

En esta edición

Arrieros somos y el camino
nos encontramos

Página 3



El café, el oro verde de Ataco

Página 4



Las prácticas forestales en la zona cafetera

Página 11

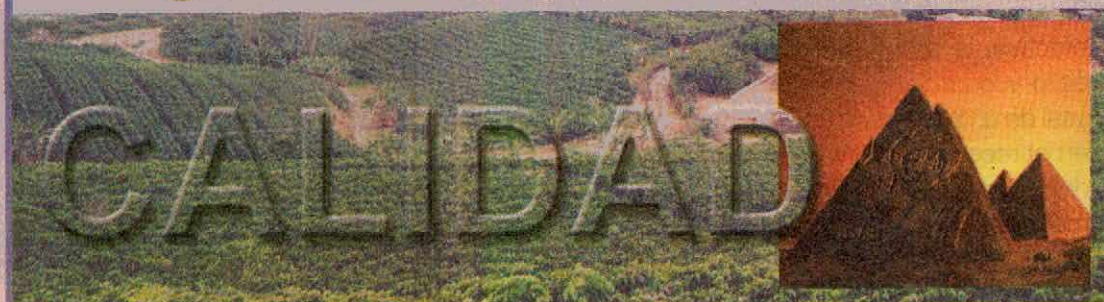


La trazabilidad Del cafetal a la taza



La trazabilidad es la capacidad de rastrear y hacer seguimiento a un producto a lo largo de todas las etapas de la cadena de abastecimiento: producción, distribución y venta. Más información página 8

**Oiga compadre, no se le olvide.
Oiga comadre, no se descuide.**



Producir café de calidad nos abre las puertas
al futuro de la caficultura mundial.

Avance Científico



El Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), ubicado en Chinchiná (Caldas), presentó un nuevo avance científico de variedades resistentes a la roya.

El director del Centro de Investigaciones, Gabriel Cadena, dijo que estas variedades fueron logradas para determinadas regiones cafeteras del país.

Las variedades son: Castillo-El Rosario, para Antioquia; Castillo-Naranjal, para Risaralda, Valle del Cauca, Caldas y Quindío; Castillo-Paraguaicito, para Quindío y Valle del Cauca; Castillo-La Trinidad, para Tolima y Huila; Castillo-Pueblo Bello, para Cesar, La Guajira, Magdalena y Norte de Santander, y Castillo-Santa Bárbara, para Cundinamarca y Boyacá.

El director de Cenicafé dijo que mientras se sigan los cuidados fundamentales de los cultivos, con estas variedades se podrá aumentar la producción del cultivo entre un 5 y un 12 por ciento.

La idea inicial es que los caficultores que quieran siembren media hectárea y luego de medir su rendimiento y de practicar pruebas se realizará la liberación masiva de las semillas.

Una finca tecnificada puede producir 200 arrobas de café seco por hectárea al año, lo que haría suponer que con la nueva variedad la producción podría aumentar, en este caso, hasta 224 arrobas.

Las nuevas variedades se podrían considerar hermanas de la variedad Colombia, pues también son resultado del cruce de la variedad Caturra con el híbrido de Timor. El hecho de provenir de esa línea genética hace a las nuevas variedades resistentes a la roya.

Nuevos Presidente y Vicepresidente en el Comité Departamental

Como presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, fue designado el señor Gonzalo Orozco, líder cafetero del municipio de Planadas. Para este productor cafetero es muy importante que el cafetero reciba el máximo de atención y siempre se ha distinguido por trabajar con ahínco por las comunidades de esta parte del Tolima.

Como vicepresidente fue designado el señor Guillermo Grijalba, representante del municipio de Palocabildo. El señor Grijalba lleva ya varios años como miembro del Comité desde donde ha trabajado con entusiasmo por los cafeteros de la circunscripción que representa.



Gonzalo Orozco
Presidente

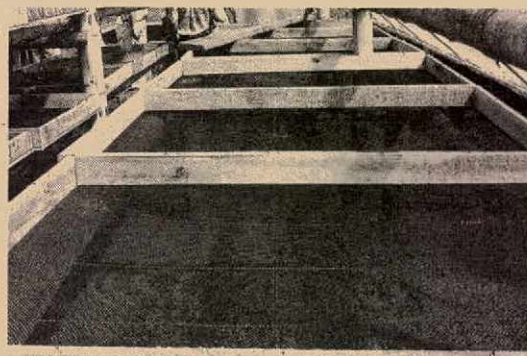


Guillermo Grijalba
Vicepresidente

Visita técnica de los miembros del Comité Departamental a Cenicafé

Los miembros del Comité Departamental, junto con el representante del Comité Nacional, César Eladio Vásquez; el director Ejecutivo, César Augusto González y el director de la División Técnica, Ignacio Amórtegui, realizaron una visita a las instalaciones de Cenicafé, en donde, cumpliendo con una agenda programada, conocieron los principales avances científicos que el Centro viene realizando. Igualmente les fueron presentados los avances técnicos en recolección, beneficio, secado y genoma del café, entre otros.

Finalmente visitaron la Fábrica de Café Liofilizado donde pudieron apreciar el proceso industrial del producto.

