

TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 122

ISSN 0124 - 1060

HAGA RENDIR SU CAFE

COOPERATIVO

DE DE BIA BIA

CAFE DE COLOMBIA

CAFE DE COLOMBIA

Recibir los beneficios por la calidad del café es muy fácil. Véndale a la Cooperativa de Caficultores con el nuevo sistema de comercialización denominado:

FACTOR DE RENDIMIENTO

EDITORIAL

Es mucho más importante que te conozcas a ti mismo que darte a conocer a los demás.

Séneca

Factor de rendimiento

Uno de los principales problemas que enfrenta la caficultura colombiana es la calidad de su producto. Nuestra fama de excelente calidad, representada en un sobreprecio que pagan los compradores y que llamamos prima, está en la cuerda floja. Esta referencia no pretende en ningún momento sembrar un ambiente gris en nuestros lectores, pero sí apunta hacia una profunda reflexión que debe hacerse sobre las prácticas culturales del cultivo del café. Hoy más que nunca es necesario retomar esas buenas costumbres que no eran más que producir café con mística. Era el tener cuidado de todos los detalles, iniciando por la misma preparación del terreno hasta la entrega final en la Cooperativa de Caficultores.

El tema es tan importante que la Federación Nacional de Cafeteros adoptó un nuevo mecanismo de compra del café para estimular a los productores de calidad. Factor de Rendimiento es el nombre que se le ha dado al sistema, el cual ya opera en muchas cooperativas de caficultores del país y que poco a poco se aplicará en el Tolima.

Aunque para muchos la palabra resulte extraña, esto no es más que buscar dentro del café pergamino seco, la menor cantidad de kilos posibles para obtener un saco de 70 kilos de excelso. ¿Por qué excelso?, sencillamente porque el gran número de sacos de café que produce Colombia son para satisfacer el mercado mundial. Con el factor de rendimiento se pretende, además, reducir la venta de café mojado y desestimular las mezclas de café, prácticas erradas que desestiman la calidad del producto y dañan al final nuestra buena imagen en el mundo entero.

La importancia que adquiere el sistema denominado Factor de Rendimiento radica en el estímulo económico al café de calidad, en mostrarle al productor que es importante aprender a vender el café. Este último paso para el agricultor y primero para la industria, es de especial cuidado si se tiene presente que muchos cafeteros sólo entregan un producto y no están atentos de aspectos básicos como porcentajes de broca e impurezas.

Con el Factor de Rendimiento se abre una nueva visión de comercialización del grano donde el vendedor debe ser el más informado, el más activo y el de mayor conocimiento del tema de la calidad.

TOLIMA CAFETERO

Edición 122

**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 Fera

Ignacio Amórtegui Ferro

Director

Sergio Suescún Chacón

Coordinador

Juan Pablo Castro Chávez

Diseño gráfico

Ismael E. Cocomá Aldana

Producción

Comité de Cafeteros del
Tolima - Oficina de
Comunicaciones

Cra. 1a. No. 17-33 Ibagué

Tel: 630958

Impresión

Editorial El Globo

Santa Fe de Bogotá D.C.

LICENCIA MINGOBIERNO
4651 TARIFA POSTAL 373



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

CARTA DEL DIRECTOR



Estamos acercándonos a la culminación de este año con oscuros nubarrones sobre el horizonte cafetero.

El descenso de las cotizaciones del grano en el exterior no deja de ser preocupante, máxime cuando los expertos vaticinan que de esta manera continuará comportándose el mercado del café, por espacio de unos dos o tres años más, debido a las excesos de oferta.

Así, por ejemplo, países como Vietnam y Perú, ya manifestaron su intención de extender su producción de café, lo que empuja aún más la fuerza competitiva y la sobreoferta del grano.

También Brasil, máximo ofertante, ha indicado que viene adelantando un programa para producir cafés diferentes con el fin de competir en el mercado de los suaves. Todas estas circunstancias sumadas a otras como las mezclas de los tostadores y al bajo consumo de café, desestabilizan la comercialización del grano.

En el caso colombiano, gracias a que todavía los compradores nos pagan la prima de calidad por nuestro café, contamos con esta ventaja que se debe cuidar para preservar el ingreso. También ayuda el factor devaluación al recibir más pesos por concepto de la venta en dólares.

No obstante, variables como la merma interna de la producción, la broca, los problemas de orden público y el deterioro de la economía nacional, hacen que esos nubarrones cada día sean más amenazantes, para lo cual debemos estar preparados.

Visualizamos, entonces, que el próximo siglo lo vamos a recibir con el normal alborozo que produce el acontecimiento, pero nos seguirán preocupando esas nubes oscuras, que como van las cosas, seguirán aposentándose con apenas algunos visos de sol. Amanecerá y veremos.

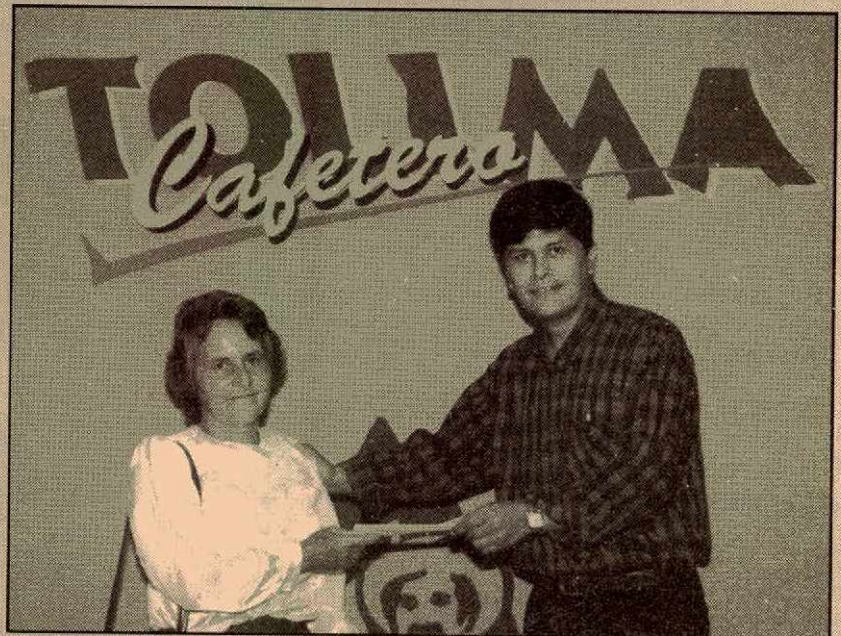
Efraín Narváez Velásquez

Audiencia cafetera



Los cursos de caficultura que viene adelantando el Comité de Cafeteros en todo el Tolima, cada día convocan a más productores deseosos de conocer de su empresa y el negocio al cual pertenecen. Esta foto corresponde a la clausura del curso realizado en la vereda Los Alpes de Villarica. Aparecen Albeiro Prieto, instructor de Café y Juan Jerónimo Cuéllar, extensionista, junto con los líderes participantes.

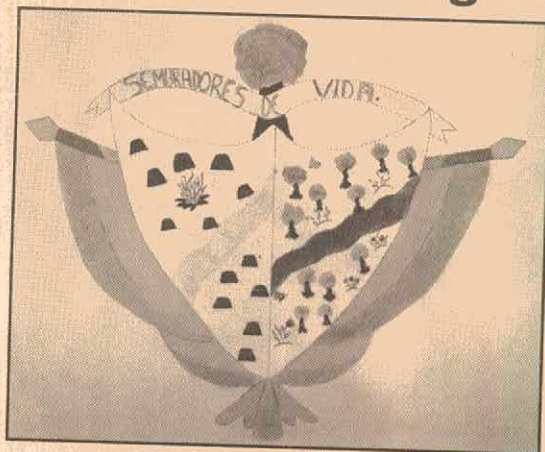
Participó y ganó



La señora Cristina Calderón Pachón, de la vereda Santa Rita en el municipio de Líbano, participó y ganó en el concurso Tolima Cafetero y Supermercados Cafeteros Coomersa. Ella encontró las pistas del juego que mensualmente aparece en la última página del periódico y lo envió a la oficina de Comunicaciones del Comité en Ibagué. Recibe el premio por parte de Juan Pablo Castro, coordinador periodístico de Tolima Cafetero.

BUZON CAFETERO

El Guayabo ecológico



La presente es con el fin de dar a conocer, a través del periódico TOLIMA CAFETERO, las actividades realizadas hasta el presente por el grupo ecológico del núcleo Escolar Rural El Guayabo, en el municipio de Freno.

Después de haber sensibilizado a la comunidad educativa sobre la importancia de elaborar y desarrollar proyectos ambientales con el lema «Sembradores de Vida», se realizó un concurso, cubriendo la educación básica primaria, en la elaboración del escudo.

La primera parte demuestra lo que causan los incendios forestales y tala de árboles. En la segunda parte podemos observar un medio ambiente fértil, vivo, rodeado de belleza natural y en la tercera el color de la naturaleza viva.

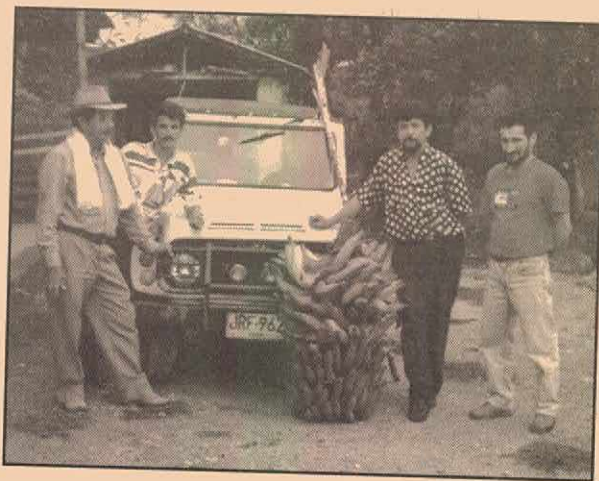
Además, se realizó un concurso a partir del grado cuarto hasta el grado noveno, sobre la composición del Himno Sembradores de Vida. Cordial saludo,

Reinalda Cano, responsable proyecto educación ambiental; José Arey Vera, responsable proyecto educación ambiental; Fabuab Pérez, director núcleo escolar El Guayabo.

El cultivo de don Camilo

Camilo Torres y su esposa Elsa, son ejemplo en diversificación de cultivos de la zona cafetera de San Pedro en el municipio de Dolores.

Don Camilo, primero a la izquierda, aparece acompañado en la fotografía con Víctor Manuel Rodríguez, Demetrio Hernández, Miguel Fernández, en donde muestra un racimo de plátano variedad 300 que pesó 7 arrobas. Esta variedad se está propagando en la zona por su rendimiento.



