

TOLIMA

Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 121

ISSN 0124 - 1060



El programa radial del Comité de Cafeteros del Tolima, Tomémonos un Tinto, viene realizando sus grabaciones en las diferentes veredas cafeteras del departamento. Este evento ha permitido la integración y esparcimiento de las comunidades. A través de los micrófonos se recogen las diferentes manifestaciones culturales y a la vez se da espacio para conocer sus métodos y aplicaciones en el cultivo del café.

EDITORIAL

Nunca una noche ha vencido al amanecer, y nunca un problema ha vencido a la esperanza.

Bern William

Audiencia cafetera

En una época tan difícil por la que estamos atravesando los colombianos, es grato resaltar las cosas positivas y valiosas que hacen los cafeteros. En este caso estamos hablando de la aceptación que ha tenido entre los caficultores el programa Radial del Comité de Cafeteros del Tolima, Tomémonos un Tinto.

Nuestra radio gremial se ha constituido en un espacio generador de integración cafetera. Vale la pena decir, que una vez se programa una visita en un determinado sitio, las comunidades de las veredas vecinas se preparan de tal forma, que con días de anticipación revisan detalle a detalle, todo lo necesario para que el momento de la grabación se convierta en una oportunidad para intercambiar opiniones y para presentar los mejores actos culturales que desfilan en el tiempo que dura la grabación.

Otro aspecto que destacamos es la participación conjunta de los líderes cafeteros, de los educadores, de las autoridades, de las juntas de acción comunal, de los niños, jóvenes y adultos, todos comprometidos en una misma causa.

Tomémonos un Tinto ha despertado un especial interés por parte de los productores y sus familias, con lo cual hemos logrado fortalecer el proceso de comunicación social. Nada más grato que grabar con los actores en su propio escenario. Este espacio radial es, pues, la voz alternativa que existe para los cafeteros del Tolima.

Con los testimonios de trabajo, organización comunitaria y familiar, se comprueba una vez más, que sí se puede vivir en paz. Por esta razón continuaremos irradiando, a través de los medios de comunicación, la ética social como reguladora del comportamiento general de las comunidades rurales.

Nuestros mensajes siempre apuntarán hacia una mejor calidad de vida basada en el respeto, el esparcimiento, la democracia, la tolerancia, la amistad, el diálogo y el trabajo en equipo.

TOLIMA CAFETERO

Edición 121

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



Nos duele Colombia. Nos duelen los muertos, los desplazados, los secuestrados. Nos duele este presente de zozobra y angustia que estamos viviendo. También nos preocupa el futuro de esos niños y niñas que están creciendo observando en primera fila la barbarie que se ha apoderado del país.

Esta dolorosa situación hace que desde todos los puntos de nuestra geografía escuchemos los clamores de la paz. Y los cafeteros estaremos siempre presentes ondeando esa bandera blanca. Como cafeteros hemos padecido años de crisis por los vaivenes del precio del grano, por las plagas del cafeto y por la difícil situación económica. En todas estas duras pruebas hemos puesto coraje y voluntad para salir adelante.

Ese mismo coraje lo tenemos que duplicar, pues este país tiene muchas más cosas positivas que negativas.

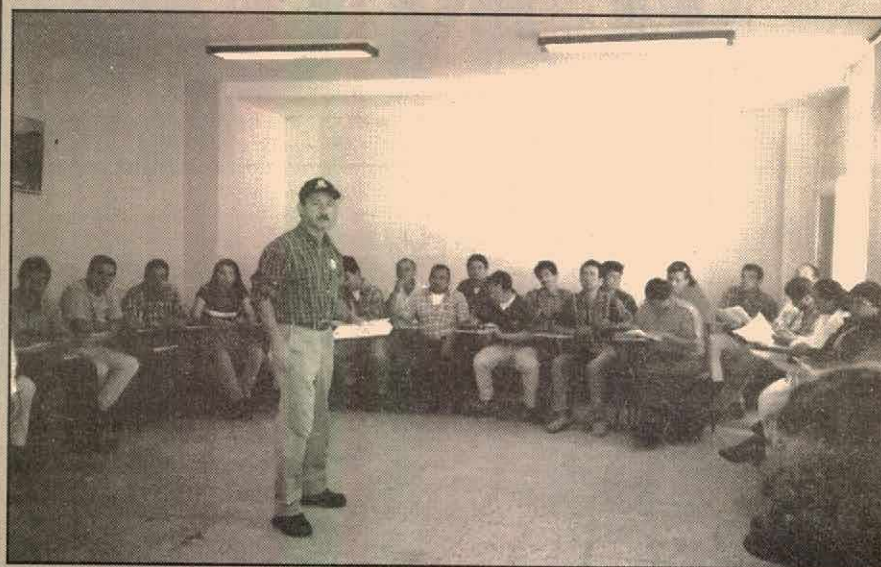
Pensemos por unos instantes que con nuestra labor diaria hacemos patria; con nuestra relación solidaria con los compañeros de trabajo estamos haciendo empresa; con nuestra relación armoniosa con la familia esparcimos afecto; con nuestra relación fraterna con los amigos entregamos tolerancia.

Nuestra dura realidad no nos puede volver insensibles ni ajenos a la reconstrucción de esta adolorida nación. Por el contrario, hoy más que nunca tenemos que hacernos fuertes en la amistad, en la sinceridad, en el trato amable y en la esperanza de mejores días para todos aquellos que merecemos vivir en un país en paz.

Nos duele Colombia, es verdad, pero que precisamente ese dolor sea el acicate que nos permita marchar por el camino iluminado de la vida y no por el oscuro y tortuoso de la muerte.

Efraín Narváez Velásquez

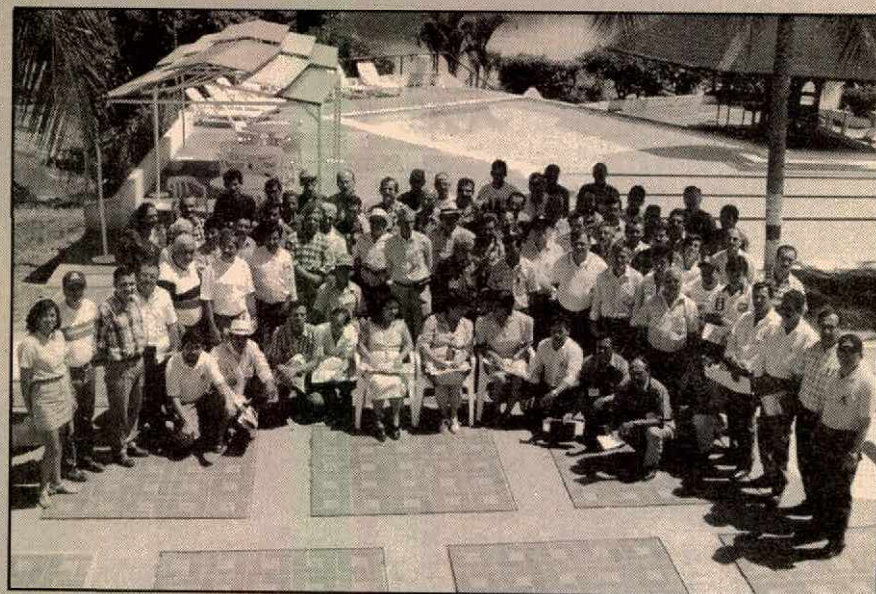
Yarumo en el Tolima



Los extensionistas del país poseen en las Aventuras del Profesor Yarumo, una herramienta educativa para informar y capacitar a los cafeteros de una manera más didáctica y pedagógica, según lo explicó Carlos Armando Uribe Fandiño, quien que representa al personaje del Profesor Yarumo. En una reunión programada con los extensionistas de las seccionales de Fresno y Libano, Yarumo les proporcionó elementos adicionales para que el manejo de los diferentes medios de comunicación sea parte primordial de cada reunión con los agricultores.

Las Aventuras del Profesor Yarumo, las cuales se transmiten todos los viernes de 5:30 p.m. a 6:00 p.m., por el Canal Uno, hacen parte de un proyecto educativo que involucra también, otros medios de comunicación.

Acercamiento gremial



Los miembros de los Comités de Rovira, Cajamarca, Santa Isabel, Venadillo, Cunday, Villarrica, Icononzo y Melgar, participaron en el Taller programado por el Fondo para la Protección y Recuperación del Medio Ambiente, donde los líderes cafeteros conocieron el funcionamiento de la Federación, el Fondo Nacional del Café y la operatividad de algunas instituciones cafeteras.

BUZON CAFETERO

Clausura en Colón



Basilio Martínez, miembro suplente del Comité de Santa Isabel, envió esta fotografía donde aparecen los asistentes al Curso de Caficultura, que se dictó en la vereda Colón. En su comunicación, agradece, además, al Comité de Cafeteros por «querer que las comunidades revivan de entusiasmo y positivismo para salir adelante, aún en tiempos difíciles».

Día de Campo



En la vereda Bajo Roble, en el municipio de Villarrica se realizó un Día de Campo, programado por el Servicio de Extensión. En este evento se dio instrucción sobre el manejo integrado de arvenses, así como del uso del selector. Cerca de 35 empresarios cafeteros, participaron en esta capacitación.

Capacitación para la eficiencia

Señores:

TOLIMA CAFETERO

«Los saludo con mucho ánimo y alegría por el bien que están haciendo por los cafeteros del sur del Tolima.

Soy un agricultor del Cañón de las Hermosas, vereda Agua Bonita y en la actualidad estoy haciendo el curso de caficultura empresarial, en el Centro Cafetero de Capacitación Rural. Quiero aprovechar la oportunidad para invitar a todos los agricultores de mi vereda, para que por medio de la capacitación y la práctica, nos convirtamos en

caficultores eficientes y progresitas.

Estoy muy contento por lo que nos han enseñado durante el curso y espero poner en práctica lo aprendido en la finca con mi familia y a la vez apoyar a mis hijos para que salgan adelante y todos unidos nos convirtamos en sembradores de una nueva vida, donde la tolerancia y la paz sean el pan de cada día.