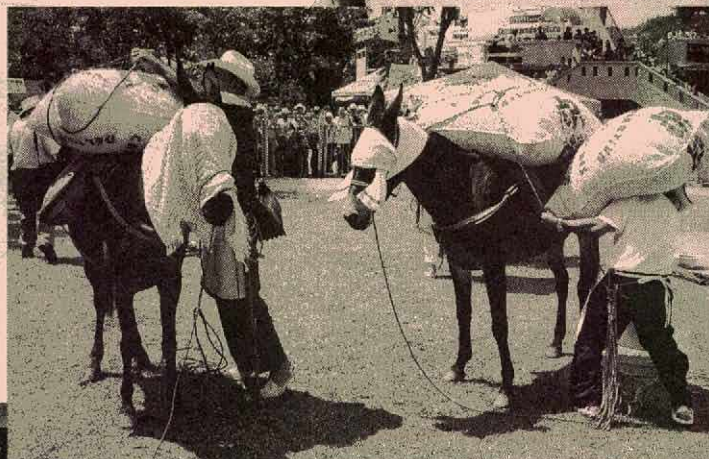
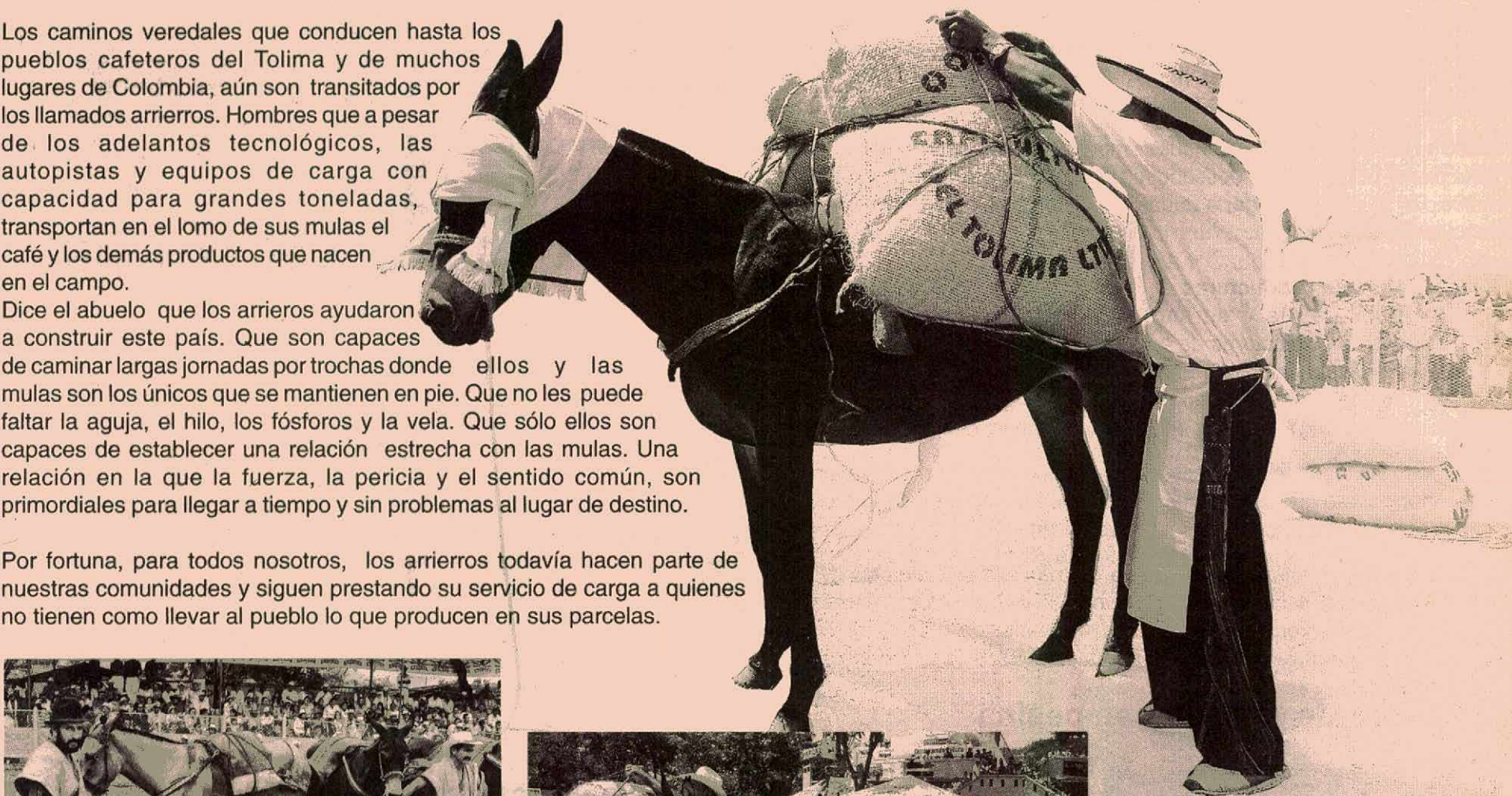


Arrieros somos y el camino nos encontramos

Los caminos veredales que conducen hasta los pueblos cafeteros del Tolima y de muchos lugares de Colombia, aún son transitados por los llamados arrieros. Hombres que a pesar de los adelantos tecnológicos, las autopistas y equipos de carga con capacidad para grandes toneladas, transportan en el lomo de sus mulas el café y los demás productos que nacen en el campo.

Dice el abuelo que los arrieros ayudaron a construir este país. Que son capaces de caminar largas jornadas por trochas donde ellos y las mulas son los únicos que se mantienen en pie. Que no les puede faltar la aguja, el hilo, los fósforos y la vela. Que sólo ellos son capaces de establecer una relación estrecha con las mulas. Una relación en la que la fuerza, la pericia y el sentido común, son primordiales para llegar a tiempo y sin problemas al lugar de destino.

Por fortuna, para todos nosotros, los arrieros todavía hacen parte de nuestras comunidades y siguen prestando su servicio de carga a quienes no tienen como llevar al pueblo lo que producen en sus parcelas.



Concurso de Arriería

Consciente de la importancia social y económica de los arrieros, el Comité de Cafeteros del Tolima, junto con las Cooperativas de Caficultores, Almacafé y Coomersa, patrocinaron el Primer Concurso Departamental de Arriería, que se llevó a cabo en el marco de la Feria de Exposición Agropecuaria, Agroindustrial y Equina grado A, que se realizó en la ciudad de Ibagué.

Alexánder Rodríguez, de Chaparral, obtuvo el primer puesto en la categoría de mejor carga. Con el estilo pecho paloma ubicó los bultos de 10 arrobas de café pergamino seco, uno sobre el otro, completamente equilibrados. Como el arriero más rápido fue reconocido Efraín García, del municipio de Cajamarca, quien hizo todo ese trabajo en dos minutos.

El café, el oro verde de Ataco

En nuestro recorrido mensual por las diferentes zonas cafeteras del Tolima, llegamos al municipio de Ataco, al sur del departamento. Esta es una localidad que se encuentra a 150 kilómetros de Ibagué, por una carretera en buen estado hasta Castilla, pero que de allí en adelante deja ver los rigores del uso, por la falta de mantenimiento.

Ataco ha sido conocido por la riqueza mineral que esconde su suelo en la zona plana, pero muchos desconocen el potencial agrícola de este bello municipio. El café, sin lugar a dudas, es el principal cultivo de montaña, seguido de la ganadería.

Asociaciones de productores

Los cafeteros de Ataco se han unido para conformar diferentes asociaciones de productores de cafés especiales y de este ejercicio ya se han presentado adelantos y logros muy importantes que han permitido conocer el potencial de calidad del café de esta región, el cual posee características muy especiales de sabor y aroma en la taza.

En nuestra visita participamos de la celebración del día del campesino y el reconocimiento que la Alcaldía y el Comité Municipal de Cafeteros, le brindaron a los cafeteros.

