



Calarma presente. Página 3



Visita a Comités Municipales. Página 3



Día de campo café y maíz. Página 3

TOLIMA Cafetera

Organismo de Información del Gremio Cafetero Tolimense



caficultura
nuevo
rumbo

Edición 163
ISSN 0124 - 1060
Ibagué - 2005

“Sembrar para Comer”



El Comité de Cafeteros del Tolima ejecuta en el departamento, el programa de Seguridad Alimentaria que pretende enseñarle a las familias campesinas cómo producir alimento en sus propias parcelas.

Más información páginas 7 y 16

Celebración en Risalda

Primer año de Calarma



La asociación de Cafés Especiales Calarama, celebró su primer año de creación. Las directivas de esta asociación organizaron un día de integración y fiesta campesina en la cual los principales invitados fueron los socios fundadores. También participó el Servicio de Extensión de la seccional Chaparral, coordinado por Gabino Bulla. Así mismo, la Cooperativa de Caficultores del Sur, Cafisur, se hizo presente con su gerente Gilberto Castro.

El evento fue la oportunidad para grabar el programa Tomémonos un Tinto. Desde Tolima Cafetero felicitamos a esta asociación por su primer año de creación y esperamos que continúen produciendo café de alta calidad y trabajando en el eje gremial de desarrollo: *Comité de Cafeteros, Cooperativa de Caficultores y Asociación de productores.*

Nuestro reconocimiento a Carlos Sánchez, presidente de la asociación, y para Javier Ruiz, presidente del Comité Organizador del evento.



Café de Colombia, primer producto del país declarado como *Denominación de Origen (D.O.)*

Es el primer reconocimiento de Denominación de Origen a un producto colombiano en la historia.

El café de Colombia se suma al champaña y al coñac en la lista de productos con Denominación de Origen en el mundo.

Las características del café de Colombia, el clima, los suelos, el proceso de beneficio, la recolección manual y el reconocimiento internacional y la institucionalidad cafetera alrededor del producto, fueron esenciales en el reconocimiento.

¿Qué es una Denominación de Origen?

Una Denominación de Origen (D.O) es un nombre o signo distintivo correspondiente a una indicación geográfica, utilizado para identificar productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades y reputación derivadas específicamente de ese lugar de origen, ya sea éste un país, región o localidad.

Las D.O. ponen de manifiesto cualidades específicas que obedecen a factores naturales y humanos característicos del lugar de origen de los productos, tales como el clima, los suelos, los conocimientos y técnicas tradicionales de producción.

Visitas a Comités Municipales



Miembros del Comité Municipal de Cafeteros de Fresno, en compañía del Director Ejecutivo del Comité del Tolima y el alcalde local, entre otros.

El director Ejecutivo del Comité de Cafeteros, César Augusto González y los miembros del Comité Departamental de Cafeteros, han estado visitando las diferentes seccionales con el propósito de presentar un balance de lo que fue la gestión del año 2004 y las proyecciones del presente 2005.

En estas reuniones participan como invitados los alcaldes locales, Comités Municipales, el Servicio de Extensión, Cooperativas de Caficultores y productores.

Estos eventos son los espacios apropiados para fortalecer el trabajo en equipo que adelanta el Comité de Cafeteros con los gobiernos municipales y las Cooperativas de Caficultores. Además de esto, es la oportunidad para que los Comités Municipales conozcan el trabajo que realiza la Dirección Ejecutiva y el Comité Departamental.

En estas visitas también participa la División Técnica y de Ingeniería del Comité de Cafeteros, al igual que la gerencia regional de Almacafé, la cual está a cargo de Jorge Díaz.

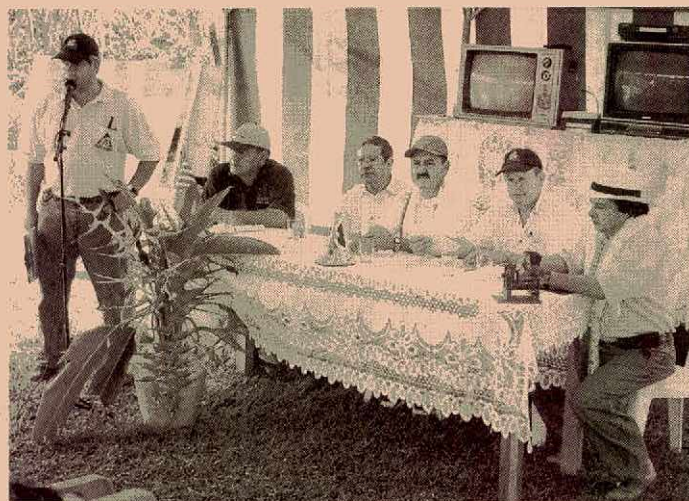


Miembros del Comité Municipal de Alpujarra y Dolores.

Presentación del programa de Ingeniería del Comité, a cargo de Martín Alonso Pinzón



Café y maíz, un matrimonio feliz Día de Campo en Brisas del Convenio, Líbano



El evento fue presidido por Edgar Rico, Coordinador de la Seccional Líbano; Carlos Molina, de Fenalce; Luis Narro, del Cimmyt; Julio César Buitrago y Luis Javier Trujillo, miembros del Comité Departamental de Cafeteros y José Ignacio Amórtegui, Director de la División Técnica del Comité de Cafeteros del Tolima. De igual manera, Jorge Camilo Torres y Miryam Cañón, responsables de la Granja Experimental de Cenicafe en La Trina, hicieron parte del equipo organizador.

Después de tres años de firmado el convenio entre la Federación Nacional de Cafeteros, Ministerio de Agricultura y Fenalce, para producir en la zona cafetera maíz intercalado en las zocas del café, los resultados siguen siendo los mejores para los agricultores.

El matrimonio feliz, como lo definió el Profesor Yarumo, cada día se comprende mejor. Así quedó demostrado en el día de campo que se realizó en la finca Las Brisas, de propiedad de don Alvaro Ortiz, en el municipio de Líbano. En esta jornada, Fenalce, Cenicafe y el Cimmyt, presentaron los resultados obtenidos con los híbridos blancos de maíz HEZC 3054 y HEZC 3051 y les recomendaron a los técnicos del Servicio de Extensión y a los cafeteros presentes, algunas prácticas agronómicas necesarias para una buena productividad del cultivo.



El Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y Trigo, Cimmyt, Fenalce y Cenicafe, fueron los encargados de presentar a los asistentes los resultados obtenidos con los híbridos de maíz. Este día de campo contó con la presencia de algunos de los extensionistas del Comité de Cafeteros del Tolima y cafeteros del Líbano.



La finca Las Brisas fue el lugar donde se adelantó la jornada de capacitación, puesto que allí, Alvaro Ortiz, su propietario, plantó unos lotes con las semillas estudiadas.

Prueba de taza



La Prueba de Taza es el procedimiento que permite establecer el perfil del sabor, grado de acidez, aroma y cuerpo de un café en particular. Este proceso se inicia cuando llega a los laboratorios de calidad una muestra del café para ser analizada en sus aspectos físico y sensorial.

La prueba física se realiza para verificar la información entregada por el punto de compra en la que se analizan porcentaje de humedad, aspecto, color, olor, los defectos que pudiera tener; también se analiza el rendimiento, es decir cuanto de café pergamino se necesita para producir un saco de Café Especial.

Las pruebas de taza también permiten catalogar un café con cualidades consistentes, es decir que el seguimiento de ese producto arroja el mismo perfil de taza, cosecha tras cosecha.

