

TOLIMA Cafetero



ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 127

ISSN 0124 - 1060

La importación de
café defiende
nuestra caficultura



Suelo
sin cobertura,
futuro desierto



Club de amigos de Tolima Cafetero y Tomémonos un Tinto

Organización y calidad

Cuando se trabaja con organización y calidad, los resultados necesariamente tienen que ser óptimos. Es por esto que los cafeteros que manejan su finca en forma planificada y la administran adecuadamente, obtienen los recursos necesarios para mantenerse en el mercado, y reciben ganancias.

Como sabemos, la caficultura ha pasado por diferentes periodos, unos buenos y otros gravemente críticos. Afortunadamente producimos café de calidad y, precisamente, son esos granitos de excelente calidad, los que siempre nos han dado la mano.

Por esto es tan importante recalcar en este tema, así suene como a medio sermón repetido, pero sólo así tendremos para exportar ese café que es tan apetecido en otras partes del mundo.

El cafetero que tiene en su finca cafetales jóvenes y productivos, sabe que su cosecha parte segura hacia otros países. Recordemos también que estamos ya en el año 2000 y que junto con el milenio llegaron también los cambios y los retos.

En este sentido, la caficultura tecnificada es la base para enfrentar esos retos de la caficultura moderna. Por tanto, el cafetero debe llenarse de buenos motivos para ser exitoso.

Otro aspecto relevante para tratar es lo relacionado con la importación de café, pues es mucho lo que se habla sobre el tema sin ningún fundamento. Lo único cierto es que esta medida defiende nuestra caficultura. La verdadera situación es que, afortunadamente, contamos con café de calidad, suficiente para atender la demanda internacional. En esta edición aparece un informe muy preciso sobre el tema, para que los cafeteros no se dejen confundir.

Los productores no deben alarmarse, pues en ningún momento se les dejará de comprar su café. Lo que pasa es que está escaso el cafecito que no cumple con los parámetros de calidad.

No tenemos entonces porque desanimarnos. Sigamos más bien jalándole a la calidad. Mientras seamos buenos, nos seguirán comprando en el extranjero, y en eso se basa nuestra industria cafetera.

Edición 127

**Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima**

2000

Consejo Editorial

Luis Javier Trujillo Buitrago

Jairo Barragán Fonseca

Efraín Narváez Velásquez

Marco Tulio Murillo Ortíz

Orlando Morales Feria

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

La amistad duplica las alegrías y divide las angustias.

Francis Bacon

CARTA DEL DIRECTOR

Para todos los cafeteros es una alentadora noticia, saber el esfuerzo que vienen haciendo los principales países productores de Centro y Sur América, para ordenar la oferta mundial de café, con el fin de recuperar el precio internacional del grano.



En este sentido se establecerá un plan conjunto que se presentará en el mes de Mayo, en la ciudad de Londres, ante el Consejo de la Asociación de Países Productores de Café.

Lo esperado es que la medida del ordenamiento entre en vigencia a partir del primero de junio de este año.

En todas estas conversaciones ha estado presente el Dr. Jorge Cárdenas Gutiérrez, Gerente de la Federación de Cafeteros, velando siempre por los intereses de los cafeteros colombianos, pues con la retención del grano, necesariamente mejorarán los precios.

Si la voluntad de los países productores es férrea, alejaremos de nuestra mente el fantasma de la sobreoferta, cuyo efecto nefasto sería la disminución del precio externo y, por ende, del interno.

Resaltamos la gestión del Dr. Cárdenas Gutierrez, pues somos conscientes de que ésta es una ardua labor, que requiere de mucho diálogo y compromiso por parte de los países involucrados, así como de la aceptación por parte de los principales compradores.

Esperamos, entonces, que en mayo se tome la decisión final en favor del ordenamiento de la oferta del grano para beneficio de nuestra caficultura.

Efraín Norváz Velásquez

Aprendamos a aprender

Un suelo sin cobertura, es un futuro desierto

Por: Libardo Laverde

Fuente: Revista CIAO

Lo que más necesita un suelo para mantenerse productivo, de una manera barata para el agricultor, es la cobertura de plantas de diversa forma y tamaño, que por muchos años crecen en él, sin nadie sembrarlas.

Un suelo por naturaleza no está pelado, pues el sol y la lluvia lo dañarían rápidamente. El equilibrio ideal de un terreno se da cuando existe una franja vegetal aislante o de protección entre el sol y el suelo.

Esta variedad de plantas, a más de evitar la erosión y conservar la consistencia esponjosa del suelo, producen por sus raíces, sustancias diversas para alimentar los microorganismos del suelo que viven en cada raíz pudiéndose decir que cada planta alimenta un grupo de animalitos que, a su vez, le entregan a ella los minerales y nutrientes que necesi-

ta y la protegen contra posibles enemigos.

Estas plantas mal llamadas «malezas», deben llamarse «plantas naturales o nativas, adventicias, arvenses, coberturas nobles o protectoras y, mejor aún, buen-esas.»

En la zona cafetera del departamento y de acuerdo con el afiche de «arvenses nobles», las buen-esas más comunes son: *Hierba de coneja, canutillo, botón amarillo, acedera rosada, hierba de sapo, oreja de gato, cabeza de negro, golondrina, grama de conejo, botón de oro.*

Unas son alimento para el hombre, otras para los animales y varias de ellas son medicinales. Pero todas hacen parte del vestido verde de la tierra, sin el cual ésta sería un desierto.

Aprenda a conocer las «buen-esas» de su finca, sus usos y a manejarlas bien intercalándolas en su cultivos.



Utilice el selector de arvenses para establecer las coberturas nobles, así protege los suelos de la erosión y disminuye los costos de las desyerbas.

Fiesta en Santa Rita

Por fin llegó el jueves tan esperado por la comunidad de Santa Rita. Era una mañana soleada y se había convertido en fiesta. Los cafeteros y sus familias dejaron a un lado sus obligaciones domésticas y laborales para ponerse la pinta, montar su mejor bestia y salir a la cabalgata preparada por ellos mismos para recibir al equipo de Tomémonos un Tinto, el programa radial del Comité de Cafeteros, en una de las veredas más productoras de café en Anzoátegui.

Terminada la cabalgata, unas gotas de agua cayeron sobre los sombreros, a manera de serpentinas. La alegría era cada minuto más contagiosa. Unos corrían a prepararse para intervenir en la programación y otros a posar para las fotos.

Participaron grandes y chicos: don Alcides Sosa con la historia de la vereda, los alumnos de la escuela pertenecientes al grupo Sembradores de Vida a cargo de la profesora Rita Adela, cantando su propio himno. Hubo coplas, fonomímicas y danzas. Todo estuvo amenizado con el grupo musical de la región. Se clausuró con la entrega de diplomas y menciones de honor a los niños que terminaban la básica primaria. Ana Lucía no podía quedarse atrás. Entonces se hizo presente con los recordatorios para los participantes. Sea esta la oportunidad para felicitar de corazón a esta comunidad cafetera y pedirles que sigan así, unidos para toda la vida.

Henry Mora - Técnico de Extensión Distrito Lisboa

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

**Envíe sus cartas a Tolima
Cafeteros, carrera 1 # 17-33
Ibagué**

Coplas cafeteras

Por aquí pasó Otoniel
revisando palos de café
y nos decía a toditos
qué fue lo que les enseñé.

Quiero escribir una copla
al Comité de Cafeteros
para que nos tenga en encuentra
a nosotros Los Pioneros.

El bejuco cuando nace
nace hojita por hojita,
así comenzamos Los Pioneros
palabrita por palabrita.

Revisando el cafetal
así encontré una broquita
iba mata por mata
y me asustó esa maldita.

Marina Estella Patiño
Líder Grupo de Gestión Los Pioneros
Vereda Las Américas, Libano.

Acróstico

Fueron y serán momentos de alegría
Estar al lado de compañeros y amigos.
Disfrutando experiencias y enseñanzas
En espera de tomar alimento de la sabiduría
Retransmitido por personas tan importantes
Al servicio del hombre de corazón campesino
Cafeteros tomemos el néctar del conocimiento
Imaginemos que es la savia de la vida
Olvidándonos de rencores y odios
Nada más luchando por cambiar este país.

Nunca sabemos lo que tenemos
A veces hasta que no lo perdemos
Contamos con instituciones grandes
Instructores con gran calidad humana
Orientándonos para ser más grandes
No sólo como agricultores o campesinos
Ayudándonos también a ser útiles a la sociedad
Labrando cada día el futuro de la nación.

Doy gracias a Dios por esta oportunidad
Es hora de despertar del conformismo.

Con empuje y responsabilidad se logra
Ahora todo será diferente en nosotros
Formaremos parte de la renovación
En bien de la comunidad cafetera
También siendo ejemplo a diario
Es como abrir puertas experimentadas
Retos, fracaso, dificultades, pero llegar
Orgullosos a la meta llenos de Alegría
Sabido que no los defraudaremos

JUAN DARÍO SOTO - Cafetero de Ibagué

En el Cañón del Cocora

Capacitación cafetera



Recientemente se clausuró en la vereda Laureles, distrito El Tambo, Zona de Ibagué, un curso de caficultura en el cual participaron más de 30 cafeteros de toda la zona del Cañón del Cocora.

Compartimos con todos nuestros lectores algunas coplas que los participantes al curso escribieron para la clausura del mismo.

*Allá arriba en aquel alto
un buen árbol alisté,
pa' sembrar con mis manos
unos plátanos y un café.*

*Acongoja el ambiente con
sus blancas flores, en esta
hermosa
tierra, del nunca jamás.*

*La capacitación fue
muy buena, eso nadie
lo puede negar,
por eso a Luis Ever y Lida,
extensionistas del Comité,
difícilmente los
podremos olvidar.
Sembrando en comunidad,
renovaremos la calidad.*

*Valioso es saber que
aprendemos hoy
Todos de la mano
caminaremos hacia
el éxito para que el mañana
florezca con el dulce aroma
de nuestro café.*

*Lo sigue un perro flaco,
pero contento que batiendo
su cola al viento repite su
canción.*

*Haciendo ecología,
mejoramos la economía.
Mejorando la naturaleza,
erradicaremos la pobreza
Concientizándonos en
cultivar contribuiremos a
mejorar.*

*Cantador sencillo de gran
aroma, entre ocultos
follajes, el café está.*

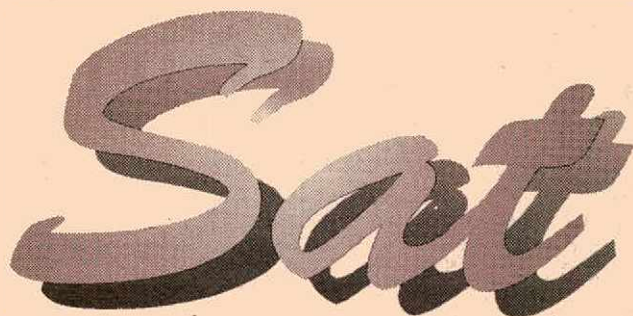
Felicitaciones



En la vereda El Cural, municipio de Ibagué, las participantes del curso de Multiplicadoras en Bienestar Rural, terminaron satisfactoriamente todo el ciclo de capacitación. Ahora este grupo de más de 20 mujeres, podrá compartir su conocimiento en salud básica, preparación de alimentos y modistería, con otros integrantes de la comunidad, gracias al apoyo del Comité de Cafeteros del Tolima. Haydé Portillo fue la encargada de capacitar a este grupo de mujeres cafeteras.

