

TOLIMA Cafetero



Organo de Información del Gremio Cafetero Tolimense

Edición 153 ISSN 0124 - 1060
Ibagué - 2003

Mejore la rentabilidad de su café



En la medida en que sean aplicadas mejores prácticas administrativas y económicas, los cafeteros lograrán minimizar los costos de producción y maximizar los niveles de productividad, permitiendo recuperar los costos y generar una razonable utilidad.

Primero el cafetero y después lo demás

En una reunión que hizo recientemente el Servicio de Extensión, un cafetero preguntó: -¿ A dónde va a parar la plata de los cafeteros?

Quizá muchos productores se pregunten lo mismo y, sin embargo, la respuesta es muy sencilla: «La plata, producto de la venta del café en el exterior, va a parar al propio bolsillo de los cafeteros».

Los tiempos cambian y muchas de las cosas del ayer ya no funcionan hoy. Esta es una verdad que todos compartimos. Puede que algunos repitan el conocido refrán: «Todo tiempo pasado fue mejor». Lo cierto es que el ayer ya se fue y nos toca vivir en el presente.

El mercado del café en el exterior es cada vez más competido y actualmente el precio del grano no tiene una reacción significativa. En los niveles de hoy seguimos trabajando en forma apretada. De ahí que la Federación de Cafeteros tenga establecido que «primero está el cafetero y después lo demás».

Hagamos cuentas

Al precio promedio de venta por libra de café en el exterior de 63 centavos de dólar, valor que ya tiene adicionado la prima de calidad para Colombia, sólo se le restan 4 centavos de dólar, equivalentes a la contribución cafetera. Con estos cuatro centavitos, la Federación de Cafeteros tiene que funcionar. Adicionalmente se deducen los costos de acopio, trilla, despacho del Almacafé a puerto colombiano y de ahí a puerto de destino en el exterior. De lo que queda, y traducido a pesos, la Cooperativa descuenta los costos de operación que se causan entre el punto de compra y la entrega del café a la bodega de Almacafé. En ocasiones, de acuerdo con el mercado, este descuento es de cero, quedando un precio al caficultor muy similar al fijado por Federación como precio interno.

La cuestión es que con esos 4 centavos, la Federación tiene que destinar los recursos para los Comités Departamentales y Municipales.



Hace unos años, cuando el café se vendía a buenos precios, la contribución cafetera llegaba hasta los 35 centavos, motivo por el cual, el cafetero ganaba por partida doble, pues recibía buena plata por su café, que iba a parar a su bolsillo, y la Federación podía hacer importantes obras de infraestructura. Mucho se hizo y muchos fueron los beneficiados.

Infelizmente los precios ya no son los mismos. Y si en este momento al precio internacional le descontáramos, como antes, los 35 centavos de dólar, pensando en hacer obras de infraestructura, pues el cafetero sólo recibiría la mitad de lo que recibe hoy por su carga, lo que sería algo así como \$150.000 pesos. ¿Estaría usted de acuerdo? Claro que no.

Como vemos, las cuentas son sencillas. Además, si el precio internacional llega a subir, los cuatro centavos se mantienen, y la diferencia la recibe el cafetero.

Por esta razón es de vital importancia que los Comités Municipales asuman su función estatutaria y adelanten su plan indicativo de obras de infraestructura y desarrollo social, pues las épocas del pasado son el pasado y ahora es necesario recurrir a la cofinanciación con las alcaldías y entes territoriales, para conseguir recursos que permitan la ejecución de las obras.

Los tiempos cambian y no nos podemos quedar atrás, de lo contrario nos deja el tren.



Causas de la baja rentabilidad del café para algunos cultivadores

Muchas son las causas que influyen en la producción eficiente o ineficiente en las fincas cafeteras y que determinan la viabilidad económica de permanecer en el negocio, o tendencia a desaparecer. Algunos de los factores son debidos a causas no controlables por los productores como la cotización internacional del grano, el precio interno, los costos de los insumos, el costo de los intereses, el comportamiento del clima, el orden público etc. Pero otros tantos sí deben ser manejados por los cafeteros, pero en muchos casos, no son debidamente controlados, generando baja rentabilidad de las fincas, entre los cuales se pueden mencionar:

❑ **Mala administración de las fincas:** Cafeteros que tienen plantaciones de café de mayor tamaño que su capacidad administrativa y financiera para manejarlos adecuadamente, pues no llevan registros de ingresos, egresos e índices técnicos y económicos. Cafetales plantados en zonas marginales donde las condiciones de clima son más difíciles, ocasionando cafés vanos y pasilludos y donde se presentan con mayor incidencia los problemas sanitarios como la roya y la broca.

❑ **Cafetales viejos e improductivos:** Muchos cafeteros cuentan con plantaciones con edad superior a 8 años, que aunque continúan produciendo unos pocos granos, ya han pasado su etapa de mayor producción. En algunas regiones es común encontrar cultivos de café con edad superior a 20 y 30 años.

❑ **Mal manejo de cafetales:** Falta de apropiado manejo de las arvenses al no conocerlas, identificarlas y conocer su comportamiento desde el punto de vista de su incidencia agresiva o noble, para determinar su eliminación o propagación. De la misma manera la fertilización en muchos casos es manejada en forma indebida, sin tener en cuenta análisis de suelos y recomendaciones técnicas y económicas.

La falta del manejo integrado de la broca con la debida combinación de prácticas agronómicas, culturales, biológicas y en casos extremos químicas para el manejo de focos, hace que los niveles de la plaga se eleven ocasionando un alto porcentaje en el café pergamino seco, que le genera un mal factor de rendimiento y disminución del precio.

La indiscriminada aplicación de pesticidas para el manejo sanitario de los cultivos, incrementa los costos de producción y deteriora la calidad del grano al acumular residuos de pesticidas.