Atentamente,

Agobardo Nanguma Uribe

Desarrollo Familiar



En la vereda Bajo Roble se adelantó otro curso de Desarrollo Familiar. En la foto aparecen los asistentes a este importante taller. Luz Marina Castellanos nos envió la siguiente copla al respecto del curso:

*Al Comité de Cafeteros yo les quiero agradecer/ esta bonita labor/
y que siempre donde vayan/ sigan siendo lo mejor.*

Hablemos del SAT

EL SAT SIGUE CAPACITANDO A SUS TUTORES Y AMPLIANDO COBERTURA

Los grandes logros alcanzados en el programa SAT en el Tolima, se han fundamentado en el interés de los educandos por aprender y poner en práctica los nuevos conocimientos adquiridos en beneficio del desarrollo de sus comunidades, en el compromiso y vocación de los Tutores por hacer germinar nuevos saberes que contribuyan en la formación integral de sus dirigidos y por la permanente capacitación que los tutores vienen recibiendo por parte de Prohaciendo y sus convenios.

Con el ánimo de seguir ofreciendo una educación de buena calidad, en los tres últimos meses, el programa se ha dedicado a la formación de sus Tutores por medio de seminarios de capacitación que fueron dictados en el Centro Cafetero de Capacitación Rural - CECAF- del municipio del Líbano.

Del 1 al 11 de junio se dictó el Tercer Seminario de Capacitación Nivel Práctico a los Tutores Fase III y IV, del 28 de junio al 2 de julio se dictó el Segundo Seminario de Capacitación Nivel Bachiller a los Tutores Fase I y II, del 6 al 16 de julio se dictó el Tercer Seminario de Capacitación Nivel Impulsor a los Tutores Fase V. Me es muy grato compartirle a la familia SAT que del 2 al 12 de agosto recibieron el Primer Seminario de Capacitación Nivel Impulsor los Tutores de la Fase VI, los cuales van a abrir nuevos grupos de nivel Impulsor en los municipios de Palocabildo, Rovira, Ortega, Líbano y Rioblanco.



Nuevo grupo de Tutores SAT nivel Impulsor de los municipios del Líbano, Ortega, Palocabildo, Rovira y Rioblanco, que recibió su primer Seminario de Capacitación.



Por: Santiago Prada

GIRA DE LOS GRUPOS SAT DE CHAPARRAL AL CECAF Y EL INCIENSAL

Los días 15 y 16 de julio los estudiantes de los grupos Risalda Calarma nivel Impulsor y Práctico, como también el grupo Aguas Claras nivel Impulsor, decidieron en coordinación con sus Tutores Jairo Alfonso Bejarano, Ludibia Serrano y Héctor Julio Pachón, viajar a los municipios del Líbano y Murillo con el ánimo de conocer el proyecto lechero de la Granja El Inciense, el proyecto educativo de la Granja El Cefaf y ver de cerca la belleza natural del Nevado del Ruiz; a ellos mis felicitaciones por el esfuerzo y las ganas de llevar nuevos conocimientos a sus comunidades.

El próximo 22 de octubre en el municipio de Rovira se llevará a cabo la Jornada Cultural de Integración de los colegios rurales del municipio y los grupos SAT de Rovira y Líbano, con el ánimo de compartir experiencias y aunar los lazos de fraternidad entre los municipios integrantes de la comunidad educativa.

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 datos personales y envíelos al Edificio del Café en Ibagué,

oficina de comunicaciones.
El sorteo se realizará el
viernes 29 de
octubre.





Tomémonos un Tinto

Cada mes registramos la visita que el programa de radio Tomémonos un Tinto y Tolima Cafetero realizan por las diferentes veredas cafeteras del Tolima. Estas reuniones, que nacen de invitaciones hechas por las Juntas de Acción Comunal, los maestros o las propias administraciones locales, son el espacio apropiado para que la comunidad se organice y presente las obras de teatro, los grupos musicales, los niños de la escuela con las poesías, coplas y cuentos.

En estas reuniones el Servicio de Extensión es pieza fundamental, pues en los técnicos del Comité, la comunidad encuentra el apoyo para organizar la programación y coordinar los detalles del evento. En esta edición registramos las visitas realizada al municipio Cajamarca y a Santa Isabel.

La Alsacia y Cerrajosa en Cajamarca



Grupos infantiles y juveniles de las veredas La cerrajosa y la Alsacia, del municipio de Cajamarca, se hicieron presentes y presentaron actos de baile, música y teatro.



Camilo Hossman, miembro del Comité Municipal de Cajamarca, recibió en su finca a la comunidad, a las autoridades locales, a los líderes cafeteros, a los funcionarios del Comité y al programa Tomémonos un Tinto, para la realización de este programa radial



EL MANEJO INTEGRADO DE ARVENSES UN BUEN NEGOCIO



Diseño e ilustración
Ismael Cocomá
Oficina de Comunicaciones

Orlando Morales Fera
Director División Técnica
COMITE DE CAFETEROS

SEPARATA
TECNICA

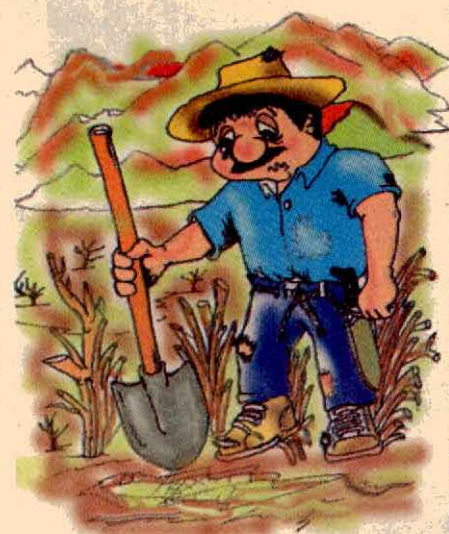


Durante toda la historia de la agricultura, los Agricultores han tenido la tendencia a la destrucción permanente e indiscriminada de las plantas que consideran malezas dentro de sus cultivos, desnudando completamente los suelos.

Para ello han utilizado diferentes métodos y herramientas como el azadón, el machete, la guadañadora y en los últimos años los herbicidas; dejando los suelos descubiertos y expuestos a la erosión por el arrastre causado por el agua lluvia.



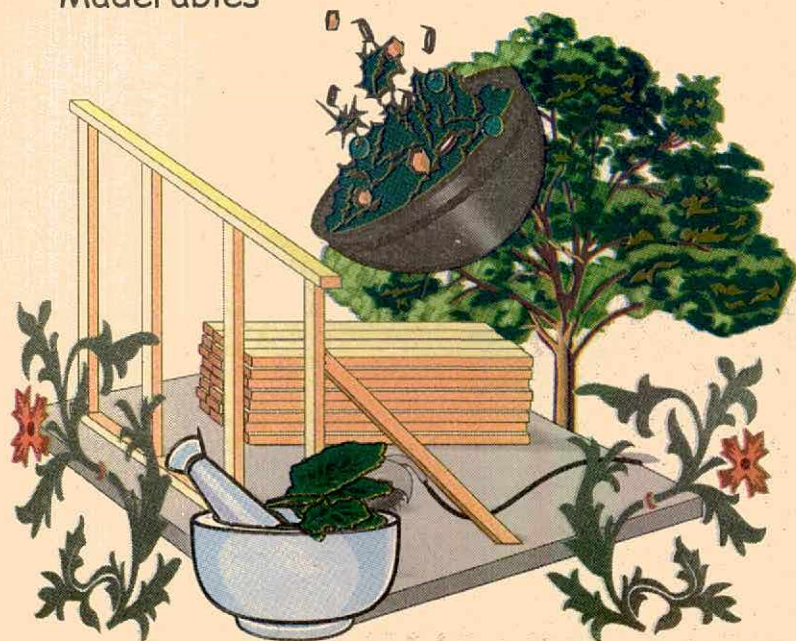
Este manejo inadecuado además de ser costoso, ha originado la permanente disminución de la capacidad productiva de los suelos y pérdida de diversidad de plantas conduciendo a un desequilibrio ecológico que conlleva a una agricultura insostenible para las generaciones presentes y futuras



BENEFICIOS DE LAS ARVENSES

Se ha encontrado que 170 plantas diferentes que han sido consideradas como malezas, acompañan al cultivo del café pero que en realidad son **arvenses** reportadas como **útiles** al hombre en muchas formas como:

- Medicinales
- Alimenticias
- Forrajeras
- Ornamentales
- Productoras de fibra
- Protectoras del suelo contra la erosión
- Reguladoras de las aguas de escorrentía
- Sombrío de los cafetales
- Maderables



PENSEMOS EN UN MEJOR MANEJO DE LAS ARVENSES

El manejo de la competencia de las arvenses en los cafetales y otros cultivos, se está orientando hacia los sistemas de manejo integrado.

Para implantar un Sistema de **Manejo Integrado de Arvenses** en el cultivo de café, es necesario agruparlas según el grado de interferencia o competencia que ejercen sobre el desarrollo del cultivo en el uso de recursos como agua, luz, nutrientes y espacio.

No todas las arvenses interfieren de la misma forma en el cultivo del café; generalmente las más altas son muy agresivas y las más bajas son las de menor interferencia o sea que son las arvenses nobles o **coberturas nobles**.

Cuando el control se efectúa en forma generalizada e indiscriminada, desnudando el suelo, se está eliminando en mayor proporción a las coberturas nobles por ser las menos resistentes, estimulando el predominio de las arvenses agresivas, lo cual hace día tras día mas difícil y costoso su control.

Con esa irracional forma de manejo de arvenses, es como si pagáramos para eliminar a nuestros amigos para finalmente quedar rodeados solo de enemigos.



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 86

PERSONAJE

ORGULLO DE COLOMBIA

Fernando Botero, nació en Medellín en 1932, en el seno de una familia paisa, humilde y tradicional.

A los 15 años, después de morir su padre, sorprendió a su familia contándoles que iba a ser pintor.

Se inició como dibujante en el periódico el Colombiano. En 1952 decidió estudiar arte en Europa, así que en barco y con mucho esfuerzo viajó a España.

Una vez en este país, para ganarse la vida, hizo réplicas de grandes obras y las vendió a los visitantes de los museos más importantes.

Vivió en México y Nueva York, en medio de grandes dificultades económicas y tuvo que vender sus obras a muy bajo precio para poder sobrevivir.

Al principio de su carrera el tema de sus cuadros eran los hombres y los caballos, posteriormente se inclinó hacia sus famosas gordas y esculturas monumentales.

En sus cuadros se destacan temáticas cotidianas de la gente colombiana en especial de los paisas.

Actualmente Fernando Botero es considerado uno de los mejores pintores del mundo, y su gran consagración fue en 1992 cuando sus esculturas fueron expuestas en los Campos Elíseos de París.

