

TOLIMA

Cafetera

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 119

ISSN 0124 - 1060



El Comité de Cafeteros del Tolima, a través de la División Técnica, inició un nuevo ciclo de cursos Veredales de Caficultura Integral, dirigidos, en esta ocasión, a las zonas con mejores características ecológicas para el cultivo.

EDITORIAL

Dedícate a cultivar con perseverancia tu voluntad; construirás con más facilidad la ruta hacia el éxito.

César Guzmán

Caficultura integral

El Comité de Cafeteros del Tolima, a través de la División Técnica, inició un nuevo ciclo de cursos Veredales de Caficultura Integral, dirigidos, en esta ocasión, a las zonas con mejores características ecológicas para el cultivo.

El objetivo primordial de esta capacitación es concientizar al cafetero para que tenga unos cultivos vigorizados y productivos, con los cuales pueda obtener mejores ingresos.

Dentro de este proceso de caficultura integral, es fundamental el compromiso de todo el núcleo familiar en el paulatino mejoramiento de los cafetales. Si este compromiso es real, el cafetero, en un mediano plazo, se beneficiará con una mayor rentabilidad, siempre y cuando administre adecuadamente su empresa cafetera.

Además, si el productor minimiza sus gastos, utilizando todos los medios que tiene en la finca, aprovechando su tierra al máximo, logrará hacer de la finca una actividad rentable.

Es importante recalcar que este mejoramiento debe ir acompañado del cuidado de los recursos naturales. De ahí la importancia del beneficio ecológico y otras prácticas necesarias para el cuidado del medio ambiente.

Para lograr alta productividad, calidad y organización se requiere de una voluntad férrea y ganas de salir adelante. Sólo así tendremos una caficultura rentable que nos permita continuar compitiendo en el mercado internacional.

Esperamos que los cafeteros asistentes a estos talleres, aprovechen al máximo la información, para que puedan mejorar su proceso productivo y se mantengan como cafereteros exitosos.

TOLIMA CAFETERO

Edición 119

Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima

1999

Consejo Editorial

Jairo Barragán Fonseca

Efraín Narváez Velásquez

Luis Javier Trujillo Buitrago

Marco Tulio Murillo Ortíz

Orlando Morales Feria

Ignacio Amórtegui Ferro

Director

Sergio Suescún Chacón

Coordinador

Juan Pablo Castro Chávez

Diseño gráfico

Ismael E. Cocomá Aldana

Producción

Comité de Cafeteros del
Tolima - Oficina de
Comunicaciones

Cra. 1a. No. 17-33 Ibagué

Tel: 630958

Impresión

Editorial El Globo

Santa Fe de Bogotá D.C.

LICENCIA MINGOBIERNO
4651 TARIFA POSTAL 373



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

TOLIMA CAFETERO

El periódico al servicio del pueblo caficultor

CARTA DEL DIRECTOR



Comenté en la pasada edición, que es de suma importancia que el productor le venda su café a la Federación de Cafeteros, a través de los puntos de compra de las Cooperativas de Caficultores, para que ésta pueda cumplir con los compromisos comerciales en el exterior. En esta ocasión voy a extenderme un poco más sobre el tema, para sustentar esta afirmación.

Recordemos primero que la Federación Nacional de Cafeteros es una institución que registra un alto reconocimiento internacional en todos sus frentes de trabajo. Esto le significa un permanente compromiso de calidad, cumplimiento y seriedad comercial, especialmente con los países que compran nuestro café.

El cafetero, al venderle café de buena calidad a su Federación, colabora activamente para mantener esa buena imagen y, además, es el directamente favorecido de esta comercialización, pues con los recursos provenientes de la venta del café se ofrece capacitación y se construyen vías, puentes, escuelas, polideportivos, acueductos y se instalan redes eléctricas. Así mismo se ejecutan todos los demás programas de desarrollo social, aún en las más apartadas veredas cafeteras.