Olor y sabor

En 1600, recién a inicios del siglo XVI, el café se difunde por Europa. En Italia la llamaron Caffee, en España Café, en Inglaterra Coffee. Una variedad muy aromática la traen del Puerto Yemenita de Al Mukha, por lo que en Italia denominaron a esta variedad Caffè Mocha.

TECNICA

Mercado preferencial para el café especial

Tolima Cafetero dialogó con el doctor Carlos Alberto González, sobre algunos conceptos propios de los Cafés Especiales y del programa que viene desarrollando la Federación de Cafeteros.



El Programa de Cafés especiales que viene desarrollando la Federación de Cafeteros, consiste en explotar la diversidad de climas y suelos, los aspectos culturales y la posibilidad de vender al mercado internacional, los cafés diferenciados que tiene nuestro país, en un mercado creciente como el de los cafés especiales.

Si se aprovechan todas esas posibilidades que nos da el país, el productor podrá recibir mayores beneficios. El objetivo del programa es el de generar valor, pero para el cafetero.

El café especial debe cumplir tres condiciones para que sea considerado como tal. Estas son:

- Que sea un café de alta calidad.
- Tener un cliente que reconozca esa calidad.
- Que ese cliente esté dispuesto a pagar por ese café.

Si falta alguna de estas tres condiciones, quedará como un café

potencial muy bueno. Es decir, si no tiene, por ejemplo, un cliente que pague más, no es especial.

Producción en Colombia

Colombia produce alrededor de 1.200.000 sacos de café especial, de los cuales la Federación hace alrededor de 700.000. El objetivo es alcanzar, en el 2007, un promedio entre 1.5 y 1.7 mi-

llones de sacos, donde la Federación estaría participando con cerca de 1.000.000.

Caso Tolima

El Tolima tiene mucho potencial para la producción de café especiales. Primero, porque es un departamento de cultura cafetera. Y, segundo, porque su zona cafetera es muy extensa, lo que hace que presente una variedad muy grande de perfiles.

Entonces, si se trabaja fuertemente en un programa que asegure la calidad del café, los productores del Tolima pueden tener una gran oportunidad.

Lo más importante es la organización de los cultivadores y la preocupación permanente por la calidad. En este sentido se deben enfocar todas las acciones.

Cafés estándar vs cafés diferenciados

Un café estándar es un café característico de Colombia y es el que se ha vendido tradicionalmente en el mercado como un café de calidad. Un café diferenciado es un café que se destaca porque tiene un perfil de taza especial. Puede tener una nota en el sabor. Así se habla, por ejemplo, de nota a chocolate, nueces, cítricos, etc.

Otra forma de diferenciación obedece a los conceptos que se están desarrollando como los cafés sostenibles. Se tienen cafés de muy buena calidad y a su vez se cultivan con prácticas amigables al medio ambiente. Encontramos también una diferenciación en cafés de calidad que se sustentan en prácticas de responsabilidad social.

Otro concepto es el de equidad económica. Se presenta cuando un cliente ayuda a una comunidad, comprando un café más costoso. El dinero no se queda en el intermediario sino que llega directamente al productor.

El SAT en el Tolima

84 Impulsores, 56 Bachilleres Básicos y 93 Bachilleres Técnicos, de los municipios de Chaparral, Ortega y Rovira

Por: Santiago Prada

El Bachillerato Agropecuario Sistema de Aprendizaje Tutorial SAT-PROHACIENDO, entre el mes de noviembre y diciembre, alcanzó la promoción de Bachilleres Técnicos en el

municipio de Chaparral y en el municipio de Ortega. En el cuadro se relaciona el número de graduandos por municipio y por nivel que obtuvieron su grado.

Municipios	Nivel de estudio	Graduandos
CHAPARRAL	Impulsor	26
	Bachilleres Básicos	45
	Bachilleres Técnicos	76
ORTEGA	Impulsor	22
	Bachilleres técnicos	17
ROVIRA	Impulsores	36
	Bachilleres Técnicos	11
TOTAL		233



Impulsores en Bienestar Rural graduados del grupo SAT la Brecha del municipio de Rovira.



Graduando Bachilleres Técnicos, del grupo SAT Irco II del municipio de Chaparral.



Graduados Bachilleres Técnicos del grupo SAT Chaparral Centro.



Bachilleres Técnicos graduados del grupo SAT los Guayabos del municipio de Ortega



Impulsores en Bienestar Rural graduados del grupo SAT Los Guayabos del municipio de Ortega

Concursos

Illy Café y Cup of Excellence

La siguiente información está dirigida a todos aquellos cafeteros que deseen participar en los concursos *Illy Café* y *Cup of Excellence*.

Condiciones mínimas de calidad del Café Pergamino Seco, (C.P.S)

ILLY CAFÉ

- Humedad entre el 10% y 12%
- Nivel de broca inferior a 1.5%
- Pasilla de Manos (*Granos negros y vinagres*) inferior al 1%
- Factor de Rendimiento inferior a 93 kilos de pergamino por saco de 70 kilos de excelso.
- Exento de sabores y olores extraños.
- Poseer una taza limpia.

Inscripciones: Del 15 de mayo de 2005
al 15 de julio de 2005

Premios:

- 1 Clasificado US\$10.000
- 2 Clasificado US\$7.000
- 3 Clasificado US\$5.000

CUP OF EXCELLENCE

- Humedad entre el 10% y 12%
- Nivel de broca inferior a 1%
- Pasilla de Manos (*Granos negros y vinagres*) inferior al 1%
- Factor de Rendimiento inferior a 93 kilos de pergamino por saco de 70 kilos de excelso.
- Exento de sabores y olores extraños.
- Poseer una taza limpia.

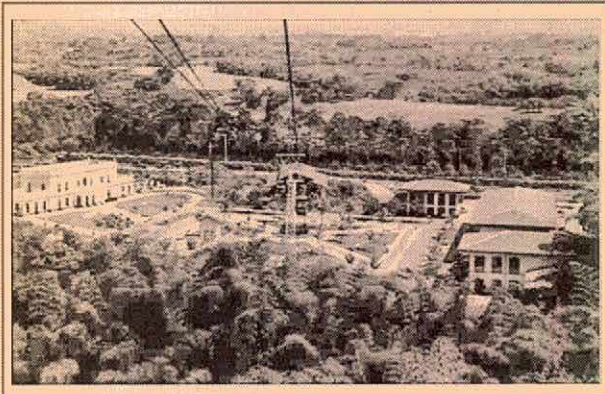
Inscripciones:

Mayo de 2005
a Junio de 2005

El cafetero podrá inscribir y concursar con un lote de café pergamino seco equivalente para producir mínimo 15 y máximo 150 sacos de 70 kilos. Esto equivale a lotes de C.P.S. entre 1.950 y 19.500 kilos provenientes de un finca.

Pasa a la página 6

Los 10 del Parque del Café



Durante sus primeros 10 años de operaciones, el Parque del Café se ha convertido en el más importante dinamizador del turismo en la región. Ha sido visitado por más de tres millones de turistas, y en los últimos tres años ha registrado el más alto crecimiento, con un 64%, ya que pasó de 236.000 visitantes en el 2001 a 386.791 durante el año 2004.

Caficultores ganadores

Ocho caficultores de los departamentos del Huila, Cauca, Meta y Norte de Santander resultaron ganadores de la primera versión colombiana del concurso internacional *La Taza de la Excelencia Colombia 2005*.

