

TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 137

ISSN 0124 - 1060

7 Por el camino de la calidad



9 Las historias de Lucio el Cafetero



10 Página editorial



Medalla al Mérito Cafetero para Alfonso Gómez Méndez



El Comité de Cafeteros del Tolima condecoró a Alfonso Gómez Méndez con la Medalla al Mérito Cafetero «Alfonso Palacio Rudas», como reconocimiento y admiración del Gremio a quienes con su vida y obra engrandecen a Colombia.

Más información página 2.



Medalla al Mérito Cafetero para Alfonso Gómez Méndez

Los cuatro años en que Alfonso Gómez Méndez estuvo al frente de la Fiscalía General de la Nación, le sirvieron para destacarse como el tolimense de mayor reconocimiento nacional e internacional por su acertada labor en ese cargo tan importante y complejo.

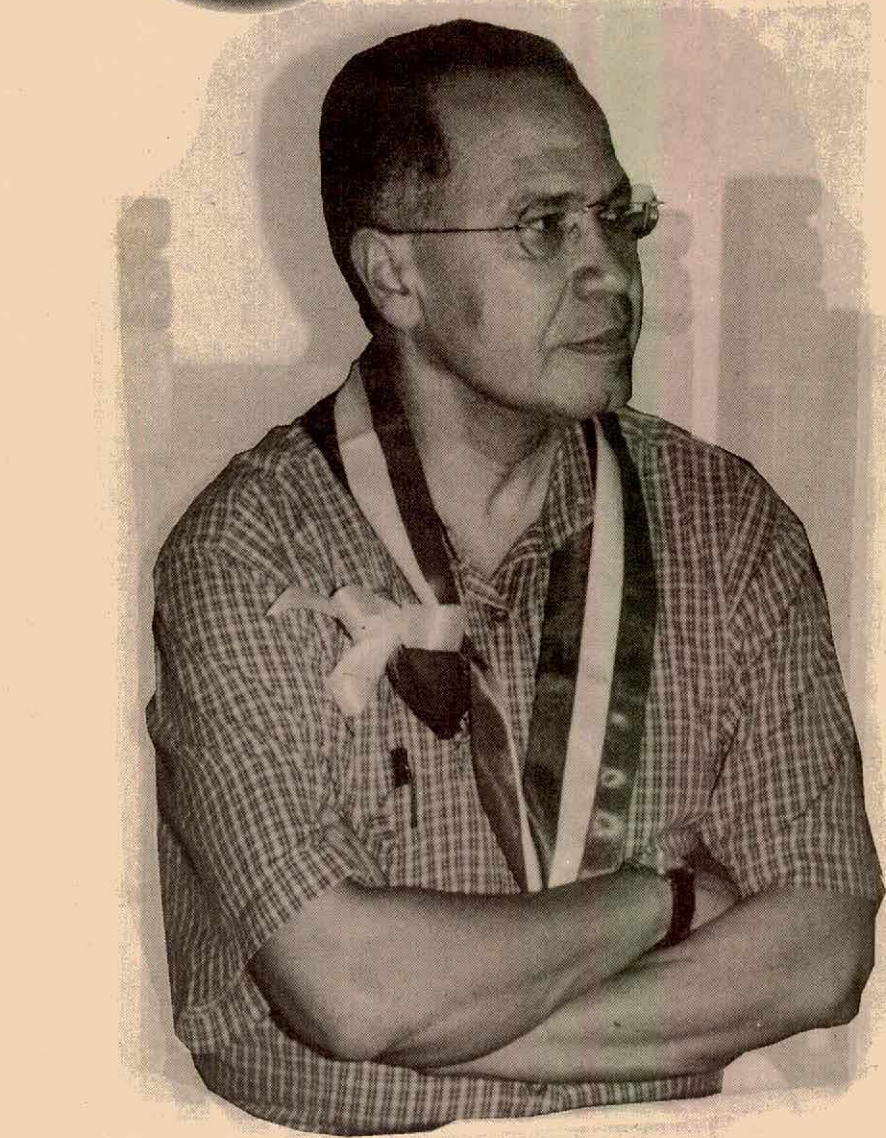
El gremio cafetero del departamento, valorando en este chaparraluno sus virtudes como persona y como profesional, le hizo entrega de la medalla al Mérito Cafetero «Alfonso Palacio Rudas».

Esta distinción fue creada en diciembre 23 de 1997, como «reconocimiento y admiración del Gremio Cafetero del Tolima a quienes con su vida y obra engrandecen a Colombia y edifican el país de bien que anhelan los colombianos de conciencia social y pacífica.»

La medalla fue entregada en Chaparral, tierra natal de Gómez Méndez, por parte de Fernando Osorio Cuenca, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros, en un acto público donde varias organizaciones del sur del Tolima también le brindaron al Fiscal un homenaje de reconocimiento.

Vida de servicio

Es de recordar que Alfonso Gómez Méndez ha sido Juez de la República, Representante a la Cámara, Procurador General de la Nación, Embajador en Austria y Fiscal General de la Nación, donde ha mantenido una obra digna de resaltar y de alto valor ejemplarizante para las presentes y futuras generaciones.



El planeta se calienta

Hace unos 30 años el clima que se disfrutaba en la Tierra era más agradable. Infortunadamente, con la tala de los árboles, la contaminación producida por la industria y los automóviles y otros factores adversos, la atmósfera se ha ido calentando.

Los expertos nos dicen por ejemplo, que debido al calentamiento de nuestro planeta, en unos pocos años los hermosos nevados y glaciares de Colombia no tendrán nieve.