La clausura de este curso contó con la participación de Raúl Delgado, Alex Alberto Restrepo, funcionarios del Comité de Cafeteros, y Jorge Neuta, representante del Comité Municipal de Cafeteros de Ibagué, entre otros.

El SAT continúa graduando Impulsores, Prácticos y Bachilleres Agropecuarios.



Diciembre de 1999 fue un mes muy especial para el programa SAT, por los grados que recibieron los estudiantes en los municipios de San Antonio, Rovira, Palocabildo y Cunday, gracias al esfuerzo y el entusiasmo de los educandos, al compromiso y ética de los Tutores y al apoyo irrestricto de las alcaldías de Palocabildo y Rovira, el Programa Plante, el Comité de Cafeteros y Prohaciendo que ven en la educación un camino firme y seguro para lograr un mejoramiento de la calidad de vida del sector rural del Tolima.

Las ceremonias de graduación que tuvieron lugar, fueron: el 10 de diciembre en la Casa de la Cultura de San Antonio, donde nueve educandos del grupo SAT Paz y Esperanza, recibieron el Título de Impulsores en Bienestar Rural. El 18 de diciembre en la Escuela El Calabozo, seis estudiantes del grupo SAT El Calabozo terminaron el primer ciclo de la media técnica del Bachillerato Agropecuario; el 20 de diciembre en la escuela de Palocabildo, trece estudiantes del grupo SAT Pomponá, terminaron el nivel Impulsor, y ocho estudiantes del grupo SAT Muleros, se graduaron como Prácticos en Bienestar Rural, y el 21 de diciembre once estudiantes del Grupo SAT El Progreso, recibieron el título de Impulsores en Bienestar Rural.

Para los 33 Impulsores, 8 Prácticos y 6 estudiantes del primer Ciclo de la media Técnica, mis más sinceras felicitaciones por la meta alcanzada y la invitación a continuar en el proceso de crecimiento intelectual, espiritual y moral.

A los tutores Oscar Antonio Rubio, Ana Diva Moyano, Virgilio Salcedo, Héctor Efraín Malagón y Drigelio Ascencio, que continúen poniendo al servicio del campo tolimese sus saberes y a todas las instituciones que apoyan el programa SAT muchas gracias en nombre de las comunidades tolimeses.



Grupo SAT Muleros nivel práctico del municio de palocabildo



Grupo SAT Paz y Esperanza nivel Impulsor del municipio de San Antonio.



Grupo SAT Pomponá nivel Impulsor del municipio de Palocabildo.

MARQUESINA PLASTICA PARA SECADO DEL CAFÉ



**La calidad del café
hace inigualable
nuestra bebida**

Calidad y ganancias con el café seco



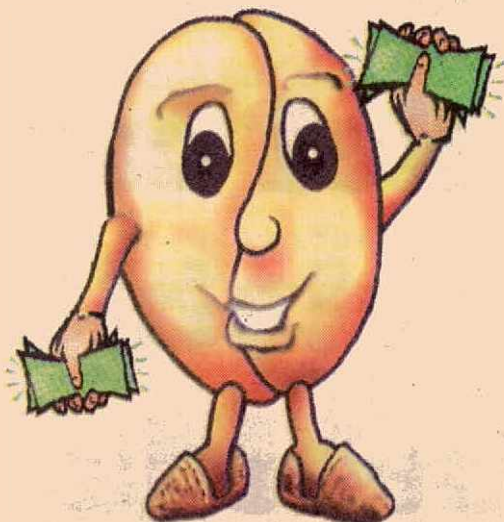
* El caficultor gana dinero cuando vende el café seco.

* El caficultor pierde doblemente al vender café mojado. Recibe menos dinero por su trabajo y el café pierde calidad y posibilidad de mejorar el precio en el mercado internacional.

Hace algunos años nadie vendía el café mojado. La prima de calidad que pagaban los compradores internacionales era de 30 centavos, ahora la prima sólo es de 13 centavos de dólar por libra.

SECADO NATURAL AL SOL

Para el secado se necesita calor y aire en movimiento. Para la marquesina el calor llega del sol y el viento mueve el aire que retira el agua evaporada. Por esta razón debe abrir la marquesina cuando esté secando café. Ciérrela en las noches o cuando llueve.



**¡LA CALIDAD VENDE!
PERO SECANDO USTED**

Marquesina Plástica para secar café

- ☞ Protege el café y el patio de secado de la lluvia.
- ☞ Ayuda al control de la broca.
- ☞ Seca más rápido que patios, zarzos, pasera y elbas.
- ☞ La inversión requerida es muy baja.
- ☞ Fácil de construir por el mismo agricultor.
- ☞ Sirve para secar otros productos en la finca.
- ☞ Contribuye con el mejoramiento de la calidad del café y el mejoramiento del ingreso cafetero.
- ☞ Funciona sin combustible.





LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO



SANTA FE DE BOGOTÁ, D.C. 1999

PUBLICACIÓN DE LA DIVISIÓN DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO SOCIAL

TARIFA POSTAL REDUCIDA
No. 040 DE ADPOSTAL

NÚMERO 91

CULTURAS

UNA CIVILIZACIÓN EN LA TIERRA DEL SOL

Según la leyenda, sus padres y abuelos fueron los creadores de todo lo que hoy observamos.

Estamos hablando de los Aztecas, una de las civilizaciones o culturas prehispánicas más famosas y avanzadas del continente americano.

Su lugar de origen fue Chicomoztoc, al nororiente de México o país del sol, pero debido al gran número de su población emigraron a los valles de Puebla, Toluca y Mezquital.

Sin lugar a dudas, su mayor legado es su calendario, que dividía el tiempo de la siguiente forma:

Cada año tenía 18 períodos o meses. Cada periodo constaba de 20 días y le sumaban 5 días más, a los que llamaban aciagos o especiales. Así completaban los 365 días del año solar.

También contaban con el Tonalpohualli o año ritual de 160 días.

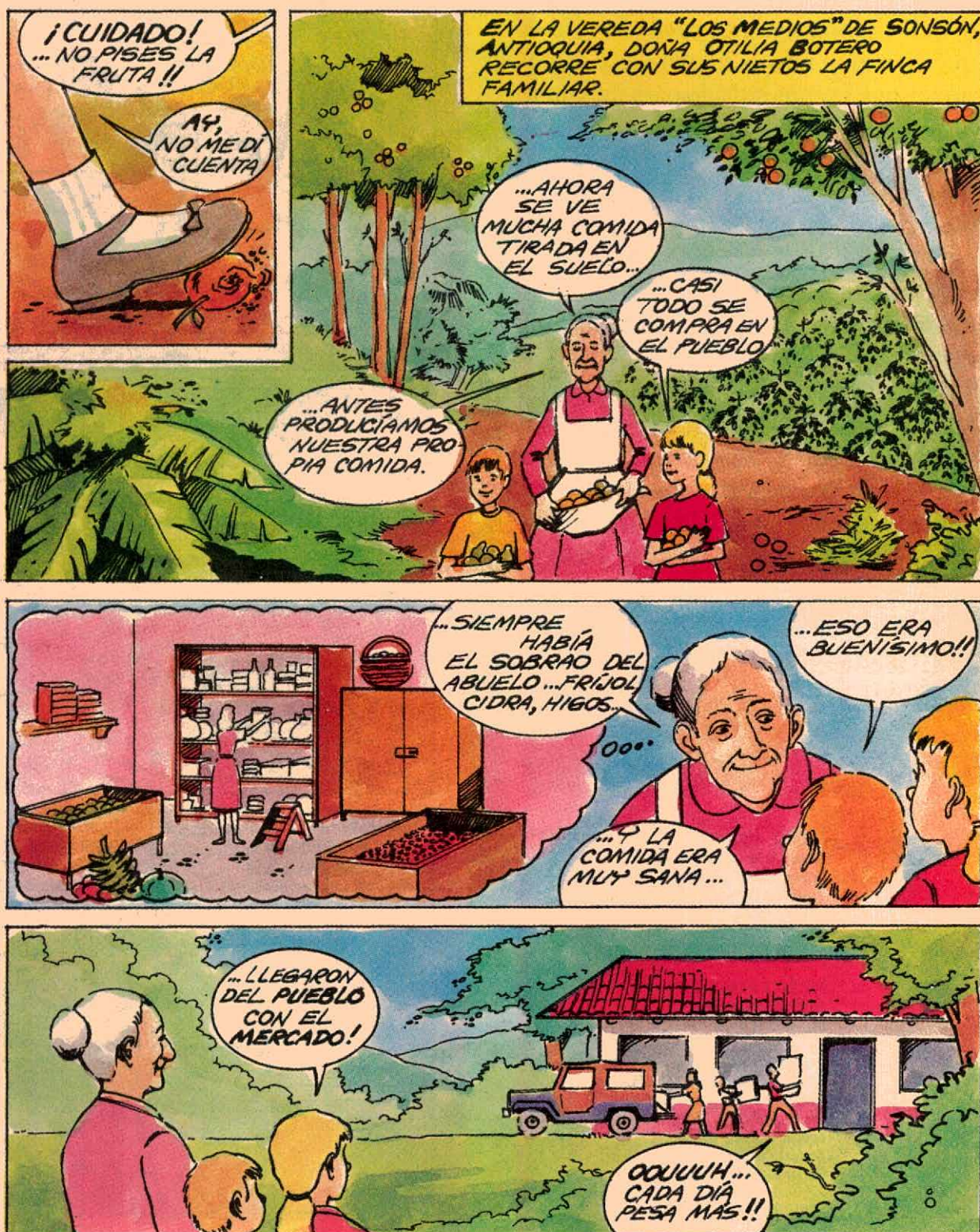
Los dos calendarios, el ritual y el solar, coincidían cada 52 años y ahí se cumplía una atadura o siglo.

Su alimento esencial era el maíz, criaban pavos y diferentes razas de perros, algunas de las cuales eran dedicadas al consumo de carne.

Construyeron grandes monumentos en piedra en los que predominó la representación de sus dioses, animales y algunas frutas.

Del idioma azteca vienen palabras conocidas como coyote, ají, aguacate, cacao, papaya y tamal.

EL LEGADO DE LA ABUELA



SIGUE...

NUESTROS VALORES

EL PERDÓN

“Hasta setenta veces siete”, dijo Jesús Cristo cuando se le preguntó cuántas veces se debía perdonar una ofensa. El perdón es un ejercicio duro. Nos cuesta mucho olvidar a quien nos ha lastimado y además nos gusta retener el dolor. Saber perdonar es muy diferente al dicho popular “yo perdono pero no olvido”.

*El olvido no necesariamente implica perdón. El perdón significa **recordar**, saber qué es lo que nos ha hecho daño, **reconocer** que hemos sufrido para finalmente aprender y **dejar ir**.*

El primer perdón es hacia nosotros mismos, pues solamente cuando aprendemos a perdonarnos, podemos aceptar al otro, tal cual es. En todas las circunstancias hay enseñanzas, incluso en las que más nos duelen. El perdón nos libera, nos cura y nos enseña.

Todos fallamos alguna vez, con o sin intención herimos a los demás y tal vez sin valor para pedirlo, deseamos con fuerza que el ofendido nos otorgue su perdón. Recibimos la misma calidad de lo que damos, si sabemos perdonar, en nuestro momento, seremos perdonados.

El perdón, es simplemente otro aspecto del amor.