Desde el momento en que se convocó a los productores, en noviembre del año pasado y hasta el 30 de diciembre, se recibieron 280 muestras de café de todo el país, de las cuales 198 cumplieron con los exigentes requisitos de calidad y superaron la calificación mínima de 80 puntos que exige la tabla de clasificación de la *Specialty Coffee Association of America (SCAA)*, Asociación de Cafés Especiales de Norte América.



Tomémonos un Tinto
el programa radial del Comité de Cafeteros del Tolima. Escúchelo todos los miércoles a las 6 de la mañana por la Voz del Tolima.

Viene de la página 5

El SAT en el Tolima

En las ceremonias de graduación estuvieron presentes Luis Mauricio Triana, alcalde del municipio de Rovira y algunos secretarios del despacho; Gabino Bulla jefe seccional del municipio de Chaparral; miembros del comité municipal de cafeteros; Directores de Núcleo; Sor María Rosa Arboleda, rectora del Colegio la Medalla Milagrosa; Luz Mila Peña del Bienestar Familiar; el señor Evelio García, secretario de gobierno del municipio de Chaparral; animadores y tutores del programa SAT; algunos concejales municipales y las comunidades rurales, que con su presencia animaron y felicitaron a los graduandos por el logro alcanzado.

Quiero aprovechar la oportunidad para felicitar a todos los Tutores, Animadores de Área, Graduandos y Grupos SAT por los logros alcanzados el año pasado e invitarlos para que continúen generando desarrollo en sus comunidades durante este nuevo año.



Bachilleres Básicos graduados del grupo SAT la Florida II del municipio de Rovira.



Impulsores en Bienestar Rural graduados del grupo SAT la Toma del municipio de Rovira.



Impulsores en Bienestar Rural graduados del grupo SAT el Calabozo del municipio de Rovira.



Bachilleres Técnicos graduados del grupo SAT Nuevo Milenio del municipio de Chaparral.

Control interno en producción ecológica

Por: Julio Ortíz Prieto

Recientemente se adelantó en el Edificio del Café, en Ibagué, un taller sobre los Sistemas de Control Interno en la producción ecológica. El objetivo de esta capacitación, en la cual participaron seis organizaciones agrícolas del departamento, es la implementación de este sistema en los grupos asociativos que pretenden certificaciones ecológicas.

El Sistema de Control Interno (SCI), busca que los grupos asociativos se organicen para detectar a tiempo las debilidades del sistema de producción ecológica, para que adelanten las acciones correctivas y preventivas que el ente certificador determine. Esto les permite a las asociaciones generar un sistema documentado de aseguramiento de la calidad, el cual ga-

rantiza el cumplimiento de los requisitos de un producto ecológico.

Con la implementación de este sistema en el Tolima, en un plazo no superior a tres años se podrá hacer posible la certificación ecológica de al menos cinco asociaciones que adoptaron el sistema.

Otra de las ventajas es que los sistemas permiten que las entidades certificadoras deleguen la responsabilidad de la inspección anual del 100% de los integrantes del grupo al buen funcionamiento del (SCI), y la inspección de una sola parte de los asociados, de esta manera se reducen los costos del proceso de certificación y se facilita, por tanto, el acceso a la certificación de producción ecológica a los pequeños productores.

Tolima: territorio Resa

Programa de Seguridad Alimentaria

El año 2004 fue la oportunidad para que se ejecutara en el departamento del Tolima el programa Red de Seguridad Alimentaria, Resa. Este programa, creado por el Gobierno Nacional y apoyado por la Gobernación y las alcaldías, pretende que las familias beneficiadas produzcan alimento en sus parcelas para el autoconsumo.



El Comité de Cafeteros es el ejecutor en el Tolima de este programa, el cual atiende a familias de la zona cafetera y no cafetera. La experiencia en el trabajo con comunidades y la transparencia del Comité en el manejo de los recursos, fueron las cartas del Comité para ser el ejecutor del programa.

Durante el año 2004 se atendieron 5.280 familias, las cuales recibieron capacitación en la producción de alimentos, al igual que algunos insumos.

En el presente año se inició la Fase II, en la que se pretende alcanzar un número igual o mayor de familias beneficiadas durante el año inmediatamente anterior.

Registramos en Tolima Cafetero la clausura del programa en el municipio de Flandes, hacia finales del año 2004. El apoyo decidido de su alcalde, Juan Antonio Suárez Montaña, y el trabajo de los técnicos de extensión, permitió que en una zona no cafetera, la comunidad se organizara y diera lo mejor de sí para este programa.

En Flandes se beneficiaron 8 veredas para un total de 101 familias.



Imágenes de la clausura del Programa Resa en el municipio de Flandes, donde se beneficiaron 191 familias pertenecientes a las veredas: Tarquí, Camalá, Puerta Blanca, Topacio, El Colegio, Paraíso, Aldana y Paradero.

Jairo Vásquez Aya

Alegre y entusiasta líder gremial

Su alegría permanente es similar al compromiso gremial que cada día lo anima a proyectar mayores y mejores propuestas para el desarrollo de las familias cafeteras. Jairo Vásquez Aya cambió la ingeniería de sistemas, su profesión, por aquella labor que desde siempre aprendió de sus padres: labrar y hacer producir la tierra.

Los días de este dirigente cafetero del Oriente del Tolima transcurren entre las visitas que hace a sus parcelas, el trabajo comunitario y el

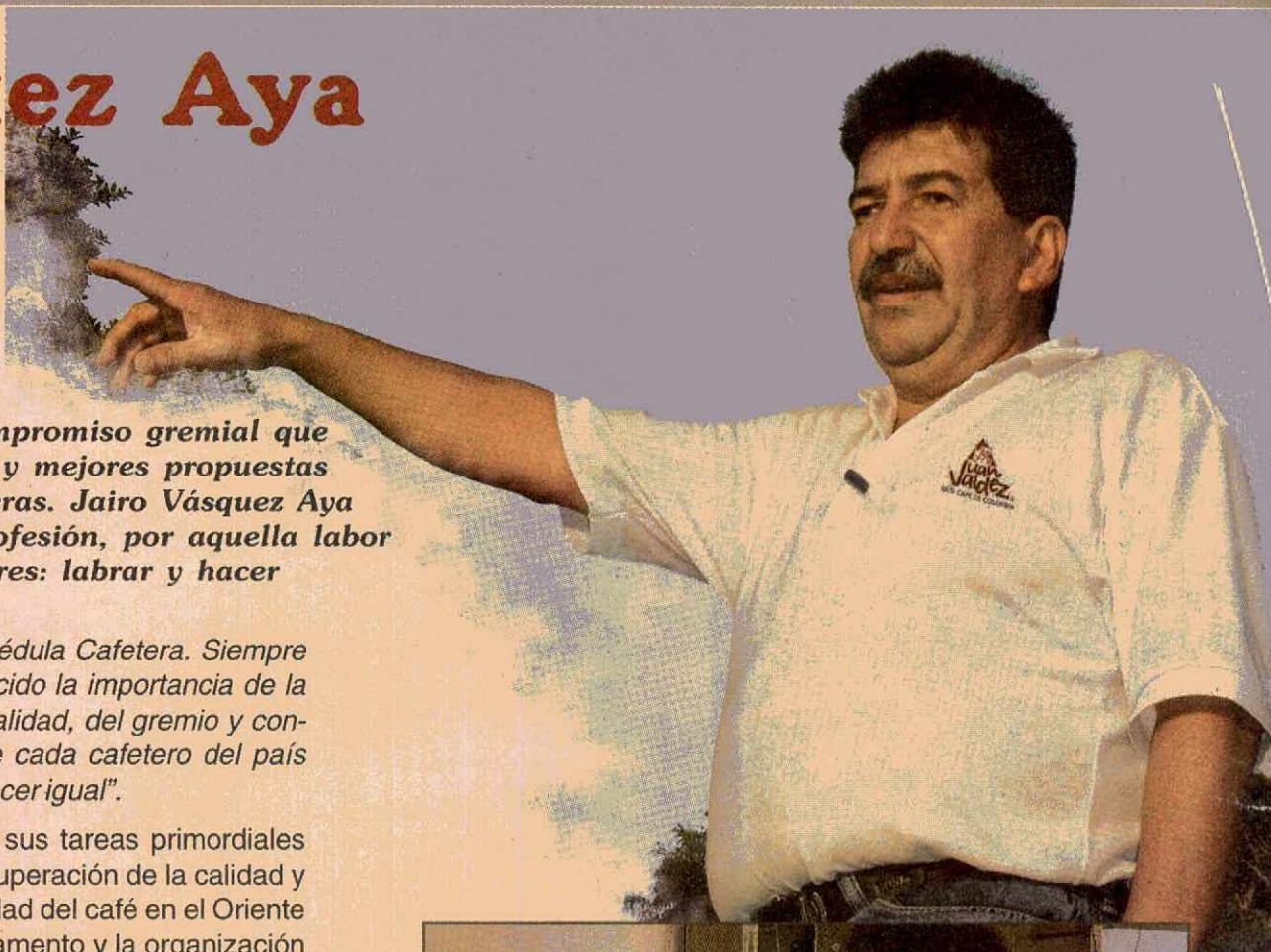
sacar la Cédula Cafetera. Siempre he reconocido la importancia de la institucionalidad, del gremio y considero que cada cafetero del país debería hacer igual”.