Señores
Tolima Cafetero

Apreciados señores

Con la presente les estoy enviando unas coplas de trova con el fin de que sean publicadas en el buzón del importante periódico TOLIMA CAFETERO.

Para todos los campesinos que desde que sale el sol hasta el anochecer trabajamos y le cantamos a los palos de Café, nos es muy grato y nos alegra el alma recibir gratuitamente el periódico, lo cual agradecemos por todo su contenido a la Federación de Cafeteros.

Jorge Eliécer Alarcón
La Florida - Líbano

Al periódico de TOLIMA CAFETERO

yo los quiero saludar
para que escriba mis versos
que les voy a mostrar.

De mi finca voy a sacar
muy buena calidad de café,
para venderle a los gringos
pa' que lo puedan tomar.

Porque estamos muy fregados
toditicos getiabiertos
esperando refrigerios
cuando llegó don Alberto.

Cuando se acabó el curso
yo me puse a meditar
cómo organizar mi finca
para así poder triunfar.

Yo ya no les escribo más
porque abandono mi finca
y puedo fracasar.

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



Las vías son progreso para nuestra región
Conservémoslas siempre en buen estado

Hablemos del SAT

El programa SAT en Chaparral

Del 24 al 26 de agosto tuve la oportunidad de visitar los grupos SAT Impulsores Vistahermosa, Risalda Calarma, San Fernando, Aguas Claras, El Guadual y Rionegro y los grupos Prácticos Vistahermosa, Risalda Calarma y Dos Quebradas del municipio de Chaparral, donde se pudo observar, cómo los grupos SAT se han convertido en Centros SAT, donde gracias a la coordinación con la escuela se está ofreciendo la Básica completa como es el caso de los Centros Risalda Calarma y Vistahermosa y donde las perspectivas para el próximo año, con la colaboración de la Alcaldía Municipal, es ofrecer la Media Técnica en estos centros ya formados, y terminar de formarlos en veredas donde en la actualidad y hasta ahora funciona el nivel Impulsor.

Fue muy grato recorrer las veredas SAT donde se percibe la labor desinteresada de los Tutores, el entusiasmo y ganas de los estudiantes, por adquirir nuevos conocimientos que ellos mismos van aplicando en sus fincas, sus familias y su comunidad, para hacer de su región un ambiente de convivencia social y fraternidad entre los miembros de su comunidad.

También fue muy placentero ver cómo los Impulsores vienen trabajando el proyecto agrícola comunitario y los prácticos, en su gran mayoría, ya tienen sus proyectos agropecuarios con registros en sus propias fincas.

Visita del Programa Plante y Coreducuar

El pasado 27 y 28 de septiembre tuvimos la grata visita de la doctora Lina María Rodríguez, Directora Nacional de Desarrollo Social del Programa PLANTE, el doctor Ramiro López, Director COREDUCAR, el doctor Clímaco Arias, Coordinador Departamental PLANTE y el Ingeniero Fernando Acosta, cuyo objetivo era conocer un poco más el Programa y lograr coordinar acciones en pro del mejoramiento de la calidad de la educación que se ofrece a los líderes rurales.

Por último, quiero felicitar a toda la familia SAT de Chaparral, por la labor que están desarrollando y por la acogedora bienvenida que nos ofrecieron en el recorrido por las comunidades donde la educación es uno de los caminos para lograr la paz y el desarrollo social.



Por: Santiago Prada



Impulsores, Prácticos y Tutores de los grupos SAT Aguas Claras, San Fernando, El Guadual y Dos Quebradas del municipio de Chaparral.

Impulsores, Prácticos y Tutores del Bachillerato Agropecuario SAT de Vistahermosa.



Impulsores, Tutora y Animador de Área del Grupo SAT Rionegro.

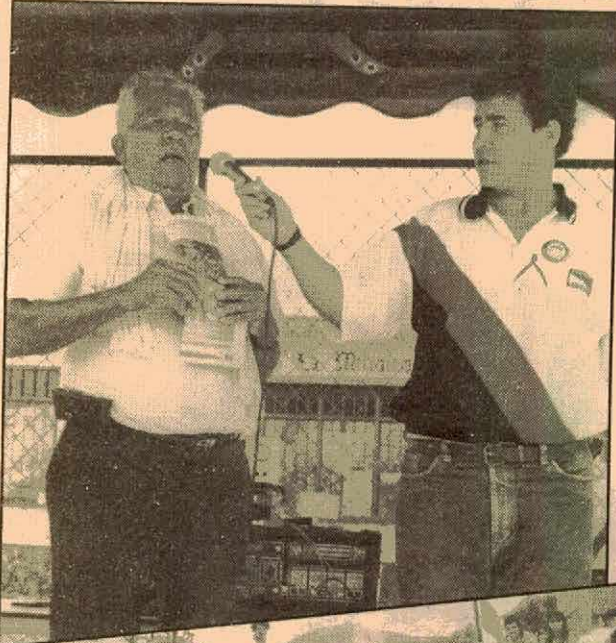


Impulsores, Prácticos y Tutores del Bachillerato Agropecuario SAT de Risalda Calarma.

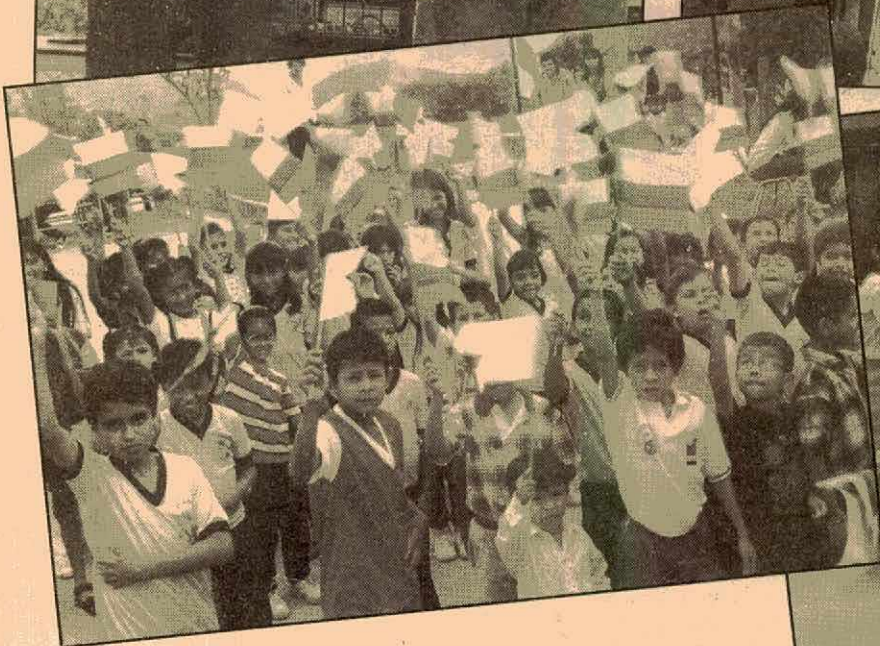
Continuamos con nuestro recorrido mensual con el programa radial *Tómemonos un Tinto* por las veredas del Tolima y disfrutando de la hospitalidad, la amistad y los valores culturales de las comunidades cafeteras. En esta ocasión registramos las visitas realizadas a las veredas Mercadilla, en Villarrica, Potrerito, en Chaparral y Montegrande en Alvarado. A los presidentes de juntas de Acción Comunal, maestros, líderes, comités municipales, Extensionistas, nuestro saludo de agradecimiento por el apoyo prestado.



Tomémonos un Tinto



Estas fotos corresponden a La Mercadilla en Villarrica. El trabajo de la comunidad fue muy importante. Se organizaron por grupos y nacieron los comités operativos. Por ejemplo, el comité de embellecimiento se encargó de coordinar la limpieza y desyerbada de todo el contorno de la escuela.



Al evento cultural se vinculó el Comité Municipal en cabeza de don Medardo Sánchez y las veredas vecinas el Cruce-ro, La Balsa, Río Lindo, Alto Puerto Lleras, La Isla, La Arcadia, El Paraíso, junto con las madres comunitarias que presentaron una danza folclórica.

La segunda visita que registramos es la realizada a la vereda Potrerito en Chaparral. Allí asistimos a la clausura de un curso de caficultura y la comunidad aprovechó la oportunidad para presentar sus actos culturales como obras de teatro, poesías, coplas y canciones.





FACTOR DE RENDIMIENTO

Nuevo sistema de compra de café



Diseño e Ilustración
Ismael Cocorón Aldana
Oficina de Comunicaciones

Cuando usted llegue a vender su café a la Cooperativa y escuche la palabra Factor de Rendimiento, no se vaya a asustar, pues esto no es más que un nuevo sistema de compra de café que tiene, entre otros objetivos, estimular con más dinero al productor que entregue café de buena calidad.

En la presente Separata Técnica le explicamos qué es y cómo funciona la compra de café por Factor de Rendimiento.



Qué es el Factor de Rendimiento?

Factor de Rendimiento es la cantidad de café pergamino seco que se necesita en el proceso de trilla para obtener un saco de 70 kilos de café excelso.

Este factor está ligado directamente a la calidad del grano exportable que se produzca en la finca.

Por qué me habla del proceso de trilla

Es necesario hacer referencia a este proceso, pues del café que usted entrega en la Cooperativa se saca una muestra que va entre los 100 y los 250 gramos, a la cual se le retira el cisco y las impurezas que contenga. Luego se determina el peso total de las almendras para calcular el porcentaje de merma de dicha muestra. Posteriormente se retiran las pasillas y los granos brocados.

Observe como de su café pergamino seco, al ser trillado se obtiene el excelso, los subproductos, el cisco y las impurezas.



¿Cómo calcular el Factor de Rendimiento?

Una vez las almendras están libres de granos defectuosos se tamizan o pasan por una malla calibre 14/64" (malla 14). Estas almendras se pesan y se les aumenta el 1.5 por ciento, que es la tolerancia de almendras sanas retenidas sobre la malla 12. Con este valor se calcula el factor así:

CAFE EXCELSO son todas las almendras sanas retenidas sobre la malla 14, con una tolerancia del 1,5%, de las almendras sanas pero retenidas sobre la malla 12

$$\text{Factor} = \frac{250 \text{ gramos de pergamino (Muestra)} \times 70 \text{ kilos de excelso}}{188.8 \text{ gramos de excelso}}$$

$$\text{Factor} = 92,7 \text{ kilos de pergamino para un saco de 70 kilos de excelso}$$





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 87

ASI ES COLOMBIA

LA HERÓICA



Historia, cultura, playa y mar, es lo que identifica a una de las ciudades más bellas de Colombia, **CARTAGENA**.