Compartimos con ustedes, lectores de Tolima Cafetero, algunas de las fotografías de esta fiesta de integración que se vivió en Ataco y le damos nuestro agradecimiento a Helver González, alcalde municipal; Ruby Ospina; Jorge Amature y demás integrantes del Servicio de Extensión en esta seccional.

Concurso de música campesina



En el concurso de música campesina se hicieron presentes varias agrupaciones, entre ellas el Trio Palestina y Los Claveles de Buenavista.

Olivo Rodríguez, miembro del Comité Departamental de Cafeteros, entregó algunos de los premios a los participantes.



En la celebración también participaron las danzas procedentes de Santiago Perez.

Café de alta calidad



En la vereda Nueva Reforma, municipio de Ataco, los cafeteros se reunieron para recibir una capacitación titulada «El cafetero vende el sabor de su café». Esta reunión contó con la participación de Olivo Rodríguez, miembro del Comité Departamental de Cafeteros, y de Jorge Amature, Coordinador de Extensión en la zona de Planadas. El café de Ataco ya está llegando al exterior con la marca Café Casa Verde, el cual es reconocido por su alta calidad.

Octava promoción de bachilleres SAT en las pruebas del ICFES

Por: Santiago Prada

Nueve estudiantes que están cursando el nivel bachiller se presentaron a las pruebas del ICFES, el pasado 15 de mayo con los deseos de demostrarse así mismos cuanto han aprendido en el programa SAT, con el propósito de sacar un buen puntaje para ingresar a la universidad y convertirse en profesionales comprometidos con su familia y su comunidad. Los resultados fueron satisfactorios y la invitación es para que cada día toda la familia SAT, ponga el granito de arena para que nuestros bachilleres salgan preparados para que contribuyan a mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales del Tolima. A continuación me permito relacionar la frecuencia de estudiantes por rango de logros:

RANGO	Nº ALUMNOS
Menos de 400 puntos	1
Entre 400 y menos de 425 puntos	1
Entre 425 y menos de 450 puntos	3
Entre 450 y menos de 475 puntos	4
TOTAL	9

El mejor porcentaje en las pruebas lo alcanzo, Derly Rocio Montes Tarquino estudiante del grupo SAT IRCO, municipio de Chaparral, quien obtuvo los siguientes puntos por área.

Área	puntos
Biología	50.79
Matemáticas	42.12
Filosofía	53.91
Física	43.75
Historia	51.79
Química	43.63
Lenguaje	45.91
Geografía	42.68
Ingles	45.87
Medio ambiente	51.54
Total	472.00

Nuestros mejores bachilleres en la clasificación Icfes, fueron los siguientes:

Nombre	Puesto	Puntos	Municipio
1. Derly Rocio Montes	342	472	Chaparral
2. Mario Alberto Sanchez	401	466	Ataco
3. German Mora Roncancio	419	462	Libano
4. Soleida Sanchez Florez	472	455	Ataco
5. Yeimy Constanza Aviles	542	448	Ataco

A Continuación me permito relacionar los mejores alumnos en cada área:

Area	Nombre Del Alumno	Municipio	Puntos
Biología	Derly Rocio Montes	Chaparral	50.79
Biología	Mario Alberto Sanchez	Ataco	50.79
Biología	Soleida Sanchez Florez	Ataco	50.79
Matemáticas	Jose Edilber Guarnizo	Ataco	59.16
Filosofía	Derly Rocio Montes	Chaparral	53.91
Física	Mario Alberto Sanchez	Ataco	49.30
Física	Soleida Sanchez Florez	Ataco	49.30
Historia	Derly Rocio Montes	Chaparral	51.79
Historia	Lina María Ramirez	Ataco	51.79
Química	Mario Alberto Sanchez	Ataco	47.05
Lenguaje	German Mora Roncancio	Libano	54.54
Geografía	Derly Rocio Montes	Chaparral	42.68
Geografía	Mario Alberto Sanchez	Ataco	42.58
Geografía	Soleida Sanchez Florez	Ataco	42.58
Geografía	Yeimy Constanza Aviles	Ataco	42.58
Ingles	Soleida Sanchez Florez	Ataco	47.68
Medio Ambiente	Mario Alberto Sanchez	Ataco	54.33
Medio Ambiente	Erlein Sanchez Florez	Ataco	54.33

A los bachilleres de los municipios de Chaparral, Libano, y Ataco que presentaron las pruebas del ICFES y a sus respectivos tutores, mis más sinceras felicitaciones por el logro alcanzado. La invitación es a continuar estudiando con la ética y el profesionalismo que hasta ahora lo han venido haciendo para que muy pronto el sueño de ser Bachilleres Técnicos se haga realidad. A las instituciones patrocinadoras, como son: la Secretaría de Educación del Tolima, el Comité de Cafeteros, el Fondo Nacional del Café, Cafisur, alcaldías municipales y Prohaciendo, mis agradecimientos por el apoyo que hasta ahora nos han brindado.

Inauguración en el Holdon

Recientemente el Comité de Cafeteros y la alcaldía municipal, hicieron entrega a la comunidad de la vereda El Holdon, del municipio de Fresno, un Polideportivo y la unidad sanitaria para el Colegio de esta vereda.

La obra, que demuestra una vez más el trabajo en equipo de las alcaldías municipales y el Comité de Cafeteros, beneficia a más de 200 familias integrantes de las veredas El Holda, Picota y Caucasia.

En el acto de inauguración, Luis Javier Trujillo, miembro del Comité Departamental de Cafeteros, indicó que «*las mejores obras que se le pueden dar a los jóvenes cafeteros son aquellas que tienen que ver con la recreación y el sano esparcimiento dentro de su misma vereda*».

Al acto asistieron, entre otros, los líderes cafeteros y comunitarios de la región, los miembros del Comité Municipal de Cafeteros y el alcalde de Fresno, Albeiro Gómez



Aparecen en la gráfica: Luis Javier Trujillo, Albeiro Gómez, Héctor Marín y Mario Castaño.



Con un campeonato interveredal de microfútbol, se inauguró este espacio deportivo.