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

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

DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

ARTES E ILUSTRACIÓN
Jairo Hernández
Ernesto Franco

COLABORACIÓN
Silvia Adriana Cárdenas Cuevas
Patricia Rodríguez Rincón
Lukas Robledo Martínez
Estela Gómez Ángel
Natalia Aponte Cubillos
Oscar Rivera Vidal

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.

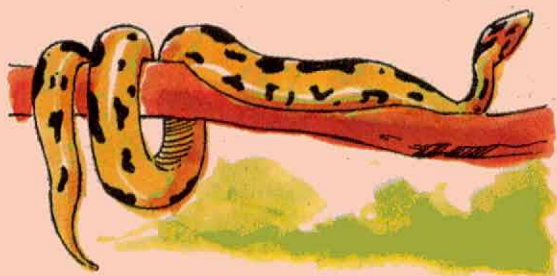


SE CALCULA QUE SI UNA FAMILIA PRODUCIERA LOS ALIMENTOS QUE SU FINCA LE PERMITE, AHORRARÍA EL EQUIVALENTE A SEIS CARGAS DE CAFÉ AL AÑO.

SIGUE...

FAUNA

LA SERPIENTE MÁS GRANDE DEL MUNDO



En las selvas de Centro y Suramérica se encuentra uno de los reptiles más temidos por el hombre.

Se trata de la boa, una serpiente de gran tamaño, fuerza y corpulencia.

El grupo de boas más conocido es el Constrictor. Éste, puede medir hasta 5 metros de largo. Posee dientes muy grandes, la cabeza alargada y cubierta por escamas.

Normalmente presentan colores amarillentos o grisáceos.

Tiene gran facilidad para estirar sus mandíbulas y tragar animales más grandes que su cabeza. Utilizan los rollos de su cuerpo para sofocar a su presa.

Dependiendo del tamaño, puede tomar varias semanas en digerir su comida.

También existe la Esmeralda o canina. Su constitución se parece a la constrictor, pero su color es verde esmeralda. Posee una cola fuerte y dientes parecidos a los de las víboras venenosas.

La Anaconda es otro tipo de boa que ha sido famosa en mitos y leyendas. Es la serpiente más grande del mundo. Puede pesar hasta 107 kilos y medir más de 6 metros. Comúnmente habita en los ríos del oriente Suramericano.

Contrario a lo que se pueda pensar, la boa presta verdaderos servicios a la agricultura al eliminar a pequeños roedores. Además, no es venenosa y si no es molestada no ataca al hombre.

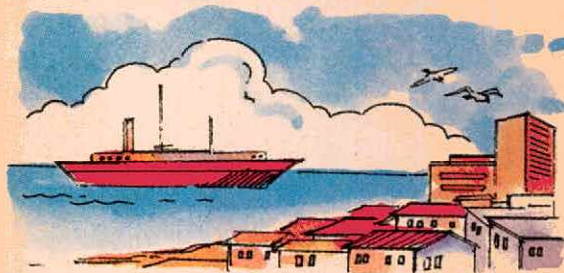
Ahorrar para la vejez, gran prudencia es.



SIGUE...

ASÍ ES COLOMBIA

MI...BUENAVENTURA



Bahía formada por el Océano Pacífico en la costa del municipio de Buenaventura, departamento del Valle del Cauca. Sus orillas bajas, excepto en la Bocana, están cubiertas de manglares.

El puerto consta de dos partes:

La occidental con un muelle en aguas profundas para embarcaciones marítimas y buques grandes de cabotaje, y la oriental cerca al puente del Piñal, para embarcaciones menores.

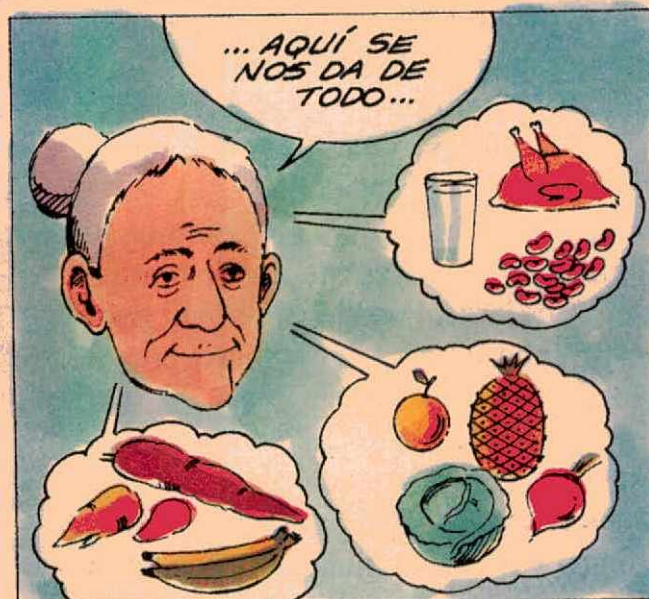
La mayor parte de las actividades económicas giran en torno al movimiento portuario; el comercio es muy activo contando para ello con numerosos almacenes. En cuanto a la riqueza mineral cuenta con minas de oro, platino, carbón; tiene importancia la pesca y la explotación forestal; y posee cultivos de borojó, chonta-duro, banano y mora.

En el puerto marítimo y en la Bahía Málaga se encuentran muelles de desembarque que abastecen la región.

Cuenta con un aeropuerto que permite el servicio regular y la comunicación con Cali, Buga y otros aeropuertos, y se une por carretera con Cali, Buga, Dagua, La Cumbre y Yumbo.

El municipio, además de su agradable aspecto, cuenta con sitios de interés cultural y turístico como el Hotel Estación, la iglesia catedral, El Palacio Nacional, y El Parque Gerardo Valencia, entre otros. La población fue fundada el 14 de junio de 1539 por Juan de Ladrilleros, pero fue incendiada por los indios noanamaes. En 1835 se creó la nueva Buenaventura.

Uno que madrugó, una bolsa de ahorros encontró.



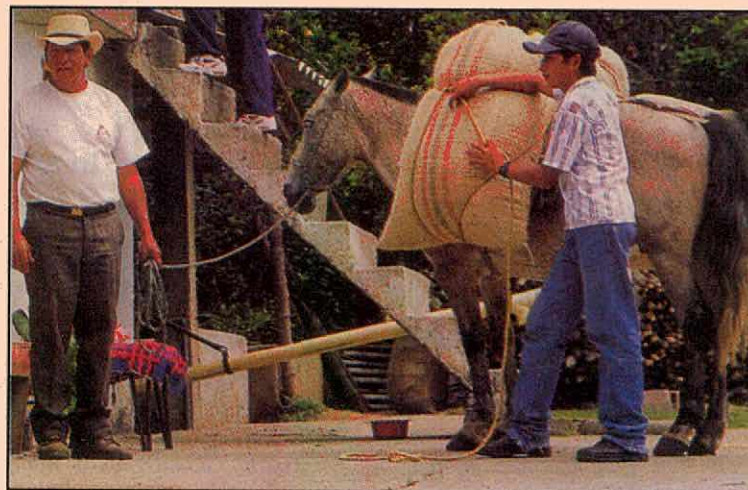
SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

LA COSECHA, FRUTO DE UN BUEN TRABAJO

La cosecha de café es el fruto de todo un año de trabajo, es el resultado de muchos esfuerzos, y por lo tanto esta debe hacerse lo más cuidadosamente posible. Además de las labores normales tendientes a obtener café de óptima calidad para la exportación, en ningún momento se pueden dejar de hacer el RE-RE y las prácticas básicas para **controlar la broca**, durante la cosecha, y la poscosecha.

Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:



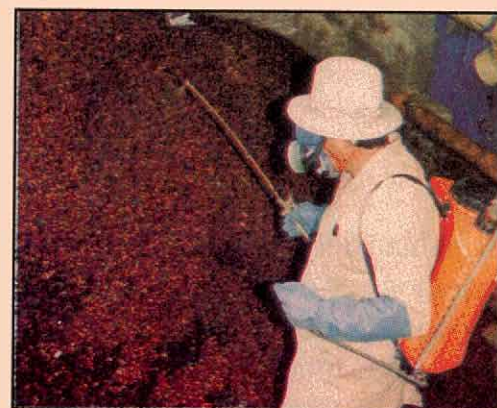
DURANTE LA COSECHA

- * Desocupe rápidamente los tarros de recolección en los costales.
- * Emplee costales de fibra sintética que permanezcan siempre cerrados.
- * Lleve el café a despulpar lo más pronto posible.



DURANTE EL BENEFICIO

- * Cubra la tolva con un plástico engrasado o cubierto con pegante.
- * Tape los desagües del despulpado y del lavado de café con una malla fina.
- * Cubra las fosas de pulpa con un plástico cubierto con pegante.
- * Si observa salir de la pulpa muchos adultos de broca, trátela con insecticidas de baja residualidad o con hongo.
- * En los silos seque primero el café proveniente de lotes muy infestados.
- * Si no cuenta con un silo, instale marquesinas de plástico para tratar los frutos "guayaba" infestados con broca.



EL CLIMA, FACTOR DETERMINANTE EN LA COSECHA



Es época de cosecha, especialmente en la zona central del país, y aunque esta cosecha no sea tan buena como la de los años anteriores, para miles de personas en las zonas cafeteras es quizás la época más importante.

Precisamente para hablar sobre el particular, nos acompaña en esta edición, el doctor Antonio Herrón Ortiz, Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros.

¿En el presente año civil, cuál será el volumen de producción de café colombiano?

En el presente año civil, el volumen de la cosecha prevista está alrededor de los 10 ó 10.5 millones de sacos de café.

Esta baja producción en comparación con la observada en los últimos años, es básicamente ocasionada por las malas floraciones que tuvieron las plantaciones de café en un año de mucho invierno, que no permitió el llamado "estrés hídrico".

Lógicamente las plantas no pudieron prepararse para hacer una buena floración.

¿La disminución de la cosecha es de carácter coyuntural o estructural?

Al hablar del clima pues necesariamente tenemos que decir que es coyuntural, pero tampoco podemos olvidar que en el presente año tenemos cerca de 100 mil hectáreas que están por fuera de producción.

Estas 100 mil hectáreas son el producto del exitoso programa de renovación cafetero que se inició a partir de 1998.

¿Para la presente cosecha hay suficiente disponibilidad de mano de obra en la zona cafetera?

Los datos que tenemos hasta la presente semana nos indican que hay abundancia de mano de obra, lógicamente motivada por la presencia de una mala cosecha cafetera.

Por eso considero que no va a ver ningún problema en cuanto a la disponibilidad de mano de obra para esta época de cosecha. También entiendo que los costos de contratación están por debajo de los niveles usuales en otros años.



¿Qué recomendaciones le hace al productor para la presente cosecha?

Tanto para esta cosecha como para las venideras, todos sabemos que el principal enemigo que tiene la industria cafetera nacional desde el punto de vista de plagas y enfermedades es la broca, y que el mejor control de la broca es una buena recolección.



Aunque menos abundante que en otros años, la cosecha colombiana sigue siendo importante.



El caficultor debe tener claro que la cosecha debe ser muy bien manejada y muy bien hecha, si quiere tener la menor cantidad de problemas en el cultivo del año entrante.

La recomendación no es nada distinta a la que le hemos dado a través del tiempo, o sea que haga una buena recolección y cada vez que entre al cafetal nunca debe encontrar granos de café maduros, sobremaduros o secos.