Capital del departamento que orgulloso lleva el nombre del Libertador Bolívar, fundada en 1.533 por el español Pedro de Heredia.

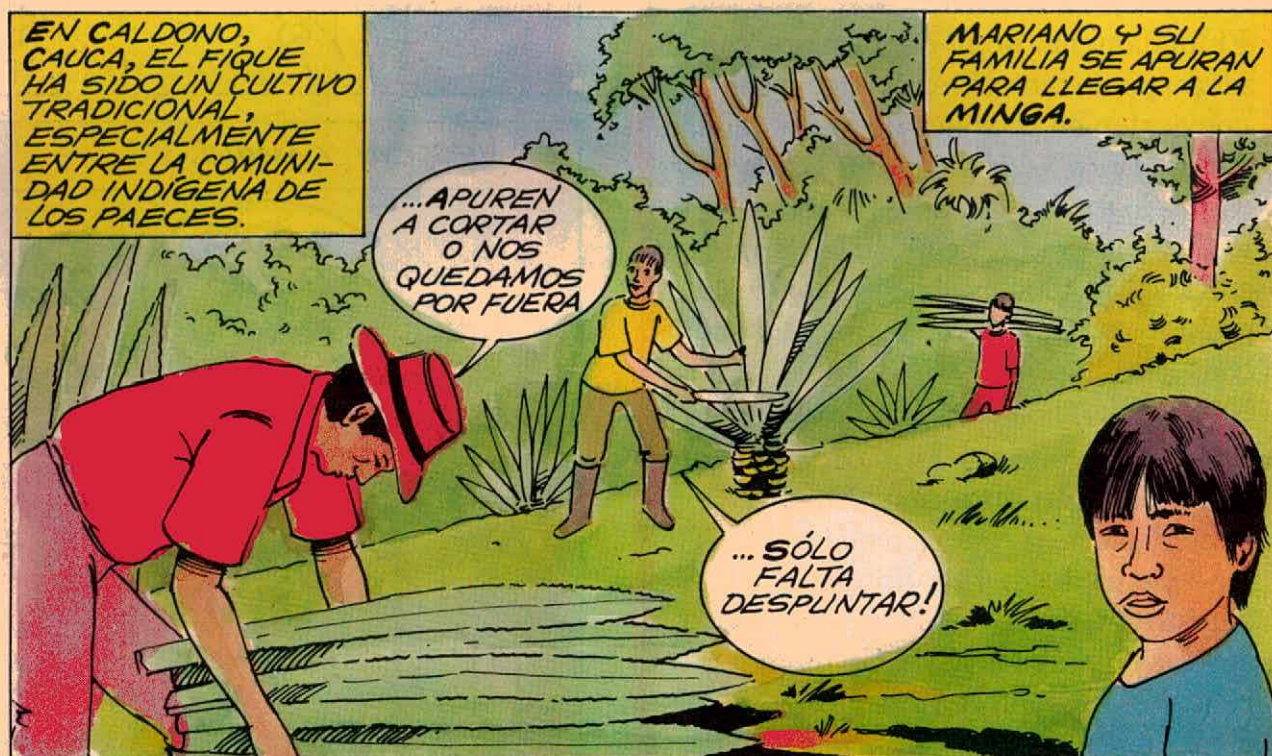
De la época colonial conserva la ciudad amurallada y los castillos de San Felipe y San Fernando. Al visitarla es imprescindible hacer un recorrido para conocer los monumentos de la India Catalina y los Zapatos viejos, llegar al Castillo de San Felipe y subir al monasterio de la Popa, desde donde se observa en todo su esplendor, la ciudad.

Cartagena es un importante puerto marítimo; tiene el complejo industrial del Mamonal, cuya actividad gira alrededor de la refinación del petróleo y la producción de químicos y plásticos.

Los cartageneros son amables, sencillos y por tradición valientes, gracias a sus esfuerzos. El 11 de noviembre se convirtió en símbolo para todos los colombianos porque se celebra la independencia de Cartagena.

Esta ciudad es muchas cosas: Distrito Nacional Turístico y Patrimonio Histórico de la Humanidad, allí sus innumerables maravillas y su sabor caribe nos esperan a todos con los brazos abiertos.

MARIANO, EL NUEVO CAFETERO



EL FIQUE HASTA HACE POCOS AÑOS FUE IMPORTANTE PARA LA ELABORACIÓN DE COSTALES Y OTROS PRODUCTOS, PERO HOY HA PERDIDO TERRENO.

SIGUE...

NUESTROS VALORES

LA REFLEXIÓN

Aunque no lo creamos, tenemos tiempo para todo: estudiar, trabajar duro, divertirnos con amigos y compartir en familia. Pero la vida se nos vuelve una carrera veloz a la que nos cuesta seguirle el paso. En esta carrera, no dejamos tiempo para un ser muy importante: **nosotros mismos**.

Ocurre con frecuencia que obramos casi por instinto, sin reflexión, y no pensamos en las consecuencias.

El fundamento de nuestros actos son las ideas, por lo tanto, ideas bien pensadas se convierten en acciones de mejor calidad. *Es en la razón, donde nacen las acciones.*

¡O por lo menos, así debería ser!

Reflexionar ya no hace parte de nuestra cultura. Los abuelos lo hacían todo el tiempo, por eso aún recordamos sus sabios consejos.

Nuestro tiempo libre lo dedicamos al ocio improductivo, de esta forma **dejamos que otros piensen en nuestro lugar**.

El ejercicio de la reflexión nos ayuda a elegir bien, es decir, a ser libres.

Nuestro modo de pensar se convierte en actitud y manera de vivir. Un momento de reflexión nos entrega respuestas y soluciones a los momentos difíciles y nos permite tener una posición de acuerdo a nuestras convicciones.

La felicidad también es una elección y hay que meditar para elegirla. **Pensar antes de actuar nos hace la vida más fácil y productiva.**

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

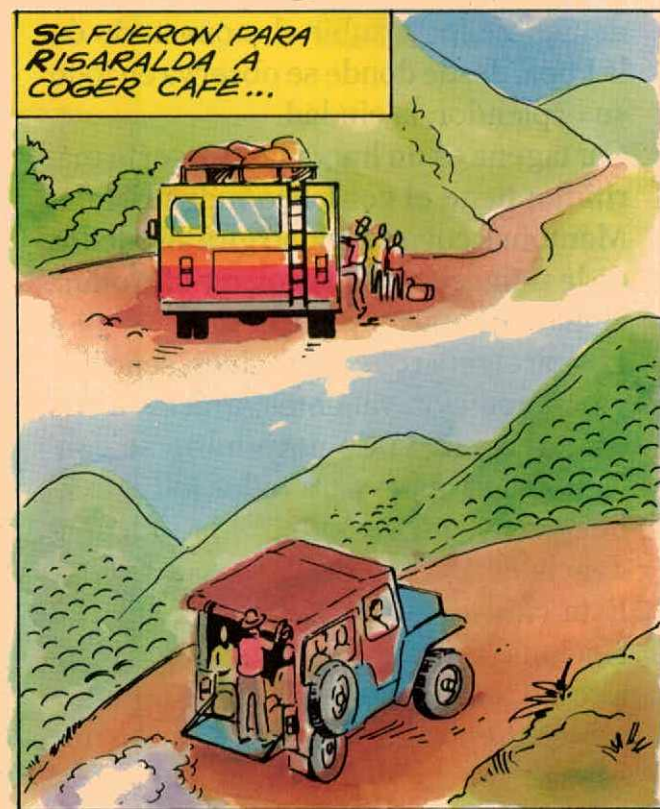
COMITÉ EDITORIAL
Edgar Echeverri Gómez
Carlos Alberto Saldías Barreneche
Maria Fernanda Concha Escobar

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 Ángel

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.



SIGUE...

VIDA NATURAL

HACIA UN TRANSPORTE LIMPIO



En las mañanas cuando nos levantamos y salimos a hacer un poco de deporte, deseamos respirar aire puro.

Entonces nos preguntamos a qué se debe realmente la contaminación del aire.

Una de las causas del deterioro ambiental es el uso inadecuado de combustibles utilizados por los medios de transporte.

En la búsqueda por mejorar la calidad del aire y combatir los índices de contaminación emitidos por los vehículos automotores de transporte público y de carga, se han puesto en marcha diversos proyectos tendientes a utilizar combustibles alternos, más limpios y que por su composición arrojan menos contaminantes.

Uno de ellos es uso del **gas propano**, como combustible limpio, ofrece la alternativa de reducir los subproductos derivados de su combustión (combinación de uno de estos elementos con el oxígeno) en los motores vehiculares.

Mejorar la calidad del aire consumiendo menos gasolina y aumentar el uso del gas.

Impulsar el uso de combustibles gaseosos como el propano, en vehículos automotores, representa disminuir en gran medida la omisión de contaminantes.

El uso de "Combustibles Alternativos" tales como el gas natural licuado, gas de petróleo, etanol, metanol y electricidad, reduce la cantidad contaminante originando beneficios ambientales. Es responsabilidad de todos.

Más vale llegar a tiempo que ser convidado.



SIGUE...

NUESTRO MUNDO

MÁS EDUCACIÓN,
CIENCIA Y CULTURA

"Puesto que las guerras nacen en la mente de los hombres, es en la mente de los hombres donde deben erigirse los baluartes de la paz".

Este es el objetivo de la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura). Esta agencia especializada de la ONU, fue creada el 16 de noviembre de 1.945, al terminar la segunda guerra mundial. Cuenta con 186 Estados Miembros, y a través de diferentes programas de educación busca crear una verdadera cultura de paz y democracia.