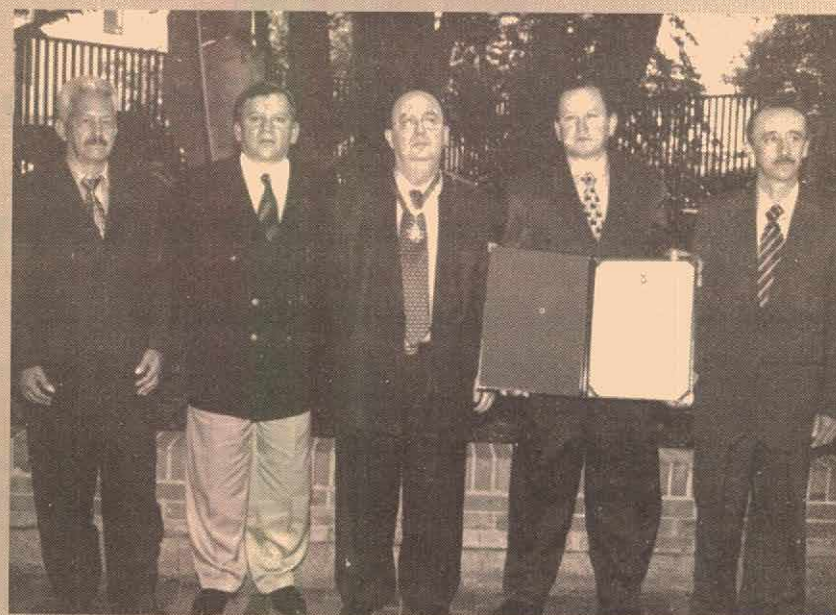
Adicional a las circunstancias anteriores, los cafeteros reciben un valor significativo por su café, completándose así un interesante círculo de beneficio común, que nos permite mantenernos en el competitivo mercado cafetero.

Finalmente, es necesario recalcar nuevamente en el tema de la calidad, pues es incuestionable que de este factor también depende que nuestro grano continúe siendo apetecido y demandado por los países consumidores.

El trabajo, entonces, debe converger en mantenernos vigentes como exportadores de café de excelente calidad, para cumplir con la visión y la misión de nuestra Federación.

Efraín Narváez Velásquez

Reconocimiento para el Comité de Cafeteros del Tolima



Aparecen en la fotografía los miembros del Comité Departamental, Humberto Tafur, Jairo Barragán, Luis Javier Trujillo y Silvio Betancourth, en compañía del Director Ejecutivo, Dr. Efraín Narváez Velásquez.

La Cámara de representantes condecoró al Comité de Cafeteros del Tolima con la Orden de la Democracia en el Grado de Comendador.

El doctor Narváez Velásquez, quien recibió la condecoración, manifestó que «este reconocimiento significa la valoración a más de 70 años de historia cafetera en el departamento del Tolima.»

El Director Ejecutivo del Comité dijo además, que «el Comité ha construido las vías de acceso para el progreso, complementándolas con la prestación de los servicios básicos para que los cafeteros tengan una vida digna y productiva, cumpliendo fielmente con los objetivos de la Federación Nacional de Cafeteros.»

**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

Rescatando el campo colombiano

Guillermo Cortés, presidente del Comité de Obras de la Vereda Ambalá, nos envió las siguientes ideas, como aporte al rescate del agro colombiano. Estas son:

- A los campesinos se nos debe capacitar.
- En Colombia debemos producir productos de calidad para generar competitividad.
- Colombia tiene tierra de buena calidad y las manos trabajadoras y honestas, para producir comida en abundancia y de tipo exportación.
- Si queremos un cambio primero tenemos que cambiar nuestras consciencias de pensamiento y de actuaciones. En la medida en que cambiemos también cambiarán las cosas.
- En Colombia unos reclamamos la paz, otros quieren meternos en la guerra y la inexactitud se convierte en el martirio de los inocentes, que somos los campesinos abatidos.
- Los invito a que nos unamos y unifiquemos criterios. Recordemos que un pueblo unido, jamás será vencido.

Por la paz de nuestros corazones y nuestro estado Colombiano.

