

TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 120

ISSN 0124 - 1060



Con el ánimo de propiciar el acercamiento gremial y de impartir información sobre el funcionamiento de la Federación de Cafeteros y su entorno natural, el Comité del Tolima, a través del Fondo para la Protección y Recuperación del Medio Ambiente, programó un interesante taller para los Comités Municipales, que se desarrollará en tres eventos con ocho Comités cada uno, en donde los miembros principales y suplentes, vienen unificando conceptos acerca del gremio y el manejo sostenible de la producción cafetera para que ésta no afecte el medio ambiente.

EDITORIAL

Quien no es capaz de moverse no tiene derecho de esperar a que lo empujen.

Forbes

Conocimiento cafetero

Dicen que se peca por omisión o por desconocimiento, y eso es precisamente lo que desea evitar la dirigencia cafetera del Tolima, que por desconocimiento de lo que es la Federación de Cafeteros y sus instituciones, se cometan errores de apreciación o de acción.

El no saber qué es y cómo opera el gremio y el mismo Comité Departamental, hace que algunos líderes, elegidos democráticamente, duden de la capacidad y seriedad de la Federación, y en casos muy aislados de la transparencia en la ejecución de las acciones cafeteras.

Precisamente para ampliar la visión de los líderes, se viene informando a todos los miembros de los Comités Municipales de Cafeteros sobre temas como el manejo presupuestal, origen de los recursos administrados por los Comités, sistemas de contratación, planta de personal, inversiones, la calidad del grano, la comercialización interna y externa, los programas del Servicio de Extensión y el Fondo para la Protección y Recuperación del Medio Ambiente.

En el nuevo esquema de producción y comercialización del café, es vital que los líderes conozcan muy de cerca los pormenores de la industria, para que la dirigencia transmita esta información a los demás cafeteros.

Otro de los temas que no se puede pasar por alto en la producción cafetera es el ecológico. Es aquí donde la palabra sostenibilidad adquiere mayor importancia para todas las personas comprometidas con el negocio del café. Es por ello que el Fondo para la Protección y Recuperación del Medio Ambiente del Comité del Tolima, propició este acercamiento gremial, para construir unánimemente los elementos de juicio que les permita despertar el sentido de pertenencia hacia su institución.

Con este evento se ha logrado la participación activa de los líderes cafeteros, y se amplió la información sobre la Federación, el Fondo Nacional del Café y la operatividad de algunas instituciones cafeteras. Igualmente se insistió en la necesidad de adoptar una cultura ambiental acorde con los principios del desarrollo sostenible.

TOLIMA CAFETERO
Edición 120

**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 Amórtégui 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



La Federación de Cafeteros se viene preparando en todas sus áreas, para recibir el nuevo siglo con los últimos sistemas operativos en administración y finanzas.

Este cambio obedece a la necesidad de modernización para estar acorde con los requerimientos de las organizaciones que han introducido la más novedosa tecnología para optimizar sus procesos.

Con este cambio estamos ofreciéndole a los caficultores, el respaldo de una Federación dispuesta a competir eficientemente en el mercado cafetero con las mejores prácticas empresariales.

Esta renovación es urgente y prioritaria, pues la época actual es demasiado acelerada, y para no quedarnos atrás debemos marchar al ritmo que nos impone el mundo.

La afirmación anterior es una razón de peso para que también la caficultura evolucione de manera positiva. Por tanto, los cafeteros tienen que asumir esa nueva visión de producción cafetera con el fin de mantener el reconocimiento de calidad y cumplimiento que siempre ha caracterizado a Colombia.

Recordemos que otros países están compitiendo con fuerza en este mercado, y que los consumidores están utilizando otros métodos para decidir la compra final.

Estar preparados para afrontar los nuevos cambios es una tarea que nos compromete a todos. Somos conscientes de que dichos cambios traen consigo ciertos costos y esfuerzos que debemos asumir, pero si no lo hacemos podemos quedarnos rezagados en el camino y realmente esa no es nuestra intención.

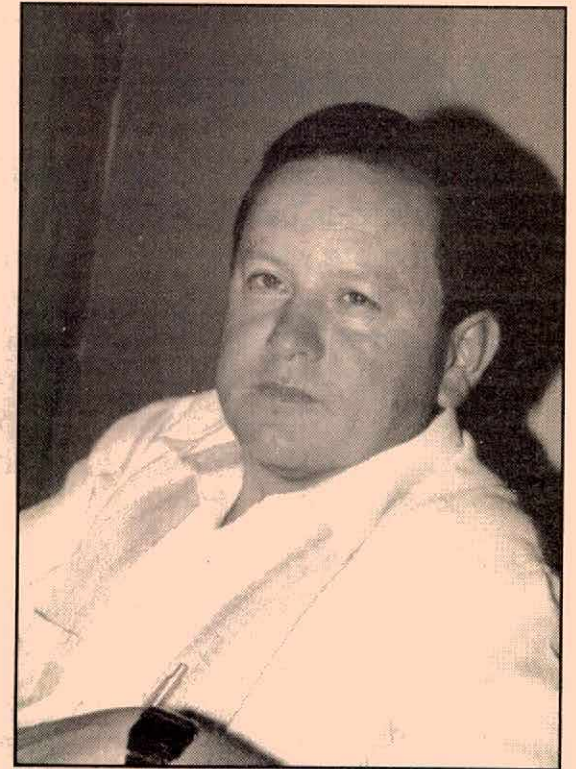
Debemos, entonces, continuar renovándonos para el fortalecimiento y crecimiento de nuestra caficultura.


Efraín Narváez Velásquez

Luis Javier Trujillo Buitrago

Cafetero de Cepa

Luis Javier Trujillo Buitrago es un cafetero de cepa. Dice que nació y se crió debajo de un palo de café. Desde hace más de once años hace parte de la dirigencia cafetera del Tolima. Primero desde el Comité Municipal y posteriormente en el Comité Departamental.



La sencillez y espíritu de servicio, son dos de sus principales características. El mismo señala: «La mejor experiencia que una persona puede vivir es la de servir. Cuando uno puede hacer esta labor, siente gran alegría».

En la actualidad es el presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima. El tema que no lo deja en paz es el de la calidad del café.

«Es necesario que los agricultores tomen en serio el negocio del café. No podemos caer en la mediocridad. El café de Colombia tiene reconocimiento mundial por su calidad y eso

no lo podemos perder. Hay que volver a las tareas culturales. Hacer lo que nos enseñaron nuestro abuelos. Que el café se vuelva nuestra vida, nuestra cultura.»

Recientemente la administración del municipio de Fresno le rindió un homenaje y mediante Decreto número 052 de 1999 se exaltó y reconoció «la importante labor como líder y campesino comprometido con el desarrollo del municipio de Fresno y el Tolima».

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



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

BUZON CAFETERO

Homenaje

Quiero agradecer a TOLIMA CAFETERO por la oportunidad que nos brinda para efectuar un sencillo homenaje a un virtuoso hombre, ejemplo de campesino que desde su posición también hizo patria y ayudó a construir a Colombia. Sí, se trata de Jorge Rodríguez Ramírez, un doblemente colombiano que había nacido en el municipio Colombia, en el Huila, pero él mismo se llamaba hijo adoptivo de Dolores, donde vivió por espacio de 60 años en su amada finca Arabia, vereda San José.

Jorge Rodríguez, el huyuyuy como era llamado jocosamente por muchos, se caracterizó por la tolerancia. Fue conocido por su simpatía, buen sentido del humor y nobleza.

Perdió Dolores Tolima a un gran hombre que a través de su vida pública, edificó a Colombia. Perteneció por varios años al Comité Municipal de Cafeteros donde hizo muchas amistades, organizó la construcción de algunas obras para su vereda y municipio, lideró el mejoramiento de las carreteras y las vías públicas. Edificó también virtudes, fe, café y valores.

Sus hijos: Gabriel y Jorge Rodríguez

Coleccionista

Soy coleccionista de TOLIMA CAFETERO desde hace 8 años, pero recomiendo a todos los lectores que no lo coleccionen sin antes leerlo porque sería como saber y saber y no enseñar.

También doy gracias a Dios por pertenecer al gremio cafetero y en especial al Comité Municipal de Herveo.

Gracias TOLIMA CAFETERO y que siga adelante.

Edilberto Aguirre C.

Le cuento un cuento

Colaboración de : Julio Enrique Ortiz - Fresno

Un amigo me preguntó: ¿Frías es tan frío?

No, no es tan frío, es un pueblo cafetero enclavado en las montañas de mi Tolima, que en el año de 1.850 fue explotado por ingleses llevándose todo el oro, dirigidos por un personaje de apellido Frías, de ahí su nombre tan particular.

Pero frío se quedó aquel hombre que con ilusión de riqueza caminó en las profundidades de la mina durante muchos días y no encontró el tan anhelado oro ni al final del tunel.

Todo se lo llevaron y frío aquel hombre se quedó.

Ejemplo cafetero

Mi nombre es Alirio Giraldo LLanos. Soy un campesino que con esfuerzo y decisión he construido un futuro para mi familia, la cual está compuesta por 4 hijos que son: Jorge Iván, El mer, Ricardo, Daissy, y mi esposa Zoraida.

Poseo un finca de mi propiedad. Me tocó trabajar muy duro con mi esposa para poderla conseguir, y a la vez, mejorarla ya que cuando la compré no tenía mucha producción. A base de jornales que me ganaba fui mejorando mi finca y la vivienda que hoy tengo gracias a Dios y a la ayuda de mi esposa y muchos amigos y familiares que me colaboraron.

De esta forma organicé la finca a mi manera, con un lote de monte, uno de rastrojo, dos lotes en potreros, un lote para pasto de corte; también construí un biodigestor y un lago para peces, un establo para seis animales, cocheras para 20 cerdos, teniendo en cuenta que en todas y cada una de las labores cuento con el apoyo de mi familia.

Yo he adquirido muchos conocimientos gracias al Comité de Cafeteros del Tolima, siendo miembro del Comité Municipal de Cafeteros de Casabianca y como presidente de la Junta de Acción Comunal de la vereda donde actualmente vivo que es Agua de Dios.