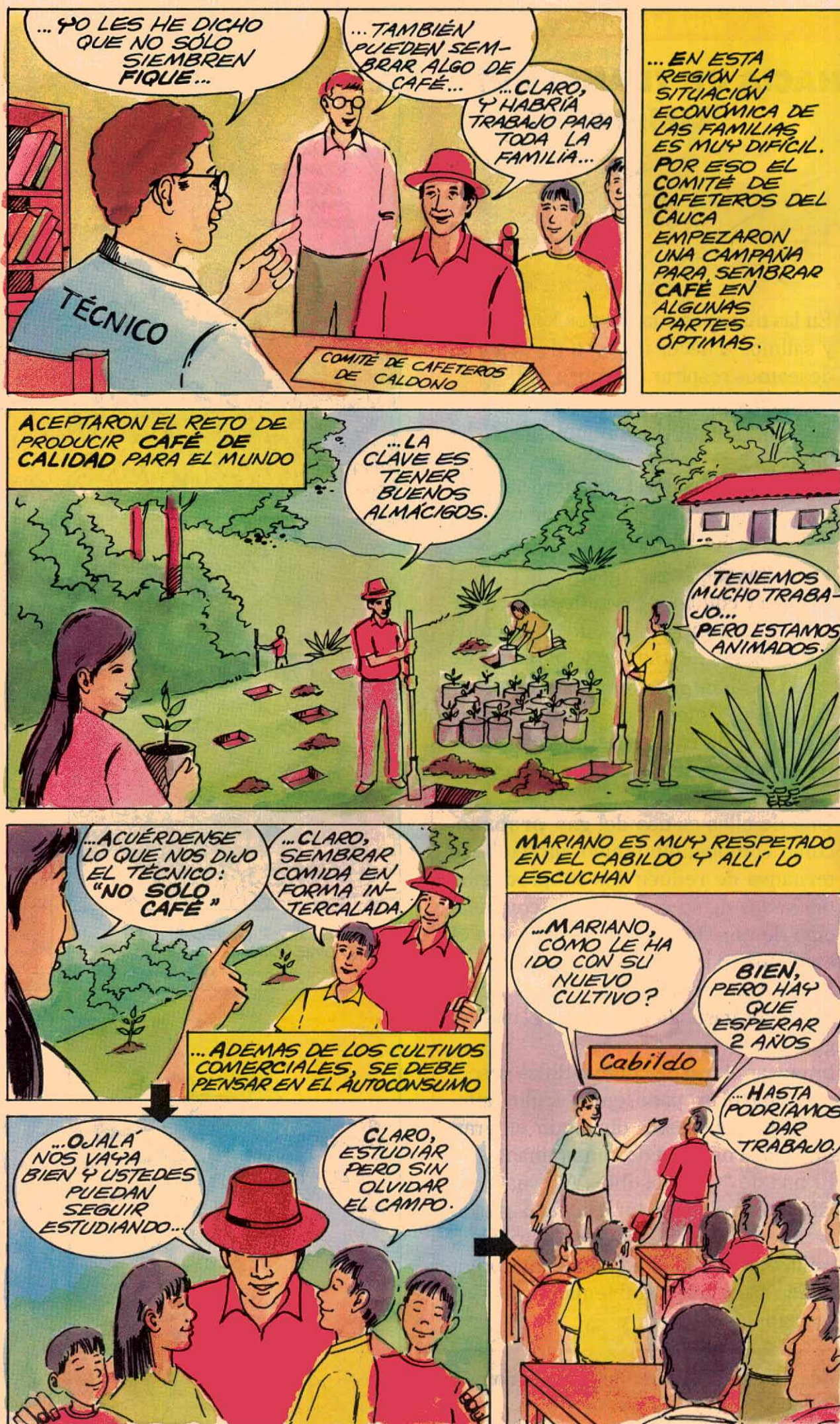
Sus principales acciones están encaminadas al mejoramiento y mayor cubrimiento de la educación, especialmente en los países menos desarrollados.

Así mismo, pretende que quienes la integran, orienten los sistemas de educación hacia la conservación de los recursos naturales y del patrimonio cultural. Promociona además, la investigación, los adelantos científicos y tecnológicos, las diferentes expresiones culturales y el respeto de los valores.

La UNESCO tiene su sede en París (Francia) y los Países Miembros la apoyan intelectual y económicamente.

La Secretaría de la UNESCO está dirigida por Federico Mayor Zaragoza, elegido por el Consejo Ejecutivo, integrado por 58 Estados Miembros.

Además cuenta con comisiones o interlocutores en cada nación, quienes están en contacto directo con las áreas gubernamentales y las diferentes instituciones; lo que hace más eficientes y oportunos sus programas.



SIGUE...

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ZONA CAFETERA, UNA PRIORIDAD



Con el apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros, el Ministerio de Agricultura, el DRI, la Red de Solidaridad, el ICBF, las Gobernaciones y las Alcaldías, varias comunidades organizadas de zonas cafeteras de 6 departamentos del país iniciaron el presente año un ambicioso programa de Seguridad Alimentaria, que ayudará a mejorar el estado nutricional y el ingreso de las familias.

Las comunidades y familias seleccionadas reciben capacitación, insumos y apoyo financiero dirigido a promocionar el empleo de mujeres y jóvenes del sector rural.

En la actualidad los cafeteros dedican buena parte del producto de su cosecha de café a la compra de alimentos en las plazas de mercado. Se calcula que una familia cafetera de 6 personas gasta anualmente en alimentos que perfectamente podría producir en su finca, lo correspondiente a 10 cargas de café, lo que al precio presente representaría más de 3 millones de pesos al año.

Con este programa, enmarcado dentro del Plan Nacional de Generación de Empleo Rural del Gobierno, se busca influir y motivar a que las familias produzcan la mayoría de sus alimentos y que "esta buena costumbre" perdure en las fincas cafeteras.

El invitado a esta edición, el doctor Luis Ortiz, Director Nacional del Programa de Modernización y Diversificación del Ministerio de Agricultura, resaltarán algunos aspectos destacados de este fundamental programa.

¿Cuál es el objetivo del programa de Seguridad Alimentaria en la zona cafetera?

Ante todo hay que destacar que la Federación Nacional de Cafeteros le propuso al gobierno un programa que cubriera a todos los departamentos productores del grano, pero por escasez de recursos, se decidió iniciar el programa este año en las zonas marginales bajas cafeteras de 6 departamentos.

Con este programa se busca estabilizar la producción de alimentos en las fincas cafeteras y mejorar la calidad de vida de estas familias. Partiendo de las condiciones de oferta ambiental, mano de obra familiar, insumos disponibles y sistemas de producción, acordes con la propuesta, se diseñó este programa para que las familias cafeteras produzcan los alimentos propios de cada región para su autoconsumo.



En la finca, la familia cafetera puede producir la mayoría de sus alimentos.



Hay una especie de canasta familiar con 16 productos propios de cada región. Los grupos familiares en las veredas escogen a su gusto la mejor combinación, ya sea intercalado con el café o en pequeños lotes, pero de una manera eficiente, programada y escalonada. De esta forma, una familia podría disponer de producción permanente durante el año, y destinar muy poca plata a comprar alimentos en el pueblo.

Con este objetivo, el Ministerio de Agricultura y la Federación destinaron unos recursos para estimular a los productores a que ingresen al programa, los cuales recibirán insumos agrícolas y pecuarios y se les reconocerá una parte importante de los jornales. Pero en esencia es un programa en que cada familia dedica buena parte de sus recursos, de su trabajo y de la capacidad organizativa de su comunidad.

ANTECEDENTES

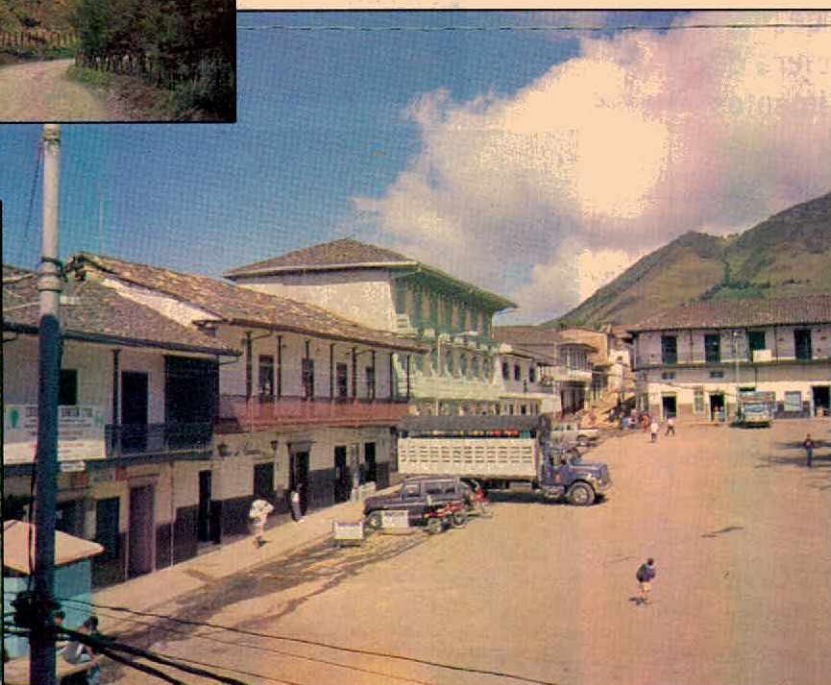
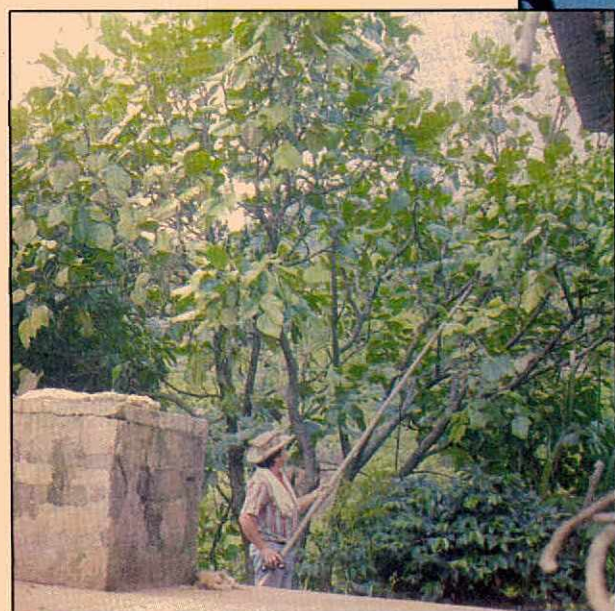
Este programa conjunto de la Federación y el Ministerio de Agricultura tiene un antecedente. El programa de generación de empleo rural del Ministerio nace en 1.993, como una respuesta a la situación generada con la globalización de la economía y que afectó algunos renglones agrícolas del país, disminuyendo en ciertas partes las siembras de cultivos intensivos en los que se utilizaba mano de obra no calificada.

El programa de generación de empleo tiene una serie de proyectos, que van desde el mejoramiento y la construcción de vías, la reforestación intensiva, la construcción de acueductos, hasta el apoyo a proyectos productivos que mejoren el ingreso y la disponibilidad de alimentos.

