

Cafeteros, socios de las Tiendas Juan Valdez

Red de Información Cafetera - La Federación Nacional de Cafeteros comenzará a ofrecer a todos los caficultores colombianos el primer paquete de acciones preferenciales por 20.000 millones de pesos de la empresa Promotora de Café de Colombia (Procafecol S.A.), que administra el programa de tiendas Juan Valdez en el país y en el exterior.

El anuncio fue hecho por el Gerente General de la Federación, Gabriel Silva, después de conocer la Resolución de la Superintendencia Nacional de Valores, que aprobó el programa de emisión de acciones preferenciales de las tiendas, que serán exclusivas para los caficultores.

El primer tramo de acciones preferenciales será de dos millones a 10.000 pesos cada una, para una capitalización de la compañía por 20.000 millones de pesos, que serán ofrecidas a los caficultores por intermedio de los Comités de Cafeteros Departamentales y las Cooperativas de Cafeteros, que harán el papel de agentes colocadores.

En el prospecto de la emisión quedó definido que estos papeles representarán el 49% del capital de la Promotora de Café de Colombia (Procafecol S.A.), que hoy está en manos de la Federación Nacional de Cafeteros y varias entidades del sector.

Procafecol S.A. es la empresa que desde el inicio de este proyecto de generación de valor agregado ha desarrollado el modelo de negocio e inició el montaje de las primeras tiendas de café Juan Valdez en Colombia y en el exterior.



Tienda Juan Valdez en la Plazoleta del Café en la ciudad de Bogotá.

La convivencia, compromiso hacia el futuro



Página 4

Historia de calidad



Página 8

Yarumo, 20 años el la T.V.



Página 11

Actuales Presidente y vicepresidente del Comité Departamental de Cafeteros



Angel María Suárez



Gonzalo Orozco

En el mes de enero quedó conformada una nueva mesa directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, donde fueron designados los señores Angel María Suárez, como presidente, y Gonzalo Orozco, como vicepresidente. El actual Presidente respresenta la circunscripción de Chaparral y el Vicepresidente, la de Planadas.

Premio a la muestra de Café de Colombia en la Conferencia Anual de Cafés Especiales

Red de Información Cafetera. La muestra que montó la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en la 17ª Conferencia Anual de Cafés Especiales, en Seattle (Estado de Washington), obtuvo el Primer Premio en la Categoría de Grandes Expositores.

El evento, que es el más importante del mundo para la promoción de cafés especiales y para conocer las nuevas tendencias del sector, contó con la asistencia récord de más de 10.000 representantes de la industria cafetera de 40 países productores y consumidores, entre los cuales se destacó un pequeño grupo de productores de cafés especiales de Colombia y dirigentes gremiales de varios departamentos, encabezados por el Gerente General de la Federación, Gabriel Silva.

Dato cafetero

En Abril de 2005, la producción de café en Colombia fue de 922.000 sacos.



El compromiso es con la calidad

Por: Luis Javier Trujillo

Es un inmenso privilegio para mí aprovechar este medio de comunicación para dirigirme a quienes represento con tanta satisfacción en el seno del Comité Departamental. Hoy quiero, amigos y amigas caficultores, compartir con ustedes un tema que nos concierne a todos y que al Comité Departamental le preocupa mucho, como es el tema de la calidad.

Actualmente el departamento del Tolima se encuentra figurando en el panorama nacional como uno de los departamentos que entrega a Almacafé, producto con muy alto porcentaje de vinagre, fenol, químicos, etc., debido al mal manejo que nuestros caficultores le están dando al grano en el proceso de beneficio.

Hoy, cuando el mercado internacional exige más calidad, cuando en el mundo se están pagando precios supremamente buenos por esa calidad, es cuando debemos darle un buen valor agregado a nuestro producto. ¿Porque no pensar amigos caficultores en la importancia que tiene y lo que ganamos produciendo un café de excelente calidad?

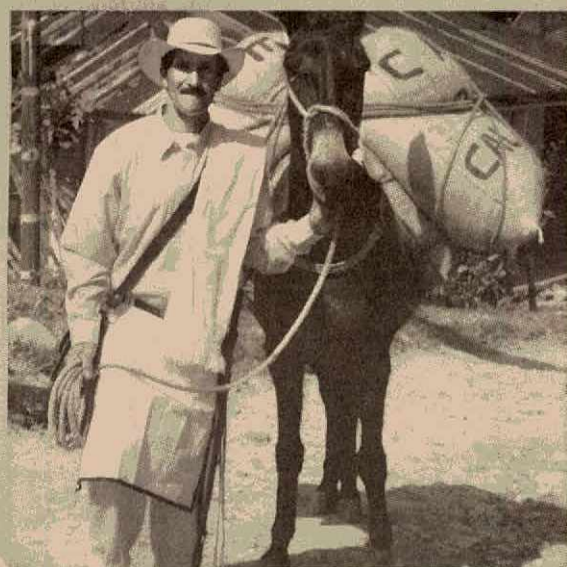


Por eso el Comité Departamental ha denominado el año de la calidad y ha destinado recursos para que el Servicio de Extensión continúe orientando al caficultor y así produzca café de alta calidad para la Federación Nacional de Cafeteros a través de su Cooperativas.

Con este programa se pretende el fortalecimiento de la oferta de cafés de alta calidad con un esquema de caficultura eficiente y sostenible donde el beneficiado sea el producto y su familia.

En la zona norte del departamento, específicamente en la seccional Fresno, es donde se ha iniciado este programa de concientización; a la fecha se han realizado 15 talleres con una participación de 1.500 caficultores con sus esposas e hijos y trabajadores de la región; sólo con animo de darles a conocer la política de calidad cafetera que el comité viene desarrollando, las desventajas y los problemas que enfrentan al comercializan café pergamino húmedo en lugar de café pergamino seco de alta calidad.

Circunscripción



Entre los años 1980 y 2004 la circunscripción Chaparral perdió 5.769 hectáreas de café. A pesar de esta situación, el porcentaje de participación paso de 15.03% en 1980 a 16.6% en el año 2004.

Se aprecia que también se perdió área de café tradicional, supuestamente de zonas marginales bajas de 800 a 1.250 metros sobre el nivel del mar. No obstante, aún quedan 8.278 Has de café tradicional.

En el mismo lapso de tiempo el departamento del Tolima perdió 18.124 Has. del área total de café.

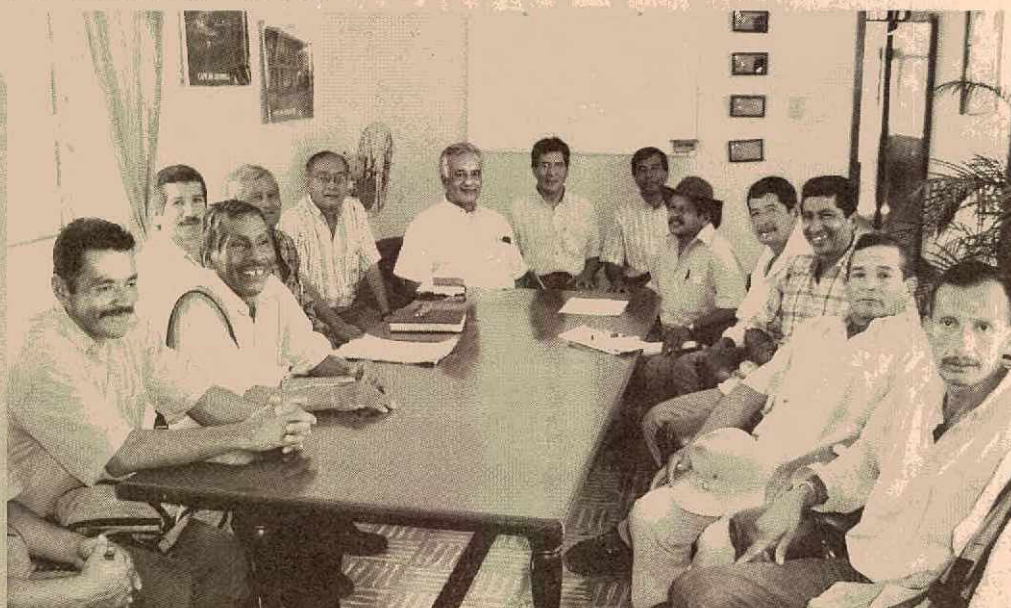
Si analizamos uno a uno los municipios de esta Seccional, encontramos que Chaparral perdió en el periodo citado, 3.573 Has. equivalente al 34% del área total y 0.08% en la participación departamental. Ortega perdió 1.619 Has, equivalente al 26% del área total; sin embargo gana 0.89% en la participación. San Antonio perdió 842 Has., equivalente al 20% del área total y tuvo un retroceso en la participación de 0.55%. Rioblanco aumento el área en 101 Has. y gana 1.16% de participación. Roncesvalles aumentó en 164 Has. y ganó 0.15% de participación.