Dentro de sus tareas primordiales está la recuperación de la calidad y productividad del café en el Oriente del departamento y la organización comunitaria como base fundamental para el desarrollo local.

“La organización y mejoramiento de la empresa cafetera no puede ser un discurso solamente para los miembros del Comité de Cafeteros. Debe ser para todos los que vivimos de este negocio. Sin calidad, sin productividad no existe la rentabilidad y sin un gremio fuerte no podrá seguir existiendo desarrollo. Los cafeteros debemos entender que las oportunidades hay que aprovecharlas y esta época de buenos precios hay que saberla aprovechar y reinvertir en el negocio. Venderle a la Cooperativa de Caficultores y no sacar café mojado”.

Dentro de los cargos de servicio que Jairo Vasquez ha ocupado, se encuentra el de alcalde de Alpujarra y, posteriormente, miembro del Comité Departamental de Cafeteros.

“Mi deseo es seguir sirviéndole a la comunidad. Ajustar mi vida, familia y empresa a los cambios que se presenten. Pero sobre todo deseo que los cafeteros siempre encuentren en mí al cafetero amigo que desea servirles con honestidad y prontitud”.



Comité de Cafeteros. Es por ello que ha encontrado en su esposa Evelia Hernández y en sus hijas Adriana Marcela y Cindy Johana, el apoyo necesario para seguir con sus compromisos de líder local.

“Pienso que las personas se dan cuenta que el trabajo que uno hace es honesto y por eso es que proponen el nombre de uno para cargos tan importantes como el de ser parte del Comité Departamental de Cafeteros. También observan que tengo una familia organizada, que vive en armonía y eso es importante. Nunca pensé que la comunidad me ofreciera ese tipo de oportunidad. Lo que sí recuerdo es que de las primeras cosas que hice cuando me hice cargo de la finca, fue



Jairo Vásquez y su esposa Evelia Hernández



De izquierda a derecha: Cindy Johana, Jairo, Daniel Alejandro (sobriño), Evelia y Adriana Marcela.

A LA HORA DE COMPRAR FERTILIZANTES...

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

Amigo caficultor Tolimense:

A partir de este número trataremos las principales deficiencias nutricionales en el café y su manera de corregirlas. En esta edición iniciaremos con la mas común y conocida: La deficiencia de Nitrógeno (N); Recuerde que en todos los casos de deficiencias minerales, el técnico del Comité determinará la clase de fertilizantes, la cantidad y la forma de aplicación de acuerdo con la gravedad o intensidad de la deficiencia, edad del cultivo, época del año y estado general de la plantación.

FALTA DE NITROGENO (N)

La falta de Nitrógeno se presenta primero en las hojas viejas.

SINTOMAS

- Amarillamiento parejo de toda la hoja.
- El amarillamiento comienza en las hojas de la base de la rama y se va extendiendo hacia la punta de aquella.
- Se caen las hojas viejas de la rama.
- Las hojas de la punta conservan un poco de color verde.
- Los frutos se vuelven amarillos, crecen poco y se caen con facilidad.

MANERA DE CORREGIR LA FALTA DE NITROGENO

Aplicar Materia Orgánica descompuesta: pulpa de café, cenichaza, gallinaza, compost, etc.

Aplicar un fertilizante con alto contenido de Nitrógeno, como cualquiera de los siguientes:

Urea Nutrimón: Aplique urea Nutrimón disuelta en agua en una concentración del uno por ciento (10 gramos por litro), usar una bomba de espalda y aplicar la solución sobre las ramas del café. La urea Nutrimón también se puede aplicar al suelo, esparcida al pie de la planta, teniendo cuidado de que no quede en contacto con el tronco, en cantidad de 40 a 80 gramos por árbol.

Sulfato de Amonio: Aplicar al suelo de 80 a 160 gramos de SAM por árbol.

Recuerde exigir las marcas **Agrocafé** en 17-6-18-2 y 25-4-24 y **Nutrimón** en todas las fórmulas simples y compuestas, incluida la **Urea y el SAM**. Aplique estos productos y.... Duerma tranquilo!!!

El presente artículo fue elaborado con base en el informe **ANÁLISIS DE SUELOS Interpretación y Recomendaciones**, del Dr. Germán Valencia Aristizabal, I. A. PHD.



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

Agapito se encuentra en serios problemas. Lleva para la Cooperativa de Caficultores parte de la cosecha de Lucio y de Don Próspero Calidad. Pero se le presentó un pequeño inconveniente. Agapito no le tiene carpa a su viejo y destartalado camión y se aproxima un fuerte aguacero.



Pues ni que me fuera a morir de hambre por esos clientes. Ya vendrán otros. Prendamos este carro y sigamos el camino.

Así fue y así pasó. Lucio y don Próspero descargaron su café y Agapito se quedó mirando un chispero. Eso sí, la fiel Marquesa se quedó y esperó a que continuara el viaje.



Pa' los pollos el maíz

Por: Profesor Yarumo

El Ex-ministro de Agricultura Carlos Gustavo Cano en una clara alusión para promover la siembra de maíz en la zona cafetera, decía que la industria avícola era una «locomotora impresionante» que estaba jalonando como nunca la siembra de esta gramínea.

● Desde principios de los 90, el consumo per cápita de carne de pollo ha aumentado constantemente al pasar de 4 kilos en los 80 hasta 13 kilos en 2000.

● Colombia necesita cada año tres millones de toneladas de maíz y solo producimos un millón. El campo está abierto para la siembra de una gramínea que está recuperando su tradición en la zona cafetera Colombiana.

● Entre las carnes de bovino, cerdo y pollo, el consumo de carne de pollo es el que ha presentado un mayor crecimiento en las últimas décadas. Para el periodo 1960 y el 2001 creció en 5.2%, mientras la de bovino y la de cerdo aumentaron en 1.7% y 3.2%, respectivamente. Al incremento en el consumo de este producto han contribuido, en parte, los elevados precios relativos de la carne bovina en el mercado internacional que inducen la sustitución por productos de menor precio relativo, que es el caso de la carne de pollo.



