

Educación para la agricultura sostenible

Mirar la parcela como una fuente inagotable de vida, es el inicio para que en el campo se retomen los buenos ejemplos que, tanto las culturas indígenas como las primeras mezclas étnicas del continente, desarrollaban para vivir en armonía con el ambiente natural.

(Ver página 8)



Calidad de vida

Circularon recientemente los resultados de una investigación sobre la calidad de vida en las áreas rurales cafeteras. Los registros indicaron que los departamentos cafeteros en los cuales sus habitantes tienen mejores condiciones de vida, superiores al 70 por ciento, son: Valle, Antioquia y Santander, aparte de los del eje cafetero que son en su totalidad productores y cuyo promedio está entre los 74 y 76 puntos.

Renglón seguido están Magdalena, Guajira Norte de Santander, Huila, Cesar y Tolima, donde se registran índices de condiciones de vida entre el 60 y el 70 por ciento. Cabe resaltar que el promedio nacional es de 69,2 %

Esto nos indica que a pesar de los difíciles problemas que afrontamos diariamente los colombianos, las zonas cafeteras presentan una condición de vida aceptable. Infortunadamente la crisis no nos permite estar mejor, de lo contrario nuestro país sería la sucursal del

paraíso como dicen popularmente.

Lo fundamental, entonces, es tratar de elevar ese promedio o al menos mantenerlo. Para esto debemos insistir en la necesidad de manejar la finca como una empresa. Es decir que los recursos provenientes del

café sean administrados inteligentemente para obtener nuevas ganancias.

La Federación de Cafeteros asumió un plan de austeridad con el fin de darle al productor un mayor precio por la carga de su café. Esta medida les permite a los cafeteros mantener ese nivel de vida decoroso, no obstante la inestabilidad de los precios internacionales.

Hay que mirar el futuro con optimismo. Esperamos que Colombia tenga en muy poco tiempo una caficultura joven y renovada. Esta condición anterior, sumada a los factores de eficiencia, hará sin duda que el promedio de calidad se incremente, y el Tolima no podrá ser la excepción.

**A pesar de los
difíciles
problemas que
afrontamos
diariamente los
colombianos,
las zonas
cafeteras
presentan una
condición de
vida aceptable.**

Edición 128

**Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima**

2000

Consejo Editorial

Luis Javier Trujillo Buitrago

Jairo Barragán Fonseca

Efraín Narváez Velásquez

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



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

Cuando el hombre sabe a donde va, el mundo se aparta para darle paso.

Alfonso Milagros

CARTA DEL DIRECTOR

Alguna vez encontré una pequeña historia, cuyo contenido es muy dicente y por esta razón la quiero compartir en esta ocasión con los lectores de esta columna.



«Pasa un ciudadano por una calle y observa a un grupo de hombres partiendo unos bloques de piedra. Se acerca a uno de ellos y le pregunta:

-¿Qué está haciendo?

El hombre, sin mirar, responde:

-Estoy picando piedra.

Se acerca a otro de los obreros y le hace la misma pregunta; este le contesta:

-Estoy haciendo muros.

El ciudadano se vuelve hacia un tercer obrero y repite la misma pregunta.

-¿Qué está haciendo?

El hombre lo contempla y, con gran orgullo, contesta:

-Señor, ¡estoy construyendo una catedral!

Si aplicamos esta última concepción a nuestro trabajo diario, nos llenaremos de optimismo y satisfacción por estar haciendo cosas grandes, por contribuir, entre todos, a la construcción de una gran obra, llámese empresa o país. Pero si cada persona mira su trabajo como algo rutinario, como un oficio simple o una tarea que debe cumplir, no le da la verdadera dimensión a su labor y a todo momento estará tan sólo picando piedra.

También observamos en nuestro medio, personas esperanzadas en la lotería, en el milagro, en la ayuda del cacique de turno y confían su futuro al mar del destino. Esta clase de gente tampoco construye catedrales.

Hoy más que nunca necesitamos cafeteros comprometidos que vean en su cultivo una gran empresa de paz, progreso y trabajo.

Efraín Narváez Velásquez

Caficultura joven y productiva

La caficultura colombiana no está en retroceso, como aseguran algunos. Está en un proceso de reparación, de rejuvenecimiento, que le garantiza al país que en pocos años volverá a los volúmenes de producción tradicionales que han sido entre los 12 y 13 millones.

Al concluir el año 2000, el programa de renovación habrá realizado inversiones por 133.000 millones de pesos, con un incentivo de 105 pesos por cada planta de café renovada, según lo expresó el Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros, Antonio Herrón Ortiz.

Rebaje costos en su cafetal

El Gerente Técnico de la Federación hizo, además, una serie de recomendaciones para bajar costos y aumentar la rentabilidad en zona cafetera óptima, así: Primero: tenga un mayor número de plantas por hectárea. Eso es fundamental.

Segundo: no permita que se envejecen sus cafetales.

Tercero: planee un ciclo de renovación continuo. No se trata de renovar de cuando en cuando, sino todos los años.

Cuarto: controle costos de

producción, con un eficiente manejo de la mano de obra.

Quinto: admistre y gerencie bien su finca. Usted no puede dejar que las cosas ocurran, sino planear para que ocurran como las necesita.

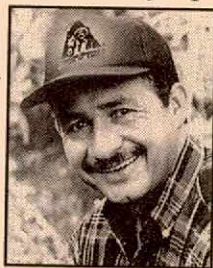
Si logra una buena gestión gerencial en su finca y aprovecha toda la tecnología, podrá sacar café de mejor calidad, con menores costos y, obviamente, con mayor rendimiento económico. Eso es lo que le permitirá permanecer en la industria durante muchos años.

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

Para tener éxito en el manejo de la broca, lleve registros de floración, infestación y recolección.

Carta al Profesor Yarumo

Querido y apreciado Profesor Yarumo:



Reciba mi atento y cordial saludo. Mi nombre es Lina María Ramírez Acosta. Tengo 12 años y curso el grado séptimo.

Yo le quiero decir que me encanta leer sus historietas y yarumoradas porque son divertidas.

También quiero contarle, Profesor Yarumo, que mi vereda ha venido progresando desde hace doce años para acá, según me cuentan mis hermanos y padres, gracias al Comité de Cafeteros que nos ha traído servicios como el acueducto colectivo, carretera, asistencia técnica, el bachillerato SAT, de los cuales estamos muy contentos y agradecidos.

Atentamente,

Lina María Ramírez Acosta

Estimada Lina María.

Quiero agradecerte especialmente tu carta. Me agrada mucho que leas con interés mis historias todos los meses, ya que son escritas para que niños como tú, se diviertan y aprendan muchas cosas interesantes.

Lina María, recuerda además, que el desarrollo que se vive en la vereda, ha dependido del trabajo en equipo.

Recibe mi especial saludo.

Profesor Yarumo

YARUMO
Profesor

Administrando la reserva natural



Las áreas protegidas con bosques naturales desarrollan un papel importante en la caficultura de nuestro departamento. Gracias a nuestras áreas de reserva natural, miles de familias son beneficiadas con el suministro de agua en cantidad y calidad para el desarrollo de la industria cafetera.

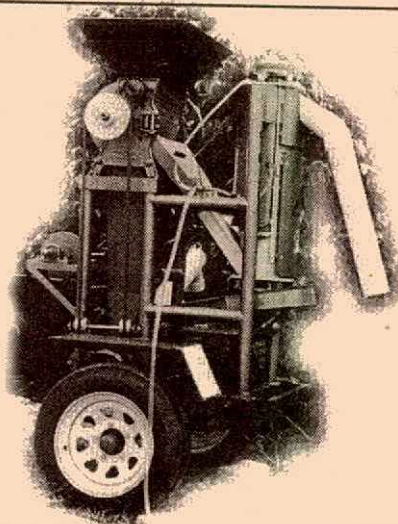
El programa del Fondo Ecológico en el Comité del Tolima, viene realizando el seguimiento y evaluación de los proyectos ejecutados en las áreas destinadas a conservar el bosque natural de la zona cafetera. Y es precisamente la comunidad productora del grano quien administra estas áreas, teniendo en cuenta la práctica de una cultura cafetera respetuosa del medio ambiente.

Con esto estamos diciendo que nuestro productor cafetero es el gestor de los cambios ambientales positivos en su finca y en su vereda.

Es el productor cafetero y la comunidad, a través de su Junta de Acción Comunal y/o Asociación de Usuarios del Acueducto, quienes deciden conservar, proteger, recuperar, corregir y cuidar el medio ambiente que es el que nos brinda las necesidades básicas para nuestro bienestar.

El medio ambiente es de todos es vida. Cuidemos las áreas de bosque natural que aún nos quedan.

Eduar Carbonell Peña



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

**Con la utilización del becolsub
se conserva la calidad
de la pulpa obtenida
al transportarla sin agua**



Prohaciendo y el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Abierta convocatoria para Premio Departamental de Pedagogía Rural

Un millón quinientos mil pesos, la publicación de las mejores experiencias, becas de capacitación, colección literaria y la suscripción a la Red de Maestros Innovadores e Investigadores en el Sector Rural del Tolima REDIR, son algunos de los premios que recibirán las maestras y maestros que resulten ganadores del Premio Departamental de Pedagogía Rural, cuya convocatoria para el año 2000 se encuentra abierta.