Hablemos del SAT



Por: Santiago Prada

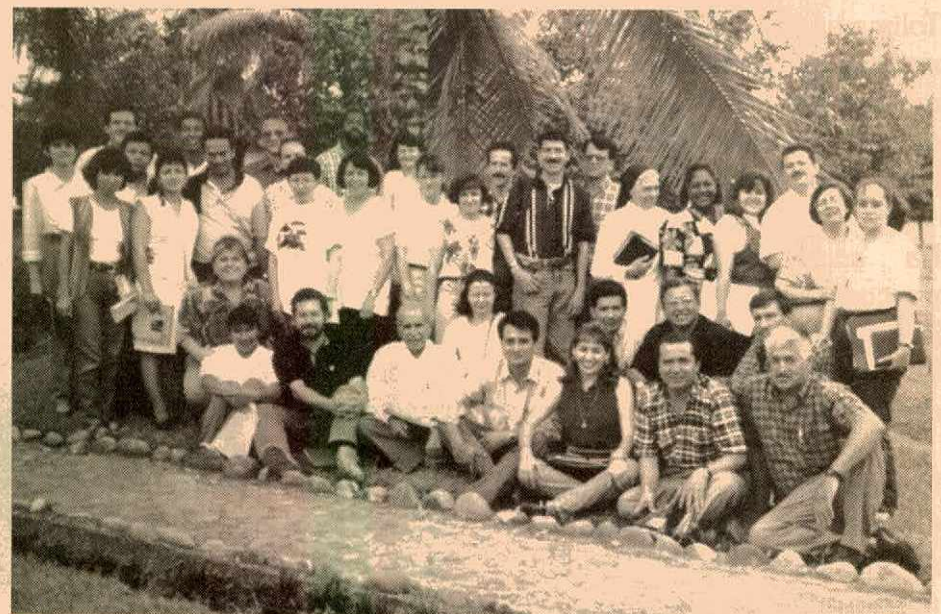
Nuevo Encuentro Nacional de Directores SAT

Del 23 al 25 de junio tuvimos la oportunidad de realizar el Noveno Encuentro Nacional de Directores SAT con la participación de más de 40 instituciones que están implementando el Bachillerato Agropecuario SAT en 18 departamentos del territorio colombiano. También aprovechamos la oportunidad para celebrar los 25 años de funcionamiento de Fundaec (Fundación para la Aplicación y Enseñanza de la Ciencia) entidad creadora y coordinadora del Programa SAT a nivel nacional e internacional.

Dentro del Encuentro se realizó la Asamblea General de la Corporación Nacional de Educación Rural SAT, Coreduc SAT, donde se ratificó como Director Ejecutivo al doctor Ramiro López y se discutieron y aprobaron los estatutos de la Corporación.

Coreduc SAT es una Corporación creada con el objetivo primordial de representar el Programa SAT a nivel nacional y establecer convenios nacionales e internacionales que contribuyan a lograr la masificación del Bachillerato Agropecuario SAT en todo el territorio nacional y así mejorar el nivel educativo y la calidad de vida del campesino colombiano.

Las instituciones participantes al Encuentro tuvimos la



oportunidad de hacer una presentación de los proyectos productivos que se vienen implementando en las fincas de los estudiantes SAT, gracias a los nuevos conocimientos adquiridos por éstos y al apoyo técnico y económico brindado por las Umatas, el Programa Plante, el Comité de Cafeteros del Tolima, las familias de los educandos y otras instituciones que laboran en el sector rural donde funciona el Programa.

Programa Radial TOMEMONOS UN TINTO

6:00 a 6:30 a.m

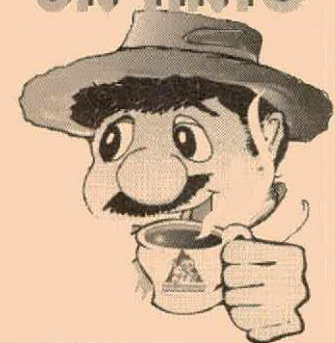
Ambeima Stereo: 89.5 FM Miércoles

Jazmar Stereo: 101.3 FM Jueves

La Voz del Tolima: 870 AM Viernes

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

PROGRAMA RADIAL
TOMEMONOS
UN TINTO



En Ibagué

Cafeteros en feria agrícola

La diversificación de la empresa cafetera cada día toma mayor fuerza en el Tolima. Son productos complementarios que enriquecen el ingreso económico de las familias.

Una de las tareas del Comité de Cafeteros del Tolima ha sido el apoyo a los productores del grano para que diversifiquen sus parcelas. De igual manera, esta labor se complementa con la búsqueda constante de canales especializados para la comercialización de los productos.

La conformación de asociaciones y precooperativas apoyadas técnica y logísticamente por el Comité, le ha permitido a los cafeteros asegurar, en diferentes regiones del departamento y precios favorables por sus productos.

Una muestra de esta labor fue la participación del Comité de Cafeteros en la pasada feria Agropecuaria realizada en Ibagué. Alirio Laguna, director del Departamento de Mercadeo y diversificación, fue el encargado de apoyar técnica y logísticamente la organización de este evento.

Participantes

Los cafeteros que participaron con sus muestras llegaron de Roncesvalles, Ibagué, Herveo, Ataco, Rioblanco, Chaparral, Alvarado, Piedras, Alpujarra y Melgar.



Es de destacar la calidad de los productos, en especial, la mora, arracacha, aguacate, plátano, banano y arveja. También el banano bocadoillo, producto de exportación, que en la actualidad se cultiva con gran éxito en el municipio de Melgar.

Otro de los aportes del Comité de Cafeteros en esta feria, fue el apoyo brindado por Jesús Ignacio Jiménez, técnico de extensión, quien hizo parte del jurado calificador.



¿Por qué ser gamín?

Colaboración: Edilberto Aguirre
Vereda El Salado - Herveo

En una tarde lluviosa
me puse a meditar
qué abrigo tiene un gamín
para este frío soportar?

Era un frío intenso
más bien diiría que fatal,
por una calle vacía
cruzaba un fulano de tal

¿Pero por qué un fulano
de tal? ¿Acaso no es un ser
humanoparte de la
humanidad?

Todo esto meditaba
y al fin me decidía a actuar,
corrí tras esa personita
que muchos no sabía
identificar.

Era un rostro macilento
a veces honesto y
otras vulgar pero al
llegar hasta él
pronto lo empecé
a interrogar.

Muchacho a ti que te pasa?
que me puedes contar
quizás como a un amigo
o quizás como a un papá.
Pero el niño hizo un gesto
y luego empezó a llorar.

A mi me falta el cariño
de mi papá y mi mamá
ellos fueron lo que me
lanzaron por esta
senda fatal, unas veces tengo
hambre otras me toca robar
y a muchos atemorizo
creen que soy criminal.

Pero usted que parece
ser bueno-el niño me
dijo a mí- por qué no
hace algo que cambie
mi porvenir.

Sabemos que el mundo es
grande y hermoso como un
jardín, por qué pues
no darán ese nombre
tristemente «el de gamín».

Y después de un breve silencio
el niño prosiguió será que un
gamín nunca puede ser doctor,
ingeniero, abogado o industrial?
pero no llegar al plano
de gamín o de fulano de tal.

TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE



Diseño e ilustración
Ismael Cocomá
Oficina de Comunicaciones

FONDO ECOLOGICO - COMITE DE CAFETEROS
Adaptación texto - PELDAR

SEPARATA TECNICA

FONDO PARA LA PROTECCION Y RECUPERACION DEL
MEDIO AMBIENTE F.P.R.M.A.

Sembradores
de
Vida:

Por una cultura del reciclaje... En equipo con usted

La mala disposición de las basuras es un problema generalizado en nuestro medio.

La contaminación de las aguas, la existencia de basureros callejeros que se constituyen en focos de infección y en general el rompimiento del equilibrio ecológico a raíz del mal manejo de las basuras, afectan la calidad de vida y la salud de las personas.

De ahí la importancia de emprender acciones al respecto, para que haya desechos contaminado a la vez se aproveche esa cantidad de desperdicios que producimos diariamente.



Contribuyendo a este esfuerzo y compromiso de todos, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima imparte educación ambiental a la familia cafetera por intermedio del programa Fondo Ecológico - Proyectos Sembradores de Vida.

El manejo adecuado de las basuras es responsabilidad de todos



Por un mundo mejor

¡Qué fácil es Separar!

APROVECHAMIENTO DE LAS BASURAS:

- Si somos rigurosos en la explicación del término BASURA, podemos decir que ésta no existe, pues todo lo que la compone puede aprovecharse, bien sea reutilizándolo o transformándolo.
- La reutilización consiste en dar un nuevo uso a un objeto. Por ejemplo, cuando con las llantas usadas se fabrican materas, columpios, etc.
- La transformación es convertir un objeto mediante un proceso, en otro material. Esto es lo que se logra con el reciclaje.

RECICLAR ES CONVERTIR MATERIALES USADOS EN MATERIA PRIMA PARA LA FABRICACION DE NUEVOS PRODUCTOS.



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 85

PERSONAJE

RAFAEL POMBO

El hijo de rana rin rin renacuajo... Simón el bobito llamó al pastelero... Érase una pobre viejecita sin nadita... y otras fábulas, cuentos, poemas son los que caracterizan a este nuestro poeta colombiano **Rafael Pombo**.

Nació en Santa Fe de Bogotá el 7 de noviembre de 1833, su nombre completo era José Rafael de Pombo y Rebolledo.

Después de cursar sus primeros estudios decide en el año de 1.844 ingresar al Seminario de Bogotá. De allí al Colegio del Rosario a estudiar humanidades y en 1.851 inicia sus estudios de ingeniería.

Al terminar sus estudios universitarios se dedica de lleno a la literatura, aprovechando que en esa época había una verdadera fiebre romántica; exaltación de la libertad y del individuo.

Por el ambiente histórico, el enlace entre su vida y su obra, por la insistencia en ciertos temas y el adecuado modo de abordarlos, Rafael Pombo es, sin duda, nuestro gran poeta romántico.

El romanticismo rescató para la literatura unos valores que todavía hoy se encuentran vigentes. La sensibilidad del presente es tan distinta a la de nuestros románticos, que puede diferenciarse la Bogotá de hoy, de aquella Bogotá soñadora e idealista de 1.850.

En el año 1.912, el 15 de mayo, muere Rafael Pombo, dejándonos un legado literario invaluable.

EL "ALMA" DE SURATÁ



LA CORPORACIÓN ECOLÓGICA TURBAY ES UNA AGROPACION DE CAFETEROS QUE PRODUCEN Y COMERCIALIZAN CON ÉXITO TODO LO QUE DAN LAS FINCAS. SU LÍDER ES HERNANDO NIÑO, UN CAMPESINO MUY PREPARADO.

SIGUE...