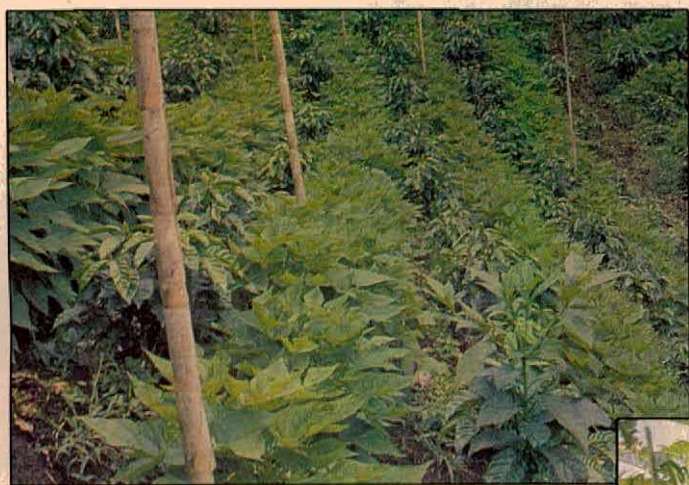
Cuando empezó el problema de la broca del café, se acordó con la Federación una estrategia para generar empleo en las zonas afectadas. Entonces, en 1.993 se definió un programa de inversión pública en mano de obra no calificada, ejecutado por los Comités de Cafeteros, los alcaldes y la comunidad. En 1.995 este programa entró a la Red de Solidaridad y en total se ayudaron a generar más de 2 millones de jornales. Luego del exitoso programa contra la broca, con un importante aporte económico (de las dos entidades) se firmó en 1.998 un convenio para desarrollar el programa de Seguridad Alimentaria en las zonas marginales cafeteras bajas, aprovechando la experiencia y el montaje que dejó el proyecto de broca.



La región cafetera colombiana, una rica despensa.



Los alimentos pueden producirse intercalados con el café, o en una pequeña parcela aparte.

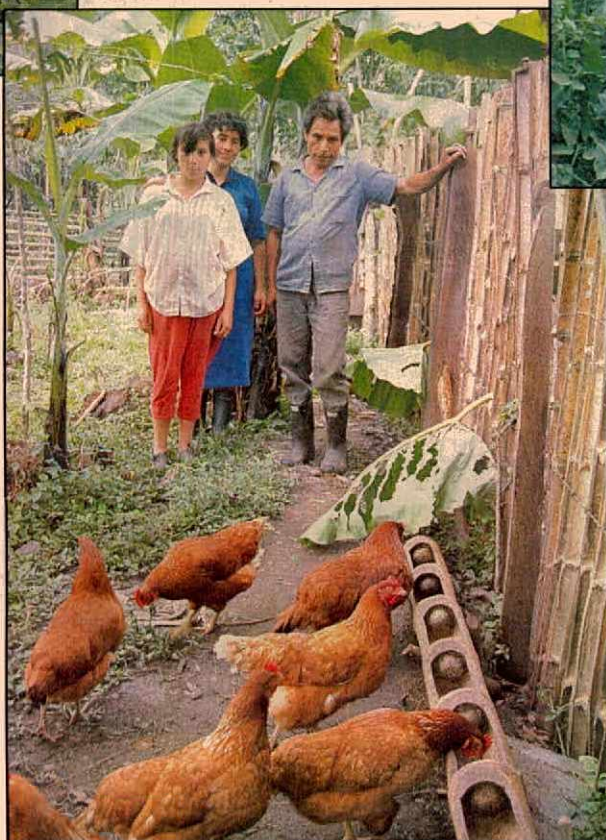


¿En qué departamentos se inicia el programa?

Inicialmente se trabajará en las zonas marginales bajas cafeteras de 75 municipios: Caldas (10), Quindío (11), Risaralda (11), Huila (10), Tolima (13) y Cundinamarca (20), para lo cual se tienen destinados 3.753 millones de pesos. Estas zonas marginales bajas son por lo general las más pobres y las más afectadas por el fenómeno del Pacífico, por lo que con este programa se pretende complementar los ingresos por la producción de café.

El criterio que más pesó para escoger estos departamentos como pioneros del programa fue el de la existencia de una infraestructura y la experiencia exitosa en el manejo de la broca, en cuanto a coordinación y ejecución de proyectos.

El objetivo es ampliar en los próximos años la cobertura a otros departamentos cafeteros para lo cual se están buscando recursos internacionales. Gracias a contactos en Europa, una ONG francesa está interesada en apoyar este trabajo, para lo cual esta prevista en agosto próximo una visita para observar el avance del proyecto de Seguridad Alimentaria en los 6 departamentos en donde se está ejecutando.



Los campesinos seleccionados, después de escoger su "canasta", recibirán ASISTENCIA TÉCNICA y CAPACITACIÓN sobre la forma de implementar el proyecto. Igualmente recibirán insumos agrícolas y pecuarios y se les reconocerá el 75% de los JORNALES, de manera que ellos aportarán en trabajo el 25% restante.

OTROS BENEFICIOS

Con este tipo de programas no sólo se ha cumplido con metas físicas en la atención a los productores y en la reactivación del empleo. Ha sido también muy útil para la Federación de Cafeteros porque ha fortalecido sus relaciones locales con los entes municipales y con las comunidades. Se ha estrechado el trabajo con las Alcaldías y con las Umatas, lo que ha permitido desarrollar estrategias locales con permanencia.

Las comunidades no han sido pasivas y por el contrario han participado activamente en todo el proceso, acorde con la filosofía de la participación ciudadana prevista en la Constitución Política de Colombia.

Ya no esperan sólo las propuestas de las instituciones, sino que además de sercofinanciadores, son vitales en labores de intervención lo que ha facilitado las actividades, porque los técnicos no pueden desplazarse a todos los lugares.

Otra ventaja de producir los alimentos es la seguridad de que son frescos y limpios.



En las 6 regiones habrá un Comité Departamental de Seguridad Alimentaria encargado de las decisiones, del cual hacen parte los Comités de Cafeteros, la Gobernación, la Secretaría de Agricultura, la Red de Solidaridad y representantes de los municipios.

Además en cada municipio funciona un Comité Municipal de Seguridad Alimentaria en el que participan los usuarios directos del programa, las autoridades locales, el presidente del Comité Municipal de Cafeteros, entre otros.

En ese Comité se seleccionan las veredas adecuadas para el proyecto, que básicamente deben estar ubicadas dentro de la zona marginal baja cafetera y tener una proximidad geográfica, debido a que son proyectos asociativos y se requiere que la gente esté muy cerca entre sí.

Para aspirar a ser beneficiario dentro de la vereda escogida, el cafetero debe estar plenamente interesado, ser

un pequeño productor de café, vivir en la finca y que su ingreso dependa de la producción de su predio en un 70% ó más.

Se tiene prevista la financiación de un periodo vegetativo o reproductivo, y los beneficiados adquieren el compromiso de darle sostenibilidad al proyecto, para que no sea "flor de un día" y se dé una sola cosecha y adiós. Se busca que quede en ellos una cultura de producir sus propios alimentos.

Una condición importante es dejar un residuo de buenas semillas de la producción de esas parcelas, ya sea en material vegetal o animal, para así continuar con el programa.

¿Cómo va a funcionar?

En las comunidades se trabajará con las Juntas de Acción Comunal, grupos de amistad y demás organismos locales. Se hará una primera selección que será validada con toda la comunidad y con el Comité Municipal de Seguridad Alimentaria, y se publicará la lista de los beneficiarios en lugares concurridos del pueblo o la vereda.

Se inicia el trabajo con grupos organizados de la comunidad en tareas de capacitación en la conformación de veedurías y de grupos de apoyo a los técnicos. El programa está diseñado para "aprender haciendo" en forma de trabajo demostrativo, o sea que en una primera finca se hace al tiempo la capacitación y el trabajo en maíz, luego en frijol y así sucesivamente se va rotando.

El objetivo es que las familias generen sus propios alimentos "limpios" y si llegan a quedar pequeños excedentes, la misma comunidad organizada debe hacer un intercambio de productos o en un momento dado sacarlos a las plazas de mercado. No se trata de una producción para la comercialización.

FAUNA

UN OSO DORMILÓN



En las selvas suramericanas vive un oso que ha hecho de la lentitud una forma de vida, y de la inmovilidad la mayor de sus defensas.

Se trata del perezoso, un mamífero que pasa gran parte del tiempo dormitando entre las ramas de los árboles, donde puede permanecer semanas.

Posee un pelaje largo y grueso que le ayuda a camuflarse en la naturaleza. Mide 60 centímetros y pesa alrededor de 10 kilos.

Se alimenta de vegetales y hojas tiernas que coge con la boca.

El oso perezoso soporta los rigores del hambre y de la sed debido que ahorra energías por su poco movimiento.

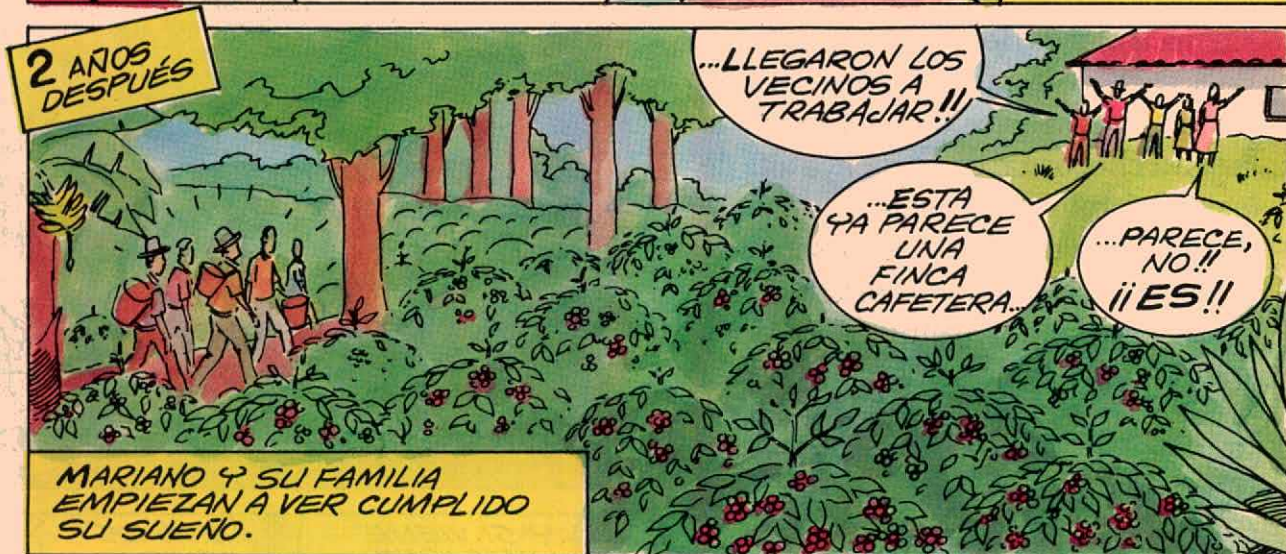
Su comportamiento lento y despacioso le permite pasar desapercibido para cualquier observador y evitar posibles agresiones.

