

Competitividad de la caficultura

El Comité Nacional de Cafeteros aprobó para el año 2.004, una partida presupuestal con el fin de adelantar el "Programa para la competitividad de la caficultura colombiana a través de la tecnificación", dirigido a continuar incentivando el proceso de renovación de cafetales y la siembra de maíz y frijol, pero con la diferencia que durante el presente año el incentivo no será en dinero, sino mediante la entrega de fertilizantes. **(Más información página 3)**

En esta edición

caficultura
nuevo
rumbo



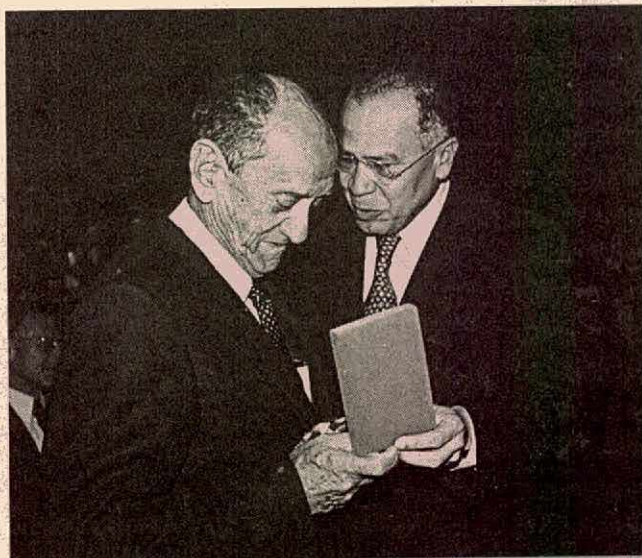
Principales acciones gremiales para el 2004. Página 6



Grabación de Tomémonos un tinto en El Nogal.

PERSONAJE cafetero

Distinción cafetera



Colombia aumentó sus exportaciones en volumen, al pasar de 9.9 a 10.3 millones de sacos de café.



Estados Unidos, el mayor consumidor de café en el mundo, ya se acerca a los 20 millones de sacos anuales.



En el año 2003 se renovaron en el país 60.431 hectáreas de café.



TOLIMA

Cafetero

**Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima**

Año 2004 - Edición 158

Consejo Editorial: Luis Oliver Montealegre, Jairo Vásquez, Jorge Eliécer Mejía (q.e.p.d), Guillermo Grijalba, César Augusto González y Orlando Morales

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**

En el pasado Congreso Nacional Cafetero, el doctor Maclovio Alvira Jácome, líder cafetero del Tolima, fue condecorado con la orden al Mérito «Federación Nacional de Cafeteros de Colombia», como homenaje a su trayectoria como dirigente gremial.

El ex-fiscal de la nación, Dr. Alfonso Gómez Méndez, fue el encargado de entregarle la medalla y el pergamino. Por su parte, el doctor César Eladio Campos, representante de nuestro departamento en el Comité Nacional de Cafeteros, hizo una reseña sobre la vida y obra de Maclovio Alvira como cafetero, líder y personaje notable, y de la cual destacamos los siguientes apartes:

«Nacido en Chaparral de los grandes, tierra de hombres ilustres.

Durante más de 28 años fue miembro del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, donde trabajó arduamente en la defensa de la familia cafetera.

Una de sus pocas escapadas en 40 años de servicio al gremio cafetero, fue en 1988, cuando sus paisanos chaparralunos, en la primera elección popular, lo designaron como su alcalde. Al terminar fue distinguido como el mejor alcalde del Tolima.

Nada más merecido que el reconocimiento al otorgársele la medalla al Mérito «Federación de Cafeteros de Colombia», a un hombre honesto, de trabajo y de servicio.»

TÉCNICA

Programa de competitividad de la caficultura colombiana a través de la tecnificación

CONDICIONES GENERALES PARA LA APLICACIÓN DEL PROGRAMA:

Igual que en años anteriores, la renovación de cafetales se podrá realizar por el sistema de "Borrón y Cuenta Nueva" (siembra) o por zoqueo. En el caso de zoqueo, puede ser por zoca tradicional o zoca pulmón y poda calavera, en lotes parejos o por surcos alternos.

Como mínimo se podrán renovar 500 árboles y como máximo el 20% del área total en café de la finca. Cuando la finca tenga menos de una hectárea cultivada en café, se podrá renovar hasta la totalidad del área.

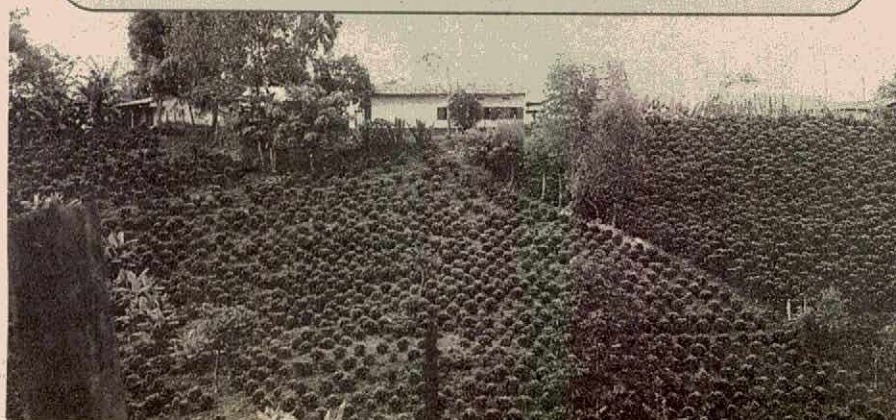
La máxima densidad, en la renovación por siembra o en las de zoca con surcos intercalados, es de 10.000 plantas por hectárea.



VALOR DEL INCENTIVO

En las renovaciones mediante siembra o por zoqueo se entregará al agricultor que cumpla con el programa, el incentivo representado en 100 gramos de fertilizante por sitio de café que renueve. Adicionalmente, el caficultor que realice siembras de maíz o frijol intercaladas en el lote de café renovado con incentivo o mediante siembra en un lote aparte en área que por lo menos sea igual a la que renovó, tiene derecho a recibir 150 kilos de fertilizante por cada hectárea plantada en estos cultivos.

El caficultor que se acoja al incentivo adicional por siembra de maíz o frijol, debe comprometerse a seguir las recomendaciones del Servicio de Extensión, particularmente en lo que tiene que ver con las variedades a utilizar. (*Sigue en la página 4*)



TÉCNICA

Viene de la página 3

ENTREGA DEL FERTILIZANTE

Para recordar:

Construya el almácigo en su finca.