❑ **Malas prácticas de recolección, beneficio y secado:** En la mayoría de los casos, el cafetal produce café de buena calidad,

pero las malas prácticas aplicadas deterioran la calidad, comenzando por la recolección de granos verdes o pintones, maduros y secos que generan sabores astringentes a la bebida. De igual forma, la mala práctica de juntar para despulpar el café recolectado en días diferentes, genera daños en la calidad. El hecho de lavar cafés de diferentes días de fermentación, generan deterioro en la calidad ocasionando los defectos conocidos como fermento y vinagre.

La insuficiencia o falta de infraestructura apropiada para el buen beneficio y secado del café, genera defectos en la calidad del grano, lo cual incide sensiblemente en el precio del producto.

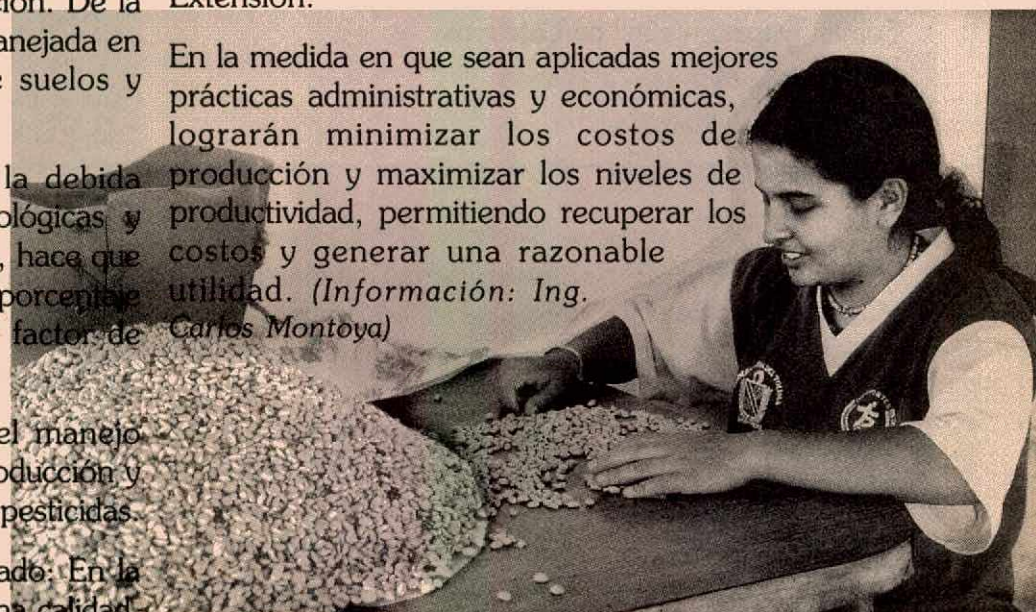
La práctica de no secar el café en la finca y comercializarlo mojado, además de deteriorar la calidad del café, le ocasiona pérdidas a los cafeteros por el bajo precio reconocido en el mercado por el café mojado.

En muchos casos, la mano de obra contratada es de deficiente calidad y de bajo rendimiento, lo cual la hace más costosa.

Cada uno de los puntos descritos incide en menor o mayor grado en altos costos de producción y baja productividad, factores que repercuten directamente en la baja rentabilidad de las fincas cafeteras.

Señores cafeteros: en sus manos está evaluar en que forma están explotando sus fincas e iniciar acciones sobre los factores que están siendo mal manejados y comenzar a corregirlos para convertir sus predios cafeteros en empresas rentables y competitivas, con la asesoría y acompañamiento del Servicio de Extensión.

En la medida en que sean aplicadas mejores prácticas administrativas y económicas, lograrán minimizar los costos de producción y maximizar los niveles de productividad, permitiendo recuperar los costos y generar una razonable utilidad. (Información: Ing. Carlos Montoya)



Asambleas gremiales

Por: Edison Salgado

Durante los meses de marzo y abril de 2003, se llevó a cabo la realización de las Asambleas Generales de las Cooperativas Gremiales del departamento, eventos a los cuales se convocó a 243 líderes cafeteros, quienes cuidadosamente analizaron los informes de gestión del año 2002 presentados por los diferentes administradores.

Las cooperativas en su conjunto presentaron resultados sociales y económicos favorables, a pesar de que la comercialización de café, su objeto social básico, representó el volumen de compras más bajo en la historia de estas organizaciones. Dicha situación fue motivo de análisis y críticas tanto de los asambleístas como de los administradores, llegándose a la conclusión que nuestras cooperativas deben replantear sus sistemas de comercialización y los asociados, especialmente los líderes cafeteros, deben ser ejemplo de solidaridad y sentido de pertenencia hacia la cooperativa, pues de lo contrario la preservación de la institucionalidad se verá seriamente comprometida y la crisis por la que atraviesa el sector será más difícil de superar.

La activa participación de los delegados a las Asambleas puso de manifiesto también la capacidad de análisis crítico que han adquirido nuestros cafeteros, lo cual motiva a continuar con la programación y ejecución de actividades de educación y capacitación en busca de formar verdaderos empresarios cafeteros y conseguir que el mayor número posible de cafeteros entiendan que la opción cooperativa es el medio para mejorar el estilo de vida del campesino caficultor, razón por la cual se les invita a vincularse a éstas entidades de economía solidaria.

