

caficultura
**nuevo
rumbo**

TOLIMA

Cafetero



Órgano de Información del Gremio Cafetero Tolimense

Edición 159 ISSN 0124 - 1060
Bogotá 2004

La buena cosecha



En época de cosecha es muy importante estar al tanto de todos los detalles para que no surja ningún tipo de problemas. Los cafeteros deben tomar nota de las recomendaciones que aparecen en esta edición respecto a la despulpadora, si no quieren perder tiempo ni dinero. Más información página 7

caricón cafetero

En marzo de 2004, la producción de café en Colombia fue de 811.000 sacos.



Entre abril de 2003 y marzo de 2004, Colombia exportó 10.644.000 sacos de café.



Las tiendas Juan Valdez le han comprado al Fondo Nacional del Café 105.000 kilos de café verde en excelso, lo cuales han sido pagados con un sobre precio del 40%.



TOLIMA

Cafetero

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Año 2004 - Edición 159

Consejo Editorial:

Luis Oliver Montealegre, Jairo Vásquez,

Guillermo Grijalba, César Augusto González.

Director: Sergio Suescún Chacón

Coordinador: Juan Pablo Castro Chávez

Diseño y reportería gráfica: Ismael Cocomá Aldana

Producción: Oficina de Comunicaciones

Comité de Cafeteros del Tolima

Tel: 2611622 Ext 247 - 2630958 - Fax: 2638009

Impresión: Casa Editorial El Tiempo

Licencia Mingobierno: # 4651 Tarifa Postal 373.

ISSN 0124-1060

Tolima Cafetero es financiado con recursos del Fondo Nacional del Café

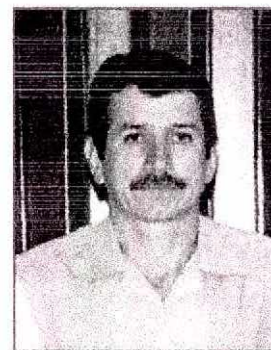
Nuevos Presidente y Vicepresidente en el Comité Departamental

Para la presidencia y vicepresidencia del Comité Departamental, fueron designados, respectivamente, Luis Oliver Montealegre y Angel María Suárez.

El doctor Montalegre es ingeniero agrónomo y representa la zona centro del departamento. Por su parte, el señor Suárez es un líder cafetero de Rioblanco.

La intención primordial de estos dos dirigentes gremiales, es la de trabajar arduamente por la defensa de los intereses del caficultor tolimense.

Luis Oliver Montealegre, presidente Comité Departamental.



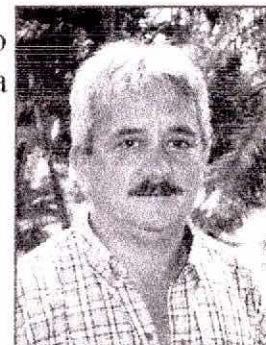
Angel María Suárez, vicepresidente

Nombramientos en el Comité Departamental

El señor Guillermo Grijalba fue designado como nuevo miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, representando a los municipios de Falan y Palocabildo. Su liderazgo lo ha enfocado siempre al servicio de los cafeteros de la circunscripción por la cual fue elegido.

Como miembro suplente fue nombrado el señor Luis Javier Trujillo, cafetero del norte del Tolima.

Guillermo Grijalba



Luis Javier Trujillo

Nuevos gerentes gremiales

Como nuevo gerente de la trilladora de Café, Coomcafé, fue nombrado Rafael Alberto Valenzuela Tangarife, quien se venía desempeñando como Coordinador de Beneficio en el Comité de Cafeteros.

Igualmente fue nombrado como nuevo gerente de Cafilíbano, Guillermo Carvajal Molano, quien venía laborando en el sector público.

Rafael Alberto Valenzuela



Guillermo Carvajal

Acueductos en regla

Resolución de concesión de aguas

Don Carlos reunió a la comunidad para hablar sobre la construcción del acueducto, tan necesario para todos. Hubo varias propuestas e ideas de los asistentes. En la reunión estaba el técnico del Comité, quien tomó la palabra y les dijo:

- No se les olvide que de acuerdo a los decretos 2811/74, 154/78, 1584/84 y en especial al acuerdo No. 32 de 1985 de la Corporación Autónoma Regional del Tolima, Cortolima, se debe tramitar la resolución de concesión de aguas para la construcción de acueductos y/o ampliación y reparación de los mismos.

- ¿Y eso desde cuándo? – preguntó don Tito.

- A partir de enero de este año, por recomendación de la Contraloría General de la República, con el fin de darle cumplimiento a las leyes ambientales que rigen en el país. -

- ¿Y qué debemos hacer ahora? – preguntó don Carlos.

- Los primero que deben hacer es reclamar directamente en Cortolima o en la Oficina de Proyectos Especiales, ubicada en el edificio del Café en Ibagué, el formulario de solicitud para ser diligenciado.

El Comité de Cafeteros del Tolima asesorará inicialmente a las comunidades para el trámite de obtención de la resolución, a través de la Oficina de Proyectos, anteriormente nombrada.

Cabe aclarar que sin este permiso no se puede ejecutar la obra, pues de lo contrario, Cortolima aplicará las sanciones de ley.

