

TOLIMA Cafetero



Organo de Información del Gremio Cafetero Tolimense

Edición 157 ISSN 0124 - 1060
Ibagué - 2003

Encuentro gremial



El Gerente General de la Federación de Cafeteros, doctor Gabriel Silva Luján, se reunió con los miembros de los Comités Municipales de Cafeteros y el Comité Departamental del Tolima. (Más información páginas 6 y 7).

Manejo de arvenses

El suelo es el principal recurso natural no renovable con el que cuentan las empresas cafeteras. Es por esto que debemos aplicar el concepto de desarrollo sostenible, que consiste en conservar la productividad de los suelos. Hay que tener en cuenta que un solo centímetro de suelo requiere de 100 años para formarse y es necesario, por tanto, protegerlo.

Una forma de proteger los suelos cultivados es realizando un manejo adecuado de arvenses, que como su nombre lo indica, se integran diferentes sistemas de desyerba (manual, guadaña, machete y selector de arvenses) que practicados de manera adecuada y oportuna, reducen la competencia de las arvenses agresivas. Esto permite la colonización de las arvenses nobles, que son aquellas de porte bajo que no compiten con el cultivo del café.

Dentro de las arvenses nobles se encuentran la hierba de coneja, el maní forrajero, el botón de oro, la golondrina, la suelda con suelda, entre otras. Estas plantas, a medida que se van propagando en los lotes, forman una especie de colchón protector que amortigua el impacto de las gotas de lluvia, previniendo la erosión, conservando la materia orgánica y la humedad del suelo.

¿Cómo realizar el manejo integrado de arvenses?

1. Cortar las arvenses a una altura de tres a cinco centímetros.
2. A los 20 ó 30 días esperar el rebrote y controlar con el selector de arvenses por parcheos a las arvenses agresivas (las de mayor altura).
3. Repetir el proceso cada 20 a 30 días, hasta lograr la cobertura con las arvenses nobles.

El herbicida recomendado es el Glifosato (480 grs de ingrediente activo por litro) en las siguientes concentraciones:

10 % 900 centímetros cúbicos de agua + 100 centímetros cúbicos del herbicida.

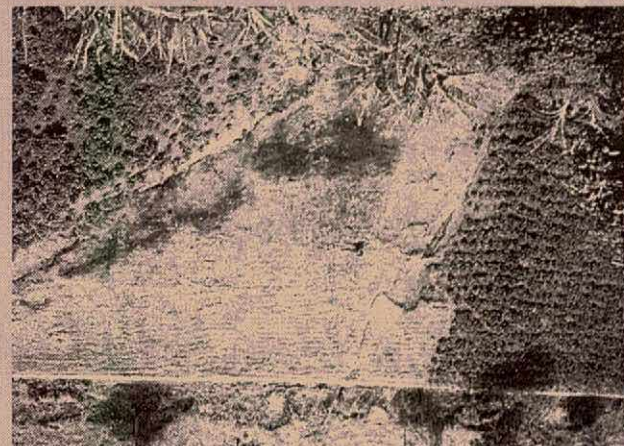
5 % 950 centímetros cúbicos de agua + 50 centímetros cúbicos del herbicida.

La mayor concentración es utilizada cuando se comienza el manejo integrado. Con el selector de arvenses también se pueden realizar plateos evitando tocar las partes verdes del cafeto. Para un buen funcionamiento del selector, se le debe hacer mantenimiento periódicamente.

Es importante resaltar que con el manejo integrado de arvenses se logra, además, reducir considerablemente los costos de producción, permitiendo así una mayor rentabilidad en el cultivo del café.

Por: Joe Andrés Ordoñez y Assad Fraija Lopera

Día de campo en Fonda Colombia (Anzoátegui)



Problema de erosión en un lote de café por malas prácticas en el manejo de arvenses.



Demostración donde se observa la pérdida del suelo por efecto del agua en un suelo sin cobertura vegetal.

Reconocimiento de las arvenses nobles y utilización del selector.



Taller cooperativo

Por: Edison Salgado

Durante los días 10 y 11 de noviembre de 2003 en la ciudad de Girardot, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima desarrolló un encuentro de la dirigencia cooperativa caficultora del departamento, al cual se convocaron los miembros principales y suplentes de los Consejos de Administración y Juntas de Vigilancia, así como los miembros de la Junta Directiva del Comité Departamental de Cafeteros, su Director Ejecutivo y los Gerentes de las Cooperativas gremiales de base y sus Centrales.

Al evento, cuyo objetivo fue informar a la dirigencia cooperativa caficultora del Tolima sobre la situación actual del gremio, su entorno social, sistema de producción, comercialización y garantía de compra, competitividad de la caficultura colombiana en general y las cooperativas de caficultores en especial, asistieron 68 personas integrantes de las diferentes entidades gremiales.