Utilice la pulpa de café en sus almácigos.

Establezca un alto número de plantas por hectárea.

Maneje en forma integrada las arvenses.

Fertilice con base en el análisis de suelos.

Controle la broca.

Realice una buena recolección.

El Caficultor deberá hacer la solicitud de participación en la Oficina del Servicio de Extensión del municipio donde tiene su finca cafetera, mediante el diligenciamiento del formato correspondiente, y coordinar con el Extensionista la visita a la finca para definir el plan de renovación, para posteriormente recibir la autorización del Comité.

Recibida la aceptación por el Caficultor, éste procede a desarrollar la renovación de sus cafetales, según lo programado con el Extensionista. Una vez el Caficultor realice la renovación, solicitará la visita del Servicio de Extensión para la respectiva verificación, en la cual, si encuentra que la labor está realizada, el Extensionista tramitará la correspondiente orden de entrega de

fertilizante en kilos en el punto autorizado, que será recibida y aceptada por el proveedor como parte de pago del fertilizante. El proveedor entregará el fertilizante sólo al caficultor que presente una orden firmada por la persona autorizada por el Comité.

El caficultor asumirá los costos del transporte del fertilizante a la finca, y en ningún caso se le devolverá dinero en efectivo.

El fertilizante que se entrega tiene como objeto la fertilización de los cafetales que a criterio del productor necesite, para lo cual podrá solicitar las recomendaciones técnicas del Servicio de Extensión en cuanto a dosis, fórmulas, modo de aplicación y época.



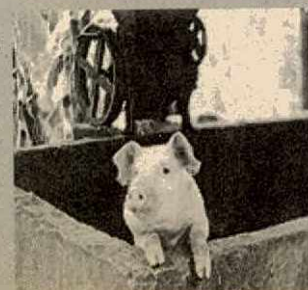
RECOMIENDA

Antes de decirles cómo ajustar y calibrar la máquina despulpadora, les recuerdo primero lo siguiente:

1. Toda la herramienta y maquinaria utilizada en la finca, debe mantenerse en buen estado. Después de la cosecha, la despulpadora y el beneficiadero deben quedar totalmente limpios.



2. No olviden que la despulpadora y el beneficiadero no son el lugar para guardar los abonos, los químicos, los cerdos o las gallinas. Todo esto daña la calidad de nuestro café. En la próxima edición les contaré otras cosas de interés.



café cultura
nuevo
rumbó

Se está comenzando a desarrollar un proyecto para promover el consumo de café y conquistar a los jóvenes. Se trata de Coffe-kola-Buendía, una bebida energizante que competirá en el mercado de las gaseosas y con las múltiples marcas importadas que están conquistando el paladar de millones de jóvenes en el mundo.

Lamentable pérdida



Con profundo pesar registra Tolima Cafetero, el fallecimiento de don Jorge Eliécer Mejía, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

Don Jorge Mejía era cafetero del municipio de Fresno, donde se distinguió por su trabajo dedicado y su preocupación por el bienestar de los cafeteros de la región.

Persona de grandes cualidades humanas, alegre y locuaz. Siempre consideró que los programas de capacitación para el cafetero eran de vital importancia, pues él mismo se formó en la Fundación Manuel Mejía. De ahí en adelante participó activamente en los diferentes cursos dictados por la Federación, teniendo como consigna que el desarrollo se encontraba en el conocimiento.

A finales del año inmediatamente anterior, estuvo presente en el Congreso Nacional Cafetero; en donde expuso algunos de los problemas más sentidos de los cafeteros del Tolima.

La redacción de este periódico expresa su sentida condolencia a familiares y amigos.

Labor social con los niños



Por: Olga Stella Girón



Es increíble ver como mientras nos quejamos por el estado del clima o nos preocupamos por pequeñeces, existen rincones de nuestro departamento en donde los niños deben sentarse en un pedazo roto de guadua dentro de un túnel húmedo, para recibir las lecciones que deben conducirlos a ser el futuro del país. Y peor aún: su situación está muy distante de encontrar solución.

Por ello, debemos sentirnos orgullosos de que con una campaña como la realizada en navidad, «regala una sonrisa a un niño cafetero», le hayamos brindado un instante de felicidad a cada niño. Cada regalo les alegró su vida y olvidaron, por un instante, la crisis de su entorno.

Gracias a Proyectar, Coomersa, Almacafé, Coomcafé, Cecatol, Jubilacafé, Recreafé y a todos los funcionarios del Comité de Cafeteros que con su generosidad, permitieron el desarrollo de esta jornada con la que aparte de lograr sonrisas, se logró construir patria y respirar paz.

Radio Cafetera en Stereo



Celebramos en Tolima Cafetero, la tarea de extensión y comunicación que adelantan desde la Emisora Calarma Stereo 98.9, los técnicos Diego Sánchez y Diego Lozano. Cada jueves estos funcionarios, entre las 5 y 6 de la mañana, comparten con los cafeteros de San Antonio, todo lo relacionado con la familia, el negocio del café y otros cultivos.

¿Sabía usted que...

...en un hecho sin antecedentes en el Gremio, el Congreso Cafetero aprobó el Plan Estratégico 2003-2008, que será la carta de navegación de la caficultura para los próximos años, porque fija un norte que le permitirá a las instituciones cafeteras adaptarse al nuevo entorno de caficultura nacional y mundial?



...el Plan Estratégico de la Federación de Cafeteros tiene como fin trabajar en todos los frentes posibles para vender cada vez más café con valor agregado, porque las perspectivas de oferta mundial del grano no permiten esperar una gran recuperación de las cotizaciones, y porque los dirigentes gremiales han tomado conciencia de que hacia el futuro ahí está el verdadero negocio y no en vender café verde?



...Dentro del Plan Estratégico está incluido un capítulo con un programa para cafés especiales, que busca duplicar las exportaciones de 1.3 a 2.6 millones de sacos en los próximos cinco años y poder atender el programa de las Tiendas Juan Valdez, en Colombia y en el exterior?

CALIDAD

Caficultura Nuevo Rumbo

Red de Información Cafetera)

En el pasado Congreso Nacional Cafetero, versión No. 63, se tomaron importantes medidas para el sector cafetero en conjunto con el Gobierno Nacional. Las principales acciones fueron las siguientes: Compromiso del Gobierno Nacional de continuar ayudando al sector, aprobación de una profunda reforma de estatutos y de un Plan Estratégico para los próximos cinco años, toma de nuevas decisiones en materia comercial e inicio de proyectos para vender café con mayor valor agregado.

