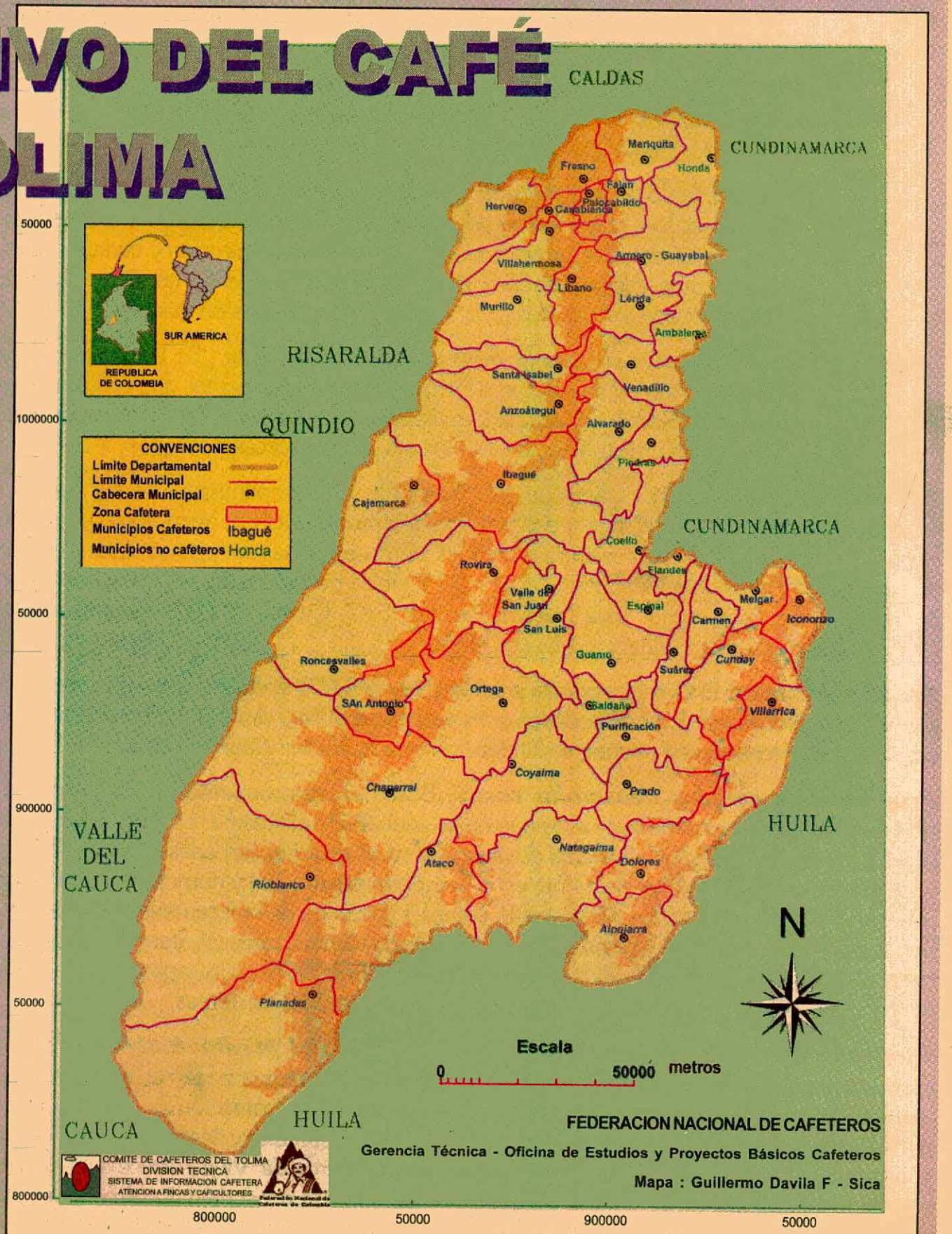


EL CULTIVO DEL CAFÉ EN EL TOLIMA

De acuerdo con la Encuesta Nacional Cafetera del año 1997, el departamento del Tolima ocupa el tercer lugar en producción de café a nivel nacional con un área de 106.131 hectáreas. De los 46 municipios, 39 son productores de café. Como podemos observar en el mapa cafetero del Tolima, el cultivo del café se encuentra disperso a lo largo de la vertiente oriental de la cordillera central en 29 municipios (81% del área con café) y de la vertiente occidental de la cordillera oriental en 10 municipios (19%).



El Comité de Cafeteros del Tolima, por intermedio de su Servicio de Extensión, participa en la solución de los múltiples problemas que aquejan a la población cafetera del departamento, mediante el desarrollo de planes, programas y proyectos de educación y capacitación. Entre los principales que se están adelantando en el presente año se tienen:

Renovación de cafetales: Se continúa con el rejuvenecimiento de la caficultura mediante la renovación de los cafetales. Se espera que este año los Cafeteros renueven 8.500 Has. a través de los métodos de siembra y zoqueo.

Diversificación del ingreso: Para que los Cafeteros obtengan ingresos adicionales complementarios al café, se pretende la instalación de 1.300 Has. de cultivos de diversificación como plátano, banano, caña panelera y aguacate.

Sostenimiento y mejoramiento de la calidad del café: Es muy importante el sostenimiento y mejoramiento de la calidad del café producido en el Departamento, eliminando los defectos provocados en las etapas de recolección y beneficio. Para esto ofrecemos capacitación a los Caficultores en las buenas prácticas que deben ser aplicadas, mediante actividades incluidas en la temática de los grupos de gestión.

Seguridad alimentaria y generación de empleo: Se busca que las familias cafeteras produzcan en sus fincas buena parte de los alimentos que consumen para su seguridad alimentaria y como ahorro de recursos, al evitar comprarlos en los mercados. A la vez se genera empleo familiar en sus propias parcelas.

Actividades educativas: El Servicio de Extensión, en cumplimiento de sus funciones de organización de las comunidades y del proceso de transferencia de tecnología y capacitación ejecutará cerca de 1.300 eventos entre reuniones, demostraciones de método, cursos, seminarios, días de campo y giras. Adicionalmente, el Comité financia programas de capacitación en beneficio de los cafeteros tales como: Viva Nuestra Escuela, SAT, Cursos de Caficultura Eficiente en el CECAF y Cursos en la Fundación Manuel Mejía.

Análisis de suelos: El Comité apoyará la realización de 3.000 análisis que tienen para el presente año un valor unitario de \$ 22.000, de los cuales asume el 50% y el restante 50% es cancelado por cada cafetero interesado en orientar su fertilización basada en el análisis de suelos.

Programa de salud y desarrollo social: Busca el mejoramiento de las condiciones de vida de los caficultores, mediante el apoyo en la solución de problemas comunitarios de carácter social a través de la afiliación al sistema de seguridad social en salud, jornadas de salud, capacitación, y campañas específicas, especialmente en el componente de salud y nutrición, dirigidas hacia la prevención. El Comité está cofinanciando recursos con el fin de mantener la afiliación de 1.800 trabajadores migratorios al sistema subsidiado de salud; además, apoya la atención de 50 pacientes con problemas de paladar hendido en jornadas de Operación Sonrisa y patrocina la realización de 28 cursos veredales en salud y desarrollo familiar para 560 asistentes.

Programa para la Protección y Recuperación del Medio Ambiente: El Comité, con recursos del Fondo Ecológico, apoya a las familias caficultoras en temas relacionados con el manejo del medio ambiente con capacitaciones, compra y protección de predios que hacen parte de nacimientos de fuentes surtidoras de acueductos veredales y descontaminación particular y comunitaria. Por intermedio del programa Sembradores de Vida, ofrece enseñanza a los estudiantes de las escuelas para que quieran la naturaleza y la conserven. Igualmente se incentiva a los Caficultores para la utilización de beneficiaderos ecológicos.

Edición 126

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 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 mejor preparación para el futuro es
un presente bien visto, bien hecho.*

M. Donald

CARTA DEL DIRECTOR

Este año esperamos adelantar conjuntamente entre el Comité, las comunidades y otras entidades interesadas en el desarrollo departamental, las obras programadas para la zona cafetera.



Este trabajo en equipo debe ser coordinado para que podamos extender al máximo los recursos económicos, que como se conoce, se vieron afectados por todas las difíciles circunstancias de la industria cafetera.

Igualmente continuaremos insistiendo en el manejo de la calidad, pues es necesario y prioritario que mantengamos ese buen nivel dentro del mercado cafetero internacional, como factor básico de competencia.

Esperamos también que este sea un año en el cual el comportamiento del precio del grano se mantenga consecuente y nos permita una estabilidad programada.

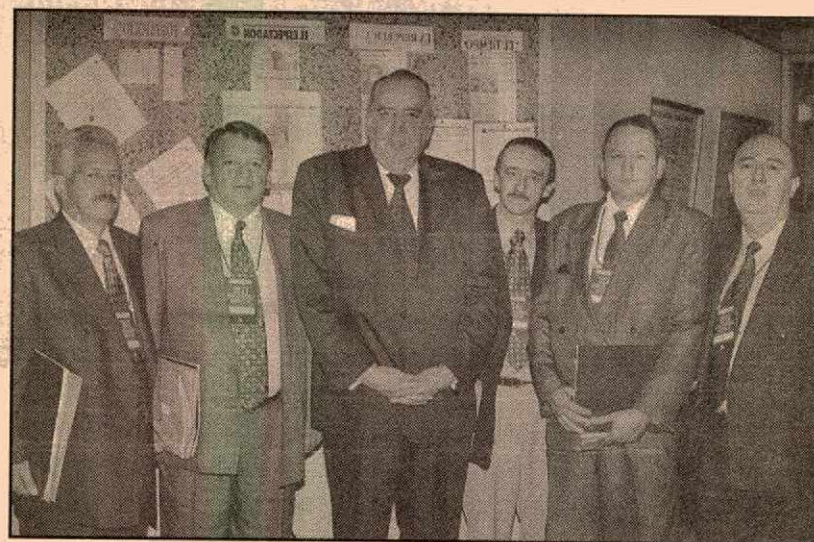
Ojalá se nos cumplan todos los buenos propósitos y tengamos un año más estable, no sólo en materia cafetera sino también en el orden social.

Nuestra actitud debe ser positiva, pues es la única manera como podemos colmarnos de buenas razones para cambiar esa zozobra que a veces nos invade en nuestro atormendado país, por un ambiente más esperanzador.

Desde el Comité de Cafeteros estaremos siempre dispuestos para aportar todo lo necesario para que todos nos contagiemos con actitudes motivantes de trabajo.

Efraín Narváez Velásquez

Representación gremial



Los miembros del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, junto con el Director Ejecutivo, estuvieron representando al departamento en el pasado Congreso Cafetero, que se desarrolló en diciembre del año inmediatamente anterior en la ciudad de Bogotá.

En la gráfica aparecen de izquierda a derecha: Humberto Tafur, Jairo Francisco Barragán, Jorge Cárdenas Gutiérrez, Silvio Betancur, Luis Javier Trujillo y Efraín Narváez.

ATENCIÓN

Almacafé cuenta con una línea telefónica gratis para que usted, Cafetero, conozca diariamente el precio interno del café con sólo marcar el siguiente número:

9800112332

almacafé

almacenes generales
de depósito de café, s.a.

Reserva de bosque y agua

VILLAHERMOSA

Villahermosa es, como todos los municipios del Norte del Tolima, una reserva inmensa de recursos naturales, de paisajes encantadores y personas laboriosas. Su cercanía con el Nevado del Ruiz hace que existan lugares frescos de aguas termales donde el turista puede descansar.