Sin ninguna discusión estamos viviendo la época de lo pollomanía. No en vano, la producción y el consumo per cápita de estas aves de corto vuelo y mil preparaciones culinarias, ha tenido incrementos significativos en los últimos 20 años y particularmente en los últimos diez.

La producción avícola -carne y huevos- en el año 90 fue de 500.000 toneladas y en el 2000 de un millón. Los últimos registros del 2004 se acercan a 1.200.000 toneladas y el consumo sigue creciendo. La carne de pollo tiene muchos seguidores y hoy día su consumo ya no es artículo de lujo. Los adeptos por esta carne se han incrementado.

Cien gramos de filete de pollo contienen 22 gramos de proteína, 112 calorías y 69 miligramos de colesterol. Pero los mismos 100 gramos con piel de pollo, expresan otras cifras. Las calorías ya son 167, la proteína se rebaja a 20 y el colesterol sube a 110. Independientemente de las preferencias por la carne de pollo, con piel o sin piel, la diferenciación de las carnes blancas frente a las rojas, ha sido uno de los argumentos que explican el aumento sorprendente de su consumo.

Es que ya son en Colombia 1.870 galpones donde se cuidan mas de 33 millones de pollos al año con una producción de más de 700.000 toneladas de carne.

Hoy cada Colombiano consume casi 15 kilogramos de esta carne cada 12 meses.

Según Fenavi, esta industria creció en le 2004, en carne y huevos, el 2.67%, y para el 2005 se prevé un crecimiento de 4.6% en la producción de pollo y de 6% en la de huevo.

Pero la locomotora no solo es nacional. En Venezuela el consumo ya va en 22, en Brasil los expertos señalan que ya sobrepasan los 30 kilos de carne de pollo por persona año y en Estados Unidos ya llegaron a 47.

¿Qué tiene esta carne de pollo? Sin duda muchas cualidades nutritivas: ácido fólico, vitaminas como la niacina, minerales como el hierro y el zinc y una cantidad de proteínas semejante a las de las otras carnes. La carne de pollo además, es una de las más bajas en purinas, recomendada como dieta para los que sufren de ácido úrico.

¿Y de los huevos qué? En el 2004, las gallinas colombianas pusieron 7.490 millones de huevos con cálculos serios de seguir creciendo.

El maíz pa' los pollos

Colombia necesita cada año tres millones de toneladas de maíz y solo producimos un millón. El campo está abierto para la siembra de una gramínea que está recuperando su tradición en la zona cafetera Colombiana. Hoy los cafeteros siembran 38.000 hectáreas cada año, cuando hace tres años no llegaban a siete mil.

Los productores cafeteros están aprendiendo sobre el manejo de un cultivo asociado al café que se siembran juntos pero que no están revueltos. Han comprendido que en los sitios donde crecen malezas —como en los espacios de las renovaciones— debe crecer maíz. Han empezado a sembrar híbridos investigados para zona cafetera con altas productividades. Han conocido que la trilla, las harinas precocidas, la industria balanceada y hasta la cervecera, son entre otras industrias que consumen maíz y han entendido que si los apoyos gubernamentales e institucionales continúan, el maíz en adelante puede ser un compañero inseparable del café.

Y así para terminar, nada mejor que un sancocho con una apetitosa pechuga, una arepa como acompañante y un cafecito que nos clausure este succulento almuerzo.

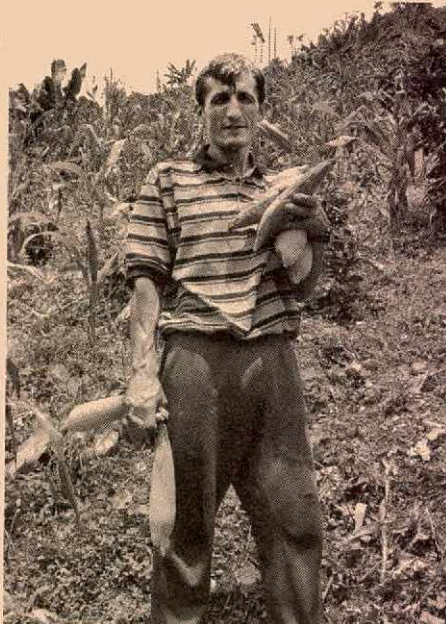


Edgar Macías rumbo a Estados Unidos

Edgar Macías vive en El Corazón, vereda de su natal San Antonio. Allí comparte su días de café y calidad junto con su esposa Mélida y sus hijos Diego, Johanna Milena y Lilian Mayiny. Caficultor de profesión y comprometido con la organización comunitaria. De igual manera, está siempre atento a los adelantos técnicos para aplicarlos en su pequeña parcela.

Cuando Edgar escuchó por la radio que debía presentarse lo antes posible en el Comité de Cafeteros, no sabía que le esperaba una grata noticia. El Comité de Cafeteros y Adci/Voca lo habían seleccionado como el cafetero que representaría al Tolima en la Feria Internacional de Cafés Especiales, en la ciudad de Seattle, Estados Unidos.

"Cuando llegué al Comité no tenía ni la más mínima idea del viaje. Yo nunca había soñado con ir a ese país y mucho menos de representar a los cafeteros en un evento tan importante". Desde el momento de la confirmación, Edgar ha pasado buena parte de sus días sacando documentos y registros personales exigidos por la embajada. "Eso han sido muchos los papeles que he tenido que recolectar. No sabía que eso tenía tanta vuelta", dice emocionado.



Edgar es beneficiario del programa de Cafés Especiales que adelanta FNC y Adci/Voca

La selección

Edgar Macías hace parte del programa de Cafés Especiales que la Federación de Cafeteros adelanta en asocio con Adci/Voca. Es, además, el presidente de la Asociación de Productores de Café de Alta Calidad de San Antonio, Altcafesan. Fue escogido por ser un cafetero organizado, que aplica la tecnología recomendada por el Servicio de Extensión del Comité y también, por saber trabajar en equipo, con creatividad y constancia.



La Feria

Anualmente la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos SCAA, (sigla en inglés), organiza una feria internacional en la que los productores, tostadores, comercializadores y fabricantes de equipos de café, de todo el mundo, se hacen presentes para presentar los últimos adelantos en el tema.

El objetivo del viaje de Edgar Macías, es que los cafeteros que hacen parte del Programa de Cafés Especiales FNC-Adci/Voca, conozcan el mundo del café y perciban el ambiente de calidad que mueve este negocio en una feria internacional.

Café colombiano obtuvo Medalla de Oro en Rusia

(Red de Información Cafetera) El café instantáneo colombiano "Chernaya Karta - Collection", en empaque de regalo en frasco de vidrio blanco, fue premiado con la medalla de ORO en el último concurso "El Mejor Producto-2005", en la vigésima segunda Feria Internacional de Alimentos y Bebidas, Prodexpo, que se realizó en Moscú, a finales de febrero. El café es producido y exportado por la Fábrica de Café Liofilizado que tiene la Federación de Cafeteros de Colombia, en Chinchiná (Caldas), y en Rusia es empacado y distribuido por Zoloty Cupola, firma que ha obtenido varios premios en este tipo de eventos. Prodexpo es una de las exhibiciones más grandes e importantes de la industria de alimentos en Rusia y otros países del Este Europeo.