Compromiso del Presidente

El Jefe de Estado de los colombianos estuvo muy receptivo y atento a las formulaciones de los cafeteros. Los principales aportes del Presidente a los cafeteros fueron:

*Se comprometió a mantener el AGC (Apoyo del Gobierno a la Caficultura) durante su Gobierno, para el cual hay presupuestados 45.000 millones de pesos para el 2004.

*Propuso una «alianza social» entre la Federación y el Gobierno Nacional para hacer del sector cafetero un líder en el desarrollo de las siete herramientas del programa de equidad social, que incluyen la revolución educativa, el avance de la seguridad social, el impulso a la economía solidaria, el manejo social del campo, de los servicios públicos, la calidad de vida urbana y un país de propietarios.



Aparecen en la fotografía, de izquierda a derecha: Jorge Mejía (q.e.p.d), Angel M. Suárez, César González, Gonzalo Orozco, Maclovio Alvira, Alfonso Gómez, Gabriel Silva, Luis Oliver Motealegre y César Eladio Campos

*Anunció que continuará el trabajo diplomático para buscar que los Estados Unidos regresen a la Organización Internacional de Café, e insistió en la necesidad de buscar una reunión entre los países productores, los consumidores y la industria mundial, para analizar formulas que permitan encontrarle salidas definitivas a la crisis mundial.

Hechos y tendencias

Por su parte, el Gerente de la Federación Gabriel Silva, hizo un balance de los principales hechos y tendencias de la industria cafetera colombiana. Algunos de los aspectos que destacamos de su informe, son los

siguientes:

*A partir de este año comenzará a registrarse un déficit en la oferta de café en el mundo, por la menor producción que tendrá Brasil para el período 2004-2005, situación que puede repercutir en los precios internacionales del grano. La próxima cosecha de Brasil será de unos 35 millones de sacos, muy inferior a la que esperaba.

Después de cuatro años de un déficit acumulado de 435.000 millones de pesos, el Fondo Nacional del Café cerró el 2003 con un saldo positivo de 5.800 millones de pesos, resultado que le da un importante respiro al gremio. **(Sigue en la página 12)**



Los miembros del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima participaron activamente en las sesiones del Congreso Cafetero.

El presidente Alvaro Uribe se comprometió a mantener el AGC (Apoyo del Gobierno a la Caficultura) durante su Gobierno, para el cual hay presupuestados 45.000 millones de pesos para el 2004.

Más plazo para acceder al Pran

El Programa de Reactivación Cafetera – PRAN, adelantado por la Federación Nacional de Cafeteros y el Gobierno Nacional, a través Fondo de Financiación Agropecuaria – Finagro, tenía como fecha límite el pasado 31 de diciembre de 2.003, pero el Ministerio de Agricultura y

Desarrollo Rural, mediante resoluciones 0279 del 16 de diciembre de 2.003 y 308 del 30 de diciembre de 2.003, amplió el plazo y estableció la fecha límite hasta el próximo 30 de junio de 2.004 para que los interesados firmen los pagarés correspondientes y se acojan a los beneficios del programa.

En consecuencia, los Caficultores con obligaciones correspondientes a Fondo Rotatorio de Crédito, Forecafé, Cisa, la cartera bancaria C, D y E, cartera Prodesarrollo BIRF y café mediano plazo, como también los deudores de la Caja Agraria en Liquidación, pueden acercarse al Comité de Cafeteros de su municipio donde el Extensionista les suministrará la información pertinente para acogerse al PRAN y refinanciar sus deudas en condiciones favorables.

De igual forma quienes estén interesados en acogerse al arreglo directo, mediante el pago del 40% de la obligación también pueden hacerlo. Los deudores de Cisa también pueden hacer su arreglo directo pero al 48%.

Quienes deseen acogerse, podrán acceder al programa en forma general mediante el pago del seguro de vida y el aporte opcional del 5% o el 10%, como también la firma de los pagarés respectivos. Quienes se encuentren en cobro jurídico, adicionalmente deberán tramitar el paz y salvo por concepto de honorarios de abogado y certificación de inexistencia de remanentes.

Con el fin de que los interesados tengan mayor claridad sobre el tema, queremos recordar las condiciones del programa.

Monto

Incluye el valor correspondiente al saldo del capital adeudado más los intereses contabilizados no contingentes.

Plazo

El plazo total es de diez (10) años y el periodo de gracia de tres (3) años, periodo durante el cual no se causarán intereses.

Tasa de interés

La tasa de interés anual a partir del tercer año, será igual al índice de precios al consumidor –

IPC más tres (3) puntos. Los tres puntos se descontarán de su cobro en cada pago, cuando éste se efectúe en la fecha estipulada o con antelación a ella, de tal manera que para quienes paguen al día la tasa de interés será igual al IPC.

Garantias

La deuda reestructurada tendrá como garantía la misma con la cual le fue otorgado el crédito inicialmente, más la de un Codeudor en el segundo pagaré del 5% o 10%.

Estimulo por prepago parcial

Cuando un beneficiario realice pagos parciales adicionales en calidad de prepago, durante el periodo de gracia, reducirá el plazo total y recibirá un estímulo consistente en la reducción de la obligación por el doble del valor prepago; o sea que por cada cuota pagada por anticipado, el programa le reconoce el doble de su valor.

Documentos requeridos para el perfeccionamiento de la operación

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía. En el caso de personas jurídicas certificado de existencia y representación legal con antigüedad no superior a treinta (30) días.
- Pagarés y cartas de instrucciones respectivas debidamente firmadas.
- Quienes se encuentren al cobro jurídico, deben paz y salvo de honorarios de abogado y certificación de no existencia de remanentes.
- Comprobante de consignación bancaria del seguro de vida por el primer año y/o del aporte inicial del 5% o del 10%.
- Codeudor.

