

En el Tolima

Una realidad la reconstrucción de fincas afectadas por el terremoto

Los agricultores de las zonas afectadas por el terremoto del pasado 25 de enero, y que se inscribieron en el programa de reconstrucción de vivienda, apoyados por la Federación Nacional de Cafeteros, hoy disfrutan de una casa nueva. (Más información página 9)



*La pereza viaja tan despacio que
la pobreza no tarda en alcanzarla.
Benjamín Franklin*

EDITORIAL

No vivir más de ilusiones

En los últimos años, los cafeteros vivimos nuestro día a día de ilusiones y fijando los ingresos en las proyecciones económicas que el inestable mercado internacional nos depara. Además de esto, seguimos viendo a la Federación como la institución progenitora que todo lo da inagotablemente. Pues bien, hoy más que nunca es necesario cambiar esa actitud y repensar el negocio del café.

La instrucción ha sido clara por parte de la Federación, la cual insiste en ver la finca cafetera como una empresa y como todos sabemos, las empresas que no son rentables económicamente, tienden a fracasar. Los cafeteros no somos ajenos a la crisis económica mundial y nacional y eso nos hace entender que cada productor ha de ser un gerente de su parcela y administrarla con eficiencia y calidad.

Las noticias no son muy promisorias para el gremio. Ya lo dijo el doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez: « Si la crisis cafetera no cambia en el corto plazo, algunos de los programas de desarrollo social que ha venido implementando la Federación Nacional de Cafeteros, con recursos del Fondo Nacional del Café, tendrán que ser aplazados temporalmente o transferidos al Estado, para que los ejecute el gobierno». Cuando el Gerente General de la Federación habla de programas, se refiere específicamente a los de educación, extensión, construcción de obras de desarrollo y apoyo a los programas del medio ambiente, tareas que durante muchos años se ejecutaron con recursos provenientes del café.

La pregunta que surge ante este panorama es: ¿en qué área fijará sus esfuerzos la Federación? El mismo gerente la contestó. «La Federación se dedicará a tratar de mantener el ingreso de los cultivadores, a garantizar la comercialización, a hacer todo lo posible por valorizar el precio del café colombiano en los mercados externos y, si queda algo, lo dedicará a la investigación para continuar con el programa de modernización de la caficultura».

Para los que no creían que el negocio del café había cambiado, la realidad les demuestra lo contrario. La proyección económica de cada parcela tendrá que hacerla el propietario con toda su familia. Palabras como administración, costos, registros, planeación, productos de pancoger, diversificación, tendrán que ser una realidad en cada unidad productiva, o mejor aún, en cada empresa cafetera.

Ante esta situación, es cuando las Cooperativas de Caficultores toman una mayor importancia en el mercadeo del grano. Solamente vendiendo café de calidad se podrá asegurar un buen precio dentro y fuera de Colombia. Vendiéndole el café a la Cooperativa, fortalecemos esta institución que además presta servicios sociales complementarios para el productor y la familia. No queda otra salida que la eficiencia y el compromiso como cafeteros con el sector y sus instituciones, dejar de vivir de ilusiones y trabajar en familia.

TOLIMA CAFETERO
Edición 123

**Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima**

1999

Consejo Editorial

Jairo Barragán Fonseca
Efraín Narváez Velásquez
Luis Javier Trujillo Buitrago
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 Globo

Santa Fe de Bogotá D.C.

LICENCIA MINGOBIERNO
4651 TARIFA POSTAL 373



**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**

CARTA DEL DIRECTOR



En el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima venimos trabajando arduamente en el cumplimiento de nuestra misión, culminando con éxito las metas fijadas para este año que está próximo a terminar.

Quiero en esta ocasión, aprovechar el espacio para recordar algunas cifras significativas, incluidas en la programación de recursos para 1999, cuya ejecución viene haciéndose conforme a lo establecido por la Federación.

En este sentido, tenemos lo siguiente:

-Acueductos, electrificación rural, escuelas, construcción de vías y puentes, conservación de vías, telefonía rural, hospitales y puestos de salud, educación, administración y supervisión de obras: \$13.387.400.000.

-Contribución al programa de alivio a la deuda de los cafeteros: \$1.311.000.000.

-Programas de capacitación, diversificación cafetera, transferencia de tecnología y otros servicios para los cafeteros: \$5.457.600.000.

-Incentivo a renovación de cafetales: \$4.800.000.000.

-Programa de Protección y Recuperación del medio Ambiente (manejo integral de microcuencas, reconversión a beneficiaderos ecológicos, educación en el cuidado del medio ambiente): \$957.500.000.

-Educación en salud, apoyo al Sisben y al programa de operación sonrisa: \$228.000.000.

Como se observa, las cantidades nos indican lo mucho que se ha podido hacer en nuestra zona cafetera con el apoyo de las comunidades.

Lo más importante, ahora, es que los cafeteros conserven las principales obras, pues como todos sabemos la situación del café es crítica y los recortes presupuestales para el próximo año se sentirán notablemente. El apretón es fuerte y hay que asumirlo con verdadero sentido cafetero.

Efraín Narváez Velásquez

Cenicafé

Centro de Excelencia en Materia de Investigación.

Por: *Red Nacional de Información Cafetera*

El Instituto Colombiano para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología (Colciencias), calificó a Cenicafe como Centro de Excelencia en materia de investigación, por haber obtenido la más alta calificación entre todos los centros y grupos de investigación del país.

La resolución # 610 de Colciencias, por medio de la cual se le da el carácter de Centro de Excelencia, destaca que "Cenicafe ha demostrado a través de sus 60 años de actividades de investigación un alto nivel de pertinencia, calidad, estabilidad y productividad científica".

La mencionada resolución fue enviada por el director general de Colciencias, Alvaro Mendoza Arango, al gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros, Jorge Cárdenas Gutiérrez, y al director de Cenicafe, Gabriel Cadena Gómez.

El Centro Nacional de Investigaciones del Café comenzó a operar en Chinchiná (Caldas), después de que fuera aprobada su creación por el IX Congreso Cafetero, realizado en Bogotá a finales de 1938.

Su meta era muy específica y se ha mantenido durante sus seis décadas de trabajo: realizar investigación científica con el fin de generar y adaptar nuevas tecnologías y transferirlas a todos los cultivadores de café en el país, con el fin de tecnificar los cultivos, aumentar su rendimiento y elevar la calidad del café.

Beneficio ecológico

Desde hace 12 años, el centro ha realizado una serie de investigaciones para adoptar en todo el país el beneficio ecológico del grano, para lo cual desarrolló una tecnología propia con la creación de una serie de cinco equipos conocidos como Becolsub, los cuales permiten el Beneficio Ecológico y el Manejo de Subproductos.

Con estos equipos, que hoy cubren las necesidades de todos los cafeteros del país, se ha disminuido en más de 72%, y en algunos casos hasta en 100%, los problemas de contaminación de suelos y ríos que

generaba el beneficio tradicional del café, que ha sido una de las grandes preocupaciones de las autoridades cafeteras.



Hace pocos días Cenicafe le entregó a la industria metalmeccánica del país el Becolsub 100, dedicado especialmente para los pequeños caficultores, el cual permite despulpar y lavar 100 kilos de café cereza por hora.

BUZON CAFETERO

Señores

TOLIMA CAFETERO

Los saludo con ánimo y alegría. Reciban mi felicitación por el bien que están haciendo a la comunidad de la vereda Tetuancito.

También para agradecer al Comité de Cafeteros por haber escogido esta vereda para adelantar el curso de Desarrollo Familiar y Empresarial de la Caficultura Tolimense.

Las enseñanzas que nos dieron fueron muy favorables.

Quiero invitar a todos los agricultores de mi vereda y demás veredas circunvecinas, a que por medio de esta capacitación nos convirtamos en caficultores progresistas.

Estoy contento de ser un agricultor y también por la enseñanzas que nos dejaron durante el curso. Espero ponerlas en práctica con toda mi familia.

Todos unidos tendremos un mejor desarrollo para la vereda, que es lo que anhelamos.

Con paz y progreso saldremos adelante.

Atentamente

Argemiro Prieto

Vereda Tetuancito, municipio de San Antonio



Oiga compadre, no se le olvide.

Oiga comadre, no se descuide.

Mande sus cartas a TOLIMA CAFETERO.

Envíe coplas, cuentos, fotos, dibujos que aquí las publicamos.

Coplas y más coplas

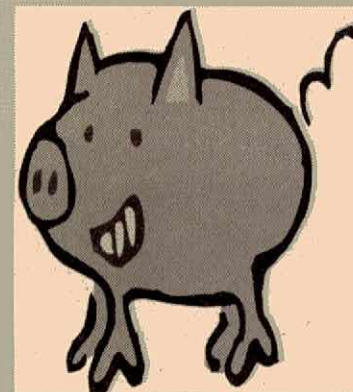
De Reinaldo Caro

Vereda Mercadilla
Villarrica

Buenas tardes los señores,
señoras y señoritas,
aquí les voy a cantar
algunas de mis coplitas.

Esto dijo un armadillo
hablando por la ventana
si siguen tumbando bosques
nos lleva el de la campana.

El Comité de Cafeteros
es grande y con verraquera
nos ha construido escuelas
acueductos y carreteras.



De José Arnoldo Monguí

Vereda La Mercadilla
Municipio de Villarrica

Tomémonos un Tinto
es un programa especial,
pues se escucha en Villarrica
y el Tolima en general.

Al Comité de Cafeteros
yo lo quiero felicitar
por todas las ayudas
que nos ha venido a dar.

Si todos los cafeteros
queremos progresar,
hagamos en nuestras fincas
autogestión empresarial.

Para conservar la tierra
les digo a los tolimeses
que hagamos el selector
y cuidemos las arvences.