Al recorrer las regiones de pérdida se puede concluir que el calentamiento de la tierra a influido tanto, que los cafetales fueron abandonados debido a los ataques de roya y broca, las bajas producciones y los bajos precios.

La pérdida de las áreas de café ha contribuido a agrandar las cifras de pobreza y miseria por cuanto estas áreas no sean han utilizado en otras explotaciones rentables como cacao, caucho o aguacate, entre otras, sino que han sido abandonadas o en algunos casos convertidas en "potreros" con baja carga pastoril. Es necesario, entonces, adelantar proyectos para conseguir recursos para diversificar las áreas marginales.

Por: Gabino Bulla Barreto

Chaparral



Miembros Comité Municipal de Cafeteros de Ortega, junto al Sr. Angel María Suárez, presidente del Comité Departamental, al Alcalde Municipal Dr. Ramón Rodríguez y Gabino Bulla, jefe seccional.

Para recuperar la producción de las áreas perdidas se debe adelantar programas de nuevas siembras en lotes de otras fincas con alturas óptimas, que hoy en día pueden llegar a los 2.000 metros.

Con la apertura de la vía Roncesvalles - Tulúa, el café de estas regiones quedará a tres o cuatro horas de Buga, ciudad más cercana al puerto de Buenaventura y por lo tanto el precio será el más favorable al productor.

La terminación de la vía San José de las Hermosas - Roncesvalles requiere urgentemente la alianza estratégica de todas las fuerzas, así Chaparral, Rioblanco, San Antonio, Roncesvalles y Planadas quedaran en posición privilegiada por la cercanía al mar.

En la Seccional Chaparral se han iniciado cursos cortos de café con duración de 2 días, con

teoría y práctica en la hechura de los germinadores, almácigos, trazado, ahoyado, siembra, control de plagas, enfermedades y selección de arvenses, formas de aplicación del fertilizante, registro de florecencias, beneficio del café. Esto con el ánimo de hacer un resado rápido de la tecnología para producir café de calidad en forma rentable, pues muchas técnicas ya están olvidadas por los cafeteros mayores y son ignoradas por los jóvenes ya que los últimos cursos se dictaron hace 5 años.

Finalmente hay que decir, que en la era de Cafés de Calidad, Chaparral clasificó en la Taza de Excelencia en el décimo tercer puesto y vendió en el remate a 5 dólares la libra. Este logro ha permitido desmitificar el proceso y hemos abandonado el proceso y hemos abanderado el SI SE PUEDE



Con la apertura de la vía Roncesvalles - Tulúa, el café de estas regiones quedará a tres o cuatro horas de Buga, ciudad más cercana al puerto de Buenaventura y por lo tanto el precio será el más favorable al productor.

La Convivencia



La convivencia, compromiso hacia el futuro

Por:
Luz Stella Cortés Jaramillo
Harry Williams Villarraga L.

El Comité de Cafeteros del Tolima es consciente de la necesidad de fortalecer los lazos de amistad y mejorar las relaciones entre los habitantes de la zona rural cafetera del departamento, como parte de las estrategias para la construcción de una Colombia de la cual nos sentimos orgullosos.

Con este propósito, el Comité se vinculó a la Campaña "Gremio Cafetero Promotor de Convivencia", primera fase, adelantada por la Federación Nacional de Cafeteros en convenio con la Oficina del Alto Comisionado para la Paz (OACP), la cual tiene con fin la sensibilización de 100.000 familias rurales del país en la solución pacífica de conflictos y la convivencia.

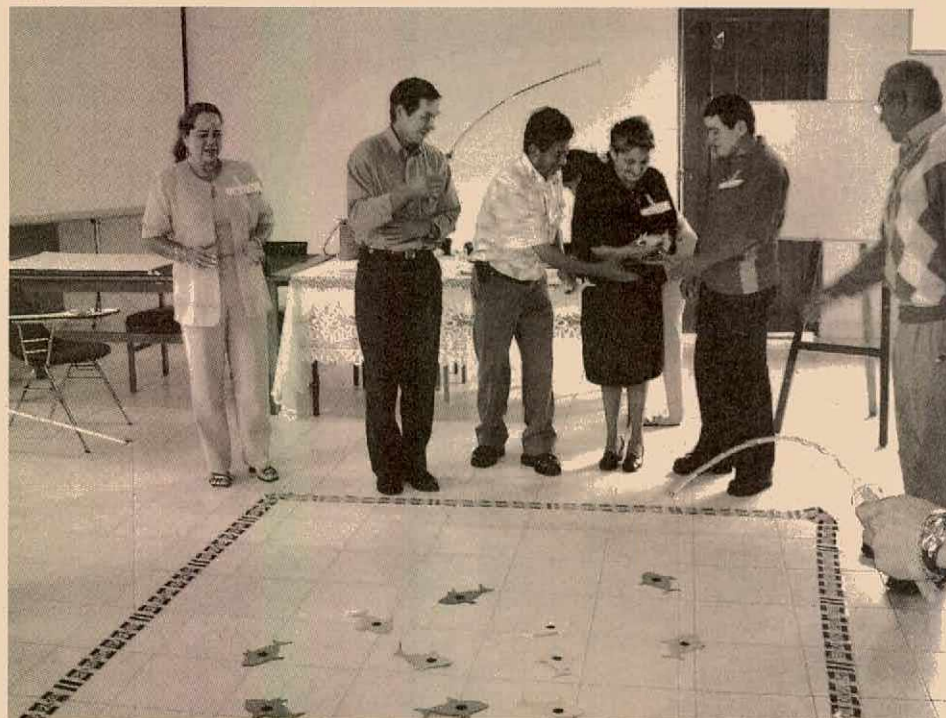
Inicialmente fue asignada para el Tolima una meta de 9.806 familias, a las cuales se les debía llegar con este mensaje; sin embargo, fuimos optimistas y decidimos ir un poco más allá. Nos impusimos el reto de llegar a 11.521 familias de toda la geografía del departamento, aprovechando programas en ejecución que atendían población urbana y rural en zonas marginales y planas del Tolima, además de la zona cafetera.

El Comité Departamental destinó recursos del Fondo Nacional del Café, necesarios para el desarrollo de esta campaña en el Tolima y se convocó a todo el personal en el Comité de Cafeteros para trabajar alrededor de este compromiso. Desde el mes de agosto del año 2004 se iniciaron las actividades de sensibilización en convivencia pacífica y solución de conflictos, dirigidas a jóvenes, niños, hombres, mujeres, líderes cafeteros, empleados del gremio y, en general, a toda persona que asistiera a un evento de capacitación realizado por el Comité de Cafeteros del Tolima.

Utilizando metodologías participativas, se logró despertar el interés en la población rural, y a través de juegos, risa y un rato agradable expresaron libremente su forma de ver la vida, construyeron el modelo de lo que debería ser para ellos el diario vivir en armonía con su familia, con sus vecinos, con las instituciones, y con todos con quien tienen contacto diariamente.