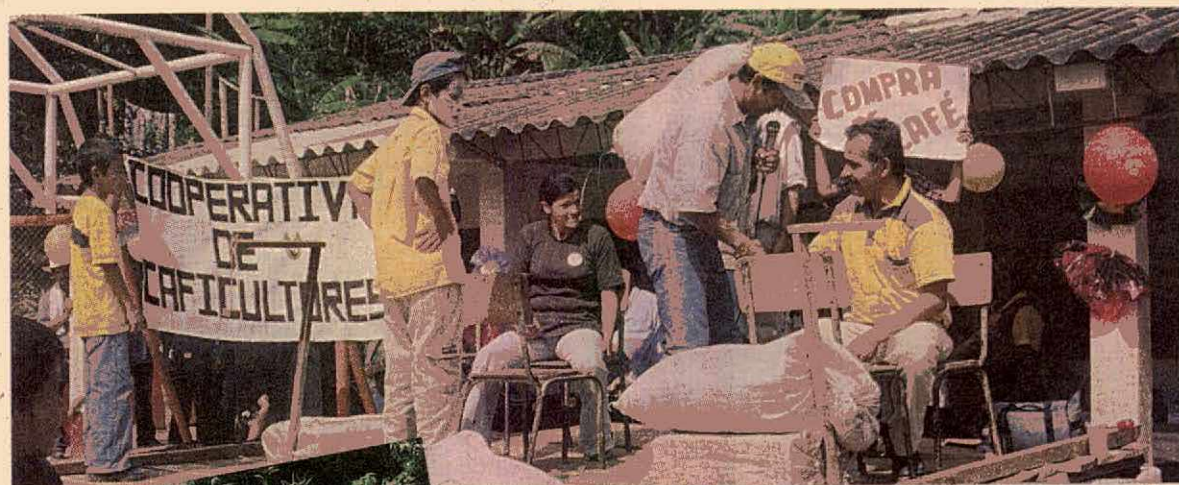


Tomémonos un Tinto en

El Nogal

Las veredas Campeón Alto, Campeón Medio, Campeón Bajo, Alto Grande, Los Guaduales y El Bosque, se vicularon a la grabación del programa radial Tomémonos un Tinto, en la vereda El Nogal

En un día de radiante sol y alegría desbordada, se grabó en la vereda El Nogal, municipio de Fresno, el programa Radial Tomémonos un Tinto. Fue un tiempo especial en el cual los cafeteros de la región demostraron que, ante todo, están los valores de la familia, la amistad y el bien común.



Los cafeteros no llegaron solos a la reunión, los acompañaban sus familiares. De esta manera El Nogal se vistió con los colores cafeteros. Agradecemos la organización y participación del Servicio de Extensión de la seccional Fresno, Alcaldía Municipal, presidentes juntas de acción comunal, Cooperativa de caficultores del Norte, Comité Municipal de Cafeteros de Fresno, Emisora Fresno Estéreo y Comerciantes de Fresno.

cafiacultura
nuevo
rumbó

Uno de los objetivos de la caficultura orgánica es conservar y mantener la mayor diversidad biológica dentro de los ecosistemas cafeteros, es decir, mantener la vida de las plantas, animales y agua existentes en la zona cafetera.

Amigo caficultor: abone con lo propio y coseche lo mejor !

"Las cooperativas de Caficultores con su empresa AGROINSUMOS DEL CAFÉ S.A. cumple con la misión de atender las necesidades de fertilización del sector cafetero apoyadas en la red de 500 puntos de venta. Como respuesta a la confianza que los caficultores le han brindado, Agroinsumos garantiza a las cooperativas la entrega del producto en condiciones óptimas de CALIDAD, CANTIDAD, PESO Y OPORTUNIDAD.

A través de las cooperativas y de los Almacenes del Café, Agroinsumos transfiere beneficios al caficultor tales como: precios competitivos, asesoría técnica, retorno de utilidades a sus cooperativas, apoyo a programas específicos, vinculación promocional y apoyo en la operación logística.

Reconozca y exija sus productos con la marca AGROCAFÉ en las fórmulas cafeteras 25-4-24 y 17-6-18-2 y en los abonos simples como urea, DAP, y KCl con la marca NUTRIMÓN. Todos los productos cuentan con el respaldo y calidad certificados por el proveedor Monómeros Colombo Venezolanos.

ABONE CON LO PROPIO Y COSECHE LO MEJOR !!!



Vuelve Tomémonos un Tinto

el programa radial del Comité de Cafeteros del Tolima, para la toda familia cafetera.

Escúchelo en ...

La Voz del Tolima, miércoles de 6:00 a 6:30 a.m.

Ambeima Stereo, miércoles de 6:00 a 6:30 a.m



**... y hablemos del progreso, la finca, el bienestar y el progreso.
Tomémonos un Tinto, la mejor media de hora de la radio del Tolima.**

SALUD

Consumo regular de café disminuye riesgos de diabetes

(Federacafé)

Las personas que beben varias tazas de café al día pueden disminuir notablemente el riesgo de desarrollar diabetes incluso si tienen sobrepeso.

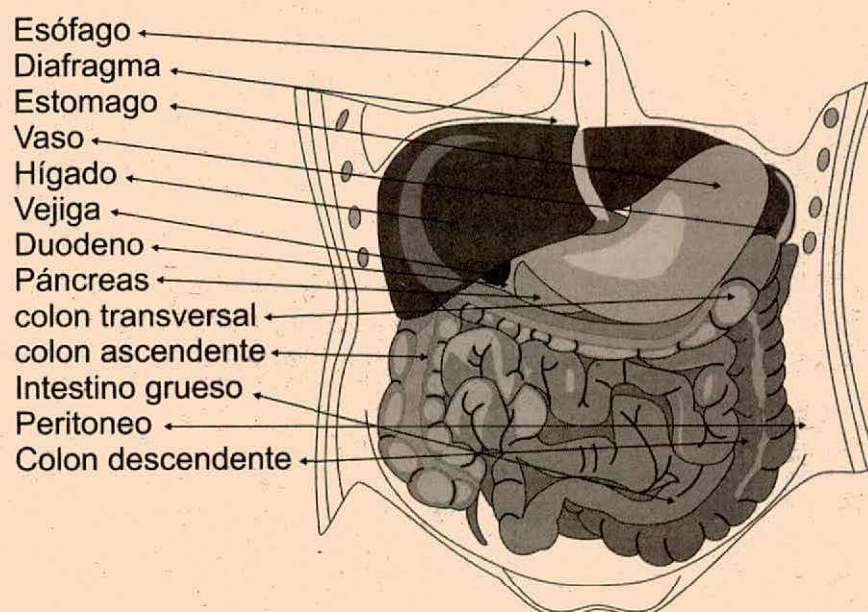
Un estudio efectuado a 125.000 personas indicó que el café regular (con cafeína) puede afectar el metabolismo de forma positiva, según investigadores de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Harvard (Estados Unidos).

Los hombres que beben más de seis tazas de café al día reducen su riesgo de desarrollar diabetes en más de la mitad durante un período de 12 a 18 años. Las mujeres que toman la misma cantidad de café disminuyen su riesgo de desarrollar diabetes en un 30 por ciento.