Posee fuertes y compactas garras en cada pata con las que se sostiene en los árboles y se defiende de los predadores, a quienes detecta fácilmente, girando su cabeza casi 360 grados.

Cada vez que se reproduce tiene una sola cría, que en los primeros días permanece pegada al cuerpo de su madre y a partir de los 9 meses inicia su vida independiente.

El perezoso habita las selvas húmedas de nuestro país. Sin embargo, su número ha disminuido debido al tráfico de animales.

Si quieres riqueza y fama, que no te coja el sol en la cama.



FLORA

LA FRUTA MARAVILLA

Cicatrizo heridas, combate la desnutrición, controla la hipertensión arterial y dicen que hasta aumenta la potencia sexual, todo esto lo hace la misma fruta: el **Borojó**.

Hace parte de la misma familia del café, las Rubiáceas. Nace de un arbusto de la selva chocoana, en la cuenca alta de los ríos Atrato y San Juan.

Es una fruta grande de color sepia, de raro aroma, contiene fósforo, hierro y calcio en grandes cantidades. En su interior, los tejidos son carnosos, casi pegajosos y sin ningún tipo de endurecimiento.

Ha sido importante en la evolución de la cultura chocoana, porque los primeros indígenas, Los Chocoos, lo adaptaron para embalsamar sus cadáveres, este fue el primer uso medicinal de la fruta. También lo utilizaron en rituales de iniciación de la pubertad, en forma de chicha como bebida alcohólica. Con la mezcla de indio y negro africano, se conoció mucho más sobre el Borojó y aparecieron usos bajo la forma de ungüento para curar riñones, pulmones y como bebida fresca.

Actualmente, se utiliza en la preparación de alimentos como: chicha, y por los indígenas, jugos, jaleas, mermeladas, bocadillos, panelones, helados, paletas, salsa agri dulce, mezclador de bebidas alcohólicas, compotas, deshidratados.

Además, en champú, rinse, mascarillas, y extractos en esencias y ampollitas.

El Borojó esta empezando a abrirse puertas en el exterior, porque es una fruta que vale la pena probar, no sólo por su valor medicinal sino por su exótico sabor chocoano.

Tu mejor hermano, es tu vecino más cercano.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

PERSONAJE

MUJER Y PATRIA



1.781... Era un día de mercado público en el Socorro (Santander) y no menos de 2.000 personas se aglomeraron ante el despacho del alcalde, en la plaza principal, para leer la interminable lista de lo que deberían pagar.

Es entonces cuando una "viejecilla" se aproximaba al muro donde se había fijado el edicto con el arancel, los arranca violentamente y los pisotea delante de las autoridades reales, luego se dedica a recorrer las calles con dos gritos de "¡Viva el Rey y muera el mal Gobierno. No queremos pagar la Armada de Barlovento!". Según nos relata la historia a finales de la colonia los procesos apuntaban todos hacia el descontento de la rebelión; pues era imposible tolerar más atropellos y pesada carga de impuestos.

En aquel tiempo una mujer neogranadina llamada MANUELA BELTRÁN, dueña de una tienda de Castilla, ubicada en la plaza principal del Socorro; persona honorable, pues se le daba el título de *doña*, asume una posición oponente frente a los atropellos de los españoles.

El 16 de marzo, en Villa del Socorro, un grupo encabezado por doña Manuela, en un gesto de altiva rebeldía rompió el edicto que anunciaba el aumento del impuesto.

Lo más inspirado y claro que queda en nuestras mentes es la audacia, valor y coraje.

Se le volvieron los planes lomas.



Fin

5. உதேயக

Profesör Yorumu

Estimado Profesor

Resibe mis mas sinceras Felicitaciones por
sus maravillosos trabajos y espero continue
haciendo hermosas historias.

la presente en con el fin de manifestarle lo siguiente: Yo y mis compañeros de estudio le pedimos el favor de que nos envíe una historieta refiriéndose al tema de siembras animales y el campo y cuidados de la tierra.

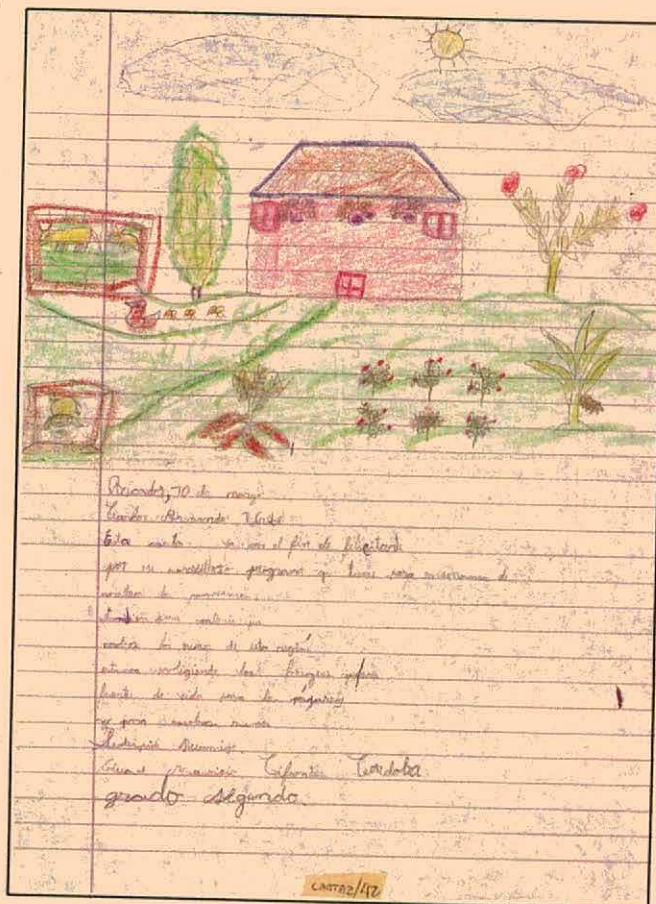
Aos el momento no siendo mas le
agradecio su atencion y lo desearia que
continue con sus labores.

Bracias

Att Ana Yasmin estrada C.

Escuela San Rafael

Boxbur Boyaca'



(Andrés Felipe Ríos)

A mí me gusta la naturaleza porque
con ella uno puede vivir, porque es lo más lindo
de mi patria.



Att. Profesor Yarumo.

R/. Amigos de Pescador en Caldono, Cauca: Me alegra mucho el corazón recibir cartas como las de ustedes, no sólo por el esfuerzo sino por el cariño que nos transmiten. Sigán así y sigan protegiendo los bosques.

Att.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



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

¿Cómo traduzco esos porcentajes en dinero?

Sigue siendo fácil. Siempre tenga presente que:

- A. Factor base que es 92,7 Kilos
- B. Precio base del kilo de café (según precio sustentación de la fecha)
- C. Factor de Rendimiento obtenido, en este caso 92,7 kilos de pergamino.

$$\text{Precio} = \frac{\text{A. 92,7 kilos} \times \text{B. Precio base del kilo de café \$2640}}{\text{C. 92,7 kilos ó Factor de Rendimiento}}$$

$$\text{Precio} = \$2640 \text{ por kilo}$$

Hagamos otro ejemplo para calcular el Factor de Rendimiento de una muestra y el valor en pesos que pagarían en la Cooperativa por el café pergamino.

Ejemplo: De una muestra de 250 gramos de café pergamino seco se obtuvieron 192,9 gramos de café excelso. Determinar el Factor de Rendimiento y su valor en pesos.

$$\text{Factor} = \frac{250 \text{ gramos de pergamino (Muestra)} \times 70 \text{ kilos de excelso}}{192,9 \text{ gramos de excelso}}$$

$$\text{Factor} = 90,7 \text{ Kilos}$$

$$\text{Precio} = \frac{92,7 \text{ kilos} \times \$2640 \text{ valor del kilo}}{90,7 \text{ kilos (Factor de Rendimiento)}}$$

$$\text{Precio} = \$2698 \text{ por kilo}$$

Hoy más que nunca se debe tener presente la calidad del Café de Colombia, pues el objetivo son los consumidores extranjeros y ellos exigen calidad. El buen aroma y sabor de una taza de café, dependen en gran medida de usted, amigo caficultor. Produzca granos de calidad para que obtenga una mayor utilidad.

TABLA DE CÁLCULO

Esta tabla le ayudará a determinar el costo del pergamino para producir un saco de 70 kilos de café excelso

Observe que el pergamino que se encuentra con un Factor de Rendimiento por debajo de 92,7 obtiene un precio mayor, pero si el pergamino tiene un Factor de Rendimiento superior a 92,7 el precio por kilo es menor.

FACTOR DE RENDIMIENTO	PRECIO DEL PERGAMINO EN KILO (Depende del precio de sustentación)	COSTO DEL SACO DE 70 KILOS DE CAFÉ EXCELSE
90,7	\$2.698.21 X 90,7	\$244.728.00
92,7	\$2.640.00 X 92,7	\$244.728.00
94,7	\$2.584.24 X 94,7	\$244.728.00
100	\$2447.28 X 100	\$244.728.00

Recuerde que las características del café pergamino siguen siendo:

- ♦ Humedad entre 10 y 12 por ciento.
- ♦ Olor característico de un café pergamino fresco, libre de olores extraños o de cualquier tipo de contaminación.
- ♦ Color uniforme, reflejo de un café pergamino fresco, correctamente beneficiado.
- ♦ Libre de todo insecto vivo, hongos y contaminantes.
- ♦ Factor de rendimiento menor o igual a 100 kilos de pergamino por saco de café de 70 kilos de excelso.

Características del excelso

- ♦ Color uniforme.
- ♦ Olor fresco característico
- ♦ Granulometría sobre malla 14, con una tolerancia del 1,5% sobre malla 12.
- ♦ Humedad del 10% al 12%.

Aspectos para no olvidar al momento de vender el café



Conocer qué es y cómo calcular el Factor de Rendimiento.

Entregar en la Cooperativa de Caficultores el café limpio y libre de impurezas, para que el factor de merma del pergamino sea mínimo.

Dedicar el tiempo necesario para la venta del café. Tenga presente que la venta de su café no la puede hacer a las carreras, pues está en juego mucho tiempo de trabajo y dinero.

Siempre véndale el café a la Cooperativa de Caficultores. Exija siempre la factura del café que vendió.

La venta de café por Factor de Rendimiento reemplaza las compras de café con prima de calidad y café brocado.



CONCLUSIONES GENERALES

El factor de rendimiento es un nuevo sistema de compra de café que la Federación de Cafeteros fijó y el cual se aplica en todas las Cooperativas de Caficultores del país.