La mejor recompensa para el extensionista fue el ver caras sonrientes, expresiones de alegría y camaradería, quizás un poco mejores a las que llegaron al iniciar el taller, así como el tener la certeza de aportar un grano de arena al mejoramiento de las relaciones familiares, entre vecinos y amigos, y en cada comunidad donde se realizó esta capacitación.

De esta manera se logró transmitir este mensaje a 12.250 personas, sobrepando los límites de la zona rural cafetera. Son 12.250 familias en las que está sembrada la semilla de la convivencia y la solución pacífica de conflictos, y en las que el respeto, la solidaridad, la responsabilidad, la honestidad y la tolerancia estarán presentes en sus relaciones cotidianas.



La pesca de los valores es una dinámica que se adelanta con los participantes del taller

Una vez más debemos resaltar la labor realizada por el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima, así como del personal técnico adscrito a los programas de Seguridad Alimentaria, Computadores para educar, Gestión Comunitaria FIP, Proyecto Productivo de Cacao y Banano Bocado, Cafés Especiales, KFW, y Salud Básica Familiar, que no sólo pensaron en el compromiso institucional, sino en el compromiso personal para construir entre todos una COLOMBIA MEJOR.



Utilizando metodologías participativas, se logró despertar el interés en la población rural, y a través de juegos, risa y alegría

El SAT en el Tolima

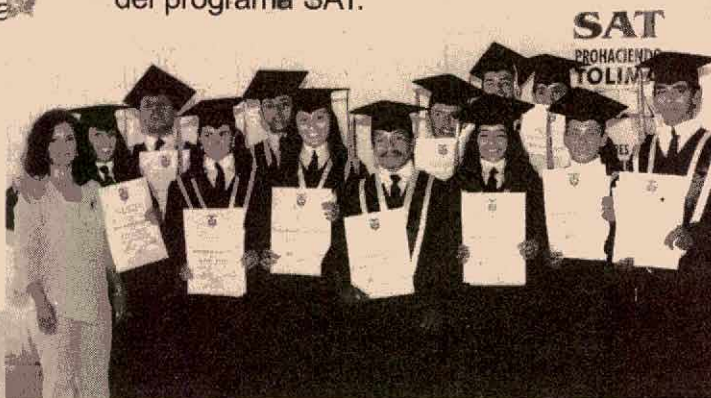
36 Bachilleres Técnicos se graduaron en Coyaima y Líbano

El bachillerato agropecuario sistema de aprendizaje tutorial SAT-Prohaciendo* durante los meses de marzo y abril graduó Bachilleres Técnicos en Coyaima y e Líbano. El siguiente es el número de graduandos por municipio y por grupo que tuvieron la dicha de alcanzar este importante logro:

MUNICIPIOS	GRUPO	GRADUANDOS
COYAIMA	DEFOGAT	8
LIBANO	BULGARIA	13
LIBANO	LA FLORIDA	15
TOTAL		36

En las ceremonias de graduación estuvieron presentes la doctora Amparo Celis, Directora Ejecutiva del Comité de Ganaderos del Tolima; los doctores Héctor Vidal, Esperanza Polanía y Teodoro Florez de Fedegán; el ingeniero Jairo Mendoza, extensionista del Comité de Cafeteros; los licenciados Jorge Jiménez y Amparo Hartman, directores de núcleo del Lpibano; el señor Carlos Reyes, rector del colegio Instituto Técnico Jorge Eliecer Gaitán; el doctor Carlos Gálvez, secretario de educación del municipio del Líbano; los tutores y animadores de área del programa y las comunidades rurales que con su presencia animaron y felicitaron a los graduandos por el logro alcanzado.

Graduados Bachilleres Técnicos del grupo SAT Bulgaria, municipio del Líbano con su tutora Luz Dary Santos.



Graduando Bachilleres Técnicos, del grupo SAT la Florida, municipio del Líbano, en compañía de la Directora de Núcleo Amparo Hartman.

*Programa financiado con recursos del Fondo Nacional del Café

Café Buendía Orgánico



La Fábrica de Café Liofilizado que tiene la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en Chinchiná (Caldas), lanzó al mercado el café instantáneo *Buendía Orgánico*, que ya se consigue en los principales supermercados del país.

Así como a finales del año pasado comenzó a ofrecer los cafés saborizados para conquistar a los jóvenes, que han tenido una gran aceptación, ahora la empresa decidió mirar otro nicho importante del mercado, conformado por aquellas personas que prefieren consumir productos orgánicos certificados.

Los cafés orgánicos se caracterizan por su forma de producción limpia, en la cual se elimina por completo el uso de agroquímicos y pesticidas en el proceso, y que no genera ninguna forma de contaminación ambiental.

El café orgánico se cultiva bajo sombra. Por eso, los cafetos se siembran intercalados con árboles diversos tales como naranja, plátano, limón, aguacate, entre otros; estos cultivos conforman sistemas agroforestales con numerosos beneficios ecológicos como la protección y la conservación de la biodiversidad.

Edgar Macías estuvo de feria en Seattle, Estados Unidos



Los cafés de alta calidad del mundo estuvieron de feria en Seattle, Estados Unidos, y Edgar Macías, cafetero del Tolima, participó en representación del grupo de cafés especiales Altcafesan, del municipio de San Antonio. A su regreso de la Feria, dialogó con Tolima Cafetero. Estas son sus apreciaciones.



T.C: ¿Qué evaluación hace de su participación en la feria?

Edgar Macías: Es importante reconocer que muchos de nosotros, los pequeños productores, no tenemos una idea clara de lo que es una feria internacional de café. Allí, en ese lugar, estaban reunidos los mayores exportadores, tostadores, comercializadores y empresas de servicios y junto a ellos, un productor como yo. Realmente una feria internacional lo aterriza a uno sobre el negocio cafetero.

T.C. ¿Qué nos quiere decir con el término aterrizar?

E.M: Cuando una entidad como Acdi/voca se preocupa porque nosotros participemos de estos eventos, lo hace precisamente para que los cafeteros comprendamos la importancia de producir un café de alta calidad. Eso es lo que los consumidores están pidiendo desde hace tiempo y en esa feria yo lo pude entender. Hay cantidad de

consumidores que desean comprar nuestro café, pero no lo hacen por la falta de calidad. Si todos lográramos tener un café de calidad, seguramente estaríamos vendiendo a precios muy superiores.

T.C. ¿Si el mundo pide café de calidad, que nos falta a nosotros?

E.M: En Colombia tenemos todo para seguir siendo líderes del café de alta calidad en el mundo, sin embargo nos están faltando ganas. Muchos de nosotros estamos dejando de hacer las labores y preferimos no abonar, no beneficiar correctamente y, lo peor, vender el café mojado. Si le ponemos ganas y deseo al negocio, si los pequeños productores nos organizamos como lo indica la Federación de Cafeteros y Acdi/voca, tendríamos mejores resultados. Vuelvo y repito: clientes hay, nos falta el producto de calidad.

T.C. ¿Logró compartir experiencias con otros productores?

Sí. Dialogué con cafeteros de El Salvador, Nicaragua y Costa Rica. Ellos están ganando mucho terreno internacional porque han mirado el café como un producto de alta calidad que genera mucha riqueza. Varios de ellos me comentaron que sus fincas ya tienen certificaciones internacionales, lo que les permite ingresar a los países compradores sin problemas. Tenemos que acelerar el paso, pues ellos nos están cogiendo ventaja.

T.C: ¿Cómo piensa aplicar todo lo que aprendió?

Cada cosa que veía pensaba en como aplicarla en la finca y cómo compartirla como mis amigos de la Asociación Altcafesan. Espero que ellos me permitan explicarles y contarles todo lo que aprendí. Yo nunca me imaginé ese viaje y menos que del Comité y Acdi/voca me escogieran. Ya que lo hicieron no los haré quedar mal y seguiré trabajando por la calidad del y de la asociación.