Hablemos del SAT



Por: Santiago Prada

El programa SAT tuvo visita de supervisión

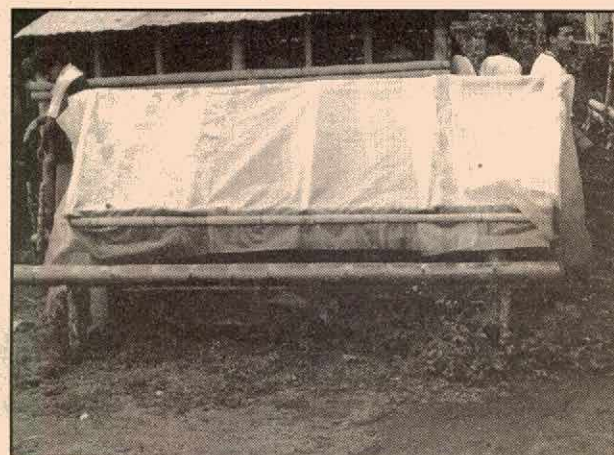
El pasado 11 de octubre, tuvimos la fortuna de contar con la visita de los supervisores del programa de educación para adultos de la Secretaría de Educación del Tolima; los licenciados Alonso Cardozo, Ancizar Rodríguez, Yolanda Castillo de Serrato y María Yolanda López; con ellos viajamos al municipio de Palocabildo, a la escuela el Olimpo, donde tuvimos la compañía del Ingeniero Alirio Barbosa, en representación de la Alcaldía municipal; los Tutores Ana Diva Moyano, Oscar Antonio Rubio y Alexander Díaz, y los grupos SAT Impulsores El Olimpo y el Paujil. Dicha visita tuvo como objetivo conocer en la práctica el desarrollo del Bachillerato Agropecuario SAT para poder otorgar la licencia de aprobación.

Los supervisores tuvieron como referencia de evaluación el Proyecto Educativo, los testimonios de Tutores, estudiantes, padres de familia, la Directora de la escuela y el representante de la Alcaldía, quienes compartieron con los invitados sus experiencias académicas, logros personales y comentarios sobre las participaciones de algunos impulsores en organizaciones veredales; además cada estudiante expuso sobre los proyectos agropecuarios que cada uno adelanta en su finca.

En las horas de la tarde estuvimos en la finca del padre del Impulsor José Almanza, observando como la experiencia del señor Almanza en unión con los nuevos conocimientos de los hijos, hacen de un pequeño predio, una granja autosuficiente con diversidad de productos agropecuarios y manejo de registros.

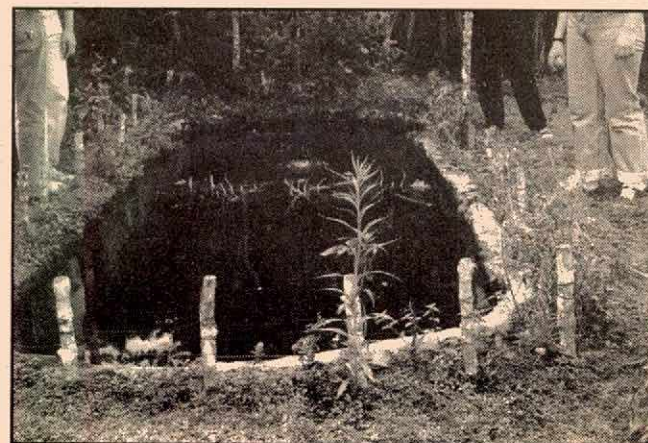
A los supervisores quiero agradecerles por sus aportes en pro de mejorar cada día más la calidad de la educación ofrecida y por esa voz de aliento hacia los educandos y Tutores; a las autoridades municipales invitarlos para que continúen con su apoyo en favor de la educación y el desarrollo rural y a los estudiantes, tutores y comunidad SAT, felicitarlos por el entusiasmo y compromiso por crecer en conocimiento, sabiduría y organización integral.

Secador de Café y cría de conejos ubicado en la finca del estudiante José Almanza del grupo SAT el Olimpo del municipio de Palocabildo.



Grupos SAT Nivel Impulsor El Olimpo y Paujil, en compañía de los supervisores de la Secretaría de Educación: Alonso Cardozo, Ancizar Rodríguez, Yolanda Castillo de Serrato y María Yolanda López; los Tutores de Palocabildo y el Ingeniero Alirio Barbosa, representante de la Alcaldía.

Estanque piscícola ubicado en la finca de la familia Almanza, del grupo SAT Olimpo del municipio de Palocabildo.



RISALDA CALARMA



En Risalda Calarma la gente se divirtió, nadie la pasó mal pues estábamos en Chaparral.

Al Servicio de Extensión, a la Junta, la Multiplicadora y al grupo SAT, agradecemos la invitación.

Dicen que la fiesta se alargó hasta las cinco, pues todos estaban felices con la grabación del programa Tomémonos un Tinto.



En una próxima volveremos, ojalá sin aguaceros que retrasen la cabalgata y también la reunión.



OFERTA DE PRODUCTOS DEL TOLIMA PARA COLOMBIA



Por su situación geográfica, su amplia red vial, la proximidad a los principales centros de consumo y la variedad de productos que posee, el Tolima es un Departamento privilegiado para cualquier proyecto de comercialización que se desee adelantar.

La zona cafetera ofrece una gama de productos de excelente calidad que a través del tiempo han logrado ubicarse en los principales mercados del país.

En esta Separata Técnica presentamos los productos de diversificación más importantes de la zona cafetera del Tolima.



A continuación relacionamos los más destacados:

En la zona cafetera marginal baja se encuentra una extensa región ideal para el cultivo de aguacate nativo de excelente calidad, que junto con alguna variedad mejorada representa una producción anual de 2.500 toneladas de fruta. Dentro de estas zonas se encuentra el Municipio de Alvarado donde su producto está considerado como uno de los mejores del país.

Allí la Asociación de productores ASOALVARADO adelanta programas encaminados al mejoramiento del cultivo tales como, capacitación en postcosecha comercialización y mercadeo. Su producto es apetecido en las plazas de Cali, Medellín, Pereira, Manizales, Bogotá y Fusa.

El aguacate nativo produce su cosecha principal en los meses de abril-junio y su mitaca es en los meses octubre y noviembre. En otras épocas del año se presenta alguna producción proveniente de variedades mejoradas, especialmente del municipio de Fresno. Este producto logra buenos precios por la escasez que se presenta.



En la extensa Franja cafetera del Tolima se produce durante todo el año una gran cantidad de productos de excelente calidad que surten el mercado interno y el de Cundinamarca.

El departamento produce anualmente un promedio de 2.166 toneladas, de las cuales predominan la variedad Hartón y Dominico Harton. Las asociaciones de productores que hay en cada municipio son las encargadas de comercializar, en gran parte, la cosecha.

Cuando hay cosecha y mitaca de café, se presenta una escasez de plátano en los mercados, pues el cafetero prefiere atender su principal cultivo antes que el plátano. Esto hace que el plátano se cotice a mejores precios.



En la zona cafetera marginal alta se cultiva en gran extensión este producto. Es importante destacar el municipio de Cajamarca, donde se siembra a gran escala para ser distribuido a todo lo largo del país, pues la arracacha de esta zona es muy apetecida. La producción de arracacha en Cajamarca se estima en unos 62.000 toneladas/año. Un 10% de otro producto de este volumen es comercializado por la cooperativa CARC; líder en esta rama en el municipio.



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 88

CULTURAS

LOS INCAS, UNA COMUNIDAD EJEMPLAR

"Camcunamanta ama parachun caza-churon niqui rimari chayla" que quiere decir: "ídolos sagrados, cuál de vosotros ha dicho que no llueva, que hiele y que caiga granizo, díganlo pronto, ahora mismo".

Así se dirigían los jefes Incas a sus dioses para reclamarles por el mal tiempo. Esta comunidad nació en la cordillera Central del Perú. Gracias a sus líderes conquistadores, dominaron un territorio de 4.000 kilómetros y alcanzaron una población de 16 millones de habitantes.

Para los Incas la familia no era un núcleo independiente, sino una parte integral, es decir, que cada hombre se encargaba de 10 familias.

Se dividían el trabajo de manera que el hombre moviera la tierra, las mujeres sembraran semillas y los niños sacaran maleza y espantaran insectos y animales pequeños.

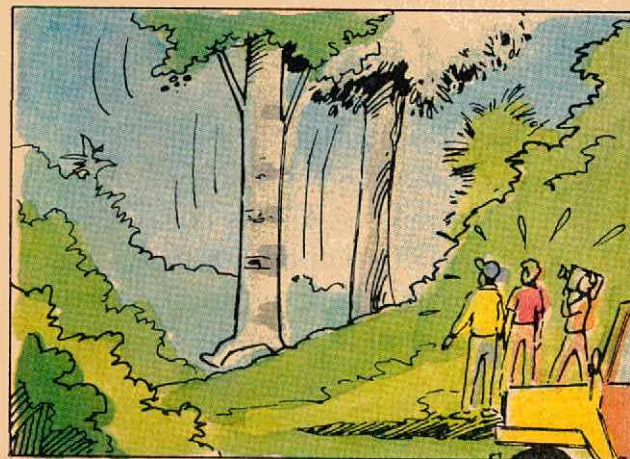
Esta tribu le exigía una estricta educación a sus miembros, no sólo en lenguaje, historia y religión, sino también físicamente.

Calificaban a los individuos basados en una norma moral que decía: no seas ladrón, mentiroso ni ocioso.

Los Incas comenzaron a extinguirse en los años de la conquista (1500) y a su culminación formaron un sistema político y de gobierno que se destacó por ser uno de los más sofisticados del mundo occidental.

ES TIEMPO DE REIR

POR LOS CAMINOS DE RISARALDA, EL PROFESOR YARUMO SE ENCUENTRA CON SORPRESAS.



ES SÓLO UNA OBRA DE TEATRO EN LA VEREDA PÉREZ...



SIGUE...

NUESTROS VALORES

EL BUEN HUMOR

Estar de buen ánimo es una cualidad que nace del optimismo y de tomarnos la vida como una aventura llena de cosas nuevas. El buen humor nos aligera las cargas, nos da ánimo y entusiasmo para seguir pese a las dificultades.

Es imposible sentirnos mal y deprimirnos cuando estamos dispuestos a regalar una buena carcajada.

Muchas veces tomamos la vida demasiado en serio y con eso le causamos dolor innecesario a quienes nos rodean.