En las asamblea en las cuales existió la obligación estatutaria de elegir cuerpos directivos y de control, se realizó dicha manifestación de la democracia quedando conformados así:



CAFILIBANO 2003 - 2005

Consejo de administración

PRINCIPALES

Julio Cesar Buitrago Hernández
Henry Castro Alonso
Reinaldo Sierra Bernal
Mendieta
Cardona
Comité Departamental de Cafeteros

SUPLENTES

Alirio Leal
Sebastián Muñoz Valencia
Dairo Santamaría
José Silvio Betancourt
Neftaly García
Jairo Millán Guevara

CAFINORTE 2003 - 2005

Consejo de Administración

PRINCIPALES

Marco Aurelio Navarro Mora
Libardo Martínez González
Barbosa
Ramiro Lotero Ríos
Betancourth
Comité Departamental de Cafeteros

SUPLENTES

Faber Bedoya Gaviria
Guillermo Grijalva
Luis María Soto
Henry Grajales
Jesús Antonio Rojas
Nicanor Giraldo González

CAFISUR 2003 - 2005

Consejo de Administración

Comité Departamental de Cafeteros

Héctor José Moreno Zarabanda

José Lisandro Manjarrez

Rodolfo Castillo López

Narces Martínez

Domingo Ortiz García

Martha Cecilia Pérez

Luis Elverth Campos

Oliverio Prieto R.

Humberto Villabón A.

David Másmela M.

Euliser Gutiérrez G.

Luis Antonio Oyola Silva

COOMCAFE 2003 - 2004

Consejo de Administración

PRINCIPALES

Fernando Osorio Cuenca
Cesar Eladio Campos A.
José Oliver Montealegre
Gilberto Castro Rodríguez
Carlos Arturo Dávila Velásquez

SUPLENTES

Silvio Betancourth
Nestor Iván Rubio
José Hernán Briñez
José Rigaud Franco Rios
Alirio Laguna Cartagena

CENCOTOL 2003 - 2005

Consejo de Administración

PRINCIPALES

Fernando Osorio Cuenca
Jairo Vasquez Aya
Julio Cesar Buitrago
Blas Hernández Martínez
Héctor José Moreno Zarabanda
Simón Roberto Montejó C.

El SAT

Cuarta participación Sat en las pruebas del Icfes.

Por: Santiago Prada

Me es muy grato compartirle a la familia cafetera que en el mes de marzo del 2003, veinte estudiantes del BACHILLERATO AGROPECUARIO SISTEMA DE APRENDIZAJE TUTORIA SAT-PROHACIENDO de los municipios de Chaparral y Líbano, se presentaron a las pruebas del ICFES, orgullosos de representar a sus comunidades, a nivel Departamental y Nacional, con el anhelo de igualar o superar a los estudiantes de las promociones anteriores, y decirle a los Colombianos que en el SAT se estudia para resolver problemas y poner en práctica lo aprendido. Los resultados, similares a las promociones anteriores, oscilaron entre 410 y 483 puntos, así.

RANGO	NUMERO DE ALMNOS
Más de 409 y menor de 425 puntos.	7
De 425 hasta menor de 450 puntos.	7
De 450 hasta menor de 475 puntos.	5
De 475 hasta menor de 500 puntos.	1
Total	20

Nuestra mejor Bachiller fue ANGELA JULIETH HERNANDEZ AGUIRRE del grupo SAT La Florida, municipio del Líbano, quien ocupó en la clasificación ICFES a nivel Nacional, el puesto 467; y el 7 puesto entre los 118 Bachilleres SAT que han presentado las pruebas, obteniendo los siguientes puntajes.

ÁREA	PUNTAJES
BIOLOGÍA	46
MATEMÁTICAS	53
FILOSOFÍA	43
FÍSICA	54
HISTORIA	49
QUÍMICA	43
LENGUAJE	49
GEOGRAFÍA	43
INGLÉS	42
MEDIO AMBIENTE	61
TOTAL	483

A continuación me permito compartirles los mejores puntajes obtenidos por los estudiantes en cada una de las áreas.

ÁREA	NOMBRE DEL ALUMNO	GRUPO	MUNICIPIO	PUNTAJE
BIOLOGÍA	TRIANA LÓPEZ JAIRO	FLORIDA	LIBANO	49
MATEMÁTICAS	TORRES B. JUAN GABRIEL	FLORIDA	LIBANO	53
FILOSOFÍA	LANCHEROS C. JAIME H.	FLORIDA	LIBANO	49
FÍSICA	CASTRO G. HAMED A.	VIOLETAS	CHAPARRAL	54
HISTORIA	VELANDIA V. DIANA P.	FLORIDA	LIBANO	49
QUÍMICA	TINOC A T. BLANCA N.	FLORIDA	LIBANO	50
LENGUAJE	LANCHEROS C. JAIME H.	FLORIDA	LIBANO	54
GEOGRAFÍA	TRIANA LÓPEZ JAIRO	FLORIDA	LIBANO	50
INGLÉS	CRUZ LÓPEZ LILIANA	FLORIDA	LIBANO	42
INGLÉS	PULIDO M. ALEXANDER	FLORIDA	LIBANO	42
INGLÉS	TINOCO T. BLSNCA N.	FLORIDA	LIBANO	42
M. AMBIENTE	CASTRO G. HAMED A.	VIOLETAS	CHAPARRAL	63
M. AMBIENTE	TRIANA LÓPEZ JAIRO	FLORIDA	LIBANO	63

En las cuatro promociones SAT 2000-2003 se han presentado 118 estudiantes con los siguientes resultados.

RANGO	NÚMERO DE ALUMNOS
Menor de 400 puntos	1
De 400 hasta menor de 425 puntos	22
De 425 hasta menor de 450 puntos	49
De 450 hasta menor de 475 puntos	33
De 475 hasta menor de 500 puntos	11
Mayor de 499 puntos	2
Total	118

A todos los futuros Bachilleres Técnicos que presentaron las pruebas del ICFES y a sus tutores, mis más sinceras felicitaciones por la ética, la responsabilidad y el esfuerzo puesto en este nuevo reto. A la familia SAT la invitación es para que cada día nos preparemos mejor para proponer acciones que generen desarrollo en nuestras comunidades. A las instituciones patrocinadoras: COMITÉ DE CAFETEROS, ALCALDIAS MUNICIPALES, COOPERATIVAS DE CAFICULTORES, PROGRA PLANTE, SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL TOLIMA y PROHACIENDO, queremos decirles que su ayuda económica y logística es fundamental para continuar formando **líderes comprometidos con el desarrollo del campo tolimente**.