Villahermosa es otro de los municipios donde el Comité de Cafeteros adelanta una importante labor en beneficio de las comunidades que cultivan el grano. Los aportes económicos para la construcción de obras como vías, puentes, acueductos, alcantarillados tienen una especial significación. Allí el Servicio de Extensión trabaja en el programa de renovación de cafetales y capacitación técnica. Por otra parte, el municipio cuenta con representación gremial ante el Comité Departamental de Cafeteros, con don Silvio Betancur como miembro principal.

Atractivos turísticos

Los mayores atractivos turísticos del municipio lo constituyen la iglesia, que se levanta airosa en el parque de las araucarias, las lagunas La Llorona y Greolandia, el Valle de los Frailejones en la vereda Greolandia, y La Alameda, lugar donde concurren los turistas en busca de los famosos chorizos villahermoseños.

Este municipio cuenta con dos centros educativos de gran importancia: El Instituto Francisco José de Caldas y la Normal Departamental, en proceso de reestructuración como Normal Superior.

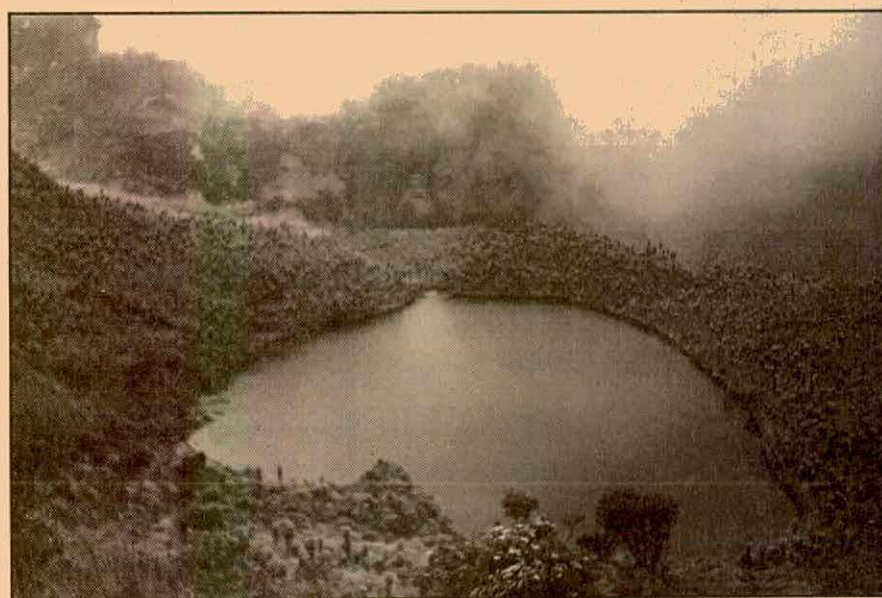
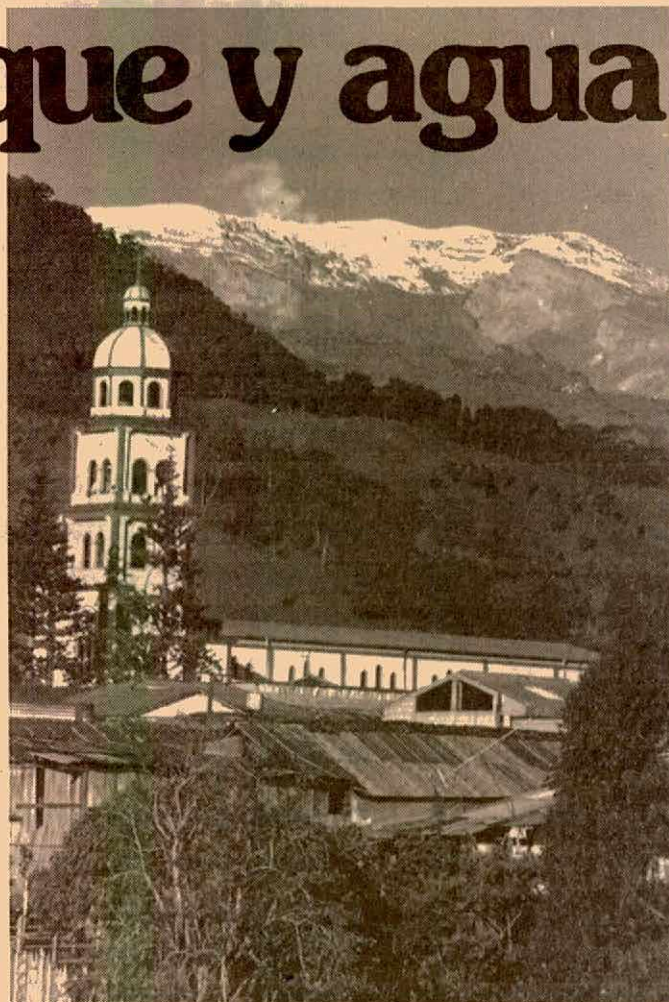
La salud en el municipio la atiende el hospital Ismael Perdomo, lo mismo que siete puestos de salud en las diferentes veredas de la jurisdicción.

En cuanto a la producción agrícola, Villahermosa es principalmente productor de café, pero se destaca la producción de papa, caña panelera, maíz, yuca y diferentes verduras y frutas. La explotación pecuaria es de significación. Existen diferentes crías de ganado vacuno, caballar y porcino.

Villahermosa fue fundada en 1863 por un grupo de colonos antioqueños que se aventuraron por la cordillera central en busca de nuevas tierras con el ánimo de incorporarlas a los procesos productivos del departamento. De esa manera se asentaron en la región conocida como El Placer, a la cual, posteriormente, le dieron el nombre de La Bonita, dependiente de Santo Domingo, hoy Casabianca.

Fue tan acelerado el empuje y crecimiento del poblado que pronto fue elevado a la categoría de distrito según Decreto No. 650 del 13 de Octubre de 1887 e inaugurado como tal el 1 de noviembre del mismo año.

El municipio limita al norte con Casabianca, por el oriente con Falan, Armero- Guayabal y Líbano, al sur con Murillo y por el occidente con el departamento de Caldas. En su jurisdicción se encuentra parte del Nevado del Ruiz.



AVISOS CLASIFICADOS

Desde Herveo nos envían la siguiente comunicación

«En mi calidad de usuario de este prestigioso periódico, y recogiendo la inquietud de muchos vecinos míos de la vereda La Leonera, de Herveo, me permito sugerir la inclusión de avisos clasificados que incluyan ventas de fincas, permutas u otros negocios afines, que por la amplia difusión del periódico a nivel departamental, serían de gran ayuda para nosotros.»

Sigifredo Martínez Castro

Agradecemos la carta de Sigifredo y con gusto atendemos su solicitud, abriendo las páginas del pedriódico en espera de los clasificados, que pueden enviar a la redacción de TOLIMA CAFETERO.

Capacitación e integración cafetera

«A mucho honor soy cafetero tolimense.

Es satisfactorio ver a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y al Comité Departamental del Tolima, con su formidable equipo de extensionistas y colaboradores, trabajando por reconquistar la moral del caficultor, mediante diferentes reuniones, seminarios y talleres.

Es placentero ver el entusiasmo e interés de la comunidad, en especial de los participantes en el curso de café, haciendo integración como factor indispensable para elevar su cultura.

Nuestro deseo es que estos eventos se realicen con frecuencia. Hacemos votos porque las condiciones nos lo permitan.»

Cordialmente

Eusebio Prada Díaz

Presidente Comité Municipal de Cafeteros de Icononzo



El niño Sembrador de Vida, Helver Peña Marín de 12 años de edad, lamentablemente perdió la vida en otro hecho de absurda barbarie. Helver vivía en la inspección San Juan de La China, Municipio de Ibagué, y pertenecía al grupo ecológico orientado por el Comité de Cafeteros, en el Instituto Técnico Agrícola San Juan Bautista, donde cursaba el grado 7o. Nos duele su fallecimiento y nuevamente clamamos por el derecho a la vida, especialmente la de los niños.

Coplas para El Secreto

Por : Edilberto Guzmán

En el municipio de Ibagué
inspección de Villa Restrepo
existe una vereda
con el nombre del secreto.

No tiene carretable
pero sí caminos ríales
bastantes vertientes de agua
con sombrío de guadales.

Cultivan el café
ganado y la agricultura
frutales y agapantos
y también la avicultura.

Mi apellido es Guzmán
mi nombre Edilberto
con cariño estas coplas
A mis amigos del Secreto.

**TOLIMA CAFETERO, el periódico al servicio
del pueblo caficultor**

Sus cartas hágalas llegar a la carrera 1 No. 17 - 33 Ibagué.

Cafés especiales

TULUNÍ SUPREMO

La brisa fresca proveniente de Las Hermosas, las cualidades de la tierra, el esmero y el cuidado en el cultivo del grano por parte de los caficultores del sur del Tolima, permiten que en varios países se consume café con el sello de esta región del departamento.

La Compañía Cafetera de Chaparral, desde hace varios años, comercializa en el mercado internacional las marcas Chaparral Excelso, Chaparral Supremo y Tuluní, ubicándose como una de las pocas empresas de la región que ofrece este tipo de producto

Tipo de cafés especiales



El movimiento de los cafés especiales es relativamente nuevo, pues nació hace 10 ó 15 años como una respuesta a los consumidores que buscaban una bebida de mayor calidad. Los cafés especiales se pueden agrupar en saborizados, de origen, de alta tostión y orgánicos.

Cafés Saborizados: Son aquellos a los cuales se les incorpora una resina con un determinado sabor. En Estados Unidos se volvió usual obsequiarlos como regalo, así como consumirlo después de las comidas. Este mercado representa un 35% del mercado de los especiales. Los sabores que se le agregan a este tipo de café son: vainilla, chocolate, fresa, nuez, entre otros.

Cafés de origen: Son cafés provenientes de regiones reconocidas por su calidad. El padre de los cafés de origen fue el 100% Café de Colombia; reúne cualidades particulares percibidas como mejores y el consumidor está dispuesto a pagar un precio.

Cafés de Alta Tostión: Tienen características particulares de sabor.

Cafés Orgánicos: Constituyen una pequeña porción de los especiales y responden a la tendencia mundial de los productos libres de agroquímicos.

en el mercado internacional.

Para José Fernando Alvarez, gerente, lo principal del café que exporta es la calidad de todo el proceso, es decir,

desde el mismo momento de la siembra hasta la entrega al comprador extranjero. "Somos muy cuidadosos en todo el proceso y por eso le recalamos al productor sobre la calidad del cultivo. Por nuestra parte, en la trilladora no escatimamos esfuerzos para detectar cualquier tipo de problema de calidad que se presente", indicó Álvarez.

Tuluní Supremo

El producto de mayor impulso que posee la Compañía Cafetera es Tuluní Supremo. "Es nuestro consentimiento. Este café es arábigo, posee cero defectos, se clasifica en malla 18 y 19. Nos esforzamos para que cada venta se haga con las mayores normas de calidad," recalca Alvarez.

En lo que se refiere a la calidad en taza, el café Tuluní Supremo tiene una tostión media, aroma medio, acidés entre media y alta y su cuer-



po es alto. Dichas características le han permitido a este café que compradores de Estados Unidos, Canadá, Alemania, Japón y Australia lo soliciten constantemente.

Futuro

El mercado de los cafés especiales, como los exportados desde Chaparral, crece permanentemente y la aceptación del consumidor por el café de origen como el colombiano también aumenta. Toda esta dinámica comercial se logra sostener en el exterior con productos de calidad.