Proceso de cambio en la institucionalidad cafetera

El Director Ejecutivo del Comité, César A. González hizo una exposición de temas relacionados con el proceso de cambio de la institucionalidad. Por su parte, Carlos Armando Uribe, "Profesor Yarumo" realizó una emotiva exposición basada en los conceptos de compromiso, responsabilidad, ética y liderazgo que deben caracterizar a la dirigencia cafetera de manera que sus acciones sean una guía que permita la preservación, desarrollo y competitividad gremial, especialmente de las cooperativas de caficultores.

Análisis cooperativismo caficultor tolimense

El Gerente de la Central de Cooperativas del Tolima, Edison Salgado, hizo una amplia exposición sobre el desarrollo de la situación comercial y financiera de las Cooperativas de Caficultores del Tolima en los últimos años

Calificación café recibido por Almacafé - Ibagué

Con la participación de Edwin Martínez de la oficina de Calidades de Almacafé - Ibagué, se desarrolló la actividad: Estadística calidades de café recibido por Almacafé - Ibagué.

Proyecto cafés especiales colombianos

El doctor Carlos Alberto Paredes de la División de Estrategia y Cooperativas de Federacafé presentó información sobre el mercado de cafés especiales.

Ajuste sistema de cooperativas cafeteras

Con la intervención de Ramiro Torres, de la División de Estrategia y cooperativas de Federacafé se presentó a los asistentes el resultado de una jornada de reflexión convocada por oficina central de Federación en septiembre del presente año, con la participación de los Gerentes de las cooperativas de caficultores del país, en la cual se analizó el futuro del sistema de cooperativas cafeteras en un mercado desregulado.



Mecanismos de venta de café a través de bolsa

Diana Pico de la División de Gestión de Riesgo de Federacafé explicó el mecanismo utilizado por Federacafé para venta de café al exterior y determinación del precio interno de compra, y César Eladio Campos, miembro del Comité Nacional de Cafeteros en representación del Tolima, presentó un informe general sobre la situación cafetera, contenido en los siguientes puntos

Conclusiones y recomendaciones del seminario

Algunas de la conclusiones del análisis de los temas tratados en el seminario, son las siguientes:

❑ Que por parte del Comité Departamental de Cafeteros se continúe e intensifique la promoción de asociaciones de productores de cafés especiales, similares a las existentes en otras regiones del país, explicando claramente al caficultor los compromisos que adquiere, el tiempo que toma construir el canal de comercialización y que sus beneficios posteriores pueden ser económicos o sociales.

❑ Promocionar, a través del servicio de extensión, la importancia de la actividad cooperativa, especialmente en lo relacionado con el tema de comercialización interna.

❑ Unificación de criterios de calificación del café entre cooperativas y Almacafé, teniendo en cuenta la complejidad del proceso y que se desarrollen proyectos que permitan incorporar tecnología al proceso de recibo de café pergamino seco.

❑ Realizar talleres de capacitación sobre determinación de factor de rendimiento y liquidación de precio e igualmente hacer campañas con el servicio de extensión, Tolima Cafetero, etc.

❑ Gestionar ante la instancia competente la posibilidad de compra de pasillas de finca por parte de las cooperativas y con recursos del Fondo Nacional del Café.

❑ Llevar a cabo las acciones del caso con el fin de conseguir que la garantía de compra de café sea considerada como un Bien Público.

❑ Revisión de la viabilidad del tipo de servicios prestados por las Cooperativas a sus asociados, especialmente del servicio de crédito.

El SAT

QUINTA PROMOCIÓN DE BACHILLERES SAT EN LAS PRUEBAS DEL ICFES

Por: SANTIAGO PRADA

Me es muy grato compartirle a la familia cafetera que a pesar de todas las dificultades económicas que el programa ha tenido durante este año, los estudiantes del grupo SAT la FLORIDA del municipio del LIBANO se sobrepusieron con la fe puesta en DIOS y decidieron presentar las prueba del ICFES sin haber comenzado a ver las unidades del nivel BACHILLER, pues el grupo había entrado en receso desde el mes de marzo, por que su tutora fue trasladada por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN a un colegio oficial, Sin embargo los resultados fueron similares a las promociones anteriores, estuvieron entre 391 y 464 puntos distribuidos así.

RANGO ALUMNOS	NÚMERO DE
Entre 391 y menos de 400 puntos	3
Entre 400 y menos de 425 puntos	1
Entre 425 y menos de 450 puntos	4
Entre 450 y menos de 465 puntos	1
TOTAL	9

Nuestro mejor Bachiller en las pruebas fue LUIS ALBERTO ACOSTA, quien ocupó en la clasificación ICFES a nivel Nacional, el puesto 599 obteniendo los siguientes puntos por área.

ÁREA	PUNTOS
BIOLOGÍA	42
MATEMÁTICAS	37
FILOSOFÍA	48
FÍSICA	42
HISTORIA	46
QUÍMICA	39
LENGUAJE	58
GEOGRAFÍA	52
INGLES	42
MEDIO AMBIENTE	58
TOTAL	464

A continuación me permito relacionar los mejores alumnos en cada área.