Las siguientes son las veredas que a la fecha están pendientes de tramitar la resolución de concesión de aguas:

VEREDA	MUNICIPIO
LISBOA	ANZOATEGUI
EL FIERRO	ANZOATEGUI
CANOAS COPETE	ATACO
LA LAGUNA	ATACO
ALTO DEL OSO, EL PARAISO	FALAN
LA PRIMAVERA	FRESN
LA GLORIA	LIBANO
LA FRANCIA	ORTEGA
EL TRIUNFO	PALOCABILDO
SAN ISIDRO	PLANADAS
PLANADAS	PLANADAS
AGUAS NEGRAS	PURIFICACION
LA LAGUNA	ROVIRA
BUENAVISTA ALTA	VALLE S. JUAN
LA LORENA	VILLAHERMOSA
LA ESTRELLA, LOS ALPES	VILLARRICA

IBAGUÉ

ALASKA	PEÑARANDA BAJA
ALTO DE TOCHE	PIEDRECUESTA-LAS AMARILLAS
BUENOS AIRES	POTRERO GRANDE
CAÑADAS-LA MOCHILA	RODEITO-SAN BERNARDO
CARRIZALES	SAN ANTONIO
CATAIMA	SAN CAYETANO PARTE ALTA
CAY	TAPIAS
CHARCO RICO-LOS CAUCHOS	CHEMBE
COELLO COCORA	DANTAS
EL COLEGIO	EL JAGUO
EL MORAL	EL RETIRO
EL RUBI	EL TOTUMO
GUAYCO	LA ESPERANZA
LA FLORIDA	LA MARIA-SALADO
	LA MOCHILA MARTINICA BAJA

CHAPARRAL

PUNTERALES
CHICALA
MULICU PALMERAS
ALTO WATERLOO
BRISAS TOTUMO
RISALDA DIAMANTE
FLORESTAL AMBEIMA
BUENOS AIRES

FRESNO

TABLAZO
CASCABEL
AGUADITA
GUAYABO
YARIMA ALTO PAVAS
BARRETO LA LINDA

Para tener en cuenta

Recibo documentación y fijación fecha visita (inspección ocular): 10 DIAS

Entrega informe visita realizada: 5 DIAS

Realización concepto de calidad Secretaría de Salud (si es del caso): 15 DIAS

Notificación providencia (edicto si es del caso): 10 DIAS

Fijación cartelera providencia (ejecutoriada): 10 DIAS

Recurso de reposición: 5 DIAS

TIEMPO MAXIMO TOTAL

Trámite secretaría salud: 55 días hábiles

Sin trámite en secretaría salud: 40 días hábiles

TÉCNICA

Realice beneficio ecológico

El beneficio ecológico se refiere al proceso de beneficio economizando agua, reduciendo contaminación y manejando los subproductos (pulpa y mucilago).

Con la utilización del beneficio ecológico, se obtienen ventajas relacionadas con:

*Ahorro en el consumo de agua en el proceso.

*Conservación de la calidad de la pulpa obtenida al despulparla y transportarla sin agua.

*Ahorro en la mano de obra destinada al lavado del café.

*Ahorro en el tiempo de beneficio.

Se recomienda la transformación de la pulpa y el mucilago, causantes de la contaminación tradicional, en productos de valor comercial, representados por los abonos orgánicos.

Comunicado público

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, a raíz de comentarios que se han presentado entre la comunidad cafetera de varias veredas de los Municipios de Chaparral y Rovira en el sentido de haber recibido dineros para la elaboración de replanteos para proyectos de electrificación rural, se permite aclarar e informar:

1. Que ningún empleado de la Federación Nacional de Cafeteros está o ha estado autorizado para recaudar dineros destinados a pago de replanteos eléctricos para las veredas de Irco, El Jordán, La Glorieta, La Germania, Copete Oriente, Monserrate, Delicias (Chaparral) y San Eloy (Rovira).

2. Que el Comité Departamental de Cafeteros no tiene personal para la elaboración de este tipo de tareas. Por lo tanto, la responsabilidad de contratación con terceros, la elaboración de trabajos de replanteo, lo mismo que su pago, ha sido exclusiva de la comunidad cafetera.

3. Que los trabajos de replanteo son apenas uno de los requisitos para la elaboración de proyectos de electrificación rural y tienen que reunir las exigencias que la autoridad operadora de redes disponga para el efecto.

SALUD

El café y los antioxidantes

Se sabe que el grano de café contiene centenares de compuestos que pueden ayudar en la investigación de algunas de las enfermedades más frecuentes de nuestros tiempos.

Varios de esos compuestos contribuyen al sistema de defensa antioxidante del cuerpo y los hallazgos que se hicieron en investigaciones recientes parecen confirmar algunos de los importantes beneficios para la salud que el café ofrece.

¿Qué son los oxidantes?

Los oxidantes son componentes de oxígeno activos que son el origen del daño oxidante a las moléculas biológicas y pueden causar diversas enfermedades graves tales como cáncer o problemas cardiovasculares.

¿Qué son los antioxidantes?

Los antioxidantes actúan como defensa contra el daño de los oxidantes porque contribuyen a obstaculizar las reacciones de oxidación.

¿Qué es lo que actúa como defensa antioxidante?

Muchas cosas, tales como la vitamina E, la vitamina C, el ácido úrico, proteínas de procedencia natural que se encuentran en el cuerpo, entre otros.

¿El café contiene antioxidantes?

Sí, los tiene. El café es uno de los productos alimenticios que contiene antioxidantes. Otros son las habas de soja, el vino tinto, las cebollas y las aceitunas.