Sin embargo, los investigadores señalaron que no está claro por qué el café regular disminuye el riesgo de desarrollar diabetes de tipo II, o de aparición en la adultez. En la diabetes de tipo II, el cuerpo pierde la capacidad de utilizar la insulina adecuadamente para metabolizar los alimentos, especialmente la glucosa o azúcar en la sangre.

La diabetes, vinculada estrechamente a la gordura y a la vida sedentaria, puede conducir a cardiopatía, accidentes cerebrovasculares, ceguera, pérdida de una de las extremidades y otras discapacidades.

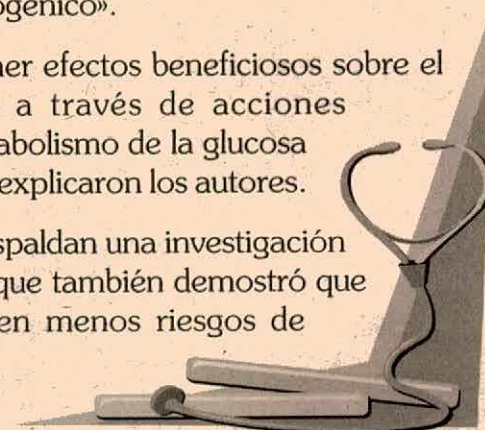
La cafeína también acelera el metabolismo y puede afectar otros aspectos metabólicos, como la oxidación de las grasas y la concentración de glucógeno en los músculos.



Según los investigadores, «el café contiene otros ingredientes que pueden ser beneficiosos (...) como cantidades sustanciales de potasio, niacina, magnesio y sustancias antioxidantes, como tocoferol y ácido fenol clorogénico».

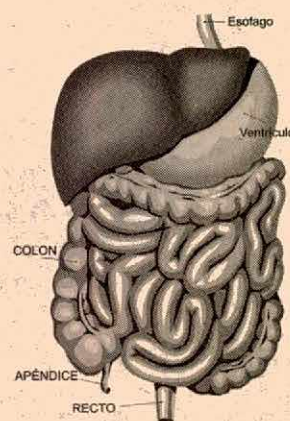
«Estas sustancias pueden tener efectos beneficiosos sobre el desarrollo de la diabetes a través de acciones independientes sobre el metabolismo de la glucosa y la resistencia a la insulina», explicaron los autores.

Los resultados del estudio respaldan una investigación reciente hecha en Holanda que también demostró que los bebedores de café tienen menos riesgos de desarrollar diabetes.



La diabetes es un desorden del metabolismo, en el proceso que convierte el alimento que ingerimos en energía. Durante la digestión se descomponen los alimentos para crear glucosa, la mayor fuente de combustible para el cuerpo. Esta glucosa pasa a la sangre, donde la insulina le permite entrar en las células.

Las personas que sufren de diabetes es porque el páncreas no produce, o produce poca insulina (Tipo I); o porque las células del cuerpo no responden a la insulina que se produce (Tipo II).



El páncreas es un órgano situado en la parte posterior del abdomen que ayuda en la digestión y absorción de los alimentos mediante la secreción de enzimas al intestino, y en el control de los niveles de glucosa (azúcar) en la sangre mediante la producción de insulina.

La insulina es una hormona que se produce en el páncreas, cuyo efecto es disminuir la glucosa sanguínea. La insulina actúa permitiendo el paso de la glucosa sanguínea al interior de las células del tejido muscular y del tejido graso.

La insulina permite la utilización y correcto aprovechamiento de los alimentos, de ahí su gran importancia.

Obras terminadas en la vigencia 2003

Con aportes del Fondo Nacional del Café, el Comité de Cafeteros del Tolima terminó obras en la vigencia 2003, según el siguiente detalle:

TIPO DE OBRA	APORTANTES				Número Obr/Proy/Uds		COBERTURA		ALCANCE SOCIAL	
	Fon.Nal.Café	Cofinanciación			Proy	Cantidad	No. Vdas	No. Mpos	Fincas	Usuarios
	Comité	Gobierno	Comunidad	TOTALES						
ACUEDUCTOS Y ALCANTARILLADOS (Construcción de acueductos, mantenimiento, estudios)	181,236,860	219,599,760	62,724,000	463,560,620	16	53.69Km	56	10	1,667	8,070
CENTROS EDUCACIONALES (Construcción de aulas, polideportivos, casa del profesor, dotación a centros escolares)	98,040,566	101,600,000	6,500,000	206,140,566	19	2,339Uds	311	24	9,330	5,510
ELECTRIFICACION RURAL (Construcción de redes, transformadores)	272.595.069	774.993.428	37.441.616	1.085.030.113	52	194 Km	29	15	865	4.325
VIAS Y PUENTES (Obras de drenaje, puentes vehiculares y peatonales, conservación y construcción de vías)	398.628.849	1.526.652.422	6.285.035	1.931.566.306	5	1.396Km	112	15	3.360	16.800



¿Qué son cafés especiales?

Son cafés de alta calidad, valorados por los consumidores, ya que poseen atributos particulares en fragancia, aroma y sabor. Ante estas características, los consumidores están dispuestos a pagar precios superiores, lo que se traduce en un mayor ingresos para los productores colombianos.

Los Cafés Especiales deben, además, mantener consistencia en sus características físicas (forma, tamaño,

humedad, apariencia, defectos), sensoriales (olfativas, visuales, gustativas) y prácticas culturales (recolección, lavado, secado), que los caracteriza y los distingue de los otros cafés.

Los cafés especiales dan un sabor en taza diferente lo que le permite al consumidor una experiencia muy especial para su paladar.

LUCIO

el cafetero

Hola mis amigos, aquí estoy de nuevo para contarles mis historias.

En primer lugar reciban todos un saludo muy especial en este 2004, que espero sea muy próspero y productivo.

Ahora sí paso a contarles lo que me sucedió en vacaciones. Como ustedes sabían, me fui pa' la costa con la Rosita, el chino y los suegros. No hubo escapatoria.

Eso mi suegra iba toda entusiasmada y el viejo también. Como será que por fin le vi una cuantas sonrisas.

A la Rosita le pedí que me llevara unos buñuelitos para el viaje y la avenita que tanta falta me hace.

Salimos, pues, rumbo a la capital en la línea de 6 de la mañana, ya con bastante calorcito.

Como a eso de las once, me comienzan a sonar las tripas del hambre. Le pedí a la Rosita los buñuelos y la avena. Les ofrecí a los familiares, pero ninguno quiso jartar. Mejor pa' mí me dije, y me comí los buñuelos con toda la jarrada de avena.

-Lucio, usted como exageró tomándose toda esa avena.-Me dijo la Rosita.