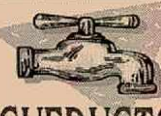
INVERSIÓN EN OBRAS DE INFRAESTRUCTURA

2003 - 2005

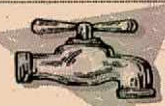
CIRCUNSCRIPCION IBAGUE

RECURSOS DEL FONDO NACIONAL Y COFINANCIADORES

AÑO 2003 EN MILES DE PESOS

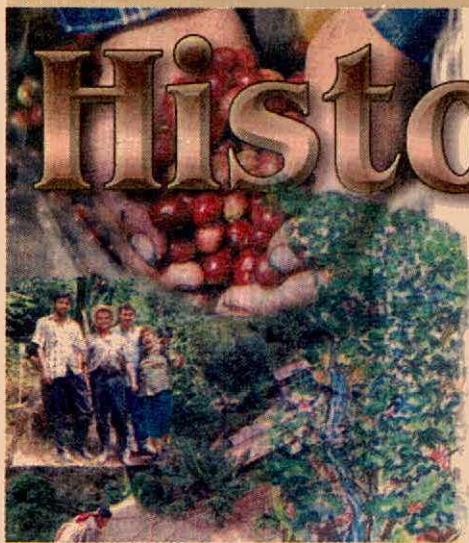
MUNICIPIO	 ESCUELAS	 ACUEDUCTOS	 ELECTRIFICACIÓN RURAL	 TELEFONÍA RURAL	 HOSPITALES PUESTOS DE SALUD	 VÍAS Y PUENTES	 OTRAS CONSTRUCCIONES
IBAGUÉ	7.700	-	5.982	-	-	38.948	-
ALVARADO	210	-	15.923	-	-	5.977	-
ANZOATEGUÍ	3.010	19.769	32.064	1.797	-	-	-
CAJAMARCA	984	-	12.039	-	-	12.934	-
ROVIRA	29.235	18.457	19.657	-	-	42.794	-
SAN LUIS	231	-	-	-	-	-	-
V/SAN JUAN	897	-	-	-	-	-	-
VENADILLO	1.766	-	547	-	-	6.133	-
TOTAL	44.033	38.226	86.212	1.797	-	106.786	-

AÑO 2004 EN MILES DE PESOS

 MUNICIPIO	 ESCUELAS	 ACUEDUCTOS	 ELECTRIFICACIÓN RURAL	 TELEFONÍA RURAL	 HOSPITALES PUESTOS DE SALUD	 VÍAS Y PUENTES	 OTRAS CONSTRUCCIONES
IBAGUÉ	51.262	92.080	24.724	-	-	296.501	-
ALVARADO	1.187	-	30.457	-	-	3.510	-
ANZOATEGUÍ	9.756	28.912	5.158	14.941	-	-	5.864
CAJAMARCA	145	69.217	1.057	-	-	22.257	-
ROVIRA	35.286	-	41.479	-	-	30.197	4.715
SAN LUIS	-	-	20.175	-	-	9.100	-
V/SAN JUAN	-	12.666	1.695	-	-	3.100	-
VENADILLO	-	-	21.475	-	-	71.639	-
TOTAL	97.636	202.875	146.220	14.941	-	436.304	10.579

AÑO 2005 PRIMER SEMESTRE EN MILES DE PESOS

 MUNICIPIO	 ESCUELAS	 ACUEDUCTOS	 ELECTRIFICACIÓN RURAL	 TELEFONÍA RURAL	 HOSPITALES PUESTOS DE SALUD	 VÍAS Y PUENTES	 OTRAS CONSTRUCCIONES
IBAGUÉ	9.254	76.560	9.141	-	-	19.832	-
ALVARADO	-	-	15.081	-	-	-	-
ANZOATEGUÍ	1.364	9.690	6.830	-	-	-	-
CAJAMARCA	-	-	-	-	-	951	-
ROVIRA	3.628	9.963	1.671	-	-	29.280	-
SAN LUIS	-	-	7.803	-	-	2.712	-
V/SAN JUAN	27.555	3.503	-	-	-	7.182	-
VENADILLO	-	-	794	-	-	4.678	-
TOTAL	41.801	99.716	41.320	-	-	64.635	-



Historias de Calidad

TRAZABILIDAD

TRAZABILIDAD EN EL CAFÉ

Precosecha

En la producción del café cereza, el caficultor debe llevar un registro de:

1. El origen de la semilla,
2. Historial productivo del terreno (cultivos previos, área del lote),
3. Agroquímicos que están siendo utilizados (toxicidad, cantidad, frecuencia),
4. Labores agronómicas realizadas al cultivo (Personal involucrado, propósito de la actividad) y todo aquello que de una u otra forma intervino en el cultivo.



Trazabilidad es la capacidad de rastrear y hacer seguimiento a un producto a lo largo de todas las etapas de la cadena de abastecimiento: producción, distribución y venta.

La trazabilidad será una exigencia de las normas que regulan el acceso de productos de consumo humano a Europa, Japón y Estados Unidos. En el futuro, quien no garantice la trazabilidad del café, no podrá ingresar a estos mercados.

Estas nuevas normas están asociadas a la protección que buscan estos países contra el bioterrorismo y a su seguridad alimentaria.



Cosecha

En esta etapa se debe llevar un registro de:

1. Lote que se está cosechando,
2. Cantidad y calidad fitosanitaria de producto obtenido,
3. Origen y calidad de los empaques utilizados.
4. Día de la recolección
5. Empleados que participaron en ella.

Aquí es también indispensable realizar un rastreo a la cantidad y calidad de la cosecha de cada recolector para realizar los correctivos (capacitación o aclaraciones de parámetros) pertinentes.

Postcosecha

La postcosecha abarca desde el beneficio mismo hasta el momento en que llega el producto hasta el consumidor final, pasando por la clasificación, trilla, selección, tostado, molienda, empaque y transporte en general.

En esta extensa etapa es donde el producto sufre varios procesos de acondicionamiento encaminados a darle el valor agregado suficiente para su comercialización; por tanto es en donde la trazabilidad es indispensable, pues mediante los registros allí obtenidos se verificará que el producto se sometió a la transformación suficiente y según lo planeado. Cabe resaltar que en cada operación se lleva un registro diferente, con todo los factores tangibles (personal responsable, empaques, equipos) e intangibles (temperatura, presión, humedad) que intervinieron en ellos.



En esta etapa pueden ocurrir varios traslados del producto por vía terrestre, marítima o aérea en los cuales también se llevarán dichos registros como por ejemplo el responsable, tiempo, volumen y demás factores.

En términos generales, la trazabilidad consiste en llevar un registro de todo aquello que de una u otra forma intervino en la producción o comercialización de un producto dado.

A LA HORA DE COMPRAR FERTILIZANTES...

Por: **Diego Vargas Sabogal**
Jefe de Zona Reg. ICA No. 1-8302

Continuación de deficiencias nutricionales.....

FALTA DE POTASIO

La deficiencia de potasio solo se manifiesta en los bordes y en las puntas de las hojas, las cuales se enrollan hacia el haz (cara superior)



SINTOMAS

-Al principio aparece un amarillamiento que luego se vuelve de color pardo oscuro.