Tomadode: Café & salud



RECOMIENDA

En época de cosecha muy atentos debemos de estar, si aparece café despulpado entre la cáscara, varias cosas debemos revisar. Pechero, paredes de los canales, venas o cordones, bordes de los chorros, camisa y cilindro hay que ajustar.

Una falla en la despulpadora problemas puede ocasionar como pérdida de dinero y muchas cosas más. No olviden la enseñanzas de su amigo Crespo, un hombre que sabe bastante de esto.

caficultura
nuevo
rumbo

GRADOS DE 117 IMPULSORES Y 144 BACHILLERES BÁSICOS

117 Impulsores, 144 bachilleres básicos y 4 bachilleres técnicos se graduaron en los municipios de Rovira, Libano, Chaparral y Ortega en los meses de noviembre y diciembre del año 2003.



Bachilleres Básicos graduados del grupo SAT Los Guayabos del municipio de Ortega.



Bachilleres Básicos graduados del grupo SAT CHAPINERO en compañía de la tutora, el director de núcleo y el alcalde del municipio de Ortega.



Bachilleres Básicos graduados del grupo SAT BULGARIA en compañía del director de núcleo y su tutora del municipio del libano.



Bachilleres Básicos graduados del grupo SAT el tesoro del municipio del Libano.

Impulsores en Bienestar Rural graduados del grupo SAT SANTA HELENA del municipio del Libano.



A pesar de todas las dificultades económicas que el Bachillerato Agropecuario Sistema de Aprendizaje Tutorial SAT PROHACIENDO ha venido padeciendo, el programa continua su proceso educativo gracias al profesionalismo y compromiso de los tutores y animadores de área que en ningún momento ha bajado la guardia, al apoyo incondicional del COMITÉ DE CAFETEROS, CAFISUR, PROHACIENDO, Las alcaldías municipales y la GOBERNACION DEL TOLIMA. EL BACHILLERATO SAT termino el año pasado, graduando a los siguientes grupos SAT así:

Municipios	Grupos Sat	Nivel de Estudio	Número de Graduandos
Chaparral	Irco III	Impulsor	26
Chaparral	Renacer	Impulsor	28
Chaparral	Aspirantes De Futuro	Impulsor	4
Chaparral	Violetas Totumo III	Impulsor	8
Chaparral	Nuevo Milenio	Prácticos	47
Chaparral	Centro	Prácticos	21
Chaparral	Irco II	Práctico	22
Chaparral	Violetas Totumo	Técnicos	4
Libano	Santa Helena	Impulsor	12
Libano	Bulgaria	Practico	16
Libano	El Tesoro	Prácticos	9
Ortega	Chapinero	Prácticos	13
Ortega	Los Guayabos	Prácticos	16
Rovira	Las Magas	Impulsor	22
Villahermosa	La Esmeralda	Impulsor	17
Total			265

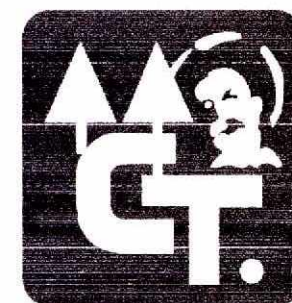
Es importante resaltar que a las ceremonias de graduación asistieron: Extensionista del comité de Cafeteros, animadores y tutores del programa SAT, los alcaldes municipales de Ortega, Libano y chaparral, Directores de Núcleo, el Gerente de Cafisur, Jefes seccionales de Comité de Cafeteros y las comunidades rurales, que con su presencia animaron y felicitaron a los graduandos por el logro alcanzado.

Quiero aprovechar la oportunidad para enviar un saludo muy especial a los estudiantes Impulsores, Prácticos y Bachilleres Técnicos para que continúen aprovechando la oportunidad que tienen de ser Bachilleres sin tener que salir de la comunidad, esforzándose por poner en práctica lo aprendido con el ánimo de mejorar la calidad de vida de su familia y de su comunidad, llevando registros y haciendo investigación con el objeto de hacer más rentables los proyectos agropecuarios y a la vez prepararen para obtener un buen puntaje en las pruebas del ICFES con el ánimo de poder continuar los estudios profesionales.

Decisiones Cooperativas



Aspecto de la pasada Asamblea General de la Central de Cooperativas del Tolima, Cencotol. Aparecen de izquierda a derecha: Silvio Betancourth, Cèsar E Campos, Blas Hernández, Cèsar A González, Jairo Vázquez, Edison Salgado.



Recientemente se llevaron a cabo las Asambleas Generales de las cuatro Cooperativas de Cafeteros que funcionan en el Tolima.

A continuación se presenta un resumen de las principales conclusiones.

Cafinorte

Esta cooperativa, con sede Fresno, contó con la presencia de 27 delegados, quienes tomaron vitales decisiones para el futuro de la cooperativa, entre las cuales se resaltan:

- Uso de los excedentes por \$30.963.404, para restablecer el nivel de la reserva para la protección de aportes.

- Dar apoyo y fortalecimiento a las Asociaciones de Productores de Café.

- Solicitar al Comité Departamental de Cafeteros, la convocatoria de una comisión para analizar la viabilidad económica de las Cooperativas de Caficultores del Tolima.

Finalmente, la gerencia de Cafinorte hizo manifiesto el nombramiento de Centracafé como Revisor Fiscal para el periodo 2004-2005.