AREA	NOMBRE DEL ALUMNO	PUNTOS
BIOLOGÍA	MAGALI CRUZ	49
MAREMÁTICAS	MAGALI CRUZ	46
MATEMÁTICAS	JOSÉ NICOLAS LESMES	46
FILOSOFÍA	PEDRO ARTURO LESMES	55
FÍSICA	PEDRO ARTURO LESMES	51
HISTORIA	LUIS ALBERTO ACOSTA	46
QUÍMICA	JORGE AUGUSTO BARRIOS	43
QUÍMICA	MAGALI CRUZ	43
LENGUAJE	YUDI ALEXANDRA GUERRERO	59
GEOGRAFÍA	LUIS ALBERTO ACOSTA	52
INGLES	JOSÉ NICOLAS LESMES	46
MEDIO AMBIENTE	JORGE AUGUSTO BARRIOS	64

A los futuros bachilleres del grupo SAT LA FLORIDA del municipio del LIBANO, mis más sinceras felicitaciones por el logro alcanzado y la invitación es a continuar estudiando bajo la asesoría de la tutora LUZ DARY SANTOS, para que el sueño de ser BACHILLERES a corto plazo se haga realidad y a largo plazo cada uno de ustedes se realice como profesional en el campo que escoja.

A los 95 BACHILLERES SAT de los municipios de CHAPARRAL, COYAIMA Y LIBANO, que se presentarán en el mes de abril del 2004, la invitación es que en unión con los tutores y animadores de área, nos preparemos a conciencia para las pruebas y para la vida, de manera que podamos obtener los resultados que nos abrirán las puertas en las UNIVERSIDADES DE COLOMBIA.

A las INSTITUCIONES PATROCINADORAS, como son: LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL TOLIMA, EL COMITÉ DE CAFETEROS, CAFISUR, ALCALDIAS MUNICIPALES Y PROHACIENDO, mis agradecimientos por el apoyo que hasta ahora nos han brindado, la petición es a que nos ayuden a agilizar los tramites del convenio con la GOBERNACIÓN DEL TOLIMA, para poder obtener los recursos necesarios para pagar la bonificación de los TUTORES Y ANIMADORES DE ÁREA en el presente año.



Programa de cafés especiales con apoyo de Acidi-Voca

Continúa programa de Capacitación

El programa de Cafés Especiales que se adelanta entre el Comité de Cafeteros del Tolima y Acidi/Voca, continúa la capacitación a los 201 productores que hacen parte de él. Uno de los objetivos del programa, que en el departamento vinculó agricultores de los municipios de San Antonio, Roncesvalles y Ortega, es el de volver a la producción lícita.

Dentro del esquema de capacitación, los cafeteros conocen todo el proceso de comercialización del grano y las diferentes normas de calidad que demanda el mercado internacional.



Se espera que muy pronto, estas asociaciones de productores se encuentren exportando café especial.

Además del patrocinio económico de Acidi/Voca, esta ONG se encarga de buscar los clientes internacionales para el café producido por estas familias.

Aparecen en la gráfica superior, algunas participantes al taller, procedentes del núcleo Playarrica (San Antonio) de igual manera, abajo, Gloria Cecilia Barajas, funcionaria de Acidi/Voca, haciendo entrega del certificado de participación a un productor.



Sólo maduro

Por: Giovanna Madrid

Como todas las cosas de la naturaleza tienen su punto de equilibrio, el fruto del café no es la excepción. Este presenta su estado óptimo cuando su transformación biológica y química, de flor a fruto, se ha cumplido completamente, es decir, "Café cereza", no antes cuando está verde, pintón verde, pintón maduro, ni después cuando está sobremaduro y seco.

El éxito de una buena taza de café suave colombiano depende en gran medida de las actividades poscosecha, las cuales se inician en la recolección y beneficio adecuado del fruto maduro. Solamente los granos maduros le proporcionarán a la bebida del café el aroma, sabor, acidez y cuerpo característicos.

Lo contrario ocurre con el hecho de recolectar y beneficiar el fruto maduro junto con frutos verdes, pintones verdes y pintones maduros, ya que éstos provocan defectos en la bebida del café que son incorregibles tales como la astringencia; que no es más que un sabor manchoso o inmaduro. Si se presentan frutos sobremaduros y secos, se genera otro defecto en taza denominado fermento. Como si esto fuera poco, ocasionan pérdidas económicas por bajo peso que influyen de manera negativa en el rendimiento del negocio e impiden el sostenimiento de la calidad del café.

Recuerde amigo cafetero: recolecte sólo maduro y obtenga ingreso seguro.

El café, algo más que un tinto

Un grupo de 30 mujeres cafeteras del municipio de Líbano ya cuentan con una variada lista de recetas para preparar café frío y caliente, al igual que tortas y aperitivos, luego de que participaran en el taller de preparación de café que el Comité de Cafeteros dictó en esta ciudad.

Las participantes descubrieron, además, las ventajas de utilizar café liofilizado Buendía para sus recetas.