El humor hace que las cosas fluyan, alegra el camino, derrite el hielo.

Todos sabemos que *"Obtenemos mejores resultados con una gota de miel que con un tarro de hiel"*.

La risa revela lo mejor del ser humano y como dato adicional también le hace muy bien a la salud; la corriente sanguínea se aligera, los pulmones reciben una refrescante carga adicional de oxígeno y todos nuestros tejidos se benefician de la risa.

Reír es bueno para el cuerpo y el alma.

Las personas de buen humor son más apreciadas por el resto de la comunidad, porque son capaces de entregar cosas buenas con generosidad y contagian a los demás su entusiasmo.

La alegría de espíritu es un mandato del amor, los seres alegres son armoniosos y les resultan más fáciles las cosas o en su defecto los malos tiempos los pasan mejor.

La vida no siempre es fácil, pero es mucho mejor si la tomamos con buen humor.

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
Pilar Mejía Cifuentes
Lukas Robledo Martínez
Estela Gómez Angel

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.



EL RÍO CESTILLAL A LO LARGO DE SUS 35 KILOMETROS, BENEFICIA UNA RICA ZONA CAFETERA CERCA A PEREIRA. SUS AGUAS ALIMENTAN LOS ACUEDUCTOS DE PEREIRA Y CARTAGO.



SIGUE...

NUESTRO MUNDO

UNICEF COLOMBIA, ORIGEN Y MANDATO



Los niños del mundo son inocentes, vulnerables y dependientes. También son curiosos, activos y están llenos de esperanza.

Su infancia debe ser una época de alegría y paz, juegos, aprendizaje y crecimiento. Su futuro deberá forjarse con espíritu de armonía y cooperación.

La UNICEF es la única organización de las Naciones Unidas dedicada exclusivamente al bienestar de la infancia. Se creó inicialmente en 1946 para prestar socorro masivo de emergencia a los niños desvalidos, víctimas de la Segunda Guerra Mundial.

En 1953, la Asamblea General de las Naciones Unidas extendió indefinidamente su mandato.

UNICEF en el curso de los años ha concentrado su atención en satisfacer las necesidades más apremiantes de millones de niños en países de Africa, Asia, América Latina y el Caribe, que no gozan de derechos esenciales como nutrición, salud, educación y desarrollo infantil, agua y saneamiento básico.

En marzo de 1950 UNICEF inició su cooperación con el gobierno colombiano, con miras a contribuir técnica y financieramente al desarrollo de programas en beneficio de la niñez y los grupos más vulnerables, en las áreas más desprotegidas del territorio nacional.

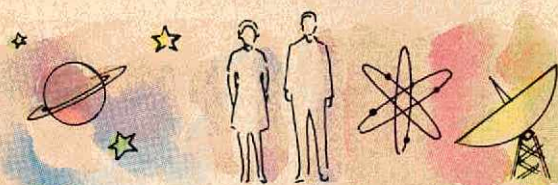
UNICEF desde su fundación ha afirmado que existe un vínculo entre el progreso, la paz y el bienestar de los niños, recibió en 1965 el Premio Nobel de la Paz.

Una sola golondrina no llama agua.



CIENCIA

EL PARQUE DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA



Todo lo que quiera saber sobre los últimos inventos científicos y tecnológicos, el universo, el cuerpo humano, la biología, la química y la física está al alcance de su mano.

Hace algunos meses, en Santa Fe de Bogotá se inauguró Maloka el mayor centro interactivo de ciencia y tecnología de América Latina.

Cuenta con nueve salas en la que usted encontrará respuestas a sus preguntas, a partir de su propia experiencia. En la sala del universo conocerá las galaxias, las estrellas, los planetas y los agujeros negros, entre otros.

La Sala del Ser Humano le enseñará cómo somos psicológica, cultural y biológicamente.

También encontrará las Salas de los Niños, la Vida, la Electricidad, las Moléculas en movimiento y la Biodiversidad. En esta última encontrará un ecosistema con plantas nativas de la Sabana de Bogotá. En la Sala de la Ciudad se educa sobre la cultura de la participación y el civismo.

Finalmente, encontrará la Sala de la Tecnología (patrocinada por la Federación Nacional de Cafeteros, el Instituto del Petróleo y Telecom) en la que los visitantes conocerán los avances tecnológicos y en telecomunicaciones, desarrollados por colombianos.

Maloka ofrece además, el primer cine domo con pantalla esférica de Latinoamérica, así como espacios para juegos virtuales y para la navegación por Internet.

Déjese atrapar en el maravilloso mundo de la ciencia y la tecnología, visite Maloka y aprenda divirtiéndose.



LOS NIÑOS HAN SIDO FUNDAMENTALES EN LA CUENCA PARA MOVER A LA PARTICIPACIÓN.

SE HA TRABAJADO EN RECUPERACIÓN, CONSERVACIÓN Y EDUCACIÓN.

SIGUE...

COOPERATIVAS: EMPRESAS SIN ÁNIMO DE PÉRDIDA

En épocas como la actual, de tanta competencia mundial en el mercado del café, internamente se requiere cada vez más un fortalecimiento de la base social y una mayor exigencia en la calidad del producto a exportar.

Precisamente con estos puntos en la mira, las Cooperativas de Caficultores de Colombia, desarrollan diversas estrategias para convertirse en empresas eficientes, con utilidades y con el respaldo de sus asociados.

En medio de un veloz cambio en la cultura de la comercialización de café, las cooperativas aprenden a competir en ciclos de baja oferta cuando el tema de los precios se pone difícil e intentan estar a tono con las exigencias del mercado, extremando sus medidas de control a la calidad, ya no sólo restringido a las pruebas físicas de tamaño y apariencia.

Pero simultáneamente, aparecen también en el escenario cafetero, sistemas como el del "Retorno Cooperativo", por medio del cual los socios reciben en efectivo parte de los rendimientos de las cooperativas.

Para ampliar estos y otros temas nos acompaña en esta edición el doctor Carlos Alberto González A. Director de la División de Cooperativas de la Federación Nacional de Cafeteros.



De la finca a la taza: siempre en busca de la calidad.



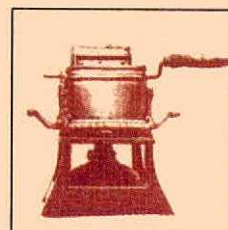
¿Las Cooperativas cómo siguen asegurando café de calidad para la exportación?

El mercado ha ido cambiando de la tradicional forma de comprar café en pergamino, a la de comprar con *factor de rendimiento*. Es una nueva metodología, un cambio de cultura en la forma de comprar café, y que ya se está aplicando en algunas partes.

Con este sistema se paga el café en función al número de kilos de pergamino que se necesitan para obtener un saco de 70 kilos de café excelso de exportación. Entonces, si se necesitan muchos kilos de pergamino para

producir un saco de 70 kilos, ese café vale poco, pero si se necesitan pocos kilos, ese café tiene un premio.

Con esto se le introduce al mercado una lógica, y es que el café de alta calidad tiene un mayor valor. Con este cambio podremos motivar a los productores para que ofrezcan buen café, porque saben que les puede ir bien.



Cooperativas como la del Norte del Valle, la de Manizales, la del Cauca, por mencionar algunas, están comprando café por factor y la respuesta de los productores ha sido muy buena.

¿Cómo están contribuyendo las cooperativas para evitar que se exporte café con problemas de taza?

Las cooperativas son intermediarias en el proceso de comercialización del café, son un eslabón de la cadena. Las cooperativas no producen café y no están en capacidad de mejorar la calidad del grano, pero por el contrario, sí están en la capacidad de deteriorarlo, por ejemplo, por un mal almacenamiento o por comprar cafés húmedos y secos de agua.

La Federación Nacional de Cafeteros a través del Servicio de Extensión, adelanta una campaña para que el caficultor recolecte bien su café, lo beneficie adecuadamente, lo seque y lo venda como café pergamino seco. Las cooperativas están comprometidas en esta campaña para que no se comercialicen cafés húmedos, porque en ellos se facilitaría la presencia de hongos, que finalmente podrían generar sabores indeseables en la taza.

La calidad del café, fundamentalmente debe apuntarle a que cuando un consumidor en el exterior tome una taza de café colombiano, encuentre el sabor y el aroma característico de nuestro café.



El buen secado del café beneficia al productor y al país.



Las Cooperativas de Caficultores, empresas "sin ánimo de pérdida."



¿En las cooperativas además de los análisis físicos se están haciendo otros controles al café?

El comprar café por factor nos ha obligado a controlar la taza. Anteriormente las cooperativas recibían café pergamino y le hacían sólo análisis físico como el del tamaño y la apariencia.

Pero como hoy las cooperativas están vinculadas a la exportación a través de Expocafé, deben controlar que ese café cumpla las normas de calidad en materia de sabor, en materia de taza, y por eso en un buen número de cooperativas ya hay laboratorios donde se hace la catación del café.

Esto ha servido para que de alguna manera se introduzca la cultura de que ese grano entregado en la cooperativa, finalmente se convertirá en una bebida que alguien tomará y repetirá su consumo o simplemente la desechará.

¿Qué se está haciendo para que el caficultor entienda que su producto va al exterior a consumidores exigentes?

Esto se trabaja desde varios frentes. Por ejemplo el Servicio de Extensión cada vez más se involucra en el proceso de comercialización del café.

Igualmente ALMACAFÉ a través de cursos con directivos, empleados y exten-

sionistas hace mucho énfasis en el tema de la taza. Los miembros de los Comités Departamentales por ejemplo, participan en talleres en los que aprenden a catar café y a distinguir los diferentes sabores incluso los que saben a fenol, a fermento.

¿Qué hacer para que el cafetero se vincule más a su cooperativa?

La participación de los caficultores como socios de una cooperativa tiene dos connotaciones: Una es la filosófica, la del sentido de la solidaridad, la de creer que al unirse para comercializar su café, podrán hacerlo en condiciones más equitativas.

La otra es la económica, que en este sentido también debe dejar sus frutos, porque si no los genera, de pronto el caficultor va a creer que de nada sirve esa unión.