NUESTROS VALORES

"RENACEN LAS ESPERANZAS"

Sóamente hay que recorrer el Eje Cafetero, especialmente el Quindío, para entender porqué se habla de la pujanza y la "berraquera" de la raza paisa.

Cualquiera esperaría encontrar desolación y tristeza después de la tragedia del pasado 25 de enero.

Sin embargo, en cada cuadra de Armenia, en cada municipio quindiano y en todas las fincas cafeteras se vive un ambiente totalmente distinto.

El hermoso paisaje de este departamento se levanta majestuoso entre la solidaridad y las ganas de vivir de sus gentes.

El deseo de luchar; de seguir adelante; de reconstruir los sueños, las esperanzas, las ilusiones; y el de trabajar por su consecución, es el pan diario de los quindianos.

Aunque sus ojos todavía se llenan de lágrimas ante los tristes recuerdos, éstas se mezclan con sonrisas optimistas y manos repletas de amabilidad y entusiasmo.

Con esto, el Quindío nos muestra a gritos que está vivo, que es grande y que nada puede vencer la fortaleza del espíritu humano.

Adelante quindianos, Colombia entera los admira y está con ustedes.

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

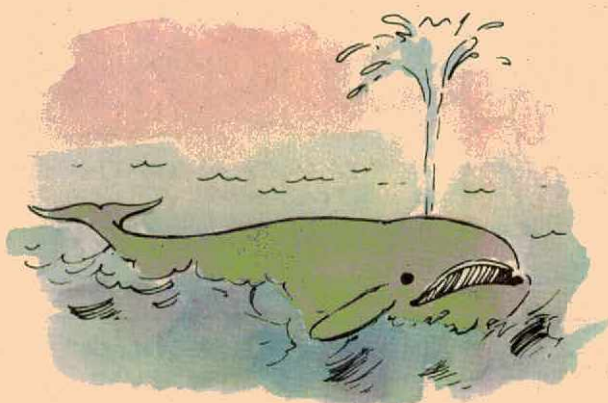
Sancho S.A.



SIGUE...

FAUNA

LOS GIGANTES MARINOS



Las **ballenas** son mamíferos que se han adaptado al ambiente marino.

Tienen sangre caliente, respiran por sus pulmones, paren y amamantan a sus crías.

Se alimentan de algas marinas, aunque algunas especies comen calamares y peces.

Estos mamíferos alcanzan a medir hasta 31 metros de largo y pueden pesar más de 200 toneladas.

Muchos mitos y leyendas se han creado alrededor de los sonidos que las ballenas emiten a modo de canciones.

Se ha demostrado que tienen gran inteligencia y sensibilidad para componer secuencias de sonido y memorizarlos. Estos gigantes marinos abandonan los polos durante el invierno en busca de los mares tropicales.

Un hermoso ejemplo de ello, es la llegada anual de grupos de ballenas jorobadas a la Isla Gorgona en el mes de agosto.

Y es precisamente durante esta época, cuando las ballenas entran en período de reproducción y parto.

Este maravilloso espectáculo ecológico, atrae a más de siete mil turistas cada año al Parque Natural de la Isla Gorgona.

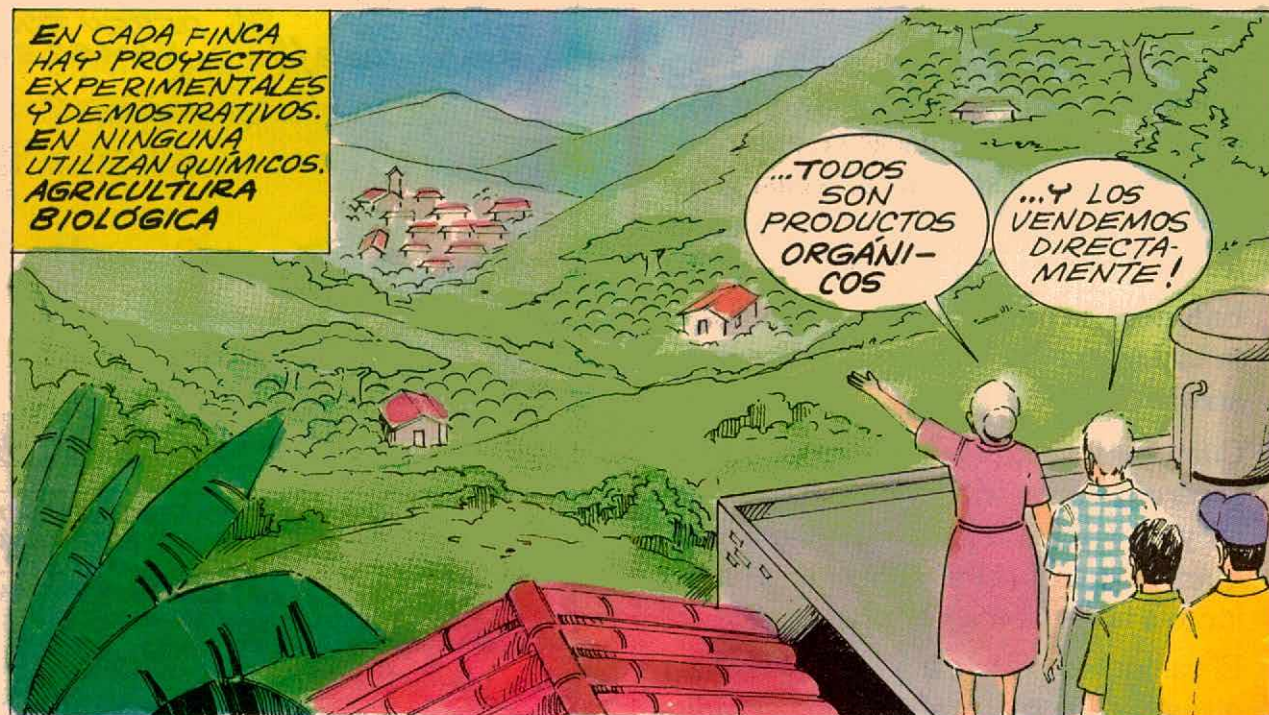
Aunque tengas ganas, no gastes más de lo que ganas.

HERNANDO NIÑO SE GRADUÓ COMO BACHILLER AGROPECUARIO. ESTUDIÓ EN LA FUNDACIÓN, EN EL SENA, Y SE ESPECIALIZÓ EN "AGROBIOTECNOLOGÍA VEGETAL".

HOY ES UN GRAN INVESTIGADOR Y ORGANIZADOR DE SUS PAISANOS.



EN CADA FINCA HAY PROYECTOS EXPERIMENTALES Y DEMOSTRATIVOS. EN NINGUNA UTILIZAN QUÍMICOS. AGRICULTURA BIOLÓGICA



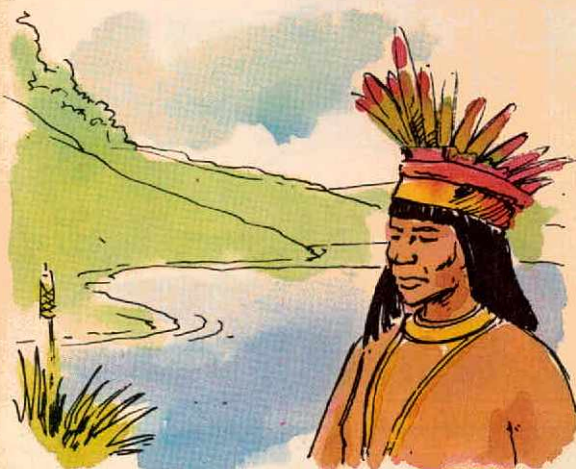
PRODUCEN SUS ALIMENTOS Y EL RESTO LO VENDEN. TIENEN BUENOS PROYECTOS DE PECES, AVES Y EXCELENTES SISTEMAS SILVOPASTORIL Y DE AGROFORESTERÍA.



SIGUE...

LEYENDAS

LA LAGUNA DORADA



Cuenta la tradición que en el siglo XVI, el cacique de los Muiscas se enteró de la infidelidad de su esposa, la castigó en forma cruel y mandó a matar a su amante.

Entonces, la mujer huyó con su hija hasta la Laguna de Guatavita a la que se arrojaron.

Cuando el cacique se enteró, envió al sacerdote de la tribu a buscar a su mujer y su hija. Al regresar, le dijo al cacique: "ellas están bien, ahora viven en paz junto a la serpiente de la laguna".

El cacique de Guatavita ordenó realizar ofrendas en oro y preparar una grandiosa fiesta. En ella, sus sirvientes le quitaron su túnica y le untaron aceite.

Más tarde, le cubrieron el cuerpo con oro en polvo y lo subieron en una balsa que lo llevaría al centro de la laguna.

El cacique entró al agua para quitarse el oro de su cuerpo y sus súbditos arrojaron piezas preciosas y de orfebrería.