Esta es una noticia muy desalentadora, especialmente para las próximas generaciones, pues no podrán apreciar el imponente espectáculo de la nieve. Según los cálculos de los geógrafos, de seguir este calentamiento, en cerca de 40 años el Nevado del Tolima será tan sólo una montaña volcánica.

Otro aspecto preocupante es la disminución del agua. Actualmente Colombia es uno de los países más ricos en recursos hídricos. Infortunadamente, la tala indiscriminada de árboles nativos, hace que los nacederos de agua vayan muriendo poco a poco. Vemos con preocupación que muchas quebradas se han secado y algunos ríos que ayer eran caudalosos, hoy son apenas un hilo que corre con desgano.

Ojalá comencemos a tomar conciencia de la importancia que tiene el cuidado de la naturaleza. Sabemos que mucho se ha repetido este cuento, pero como dijo el filósofo griego Séneca: «Tarde se olvida lo que en mucho tiempo se aprende.» La tarea es de todos. No dejemos que se acaben nues-

BUZÓN CAFETERO

Cartas para el programa radial del Comité de Cafeteros, Tomémonos un Tinto.

Apreciados señores

La presente es para saludarlos y a la vez decirles que estamos muy contentos de escucharlos de nuevo en la emisora, con su programa Tomémonos un Tinto, para seguir los consejos de recolección de café y de un buen beneficio y así obtener una buena calidad para la exportación de café.

Román Alexander Garzón Ortiz

Municipio de Rovira

Apreciados señores

Reciban un saludo de bienvenida. Nuevamente los estábamos extrañando muchísimo y espero que hayan venido para quedarse porque nos hacen mucha falta.

Espero verlos pronto por aquí.

Villén Sair Torres

Municipio de Venadillo

Apreciados señores

La presente es para saludarlos y felicitarlos por tan excelente programa radial que tiene mucha información para nosotros los cafeteros. Quiero comentarles que soy fiel oyente de este programa que se transmite por La Voz del Tolima todos los viernes a las 6 a.m.

Florencia Torres García

Municipio de Ibagué

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

**NO VENDA CAFÉ MOJADO.
SU FUTURO Y EL DE SU FAMILIA
DEPENDEN DE LA VENTA DE CAFÉ
SECO.**

Al que le caiga el guante...

En los dichos y refranes populares encontramos mucha sabiduría. Si trasladamos la cuestión a nuestra caficultura, tendríamos algo así:

Al que se queda atrás, lo muerden los perros. Los cafeteros que no produzcan café de calidad y vendan café mojado, son los que están listos para la mordedura.

La constancia vence lo que la dicha no alcanza. Los caficultores que manejan su finca como una empresa y llevan cuentas, con su constancia salen al otro lado.

A canas honradas, no hay puertas cerradas. Nuestra Federación de Cafeteros es una institución de 74 años de edad, con un gran reconocimiento a nivel mundial por la seriedad y cumplimiento en sus negocios. Los cafeteros deben vender el café a las Cooperativas de Caficultores para poder continuar con esa buena imagen. Sólo así tendremos todas las puertas abiertas en el mercado internacional.

Negocio bueno, a ambas partes deja contentos. Vender el café con factor de rendimiento por debajo de 92.2, le da más pesos al cafetero, la Federación exporta café de calidad y los compradores, muy contentos, degustan un delicioso café colombiano y nos pagan la prima.

Si deseas riqueza y fama, no te coja el sol en la cama. ¿Qué hace ahí acostado? ¡A trabajar se dijo!

Certificación Orgánica

Valor agregado para el café

Por: Juan Pablo Castro Chávez

La palabra valor agregado, que es común en el vocablo de los especialistas del mercadeo, se filtró por completo en los cafetales colombianos.

Valor agregado es lo que muchos agricultores le quieren dar al cultivo de Café, con el fin de marcar una diferencia atractiva para el consumidor y de esta forma alcanzar mejores precios.

Valor agregado es ofrecer un bien o servicio adicional en el mismo producto, en nuestro caso, que el café sea diferente y atractivo para el comprador.

Café orgánico

Para el caso del café verde, donde la oferta satura el mercado deprimiendo los precios, el valor agregado lo está dando la certificación orgánica.

Esta certificación permite que el agricultor obtenga un sobre precio, pues existe un mercado dispuesto a pagar más por un café con estas características de producción.

María Gisela Vescance, gerente de la Certificadora Biotrópico, explica que la certificación de un café bajo el sello orgánico, es una garantía para el consumidor, ya que obtiene la seguridad de que el café que compra, es producido bajo un ambiente de sostenibilidad.

Este ambiente significa que además de usar en la unidad de producción cero químicos, el cafetero hace un manejo adecuado de los suelos, posee bosques, aguas limpias, maneja ecosistemas y sus productos complementarios, que hacen parte de la dieta diaria, están incluidos en la producción orgánica.

La certificación

La producción orgánica es un estilo de vida, y para lograrlo se requiere de tiempo. Según la gerente de Biotrópico, para lograr la certificación es necesario cumplir con las exigencias que imponen los países consumidores. Existe una reglamentación para el mercado Norteamericano, otra para la Comunidad Económica Europea y otra para los países asiáticos. Esta es precisamente la tarea de Biotrópico, certificar que el agricultor cumple con los requerimientos solicitados por el país hacia donde piensa ubicar su café.

El comprador

Por su parte, John McCloskey, representante de la empresa Eco Bio, señala que en el mundo existen compradores ansiosos por adquirir productos con sello de certificación, por dos aspectos fundamentales. El primero de ellos es el deseo de consumir alimentos que no afecten el organismo; es decir, por razones de salud. El otro aspecto es el com-



promiso con el medio ambiente y la protección de la naturaleza.