Por: Luis Alberto Cabrera P.

Este evento que llega a su séptima versión, es convocado anualmente por Prohaciendo y cuenta con el patrocinio del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, tiene como objetivo reconocer y exaltar los trabajos pedagógicos y comunitarios que adelantan los docentes en sus comunidades.

Quiénes pueden participar:

Los docentes que laboren actualmente en el sector rural del departamento y que no hayan sido ganadores del Premio de Pedagogía Rural del año inmediatamente anterior, podrán participar presentando sus experiencias en un disquete 3 1/2 Word y por escrito en original y tres copias.

Los maestros y maestras deberán relatar en una extensión máxima de 40 cuartillas sus experien-

cias pedagógicas y comunitarias a manera de ensayo donde incluya: resumen del trabajo en una cuartilla, conclusiones y/o proyecciones, breve nota bibliográfica del o de los autores y el formulario de inscripción debidamente diligenciado.

Los formularios de inscripción se podrán obtener directamente en el programa Viva Nuestra Escuela de Prohaciendo,

en la Revista Pilas Maestro número 60 que circulará en todo el departamento en el mes de junio, en el periódico Tolima Cafetero y en las diferentes Jefaturas de Núcleo o Secretarías de Educación.

Criterios de Evaluación:

El jurado calificador compuesto por tres miembros con trayectoria y reconocida idoneidad en el ámbito pedagógico regional



Este evento que llega a su séptima versión, es convocado anualmente por Prohaciendo y cuenta con el patrocinio del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

y nacional, tendrán en cuenta para seleccionar los tres mejores trabajos, los siguientes criterios:

- Ø Experiencias inéditas propias del sector rural del departamento del Tolima.
- Ø Fundamentación teórico metodológica.
- Ø Originalidad, creatividad y vigencia.
- Ø Replicabilidad en otros espacios.
- Ø Impacto pedagógico relevancia social, en términos del número de personas beneficiadas y calidad de los resultados.
- Ø Redacción y estilo.

El proyecto educativo sat continua su expansión



Por:
Santiago Prada

Por ser el Bachillerato Agropecuario, Sistema de Aprendizaje Tutorial SAT – PROHACIENDO, una innovación educativa con currículo apropiado para el desarrollo del campo, que forma líderes comprometidos con su región, cada día nos llega más solicitudes de comunidades rurales del Tolima, para que se lleve el programa a sus veredas. En este año gracias al apoyo del Comité de Cafeteros, Cafisur, Cafilíbano, Prohaciendo, Programa Plante y las Alcaldías de Rovira, Chaparral, Planadas, Ataco, San Antonio, Líbano, Palocabildo y Cajamarca, se van a abrir treinta (30) nuevos grupos en el nivel Impulsor y para lograr dicho objetivo se realizó del 24 de abril al 5 de mayo el Primer Seminario de Capacitación en las instalaciones del CECAF; el siguiente es el listado de los Tutores:

Nombre del Tutor

Beatriz Quezada
Edier Antonio Pardo
Orlindo Campos
Gilberto Lozano
José Vicente Bonilla
Fredy Palomino
Pastor García
Gildardo Arenas
Luz Dary Santos
Dairo Antonio Herrera
Blanca Nubia Tapiero
Luz Neida Moyano
Miyer Ernel Martínez
Albeiro Castañeda
Farley Castiblanco
Ruby Caleño
Milton Marroquín
Amparo Enciso
José Miguel González
Sandra Patricia Gutiérrez

Municipio

Ataco
Ataco
Chaparral
Chaparral
Chaparral
Chaparral
Chaparral
Líbano
Líbano
Mariquita
Ortega
Palocabildo
Palocabildo
Planadas
Planadas
Rioblanco
Rovira
Rovira
San Antonio
Villahermosa

Programa

Sat



Estudiantes del Grupo SAT El Progreso que recibieron el Título de Impulsores en Bienestar Rural el 21 de diciembre de 1999.



Nuevos tutores del programa Sat-Prohaciendo Tolima

A los nuevos Tutores y a las comunidades rurales beneficiadas les auguro mis mejores deseos para que la semilla del conocimiento germine en cada uno de sus corazones y a las instituciones patrocinadoras, gracias por su apoyo porque es así como lograremos el desarrollo rural que tanto necesitamos con líderes comprometidos con la ética y la moral.

*Feliz Mes para todas las madres, maestros
y Tutores SAT del Tolima.*

LA HUERTA CASERA



LA DESPENSA DEL CAFICULTOR



Por pequeña que sea su finca , siempre habrá un pedazo de tierra donde, usted amigo caficultor, puede producir con su familia parte de la base de su alimentación, esto es las hortalizas.



¿QUÉ ES LA HUERTA CASERA?

Como su nombre lo dice, es un huerto en donde la familia cafetera va a cultivar diferentes especies de hortalizas de acuerdo con la ubicación de su finca, clima, terreno, etc., para reducir los gastos de alimentación.

Este huerto es un terreno de 200 metros cuadrados (10 x 20), cerca de la casa , que tenga facilidad de riego y con aislamiento para protegerlo de los animales de corral y domésticos

PASOS PARA CONSTRUIR LA HUERTA

- Escoger el terreno apropiado.
- Adquirir semillas de buena calidad y certificadas.
- Construir un buen germinador.
- Arar bien la tierra del huerto y rastrillarla
- Hacer eras de un metro de ancho por el largo que se facilite manejar, dejando entre era y era un espacio de treinta centímetros para el movimiento y hacer las labores culturales con facilidad.



LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

SANTA FE DE BOGOTÁ, D.C. 2000

PUBLICACIÓN DE LA DIVISIÓN DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO SOCIAL

TARIFA POSTAL REDUCIDA
No. 040 DE ADPOSTAL

NÚMERO 96

NUESTRO MUNDO

FIDA: Alimento para todos



El Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, FIDA, financia proyectos de desarrollo agrario y producción de alimentos en países en vía de desarrollo.

Su objetivo es movilizar recursos de programas que contribuyan a disminuir la pobreza y la desnutrición en las zonas rurales.

Estos recursos se utilizan para promover los avances económicos y la productividad en las granjas. La ayuda es destinada a los grupos más pobres del mundo; pequeños granjeros, pastores, artesanos, pescadores, indígenas y mujeres.

El fondo promueve la adopción de programas con nuevas tecnologías, productos y métodos de administración que abren oportunidades de trabajo y generan un mayor ingreso.

El éxito de sus proyectos sólo se logra si los países tienen un fuerte compromiso para desarrollar estrategias que se dirijan a mejorar el nivel de vida de la población rural mediante la ayuda del gobierno.

EL QUE SIEMBRA RECOGE



EL FACTOR DE RENDIMIENTO EN TRILLA ES UN SISTEMA QUE BUSCA ESTIMULAR LA PRODUCCIÓN DE PERGAMINO DE EXCELENTE CALIDAD.

A TOMASITO, EL TEMA LE LLAMA LA ATENCIÓN

SIGUE...

NUESTROS VALORES

El poder creador

Un anciano paseaba con los niños del pueblo, les contaba leyendas y les enseñaba misterios de la naturaleza. Decía por ejemplo, que las mariposas le robaban por las noches el color a las flores, para esparcirlo por todo el mundo.

Un padre disgustado se acercó al grupo para evitar que el anciano llenara de "embustes" la cabeza de su hijo.

El niño enérgico le respondió que las mariposas que se roban el color, las hadas que deambulan por el bosque y los sabios que les enseñaron a nuestros indígenas todo lo que saben, eran verdad.

El padre argumentaba que debían separar la fantasía de la realidad. Los niños a un sólo tono respaldaron a su amigo el viejo.

El anciano respondió que cada cosa que se sueña y se crea de verdad es una realidad. De esta manera, cada uno elige en qué creer. Si decides vivir un mundo de magias y leyendas, donde todo puede ser realidad, ese será en verdad tu mundo, igual que si decides vivir en un mundo donde la naturaleza no es importante, los sueños no cuentan y lo único por lo que se deba luchar es por el bienestar material.

Porque ese es el regalo de Dios a los hombres: darles el poder de crear con su pensamiento y la virtud de hacer realidad lo que sueñan.



LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

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

DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

ARTE Y DISEÑO
Jairo Hernández
Ernesto Franco

COLABORACIÓN
Claudia Pérez Cagua
Silvia Adriana Cárdenas Cuevas
Mariana Jaramillo Vélez
Natalia Aponte Cubillos
Patricia Rodríguez Rincón
Estela Gómez Angel

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.

SIGUE...

CULTURAS

Los Yukuna-Matapi, familias de tradición

La cultura Yukuna-Matapi, vive en el departamento del Amazonas a orillas del río Mirití, afluente del río Caquetá. Ellos creen que en tiempos míticos unos hermanos de los Yukuna-Matapi nacieron primero como plantas (cananguchos), luego se transformaron en animales (dantas) y después en hombres.

A principios de este siglo fueron obligados a trabajar en la extracción del caucho, sobrevivieron y aún conservan su independencia, modo de vida y tradiciones.