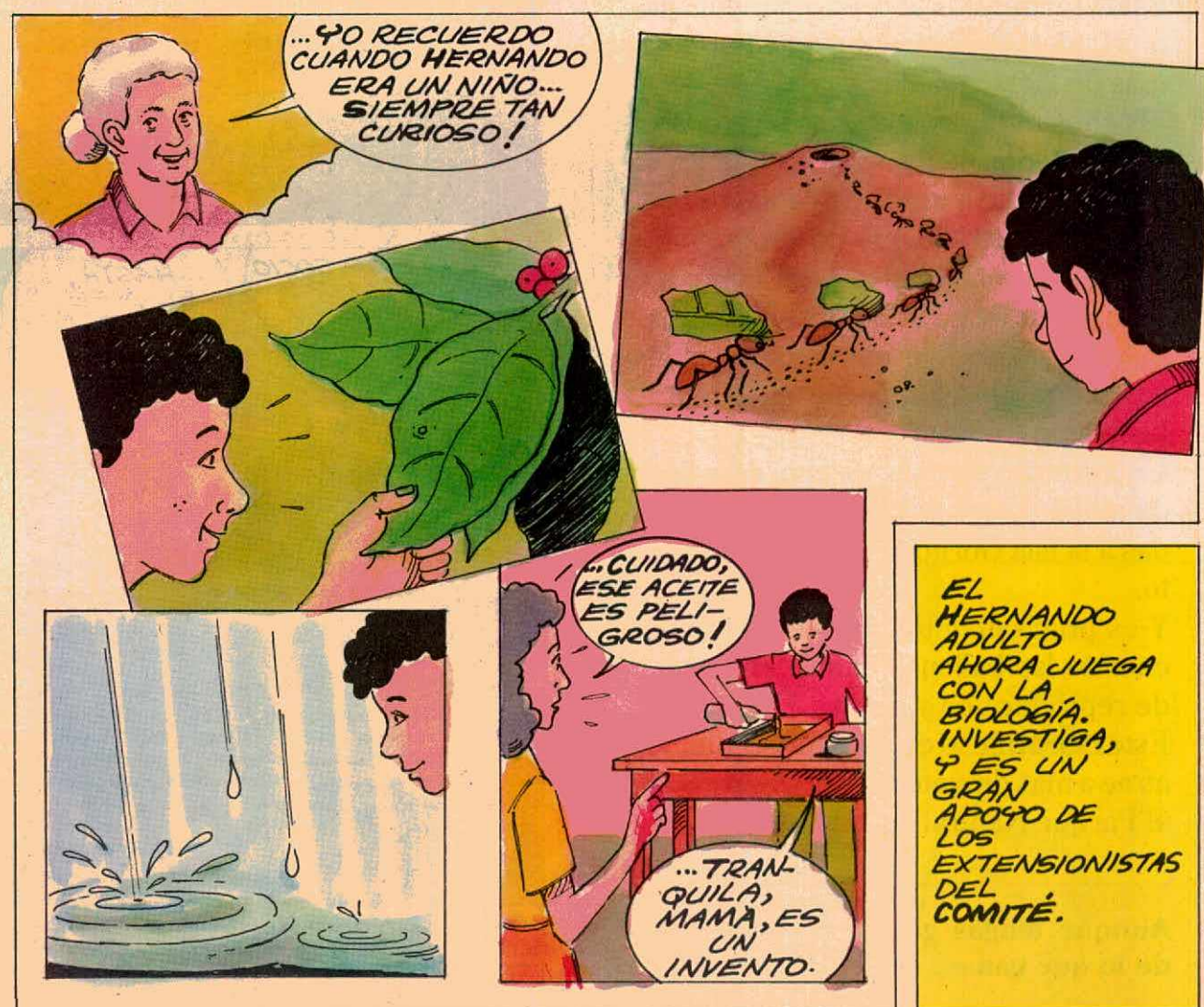
Esta ceremonia se convirtió en tradición y se realizó cada año.

Así cuentan la leyenda del DORADO, la cual hizo alucinar a muchos conquistadores que anhelaban el oro, e hizo famosa a la Laguna de Guatavita.

Sus frías y cristalinas aguas se encuentran ubicadas al nororiente de Santa Fe de Bogotá, y 16 kilómetros antes del municipio que recibe el mismo nombre.

HERNANDO ADEMÁS ES UN INVENTOR...

ES TODO UN PERSONAJE.



EL HERNANDO ADULTO AHORA JUEGA CON LA BIOLOGÍA. INVESTIGA, Y ES UN GRAN APOYO DE LOS EXTENSIONISTAS DEL COMITÉ.

SIGUE...

AÑO DIFÍCIL PARA LA CAFICULTURA



En lo que va corrido del presente año, los precios internacionales del café no han “levantado cabeza”, y según los expertos no se augura una pronta mejoría en las cotizaciones, a no ser que se presenten problemas de clima, especialmente en Brasil.

Sobre este difícil tema y otros atinentes al negocio del café, nos acompaña en la presente edición el doctor John Naranjo Dousdebés, Gerente Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros.

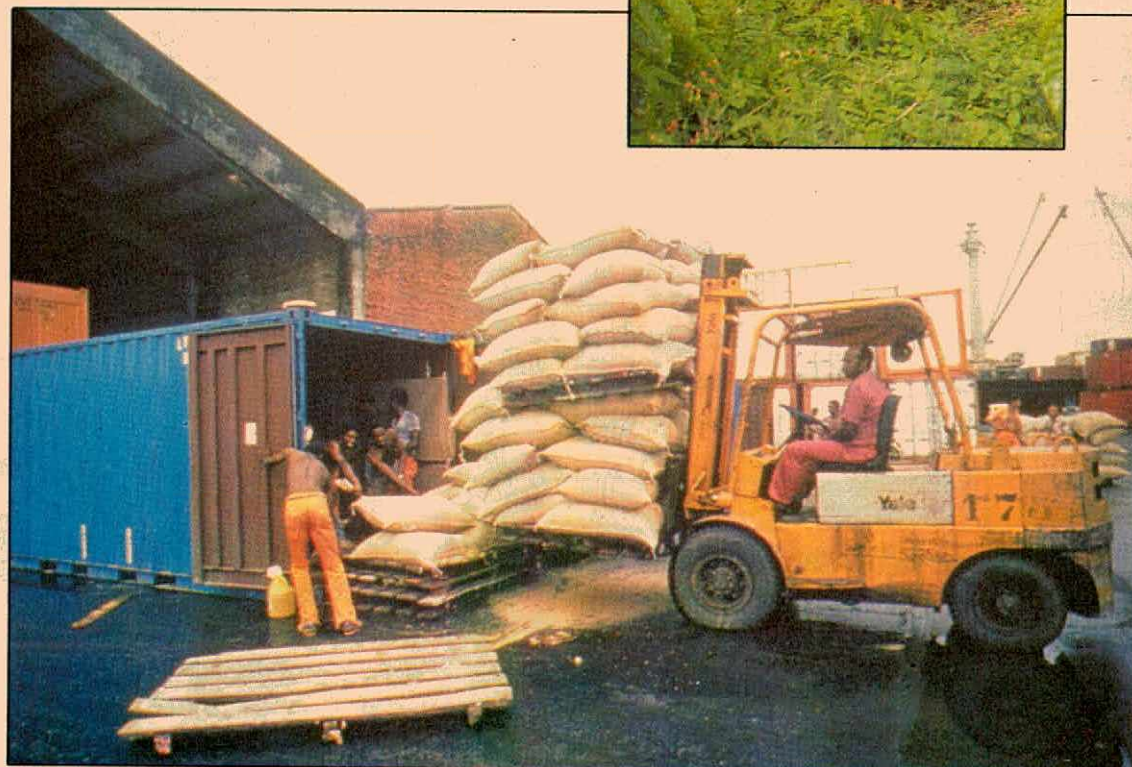
¿Cómo le fue al café colombiano en 1.998 y qué se prevé para el presente año?

Le fue bien. La producción en 1.998 fue de 12.8 millones de sacos que se usaron para atender la demanda externa e interna. Se exportaron 11.2 millones de sacos, cumpliendo lo programado, tanto en volumen como en facturación. El consumo interno ascendió a 1.5 millones y nuestros inventarios permanecieron constantes en un nivel de 4.6 millones. Nuestra participación en el mercado mundial fue cercana al 15% y exportamos café por 2.100 millones de dólares, uno de los montos de mayor magnitud en nuestra historia cafetera.

Para el presente año tenemos presupuestado un programa de exportaciones de 11 millones de sacos de 60 kilos, la producción estará en unos 11 millones; es decir se hará uso de los inventarios para atender nuestro consumo doméstico.

Aunque el comportamiento de la tasa de cambio durante unos meses fue favorable, en general la situación de los últimos cinco años, fue muy desafortunada en Colombia para cualquier producto de exportación. Nuestros costos internos en razón de esta tasa de cambio son muy elevados y reducen nuestra capacidad competitiva.

Café de Colombia, un largo y cuidadoso camino hacia la exportación.



¿A qué atribuye los actuales bajos precios del café?

Básicamente a la gran cantidad de café disponible en el mercado, especialmente proveniente del Brasil. Mientras que el consumo de los países importadores no aumenta significativamente, estabilizándose en 75 millones de sacos al año, las exportaciones mundiales serán cercanas a 80 millones de sacos; es decir, la oferta mayor que la demanda.

Colombia es un país que compite con otros 50 productores en medio de un mercado que crece muy lentamente. Nosotros solos no podemos fijar el precio internacional. Tenemos que aceptar el precio del mercado, resultante de la libre oferta y demanda y buscar como vender nuestro grano con un sobreprecio por encima de ese nivel.

En este momento el mercado está deprimido, algo pesimista en razón a las cosechas tan grandes que se han venido presentando, y a la expectativa de que las cosechas futuras también serán grandes.

Doctor Naranjo: ¿Qué estrategias se adelantan para afrontar este difícil momento?

Con el desmantelamiento de las instituciones encargadas de dirigir la política cafetera en la mayor parte de los países productores y con la terminación de los acuerdos internacionales entre consumidores y productores, se le ha quitado a estos últimos una gran parte de su capacidad para sostener los precios del grano en un mercado caracterizado por la sobreproducción.

A pesar de esta restricción, se pueden aumentar algunas estrategias que adelanta Colombia en estas condiciones y que se resumirían así:

1º) Promocionar la demanda de café colombiano a través de las campañas de publicidad de "Juan Valdez" y promover la producción de cafés tostados que utilizan únicamente nuestro grano;

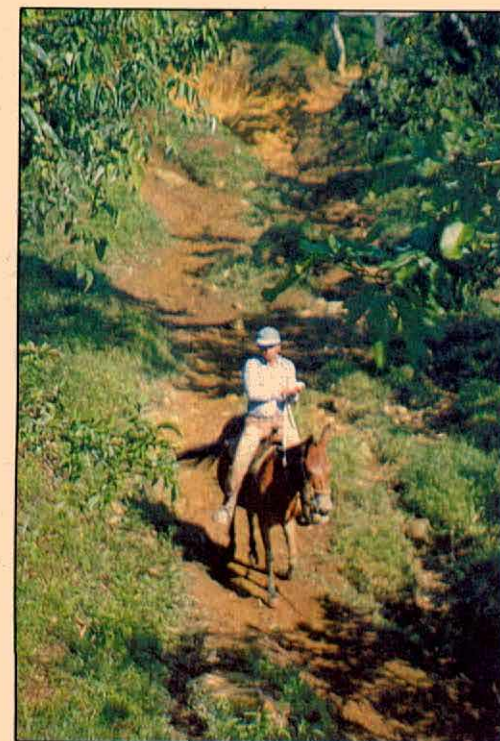
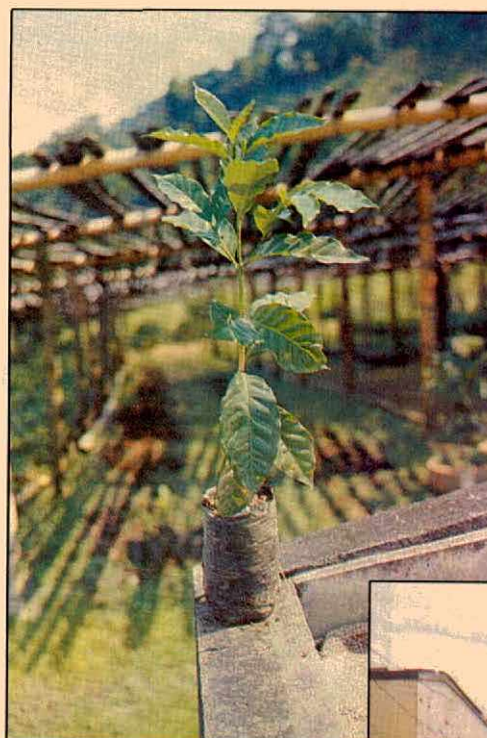
2º) Mantener la más alta calidad posible en el café que exportamos;

3º) A pesar de las dificultades, buscar con otros productores el ordenamiento de la oferta;

4º) Participar en acciones que estimulen el consumo de café a nivel mundial;

5º) Mejorar nuestra productividad y disminuir los costos en la producción interna; y

6º) Seguir insistiendo, ante las autoridades económicas en la búsqueda de una tasa de cambio pesos/dólar que nos permita una mayor competitividad.