Separata Técnica

TOLIMA

Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE



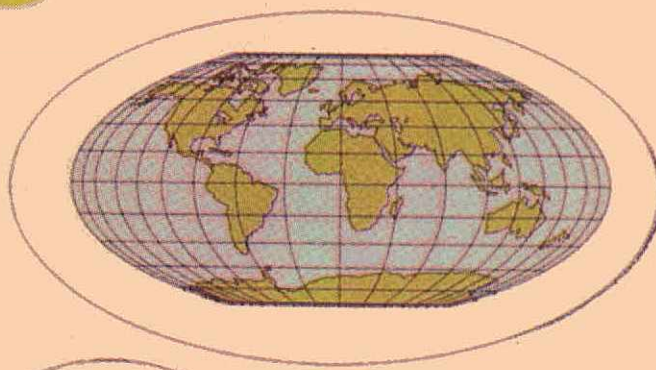
Nuestro café es reconocido en el mundo entero como el más suave, fresco y exquisito. Sin embargo, en Colombia desconocemos los grandes atributos de este importante cultivo.

En la siguiente Separata Técnica presentamos algunas características del café como bebida, su relevancia como producto de exportación y algunas recetas caseras.

De Colombia para el mundo

Bastante se ha tratado el tema de la calidad del café, y pueda que en muchas ocasiones suene repetitivo. Lo que pasa es que la imagen y el espacio comercial que Colombia ha ganado durante tantos años en el mercado internacional no se pueden perder en un corto tiempo. La calidad en todos los aspectos del cultivo y mercadeo hacia las cooperativas debe estar presente para que el país sostenga las ventas mundiales y su buen nombre en el exterior. Así, el precio internacional y por ende el interno, será remunerativo para los cafeteros y sus familias.

100% Calidad



El Café de Colombia desde hace más de cien años deleita con su suave sabor y aroma los paladares de millones de personas en el mundo entero. Pero hablar de la importancia del café colombiano en el exterior, sin mencionar a Juan Valdez, es quitarle el mérito a la Federación Nacional de Cafeteros, quien institucionalizó a este personaje como bandera humana de calidad, cumplimiento, esfuerzo, honestidad y compromiso de todos los hombres y mujeres que cultivan el café más suave del mundo.

Desde hace 40 años, la imagen de Juan Valdés y su mula Lana, se difunde en las vallas publicitarias, anuncios de radio, prensa y televisión de los principales países consumidores de café. En este tiempo de libre mercado y cuando naciones que años atrás no producían café suave como el colombiano y hoy lo hacen, Juan Valdez retoma mayor importancia, pues cada día la competencia por la venta de café es mayor y Colombia es el único país productor que posee una imagen consolidada de reconocimiento internacional para la venta de su producto.

Los principales compradores de nuestro café son: Estados Unidos, Canadá, Alemania, Holanda, Bélgica, Noruega, Japón, Corea del Sur, Australia, Israel, Rusia, Polonia, Bélgica, Suiza, Ecuador, Chile y Argentina. Estos clientes han encontrado en Colombia un proveedor importante que garantiza la calidad y la entrega del producto, según los términos de compra.





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 90

FAUNA

MARTÍN, EL PESCADOR DE LOS AIRES

Martín Pescador es el nombre que se le ha dado a unas 200 especies de aves que pertenecen a la familia llamada *alcedinidos*.

Estas aves viven cerca de las aguas dulces y construyen sus nidos en pequeños orificios cavados en las riberas de ríos y lagunas.

Para pescar, se posan en un lugar elevado, generalmente sobre la rama de los árboles desde donde vigilan a su presa. Contrario a lo que se cree, el Martín Pescador no es una amenaza para la piscicultura ya que se alimenta principalmente de insectos acuáticos, pequeños cangrejos y ranas. Por eso no se les debe matar.

Y si se quieren proteger los estanques piscícolas entonces se deben colocar mallas "polisombra".

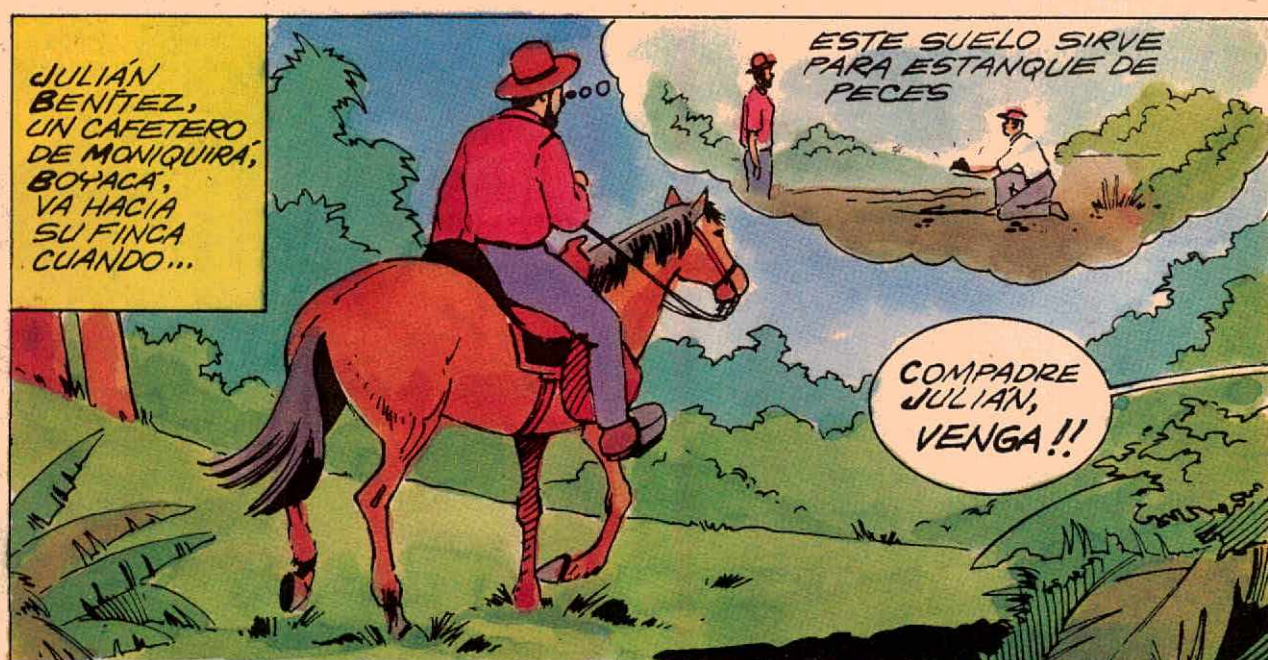
La presa puede ser atravesada con el pico, pero por lo general es aprisionada con las mandíbulas.

Luego la devoran en lo alto de un árbol, o bien, como sucede en época de cría, la lleva al nido para alimentar a sus pequeños.

El Martín Pescador tiene unos 15 centímetros de largo; cabeza gruesa; pico negro, largo y recto; alas redondeadas y patas cortas.

En los múltiples colores de su plumaje resaltan el verde brillante de la cabeza, el azul del dorso y la cola, el blanco de la garganta y el rojo del pecho.

EL CULTIVADOR DE PECES



SIGUE...

NUESTROS VALORES

NEGOCIACIÓN

¡Siempre tengo la razón! Las cosas salen bien sólo a mi manera. Calla y escucha. Es así como debe ser.

Tal vez así sea más fácil, quizás pensemos que liderazgo significa imposición de ideas. Pero la verdad es que un líder es aquel que recoge las buenas ideas de sus seguidores y las sabe poner en práctica.

Hay muchas visiones de cómo debe ser la vida, tantas como personas hay en el mundo. Pero somos un colectivo, una comunidad.

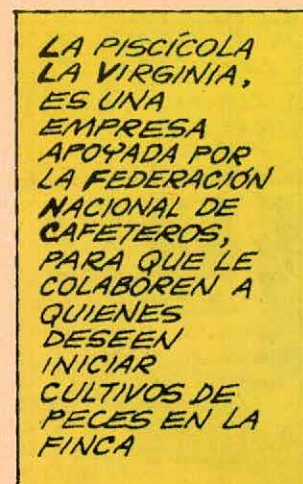
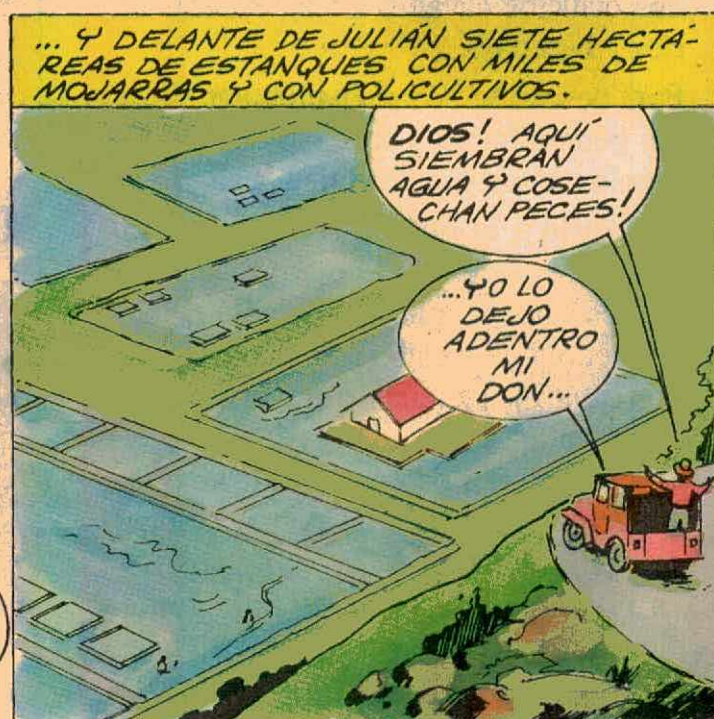
Cuando vivimos en sociedad, es más importante el bien común que el particular.

Por eso es importante aprender a negociar, renunciar cuando es el caso, a nuestro deseo propio en beneficio de todos los demás, es la única forma de construir un país.

La negociación tiene varios aspectos, el primero es el análisis cuidadoso del problema a resolver, segundo la discusión sobre las diferentes maneras de afrontarlo y por último el consenso, es decir, encontrar entre todos la mejor manera de poner en práctica la solución.

La negociación es la mejor estrategia para seguir con nuestro desarrollo, es una cualidad imprescindible de los líderes y es una virtud que debemos cultivar en nuestra familia, en pareja y en comunidad.

De una buena negociación nos beneficiamos todos, porque el resultado es invariablemente el mejor.



CULTURAS

NUESTROS ANCESTROS,
LOS CHIBCHAS

Bachué fue la mujer que salió de la laguna de Iguaque con un niño, al cual crió y esperó hasta que tuvo edad para casarse y juntos poblaron el mundo.

Después de enseñar los valores de la tolerancia, la paz, el respeto por las leyes y el culto a los dioses, regresaron a la laguna y desaparecieron convertidos en grandes serpientes.

Así explicaban los Chibchas o Muiscas la aparición del hombre en el planeta.

Estos indígenas habitaban los altiplanos de la cordillera oriental, pero el centro de sus actividades era la Sabana de Bogotá. Tuvieron un gran desarrollo político con una fuerte estructura, en cabeza del Cacique.

Realizaban verdaderas obras artísticas en cerámica, especialmente en la elaboración de vasijas con figuras humanas y de animales.

Una de sus principales actividades era la explotación de sal, producto que llevaban hasta Perú o Panamá y cambiaban por oro. Ese intercambio de productos recibe el nombre de trueque.

El oro era mezclado con cobre puro y con esta aleación realizaban figuras para ofrendar a sus dioses.

Los caciques y sacerdotes cubrían su cuerpo con hojuelas de este metal, así se originó la leyenda del "El Dorado".