La sociedad la conforman cada una de las dos partes de su nombre que indican una de las mitades o familias: la mitad Yukuna y la mitad Matapi.

Las personas de una misma familia no pueden casarse entre ellos; siempre se busca la pareja en la otra mitad, lo contrario es rechazo.

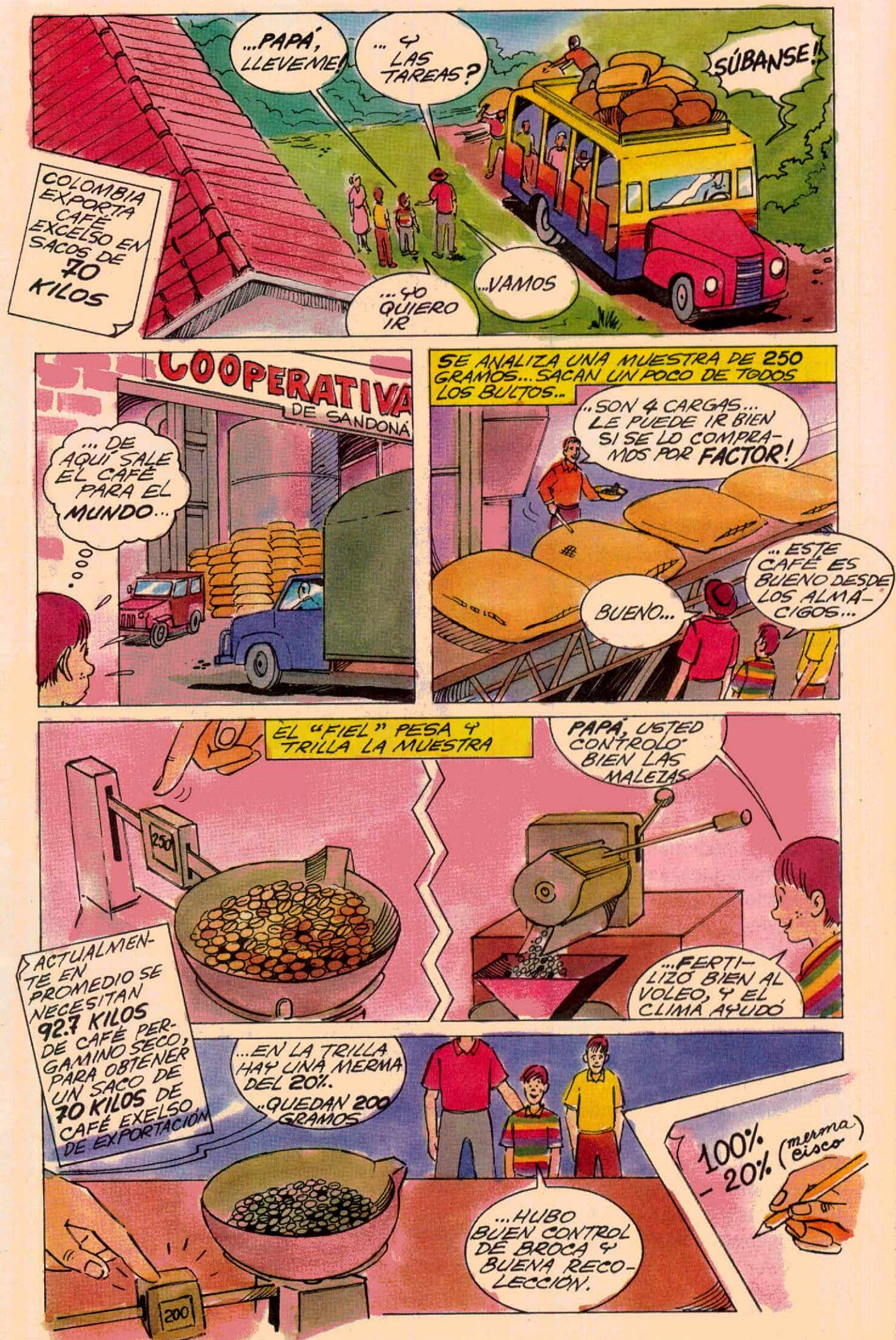
En sus historias y mitos cuentan que el final comienza con la pérdida de las tradiciones, lo que lleva a la degeneración de la raza.

Para evitar el fin del mundo, los hombres deben realizar sus ritos, cantos, bailes y atender las prohibiciones que manda la tradición.

Para los Yukuna-Matapi la guerra es fiesta: se combate ofreciéndole al contrario una buena totumada de guarapo que se le obliga a tomar rápidamente, así se expresa el disgusto hacia su enemigo, de esta forma se "castiga". Transforman la agresividad y la destrucción en una fiesta.

"Los hombres somos plantas y somos animales, no somos diferentes. Somos parte de la corriente de energía del Universo".

De buenas intenciones, está empedrado el infierno.



Las Cooperativas:

A repensar el negocio del café

El entorno cafetero nacional cambió en forma radical, especialmente por la muy fuerte competencia en el mercado, generada por la reducida cosecha (9.1 millones de sacos en 1999), y además con la presencia de precios volátiles y calidades heterogéneas de café.

El precio interno terminó siendo un referente. Casi todo el año pasado, el café se pagó por encima del precio de sustentación, lo cual hizo que el Fondo Nacional del Café y por ende de las cooperativas que son su canal, tuvieran dificultades para participar en el mercado.

Al revisar la década del 90, se observa que el sector exportador privado siempre ha comprado un volumen similar de café, independientemente de bajas o altas cosechas.

En 1991, con una producción de 16.1 millones de sacos, el sector privado compró 6.1 millones de sacos y las cooperativas 10 millones de sacos.

En 1999, el más bajo en producción de la década, los exportadores privados adquirieron la misma cantidad que en el 91, mientras las coope-

rativas sólo pudieron comprar 3 millones de sacos.

Se concluye que el exportador privado requiere cantidades muy parecidas todos los años para atender sus clientes, y en épocas de escasez está dispuesto a pagar un sobreprecio, situación que complica a las cooperativas, pues les resulta difícil competir con el comerciante que abastece al exportador privado.

BALANCE

En 1999, las cooperativas en su conjunto tuvieron una disminución importante en compras con relación al año anterior, pues se pasó de 5.3 a sólo 3 millones de sacos, es decir, una caída del 45%. El porcentaje de la participación de redujo del 42 a 33%.

Algunas se destacaron, como en el caso de la del Cauca que incrementó sus compras en un 57%. Otras destacadas fueron las de Andes en Antioquia, casi todas las de Caldas y Risaralda, la de Norte de Nariño, la de Catatumbo en Norte de Santander y la del Nororiente Colombiano.



Aprender a vender su café, una necesidad para el productor.

EL PRODUCTOR INFORMADO

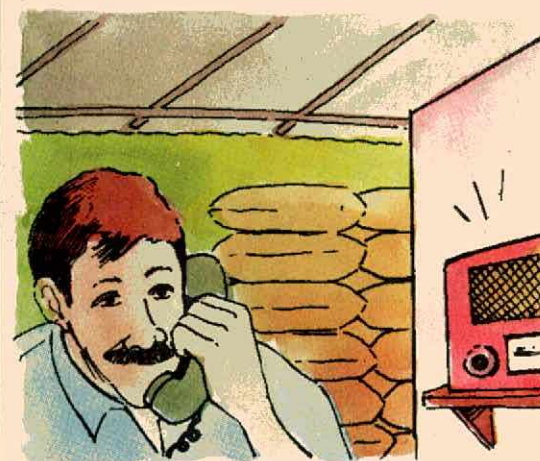
El productor debe aprender a vender su café y no sólo a entregarlo. El precio interno varía todos los días, porque está ligado a la cotización en la bolsa de Nueva York y a la tasa de cambio.

Debe estar pendiente de la radio, o comunicarse con las líneas 9800-112332 ó 9800-919114, donde le informarán sin ningún costo el precio que registrará al día siguiente.

Antes se podía vender el café en cualquier momento, pero ahora además de estar pendiente del precio, el cafetero debe manejar muy bien el sistema de factor de rendimiento para exigir que le premien su café de buena calidad.



Las cooperativas deben ajustarse a las nuevas condiciones.



Ajuste de las cooperativas: una necesidad

En torno al presente y futuro del sector cooperativo cafetero, el Director de la División de Cooperativas, Carlos Alberto González, responde a continuación algunas inquietudes.

¿Las cooperativas son rentables para el gremio?

La rentabilidad se debe mirar desde dos puntos de vista. Uno, desde su función de sustentar el precio y el mercado, en la que habría que ver el costo para el caficultor si las cooperativas no estuvieran.

Hace poco, una cooperativa salió del mercado durante dos meses, y en esa época a los productores de café les pagaron un 28% menos que el precio de sustentación. El café estaba a \$2.640 el kilo y allí lo pagaban a \$1.900.

El sólo hecho de que la cooperativa esté presente, con el apoyo del Fondo Nacional del Café y de la Federación, es una garantía para el productor.