-Cuando la deficiencia es grave, se mueren las partes de las hojas donde había manchas, estas quedan de color gris y se produce pérdida de hojas.

MANERA DE CORREGIR LA FALTA DE POTASIO

Para corregir la falta de potasio, se aplica sulfato de potasio de 40 a 80 gramos por árbol. También se puede utilizar cloruro de potasio (KCl) en la cantidad de 30 a 60 gramos por árbol. Consulte al técnico del Comité de Cafeteros.

Un consejo de **"Agrocafé"** su amigo en la abonada.....

"Mil piezas de oro no compran un momento de amistad verdadera, pero una comida sencilla ofrecida con amabilidad merece toda una vida de gratitud". Del libro "Cultivando las raíces de la sabiduría". Hong Yiming.

Y recuerde... Para una buena producción, fertilice con... **Agrocafé** y **Nutrimón**.

Somos empresa del gremio cafetero.



ISSN 1657-0634

Historia y textos: Juacas
Diseño Computarizado: Coco
Revisión Textos: SSCH
Of. Comunicaciones Comité Tolima

Después de un viaje por el cañón del río Combeima, en Ibagué, Agapito y su fiel compañera Marquesa, se sientan a descansar y, de paso, a disfrutar de la belleza del Nevado del Tolima.

Marquesa, ¿quién le habrá puesto el nombre al Nevado?

Eso fueron los indios Pijao. En su lengua, Tolima significa País del Hielo

¡Qué belleza! ¡Mire esa cumbre tan linda y como adorna a todo el departamento.

Apropósito, en el año 1861 el General Tomás Cipriano de Mosquera, bautizó al departamento con el nombre de Tolima. Para el General, este nombre era muy bonito, sonoro y especial.

El Nevado del Tolima, que también es un volcán, tiene una altura de 5.200 metros sobre el nivel del mar (msnm). En cuanto a su actividad volcánica, fray Pedro Simón, dejó escrita en una crónica, que éste hizo erupción el 12 de marzo de 1595.

Pero Agapito, el Nevado tiene serios problemas. La contaminación y el llamado Efecto Invernadero, están haciendo que la capa del glaciarse agote cada día.

Parece ser que a nuestro amigo Agapito, lo ha dejado conmovido la belleza de este nevado. Igual sucedió con Alejandro de Humboldt, un científico alemán que recorrió la Nueva Granada y dijo del Nevado del Tolima: «Tal vez nunca vuelva a repetirse sobre la faz de la tierra, un milagro tan grande como este».

FIN

Hablemos de beneficio ecológico

Es muy importante la unificación de criterios en beneficio ecológico y calidades de café a nivel nacional, con el fin de trazar estrategias en el desarrollo y manejo de las buenas prácticas que conciernen a la actividad de beneficio, la cual comienza a partir de la etapa de recolección, despulpado, clasificación, transporte, fermentación, desmucilaginado y secado del café, tanto solar como mecánico.

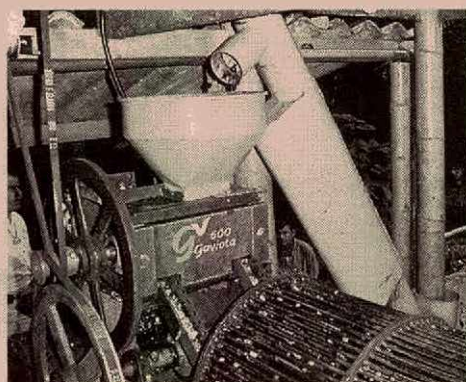
RECOLECCIÓN

Luego de finalizar la segunda etapa de desarrollo del fruto en donde este ha ganado el peso ideal, es importante tener en cuenta su estado de maduración como punto óptimo para que el café que se produzca sea de buena calidad. Aclarando que los demás estados darían una mala calidad en taza, concluyendo así que los mejores perfiles son el maduro.



DESPULPADO

Consiste en separar los granos de café de la pulpa sin adición de agua. Entre la pulpa y el pergamino se encuentra el mucílago, que contiene la humedad apropiada para que mediante la acción de fuerzas que presionan el grano se de el despulpado.



LAVADO

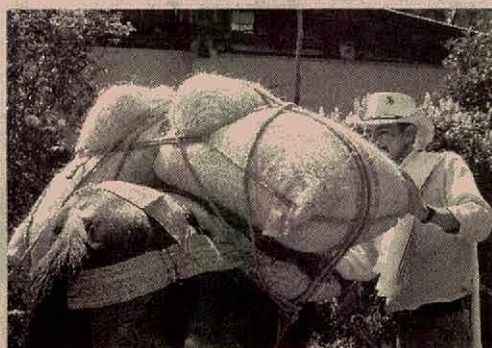
Es la remoción del mucílago después de la fermentación natural o del desmucilaginado mecánico. El café se debe lavar con agua limpia.

Un grano limpio puede dejarse máximo una noche o de lo contrario da como resultado un grano de mala calidad en taza.



TRANSPORTE

Este debe hacerse en costales limpios o nuevos, puesto que el café es un alimento y debe manejarse higiénicamente.



FERMENTO

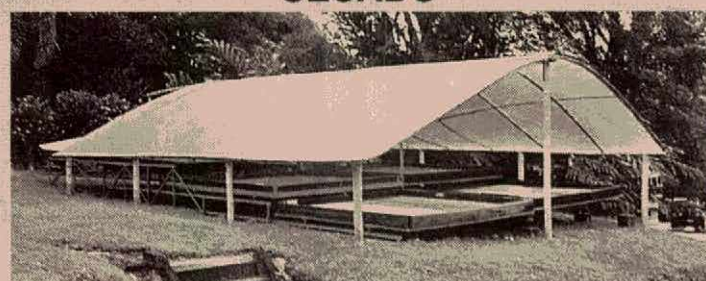
El propósito de la fermentación es retirar el mucílago de la almendra. Se realiza en los tanques donde se recibe el grano despulpado.

No se deben mezclar cafés despulpados de diferentes días porque puede haber sobrefermentación. El tiempo de fermentado es de 12 a 18 horas, según las condiciones de clima y altura sobre el nivel del mar.

Se debe clasificar el café antes del despulpado para mantener la buena calidad del café.



SECADO



Luego de lavado, el grano se seca para reducir la humedad, la cual debe estar entre el 10 - 12%. El secado solar se hace a través de la marquesina. Esta se puede hacer con malla, esterilla, patio en cemento o en paseras móviles.

La única alternativa que tienen los cafeteros para producir café de alta calidad es realizando un control permanente en todo el proceso de beneficio y secado. La calidad paga el esfuerzo que usted, amigo productor, hace.