Hoy el caficultor asociado va a la cooperativa, vende su café y contribuye a que se fortalezca, pero detrás de él viene otro caficultor no asociado que también vende su café y recibe los mismos beneficios, por lo que el primer caficultor no encuentra mayor diferencia desde el punto de vista económico.

Entonces ante esta situación y como una forma de fortalecer ese sentido de pertenencia, además de mantener el principio de la solidaridad y los principios cooperativos, se puso en práctica desde este año el sistema de *RETORNO COOPERATIVO* de la riqueza, del valor agregado o del excedente que haya generado la cooperativa.

La ley cooperativa colombiana, la ley 79 de 1988 tiene una figura llamada *Retorno Cooperativo*, que dice que una cooperativa puede distribuir hasta el 50% de sus excedentes en proporción al uso de los servicios de los asociados.

En el caso de una cooperativa cafetera el servicio es comprar café, luego el 50% de los excedentes se podrían distribuir en forma de dinero en efectivo en proporción al número de kilos de café que cada caficultor asociado haya vendido.

La cooperativa de Manizales empezó este año con el sistema de *Retorno Cooperativo* y ha sido realmente espectacular la reacción de los productores asociados cuando se les llamó para decirles que tenían un cheque de *Retorno Cooperativo* por haber vendido café. Es la primera vez que se devuelve dinero en efectivo.

No podemos olvidar que las cooperativas tienen que ser empresas, en el buen sentido de la palabra. Su actividad les debe generar utilidad, un valor agregado, que justifique estar unidos, para cuando una vez ese valor se genere, pueda distribuirse la mitad entre los asociados. No es subsidio, ni regalo, es retorno.

¿Esto no podría crear demasiadas expectativas en las cooperativas?

Puede ser un problema para la cooperativa altamente endeudada, para la que tiene comprometidas sus utilidades de 2, 3 ó 4 años en adelante. Puede ser problema para un gerente que no administre adecuadamente la cooperativa.

Pero para un gerente que la maneje bien, que sea hábil en el manejo comercial, que mantenga una estructura financiera sana y un bajo endeudamiento, esta será una



oportunidad para mantener vinculados a los asociados y acrecentar el sentido de pertenencia.

¿Por qué hasta ahora se utiliza el Sistema de Retorno Cooperativo?

Las cooperativas tuvieron épocas donde debieron fortalecer su patrimonio, y por lo tanto se retuvieron los excedentes y se manejaron adecuadamente, pero hoy el patrimonio de las cooperativas ya es bien importante, del orden de los 185 mil millones de pesos. La plata está ahí, simplemente que no se había distribuido.

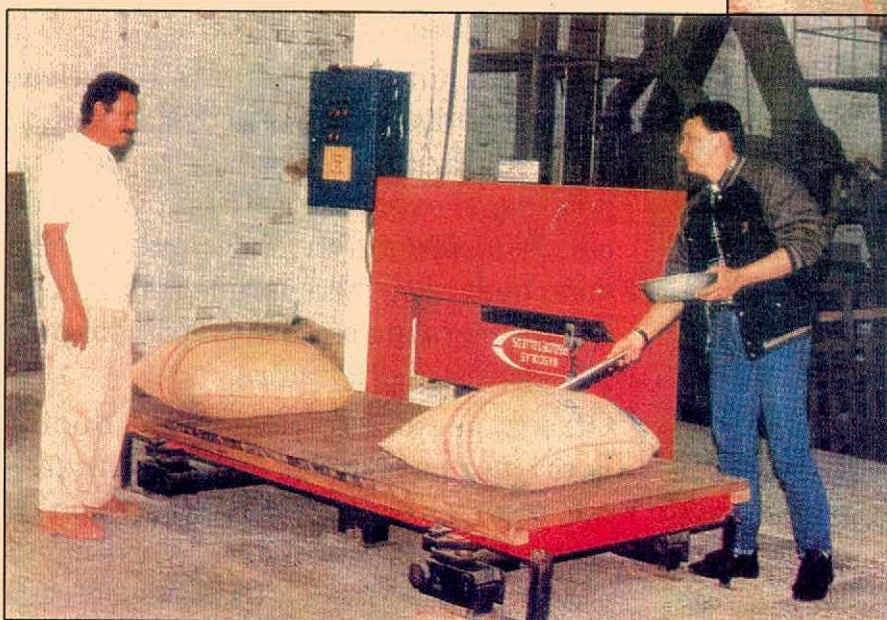
En las giras internacionales observamos que este sistema de "*Retorno Cooperativo*" se aplicaba en cooperativas de otra índole, como por ejemplo en cooperativas de trabajo asociado.

Entonces pensamos en la posibilidad de hacerlo en Colombia en las cooperativas de comercialización, y afortunadamente encontramos el respaldo legal. Somos pioneros en esto.

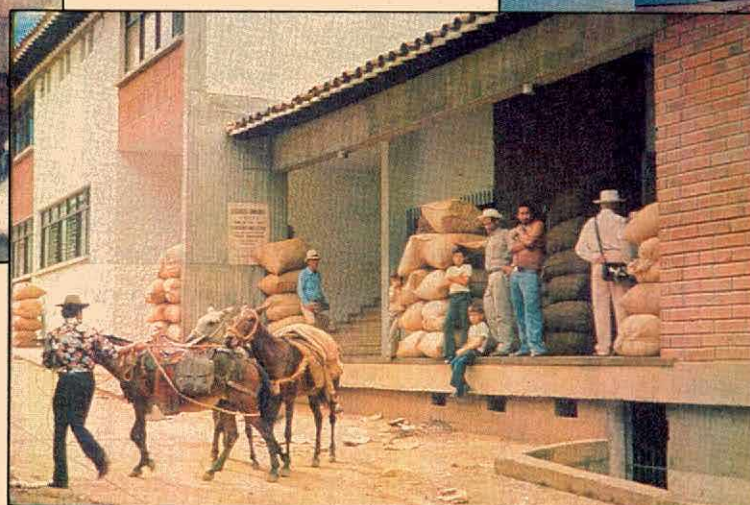
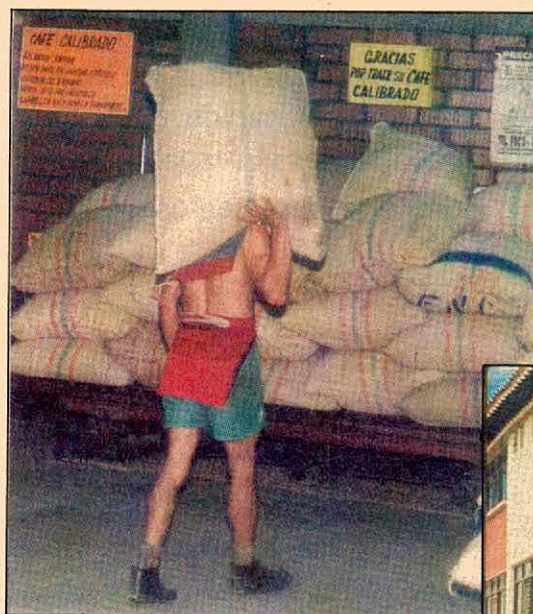
¿En medio de este mercado mundial cafetero tan competido, qué papel tienen las cooperativas?

Las cooperativas son un instrumento para llevar la garantía de compra y el precio de sustentación al productor, labor que nunca podremos abandonar.

Pero además tenemos que evaluar nuestros costos de operación y disminuirlos al máximo, de tal manera que en un mercado internacional competido y con unos precios no tan buenos como quisiéramos, podamos transferir al cafetero el mayor porcentaje del precio externo.



La Cooperativa: un importante eslabón en la comercialización del café.



La Cooperativa de Caficultores: garantía de compra y respaldo al productor.

Por esto las cooperativas deben ser competitivas en el momento de la compra del café y en segundo término, deben ser muy eficientes en su administración para que se generen utilidades, producto de la comercialización, de la trilla y de la exportación.

Las cooperativas no son entidades con ánimo de lucro, pero tampoco con ánimo de pérdida.

El no ánimo de lucro significa que no se puede distribuir el remanente patrimonial, lo que significa que si un cafetero se retira de la cooperativa se le debe devolver su aporte de capital, pero el patrimonio que se ha generado con el pasar de los años debe quedar en poder de la cooperativa.

Hace poco se realizó el IV Encuentro técnico de Cooperativas de Caficultores de Latinoamérica ¿Qué enseñanzas le dejó en Colombia?

La primera gran conclusión es que el cooperativismo caficulator colombiano está sintonizado con las tendencias del cooperativismo en el mundo. Según el doctor

Roberto Rodríguez, Presidente Mundial de la Alianza Cooperativa Internacional, el cooperativismo está orientado a *fortalecerse empresarialmente* y que sus actividades generen beneficios económicos, en donde la productividad y competitividad sean las condiciones fundamentales para garantizar su viabilidad.

Igualmente vimos que estamos sintonizados en eso de *focalizar la operación*, es decir que las cooperativas se dediquen a hacer lo que saben hacer. Esto no significa hacer una sola cosa, porque es probable que podamos hacer dos o tres, pero no diez mal hechas.

Hemos tenido experiencias negativas cuando se diversifica la actividad de una cooperativa sin una verdadera planificación, como es el caso de los proyectos de construcción de vivienda, que no han dado buen resultado porque las cooperativas cafeteras no estaban preparadas para manejar estos programas.

Otro aspecto que destacó el doctor Rodríguez es el de las *alianzas estratégicas*, como es el caso de la integración de cooperativas con el propósito de disminuir costos y enfrentarse a un mercado cada

vez más concentrado. Nosotros dentro de las estrategias del programa de productividad estamos promoviendo la integración de cooperativas mediante fusiones, alianzas estratégicas y acuerdos comerciales.

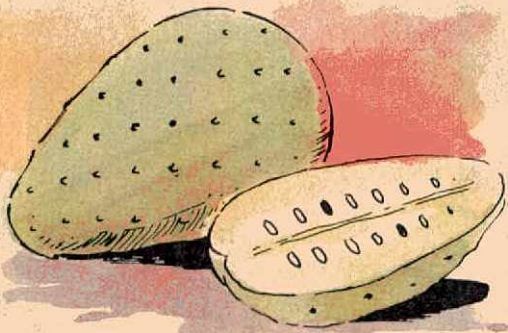
Hizo un especial énfasis en el fortalecimiento de *programas de educación e información*, de tal manera que los asociados puedan estar al tanto del acontecer de su organización y del mercado en el cual participan, lo cual también ayuda a mantener el sentido de pertenencia y la unidad de propósitos.

