

TOLIMA

Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 135

ISSN 0124 - 1060





No temas que tu vida termine; teme que no empiece nunca.

Grace Hansen

PAGINA EDITORIAL

Doce años de compromiso informativo

Cumplimos en este diciembre doce años de estar circulando como órgano de difusión e integración de la familia cafetera del departamento. En todo este tiempo, nuestras páginas han recogido las experiencias, los hechos, los logros y las vivencias de los caficultores del Tolima, como principales protagonistas de esta historia convertida en periódico.

Son 135 ediciones que suman más de un millón de ejemplares que han sido recibidos con agrado y satisfacción. Este discurrir en el periodismo rural nos da la madurez suficiente, dentro del concierto de periódicos cafeteros del país, para entregarle siempre a nuestros lectores un producto de alta calidad no sólo en contenido, sino en diagramación, ilustración, impresión y fotografía. Ese es nuestro compromiso y la tarea común de todas las personas que directa o indirectamente hacen posible que mes tras mes estemos presentes con TOLIMA CAFETERO.

Seguimos con la misma motivación y con la misma entrega, gracias al apoyo de los cafeteros que, sabemos, lo leen en familia con especial deleite y, afortunadamente, un grupo significativo tiene la costumbre de coleccionarlo. Los Grupos SAT también le dan muy buen uso al contenido del periódico, así como los asociados de las cooperativas de caficultores que lo reciben con marcado interés.

Con todos nuestros lectores compartimos este aniversario, en una época que siempre nos depara alegría y sorpresas. Por este motivo, en esta última edición del año, hemos querido entregarles un TOLIMA CAFETERO remozado; es decir, con una nueva presentación, que esperamos sea del agrado de todos ustedes, nuestros queridos lectores, a quienes les deseamos muy especialmente una feliz navidad.

Como Colombianos que desean lo mejor para el país, esperamos que el año venidero sea el de la reconciliación nacional. Unámonos todos en este propósito para pedirle a la buena estrella navideña, nos regale la tan anhelada paz y la concordia que necesitamos para avanzar con optimismo en el calendario del 2001.

Edición 135

**Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima**

Año 2000

Consejo Editorial

Luis Javier Trujillo Buitrago

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

Cra. 1a. No. 17-33 Ibagué

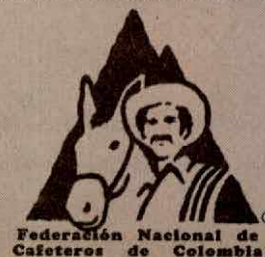
Tel: 630958

Impresión

Editorial El Tiempo

Santa Fe de Bogotá D.C.

LICENCIA MINGOBIERNO
4651 TARIFA POSTAL 373



CARTA DEL DIRECTOR

Suenan timbres



En época de diciembre suenan en el mundo cristiano campanas de Navidad.

He querido titular esta columna «Suenan Timbres», parodiando al maestro quindiano Luis Vidales, para significar el momento que vive la caficultura colombiana.

Mientras haya quien conteste, pueden seguir sonando los timbres. Afortunadamente contamos con una Institución hecha a la medida de las épocas de crisis.

Refiere la historia que pasada la Guerra de los Mil Días, el país se vio enfrentado a una de sus peores crisis de precios internacionales del café (siempre a la crisis del momento se la considera la peor). Para sortear las dificultades del mercado, los líderes de entonces encabezados por Rafael Uribe Uribe, crearon una asociación de cafeteros que a la postre fue el fermento para que en 1927 se constituyera la Federación Nacional de Cafeteros. Como entonces, los cafeteros hacen sonar sus timbres, sólo que en esta ocasión es de dos tonos: o se reduce el precio interno, o se reducen los otros compromisos del Fondo Nacional del Café.

El gremio optó por mantener el precio interno de sustentación a costa de una merma en los recursos del Fondo, cumpliendo así su finalidad. Lo demás: acomodarnos a las nuevas circunstancias del mercado mundial, ajustando la Institución a un tamaño prudente y salir al mercado a competir, ayudados de la reconocida calidad del café colombiano.

Ojalá la Navidad nos deje mejores augurios para un gremio que se merece lo mejor, después de haber ayudado a formar la economía de la nación.

Sólo nos resta esperar a que el Dios de los cafeteros nos depare mejores días para lo cual ahora sí es válido aquello de: «ayúdame que yo te ayudaré».

Fernando Osorio Cuenca
Director Ejecutivo Comité Tolima



CURSO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ



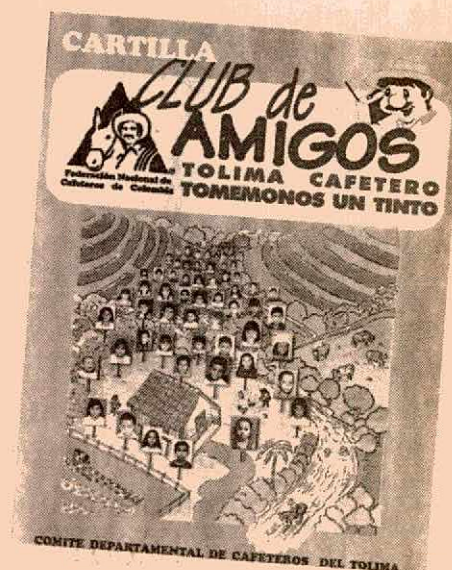
El Comité de Cafeteros del Tolima adelantó durante todo el año, con el apoyo del Centro de Preparación de Café, C.P.C., un programa de capacitación para la preparación de diversas bebidas a partir del Café. Las jornadas se realizaron en la ciudad de Ibagué, con un gran número de participantes.

Las ingenieras Eva Julia Celeita y María Claudia Cuéllar, funcionarias del C.P.C., fueron quienes orientaron los cursos, y el director Ejecutivo de los Centros, Camilo Salazar, prestó todo el apoyo para el éxito de estas jornadas. Las integrantes del programa Afacap, del municipio de Palocabildo, quienes recibieron la información, ya la están aplicando y multiplicando en su comunidad, como ejemplo que vale resaltarse.

Cartilla Club de Amigos

Para los miembros del Club de Amigos de Tolima Cafetero y Tomémonos un Tinto, el Comité de Cafeteros del Tolima, a través de la Oficina de Comunicaciones, publicó una cartilla didáctica con cuentos, juegos y muchas historias de interés.

Los miembros carnetizados muy pronto estarán recibiendo este documento en donde además, se encuentran los principales compromisos que deben cumplir sus afiliados.



BUZÓN CAFETERO



Carta a los cafeteros del Tolima

A todos los cafeteros y a sus respectivas familias, les envío un cordial saludo de navidad y les expreso los mejores deseos para que el próximo año continúen con el compromiso de la calidad cafetera, sembrando además las semillas de la paz, tan necesarias en nuestro país para que vuelva a brillar la luz de la vida y la esperanza.

Igualmente los invito a que sigan haciendo uso de los programas de la Federación de Cafeteros, puesto que gracias a nuestra empresa tenemos todo el respaldo y apoyo para ser caficultores exitosos.

Aprovecho esta comunicación para reconocer al Servicio de Extensión todo el apoyo recibido y el acompañamiento de los técnicos durante este año. Gracias a su trabajo dedicado, los cafeteros tenemos la mejor herramienta para que nuestros cafetales sean altamente productivos.

Cordial saludo,

Humberto Tafur

Miembro Principal Comité Departamental



Salón cereza para la familia cafetera

En el Comité Municipal de Libano se inauguró el Salón Cereza, que servirá como escenario de reuniones en beneficio de



las familias cafeteras del norte del Tolima. En el evento estuvieron presentes, entre otros, Silvio Betancur, miembro principal del Comité departamental; los miembros del Comité Municipal de Libano; el presbítero de la Diócesis, César Martínez, y funcionarios del Comité.

Señores
TOLIMA CAFETERO

Por medio de la presente nota quiero felicitarlos por la edición de Tolima Cafetero año 2000, y a la vez pedirles me den participación con un poema que compuse en reconocimiento a la mujer campesina.

Soy vecino de Herveo y mi parcela está ubicada en la vereda Torre Seis. Por años me he vinculado con mi participación en los programas de tecnificación y orientación que dicta el Comité de Cafeteros.

Atentamente,
José Ignacio Quintero

Mujer

Te damos gracias oh Dios porque nos diste
en este mundo un ser tan especial,
la compañera para el varón la hiciste,
esposa y madre un ser angelical.
Eres la madre tan tierna y amorosa
preocupada por tus hijos estás,
si eres la esposa dispuesta y cariñosa,
cuida mis hijos y espera mi llegar.
Tú eres la hija que trajiste alegría.
Cuando naciste mi vida se inundo.
De un gozo inmenso mi hogar tu lo invadiste,
tu risa y llanto mi corazón llenó.
Gracias te damos oh Dios omnipotente,
porque has creado un maravilloso ser,
con cinco letras a su nombre lo describes
muy delicada y hermosa es la mujer.

Sat

Tercera promoción de Bachilleres SAT en el Tolima



Por: Santiago Prada



El pasado 24 de noviembre, en el municipio de Rovira, Salón Rosado de la Escuela Laura María Zárate de Gil,

con la presencia de los doctores Ignacio Amótegui, Director Ejecutivo de Prohaciendo; Jairo Francisco Barragán, miembro del Comité Departamental de Cafeteros; Ruben Darío Andrade, Alcalde del municipio de Rovira y autoridades municipales, se llevó a cabo la ceremonia de graduación de 20 líderes campesinos que recibieron las siguientes distinciones:

Graduados como Impulsores en Bienestar Rural, grupo La Osera

del municipio de Rovira con la Tutora Margarita López de Rivillas. Ellos son:

José Amed Devia Durán
Arnovis Arledes Varón Durán
Doly Yamile Varón Durán
Edier Varón Durán
Hilvar Varón Durán
Jamer Eulises Varón Durán
Nelly Dailen Varón Segovia
Saúl Hernando Torres Espinoza

Graduados como Prácticos en Bienestar Rural, Grupo SAT Florida, municipio de Rovira con el Tutor José Arley Marroquín. Ellos son:

Amanda Barragán Méndez
Edwin Marroquín Barragán
Noralba Marroquín Ospina
Ivan Cardozo Ospina
Felix Alberto Ruiz Díaz
José Rubiel Leal Madrigal

Graduados como Bachilleres Técnicos con Especialidad Agropecuaria, grupo El Calabozo municipio de Rovira, con el Tutor Drigelio Ascencio Roa. Ellos son:

José Jamir Andrade Lozano
Nancy Andrade Lozano
Sandra Andrade Lozano
Diana María Andrade Marroquín
Jhon Fredy Andrade Marroquín
Heriberto Barragán Barragán

Este nuevo gran logro en el proceso educativo SAT, se debe al apoyo incondicional de las autoridades municipales de Rovira, que han visto en el Bachillerato Técnico con Especialidad Agropecuaria, la escuela de formación de líderes capacitados y comprometidos en el desarrollo y la paz de sus comunidades; al Programa PLANTE, Comité de Cafeteros y Prohaciendo que saben que la mejor inversión en el campo, es la formación de líderes bachilleres que hagan de sus fincas empresas rentables donde se lleven registros y administración agropecuaria; al compromiso incondicional de los Tutores, educandos y comunidades que caminan amalgamados en un sólo objetivo, hacer del campo un remanso de paz donde el conocimiento y la investigación se ponga al servicio del hombre y el medio ambiente.

□ El Programa SAT, Sistema de Aprendizaje Tutorial, patrocinado por el Comité de Cafeteros del Tolima y Ejecutado por Prohaciendo, tiene actualmente 1.400 estudiantes y cuenta con 37 Bachilleres Técnicos con modalidad agropecuaria, quienes ya presentaron las pruebas del ICFES con muy buenos resultados.