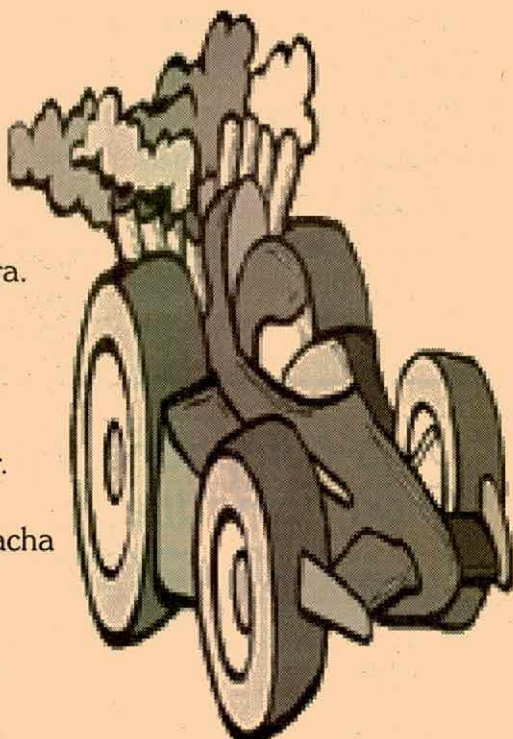
Las coplas de Angelmiro

Por dármeles de conductor
un carro yo me compré,
por salir rápido de apuro,
más problemas me gané.

Cada vez que lo manejaba
lo hacía con mucha soltura
pero el carro era tan viejo
que le sonaba hasta la pintura.

El primer año que lo tuve
me tocó cambiarle el motor,
y no salía de esas
cuando le falla el carburador.

Cuando monto a una muchacha
mi carro se porta muy bien
pero comienza a fallar
cuando monto a mi mujer..



El Comité de Cafeteros le cumple a la música campesina



El Dr. Jairo Franciso Barragán, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, en representación de la institución, hizo entrega de los discos compactos a los grupos ganadores.

Nuevamente el Comité de Cafeteros le cumplió a la música campesina, al hacer entrega de los discos compactos que recogen los temas musicales de los grupos ganadores, de este concurso liderado por la voz del Tolima.

La grabación del disco constituye un estímulo para rescatar los valores musicales que se encuentran en el campo, especialmente en la zona cafetera.

Con la grabación de este disco, en la tercera versión del concurso, el Comité de Cafeteros pretende, además, acompañar a los cantantes, compositores e intérpretes del tiple y la guitarra, para que estas expresiones musicales sean permanentes en el campo tolimense, como voces de la paz y la esperanza.

Hablemos del SAT



Por: Santiago Prada

El Programa SAT, sigue ampliando su cobertura

Gracias al apoyo del Comité de Cafeteros, el Programa Plante, la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima, las Alcaldías Municipales y Prohaciendo, el Bachillerato Agropecuario SAT continúa llegando a un mayor número de jóvenes y adultos del sector rural que poco a poco se van apropiando del conocimiento para ponerlo al servicio del desarrollo integral de sus comunidades.

Estos son cuatro de los nuevos grupos que inician el Bachillerato dentro del programa SAT.



Grupo SAT
Aguas Claras,
municipio de
Chaparral.



Grupo SAT El Calabozo, nivel Impulsor del
municipio de Rovira



Grupo SAT
La Florida,
nivel
Impulsor
del
municipio
de Rovira.



Estudiantes del grupo SAT Palestina, nivel Impulsor del
municipio de Ataco, realizando una labor en servicio a la
comunidad.