Este artista colombiano trascenderá en la historia del arte universal, como una de las figuras más destacadas de siglo XX.

DE LA SIERRA AL JAPÓN



Anei Coffee



SE PRODUCE EN LA ZONA DE YEWRUA (VALLEDUPAR). EL RESGUARDO ARHUACO EXPORTA 5000 SACOS ANUALES, Y SU PRECIO POR LIBRA SUPERA EN 35 CENTAVOS DE DÓLAR AL GRANO TRADICIONAL COLOMBIANO.



SIGUE...

NUESTROS VALORES

LA LIBERTAD

Nuestro derecho a decir sí o no, nuestra opción de elegir. Eso significa **libertad**.

Desde muy niños, comenzamos a darnos cuenta del maravilloso don de la libertad. Miramos si algo nos conviene o nos daña y lo aceptamos o lo rechazamos.

Pero esta facultad también tiene responsabilidades, la principal: **darnos cuenta de lo que estamos eligiendo**.

Para aprender a elegir, es decir aprender a ejercer nuestra libertad, el primer paso es saber lo que queremos. No dejarnos llevar, por simples costumbres o caprichos.

Nuestro principal derecho es elegir **una buena vida**, el problema es que esta idea va según cada uno. Nadie puede decirnos cuál es la mejor manera de vivir nuestra propia existencia. Sin embargo es de sabios escuchar, aprender de las experiencias y reflexionar sobre los éxitos y fracasos de los demás.

Entre los enemigos de la libertad está el apego a la imposibilidad de renunciar a nuestras ataduras como la ansiedad del dinero o los vicios que hemos adquirido. Caemos en el error de dejar que lo que poseemos, nos posea.

La libertad y el amor van de la mano, porque sólo son libres los seres humanos que tienen capacidad de darse sin reservas y los que entregan lo mejor de sí a los demás.

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 Ángel

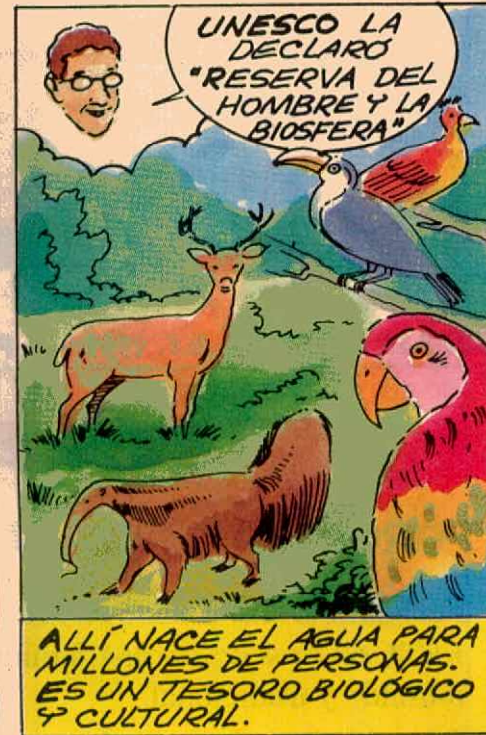
PRODUCCIÓN
Sancho S.A.

DETRÁS DE
UNA MARCA
DE CAFÉ
HAY UNA
CULTURA
CENTENARIA.



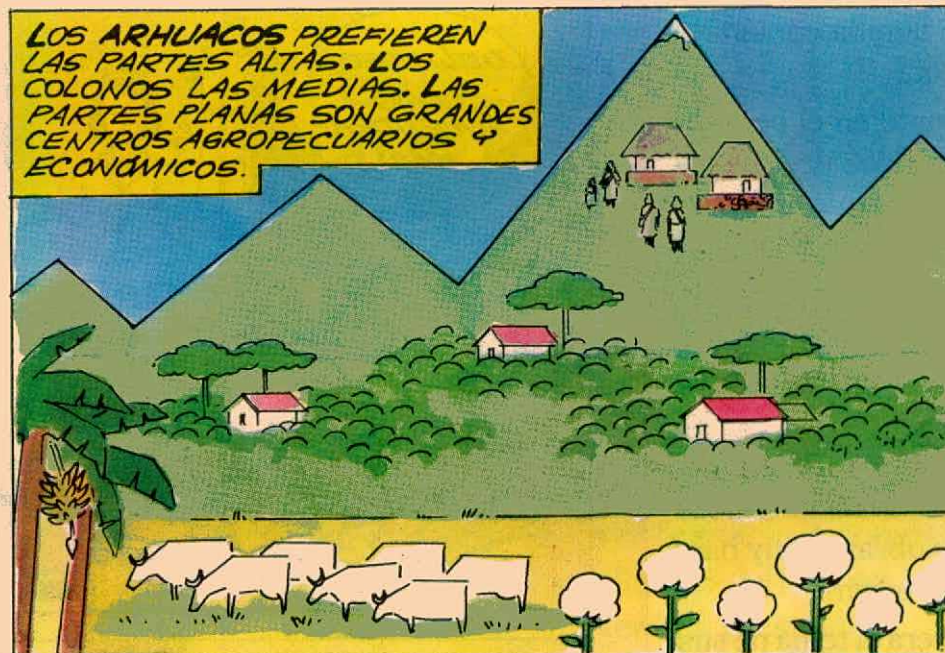
...LA
SIERRA ES
UN LUGAR
ESPECIAL, ES
SAGRADO PARA
LOS INDÍGENAS...

UNESCO LA
DECLARÓ
"RESERVA DEL
HOMBRE Y LA
BIOSFERA"



ALLÍ NACE EL AGUA PARA
MILLONES DE PERSONAS.
ES UN TESORO BIOLÓGICO
Y CULTURAL.

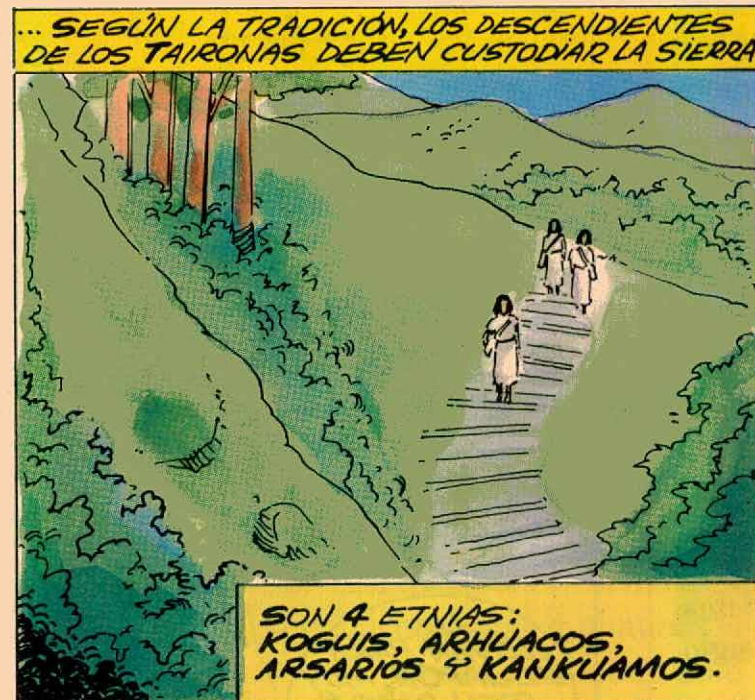
LOS ARHUACOS PREFIEREN
LAS PARTES ALTAS. LOS
COLONOS LAS MEDIAS. LAS
PARTES PLANAS SON GRANDES
CENTROS AGROPECUARIOS Y
ECONÓMICOS.



SON
21.000
KILÓMETROS
CUADRADOS
QUE
COMPARTEN
3 DEPARTA-
MENTOS
Y 14
MUNICIPIOS.

HAY 2
RESGUARDOS
INDÍGENAS
Y 2
PARQUES
NACIONALES.

... SEGÚN LA TRADICIÓN, LOS DESCENDIENTES
DE LOS TAIRONAS DEBEN CUSTODIAR LA SIERRA



SON 4 ETNIAS:
KOGUIS, ARHUACOS,
ARSARIOS Y KANKUAMOS.

LOS
ARHUACOS
SON LOS
HERMANOS
MAYORES

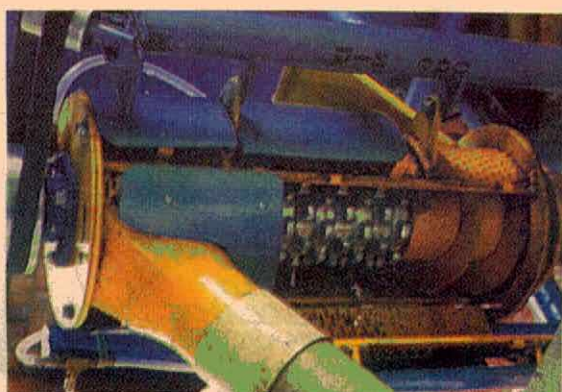


Y LOS
BLANCOS Y
COLONOS
SON LOS
HERMANOS
MENORES.

SIGUE...

CIENCIA

BECOLSUB: TECNOLOGÍA AMIGABLE CON EL AMBIENTE



La preservación del medio ambiente es una preocupación permanente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Por eso, el Centro Nacional de Investigaciones del Café (Cenicafé), durante casi dos décadas de investigación, desarrolló tecnologías orientadas hacia una producción amigable con el ecosistema.

Para reducir el gasto y la contaminación del agua que se emplea en el beneficio tradicional, Cenicafé desarrolló la tecnología Becolsub.