Seminario de suelos y control de la hormiga arriera

Recientemente se realizó en el Comité de Cafeteros del Líbano, una capacitación para el Servicio de Extensión y los cafeteros de esta región, en el manejo de suelos y control de la hormiga arriera. Este evento se realizó con el patrocinio de Ecofertil y su distribuidor Delagro Ltda, Dow Agrosciences y su distribuidor Agromark S.A.

En la foto aspectos de la capacitación dictada y las Ingenieras Patricia Mejía Arévalo y Abigail Pinzón Jiménez



Icononzo siembra esperanza

Los cafeteros del municipio de Icononzo, oriente del Tolima, desean reactivar la caficultura de la región.



Gracias al apoyo del Servicio de Extensión y la Alcaldía municipal, se han conformado diversos grupos de gestión que trabajan por el mejoramiento de las plantaciones de café en las zonas optimas de producción.

Recientemente se realizó el segundo encuentro de Coordinadores en el cual se presentaron los resultados obtenidos y las proyecciones de siembra de café. Para Jairo Castro, representante de la vereda Vallecitos lo importante es "despertar y ver el futuro de la región con una nueva proyección.»

Trabajo con Niños

Los niños y los jóvenes tienen una participación importante dentro del programa de reactivación de la caficultura del Oriente. Doris Alcira Maya se ha dedicado a motivarlos con diálo-

gos y mucho cariño. De esta manera ya ha logrado sembrar 6 mil plantas de café con un grupo de adolescentes que están motivados y decididos a producir café de alta calidad.

Desde la Alcaldía

Jesús Ignacio Jiménez, alcalde de Icononzo, es uno de los promotores del programa de reactivación de la caficultura del oriente.

"Yo soy un convencido del negocio cafetero. En Icononzo tenemos vocación cafetera,



Coplas

En la vereda La Fila
el café se da bonito
y yo les vengo a decir,
que vivan los cafeteritos.

Aquí somos cafeteros,
cafeteros de verdad,
luchamos contra la
pobreza
y solo queremos la paz.

Aquí ya me despido
y hasta me quito el
sombrero
para decirles
que viva el Tolima
Cafetero.

historia cafetera y no podemos dejar que el cultivo se acabe en las zonas optimas para la siembra. El café tiene que ir de la mano de productos de pan coger que apoyen el ingreso de la familia y su canasta familiar. Siempre he dicho que lo que no hay en la finca es lo que no se siembra y si le ponemos entre todos, Comité de Cafeteros, Alcaldía y comunidades la mano al tema, seguramente en dos años tendremos cerca de un millón de árboles de café en producción y en tres años unos dos millones", manifiesta el alcalde.

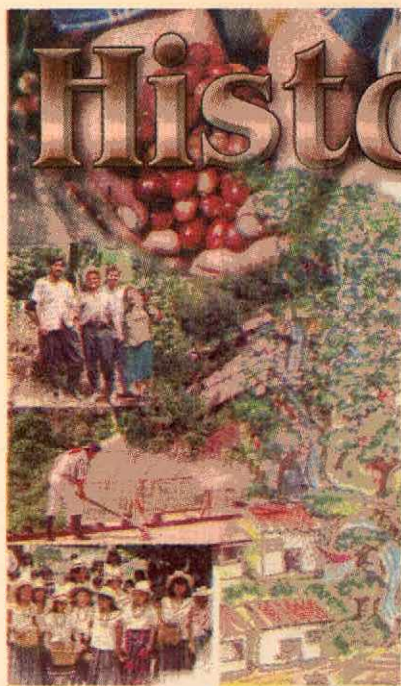
Además del apoyo económico y participación en charlas, la alcaldía de Icononzo contrató un ingeniero Agroindustrial capacitado en cafés de alta calidad, para que apoye la investigación y desarrollo del programa que busca obtener cafés diferenciados por su calidad.

Las veredas que hacen parte del programa de reactivación de la caficultura del oriente.

Mundo Nuevo, Esperanza, Balcones, Georgina, Cuba, Escocia, Páramo, Paramito, El Triunfo, Piedecuesta, Hoya Grande, Cafrería.



Historias de Calidad



Esta es la historia de un día en la vida de Luis Alberto Ortiz, un hombre que se ha dedicado al trabajo, a su familia y, especialmente, a la producción de café. Él es de aquellos cafeteros que sabe lo importante que es la venta del café. Por eso llega a la Cooperativa sin afanes y sin carreras.

Es sábado y en la Cooperativa de Caficultores de Fresno, Olgita está recibiendo el café. Se encuentra triste porque muchos cafeteros llevan café mojado y ella sabe que no podrán recibir mejores precios por este tipo de grano.

Sin embargo, su tristeza va a desaparecer con la llegada de Luis Alberto, quien siempre vende Café Pergamino Seco, C.P.S.



Vamos a ver si le gano la apuesta a mi mujer. Ella dice que el factor de este café es 86, pero yo creo que es 87



Cuadremos, pues, esta nave que estoy que gano mi apuesta.



Y sin carreras que nadie tiene afán.

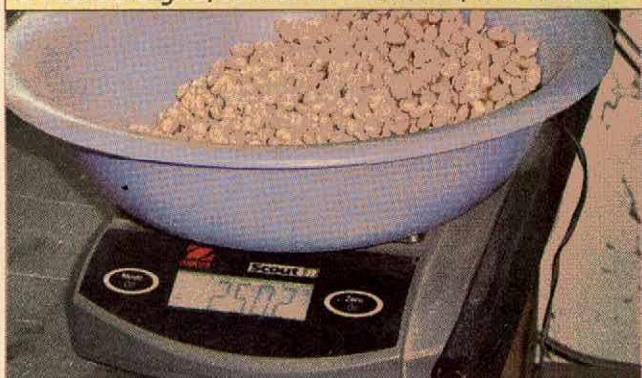
Bueno amigo, baje ese bulto de leche con mucho cuidado que eso vale mucho.



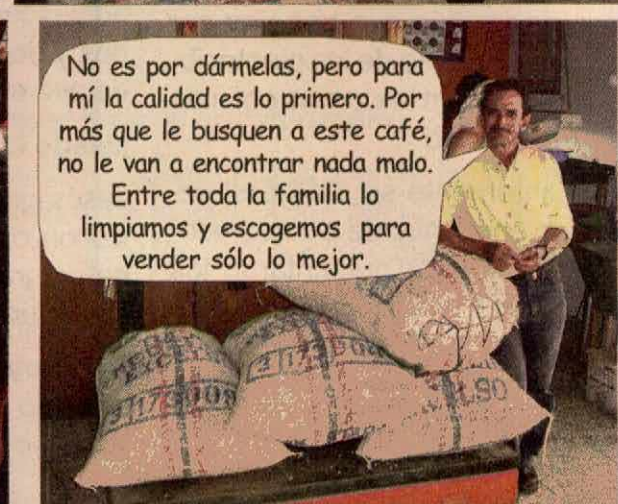
Tiene más defectos la cintura de una reina, que este café.

Aquí es donde nos damos cuenta si es verdad tanta belleza

La muestra de café de 250 gramos ya está lista para ser trillada y determinar en ella el porcentaje de humedad y el factor de rendimiento. Esta labor la realiza Olgita, la fiel de Cafinorte, en Fresno.



Pues le cuento que la humedad del café es de 10.5%, y por lo que veo, de broca casi nada.



No es por dármeles, pero para mí la calidad es lo primero. Por más que le busquen a este café, no le van a encontrar nada malo. Entre toda la familia lo limpiamos y escogemos para vender sólo lo mejor.

Y así fue. El café de Luis Alberto Ortiz arrojó 0,1% de broca y un factor de rendimiento de 86.



Lo felicito don Luis, su café sigue, como siempre, de excelente calidad. Mi re que buen precio logró. Espere, ya le hago su factura.



Aquí tiene su platica, la factura y la felicitación por ese café tan limpio que trajo a la Cooperativa.



Se los dije, ese café es de calidad.

FIN

A LA HORA DE COMPRAR FERTILIZANTES...