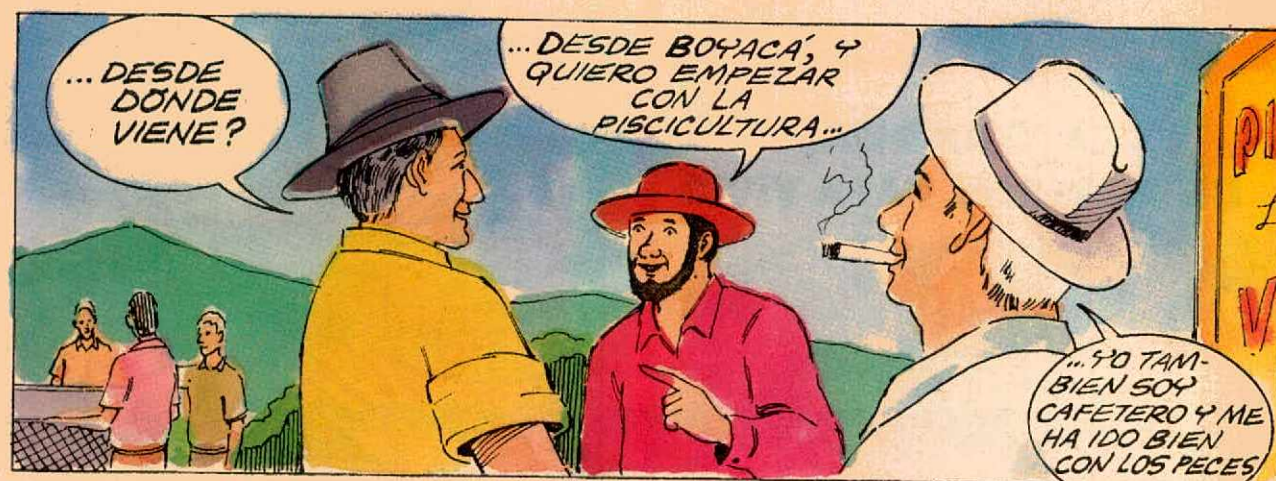
Algunas de sus bellas obras de orfebrería se pueden apreciar en el Museo del Oro, en Bogotá.

Sus poblados estaban rodeados de palos y tenían un templo, el palacio del cacique y varias cabañas hechas de guadua, barro y ramajes.

Los Chibchas adoraban al sol, la luna, el agua y las estrellas ofreciendo sacrificios de animales y humanos.

La Cultura Chibcha desapareció rápidamente bajo el dominio español.

Del mismo cuero selen las correas.



PARA TENER ÉXITO EN LA PISCICULTURA ES FUNDAMENTAL INICIAR CON BUENA SEMILLA (ALEVINOS) Y PREPARARSE EN SU MANEJO.



EN CAMIONETAS ACONDICIONADAS LLEVAN ALEVINOS A TODO EL PAÍS.



SIGUE...

FLORA

LA GUADUA, UN MATERIAL PARA VIVIR



La guadua no sólo es una hierba hermosa que adorna los paisajes y los campos, es sobre todo un material muy útil para la construcción.

Las obras en guadua son muy sólidas y tienen una gran capacidad para resistir movimientos sísmicos, (terremotos, temblores).

La guadua es liviana y muy fácil de transportar.

Otra gran ventaja de las obras en guadua es su economía, ya que su construcción es rápida y las casas son hechas por lo general por los mismos habitantes.

Además la guadua tiene una superficie natural lisa, limpia y de un color muy atractivo que no requiere ser pintada, raspada o pulida.

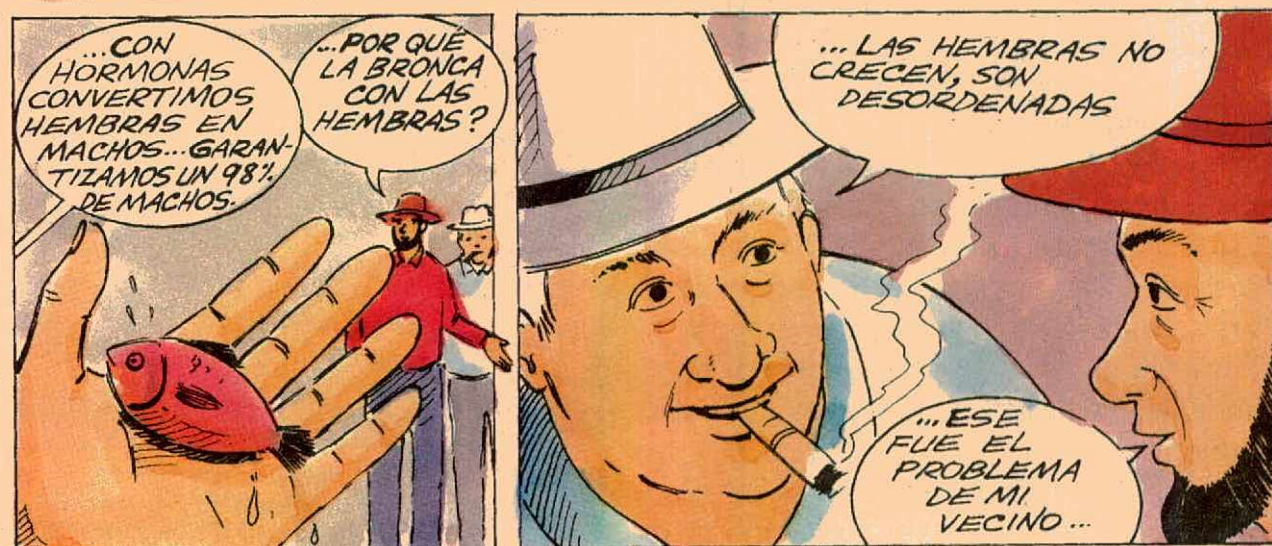
La guadua no sólo sirve como elemento principal para la estructura de la casa, tiene muchas formas de empleo en la construcción.

Con ella se pueden hacer tuberías para el transporte de agua, esteras para las paredes y techos, y últimamente se emplea en tabletas para pisos.

En la construcción, la guadua es un material que se puede combinar con todo tipo de elementos, incluso con el concreto como refuerzo.

La guadua es un sinónimo de esperanza para aquellos que quieren construir su propia casa. Por tal razón la Universidad Nacional de Colombia, sede Manizales, trabaja para seguir investigando nuevas propiedades de la guadua.

El que quiera empobrecer, compre lo que no ha menester.



SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

CARTA DE GERENCIA

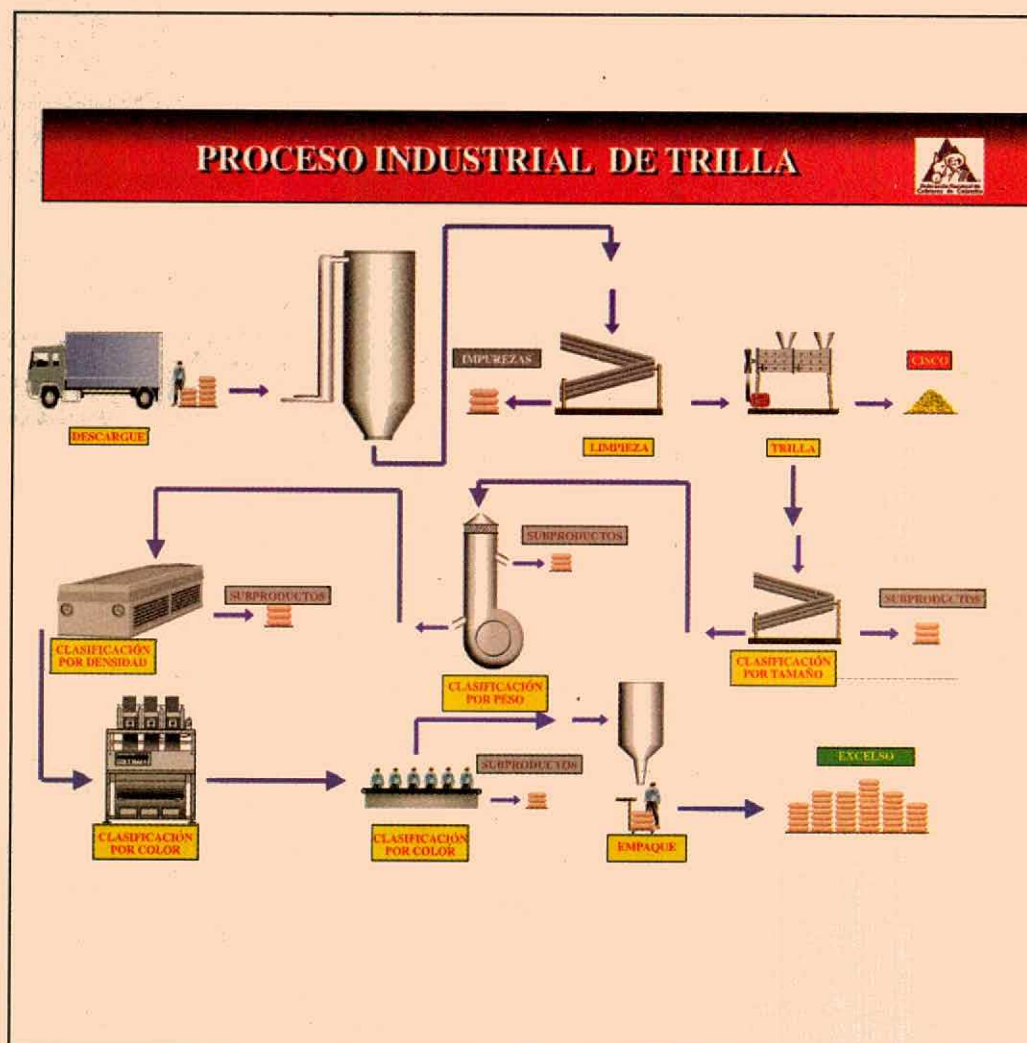
Factor de Rendimiento en Trilla:

NUEVA ALTERNATIVA DE COMPRA DEL CAFÉ



Desde el 15 de septiembre pasado empezó a operar en Colombia el sistema de compra de café denominado "Factor de Rendimiento en Trilla", como una forma de estimular la producción de café pergamino de excelente calidad. Se busca bonificar el café en función de la cantidad de excelsos contenido en el pergamino.

Con el fin de despejar dudas e incógnitas, el doctor Carlos Alberto González Arboleda, Director de la División de Cooperativas de la Federación Nacional de Cafeteros, aclara en esta edición algunas inquietudes sobre el particular.



¿Qué es el Factor de Rendimiento?

El Factor de Rendimiento se define como la cantidad de café pergamino que es necesario utilizar para obtener en el proceso de trilla, un saco de 70 kilos de café excelsos, medida que Colombia utiliza para la exportación.

Es un sistema fácil de entender. Si yo como productor, tengo una cantidad de pergamino que he producido y beneficiado bien, pues será un café del cual obtendré la mayor cantidad posible de café excelsos de exportación, y eso me representará un premio, un sobreprecio.

El productor también tendrá la opción de seguir vendiendo el café tipo Federación al precio de sustentación, utilizando el sistema tradicional.

FACTOR DE RENDIMIENTO PROMEDIO



92,7 KILOS PERGAMINO



18,5 KILOS DE
IMPUREZAS Y CISCO

4,2 KILOS DE
SUBPRODUCTOS

70 KILOS DE
EXCELSO

EL FACTOR DE RENDIMIENTO SE MIDE EN LA TRILLA

En la trilladora, el pergamino debe pasar por tres procesos básicos:

Primero *lo limpian*, le sacan las piedras, las puntillas, la basura, las cabuyas; luego *lo trillan*, le quitan la cáscara, el cisco, y finalmente *lo clasifican*, le sacan las almendras con defectos. Quedan sólo almendras sanas que estén ubicadas por encima de la malla 14/64 de pulgada.