Cosecha del trabajo en equipo

En esta edición del Tolima Cafetero registramos con alegría, los buenos resultados obtenidos con la comunidad del municipio de Río Blanco, donde con el apoyo de varias instituciones, el Comité Departamental de Cafeteros adelanta el programa Agrosilvopastoril en el cañón del Río Anamichú.



Los buenos resultados de este proyecto se deben, en primer lugar, al empeño y dedicación que gran parte de la comunidad le ha dado a esta propuesta. En segundo orden, está la participación de instituciones como la Gobernación del Tolima, el Plante, la Fundación Chemonics y la alcaldía de Río Blanco.

Recientemente se realizó la socialización de la Fase II de este programa con la vinculación de 110 nuevas familias usuarias. Como es de recordar, con este proyecto se pretende la erradicación de los cultivos ilícitos en esta parte del departamento, involucrando a las familias en procesos de economía lícita, donde la organización, el trabajo en equipo y la adecuada utilización de la tecnología, les permita vivir de lo que les produce la parcela.



Aparecen en la fotografía, el Gobernador del Departamento del Tolima, junto con directivos de la Fundación Chemonics, en el evento de socialización de la Fase II.

Taller de radio



En días pasados se adelantó una capacitación en producción radiofónica para el Servicio de Extensión en la seccional Libano. El propósito de este taller era el de brindarle a los participantes herramientas básicas para la producción de programas radiales como Tomémonos un Tinto.

La capacitación estuvo a cargo de Silvia Cárdenas y Claudia Pérez, de la Oficina Central de la Federación de Cafeteros.

Taller de calidad

Continúan los talleres en los cuales los cafeteros de diferentes zonas del Tolima se desplazan hasta la ciudad de Ibagué, para conocer el funcionamiento del negocio del café. En estos talleres se hace especial énfasis en el tema de la calidad. Los asistentes conocen, de primera mano, los laboratorios de Almacafé, el sistema de comercialización a través de las Cooperativas y el proceso de trilla del grano, entre otros aspectos importantes.

En gráfica superior Jesús «Nacho» Jiménez con un grupo de cafeteros de Anzoátegui. En la foto inferior, Sonia Martínez de la Trilladora Coomcafé Ltda., muestra a los participantes el momento en el que el café llega a los Still.



UNICO CON TARJETAS DE CREDITO ESPECIALIZADAS

Acceso a capital
de trabajo e inversión

Pago de acuerdo
al ciclo productivo

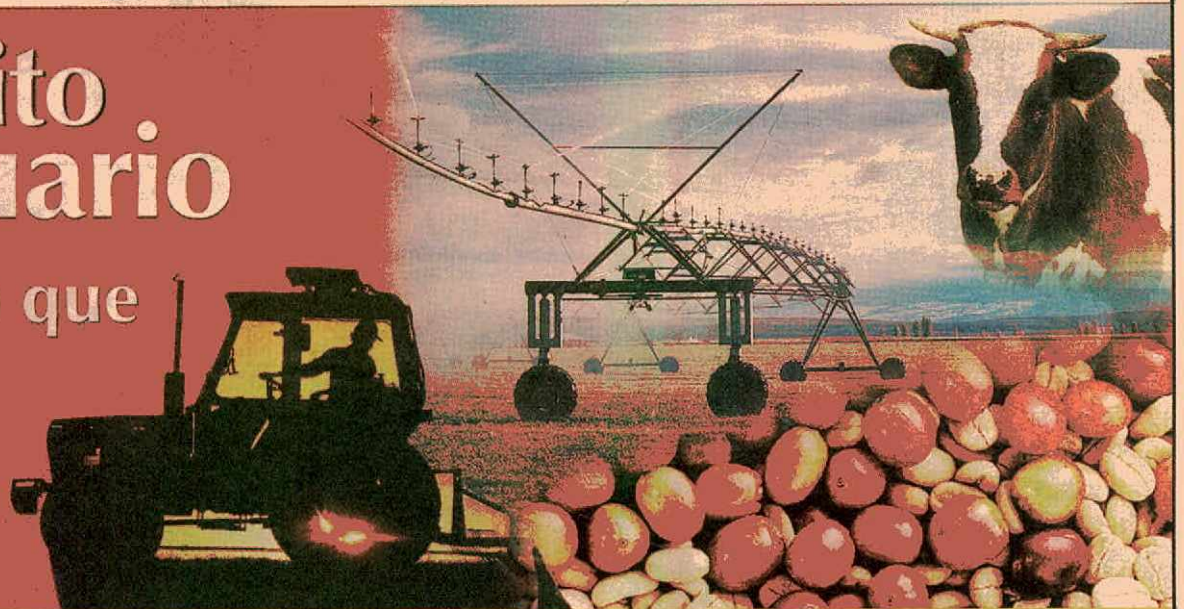
Crédito para todas las fases
de la cadena productiva



En crédito Agropecuario

Le ofrecemos lo que
usted necesita

BANCAFE
UNICO COMO LISTO



279 OFICINAS - 420 CAJEROS AUTOMATICOS PROPIOS EN TODO EL PAIS

COOMCAFE LTDA.

**Trillamos con calidad el
mejor café del mundo**

CENTRAL COOPERATIVA DE COMERCIALIZACIÓN
CAFETERA DEL TOLIMA LTDA.
Teléfono: 2695507
Kilómetro 16 vía Ibagué-Bogotá

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

...sin demora cultive la mora

Si su empresa cafetera está en tierra
óptima para sembrar mora, diversifique y
obtenga ingresos adicionales.