La cultura cafetera, base de una gran industria.



Se han detectado cargamentos de café con contenido de fenoles. ¿Qué se está haciendo al respecto?

En algunos embarques ha habido dificultades en este sentido, siendo una circunstancia que no podemos dejar progresar. Se han hecho análisis y se ha concluido que la aparición de estos fenoles se debe a descuidos durante el proceso de beneficio del grano.

Esto es algo que se debe tratar con mucho cuidado, porque para lograr mejores precios que los competidores es fundamental tener una excelente calidad del café exportado.

Debemos ser conscientes de que si el café colombiano no guarda su calidad tradicional, sería muy complejo sostener las primas que se han solicitado en el mercado internacional. Los caficultores deben extremar los controles en el lavado y demás etapas en el beneficio del grano.

En este momento se trabaja con ciertos Comités y Cooperativas para tratar de identificar los cafés fenólicos y hacerles un seguimiento hasta su origen, y de esta forma ayudar a los caficultores a solucionar su problema.

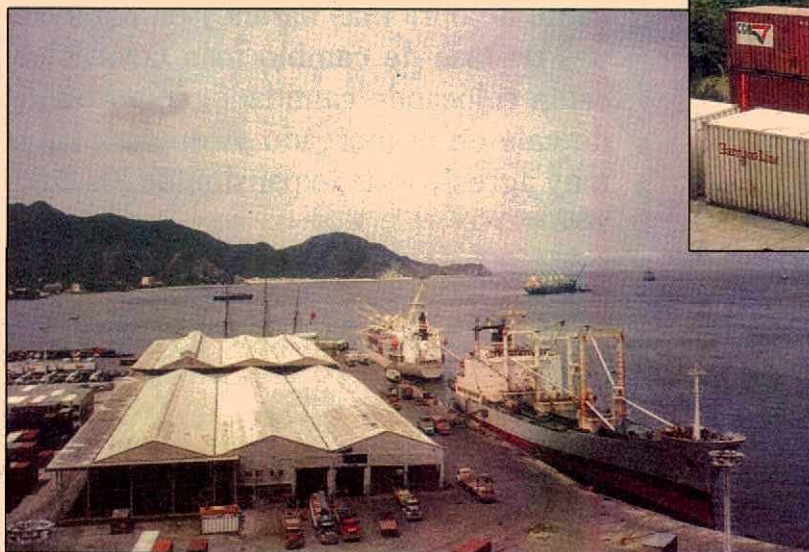
¿En este momento cómo se están manejando los cafés brocados?

En este aspecto tenemos buenas noticias porque el nivel de infestación de broca ha disminuido sustancialmente, como consecuencia de las campañas de prevención y de control integral de la broca, así como por el invierno en las zonas productoras.

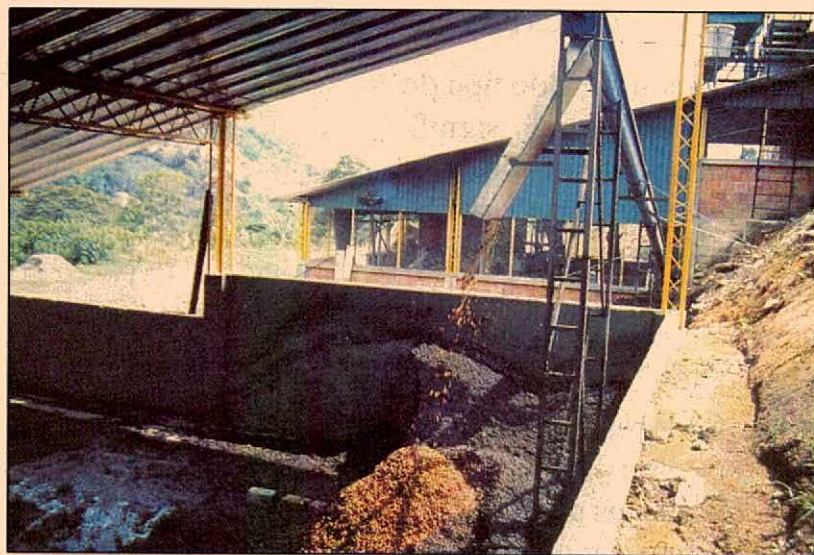
Hoy los porcentajes de broca son bajos, lo que además de mejorar la rentabilidad del negocio, ayuda a mantener la calidad del café que se exporta.

Siempre hemos tratado de guardar en el país el café brocado, y de hecho los controles de calidad y los requisitos para exportar café colombiano hacen muy difícil vender en el exterior café con broca.

Tener café con menos broca hace la trilla más rentable; mejora la productividad en la plantación y facilita la asignación de cafés para la exportación. El café brocado en su gran mayoría lo hemos venido usando en el mercado nacional.



A pesar de la fuerte competencia, el café colombiano sigue siendo apetecido en todo el mundo.



Los cafeteros deben seguir preservando la calidad del café.

Sobre los cafés promedios centroamericanos, los tostadores continúan reconociendo una prima o sobreprecio por cada libra de café colombiano. Esta prima se fundamenta en la calidad, el cumplimiento comercial y adecuadas campañas de promoción.

Dentro de los cafés especiales se pueden distinguir: Cafés saborizados, cafés de origen, cafés orgánicos y cafés descafeinados y de alta tostión: Colombia se ha constituido en pionera y líder en el campo de los cafés de origen.

Brasil quiere incursionar en el mercado de los cafés suaves. ¿Cómo ve esto Colombia?.

Hay algunos proyectos en ese país para la producción de cafés suaves lavados. Son experiencias importantes, pero el gran grueso de la comercialización brasilera sigue siendo el del arábico no lavado y los robustas.

Brasil produce unos cinco millones de café robusta y el resto es café arábico en su mayoría no lavado; una de las diferencias básicas con nuestro café, es la forma como lo benefician. Es un gran competidor, que con su comportamiento determina mucho el movimiento del mercado, especialmente en lo referente a los precios.

En últimas, la producción de todo tipo de café de cualquier país del mundo significa competencia, porque aunque los cafés sean diferentes, cada día se ve que los tostadores son más flexibles en sus mezclas y, sigue vigente, en muchos casos la teoría de comprar el café más barato que se consigue en el mercado.

Poco a poco, los tostadores han ido cambiando sus mezclas para hacerlas más abundantes de cafés de bajos precios. Esto se ve claramente en importantes mercados europeos, y acompaña la gran demanda que se observa actualmente por el café brasilero, pues éste se ofrece a precios sumamente reducidos.

Hay otros segmentos que han penetrado con una mayor calidad, pagándose por ellos unos precios elevados, como es el caso de los cafés especiales y orgánicos, que aunque han crecido, sigue siendo desafortunadamente sólo el 4 por ciento de todo el consumo mundial de café.

Países como Vietnam también vienen empujando duro en la producción de café. ¿Esto cómo puede afectar el mercado?.

Como ya dijimos, el aumento en la producción de café, así sea de otra calidad diferente a la nuestra, deprime los precios y estimula la sustitución. Colombia debe ver con preocupación que países con mano de obra más barata y en condiciones de tasa de cambio más favorables, estén colocando cantidades importantes de café en el mercado y tengan planes muy agresivos de expansión de los cultivos.



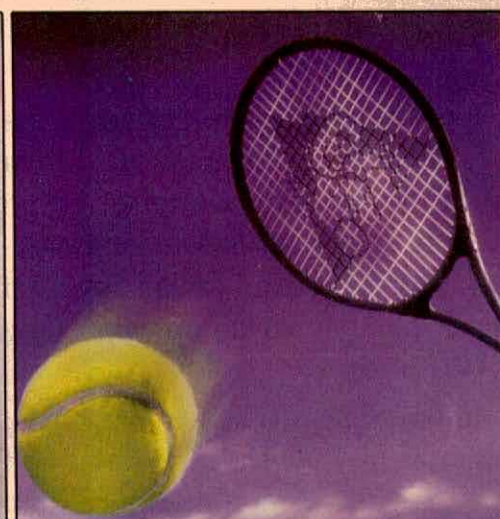
El café tipo federación, se exporta luego de muchos controles de calidad.



Seriously, what do you really think we drink?



The richest coffee in the world.



Advantage Valdez.



The richest coffee in the world.

Café de Colombia, imagen ante el mundo.

FLORA

UN DELICIOSO MANJAR



Colombia es uno de los pocos países suramericanos que tienen la fortuna de contar con una fruta tan rica en proteínas, vitamina C, fósforo, calcio y hierro, como el **Lulo**.

A éste se le atribuyen propiedades que revitalizan el cuerpo y los médicos la recomiendan a enfermos del hígado.

La flor del árbol de lulo es blanca, y sus frutos en forma de guayaba, algunos de ellos presentan un color amarillo dorado y otros un tono café.

Puede reconocer sus pequeñas semillas por su forma larga, plana y de color crema.