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

Continuación de deficiencias nutricionales.....

FALTA DE FOSFORO

La deficiencia de fósforo se presenta generalmente en las hojas viejas.

SINTOMAS

- Las hojas de los cafetos presentan manchas amarillas en las cuales hay coloraciones rojas.
- Las manchas son de diferente tamaño y pueden cubrir casi toda la hoja.
- En casos severos, se produce una caída total de las hojas de las ramas que tienen frutos en maduración.

MANERA DE CORREGIR LA FALTA DE FOSFORO

Aplicar 60 gramos de superfosfato doble o 120 gramos de superfosfato simple por árbol. También se puede aplicar 70-80 gramos de DAP por árbol. Cuando el suelo tiene un pH inferior a 5,0 se puede aplicar Calfos o fosforita Huila en dosis de 100 gramos por árbol.

En general se puede corregir la deficiencia de fósforo, aplicando 25 gramos de fósforo (P205) por árbol, sea cual fuere el fertilizante aplicado. El técnico del Comité le hará la conversión de producto comercial a fósforo asimilable.

Amigo Cafetero Tolimense: recuerde que la Cooperativa de Caficultores es una empresa al servicio de los cafeteros y que su principal función es la de **REGULAR** el precio de compra del café en su municipio; ojala le vendiéramos **TODO** el café a la cooperativa para que no desaparezca; si esto llegare a suceder, sería una desgracia para los cafeteros de la zona, pues el comercio particular inmediatamente bajará los precios de compra del café; esta experiencia ya la han vivido algunas zonas cafeteras del país con graves consecuencias para la economía familiar cafetera.

Y recuerde..... Compre su fertilizante únicamente en los almacenes del café con garantía de calidad y peso exacto. Exija las marcas **Agrocafé** y **Nutrimón**.



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

En nuestro capítulo anterior Agapito quedó en medio de una fuerte tormenta, en un lugar donde el terreno es poco estable y tiende a derrumbarse, ya que la erosión del lugar es muy fuerte.

Hoy sabremos el desenlace de esta nueva aventura de Agapito y su Camión.



Preciso sucedió lo que Agapito se temió. Cayó un rayo tan fuerte, tan fuerte, que quemó todo lo que encontró en su camino. Los que realmente se salvaron fueron Don Próspero Calidad y Lucio el Cafetero. Ellos llegaron sin problema a la Cooperativa, vendieron muy bien su café y no tuvieron problema alguno.



Miembros de los Nuevos Consejos de Administración de las Cooperativas de Caficultores

CAFISUR

César Augusto González, 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.

CAFILIBANO

Principales

Julio Cesar Buitrago
Henry Castro Alonso
Silvio Betancourt
Eduardo Yepes
José Enrique Ávila

Suplentes

Sebastián Muñoz
Germán Quintero
Germán Fajardo
Alirio Leal
Dairo Santamaría

CAFINORTE

Principales

Luis Javier Trujillo
Libardo Martínez
Marco Aurelio Navarro
Henry Grajales
Luis María Soto

Suplentes

Luis Alfredo Rojas
Ramiro Lotero
Guillermo Grijalba
Faber de Jesús Bedoya
Nicanor Giraldo

CAFITOLIMA

Principales

Luis Oliver Montealegre
Maximino Barragán
Simón Camelo
Yamil Mahamud
Sigifredo Mora
Gentil Cruz
Alirio Londoño

Suplentes

Omar Aguiar
Rafael Ramírez
José S. Muñoz
Aharón Riveros
Celio Villareal
Diógenes Espinel
Plinio Niño



Premió al Grupo Kachalú

(Red de Información Cafetera)

*El Grupo Kachalú, productor de café orgánico en Santander, fue premiado en Nueva York esta semana por la Organización No Gubernamental *Rainforest Alliance*, por su compromiso con la producción de café aplicando prácticas sostenibles.

La ONG *Rainforest Alliance*, que tiene su sede en Nueva York y que trabaja en 53 países, fue creada para la conservación de bosques tropicales y está dedicada a proteger los ecosistemas y las personas y animales que dependen de ellos, con la transformación de las prácticas de manejo de la tierra y cambios en el comportamiento del consumidor.

Cafinorte avisa. ¡Importante!

La Cooperativa de Caficultores del Norte del Tolima, Cafinorte, presenta a sus asociados, los siguientes informes:

*Para que el asociado pueda alcanzar la habilidad como tal, es necesario que en el año anterior a la convocatoria de la próxima Asamblea, venda el 40 por ciento de su producción de café a la Cooperativa. Con esta medida se pretende garantizar la permanencia de la Cooperativa en el mercado al incrementar el volumen de compras. De cumplirse con esta medida, se podrá evaluar el sentido de pertenencia del asociado.

*En el mes de junio, Cafinorte realizará la rifa de fertilizante correspondiente al primer semestre del año.

*A partir del día 18 de mayo se nombró a un nuevo agente comercial para Padua, con el cual la Cooperativa quiere garantizar una presencia permanente para la compra del café y venta de fertilizante en esa importante población.

*La Cooperativa decidió dar un plazo de seis (6) meses para que durante ese periodo el cafetero que sea admitido como nuevo asociado, cancele el valor de sus aportes.

Murciélagos en la zona cafetera



Los murciélagos conforman el grupo de mamíferos más diverso y abundante en Colombia, con más de 180 especies registradas. Algunas de ellas viven en colonias de cientos o miles de individuos que habitan en cuevas y en ocasiones, en edificaciones. Es un grupo poco estudiado sobre el cual se han creado mitos y leyendas negativas. Y, aunque especies como los vampiros causan problemas a la ganadería, la mayoría de murciélagos desempeñan funciones importantes en la naturaleza debido a que intervienen en la dispersión de semillas de algunas plantas, el control de insectos y en la polinización.

Los murciélagos son mamíferos voladores, en su gran mayoría nocturnos. Pertenecen a 18 familias y están presentes en todos los continentes, excepto en el Antártico.

En Colombia, las especies de murciélagos son generalmente pequeñas, y varían entre 4 y 100 gramos. Para desplazarse, cazar y buscar alimento en la oscuridad, utilizando un sistema de ultrasonido semejante al radar, denominado ecolocación. Emiten sonidos ultrasónicos que rebotan en los objetivos y regresan a sus oídos.

Algunas especies tienen en la cara lo que se denomina hoja nasal, que es una estructura especial que les ayuda a emitir los chillidos que usan en su sentido de ecolocación. Otras especies emiten esos sonidos por la boca. Contrario a la creencia popular, los murciélagos tienen su sentido de la vista desarrollado. **Fuente: Cenicafé**

Yarumo, 20 años el la T.V.

Por: El Profesor Yarumo

Llegar a 20 años ha sido fácil. La expresión no está cargada de suficiencia y por eso vale la pena explicarla. La materia prima fundamental del Programa de "Las Aventuras del Profesor Yarumo", son las variadas vivencias de los Caficultores Colombianos que han servido como ejemplo a unos televidentes ávidos de conocer la Colombia que lucha, la Colombia de calidad, la Colombia de esperanza. Buscar cada ocho días modelos para emular no ha sido difícil, siempre los hemos encontrado a la vuelta de la esquina.

Precisamente esa naturalidad de la gente del campo ha sido una clave del programa. Es el afecto y la sencillez en el saludo de las familias rurales, es la disposición siempre atenta de los habitantes de las casas cafeteras, es el resultado orgulloso de miles de horas de trabajo, el compartir sin condiciones los pedregales escalados para conquistar una meta, el cafecito caliente, el recorrido por el predio para enseñarnos con emoción compartida los cultivos y sus frutos, es no aminorar los detalles del fracaso, ni exagerar los resultados del triunfo, es el conversar en la mesa frente a un delicioso plato de comida servido con cariño, es la expresión natural frente a la cámara y la invitación sincera para que la visita no sea "ni la primera ni la última profesor."