Pero ya no había nada que hacer. El hambre apremiaba y la cosa estaba buena.

A la media hora de camino y ya casi llegando, me empieza a doler el estómago. La piel se me puso de gallina y yo empecé a sudar frío.

-Rosita, como que estoy maluco-, le dije.

-Eso le pasa por glotón- me respondió la condenada.

-¿Sumerché no tendrá por ahí un pedacito de papel?-, le pregunté.

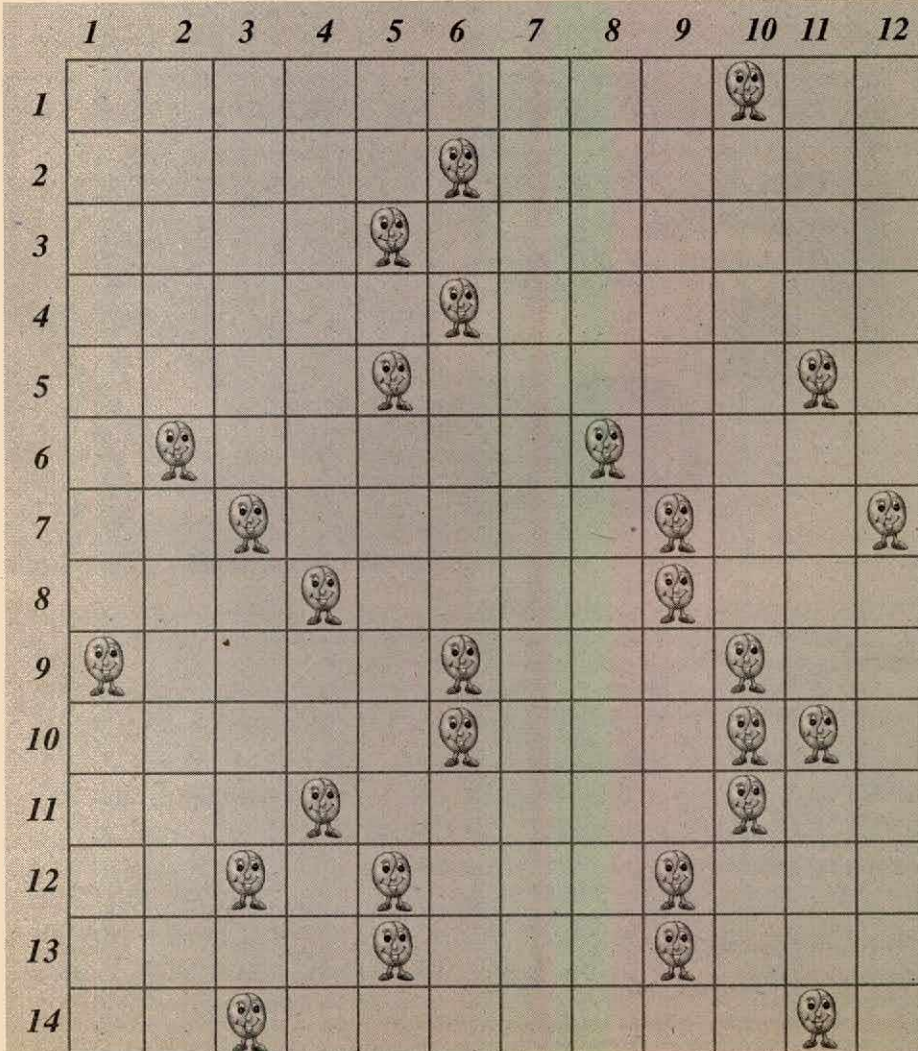
La Rosita me voltió a mirar y me vio todo pálido y escurrido en el asiento.

-Pare, señor-, intenté decirle al conductor pero ya no me salía voz y cada vez sudaba más frío.

Rosita, viéndome como estaba, se paró de la silla y fue a pedir que pararan el bus.

El conductor, con una voz más potente que la de mi suegro, giró la cabeza y dijo: -¿Será que el señor no se puede esperar a que lleguemos al terminal?

-Pregúnteselo a su abuelita- le dije, y me bajé corriendo de ese bus. Si ese señor no para, me rompo hasta el alma. Pero bueno, ya mejoradito seguimos el viaje y llegamos a la capital. Luego les sigo esta historia.



Horizontales

1. País gaucha. Río italiano.
2. Vasto, extenso. Pasar el río por un lugar poco profundo.
3. Jefe islámico. Resfrío.
4. Apellido de expresidente colombiano. Hablan (inv).
5. Tela para vendas (inv). La guarachera de Cuba. Vocal.
6. Consonante. Comparación, semejanza. Tela fuerte de algodón o hilo.
7. Segunda persona del plural. Arteria principal del cuerpo. Voz militar.
8. Le faltó poco para ser suave. Grosero. Posesivo (inv).
9. Lance, arroje (inv). Memoria virtual de los computadores. Afirmación.
10. Aro muy pequeño. Rafael Felipe Arias. Símbolo del azufre.
11. Terroristas españoles. Rompías la tela. Carlos Torres.
12. Ciudad antigua (inv). Vocal. Sebastian Bolívar Torres. Raspa.
13. Composiciones poéticas. Parte de un avión. Pase la vista por lo escrito (inv).
14. Repetido lo dice el profesor Jirafales. Cabalgaduras. La primera.

Verticales

1. Aturdidos, embobados. Le hace el quite al toro (inv).
2. Manojos de flores. Mujer con mucha suerte.
3. Catarros. Alemana. Vocal.
4. Mujer ilustre, célebre. Iván Torres. Estados Unidos.
5. Negación. La última. Zumos exprimidos de la uva. Consonante.
6. La de Tomás. Símbolo del Carbono. Famoso rey persa. Cocinan.
7. Zar del rusia conocido por su crueldad.
8. Relativo al nacimiento. Aeromozas.
9. Caudillo, guía. Océano. Vocal.
10. Cometerás errores. A nivel.
11. Se detiene. Arco de colores. Se va pa'l suelo.
12. Cosa de poco valor y mucha apariencia. Bebida hecha con aguardiente, azúcar y alguna hierba de sabor.

Viene de la página 6

Caficultura nuevo rumbo...

*Gracias al trabajo de las instituciones y a las ayudas oficiales, los cafeteros recibieron beneficios durante el 2003, por 452.000 millones de pesos, que equivalen a un promedio de 800.000 pesos por productor. Por cada peso aportado por la contribución cafetera, la institucionalidad le devolvió tres pesos en mayores ingresos y servicios a los productores.