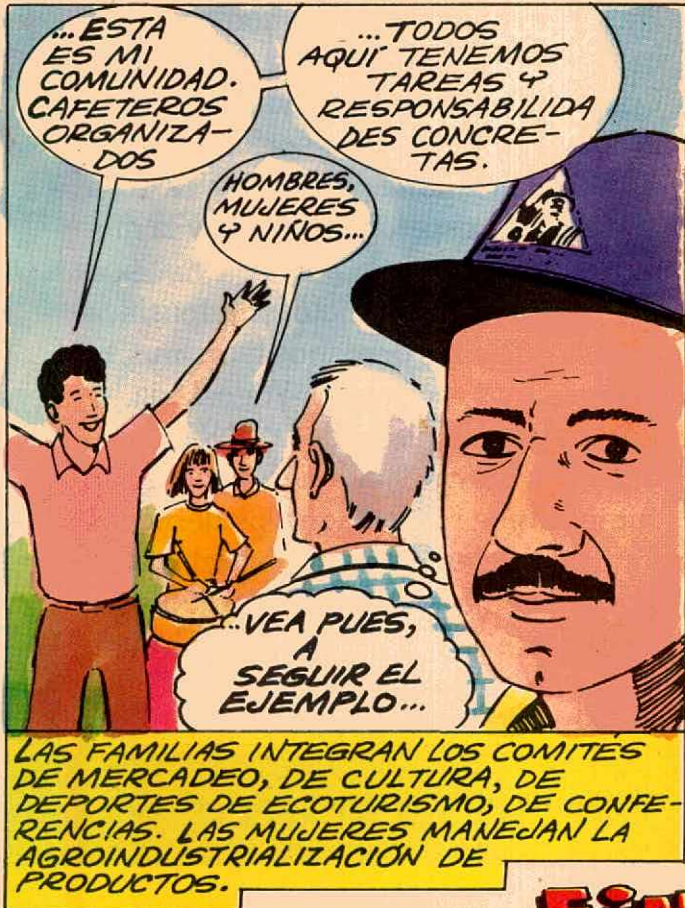
La vida promedio de estos árboles es de tres a cuatro años y su producción comienza a los 12 meses.

Muchos caficultores han visto en el lulo una alternativa de producción y pancoger en sus fincas.

Su cáscara delgada y su sabor agri-dulce hacen de esta fruta un delicioso manjar.

Usted puede disfrutar deliciosos postres, refrescantes jugos y cremosos helados que se pueden preparar con esta fruta.

Para deleitarse con un suave y dulce postre de lulo, mezcle su pulpa con claras de huevo batidas, un poco de jugo de limón, azúcar y gelatina sin sabor.



A la tierra que fueres has lo que vieres.

Fin

NUESTRO MUNDO

DERECHOS HUMANOS



Poco después de terminada la II Guerra Mundial, en diciembre de 1.948 se realizó la Declaración Universal de los Derechos Humanos.

Después de haber presenciado las atrocidades de esta guerra, los representantes de los países más poderosos se reunieron en la Asamblea General de las Naciones Unidas.

Allí decidieron hacer una carta en la que se proclamara el respeto a la libertad y a los derechos fundamentales de todos los hombres de la tierra.

Sin importar su raza, color, sexo, condición social, lugar de nacimiento, etc. En la Declaración Universal de los Derechos Humanos todos los hombres son exactamente iguales.

Con los Derechos Humanos se busca promover el desarrollo social y el nivel de vida de la humanidad, a través de la libertad, el respeto por la vida y la dignidad humana.

En los países en conflicto, se intensifica la violación a los derechos humanos, el ejemplo más reciente es Yugoslavia.

Los países miembros de la ONU, Organización de las Naciones Unidas, se comprometen a proteger los derechos fundamentales de sus habitantes. Colombia, como país miembro, debe ser respetuoso de la Declaración Universal de los Derechos Humanos.

Círculo de sol, agua a montón.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

ASÍ ES COLOMBIA

SANTA FÉ DE BOGOTÁ



"2.600 metros más cerca de las Estrellas"...

Así se define a la capital colombiana, conocida también como la "Atenas Suramericana" y la "Ciudad de Todos". Recibe estos nombres por ser una de las más grandes ciudades de Latinoamérica y porque cada año llegan cerca de 300 mil inmigrantes.

Fue fundada por Gonzalo Jiménez de Quesada el 6 de agosto de 1.538, con el nombre de Santa Fe de Granada.

Bogotá ofrece a los visitantes todas las ventajas de las grandes metrópolis, combinada con el histórico centro y con los mejores eventos culturales.

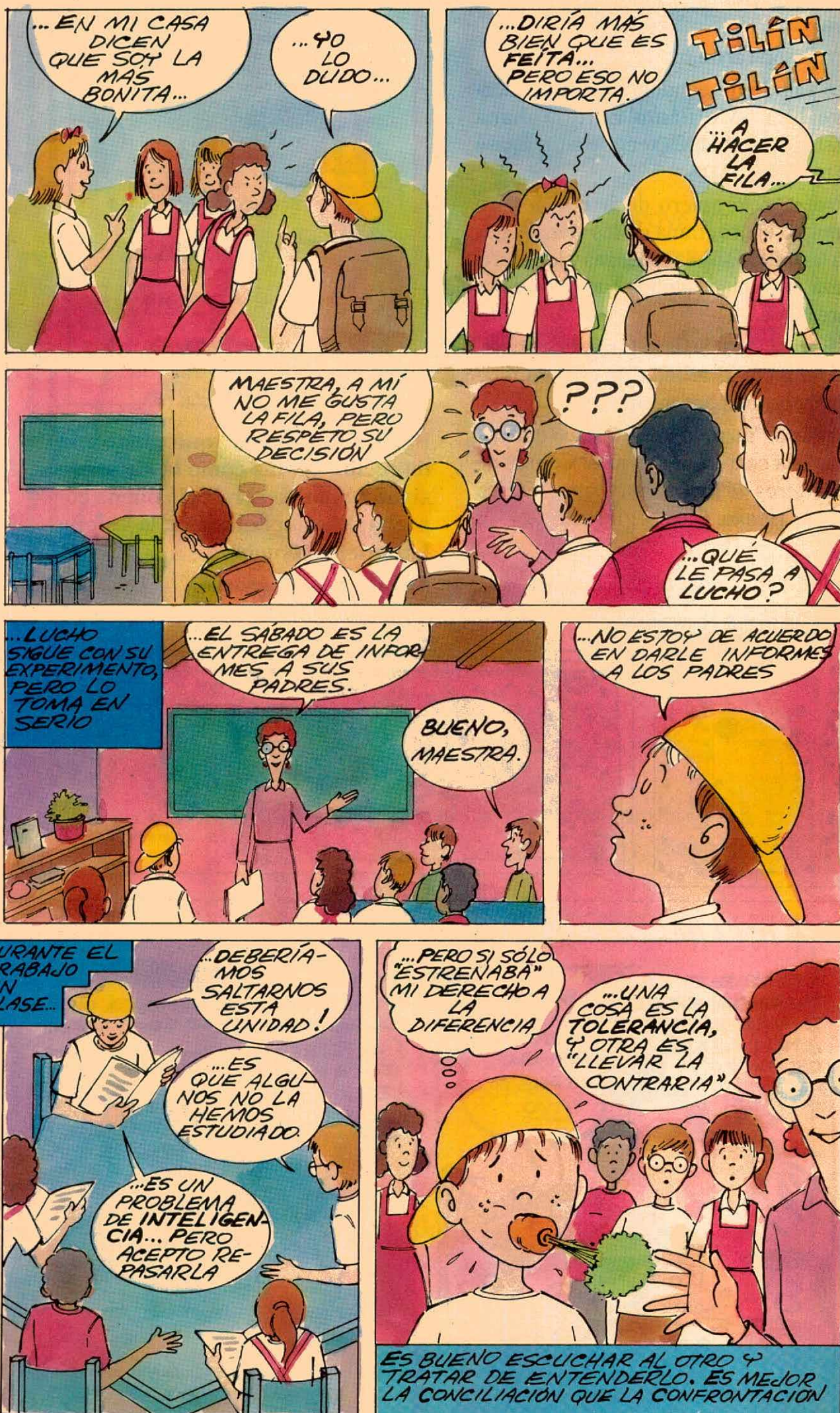
A Bogotá se le puede denominar la ciudad educativa, ya que cuenta con más de 60 universidades, bibliotecas y un ambiente propicio para el estudio.

La fría y dulce sabana, a 2.600 metros de altura sobre el nivel del mar, ubicada en Cordillera Oriental, es propicia para el cultivo de papa, cebada, trigo y flores.

Además de ser centro político (sede del Gobierno Nacional), industrial, histórico, educativo y cultural, Santa Fe de Bogotá cuenta a su alrededor con interesantes lugares y municipios para visitar.

Por todo esto y mucho más, no deje de conocerla, visite Monserrate, Guadalupe y el Salto del Tequendama, disfrute el delicioso chocolate santafereño y vea por qué en esta ciudad se vive a 2.600 metros más cerca de las estrellas.

Círculo de luna, agua ninguna.



FIN

Vereda La Independencia, El Tambo, Cauca.

Profesor Yarumo:

Lo saludo deseándole que se encuentre bien. Me llamo Edith Yohana Astudillo Cifuentes, tengo 8 años y pasé a nivel 4.

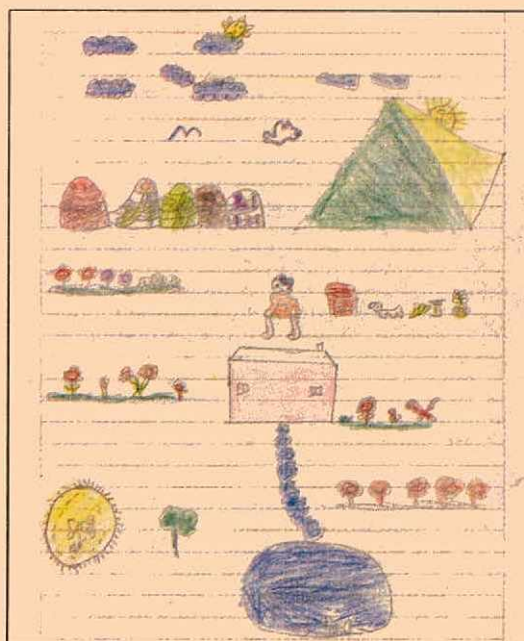
Profesor, le quiero decir que admiro mucho el programa de los viernes por la tarde por sus enseñanzas y la naturaleza. También admiro sus periódicos creativos.

Me gusta mucho la naturaleza que hasta tengo unos árboles de café sembrados, apoyada por mis padres.

Profesor Yarumo le agradezco que me envíe la correspondencia al Comité de Cafeteros de El Tambo, Cauca, técnico César Henao. Chao y gracias.

Att.