JÓVENES, SÍ FUTURO



Para el Comité de Cafeteros del Tolima y la Central de Cooperativas, Cencotol, la formación integral de los jóvenes cafeteros es la base fundamental para la caficultura del mañana. Recientemente se realizó en la ciudad de Girardot un seminario para grupos de liderazgo de las Cooperativas, el cual fue dirigido exclusivamente a jóvenes. En tal sentido, desde hace varios meses, a través de las Cooperativas de Caficultores, se vienen adelantando programas de formación para que los hijos de los asociados conozcan el gremio, las instituciones cafeteras y en especial, empiecen a adquirir el criterio de empresarios cafeteros.

Objetivos del seminario: Inducir a los participantes a reflexionar sobre el desarrollo de actividades que permitan lograr un compromiso para la ejecución de los programas y proyectos que adelantan las organizaciones cooperativas cafeteras.

Desarrollar el sentido de pertenencia y de integración entre los jóvenes para que encuentren el verdadero sentido social de las cooperativas de caficultores como agentes de cambio en el desarrollo regional y local de las zonas de influencia.

Historias para pensar en Navidad

Por: Jairo Francisco Barragán
 Miembro principal Comité Departamental



Nuevamente llegó navidad, una época que siempre nos remite a los recuerdos gratos compartidos con los amigos y vividos con toda la energía de la juventud.

Afortunadamente, aún gozamos en familia haciendo el presebre o decorando el arbolito o disfrutando de los buñuelos y la natilla. Y si bien es cierto todas estas cosas son demasiado simples, su esencia tiene la fuerza suficiente para alegrarnos el espíritu. Estas minucias de diciembre que teñimos con rojo y verde y las aderezamos con la música de antaño, son un ejemplo vivo del entregar, del ser personas capaces de expresar un sentimiento, del no ser indiferentes, del gozar con los detalles pequeños. Pero, ¿quien no va a disfrutar, si al final la recompensa es una sonrisa?

Quiero compartir con todos los lectores de Tolima Cafetero, en esta última edición de año, dos reflexiones que nos ayudan a liberarnos de esa maleta pesada que dificulta nuestro camino; sólo así podemos contemplar mejor el año que viene.

Empecemos por esta historia que nos cuenta Carlos Durón: *«A pesar de que era rico, George Washington nunca tuvo a mano una Aspirina cuando le dolía la cabeza. Benjamín Franklin jamás habló por teléfono. William Shakespeare nunca tuvo una máquina de escribir. Los vikingos que cruzaron el Atlántico no tenían brújulas. Cristobal Colón no llevó comida envasada en las Carabelas. Alejandro el Grande jamás consiguió comprarse medias, ni pedir una pizza por teléfono. Beethoven no tenía tocadiscos estéreo. Mozart nunca pudo grabar sus composiciones. Napoleón no tenía antitranspirante. Y Julio César nunca fue al cine. ¿Y usted se queja porque no consigue todo lo que desea?»*

Miremos ahora este cuento corto del conocido Jalil Gibrán:

«Dijo un filósofo a un barrendero: -Me duele tu suerte, porque tu trabajo es duro y sucio.-

Y el barrendero dijo: -Gracias señor, dime, ¿cuál es tu oficio?-

Dijo el filósofo: -Estudio la mente del hombre, su comportamiento y sus deseos. -

Y, reanudando su trabajo y riéndose, díjole el barrendero:

-También me duele tu suerte.-

Seamos, pues, optimistas y miremos el porvenir con los ojos de la unión y la humildad. Mi anhelo es entonces, que todos los cafeteros compartamos esta fiesta en el hogar y que más que regalos materiales, regalemos perdón, tolerancia, diálogo y muchos abrazos. Finalmente, reciban un sincero saludo de navidad y los mejores deseos de paz y bienestar.



Cuento

Todo sucedió en vísperas de navidad. No podía haber sido ser de otra época.

Recuerdo que estaba en el cafetal recogiendo los granos maduros que habían caído al suelo, cuando escuché unas voces que discutían.

Me detuve y miré a mi alrededor, pero no vi a nadie. Un poco desconcertado abrí las ramas buscando las voces que seguían discutiendo. Revise de un lado para otro, sin encontrar respuesta. Giré hacia el otro lado y repetí la operación. Abrí las ramas de un palo que estaba cargadito de pepas rojas. En eso me encontré con las miradas de Pastor, el perro de la finca, y Santuario, un caballo que nos sirve para traer la carga.

No sé cuál de todos fue el más sorprendido, si ellos o yo. Todo quedó por un rato en silencio, hasta que traté de pronunciar unas palabras. Les pregunté si realmente estaban hablando, y que si era así, por qué discutían.

Pastor y Santuario se miraron entre sí y ninguno pronunció palabra alguna.

Cerré los ojos y pensé que me estaba enloqueciendo. No podía ser cierto. Los animales no hablan. Seguramente me había caído pesado el almuerzo y con el trabajo a pleno rayo de sol, estaba escuchando voces imaginarias. Solté las ramas y continué con mi labor.

Cuando me agaché a recoger unos granitos, escuché de nuevo la discusión. Rápidamente volví a abrir las ramas, pero sólo me encontré nuevamente con la mirada atónita del perro y el caballo.

Me quedé unos minuto observándolos. Luego les dije:

- Muy bien. Aquí no estamos sino nosotros tres. Yo no he hablado con nadie, entonces tienen que ser ustedes los parlanchines.

El caballo sonrió y me mostró toda su muelamenta. Era la primera vez que veía reír a un caballo. En eso, pastor tomó la palabra y me dijo.

- Somos nosotros, pero sólo espero que no le cuente a nadie. En cuanto a su pregunta, sólo estábamos discutiendo sobre lo que haría un humano si nos viera hablando.

No supe que decir y cada vez me sentía más sorprendido. En mi asombro, les respondí:

- No sé, tal vez los llevaría a trabajar a un circo.

Los dos animales rieron a más no poder. Luego detuvieron la risa y me dijo Santuario:

- Esa fue su respuesta. Quizás muchos pensarían en el dinero. Afortunadamente seguimos en silencio y sólo les prestamos nuestra compañía y nuestra fuerza de trabajo. Sé que muy pocos pensarían que estamos discutiendo sobre cómo expresarles la mejor frase para desearles a todos una feliz navidad y los mejores deseos para que el año que viene sea de verdad el año de la paz.

- Lo dijo, gritó Pastor, mirando a su amigo. Si ve que no era tan difícil.

Los animales se despidieron y salieron del cafetal caminando despacio.

No sé porque a todos los que les cuento esta historia, no me la creen. Espero que ustedes sí lo hagan.

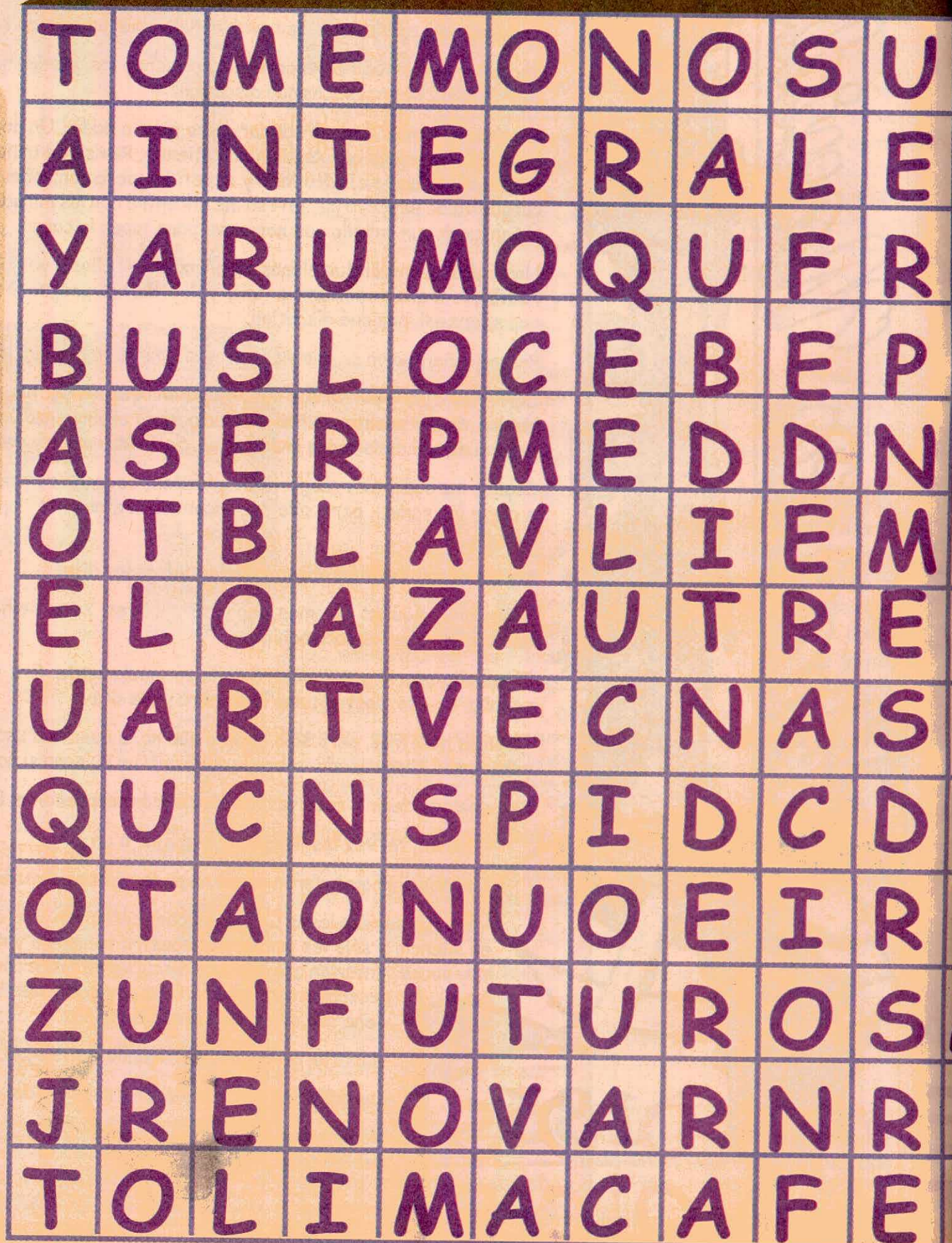
Sopa Navicafetera

Para que disfrute en familia al calor de un buen café



BUSCA

1. Calidad
2. Juan Valdez
3. Ecología
4. Tolima Cafetero
5. Tomemonos un Tinto
6. Becolsub
7. Federación
8. Yarumo
9. Agapito
10. Lucio
11. Empresa
12. Zoqueo
13. Renovar
14. Beneficio
15. Exitoso
16. Microcuenca
17. Famoso
18. Familia
19. Recados
20. Futuro



LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

BOGOTÁ, D.C. 2000

PUBLICACIÓN DE LA DIVISIÓN DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO SOCIAL

NÚMERO 104

NUESTRO MUNDO

La Gran Tumba de Piedra

Dentro de los monumentos grandiosos y admirables del mundo antiguo, se encuentra la Pirámide de Keops. La única de las siete maravillas del mundo que no ha sido destruida. En el 2640 a.C, un rey del Antiguo Egipto, llamado Keops, quiso que se le construyera un sitio especial para ser sepultado.

La cultura egipcia creía que la muerte era el paso a una nueva vida. La forma en que se sepultaba a cada persona reflejaba su poder y condición social, características que se llevarían al otro mundo.

Por esto, el faraón ordenó a sus hombres edificar en piedra una tumba en forma de pirámide, "tan alta y majestuosa que ocultara la luz del sol". Veinte años fue el tiempo necesario para la creación de tan maravillosa obra.

Cien mil esclavos negros, hebreos y bárbaros fueron los encargados de acomodar dos millones trescientos mil bloques de dos toneladas de peso cada uno, colocados uno sobre otro hasta alcanzar los 146 metros de altura.

¿Cómo fue posible construirla si en aquella época no existían camiones, grúas, ni excavadoras que facilitarían el trabajo?. Se cree que los bloques eran arrastrados por una rampa mediante una especie de trineos.

La erosión producida por el viento a lo largo de estos 5 mil años ha reducido su altura en casi diez metros.