El Factor de Rendimiento permite bonificar el café en función del excelso contenido en el pergamino seco.

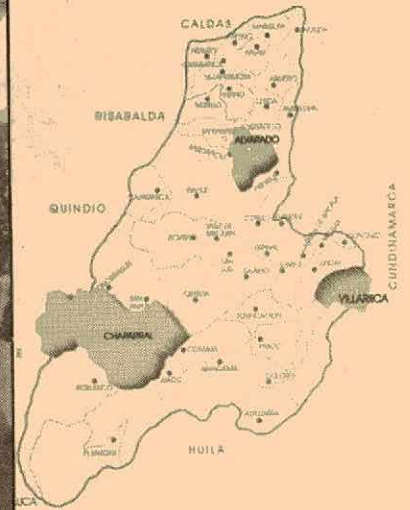
El Factor de Rendimiento fomenta la producción de café de buena calidad.

El Factor de Rendimiento desestimula la práctica de las mezclas.

El Factor de Rendimiento desestimula la venta de café mojado.

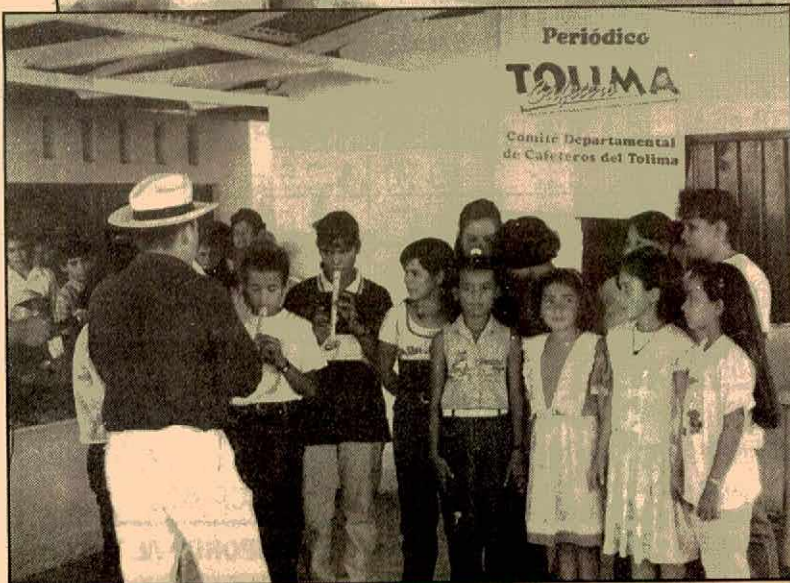
El Factor de Rendimiento estimula al cafetero para que aprenda a vender su producto.

El Factor de Rendimiento moderniza la compra del café en las Cooperativas de Caficultores.



La visita del programa radial *Tomémonos un Tinto* a las diferentes veredas cafeteras del Tolima, propicia el encuentro cultural y estrecha los lazos de amistad entre las diferentes comunidades. Registramos algunos aspectos de la grabación en la vereda Potrerito en Chaparral.

Veredas en la onda radial



De igual manera resaltamos el acto cultural de la vereda Montegrande en Alvarado. La participación activa de los maestros permitió que los jóvenes del Colegio presentaran diferentes danzas típicas del Tolima. Además de esto, prepararon una intervención musical en flauta.

Nuevamente nuestro agradecimiento a las comunidades participantes, los maestros y por supuesto al Servicio de Extensión que de una manera dinámica motiva a las comunidades para que en cada vereda cafetera del departamento estén en la onda radial de *Tomémonos un Tinto*.

Usted gana dinero vendiendo café seco

Por: Rafael Valenzuela Tangarife

El cuadro muestra que si se vende una carga de café mojado (250 Kg de café recién lavado - 52% humedad) se reciben \$330.000. Pero al secar el café, se obtienen más de 136 Kg secos al 12% y se pueden vender en \$360.000, con ganancias de \$30.000. Por el sobresecado, no es tan grande la pérdida.

Usted gana dinero vendiendo el café seco, así esté pasillado o brocado.

Haga la prueba, pese el café cereza, despulpe el mismo día y sin agua, lave al día siguiente, pese el café mojado y seque en marquesina plástica o silo. Eso sí, abra las puertas de la marquesina para que circule el aire y salga el vapor de agua del café. Pese el café seco. Escriba los datos y compare.

Ahora la comercialización del café le dice que limpie su café. Con el precio de sustentación (\$330.000 por carga ó \$33.000 por Arroba seca = \$2.640 por Kilo) y el sistema de compra con factor de rendimiento, cuanto menos basura o impurezas lleve, y sin granos defectuosos (PASILLA) su café vale más. Si lo vende mojado esto se lo gana quién lo seca.

La siguiente tabla le ayuda a saber el precio del café de acuerdo con la cantidad de granos buenos y limpios que quedan sobre la malla 14, de una muestra de 200 ó 250 gramos de café pergamino seco, al precio base actual.

Por ejemplo, si de la muestra de 200 gr quedaron 149 gr, el FACTOR DE RENDIMIENTO es 92.57 y el valor del café es \$2.643,71 por Kilo, ó \$330.464 por carga. (Busque en la tabla de 200 gr).

Otro ejemplo con muestra de 250 gr. Si quedaron 195 gr el FACTOR DE RENDIMIENTO es 88.42 y el valor del café es \$2.767,79 por Kilo ó \$345.974 por carga. (Busque en la tabla de 250 gr).

Observe que cuanto mayor es la cantidad de café sobre la malla 14, más vale su café. Produzca café con menos pasilla y en lo posible vendalo limpio. Con el factor de rendimiento sólo le pagan el café excelso de exportación. Esto debe ser una motivación a renovar sus cafetales, a cosechar grano maduro y beneficiarlo de acuerdo con las exigencias del mercado mundial, esto es ECOLOGICAMENTE. Solo la calidad y el buen respaldo ecológico a esa calidad le permitirán seguir en el negocio.

CONTROL DEL SECADO DEL CAFÉ

$$P1(100 - H1) = P2(100 - H2)$$

VENDER O SOBRESECAR 250 KG DE CAFÉ MOJADO

PESO 1 (KG)	250	HUMEDAD 1 MOJADO ES 50 A 52%	52% PARA EL EJEMPLO
HUMEDAD 2 10 A 12%	PESO 2 - KG	PERDIDA kg CPS	PRECIO/CARGA \$
12%	136.4	11.4	\$ 30,000
VENDER MOJADO ES PERDER 17 KG - SECOS O \$45.000 POR CARGA SECA			
11%	134.8	1.5	\$ 4,045
10%	133.3	3.0	\$ 8,000
9%	131.9	4.5	\$ 11,868
8%	130.4	5.9	\$ 15,652

FACTOR DE RENDIMIENTO MUESTRA DE 200 gr

PRECIO BASE POR KILO \$ 2,640

ALMENDRAS SOBRE M14 gr	FACTOR / 200 gr	PRECIO DEL CAFÉ	
		KILO	CARGA
158	87.30	\$ 2,803.30	\$ 350,413
155	88.99	\$ 2,750.06	\$ 343,758
151	91.35	\$ 2,679.01	\$ 334,876
149	92.57	\$ 2,643.71	\$ 330,464
147	93.83	\$ 2,608.21	\$ 326,026
145	95.12	\$ 2,572.83	\$ 321,604
143	96.46	\$ 2,537.09	\$ 317,136
141	97.82	\$ 2,501.82	\$ 312,728
140	98.52	\$ 2,484.04	\$ 310,505

NOTAS: PESE LAS ALMENDRAS LIMPIAS SOBRE MALLA 14. BUSQUE EN LA PRIMERA COLUMNA EL VALOR MÁS CERCANO A LOS GRAMOS OBTENIDOS Y EN FRENTE ENCONTRARÁ EL FACTOR Y EL PRECIO DEL CAFÉ POR KILO Y POR CARGA.

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

FACTOR DE RENDIMIENTO MUESTRA DE 250 gr

PRECIO BASE POR KILO \$ 2,640

ALMENDRAS SOBRE M14 gr	FACTOR / 250 gr	PRECIO DEL CAFÉ	
		KILO	CARGA
198	87.08	\$ 2,810.38	\$ 351,298
195	88.42	\$ 2,767.79	\$ 345,974
191	90.27	\$ 2,711.07	\$ 338,884
186	92.70	\$ 2,640.00	\$ 330,000
185	93.20	\$ 2,625.84	\$ 328,230
182	94.73	\$ 2,583.43	\$ 322,929
179	96.32	\$ 2,540.78	\$ 317,598
175	98.52	\$ 2,484.04	\$ 310,505
172	100.24	\$ 2,441.42	\$ 305,178

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

Notas Cooperativas

Por: Rodrigo Ramos

Cooperativas de Caficultores del Tolima caminan al ritmo de la calidad



Con el ánimo de dar cumplimiento al objetivo del programa de productividad y competitividad del sector cooperativo caficultor de crear una cultura de calidad total y mejoramiento continuo entre los directivos, empleados y asociados de las cooperativas, la Federación Nacional de Cafeteros suscribió un convenio con la Corporación Calidad, para que esta entidad realice un proceso de formación y asesoría para las personas que en cada región lideran este programa.

El curso de formación comprende tres etapas: la formación de multiplicadores; la sensibilización y ambientación del proceso de calidad total; el trabajo del multiplicador.

Dando cumplimiento a la primera etapa se llevó a cabo la capacitación de los funcionarios de Cafilíbano, Cafa Norte, Cafitolima, Cencotol, Cafisur, Cafioriente y Cafidolores, todas en el mes de septiembre, por parte del Dr. Rodrigo Londoño, experto en el tema de la calidad.

Capacitación para Consejos de Administración y Juntas de Vigilancia



El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, en coordinación con la Central de Cooperativas, Cencotol, realizó recientemente un seminario para los Consejos de Administración y Juntas de Vigilancia.

El objetivo de la capacitación fue la de informar y renovar el conocimiento de las funcio-

nes y responsabilidades de los organismos directivos, bajo un esquema de reflexión y sensibilización sobre los diferentes cambios que se vienen presentando en los procesos cafeteros.

Así mismo, los asistentes recibieron información acerca de la actividad cafetera, la situación actual del Fondo Nacional del Café y las instituciones cafeteras.

Con este tipo de reuniones se consolida aún más el sentido de pertenencia e identidad del gremio caficultor.

La apertura del evento estuvo a cargo del Director Ejecutivo del Comité, Dr. Efraín Narváez Velásquez, quien habló de la fortaleza de los cafeteros en esta dura situación que vive la industria del grano y el país en general. Igualmente, Narváez Velásquez hizo énfasis en la calidad del café y la importancia que esto representa para la prima de calidad que recibe el café colombiano. Por este motivo invitó a todos los cafeteros para que beneficien en forma correcta su café para así mantener la excelencia del grano.