También es importante para las personas que vayan a hacer la renovación, seguir las recomendaciones que el Servicio de Extensión les ha venido entregando, como por ejemplo, dejar los surcos trampa, para de esta manera disminuir al máximo la población flotante de brocas presente en una plantación de café.

¿Qué se prevé para la cosecha del año 2000?

Yo creo que la primera pregunta es: ¿Cómo va a ser el tiempo?. En la medida en que el tiempo nos sea favorable, creemos que la cosecha para el año entrante podría llegar a los 12 millones de sacos o algo más, pero si el tiempo continúa como hasta ahora se está viendo, pues habría que esperar si las plantas florecen o no florecen, y podríamos tener un año muy parecido al presente.



Café con calidad de exportación, meta de todo productor.



Luego de la cosecha, es fundamental seguir las recomendaciones de los técnicos.

Hasta ahora lo que sí me queda muy claro, es que la traviesa va a ser mala, porque los meses de julio y agosto del presente año que debían ser de verano, no hubo verano, y entonces no hubo abundante floración.

¿Contando con buen tiempo, qué estrategias hay para recuperar la producción colombiana?

Primero hay que entender que el conjunto de estrategias para recuperar la producción cafetera colombiana no es coyuntural, sino estructural.

Por eso desde el año pasado, el Comité Nacional de Cafeteros aprobó una política de producción que presentó la Gerencia Técnica, en la que se contempla la renovación de las plantaciones de 350 mil hectáreas en los próximos 5 años, lo que nos da un promedio de 70 mil hectáreas al año.

En la medida en que contemos con buen tiempo y que además se cumplan los programas de renovación previstos, tendremos una caficultura joven y productiva, lo que nos llevará a tener siempre producciones promedio del orden de 13 millones de sacos de café.



Entonces, no estamos pensando en una nueva política, sino continuando y desarrollando la actual, pero lo que ha pasado es que la climatología de la zona cafetera y de la zona andina no ha favorecido en ningún sentido la producción de café en los últimos años.



LA IMPORTANCIA DEL CLIMA

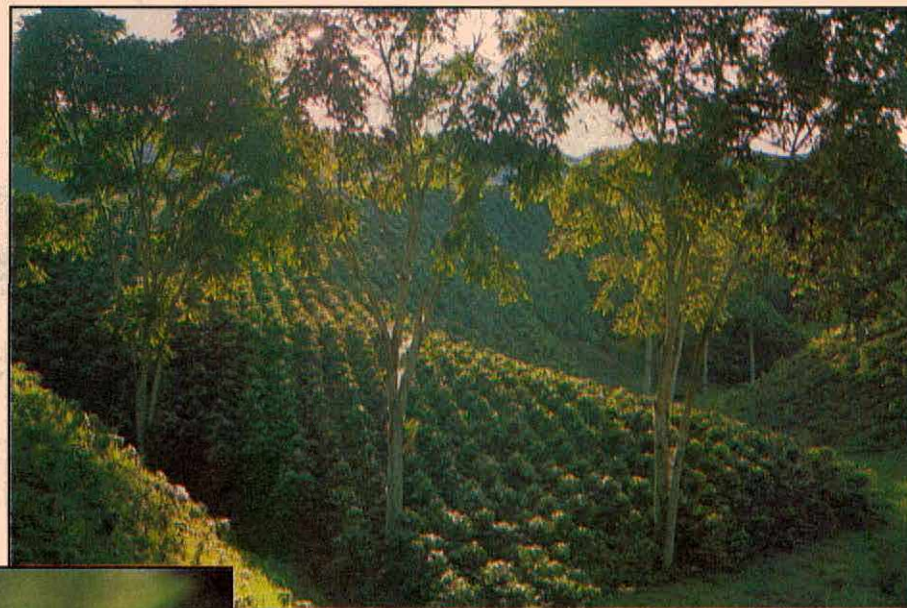
El clima es decisivo en la ocurrencia, actividad y distribución de las plantas. Su crecimiento vegetativo, ciclos de floraciones y de cosechas y la calidad del producto final están determinadas por la temperatura, la cantidad de lluvia caída, el número de horas de sol y la humedad relativa del aire, entre otros.

Igualmente las condiciones reinantes del clima influyen en las labores ordinarias de los cultivos tales como siembras, desyerbas, fertilización, control de plagas y enfermedades, riegos, drenajes, obras de conservación de suelos, podas, zoqueos, recolección de la cosecha y secado de granos.

Fenómenos climáticos adversos como las temperaturas por debajo de los 0°C (heladas), altas temperaturas, sequías, granizo, rayos y vientos fuertes pueden llegar dependiendo de su intensidad, a reducir los rendimientos de cosechas.

En el caso particular del café en Colombia debido a su localización tropical, su desarrollo y crecimiento están gobernados por la ocurrencia de las épocas húmedas (invierno) y épocas secas (verano).

De esta forma, el crecimiento vegetativo (raíz, tallo, ramas y hojas) ocurre en los periodos lluviosos.



El régimen de lluvias es decisivo en el desarrollo del café



Las floraciones se producen después de un período seco con la llegada de las primeras lluvias.

En años donde la época seca no se presenta o es muy corta, el proceso se afecta y las floraciones resultantes son dispersas y de poca magnitud, lo cual se traduce en una disminución de la cosecha.

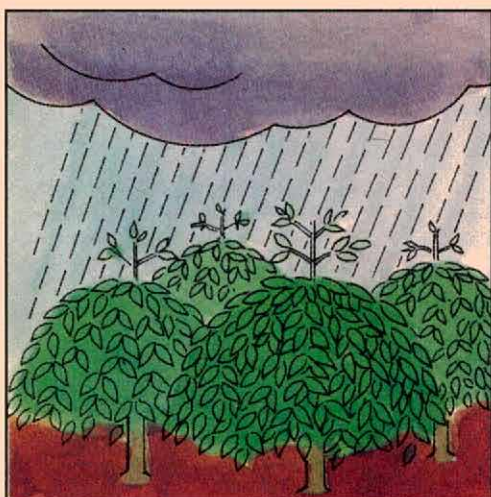
El normal desarrollo del fruto requiere de una buena disponibilidad de agua, particularmente entre las semanas seis y diez después de la floración (1.5 a 2.5 meses) y entre las semanas trece y diecisiete después de la floración (3.5 a 4.5 meses).

La falta de agua en estas fases ocasiona secamiento y caída de frutos tiernos en el primer caso y llenado parcial de frutos o grano negro en el segundo.

En resumen, se puede decir que para las condiciones del cultivo del café en Colombia, las situaciones extremas de disponibilidad de agua, exceso por lluvia continua

o sequía, ocurridas en las etapas de floración o desarrollo del fruto pueden afectar el cultivo y manifestarse finalmente en una disminución de la cosecha recolectada.

FUENTE: Agroclimatología (CENICAFÉ).



CIENCIA

¿QUIÉN EXPLORA EL ESPACIO?

Cuando miramos hacia el cielo y vemos en su inmensidad tantas maravillas como las estrellas fugaces y la luna en su esplendor, además de maravillarnos ante la creación de Dios, nos preguntamos qué hay allá arriba.

Todos deseamos saber cómo son las galaxias y los planetas, si hay otros seres o formas de vida.

Para tratar de responder estas preguntas a través de la investigación, y poner en práctica los descubrimientos científicos al servicio del hombre, el gobierno de Estados Unidos creó en 1958 la NASA (Aeronáutica Nacional y Administración del Espacio).

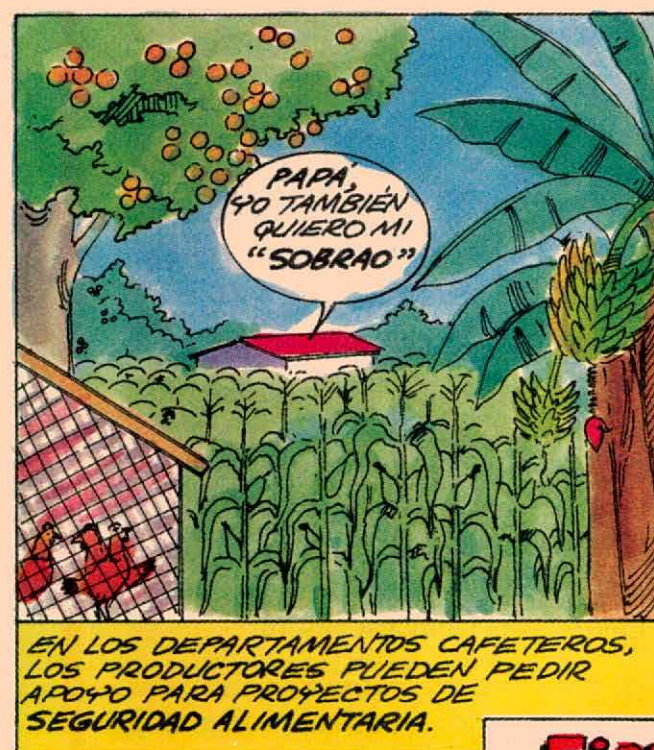
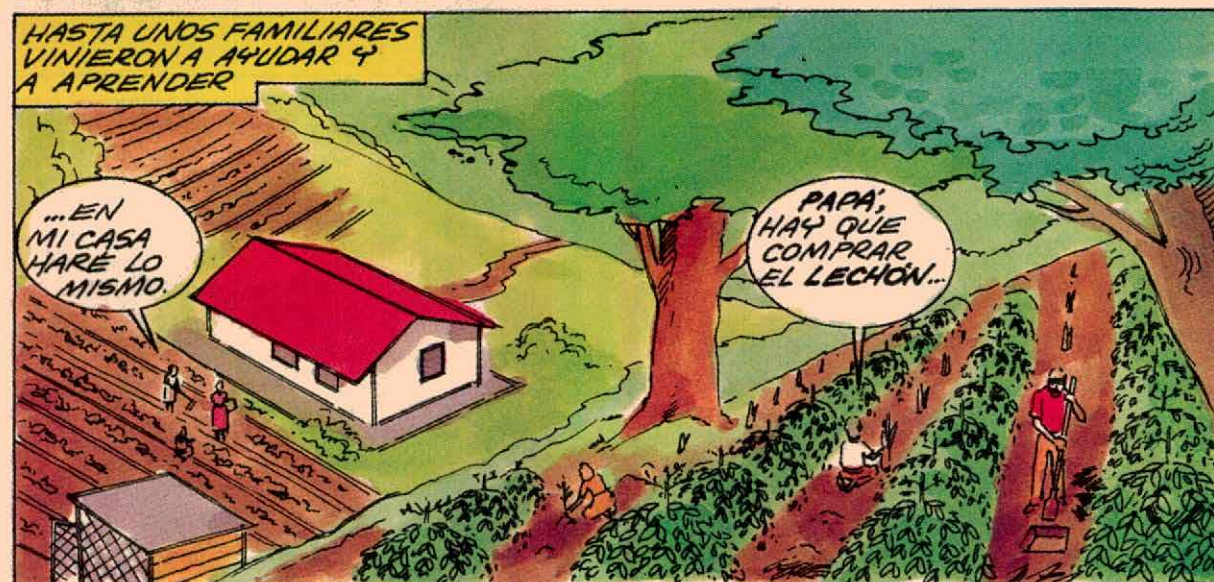
Fue creada durante la época de la llamada Guerra Fría.