EL RÍO MAR

EL PROFESOR YARUMO EN VIAJE SOBRE LA SELVA AMAZÓNICA... SE DIRIGE A LETICIA, PUERTO SOBRE EL RÍO

...EL RÍO ES MAJESTUOSO!

...EL RÍO ES UNA ANACONDA GIGANTE.

...POR FIN CONOCERÉ LOS DELFINES ROSADOS...

ESTA SELVA ES EL GRAN PULMÓN DEL MUNDO... A COLOMBIA LE CORRESPONDE UNA PARTE.

EN EL AEROPUERTO... MUCHOS TURISTAS EXTRANJEROS.

...VICKI, VAMOS A HABLAR CON LOS TURISTAS.

...BUSCAN LA MAGIA DE LA NATURALEZA.

...EL AMAZONAS ES MUY EXÓTICO...

RECORREN LETICIA. ... PASAN POR EL PUERTO...

...ÚLTIMA BOLETA PARA GANARSE EL PESCADO MÁS GRANDE DEL MUNDO.

¡¡YO ME APUNTO!!

...EN EL RÍO HAY MÁS DE DOS MIL ESPECIES DE PECES.

...ESTA "GAMITANA" DE 33 KILOS, SE LA GANA... ¡EL PROFESOR YARUMO!

...EEHH, AVE MARIA!! ... SANCOCHO PA' TODO EL AÑO...

AL CENTRO DEL PAÍS LLEGAN MILES DE KILOS DE PESCADO DEL GRAN RÍO

NUESTROS VALORES

Los Pararrayos

El sacerdote Gonzalo Gallo González, es un colombiano que ha dedicado grandes esfuerzos a crear consciencia en sus compatriotas sobre la importancia de la práctica de los valores fundamentales en relación con la calidad de vida.

De una de sus columnas queremos entregarles el siguiente mensaje:

"Los valores son los mejores pararrayos" en medio de la tempestad que nos azota. Y en la crisis actual las empresas ganadoras son en las que todos participan en la selección y definición de unos valores, de la visión y de la misión, y en las que por todos los medios se realiza un trabajo constante de interiorización y de práctica.

Benjamín Franklin, (estadista e inventor norteamericano), se dio cuenta de que los cuerpos puntiagudos atraían a los rayos y nos dejó un invento que ha salvado miles de vidas.

Pues más vidas podemos salvar nosotros si practicamos los valores y sobre ellos fundamentamos una educación que tiende a darle prioridad a lo académico y lo tecnológico en detrimento de la ética, la espiritualidad y el humanismo".

No importa el oficio o la empresa que tengamos, cada una de nuestras vidas es una empresa en desarrollo y el mejor combustible para ella es la práctica de los valores.

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

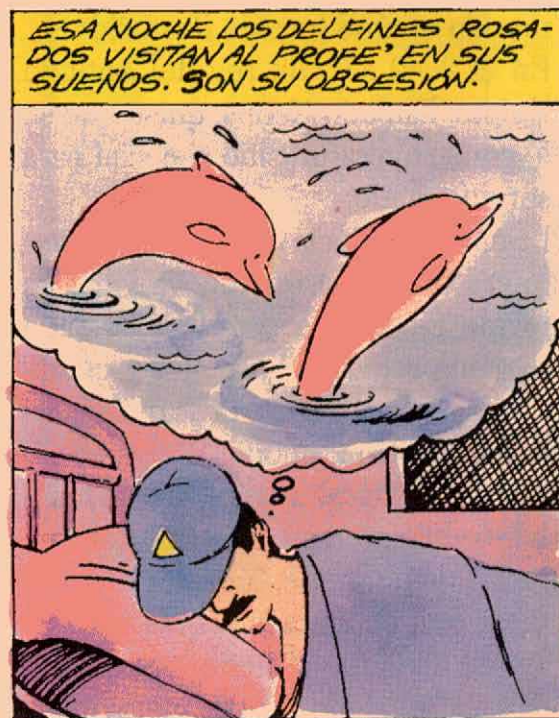
COMITÉ EDITORIAL
Edgar Echeverri Gómez
Carlos Alberto Saldías Barreneche
María Fernanda Concha Escobar

DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

ARTE Y DISEÑO
Jairo Hernández
Ernesto Franco

COLABORACIÓN
Claudia Pérez Cagua
Adriana García

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.

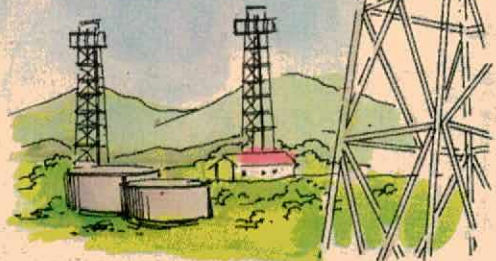


EL AMAZONAS TIENE 6.275 KMS. DE LARGO, EL SEGUNDO DEL MUNDO, PERO EL PRIMERO EN AFLUENTES Y CANTIDAD DE AGUA. RECOGE LAS AGUAS DE UNA CUENCA DE 6 MILLONES DE KILOMETROS. APORTA UNA 5ª. PARTE DEL AGUA DULCE QUE LLEGA AL MAR. DESEMBOCA EN EL ATLANTICO EN UN ESTUARIO DE 240 KILOMETROS DE ANCHO

SIGUE

ASÍ ES COLOMBIA

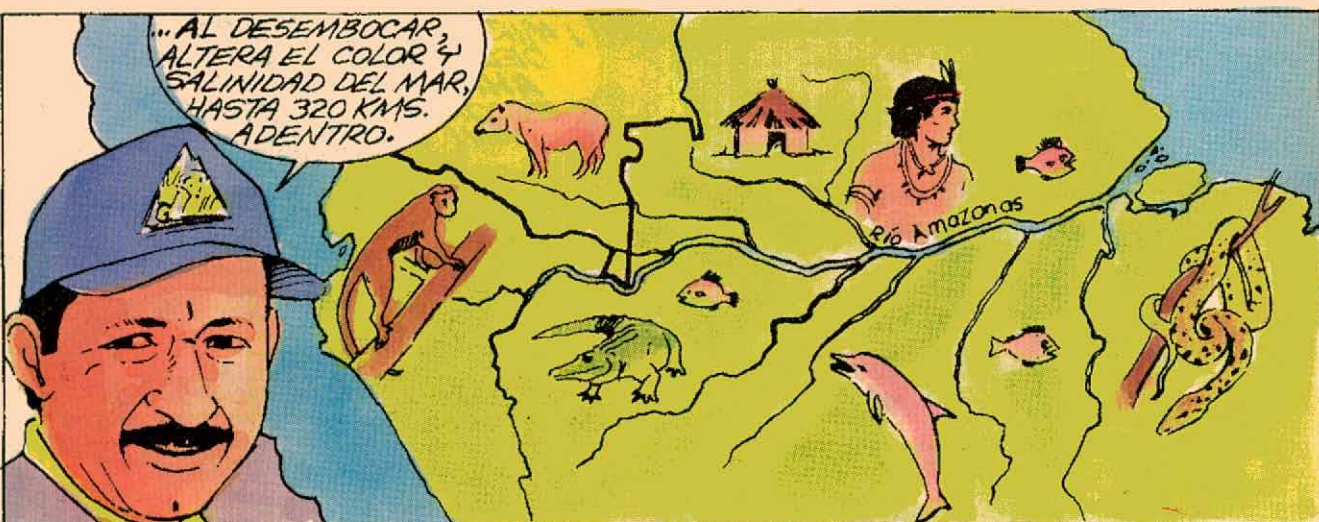
Provincia Libertadora



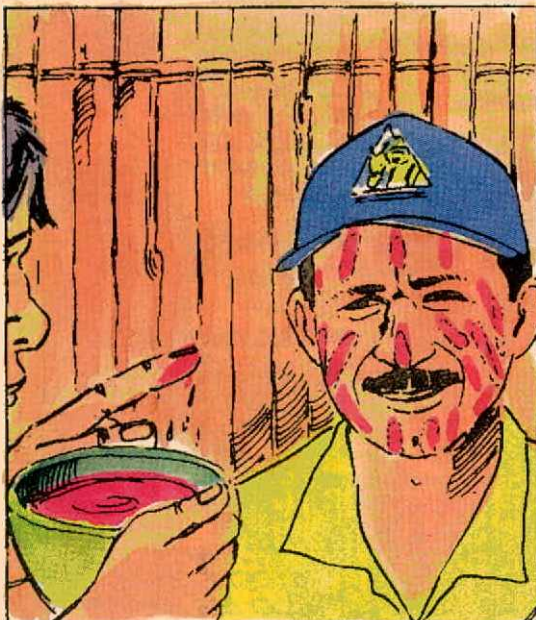
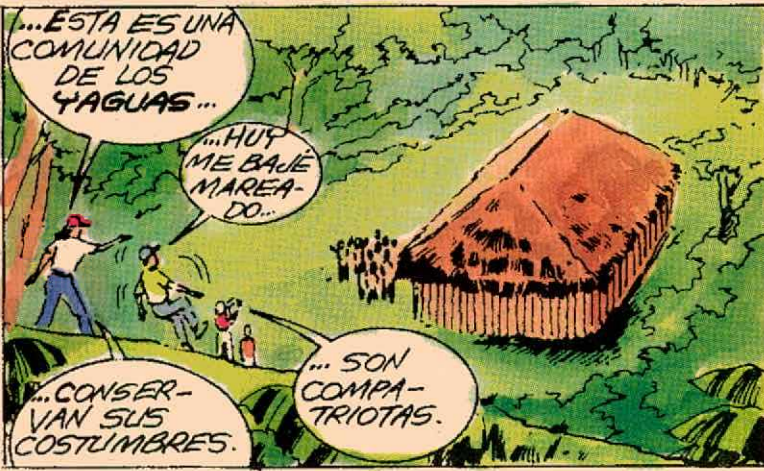
Casanare fue habitada antes de la conquista por indígenas chibchas, piapocos, guatibos y sálibas. El primer colonizador que pisó los suelos de Casanare fue Alfonso de Herrera, proveniente de Venezuela en 1535. Trescientos años más tarde, Casanare se convirtió en la tierra de bravos guerreros y cuna de valerosos patriotas en busca de la independencia. En 1819, las tropas libertadoras de Simón Bolívar y Francisco de Paula Santander se prepararon para la primera batalla contra el ejército realista, es decir, los españoles fieles al rey Fernando VII. Al salir triunfantes en esta y muchas más luchas, los ejércitos independentistas declaran a Casanare como "La Provincia Libertadora de Colombia". Más adelante, los soldados se preparan para las batallas del Pantano de Vargas y La Batalla de Boyacá. La importancia de esta provincia en las guerras de independencia se dio como "campamento militar" por su ubicación estratégica entre Venezuela y el centro de nuestro país. En 1821, este departamento se crea como provincia autónoma. Un siglo más tarde se suma al departamento de Boyacá y finalmente en 1973 es reconocida como intendencia. Con la Constituyente de 1991 se eleva a la categoría de departamento. En la actualidad es el departamento petrolero de nuestro país con sus reservas de crudo en Cusiana y Cupiagua.



EN GRAN PARTE DE SU RECORRIDO, PUEDEN NAVEGAR ENORMES TRANSATLÁNTICOS.



...LOS DELFINES SON CAPRICIOSOS.



...UNA TRADICION PARA SACAR LOS MALOS ESPÍRITUS...



SIGUE...

FLORA

¡Plantas en la Comida!

No estamos hablando de la lechuga de la ensalada o de las habichuelas en la sopa.

Son las plantas que crecen o se reproducen en los alimentos, plantas y animales cuando están en proceso de descomposición.

¿Quién no ha visto unas manchas de un color grisáceo o verdoso en las naranjas? O ¿las mismas manchas en el ponqué, pan o las arepas viejas? Seguramente en la nevera o alacena de la cocina se pueden encontrar grandes "bosques de hongos", los cuales tienen pequeñas plantas, compuestas de una sola célula llamada "espora".