El otro aspecto es el financiero. A pesar de que 1999 fue un año muy difícil, en conjunto las cooperativas generaron excedentes antes de ajustes por inflación, pero arrojaron pérdidas cuando se ajustó el efecto inflacionario.

El patrimonio de las cooperativas, constituido por el capital social, es decir, lo que los cafeteros y la Federación han invertido en ellas y las reservas que se han logrado acumular durante años, está especialmente representado en activos que tienen valor de uso, que muchas veces no tienen valor comercial.

Es el caso, por ejemplo, de una bodega en un lejano pueblo, que así como la iglesia, nadie discute su importancia pero tampoco nadie está dispuesto a comprarla.

¿Cómo les fue a las cooperativas en el primer trimestre del 2000?

Comparándolo con el año pasado, en este primer trimestre las compras han aumentado notablemente como resultado del acuerdo a que llegó, la Federación con el sector exportador privado para lograr una oferta ordenada.



Por la baja producción de café, 1999 fue difícil para las cooperativas.

Hoy el mercado no está sujeto a esa guerra de precios que caracterizó a 1999. Además esperamos que la cosecha del cuarto trimestre sea mejor que la del año pasado. Si se concentra una cosecha importante en octubre, noviembre y diciembre, podremos comprar buen café.

CARACTERÍSTICAS DE LAS COOPERATIVAS EXITOSAS

- * Estructura financiera bien balanceada.
- * Bajo nivel de endeudamiento.
- * Buen capital de trabajo.
- * Los excedentes se destinan a fortalecer el capital de trabajo.
- * Buen manejo de inventarios de café y rotación rápida.
- * Sistemas confiables de información en materia contable, financiera, presupuestal y comercial.
- * Austeridad en el gasto.
- * Bajos gastos de administración por kilo comercializado.
- * Trillan café para la exportación.
- * Enfocadas al negocio del café como verdaderas empresas.



La cooperativa, sustento del precio y del mercado cafetero.

¿En este difícil panorama cómo están reaccionando las cooperativas?

La actual situación nos indica que debemos tener unas instituciones muy flexibles para estar en capacidad de ser viables con compras de 3 ó de 10 millones de sacos. Con una política "de acordeón" en materia de costos, podremos crecer si hay mucho café y contraernos si hay poco.

Pero debe tenerse en cuenta que el tema de la producción se sale de las manos de las cooperativas. Colombia necesita producir más café, porque con unos niveles de producción de 9 millones de sacos, será muy difícil incrementar las compras.

Estamos trabajando en varios frentes para mejorar la competitividad del cooperativismo cafetero, empezando por la integración como parte de un gran esfuerzo para reducir costos.

Además se insiste en que las cooperativas se especialicen, que focalicen todas sus acciones a ser muy eficientes en el mercado del café. Hoy en día el Gerente de una cooperativa debe estar 24 horas al día dedicado al tema del café, Las cooperativas deben mejorar sus sistemas de información y de comunicación.

Anteriormente no pasaba nada si se hacía un arqueo del café comprado cada 15 días o cada mes, pero ahora debe hacerse todos los días, porque todos los días deben tomarse decisiones.

¿Cómo avanza el proceso de integración?

La integración de cooperativas, a través de sus 3 figuras (fusión, incorporación o acuerdos comerciales), es una estrategia que busca diluir entre una mayor cantidad de café, los costos fijos que implica tener una administración. Cooperativas que manejen volúmenes muy bajos, dejarán de ser viables en el mercado.



Las cooperativas basan sus metas en una notable mejoría de la producción.

Ya no caben tantas cooperativas y por eso de 60 que había, ya vamos en 47.

La del Nororiente cubre 5 departamentos, pero todo depende de la complejidad de cada región. Por ejemplo, en Antioquia hay 7 cooperativas que funcionan bien, pero el volumen de café se ha disminuido en forma tan dramática, que ya están estudiando el tema de la integración.

Es un proceso, porque además hay que entender que las cooperativas no son nuestras sino de los productores de café y son ellos los que toman la decisión. Hasta hace 2 ó 3 años, a los dirigentes de las cooperativas no les gustaba hablar del tema, pero ahora lo ven como una posibilidad y como una salida para las que tienen dificultades económicas

ACUERDOS COMERCIALES: Se han dado, por ejemplo, en Cundinamarca y Caldas. En este último, las cooperativas de Manizales y Belalcázar llegaron a un acuerdo, mediante el cual la de Belalcázar entregó los puntos de compra y desmontó su estructura administrativa. Hay un mayor volumen de café y una sola administración.

FUSIÓN: Dos o más cooperativas se disuelven sin liquidarse y de esta unión sale una nueva. Esto ocurrió en el Valle con las cooperativas del occidente y del sur, que se fusionaron y crearon la Cooperativa de Caficultores del Suroccidente del Valle.

INCORPORACIÓN: Una recoge a la otra.



¿Las Centrales de Cooperativas se podrían ver afectadas?

Es muy grande el ajuste y por eso las Centrales, o se transforman o se acaban. La ley cooperativa dice que para que haya una central debe haber por lo menos 5 cooperativas asociadas de primer grado, y donde el proceso de integración hace que el número se reduzca, las centrales no cumplirían este requisito de ley.

Las centrales no pueden ser como un club, donde se pagan cuotas de sostenimiento, y por eso es imperativo que sean autosuficientes. Sus ingresos se deberán generar de la prestación de servicios especializados.

Cooperativa del Nororiente Colombiano: Primer paso en la integración

Mediante fusión, incorporación y acuerdos comerciales, siete cooperativas de Boyacá, Cesar, Guajira, Magdalena y Santander, constituyeron la Cooperativa Cafetera del Nororiente Colombiano, la primera experiencia de integración.

El proceso de acuerdo entre estas cooperativas se aceleró, debido a que a la mayoría de ellas se les estaba agudizando su difícil situación económica, pues los costos administrativos eran muy altos frente al bajísimo volumen de compras de café y al poco margen que dejaba la comercialización.

Para lograr esta integración hubo muchos "ires y venires", inconvenientes y recelos, especialmente porque las costumbres y formas de manejo del café eran diferentes en cada una de las regiones. La oposición a una posible fusión era muy fuerte, como lo confiesa el actual Gerente de la Cooperativa, Francisco Angarita, quien era un gran contradictor y hoy es un gran defensor del modelo.

En los 5 departamentos, la cooperativa dispone de 35 puntos de compra de café y cacao y de venta de insumos.

Se calcula que en total son más de 4 mil asociados, incluidos los cafeteros del Magdalena, los últimos en fusionarse.

RESULTADOS

Durante 1999 el monto de operaciones en café de esta cooperativa superó los 25 mil millones de pesos. En cacao fueron 3.100 millones de pesos y por provisión agrícola se hicieron ventas por 1.500 millones de pesos.

El volumen de café comercializado el año anterior fue de 7.5 millones de kilos y las proyecciones de compra para el 2000 son de 14 millones de kilos. Se aspira a comprar mínimo el 50% de la producción de estos departamentos.



Menores costos de administración y mayores volúmenes de café, meta de las cooperativas.



La integración de cooperativas, una alternativa.

BENEFICIOS

Con la creación de esta nueva gran cooperativa, los costos de operación se redujeron considerablemente, lo cual le está permitiendo ser más competitiva en el mercado.

Maneja considerables volúmenes de café y puede garantizar un abastecimiento permanente del grano durante todo el año, debido a que los ciclos de producción son distintos en todas las regiones que cubre.

Para el productor es beneficioso porque cuenta con la presencia institucional en los municipios, garantizándole un precio de sustentación. Además puede acceder a servicios que le ayuden a mejorar su condición social y económica, a través de los servicios que ofrece la Cooperativa.

FLORA

Una palma generosa



La palma de Corozo se conoce también como Cuesco, Corúa, Coyoles o Curumuta.

El Corozo se produce de preferencia en climas muy cálidos, entre 500 y

1.000 metros sobre el nivel del mar.

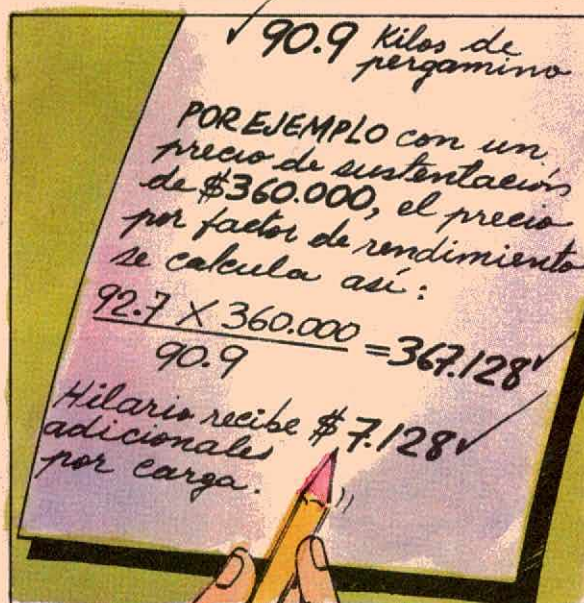
Esta palma es una de las plantas de mayor rendimiento, al año da de 10 a 15 racimos y cada uno llega a tener entre 2.000 y 4.000 corzos. En pleno desarrollo puede llegar hasta 30 metros de altura.