Ante la amenaza constante de una guerra bélica se hicieron grandes descubrimientos en el conocimiento del espacio. Uno de los logros más significativos de la NASA fue la llegada del hombre a la luna el 20 de julio de 1969.

Los primeros astronautas en pisar el satélite de la tierra fueron los norteamericanos Neil Armstrong, Edwin Aldrin y Michael Collins.

La NASA se ha preocupado por implementar la tecnología al servicio del hombre. Hoy por ejemplo, se encuentran en el espacio satélites que hacen la comunicación más rápida, segura y eficaz. Hasta ahora se han incluido misiones a todos los planetas del sistema solar, excepto Plutón.

Cuenta con 10 centros en Estados Unidos y continúa estudiando los enigmas del universo, para tomar mejores decisiones sobre cómo mantener y mejorar la vida sobre la tierra en el futuro.



Loca es la oveja, que con el lobo se confiesa.

Fin

PERSONAJE

ESCULPIENDO LA VIDA Y LA MUERTE

Uno de los artistas más importantes de nuestro país, en este siglo, es el escultor Rodrigo Arenas Betancourt.

Nació el 23 de octubre de 1919 en la vereda el Uvital, municipio de Fredonia en el departamento de Antioquia.

El maestro en sus comienzos, tuvo grandes dificultades económicas, que poco a poco superó y le formaron como un hombre fuerte, que no se desanimó ante la adversidad, sino que se hizo grande. Era una persona culta y hábil.

En el seminario recibió la influencia del ambiente humanista y aprendió tanto el griego como el latín.

Realizó múltiples oficios como el de artesano, obrero, carpintero y cartero. Fue ayudante de escenografía en el cine y en el teatro.

Se desempeñó también como fotógrafo de arquitectura. En el periodismo escribió para diferentes medios como el periódico "El Colombiano" de Medellín.

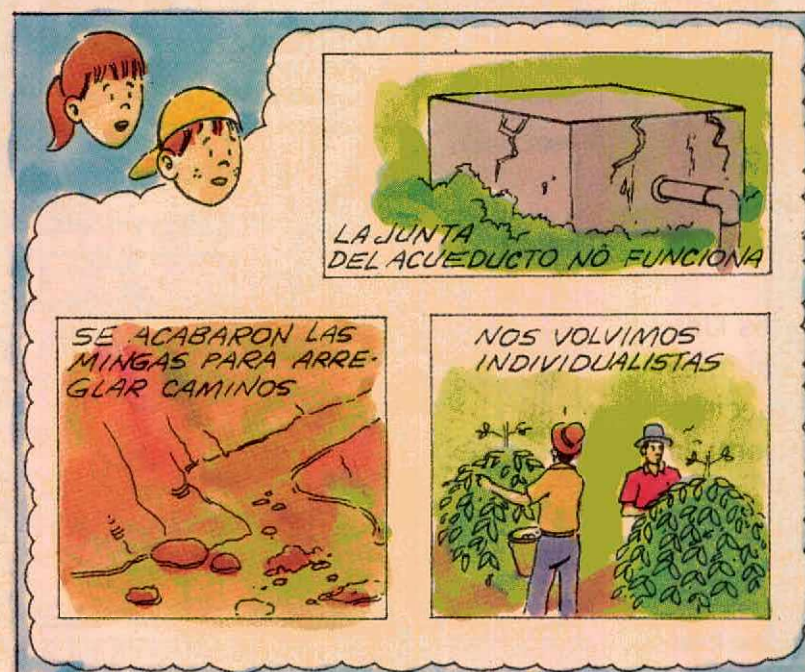
Estudio Bellas Artes en la capital antioqueña y Santa Fe de Bogotá. Siguió su formación artística en la academia San Carlos de México, y en la Escuela Libre de Arte La Esmeralda en la misma ciudad.

Durante su estadía en México hizo parte de las misiones que enseñaban Religión a las tribus mayas, de las cuales obtuvo una "concepción muy clara del hombre americano de ayer y de hoy", que se aprecia en sus obras.

Le recordamos por sus monumentales esculturas más conocidas: El Bolívar Desnudo, El Cristo de la Liberación, El Monumento a la Raza Antioqueña, El Hombre Creador de Energía, Monumento a la Batalla del Pantano de Vargas, Prometeo y El Bolívar-Cóndor.

Negocio bueno, a ambas partes deja contento.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

NUESTRO MUNDO

POR UNA AMÉRICA UNIDA

La Organización de Estados Americanos (OEA) fue fundada en Santa Fe de Bogotá en 1948.

Desde su creación ha estado conformada por las 35 naciones del Continente y su objetivo es la consolidación de la paz y el desarrollo.

La OEA busca prevenir los conflictos armados, hacer respetar la democracia en los países miembros y facilitar la cooperación entre los mismos.

Apoya los esfuerzos regionales que busquen el desarrollo económico, social y cultural.

También vela por el respeto de los Derechos Humanos en América; es así como en 1978 participa en el establecimiento de una Corte Interamericana dedicada a su protección.

Entre los principales logros de esta Organización está la creación de Banco Interamericano de Desarrollo (BID), que financia los distintos proyectos de desarrollo económico y social.

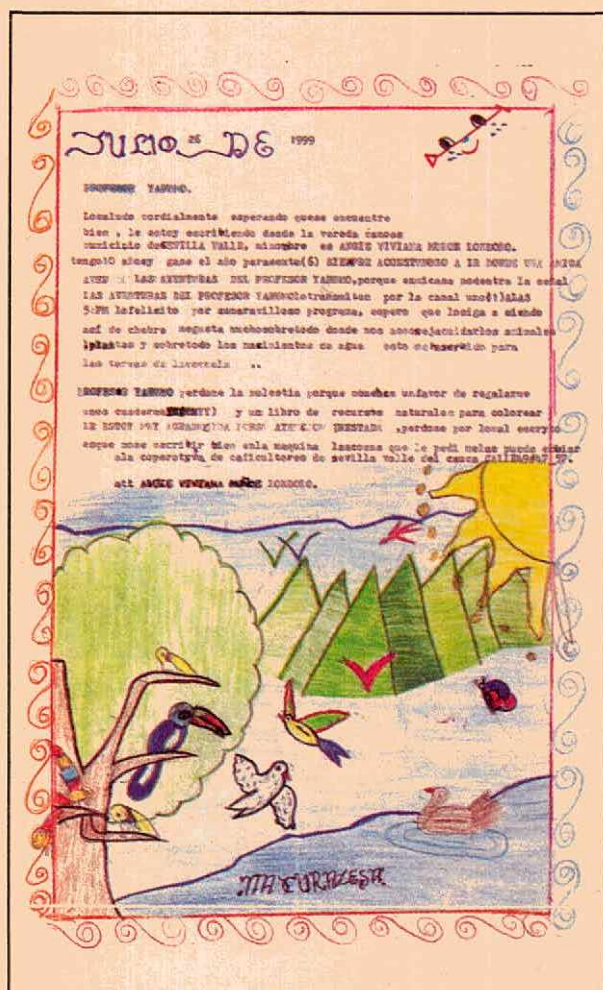
También participó en la consolidación de la Alianza para el Progreso, organismo creado por el Presidente norteamericano John F. Kennedy, para la realización de programas que propendieran por el desarrollo de los países americanos.

Para promover la democracia, la OEA ha garantizado las elecciones limpias en algunos países y ha evitado golpes militares en otros.

Claros ejemplos de su actividad, durante esta década, se han visto en Haití, Perú y Guatemala. Países que ahora gozan de una mayor estabilidad política y democrática.

Su máxima autoridad es el Secretario General. Este cargo está ocupado actualmente por el expresidente César Gaviria Trujillo.


FIN



R/. Mi querida niña: La felicito por haber ganado el año y espero que siga aprendiendo muchas cosas. Le agradezco que sea una fiel televidente de nuestros programas. A vuelta de correo le envío unas cartillas.

Atte. Profesor Yarumo



Chorrera Negra, Nariño.

Profesor Yarumo:

Lo saludo de una manera muy especial deseándole que se encuentre bien.

Después de este corto saludo, paso a contarle lo siguiente:

Yo he leído sus periódicos que envió a la escuela Chorrera Negra donde estudio. Y también he visto sus programas en la televisión, y me han parecido buenísimos. Quiero colaborar con unas coplas.

*La malva con ser la malva
en cualquier peña florece
el hombre soltero y libre
en cualquier cama amanece.*

*Si quieres que te cuente coplas
voy a contar la primera,
como tengo mucho susto
ni me acuerdo como era.*

Espero que le guste.

Atte. Liliana Maya H.

Escuela Chorrera Negra. 5º de primaria.

R/. Liliana: Por supuesto que me gustaron muchos sus coplas, y ojalá nos siga mandando. Saludos a todos los amigos y a la profesora en la escuela Chorrera Negra.

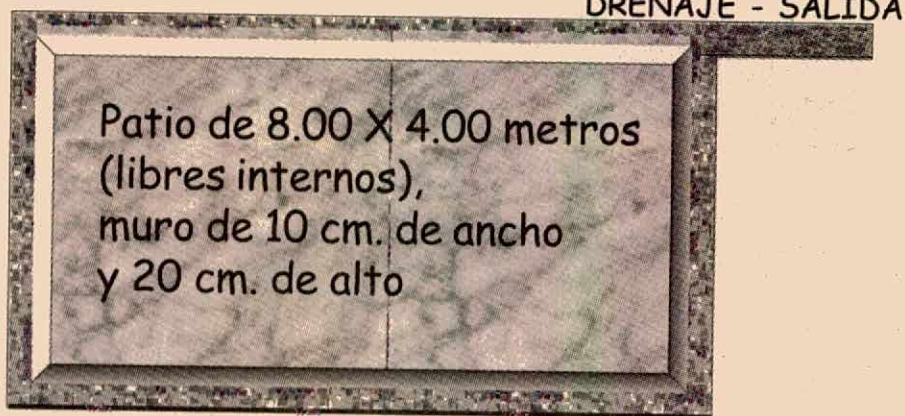
Atte. Profesor Yarumo.