Dijo que si nosotros le dedicábamos el 90% de los recursos a la educación, las cooperativas serían empresas fuertes, porque conseguir computadores y básculas era relativamente sencillo, pero conseguir gente preparada, íntegra y capaz, no era fácil.

Finalmente destacó la necesidad de *depurar la base social* de las cooperativas, excluyendo los asociados que no aportan a la organización, porque según el doctor Rodríguez, *"las cooperativas deben ser de cooperativistas y no de chuperativistas"*

FLORA

UNA FRUTA ESPECIAL



Después de una succulenta comida, quién no se ha deleitado con un delicioso jugo de guanábana.

Y es que esta fruta tan especial no sólo acompaña las alimentos en la mesa. También es deliciosa en sorbetes, helados y postres preparados en agua y leche.

Algunas personas decen que es originaria de Guatemala, otras que los conquistadores españoles encontraron que era consumida por los habitantes americanos desde Perú hasta Méjico.

Lo cierto es que la guanábana se cultiva en zonas tropicales o invernaderos. Crece en un árbol pequeño, vertical y con hojas verdes, brillantes y grandes. La corteza, hojas raíces y semillas de la guanábana también de utilizan en la medicina natural. Se ha comprobado su eficacia para eliminar parásitos, bacterias y hasta insectos.

Esta fruta tiene forma de corazón, color verde amarillenta y una pulpa abundante y blanca.

La guanábana también es conocida como Corosol, Griacola, Nanqka o Anona espinosa. Es una de las diversas variedades de la familia de la Anona, de la cual existen alrededor de 60 especies. En los mercados latinos tropicales se vende como Chirimoya.

Es rica en proteínas y posee alrededor de 52 calorías.

Zapato bueno o malo más vale en el pie que en la mano.



EN EL CESTILLAL APRENDIERON A VIVIR EN PAZ CON LA NATURALEZA, ¿ LOS FRUTOS ESTÁN A LA VISTA.

ASÍ ES COLOMBIA

SALAMINA: CIUDAD LUZ

Asomó a la vida republicana de Colombia a partir del decreto de su fundación, firmado por el general Francisco de Paula Santander, el 8 de junio de 1825.

Llamada la Ciudad Luz por su espléndida época, durante la cual fue cuna de personalidades en las disciplinas militares, literarias, artísticas, diplomáticas, médicas y artesanales.

Salamina está como colgada del pico de una elevada montaña y en consecuencia, sus calles son un perpetuo subir y bajar. Como en la mayoría de los municipios de Caldas, tiene la agricultura como primer renglón de su economía y dentro de esta actividad la producción cafetera.

En cuanto al turismo, vale la pena visitar la población y sobre todo entrar a sus casonas, porque como dicen sus habitantes "Salamina está por dentro".

En realidad los ebanistas dejaron su legado en portones, contraportones, balcones, camas, chambranas, escaleras, comedores y toda clase de mobiliario.

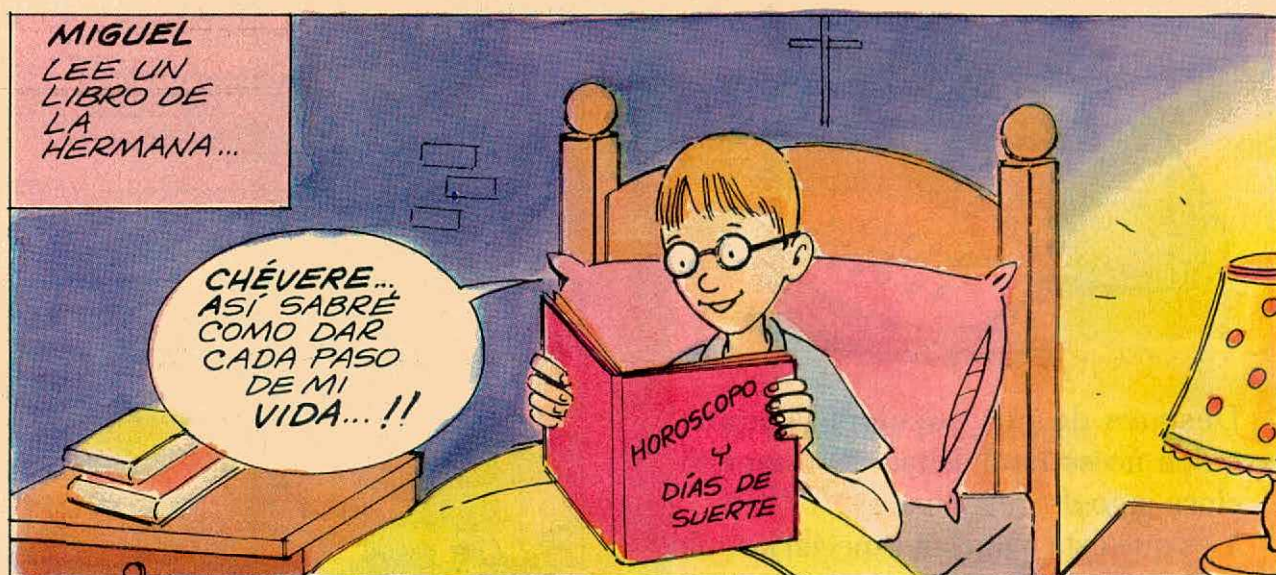
Son famosas las orquídeas salamineñas, cuyas variedades han sido transplantadas a los grandes centros nacionales e internacionales de producción.

Salamina ha sido declarada monumento histórico por la belleza de sus edificaciones, muestra muy representativa de la arquitectura antioqueña de la colonización.

Hoy se encuentra a una corta distancia de Manizales, con una buena carretera pavimentada de setenta kilómetros, que se recorren cómodamente en hora y media, permitiendo apreciar los imponentes paisajes de las montañas circundantes y gozar de su clima templado y seco, uno de los más sanos y placenteros de la región.

Cuando Dios no quiere, los Santos no pueden.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

PERSONAJE

"EL LIBERTADOR"



"Usted formó mi corazón para la libertad, para la justicia, para lo grande, para lo hermoso..." le dijo a su maestro Simón Rodríguez, y sus palabras se cumplieron.

Simón Bolívar liberó a la Nueva Granada (hoy Colombia), Venezuela, Ecuador, Perú y Bolivia.

Nació en Caracas el 24 de julio de 1783 y fue bautizado con el nombre de Simón Antonio de la Santísima Trinidad Bolívar Palacios.

Cuando era apenas un niño perdió a sus padres. Su abuelo se hizo cargo de él, pero finalmente terminó internado en una escuela pública.

Fue ahí donde conoció a Simón Rodríguez, quien ejerció una gran influencia sobre su pensamiento.

Siendo muy joven viajó a España donde contrajo matrimonio. Sin embargo, su felicidad no fue duradera, ya que 10 meses después su esposa murió.

En agosto de 1805, en la cima del Monte Sacro en Italia, juró no dar descanso a su alma ni reposo a su brazo hasta que Hispanoamérica fuese libre del dominio español.

No sólo logró la libertad de 5 naciones, sino que soñaba también con la Unidad Bolivariana, pensaba que el futuro, orden progreso y la consolidación de la libertad sólo serían posibles con la unión de estos países hermanos.

Fue presidente de la Gran Colombia, conformada por Venezuela, Ecuador, Panamá y la Nueva Granada.

Enfermo y cansado renuncia a la Presidencia y muere el 17 de diciembre de 1830, en la hacienda de San Pedro Alejandrino, cerca a Santa Marta.

El mono sabe en qué palo trepa.



LA BUENA SUERTE LA CONSTRUIMOS CADA DÍA CON NUESTRAS ACCIONES Y MOTIVACIONES.



FIN



CARTA AL PROFESOR YARUMO

DESDE EL MUNICIPIO DE ARMENIA ANTIOQUIA
"ARMENIA MANTEQUILLA".
MAYO 25 de 1.999

PROFESOR LO SALUDO EN NOMBRE DE LOS NIÑOS DEL MUNICIPIO
Y LO FELICITO POR TAN MARAVILLOSO PROGRAMA.

LE CUENTO QUE TENEMOS LA OPORTUNIDAD DE LEER EL PERIODICO,
Y EN EL LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO A TRAVES DE LA
COOPERATIVA DE CAFETEROS DEL MUNICIPIO.

PROFE LE ENVIO VARIOS CUENTOS SOBRE LA NATURALEZA Y ADENAS DIBUJOS
DE LOS NIÑOS QUE PARTICIPARON EN EL PROGRAMA DE LA CAJA VIAJERA.
DICHOS PROGRAMAS SE HACE EN LAS VEREDAS, Y CONSISTE EN HACER
JORNADAS DE LECTURAS, LLEVAR LIBROS Y REALIZAR TALLERES DE PINTURA
Y OTRAS COSAS MAS.

HASTA PRONTO.

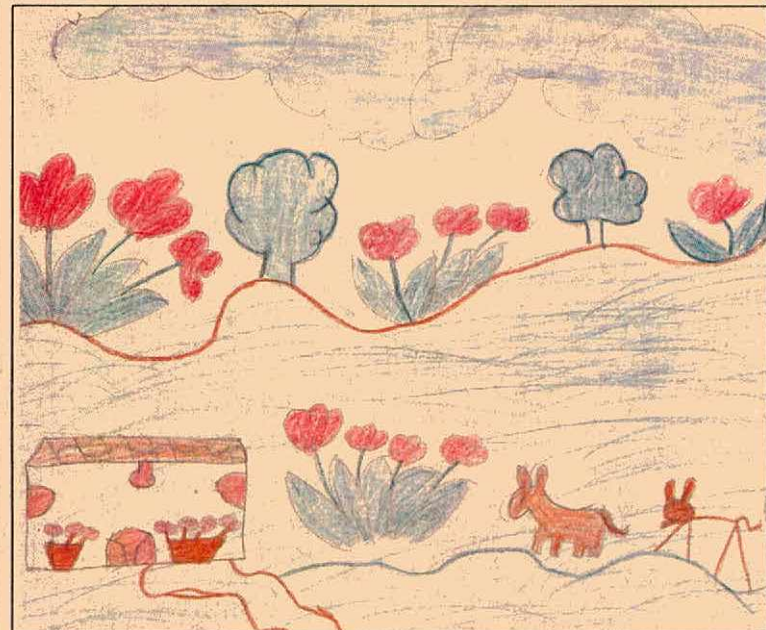
CORDIALMENTE,


MARGARITA MARIA MARIN CARDONA
BIBLIOTECARIA MPAL.
ARMENIA ANTIOQUIA (MANTEQUILLA).