Carta para Tolima Cafetero

Señores
TOLIMA CAFETERO

En nombre de las comunidades de las veredas Motoso, Crucero, Valkanes, Vegones y Fique, queremos manifestarle al Comité Departamental y al Comité Municipal, nuestros más sinceros agradecimientos, por el gesto que tuvieron con nosotros para atender parte de nuestros niños y adolescentes. Con recursos del Fondo Nacional del Café nos dieron especial atención en la Brigada de Salud que tuvo lugar los días 11 y 12 enero de 2005 en las instalaciones de la antigua Cooperativa, en el corregimiento de Montoso, municipio de Prado.

Al equipo médico del Dr. Luis Fernando Laverde, gracias y felicitaciones por haberse desplazado hasta nuestra zona y por el gran servicio que nos prestaron.

Aspiramos que nos tengan en cuenta para una próximo evento.

Muchísimas Gracias. Y a Tolima Cafetero por publicamos esta carta.

Atentamente,

Comunidades de Valkanes, Montoso, Crucero, Vegones y Fique.

Seccional Villarrica/ Distrito Mercadilla.



Temas de reflexión

Sentados junto al fuego a la luz de la luna conversaban un viejo indio y su nieto.

Le dijo el anciano al muchacho:

- Me siento como si tuviera dos lobos peleando

en mi corazón, uno es un lobo rabioso, resentido y vengador, y el otro es un lobo pleno de amor y compasión.

El nieto preguntó:

- Abuelo, ¿cuál de los lobos ganará la pelea? El abuelo respondió:

- Aquel que yo alimente.

No existen personas positivas o negativas. Todos tenemos la posibilidad de alimentar nuestros pensamientos ya sean éstos positivos o negativos. Tenemos la opción de abrimos a las emociones que nos llevan al dolor o a la armonía.

Para preparar en casa



Tamal tolimese

Luz Dary Cardozo nos regaló esta deliciosa receta para preparar en casa. Manos a la masa.

Ingredientes

Carne de cerdo, gallina, tocino, huevo, arroz, arveja, zanahoria, papa, maíz trillado, cebolla larga, color, comino, ajos, pimienta, sal al gusto.

Preparación

La mazamorra se hace con el cocimiento de la gallina y la carne, teniendo en cuenta que ésta se prepara moliendo el maíz y sacando la harina de maíz. Se fríe el tocino y con ese aceite se hace el arroz, y los chicharrones se machacan y se le echan a la mazamorra con un guiso de cebolla, color, comino y pimienta.

Estando ya la arveja cocida, se revuelve con el arroz y un guiso de cebolla, aceite de cerdo, ajo, comino, color y sal.

Armado

Con una punta de hoja de cachaco soasada y un girón de la misma hoja se hace la cama. Luego se le echa una cucharada de mazamorra. Encima se coloca arroz con arveja y se le pone la presa de gallina, una de cerdo y un pedacito de tocino, una tajada de huevo, una rodaja de zanahoria, una de papa y mucho amor tolimese. Se cierra y se amarra con cabuya. Luego se pone a cocinar en caldo y agua que los cubra durante dos horas, con la olla tapada y a fuego medio.

LUCIO el cafetero

Hola mis amigos. Volvemos a toparnos en este nuevo año. Espero que sigan cultivando café de calidad.

Cómo les parece que una noche salí con unos amigos por ahí a divertirme. La Rosita no quedó como muy contenta, pero yo había trabajado muy duro y quería tener mi descansito. Resulta que los amigos consiguieron unas amigas, entre ella la María. Eso pasamos lo más de bueno, pero como yo había llevado mi yipsito, me tocó ir a dejar a las amigas invitadas a sus casas.

A otro día la Rosita me pidió que la llevara al pueblo a hacer unas vueltas. Cuando me subí al carro, ya la Rosita estaba muy acomodada en el yipsito.

Avanzamos unos dos kilómetros, cuando miré hacia la parte de atrás del carro y vi un zapato de mujer. Yo comencé a sudar frío. Entonces le dije a la Rosita que observara el cafeteral de la derecha que estaba muy bonito. Eso hizo y entonces aproveché y tiré el zapato por la ventana.

Al llegar al pueblo yo sí vi que la Rosita buscaba y buscaba dentro del carro. ¿Qué busca?- le pregunté.

-Mi zapato- lo traía para que me le arreglaran el tacón, pero ahora no lo encuentro.

Luego les sigo esta historia. Espere la próxima edición de Tolima Cafetero.



El rincón del humor

Los colmos

¿Cuál es el colmo de un astronauta?
Tener una mujer lunática.

-¿Cuál es el colmo de los colmos?

-Que un mudo le diga a un sordo que un ciego lo está mirando.

El perro

En un grupo de amigos, decía uno de ellos que, si alguien le daba dinero a su perro, el animal saldría inmediatamente a comprar el periódico. Uno de ellos, para comprobarlo, se lo dio.

El perro salió a todo correr, pero al cabo de una hora todavía no había regresado.

El que le dio la plata comienza a protestar y el dueño del perro le pregunta:

- Bueno, pero ¿cuánto le dio al perro?

- Un billete de veintemil

- Lo que pasa es que cuando se le da ese dinero, el perro se va para el cine.



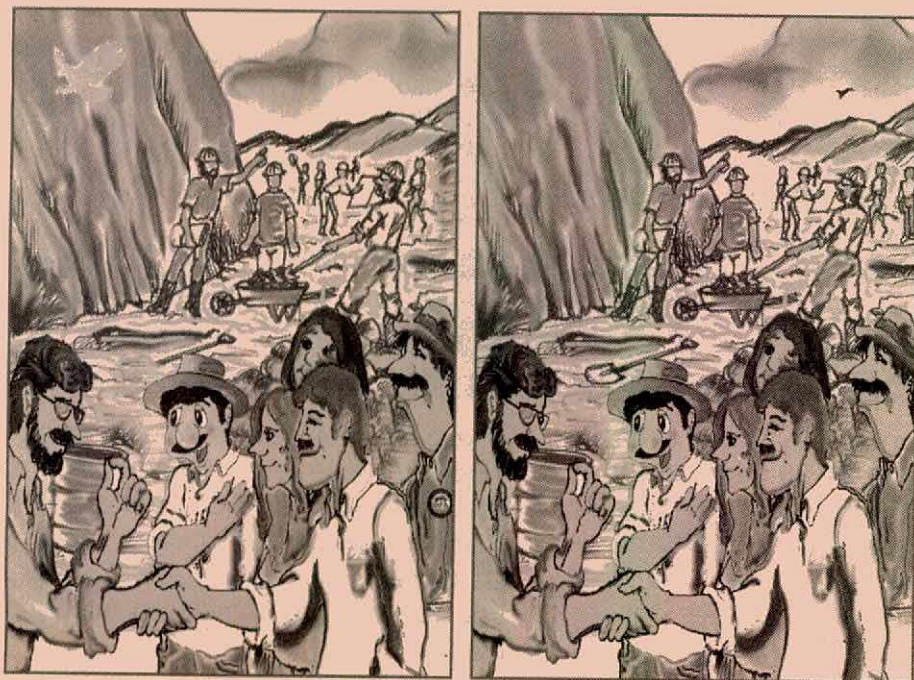
Sopa de técnica cafetera

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



En el menor tiempo posible encuentre la siguientes palabras:
*chapola-germinador-almácigo-colino-cultivo-renovación-
 beneficio-tolva-selector-cosecha-café-fruto-rere-secado.*

Las diferencias



Al copiar el dibujo, nuestro dibujante olvidó algunos detalles. Encuentre las 10 diferencias que hay entre las dos imágenes.