YARUMORADAS

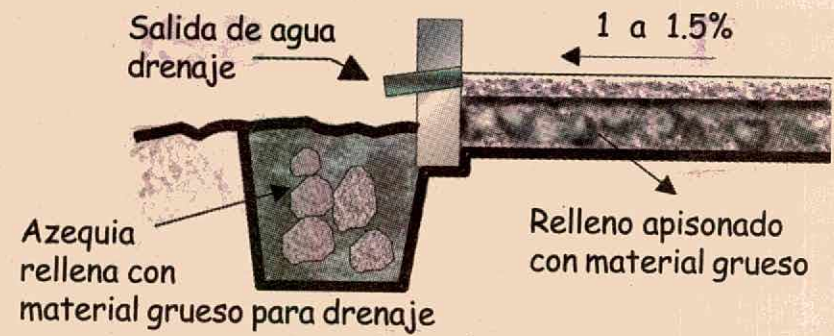
EL PROFESOR Y UNOS NIÑOS HACEN INVENTARIO DE AVES DE LA VEREDA



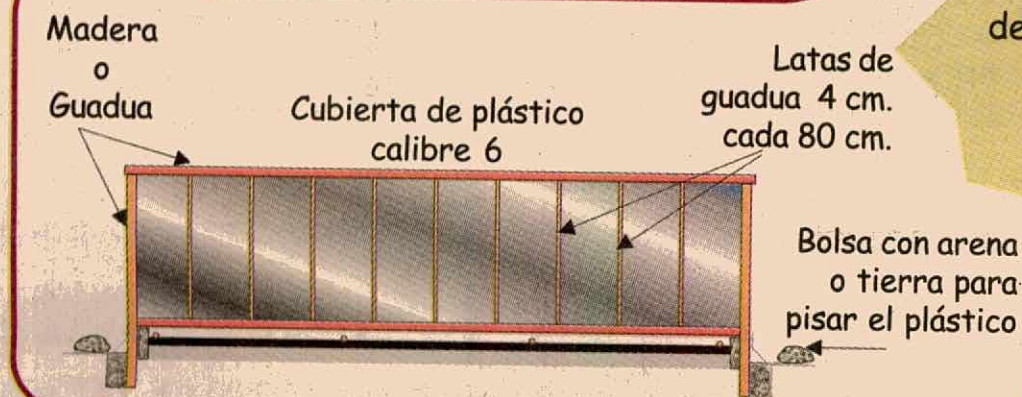
Patio Para Marquesina Vista En Planta



DETALLE BASE Y PISO



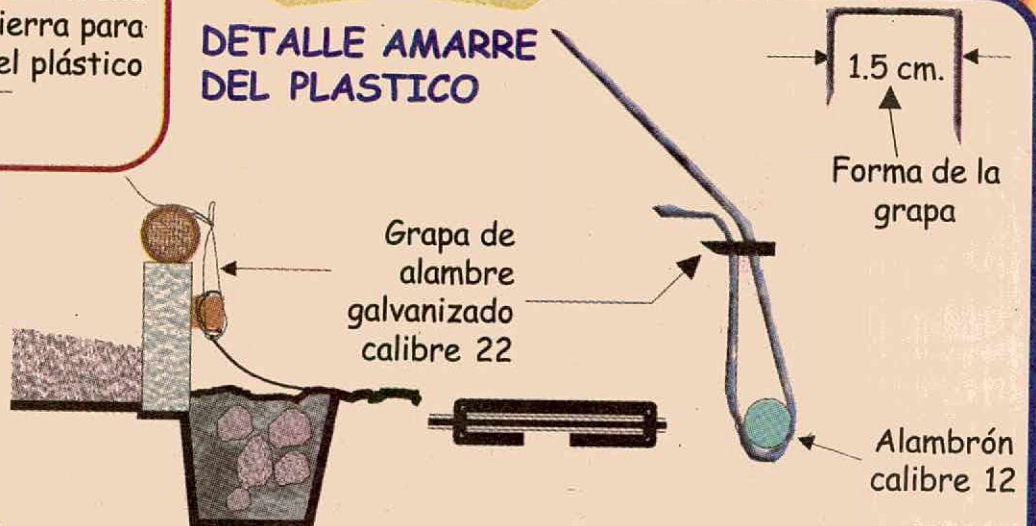
Marquesina Plástica Vista Lateral



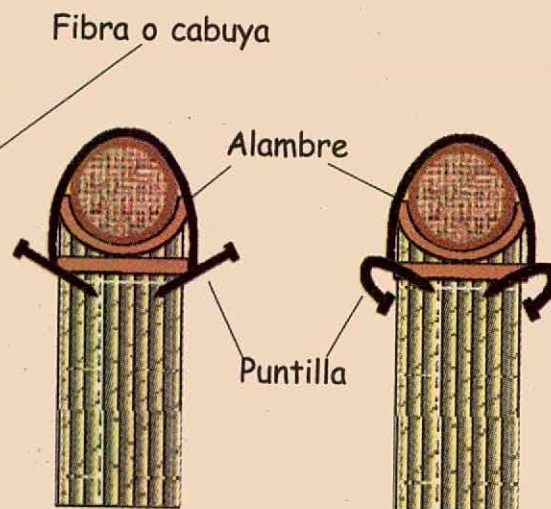
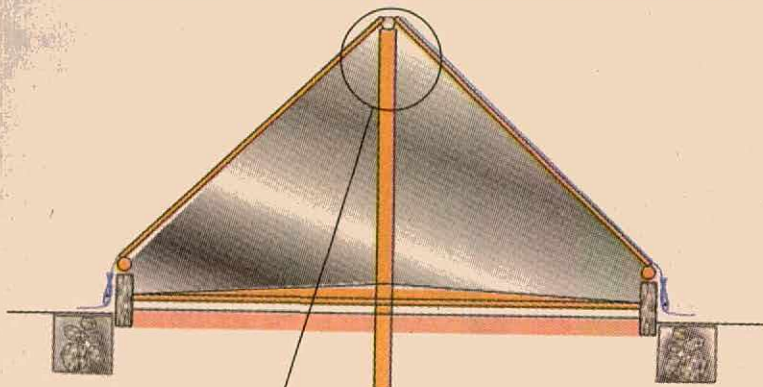
NOTA: El plástico se amarra a un alambre a lo largo de los lados de la marquesina. Se puede coser o amarrar con alambre delgado, galvanizado calibre 22, con el mismo que se fabrican las grapas.



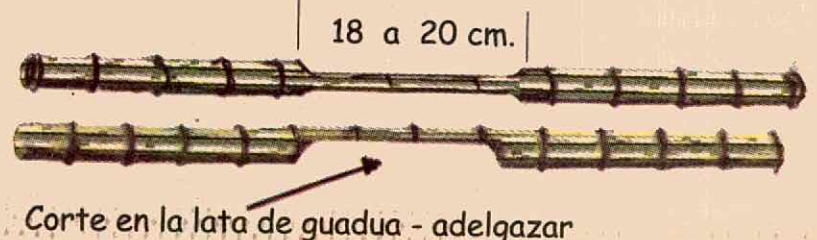
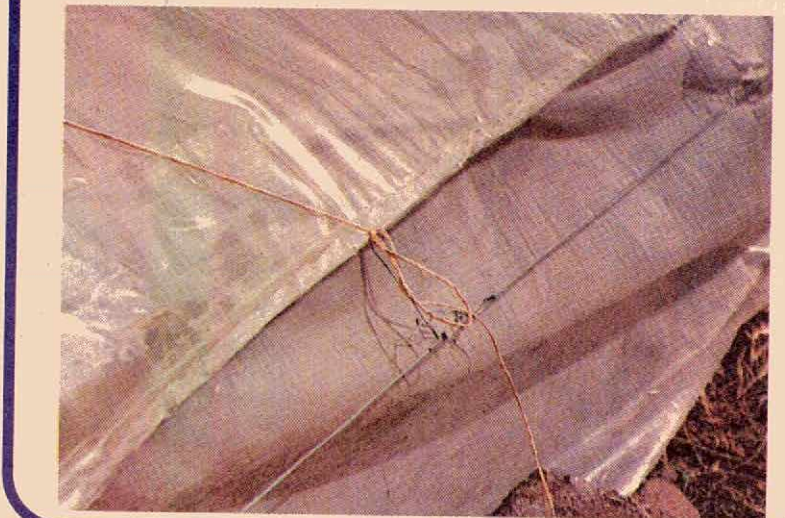
DETALLE AMARRE DEL PLASTICO



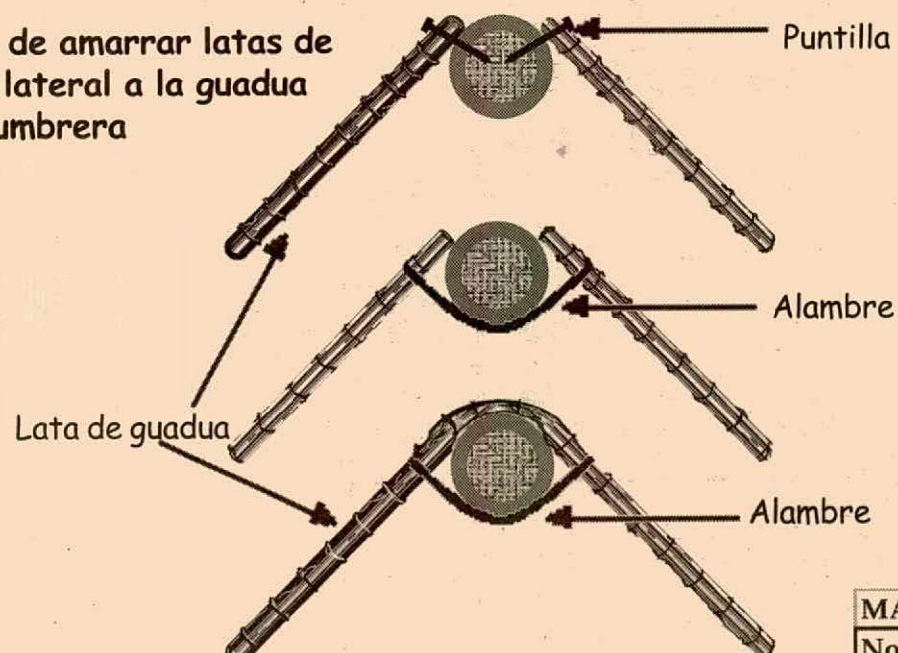
Marquesina Plástica Vista Frontal



AMARRE DE LA GUADUA DETALLE CUMBRERA



Formas de amarrar latas de guadua lateral a la guadua de la cumbre



SECADO NATURAL AL SOL

- ☞ El sol y el viento.
- ☞ Marquesinas de 7 metros de ancho y 1.80 m. de alto
- ☞ Plástico calibre 6 de 8 metros de ancho.

Programa beneficio ecológico de café
Proyecto: Marquesina secado de café

MATERIALES: GUADUA Y PISO EN CONCRETO

No.	DESCRIPCIÓN	UND	CANT
1	PLÁSTICO CAL. 6 X 6M	UND	12
2	TACO GUADUA X 3.50 m	UND	8
3	TACO GUADUA X 9.0 m	UND	3
4	ALAMBRE GALVANIZADO CAL 22	KG.	0.5
5	ALAMBRE GALVANIZADO CAL 12	KG.	2
6	TABLA FORMALETA	UND	0
7	PUNTILLA SURTIDA	LB	1
8	CEMENTO	BTO.	9
9	ARENA	M3	1.2
10	GRAVILLA	M3	2.3
11	PIEDRA	M3	1.2
12	BLOQUE CEMENTO #10	UND	57
13	MALLA ALBRE. POLLOS - PISO	M2	33
14	CINTA PEGANTE X 2 1/2"	UND	1

TECHO PLASTICO TRANSPARENTE
CALIBRE 6 DEL LARGO DEL PATIO
MÁS 4 METROS.