Se trata de una planta que tiene mucha utilidad: sus hojas se emplean para cubrir las chozas, pues bien tejidas forman una cubierta impermeable y fresca.

El cogollo, llamado también palmito, se come cocido; de la nuez se extrae la manteca de palma, que se utiliza en la alimentación y se aprovecha para mantener la luz de las lámparas. El fruto, de un color amarillo subido y perfumado ofrece una pulpa suavemente dulce, que a su vez, encierra la nuez.

Del tronco, cortado y excavado cerca de su extremidad, se obtiene el "vino de palma", licor suave y de aceptable sabor, sin embargo, la obtención de pocos litros de esta bebida, de escaso valor comercial, implica el sacrificio de una palma que ha necesitado largos años para su crecimiento.

El sólo conocer la palma de Corozo y sus cualidades, hace comprender la conveniencia de su propagación, especialmente en aquellas tierras poco adecuadas para otros cultivos, en las cuales, esta generosa palmera se desarrolla con plenitud.



FIN

ASÍ ES COLOMBIA

Ipiales, ciudad de las nubes verdes

Gente amable, exóticos paisajes, buenas carreteras, vías amplias cubiertas a lado y lado por una magnífica vegetación que permite respirar aire fresco, es lo que caracteriza a este municipio del departamento de Nariño.

Ipiales posee una altura sobre el nivel del mar de 2.898 metros; temperatura media 11° grados Centígrados. Tiene una área municipal de 1.707 Km² y es la ciudad más cercana a la frontera con Ecuador.

Limita por el Norte con Pupiales, Gualmatán y Contadero, por el Este con Potosí y el departamento del Putumayo, por el Sur con la República del Ecuador y por el Oeste con Cuaspud y Aldana.

La mayor parte del territorio es montañoso, sus tierras corresponden a los pisos térmicos cálido, templado y frío.

Ipiales vive de la agricultura, la ganadería, la minería y el comercio. Se cultiva principalmente maíz, papa, trigo, frutas y legumbres, también se explotan minas de oro.

Sus principales productos artesanales son los tejidos en lana, algodón, fique y la talla en madera.

Cuenta con varios sitios de interés cultural y turístico como El Puente Internacional de Rumichaca, ubicado entre Ipiales y Tulcán (en Ecuador), allí se realiza una amplia actividad comercial e intercambio cultural entre las dos regiones.

También encontramos el Santuario de Nuestra Señora de las Lajas, que representa una excelente muestra de la arquitectura republicana y un lugar muy visitado por fieles católicos.

En este municipio habitan tres resguardos indígenas conocidos como: Ipiales, San Juan y Yaramal.

Cada sastre alaba su aguja.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

FAUNA

"El dragón volador" un reptil muy particular



Este espectacular reptil, que pertenece a la familia de los agámidos, mide entre 20 y 25 centímetros, de los cuales 12 corresponden a lo largo de su cola.

El dragón volador vive en toda la península malaya, Sumatra, Java y Borneo, buscando siempre las selvas más ocultas.

Su cuerpo es de color verdoso jaspeado de negro, su garganta presenta siempre una coloración muy viva, el cuello es anaranjado en los machos y azul en las hembras.

La principal característica de este reptil es la presencia de una membrana que tiene sobre su cuerpo y funciona a modo de paracaídas, lo cual permite al animal realizar vuelos de algunos metros.

El dragón es capaz de recorrer en el aire espacios de seis a diez metros, aunque siempre desplazándose de arriba a abajo y en dirección oblicua. Para avanzar por el suelo da una especie de pequeños saltos.

Casi siempre está entre las ramas de los árboles y se dedica a menudo a la caza de insectos voladores de los que se alimenta.

Su reproducción es por medio de huevos que las hembras esconden con todo cuidado en las cavidades de los árboles.

De la mano a la boca, no se pierde la sopa.



FIN

Cuidemos la naturaleza

De la naturaleza recibimos los alimentos que conseguimos, y el agua que nos permite estar vivos.

Debemos proteger las quebradas, los ríos y las cañadas, para que los animales vivan y el suelo nos dé sus frutos.

Empecemos por nuestra casa:

Seleccionemos las basuras: depositemos los cristales y las botellas en una bolsa, y los desperdicios de frutas y alimentos en otra.

Finalmente cuidemos puertas, sillas, mesas y otros elementos hechos en madera.

Cada vez que en el mundo se tala un árbol, para fabricar un nuevo elemento, muchos animales quedan sin un sitio en dónde vivir.

Atte.

Juan Carlos Gil Betancur.

Vereda El Sur.

R/. Juan Carlos: muy claro y convincente su mensaje. Ojalá todos lo tengamos en cuenta.

Atte.

Profesor Yarumo.

Señor

Profesor Yarumo:

Es para felicitarlo por todas las enseñanzas que nos da, y comentarle lo siguiente:

Profesor, soy una niña de 4 años, mi mamá me prende el televisor y la radio y yo soy fascinada en verte y escucharte.

Mi mamá me hizo el dibujo y me escribió la cartica, yo le comentaba cómo me la hiciera.

Profesor: me llamo Estefanía Zamora. Tengo 4 años. Vivo en el Carmelo Bajo. Y me fascina tu cachucha y tu camiseta y las cartillas. Si me las envía puede ser a la Cooperativa de Anserma.

Atte. Estefanía Zamora.



R/. Estefanía, espero que ahora que salió publicada su carta y su dibujo, ya haya aprendido a leer y escribir. Saludos a todos los de Anserma.

Atte. Profesor Yarumo



Señores

Historietas Profesor Yarumo

Bogotá.

El motivo de ésta es para solicitarles, nos hagan llegar el Periódico de las Historietas del Profesor Yarumo a la Escuela María Auxiliadora de Campohermoso, ya que nos encontramos en una región muy apartada, lejos de la civilización y nos agradaría mucho, ya que aquí no llega ningún periódico.

Atte.

Alumnos nivel 2º.

Escuela María Auxiliadora, Los Cedros, Boyacá.

R/. Niños de Los Cedros: Mensualmente les mandaremos algunas Historietas.

Espero sus comentarios y seguramente ricos aportes.

Atte.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



- d- Incorpore buena materia orgánica a las eras, tales como: estiércol de ganado, gallinaza descompuesta, humus de lombriz, compots, etc.
- e- Transplante las plantillas más sanas y mejor desarrolladas.
- f- Haga un buen control de malezas en las eras.
- g- Haga buen control de plagas y enfermedades, especialmente con control cultural.
- h- Al cosechar tenga cuidado de seleccionar por calidad y presentación las verduras del consumo.
- i- Los desechos o sobrantes regréselos al compots o a la fosa para su descomposición.



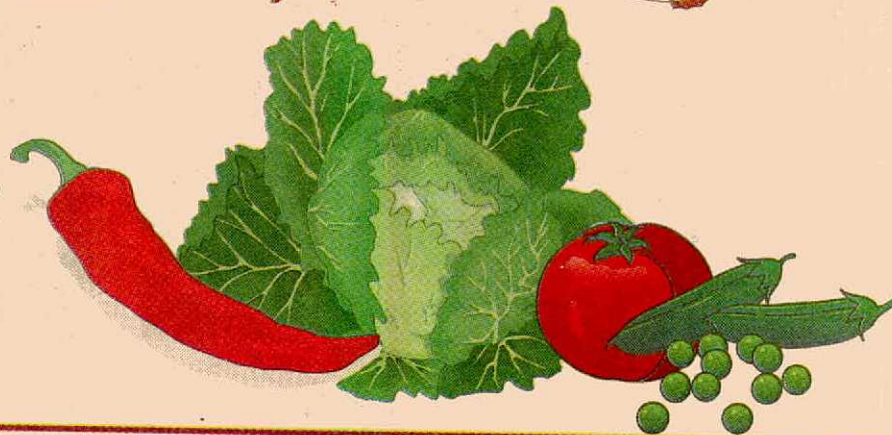
HORTALIZAS QUE SE DEBEN CULTIVAR

Usted, amigo caficultor, debe seleccionar el tipo o especie de hortaliza a producir, así:

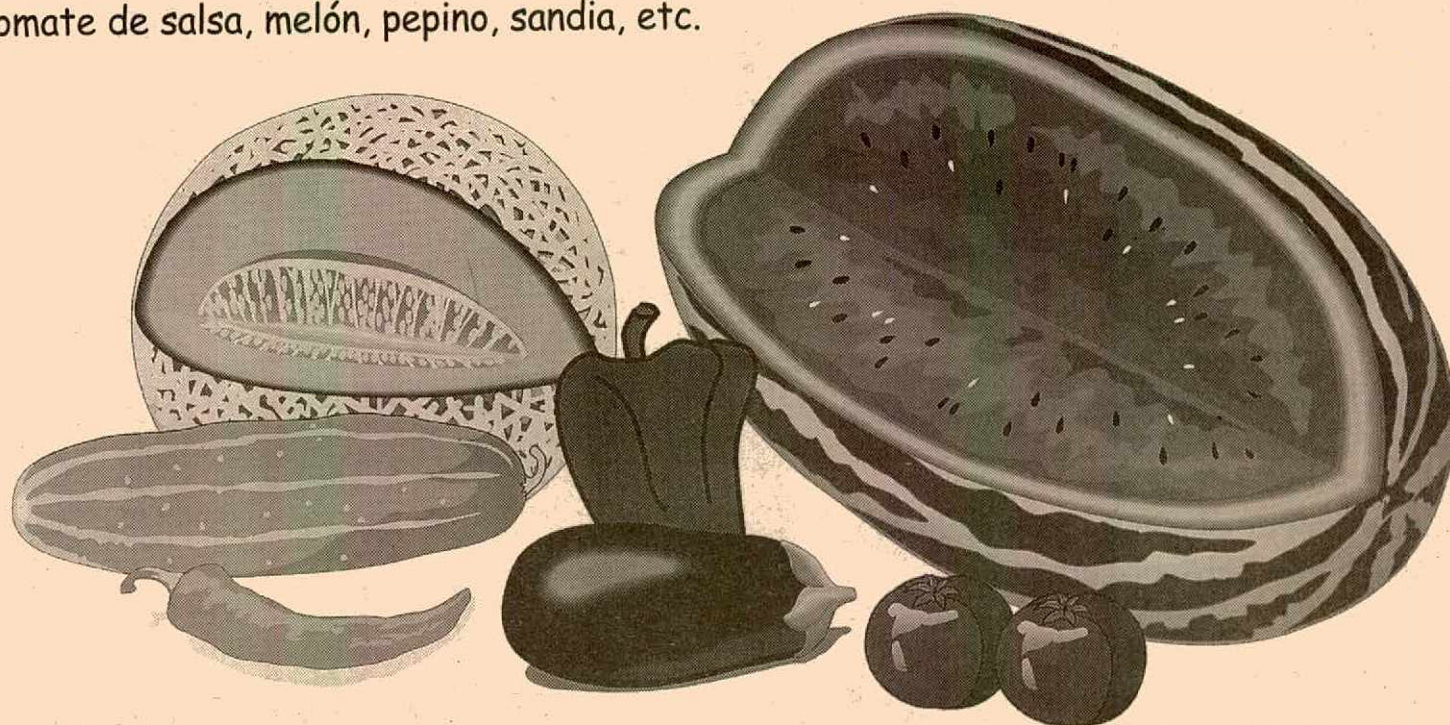
1-Tenemos las de clima frío: Como la acelga, apio, cebolla junca, cabezona, perejil, rábano, nabo, repollo, zanahoria, pepino, etc.



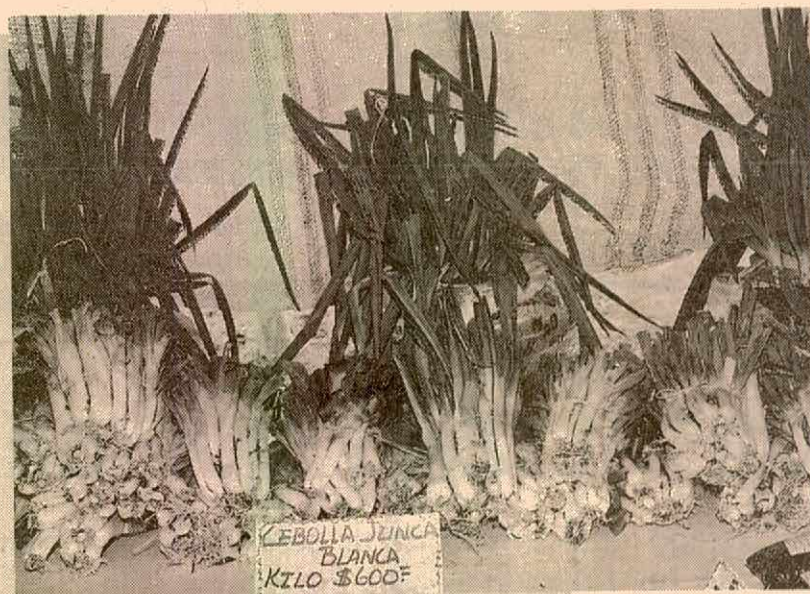
2-Hortalizas de clima medio: El tomate de salsa, lechuga, fríjol, habichuela, repollo, pepino, ají.



3-Hortalizas de clima cálido: La berenjena, ají, pimentón, habichuela, la victoria, tomate de salsa, melón, pepino, sandia, etc.



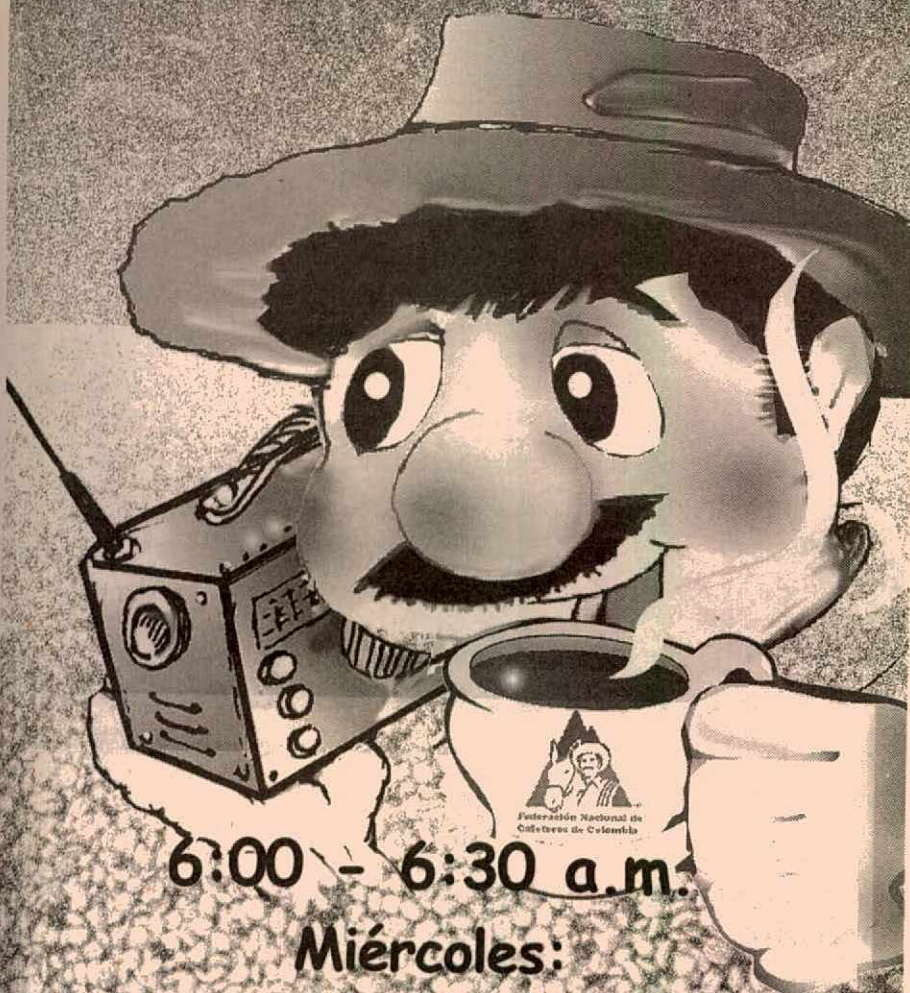
**AMIGO CAFICULTOR:
CON LA HUERTA CASERA
Y CULTIVOS DE PANCoger
GANA Y AHORRA...**



...Y MEJORA SU ALIMENTACION Y LA DE SU FAMILIA.

PROGRAMA RADIAL

TOMEMONOS UN TINTO



6:00 - 6:30 a.m.

Miércoles:

Ambeima stereo 89.5 F.M

Jueves:

Jasmar stereo 101.3 F.M

Viernes:

Voz del Tolima 870 A.M.

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

La broca y la avispa

Por: **Alvaro Diaz Torres**
Práctico de Extensión.

El lote de café está con una preparación excelente y próspera. Le promete al dueño esperanza para él y su familia.

El grano está en una edad de 100 a 120 días después de la florescencia. En este momento se presenta la Broca, conocedora que en esta etapa del grano va a encontrar su medio de vida para subsistir y a la vez colonizar el lote del ilusionado caficultor.

Pero como éste nunca ha estado solo, pues el Técnico de la zona, a través de las reuniones, ha logrado que nuestro amigo cafetero se prepare para manejar estas situaciones de tal forma, entonces solicitó al Servicio de Extensión, información sobre las avispa del control biológico, y más adelante las ubicó en sitios estratégicos (focos) de su lote para que empezaran su labor.

La broca comienza la tarea de perforar el fruto. Estando en esas llega la avispa en el preciso momento en que el grano está siendo atacado y pregunta a la broca:

-¿Qué está usted haciendo?-

La broca un poco desconcertada, contesta:

-Aquí en éste grano de café buscando mi sustento. Pero quién es usted?- Le pregunta a la avispa: -Yo soy la avispa

de Uganda- le responde.

La broca pregunta nuevamente:

- ¿y qué la trae por aquí?-

-Estoy recorriendo el lote del amigo caficultor para controlarle las plagas.