Cafilíbano

A la Asamblea asistieron 17 delegados, quienes aprobaron lo siguiente:

- Capitalización extraordinaria de \$50.000 anuales por asociado durante los próximos 5 años, con el propósito de cumplir requisitos para acceder a crédito de Federacafé por la línea de

capitalización del Fondo de Fomento Cooperativo con destino a financiar el Plan de Reestructuración de la Cooperativa.

- Hacer uso del excedente por \$70.066.603 para aplicarlo a restablecer a su nivel la reserva para protección de aportes.

- Igualmente se oficializó el nombramiento de Centracafé como Revisor Fiscal para el periodo 2004-2005.

Cafitolima

En la Asamblea de esta Cooperativa se hizo la elección del cuerpo directivo. Este quedó conformado así:

Consejo de Administración

Principales

Luis Oliver Montealgre

Maximino Barragán

Simón Roberto Montejo

Yamil Mahmud

Sigifrido Mora

Gentil Cruz

Suplentes

Omar Aguiar Torres

Luis Rafael Ramírez

Aaron Riveros

Celio Villarreal

Plinio Niño

Silvino Muñoz

Cafisur

La Asamblea de Cafisur fue la más concurrida, puesto que asistieron 42 de los 45 delegados convocados.

Entre los temas más importantes, se destaca la elección de dos miembros para el Consejo de Administración y uno para la junta de vigilancia, con el fin suplir vacancias de dichos organismos.

La buena cosecha

FALLAS	CAUSAS	REPARACION
e. Aparece café despulpado entre la cáscara. Es la falla de la despulpadora que ocasiona mayores pérdidas al agricultor.	Pechero muy separado del cilindro. Paredes de los canales del pechero con ángulo muy abierto. Venas o cordones del pechero en mal estado. Borde interno de los chorros del pechero muy redondeado. Camisa en mal estado. Cilindro girando muy rápido. Falta de agua en la despulpadora.	Ajustar el pechero. Rectificar los canales. Rectificar venas y canales o cambiarlo Cambiar el pechero. Cambiarla. Disminuir las revoluciones del cilindro. Aumentar el agua.
f. La despulpadora se atasca.	Entra mucho café por estar las platinas alimentadoras muy abiertas.	Graduar las platinas.
g. La máquina no despulpa.	El eje alimentador no funciona. Platinas alimentadoras muy cerradas. Cerrado el paso del café. Cabuyas, palos, hojas, etc., en el alimentador o dentro de la máquina.	Revisar el eje alimentador y los tornillos prisioneros de los piñones. Graduar las platinas. Revisarlo. Parar la máquina y limpiarla.
h. No girar el cilindro.	Objetos extraños dentro de la máquina. Con motores eléctricos: energía deficiente, o falta de ella. Patina la banda. Tornillo del volante, flojo.	Para el motor y hacer limpieza. Esperar a que mejore o revisar fusibles. Aplicar cera para bandas o recortarla. Apretar el tornillo o rectificar la rosca.
i. El cilindro hace mucho ruido.	Chumaceras flojas. Tornillos tensores flojos. Camisa floja. Falta de lubricación en las piezas móviles.	Apretarlas. Apretarlos. Cambiarla. Lubricar.

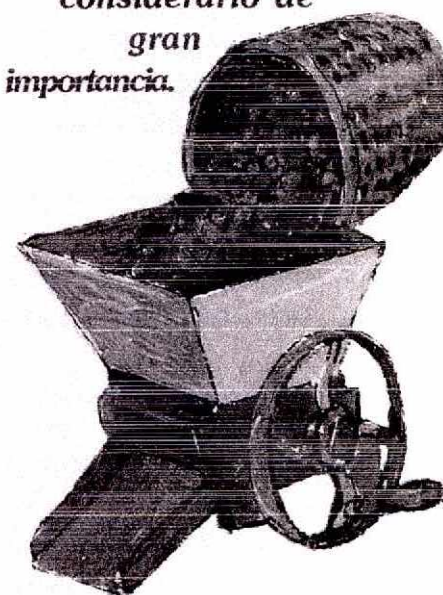
FALLAS	CAUSAS	REPARACION
a. Pasan granos sin despulpar al tanque de fermentación.	Pechero muy separado del cilindro. Canales del pechero en mal estado. Camisa en mal estado. Falta de agua en la despulpadora. Café mal recolectado.	Ajustar el pechero. Rectificar las venas y la profundidad de los canales. Cambiar la camisa. Aumentar el agua. Exigir buena recolección.
b. Salen granos de café mordidos o machacados.	Pechero muy ajustado al cilindro. Dientes de la camisa muy agudos o dispares. Canales del pechero muy superficiales. Venas del pechero muy gastadas. Platinas alimentadoras muy abiertas. Chumaceras gastadas. Café mal recolectado.	Retirar un poco el pechero. Asentar un poco los dientes con un taco de madera o cambiar la camisa si es necesario. Rectificar los canales hasta una profundidad adecuada. Emparejar las venas y profundizar los canales. Graduar las platinas. Cambiarlas. Exigir buena recolección.
c. Sale mucha "guayaba" con el café despulpado.	Café mal recolectado. Café de mala calidad.	Exigir buena recolección. Renovar o mejorar las labores culturales en el cafetal.
d. Sale mucha cáscara con el café despulpado. Mientras el cascaneo no sea excesivo, no es de mucha importancia económica.	Cilindro girando muy rápido. Platinas alimentadoras muy abiertas. Dientes de la camisa muy gastados. Paredes de los canales del pechero con ángulo muy cerrado. Café muy maduro o fermentado.	Disminuir las revoluciones del cilindro. Graduar las platinas. Cambiar la camisa. Rectificar los canales. Recolectar el café oportunamente y hacer el despulpado lo más rápido posible.