Ellas hacen parte de los grupos de Gerencia Humanizada que coordinan los extensionistas Análida Alarcón y Otoniel López. El taller fue conducido por Juan Pablo Castro.





Encuentro gremial cafetero

En el año 2004 se espera una recuperación mayor de la caficultura colombiana dadas las condiciones internacionales del mercado y la producción.

Durante el próximo año continúa el apoyo a los caficultores vía precio.

Además de esto, se mantiene el estímulo a la renovación de cafetales.

El Gerente reconoció el trabajo dinámico y comprometido del doctor César Eladio Campos, como representante del Tolima ante el Comité ejecutivo Nacional.



Aparecen de izquierda a derecha: Dr. Luis Oliver Montealegre, Dr. Jairo Vasquez Aya, Dr. Gabriel Silva Luján, Dr. César Eladio Campos, Sr. Angel María Suárez, Sr. José Silvio Betancurt, Sr. Julio César Buitrago, Dr. César Augusto González.



Cerca de doscientas personas, entre miembros de los Comités Municipales, gerentes de las cooperativas de Caficultores, gerentes de las empresas del gremio, y funcionarios del Comité, participaron de este encuentro cafetero

cerca de 20 millones de dólares durante el año 2003, le permitirá a la institucionalidad cafetera su presencia en todos los rincones del país donde se produce el grano.

El doctor Silva reiteró que la Federación no adelantará más inversiones en áreas económicas diferentes a los intereses de los cafeteros y sus familias.

Recomendó seguir trabajando de la mano de los entes departamentales y nacionales para captar recursos que permitan cofinanciar obras. Así mismo, indicó que el servicio de extensión estará, a partir del 2004, dedicado a los cafeteros en aspectos técnicos y no adelantando otro tipo de labores. Resaltó el apoyo del Gobierno Nacional y el apoyo recibido con el programa AGC en el cual se invirtieron 75 mil millones del presupuesto nacional para el precio interno del grano durante el año 2003, cuando lo presupuestado fueron 50 mil millones.

Al ritmo de bambucos terminó este primer encuentro de la dirigencia gremial del Tolima, con su gerente general, doctor Gabriel Silva.

El fortalecimiento del patrimonio del Fondo Nacional del Café, los avances en materia de comercialización del grano en el mercado internacional, el fortalecimiento del sistema de compra a través de las cooperativas y la reforma estatutaria, fueron algunos de los anuncios que el gerente de la Federación de Cafeteros presentó a la dirigencia cafetera local.

El aumento del patrimonio del Fondo Nacional del Café, la caja de ahorros de los productores, en