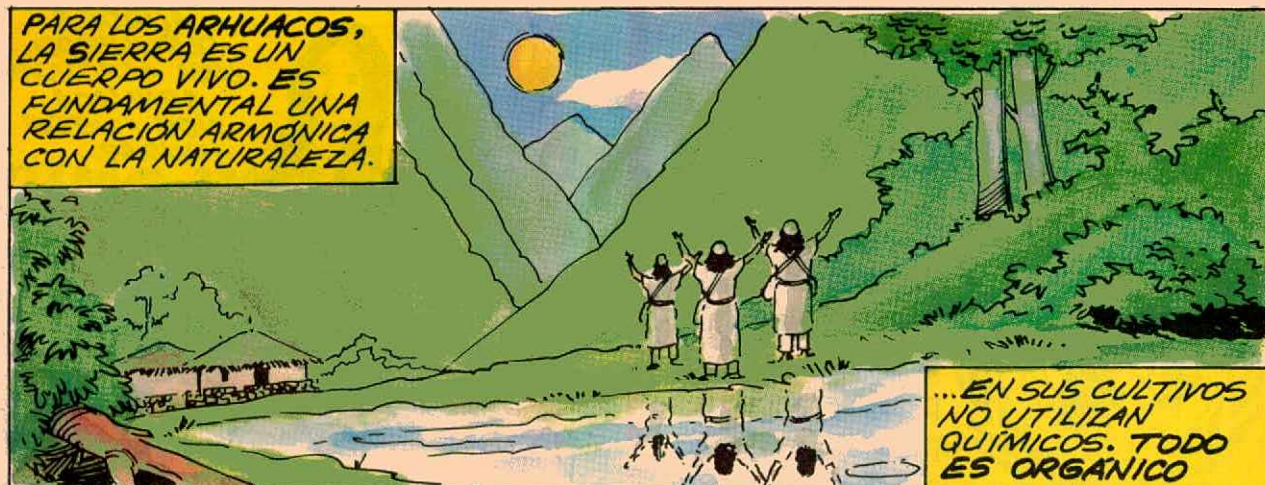
El Becolsub es un módulo de beneficio ecológico que integra el despulpado sin agua, el desmucilaginado mecánico y el lavado con mínimas cantidades de agua.

Además, permite la utilización de subproductos como la pulpa para producir abono orgánico y el mucílago para alimentar porcinos.

Con esta opción, los cafeteros pueden tomar medidas para mejorar su sistema de beneficio y así evitar la Tasa Retributiva, un impuesto que comenzará a cobrarse a todas aquellas personas que contaminen los recursos naturales. Esa tasa aumentará un 50% cada semestre.

Con el agua y la candela no se juega.

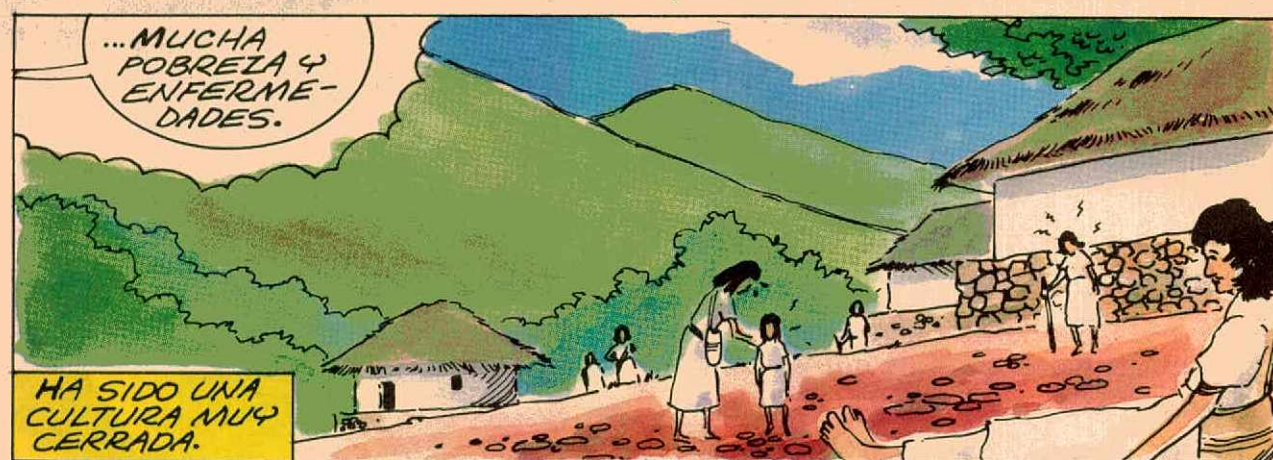
PARA LOS ARHUACOS, LA SIERRA ES UN CUERPO VIVO. ES FUNDAMENTAL UNA RELACIÓN ARMÓNICA CON LA NATURALEZA.



...EN SUS CULTIVOS NO UTILIZAN QUÍMICOS. TODO ES ORGÁNICO



EL CAFÉ LO INTERCAMBIABAN POR OTROS PRODUCTOS Y SALÍAN MAL LIBRADOS. TENIAN MUY BAJOS INGRESOS ALLÍ EN YEWUA.



HA SIDO UNA CULTURA MUY CERRADA.



...POR LA ALTA CALIDAD DE SU CAFÉ OBTENDRAN UN BUEN PRECIO...

CON EL APOYO DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y EL P.M.A. NACIÓ LA IDEA DE DESARROLLAR UN SISTEMA AGROFORESTAL PARA MEJORAR LA ALIMENTACIÓN Y EL INGRESO.

LO DIFÍCIL ERA CONVENCER A LOS MAMOS, LA MÁXIMA AUTORIDAD ARHUACA.

SIGUE...

NUESTRO MUNDO

UNIDOS POR UN MUNDO MEJOR



Si algo deseamos todos los seres humanos es un planeta lleno de armonía, paz, tolerancia, respeto por los demás, cooperación y solidaridad.

Después de la destrucción de la Segunda Guerra Mundial, varios países decidieron crear una organización internacional, con el fin de preservar un mundo justo para las generaciones futuras. Entonces, en abril de 1.945, cincuenta naciones firmaron en San Francisco la Carta de las Naciones Unidas. La Organización empezó a funcionar oficialmente en octubre del mismo año.

El nombre de Organización de las Naciones Unidas (ONU), fue concebido por el Presidente de Estados Unidos, Franklin Delano Roosevelt.

Esta institución es una organización universal, que pretende mantener la paz, la seguridad, la cooperación internacional y la justicia.

Así como velar por la protección de los Derechos Humanos, respetar la igualdad y la erradicación de la guerra.

Los principales órganos que la conforman son: la Asamblea General, Administración Fiduciaria, una Corte Internacional, los Consejos de Seguridad, Económico y Social, y una Secretaría.

A la primera la forman todos los países que pertenecen a las Naciones Unidas. El Consejo de Seguridad está integrado por 15 países, cinco de los cuales son permanentes (China, Francia, Unión Soviética, Gran Bretaña y Estados Unidos). Los restantes son elegidos por la Asamblea General para un período de dos años. Esta también elige al más alto funcionario de la ONU, el Secretario General, actualmente ocupa este cargo, un africano llamado Koffi Annan.



SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

CARTA DE GERENCIA

CONSUMO INTERNO DE CAFÉ:

LOS PRODUCTORES A DAR EL EJEMPLO

Después de Estados Unidos y Alemania, Colombia es el tercer destino más importante del café colombiano. Para la Federación Nacional de Cafeteros es de vital importancia consolidar entre los colombianos, especialmente entre los jóvenes y los niños, una especie de culto en torno al consumo de café, pero de un café de calidad.

El mercado actual ofrece diversas alternativas de bebidas de todo tipo, y por eso aunque el café es la bebida nacional por excelencia, se deben diseñar estrategias permanentes para mantener o incrementar el nivel de consumo interno. Sobre el particular nos ilustra en esta edición, el doctor Gustavo Esguerra Gutiérrez, Director de la División de Estrategia e Información Comercial de la Federación.



¿Actualmente en Colombia qué cantidad de café se consume?

Nuestros estimativos son de **un millón y medio de sacos de 60 kilos, al año**, volumen similar al registrado durante los últimos 5 años, por lo que podría decirse que el consumo de café en Colombia se ha mantenido estático. Esto quiere decir que ha habido una disminución en términos per cápita (por cabeza).

En consumo estamos lejos de los países nórdicos y por debajo de casi todos los países consumidores e incluso de productores como Brasil y Costa Rica, pero por encima del resto de países centroamericanos.

En todo caso esta cifra es importante, sobre todo si se compara con lo ocurrido con otras bebidas, porque aunque en Colombia no ha crecido el consumo interno de café, otras bebidas sí han tenido notorias disminuciones. El consumo de café depende de muchos factores, entre ellos el de la condición económica de los habitantes, y por supuesto las dificultades por las cuales atraviesa la economía que repercuten en los niveles de consumo.

En el consumo de café colombiano, los mismos productores deben dar el ejemplo.



Es claro que los colombianos somos tomadores de café. En muchas otras poblaciones del mundo el porcentaje de no consumidores es altísimo, mientras que en Colombia el porcentaje de no consumidores es muy bajo, pero con la característica de que estos consumidores toman poquito café e incluso lo han venido disminuyendo.





En Colombia, la mayoría de los que consumen café, toman las tazas de café con una fracción inferior a la recomendada para una taza buena y equilibrada. Si los colombianos usaran la cantidad de café recomendada, tomando las mismas tazas de café que hoy toman, el consumo aumentaría a dos y medio millones de sacos.

Menciono esto porque **una de nuestras tareas fundamentales es la de convencer a los tomadores de café, que para poder disfrutar de la bebida, ésta debe ser balanceada y con la cantidad de café adecuada.**

Seguramente con las dificultades económicas, los colombianos han venido manteniendo el número de tazas que consumen, pero disminuyendo la cantidad de café que usan para preparar la misma taza.

Algunos tostadores inclusive han venido utilizando esa estrategia cuando le dicen al cliente que compre la libra de una marca de café determinada porque esa rinde más. En la práctica lo que le están diciendo al cliente es que tome una taza de café con menos cantidad de café por dentro.

Para obtener una buena bebida, con una libra de café, máximo deben prepararse 80 tintos, para lo cual deben utilizarse entre 8 y 10 litros de agua. Para un pocillo pequeño de un buen tinto, se requiere una cucharada de café.

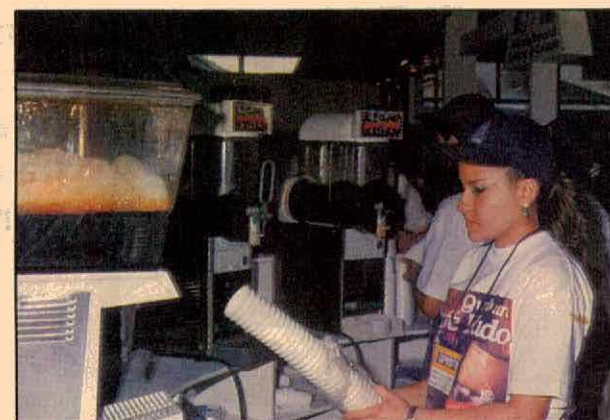
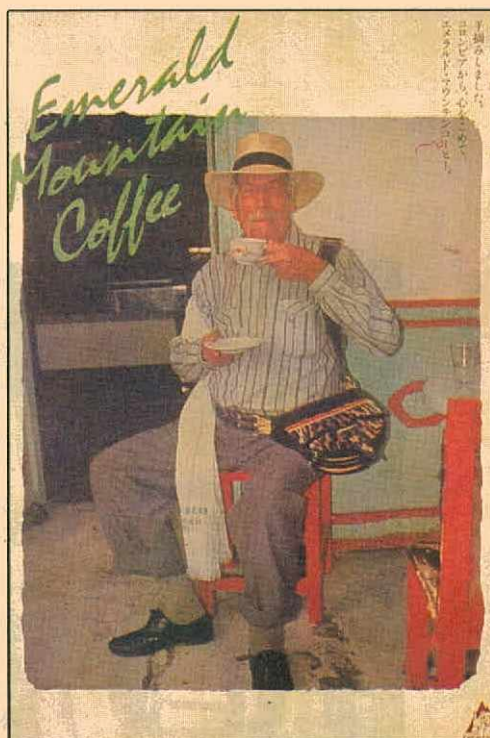
¿Las regiones productoras son también buenas consumidoras de café?