Estamos en época de cosecha. Por tanto es muy importante recordar algunas causas por las cuales el cafetero pierde dinero al momento de realizar el beneficio del café.

Una de las herramientas fundamentales del cafetero, en la cosecha, es la despulpadora. Si este equipo se encuentra mal calibrado, en mal estado y sin los ajustes correspondientes, seguramente por este medio se perderán muchos granos y a su vez, mucho dinero.

En el cuadro se relacionan las principales fallas, causas y recomendaciones para el uso adecuado de la despulpadora.

Ya en su recomendación mensual, Crespo, El Mecánico Cafetero, nos habló de este tema; sin embargo, lo ampliamos por considerarlo de gran importancia.



Cafeteros destacados

Julio César Buitrago Café, familia y compromiso gremial



Visitar la finca de Julio César Buitrago Hernández, es entrar al mundo de un productor de Café que es organizado y productivo. Es encontrarse con una familia que ha logrado sostenerse en el tiempo a través del amor, la honestidad y el trabajo constante. Es contemplar además del café, los frutales, el bosque y las gallinas, los montones de sueños y ahnelos de desarrollo y progreso.

Julio César Buitrago es un pequeño productor cafetero que además de ser presidente de la Junta de Acción Comunal de su vereda, es miembro de diversas juntas y consejos de administración de varias empresas del gremio cafetero. Es también, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y Delegado al Congreso Nacional Cafetero.

Hablamos con él y esto fue lo que nos contó:

T.C. ¿Cómo inició su vida en el mundo del café?

JCB. Desde siempre he sido parte del mundo del café. Nací en un municipio cafetero y desde muy pequeño trabajé como recolector. Después administré fincas hasta cuando tuve la oportunidad de comprar la mía, que es en la que actualmente vivo y trabajo con mi familia.

T.C. ¿Cuál es su primer contacto con la dirigencia gremial cafetera?

JCB. En el año 1990 me hice socio de la Cooperativa de Caficultores del Líbano y allí empezó este recorrido por los diferentes escalones de la dirigencia cafetera. Después de dos años como socio fue designado miembro suplente de la Junta de Vigilancia y en el año 1995 me nombraron como miembro principal del Consejo de Administración.



Julio César Buitrago acompañado por su señora esposa doña Nohemí, y sus hijos Martha Isabel y Julio César. También hacen parte de esta familia Patricia y Miryam.

Allí empecé a empaparme de toda la estructura cafetera y la manera como funciona el sistema cooperativo.

Posteriormente me presenté ante los cafeteros del municipio para integrar el Comité Municipal de Cafeteros del Líbano y ellos me brindaron su apoyo. Luego se me da la oportunidad de presentar mi nombre junto con el de Silvio Betancur para hacer parte del Comité Departamental, y en el año 2002 fuimos elegidos para ocupar esta altísima distinción cafetera departamental.

T.C. ¿Cuales son sus metas en el Comité Departamental?

JCB. Necesitamos hacer de la caficultura del Tolima un negocio rentable para todos los cafeteros. Por eso mi insistencia en el manejo de la parcela como una empresa. La adopción de la tecnología, la reducción de costos, el manejo de las cuentas y el conocimiento del negocio, son importantes para que esos propósitos se cumplan.

Durante estos diez años de experiencia gremial, han sido muchas las horas de capacitación, estudio y lectura de todo lo que tiene que ver con el café, principalmente el tema cooperativo. Creo que hay que ponerle mucha atención a este tema. En el Tolima necesitamos fortalecer el sistema cooperativo, necesitamos que la presencia de estos organismos con sus puntos de venta, sigan siendo los reguladores del precio del café. Por eso seguiré insistiendo en el Comité Departamental y ante el Congreso Cafetero sobre el tema cooperativo.

T.C. ¿Por qué cree que los cafeteros del Líbano, Casabianca, Villahermosa y Santa Isabel lo apoyaron para que fuese su representante?

JCB. Han sido diez años de trabajo constante. Yo no llegué al Comité Departamental por accidente. Mi hoja de vida les permitió ver en mí, a los cafeteros, a una persona honesta y comprometida con el gremio. Tengo la suficiente autoridad moral para presentarme en cualquier lugar y exponer mis ideas, mis propuestas. Estoy comprometido con el cafetero y al igual que nuestro gerente general, considero que primero el cafetero y su familia y después lo demás.

Campesino cafetero

De la vereda Alto Grande, recibimos las siguientes coplas:

Allá arriba tras del cerro,
vivo en mi finquita bonita,
con mi mujer y diez hijos,
en una linda casita.

Cultivo café especial,
plátano, aguacate y maíz,
frijol, tomate, habichuela,
y siempre vivo feliz.

La Juana cría pollos
pa' vender en el mercado
yo tengo mis marraneras
con cerdos bien levantados.



Y nos es que no quiera el café.
Lo quiero tecnificado,
revueltico con comida,
pollitos y hasta pescado.

Y es que compadre le digo,
que la finca es una empresa,
que hay que sacar adelante,
con ganas y sin pereza.

Por eso a todos les digo,
el café es un buen amigo,
vamos a tomar un tinto,
y hacer muy buenos vecinos.