Han sido 20 años y 750 ediciones, 250 salidas, 6.400 horas de grabación en campo y 15.000 en edición, 200 municipios visitados, 5.000 veredas y 120.000 kilómetros de recorrido terrestre. Cifras todas que han valido la pena.

"Rescatar la Colombia productiva alrededor del café y los recursos naturales, buscando un cambio de ac-

titud hacia una Colombia mejor por parte del caficultor y el Colombiano en general", es la misión de este programa de Televisión de la Federación Nacional de Cafeteros y que aporta su granito de arena para informar al caficultor y su familia y que se constituye en un apoyo educativo para el trabajo de los 1.000 extensionistas en todo el país cafetero.

Trabajar en el programa me ha servido para soñar. Algún día usaré un medio de transporte más rápido que un avión para en un viaje imaginario rendirle tributo a la exquisita diversidad culinaria de nuestro país.

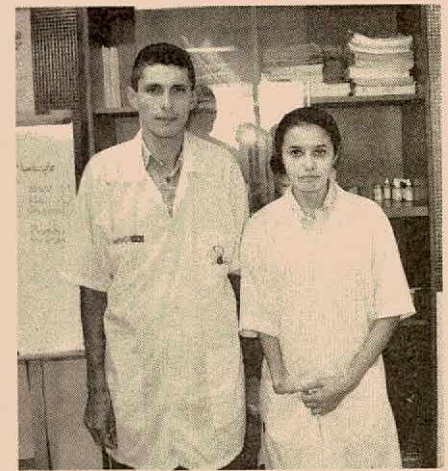
La realización del programa ha sido la experiencia más reconfortante en muchos años de mi vida profesional. Cada grabación es una inyección de optimismo, una lección de trabajo, un rescate de valores, un ejemplo de trabajo en equipo, una muestra de institucionalidad cafetera, un himno ecológico, una oportunidad para el aprendizaje, un ejemplo de identidad, un resultado de un sueño, un aporte a la construcción de país y una muestra inquestionable de paz.

YARUMO
Profesor



"GRANCAFE" De Planadas con visión industrial

Por: José y Patricia Gómez



José Gómez y Patricia, su hermana, en el Salón del Café en Ibagué.

Grancafé es un proyecto agroempresarial en proceso de constitución, que se promueve en la vereda El Rubí, del municipio de Planadas.

Inicialmente está integrado por miembros de la familia Gómez Ramírez, pero abierto a vincular a todos aquellos productores progresistas y futuristas. El fin de este proyecto es estrechar los lazos de amistad, cooperación e intercambiar conocimientos, tecnología y estrategias, con otros grupos de la región afines, y con instituciones del orden estatal y privado que se interesen en la producción cafetera.

En pleno siglo XXI, el cafetero debe ser amigo de la tecnología para buscarla y aplicarla en los procesos de producción y comercialización de este precioso grano llamado café.

El grupo "Grancafé", consciente de los acelerados cambios sociales, económicos, ambientales, comerciales y científicos, ha asumido un papel fundamental en el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociados y de la comunidad en general. Constantemente se está actualizando y especializando en la cadena productiva del café, para así mismo poder desarrollar en un mediano plazo su visión industrial, teniendo como base la consigna de que el café es riqueza social, económica y espiritual.

Sopa de técnica cafetera

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

Encuentre en esta sopa de letras, lo más rápido posible, el siguiente vocabulario, muy usado en la zona cafetera.

Aroma - Fragancia - Compost - Bonificación - Broca - Zoqueo - Belcolsub - Cenicafe - Tabi - Roya

BUZÓN CAFETERO



Señores TOLIMA CAFETERO

Soy docente de la Institución Educativa Técnica Agropecuaria San Rafael, de Herrera, sur del Tolima. He leído muchas veces el periódico Tolima Cafetero, Especialmente el Buzón Cafetero que es la sección de poesías y me animé a escribir estas dos poesías: una sobre el café y la otra sobre la zona en la que trabajo desde hace 10 años. Espero que sean de su agrado.

Los felicito por su excelente periódico y por tener en cuenta Textos literarios escritos por Tolimenses. Les envío las siguientes coplas:

Nuestro café

Que rico es nuestro café
Tostado y bien molido
Colado o instantáneo
Buen aroma, ya lo sé.

De tres a cinco tazas al día
No lo puedo despreciar
Me despierto todo el día
Y aumenta mis ganas de trabajar.

Mi mejor estímulo en la mañana
Mi mejor estímulo en la tarde
y para que negarlo,
No cae mal en la noche
Porque no puedo vivir sin
degustarlo.

Gloria Lucía Santos Salgado
Lic. En Lenguas Modernas

EL CABALLO

por: Maicol Stiven Vanegas
Vereda Las Lajas Toche

¿Qué tiene en el bolsillo?

Un caballo.

No es posible niña.

Tengo un caballo que come hojas de menta y bebe café.

¿Se volvió loca?

Mi caballo galopa dentro del bolsillo de mi delantal y salta en el prado que brilla en la punta de mis zapatos colegiales.

Tienes cero en conducta.

Mi caballo canta y toca en armonía y baila boleros, bundes y reggae.

Eso es algo descabellado.

Mi caballo es rojo, azul o violeta, es naranja, blanco o verde limón, dependiendo del paso del sol. Posee unos ojos de color melón y una cola larga que termina en flor.

Tiene cero en dibujo

Mi caballo me ha dado mil alegrías, ochenta nubes, un caracol, un mapa, un barco, tres marineros, dos mariposas y una ilusión.

Tiene cero en aritmética.

Que lastima y que pena que usted no vea mi caballo que tengo dentro de mi bolsillo.

Y la niña sacó de su delantal el caballo del bolsillo de su delantal monto en él y se fue volando.

El rincón del humor

¿Cómo se dice en francés «tren atropello perro»?

-Le chuchú le mató le guau guau

-¿Cómo se llama el jugador de fútbol más malo de japon?

-Nikito nitoko.

¿-Cómo se dice «pelo sucio» en chino?

-Chin champu.

-¿Cómo se dice autobús en alemán?

-suban empujen estrujen bajen

¿Cómo se dice naúfrago en chino?

-Chin chu lancha

¿Cómo se dice encendedor en chino?

-Sakayama

¿Cómo se dice 99 en chino?

-Cachi chen

¿Cómo se dice «perro se come una rosquilla» en alemán?

Troski maska roska

Asturias, ejemplo en gestión empresarial

Por: Guillermo Vanegas T.



La participación activa de la comunidad es fundamental para el éxito de las capacitaciones.

El pasado 6 de abril se realizó en el municipio de Palocabildo, vereda Asturias, un día de campo, que contó con la participación de diferentes familias que se capacitaron en gestión empresarial.

Algunos de los grupos que iniciaron su capacitación, pertenecen a las veredas de: Pavas, El Reposo, Pirsas, Olimpo, Buenos Aires, Llano Alto, El Mango, El Real, Alto del Oso, y un grupo del municipio del Líbano.

El Día se organizó en 5 estaciones. En la primera estación, ubicada en la finca Esperanza de Germán Rojas y su familia, se trataron temas relacionados con adopción de tecnología, siembras intercaladas y renovación (planificación), como también reducción de costos (almácigos). En otra estación donde participó Luciano Rojas y su familia, se abordaron los temas sociales dando un énfasis especial al trabajo de la familia, a los valores humanos, la participación de labores. También se apreció un sociodrama titulado: «será que nos pasa esto», donde representaron eventos cotidianos de la familia cafetera. Esta se realizó en la finca La Aurora, propiedad de la familia Lombana. Hay que agradecer la participación del resto del grupo gestión. Para ellos mis más sinceras felicitaciones.

Terminado estuvimos en la finca El Prado, del señor Miguel Díaz, donde pudimos concluir el día de campo con diferentes personalidades, entre ellos: Guillermo Grijalba, Luis Javier Trujillo, miembros comité departamental; la doctora Olga Stella Girón, Coordinadora del Servicio de Extensión y el doctor Libardo Caro, Coordinador de la seccional Fresno, entre otros.