La respuesta puso nerviosa a la broca. Entonces aprovechó la avispa para aconsejarle: -como ya sabemos que usted no sólo está buscando sustento, sino que está perjudicando al caficultor, lo más recomendable es que busque otro medio de sustento o me verá en la necesidad de realizar mi labor.

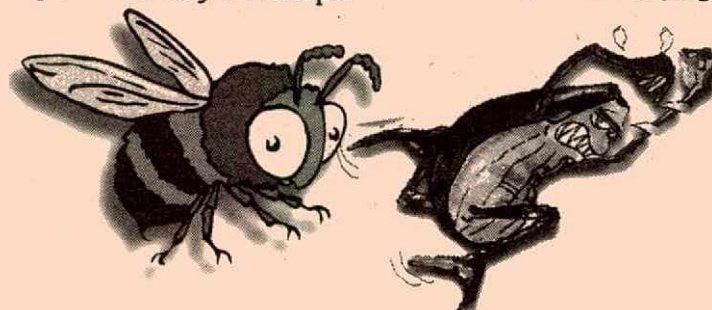
Con más tranquilidad, la broca le pregunta: -¿y cómo hace usted su labor?

-Pues al encontrarse usted perforando frutos de café o dentro de ellos colonizándolos, le inyecto una sustancia que la va a momificar.

Ante esta respuesta la broca no esperó más y voló rápidamente hacia otro lugar, que como todos sabemos son otros lotes de café.

La avispa, sin embargo, sabía que la broca seguiría en su destructiva labor de hacerle daño al amigo caficultor, por lo que continuó su recorrido, para proteger la promisoriosa cosecha del esperanzado caficultor.

MORALEJA. Por subsistir los seres vivos se transforman en plagas.



Educación para la sostenibilidad

Pacha Mama significa en lengua Quechua Madre Tierra. Los indígenas de América siempre han considerado a la tierra como una madre. Para ellos el hecho de ser la progenitora de todos los seres vivientes, los hermana con plantas y animales. La huerta indígena o chagra, es un ejemplo del uso adecuado de la tierra. Los indígenas talan los árboles de una pequeña parcela y dejan los troncos en pie para proteger el suelo, luego siembran ñame, yuca, maíz y muchas hortalizas. Cuando el suelo se agota comienzan otros cultivos en otros lugares, mientras la selva se recupera sola en la parcela abandonada.

Con el transcurrir de los años y el constante crecimiento de la población, el manejo y uso de la tierra cambió. Los bosques, las selvas y hasta los altos páramos mueren poco a poco por el mal manejo que ese hijo le ha dado a la Madre Tierra, a la Pacha Mama.

La Cooperativa de Caficultores del Norte, con sede en Fresno, está interesada en que sus asociados logren, en un futuro próximo, comercializar café y otros productos de tipo orgánico. Para lograr este objetivo, en la actualidad se adelanta un proyecto que le permita, inicialmente, a un grupo de 30 socios de Cafinorte, el establecimiento de un sistema de producción de café orgánico. Este programa está financiado por Pronata, (Ministerio de Agricultura). Además cuenta con la colaboración de Cafinorte, Suna Hisca, la Umata de Palocabildo y el Comité de Cafeteros.

El programa ha recibido el apoyo de expertos en temas ambientales y de producción sostenible como Gonzalo Palomino, Claudia Valencia, Germán Velez, Cipav, Caficultores de Río Frío Valle, Semillas de Agua en el Páramo de Anaime, entre otros.

¿Cómo se está haciendo la capacitación?

El eje educativo del programa se basa en escuelas en desarrollo sostenible cafetero, a partir de talleres que coordina y dirige Suna Hisca. En estos talleres se le indica a los agricultores que el concepto de sostenibilidad no se puede limitar solamente al monocultivo del café, por el contrario, este cultivo hace parte de toda una cadena de productividad sostenible en la que los recursos naturales de la finca se integran para obtener de ellos todas sus cualidades.

Es una propuesta que pretende llegar al corazón, la mente, el espíritu y el bolsillo del hombre y la mujer del campo. Mirar la parcela como una fuente inagotable de vida, de recursos. Es el inicio para que en el campo se retomen los buenos ejemplos que tanto las culturas indígenas como las primeras mezclas étnicas del continente desarrollaban para vivir en armonía con el ambiente.

En la parcela existen recursos que por desconocimiento no son utili-



zados. Fuentes de vida inagotables que deben ser redescubiertos para su disfrute.

El tema orgánico no sepuede limitar al monocultivo

Cuando se habla de producir café orgánico muchos consideran que es la oportunidad para lograr mejores precios y que solamente dejando de utilizar agroquímicos en el cultivo, el producto adquiere la categoría de orgánico. Lo que muchos cafeteros no saben, es que para la certificación en el exterior de un café tipo orgánico, es necesario que éste haga parte de todo un sistema. Es decir, el café deberá ser uno más dentro de la cadena de producción orgánica sostenible.

GIRAS LOCALES

MAYO 22-23, 29-30

JUNIO 12-13, 27-28

JULIO 3-4, 10-11

GIRA EXTERNA

NOVIEMBRE Y
DICIEMBRE

PROGRAMACIÓN ESCUELAS DESARROLLO SOSTENIBLE DE CAFÉ EN PALOCABILDO

1 SESIÓN	MAYO	8-12
2 SESIÓN	JUNIO	19-23
3 SESIÓN	JULIO	17-21
4 SESIÓN	AGOSTO	14-18

MACO

Visitamos la vereda Maco en el municipio de Ortega y grabamos con esta armónica comunidad el programa radial Tomémonos un Tinto. El Comité de Cafeteros agradece a Humberto Cardozo, representante Comité Municipal de Cafeteros de Ortega, Harvey Chagualá de la Junta de Acción Comunal, al gerente de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima, Gilberto Castro, por la activa participación y colaboración en la realización de este evento. De igual manera el reconocimiento a todos los representantes de las veredas vecinas que se hicieron presentes. Compartimos, de igual forma, algunas fotografías.



JOSÉ MIGUEL ORJUELA es un líder cafetero de la vereda Claras en el municipio de Falan. Más de 15 años de

trabajo constante y ordenado, le han permitido establecer una parcela donde la palabra monocultivo no existe. Allí el colorido de los estanques de peces, el rítmico movimiento de las plataneras, la amplia gama de verdes de la huerta, junto con el cococó de las gallinas, hacen que esta parcela sea el sustento de vida para José Miguel y su familia.

"No puedo negar que los momentos difíciles han llegado. Eso a todos nos toca. Como sería que hace algún tiempo gran parte de la finca la convertí en potreros. La experiencia no fue la mejor. Yo realmente lo que se es de café y a eso me dedico; de ganadería lo único que tengo son las vaquitas que me dan la leche para los niños."

Las claves del éxito para este empresario son la organización, la constancia y en especial, la aplicación de la tecnología que recibe a través del Comité de Cafeteros.

«Una empresa productiva dentro de la región, es de apoyo y beneficio para toda la comunidad. Uno se convierte en el ejemplo de muchos vecinos y cada uno de ellos se esfuerza, no por envidia, en organizar su parcela como la de uno. Eso es importante. Aquí todos nos colaboramos y apoyamos.»

Aquí todo funciona al paso que impone el progreso: Cafetales renovados y en producción, una casa con servicios y digna para la familia. José Miguel es ejemplo de trabajo y liderazgo cafetero.

ANTONIO GARCÍA, además de cafetero, es inventor. Sí, así de claro, inventor. La necesidad de secar su café lo llevó a in-

ventar una secadora. La falta de luz en la vereda, lo animó para diseñar y poner en funcionamiento un pequeño generador. De igual manera, ante la falta de recursos económicos se las ingenia para diseñar con guaduas y demás elementos que encuentra en la finca, herramientas para su trabajo cotidiano.

Don Antonio, cafetero de Santa Rosa, municipio de Falan, es otro ejemplo de creatividad y empuje de los hombres y mujeres del campo.





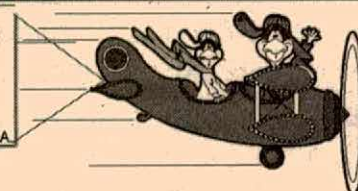
ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.
Alpina apoya al niño caficultor

Club de amigos Tolima Cafetero y Tomémonos un Tinto

Encuentra las pistas en este paseo al parque Tayrona. Envía la página junto con tus datos y una foto tamaño cédula para que pertenezcas al Club, y gánate un espectacular premio.