Grabación del programa radial Tomémonos un Tinto

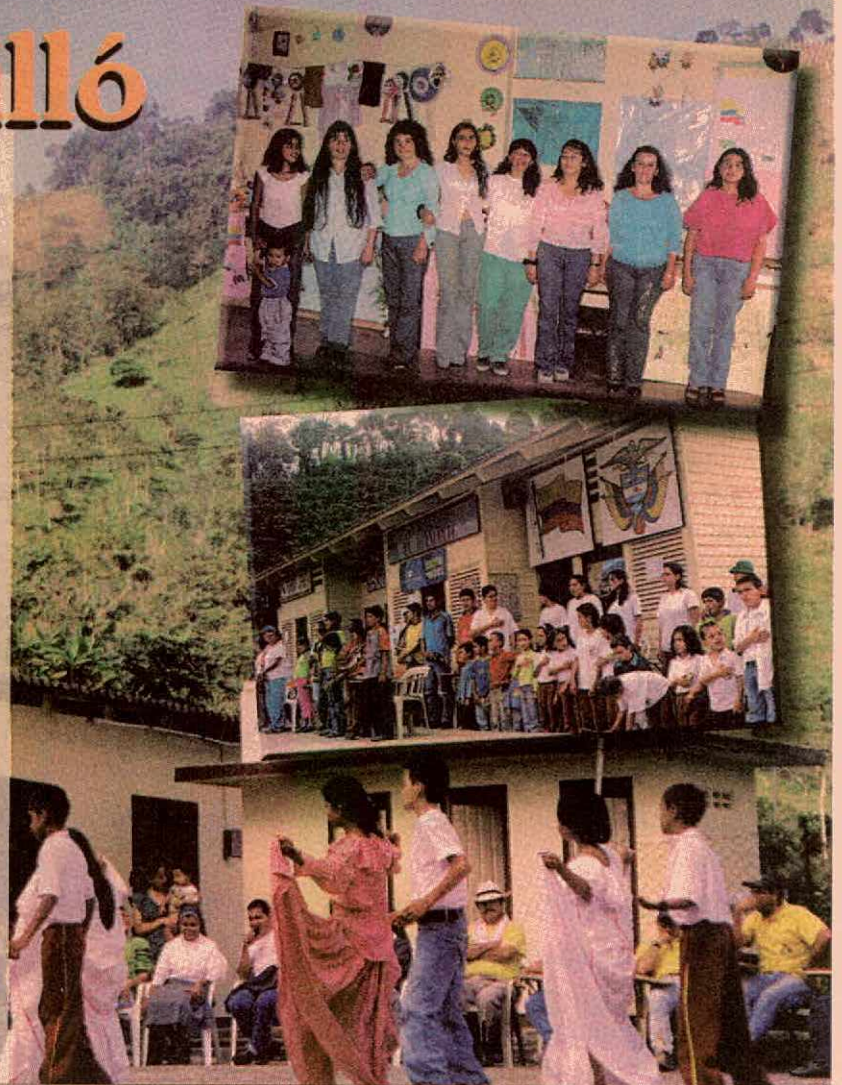
El Diamante, brilló

El programa radial Tomémonos un Tinto fue la mejor disculpa para que la comunidad de El Diamante, en el Líbano, se reuniera y compartiera un día de integración, un día de fiesta.

El eventó inició con una cabalgata desde la Fonda Corea y fue la mejor manera para disfrutar del ambiente y deleitarnos con los cafetales renovados y productivos de esta comunidad. El punto de encuentro fue la escuela. Edificación que data de finales de los años cincuenta y la cual se encuentra en perfecto estado, gracias al interés prestado por las diferentes juntas de acción comunal que han existido y por el espíritu de trabajo social del profesor Nestor

Los diferentes actos culturales y la muestra de trabajos realizados por las damas en el curso dictado por la Multiplicadora Adriana Guerrero, sirvieron para darle una mayor importancia a esta reunión.

Felicitamos a los cafeteros de El Diamante y esperamos que muy pronto conformen la asociación para que desde esta vereda se surta de Café Especial a los mercados internacionales. De igual manera un reconocimiento al Servicio de Extensión del Líbano, por su labor.



UNICO CON TARJETAS DE CREDITO ESPECIALIZADAS

Acceso a capital
de trabajo e inversión

Pago de acuerdo
al ciclo productivo

Crédito para todas las fases
de la cadena productiva


En crédito Agropecuario

Le ofrecemos lo que usted necesita

BANCAFE
UNICO COMO USTED



279 OFICINAS - 420 CAJEROS AUTOMATICOS PROPIOS EN TODO EL PAIS

Lucio el cafetero



Hola mis amigos, aquí estoy de nuevo para contarles mis historias. Con esta ya termino el año, pues también es justo descansar.

La Rosita seguía bejuca conmigo por las pepas de café que le dejé al chino dentro del pañal. Pero es que el guámbito se tiene que untar de café. Si no díganmelo a mí que crecí en el cafetal.

Como tenía que remediar la situación, con la Rosita, pues no volví a ver los buñuelos y la avena que tanto me gustan, se me ocurrió una muy buena idea.

-Mija- le dije con propiedad.- Aliste los chiros suyos y de Gustavito que nos vamos de vacaciones.

Eso se le abrieron los ojos como esas iguanas que se me cruzan por el camino.

-Claro, Lucito, ya mismito- Y... ¿cómo pa' donde nos vamos? Ahí sí me cogió fuera de base.

-No dañe la sorpresa- Eso fue lo único que se ocurrió decir, mientras pensaba para dónde nos íbamos.

-Bueno, Lucio, que sea una buena sorpresa. Ya le preparo su avena y frito unos buñuelitos- me dijo la condenada.

Al menos esa tarde comería los ansiados buñuelos.

Esa noche hice cuentas. Por fortuna, lo del factor de rendimiento me había dejado unos pesitos y me dije pa' mis adentros: -Lucio, tenga un detalle fino con la Rosita. LLévela a conocer el mar. Dicho y hecho.

A la mañana siguiente, cuando nos estábamos desayunando, le solté la noticia:

-Mija, nos vamos a conocer el mar-.

-Lucioooo, mijo, por eso es que lo quiero tanto- Me dijo la condenada y se me tiró encima y regó el cafecito y los buñuelos.

-Tranquila, Rosita, más bien vaya preparando las cosas- le dije

-Ya mismito. Lo primero que voy a hacer es contarle a mis taitas, porque, supongo que nos vamos con ellos. O éno?, Lucio. - me sentenció-.

-Pues, pues, pues, será mija. Como usted diga- le respondí.

Ya estamos próximos a irnos. Los suegros están todos entusiasmados. Hasta Gustavito Lucio se pone a gritar.

Cuando vuelva de mis vacaciones les cuento cómo me fue. Por ahora para todos los cafeteros y cafeteras, una muy feliz navidad y un año lleno de buenas promesas y mucha prosperidad.

Notas gremiales

Presentación agrícola

El Servicio de Extensión de la Seccional Libano, Cafilíbano y Cenicafé (subestación Libano), participaron en la Feria Agropecuaria realizada en esa localidad del norte, donde le explicaron a los asistentes el método de determinación del Factor de Rendimiento en trilla para la compra de café y las formas de tostión. Igualmente, se presentó una muestra sobre la forma como la Federación, a través de Cenicafé, viene contribuyendo a la preservación del medio ambiente, la sostenibilidad y la mejor rentabilidad del cultivo del café.