**CAFÉ CAFÉ CAFÉ
CAFÉ CAFÉ CAFÉ
CAFÉ CAFÉ CAFÉ
CAFÉ CAFÉ CAFÉ**

CAFÉ

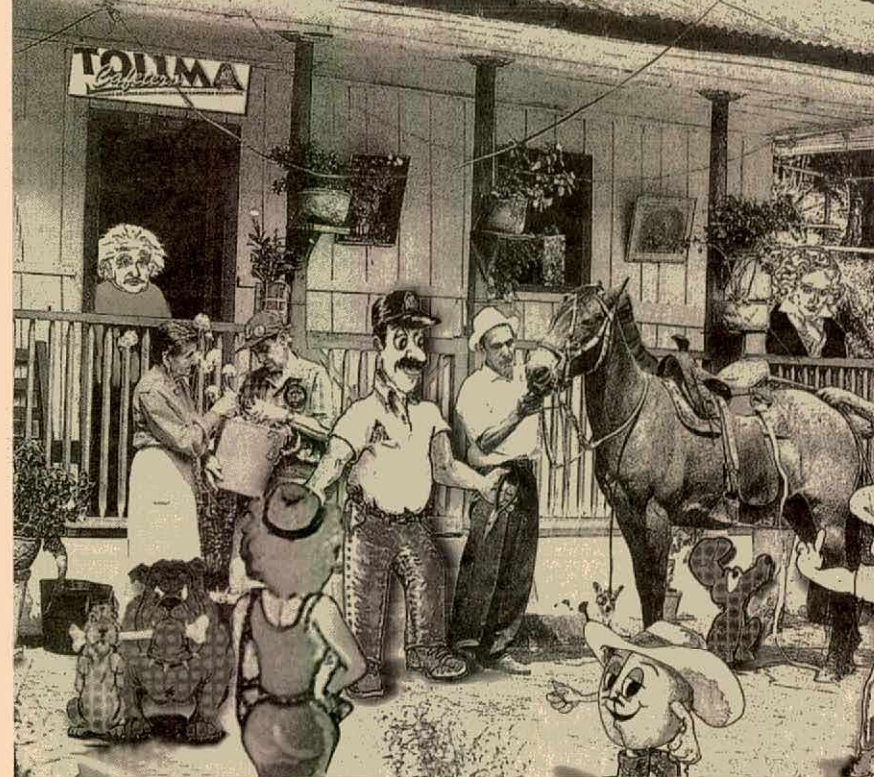
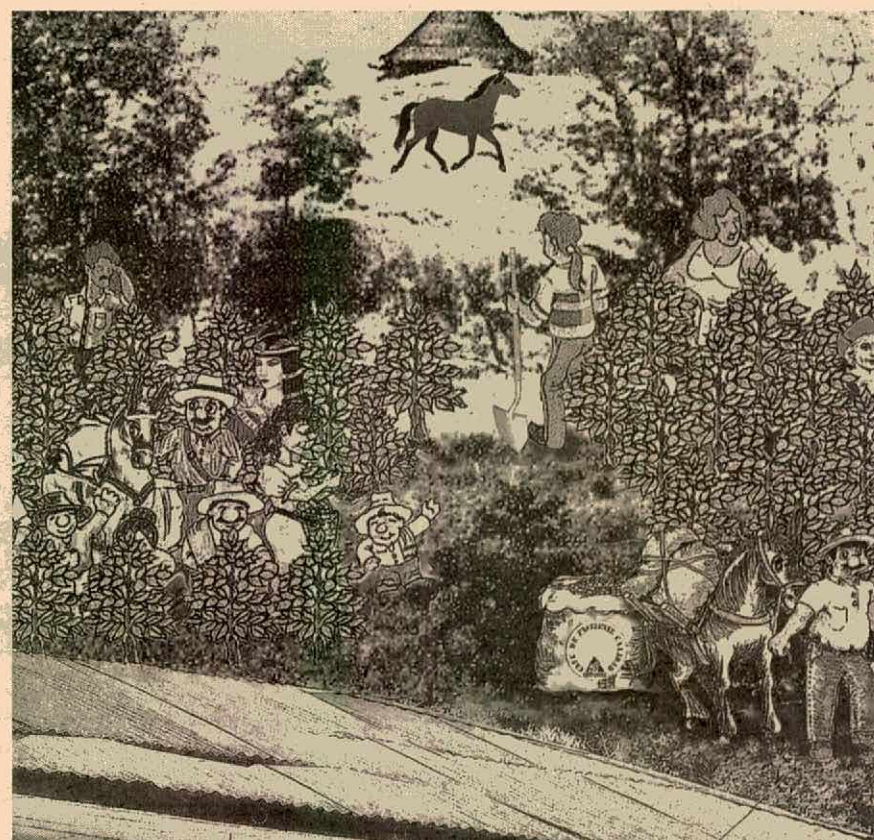
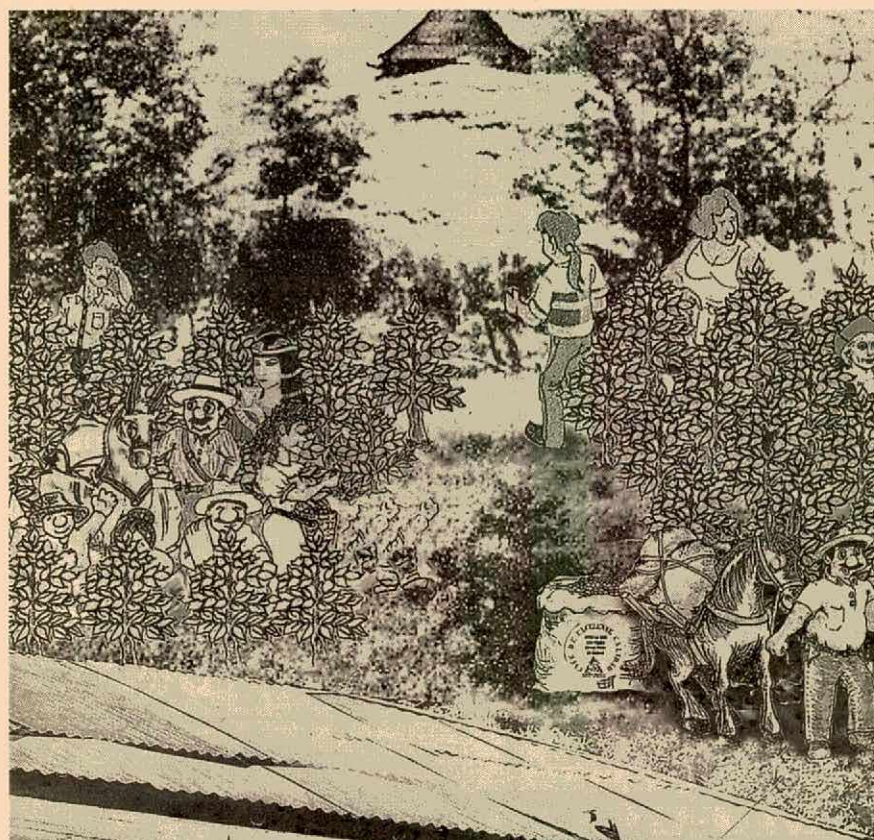
DEBIDAS FRIAS