TOMÉMONOS UN TINTO EN LA BANDERA

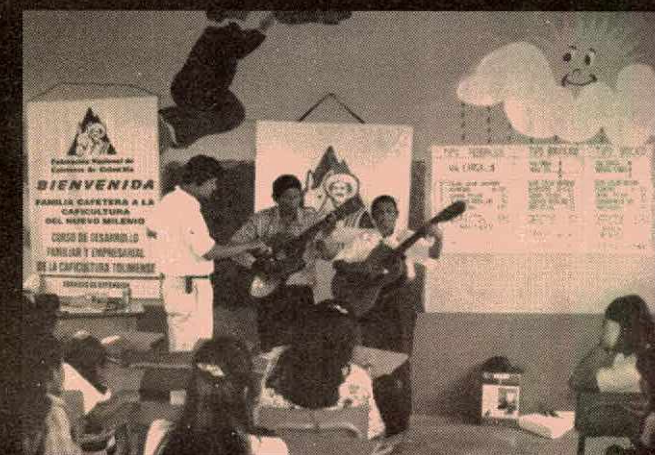
En nuestro recorrido mensual con el programa radial Tomémonos un Tinto, llegamos a la vereda La Bandera, en el municipio de Ortega. Allí grabamos este espacio radial y asistimos a la clausura del Curso de Desarrollo familiar y empresarial de la Caficultura Tolimense, adelantado por el Servicio de Extensión. En este curso participaron cuarenta cafeteros, quienes durante cuatro días refrescaron conocimientos sobre el negocio del café y, sobre todo, encontraron el perfil humano y familiar que debe regir esta actividad económica.



Fue el momento para estrechar lazos de amistad con veredas vecinas, con amigos que hace tiempo no se veían.

Almuerzo comunitario, obras de teatro, música, coplas y baile, fueron algunos de los elementos con los cuales se animó esta reunión, que se programó en asocio con los líderes comunitarios y el Servicio de Extensión.

Agradecemos la colaboración del Comité Municipal de Cafeteros, a los técnicos, y en especial a la comunidad que con su ánimo y participación permitió que la reunión fuera todo un éxito.



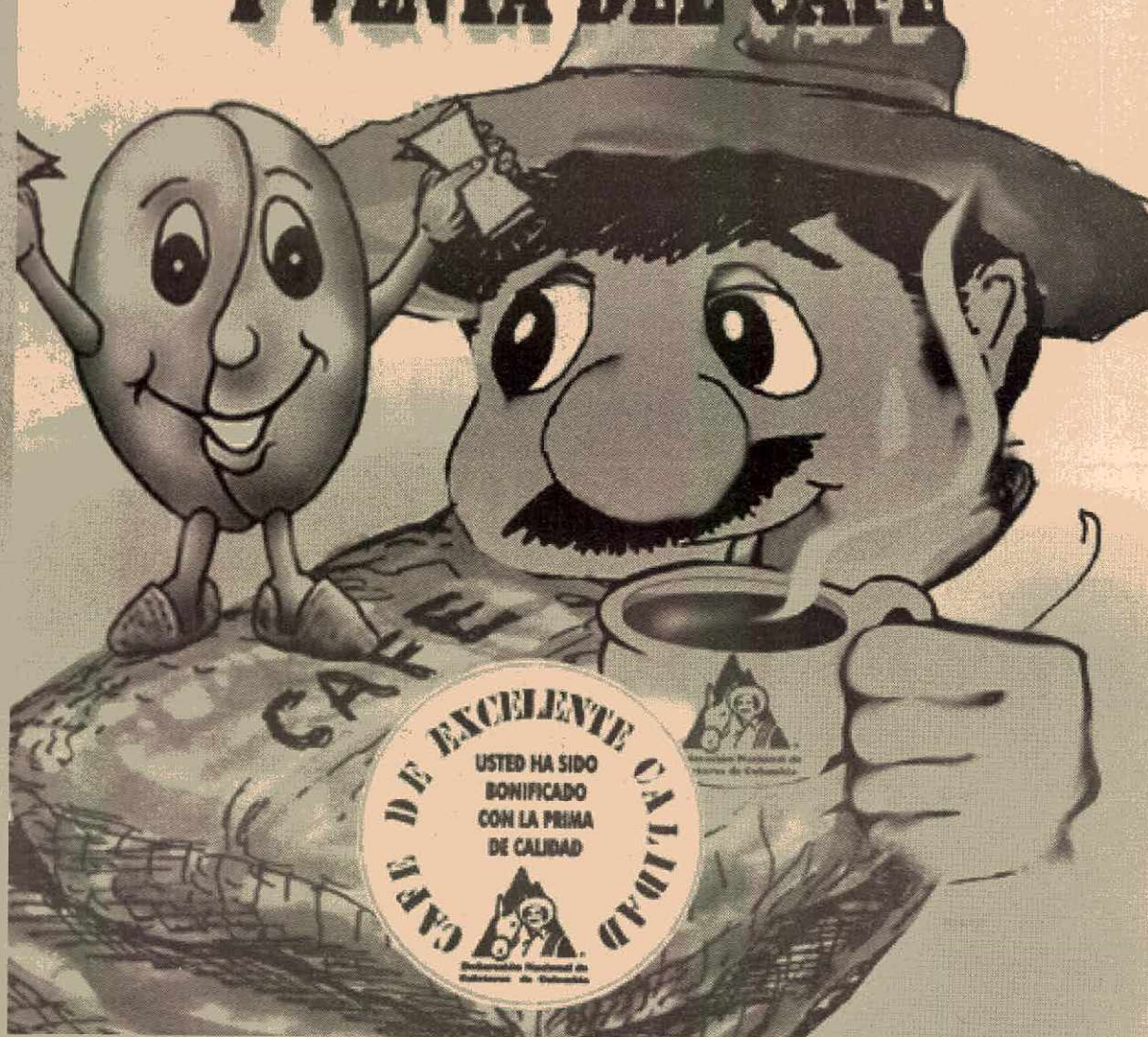
TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE



SEPARATA
TECNICA

NORMAS PARA LA COMPRA Y VENTA DEL CAFE





Cuánto puede ganar con su café?

Amigo caficultor después de haber secado su café, es hora de venderlo al mejor precio. Por esto tiene que saber cuanto le ofrecerán por el tipo y calidad de su grano.

Siga los consejos de su técnico





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 84

ASÍ ES COLOMBIA

UNA MIRADA AL PASADO



Tierradentro, una de las culturas precolombinas más importantes del país, se encuentra entre el Nevado del Huila y el Volcán de Puracé.

Su profundo convencimiento de la vida después de la muerte, los llevó a ser la cultura funeraria más representativa de Colombia.

Enterraban a sus muertos en grandes tumbas subterráneas, llamadas *Hipogeos*, en compañía de sus familiares, comida y objetos de valor.

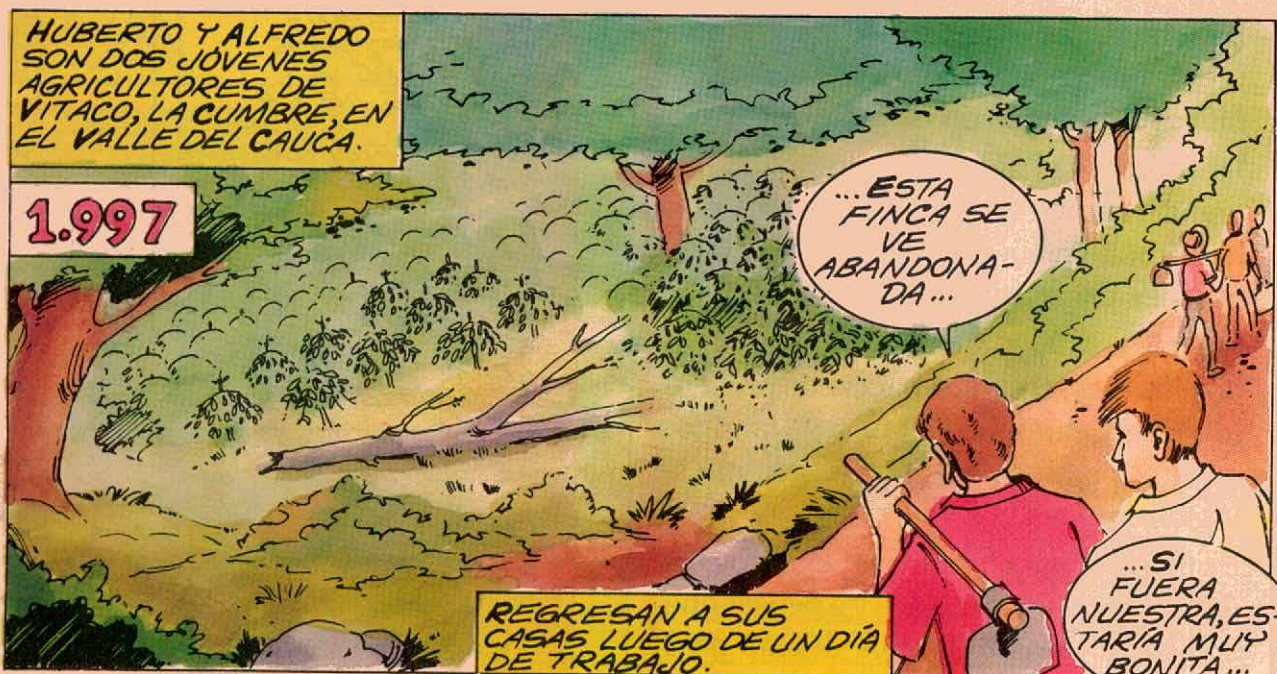
Las tumbas eran decoradas con figuras que representaban animales como el felino con dientes cruzados, serpientes y lagartijas de colores rojo, ocre y negro sobre fondo blanco.