Esperamos que este ejemplo de participación y cambios de actitud lo podamos seguir viendo en los demás grupos que participan en las capacitaciones.

No quiero concluir este artículo sin antes felicitar al equipo del Servicio de Extensión de la seccional de Fresno: Hector A. Castillo, Alvaro Díaz, Germán López, Fernanda Castillo, y Luz Stella Cortés, quienes colaboraron en la realización de este evento.

HORÓSCOPO Cafetero

Por: Galileo



ENERO 21 A FEBRERO 19

Recuerde que la vida está llena de oportunidades. Con su sabiduría y perseverancia podrá aprovecharlas para bien suyo y de quienes le apoyan.



JULIO 24 A AGOSTO 23

Su vida sufrirá varios cambios que, bien aprovechados, traerán muchos beneficios. No se precipite a tomar decisiones, recuerde que todo cambio es crítico.



FEBRERO 20 A MARZO 21

Siga trabajando con entusiasmo como lo ha hecho hasta hoy pues solo así logrará los objetivos que se ha propuesto.



AGOSTO 24 A SEPTIEM. 23

Busque en su interior lo que realmente quiere y enfíle todas sus fuerzas en busca de ello, pues se puede desgastar en obtener algo que no le haga feliz.



MARZO 22 A ABRIL 20

Tiene un gran potencial para lograr lo que se propone. Sólo debe decidir claramente lo que quiere alcanzar e ir en busca de ello.



SEPTIEM. 24 A OCTU. 23

Los tropiezos que ha tenido son cosa del paso. Explote esa fortaleza y esa sabiduría que siempre le ha caracterizado de ésta manera alcanzará sus metas.



ABRIL 21 A MAYO 21

Piense en lo hecho hasta hoy y evalúe si ha logrado lo que se había propuesto para que tome los correctivos pertinentes.



OCTU. 24 A NOVIEM. 22

Es hora de emprender el camino en busca de sus sueños, pues es una persona muy creativa, inteligente y ante todo con muchas ganas de superarse.



MAYO 22 A JUNIO 22

Siga teniendo confianza en sí mismo y no permita que las dificultades le desesperen y le hagan equivocarse, pues con su fortaleza logrará sortearlas.



NOVIEM. 23 A DICIEM. 22

Los lazos afectivos que ha venido construyendo a su alrededor serán cada vez más sólidos, pues ha comprendido que ningún éxito reemplaza el éxito familiar.



JUNIO 23 A JULIO 23

No se olvide de ese esfuerzo y dedicación con que siempre emprende sus objetivos, sólo así seguirá lográndolos.



DICIEM. 23 A ENERO 20

Aléjese del pensamiento negativo pues éste le fatiga y no le permite aprovechar sus grandes cualidades, ni las oportunidades que le brinda la vida.

EDITORIAL

Nos urge comenzar a poner los ladrillos de lo que será la caficultura del Tolima de las próximas décadas. Por esta razón estamos visionando el porvenir con un nuevo panorama, basados en el valor agregado y la excelencia en todas las actividades del cultivo, con el fin de continuar llevando desarrollo y bienestar a toda la familia cafetera del Tolima.

El departamento del Tolima ha tenido, a través de su historia, una vocación como productora del grano, tanto así que el café representa el principal renglón agrícola del departamento. De los 47 municipios que lo componen, 37 son cafeteros, lo que constituye el 79 por ciento del total de municipios. Esta cifra es demasiado diciente, máxime cuando muchos de estos municipios dependen económicamente del café. Por tanto, tenemos que volver los ojos a la institucionalidad cafetera para seguir fortaleciéndonos como gremio y como productores de café de calidad, con gran reconocimiento y aceptación en el mercado internacional.

CARTA DEL DIRECTOR

En esta edición quiero compartir con todos los amigos lectores, algunas reflexiones de interés acerca del liderazgo. Comienzo con una frase del pensador Howard Gardner, que dice: «Los líderes son personas que, mediante la palabra y el ejemplo personal, influyen positivamente en las conductas, pensamientos y sentimientos de un número importante de sus congéneres humanos». El mensaje de esta frase tiene mucho significado y debemos aplicarlo en el gremio cafetero.

En este sentido, los líderes gremiales deben poseer compromiso, iniciativa, creatividad, eficiencia, colaboración y otros atributos o competencias que lleven a que los cafeteros vean en él, un modelo a seguir.

El líder cafetero de hoy es aquel que se convierte en el mediador perfecto entre la Institucionalidad y los productores, el que se ocupa cada vez más del desarrollo de las personas y de las necesidades de las comunidades.

Por fortuna, son muchos los cafeteros que reúnen estas características tan necesarias para que el gremio Tolima ejerza un liderazgo importante a nivel nacional.



Dr. César A.
González C.

Entrevista con Luis Eduardo Gómez Álvarez.

“Trabajo por el mejor embajador de Colombia en el mundo: el café”

Luis Eduardo Gómez Álvarez es el representante de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en el Asia. En una reciente visita al país, el periódico Café Paisa, del Comité de Antioquia, dialogó con él para conocer sus experiencias en este nuevo cargo. Por considerar de importancia para los cafeteros, reproducimos la entrevista y agradecemos a Café Paisa su colaboración.

CP: ¿Qué significa la presencia de la Federación en el Asia?

Luis Eduardo Gómez: La Federación tiene una presencia en el Asia desde 1962 con el establecimiento de la oficina en Tokio. Esta presencia institucional es muy valorada pues ha permitido un conocimiento recíproco de Colombia y los países del Asia.

Allí, las relaciones duraderas, de largo plazo, son la clave para los negocios. Nuestra presencia desde hace tantos años ha permitido que valoren nuestra Institución.

CP: ¿Cuál es la situación del café en ese continente?

LEG: Vale la pena señalar que el Asia es mucho más productor que consumidor de café. Asia produce alrededor de 27 millones de sacos y se toma 11 ó 12 millones de sacos.

CP: ¿Cuál es la participación del café colombiano en ese mercado?

LEG: Específicamente en el año 2004, Japón que es el mercado más importante de café en Asia, se convirtió en el segundo destino del café de Colombia, superando a Alemania.

En cuanto a la participación en el mercado en Japón, la Federación y todo el sector exportador colombiano del café, tiene el 21% del mercado en términos de volumen, pero en términos de facturación es el 27%, toda vez que se reconoce un premio por el café colombiano.

CP: ¿Cómo fue el cambio de pasar de trabajar con los productores a tener un contacto con los clientes?

LEG: Trabajar con los caficultores de Antioquia, muy del lado de la producción, del desarrollo social, fue una experiencia maravillosa. Ahora me ha tocado conocer un mercado exquisito, sumamente exigente. He encontrado una cultura que planifica mucho, organiza y piensa mucho antes de hacer las cosas, lo cual es un complemento para nosotros los occidentales.

Por otro lado, me siento muy contento representando a la Federación de Cafeteros, y me alegra saber que estoy trabajando por el mejor embajador que pueda tener Colombia en el mundo: nuestro café.

CP: ¿Cuáles son las perspectivas para el café colombiano?

LEG: La gran herramienta del café de Colombia para competir en los exigentes mercados internacionales es nuestra calidad. Indiscutiblemente es un tema en el cual se ha trabajado desde siempre y gracias al cual se ha logrado posicionar nuestro producto, pero la calidad es algo dinámico, siempre se puede mejorar, y tenemos que pensar que el café que nosotros producimos se lo toman unos clientes muy exigentes y que precisamente para que sigan comprándolo, necesitamos ofrecerles un producto de altísima calidad.

LUCIO el cafetero

Hola mis amigos. Aquí contento, produciendo café de calidad. Habíamos quedado en que el pecado es cobarde y que el zapato de la Rosita quedó en algún lugar de la carretera, porque lo tiré pensando que se trataba del zapato de una amiga.

La Rosita buscaba y buscaba por todo el carro y yo me hacía pendejo.