Enka Milena Zapata Acevedo Grado 4:
VEREDA: EL SUA
MUNICIPIO: ARMENIA ANTIOQUIA.

LA NATURALEZA

Cuando Dios hablo con el hombre Edy, que
hiciera una bella Cultivación.
El hombre escuchó con mucha atención lo que le
decían y empezó por la cultivación de plantas después
de cuando en las horas de la noche el hombre
cayó en un sueño profundo y de la Castilla del
hombre Dios hizo la mujer y hoy que danon la
paz para que hicieran la creación de personas.
La naturaleza también es algo muy especial por que
sin ella no podríamos vivir porque nos sirve
de beneficio y alimentación.
Y la naturaleza comprende aquellos fenómenos
que se deben única y exclusivamente
comprende todas las modificaciones que el hombre
realiza mediante su acción sobre el paisaje natural.
El hombre para poder vivir necesita comer, vestir,
y un lugar donde vivir y trabajar. Para satisfacer
estas necesidades debe relacionarse con otros como
plantas, animales, y vegetales.



Hernán Alexander Borja Echeverri e
la agita y don Juan

un día un señor estaba cortando los árboles y una agita
que lo vio le dijo: no cortes los árboles por que
ellos nos dan frutas y además sin ellos nosotros
los animales nos moriríamos y ustedes también
estarían mucha falta, no los corte y tendremos vida

Gracias

R/. Realmente sus cartas con cuen-
tos y dibujos me llegaron al alma.

En esta edición publicamos algunos,
pero todos por igual merecerían ser
conocidos por el país.

Es una linda labor y una buena opor-
tunidad para que los niños ejerciten
su imaginación. Saludos.

Profesor Yarumo

YARUMORADAS



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

Bogotá, lugar donde se comercializan las 1.550 toneladas anuales que se producen, la mayoría intercaladas con café.

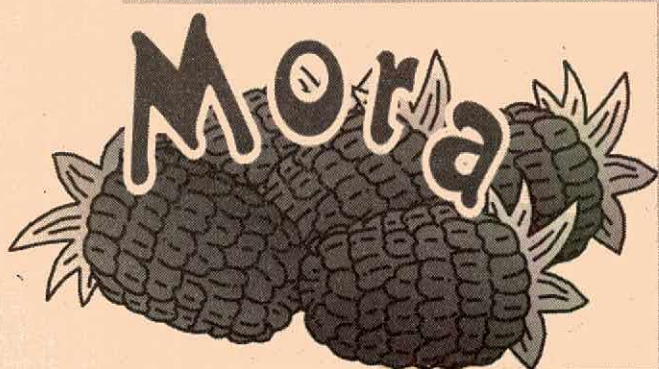


Bocadillo Se cultiva comercialmente en los municipios de Icononzo, Melgar, Villarrica, Fresno y Mariquita. En la hacienda La Granja del municipio del Melgar se explotan en forma independiente 120 Has de Bocadillo y su producción se exporta a Alemania y Francia.

En los municipios de Icononzo y Villarrica la producción se canaliza a través de las asociaciones **ASOBAJORROBLE** y **ASOBAICOTOL** que venden parte de la producción a la empresa exportadora y los volúmenes restantes al mercado especializado en Santafé de Bogotá. La producción se encuentra distribuida a lo largo del año; presentando algunos picos de cosecha moderados influenciados principalmente por el clima. Se comercializan al mes 60 toneladas.

EPOCAS DE COSECHA

[illegible]



El cultivo de la mora muy poco se encuentra difundido en el Departamento; sin embargo algunos municipios como Icononzo por intermedio de sus asociaciones de productores (Asohofrucol y Asomotriun) lograron la implantación de este cultivo a gran escala y se encuentran sembradas unas 90 ha con una producción anual de 430.000 kilos que inicialmente colman los mercados de Bogotá, Girardot, Fusa, Ibagué. Hoy esa producción esta encaminada a surtir las necesidades de la Fabrica de jugos de la Planta Procesadora de Frutas de Tulua, debido a que se comprobó que la mora que sale de éste sector de Icononzo está considerada como la mejor Mora del país. Su producción (todo el año) nos hace ver un cultivo alternativo para nuestros ingresos en la zona Marginal alta también se encuentran establecidos cultivos de Mora en los Municipios de Chaparral, Ibagué, Casabianca y Santa Isabel. Donde las Asociaciones de productores inician la tecnificación del cultivo con programas de capacitación en manejo de cultivo, manejo en postcosecha y comercialización.

Panela

En el Departamento del Tolima se encuentran localizadas importantes zonas especializadas en la industria artesanal de la producción de la panela.

Los cultivos más representativos de caña panelera están establecidos en los Municipios de mariquita, Villahermosa, Ortega, Alvarado y Falan; se explotan aproximadamente ha los volúmenes de producción son destinados en su totalidad al mercado Nacional. En los meses de cosecha de café se presentan mayores demandas del producto debido al requerimiento de mano de obra para la recolección del fruto, pero la producción de panela es constante, su producción es de 3' 500.000 kilos/año; sin embargo los meses de junio y julio se presenta la mayor producción de panela, debido a que ha pasado la cosecha de café y hay disponibilidad de mano de obra, por otra parte el bagazo ha su frido un proceso de secamiento y se considera una excelente materia prima para el beneficio de la panela.



Visitas del programa radial Tomémonos un Tinto

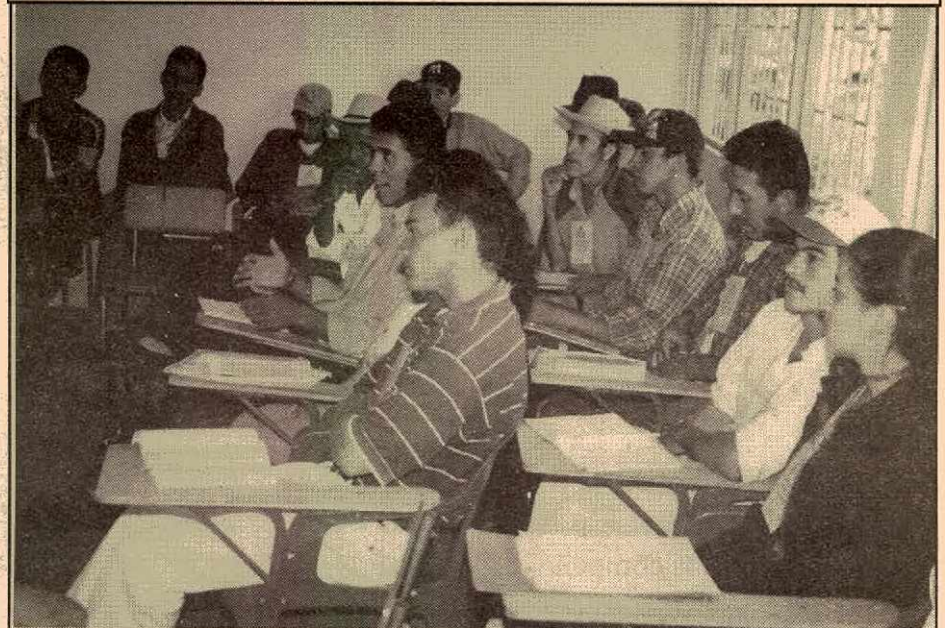
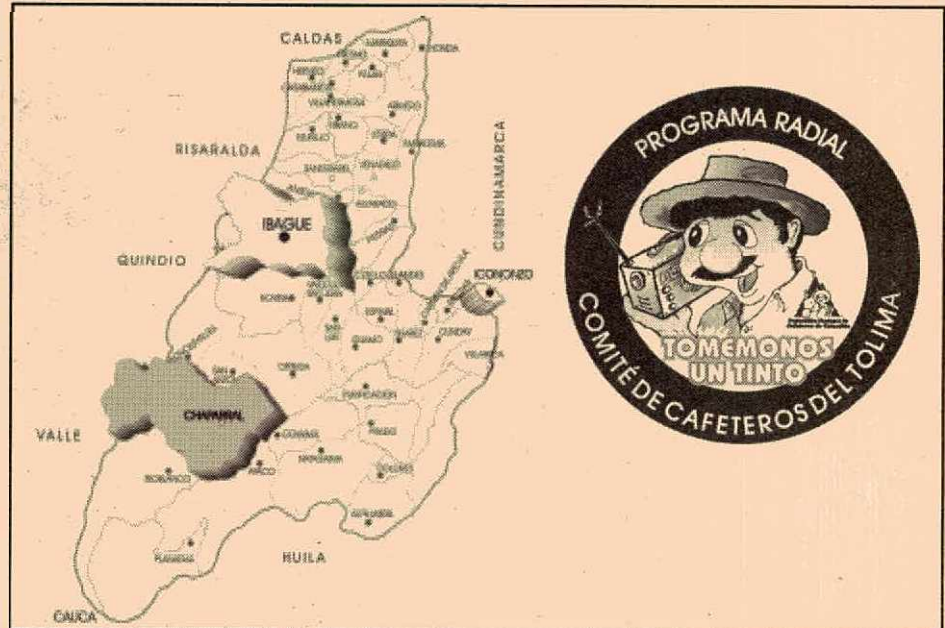
Imágenes veredales



Los cursos de caficultura que se adelantan en todo el Tolima, cada día reúnen a más cafeteros para capacitarlos e instruirlos sobre las últimas técnicas de producción del grano. Estas gráficas corresponden a la clausura de un curso realizado en la zona de Tapias, muni-



Con el programa radial Tomémonos un Tinto participamos en una reunión con la comunidad de Hoya Grande, en Icononzo. Alfonso Casabianca, experto en el Tema de banana y Pedro Conde, Auxiliar diversificación del Comité, coordinaron esta reunión.



cipio de Ibagué, donde además se grabó el programa radial Tomémonos un Tinto. En la primera foto aparecen los participantes acompañados de Libardo Laverde, jefe de la Seccional Ibagué, Lida Meneses, instructora y Alex Alberto Restrepo, extensionista de la zona.