Frapé (10 onz)	1.000
MiniFrapé (4 onz)	1.000
Frapé Crema (10 onz)	\$ 1.700
Frapé Licor (10 onz)	1.200
Graniteada (10 onz)	2.400
Malteada (10 onz)	2.500
Malteada Infantil (7 onz)	2.500
Malteada Baileys	3.500

**La tienda preferida por los
conocedores de café**

ALMACEN EXITO LOCAL 10 - IBAGUÉ - TEL: 2710086

El dibujante, un poco despistado, no copió los dos dibujos en forma correcta, y se le fueron 12 diferencias. Moviendo el ojo, encuéntrelas rápidamente.



**RESUELVA ESTA SOPA DE LETRAS Y PARTICIPE EN EL ESPECTACULAR
CONCURSO PATROCINADO POR LOS SUPERMERCADOS COOMERSA**

NOMBRE: _____ C.C. _____
VEREDA: _____ MUNICIPIO: _____

Envíelo a la Carrera 2 calle 17 esquina Edificio del Café Comité de Cafeteros - Ibagué



Lucio el cafetero

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

Con el cafecito vamos bien. Es que mientras uno sea organizado, lleve cuentas y le jale al factor de rendimiento, pues uno se defiende.

Habíamos quedado en que si llegaba varoncito, le poníamos Ananías Lucio, y si era mujercita se llamaría Prudencia Lucia.

A mí realmente los nombrecitos no me parecían muy elegantes. Y lo digo por Ananías y Prudencia, porque lo que es el Lucio o Lucia, sí se oye como bonito. Por algo lo escogieron mis taitas.

El quebradero de cabeza mío era el de quitarle esos nombres, pero como el papá de la Rosita ya lo había sentenciado de esa manera, no tenía escapatoria.

Yo me iba pal cafetal a pensar en la solución y nada se me ocurría. La Rosita no decía nada, pues le gustaban los nombrecitos. Al fin y al cabo eran los de sus abuelos.

Un día, cuando estaba haciendo re-re, se me prendió el bombillo. Dejé todo tirado y me fui corriendo pa'la casa. Llamé a la Rosita que estaba toda juiciosa haciendo el almuerzo y le dije:

-Mija, yo he pensado mucho en lo del nombre pa'l chino...

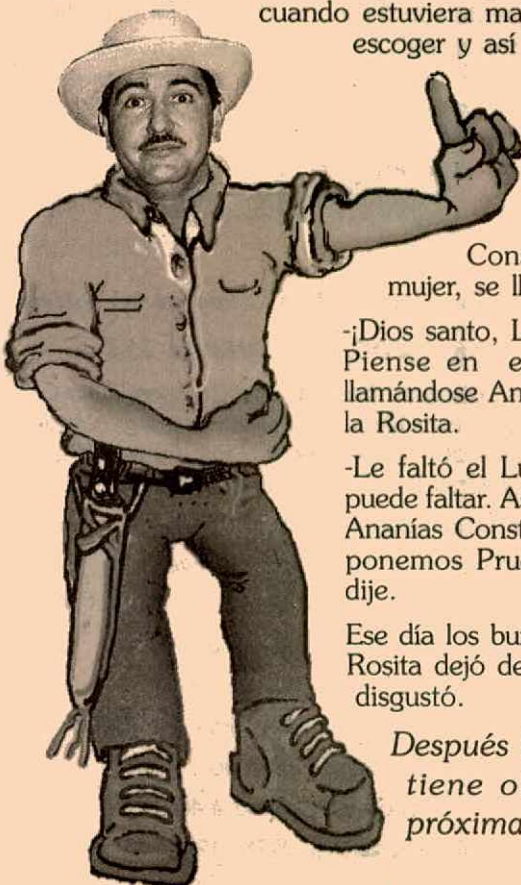
-Lucio, eso ya está muy claro. Yo no voy a disgustar con mi papá- me dijo la condenada.

-No, Rosita, no vamos a disgustar. Por el contrario, vamos a hacer que él se ponga todavía más contento. - le dije.

-¿Qué tiene en mente, Lucio? - me preguntó.