Las esporas son como unas pequeñas motas que van flotando en el aire y sus partes se llaman filamentos.

Cuando caen sobre una superficie que pueda alimentarlas, como queso, pan o mermelada, comienzan a crecer y esparcirse hacia arriba.

Muchas de estas crecen como raíces, otras como tallos y ramas.

Los hongos generalmente crecen en los alimentos y los descomponen avisándonos que el alimento ya perdió su frescura.

Pero en algunos casos dan mejor sabor a ciertos alimentos, en particular a los quesos.

Los hongos funcionan como "el departamento de limpieza" de la naturaleza, porque al alimentarse de los desechos de las plantas o animales muertos facilitan que estos se transformen en abono y enriquezcan los suelos.

Tenemos dos orejas y una sola boca, justamente para escuchar más y hablar menos. (Zenón de Citión)



...A 2 HORAS DE LETICIA, EL PARQUE AMACAYACU, UNA RESERVA NATURAL.



ALLÍ SE DESARROLLA MUCHA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA...



INICIAN UN LARGO RECORRIDO POR EL SENDERO INTERPRETATIVO. LAS GUÍAS SON PROFESIONALES VOLUNTARIAS.



SIGUE...

Los cafés especiales: *Una avanzada de nuestra calidad*

La calidad, tradicional emblema del café colombiano, es uno de los factores determinantes en la obtención de mejores precios internacionales. Y si se habla de calidad, los llamados **cafés especiales**, caracterizados por el bajo contenido de defectos, granos de buen tamaño y un agradable sabor al paladar, son sin duda abanderados.

En este mercado especializado, en el que se obtienen primas adicionales como reconocimiento a la calidad, Colombia exporta a Estados Unidos alrededor de un millón cuatrocientos mil sacos de café, que además de tostado y molido, se ofrece en forma de bebidas en tiendas especializadas.

Por ejemplo, STARBUCKS, la cadena más grande del mundo que cuenta con 2.800 tiendas en Estados Unidos, Europa y Asia, tiene como uno de sus orígenes estrella, el "Nariño Supremo".

Colombia (el padre de los especiales) abastece el 40% de ese segmento del mercado, que en sólo Estados Unidos demanda 3.5 millones de sacos.



De acuerdo a la demanda de los mercados consumidores, Colombia ha segmentado los cafés especiales en 5 categorías:

- **Cafés regionales:** Proviene de una región específica y de reconocida particularidad. Al consumidor final se ofrecen puros, sin mezclas con otros orígenes.

- **Cafés orgánicos:** Cultivados sin la utilización de productos de síntesis química, como fungicidas, herbicidas, insecticidas y fertilizantes.

Preparación de los Cafés Especiales que Exporta Colombia

- **Supremo:** Grano grande, plano, parejo, retenido por encima de la malla 17, con tolerancia del 5%, pero retenido por la malla 14.

- **Extra:** Grano plano y caracol, tamaño grande y mediano, retenido por encima de la malla 16, con tolerancia del 5% pero retenido por la malla 14.

- **Europa:** Grano plano y caracol, retenido por encima de la malla 15, con tolerancia del 2.5% pero retenido por la malla 12.

- **Cafés de finca:** Son los cultivados en una sola finca con sistemas homogéneos de cultivo y beneficio de alta calidad. Son directamente promovidos por sus propietarios.

- **Cafés exóticos:** De zonas muy determinadas y con características sensoriales y organolépticas que permiten ofrecer tazas de altísima calidad.

- **Cafés por preparación (appearance):** Se ofrece de acuerdo a una clasificación granulométrica o de tamaño del grano, tales como el Supremo, el Extra o Especial y el Europa, con un mínimo contenido de defectos.



Una importante característica de un café especial, es su baja cantidad de defectos.

Los cafés reconocidos por su particularidad, son muy apreciados en el mercado.



Subastas de café: Mercado Virtual

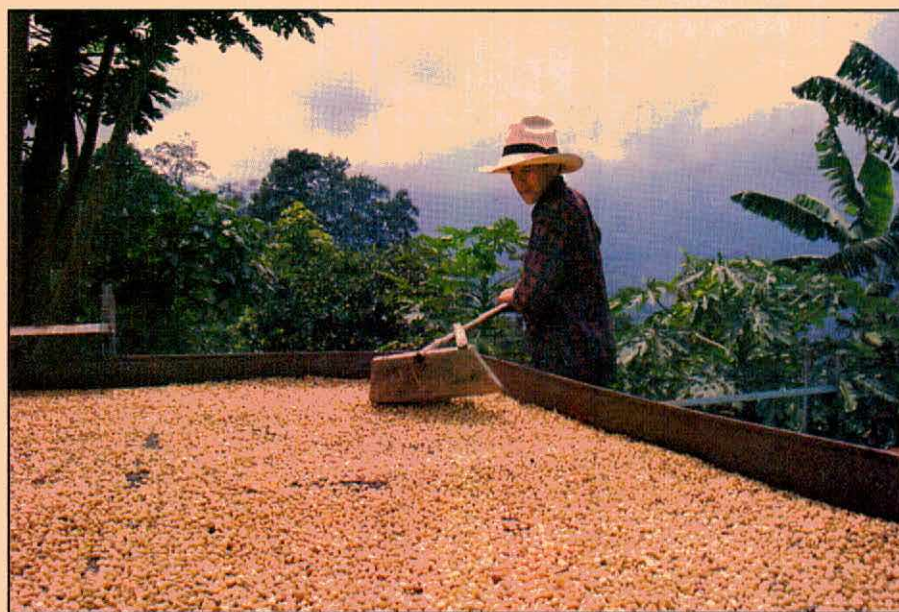
El internet y en general las nuevas tecnologías, están revolucionando el mundo más rápido de lo que se podría pensar. Ya se realizan grandes transacciones de compra y venta de productos como las flores, libros y computadores a través de internet. Por supuesto el café no podría ser la excepción.

Los negocios de café que no hace muchas décadas demoraban semanas y meses en concretarse, hoy ya se están empezando a hacer con sólo presionar una simple tecla de un computador.

Efectivamente, desde hace un año la Federación Nacional de Cafeteros ingresó a este mundo virtual de los negocios, al realizar la primera subasta de cafés especiales a través de internet, con una duración de 45 minutos y en la que se logró vender a buen precio lo ofrecido: 3 lotes de 250 sacos cada uno.

En una subasta de café participan **vendedores** o sea los propietarios del café, quienes establecen un precio base, y unos **compradores** autorizados y reconocidos que hacen ofertas por el café de acuerdo a sus necesidades.

Con mayores volúmenes de grano se han desarrollado 6 subastas más, con cafés de Antioquia, Caldas, Cauca, Huila, Risaralda, Tolima, Santander y Valle, lográndose precios diferenciales o primas superiores a las del café colombiano, entre US\$0,10 y US\$0,60 por libra.



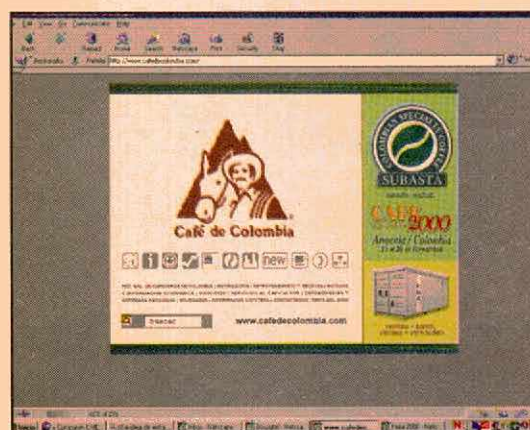
La buena calidad del grano, es la base para poder desarrollar estrategias comerciales que favorezcan al productor.

Mauricio Velásquez, de la División de Estrategia Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros y quien está a cargo de este proyecto futurista, nos ilustra sobre el tema:

¿Por qué se hacen subastas sólo con cafés especiales?

Se comenzó con los especiales porque son cafés de altísima calidad, de volúmenes relativamente pequeños y con características y orígenes claramente determinados. Con estos cafés, el comprador sabe exactamente lo que está adquiriendo.

Además es un instrumento para introducir nuevos productos, buscando clientes y diferenciales atractivos.



En internet por www.cafedecolombia.com, cualquier persona en el mundo puede acceder al universo del café colombiano.



En "subastas", se ingresa a todo lo que ofrecen las subastas de cafés especiales de Colombia.

SIN DISTANCIAS

El comprador que pretenda participar en las subastas de café debe ingresar a la página:

www.cafedecolombia.com, en donde encontrará el icono subastas.

Allí, además de una información clara y detallada de todo el proceso, encontrará las fichas técnicas de cada uno de los cafés especiales ofrecidos. En estas fichas se puede observar una foto del cultivo en donde se produce el café, además de los datos sobre el propietario, el exportador, la marca, el origen, la altitud, la variedad, el tipo de exposición y de secado, la cantidad y el mes de embarque.

Para el comprador es como si hubiera estado personalmente en la finca, además porque sabe que la subasta cuenta con el respaldo de la Federación Nacional de Cafeteros, quien finalmente será la compañía exportadora.

¿Quiénes pueden participar en una subasta de café por internet?

Como vendedores participan los productores, las Cooperativas de caficultores, los exportadores particulares y la misma Federación Nacional de Cafeteros, con marcas de cafés especiales debidamente certificados. Se ofrecen como mínimo lotes de 250 sacos.

Los que desean participar como compradores deben solicitarle a la Federación que les asigne un Login o nombre y un password o contraseña, para poder ingresar en cualquier momento a la subasta y hacer sus ofertas. Es una subasta cerrada.

Al finalizar la subasta quien haya hecho la oferta más alta está obligado a comprar el lote, para lo cual deberá firmar un contrato que soporte la transacción, e iniciar el trámite de exportación.

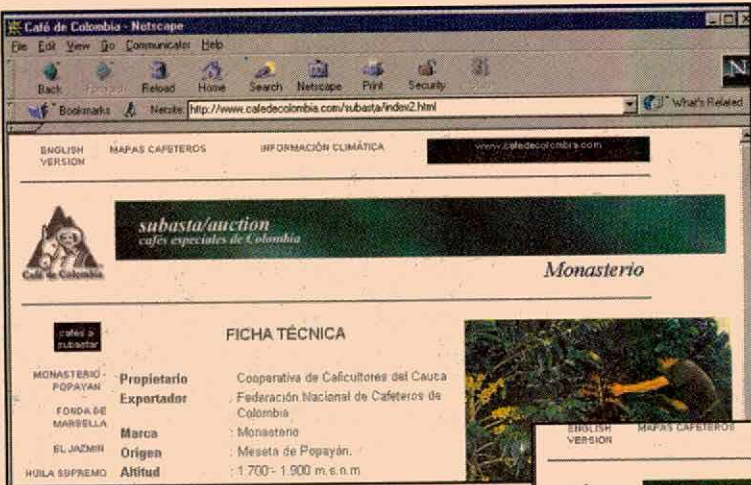
¿Qué ventajas trae negociar café a través del internet?

En primer lugar esto constituye una nueva ventana al mundo que muestra las bondades de nuestro café y que propicia la consecución de negocios; es una vitrina abierta las 24 horas.

Es la manera más ágil de dar a conocer un nuevo producto. Así será la mayor parte de las transacciones del futuro.



Luego de la subasta, se formalizan los negocios y la Federación Nacional de Cafeteros actúa como compañía exportadora.



Fichas técnicas de algunos de los cafés especiales ofrecidos en una de las subastas.



Se observa también una gran reducción de esfuerzos, de costos y de tiempo empleado, tanto para el productor como para el comprador, básicamente porque se acaban las distancias, se evitan largos desplazamientos, visitas innecesarias, papelería y trámites, entre otros.

Es también una negociación más controlada, en la que se tienen claros los potenciales compradores y la eventual oferta del grano.

¿Qué expectativas hay sobre el futuro de las subastas?

Las primeras subastas se han hecho a manera de ensayo con excelentes resultados, pero desde ahora se harán los

martes cada 15 días, lo que representa una mayor presencia y oportunidad.