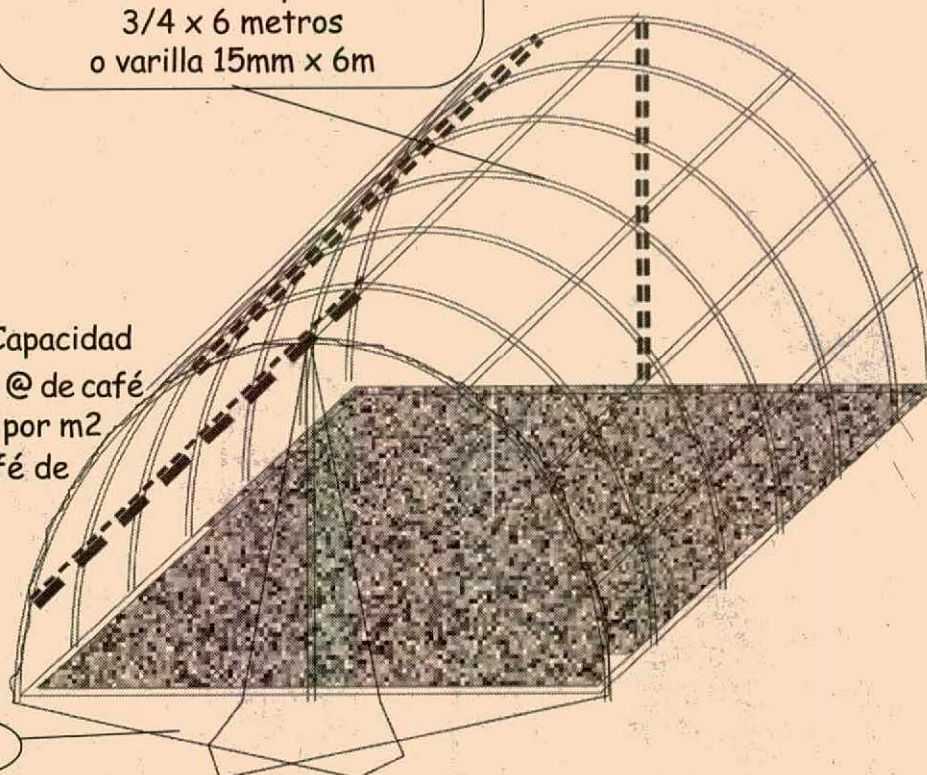
Ancho del patio
 Máximo 4.20
 metros

Latas de
 guadua

Máxima Capacidad
 de Secado: 1 @ de café
 pergamino seco por m²
 con una capa de café de
 3 a 4 cm de gruesa

Tapa plástica ambos lados

Latas de guadua
 o tubo hierro pesado
 3/4 x 6 metros
 o varilla 15mm x 6m



¡LA CALIDAD, VENDE!

La importación de café defiende la caficultura colombiana

Fuente: Glorisa Comunicaciones

Que Colombia importe café sorprenderá a muchos, pero este hecho es un fenómeno normal.

Hay otros países productores de café, como Cuba, México y Brasil, por citar algunos, que en un momento han destinado su mejor café al exterior y han importado para abastecer el mercado interno.

¿Por qué importar café?

Porque existe un déficit de café para el consumo en Colombia.

¿Cuál es la razón para que se presente dicho déficit?

Obedece principalmente a que en la trilla y selección de café para exportación no se genera suficiente grano para abastecer el mercado interno. La mejor calidad de la cosecha y los desarrollos en tecnología e investigación, han hecho que cada día, afortunadamente, queden menos granos de calidad no exportable.

¿Por qué no se puede dejar café tipo exportación para consumo interno?

Destinar café tipo exportación al consumo nacional terminaría por encarecer exageradamente este producto en el mercado doméstico, ya que los colombianos tendrían que pagar lo que estaría dispuesto a pagar el mercado internacional por el mismo café.

¿Se dejará de comprar el café a los productores nacionales?

La importación de café no atenta contra el trabajo ni contra la producción nacional. No es que se le vaya a dejar de comprar a un productor nacional por preferir uno extranjero. De lo que se trata es garantizarle a los caficultores el mejor precio por el grano, manteniendo la calidad de café para exportación y protegiendo sus ingresos.

Destinar café tipo exportación al consumo nacional terminaría por encarecer el producto en el mercado doméstico

¿Lo ideal es incrementar la producción?

No. Aumentar la producción no es la solución. Esto representaría saturar el mercado internacional de café colombiano y como consecuencia directa el precio caería, afectando los menguados ingresos de los productores nacionales.

¿Qué tipo de café se importaría?

Los cafés a importar se mezclarán con las pasillas nacionales, lo que constituye la mejor alternativa en términos de precio para el consumidor. La Federación Nacional de Cafeteros, velará para que la mezcla ofrecida al consumo interno no se aleje del sabor al que el paladar colombiano está acostumbrado.

¿Cómo garantizar que el café importado no genere problemas fitosanitarios?

El café que se importe no será verde. De esa manera se protegen los cultivos.

¿Si no hay café para consumo interno, cómo garantizar las exportaciones?

Es importante que no se confunda el déficit de café para consumo interno con una escasez de café colombiano para exportación. La cosecha de este año se estima sea de 11 millones de sacos y Colombia tendrá suficiente grano para atender todos sus compromisos internacionales. Así mismo, los cafés solubles para exportación que sean producidos con materia 1005 colombiana, serán certificados por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

¿Es legal que Colombia importe café, siendo el segundo productor mundial?

La importación de café ha sido legalmente permitida desde hace muchos años y sólo hasta ahora se da coyuntura para que esto suceda. La decisión de importar no es de carácter administrativo. Obedece simplemente a la racionalidad económica del mercado. Esto no es apocalíptico, es sencillamente que el mercado y la defensa, tanto a los caficultores y consumidores, recomienda que ante el señalado déficit, la importación es una buena solución.

La importación de café no atenta contra el trabajo ni contra la producción nacional. No es que se le vaya a dejar de comprar a un productor nacional por preferir uno extranjero.

¿En conclusión, por qué es favorable la medida de importar café?

La importación de café, cuando sea necesaria, protegería tanto a productores como a consumidores.

Es la solución que mejor defiende el ingreso del productor y el bolsillo de los consumidores colombianos.

Lo que está escaso en Colombia es el café que no cumple con los altos parámetros de calidad que impone la Federación Nacional de Cafeteros, que permiten la exportación a mejor precio y que siempre se ha destinado al consumo interno.

Colombia tendrá suficiente café para atender la demanda internacional.



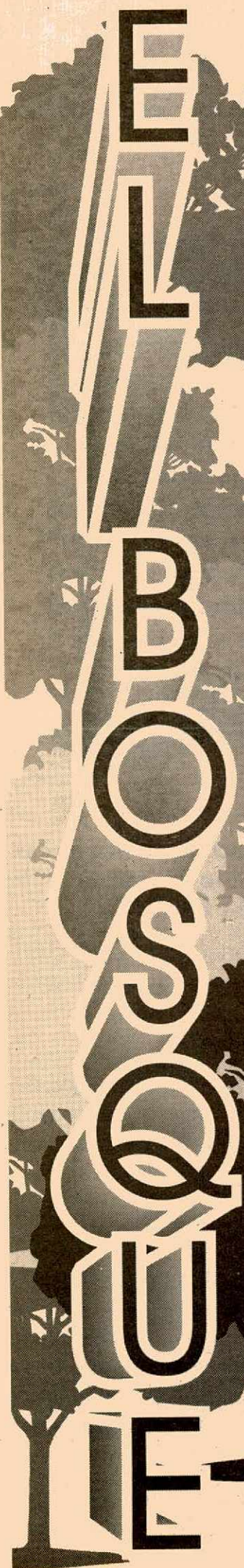
En la vereda El Bosque, municipio de Chaparral, la comunidad se organizó y el programa de radio Tomémonos un Tinto allí se grabó.

Aprovecharon la oportunidad que la clausura del programa de Salud Básica les permitió.

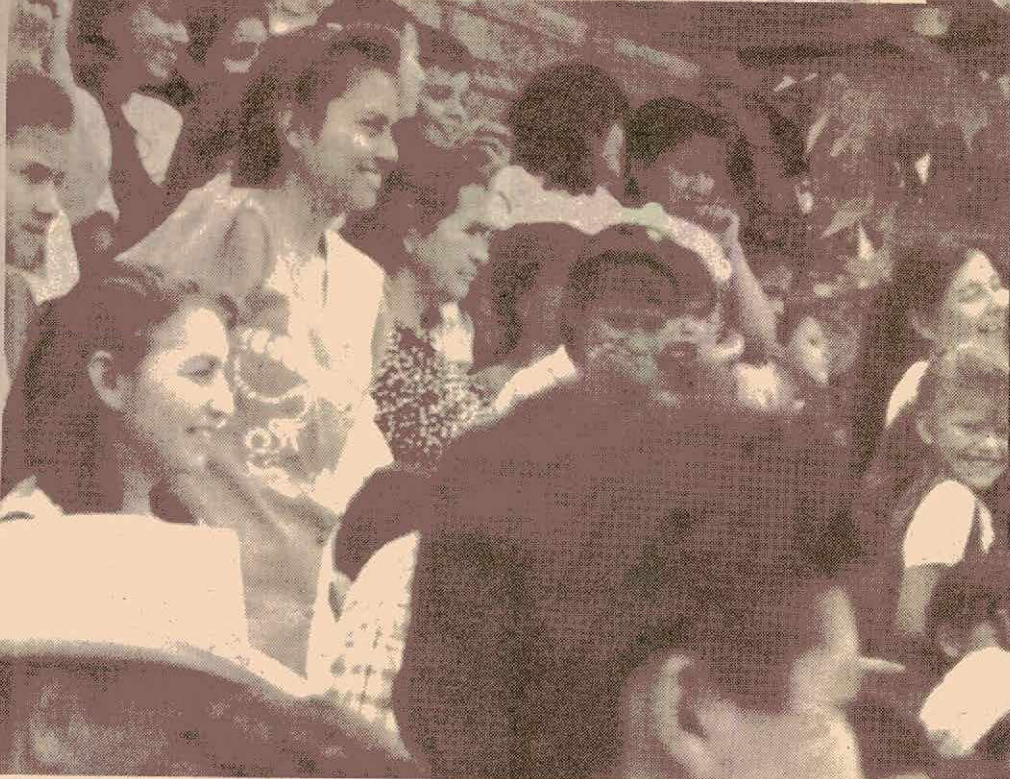
Más de 300 personas el programa congregó. Todos disfrutaron de las coplas, la música, el teatro, las muestras de alimentos y vestidos que las cursillistas expusieron, para satisfacción de sus familias y de toda la región.



Agradecemos la valiosa colaboración que: César Eladio Campos, miembro principal Comité Departamental de Cafeteros, Tadeo Donoso, Jairo Perdomo, Juan Clímaco Peña, miembros del Comité Municipal de Cafeteros de Chaparral, nos prestaron para la realización de este evento. De igual manera un reconocimiento especial a Sandra Milena Sánchez, multiplicadora de Bienestar; al igual que a: Gabino Bulla, jefe seccional Chaparral, José Quiñones y Armando Polentino, técnicos de extensión.



Santa Rita



En Santa Rita, la que más disfrutó y gozó, después de la comunidad, fue la profesora Rita. Ella organizó a los jóvenes, coordinó el programa cultural y permitió que la juventud líder de la vereda participara activamente.

Presentamos a nuestros lectores algunos aspectos de la reunión en Santa Rita, distrito de Lisboa, municipio de Anzoategui, donde el programa Tomémonos un Tinto cuenta con una sintonía total entre los cafeteros.

Agradecemos a los organizadores de la cabalgata, jinetes experimentados, que madrugaron y con sus corceles marcharon por la paz, la armonía y la calidad del café.



Club de amigos de Tolima Cafetero y Tomémonos un Tinto

NIÑOS Y JÓVENES A PARTICIPAR

A partir de esta edición queremos estar más unidos con los niños, las niñas, las jóvenes y los jóvenes que hacen parte de la gran familia cafetera de nuestro departamento.

Afiliarse al *Club de Amigos de Tolima Cafetero* y *Tomémonos un Tinto*, es muy sencillo. Sólo basta escribir una carta contándonos el motivo por el cual quieren pertenecer al Club. También nos deben decir si escuchan el programa y si leen el periódico. Además, nos deben adjuntar su fotografía, el nombre completo, fecha de nacimiento, el grado de estudio, la vereda donde vive y el municipio.