En resumen, el pergamino se limpia, se trilla y se clasifica y lo que queda de ese proceso es el café excelso de exportación. La meta es obtener sacos de 70 kilos de excelso, y entonces la pregunta es: ¿Cuánto pergamino necesito para producir un saco de 70 kilos de café excelso? Este es el Factor de Rendimiento.

En promedio, de acuerdo a los datos históricos y a las trillas de ALMACAFÉ, para producir un saco de 70 kilos de excelso de exportación, se necesitan 92.7 kilos de pergamino seco.

Estos 92.7 kilos de pergamino, después del proceso de trilla, se distribuyen así: 70 kilos que van para excelso, 4.2 kilos son subproductos (pasillas, granos defectuosos) y 18.5 kilos son impurezas y cisco. Estas impurezas y el cisco constituyen la merma, que en otras palabras es con lo que no se puede hacer tinto, y que en algunas partes es utilizado como combustible.

Según este promedio nacional, si se dividen 18.5 kilos de impurezas y cisco entre los 92.7 kilos de pergamino, da un porcentaje de merma cercano al 20%. Es el rango promedio, pero hay cafés de mayor merma porque tienen más impurezas y otros que tienen menor merma porque es un café pergamino más limpio.

¿Qué ventajas tiene sobre el sistema tradicional?

Con el sistema tradicional se observa que el pergamino esté limpio, que tenga el color característico de un café pergamino fresco bien beneficiado, que no presente olores extraños, a químico, a petróleo, que no esté contaminado, ni avinagrado y que llegue con una humedad entre el 10 y el 12%.

Para que este pergamino sea tipo Federación, luego de la trilla debe resultar como máximo un 5.5% de granos defectuosos, con base en el peso total de la almendra obtenida. En este caso, el productor tiene el derecho a que se le pague el precio de sustentación por este café.

Con el Factor de Rendimiento en Trilla se premia el café en función de su calidad. Este sistema reemplaza las compras actuales con prima de calidad del 5%.

Un café de 92.7 kilos de pergamino por saco de 70 kilos de excelso, es más o menos el equivalente a un café tipo Federación, pero si ha sido bien manejado y tiene mejor rendimiento en trilla, el productor merecerá que su café sea bonificado. Recibirá un mayor precio equivalente al valor de kilos de pergamino que se ahorre.

Por ejemplo si el café en vez de ser de 92.7 es de 90.7 kilos de pergamino, habrá un ahorro de 2 kilos, lo que le va a significar al productor un sobreprecio del 2.15%.



Para obtener un sobreprecio, el producto debe ofrecer un café pergamino lo más limpio posible.



Colombia exporta café en sacos de 70 kilos de excelso.

obtenga muy buen porcentaje de café excelso. ¿Y cuál es la lógica del mercado? Que a quien premian por producir buena calidad, luchará por mantener su calidad, y si cada uno de los cafeteros se preocupa por lo mismo, Colombia en su conjunto mantendrá la calidad del café.

¿Se contempla la prueba de taza en la cooperativa?

En principio no se hará prueba de taza porque no podemos introducir los dos cambios al tiempo. Cuando sólo se compraba tipo Federación no se hacía prueba de taza, porque habían factores que permitían deducir si el café tenía buena taza o no.

Por ejemplo, si un café olía a vinagre, se suponía que la taza debía estar vinagre, y no había que tostar el café y hacerle todo el proceso de la taza.

En el sistema de compra por Factor es lo mismo, vamos a oler el pergamino, vamos a mirar su apariencia, su color y su olor que caracteriza un pergamino fresco bien beneficiado.

La prueba de taza se seguirá haciendo en las trilladoras, cuando se trille y se empaque en sacos de 70 kilos para la exportación, pero no en el proceso de la compra.

¿Qué se busca con este nuevo sistema?

El objetivo es motivar al productor a que produzca café de buena calidad, primero porque va tener un mejor precio y segundo porque Colombia podrá mantener la calidad que siempre la ha caracterizado en el mercado internacional.

Producir el café más suave el mundo, el de mejor aroma, nos significa 16 centavos de dólar por cada libra, que convertidos a pesos, nos representan \$66.000 por carga. De no ser por la prima, el precio al productor sería más bajo.

Desde antes que la Federación pusiera en práctica esta medida, en algunas cooperativas ya se compraba por Factor de Rendimiento.

La tendencia mostró que los caficultores empezaron a sacar un café más limpio, con menor contenido de defectos, de tal manera que el mayor porcentaje posible de lo que producen, se convierta después de la trilla en café excelso.

Además esta es la tendencia del mercado. El sector exportador trabaja así desde hace años, y sólo compra por Factor de Rendimiento, porque ellos también venden en sacos de 70 kilos el café excelso.

Nosotros comprábamos con un sistema que promediaba, que sacaba un porcentaje sobre los defectos, pero no había la suficiente conciencia de que ese café era para la exportación.

Ahora será premiado el cafetero que produzca café de muy buen rendimiento, o sea que de una cantidad de pergamino se

VENTAJAS DEL SISTEMA DE COMPRA POR FACTOR DE RENDIMIENTO



- * **PERMITE BONIFICAR EL CAFÉ, EN FUNCIÓN DEL EXCELSO CONTENIDO EN EL PERGAMINO.**
- * **FOMENTA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE BUENA CALIDAD.**
- * **DESESTIMULA LA PRACTICA DE LAS MEZCLAS**

IDENTIFIQUE LOS DEFECTOS DEL CAFÉ



1

NEGRO TOTAL O PARCIAL

Grano con coloración del pardo al negro.
Encogido.
Arrugado. Cara plana hundida.
Hendidura muy abierta.

CAUSAS

- Falta de agua durante el desarrollo del fruto.
- Fermentaciones prolongadas.
- Cerezas sobremaduras recogidas del suelo.
- Malos secados o rehumedecimientos.



2

CARDENILLO

Grano atacado por hongos, recubierto de polvillo amarillo o amarillo rojizo.

CAUSAS

- Fermentaciones prolongadas.
- Interrupciones largas del proceso de secado.
- Almacenamiento húmedo del producto.



3

VINAGRE O PARCIALMENTE VINAGRE

Grano con coloración del crema al carmelito oscuro.
Hendidura libre de tegumentos.
Película plateada puede tender a coloraciones pardo rojizas.

CAUSAS

- Retrasos entre la recolección y el despulpado.
- Fermentaciones demasiado prolongadas.
- Deficiente limpieza en los tanques de fermentación.
- Uso de aguas contaminadas.
- Sobrecalefacción.
- Almacenamiento húmedo del café.



4

CRISTALIZADO

Grano de color gris azulado, frágil y quebradizo.

CAUSAS

- Altas temperaturas en el secado (más de 50°C).



5

DECOLORADO VETEADO

Grano con vetas blancas.

CAUSAS

- Rehumedecimiento después del proceso de secado.



6

DECOLORADO REPOSADO

Grano con alteraciones en su color normal.

CAUSAS

- Almacenamiento prolongado.
- Malas condiciones de almacenamiento.



7

DECOLORADO ÁMBAR O MANTEQUILLO

Grano de color amarillo traslúcido.

CAUSAS

- Problemas de nutrientes en el suelo.



8

DECOLORADO SOBRESECADO

Grano de color ámbar o ligeramente amarillento.

CAUSAS

- Demasiado tiempo en el secado.



9

MORDIDO O CORTADO

Grano con herida o cortada.
Oxidado.

CAUSAS

- Despulpado con máquina mal ajustada o camisa defectuosa.
- Recolección de cerezas verdes.



10

PICADO POR INSECTOS

Grano con pequeños orificios.

CAUSAS

- Ataque de insectos como el gorgojo y la broca.



11

AVERANADO O ARRUGADO

Grano con estrías.

CAUSAS

- Desarrollo pobre del café por sequía.
- Debilidad del café.



12

INMADURO Y/O PALMOTEO

Grano con color verdoso o gris claro.
La cutícula no desprende.
Superficie marchita.
Tamaño menor que el normal.
Este grupo incluye el grano de paloteo.

CAUSAS

- Recolección de granos verdes o pitones.
- Inmaduro.
- Cultivo zonas marginales.
- Falta de abono.
- Roya.
- Sequía.



13

APLASTADO

Grano aplanado con fracturas parciales.

CAUSAS

- Pisar el café durante el proceso de secado.
- Trilla de café húmedo.



14

FLOJO

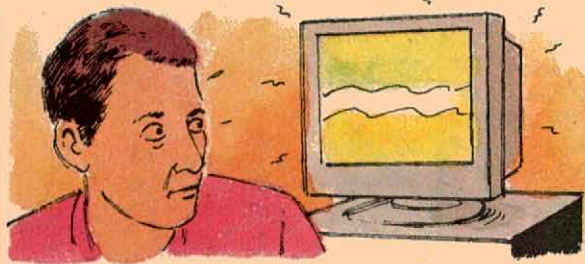
Grano de color gris oscuro.
Blando.

CAUSAS

- Falta de secamiento.

CIENCIA

¿QUÉ ES Y2K?



El Y2K es un símbolo que se refiere al problema informático del año 2000. Este consiste en que la mayoría de los programas de computadores se escribieron considerando que los dos primeros dígitos en la identificación del año serían 1 y 9, los mismos que sirven para identificar el siglo.

Esto significa que, al llegar al año 2000, éste se registrará solamente con el doble cero. Los sistemas que no hayan sido actualizados asumirán que dicho número se refiere al 1900.

Pero esta situación no solo afectará a las computadoras sino a sistemas que registren fechas para controlar la operación de instrumentos y maquinaria; por ejemplo equipo médico, sistemas de seguridad, equipo para el control de tráfico aéreo, las telecomunicaciones, elevadores, etc.

Este es un problema global, lo tienen todos los países, todos los gobiernos, todas las empresas y todos los ciudadanos del mundo que directa o indirectamente dependen de los sistemas electrónicos y de cómputo.

Aunque la actualización de los sistemas implica una gran movilización de recursos humanos, físicos y además grandes costos, es absolutamente necesario que los equipos puedan estar listos para manejar en forma adecuada el cambio de año con la transición del milenio.

De esta forma se evitará que sistemas, equipos y máquinas produzcan resultados erróneos o inclusive dejen de operar.

Juego de manos, juego de villanos.



FIN

PERSONAJE

"PRIMERA VIRTUD Y PRIMERA ILUSTRACIÓN DE COLOMBIA"

Miguel Antonio Caro nació en Bogotá el 10 de noviembre de 1843.

Estudió latín, lengua que llegó a dominar al punto de decir que pensaba en ella.

Aunque no terminó sus estudios, fue nombrado doctor *honoris causa* de las universidades de Chile y México. Fundó el diario *El Tradicionalista*, dirigió la Academia Colombiana de la Lengua y se destacó como periodista conservador.

Fue el más notable poeta latino de los tiempos modernos. Escribió gran número de poesías clásicas, ensayos filológicos, históricos y críticos que junto con la integridad de su vida le dieron derecho a ser considerado como "la primera virtud y la primera ilustración de Colombia".

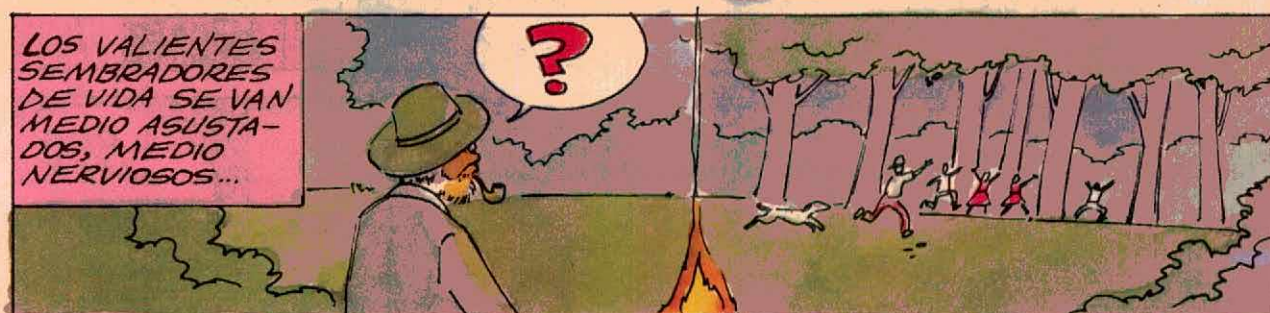
Se desempeñó como diputado y presidente del Consejo de Estado e influyó en la creación de la Constitución de 1886.