Los compradores internacionales cada día quieren saber más de la forma como los agricultores manejan sus parcelas. Según MacCloskey, lo que buscan son cafeteros con mística para el cultivo, dedicados y conscientes del compromiso, primero con la parcela y segundo con los clientes.

Punto de encuentro

Tanto para María Gisela Vescance de la empresa Biotrópico (Certificadora), como para John McCloskey de Eco Bio (Comprador), es necesario que el cafetero tenga siempre presente la calidad del producto que piensa comercializar. Es por ello que certificadora y comprador consideran que la producción orgánica es un estilo de vida que cada día se debe fundamentar en la calidad y la sostenibilidad con el medio ambiente.

Es, tal y como lo señaló McCloskey, como en el matrimonio: primero es el amor y luego el dinero.

Contacto Radial Agropecuario

Por: Jairo Francisco Barragán



Iniciamos, junto con La Voz del Tolima, un espacio radial que era una necesidad sentida para los agricultores de nuestro departamento.

Contacto Radial Agropecuario representa la mejor oportunidad para poner en contacto a quienes desean vender o comprar productos del agro.

Además, en este espacio de una hora, todos los viernes a partir de las 11 de mañana, se discuten temas de gran interés que son abordados por verdaderos expertos en el tema.

En la primera emisión del programa tuvimos la grata compañía de dos personajes muy queridos no sólo por los cafeteros, sino por el público en general. Con nosotros estuvieron Juan Valdez y el Profesor Yarumo.

La primera emisión tuvo como marco principal, la versión número 34 de la Feria Agropecuaria y Agroindustrial del Tolima.

Qué mejor escenario y qué mejores invitados para comenzar con pie derecho este Contacto Radial, en el cual seremos facilitadores en esta «bolsa agropecuaria».

Contando con el apoyo del Comité de Cafeteros y desde mi función como director del programa, estaré atento a que Contacto Radial Agropecuario se convierta en el favorito de todos los agricultores del departamento.



EL SAT

EN EL TOLIMA



Por:
Santiago Prada

Desde abril de 1990, cuando llegó el SAT (Sistema de Aprendizaje Tutorial) al Tolima, Prohaciendo, institución administradora del programa en el Tolima, se ha dedicado a la capacitación y formación de Tutores en forma integral, y con la ayuda de la selección natural, ha logrado rescatar la

imagen de un buen docente al servicio de las comunidades rurales. Es así como nuestros Tutores se han venido destacando por el liderazgo, servicio a la comunidad, responsabilidad, honestidad y ética profesional.

En el año 2000, para el Día del Maestro Rural, la Gobernación del Tolima concedió la Condecoración "Manuel Antonio Bonilla" a un maestro por municipio. Dentro de los elegidos quedaron los Tutores: Helio Fabio Jiménez, del municipio de Ataco; y Margarita López de Rivillas, del municipio de Rovira. Este año el Ministerio de Educación Nacional otorgó la Condecoración "Simón Bolívar" a trece maestros que sobresalieron a nivel nacional en las distintas áreas del conocimiento, por la formación ética y moral de sus alumnos. Nuevamente el profesor Helio Fabio Jiménez, del municipio de Ataco, escuela rural mixta Palestina, tuvo el honor de recibir dicha condecoración en la modalidad "Educación Rural", por la labor que ha venido realizando como maestro de la escuela y como Tutor dentro del Programa SAT.

Estas condecoraciones para los Tutores a nivel departamental y nacional, nos llena de alegría a la familia SAT, y nos invita a continuar el proceso de formación de Tutores con mucho más entusiasmo, hasta hacer del Bachillerato Agropecuario - Sistema de Aprendizaje Tutorial SAT- Prohaciendo, la mejor opción de educación para el sector rural, con Tutores capacitados y comprometidos en el desarrollo

Condecoración "Simón Bolívar" en educación rural para tutor SAT

Estas condecoraciones para los Tutores, tanto departamental y como nacional, llena de alegría a la familia SAT, y nos invita a continuar el proceso de formación de Tutores con mucho más entusiasmo



Tutor Helio Fabio Jiménez, de los grupos SAT Palestina recibiendo la Condecoración Simón Bolívar, en la modalidad "Educación Rural", otorgada por el Ministerio de Educación Nacional.

¡A probar se dijo!

Conocer el sabor del café excelso de exportación debe ser el gran reto de todos los productores del Tolima, con el fin de confirmar el sello de calidad por el cual nos caracterizamos en el mundo.



Por: **Luis Evert Rodríguez**

Mucha razón tienen los compradores de nuestro café cuando afirman que tenemos la mejor calidad del mundo. También es verdad que como productores no sabemos apreciar esa calidad al degustar una taza de café. Por eso considero de gran importancia que el mensaje que les deseo transmitir, quede bien grabado en la memoria.

Resulta que en algunas veredas cafeteras del municipio de Ibagué, venimos enseñándoles a los cafeteros a que descubran el verdadero sabor de la calidad. Para lograr este propósito, tomamos como base tres puntos de referencia: café del que conseguimos en los supermercados, café Tipo Federación con algunos defectos y café Tipo Federación exportable; descerezado el mismo día de la recolección, lavado a las 15 horas y secado oportunamente. Con cada una de estas muestras preparamos tres tazas de café. Lo fundamental es que el color del tinto nos quede carmelito y no negro como estamos acostumbrados a tostarlo.

Un tinto así preparado se prueba sin azúcar, puesto que este ingrediente le hace variar el sabor natural a la bebida. Lo que viene luego es la fila que hacen los cafeteros para probar el café y dar su veredicto frente al sabor. A ellos se les pide que evalúen dicho sabor en términos de bueno, regular o malo.