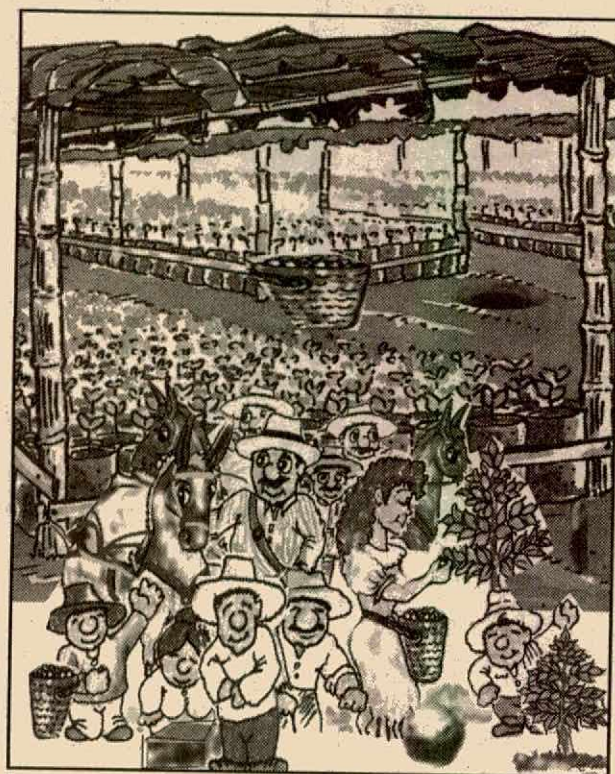
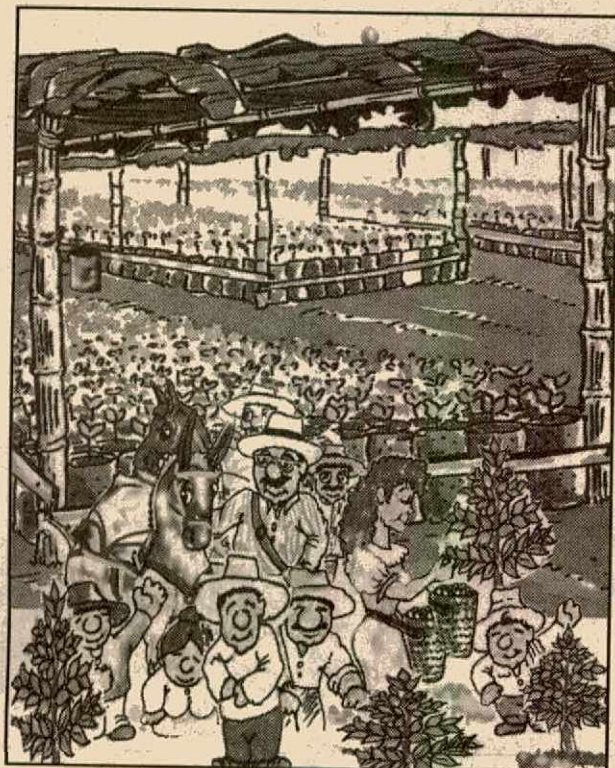
Las cartas las pueden enviar a nombre del periódico TOLIMA CAFETERO, carrera 1 #17-33, Ibagué. Por intermedio de los Comités Municipales estaremos despachando los carnés. Es importante que se apresuren, pues el cupo es limitado. Siendo socios del Club, podrán participar en los concursos que les tenemos preparados y que saldrán en las próximas ediciones, con la oportunidad de ganar bonitos premios.

Claro está que también, para ser socios activos, tendrán que cumplir con ciertos requisitos:

1. Hacer que en la vereda se escuche el programa *Tomémonos un Tinto* y lean *Tolima Cafetero*.
2. Leer en familia el periódico y luego coleccionarlo.
3. Hacer que otras personas de la vereda también lo lean.
4. Enviarnos cartas contándonos si en la vereda escuchan el programa y leen el periódico.
5. Participar en la elaboración de esta página haciéndonos llegar coplas, canciones, dibujos, etc.
6. Tener muchas ganas de participar, ser muy inquieto y vivir en paz con todos los miembros de la familia.



ENCUENTRE LA DIFERENCIA



Nuestro dibujante es un poco descuidado y olvidó hacer los dos dibujos iguales tal como se le indicó. Como él está bastante ocupado con otros encargos, ayudémosle a encontrar esas 10 diferencias que quedaron entre las dos imágenes. Eso sí, participemos todos en familia y pongamos a funcionar nuestra capacidad de observación.

HOROSCOPO



ACUARIO
(Enero 21 a Febrero 19)
Haga claridad de sus prioridades y vaya despejando el camino. No se preocupe si tarda más de la cuenta. Es mejor ir despacio y sin ninguna afán. Así verá los resultados.



(Julio 23 a Agosto 22)
Mantenga el control sobre su vida y sus actividades. No deje que otras personas decidan por usted. Sienta la compañía pero tome sus propias decisiones.

Febrero 20 a Marzo 20)

Los días felices en el amor dependen de sus actuaciones. Expresé sin temor sus sentimientos y halague con detalles a su pareja.



(Agosto 23 a Septiembre 22)

Su capacidad laboral está demostrada con creces. Esto le traerá un especial reconocimiento y la satisfacción del deber cumplido.



(Marzo 21 a Abril 19)
Unase al grupo de la gente que hace cosas buenas. Usted tiene las características para ser un buen líder. Aproveche esas circunstancias y demuestre sus capacidades.



(Septiembre 23 a Octubre 23)

Con humor, paciencia y verdaderos sentimientos podrá conquistar a esa persona que le da vueltas en su corazón. No se apresure y maneje la situación con inteligencia y astucia.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)
Cuide su salud. No deje pasar por alto esas molestias que le vienen aquejando desde hace tiempo. Recuerde que usted vale.



Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)
En los momentos difíciles apóyese en su familia. Sólo quienes le quieren de verdad podrán comprender mejor su situación.



(Mayo 21 a junio 20)

Escuche las opiniones de los demás y luego emita su propio juicio. No sentencie sin antes conocer las causas que tienen las personas para actuar de determinada manera.



(Noviembre 22 a Diciembre 21)

No le de cabida a los pensamientos negativos. Si lo hace, sólo conseguirá que sus días sean oscuros y tristes. Pinte de color su vida y así alegrará también su familia.

(Junio 21 a Julio 22)
Recupere la energía perdida. En un lugar silencioso encuentre con sus propios pensamientos y respire con tranquilidad.



(Diciembre 22 a Enero 20)

No deje sin concluir los proyectos que empezó con gran entusiasmo. Tiene muchos motivos para terminar con éxito y sentir el orgullo de sus propias realizaciones.



Déle rendimiento a su café

Amigo cafetero: recorte este importante cuadro y téngalo a mano para que bonifique su café excelso en el momento de la venta.

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA COMITÉ DEPARTAMENTAL DEL TOLIMA
FACTOR DE RENDIMIENTO MUESTRA DE 200 Y 250 gramos
PRECIO POR KILO = (\$BASE Kg X 92.7)/FACTOR

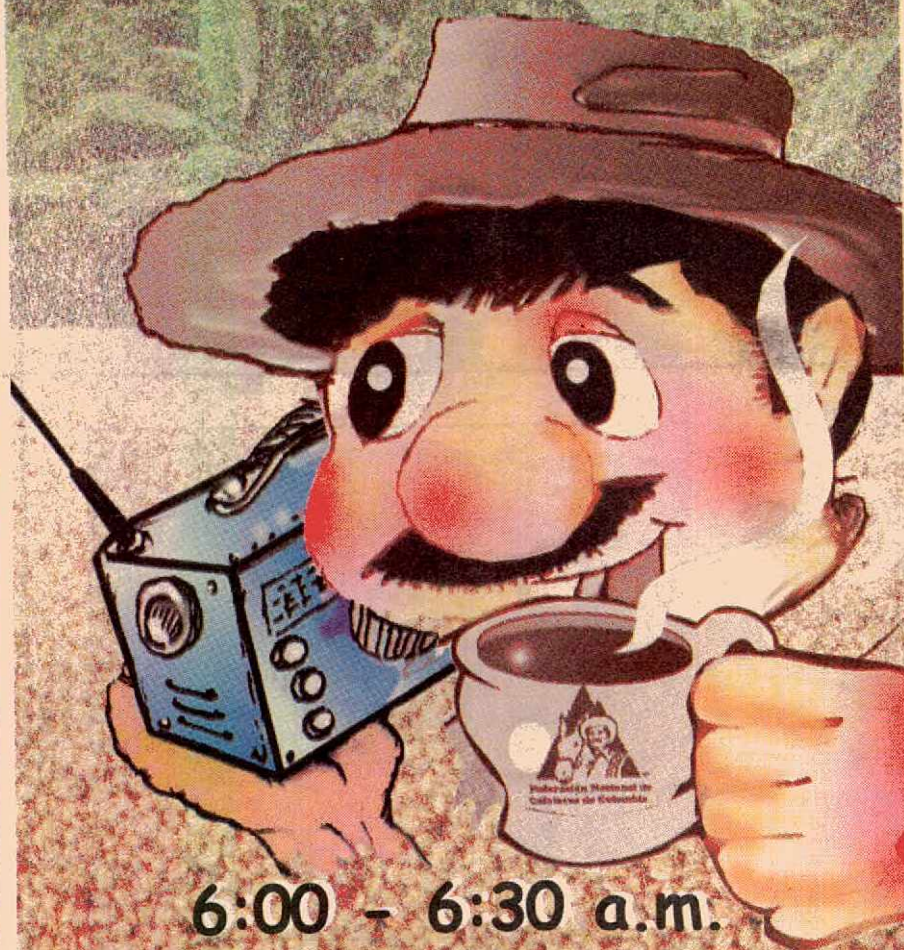
ALMENDRAS SOBRE	FACTOR / 200	ALMENDRAS SOBRE	FACTOR / 250
M14 gr	gr	M14 gr	gr
160	86.21	200	86.21
159	86.75	199	86.64
158	87.30	198	87.08
157	87.85	197	87.52
156	88.42	196	87.97
155	88.99	195	88.42
154	89.57	194	88.87
153	90.15	193	89.33
152	90.74	192	89.80
151	91.35	191	90.27
150	91.95	190	90.74
149	92.57	189	91.22
148	93.20	188	91.71
147	93.83	187	92.20
146	94.47	186	92.70
145	95.12	185	93.20
144	95.79	184	93.70
143	96.46	183	94.22
142	97.13	182	94.73
141	97.82	181	95.26
140	98.52	180	95.79
137	100.68	179	96.32
134	102.93	178	96.86
131	105.29	177	97.41
128	107.76	174	99.09

NOTAS: PESE LAS ALMENDRAS LIMPIAS SOBRE MALLA 14.
BUSQUE EN LA PRIMERA COLUMNA EL VALOR MÁS CERCANO A
LOS GRAMOS OBTENIDOS.

PRECIO DEL CAFÉ: MULTIPLIQUE 92.7 POR PRECIO
DE SUSTENTACIÓN Y DIVIDA POR EL FACTOR

REVISE QUE LA TABLA CORRESPONDE AL TAMAÑO
DE LA MUESTRA (200 Ó 250 GRAMOS)

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