No siempre las zonas cafeteras son las que más consumen café. Hay algunas regiones del país, no cafeteras, que consumen más café.

No es tan fácil decir que unas regiones consumen más que otras porque obedecen a patrones de consumo completamente distintos, pero lo que sí es muy notorio es que en las zonas cafeteras es donde menos se les da café a los niños y a los jóvenes.

Por ejemplo, en Bogotá se consume más café que en la zona cafetera, mientras que en la costa por sus características de consumo distintas, los niños y los jóvenes consumen mucho café, aunque en el total nacional no pesan demasiado.

Pero sin duda, **si a los cafeteros nos interesa aumentar el consumo interno, una forma de hacerlo es dar ejemplo.** En eso nos gustaría el compromiso de todo el mundo para que empezando por nuestros propios hogares, tratáramos de mejorar el nivel de consumo de café.



Café helado, una de las formas de preparación más solicitada.

El café, una bebida universal.



¿Qué está haciendo la Federación para mantener o aumentar ese consumo nacional?

Estamos trabajando en muchos frentes. En primer término en el tema de la calidad del producto, porque una de las razones por las cuales la gente deja de tomar café es por la mala calidad y porque encuentra características muy variables en su bebida.

Un consumidor es leal a las bebidas que siempre le saben igual, y si en el *café*, unas

veces le sabe de una manera y en otras le sabe desagradable, pues abandona el consumo de café o simplemente sólo lo toma en su casa porque es el único sitio donde le dan buen café.

Esta persona por ejemplo, puede ser un consumidor habitual pero le desagradan las diferencias que va encontrando.

Entonces trabajamos en todos los frentes de la calidad, desde el apoyo a la industria torrefactora, la selección de las materias primas, el cuidado para que al consu-



midor final le llegue café lo más fresco posible, en el esfuerzo para que en los empaques quede la información adecuada que le indique al consumidor cómo preparar el café y cómo conservarlo.

Insistimos en esto de la conservación porque el producto puede salir en buen estado de la fábrica, pero en la casa o en el negocio no se tienen los cuidados adecuados y entonces se daña el café.

Todos estos trabajos alrededor de la calidad se complementan con el **estímulo a las tiendas de café**, que tienen un efecto de demostración donde ilustran al consumidor sobre qué es tomar un buen café o cómo se puede preparar.

Aunque estas tiendas no son muchas ni el volumen de ventas es muy grande, sí producen un efecto de demostración muy importante.

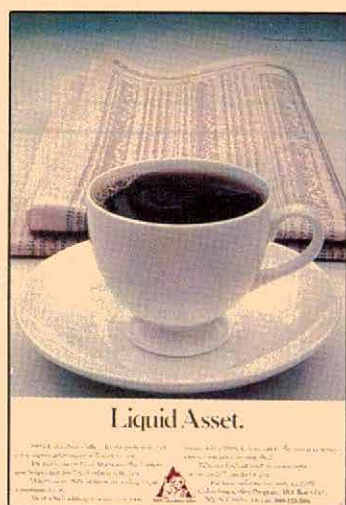
Además de eso, hemos venido continuando con actividades como el de la **exposición de "Café Colombia 99"** que este año vamos a hacer en Barranquilla. Esta es una oportunidad en la que los industriales muestran todos sus avances y se hace una actividad de promoción y reconocimiento de toda la variedad de productos a partir del café, y hacer entender que el café no es sólo tinto.

En el caso del café con leche hemos venido trabajando conjuntamente con FEDEGAN para lanzar una campaña que consolide el café con leche como la bebida esencial de los colombianos, especialmente como la bebida del desayuno. El café con leche se consume en todas las edades, y entonces se constituye en la bebida por excelencia de la familia.



Como apoyo a la promoción, permanentemente se realizan exposiciones del café en todo el país.





adquirir colas, agua, jugos, pero no tienen la oportunidad de tomar café y cuando les dan café, este es de muy mala calidad.

En cuanto a los niños, hemos insistido mucho en el café con leche. Según investigaciones que se vienen realizando en el Brasil, se ha demostrado cómo el consumo habitual de café es bueno para los niños porque les mejora su concentración escolar, les ayuda al rendimiento en el colegio, les disminuye la depresión, los aleja del consumo de alcohol y de drogas. En fin hay una gran cantidad de efectos benéficos que hacen deseable que los niños consuman café.

¿Se están impulsando presentaciones del café, distintas a las tradicionales?

En eso hemos venido avanzando. Hay ya bebidas frías y listas para tomar que se pueden adquirir en los supermercados, como es la bebida de Colcafé con leche o el yogurt de café.

Estamos estimulando a los industriales para que desarrollen nuevos productos, porque finalmente la Federación no tiene como responsabilidad sacar bebidas, pero sí está promoviendo que se desarrollen nuevas presentaciones.

Ahora, las tiendas de café han venido ofreciendo granizados de café y bebidas frías preparadas en el mismo establecimiento.

¿Qué se está haciendo para promover el consumo entre los jóvenes y los niños?

Hemos venido instalando dispensadores en los colegios de Bogotá y pensábamos que a través de eso íbamos a poder llegar a muchos jóvenes en el país. Infortunadamente con las máquinas dispensadoras no vamos a poder tener un programa tan efectivo como pensábamos.

Por lo tanto estamos trabajando en otras estrategias para poder ofrecer café en todos los colegios y universidades del país, que nos sirva de complemento a la campaña de las máquinas dispensadoras. Lo que hemos observado es que en muchos sitios, los jóvenes tienen oportunidad de



Aún en algunos sectores existe el mito de los efectos negativos del café sobre la salud. ¿Hay una estrategia concreta para acabar con estas falsas creencias?

En esta materia tenemos una teoría, y es la de mostrar los buenos efectos del café y crear de alguna manera asociaciones positivas.

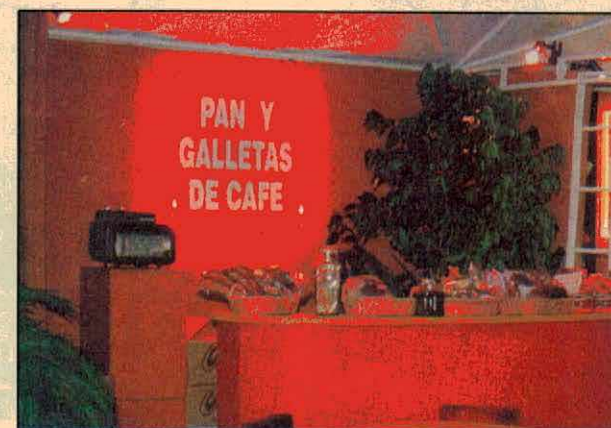
Seguramente hacer campañas como la que se hizo sobre el chocolate, diciendo que el chocolate es bueno para todas las cosas, puede llegar a no ser muy creíble y por lo tanto no muy duradera.

Resulta mucho mejor hacer unas campañas en las que se asocien actitudes o circunstancias con el consumo del café. Por eso mencionaba hace un momento la idea



En el exterior es permanente la presencia de "Café de Colombia".

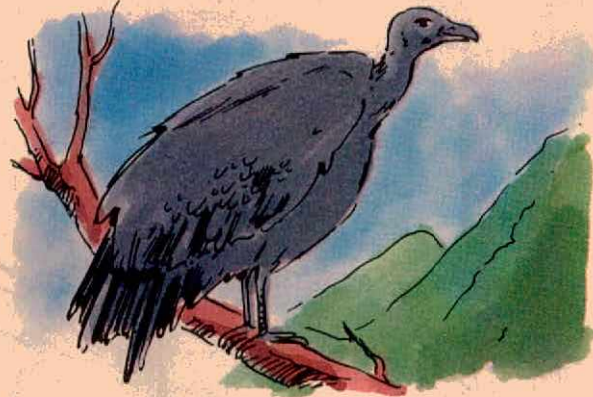
de trabajar agresivamente: *que desayuno sin café con leche no es desayuno*, es mucho más acorde con el tipo de publicidad que se hace actualmente y en la cual se crean buenas condiciones, buen ambiente para un determinado consumo.



Otras opciones de consumo de café.

FAUNA

UN RECICLADOR NATURAL



Hay un ave de rapiña que por vivir entre desperdicios y basura, ha sido despreciada por la mayoría de la gente. En Venezuela se le conoce como Zamuro Negro, en Paraguay le llaman Iribú, Guále le dicen los caldenses, y en la costa se refieren a él como Golero. En otras regiones prefieren llamarlo Chulo.

Estamos hablando del Gallinazo, un ave que habita todos los países americanos. Mide 63 centímetros y pesa entre 1 y 2 kilos, tiene unas amplias alas que le ayudan a planear en el momento de cazar sus presas.

Este carroñero de plumas negras, pico débil y curvado, tiene una importante función: desaparecer rápidamente a los animales muertos o moribundos que quedan regados en la tierra.

El gallinazo tiene un poderoso sentido del olfato que le facilita seguir la carroña o restos de alimentos descompuestos a varios kilómetros de distancia. Cuando encuentra a su presa, la sobrevuela, aterriza se la acerca caminando y come hasta llenarse por completo. Podría decirse que dependemos del Gallinazo para mantener limpio nuestro ecosistema, pues sin su vital labor, estaríamos invadidos de material orgánico descompuesto. Por eso debemos respetar su labor y su vida.

Con buen hambre, no hay mal pan.