Cada uno califica en detalle. En la mayoría de las demostraciones nos hemos encontrado, curiosamente, con el hecho de que los cafeteros, a ciegas, prefieren el café comercial, que, como sabemos, tiene su gran porcentaje de pasilla. Otros le dan más calificación al café fermentado, pues se les parece al que toman generalmente. También están los que le dan muy poco valor al café exportable, que es por el cual nos pagan un precio de más en el mercado internacional y que es la razón del negocio.

Esta experiencia de la prueba de taza queremos compartirla con todos los cafeteros del departamento, para que, de alguna manera, podamos unificar conceptos en cuanto el sabor que se debe percibir del café excelso, que es el café suave apetecido en el mundo consumidor.

Infelizmente vemos con preocupación que muchos cafeteros han venido afectando la calidad del café. Encontramos, por ejemplo, casos en los cuales el cafetero recolecta su café



una parte el lunes, otra el martes y el resto el miércoles, y sólo el jueves hacen el lavado. Esta situación negativa le produce un sabor muy desagradable al café.

A simple vista el café pergamino no sufre alteraciones significativas, y como muchos cafeteros piensan que porque la Cooperativa les compró el café, todo está de maravilla.

Existe entonces una gran diferencia entre un café que se lava a las 15 horas como recomienda la Federación y un café que se lava a los tres días. Por tanto, con la prueba de taza el cafetero comienza a diferenciar el sabor de un café exportable frente a un café con defectos, que perjudica el negocio cafetero.

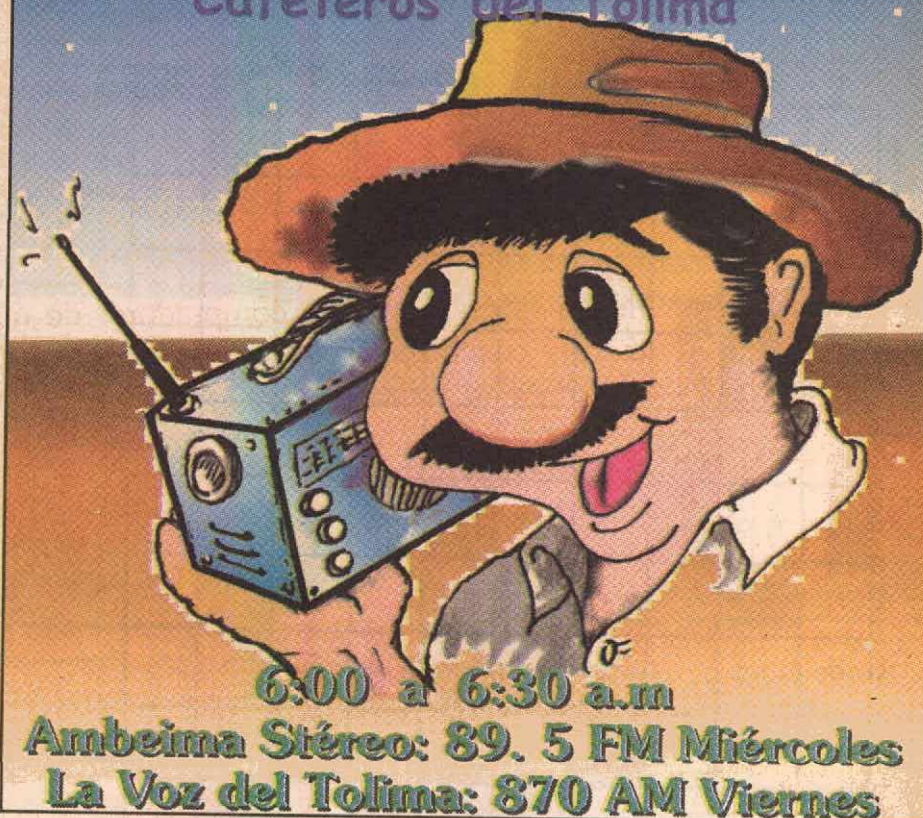
Recordemos que los consumidores pagan por un café de calidad. Por esta razón, los cafeteros tenemos que apoyar la labor de la Federación de Cafeteros y de las Cooperativas de Caficultores, con el fin de hacernos fuertes dentro de esa cadena de la industria cafetera, empezando por el productor hasta la entrega al consumidor final en el exterior.

Con la prueba de taza el cafetero comienza a diferenciar el sabor de un café excelso de exportación frente a un café con defectos.

CAFÉ MOJADO...
¡...NI POR EL
CHIRAS!