Edith Yohana Astudillo Cifuentes



R/. Edith Yohana: qué gusto me da recibir cartas como la suya. Me sigue contando si recogió buena cosecha de café. Saludos a la vereda La Independencia.

Att. Profesor Yarumo.

Profesor Yarumo, lo saludo:

Soy niño de Pescador vivo en el campo de padre agricultor.

Lo felicito por el programa para **cuidar el agua** sembrando más árbolitos.

Los niños lo recordamos por esos buenos consejos que todos practiquemos hasta que seamos viejos.

Att.

Alexander. Pescador, Cauca.

R/. Eso Alexander, a cuidar nuestros recursos hasta que seamos viejos, porque si no a las nuevas generaciones les va a tocar muy duro.



R/. A mis amigos y amigas de Peque, Antioquia, un abrazo fraterno desde la distancia. Lindos dibujos con pájaros, plantas y muchas rosas, una muestra de nuestra patria bella.

Att.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



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

**PARA
RECICLAR
Y DEJAR DE
CONTAMINAR
ES NECESARIO:
APRENDER
ENSEÑAR
Y ACTUAR**

¿Qué se puede separar?

Cartón,
papel,
plástico,
chatarra,
vidrio y
excedentes
industriales



Los residuos
orgánicos
son
aprovechables
a través del
compostaje
o abono
orgánico y la
lombricultura.

*¡Vamos todos a separar
los residuos desde el hogar!*

¿Cómo se separa?

Basta utilizar dos
bolsas plásticas o
recipientes.

En uno se depositan
limpios y secos
residuos de : **papel,
plástico, cartón,
vidrio y latas**

En la otra se
depositan cáscaras,
**residuos de frutas,
verduras y comida**, lo
mismo que el **papel
carbón y el papel
adhesivo**, que no son
reciclables.



**Qué fácil
es separar las basuras.**

● Participe, porque... ●

Separando papel y cartón contribuye a la
disminución de la tala de bosques y a la elaboración
de más papel.

Cada tonelada de papel reciclado salva 17 árboles.

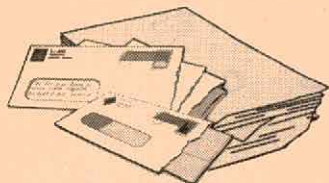
Separando plástico contribuye a la reducción
del consumo de materias primas derivadas del
petróleo. El plástico se vuelve a utilizar en la
fabricación de mangueras, juguetes y otros
productos.

Separando vidrio se disminuye la cantidad de
materiales extraídos de las minas y se puede volver
a hacer botellas, envases y vidrio plano, entre otros.

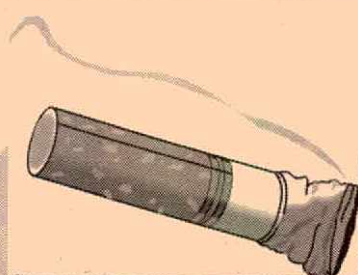
**Separando residuos
desde la fuente
usted genera vida.**

DIME QUE BOTAS ... Y TE DIRE CUANTO CONTAMINAS

El tiempo de descomposición dependerá del tipo de desecho.

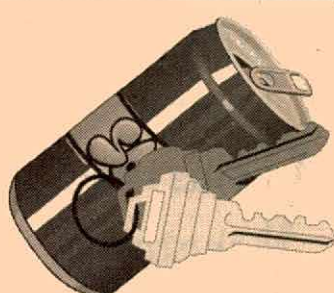


La lignina, el componente más importante del papel no es fácilmente degradable, ya que está formada por unas moléculas gigantes más grandes que las bacterias encargadas de desintegrarla. En un sitio húmedo, tarda tres meses en descomponerse; si es seco, el proceso es más largo. Pero también depende del papel: un pañuelo de papel, por ejemplo, dura varios meses y los periódicos depositados en los basureros pueden permanecer intactos durante varias décadas.



Un cigarrillo con filtro tarda de uno a dos años en descomponerse.

Arrojar una colilla sin filtro en el campo es menos nocivo, pues, al estar compuesto sólo de tabaco y celulosa tarda unos cuatro meses en degradarse. En el asfalto, no obstante, su tiempo de vida es mayor.



Los metales son esencialmente no biodegradables. Una lata de acero se desintegra en unos diez años, convirtiéndose en óxido de hierro.

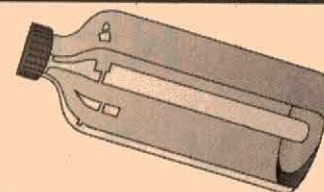
Hacen falta cuatro meses lluviosos para que el oxígeno del agua comience a oxidarlo.

En cambio, una lata de aluminio no se corroe nunca, lo cual es grave porque estos envases acaparan la mayor parte del mercado de bebidas refrescantes.



Las buenas cualidades del plástico, su durabilidad y resistencia a la humedad y a los productos químicos son los que impiden su descomposición. Debido a que este material existe desde hace apenas un siglo, no es posible determinar su biodegradabilidad, aunque se estima que una botella de plástico tardaría cientos de años en desaparecer.

En Colombia se tiran a la basura miles de toneladas de plástico al año. De esta cantidad sólo llega a reciclarse el 15 por ciento.



El vidrio no se biodegrada jamás. Tal es su dureza que los arqueólogos han encontrado utensilios de vidrio del año 2.000 a. de C. Al estar compuesto de arena, sosa, cal y varios aditivos, esto hace que los microorganismos no puedan hincarle el diente. Un recipiente de vidrio tardaría 4.000 años en desintegrarse por acción de fenómenos como la erosión y los agentes químicos. En nuestro país, este material ocupa un lugar importante entre los desechos del hogar.



SEMBRADORES DE VIDA

El Comité departamental de Cafeteros del Tolima, y Prohaciendo, desde el año de 1994, han venido implementando en varios centros educativos (escuelas, colegios) de comunidades cafeteras el proyecto Sembradores de Vida. Su objetivo es motivar y concientizar a los estudiantes y sus familias sobre la importancia de proteger el medio ambiente.

ACCIONES ADELANTADAS POR LOS GRUPOS

- ♣ Reciclaje
- ♣ Reforestación
- ♣ Compostaje
- ♣ Capacitación a la comunidad
- ♣ Lombricultura



Las comunidades cafeteras que deseen llevar a cabo el proyecto Sembradores de Vida, pueden solicitar información en los respectivos Comités Municipales de Cafeteros o al extensionista de la región.

Taller de recursos naturales

Capacitación e integración cafetera



En Corprado se reunieron los Comités Municipales de Fresno, Villahermosa, Herveo, Líbano, Anzoátegui, Casabianca, Palocabildo e Ibagué.



En Mariquita estuvieron reunidos los Comités Municipales de Alpujarra, Chaparral, Ortega, Ataco, Dolores, Planadas, Rioblanco y San Antonio.

Al cierre de esta edición aún faltaba por realizarse el Taller con los Comités de Rovira, Cajamarca, Santa Isabel, Venadillo, Cunday, Villarrica, Icononzo y Melgar.



RONCESVALLES

PARAÍSO DEL TOLIMA

En este viaje con el programa de radio Tomémonos un Tinto, descubrimos el paraíso en el Tolima: llegamos al municipio de Ronesvalles.

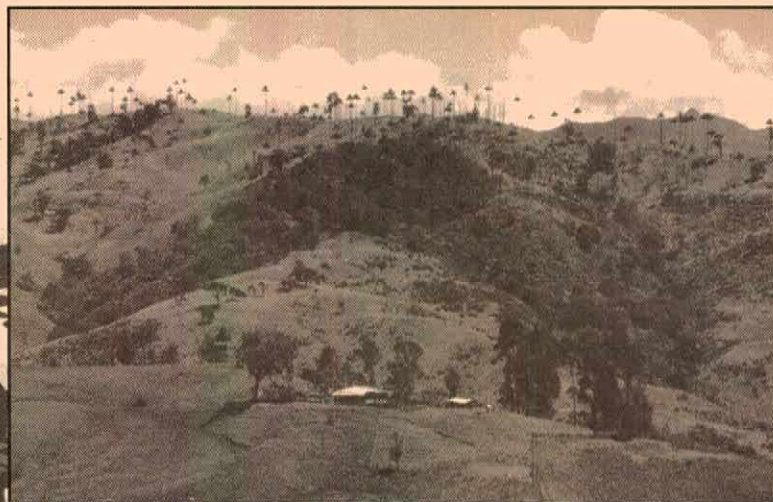
Allí la Palma de Cera se levanta majestuosa e imponente sobre las verdes montañas, donde la mora, el frijol, el maíz y el ganado vacuno, crecen bajo la tutela de este árbol símbolo de la patria.

La fiesta del campesino y el concurso de música campesina, que patrocina el Comité de Cafeteros y que organiza La Voz del Tolima, fueron la excusa perfecta para reunir a los presidentes de las diferentes juntas de Acción Comunal del municipio y a los funcionarios de la alcaldía, para hablar de las principales necesidades de esta comunidad.

Jairo Francisco Barragán, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros, compartió con los diferentes líderes de la región y saludó a los productores de café procedentes de ocho veredas de esta localidad donde se siembra el grano.

Al señor alcalde Fernando Amaya, a María Leyla Cubillos, presidenta de la Asociación de JAC, a los diferentes líderes como Doris Gallo, Abel Jiménez, entre otros, gracias por la hospitalidad y generosidad para con los diferentes representantes del Comité de Cafeteros.

En las gráficas se observan algunos aspectos de lo que fue esta importante jornada de integración con los agricultores de Ronesvalles.



RENOVAR PARA GANAR

La División de Sanidad Vegetal del ICA, creó la sección de Protección Sanitaria al Cultivo del Café, en coordinación con la Federación de Cafeteros, con el fin de garantizar la sanidad del cultivo en la zona cafetera,

Por: Evelio Buenaventura
Roberto Amaya

Para mantener competitivamente la caficultura colombiana, es necesario iniciar un programa de renovación escalonado y periódico de lotes de café envejecidos e improductivos, en los cuales se ha afectado la producción, y por el excesivo crecimiento se dificulta la cosecha, presentando inconvenientes administrativos que no permitan un adecuado control de broca.

Cuando un lote que se va a renovar se encuentra infestado por broca, esta labor se debe realizar inmediatamente después de la cosecha principal (en el primer semestre se debe renovar en junio, julio, agosto; cuando ésta es en el segundo semestre, se debe renovar en diciembre, enero y febrero.)