*En este año la Federación continuará con un agresivo plan comercial que le permitirá penetrar más en el mercado norteamericano y trabajará con los productores del Grupo de Cafés Arábicos Lavados para poner en marcha mecanismos de financiación que protejan los ingresos de los productores.

*Se fortalecerán las cooperativas cafeteras y les dará nuevos estímulos para que continúen cumpliendo con la función

principal del Fondo Nacional del Café, que es mantener la garantía de compra y transferirle a los productores la mayor parte posible de los ingresos que generan las exportaciones.

Productividad y calidad

Una de las decisiones más importantes del Congreso Nacional Cafetero fue la aprobación de un nuevo programa de productividad y calidad, que busca mantener lo que se ha logrado con la renovación de 350.000 hectáreas, y seguir con la diversificación de ingresos para los productores.

El nuevo programa busca la renovación de 30.000 hectáreas con siembras intercaladas de maíz y frijol.

Finalmente quedó propuesta la ampliación del plazo del PRAN Cafetero por seis meses, para refinanciar todas las deudas de los cafeteros, por intermedio de Finagro.

Las tiendas Juan Valdez compiten en el mundo

El Gerente de la Federación, Gabriel Silva Luján, reveló que el balance de las tiendas Juan Valdez superó todas las expectativas y anunció que en este año se abrirán diez tiendas en el exterior. Así mismo manifestó que próximamente se colocará el primer paquete de acciones entre los productores y los Comités Departamentales y Municipales de Cafeteros.



Instituciones Educativas seleccionadas para la implementación del programa año 2004

COLEGIO DE BACHILLERATO MIXTO LEOPOLDO GARCIA	→	PALOCABILDO
COLEGIO NICOLAS RAMIREZ SATELITE EL VERGEL	→	ORTEGA
C.E. ALBANIA TEC. AGROPECUARIO	→	MARIQUITA
E.R.M. EL OLIMPO	→	PALOCABILDO
CENTRO EDUCATIVO PAN DE AZUCAR	→	CAJAMARCA
E.R.M. RECREO BAJO	→	CAJAMARCA
CENTRO EDUCATIVO LA RICA	→	SANTA ISABEL
ESCUELA RURAL MIXTA MESONES	→	ORTEGA
E.R.M. EL HATILLO	→	ANZOATEGUI
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA CARLOS BLANCO NASSAR E.R.M. SANTA BARBARA	→	ANZOATEGUI
INST. TEC. SAN RAFAEL	→	SANTA ISABEL
E.R.M. CASA VERDE	→	ATACO

Cubrimiento programa 2001 a 2003

MUNICIPIO	INSTITUCIONES BENEFICIARIAS	INSTITUCIONES USUARIAS	EQUIPOS ENTREGADOS	No. ALUMNOS	No. DOCENTES
ATACO	2	9	27	517	18
CAJAMARCA	1	1	15	300	15
CHAPARRAL	4	15	42	1375	44
CUNDAY	2	3	10	380	16
DOLORES	1	0	9	180	7
FALAN	2	3	10	315	16
FRESNO	2	8	24	655	20
HERVED	3	8	44	884	27
LIBANO	4	12	44	1272	54
ORTEGA	1	5	15	506	19
PALOCABILDO	1	2	12	275	11
PLANADAS	3	5	45	1155	41
RIOBLANCO	2	5	26	307	12
ROMIRA	1	3	15	440	25
SAN ANTONIO	1	4	8	204	8
VILLAHERMOSA	1	0	3	100	4
TOTAL	31	83	349	8865	337

Consolidado cobertura

AÑO	MUNICIPIOS	INSTITUCIONES BENEFICIARIAS	INSTITUCIONES USUARIAS	EQUIPOS ENTREGADOS	No. ALUMNOS	No. DOCENTES
2001	3	5	12	30	1062	54
2002	9	12	34	161	3742	138
2003	11	14	37	158	4081	145
TOTAL	23	31	83	349	8865	337

La tecnología, alternativa de calidad educativa en el campo.



EDITORIAL

Comercialización de café

Cuando todos navegamos para el mismo lado, llegamos muy pronto a la orilla deseada. Lo anterior es un ejemplo del trabajo que se basa en el modelo gana-gana. Esto quiere decir: gana usted, gana el otro, todos ganamos.

En el negocio del café es muy importante poner en práctica la reflexión anterior. Por esta razón, cuando hablamos de comercialización, el beneficio debe ser para todos. Y el primer paso para lograr el gana-gana, es el mantenimiento de la calidad del café.

Por ahí nos dicen que «después de la naturaleza, el caficultor es el que tiene mayor influencia en la calidad del café.» Por tanto, «un descuido en la recolección del grano, un mal beneficio, un proceso errado en el secado, un mantenimiento deficiente en las instalaciones y maquinaria o el manejo inadecuado de cualquier proceso, dañan el café y, peor aún, la calidad de la bebida. En ese momento perdemos todos, y eso es precisamente lo que debemos evitar.

Evitemos entonces, que por producir café de mala calidad, se deteriore la imagen del café colombiano y se pierdan clientes en el exterior.

Por el contrario, con un café de calidad gana también el consumidor, quien es el que paga por disfrutar de una buena taza de café colombiano.

Esto nos explica el porqué de la exigencia de los controles de calidad en el mercado externo. Pero esto no debe ser un obstáculo. Por el contrario, debe constituirse en un reto que se traduce en ganancia.

La comercialización es un asunto de todos, pues va desde la siembra hasta cuando el grano se convierte en un delicioso café. Y la idea es que todos ganemos en ese proceso.

Los cafeteros tolimenses aprenden más de sí mismos

Guillermo Vanegas T.
Gerencia Fincas Cafeteras.



“Cuando más nos conocemos, más nos estamos preparando para nuestros sueños... ¿Cómo podemos salir al mundo y relacionarnos con las personas, cuando no sabemos lo suficiente respecto a nosotros mismos?”

Esta es una pregunta que jamás nos la hacemos. ¿Será que yo sé quien soy? La respuesta está en conocernos a nosotros mismos como personas, que tenemos capacidades, valores y posibilidades de éxito.

“Soy el constructor de mis virtudes, como soy a la vez de mis defectos, torrente inagotable de inquietudes, genial contradicción de lo perfecto” lo dice el cantautor Alberto Cortez.

Porque para poder realizar nuestros sueños se necesita conocerse a sí mismo y aceptarse como se es. Además, conocer algo muy importante: que la mayor riqueza como ser humano es mi familia, es la gente con la cual cuento y siempre he contado para realizar todo.