Tomémonos un tinto
el programa radial del Comité de
Cafeteros del Tolima



6:00 a 6:30 a.m

Ambeima Stéreo: 89. 5 FM Miércoles

La Voz del Tolima: 870 AM Viernes

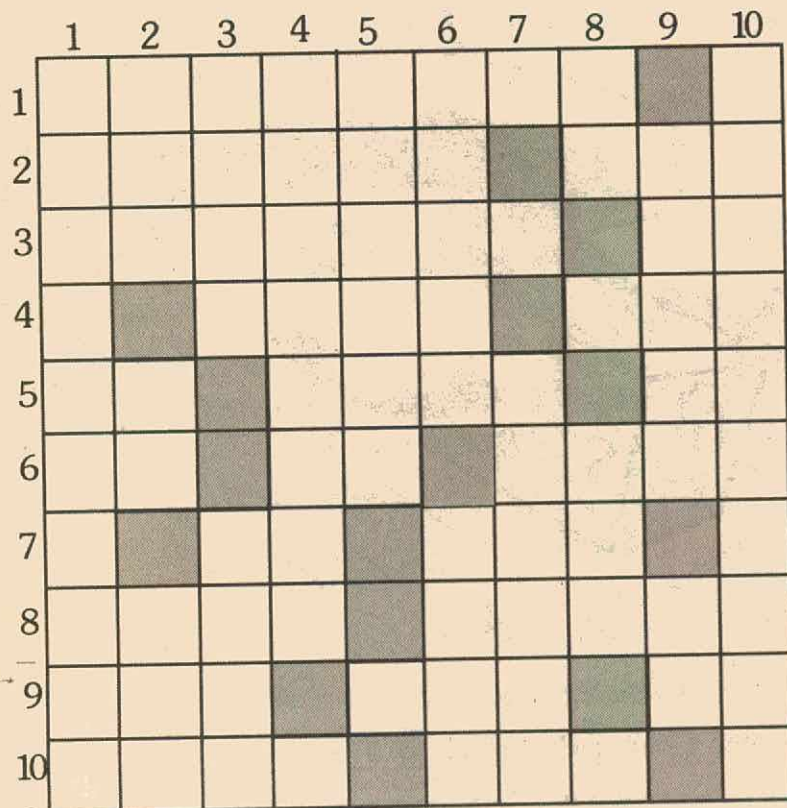


Por el camino de la calidad

Pasos para organizar la información de su finca

1. Dibuje el croquis de su finca, detallándolo por lotes.
2. Haga el inventario sobre los recursos de su finca con su valor: tierras, construcciones, semovientes, cultivos, equipos y herramientas.
3. Haga un inventario o listado sobre las fortalezas y debilidades de su finca, tanto técnicos como administrativos.
4. Haga una relación de las deudas de su finca.
5. Programe el futuro de su finca. Proponga con el extensionista, objetivos y metas a corto, mediano y largo plazo, en lo que tiene que ver con: renovación, producción, crédito, mercadeo y la familia.
6. Lleve información sobre cuentas y registros de ingresos y egresos por lote.
7. Semanalmente registre los ingresos (ventas, préstamos recibidos, cantidades vendidas, etc.)
8. Semanalmente registre los gastos (pagos de mano de obra, compras de insumos, etc.)
9. Periódicamente invite a su Extensionista para que evalúen técnica y económicamente sus actividades y determinen entre los dos cómo reducir los costos.

A la hora del tinto



HORIZONTALES

1. El que produce café de calidad. Carbono.
2. Poner lelo. Altar.
3. Juego de azar. Voz militar.
4. Consonante. En invertido, líquido que se extrae de las frutas. En invertido, lo que hace el pollito.
5. Está a la moda. Toma con las manos. Habla
6. Negación. Sodio. Batan la mandíbula.
7. Vocal delgadita. Otilia Torres. En invertido, cortar en inglés. Consonante.
8. En invertido, rezas. Cumpla la orden.
9. Número interesante. Aliste la tierrita. En invertido y repetido arrulla a los niños.
10. Pedidle a Dios. Donde termina el intestino.

VERTICALES

1. Doctrina protestante.
2. Contestación telefónica. Le negó toda posibilidad. En invertido, goce.
3. Estado en el vientre de la madre. Adorno.
4. Parte integral de una cosa. Consonante.
5. A esta mujer le falta inteligencia.
6. Animal que no se puede acariciar. Defecto.
7. Consonante. Vocal. Pasen de un lado a otro.
8. Juego infantil. Vocal. Instituto agropecuario.
9. La camisita está desgastada por el uso. Tito Orduz.
10. Eso era el padre de Jesús.

Cartas a Yarumo

YARUMO
Profesor

Apreciado Profesor

Reciba mis más sinceras felicitaciones por tan maravillosa labor que viene prestando.

Mi nombre es **Luz Esmeralda Mendieta**. Le escribo de la vereda El Brasil, municipio de Santa Isabel. Tengo 12 años. He leído muchas de sus historias en **Tolima Cafetero**, así como las historias de Agapito y su camión.

Le cuento que me gusta cuidar mucho la naturaleza. Reciba un abrazo muy especial. Espero que siga prestando esa gran labor.

Señor:

Carlos Armando Huirave
(Profesor Yarumo)

Resiba mis mas sinceras felicitaciones por tan maravillosa labor que viene prestando al Tolima Cafetero.

Mi nombre es Luz Esmeralda Castillo Mendieta le escribo de la vereda el Brasil y tengo 12 años e leído muchas de tantas historias en Tolima Cafetero me gustan mucho También Yarumaradas y la Historia de Agapito y su camión Te cuento que me gusta cuidar mucho la naturaleza. Profe espero que pase una muy feliz semana Santa junto con tu familia y todos tus compañeros de Trabajo.

un beso y un abrazo para ti

No te quite más tiempo

Espero que nos siga prestando esa gran labor.

Atte Luz Esmeralda Castillo M.

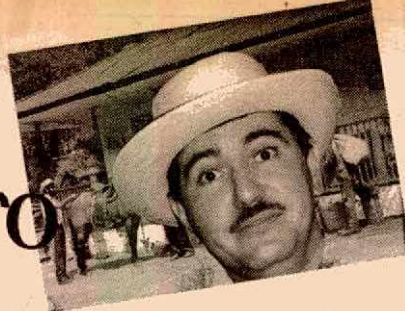
Vereda el Brasil

Santa Isabel Tolima



Las historias de

Lucio El Cafetero



Como buen cafetero que soy, sigo cultivando café de calidad. Además ya entendí todo eso del nuevo precio.