-Hagamos una cosa. Como de todas maneras debe quedar el Ananías, por eso de su abuelo, pues agreguémosle el nombre de mi abuelo materno si es chino, y si es china, le agregamos el de mi abuela paterna. Así todos contentos.- Le sentenció.

Yo pensaba pa'mis adentros que si le poníamos varios nombres, pues cuando estuviera mayorcito o mayorcita, podía escoger y así asunto arreglado.



-Lucio, ¿y cómo se llamaban sus abuelos que usted nunca me lo ha contado?- me preguntó.

- Pues mi abuelo se llamaba Constantino, y mi abuela, bella mujer, se llamaba Rosalbina.

-¡Dios santo, Lucio, usted qué pretende! - Piense en esa criatura tan pequeñita llamándose Ananías Constantino - Exclamó la Rosita.

-Le faltó el Lucio. Acuérdesse que ese no puede faltar. Así que si es niño se va a llamar Ananías Constantino Lucio, y si es niña la ponemos Prudencia Rosalbina Lucia- Le dije.

Ese día los buñuelos quedaron salados y la Rosita dejó de hablarme. Yo no sé que le disgustó.

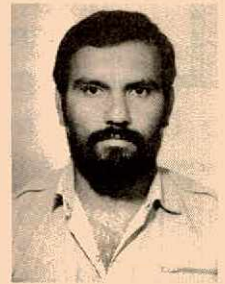
Después les sigo esta historia que tiene otro episodio. Hasta la próxima mis amigos.

Obituario

Con profundo pesar registramos el fallecimiento del señor Octavio Zuluaga, quien fuera miembro del Comité Departamental de Cafeteros. TOLIMA CAFETERO expresa su condolencia a su familia y allegados.



Iguamente lamentamos el fallecimiento del ingeniero César Rolando Gutiérrez, quien se desempeñó como funcionario del Comité de Cafeteros por espacio de 12 años, donde se destacó por sus condiciones humanas y profesionales. TOLIMA CAFETERO acompaña a su familia.



Dulce de Coco con café

Ingredientes

- 1 libra de azúcar,
- 4 tazas de leche,
- 1taza de coco seco (en copos),
- 1 taza de café tinto cargado.

Preparación:

Calentar a fuego lento el azúcar y la leche, hasta que se haya disuelto el azúcar. Llevar a ebullición, cocerlo 15 minutos y retirarlo. Agregar el coco. Verter, en un molde desmontable, la mitad de la mezcla. Agregar el extracto de café a la mezcla restante y verterlo sobre el anterior en el molde. Alisar la superficie y cortarlo a cuadrados cuando esté a punto de cuajar.



Editorial

A tomar tintico

La Federación de Cafeteros, en conjunto con algunas marcas comerciales, emprendió una campaña para promocionar el consumo interno del café, y con ello «recuperar a quienes lo han abandonado y conquistar a los jóvenes que no han experimentado el placer del café.» Con esta campaña se pretende duplicar el consumo interno en los próximos cinco años.

En buenahora comenzamos a decirle a los colombianos que el café bien preparado, sin recalentamientos y en las proporciones adecuadas, además de ser una bebida más que agradable, no es dañina como algunos pregonan.

Nos dicen las cifras que «desde hace aproximadamente 15 años, el consumo interno de café en nuestro país se ha mantenido alrededor de 1.4 millones de sacos de 60 kilos», un promedio demasiado bajo, pues comparativamente, el consumo promedio por persona a nivel mundial es de 4.5 kilos, mientras que en Colombia es de 2.0 kilos.

Como cafeteros debemos abrazar esta causa convirtiéndonos en los principales promotores de la campaña. Si nos enorgullecemos porque producimos el café más suave del mundo, pues también seamos consumidores del mejor café del mundo. Es cuestión de lógica.

Nada resulta más agradable que disfrutar de un buen café con los amigos a cualquier hora del día. Esto tenemos que inculcárselo a las nuevas generaciones que poco se acercan a tomar café.

Si todos colaboramos, muy seguramente se cumplirá la meta fijada, lo que se traducirá en un beneficio extra para los cafeteros

Manejar el silencio es más difícil que manejar la palabra.

Georges Clemenceau

☐ Colombia y Brasil recorrerán el mundo para promover consumo de café

Brasil y Colombia, primer y segundo productor mundial de café, respectivamente, unirán esfuerzos para promover el consumo del grano en nuevos mercados, especialmente en Europa y Asia.

El gerente general de la Federación de Cafeteros de Colombia, Gabriel Silva, dijo que antes de julio dirigentes de las dos naciones se reunirán para plantear los lineamientos de lo que sería la primera estrategia conjunta de comercialización en la historia cafetera de los dos países.

«Brasil y Colombia se van a ir juntos a promocionar el café en mercados nuevos, en lugares como Asia, Europa del Este, Medio Oriente y en países en vía de desarrollo donde no conocen de la bebida o donde su consumo es mínimo», explicó Silva.

«Brasil tiene mucha experiencia en el tema del consumo interno y nos puede colaborar en eso y nosotros le podemos ayudar en la comercialización externa. Juntos aportaremos materia prima y experiencia», agregó el dirigente cafetero.

El anuncio de Silva está acorde con la propuesta del director ejecutivo de la Organización Internacional del Café (OIC), Néstor Osorio, quien recientemente dijo que tanto productores como tostadores deberían donar parte de sus inventarios del grano para conquistar nuevos paladares.

De acuerdo con Osorio, el 80 por ciento de la población mundial no toma café y durante la última década el consumo ha aumentado en tan sólo 3,6 por ciento.



Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Año 2003 - Edición 153

Consejo Editorial: César Eladio Campos, Julio César Buitrago, Luis Oliver Montealegre, Jairo Vásquez, Gonzalo Orozco, Jorge Eliécer Mejía, Fernando Osorio Cuenca y Orlando Morales Fera.