-Eso fue que usted no lo trajo, le dije yo así como de medio lado.

-¡Qué yo sí lo traje!, no ve que aquí está el otro.

-Pues la cosa está muy rara, mejor porque no nos devolvemos y lo busca con calma, no se le haya caído por ahí.

La Rosita estaba roja de la pura rabia y me miraba como queriéndome convertir en zapato.

-Está bien, Lucio coja pa' la finca, ya que le vamos a hacer. O será que usted me va a regalar otro par así de bonito.

-Déjemelo pensar por el camino. Por ahora tomémonos algo que tendo una sed la macha- le dije.

Ya más aliviado del susto del zapato, me tomé una avena fría con un gusto que ni se diga. Y yo pensando que ese zapato era de una amiga que lo había dejado olvidado en el carro. Menos mal que la Rosita no sospechó nada.

Estando en esas oí que me llamaron a los lejos. Paré oreja y era mi compadre Faustino. Eso entró a la cafetería todo angustiado y me dijo:

-Lucio, menos mal que lo veo.

-Por qué compadre, le pregunté.

-Es que yo salía de la finca cuando usted pasó en su carro y vi que tiró algo por la ventana. Entonces me apresuré a ver qué se le había caído y

era este zapato. Y como yo venía para el pueblo, decidí traérselo.

En eso sacó el zapato de un morral que traía. Yo que me puse más blanco que la avena.

-¿No será de alguna de la amigas de anoche? - me dijo el condenado.

Ahí me dio el soponcio al ver la cara de la Rosita.

Después les sigo la historia. Hasta la próxima.



Importante visita al Salón del Café

En el Comité de Cafeteros, en Ibagué, funciona el Salón del Café, lugar donde se adelanta el proceso de selección de granos y catación de las muestras que envían los diferentes productores del departamento.

Los miembros del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima visitaron este Salón con el fin de conocer muy en detalle su funcionamiento.

El Salón del Café es también un centro de capacitación donde los cafeteros del Tolima aprenden todo lo relacionado con la evaluación sensorial del café.



Aparecen en la fotografía los miembros del Comité de Cafeteros, el Director Ejecutivo, el coordinador de cafés especiales y su equipo humano, y algunos cafeteros del sur del Tolima

Seguridad Alimentaria para el Tolima



El generar condiciones para que la población rural del departamento del Tolima, adquiera la capacidad de producir de manera estable y sostenible los alimentos en la cantidad y calidad necesaria para la satisfacción de sus requerimientos nutricionales básicos, es el objetivo del programa de seguridad alimentaria en su segunda fase.

Tras este ideal se ha logrado vincular a la Red de Solidaridad Social – RESA, a la Gobernación del Tolima, al Comité de Cafeteros del Tolima y a 41 Municipios del Departamento, quienes con sus aportes permitirán que durante el año 2.005 se beneficien gracias a este programa, 7.250 familias del área rural, caracterizadas por su condición de vulnerabilidad, pobreza y desatención por parte de las instituciones.

A diferencia de la primera fase, este año se vincularán 200 escuelas rurales, ubicadas en los municipios aportantes, buscando generar en la población de relevo generacional, la cultura de sembrar alimentos para autoconsumo. Este componente, comprende la capacitación de 200 docentes rurales y cerca de 4.000 alumnos en la filosofía del programa RESA, aspectos técnicos para el establecimiento y manejo de huertas de seguridad alimentaria, manejo de especies menores, nutrición, preparación y conservación de alimentos y valores humanos.

En la selección de los beneficiarios, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Habitantes de la zona rural del departamento del Tolima.
- Habitantes de áreas rurales deprimidas, con altos índices de pobreza y desatención
- Habitantes de veredas con escuelas rurales dispuestas a participar en el programa, o de veredas sin escuelas, aldeas a veredas beneficiarias.
- Familias habitantes de veredas continuas o cercanas a las atendidas en la fase 1.
- Familias con situaciones extremas de pobreza.
- Propietarias o poseedoras de predios con vocación agropecuaria.
- Preferiblemente familias con hijos estudiando en una escuela vinculada al programa.
- Situación de riesgo de desplazamiento forzoso.
- No cultivar ni participar directa o indirectamente en la producción de cultivos de uso ilícito.
- No haber sido beneficiario del Programa de Seguridad Alimentaria Fase 1 en el Tolima, ni de otros programas con objetivos similares; financiados con recursos gubernamentales.
- Compromiso con las actividades contempladas en el desarrollo del proyecto
- Preferiblemente familias numerosas.
- Mujeres cabeza de familia.

De acuerdo con los aportes realizados, la población a beneficiar se ha distribuido así:

Nº	MUNICIPIO	TOTAL FAMILIAS A ATENDER POR MUNICIPIO	ESCUELAS A ATENDER POR MUNICIPIO
NUCLEO FRESCO			
1	Fresno	147	4,0
2	Mariquita	74	2,0
3	Falan	147	4,0
4	Herveo	74	2,0
5	Palocabildo	147	4,0
	TOTAL NUCLEO FRESCO	589	16,0
NUCLEO LIBANO			
6	Libano	74	2,0
7	Murillo	74	2,0
8	Villahermosa	74	2,0
9	Santa Isabel	74	2,0
	TOTAL NUCLEO LIBANO	296	8,0
NUCLEO ARMERO			
10	Honda	29	1,0
11	Ambalema	103	3,0
12	Venadillo	221	6,0
13	Piedras	221	6,0
	TOTAL NUCLEO ARMERO	674	16,0
NUCLEO IBAGUE			
14	Ibagué	294	8,0
15	Anzoategui	147	4,0
16	Alvarado	221	6,0
17	Cajamarca	103	4,0
18	Rovira	147	4,0
	TOTAL NUCLEO IBAGUE	912	26,0
NUCLEO COELLO			
19	Espinal	74	2,0
20	Flandes	294	8,0
21	Suarez	294	8,0
22	Coello	221	6,0
23	Valle de San Juan	147	4,0
24	San Luis	147	4,0
	TOTAL NUCLEO COELLO	1.177	32,0
NUCLEO CHAPARRAL			
25	Chaparral	294	9,0
26	Ortega	74	2,0
27	San Antonio	294	8,0
28	Roncesvalles	147	4,0
	TOTAL NUCLEO CHAPARRAL	809	23,0
NUCLEO PLANADAS			
29	Planadas	433	12,0
30	Ataco	294	8,0
31	Coyaima	74	2,0
	TOTAL NUCLEO PLANADAS	801	22,0
NUCLEO SALDAÑA			
32	Saldaña	589	16,0
33	Dolores	294	8,0
34	Alpujarra	74	2,0
35	Purificación	147	4,0
36	Natagaima	221	6,0
37	Prado	133	4,0
	TOTAL NUCLEO SALDAÑA	1.468	40,0
NUCLEO VILLARRICA			
38	Villarrica	119	3,0
39	Icononzo	147	4,0
40	Meigar	221	6,0
41	Carmen de Apicalá	147	4,0
	TOTAL NUCLEO VILLARRICA	634	17,0
	TOTAL TOLIMA	7.250	200,0

Las familias seleccionadas, se beneficiarán con capacitación en nutrición y preparación de alimentos, salud preventiva, valores humanos, producción de alimentos de origen animal y vegetal, así como en técnicas para el establecimiento y mantenimiento de huertas de seguridad alimentaria, y con la entrega de semillas de hortalizas, semillas de cultivos de pancoger, aves ponedoras y alimento concentrado para aves.

Con estas actividades, se busca promover un cambio de actitud en el pequeño productor agropecuario, motivándolo a sembrar para no comprar lo que la tierra puede producir. Se pretende que las familias de los pequeños productores rurales produzcan en sus predios alimentos de autoconsumo como una estrategia de apoyo al proyecto productivo o eje económico principal de ese predio rural, lo cual se traduce en ahorro en la compra de alimentos.



**ALCALDIAS
MUNICIPALES**

**FONDO
NACIONAL
DEL CAFÉ**