Seis años más tarde fue elegido vicepresidente y con la renuncia de Núñez, llegó a ser Presidente de la República de 1894 hasta 1898.

La poesía de Caro se caracteriza por su pureza, por la fidelidad a los temas y por las formas tradicionales del verso castellano.

Murió el 6 de agosto de 1909, dejando un importante legado literario para nuestro país y para la humanidad.

Más vale llegar a tiempo que ser convidado.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA

SIGUE...

NUESTRO MUNDO

ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL DEL TRABAJO
OIT.



La Organización Internacional del Trabajo fue creada en 1919. Al término de la Primera Guerra Mundial, se reunió la conferencia de la Paz, primero en París y luego en Versalles.

Ya en el siglo XIX dos industriales habían abogado por la creación de una organización de ese tipo.

Las ideas que éstos formularon, se incorporaron en la Constitución de la Organización Internacional del Trabajo. Su fundación respondía en primer lugar a una preocupación humanitaria.

La situación de los trabajadores a los que se explotaba sin consideración alguna por su salud, su vida familiar y su progreso profesional y social resultaba cada vez menos aceptable.

Esta preocupación queda claramente reflejada en el preámbulo de la constitución de la OIT, en el que afirma: "existen condiciones de trabajo que entrañan... injusticia, miseria y privaciones para gran número de seres humanos".

Los participantes en la conferencia de la Paz aportaron un motivo adicional para la creación de la Organización Internacional del Trabajo, relacionado con el final de la guerra a la que tanto habían contribuido los trabajadores en el campo de batalla y en la industria. Esta idea queda reflejada en la propia frase inicial de la Constitución: "La Paz universal y permanente solo puede basarse en la justicia social".



...HUY DIOS, ...QUÉ ES ESO?

...MEJOR RECEMOS...



SHH... HAGAMOS SILENCIO A VER SI SE VA...

¿QUÉ SERÁ? ...UNA NOCHE INOLVIDABLE...



AL OTRO DÍA... ES SABADO Y EN LA ESCUELA HABRÁ UN ACTO CULTURAL DE LOS NIÑOS PEQUEÑOS.

...NIÑOS, ACOMPAÑEMOS A MARTÍN A SU PRESENTACIÓN

...LISTO, VAMOS!

MAMA, OÍSTE RUIDOS ANOCHE?



EN LA ESCUELA ES IMPORTANTE LA EXPRESIÓN ARTÍSTICA.

...ES EN EL SALÓN GRANDE.

...DEBE SER UN CUENTO TONTO

...QUE SERÍA LO QUE VIMOS ANOCHE?



GRACIAS POR VENIR. ...LOS NIÑOS DE PREESCOLAR NOS PRESENTAN "EL DIA Y LA NOCHE"

...ES OBRA DE ELLOS!

...ESTA BONITO EL NOMBRE



...COMO TODAS LAS NOCHES, LA MANO DE CUATRO DEDOS LOS ASUSTABA... PERO LAS ESTRELLAS Y LA LUNA...



MARTÍN SALIÓ MÁS VIVO QUE TODOS... UNA BUENA PILATUNA!!

APLAUSOS

MARTÍN, YA ME LAS PAGARÁS!!

LUCHO, NO LE GUSTÓ LA OBRA?

LA ACTIVIDAD LÚDICA HACE PARTE DE UNA EDUCACIÓN INTEGRAL.



Vereda el Sinaí.

Estimado profesor Yarumo, lo saludo muy cordialmente deseándole éxitos en sus labores diarias.

Yo le cuento profesor Yarumo que muy me gusta cuidar la naturaleza y todo lo relacionado con todo esto. Quiero felicitarlo por sus hermosos consejos que nos da en sus historietas. Me gusta cuidar los nacimientos de agua, lo que no me gusta es que la gente indiscriminadamente contaminan las fuentes de agua matan los animales etc. Así me gusta mucho leer sus leyendas son muy chistosas espero que siga haciendo estas labores. Gracias espero que me la publique profesor Yarumo.

Aff

Dairo Rodríguez Bustos

Vereda el Sinaí

Grado = 5

R/. Amigo Dairo: Gracias por sus palabras y por leer nuestras Historietas. Mándenlos cuentos y leyendas de su región. Saludos a toda la vereda Sinaí.

Atte. Profesor Yarumo



La Palma, Cundinamarca, Mayo 7/99

Querido profesor Yarumo:

Mi nombre es Karen Yissela Mahecha Farión. Tengo 3 años y estoy en tercer grado.

Este verano es muy divertido que me enseñen sus historietas. Me sobre todo sus Yaramoradas también le cuento que vivo en la Vereda Hinché Alto donde funciona un grupo de amistad y como mis papás asisten yo también voy y me gusta aprender para cuando sea mayor hacer el Re-Re y demostrar cuanto gracia hay en nuestra pequeña Finca.

Chao profesor Yarumo. Te quiero mucho.

Atentamente:

Karen Yissela.

R/. Karen:

La tuya es de esas cartas que me ponen "creidísimo"; no mentiras, me ponen feliz.

Quiero felicitarla por ese lindo dibujo y por ese gran interés con todo lo referente a la caficultura, en las reuniones del grupo de amistad. Saludos y también felicitaciones a los de su casa.

Atte. Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



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



De Colombia para el mundo



En los últimos años la competencia en materia de comercialización internacional de café aumentó. Países como Vietnán, Costa de Marfil, India, El Salvador, Honduras, han incrementado la producción del grano, lo que representa una mayor oferta. Sin embargo, Colombia cuenta con varios elementos de diferenciación en relación con sus competidores. Factores como la calidad, el cumplimiento en las fechas de embarque, la promoción y publicidad, hacen que el café colombiano sea de reconocimiento y aceptación mundial.

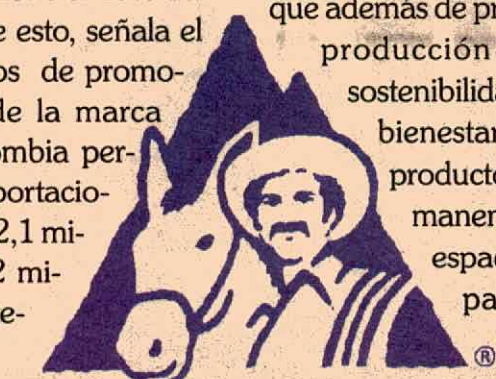
Después de evaluado el año cafetero 98/99, Estados Unidos se consolidó como el primer comprador de nuestro producto. En su informe anual, el doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, manifestó que la buena situación económica existente en dicho país facilitó el crecimiento en las ventas de cafés especiales de buena calidad, de los cuales Colombia tiene el 40% del mercado. Además de esto, señala el gerente, los esfuerzos de promoción y publicidad de la marca 100% Café de Colombia permitieron subir las exportaciones a este destino de 2,1 millones en 1995 a 3,2 millones en el año cafetero en mención.

El segundo destino del café colombiano sigue siendo Alemania, a pesar de que en el último año cafetero el consumo en ese país disminuyó. En Europa, Asia, África y América, las labores de promoción y mercadeo continúan para incrementar las ventas y el gusto por el café, tal como sucede en Japón, donde la participación colombiana es cercana al 20% de un mercado de 6 millones de sacos.

En Rusia, Holanda, Bélgica, Noruega, Corea del Sur, Australia, Israel, la ofensiva comercial de Colombia es amplia, pues son lugares donde gustan de un buen café y la preferencia es por el suave colombiano.

Embajador de calidad mundial

Uno de los mejores embajadores de Colombia sigue siendo el Café. Con su aroma y sabor, consumidores de muchos lugares del mundo han encontrado en este producto la calidad que esperan. Así lo ha entendido la Federación Nacional de Cafeteros, que además de preocuparse por la producción del grano, la sostenibilidad del medio, el bienestar de las familias productoras, busca permanentemente nuevos espacios comerciales para el Café de Colombia.



Café de Colombia



«No se puede hablar de una comida completa si no está presente en ella un buen café. Es el toque final, el que da sentido al más exigente menú. Es una lástima que hasta hoy seamos tan tímidos al utilizar el café como ingrediente o condimento de un provocativo postre o de un exquisito plato, porque sus cualidades culinarias aportan a la gastronomía un gusto exótico inconfundible.

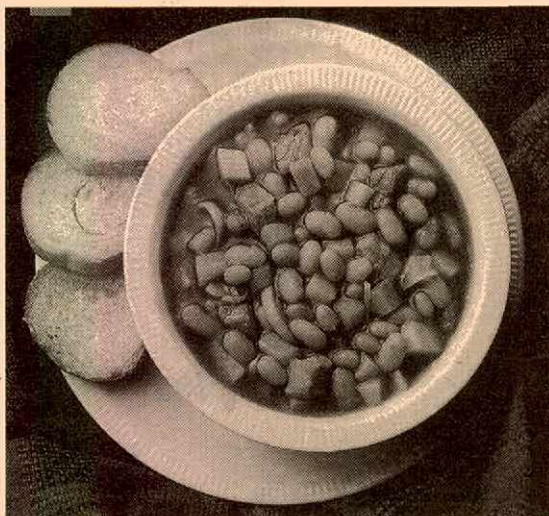
El café en la cocina moderna es un ingrediente dotado de grandes virtudes: aroma, sabor, color y acidez, que los mejores gastrónomos, nacionales e internacionales están dispuestos a aprovechar».

Con el apoyo del Centro de Preparación del Café, organismo adscrito a la división de Relaciones Públicas de la Federación Nacional de Cafeteros, disfrutemos de los grandes secretos del café en la cocina con las recetas que en esta página consignamos.

¿Qué es el C. P.C?

El Centro de Preparación de Café es un organismo de la Federación Nacional de Cafeteros que se creó con el ánimo de incentivar, informar y educar al consumidor en todo lo referente al café y su correcta preparación, para que de esta manera se estructurara una verdadera cultura cafetera y se incrementara el consumo del café en Colombia.

Desde su inicio, el Centro de Preparación de Café ha capacitado y asesorado completamente gratis a todas las personas e instituciones que así lo requieran.



Fríjoles blancos al café

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1/2 Taza de cebolla cabezona picada
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 puerros picados en rodajas
- 2 tazas de carne de cerdo en cubos.
- 1 taza de zanahoria picada
- 2 papas peladas y cortadas
- 1 1/2 taza de frijoles blancos remojados
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 1 1/4 tazas de café preparado fuerte
- 1 Taza de agua sal.

Preparación

Caliente el aceite, sofría la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Agregue los puerros, el cerdo, zanahoria, papas, frijoles, la pasta de tomate, el café y el agua y la sal.

Deje hervir por 1 1/2 hora a fuego medio hasta que estén blandos los frijoles. Si se saca un poco de caldo de la cocción, añada un poco de café.