AURORA IZQUIERDO Y LOS EXPERTOS DE LA FEDERACIÓN TRABAJARON ÁRDUAMENTE DURANTE SEMANAS...

...HAY QUE DEFINIR MUY BIEN LOS CULTIVOS.

COMITÉ DE CAFETEROS DEL CESAR

...HAY QUE APROVECHAR LOS SOMBRÍOS PRODUCTIVOS. ...LAS DISTANCIAS...

...ESTE CAFÉ TAN BUENO, MERECE UN CLIENTE EXCELENTE!

...¿PASARON VARIOS MESES Y TODO PARECÍA OLVIDADO. ...HASTA QUE POR FIN HUBO "LUZ VERDE"

...NOS INTERESA, PERO EXIGIMOS 4 CONDICIONES.

1. CAFÉ CON SOMBRÍO.
2. POCa CANTIDAD POR FAMILIA.
3. CON CULTIVOS ASOCIADOS
4. SIN AGREDIR LA NATURALEZA.

...ASÍ SERA !!

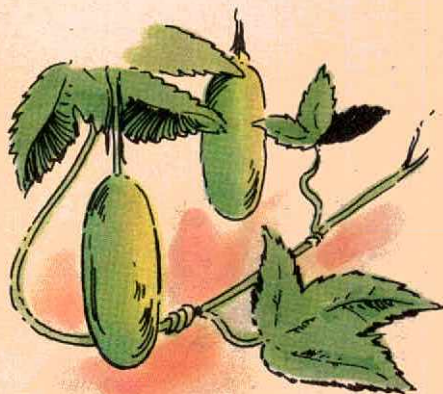
SE DISEÑÓ UN PROGRAMA PARA 1 HECTAREA POR FAMILIA...

SISTEMA AGROFORESTAL: CAFÉ-NOGAL-PLÁTANO-PANCOGER

...TODO SÓLO EN FORMA ORGÁNICA...

FLORA

LA CURUBA



Colombia es un país afortunado, cuenta con una gran variedad de frutas ricas en vitaminas, calcio, fósforo, hierro y calorías.

Hablaremos entonces de la Curuba. Rica en proteínas, fibra, carbohidratos, niacina, ácido ascórbico, y vitaminas; su fruto es totalmente comestible. En los últimos años el cultivo comercial de la curuba se ha extendido debido a su gran demanda en los mercados locales. En Colombia existen zonas aptas para su cultivo que se desarrolla normalmente en temperaturas entre los 12 y 20 grados centígrados. Originaria de Suramérica, se cultiva desde La Argentina hasta México.

Su fruto es ovalado de color crema o amarillento, su cáscara delgada y suavemente sedosa, la pulpa anaranjada y gelatinosa.

La recolección debe hacerse antes de que estén totalmente maduras.

Debe cortarse con tijeras de poda, y no se debe torcer ni golpear, pues en esta forma se estropea y pierde su valor.

La curuba tiene diferentes usos: para la fabricación de jugos, helados, postres, jaleas y cocteles.

El que a solas se ríe, de sus picardías se acuerda.



SIGUE...

ASÍ ES COLOMBIA

EL VIAJERO



♪ Río Magdalena que te la pasas viajando... Río Magdalena que nunca te pones viejo... Río Magdalena de mi Colombia Querida. ♪

Este es uno de los mayores atractivos que posee nuestro país y de su género el más importante.

Descubierto por Rodrigo de Bastidas el 1º de Abril de 1.501, incomparable por la hermosura de su paisaje ribereño.

Nace en la laguna de La Magdalena, ubicada en el Macizo Colombiano de la Cordillera de los Andes, posee una longitud de 1.613 kilómetros, incluyendo el Canal del Dique, de Calamar a Pasacaballos. En su largo trayecto atraviesa los departamentos del Huila y Tolima, por su parte oriental los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Santander, Cesar y Magdalena, por la parte occidental un tramo del Tolima, Caldas, y Antioquia. Sirve de límite entre varios departamentos, recibe por lo menos 500 ríos y va a desembocar al Mar Caribe.

Su cuenca Hidrográfica tiene una extensión de 257 kilómetros cuadrados aproximadamente, allí se localizan cerca de 660 municipios, más del 80% de la población colombiana.

Desde la época prehispánica ha servido como vía natural por excelencia a las comunicaciones, también sirvió como vía de penetración a los conquistadores al interior del país.

La explotación del río Magdalena es fuente de vida para gran número de trabajadores. En este río se desarrollan empresas y ofrecen trabajos a tripulantes, pescadores y otros.

Gato maullador, mal cazador.

EL TÍO CHAN, FAUSTINO, TELESILA Y OTROS ARHUACOS EMPEZARON DESDE CERO.



...Y A LOS DOS AÑOS EL PANORAMA ERA DISTINTO. LA ALIMENTACIÓN MEJORÓ.



POR GESTIONES DE LA FEDERACIÓN, LA MITSU, UNA MULTINACIONAL JAPONESA, COMPRO LOS DERECHOS EXCLUSIVOS DE LA MARCA.

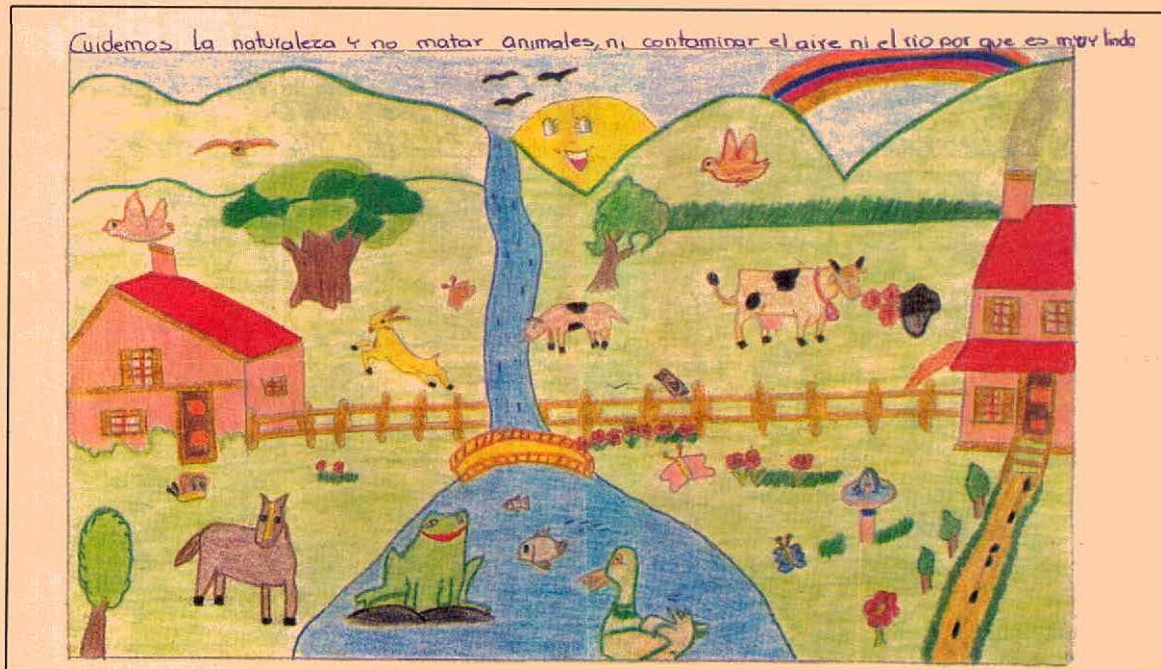


...Y FINALMENTE EL PROFE EN EL PUERTO.



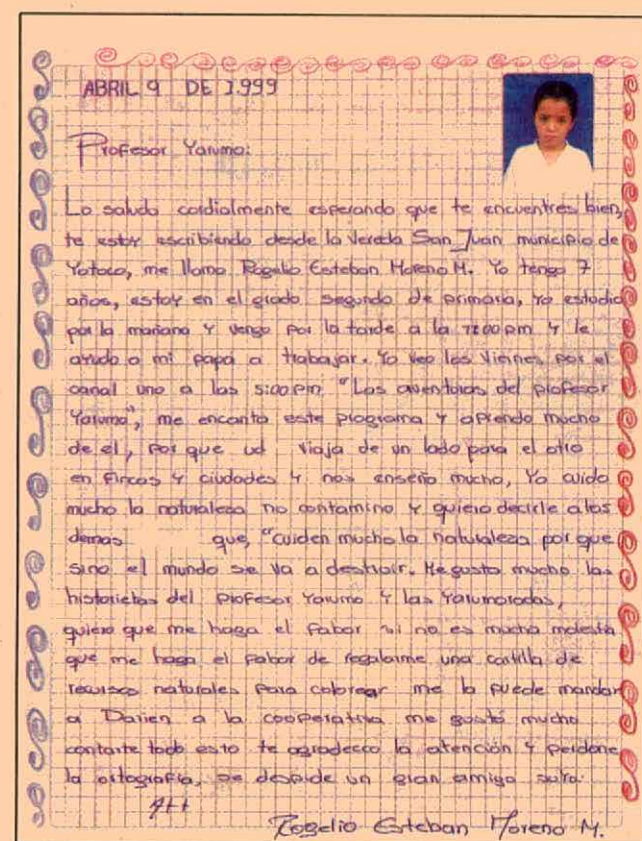
EL PROGRAMA DE DESARROLLO BUSCA AMPLIARSE A OTROS GRUPOS ARHUACOS DE LA SIERRA, PERO SIN ALTERAR ESTA ORGULLOSA CULTURA.

Fin



R/. Gracias por esta carta tan hermosa. Por correo le enviaremos unas cartillas a la Cooperativa de Darién, pero lo importante es que siga creciendo con esas ganas tan "chéveres" de vivir. Saludos a toda la vereda San Juan.

Att. Profesor Yarumo.



Marzo 5 de 1.999.

Estimado Profesor Yarumo:

Esperando el Espíritu Santo lo ilumine, para ayuda de nuestros hermanos colombianos. Me encanta muchísimo el programa "Las Aventuras del Profesor Yarumo", he aprendido mucho de él. Además me gusta leer "Las Historietas del Profesor Yarumo", son muy entretenidas como ilustrativas.

Quiero pedirle que por favor me envíe el vi-

deo del programa realizado el 5 de marzo a María Mercedes Cuartas, para poder presentarlo en la reunión con el Técnico Cafetero, ya que la mujer colombiana es digna de imitar, por la situación que estamos pasando en Villanueva, Nariño. Ojalá así podamos encontrar la lucecita en el túnel para salir de este caos.