No venda café mojado, pues ningún café puede expresar atributos si no se seca y se pierde dinero.

**Programa de Aseguramiento de la Calidad
del Café del Tolima**

Aviso importante

El Comité de Cafeteros del Tolima hace un llamado urgente a los cafeteros que tengan cartera vencida con Bancafé, a través de la fiduciaria Fiducafé (antiguo Fondo Rotatorio) para que se acerquen al Banco a cancelar dicha obligación o para que propongan un nuevo acuerdo de pago.

En este momento el Comité de Cafeteros está en proceso de tramitar los cobros prejurídicos y jurídicos.

Para mayor información pueden comunicarse con el señor Oscar Ramos, en el Edificio del Café, en Ibagué, o al teléfono 2611622, extensión 236.

Esperamos que los cafeteros que tengan problemas con sus créditos, solucionen rápidamente su situación.

“Anillos de la esperanza”



Red de Información Cafetera. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y la Fundación San Lorenzo de Barichara (Santander), la cual dirige el expresidente Belisario Betancourt, lanzaron en Bogotá el programa los “Anillos de la esperanza”, que son aislantes del calor producidos en fique para utilizar como protectores en todas las bebidas calientes de las Tiendas de Café Juan Valdez de Colombia y del exterior.

Los novedosos anillos aislantes del calor son un producto elaborado a mano por un grupo de campesinos de las veredas de Barichara, especialmente madres cabeza de familia, quienes con el apoyo de la Fundación San Lorenzo, y varias entidades públicas y privadas, aprendieron a elaborar un novedoso papel de fique.

Bondades de las prácticas forestales en la zona cafetera

Por. Eddy Meneses

La experiencia se desarrolla desde el año 1996 en el departamento del Tolima en 3 municipios del norte: Mariquita, Fresno, Herveo. Las personas vinculadas corresponden a familias cafeteras que reconocen las bondades de las prácticas forestales y agroforestales como alternativa productiva para la diversificación de fincas, y son conscientes de la importancia de los bosques naturales. Igualmente preservan la biodiversidad y contribuyen al manejo de las microcuencas que abastecen acueductos municipales y veredales.

De acuerdo con las plantaciones forestales y al volumen de madera a aprovechar, el programa K.f.W orienta a los reforestadores hacia la organización empresarial y la transformación de la madera.

Gestión Empresarial preparó a los reforestadores para el manejo de su finca como empresa, haciendo énfasis en la participación y convivencia comunitaria en el manejo de la inversión económica, para así poder conocer cuánto se gana y por qué se pierde.

Con esta riqueza maderera bien se merece mejores condiciones de explotación. Los reforestadores podrán encontrar un modelo asociado de una manera seria, responsable y moderna a través de la sociedad agraria de transformación (SAT), aprobada por la ley 811 del 26 de junio de 2003. Posteriormente, con los recursos del Banco Alemán K.f.W y la Federación Nacional de Cafeteros se pretende relevar este proceso mediante la

entrega de un centro asociativo de transformación de la madera a los reforestadores asociados y de puertas abiertas hacia reforestadores potenciales y a quienes disponen de este recurso maderero en el norte del departamento.



Coordinador nacional de la SAT Programa K.f.W. interviene en la creación del grupo del Norte del Tolima



Grupo de reforestadores del Norte del Tolima



Reforestadores cafeteros capacitados en gestión empresarial programa K.f.W.

Sopa de técnica cafetera

R	A	S	T	R	E	O	U	E	P	A	I	U	S
F	E	L	I	P	E	L	H	S	O	Q	O	E	A
G	O	G	E	X	T	E	R	I	O	R	R	N	T
R	U	E	I	U	H	T	I	A	L	R	A	Y	I
A	L	D	R	S	I	R	O	O	I	E	R	F	S
D	G	D	V	U	T	I	L	I	D	A	D	J	F
A	D	I	A	D	F	R	E	E	F	U	U	G	A
D	E	D	L	U	F	O	O	E	I	A	E	D	C
I	G	B	E	I	F	N	E	G	I	R	O	L	C
L	O	S	F	G	D	E	Y	I	Y	A	K	N	I
A	S	E	G	U	R	A	M	I	E	N	T	O	O
C	T	E	E	T	I	I	D	D	P	M	A	M	N
Y	S	O	B	L	I	G	A	T	O	R	I	A	U
G	I	L	F	Z	U	L	O	C	T	U	R	A	P

En la siguiente sopa de letras aparecen 10 palabras, ampliamente utilizadas cuando se habla de trazabilidad.

- ☐ RASTREO
- ☐ ORIGEN
- ☐ CALIDAD
- ☐ ASEGURAMIENTO
- ☐ AGILIDAD
- ☐ SATISFACCION
- ☐ OBLIGATORIA
- ☐ EXTERIOR
- ☐ REGISTRO
- ☐ UTILIDAD

Encuentre las diferencias



El dibujante al copiar el dibujo de la derecha, omitió 10 detalles que sí aparecen en el de la izquierda. Descúbralos en el menor tiempo posible

El rincón del humor

Estaba una niña lavando un gato y pasa una señora y le dice:

»Pero niña, ¿qué haces lavando un gato?, ¿no sabes que así se puede morir?

Y la niña le contesta:

»¡El gato no se muere, es muy fuerte!»

Se va la señora, y al rato pasa de nuevo por el lado de la niña y le pregunta:

»¿Por qué lloras?»

»Porque se me murió el gato.»

Y le dice la señora:

»¿No te dije que se podía morir?»

»Pero no ha sido al lavarlo, ha sido al exprimirlo.»

Juan Café y San Juan de la China, sólo café de calidad

La Asociación de Productores y Comercializadores de Café del Corregimiento de San Juan de la China, Juan Café, viene trabajando exitosamente en la producción de café de alta calidad para cubrir las demandas del mercado internacional. Esta joven organización se encuentra ubicada en una de las zonas de mejor oferta ambiental en el municipio de Ibagué y cuenta con la participación de más de 50 asociados, quienes han encontrado en esta organización, motivos importantes para trabajar en equipo y lograr el desarrollo integral de sus familias y comunidad.



Integrantes de Juan Café, junto con sus esposas e hijos en la celebración del Día de la Madre en el corregimiento San Juan de la China.

Fiesta de integración

Con motivo del día de las madres, los socios de Juan Café decidieron rendirle un homenaje a las mujeres de su comunidad y programaron un día de fiesta en el cual se realizó la grabación del programa radial Tomémonos un Tinto. Compartimos con ustedes, amigos lectores, algunas fotografías de este especial evento, en el cual, Juan Café demostró una vez más que la calidad con la que producen el grano de café, la aplican a todas las áreas de la vida personal, familiar y comunitaria.