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

Utilice muy bien los recursos
Produzca alimentos
de pancoger
en su finca

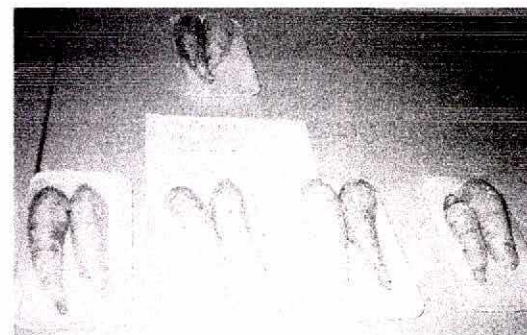


Arracacha encerada

nueva alternativa de comercialización

Por: Julio Ortíz

A principios de marzo de este año, en el municipio de Cajamarca, se realizó la presentación del proyecto titulado «diseño de una planta agroindustrial para el proceso de encerado de la arracacha.»



En el evento, los ingenieros Agroindustriales Carolina Rincón y Darío Rubio, hicieron una exposición sobre las principales características generales del cultivo. Resaltaron además, la participación del Tolima en la producción nacional (60.5%), y la del municipio de Cajarma en el Tolima (89.5%).

En esta reunión también se trataron los principales problemas del cultivo de la arracacha, como son la falta de alternativas de comercialización y alto porcentaje de perecibilidad del producto, entre otros. Esto último fue lo que llevó a los proponentes del proyecto, a presentar la alternativa del encerado, como método para prolongar la vida útil del producto y mejorar la presentación, con el fin de incursionar en los mercados especializados.

El estudio de mercado arrojó que la arracacha encerada tiene una gran aceptación entre las personas de estratos 4, 5 y 6, que son los que más frecuentan la supermercados e hipermercados. El costo de la máquina es de aproximadamente de \$160.000.000. Los indicadores económicos respaldan la aceptación del estudio técnico y de mercado, lo que permite la viabilidad económica del proyecto.

El evento contó con la presencia de César Augusto González, director ejecutivo del Comité de Cafeteros; Luis Oliver Montealegre, miembro principal del Comité Departamental; Everardo Rodríguez, alcalde de Cajamarca; Rodrigo Méndez, jefe seccional del Comité Ibagué. También estuvieron en la re-

unión, representantes de la Cooperativa Autónoma Regional de Cajamarca y Anaime, la Asociación de Productores de Arracacha, la Umata y estudiantes del Instituto Técnico Agroindustrial de Cajamarca.