Actualmente, esta zona está habitada por la comunidad de los indios Paeces, dedicados al cultivo del café, maíz, yuca, frijol, frutas y verduras. Ellos conservan su propio idioma, costumbres y gobierno.

La visita a las tumbas exige un recorrido de dos o tres horas a pie o a caballo, partiendo del refugio.

Tierradentro es una bella zona cultural e histórica que vale la pena conocer.

EL SUEÑO DE HUBERTO



SIGUE...

NUESTROS VALORES

LA SOLIDARIDAD

Si nos propusieran vivir en un palacio lujoso, rodeados de todas las comodidades, pero a cambio no podríamos ver ningún ser humano jamás en nuestras vidas, qué decidiríamos?

Quizas la decisión sería no aceptar, porque la naturaleza humana es social, y necesitamos de los demás para aprender y enriquecer nuestras vidas.

La solidaridad es uno de los valores que mejor nos conecta con los demás, significa "Ponernos en el lugar del otro".

La solidaridad aparece cuando una tragedia irrumpe en la vida de otros, y nos hace un llamado urgente para ayudar a quienes pasan malos momentos.

Pero la solidaridad también es para todos los días, significa hacernos presentes en el camino de nuestra familia, nuestros amigos, vecinos y toda nuestra comunidad.

Es un valor para la convivencia. Nos llama a compartir, a unirnos y a pensar que son necesarios todos los demás para apoyarnos y que cada uno es valioso y necesario para los demás.

Tal vez, si nos dejaran, cambiaríamos los lujos por muebles de guadua, con tal de llevar al palacio a todos los que amamos.

Cambiaríamos la soledad por la solidaridad.

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

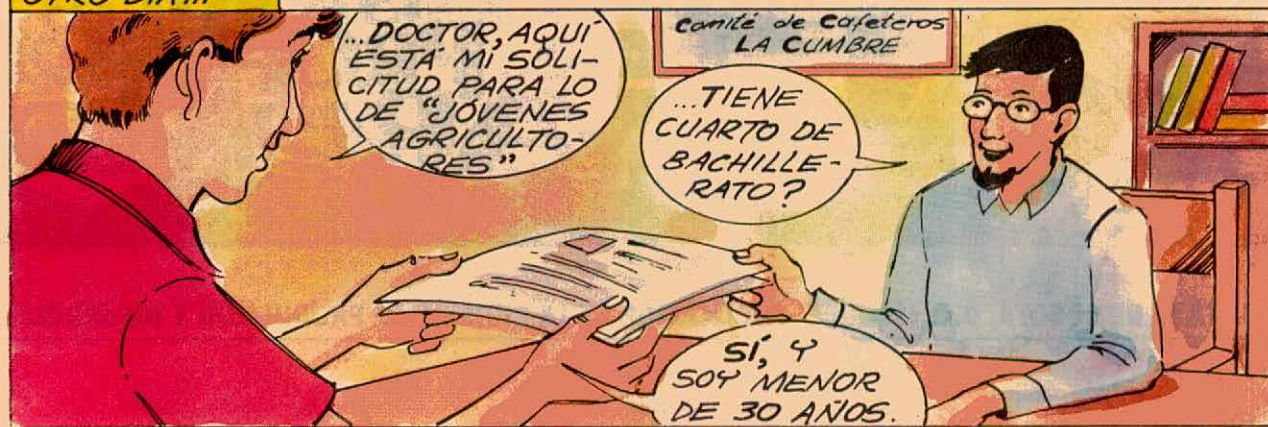
DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