Director: Sergio Suescún Chacón

Coordinador: Juan Pablo Castro Chávez

Diseño y reportería 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 Mingobiermo: # 4651

Tarifa Postal 373. ISSN 0124-1060

Carta del Director Ejecutivo

¡Colombia, el país de la alegría!



Junio es un mes especial en Colombia, pues son muchas las festividades que se gozan y se viven. Los reinados de todo tipo están a la orden del día, y la alegría se siente por doquier.

En el Tolima Grande disfrutamos de las fiestas del San Juan y del San Pedro, tradición que heredamos de los españoles pero que aderezamos con la música, la gracia y las costumbres nuestras.

Por fortuna cada año revivimos el jolgorio y la tradición popular, pues de esta manera conservamos viva la alegría que tanta falta nos hace en este país tan golpeado por la barbarie.

Siempre necesitaremos del espíritu entusiasta que nos caracteriza y que nos hace mirar el día a día con optimismo y confianza en nuestra tierra, en nuestro producto y en lo que somos como personas.

Terminadas las fiestas, continuemos ahora con la planificación laboral del último semestre del año, que suele, como dice la gente, transcurrir en forma más apresurada.

En este sentido es mucho lo que tienen que hacer los Comités Municipales de Cafeteros dentro sus funciones estatutarias. Cada Comité estará recibiendo instrucción acerca del Plan Indicativo de obras de infraestructura y desarrollo social, con el fin de visualizar el futuro con el mismo entusiasmo con que se vivieron las fiestas.

Fernando Osorio Cuenca

Para leer y reflexionar

La historia del burro

Un día, el burro de un campesino se cayó en un pozo. El animal lloró fuertemente por horas, mientras el campesino trataba de buscar algo que hacer.

Finalmente, el campesino decidió que el burro ya estaba viejo y el pozo ya estaba seco y necesitaba ser tapado de todas formas; que realmente no valía la pena sacar al burro del pozo.

Invitó a sus vecinos para que vinieran a ayudarlo. Cada uno agarró una pala y empezaron a tirarle tierra al pozo. El burro se dio cuenta de lo que estaba pasando y lloró aún más fuerte.

Luego, para sorpresa de todos, se aquietó después de unas cuantas paladas de tierra.

El campesino finalmente miró al fondo del pozo y se sorprendió de lo que vio... con cada palada de tierra, el burro estaba haciendo algo increíble: se sacudía la tierra y daba un paso encima de la tierra.

Muy pronto todo el mundo vio sorprendido cómo el burro llegó hasta la boca del pozo, pasó por encima del borde y salió trotando...

La vida va a tirarte tierra, de todo tipo ... el truco para salir del pozo es sacudírsela y usarla para dar un paso hacia arriba. Cada uno de nuestros problemas es un escalón hacia arriba. Podemos salir de los pozos más profundos si no nos damos por vencidos...

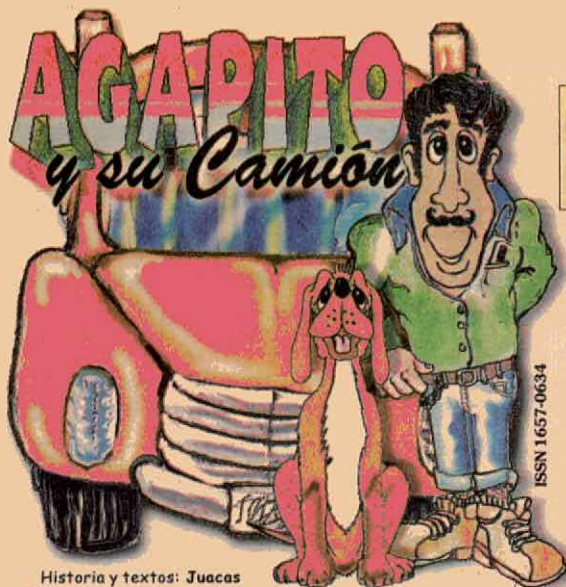
Usa la tierra que te echan para salir adelante. Recuerda las 5 reglas para ser feliz:

- 1- Libera tu corazón del odio.
- 2- Libera tu mente de las preocupaciones.
- 3- Simplifica tu vida.
- 4- Da más y espera menos.
- 5- Ama más y... sacúdete la tierra porque en esta vida hay que ser solución, no problema.



Ganador concurso Coomersa

Yecid Fernando Hernández, de la vereda la Cristalina del municipio de Santa Isabel, fue el ganador de la segunda entrega del premio de Coomersa. Le solicitamos comunicarse con la redacción del Periódico para hacerle entrega del premio



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

12

TOLIMA Cafetera

El capitán Aga y su inseparable compañera Mar, llegan al viejo y olvidado planeta Geos, lugar donde la muerte vive en cada esquina.



La historia de este planeta es igual de triste que su aspecto actual.

Qué lugar tan solitario y triste. En mis incontables viajes por el espacio, jamás había visto uno así.



En Geos la vida florecía. El agua, las plantas y los animales vivían en armonía. Nada era problema.



En su afán por ser los unos más fuertes que los otros y querer controlarlo todo, sin percartarse, se destruyeron a si mismos.

Justo en esos momentos, el capitán Aga recibe una llamada de alerta procedente de la tierra.



Sería lo peor para el planeta.

Mar, me indican que un grupo de Homos quiere destruir gran parte de la selva Amazónica. Desean talar los gigantes con hojas.



Todo empezó a salir mal para el planeta cuando los Homos empezaron a destruir los recursos y jugaron a modificar las leyes de la naturaleza.



Lo preocupante, mi querida Mar, es que algunos sobrevivientes de este cataclismo han llegado a nuestro planeta e intentan hacer lo mismo.



Mar, equipo en marcha, con toda la potencia, tenemos trabajo que hacer.

Esta historia continuará