Por ahora sólo estamos con cafés especiales, pero seguramente a mediano plazo se incluirán otras calidades para ofrecer a través de este medio.

En cuanto a volúmenes y montos, aunque en el momento son reducidos, aspiramos a que en un futuro cercano podamos llegar a negociar por esta vía por lo menos el 50% de los cafés especiales.

Lo importante para destacar en este asunto, es mantener la presencia y abrir otras puertas en los mercados mundiales, con el primordial objetivo de trasladar al productor el mayor ingreso posible por la venta de su café. Pero la gran condición es la calidad.

DESPUÉS DE LA COSECHA:

¡Ojo con los residuos!

Prevenir y reducir la contaminación ambiental es también tarea de los caficultores, por lo que se debe tener especial cuidado con los residuos del beneficio húmedo del café, para no afectar las aguas y evitar pagos y sanciones.

Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

BENEFICIADEROS CONVENCIONALES

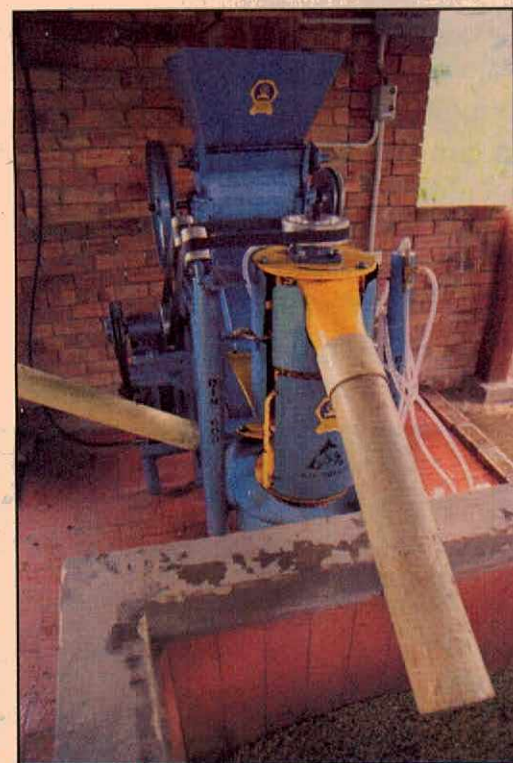
- * Despulpe y transporte la pulpa hasta las fosas, SIN AGUA. Así se evita el 73.7% de contaminación. ¡Por ningún motivo arroje la pulpa a las fuentes de agua!
- * Mantenga techadas todas las fosas para pulpa.
- * Utilice la pulpa para la alimentación de lombrices o para producir abono orgánico por volteos (compost).
- * Lave con el mínimo de agua. Utilice el tanque tina o la recirculación de agua.
- * Para tratar las aguas residuales de lavado, consulte al técnico por los SMTA, los sistemas de tratamiento de aguas más económicos del mundo.
- * Asperje la pulpa más seca con la "cabeza de lavado" del café, o sea con el primer enjuague.



Un buen manejo de la pulpa del café, evita gran parte de la contaminación de las fuentes de agua.

BENEFICIADERO BECOLSUB

- * Esta tecnología previene por sí sola el 90% de la contaminación.
- * Extienda la mezcla pulpa/mucílago en la fosa para facilitar la deshidratación y disminuir el volumen de los "lixiviados" (residuos líquidos que manan de la pulpa en reposo), los cuales producen el 10% de contaminación.
- * Recoja los lixiviados y utilícelos para hidratar pulpa reseca, que podrá ser usada luego en lombricultivos o compost.
- * Cenicafe actualmente está dando los últimos pasos en el desarrollo de un sistema para el tratamiento de lixiviados.



La tecnología Becolsub, por sí sola previene el 90% de la contaminación.

La pulpa es muy útil en la alimentación de lombrices.

FUENTE: CENICAFÉ

CIENCIA

Hombres de Ciencia

Cuando somos niños soñamos con lo que seremos al ser adultos. Con el paso de los años nos convertimos en abogados, médicos, maestros, bomberos, caficultores, entre otras profesiones.

Si elegimos ser médicos, pensamos en salvar vidas desde un consultorio o en la sala de emergencia de un hospital. Al descubrir que investigando el cuerpo humano se puede cumplir con el mismo fin, realmente nos puede llegar a apasionar.

Este es el caso de tres científicos colombianos: Manuel Elkin Patarroyo, Rodolfo Llinás y Jorge Reynolds. Sus estudios sobre las vacunas, el funcionamiento del cerebro y el corazón les ha dado reconocimiento mundial.

Manuel Elkin Patarroyo, ganó el premio "Príncipe de Asturias" de las ciencias en 1994 por crear la vacuna contra la malaria. En la actualidad sigue trabajando para que la vacuna sea efectiva en un 100%.

Rodolfo Llinás es el médico que más ha avanzado en los estudios sobre el funcionamiento del cerebro, en los porqué, reacciones y relación con el cuerpo.

Jorge Reynolds por su parte, desde hace 13 años realiza investigaciones sobre el corazón humano, estudiando el de las ballenas, debido a que el corazón de estos animales tiene características parecidas a las del hombre.

El trabajo y dedicación de estas tres personalidades, no sólo enorgullece a los colombianos, sino que beneficia a millones de personas en el mundo entero.

Ellos son verdaderos ejemplos de la ciencia de excelente calidad que se hace en Colombia.

...MIRE PROFE, LOS GIGANTES DEL BOSQUE: UNA CEIBA Y UN CAPICURI...

...PARA SUBIR AL DOSEL, EL MIRADOR DE LA SELVA...

...SÓLO SE SUBE POR CUERDA?

EL DOSEL ES COMO EL TECHO DE LA SELVA. ES UN SITIO EN LAS ALTURAS.

HUY... SON COMO 100 METROS...

...DIOS AYÚDAME!!

AFORTUNADAMENTE EL PROFE NO ES NERVIOSO...

...ESTA SELVA ES EL MAYOR LABORATORIO BIOLÓGICO DE LA TIERRA.

...ESPECTACULAR!!

...LOS DELFINES!!

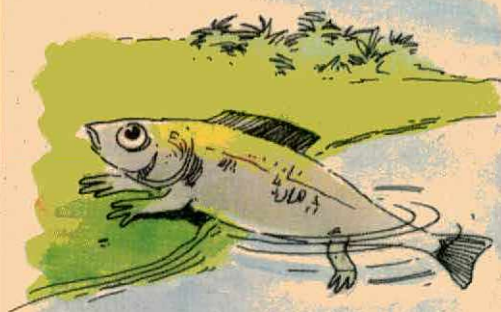
... AHH... NO ME QUIEREN... NO SE DEJAN VER...

...PERO CON LO QUE HE VISTO ME BASTA Y ME SOBRA... COLOMBIA TIENE SU "PARAÍSO TERRENAL"

AMAZONAS ES ÚNICO. ES UNA RESERVA DE LA RAZA HUMANA. SU RIQUEZA ES INCALCULABLE.

FAUNA

Herencia Animal



Cuando el mundo era muy joven, hace más de 150 millones de años, la vida en nuestro planeta se encontraba sólo en el agua. Sin embargo, el cambio de las condiciones atmosféricas, hizo posible que los animales empezaran a explorar su desarrollo en la tierra. Cuando el nivel del mar comenzó a disminuir por el calentamiento del medio ambiente, salieron varias especies del agua. Este fue el primer paso de la vida acuática a la terrestre.

Los primeros animales en pisar la superficie, fueron los peces, que cambiaron sus aletas por cuatro patas. De ahí nacieron los cuadrúpedos.

Todos hemos visto una tortuga, lagarto o serpiente de hoy arrastrarse, pero en la prehistoria, los reptiles eran también los dueños del cielo, tenían grandes alas para volar.

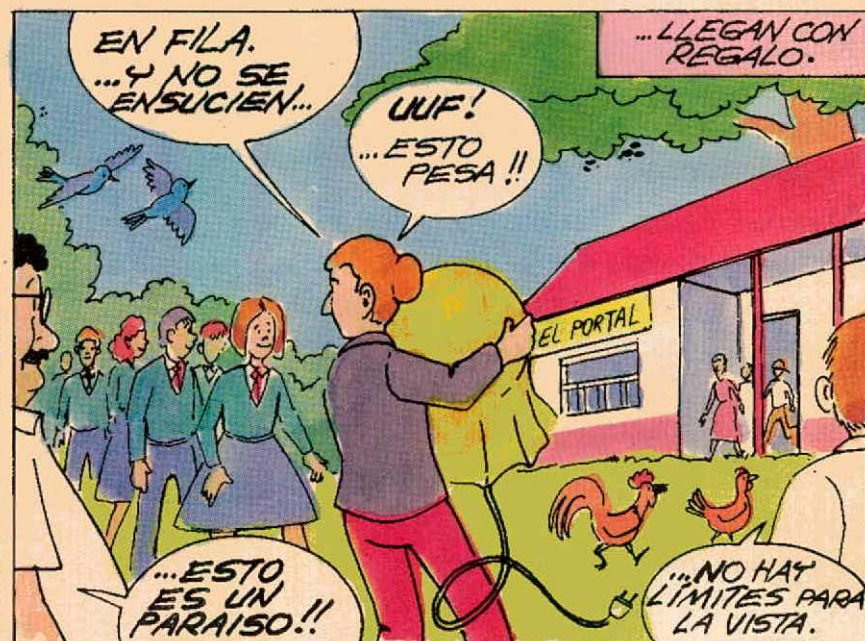
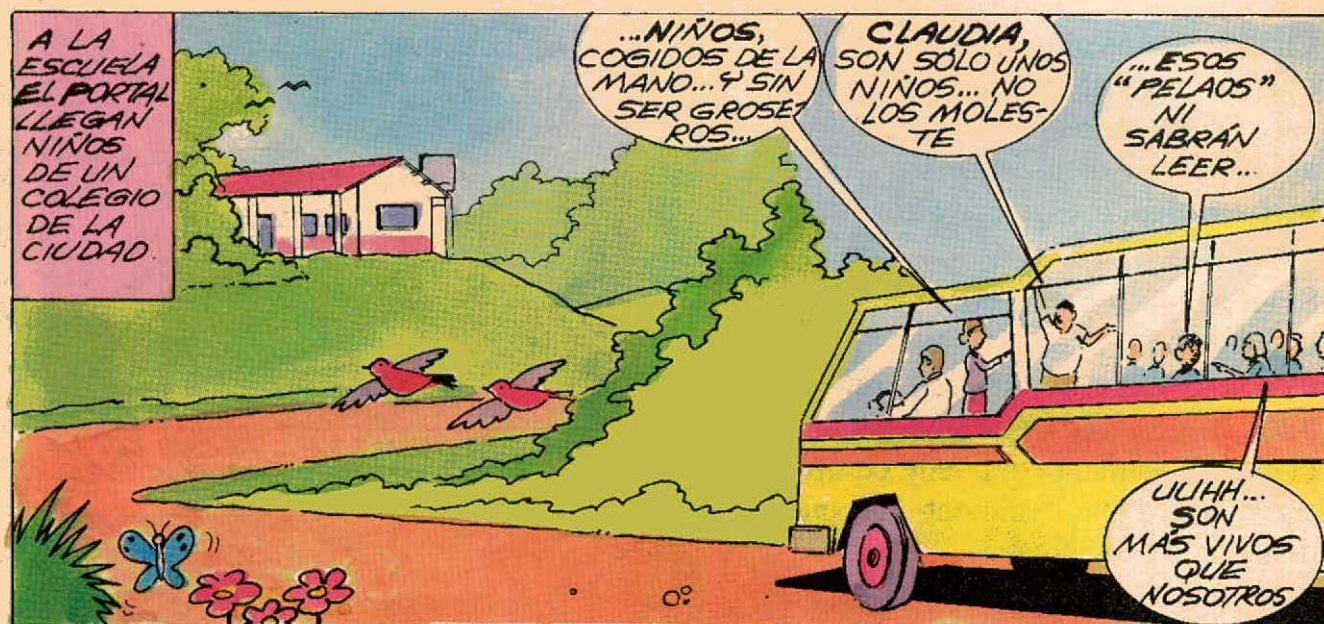
Las aves eran muy parecidas a los reptiles de hoy; tenían alas con garras y dientes en la boca, no eran muy expertas voladoras, en cambio, se trepaban fácilmente a los árboles.