HORÓSCOPPO Cafetero

Por: Galileo



ENERO 21 A FEBRERO 19

Es probable que se sienta molesto por haber gastado un poco más de la cuenta. Pero si comienza a planificar sus gastos, pronto podrá nivelarse.



JULIO 24 A AGOSTO 23

Inicie nuevos planes. Tiene a su espalda la luz de la construcción y el ingenio. Busque y abra nuevas oportunidades y deje pasar el sol.



FEBRERO 20 A MARZO 21

Recibirá halagos por el trabajo que viene realizando. Sienta la satisfacción del deber cumplido y continúe por esa senda.



AGOSTO 24 A SEPTIEM. 23

Haga oídos sordos a los comentarios sin fundamentos. Tenga siempre su mente en alto y mire con firmeza y seguridad.



MARZO 22 A ABRIL 20

Controle su mal genio. Con esta actitud pone en riesgo la buena relación con sus amigos y familiares. Relájese y piense con calma.



SEPTIEM. 24 A OCTU. 23

La fatiga le puede generar malestar y desgano. Haga un alto en el camino y renueve su cuerpo y su espíritu. Mucho lo necesita.



ABRIL 21 A MAYO 21

Recuerde que el tiempo es oro y que no se puede perder ni un minuto. El mundo gira a prisa. Muévase rápidamente.



OCTU. 24 A NOVIEM. 22

Levántese todos los días con ánimos renovados. Contagie a su familia con la estrella de la fortuna y la prosperidad.



MAYO 22 A JUNIO 22

Pronto recibirá la recompensa a tanto trabajo. La dedicación y el esfuerzo serán recompensados. Llénese de buenos motivos.



NOVIEM. 23 A DICIEM. 22

Si bien es cierto que hay heridas que se demoran para cerrar, de usted depende que el espíritu le ayude a dejar atrás esas penas de amor.



JUNIO 23 A JULIO 23

Haga de su casa el mejor lugar para la alegría y el descanso. De usted depende que todos sonrían a su alrededor.



DICIEM. 23 A ENERO 20

Aliste su mente y su corazón para el inicio de un nuevo proyecto de vida. Sienta esa fuerza interior y piense en cosas grandes.

EDITORIAL

El buen momento por el que pasa el mercado cafetero debe mirarse con detenimiento. No se trata de una bonanza como las vividas en otros años, sino de un periodo de gracia en el cual los cafeteros han podido beneficiarse, sin han sabido manejar bien sus cuentas.

Como continuamos en el esquema de mercado libre, la variación de los precios es oscilante. Por tanto, debemos seguir pensando en el futuro inmediato, dado que más adelante las cosas pueden cambiar y debemos estar bien preparados.

Es imperante, entonces, seguir produciendo café de calidad. Si bien es cierto en este momento pueda que no se den precios muy diferenciales con los cafés estándar, los cafés de calidad continuarán siendo apetecidos y se pagarán con un sobreprecio.

El Tolima es un departamento potencial para cultivar cafés de calidad. Aprovechar ese privilegio depende de esta nueva visión que tengamos de la caficultura. Prepararnos para el futuro es comprender la necesidad de agruparnos y de darle al cultivo toda la atención que se merece. Los buenos precios pueden continuar, si tenemos en cuenta esta reflexión.

CARTA DEL DIRECTOR

Resulta muy grato para mí volver a tener este espacio de comunicación, en donde puedo contarles a los cafeteros de mi departamento, las acciones y desarrollos más importantes que en materia cafetera viene adelantando el Comité del Cafeteros del Tolima.



Dr. César Augusto González

En primera instancia me es muy grato registrar las visitas que hemos efectuado a los diferentes Comités Municipales, en donde he podido dialogar con los representantes de los cafeteros para tener una idea muy a detalle de las gestiones y necesidades de cada Comité. Esta es una dinámica que seguiré manteniendo, pues nos permite una retroalimentación bastante productiva, tendiente a mejorar procesos y construir con la base gremial, las mejores opciones de futuro para el cafetero tolimense y su familia.

En este orden de ideas tenemos también que destacar el buen momento del mercado cafetero. Las oportunidades son para aprovecharlas. Para lograrlo, es necesario que se unan en torno a la institucionalidad cafetera y sean partícipes activos en el aseguramiento de la calidad del café. Nos urge fortalecer la cadena de valor, que empieza en el cultivador y termina en el consumidor final.

El Tolima es un departamento con muchas posibilidades para el cultivo del café de calidad. De todos los cultivadores depende que hagan de esa calidad una estrategia competitiva, para que tengan mejores ingresos y un mejor nivel de vida.

BUZÓN CAFETERO

Ganadores en Planadas



A finales del año 2004, en reunión del Comité Municipal de Planadas, se hizo entrega, por parte del señor Gonzalo Orozco, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros, del cheque por valor de \$950.000 a Luis Alberto Bocanegra, de la vereda San Jorge

corregimiento Bilbao, finca San Sebastian, como premio al haber sido ganador del concurso Café y Maíz, en la seccional de Planadas. Igualmente a Fernando Ospina, de la vereda Santa Elena, finca El Granizo, del municipio de Ataco, recibió premio.

Pupitres para la Niña María



El Comité Municipal de Cafeteros de Fresno hizo entrega de 20 pupitres a la escuela Niña María, de ese municipio. En la fotografía aparecen niños de la escuela, en compañía del señor Luis Javier Trujillo, miembro del Comité Departamental de Cafeteros; Libardo Caro, Coor-

dinador de Extensión de Comité; Marleny Albornoz y José Jesús Duque, miembros del Comité Municipal de Fresno; William Cardona, director del Colegio; Cristóbal Cárdenas, extensionista del Comité e Ilsa Ramírez, secretaria de la seccional Fresno.

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

Cultive café de calidad

Cafinorte premia a sus asociados

La Cooperativa de Caficultores del Norte del Tolima, sorteó en el año 2004, seis bultos de fertilizantes fórmula 25-4-24, en su área de influencia. Los ganadores fueron los siguientes:

Fresno: Edgar Florez Rodríguez.

Palocabildo: José Herned Sicacha

Frías: Alvaro Aros Segura

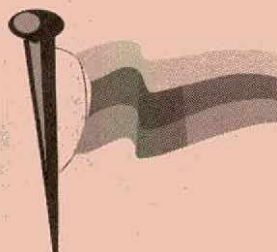
En Herveo no hubo ganadores, pero de igual manera, la Cooperativa en este primer semestre del año, realizará un sorteo similar entre los cafeteros de esa zona.

Constitución política en verso

Por: Gaudencio Ibañez

Institución Educativa San Rafael, municipio de Santa Isabel

Somos Estado de Derecho;
República unitaria descentralizada
en dignidad humana fundada,
por eso ya existe de hecho.



Deberes y derechos de la Constitución
fines esenciales del estado,
participación es lo mandado
para bien de nuestra nación.



¡Soberanía! Posesión del pueblo,
como respuesta del poder público,
de liderazgo y de valor lúdico
y constitucional lo contemplo.



Constitución: norma de normas,
para nacionales y extranjeros;
en acatar la Ley serán los primeros,
y en todas sus formas.



Reconocimiento sin discriminación
de los derechos inalienables
constitucionalmente loables
para la sociedad y la nación.