Si es posible me pudiera mandar también "Las Historietas".

Att. Alcibiades Bolaños Erazo.

R/. Agradezco sus palabras y ojalá entre todos podamos encontrar rápido la luz que nos ayude a salir de las situaciones difíciles.

Cierto, Doña Mercedes Cuartas es un lindo personaje. A vuelta de correo daremos respuesta a su inquietud.

Att.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



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

No es necesario traer las arvenses nobles de otros lados, ellas están presentes en los cafetales de toda finca; lo único que se requiere es identificarlas, conocerlas, diferenciarlas de las agresivas y estimular su propagación mediante el manejo integrado de arvenses.

Solo el 45% de arvenses de zona cafetera presentan alta agresividad con el cultivo del café, el 35% presentan interferencia media y el 20% ofrecen interferencia baja y muy baja.

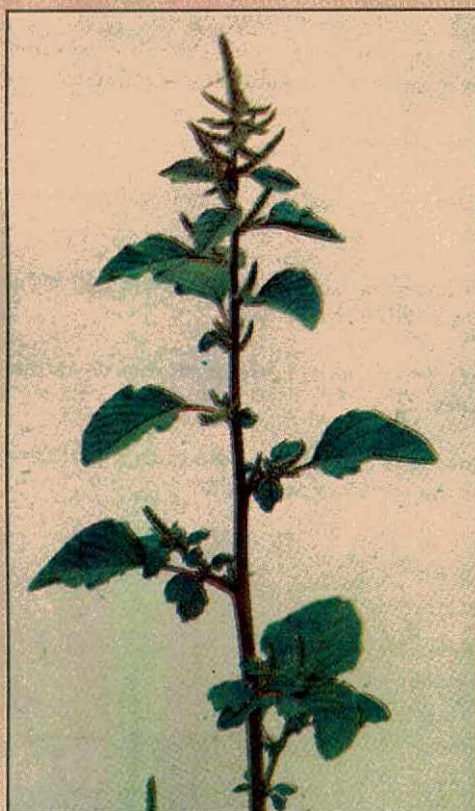
El grupo de arvenses que presentan interferencia muy

baja con el cultivo del café, son las denominadas arvenses nobles o coberturas nobles por no causar efectos nocivos al cultivo de café y ofrecer protección al suelo contra la erosión.

Los cafeteros que implanten el Manejo Integrado de Arvenses, logran protección del suelo contra la erosión, la regulación de las aguas de escorrentía, la conservación de la biodiversidad genética, aumento en el rendimiento del café y disminución de los costos de desyerbas en porcentaje muy significativo. Es decir qué el buen manejo de arvenses es un buen negocio.

ARVENSES DE INTERFERENCIA ALTA

- Bledo
- Pasto argentina
- Cortadera
- Pata de gallina
- Batatilla
- Pasto india
- Pasto guinea
- Pasto kikuyo
- Gramalote
- Pasto elefante
- Helecho
- Escoba
- Verbena



Bledo

ARVENSES DE INTERFERENCIA MEDIA

- Hierba de chivo
- Amor seco
- Cadillo
- Sanalotodo
- Moradita
- Botón de oro
- Gamboa
- Mastranto
- Orégano
- Yerba buena
- Yerba mora
- Alacrán
- Poleo



Hierba de chivo

ARVENSES DE INTERFERENCIA BAJA

- Mostaza
- Yerba socialista
- Clavelillo
- Yuyo
- Guasca
- Besitos
- Caracucho
- Golondrina
- Liberal



Botón amarillo

- Botón amarillo
- Leche de sapo
- Siempre viva
- Centavito
- Mani forrajero
- Grama de conejo
- Botoncillo
- Trébol
- Añil rastrero
- Verdolaga

Las arvenses de interferencia alta o agresivas son de muy difícil control mediante sistemas o métodos manuales y mecánicos; su mejor manejo se logra con el uso de herbicidas sistémicos aplicados en forma selectiva y mediante parcheo con el equipo selector de coberturas nobles dentro de un programa de manejo integrado de arvenses.

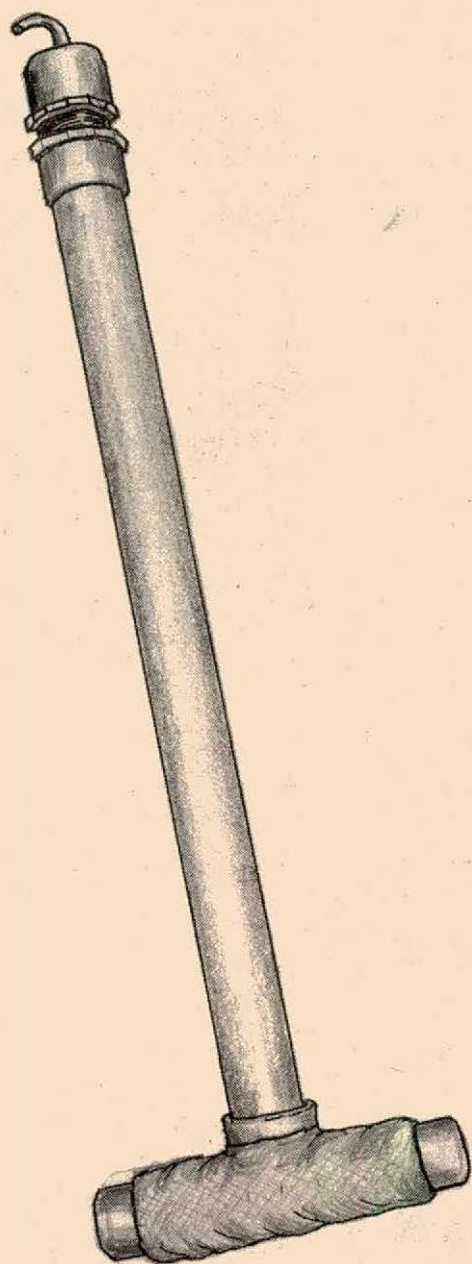
Las arvenses de interferencia media, ofrecen mediana resistencia para su control, el cual puede ser realizado en forma manual o con machete, preferiblemente antes de su floración.

Las arvenses de baja interferencia, crecen muy poco y su sistema radical es poco desarrollado. Su manejo se reduce a esporádicos cortes para reducirles altura.

El manejo integrado de arvenses consiste en la aplicación combinada de diferentes métodos de control como son manual, mecánico y químico en forma conveniente y oportuna.

El manejo integrado de arvenses, ha demostrado ser la practica más conveniente por las ventajas al conservar los suelos al evitar la erosión, produce ganancias al disminuir significativamente el costo de las desyerbas y favorecer las altas producciones del cafetal.

El manejo integrado de arvenses genera bajo impacto ambiental negativo ya que la aplicación de herbicidas no se hace en forma general y reiterada, sino por sectores (parcheos) que van disminuyendo con el tiempo al lograr la propagación de las coberturas nobles.



ESTABLECIMIENTO COBERTURAS NOBLES

- Cortar las arvenses con machete o guadaña a unos 5 centímetros de altura.
- Aproximadamente a los 20 días cuando sobresalgan los rebrotes de las arvenses agresivas, deslizar el aplicador (Selector de arvenses) sobre ellos hacia delante y hacia atrás.
- Continuar aproximadamente cada 20 días con aplicaciones selectivas sobre los parches existentes de las arvenses agresivas dejando las coberturas nobles.
- En la medida en que se eliminan las arvenses agresivas, se van estableciendo cada vez mas las coberturas nobles hasta cubrir todo el cafetal.



La Rica y San Isidro, veredas del municipio de Santa Isabel, también fueron escenario para la grabación del programa Tomémonos un Tinto. En estas reuniones participaron más de 200 personas, las cuales disfrutaron de la programación cultural y deportiva diseñada para estos días. Agradecemos al Comité Municipal por su colaboración y apoyo, lo mismo que a la comunidad por su participación.

por las veredas del Tolima

Sistema de Información Cafetera, Sica



Conocimiento para el mejoramiento

La **Federación Nacional de Cafeteros de Colombia** desde su creación, ha realizado varios **inventarios cafeteros** con el fin de mantener una **base de datos** actualizada de la información productiva y socio-económica de la **zona cafetera** para conocer en cualquier momento la situación de la caficultura nacional y departamental.

En la época actual, gracias a la tecnología moderna, podemos contar con información rápida, confiable y completa que sirve de apoyo a la Federación de Cafeteros y a los Comités de Cafeteros en el cumplimiento de sus metas como herramienta en las estrategias diseñadas para conseguir el bienestar del caficultor, su familia y las zonas cafeteras.

¿Por qué se crea el sica?

La **Federación de Cafeteros** con el propósito de mejorar el flujo de esta información y a la vez mantenerla actualizada propuso al Congreso Nacional Cafetero la creación del proyecto **Sica** y fue aprobado según resolución número 8 del 5 de diciembre de 1990.

Se creó por la necesidad de contar con información actualizada sobre la estructura de la caficultura y la situación socio-económica del cafetero y de los hogares de la zona cafetera del país con base en los datos obtenidos en la **Encuesta Nacional Cafetera**.

La sigla SICA significa:

Sistema de Información **CA**fetera

Misión del sica en el Tolima

Apoyar a todas las dependencias del comité de cafeteros en el proceso de atención integral al caficultor y a los distintos niveles de la organización en el suministro de información para la toma de decisiones con miras al desarrollo del sector cafetero.

Estrategia

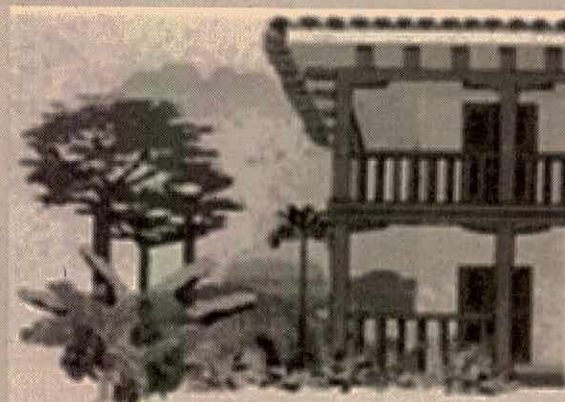
Actualizar permanentemente la estructura de la información acerca de las condiciones socio-económicas del caficultor y de la caficultura del país.

Tipo de información

La información manejada por el sica es de dos clases: alfanumérica, referente a los datos que identifican al caficultor, su hogar, la finca y sus cultivos con café y georeferenciada que describe la localización de la finca dentro del municipio y la vereda.