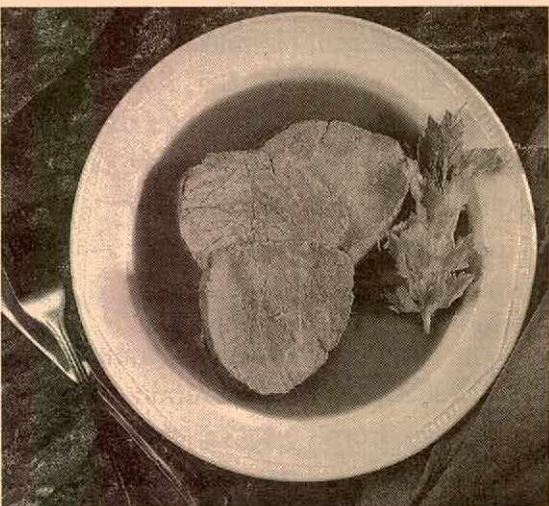
Cacerola de pollo al café

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo deshuesadas
- 1/4 de taza de harina de trigo
- 3 Cucharadas de mantequilla
- 1/2 Taza de vino blanco
- 1 Taza de café preparado fuerte
- 2 Cebollas cabezonas picadas al largo
- 3 Zanahorias cortadas en rodajas
- sal y pimienta

Preparación

Corte las pechugas en tiras. Sazone la harina con sal y pimienta. Pase el pollo por la harina. Caliente la mantequilla, sofríe el pollo hasta que dore. Sáquelo, agregue el vino, el café, la harina sobrante y deje hervir. Añada los vegetales y el pollo. Deje cocinar por veinte minutos.



Muchacho al café

Ingredientes

- 3 Lbs de muchacho
- 1 Cebolla cabezona rallada
- 1 Cucharada de salsa negra
- 1 Cucharadita de orégano
- 2 Cucharadas de aceite
- Sal al gusto
- Una taza de café preparado
- Una taza de jugo de naranja

Preparación

Mezcle la cebolla, sal, salsa negra y el orégano. Adobe bien la carne, por lo menos tres horas antes. En una olla gruesa caliente el aceite. Dore la carne por todos lados, agregue el jugo de naranja y el café. Tape y cocine a fuego medio por una y media a dos horas hasta cuando esté blanda la carne. Corte y bañe con los jugos de la cocción.



Malteada Moka

Ingredientes

- 4 Bolas de helado de café
- 4 Bolas de helado de Chocolate
- 1 Taza de café preparado fuerte y frío
- 1/2 taza de leche
- Canela en polvo

Preparación

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora y sirva de inmediato en vasos altos. Decore con la canela en polvo.



EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

Por:Guillermo Dávila

El origen del nombre del departamento tiene diferentes versiones; Fray Pedro de Aguado dice que los indios Pijaos llamaban a la nieve "tolima" y que con este nombre se referían especialmente al gran nevado, relacionado posiblemente con la creencia de que allí habitaba "tulima" o "tolima", hada poderosa, especie de divinidad protectora de su nación.

Otros autores narran la historia del sacrificio de la sacerdotisa "Yulima" quien regentaba un santuario en cercanías del volcán Machín y fue asaltada, hecha prisionera y conducida hasta Ibagué donde fue incinerada por los conquistadores y su nombre dio origen al del Tolima.

Geografía Física

El Tolima, con una extensión de 23.000 km², está localizado en el centro de Colombia, en la región Andina entre las cordilleras Central y Oriental, bañado de sur a norte por el río Magdalena del cual son afluentes principales los ríos Patá, Anchique, Saldaña, Luisa, Coello, Opía, Totare, Recio, Lagunilla, Sabandija, Gualí y Guarín por su margen izquierda y Sumapaz, Cabrera y Prado por su margen derecha, conformando su sistema hidrográfico. Sobre la Cordillera Central, por la gran variedad de alturas, se presentan todos los climas desde el cálido en el valle del río Magdalena hasta las nieves perpetuas en los nevados del Ruiz (5310m), Santa Isabel (4.965m), Tolima (5.280m) y Huila (5.631m).

Geografía Humana

Los pisos más poblados son los que corresponden a los climas cálidos y los climas templados donde se encuentra localizada la zona cafetera.

La población total del departamento proyectada a junio de 1999 fue de 1'292.982 habitantes, de los cuales 798.994 (el 62%) están ubicados en las ciudades y los pueblos y 493.888 (el 38%) en el campo.

Geografía Económica

La economía se basa en la agricultura y la ganadería, siendo significativas en la parte plana del valle del río Magdalena con cultivos de arroz, sorgo y algodón.

En los flancos de las cordilleras es importante el cultivo del café.

TOLIMA CAFETERO

Historia del cultivo del café en el Tolima

El cultivo del café en el departamento del Tolima data del año 1885 y se inició simultáneamente en los municipios de Rovira, Libano, Chaparral e Ibagué.

Los primeros cultivadores de café en Rovira fueron José María

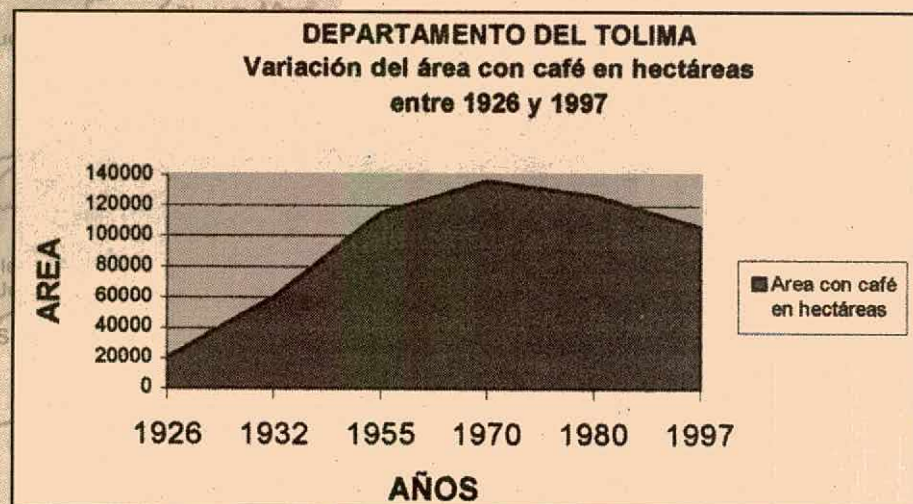
Caicedo, quien en el año de 1885 fundó la hacienda la Victoria que llegó a producir 800 cargas de café por año, Francisco Castilla, oriundo de Antioquia y Lisandro Carvajal.

En el Libano, Cayetano y Rafael Camacho hacia 1895 en la hacienda el Aguador que llegó a producir 600 cargas.

En Chaparral fueron don Cesáreo Rocha Castilla quien importó la semilla directamente de Arabia y su hijo Joaquín Rocha Guzmán.

En Ibagué promovieron el cultivo del café Carlos Vila, fundador de la hacienda el Vergel que producía 600 cargas por año y sus herederos entre quienes estaba don Santiago Vila.

A través de los años, la zona cafetera ha sido inventariada por medio de censos en diferentes épocas como se puede observar en la gráfica:



Los 39 municipios cafeteros del departamento se subdividen a su vez en 1.200 veredas de las 2000 que tiene todo el departamento y allí están sembradas las 106.131 hectáreas con café, donde el 37% corresponde a la variedad típica, 46% a variedad caturra y 17% a la Variedad Colombia.

El área total de las fincas cafeteras es de 460.057 hectáreas, equivalente al 20% del departamento, donde además de café, encontramos cultivos de caña, cacao, plátano, otros cultivos permanentes, temporales, cultivos asociados al café y áreas cubiertas con pastos, monte y bosques.

En este entorno habitan 43.902 hogares con una población de 199.734 personas (40% de la población rural departamental), de las cuales, el 54.5% son hombres y 45.5% mujeres. Se puede decir que la densidad de población en la zona rural cafetera es de 43 habitantes por kilómetro cuadrado, mayor que la media rural departamental que es de 21 habitantes.

Fuentes:

"Enciclopedia del desarrollo Colombiano, Libro del café". José Chalarca.
"Geografía histórica socioeconómica" José Ignacio Arciniegas H.
Instituto Geográfico Agustín Codazzi
Federación de Cafeteros de Colombia - Sica
Gobernación del Tolima -Secretaría de Planeación

Nuevo cordón vial entre Alvarado y Anzoátegui

Muchos cafeteros llegaron cumplidos a la cita. El punto de encuentro era el puente sobre el río La China, cuyas aguas tranquilas invitan a un recreativo y refrescante baño.

La ocasión no podía ser más especial, pues el momento había sido esperado por varios años. Los músicos de la papayera tocaban animadamente y el ambiente de domingo le daba un toque más alegre a la fiesta con la cual se inauguraba el puente vehicular que une a las poblaciones de Alvarado y Anzoátegui.

Con este nuevo cordón vial las comunidades de Lisboa, El Brillante, La Guaruma, Montegrande y La Tigrera, se benefician notablemente, pues la nueva vía los acerca entre sí y a las respectivas cabeceras municipales. El puente, cuya longitud es de 24 metros, tuvo un costo aproximado de 45 millones de pesos, que fueron aportados por los Comités de Anzoátegui y Alvarado junto con la Alcaldía Municipal de Alvarado.

Con las respectivas obras de drenaje y el cuidado de las comunidades, se espera que esta vía quede funcionando en buenas condiciones, lo que se traduce en una nueva alternativa que reduce costos y distancias.

En el evento estuvieron presentes los representantes de los dos Comités Municipales de Cafeteros, el Alcalde de Alvarado, y por parte del Comité Departamental estuvieron presidiendo el acto de entrega, Luis Javier Trujillo y Jairo Francisco Barragán, miembro principal de la misma, quienes expresaron su satisfacción por la entrega de la obra y por el importante significado que tiene para las comunidades cafeteras de la zona.



Así toca con la broca

☐ Para un buen manejo de la broca, comience por tener cafetales jóvenes y productivos.

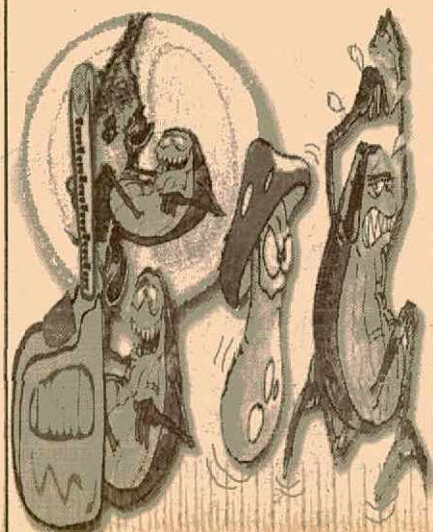
☐ Haga cosechas oportunas para evitar su dispersión.

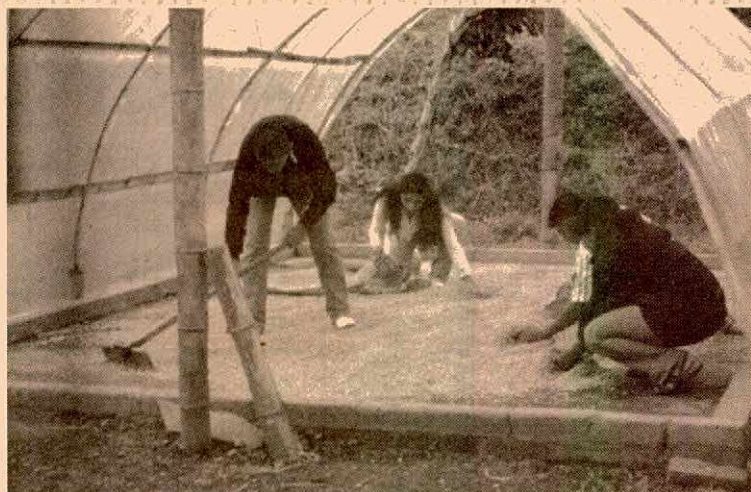
☐ Para tener éxito en el manejo de la broca, lleve registros de floración, infestación y recolección.