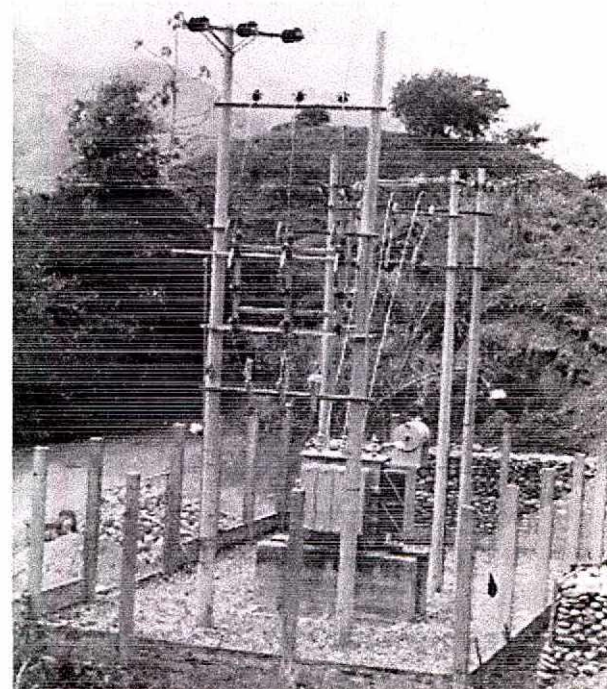


Aportes del Fondo Nacional del Café año 2003

FUENTE: OFICINA PROYECTOS
ESPECIALES COMITE TOI IMA

PROYECTO TIPO DE OBRAS	MUNICIPIO	APORTE
F.N.C.		
CASETA COMUNAL LA ARADA	ALPUJARRA	3.072.027
ELECTRIFICACION RURAL MONTEGRANDE	ALVARADO	16.765.114
ESCUELA CARLOS BLANCO NASSAR	ANZOATEGUI	10.000.000
LA PALMERA TERMINACION SALON COMUNAL	ANZOATEGUI	6.000.000
TELEFONIA RURAL LA PALMERA	ANZOATEGUI	8.000.000
EL FIERRO TERMINACION A CUEDUCTO	ANZOATEGUI	18.000.000
ESCUELA EL LEMBO	CASABIANCA	2.000.000
ESCUELA LA GRACIELA	CASABIANCA	1.000.000
CONSERVACION VIAS VEREDAS VARIAS	CASABIANCA	13.106.574
ELECTRIFICACION RURAL PEÑITAS	CASABIANCA	10.000.000
OBRAS DE DRENAJE LA AURORA	CUNDAY	12.435.921
CONSERVACION VIAS VEREDAS VARIAS	FRESNO	15.252.179
13 ESCUELAS VEREDALES	IBAGUE	50.000.000
PUERTO PERU PUENTE COLGANTE	IBAGUE	5.200.000
LA MARIA HUELLAS	IBAGUE	9.788.000
CONSERVACION VIAS VDAS VARIAS	IBAGUE	3.599.802
CONSERVACION VIAS VEREDAS VARIAS	ICONONZO	13.933.400
LAS DELICIAS TERMINACION ESCUELA	LERIDA	10.000.000
SAN ISIDRO TERMINACION A CUEDUCTO	LIBANO	2.000.000
CONSERVA. VIAS LA REGRESIVA-AL RIO LAGUNILLA	LIBANO	10.000.000
EL MIRADOR CONSTRUCCION AULA	LIBANO	5.000.000
CONSERVA. VIAS TIERRADENTRO LA HONDA AGUADA	LIBANO	25.000.000
CONSERVA. VIAS MESOPOTAMIA LA GUAIRA	LIBANO	11.000.000
PUENTE PERALONSO	ORTEGA	30.000.000
ACUEDUCTO LA FRANCIA	ORTEGA	20.000.000
ELECTRIFICACION RURAL BUENOS AIRES TRANSF 15 MONF	PALOCABILDO	1.100.000
ACUEDUCTO SAN ISIDRO	PLANADAS	10.000.000
CONSERVA. VIAS DORADO LA ORQUIDEA-CRUCES SAN ISIDRO	PLANADAS	3.500.000
CONSERVA. VIAS LA ESTRELLA HASTA LA ESCUELA	PLANADAS	3.000.000
AGUAS NEGRAS CONSTRUCCION ACUEDUCTO	PURIFICACION	6.542.145
ACUEDUCTO LA LAGUNA	ROVIRA	10.000.000
PUENTE TUAMO TRAPICHE COMUNITARIO	ROVIRA	5.000.000
ELECTRIFICACION RURAL ALUMBRADO POLIDEPORTIVOS	ROVIRA	20.000.000
CONSERVA. VIAS RICA LA CONGOJA	SANTA ISABEL	10.000.000
OBRA DE DRENAJE PALMAR LA ESPERANZA LA MORADA	VENADILLO	12.583.510
ELECTRIFICACION RURAL MALABAR TERMINACION	VENADILLO	7.251.638
OBRA DE DRENAJE PALMAR LA ESPERANZA LA ARGENTINA	VENADILLO	5.000.000
ACUEDUCTO LA LORENA	VILLAHERMOSA	52.500.616
CONSERVA. VIAS PAVIMENTO RIGIDO LA ARADA	ALPUJARRA	12.500.000
PAVIMENTACION LA ARADA	ALPUJARRA	3.000.000
ELECTRIFICACION RURAL PENSILVANIA	ATACO	5.700.000
ELECTRIFICACION RURAL CASCARILLO	ATACO	8.000.000
ELECTRIFICACION RURAL POLECITO	ATACO	7.000.000
ELECTRIFICACION RURAL HOLANDA	ATACO	6.000.000
ELECTRIFICACION RURAL CASA VERDE	ATACO	5.500.000
ELECTRIFICACION RURAL EL LIMON	ATACO	6.000.000
EXPLANACION CAMPOHERMOSO DARIEN EL CAIRO	ATACO	3.000.000

El Comité del Tolima sigue trabajando por el bienestar de la familia cafetera del departamento. Por esta razón se relacionan, en una primera entrega, las cifras correspondientes a los recursos asignados por el Fondo Nacional del Café y cuya inversión está condicionada al cumplimiento de los requisitos legales y al aporte por parte de los cofinanciadores.





**César Augusto
González**

Hablar de caficultura hoy día es hablar de un «nuevo rumbo». Con este concepto aceptamos los actuales retos de la técnica cafetera, de la estructura gremial, del mercadeo y de la institucionalidad.

Decimos nuevo rumbo, pues la Federación asumió un renovado liderazgo, cuya fortaleza está en la reestructuración organizacional y en el cambio accional de todos quienes hacemos parte de esta importante empresa, léase cafeteros cedulados, directivos y demás recurso humano.

Esta concepción mental nos permite, primero, ser más positivos y proactivos. Y, segundo, actualizarnos en muchos sentidos, con el fin de enfrentar con éxito el nuevo esquema de la caficultura mundial.

La Federación de hoy es una empresa dedicada prioritariamente a la actividad del café. Es decir, volvió nuevamente a su origen, pero con una experiencia acumulada de muchos años. Por esta razón, todo lo que se emprenda en el mediano plazo, debe tener asegurado un gran porcentaje de viabilidad y buenos resultados.

Este nuevo rumbo tiene muy claro que primero es el cafetero y después lo demás. En términos reales esto significa complementos adicionales para el caficultor, especialmente en lo social, pues tan importante es lo económico como el bienestar humano.

En el Comité del Tolima estamos aportando nuestros mejores talentos para que la caficultura de nuestro departamento tenga un nuevo rumbo, como es el anhelo nacional. No podemos ser menos, ni mucho menos ajenos a los cambios y al redireccionamiento institucional. Miremos el porvenir con entusiasmo, pues, finalmente, esta renovación nos ha de permitir la prosperidad.

del servicio de extensión

Por: Rodrigo Méndez Oriuela

La Federación Nacional de Cafeteros inició la capacitación de sus extensionistas a través de Internet. El primer paso para este proceso se dio en mayo del 2003 con el curso "Fisiología y Nutrición Mineral". Posteriormente se dictó el curso "Clima y Producción Vegetal", en el cual participaron, por el Tolima, Edgar Rico y Rodrigo Méndez. El objetivo de este tipo de formación es de contar con extensionistas más competentes y seguros en el momento de prestar los servicios de asistencia técnica al caficultor.