En qué consiste la actualización de la información

Es el proceso realizado conjuntamente por los caficultores y el servicio de extensión en el cual son registrados los datos actualizados del agricultor y de la finca, especificando los cambios encontrados en el campo con respecto a su forma de vida, el de su familia y a sus cultivos de café. Estos cambios o novedades, son ingresados al computador para mantener al día la información.



Utilidad del Sica

Este sistema será la herramienta básica que permitirá contar con información actualizada y actualizable sobre diferentes variables y temas relacionados con las características de la caficultura colombiana como son:

- ☐ **Edad de los cafetales**
- ☐ **Su distribución por áreas**
- ☐ **Características tecnológicas**
- ☐ **Estructuras de costos de producción**
- ☐ **Aspectos socioeconómicos de la población que habita en la zona cafetera.**

A partir del conocimiento y manejo de esta información el Sica facilitará al Comité de Cafeteros el mejoramiento de la calidad de vida de los productores de café por medio de los programas que desarrolla.

Beneficios del Sica

El proyecto Sica busca principalmente el beneficio directo del caficultor a través del levantamiento y mantenimiento de la información cafetera. Esto permitirá:

- ✓ Suministrar información general, actualizada, oportuna y real a las personas que tienen en sus manos la responsabilidad en el diseño de las estrategias para el manejo del sector cafetero tanto en su producción como en la comercialización del producto a nivel mundial.
- ✓ Orientar la realización de obras de infraestructura tales como escuelas, electrificación rural, acueductos, construcción y mantenimiento de vías y otros proyectos que favorezcan un mejor nivel de vida del cafetero colombiano.
- ✓ Zonificar y asignar con eficiencia las áreas de atención en el campo para garantizar la prestación de un servicio integral.
- ✓ Conocer el nivel de producción de café de los municipios del departamento.

En la próxima edición iniciaremos un recorrido por nuestro hermoso departamento del Tolima para conocer la distribución de la caficultura en cada uno de los municipios y muchos datos que será placentero conocer y coleccionar.



Peralonso es el nombre de una vereda del municipio de Ortega, al sur del departamento del Tolima. Allí la organización permitió la programación de una actividad cultural y recreativa, en la que participaron varias veredas vecinas. La ocasión fue propicia para la grabación del programa de radio del Comité de Cafeteros, *Tomémonos un Tinto*.

En la foto se observa uno de los grupos musicales que participó en esta jornada.

Trofeos musicales

César Eladio Campos, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros, se hizo presente y en nombre de la junta directiva, hizo entrega de un trofeo al grupo musical.

Reinado de la amistad



En el municipio de Fresno el Comité de Cafeteros organizó la celebración del Día de la Familia Cafetera. En el Distrito Guarinó, vereda El Tablazo, se dieron cita los Grupos de Amistad y en una fiesta de integración, la representante de la Vereda Cascabel fue elegida como la primera reina de la Amistad.

Los grupos participantes fueron: Los Vecinos, Los Robles, Guarinó, Los Tolima, Los Paisas, Los Parceleros, La Unión, Los Unidos y El Progreso.



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 120, la ganadora fue: **CRISTINA CALDERÓN PACHÓN**, de la vereda Santa Rita en el municipio de Líbano.

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

Comunidad de Gaitán

Por: Johel Arturo Guzmán. Presidente J.A.C



En el municipio de Rioblanco, Gaitán también es Colombia. Allí los campesinos unidos le dijimos no a los cultivos ilícitos. Hoy nos proyectamos hacia el futuro con el firme propósito de convertirnos en la despensa agrícola del municipio.

Gracias a la presencia del Comité de Cafeteros, tenemos asistencia técnica y capacitación sobre las nuevas técnicas del café.

Aquí en Gaitán el Comité realizó un seminario sobre desarrollo familiar y empresarial de la caficultura, con una asistencia mayor de 40 personas.

Gaitán no es como dice la gente y algunos medios de comunicación. Por el contrario toda persona trabaja, ama su tierra y su gente. Además, tenemos fe y optimismo. Nuestras tierras son aptas para el cultivo del café, maíz, frijol, plátano, yuca, caña, arveja, papa y toda hortaliza, pues aquí cultivamos con voluntad.

Gaitán necesita carreteras, electrificación y educación. Gaitán es Colombia y vamos a luchar con el trabajo organizado.

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



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



Cuidado, no guarde el Cuncho del café

Si usted disfruta del café fresco y de buen sabor, tenga cuidado cuando en casa o en un establecimiento comercial le sirven una bebida reposada, recalentada y además con cuncho, palabra de la que trataremos en este artículo.

El cuncho es conocido también como borra, ripo, residuo o café agotado.

Cuando se prepara la bebida, el café se agota, es decir, no se puede volver a utilizar el cuncho y debe retirarse lo más rápido posible de la cafetera o la olleta, para evitar que los sabores amargos, ásperos del café, contaminen la bebida recién preparada.

El cuncho del café es el peor enemigo de la bebi-

da pues afecta su calidad, la cafetera y lo principal, la salud del consumidor.

En las fincas que no cuentan con cafeteras eléctricas, es necesario que utilicen filtros desechables o de tela.

Las señoras que no usan filtros y para preparar la bebida mezclan el café con el agua, inmediatamente el residuo o cuncho se forma, hay que cambiar el café recién hecho a otro recipiente, de lo contrario esta bebida perderá su buen sabor y calidad.

Nunca repase la bebida por el café ya usado. El cuncho es un sobrante y se debe desechar.

Recuerde que la bebida de café debe consumirse lo más pronto posible, no debe hervir, ni tener cuncho.



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

La unión feliz de Pancho y Eisenia

Por: el Profesor yarumo



Si a mi me dijeran que Eisenia es el nombre de una mujer, yo lo creería. Pero no, no lo es. Eisenia es el primer nombre de un organismo de mucha potencialidad en la agricultura conocido comúnmente con el nombre de lombriz roja. Eisenia también tiene apellido: foetida, y lo escribo con minúscula porque los nombres científicos en su segunda palabra se escriben así.

Esta lombriz tiene la particularidad de convertir materia orgánica en un producto llamado humus o lombricompuesto, el cual no sólo es de utilidad como abono orgánico, sino que mejora las condiciones físicas del suelo en estructura, porosidad, aireación, infiltración y textura. Lo primordial son las condiciones físicas del suelo, porque las químicas se compran en el almacén, ya sean abonos o fertilizantes.

Evitar la contaminación en ríos y quebradas es la utilidad más valiosa de la lombricultura. Si usted deposita las basuras orgánicas o la pulpa de café en una era con lombrices, estará evitando que dicho material se vaya a las corrientes de agua utilizadas, en buena parte, para el consumo humano.

Pero doña Eisenia también tiene sus curiosidades. Por ejemplo, cada lombriz tiene cinco corazones y seis pares de riñones. Por eso es que, cuando uno la parte por cualquier lado, ella continúa su tongoneo. Pero hay más. Esta lombrices son hermafroditas, es decir, que poseen un aparato reproductor masculino y otro femenino. A pesar de esta particularidad no se pueden autofecundar. Para lograrlo necesitan de la compañía de otra lombriz. El resultado: ambas Eisenias quedan en embarazo.

Vamos a imaginarnos la finca de don Pancho, la cual produce mil arrobas de café. Esa producción lo beneficia con 25 toneladas de pulpa fresca o cáscara de café cada año. En 25 metros cuadrados don Pancho podría establecer su lombricultivo utilizando toda su valiosa pulpa.

Como la lombriz es tan prolífica, don Pancho podría iniciar su proyecto con 125 kgs de lombriz comercial, pero de la roja, en un área de 5 metros cuadrados. En 3 años, él tendría la lombriz suficiente para procesar toda la pulpa que se produce en su finca.

La labor de todas esas «Eisenias» es ejemplar, pues en cada embarazo tiene la fortuna de tener no únicamente cinco hermosas bebitas, sino de contribuirle a don Pancho con nueve toneladas al año de lombricompuesto fresco, cuando tenga completo todo el montaje.

Les cuento también que una lombriz puede durar hasta 15 años y también tiene molleja, intestino, vaso dorsal y hasta faringe.

HOROSCOPO



Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)
Con voluntad y esfuerzo puede vencer todos los obstáculos que se le presenten en el camino. Saque a flote toda su fuerza interior y salga adelante.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)
Perseverancia y paciencia son las llaves del triunfo. Día a día irá subiendo como la espuma. No deje espacio para las dudas. Mantenga la mente ocupada.

Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

Mantenga la constancia en el logro de sus objetivos. Esos cambios que tanto anhela están próximos a llegar. No se apresure.



Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Se le presentan buenas oportunidades de trabajo. Desarrolle su talento e intuición y asegure el éxito poniéndole corazón a lo que emprenda.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)

No olvide sus responsabilidades. Tiene ahora muchas oportunidades para demostrar su real interés hacia su familia.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)

Renuévase sentimentalmente. Dele un respiro a su relación de pareja y salga de la monotonía. Prenda velas y mire las nubes.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

Si maneja bien sus gastos tendrá algún dinero extra. Es un buen tiempo para los negocios. Actúe con inteligencia y pronto verá los resultados.



Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

No permita que otras personas influyan negativamente en su vida. Usted puede resolver sus propios problemas si se convence de sus capacidades.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

Llénese de motivaciones. Recuerde que es usted una persona con muchas cualidades. No se deje afectar por el pesimismo.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

La fidelidad en el amor le hará conservar su relación de pareja. Entregue lo mejor de si para que pueda recoger buenos frutos.

Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

Aproveche sus capacidades para cambiar el panorama de su vida. Pinte las paredes de colores y mire con los ojos del optimismo y la confianza.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

Aparte todo aquello que no necesita, pues se llena de una carga innecesaria que no le permite respirar bien. Asuma siempre el control.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero

PISTAS

Encuentre lo que las pistas indican, señale con lápiz o lapicero, usted puede ser un nuevo ganador de este concurso cafetero.

- 1- Por los cielos del Tolima dos avionetas pasan, cuál lleva noticias cafeteras?
- 2- Despulpando
- 3- Antena para los televisores de la vereda.
- 4- No pise el ratón
- 5- La llanta para el carro
- 6- La campana.
- 7- Detective sin sombrero y con cola
- 8- Hipopótamo
- 9- Una Sirena
- 10- Servicio de Gasolina para el jeep de don Ismael



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.