Es importante realizar una rigurosa recolección de frutos maduros, sobremaduros y secos para su beneficio inmediato. Todos los frutos brocados verdes y pintones se deben recolectar para ser tratados en agua caliente y empezar a hacer el zoqueo.

En los lotes en los cuales el manejo de Broca se dificulta y se encuentran muchos frutos brocados en el suelo, es aconsejable aplicar el hongo «Beauveria bassiana» tanto en el suelo como en el follaje.

Al iniciar el desrame y el destronque en el lote zoqueado, se debe hacer un surco central de árboles «trampa». Así mismo, en la periferia del lote renovado aledaño a otros lotes de café,

se debe dejar una franja de árboles de dos surcos con similar función a los árboles trampa.

Arboles trampa: son árboles de café que se dejan en el cafetal con todos los frutos verdes presentes en el momento del zoqueo o de eliminación para cosechar posteriormente y de forma periódica, todos los frutos maduros (brocados y no brocados), se debe asperjar con hongo *Beauveria bassiana* cuando la Broca está expuesta, es decir cuando se encuentre penetrando al fruto. Los árboles trampa deben permanecer en el cafetal por 45-60 días, al cabo de los cuales hay que recolectar la totalidad de sus frutos y proceder a realizar el zoqueo de esos árboles. (Brocarta N.21 FNC, resolución 0321 del 2 de marzo de 199-ICA).

El cultivo del café es un producto de mucha importancia en la economía del país. La División de Sanidad Vegetal del ICA, creó la sección de Protección Sanitaria al Cultivo del Café, la cual, en coordinación con la Federación de Cafeteros, busca garantizar la sanidad del cultivo, lo cual redundará en un mejor bienestar del caficultor; por tanto, se han implementado disposiciones sobre el control legal, las cuales están contenidas en la resolución No. 2581 del 1 de sep/95 y 0321 del 2 marzo/99, la cual ha sido emitida como un importante apoyo al plan quinquenal de renovación de la caficultura colombiana, propuesto por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.



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 119, el ganador fue **LUIS ANGEL ROMERO** de la vereda Buenos Aires en el municipio de Anzoátegui..

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

Cambio de actitud



El escritor Ernest Hemingway, dijo alguna vez que «el hombre que ha empezado a vivir más seriamente por dentro, empieza a vivir más sencillamente por fuera».

Esta frase, si la leemos y asimilamos en todo su contexto, nos dice una gran verdad.

Muchas veces vivimos más preocupados por las cosas externas, sin darnos cuenta de que nuestro interior pide a gritos un cambio de actitud.

Cuando vivimos la vida disfrutando de los pequeños detalles, cuando armonizamos con quienes están a nuestro alrededor, cuando comprendemos que no es un vestido lo que nos hace personas, entonces entramos en otra dimensión que nos ayuda a disfrutar más de nuestro paso por el planeta tierra.

Una importante decisión

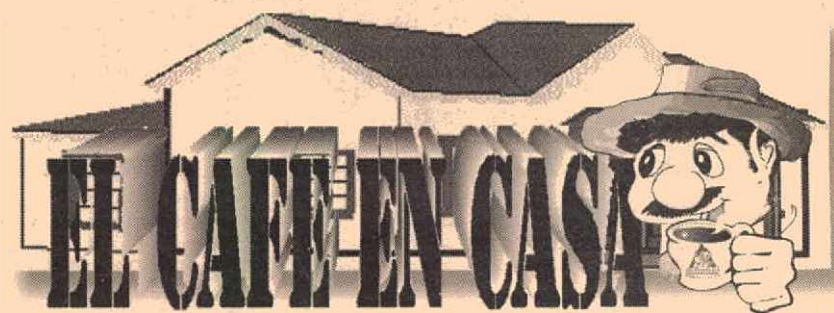
Asumir cada actuación diaria con seriedad y responsabilidad es darle una base firme a nuestra existencia. Mucho talento tenemos por dentro, nuestra capacidad interior es inmensa. Infortunadamente hay personas que encuentran vacía su existencia, pues basan su vida en las trivialidades externas.

No nos lamentemos por lo que no tenemos, alegrémonos por lo que poseemos. Cuánta gente posee fortuna pero es incapaz de dar afecto.

Revisemos nuestro interior. Sintámonos orgullosos de las buenas realizaciones.

Recordemos finalmente, que el ser humano es una constante decisión. Lo importante, entonces, es tomar la decisión de ser mejores cada día.

TOLIMA CAFETERO
El periódico al servicio del
pueblo caficultor



La limpieza en el café

Alguna vez usted se ha preguntado ¿cómo preparan el café que le sirven las cafeterías? Generalmente observamos las grecas grandes, tradicionales de estos establecimientos, y nos deleitamos con la bebida que sirven. Sin embargo, y aunque no le pongamos mucha atención, es importante recalcar sobre la limpieza de estas máquinas.

El café es un producto que suelta una serie de residuos aceitosos que se pegan en los filtros de tela y demás partes de la greca o cafetera que se esté utilizando.

Es por ello, que se requiere una limpieza permanente, para que esos sabores no se mezclen con el café y dañen el sabor de la bebida.

¿Cómo limpiar?

Limpie con un cepillo de cerdas o esponja suave, las partes plásticas o metálicas y las de vidrio de su cafetera.

Puede usar, además, agua caliente, jabón tipo crema, que no tenga sabores u olores penetrantes.



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

Tolima Cafetero 120

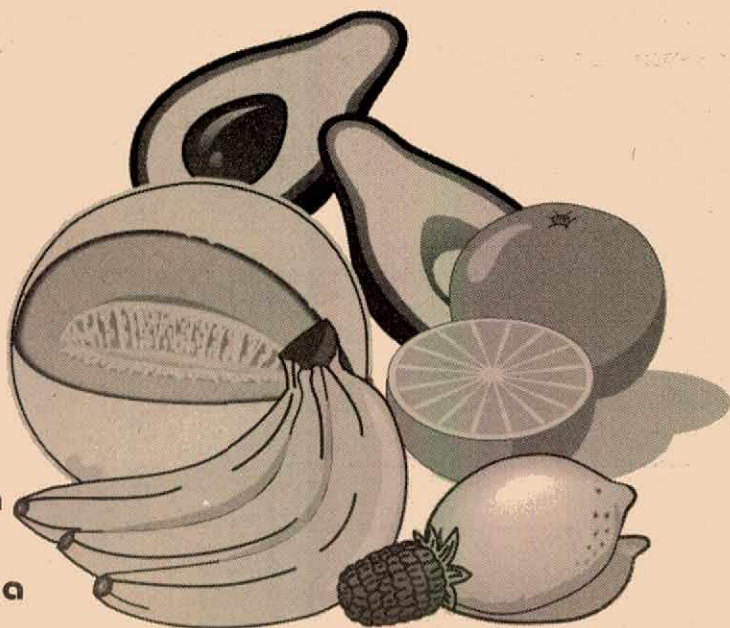
11

HOROSCOPO

G O P A R S M E L M A I F G O
U B A G C I A R O L A T E Y V
A S A U D E M C I M R A U C H
M I R A C O E S A B A Y A U G
A A U C E M Y A Y U R A D A O
S Q A A R V E L U E M P I C Z
S E R T A Z Q O I R A A L O N
M E J E P R E Y E M E P T E N
O R C A G A N R C U A S I O T
D O F U B A N A N O F E L R E
L I M O N A H N T E P E R Q U
R A E A M E D I C Y M E S A A
S I U C H U V A T A O Y O B J
N U X I S L Y O N T U S Q I N
T E P O T U O T O A R Ñ O S A
A D R T C M E A M S R I T E R
N I T A U A S O R E S O T O A
M E R M C H P Y A D O S M I N
S A I U O A M N U M C H I X O
M A N D A R I N A S M P E I R

Diviértase en familia encontrando, en el menor tiempo posible, el nombre de las frutas que aparecen dibujadas. Todas estas ricas frutas las encontramos en la zona cafetera.

guama
aguacate
mamey
guayaba
papaya
lima
melón
banano
limón
uchuva
maracuyá
mora
mandarina
naranja



Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)
Tome las cosas con calma. No apresure sus actuaciones. Del afán sólo queda el cansancio. Transite con tranquilidad en este mar turbulento.

Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

Escuche otras voces y analice otros puntos de vista. Acepte consejos que de verdad le permitan crecer como persona.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)
Comprométase con cada labor que emprenda. Prepárese para las cosas grandes que le pueda ofrecer la vida.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

Insista y luche por sus derechos. No deje que otras personas invadan su espacio desequilibrando sus pensamientos. Actúe según su razón.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

Libere esa mala energía que le está afectando los nervios. Respire aire puro, relájese, lea un libro, programe un paseo.

Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

No desconfíe tanto de los sentimientos de su pareja. Exprésele sus temores y dialogue como debe ser para aclarar las dudas.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)
No se eche sobres sus hombros responsabilidades que no son suyas. Deje que los demás tomen sus propias decisiones.

Usted sólo actúe como guía.

Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Dé pasos de gigante. El mundo corre muy rápido y usted se está quedando atrás. Prepárese para el futuro y amplíe su visión.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)
El compromiso del corazón con esa persona que marca su destino es de mucha importancia para su felicidad futura.

Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

Forzando el paso de las horas no va a lograr lo que desea. No deje agotar su paciencia. Sea una persona decisiva, con confianza y muy positiva.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Sorprenda a su pareja con días novedosos. La rutina puede afectar su relación. Regale muchos rayos de sol y protéjase bajo la luz de la luna.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

Su espíritu guerrero está siendo activado para las buenas batallas. Fortalezca sus escudos y láncese a la conquista.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero

PISTAS

La calle del pueblo está alborotada, gentes de todas partes celebran la alborada.

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

- 1- Baja del cielo
- 2- Doña Libertad
- 3- El señor Pirata
- 4- Ojo con el toro
- 5- El esquimal
- 6- Canasta de micos
- 7- En calzoncillos
- 8- Tomémonos un Tinto
- 9- Corra pavo



Nombre: _____

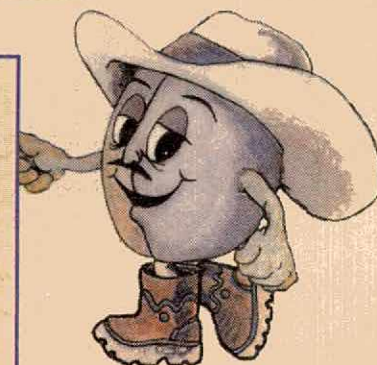
Cédula: _____

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.