Notas saludables

Café prevendrá el cáncer



Estudios en animales sugieren que el café ayuda a prevenir el cáncer hepático, por lo que investigadores del Centro

Nacional contra el Cáncer, de Japón, analizaron cuánto café tomaban pacientes con cáncer de hígado y cuánto

los que no lo tienen. Resultado: en quienes nunca o casi nunca lo tomaban el riesgo era de 547,2 casos por cada 100.00 personas a lo largo de 10 años. En quienes beben a diario (una a dos tazas) el riesgo era de 214,6 casos por cada 100.000. *Periódico El Tiempo*

Estudios demuestran que el café reduce el riesgo de Diabetes Tipo II



Definitivamente, parece que el consumo regular de café sí reduce las probabilidades de sufrir de Diabetes Tipo II, de acuerdo con una nueva investigación médica

realizada en Suecia, con un grupo de más de 8.000 pacientes.

La investigación sueca confirmó los hallazgos obtenidos en los dos estudios anteriores: el café tiene propiedades para retener la glucosa en el organismo y proteger al adulto de posibles ataques de Diabetes Mellitus Tipo II.

La Diabetes Mellitus Tipo II consiste en que el individuo no produce suficiente insulina para regular el nivel de azúcar en la sangre y esto lleva a una serie de complicaciones graves, entre las cuales se destacan la pérdida de la visión, de las extremidades y aún de la vida.

Las tres investigaciones han despertado la curiosidad de decenas de científicos en el mundo por lo que estos resultados podrían representar hacia el futuro frente a una enfermedad que aparece en la edad adulta y que padecen más de 130 millones de personas en el planeta.

Según el estudio, las personas que regularmente toman café tuvieron menor probabilidad de presentar resistencia a la insulina. Los que tomaron más café exhibieron una incidencia más baja de resistencia comparada con los que consumieron una menor cantidad.

Los resultados también encontraron que los compuestos únicos del café contribuyen a tener un efecto benéfico, dado que otras bebidas cafeinadas no ofrecieron el mismo nivel de protección, el café descafeinado proporcionó incluso menos, y el té descafeinado no tuvo ninguna protección.

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

Eduque a sus hijos en valores

Regale amor a sus hijos e incúlque en ellos los valores del respeto, la honestidad y el trabajo.

“Sembrar para Comer”

Programa de Seguridad Alimentaria Fase II para el Tolima

Por: Yenny Teresita Góngora
Harry Williams Villarraga

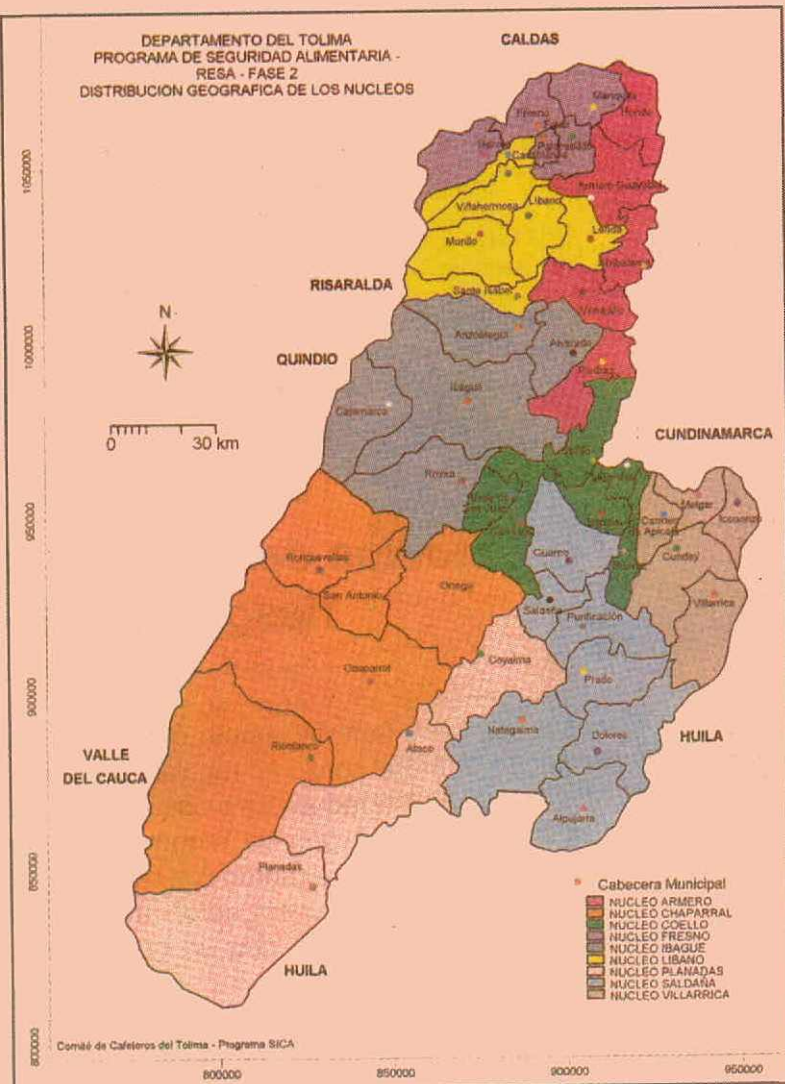
En el año 2004 se desarrolló con gran éxito el programa de Seguridad Alimentaria en el departamento del Tolima, gracias a los aportes económicos de la Red de Solidaridad Social – RESA, la Gobernación del Tolima, El Comité de Cafeteros del Tolima y el apoyo logístico de un buen número de Alcaldías municipales.

Con estos aportes se lograron atender 5.347 familias del área rural del Departamento, a través de la capacitación en técnicas de producción de cultivos de pancoger, tecnologías alternativas de producción agropecuaria, mejoramiento de la nutrición familiar, establecimiento de 5.347 huertas familiares de seguridad alimentaria y, especialmente, la sensibilización en la recuperación de valores humanos y la reconstrucción de tejido social.

El éxito alcanzado por el Comité de Cafeteros en la ejecución del programa de seguridad alimentaria en el departamento del Tolima, en su primera fase, obedeció entre otros, a los siguientes aspectos:

Alto compromiso y participación de la población beneficiaria en los componentes del programa. Vale la pena resaltar la percepción en el cambio de mentalidad de los participantes, quienes asignaron una igual o mayor importancia a la capacitación recibida que a los insumos y animales entregados como dotación para la instalación de las huertas familiares.

Enfasis del programa en la capacitación de los beneficiarios, en la cual se conjugaron aspectos institucionales, técnicos, nutricionales, de salud básica preventiva y valores humanos. Este último componente permitió reunir a la comunidad alrededor de temáticas que difícilmente tratan, como la



convivencia pacífica y la solución de conflictos en el ámbito familiar y comunitario, la reconstrucción de tejido social y recuperación de valores humanos.

La presencia permanente del equipo técnico adscrito al programa en la zona de influencia del mismo, facilitó la compenetración y generación de confianza por parte de la comunidad beneficiaria, lo que aseguró la ejecución de la fase 1.

Recuperación de tradiciones culturales tanto en la preparación de alimentos como en técnicas de cultivos de consumo humano, lo que permitirá a las familias beneficiarias complementar nutricionalmente la alimentación, utilizando recursos propios de su región, así como la reducción en el gasto originado en la compra de alimentos y de insumos químicos para su cultivo.



En el presente año, se quiere dar continuidad a esta iniciativa. Es así como se ha logrado vincular nuevamente a la Red de Solidaridad – RESA, a la Gobernación del Tolima, al Comité de Cafeteros y a 39 alcaldías municipales, quienes con sus aportes económicos seguirán contribuyendo a construir al interior de las familias rurales, la cultura de “Sembrar para Comer”.