Grabación del programa radial Tomémonos un Tinto, en San Juan de la China, con los integrantes de Juan Café.

HORÓSCOPOS Cafetero

Por: Galileo



ENERO 21 A FEBRERO 19

No pierda de vista sus metas, no olvide que las dificultades sólo aparecen cuando esto ocurre. Su perseverancia siempre le ha caracterizado.



JULIO 24 A AGOSTO 23

No olvide que la familia es el tesoro más grande que tiene una persona. No permita que pequeños problemas le aleje de ella.



FEBRERO 20 A MARZO 21

Sea amable con sus semejantes, recuerde que un tropiezo lo tiene cualquiera y que en algún momento todos necesitan una mano amiga.



AGOSTO 24 A SEPTIEM. 23

No se preocupe si sufre una caída en su camino a la meta. Usted es fuerte e inteligente y tendrá la templanza de volverse a levantar y llegar donde quiere.



MARZO 22 A ABRIL 20

Deje a un lado ese orgullo que le impide ver sus errores y sea más receptivo a las críticas constructivas que le proporcionan sus familiares y amigos.



SEPTIEM. 24 A OCTU. 23

No pierda la oportunidad de compartir los triunfos con su familia y todos aquellos que le quieren, pues gracias a su apoyo usted superó todas las adversidades.



ABRIL 21 A MAYO 21

Aléjese de los conflictos que le disminuyen fuerzas a la hora de alcanzar sus objetivos. No olvide que en las peleas no hay un ganador.



OCTU. 24 A NOVIEM. 22

Sea tolerante con quienes le rodean y no critique los errores de los demás, recuerde que todo el mundo tiene defectos y virtudes.



MAYO 22 A JUNIO 22

No espere que las oportunidades toquen a su puerta, pues éstas necesitan ser encontradas y ante todo de mucho trabajo para ser aprovechadas.



NOVIEM. 23 A DICIEM. 22

Haga el propósito de convertirse en una persona sensata y discreta, recuerde que puede decir y hacer cosas que pueden herir sin ningún motivo.



JUNIO 23 A JULIO 23

Recuerde que los seres humanos por su naturaleza se equivocan y que en algunos casos pueden herir a otros. De usted depende cerrar esas heridas.



DICIEM. 23 A ENERO 20

Recuerde que no todo puede ser trabajo y que también necesita tiempo de esparcimiento. Nada mejor que compartirlo con su familia.

EDITORIAL

Hablar de café es hablar de calidad. Por esta razón queremos compartir con nuestros lectores, la esencia fundamental que el señor Gigi Micheli, experto en cafés especiales de la firma italiana Illycafé, nos dejó en su paso por el Ibagué y el Líbano, los días 13 y 14 de julio, y que le permite al cafetero producir un café especial.

El principio de la calidad se basa en el cuidado de los detalles que tenga el productor en cada una de las etapas del proceso de cultivo, cosecha, beneficio y venta del café. Pero lo más importante, es que la calidad esté en la mente de los cafeteros. Para este italiano de más de 40 años en el negocio de la compra y preparación del café y conocedor de la caficultura de más de 17 países productores en el mundo, la calidad sólo se alcanza si los cafeteros están sintonizados con el tema y lo viven a diario.

Resaltamos la grata impresión que tuvo el señor Micheli del compromiso que tiene la dirigencia gremial del Tolima con la calidad del café. Así mismo fue de su agrado la participación de los miembros de las asociaciones de productores, en su interesante y provechosa exposición.

En la próxima edición de Tolima Cafetero ampliaremos este tema que es de vital importancia, en los propósitos de asegurar la calidad del café que se produce en nuestro departamento.

CARTA DEL DIRECTOR

ELa Federación Nacional de Cafeteros de Colombia se acerca a los 80 años de labores, y son innumerables los beneficios que en todo este tiempo le ha prestado al país, a la caficultura y a los cafeteros. Esta es una verdad que hemos repetido muchas veces y lo seguiremos haciendo, especialmente porque las nuevas generaciones deben conocer el pasado de esta Institución, que continúa vigente, innovadora y siempre al servicio del productor y su familia. Por tanto, la Federación necesita cafeteros comprometidos con la institucionalidad cafetera, donde están involucradas las Cooperativas de Caficultores y Almacafé.



César A. González C.

Actualmente las condiciones de mercado son diferentes, pero el propósito de la Federación sigue siendo el mismo: el bienestar del caficultor colombiano. Tanto así que hoy la frase que nos identifica como gremio es: «más valor para el cafetero». Ojalá los productores, a su vez, le den también el valor que merece esta Institución, única en el mundo.

Corpamanche comprometido con la calidad



Los cafeteros pertenecientes a la Corporación de Productores y Comercializadores de Cafés Especiales de la Zona Oriente, Corpomanche, vienen trabajando de manera dedicada y decidida, pues tienen muy claro su compromiso de producir café de muy alta calidad para vender en el mercado internacional.

La foto registra una de las reuniones de Asomanche, y aparecen de izquierda a derecha: Carlos Enrique Herrán, Alfonso Devia, Germán Camargo (presidente), Oscar Rojas (miembro de la Corporación y del Comité Departamental de Cafeteros), Pedro Conde y Raimundo Trujillo (tesorero).

Día de Campo en la Ceiba



El Día de Campo se realizó en la vereda La Ceiba, en el municipio de Palocabildo, sobre el cultivo del maíz, dentro del convenio Federación-Fenalce, y en cual participaron los grupos de La libertad y Pirsas, al igual que los extensionistas de Palocabildo, el Coordinador de diversificación y el Coordinador de extensión de la seccional de Fresno.

LUCIO el cafetero

Hola mis amigos.

Como recordarán, la Rosita me cogió en la mentira con lo del zapato. Ella me miraba con esos ojos igualititos a los de su taita cuando está enojado y que me hacen entrar en pánico.

Yo no había pronunciado palabra, pero quería desaparecer a mi compadre por sapo.

Menos mal que el condenado, al ver mi apuro y la cara de la Rosita, se le ocurrió sacarme del lío y esto fue lo que dijo:

-No se preocupe Rosita, que las cosas no son así. Resulta que yo estaba sentado en el parque cuando vi que ustedes llegaron, y al bajarse observé que algo se cayó. Como ustedes cogieron para acá, yo terminé mi tintico y muy despacito me acerqué y vi que era un zapato, y me imaginé que era suyo. Pero en ningún momento lo recogí a la salida de la finca.