De esta primera fauna, los animales que hoy conocemos heredaron ciertos rasgos como plumas, picos, garras y cuernos.

Lo interesante es que las especies evolucionan y se adaptan a las condiciones del planeta, en un sistema biológico, en el cual los mejores sobreviven.

El amor es ciego, pero el matrimonio le restaura la vista. (G.C.Lichtenberg)

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

Expresiones de un Folclor

El aire tradicional y la expresión musical, considerada como una de las más representativas del país es el **bambuco**.

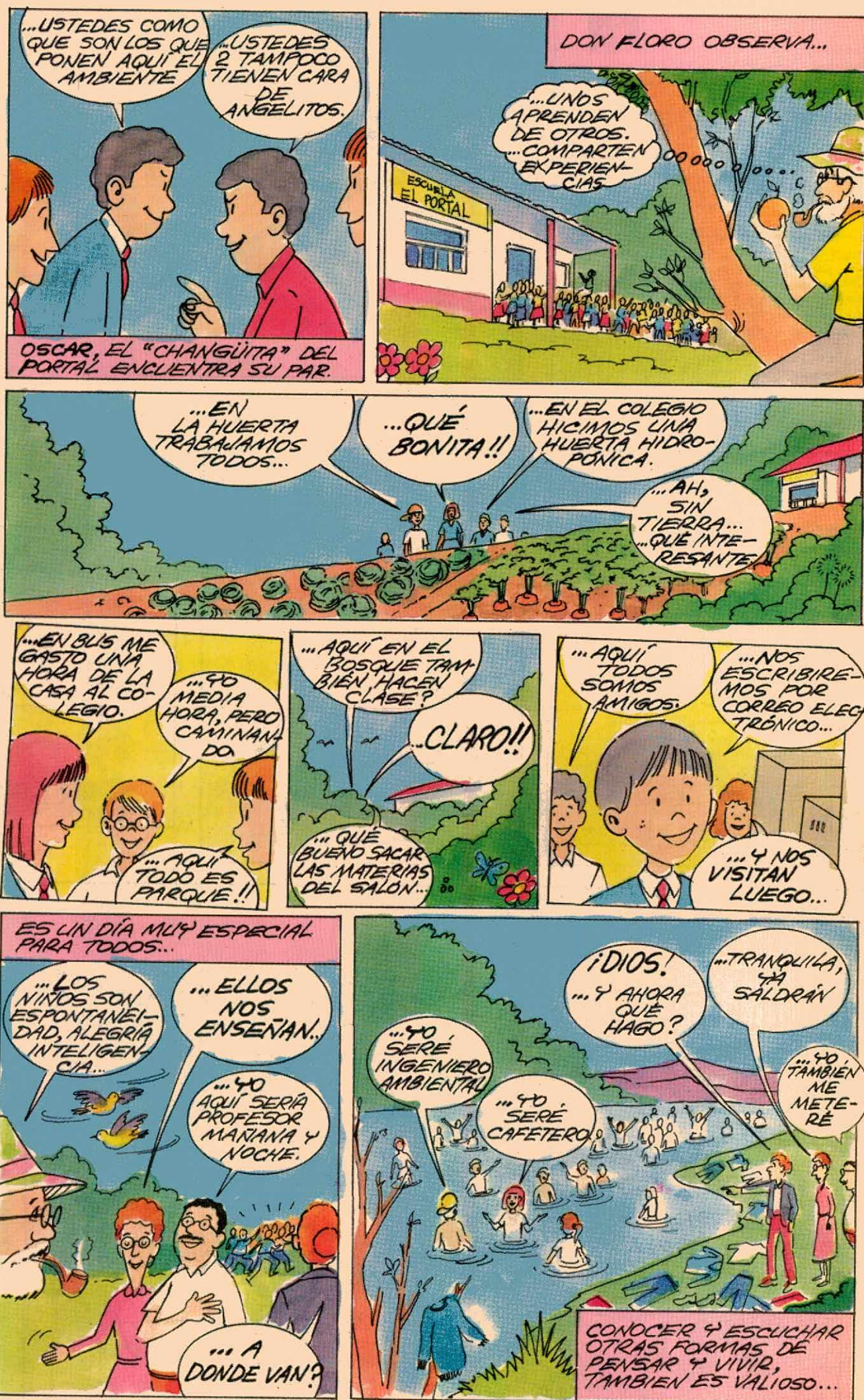
Su origen es africano, fue traído por los esclavos de la tribu *Bambuok* a nuestras costas, llegó a Santafé en los tiempos de la colonización.

Los instrumentos inseparables de estas bellas interpretaciones son el tiple, la guitarra y la bandola, encargados de proporcionar la armonía y el sentir característico de cada región. No es lo mismo el bambuco antioqueño que uno tolimense o caucano; cada uno tiene su expresión propia. Lo único cierto es que cuando se interpretan, existe un solo sentimiento que los une:

En la actualidad se realizan los Festivales del Bambuco en Pereira, el de "Anselmo Durán Plazas" en Neiva y de Surata en Bucaramanga.

Este ritmo que recorre las notas del alma, es considerado como una joya musical de los colombianos.

El hombre hace dinero, pero el dinero no hace al hombre. (Anónimo)



Liberia, Viota Julio 19 del 2.000



Señor:
Profesor Yarumo
Carta Cafetera de Cundinamarca
Santa Fe de Bogotá
Apreciado profesor Yarumo Yo me llamo John Daniel Acero Camelo Vivo en la vereda Liberia estudio en la Concentración Rural Liberia allí tenemos un proyecto de Lombricultivo lo invito a la escuela de Liberia para que mire nuestro proyecto en mi finca voy hacer un Lombricultivo La ayuda de Claudia La ingeniera asesora del Comité de Cafeteros ha sido muy valiosa también hay un Cultivo de Tomate de piblo en la vereda tienen Bastantes Lombricultivos dirigidos por la ingeniera Claudia del Comité de Cafeteros.

Hasta pronto Profesor Yarumo Lo esperamos en nuestra escuela
Cordialmente John Daniel Acero Camelo



Liberia Viotá Julio 14 del 2000

Señor profesor:
profesor Yarumo.
carta cafetera de Cundinamarca Santa Fe de Bogotá.
Apreciado Profesor Yo Laura Alejandra Zapato Ruiz alumna de la Concentración Rural Liberia del municipio de Viotá, Profesor Yarumo la verdad yo vivo en lagunas lagente es muy amable con migo. mi mamá se llama Nubia Ruiz y mi papá Vicente Zapata.

Una vez fuimos Tercero y quinto a un paseo. fuimos a una piedra donde hay una huella grande de un pie dicen que es el pie del diablo, también fuimos en una mata de café que no badoo, rupca una pepa de café fuimos en una piedra donde dicen que salen 6 palicos de oro fuimos a la hacienda.

Mi profesora se llama Amelia Arevalo, estoy en el curso Quinto de primaria tengo 70 años y cuando grande quiero tener un ancianato.

Cordialmente: Laura Alejandra Zapato Ruiz.

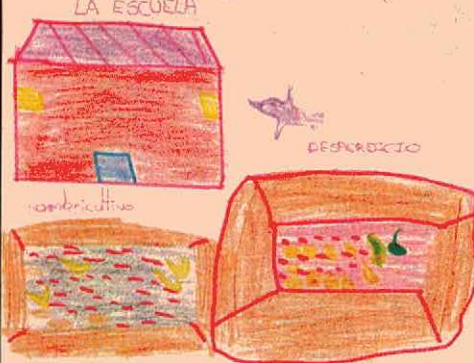
Liberia Viotá Julio 16 del 2000

Señor:
Profesor Yarumo
Carta Cafetera de Cundinamarca
Santa Fe de Bogotá

Apreciado Profesor Yo soy Johana Marcela Alajo Barillo vivo en Liberia Viotá y soy estudiante de la escuela Concentración Rural Liberia del municipio Viotá, hace un año unos niños asistieron a la gimnasia de tiburón. Tengo dos hermanas una niña que está en el jardín y el otro que está en el colegio. Mi papá es padre y mi mamá atiende las mesas de la casa que es de mi abuelita. Mi papá tiene una finca en asenso y cuando mi papá se va por allá a trabajar, entonces con mi mamá nos toca ir cada 15 días a recoger café. Claudia nos trajo a la escuela unas lombrices californianas, cuando para las vacaciones a nosotros con Daniel y Yarumo vamos a recoger agua a las lombrices y lo cambiamos las hojas de Plátano para que las gallinas no se coman las lombrices. Se CAR nos regala mas matas de limón envidio.

Para enseñar la muela, pero los niños las han arrancado mucho Claudia nos regalo unos cadernos del comité de cafeteros.
Hasta pronto Profesor Yarumo espero que llegue mi carta con la señora Claudia y espero que le alta grata de mi carta cordialmente.

ATT: Johana Marcela Alajo Barillo



R/. Cada carta, cada niño es una historia, pero historias muy lindas llenas de esperanza.

Desafortunadamente las 13 cartas no nos caben en la página.

Sólo atino a decir que me alegro mucho por Claudia la extensionista, por tener la oportunidad de compartir con seres tan especiales.

Att.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



ENVÍE SUS COMENTARIOS Y COLABORACIONES AL A.A. 140474 DE SANTA FE DE BOGOTÁ, D.C. - COLECCIONE ESTE SUPLEMENTO



Feliz Navidad

El café es la receta navideña

Compartimos, con el apoyo del Centro de Preparación de Café, C.P.C., una receta muy sencilla para preparar en casa.

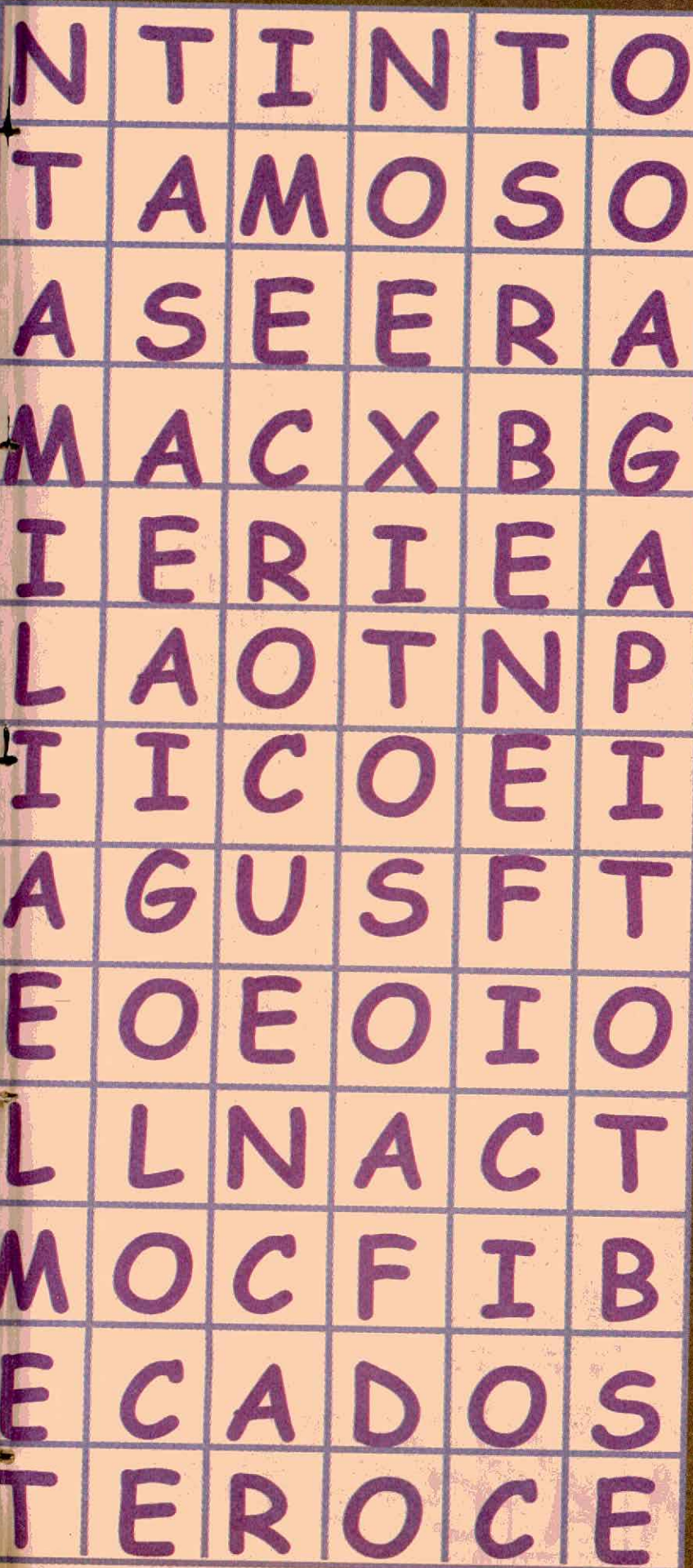
Café Hawaiano

Ingredientes:

- 2 tazas de café fuerte y frío
- 1 taza de jugo de piña concentrado
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/2 onza de licor de café
- Hielo picado

Preparación

1. Prepare el jugo de piña con una mínima cantidad de agua.
2. Caliente el jugo con el azúcar por 5 minutos y deje enfriar.
3. Adicione el jugo y los demás ingredientes en la licuadora.
4. Mezcle durante medio minuto.
5. Sirva en copas y decore con pepitas de café.