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.

TEMPRANO AL
OTRO DÍA...



CON ESTE PROGRAMA EL COMITÉ ASIGNA LOTES OPTIMOS PARA CAFÉ A JÓVENES DE LA REGIÓN. EL BENEFICIADO PAGA EL TERRENO EN UN PLAZO DE 12 AÑOS Y A MUY BAJO INTERÉS. CON CREDITOS DEL FONDO ROTATORIO SE APOYA LA INSTALACION Y MANEJO DEL CAFETAL.

...USTED REUNE LAS CONDICIONES. LA TRABAJADORA SOCIAL Y EL TÉCNICO LE HARAN UNA VISITA FAMILIAR

...LUEGO HABRA UNAS PRUEBAS CON LA SICOLOGA ... Y LUEGO VEREMOS...



HUBERTO LE CUENTA A ELVIA, SU NOVIA, LA POSIBILIDAD QUE TIENE...

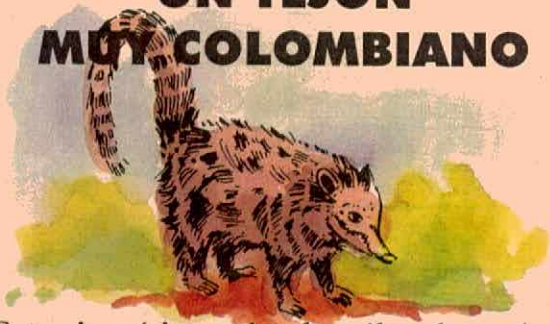


...Y SE DA EL PROCESO DE SELECCIÓN...



SIGUE...

FAUNA

UN TEJÓN
MUY COLOMBIANO

Este simpático animal recibe el nombre de **tejón** o **coatí**, pero en nuestro país se le conoce mejor como **cusumbo**. Es muy sociable y juguetón, se adapta fácilmente a los humanos.

Habita en tierra caliente, principalmente en planicies costeras y la selva amazónica. Si te topas con alguno ten cuidado, pues tiene fama de ser muy travieso.

Es un mamífero carnívoro, con su largo hocico busca entre la hojarasca, vegetales, frutos, semillas e insectos, base de su alimentación.

Los cusumbos se desplazan en pequeños grupos o manadas de hasta seis miembros, dirigidos por uno de los machos.

El coatí, tejón o cusumbo, se distingue de los demás carnívoros por su nariz alargada y su extensa cola que mide la mitad del animal.

Los cusumbos tiene entre 75 y 135 centímetros de tamaño.

En cada camada nacen de 4 a 6 crías, que son protegidas por el resto de la manada.

El tejón colombiano es muy vulnerable; su carne es apetecida por los grandes depredadores y por el hombre que lo cautiva como mascota exótica.