La historia había quedado en que estaba con Rosita en la cocina para evitar que el condenado del hijo del alcalde siguiera diciendo cosas y me fuera a delatar.

La Rosita me preguntó, con tonito medio bejuco:

-Lucio, explíqueme una cosita...

La cuestión iba palo arriba, pero yo me hacía el tranquilo.

-¿Qué cosita?- le pregunté pasitico.

-¿Cómo es eso de que usted fue la estrella del partido? ¿No dizque estaba muy enfermo?

-Muy enfermo, mi Rosita. No le crea a ese que me la tiene al rojo vivo. Eso es pura envidia porque usted está conmigo- le sentencié.

-Mejor hablo con él, y que me aclare las cosas- me respondió.

Rosita que me dice eso y sale de la cocina con esa mirada que es más peligrosa que un cojín con agujas.

En eso la llama la mamá y le dice que sirviera masato pa' los invitados que acaban de llegar, es decir para el hijo del alcalde y su combo.

Rosita se devolvió de mala gana y comenzó a servir los masatos.

Esta es mi oportunidad, me dije pa'mis adentros. Entonces aproveché el momento y le dije a Rosita que me trajera una pepa para el dolor de cabeza, que yo le servía los masatos. Mientras tanto cogí un

frasco con purgante para perros y le eché una cucharada a uno de los masatos y lo puse en plato especial y todo. Cuando llegó Rosita, ya tenía todo listo y le hice saber que el mejor presentado era para el hijo del alcalde, y que nada de rencores.

Salió Rosita con su cometido y yo feliz en la cocina pensando que tan pronto se tomara ese masato, el condenado iba a salir con los pies en polvorosa.

Al ratico entró de nuevo Rosita a la cocina con el masato que era para el hijo del alcalde.

-¿Qué pasó?- le dije- ¿Ese condenado no quiere masato?

-¡No!- me respondió la Rosita. Está tomándose una cerveza con mi papá- Lucio venga y más bien se toma este masatico para no dejarlo ahí servido. Hágalo por mi. Si me quiere se lo boga todo.

-Virgen Santa. Si le decía que no, se me embejucaba. No hubo, pues, más remedio. Cerré los ojos y me tomé el masato. A los cinco minutos empecé a sudar. Le dije a Rosita que me había enfermado de nuevo y que se diera cuenta de que era verdad. Eso no tuve tiempo de despedirme y salí despavorido entre todos los asistentes, apretujando todo el cuerpo, hasta el primer cafetal que encontré. Cuando volví a la vida, escuché que Rosita le decía al hijo del alcalde:

-Déje de decir mentiras. El pobre Lucio ha estado enfermo de verdad. No vio como salió, tenía esos ojos desorbitados. El no estaba jugando fútbol como usted dice.

-Respiré tranquilo. Para algo sirvió el sacrificio. Eso sí, esa noche casi no salgo del cafetal.

HOROSCOPO

Por: Galileo



ENERO 21 A FEBRERO 19

Las lecciones recibidas le marcarán el norte. Su conocimiento le permitirá recorrer el camino correcto sin cometer equivocaciones y perder el rumbo.



FEBRERO 20 A MARZO 21

Póngale sal a la vida. Ríase, alégrese, anime-se. Prenda velas y comparta esa alegría con las demás personas. Sus días píntelos de colores.



MARZO 22 A ABRIL 20

Deje que fluya libre el sentimiento del amor. No le ponga obstáculos. Abra los brazos y el corazón. Llénese de sueños amorosos y vívalos en la realidad.



ABRIL 21 A MAYO 21

Una charla tranquila y amable le dará buen resultado para aclarar los malos entendidos. Acabe de una vez con ese conflicto molesto.



MAYO 22 A JUNIO 22

Algo inesperado puede cambiar su vida. No tenga miedo a la aventura. Sólo su firme decisión le pronosticará buenos resultados.



JUNIO 23 A JULIO 23

Si va a hacer algún negocio, asesórese bien y a tiempo. Revise cada documento que vaya a firmar y no se apresure. Vaya despacio y con calma.



JULIO 24 A AGOSTO 23

Saque partido de la crisis. No se hunda, por el contrario, manténgase a flote y ayude a los demás a comprender su situación. Pronto recibirá el respaldo.



AGOSTO 24 A SEPTIEM. 23

Haga cuentas, calcule y no se exceda en gastos. Las ganancias serán buenas y las podrá estimar de manera significativa y con tranquilidad.



SEPTIEM. 24 A OCTU. 23

No se queje tanto. Si bien la situación es de consideración, con lamentarse no va asar nada. Sea una persona positiva e irradie buena energía.



OCTU. 24 A NOVIEM. 22

Todo marcha bien a su alrededor. Dése un merecido descanso. No es necesario salir de casa. Sólo ponga la mente en blanco y respire aire puro.



NOVIEM. 23 A DICIEM. 22

Este es un periodo de gran actividad. Por esta razón aliméntese bien y duerma con tranquilidad para que tenga energías suficientes.



DICIEM. 23 A ENERO 20

Haga realidad de una vez por todas esos sueños que le rondan en la cabeza. Haga que finalmente todo se concrete. Todo es posible si tiene voluntad.

Página

EDITORIAL

Por una caficultura mundialmente competitiva

Se podría pensar que el estar sólo en el mercado es una condición ventajosa y cómoda. Pero en nuestro caso como cafeteros esto no es así, entonces tenemos que ver el lado bueno de la competitividad.

Cuando hay compentencia, es decir cuando nos enfrentamos a unos oponentes para lograr el mismo fin, es porque estamos dispuestos a dar la pelea, en el buen sentido de la palabra.