Acompañamos, también, a las señoras de la vereda Patecuinde, quienes organizaron su propia microempresa y trabajan unidas para su beneficio y desarrollo.

Día de la Escuela Rural

Por: Luis Alberto Cabrera P.

El programa educativo Viva Nuestra Escuela, patrocinado por el Comité de Cafeteros y ejecutado por Prohaciendo, celebró en la primera semana de octubre, el Día de la Escuela Rural en los centros educativos: Escuela Rural La Palmita, de Alvarado; Escuela Rural Mixta San Pablo, de Dolores; Instituto Microempresarial El Totumo, de Ibagué y en la Escuela Rural La Esmeralda Baja del municipio de Planadas.

El Día de la Escuela Rural, se convirtió en una fiesta en todas las instituciones donde se celebró, en la Escuela Rural La Palmita, el primero de octubre los docentes de las 27 instituciones rurales de Alvarado, declararon también esta fecha como el Día del Maestro Rural y junto con sus estudiantes presentaron varios actos culturales y deportivos. Allí el Programa Radial Tomemos un Tinto del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima acompañó y registró todas las actividades programadas por los maestros y maestras.

Por su parte, el 6 de octubre en la Escuela Rural Mixta San Pablo, se programó el primer reinado de Viva Nuestra Escuela donde participaron las escuelas rurales: La Soledad, La Palmalosa, Rionegro, San Pedro, San Juan, Santa Rita y Café Las Pavas quien resultó ganadora de este singular reinado. Las niñas representantes de las instituciones presentaron ante sus compañeros, profesores y padres de familia los trajes típicos, muestras folclóricas y culturales de la región.

Fotos:

1. Estudiantes de la Escuela Rural Mixta El Totumo presentando la dramatización del cuento La pulga y el piojo.

2. Las danzas folclóricas fueron la actividad más representada. La imagen fue captada en la Escuela La Esmeralda Baja, en Planadas.

3. Candidatas al primer Reinado Viva Nuestra Escuela, en la escuela Rural Mixta San Pablo, municipio de Dolores.

4. La participación de todos los docentes fue fundamental para la celebración del Día de la Escuela Rural del Maestro Rural, tal como sucedió en la escuela La Palmita, municipio de Alvarado.

Para el 8 de octubre el Instituto Microempresarial El Totumo, organizó una nutrida programación cultural, deportiva y recreativa. Dramatizaciones, danzas folclóricas, declamaciones, revista gimnástica, encuentros deportivos de microfútbol, minifútbol y voleibol, concurso de poesía, pintura, canto, juegos tradicionales como zancos, la rana o sapo, cucunuba, parqués y de las olimpiadas de ciencias y matemáticas, donde participaron los niños y niñas de las Escuelas Rurales del Totumo, El Rodeo, Carmen de Bulir y de Aparco.

En la Escuela Rural La Esmeralda Baja en Planadas también se programaron diferentes eventos gracias al apoyo de los padres de familia y profesores que se desplazaron de distantes veredas como El Diviso,



Los Andes, El Tigerón, Sur de Atá, Maquencal, San Agustín, Caicedonia y El Dorado.

A todas las instituciones anfitrionas el Programa ¡Viva Nuestra Escuela! donó una videoteca compuesta por diez cassetes con temas educativos, además se distribuyó entre los niños cuadernos obsequiados por el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y a los docentes se les entregó revistas y libros editados por Prohaciendo.

Esperamos que todas las instituciones educativas del sector rural continúen celebrando en la primera semana de octubre el Día de la Escuela Rural.



Una realidad la reconstrucción de fincas

Como es bien conocido por todos, el desastre natural causado por el terremoto del pasado 25 de enero, ocasionó cuantiosos daños en la infraestructura de las fincas cafeteras representada en las viviendas, beneficiaderos para el café y otras construcciones de apoyo a la producción de las fincas. Los municipios más afectados en el departamento del Tolima fueron Cajamarca, Ibagué, Anzoátegui.

A través de contrato con el Gobierno Nacional, la Federación de Cafeteros recibió el encargo de liderar la reconstrucción de las fincas, y los cafeteros que oportunamente informaron a la Federación sobre los daños sufridos en sus fincas, fueron visitados por personal del Comité de Cafeteros del Tolima, con el fin de cuantificar y evaluar el nivel de daños, dando como resultado 340 fincas damnificadas con 423 construcciones afectadas, cuyas reconstrucciones fueron aprobadas apoyando a sus propietarios con recursos económicos representados en subsidios y créditos aportados conjuntamente por el Fondo Nacional del Café y el Gobierno Nacional.

Los recursos aportados han sido de gran importancia para la rehabilitación. A la fecha más de 150 cafeteros han recibido recursos para realizar las obras de reconstrucción de sus viviendas, beneficiaderos y otras construcciones, por valor de 450 millones de pesos, algunos de los cuales ya ha culminado sus proyectos y están junto a sus familias disfrutando de una nueva vivienda o de la reparación de la casa averiada.

De la misma manera, la Federación de Cafeteros ha recibido el encargo de responsabilizarse de la reconstrucción de las viviendas principales de la zona no cafetera de los municipios de Cajamarca y Rencensvalles, actividad que ha venido adelantando con la evaluación de daños y en próximos días el inicio de la etapa de reconstrucción.

ATENCIÓN ATENCIÓN

El programa radial Tomémonos un Tinto y los supermercados cafeteros Coomersa, rifarán entre sus oyentes y clientes un equipo de Sonido

Participar es muy fácil: escriba en los tickets de compra sus datos personales y envíelos al Edificio del Café en Ibagué, oficina de comunicaciones.

El sorteo se realizará el 10 de diciembre.



ALMACEN DEL CAFE



Nuevamente abre sus puertas en Ibagué

Cra. 1a. No. 17 - 23

(Antigua Compra de Café)

Donde encontrará:

Fertilizantes, Herramientas, Fumigadoras, Insumos, Maquinaria Agrícola, Ahora con servicio de reparación de despulpadoras y equipos para beneficio del café "A los mejores precios"



Incluido productos de:

Dow AgroSciences

Participó y ganó

En el concurso Coomersa y Tolima Cafetero de la edición 121, el ganador fue: **ELIÉCER FAN-DIÑO**, de la vereda Cimalta, en el municipio de Cunday.

Felicitaciones y esperamos que se comunique con la Oficina de Comunicaciones al teléfono 2630958, para hacerle entrega de su premio.

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA FINCA CAFETERA

Por: ALIRIO LAGUNA

Para apoyar la producción de alimentos en parcelas de Pancoger, a 1.040 pequeños cafeteros de la zona marginal baja cafetera en el Tolima, las Alcaldías de Icononzo, Cunday, Prado, Dolores, Alpujarra, Ataco, Planadas, Chaparral, Rioblanco, San Antonio, Ortega, Rovira y Anzoategui; la gobernación, La Red de Solidaridad, el Comité Departamental de Cafeteros y los cafeteros, vienen desarrollando el programa de "Seguridad Alimentaria y Generación de Empleo" coordinado en los municipios por el Comité de Generación de Empleo Municipal, integrado por el Alcalde, el Presidente del Comité Municipal de Cafeteros, el Director de la Umata, el Extensionista del Comité de Cafeteros, el Presidente del CMDR, el representante de la Red de Solidaridad y por el delegado de la Secretaría de Agricultura.

Con parte de los recursos aportados por las 13 alcaldías, 57 millones 200 mil pesos; por el Comité Departamental de Cafeteros \$100 millones; por la Gobernación del Tolima \$15 millones en insumos, se han entregado 1.040 cerdos, 5.200 pollonas, 52.000 cargas de yuca, 2080 kilos de maíz, 3.120 kilos de frijol, 7.280 sobres de 5 gramos de hortalizas (tomate, cilantro, zanahoria, repollo, cebolla de rama, cebolla cabeza y habichuela) y 10.400 árboles frutales (aguacate, cítricos, guayaba y papaya).

Después de hacer la verificación del desarrollo de las parcelas de Pancoger y manejo de los animales por parte de los técnicos de la UMATA y extensionistas del Comité de Cafeteros en coordinación con los Comités de Generación de Empleo y Seguridad Alimentaria, se procederá a ejecutar el reconocimiento de los jornales como una bonificación a los cafeteros que han utilizado mano de obra familiar para implantar y sostener la parcela de pancoger. Los recursos destinados para reconocer los jornales son \$70 millones aportados por el DRI- Red de Solidaridad y Generación de Empleo.

El objetivo del programa de Seguridad Alimentaria y Generación de Empleo es apoyar para que los cafeteros produzcan su alimentación en las fincas para su familia y trabajadores.



Lo invitamos a visitar

CAFE COLOMBIA 99

Nuevamente el Café de Colombia está de Feria. En esta oportunidad los granos tostados se refrescan con la suave brisa del Caribe para que los expositores y visitantes disfruten de este encuentro en la ciudad de Barranquilla.

En esta cuarta versión de la feria, los cafés especiales son los invitados de honor. Allí los consumidores podrán disfrutar de la suavidad y calidad de este tipo de café que en Colombia adquiere mayor importancia comercial.

Como expositores estarán fabricantes de toda clase de productos a base de café, proveedores de equipos de preparación de café, tiendas de café, tostadores, empacadores y comercializadores. Por su parte, la feria tendrá como asistentes a productores nacionales e internacionales de café, inversionistas, directivos del sector cafetero y empresarios de tiendas especializadas.