☐ No deje caer granos de café al suelo, pues en ellos se multiplica la broca.

☐ Evite altos niveles de broca, recolectando todos los granos maduros.

☐ Mantenga la broca bajo control y haga buenas labores culturales.





Cooperativa y grupo de gestión

Buena relación

Por: Julio Ortiz Prieto
Grupos de Gestión
Distrito Frias, seccional Fresno

Los caficultores asociados a Cafilíbano y Caginorte se apropiaron de la visión de la Federación Nacional de Cafeteros: "Lograr una Caficultura Organizada, sostenible y mundialmente competitiva". Esta frase es una realidad para ellos y así de lo demuestran en el cuidado y manejo que le dan a su empresa cafetera, pues la calidad es factor fundamental de todos los procedimientos.

Una de las actividades necesarias para el correcto beneficio del café es el secado. Una alternativa efectiva y económica para esta labor es el uso de la marquesina. Con los cafeteros organizados, en los grupos de gestión, se construyeron dos marquesinas demostrativas. Con este ejemplo de trabajo unido, invitamos a todos los cafeteros para que adopten este sistema que seguramente bien aplicado será paso importante en el mantenimiento de la calidad del café.

Agradecemos a las directivas de Cafilíbano y Caginorte por el apoyo en esta actividad.

TIENDA COMUNITARIA

¡Qué las mujeres son organizadas y trabajadoras! es verdad. Diariamente en las fincas cafeteras las mujeres son las encargadas de muchas actividades. Además de la cocina, el arreglo de la casa y el cuidado de los hijos, también participan activamente de las labores propias del cultivo. En los últimos años, la mujer, está participando, activamente en el desarrollo de su comunidad. Un ejemplo de esto

son las señoras de San José de Guatimbol, Icononzo, donde administran una tienda comunitaria, prestan cuidado a los niños de la zona y se capacitan en los diferentes cursos que el Comité de Cafeteros adelanta. Ellas son: Myrian Ventero, Olga García, Adela Orjuela, Flor Martínez, Olga Nelly Cobos y Lucila González, presidenta del Comité.



ATENCIÓN NIÑOS Y JÓVENES

El programa Radial Tomémonos un Tinto y el periódico Tolima Cafetero, los invita a participar del club de oyentes y lectores de estos medios de comunicación del Comité de Cafeteros del Tolima.

Vincularse es muy fácil. En nuestra próxima edición les daremos todos los datos para que se inscriban. Esten muy pendientes y atentos a reclamar su Tolima Cafetero



De regreso al campo

Efraín Rodríguez
Comité de Cafeteros Líbano

Retornar de nuevo a la tierra prometida de nuestros verdes cafetales floridos con los corazones llenos de esperanzas, son siempre los grandes deseos de las familias cafeteras.

"Recordemos que la tierra da siempre y en silencio." Aunque en los últimos años el invierno ha incidido notoriamente en las cosechas ocasionando disminución en la producción, hay un gran entusiasmo por sacar adelante la gran empresa cafetera, insignia de Colombia.

El programa bandera de la Federación Nacional de Cafeteros está diseñado a cinco años y arrancamos para el tercero con mucho ánimo, preparando al agricultor para la elaboración de los germinadores y almácigos contruídos el año anterior y a comienzos de éste, con el objetivo de lograr mejorar la calidad de vida y por el bien de la industria cafetera.



Amigo campesino: deja la urbe de cemento y quizás el tugurio donde habitas prisionero, pensando en cómo ganarte el pan de cada día y en esa familia que está ávida de gozar de trabajo y libertad.

¿Por qué no regresar al lugar que nos vio nacer, con otra perspectiva de cambio y de progreso? Estos son nuestros anhelos más fervientes y de muchas personas que piensan lo mismo.

Cruzando palabras

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

Horizontales

1. Familiar de la naranja. Símbolo químico del oro.
2. Anillo. En plural, relativo al cono.
3. Narda Torres. Grito torero. A veces los tenemos en la billetera.
4. Agradará. Piedra grande.
5. Invertido, parte saliente. También en invertido, tejido de seda que forma una malla. Voz militar.
6. Para detener al caballo. Les salió cola a las niñas... Consonante.
7. Vigésimo tercera letra. Remolcaré.
8. Rótulo en la cruz de Jesús. Consonante. Invertido, presa. Décimo sexta letra.
9. Negación. Invertido nombre de elemento químico cuyo símbolo es Rn. Entregue.
10. Adorno. Caminar. Fruta tropical.
11. Bebida inglesa. En invertido, desorden. A muchos Pedros les agregan este nombrecito.
12. Gatos muy grandes. Prepara las arepas.

Verticales

1. Fruta famosa que se da en Mariquita.
2. El de la mesa redonda. Punto cardinal.
3. Negación. Susy Ruiz. Voz militar. Signo zodiacal.
4. Médica que mira la nariz y el oído.
5. Ovacionar. Vocal. Conozco.
6. Lo hacen los ratones. Terrenos no cultivados.
7. A la moda. Invertido, la niña está sin compañía. Prepara la tierra.
8. Invertido, un pasador. Ungir. Símbolo del calcio.
9. Daré en el blanco. Consonante. La primera de mamá.
10. Plantigrado. Quinceañera.
11. Invertido, persigue. La primera de papá. Varias enes con sombrero.
12. Vasija con mango. Sirve para volar.

Carta para Yarumo y Tolima Cafetero

A Daniela Días Aranzalez le divierten bastante las historietas del Profesor Yarumo y quiere mucho a Tolima Cafetero. Así nos lo expresa en su amable carta en donde nos anexa unas coplas. Este el mensaje de Daniela:

Estimado profesor Yarumo; le envío esta carta porque estoy muy contenta con el Tolima Cafetero. Mi papá lo trae cada mes a la casa, habla de la comunidad, sobre lo importante que es estar unidos. Tenemos una finca en Peñaranda Baja El Porvenir. El periódico es muy lindo y lo quiero mucho. Gracias Comité de Cafeteros del Tolima que me permite leerlo. Además le envío las siguientes coplas:

La tortolita y el sapo
se fueron para Ibagué,
la tortolita a caballo
y el sapo pendejo a pie.

La chicha y el aguardiente
tuvieron un muchachito
y por nombre le pusieron
José Antonio Guarapito.

Cuando Dios crio el erizo
lo crio de mala gana,
por eso el animalito
tiene tan suave lana.

La chicha y el aguardiente
tuvieron un muchachito,
y por nombre le pusieron
José Antonio Guarapito.

Respuesta:

Querida Daniela, gracias por el saludo. Para mi es un gusto saber que los niños se interesan por leer el Tolima Cafetero. Espero sigas escribiendo coplas, estudiando mucho y sobre todo, cuidando la naturaleza.

YARUMO
Profesor

HOROSCOPO



el camino.

(Enero 21 a Febrero 19)
En este año llénese de fuerza espiritual y mantenga en firme su fe. Sólo así superará aquellos obstáculos que se le pueden presentar en



(Julio 23 a Agosto 22)
No permita que su relación amorosa se deteriore. Este año le traerá la dulzura del amor en grandes cantidades, pero dosifíquelo para que le dure bastante.

Febrero 20 a Marzo 20)

La unión familiar le va a permitir una transformación muy favorable que le devolverá esas costumbres de hogar que añora.



(Agosto 23 a Septiembre 22)

Esa búsqueda de paz espiritual sólo podrá hallarla en su interior. Haga una meditación muy profunda y fortalezca principalmente su corazón.



(Marzo 21 a Abril 19)
En este año tenga mucha más confianza en sus cualidades y capacidades y enfrente cada día del año sin nada que temer.



(Septiembre 23 a Octubre 23)
En este año se acrecentarán las amistades. Su capacidad para entablar fácilmente relación con otras personas será beneficiosa.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

Aproveche este principio de año para poner orden a sus finanzas. Dele prioridad a lo más urgente y encauce sus fuerzas hacia nuevos planes.



Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

Dele un nuevo rumbo a su vida. Aún está a tiempo para enmendar sus errores. Ponga en marcha nuevos proyectos y disfrute de la armonía.



(Mayo 21 a junio 20)

Deje fluir de su interior la fuerza de la tolerancia. Haga que sus dones internos le den la oportunidad de entablar nuevas amistades



(Noviembre 22 a Diciembre 21)

La dedicación al trabajo le mostrará otra faceta de sus capacidades. En este año tendrá otra visión de su labores cotidianas.

(Junio 21 a Julio 22)
No deje que sus nervios le dominen. Este año será especial para usted. Vendrá todo aquello que siempre ha anhelado.



(Diciembre 22 a Enero 20)

Conserve su optimismo, pero no se acelere como suele hacerlo. Cada cosa tiene su tiempo. Con ese desbordante postivismo todo se puede.





CELEBRACION EN LA CASCADA

Por: Maria Myriam Corzo Candia



Por ser la vereda « LA CASCADA », la de mayor número de caficultores y Grupos de Gestión (4) dentro del distrito Calambeo, municipio de Ibagué, se programó la actividad para celebrar lo que comúnmente llamamos « el Día de las Velitas », con el único fin de rescatar nuestras costumbres. Para conmemorar dichas festividades se procedió a realizar una reunión general con las familias cafeteras de la vereda asignando responsabilidades a los diferentes grupos de gestión.

Fue así como la comunidad se organizó en cinco grupos correspondiendo el quinto a la Junta de Acción Comunal. Cada grupo de familias de vecinos se denominó de la siguiente manera:

Grupo No. 1: El Suspiro

Grupo No. 2 : La Aurora

Grupo No. 3: La Truchera

Grupo No. 4: Los Vencedores

Grupo No. 5: Junta de Acción comunal.

La misión principal de cada grupo fue la de organizar bajo la coordinación de su respectivo líder un corto acto cultural, para que con el orgullo de ser campesinos se realizara una muestra de las habilidades tanto en canto, danza, drama, coplas, etc..

Durante quince días las familias cafeteras en cada uno de los grupos trabajaron arduamente para poder sobresalir el día esperado que fue el 7 de diciembre del año anterior. Llegado este día, la comunidad muy animada, madrugó a decorar con flores, arcos, faroles (elaborados creativamente con materiales propios de la zona), palomas, banderas a la virgen, etc..

Posteriormente se dio apertura a esta celebración con una solemne misa por parte del cura párroco de la iglesia de Belén; seguidamente los diferentes grupos dieron inicio a la quema de pólvora para recibir animadamente a los invitados especiales entre

los que se encontraban el Jefe Seccional de Ibagué, Libardo Laverde Franco y algunos miembros del Comité Municipal de Cafeteros de Ibagué y el programa radial Tomémonos un Tinto, quienes junto con la comunidad disfrutaron de la celebración y a su vez actuaron como jurados para premiar la creatividad y el entusiasmo mostrado por cada uno de los grupos participantes.

Fue así como el grupo el Suspiro, ganó el primer puesto destacando la excelente organización de sus familias, la presentación de comidas típicas, la decoración y habilidades artísticas. El segundo puesto otorgado al grupo de la Truchera se destacó especialmente por su decoración y su muestra floral. El Tercer puesto ocupado por el grupo la Aurora sobresalió especialmente por sus interpretaciones musicales robándose el show la presentación infantil. El grupo Los Vencedores al igual que la Junta de Acción Comunal se destacaron por su amplio espíritu de colaboración, entusiasmo, decoración y arte. Felicitaciones a todos los grupos y a la comunidad de la vereda la Cascada en general. Esperamos que este tipo de celebraciones se sigan realizando con más frecuencia y con mayor entusiasmo, cultivando así nuestras costumbres autóctonas.



Un nuevo amanecer para
nuestros cafetales.