Premio para Fábrica de Café Liofilizado

(Red de Información Cafetera)

La Fábrica de Café Liofilizado de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, que produce su marca Buendía® y exporta a más de 60 países, recibió el Premio Iberoamericano de la Calidad 2003, como reconocimiento a la excelencia de su producto y a la competitividad que ha logrado en el país y en el exterior.

La Fábrica de Café Liofilizado, que fue creada hace treinta años y que tiene su sede en Chinchiná, departamento de Caldas, obtuvo el premio en la categoría Organización Privada Grande, y lo recibió en nombre de los cafeteros su Director, Marcelo Jaramillo Toro, de manos del presidente de la República, Alvaro Uribe.

Con todos los estándares

El Premio Iberoamericano de la Calidad que recibió la Fábrica de Café Liofilizado se suma al Premio Colombiano a la Calidad 2001, en la categoría Empresa Manufacturera Grande, que le otorgó el Ministerio de Desarrollo Económico como reconocimiento a la excelencia en su gestión empresarial orientada a la calidad, la productividad y la competitividad.

La Fábrica de Café Liofilizado es la empresa colombiana con el mayor número de estándares internacionales certificados, con los cuales respalda su gestión y garantiza la calidad del producto y servicio a sus clientes. Cuenta con la ISO 9001, Sistema de Aseguramiento de la Calidad; ISO 14001, Sistema de Administración Ambiental; OHSAS 18001, Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional; Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Business Anti-Smuggling Coalition (BASC), Japanese Agricultural Standard (JAS), Certificados Kosher (cumplimiento de Jewish Dietary Law), Certificación cafés orgánicos países europeos (Ecocert), National Organic Program (NOP) y Comercio Justo (Fair Trade).

Buzón Cafetero

El hombre trabajador

Por: Wilfer Gamboa Sánchez
Vereda Campohermoso - Ataco
Grupo SAT.

El sol viene ya saliendo
alumbrando la ribera,
el hombre trabajador
alistarse ya quisiera
para salir a su labor,
pues buen trabajo le espera.

Ya va llegando la hora
así le dice el patrón
entre tanto se acelera
el hombre trabajador.

¡Ah!, qué situación tan dura
medita su corazón,
pero allí está la nobleza
mucho entusiasmo y amor,
pues buen futuro le espera
al hombre trabajador.



Señores
Tomémonos un Tinto
Comité de Cafeteros

Mi nombre es Deyssy Carolina Chachinoy, tengo 16 años.

Aproximadamente hace 4 ó 3 años mandé una carta al Club de Amigos y me mandaron la cartilla, el carné y el logotipo, a la vereda El Tambo.

La verdad no pude volver a mandar cartas porque no pude volver a las reuniones. Pero como lo dije la vez pasada, quiero felicitarlos por su programa, y la verdad, me gustaría mucho que se acordaran de mí.

Vivo en la vereda El Tambo, corregimiento de Gamboa, municipio de Ibagué.

Gracias por escucharme y de nuevo quiero felicitarlo por su agradable programa.

Deyssy, gracias por su carta y por ser fiel oyente del programa Tomémonos un Tinto.

Los de Herveo

Por: Edilberto Aguirre

El café es algo grato
y de mucha altivez,
debemos tener presente
el tema de la acidez.

La acidez y el fermento
es cosa muy cultural,
pilas pues mis cafeteros
no lo dejen fermentar.

Si el café no se fermenta
ni se deja con pasilla
el factor de rendimiento
va a ser cosa sencilla.

Y si la cosa es sencilla
¿por qué lo estamos dañando?
La respuesta es muy sencilla,
mojado se está negociando.

No lo venda usted mojado
si aún tiene sentimiento
porque pierde la platica
en el factor de rendimiento.

El factor de rendimiento
nos lleva a Almacafé
donde nos da su factor
en la malla dieciseis.

Luego va a la trilladora
donde sí lo clasifican,
donde todo nuestro grupo
de alegría nos salpican.

Así nos despediremos
el grupo de los de Herveo,
treinta y cinco liderotes
que contentos yo los veo.



Editorial

Grata visita

Con la visita del Gerente de la Federación a nuestro departamento, los miembros de los Comités Municipales, en representación de los cafeteros del Tolima, pudieron conocer en forma detallada lo que serán las políticas de nuestra Institución cafetera en el futuro inmediato.

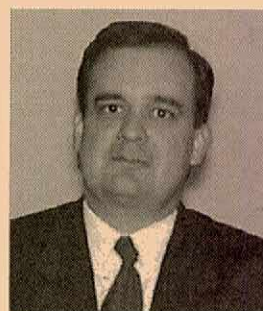
En un foro abierto, los líderes cafeteros le expresaron al Gerente todas sus inquietudes y preocupaciones respecto a la industria del café. Con especial interés, el doctor Silva escuchó y respondió de manera clara y concreta cada una de las preguntas, quedando en el ambiente la tranquilidad de saber que se están haciendo bien las cosas.