Como característica del evento, el programa académico cuenta con la participación de importantes personalidades del mundo cafetero internacional, quienes tratarán temas como la tendencia de los empaques, la venta de café en Internet, experiencias de consumo en países como Venezuela y Brasil.



BARRANQUILLA
Noviembre 19 al 22 de 1999

Las historias de Lucio el cafetero

Le dio a la Rosita por hacer lo que llaman una vianda, mejor dicho que comiéramos por ahí sentados en un potrero.

El papá le dio el permiso, con tal de que estuviéramos cerquita. Para mis adentros pensaba que por fin iba a estar solo con la Rosita, así sentiera la presencia cercana del taita.

El domingo, como habíamos acordado, la recogí muy tempranito. Rosita salió con una canastica donde llevaba la comida. Eso parecía una caperucita roja. Tan pronto la vi me sentí el lobo feroz, pero era del hambre que llevaba, pues no me había desayunado pensando en los manjares que llevaría Rosita.

Eso nos fuimos todos arrunchaditos y diciéndonos cositas al oído. Ella me hablaba tan cerquita que yo sentía cosquillas en todo el cuerpo. Claro que me tocó llevar el condenado canasto que yo no sé porqué pesaba tanto.

Al momento vimos un lugar como agradable y lo escogimos para pasar allí la mañana. Rosita tendió el mantel y comenzó a sacar las ollas del canasto. Cuando vi toda esa mano de ollas, supe que era lo que yo había cargado.

De pronto comenzó a salir ese aroma de las ollas. ¡Qué sonadera de tripas! Yo no aguanté más y mandé la mano a

la presa, claro, a la de pollo. En eso Rosita me atajó y me dijo:

-Quieto Lucio, aguántese las ganas. Espérese pa' más tarde. Disfrutemos ahora de la naturaleza. Mire los pajaritos y los árboles. Y yo con esa hambre qué iba a mirar.

En eso me dijo la Rosita que le bajara unos manguitos de un árbol que había por ahí cerca,

que se veían todos bonitos y que quería llevarle al taita.

Yo acepté pensando que al menos me podía comer un mango por allá encaramado. Me subí entonces mirando un manguito rojito que me hacía la boca agua. Estando allá arriba me topé con unas abejas que se vinieron en tropel cuando las toqué con el codo.

Todo picado salí corriendo a lo que me daban las patas. Pasé corriendo por el lado de la Rosita

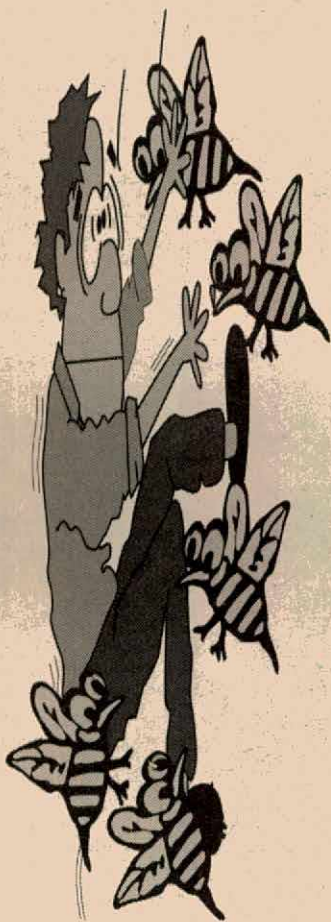
como alma que lleva el diablo.

Ella toda asombrada me gritó:

-¿Qué le pasa Lucio, pa' donde va?

-¡Voy a la casa a desayunar y ya vengo, le respondí.

Duré una semana en cama con fiebre. La Rosita sigue brava conmigo. Piensa que yo me embejuque porque no me dejó coger la presa de pollo. Qué le vamos a hacer. Al menos las abejas hicieron su vianda conmigo.



HOROSCOPO

Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)
Disfrute ahora del amor y los buenos momentos con su pareja. Atrás quedaron las dificultades. Llénese de amor, tranquilidad y perfume de rosas.



Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

Alimente su espíritu con actividades que le proporcionen estabilidad emocional. Un entretenimiento sano le ayudará.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)

No sienta la soledad en medio de tanta gente. Saque esos pensamientos negativos de su mente y disfrute de la compañía.



Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

No olvide que la mayor fuerza para triunfar está en su interior. Culmine los proyectos y aproveche sus habilidades en su propio beneficio.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

No deje que la pereza le gane la carrera. Levántese con optimismo, luche, inicie una carrera veloz y productiva.



Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

Mantenga vivo su espíritu de lucha, de esta manera podrá realizarse a nivel personal. Ordene también sus gastos y piense en el ahorro.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)

No se aleje de su familia. No olvide darles lo mejor que pueda, pues sus seres queridos no sólo reclaman su presencia sino la comprensión y el afecto.



Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Su personalidad y responsabilidad en el trabajo le hacen ganar mucho prestigio y muchas puertas se pueden abrir. Continúe por ese camino.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)

Aunque tenga obstáculos externos a su voluntad para realizar muchos planes, no se deje vencer. A usted le sobran capacidades.



Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

No exija a los demás ni se exija aquello que le cuesta trabajo dar. Es mejor la comprensión y diálogo para lograr la armonía y el entendimiento.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Utilice su magnetismo personal en esta temporada. Haga contactos y buenas amistades. Su vitalidad le llevará por buen camino.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

Fortalezca los lazos afectivos con su pareja. Ver la luna juntos e inspirarse con el amor de las velas y las flores le dará excelentes resultados.

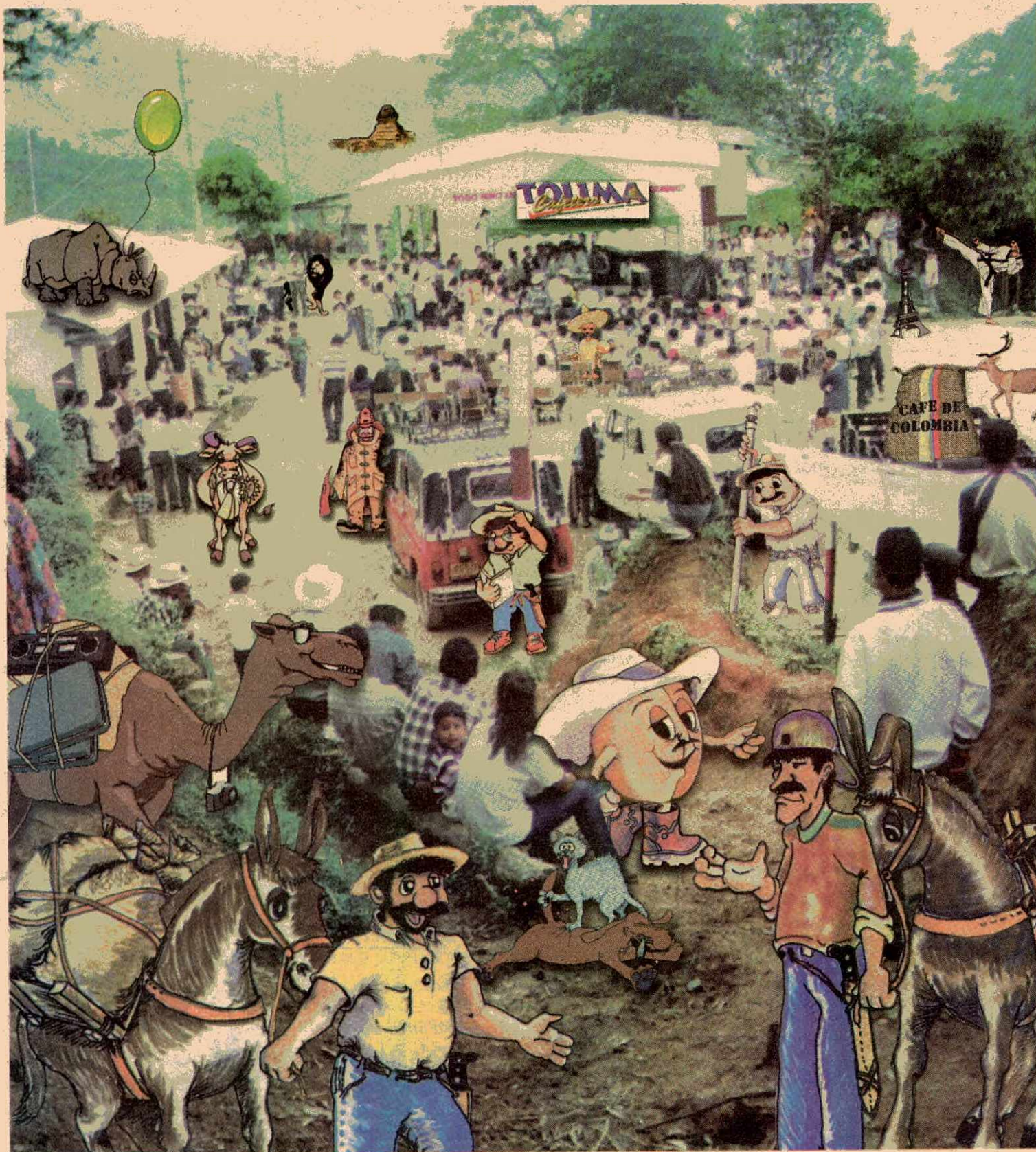


Concurso Coomersa - Tolima Cafetero

PISTAS

Encuentre lo que las pistas indican, señale con lápiz o lapicero.

Niños, vacas y camellos disfrutan la fiesta de Tolima Cafetero.



- 1- Café tipo exportación.
- 2- Vaca coqueta.
- 3- Cuidado, él sabe karate.
- 4- Bomba, pero de la alegría.
- 5- Rey de la selva.
- 6- Canta rancheras.
- 7- ¡Qué camello!
- 8- Hasta el mico y el ...
- 9- Bombero.
- 10- El periódico Tolima Cafetero, siempre presente.

Nombre: _____

Cédula: _____

de: _____

Vereda: _____

Municipio: _____

Sección que más le gusta de TOLIMA CAFETERO: _____

Recorte y envíe a la Cra. 1 No. 17-33 Ibagué. Concurse y podrá ser el ganador de un especial premio.