Yo respiré un poco más tranquilo, pero todavía tenía la tembladera. En eso la Rosita metió la cucharada.

-¿Y eso de las amigas de anoche, qué significa?

-Nada Rosita- respondió el compadre- Yo sólo lo dije por molestar un rato. El Lucio es lo más de juicioso.

-Yo no sé qué creer-, dijo la Rosita.

-No crea nada- me adelanté a responder- Más bien vamos y le compro un, par...no más bien dos pares de zapatos. Usted, hija, se los merece. Nada de remiendos.

Menos mal que tenía la platica de más por el factor de rendimiento y pude comprarle los zapatos a la Rosita, que quedó más contenta que ni se diga.

Nos devolvimos para la finca y la Rosita llevó bien cogidos sus zapatos nuevos.

-¿Por qué no deja la bolsa a un lado con los zapatos?, le dije como para suavizar la cosa.

-No Lucio, no quiero que por ahí otro vecino los recoja de la carretera y se invente otra historia. Mejor maneje, que hasta de pronto lo perdono.

Luego les sigo la historia, mis amigos.



BUZÓN CAFETERO

Coplas para Yarumo y Tolima Cafetero

Por: Aristóbulo Ruiz

Vereda Horizonte-municipio de Líbano

Oigame bien compadrito
lo primero es lo primero
cuiden mucho el cafecito
y lean Tolima Cafetero.

El que quiera progresar
reciba estos consejos
empiece a renovar
y chao cafetales viejos

Bueno Profesor Yarumo
no perdemos la ilusión
de tenerlo entre nosotros
por aquí en nuestra región

Yarumo es un boco burletero
sencillo y muy bonachón
usa bigote y sombrero
pero come más que un sabañón.

Pena

Por: Alfonso Beltrán Reyes

Vereda Varsovia-municipio de Cunday

Me da pena contigo
de ver que soy sincero
me da pena
de ver como te quiero.

Me da pena y desespero
porque te causo enojos
de ver que en sus ojos
hay furia y desprecio.

Me da pena de ver que mañana
ya no está conmigo
que pena contigo
ver que piensas mal
que como cualquier racional
me equivoqué contigo
¿será un castigo natural?
o simplemente castigo.
Qué pena contigo...

Corrección

Nuevamente reproducimos la conformación del Consejo de Administración de Cafisur, ya que en la edición pasada se presentó un error involuntario en el nombre de uno de sus miembros. Estos son:

César Eladio Campos, Héctor José Moreno Zarabanda, José Ducardo López Narváez, David Masmela Montero, Carlos Sánchez Serrano, Domingo Ortiz García, José Reynaldo Ramírez Gómez, Luis Elverth Campos Flórez, Humberto Villabón Ariza, Iván Andrade Cubillos, Oliverio Prieto Romero, José Uriel Huerfía, Ramón Vaquiro.

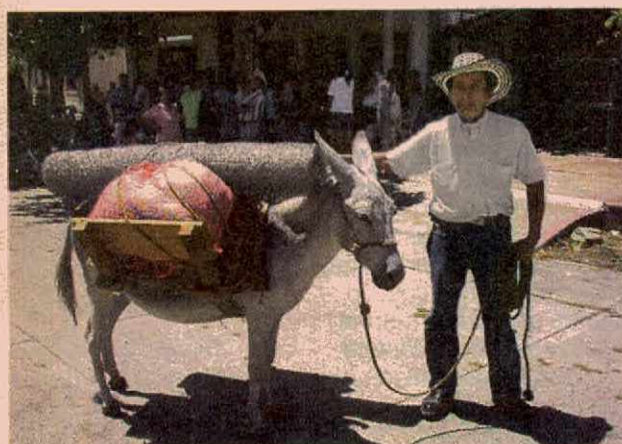
Enseñando a Pescar

Harry Williams Villarraga L.

Carlos Alberto Guzmán N.
Coordinador Proyectos División Técnica

Basados en esta filosofía, el Programa de Seguridad Alimentaria (financiado por RESA, la Gobernación del Tolima, las Alcaldías Municipales y el Comité de Cafeteros) destina recursos técnicos y económicos para apoyar a la población vulnerable del área rural del Departamento del Tolima en la producción de alimentos para autoconsumo, como estrategia complementaria a los renglones productivos ejes de su economía.

En estos momentos la ejecución de este Programa en su segunda fase en el Tolima se encuentra en la etapa final, en la que 7.250 familias y 200 escuelas rurales del departamento, es decir alrededor de 38.000 personas entre adultos, jóvenes y niños participan en las jornadas de capacitación, en las que se comparte información técnica sobre producción de hortalizas, frutales, cultivos de pancoger y manejo de especies menores, así como en la sensibilización en la formación de valores humanos, convivencia, solución de conflictos y reconstrucción de tejido social.



Con el desarrollo de estas iniciativas interinstitucionales se busca generar un cambio de actitud en los pequeños productores vinculados al programa, impulsándolos a sembrar para no comprar lo que la tierra puede producir.

Además se busca que este pensamiento se arraigue en la mente de la población rural y la estrategia de **Producir para comer** se haga sostenible en el tiempo, logrando consolidar el concepto de seguridad alimentaria que les permita a los pequeños productores rurales de nuestro Departamento seguir siendo agricultores.



Además reciben de parte del Programa los insumos que servirán para establecer huertas familiares, y así complementar nutricionalmente las dietas de las familias beneficiarias. En este sentido se han entregado los siguientes insumos:

INSUM O / MATERIAL	CANTIDAD
Sobres de semilla de hortalizas y frutales	80.627
Kilogramos de semilla de Maíz para diferentes pisos térmicos	13.264
Kilogramos de semilla de Frijol para diferentes pisos térmicos	8.218
Kilogramos de semilla de Arveja	3.439
Rollos de malla hexagonal tipo gallinero	7.450
Kilogramos de alimento concentrado para aves tipo prepostura	149.000
Aves ponedoras	48.400



Es así como podemos fomentar, en forma más efectiva, la producción de alimentos en nuestro agro y conservar nuestra ruralidad, componente vital de una sociedad que debe superarse con base en el reconocimiento de sus propias potencialidades, dentro la necesidad de actuar, cada vez con mayor eficiencia e interdependencia.

¡ Llegó la hora de recordar el valor estratégico de enseñar a pescar, a producir!.

Dice el proverbio: «Regálale pescado a un hombre y le darás comida por un día. Enséñale a pescar y le darás alimento por el resto de su vida».



FONDO NACIONAL DEL CAFÉ



GOBERNACION DEL TOLIMA

ALCALDIAS MUNICIPALES