Esta condición de competitividad tan metida en este mundo moderno y globalizado, es algo con lo que debemos convivir. Y para competir con éxito debemos tener ante todo coraje, voluntad y ganas, para no dejarnos derrotar. Paralelo a estas actitudes deben ir de la mano la calidad, la eficiencia, el valor agregado y el servicio, entre otros factores no menos importantes.

Para empezar es necesario hacer un análisis de nuestras fortalezas y debilidades, para luego hacer un estudio de nuestros competidores.

Nuestra gran fortaleza como país productor de café, es la calidad del grano que exportamos y la seriedad en las entregas. Por eso nos pagan un precio extra. Como sabemos, esto ha sido fruto de un trabajo de muchos años, reforzado con una campaña publicitaria muy bien manejada.

La competitividad tiene entonces varias ventajas: nos hace estar alerta, nos enseña a ser flexibles para amoldarnos a los cambios, es un acicate para movernos con entusiasmo, nos une para hacernos fuertes y nos demuestra que somos capaces de ser los

Edición 137

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Año 2001

Consejo Editorial: Silvio Betancur Cardona, Jairo Barragán Fonseca, Fernando Osorio Cuenca, Marco Tulio Murillo Ortiz, Orlando Morales Fera, Ignacio Amórtegui Ferro.

Director: Sergio Suescún Chacón

Coordinador: Juan Pablo Castro Chávez

Diseño gráfico: Ismael E. Cocomá Aldana

Producción: Comité de Cafeteros del Tolima - Oficina de Comunicaciones.
Tel: 2611622 Ext 247 - 2630958

Impresión: Casa Editorial El Tiempo

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

Ratificado Director Ejecutivo



Aparecen en la foto los miembros principales del Comité del Tolima. De izquierda a derecha, de pie: Humberto Tafur, Guillermo Grijalva, María Cristina Trujillo; secretaria ejecutiva, Jairo Vásquez. Sentados: Jairo Francisco Barragán, Fernando Osorio; director ejecutivo, Silvio Betancur y César Eladio Campos.

Los miembros del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima ratificaron al doctor Fernando Osorio Cuenca, como Director Ejecutivo de este Comité, luego de estar encargado de la dirección por cerca de ocho meses.

El doctor Osorio Cuenca agradeció la confianza y el respaldo recibido por parte

de la Junta Directiva. Igualmente manifestó que seguirá trabajando con gran dedicación para acompañar a los cafeteros del Tolima.

La unión gremial y comunitaria es vital en la tarea de agrupar capitales y voluntades para transitar con paso firme en el fluctuante esquema cafetero actual, expresó finalmente el Director Ejecutivo.

Carta DEL DIRECTOR

Tareas fundamentales



La actual realidad cafetera mundial obligó al replanteamiento institucional a fondo de la Federación Nacional de Cafeteros y de las organizaciones que junto a ella apoyan al gremio cafetero del país.

Mantener la garantía de compra a precios justos y apoyar al caficultor en su actividad para que emprenda una tarea con calidad y eficiencia, lo mismo

que la defensa del gremio, son las tareas fundamentales.

No puede la Institución que ha sido líder del desarrollo regional, hacerse aparte en momentos críticos para el país. La ausencia del Comité Departamental como soporte para la solución de las necesidades de las regiones sería fatal y aceleraría la descomposición social de los diferentes municipios donde la acción gremial ha sido redentora. Si bien es cierto que no hay recursos derivados del «negocio» del café, también lo es que existe una inmensa riqueza representada en la capacidad de ejecución, en equipos, en talento humano y, sobretodo, en reconocimiento y logros que no se pueden dejar acabar. Por el contrario, existe el propósito común de poner al servicio de las regiones esa riqueza, procurando recursos del orden estatal a fin de que los cafeteros reciban los beneficios que les corresponden como colombianos.

El Comité de Cafeteros del Tolima ha fortalecido su capacidad de preparación y ejecución de proyectos, con el firme convencimiento de que el ejercicio de la misión sigue tendiendo al desarrollo del caficultor, su familia y las regiones cafeteras.

Mención especial merece el servicio de apoyo a la infraestructura vial. Los equipos con que se cuenta siguen al servicio de las comunidades cafeteras, apoyados de los entes territoriales y, antetodo, protegidos por los mismo cafeteros, pues sólo ellos están en capacidad de ponderar el beneficio.

Fernando Osorio Cuenca
Director Ejecutivo Comité Tolima

Presencia institucional

Con el fin de darles a conocer a los cafeteros y al público en general el nuevo sistema de compra de café, el Comité de Cafeteros del Tolima estuvo presente en la feria anual de Expotolima que se llevó a cabo entre 15 y el 25 de junio.



Igualmente participó en la Trigésima Cuarta versión de la Feria Agropecuaria y Agroindustrial que se realizó entre el 29 de junio y el 2 de julio. Ambos eventos se efectuaron en el nuevo Centro de Ferias y Exposiciones de Ibagué.

Además de contarle a los diferentes visitantes todo lo relacionado con el nuevo sistema de compra de café, mediante una explicación socializada, el Comité quiso hacer presencia institucional para reforzar la imagen como empresa y como gremio que continúa trabajando por el bienestar de la familias cafeteras.