Los temas tratados en la capacitación fueron, entre otros, la sensibilización al cambio, las disposiciones legales en cuanto a las funciones de los consejos de administración y juntas de vigilancia, política e instituciones cafeteras y fertilización.



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, la ganadora fue **MARY JAZMIN QUIÑONES POLANIA** de la vereda Risalda- Calarma en el municipio de Chaparral

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

Clausura en Alto Bonito



Asistentes al curso de Desarrollo Familiar y Empresarial de la caficultura Tolimense, dictado en la vereda Alto Bonito del municipio de Villahermosa.

Coplas del grupo Alianza:

Con amor y entusiasmo
nunca es tarde pa' empezar
sin excusas y positivismo
vamos todos a renovar.

Desde niños aprendamos
de las oportunidades que nos da la vida
no dejemos todo para mañana
y levantemos la finca mía.

Amigos los invito
a que todos aportemos
nuestro granito de arena
y así todos triunfaremos.

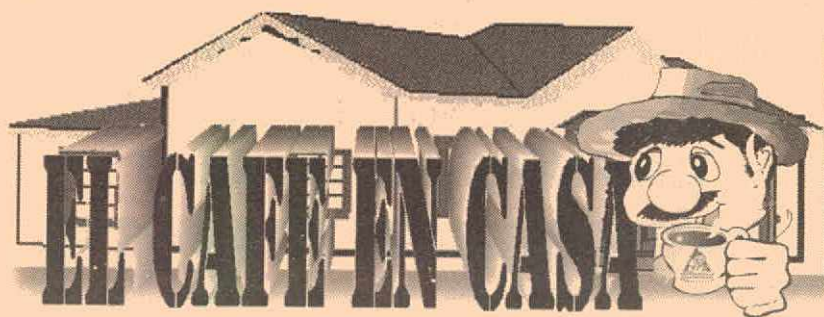
**Coplas
de la niña
Brigitte Liseth
Verano
Vereda
San Lorenzo
Bajo,
municipio de
Cajamarca**



Animo caficultores
a sembrar se dijo
porque es nuestro deber
sacar a Colombia limpio.

El que sea caficultor
los invito a triunfar
sembrando café con amor
y saberlo tecnificar

El café de mi Colombia
es de buena calidad
por eso la broca ahora
hay que saberla controlar.



Secretos de un buen café

Texto adaptado de
La aventura del café. Felipe Ferré

La vida tiene momentos excepcionales en los que las cosas más sencillas nos proporcionan placeres fantásticos. ¡Por ejemplo, una taza de café! A condición, por supuesto, de que sea agradable al paladar. Para un principiante la sola preparación es, de por sí, un motivo de alegría. Hombres ilustres de la historia como el rey Luis XV y el músico Balzac, fueron apasionados de la bebida.

De la variedad, procedencia, clima, altitud, terreno, método de cultivo, sistema de beneficio y de almacenamiento, resultan infinidad de tipos de café, cada uno de los cuales tiene un sabor especial. A lo anterior se suman las numerosas mezclas, el grado de torrefacción, el molido y la preparación; intervienen también la calidad del agua, el tipo de cafetera así como los materiales de que estén fabricadas. Todos estos factores influyen sobre el sabor y el aroma de la bebida. Ellos componen el mecanismo, en extremo complejo de las sensaciones gustativas de quienes saborean una taza de café.

El éxito de esta taza radica en su correcta preparación, conservación y servicio. De esta forma el consumidor de café se llevará una buena impresión del establecimiento o la persona que le ofreció la bebida.

Por eso, para quienes tienen cafeterías y para el público en general, es importante conocer todo lo relacionado con el mundo maravilloso del café para que de esa manera puedan satisfacer su gusto al momento de consumir, en cualquiera de las presentaciones el café. De esa manera también podrán exigir una buena calidad y aroma en la bebida.

**LO INVITAMOS
A TOMARSE
UN CAFÉ**

Un mensaje de nuestro eje cafetero, porque el café está siempre presente en todos los momentos de la vida de los colombianos.

A la hora del tinto

Seguridad alimentaria

OEYUCADCARBOHIDRATOSILUX
QUWÑDCBMEA IURBNOMSC LAVZE
AUTOCONSUMOLVITAMINASAI F
ESHRAFGNREYCZESVMWIAQUAC
DOEZFHJKÑIOPAPAEIPEZCYMH
HVEGETALXBZENTGONSILVPOA
SADIKBLIBJOHDVMEUWTRODIV
AZALEÑICNEPORSNATURALACA
LUNQPAMOPIRROSICRLLSINAR
ECGMIUEDLLOTAKPCITYAMAWI
DATSCANEAXTAGQFACENHPJRE
FRIJOLTITDELACOLIVWRICGD
BECFQUAUARIILSAROÑCNOACA
OSDIPICSNENZLWAFNLAQECED
CFNGATIDOBAAIMREMOLACHAY
ZSICREOABNSSNAVHASIMEPJE
ALEWCANTIDADASRUTEDQUOVF
CAFHELYBASULDEGRASASILXO
ESTHLCAVMONÑCOVRAPDIOLAG
FROBANIMALPWICOTAVTÑQOSI
ACFWMUHSDIQLSFRUTASABJZM
CERDOFNRTYOMORSOFTSVMADT

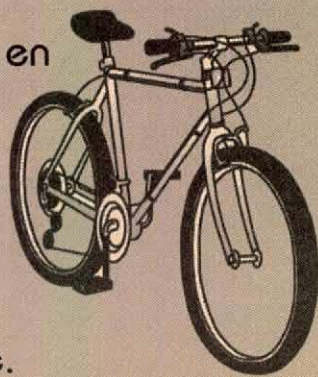
Carbohidratos - Yuca- Papa- Plátano -Maíz - Proteínas -Animal
Cerdo -Pollo -Gallina -Pez -Vegetal -Fríjol -Grasas -Vitaminas-
Frutas -Hortalizas -Remolacha -Café -Azúcares -Nutrición -Calidad
Cantidad -Variedad -Parcela- Alimentación- Autoconsumo -
Natural- Limpio

ATENCIÓN

El programa radial Tomémonos un
Tinto y los supermercados cafeteros Coomersa,
rifarán entre sus oyentes y
clientes una bicicleta.

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

El sorteo se realizará el
viernes 29 de octubre.



Tolima Cafetero 122

11

HOROSCOPO



Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)
Actúe de acuerdo
con sus propias con-
vicciones. Siga el ca-
mino de su intuición
y dele fuerza al pla-
no emocional de su
vida.

Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

Concrete sus ideas. No
deje que el tiempo
pase sin que sus pro-
yectos comiencen a
caminar con firmeza.
Es hora de dar frutos.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)

Salga del estado de
rutina que le está afec-
tando. Tenga a su al-
rededor buenas amis-
tades y disfrute de
buenos momentos.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

Expresé sus mejores
sentimientos. No se
limite al decir las fra-
ses que su pareja de-
sea escuchar. Llén-
nese de motivos para
querer.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

Tenga esa paz inter-
rior que tanto ha bus-
cado. Encuentre a
aquellas personas
con las cuales desea
olvidar todo rencor.



Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

Recuerde que no
siempre se pueden
lograr las cosas que se
quieren. No se deje
llevar del malgenio
pues las cosas llegan
poco a poco.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)

Dedíquese a una sola
cosa y hágala bien. Si
quiere estar en varias
partes a la vez será
muy difícil lograrlo y
su estado de ánimo se
alterará demasiado.

Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Su paciencia tiene un
límite. Aprenda a
controlar las situacio-
nes que tienen solu-
ción en sus manos y
no deje que otros de-
cidan por usted.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)

Ponga en una balanza
las actuaciones de su
vida y comience a ni-
velarla. De esa forma
sentirá más tranquili-
dad en su interior.

Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

No juzgue sin tener la
totalidad de las prue-
bas. Hablar sin funda-
mento le puede oca-
sionar graves proble-
mas. Evite esos malos
momentos.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Mantenga las buenas re-
laciones con quienes le
rodean, esta es una
manera de contribuir a
la armonía familiar y a
la estabilidad emocional.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

No se angustie por su
estado financiero.
Sólo es cuestión de
organizar sus gastos y
limitarse en comprar
artículos inoficiosos y
costosos.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero

PISTAS

Esta finca de empresarios cafeteros, tiene mucha historia y cultura general.

A usted le decimos observe muy bien, aquí vienen las pistas para que concurse otra vez.

- 1- Cristobal Colón
- 2- Doña Monalisa
- 3- El Napoleón
- 4- Abraham Lincoln
- 5- El científico Albert Eintein
- 6- Cleopatra la reina de Egipto
- 7- El músico Beethoven
- 8-El polemico Mike Tyson
- 9- El fiel oyente de el programa radial Tomémonos un Tinto
- 10- La imagen de Coomersa



Nombre: _____

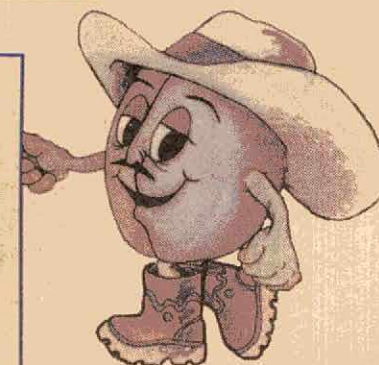
Cédula: _____

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.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero

PISTAS

Esta finca de empresarios cafeteros, tiene mucha historia y cultura general.

A usted le decimos observe muy bien, aquí vienen las pistas para que concurse otra vez.

- 1- Cristobal Colón
- 2- Doña Monalisa
- 3- El Napoleón
- 4- Abraham Lincoln
- 5- El científico Albert Eintein
- 6- Cleopatra la reina de Egipto
- 7- El músico Beethoven
- 8-El polemico Mike Tyson
- 9- El fiel oyente de el programa radial Tomémonos un Tinto
- 10- La imagen de Coomersa



Nombre: _____

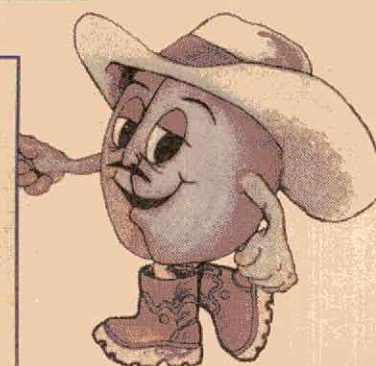
Cédula: _____

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.