La aspiración de la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros, es que todo el Servicio de Extensión se capacite y se actualice por este medio, vinculando a 500 técnicos de todo el país. El Tolima participará con 25 cupos para adelantar el curso de Fisiología y 25 para el de Clima y Producción Vegetal.

Además de constituirse como una importante herramienta de trabajo, esta capacitación permite el fortalecimiento de nuestra identidad frente a los retos a los que la profesión nos exija en el futuro. Por tanto, es una gran oportunidad para todos los extensionistas que estamos comprometidos con los 63.000 productores de nuestro departamento.

El curso, en la parte de Fisiología, nos da amplias bases para tener la capacidad de diferenciar las variedades de café, comprender las características anatómicas de la planta, su proceso metabólico asociado con la respiración de la planta, fotosíntesis, fermentación en el beneficio del proceso del café, nutrición, deficiencias y correctivos.

En la parte de Climatología, al recibir los conceptos de clima, tiempo, radiación solar, brillo solar, temperatura y balance hídrico, tenemos las bases para hacer recomendaciones en el manejo de cultivos para cada localidad y desarrollar habilidades para el cálculo y aplicación de los diversos conceptos en nuestras labores de campo.

Contamos con el entusiasmo para adelantar el curso virtual, pues una buena integración teórico-práctica y articulada de los conceptos aprendidos, nos permitirán un mejor desempeño en nuestras funciones ante los cafeteros.

Lamentable pérdida

La comunidad cafetera del Tolima registró con profundo pesar el absurdo fallecimiento del señor Efraín Posada, presidente del Comité de Fresno. El señor Posada era un conocido líder cafetero y comunal de la localidad. Sentimientos de condolencia para familiares y amigos.

Seguimos trabajando

Si bien es cierto que ya no contamos con los recursos del pasado, también en cierto que seguimos trabajando con la misma intensidad, la misma mística y la misma entrega, para que la zona cafetera y, por ende el cafetero, disfrute de los beneficios que trae el progreso y el bienestar social.

El Comité del Tolima se ha unido con otras entidades gubernamental y privadas, para aunar esfuerzos y dineros, con los cuales se vienen adelantando obras significativas.

Tal es el caso del programa de salud alimentaria, cuyo propósito es el de brindar a la comunidad, asistencia en semillas y pie de cria de especies menores, más un gran componente de capacitación y asistencia técnica que pretende generar en la población el criterio de «sembrar para comer», resaltando que no hay necesidad de generar ingresos para comprar productos que las fincas pueden producir.

El programa esta dirigido a población en riesgo de desplazamiento, reubicada o retornada; como un incentivo a su permanencia en el area rural.

De otra parte tenemos la alianza de productores de banano bocado del oriente del Tolima, que plantea una serie de actividades diseñadas para mejorar el negocio de las asociaciones productoras en Icononzo.

Otros programas están en camino, como la conservación de vías en el sur del Tolima y el de las 120 aulas para las escuelas rurales post-primaria. No obstante, se han tenido problemas de cofinanciación, por factores tales como la transición de los nuevos alcaldes y el gobernador, cambios en la legislación, la situación fiscal de los municipios y el departamento y algunos otros que se salen de nuestro control. Lo anterior puede generar el reintegro de unos recursos al Fondo Nacional del Café

Esperamos que estos inconvenientes se superen rápidamente, pues nuestra intención es la de continuar trabajando por el bienestar del cafetero.

Los mayores éxitos han sido para los que han aceptado los mayores riesgos
Henry Bergson

Así nos ven los periódicos nacionales

Las noticias buenas son para difundirlas. Por esta razón transcribimos a continuación, un artículo publicado en el diario El Tiempo, el cual habla sobre la Federación de Cafeteros y sus nuevas innovaciones en materia de mercadeo.

«A fines del año pasado, el periódico «The New York Times anunció la llegada de las tiendas de la Federación Nacional de Cafeteros con el sugestivo título: A un lado Starbucks, que ahí viene Juan Valdez. Hacía referencia a la prestigiosa cadena de tiendas de café, que tiene 6.500 locales regados por el mundo.

Ya hay 10 tiendas Juan Valdez en Colombia. Y el gerente de la Federación, Gabriel Silva, anuncia que para el 2007 serán 200 en las principales ciudades del mundo.

Las tiendas son apenas un eslabón de una cadena de emprendimientos de la Federación para ponerle valor agregado al producto insignia de Colombia, que hasta hace poco se comercializaba a nivel internacional casi exclusivamente como materia prima.

Fuera de la fábrica de café liofilizado que funciona hace 30 años en Chinchiná, los cafeteros colombianos han vivido los tres últimos cuartos de siglo de la venta de café verde.

Pero en los últimos meses las cosas empezaron a cambiar y

la Federación, que representa a más de medio millón de cultivadores, ha entrado con fuerza a trabajar la agrindustria.

Primero trabajó con los especiales, de los cuales se expende en las tiendas nueve

variedades. Desde hace varios meses trabaja en el lanzamiento de PODS, que es café en sobres para una sola persona. Una firma italiana elabora la máquina que prepara 100 sobres por minuto.

Y ahora la Federación trabaja en la elaboración de una gaseosa de café. En la fábrica de café liofilizado se han preparado algunas muestras y se busca un socio estratégico para trabajar en el lanzamiento de la nueva presentación del café. Ante la situación planteada por la oferta de café en el mundo, la Federación no se queda quieta.