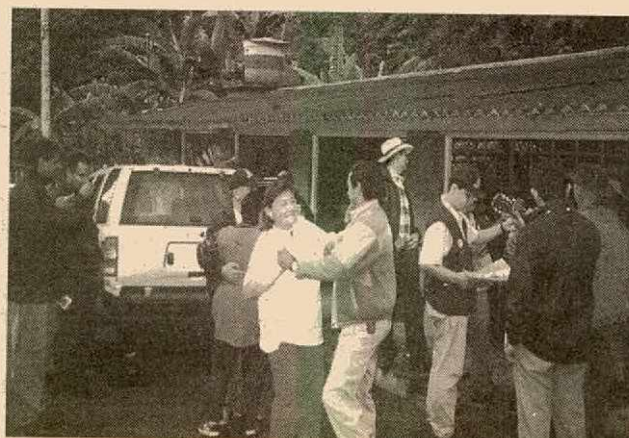
Tomémonos un Tinto

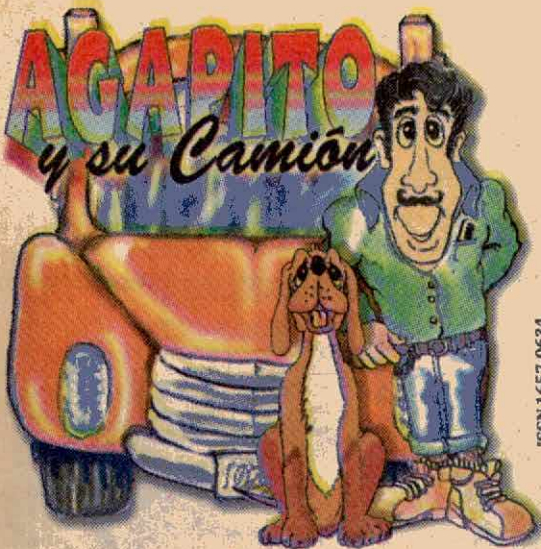
Desde el Cañón del Combeima



El programa *Tomémonos un Tinto* se transmitió en directo desde la comunidad de Pastales, en el Cañón del Combeima, municipio de Ibagué.

Agradecemos la invitación que Alfonso Rincón, Juan Carlos Leal y José Santos, entre otros líderes, nos hicieran, al igual que el apoyo técnico de la emisora *La Voz del Tolima*.

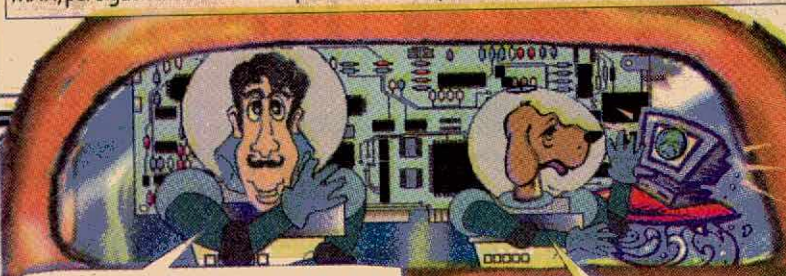




Historia: Juacas, Diseño Computarizado: Coco
Of. Comunicaciones Comité Toluca

ISSN 1657-0634

Cruzando las fronteras del espacio sideral, el Capitán AGA y su inseparable asistente MAR, persiguen a los maleantes que hurtaron del planeta azul todas las fuentes de agua.



Asistente, ¿cuál es el reporte del robo?

Capitán, según este informe, los ladrones no dejaron ni una gota de agua. Se la llevaron toda.

**Total agua de la tierra: * Océanos 97%
* Ríos, arroyos y lagos 0,75% * Congelada 2,25%**

¿Qué otra información llega de la tierra?



Hace 30 horas del robo y en todos los continentes se reportan principios de plagas y epidemias, los expertos señalan que el hombre no puede vivir más de ese tiempo sin consumir líquidos. Son innumerables los casos de deshidratación.

Mientras la Asistente MAR leía los reportes que llegaban de la tierra, el Capitán AGA vio al enemigo junto al Super Camión del Espacio, pero era demasiado tarde pues su nave estaba completamente rodeada.



Cuidado, en la retaguardia, nos atacan. ¡Oh! nos dieron. Mar usemos el arma supersónica que se puso el dulce a mordiscos.



Capitán la palanca se atoró, no sale el acople sónico.

Intente nuevamente.



Capitán nos volvieron a dar. ¡Auxiliooo!

Las cosas no salían bien para estos héroes. Fue entonces cuando el Capitán AGA logró estabilizar la nave, sacar el arma supersónica y ejecutar el plan A3.



Ahora van a saber cuánto son dos más dos. Nadie en el universo tiene el derecho para atentar contra el agua.



Listo, salió el acople Capitán.

Esto nunca falla

Quien contamina las quebradas y los ríos con basuras y químicos y quien tala los árboles, está atentando contra la vida misma de la humanidad y eso el capitán AGA no lo permite.

El plan de Ataque A3 junto con el Arma Supersónica del Capitán AGA, lo sacaron en victoria. Al destruir la nave principal el agua retornó a la tierra en forma de lluvia y las demás naves enemigas huyeron ante el poderío del Capitán AGA y asistente MAR.



Se los dije, el que se meta con el recurso agua no podrá escapar de las manos del Capitán AGA y su inseparable mascota MAR.



Ten cuidado, si llego a saber que atentas contra este precioso líquido, tendrás que enfrentarnos y te lo aseguro, no saldrás bien librado.

Ya en la realidad de la tierra, Agapito se da cuenta de que Marquesa, su inseparable mascota, otra vez hizo de las suyas en la cama y ahora él es el principal afectado.



Marquesa, ¡se volvió a orinar en la cama! Tenemos que hablar seriamente.

El no comprende que me oriné del susto de pensar que por un instante la tierra se quedara sin una gota de agua. Eso sí sería un problema muy serio.