Separata Navideña

Comité de Cafeteros del Tolima

ENERO							FEBRERO							MARZO							ABRIL							
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	
	①	2	3	4	5	6					1	2	3						1	2	3	①	2	3	4	5	6	7
⑦	⑧	9	10	11	12	13	④	5	6	7	8	9	10	④	5	6	7	8	9	10	⑧	9	10	11	⑫	⑬	14	
⑭	15	16	17	18	19	20	⑪	12	13	14	15	16	17	⑪	12	13	14	15	16	17	⑮	16	17	18	19	20	21	
⑳	21	22	23	24	25	26	⑱	19	20	21	22	23	24	⑱	⑲	20	21	22	23	24	⑳	23	24	25	26	27	28	
㉔	29	30	31				㉔	26	27	28				㉔	26	27	28	29	30	31	㉔	30						

MAYO							JUNIO							JULIO							AGOSTO							
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	
	①	2	3	4	5							1	2						1	2	3				1	2	3	4
⑥	7	8	9	10	11	12	③	4	5	6	7	8	9	⑧	9	10	11	12	13	14	⑤	6	⑦	8	9	10	11	
⑬	14	15	16	17	18	19	⑩	11	12	13	14	15	16	⑮	16	17	18	19	⑳	21	⑫	13	14	15	16	17	18	
⑳	21	22	23	24	25	26	⑰	⑱	19	20	21	22	23	㉒	23	24	25	26	27	28	⑰	⑳	21	22	23	24	25	
㉒	28	29	30	31			㉒	㉔	26	27	28	29	30	㉒	30	31					㉒	27	28	29	30	31		

SEPTIEMBRE							OCTUBRE							NOVIEMBRE							DICIEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
						1		1	2	3	4	5	6		1	2	3									1	
②	3	4	5	6	7	8	⑦	8	9	10	11	12	13	④	⑤	6	7	8	9	10	②	3	4	5	6	7	⑧
⑨	10	11	12	13	14	15	⑭	⑮	16	17	18	19	20	⑪	⑫	13	14	15	16	17	⑨	10	11	12	13	14	15
⑮	17	18	19	20	21	22	⑳	21	22	23	24	25	26	⑱	19	20	21	22	23	24	⑮	17	18	19	20	21	22
㉒	24	25	26	27	28	29	㉒	29	30	31				㉒	26	27	28	29	30		㉒	24	㉔	26	27	28	29
30																					30	31					

2001



El café, el cultivo de la paz

Experiencias ganadoras del VII Premio Departamental de Pedagogía Rural

Ibagué y Santa Isabel, adelante en pedagogía



Foto suministrada por El Nuevo Día

El objetivo del programa Viva Nuestra Escuela, patrocinado por el Comité de Cafeteros y orientado por Prohaciendo, es el de crear una cultura educadora en la zona rural del departamento, mediante la movilización de una serie de factores del entorno escolar a nivel veredal, municipal y regional, a través de la utilización combinada de medios masivos de comunicación y técnicas educativas.

"La ética paradigma de la educación y del maestro del siglo XXI" del autor Germán Varón Cardozo, docente de la Institución Educativa Internado Escolar Bolívar del municipio de Santa Isabel y "Amistad desde la escuela", del maestro de la Escuela Rural Mixta el Retiro de Ibagué, Luis Orlando García Roa, fueron las dos experiencias ganadoras en la séptima versión del Premio Departamental de Pedagogía Rural.

Este evento que se realizó el pasado 24 de noviembre en las instalaciones del Centro de Convenciones del Hotel Internacional Casa Morales fue convocado por Prohaciendo a través de su programa de Apoyo a la Educación Básica Rural ¡Viva Nuestra Escuela!

El tercer puesto fue declarado desierto por el jurado calificador conformado por: Sandra Amaya de Pujana, decana de

la Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad del Tolima, Fabio Jurado Valencia profesor del departamento de Literatura de la Universidad Nacional de Colombia y Luceli Patiño Garzón, Especialista en docencia universitaria, docente de Coruniversitaria y Vicerrectora de la Escuela Normal Superior de Ibagué.

Los ganadores recibieron 500 mil pesos por parte del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, PROHACIENDO les publicará el próximo año las experiencias en un libro y Coruniversitaria entregó dos becas para realizar dos niveles en su Centro de Idiomas.

Así mismo todos los participantes recibieron por parte de la Secretaría de Educación Departamental la resolución No. 1868 del 22 de noviembre por medio de la cual exal-

Por : Luis Alberto Cabrera

ta y reconoce las experiencias educativas y sociales presentadas en el Premio, además de una colección de libros donados por el Instituto Luis Carlos Galán y las Fundaciones Alberto Merani y Corona.

Para este año se inscribieron siete experiencias de las cuales cinco cumplieron con los requisitos de la convocatoria, ellas fueron: "Construyendo personas" autor Héctor Manuel Urbina Barreto, maestro de la Escuela Rural Mixta Iguacitos de Lérida; "La ética paradigma de la educación y del maestro del siglo XXI", autor Germán Varón Cardozo docente del Internado Escolar Bolívar de Santa Isabel; "utopía de identidad de un maestro rural", autor Luis Norberto Hernández Restrepo, docente de la Escuela Rural Mixta El Cariaño de Mariquita; "amistad desde la escuela", autor Luis Orlando García Roa maestro de la Escuela Rural Mixta El Retiro de Ibagué y "la educación física principal herramienta en la construcción de saberes del Alumno", autores Lucy Ney Mendieta y Freddy Alberto Mendoza docentes del Instituto Malavar de Venadillo.

Durante la ceremonia se hizo entrega a los docentes Helio Fabio Jiménez, Gilma Moreno Lozano, Luis Fernando Burgos, Orlando Suárez Vega, Luis Orlando Reinoso, autores del libro "experiencias pedagógicas", publicación que contiene los trabajos ganadores del sexto premio de pedagogía.

FERIA CAFÉS ESPECIALES



Los cafés especiales y la sostenibilidad de la calidad, fueron los temas principales de la quinta versión de la feria Café Colombia 2000 que se realizó en Armenia.

Los visitantes conocieron tendencias en el mercado de cafés especiales para el nuevo milenio, al igual que las actuales propuestas tecnológicas para la comercialización del grano, tales como Internet y estudios sobre la tendencia del mercado en la industria cafetera.

Visitantes

El Comité de Cafeteros del Tolima participó en la feria mostrando el trabajo que adelanta en el departamento. Así mismo, junto con el Comité, la empresa Catayma Coffee le presentó a los visitantes su café especial, el cual recibió comentarios favorables por parte de los expertos que lo degustaron.

De igual manera, empresarios cafeteros del Líbano; los jefes seccionales del Servicio de Extensión; el director Ejecutivo del Comité Departamental, Fernando Osorio y el Presidente de la Junta, Luis Javier Trujillo, se hicieron presentes en la feria. Por su parte, Rafael Valenzuela y Alirio Laguna, funcionarios del Comité estuvieron a cargo de la muestra del Tolima.

Radio comercial al servicio gremial

En Tolima Cafetero resaltamos el cubrimiento que el equipo técnico y periodístico de la emisora Ambeima Stereo realizó sobre la feria. Esta empresa del municipio de Chaparral transmitió en directo para todo el departamento los pormenores de Café Colombia 2000, recibiendo la congratulación de los directivos de la Federación de Cafeteros, los expositores y el público en general, por el trabajo profesional al servicio del gremio cafetero.



Las historias de Lucio el cafetero

No era que me hubiera ido, sino que estaba metido en mi empresa, es decir, en mi finca, produciendo cafecito de calidad. Por eso no les había podido contar mis historias. Pero ahora que tuve un respiro, me senté pa' echarles el cuento.

Resulta que la Rosita cumplió años. Esa niña parece que cumpliera de seguido. Todavía recuerdo al marranito que me tocó hipotecar pa' comprarle el regalito de hace un año.

Claro está que con esa experiencia, me dije pa' mis adentros:

Lucio, no vaya a cometer la misma pendejada. Esta vez se tiene que lucir. Y así fue.

Como yo le jalo a la guitarra y mi vecino Pedro también, le dije que preparáramos unas cuantas canciones bonitas pa' llevarle serenata a la Rosita. A ella le gusta la música y pensé que sería un buen regalo.

Eso ensayamos todas las noches hasta la madrugada, durante una semana. Canción iba y canción venía. Como sería que mi santa madre me dijo un día:

-Ya Lucio, deje la surrungiadera que no me deja dormir. Mejor descanse, no sea y se queden sin voz pa' la serenata.

Me despedí entonces de Pedro y quedamos de encontrarnos al otro día a eso de las diez pa' salir donde Rosita.

Yo iba todo emocionado, pero nervioso. Pedro me tranquilizó diciéndome que las cosas nos iban a salir bien.

Llegamos despacito y nos hi-



cimos debajo de la ventana de Rosita. A la voz de tres, arrancamos con la primera. No íbamos en la mitad cuando el perro desgraciado que tiene el papá de Rosita, comenzó a aullar como si hubiera visto al mismo demonio. Pero si nos callábamos, el perro se callaba. Eso no era sino empezar de nuevo y el bendito que se ponía aullar. Pa' eso que bien duro. Al quinto intentó comencé a lanzarle piedras al condenado perro que se me vino mostrándome esos colmillos que parecían de tigre.

Pedro salió espantado y volvió nada la guitarra contra un árbol. Ya van tres días que no me habla. Cada rato me manda razón con el hermanito menor preguntándome que cuándo le voy a pagar la guitarra.

Bueno, pero esa noche se prendieron todas las luces de la casa de Rosita y yo me escondí por ahí cerquita. Sólo miraba de reojo y alcancé a ver al taita de la Rosita asomado en el balcón.

En eso vi que pasó la camioneta del hijo del alcalde. Se bajaron unos músicos con acordeón y caja vallenata y, por supuesto, el hijo del alcalde con el perro que siempre

lo acompaña y que es más grande que un becerro.

El perro del taita de Rosita al ver semejante portento de contendor, pegó carrera y se metió en un matorral, orinaíto del puro susto.

Comenzó la tocata y se oía lo más de bien. Me fui entonces a buscar al canchoso a ver si también se tiraba la serenata, pero el muy condenado no apareció.

No tuve entonces más remedio que ponerme aullar escondido entre el matorral.