Todo esto y mucho más lo están aprendiendo a conocer los cafeteros tolimenses en los cursos de gerencia humanizada en la parte que llamamos Mi Finca y Yo, en donde aprendemos a conocernos como personas, mediante la realización de talleres participativos con la familia y vecinos.

Esta pregunta la han podido responder los cafeteros que participan en los Grupos de gestión. Como ejemplo tenemos el Grupo de Barreto en Fresno, Grupo Banderas en Ortega, Grupo Laguneta en Alvarado, Grupo San Isidro en Santa Isabel y Grupo del Mirador en Libano.

Para ellos mi saludo de felicitación y que sigan trabajando por sus familias, sus comunidades y por nuestro Tolima cafetero.



CARTA DEL DIRECTOR



La actual administración de la Federación Nacional de Cafeteros, viene adelantando un Plan Estratégico, como herramienta básica para darle un nuevo rumbo a la caficultura colombiana, pues su principal preocupación es el bienestar del productor y su familia. De ahí que la frase de combate sea : Primero el Productor, luego lo demás.

Con el Plan Estratégico se pretende, además, que la Federación y las organizaciones del gremio como Cenicafe y la Fábrica de Café Liofilizado, tengan procesos operativos mucho más eficientes. En este sentido se trabajará de una manera más articulada y con monitoreos permanentes para el cumplimiento adecuado del Plan.

En el Tolima venimos trabajando en nuestro propio Plan Estratégico, pero obviamente dentro de los lineamientos del Plan Nacional. Las estrategias que hemos esbozado para el periodo 2004-2008, son tácticas y operativas, con las cuales esperamos alcanzar satisfactoriamente las pautas de la Misión y el enfoque de la Visión empresarial. Este ejercicio de reestructuración nos ha de permitir una mejor gestión, mediante la orientación de las acciones hacia el mejoramiento de las condiciones de vida del cafetero.

Con estas estrategias queremos también, obtener mucho más identidad y rasgos distintivos con las cuales podamos competir con éxito. Pero para lograr esta meta es necesario diseñar un modelo de medición de gestión que no evalúe en forma confiable y segura cada uno de nuestros procesos.

En próximas ediciones estaré contándoles los adelantos y los logros del Comité del Tolima, en nuestro tránsito por el Plan Estratégico. Por ahora, y en resumen, de lo que se trata todo este asunto, es de contar con una herramienta útil para asegurar la principal actividad del cafetero: la producción de café de calidad.

Cordial saludo,

César Augusto González

*El secreto de las grandes personas
está en la perseverancia.*

Santiago Alberione

CAFÉS ESPECIALES

Por: Lelly Espitia Alvarez
Asesora Cafés de Alta Calidad

En el mercado de los cafés especiales, al igual que el comercio común de café, la calidad sigue siendo uno de los principales atractivos para los clientes. El consumidor internacional está cansado de las mezclas y la mala calidad de la bebida.

A continuación les recuerdo algunos puntos básicos que se deben tener presentes en toda empresa cafetera, para mantener la calidad del grano.

En primer lugar hablemos del gerente cafetero, quien siempre debe mantener esa actitud de empresario con acciones tales como:

Planear el manejo de su cultivo
Dirigir el cumplimiento de las labores
Coordinar todas las actividades
Organizar operarios en labores especiales
Controlar que el manejo de la cosecha sea especial y que se dé cumplimiento a las recomendaciones especiales para obtener el **café de origen**.

Recomendaciones para asegurar un Café Especial

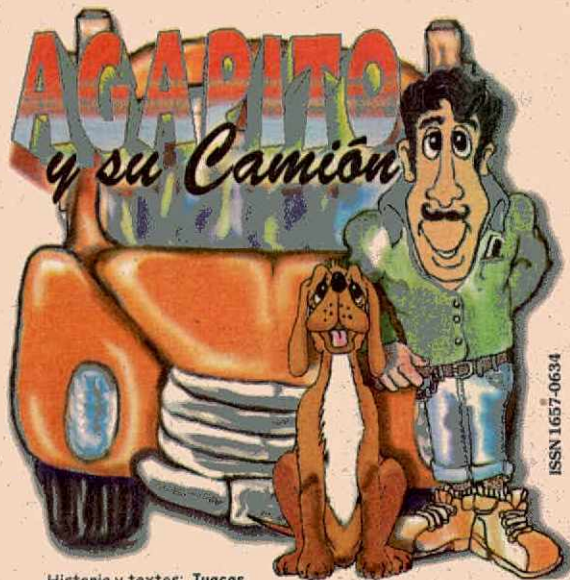
- * Fertilizar con base en el resultado de análisis suelo.
- * Registros de floración para fumigación.
- * Realice los pases cada tres semanas.
- * Doble línea en la recolección.

RECOLECTE SÓLO GRANO MADURO

Beneficie el especial maduro así:

Ajuste la despulpadora según el grano. Fermente de inmediato y lave muy bien. El secado es otro punto crítico, pues requiere mucha especialidad: debe ser al sol, aireado y ventilado, tener silos y guardiolas muy bien operadas, marquesinas abiertas aireadas





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

12

Cafetero

Agapito quiere quedar registrado en la historia de la humanidad como el primer hombre en atrapar una ballena con su caña de pescar. Marquesa, por su parte, le dice que está medio loco



Las ballenas respiran aire y tienen pulmones, a diferencia de los pescados. Las ballenas hembras son siempre más grandes que los machos, y suelen vivir en parejas o pequeños grupos, y se aparean en mares templados o cálidos. Las crías de ballena son capaces de nadar al nacer. Los ballenatos - cachorros de ballenas - nacen con una longitud de 5,5 metros y crecen aproximadamente 3,5 cm por día. Llegan a tomar hasta 200 litros de leche diarios



Definitivamente la terquedad de Agapito no tiene límites. Si él supiera que el corazón de una ballena puede ser del tamaño de su camión, entraría en razón.



La caza indiscriminada de ballenas ha reducido considerablemente su número. Se estima que entre Noruega y Japón se cazan entre 650 y 750 ballenas por año. Las ballenas son los mamíferos más grandes de la Tierra. Son gigantescas y fascinantes pero solo hemos aprendido la forma de matarlas. Y ahora, Agapito quiere acabar con una de ellas.



Sin darse cuenta, Agapito y Marquesa estaban metidos en serios problemas. El Supercamión perdió su estabilidad y Agapito se mareó.



Agapito se desmayó y la que enfrentó la nueva situación fue Marquesa. Por fortuna, la ballena se salvó, pero nuestros personajes, con camión y todo, quedaron en el fondo del mar.