Lo más relevante de este encuentro, fue la disposición del Gerente General para dialogar frente a frente con los cafeteros, quienes encontraron en él a una persona dispuesta, amable e interesada por las necesidades de la caficultura Tolimense.

Esperamos volver a realizar este encuentro, tan necesario para fortalecer la estructura gremial de la caficultura.

A todos nuestros lectores les agradecemos el habernos acompañado en este año, y los invitamos a que continúen con nosotros en el 2004. Feliz Navidad y próspero año para toda la familia cafetera del Tolima.

Carta del Director Ejecutivo



Resultó más que grato la reunión con el Dr. Gabriel Silva, Gerente de la Federación, y la dirigencia cafetera del departamento.

Este punto de encuentro con los Comités de Cafeteros nos permitió visualizar no sólo las inquietudes gremiales, sino retroalimentarnos con en esa inmensa y aquilatada cultura cafetera del Tolima,

mezcla especial y evocadora de hombres y mujeres diferentes en su cotidianidad pero unidos en la esencia del cultivo del café.

Fue un momento preciso para reflexionar y para la fijación de objetivos claros y concretos, máxime cuando nos acercamos a una reforma estatutaria de la Federación.

Terminamos este año de la mejor manera, con la visita del Señor Gerente, y la convicción de que para la Federación primero está el cafetero y luego lo demás.

Es necesario, entonces, para estar acorde con las nuevas tendencias de cultivo y mercadeo de café, que los cafeteros del Tolima sean empresarios exitosos, con la puesta en marcha de una caficultura competitiva y sostenible.

Recordemos que «nuestra vida es obra de nuestros pensamientos». Cuando tenemos actitud mental positiva, somos capaces de enfrentar las diversas situaciones de la vida con entusiasmo, fortaleza y convicción para superar satisfactoriamente todos los obstáculos que se nos presenten.

Con esta reflexión los dejo hasta el próximo año, en el que nuevamente retomaremos esta columna de Tolima Cafetero. Para todos ustedes, amigos cafeteros, mi saludo de navidad extensivo a toda su familia, y mis mejores deseos por un año nuevo colmado de prosperidad y bienestar.



Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Año 2003 - Edición 157

Consejo Editorial: Luis Oliver Montealegre, Jairo Vásquez, Jorge Eliécer Mejía, César Augusto González y Orlando Morales Fera.

Director: Sergio Suescún Chacón

Coordinador: Juan Pablo Castro Chávez

Diseño y reportaría gráfica: Ismael E. Cocomá Aldana

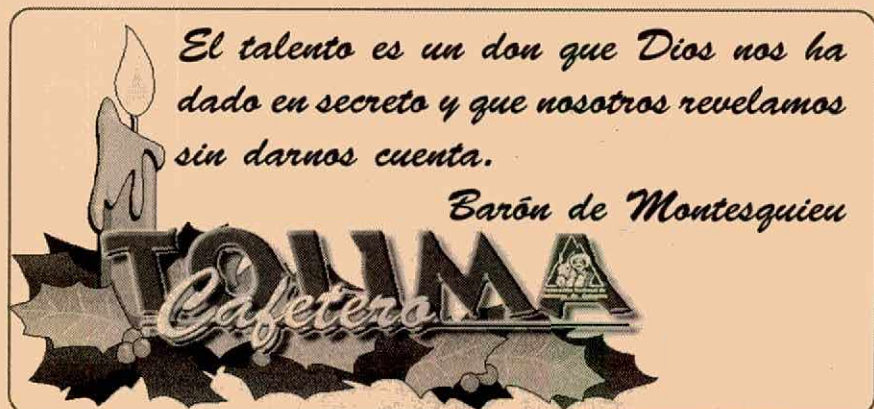
Producción: Comité de Cafeteros del Tolima

Oficina de Comunicaciones

Tel: 2611622 Ext 247 - 2630958 - Fax: 2638009

Impresión: Casa Editorial El Tiempo

Licencia Mingobierno: # 4651 Tarifa Postal 373. ISSN 0124-1060



Colombia cosecha excelentes cafés para preparar Espresso



Dos grupos de productores de cafés especiales del departamento de Nariño y uno del Huila, de 66 grupos y fincas individuales que se inscribieron al concurso, ocuparon los tres primeros puestos en el *Segundo Premio de la Calidad de Café para Espresso* que se realiza en Colombia.

Este concurso, que patrocina la firma italiana *illycaffè*, con el apoyo y soporte de la Federación Nacional de Cafeteros, demostró, una vez más, que Colombia produce los mejores granos para la preparación del exigente café Espresso.

Los ganadores de esta segunda versión del concurso y otros ocho grupos finalistas recibieron los premios correspondientes y el sobreprecio por la calidad del grano que producen, en un acto especial realizado en la Federación Nacional de Cafeteros, en Bogotá.