Estando en esas vi que el perro del alcalde soltó la carrasca y el palito y se me vino encima.

Yo no tuve más remedio que subirme al árbol y pasar toda la noche encaramado y muerto de frío.

Afortunadamente, al otro día, Rosita se levantó temprano y vio cuando me bajaba del árbol. Entonces me llamó y me dijo que le explicará qué estaba haciendo subido al árbol.

Le conté toda la historia y cuando terminé, me dio tremendo beso.

-Tranquilo Lucio. A mi no me gustan los vallenatos. Acuértese que estoy cumpliendo años y todavía me debe el regalito. Piense en lo bien que quedarían unos mariachis para el almuerzo que me va a ofrecer hoy mi papá.

-Lo voy a pensar, Rosita, - le dije- no sea que al perro de su papá se lo lleven los mariachis pa' que sirva de cantante, y eso su taita si no me lo perdonaría nunca. Me despedí y me fui a comprarle la guitarra a Pedro..

□ Quien por primera vez representó el nacimiento de Jesús en un pesebre, fue Francisco de Asís, entre los años 1200 y 1226. Al parecer todo sucedió cuando transitaba por los campos de la población de Rieti, buscando una señal de Dios, cuando sintió una fuerza especial que lo llevó a reproducir, con personas del lugar, el nacimiento del niño Dios.

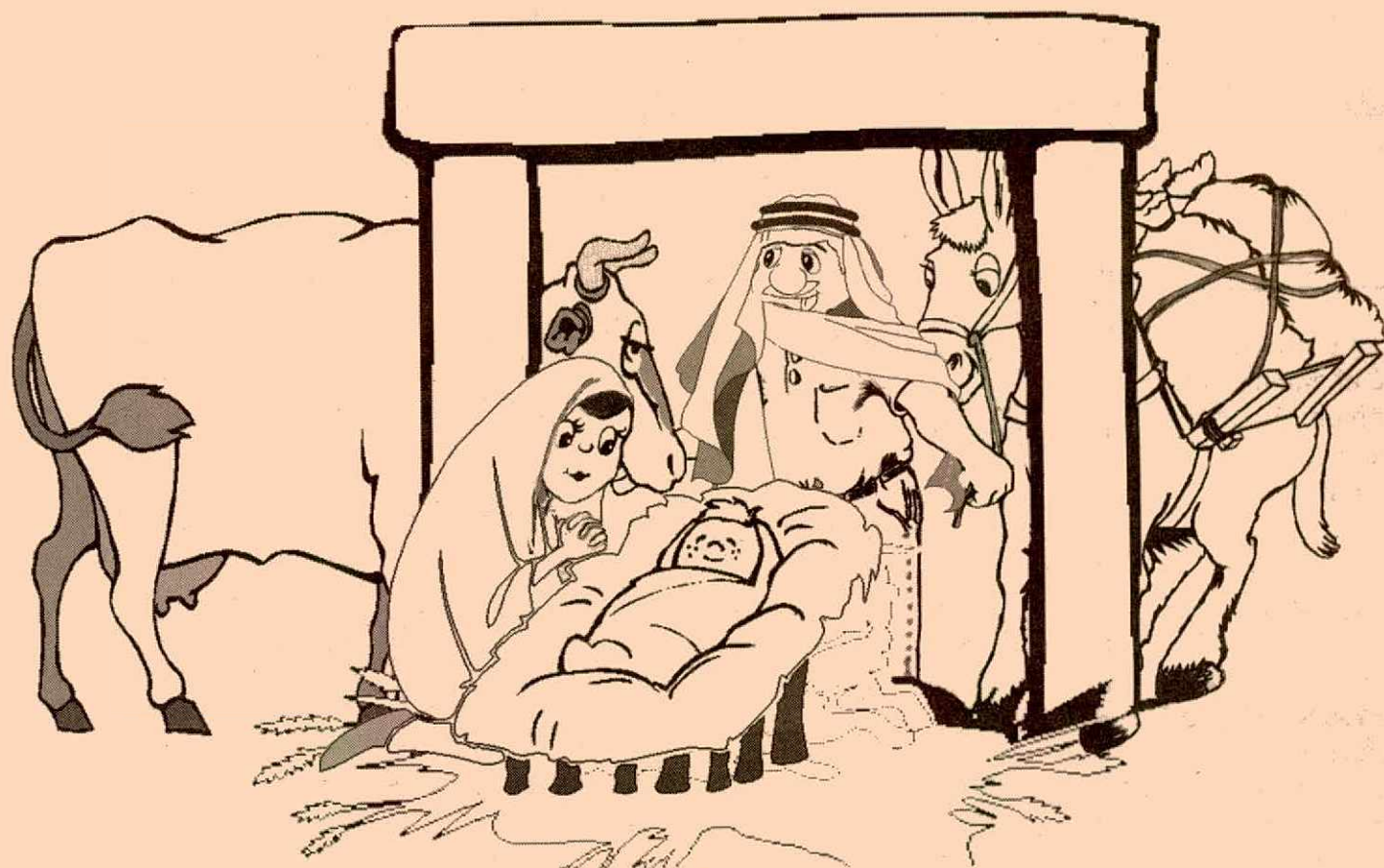


NOMBRE: _____

APELLIDOS: _____

VEREDA: _____

MUNICIPIO: _____



Descubre que le falta a este pesebre tolimense, completalo y pntalo. Llena los datos y envíalo al Comité de Cafeteros del Tolima, Edificio del Café, Carrera 2da, calle 17 Esquina, Ibagué. El ganador tendrá un premio sorpresa del Club de Amigos y Alpina.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

HORIZONTALES

- La mejor época del año. En inglés, computador personal.
- A éstos les falta sangre en el cuerpo. La primera.
- La muñeca de esta canción tiene un delantal de esta tela. Niño bogotano.
- Enamoramientos soñados. Consonante.
- En invertido, el hotel del amor. Sonría.
- Consonante. En invertido, día, lugar y hora para encontrarse dos personas. Teresa Redonda Escobar.
- En invertido, sustraer, disminuir. Consonante. Voz militar.
- Vocal. Dios egipcio. Instrumento de la música llanera.
- Que tiene mucho, pero mucho renombre.
- En invertido, sin gracia, falta de sal. En invertido, extremidades.

VERTICALES

- Se come con buñuelo. Nota musical.
- Haga el nudo. Las hermanas de mi mamá
- Se prenden los siete de diciembre. Símbolo del molibdeno.
- En invertido, posesivo. Venden lotería.
- Desunirás, romperás.
- En invertido, juego de madera para niños. Carbono
- Congoja, sufrimiento. Suceso.
- Tuberculosis pulmonar.
- Símbolo del fósforo. Consonante. En invertido, protege.
- Estado de confusión. En invertido, tela fuerte que forma aguas.

**Para niños y jóvenes Club de Amigos de Tolima
Cafetero y Tomemonos un Tinto**



**GANADORES
DEL MES**



**Jhon Anderson
Doctor Mora**
Vereda: Betulia
Municipio: Anzoátegui

**Mayra Alejandra
Hernández Rodríguez**
Vereda: Santa Rita
Municipio: Libano

HOROSCOPO



ACUARIO
(Enero 21 a Febrero 19)
Evite la terquedad, el pensar que todo lo sabe. No sea demasiado intransigente. Camine y haga ejercicio. Escuche en silencio lo que tengan que decirle los demás.



LEO
(Julio 23 a Agosto 22)
No sea siempre el centro de atracción. Deje que otros también se luzcan. Oriéntelos y acompañelos, para que puedan complementar su actuación.

Febrero 20 a Marzo 20)

Rodéese de ambientes agradables y evite a personas que le deprimen. Usted es demasiado receptivo y puede dejarse contagiar.



(Agosto 23 a Septiembre 22)

Dirija todos sus actos. No hulla de las angustias. Tome mucha agua y relájese haciendo ejercicio. Tenga la mente ocupada.



(Marzo 21 a Abril 19)
Acostúmbrese a razonar en los pros y los contras, antes de tomar una decisión definitiva. Su intuición es especial, pero no se deje llevar por ella.



(Septiembre 23 a Octubre 23)
Insista en sus buenos propósitos y no se deje vencer por el primer obstáculo. Deje que fluya el amor y consérvelo por mucho tiempo en su corazón para que lo pueda repartir.

(Abril 20 a Mayo 20)

Aprenda a controlar sus pasiones y sus celos. Sea más humilde y entregue su amor sin esperar nada a cambio. Pronto verá resultados.



(Octubre 23 a Noviembre 21)

No se deje intimidar. Defienda lo que realmente es suyo. Sólo así podrá salir con los brazos levantados mostrando su triunfo. Llénese de motivos.



(Mayo 21 a junio 20)

Aprenda a tener más confianza en usted. Deje a un lado la dura autocritica, pues esto le trae consecuencias en su salud física y mental.



(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Transforme muchas cosas que hay a su alrededor con sólo una sonrisa. Comprenda a los demás. De esta manera encontrará el equilibrio que necesita.

(Junio 21 a Julio 22)

Póngase metas fáciles de alcanzar y, sobre todo, que sean prácticas. Haga uso de su buena imaginación y concrete las realidades que puedan ser ciertas.

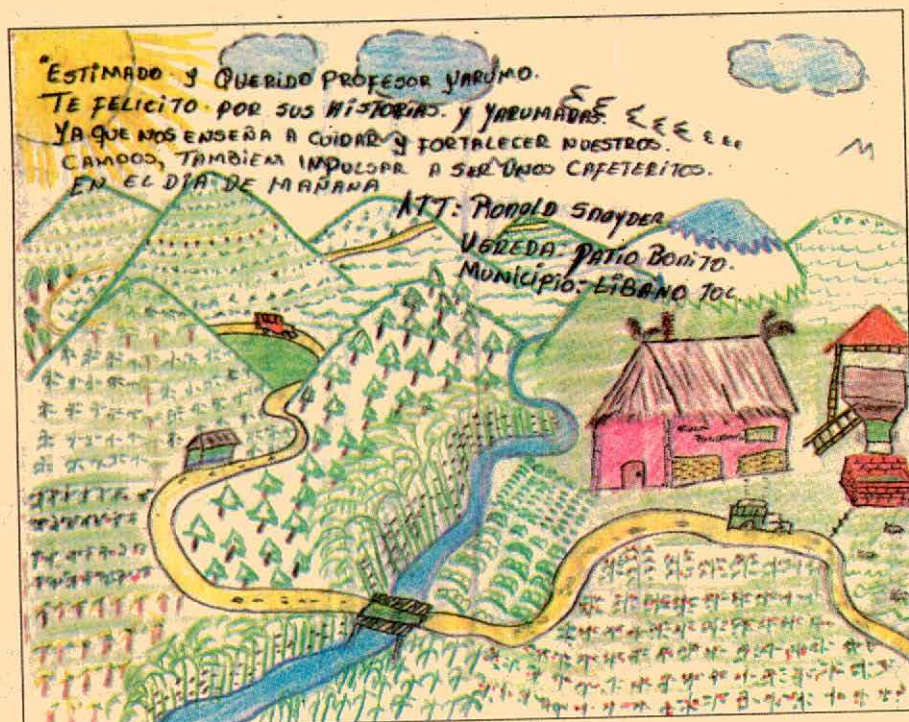


(Diciembre 22 a Enero 20)

Busque a sus amigos para sonreír o simplemente para hablar de la vida o el amor. Tómese su tiempo también para pensar y escribir esos pensamientos.



Cartas a Yarumo



Ronal Snayder y Jenifer Katherine:

Reciban un cordial saludo de amistad y de una vez de navidad. Les agradezco esos dibujos tan bonitos que muestran los paisajes de colores de nuestras veredas cafeteras.

Sus cartas son muy importantes, pues ustedes los niños miran el campo con los ojos del alma. Ojalá los adultos pudieran seguir este ejemplo.

Sigan adelante, juiciosos y que disfruten de la navidad.

YARUMO
Profesor



Agapito y su camión

Por: Juacas - Coco Of. Comunicaciones Comité Tolima

ISSN 1657-0634