PISTAS

- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1. Tres micos | 6. Un armadillo |
| 2. El cóndor | 7. La recolectora |
| 3. El avión de Alpina | 8. Entrevista para Tomémonos un Tinto |
| 4. Un pingüino | 9. Balón de fútbol |
| 5. Juan Valdez | 10. La palma con plátanos |



*Feliz mes para todas la mamás
cafeteras*

*«Dios quiso que la
mujer fuera su más
perfecta creación.
Entonces supo que
sólo ella podía ser
portadora del más
excelso de todos los
milagros: dar vida y
ser madre.*

Sopa casera

C	O	R	A	Z	O	N	E	S
D	T	M	R	O	U	C	F	H
E	I	L	O	J	Z	A	A	G
D	K	O	M	E	D	R	B	N
I	O	R	A	S	U	I	U	O
C	E	U	M	N	L	Ñ	E	I
A	B	A	R	O	U	O	L	S
C	L	E	P	C	Z	R	A	N
I	T	C	O	T	A	B	E	E
O	N	S	O	J	I	H	L	R
N	A	L	E	G	R	I	A	P
S	O	D	A	D	I	U	C	M
C	A	F	E	T	E	R	A	O
T	R	A	B	A	J	O	S	C

En el menor tiempo posible encuentre las palabras que se encuentran refundidas y expresan todo lo que significa una mamá.
Ternura * Trabajo * Hijos * Abuela * Corazón
* Compresión * Cuidados * Cariño * Amor
* Dedicación * Alegría * Luz * Cafetera *

HOROSCOPO



(Enero 21 a Febrero 19)
Es posible que esa nueva relación comience a prosperar evitando que otras personas influyan en sus decisiones. No se deje afectar y siga adelante con sus planes.



(Julio 23 a Agosto 22)
Participe más activamente en las reuniones de su comunidad. Aporte esas ideas que siempre le han rondado en su cabeza.

Febrero 20 a Marzo 20)

Su situación económica comenzará a mejorar. Pero no olvide dejar un dinero guardado para momentos de estrechez.



(Agosto 23 a Septiembre 22)

No se deje llevar por el pesimismo. En este momento es cuando más necesita de automotivación y alegría. Respire profundo y despacio.



(Marzo 21 a Abril 19)

Luche por conseguir eso que tanto quiere. Tenga fe en sus propios proyectos y sáquelos adelante. Demuestre sus capacidades y ganas de triunfo.



(Septiembre 23 a Octubre 23)

Piense antes de hablar y evite cometer una imprudencia. Recuerde que las palabras hacen mucho daño si se dicen con ira o sin ningún fundamento.

(Abril 20 a Mayo 20)

El amor le invita a pasar momentos de verdadera alegría. Dialogue con su pareja, ponga en claro las cosas y llénese de emoción.



(Octubre 23 a Noviembre 21)

Si tiene dudas para empezar a actuar, entonces asesórese primero. Escuche las opiniones de expertos y luego si emprenda sus nuevos proyectos.



(Mayo 21 a junio 20)

Esté pendiente de su salud. No deje que esas pequeñas molestias le continúen afectando su organismo. Haga un alto y visite un médico.



(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Cultive su cultura. Dedique una parte del día a la lectura o la capacitación. Esto le ayudará a despejar esos pensamientos que le quitan su tranquilidad.

(Junio 21 a Julio 22)

Salga de la rutina. Haga una caminata con su familia, reúnase con sus amigos y llénese de bonitos motivos para vivir en paz y armonía con los demás.



(Diciembre 22 a Enero 20)

Antes de confiar un secreto o algún dinero, tenga presente la persona que será la portadora de su misiva. No se apresure ni comprometa a otras personas.



Paisajes del Tolima

Nuestro departamento cuenta con exuberantes paisajes naturales y hermosas construcciones que vale la pena disfrutar. Para la muestra tenemos las siguientes:



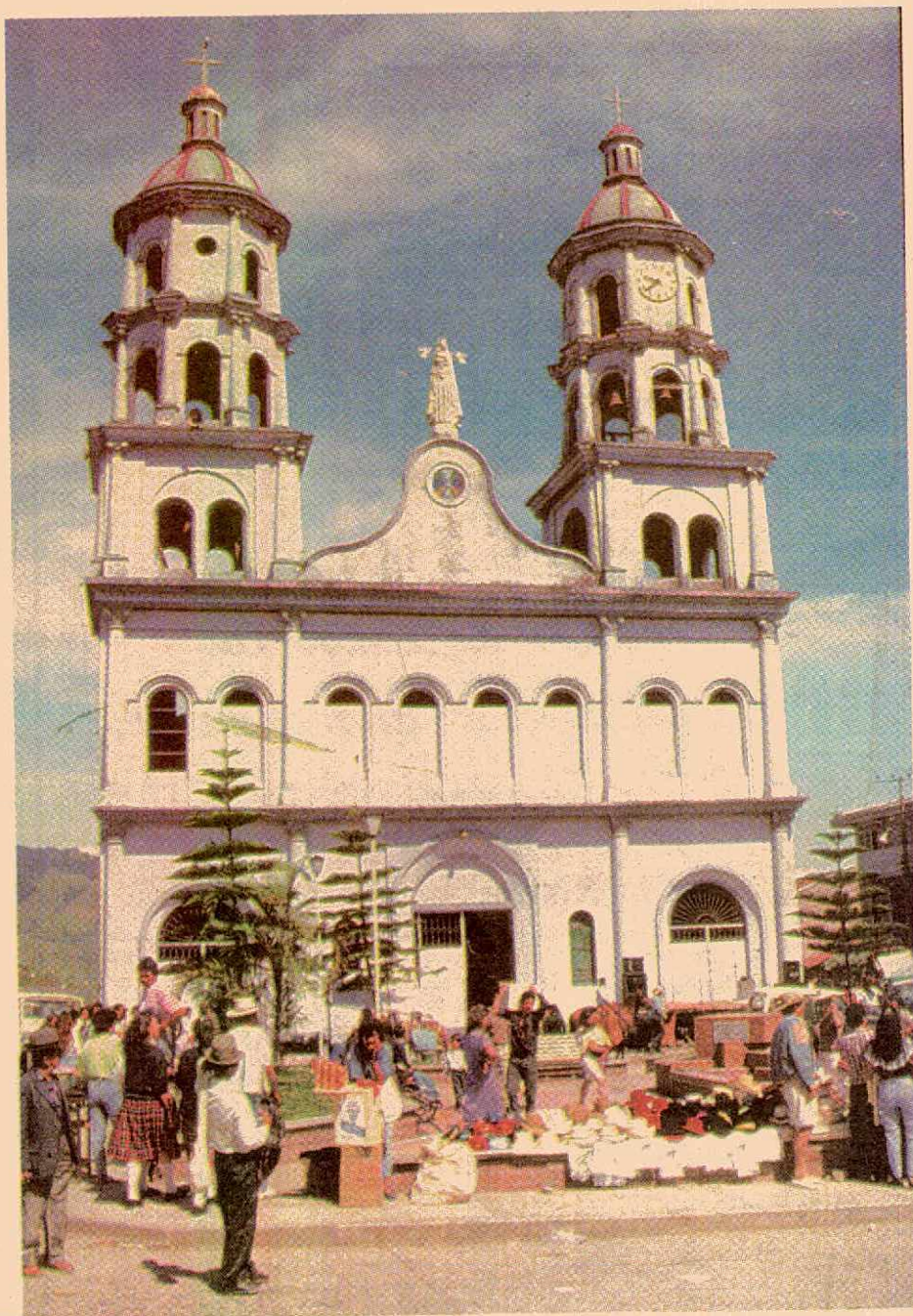
Cima del Nevado del Tolima, visita realizada por Gustavo Rodríguez, del Taller Central del Comité de Cafeteros.



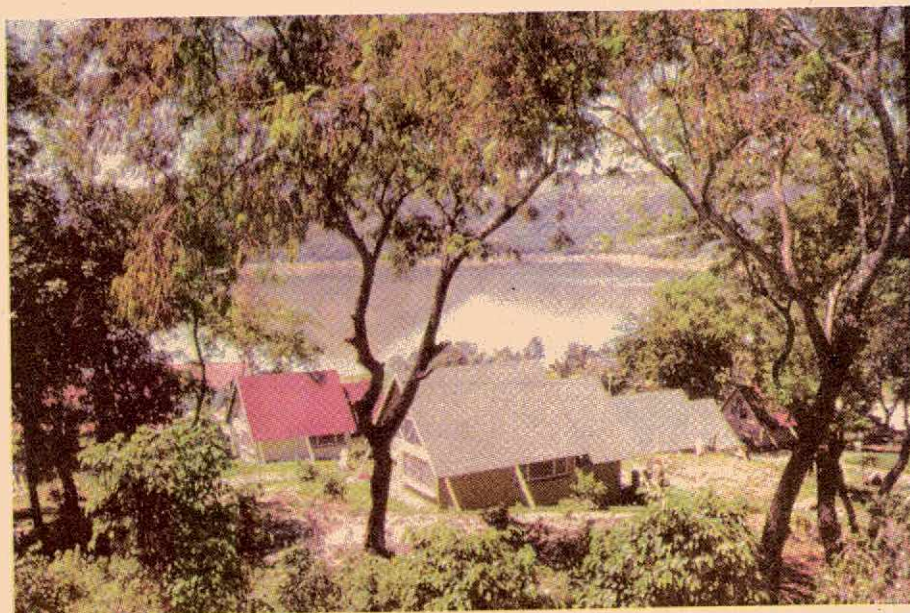
Un instante en el río Saldaña.



La inconfundible casa cafetera en el oriente del departamento.



Un día en la colorida plaza de Anzoátegui frente a su imponente iglesia



Centro Recreacional Corprado con la apacible represa de Hidroprado al fondo.