Los tres primeros clasificados en la segunda versión del concurso fueron, en su orden, los productores del Grupo *La Florida*, del departamento de Nariño, que obtiene un premio de 10.000 dólares; el Grupo *La Unión-Iquira*, del departamento del Huila, que recibirá 7.000 dólares, y *Café Florida-Matitui*, de Nariño, que recibe el tercer premio de 5.000 dólares.

Sobreprecio hasta de 80%

El Gerente General de la Federación de Cafeteros, Gabriel Silva, destacó en el evento que uno de los hechos más importantes de este concurso, es que les permite a los caficultores obtener un precio muy superior por el grano, en comparación con el precio promedio que se paga por el café en el país.

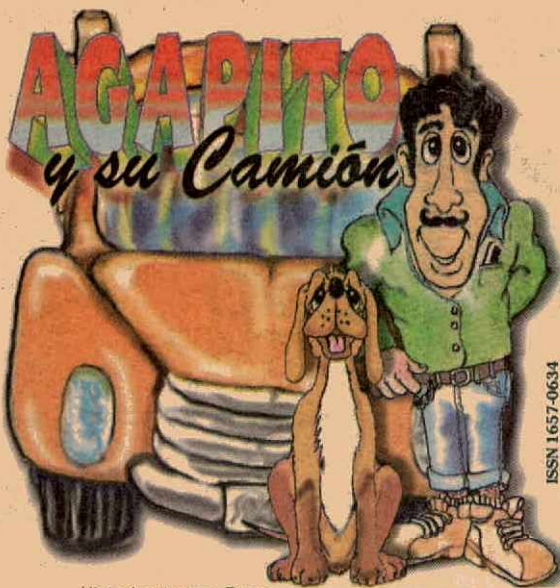
Clasificación de los 11 finalistas del Segundo Premio a la Calidad de Café para Espresso - *illycaffè* - *Federacafé*

Posición	Grupo Participante	Departamento de origen
1	Grupo La Florida	Nariño Primer Premio
2	Grupo La Unión-Iquira	Huila Segundo Premio
3	Florida Matitui	Nariño Tercer Premio
4	Grupo San Francisco	Huila Finalista
5	Asociación Café Dulce	Nariño Finalista
6	Grupo Carpespor	Huila Finalista
7	Grupo Las Vegas	Huila Finalista
8	Procafé de Teruel	Huila Finalista
9	Grupo Los Cauchos	Huila Finalista
10	Finca Alto Cielo	Huila Finalista
11	Grupo La Libertad	Huila Finalista

illycaffè La firma *illycaffè* fue fundada en 1933, en Trieste, Italia. Produce y comercializa una única mezcla de café 'Espresso', con una única marca.

Está presente en 40.000 de los mejores restaurantes y cafeterías de más de 70 Países en el mundo, incluido Colombia, en los cuales cada día sirven 5 millones de espresso illy. La firma illy compra el café verde directamente de los cultivadores que producen la mejor calidad de café arábica y además tiene algunas colaboraciones con los mejores productores de café del mundo como Brasil, América Central, India y África





12

TOLIMA Cafetero



Agapito tiene como tarea entregar unas cajas en la vereda La Luz. La misión que debe cumplir es entregar las cajas antes del día de Navidad, sin embargo, algo está por ocurrir.



Marquesa a mi me late Chocolate que esas cajas que nos dieron para llevar, están llenas de pólvora



Hace muchos años que no juego con pólvora y en eso yo si soy un experto.

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



Ni se le ocurra destapar esas cajas. Primero no son tuyas y segundo, jugar con pólvora es peligroso.



Qué cuenta se van a dar. Sólo son unos pocos volcanes y unas cuantas mechitas para alegrar ésta noche.

No haga eso que desde donde lo mire está mal.



Agapito no hizo caso y destapó las cajas. Sacó unos voladores y así empezaron sus males.



Agapito estaba feliz lanzando los voladores. Lanzó el primero, el segundo, el tercer volador y ...

Agapito no lance más voladores, cuidado prende un incendio o se quema.

¡Este volador se lo dedico, Marquesa!

De juego en juego, uno de los voladores cambió su rumbo. Para sorpresa de Agapito, el volador cayó directo en su camión. Ahí le terminó la risa.



¡No puede ser! Mi camión se está prendiendo. Auxilio, ayuda, no dejen que mi camión se prenda. Ayúdenme.



Se dio cuenta, la pólvora no es para jugar. Mire los resultados. Se le quemó el camión y se le quemó la carga, que no era suya, y se le prendió hasta el bigote.

Ya sé, ya sé, pero ahora venga y ayude.

Niños y adultos, en ésta época de Navidad no jueguen con pólvora, como lo vieron con Agapito, eso es muy peligroso. Agapito se salvó de quemarse y por esta época hay mucho niño que resulta quemado para siempre. Esperamos que tengan una Navidad en paz y un nuevo año lleno de felicidad.