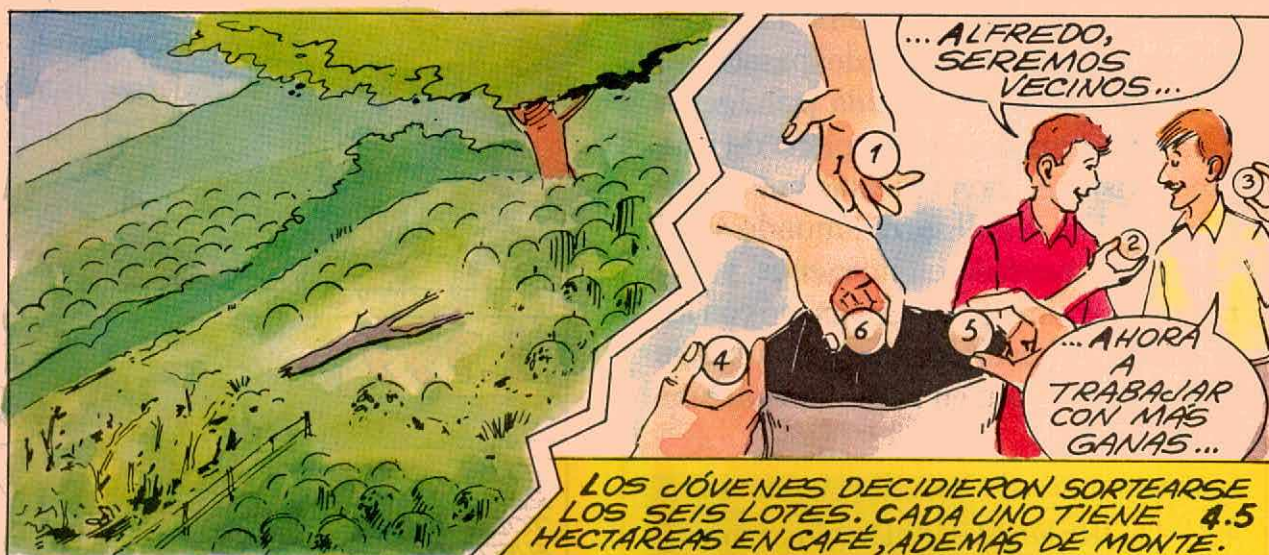
Su mala costumbre de caminar con la cola levantada lo convierte en un blanco fácil, pero él con su agilidad y viveza, logra escapar casi siempre. El cusumbo es otra de las especies en peligro de extinción.

Rabo de león es menos que cabeza de ratón.

A LA SEMANA SIGUIENTE...



...HUBERTO ES SELECCIONADO



SIGUE...

LEYENDAS

MITOS DEL HUILA



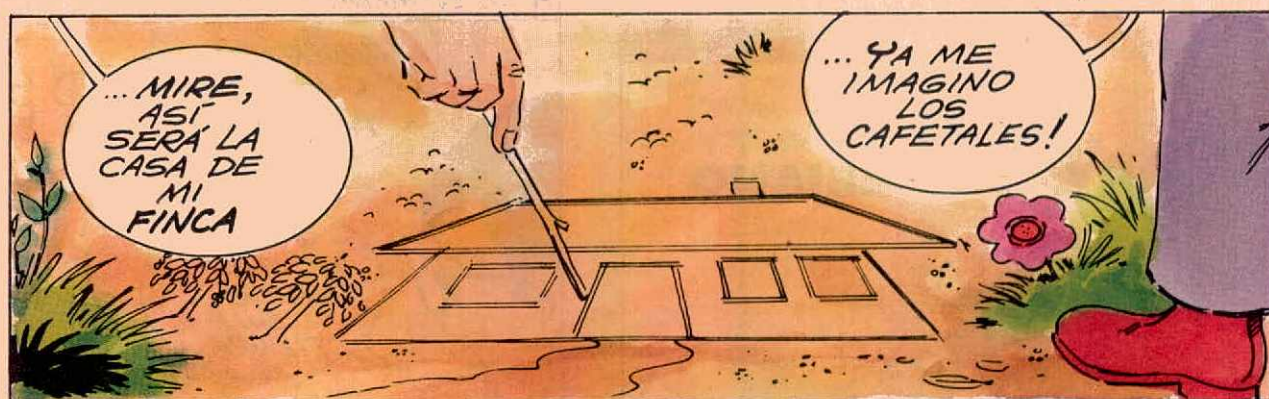
El mito es tan antiguo como nuestros ancestros, es la memoria del pasado, es la interpretación de la vida primigenia dada en forma de relatos, plena de símbolos, visiones y representaciones fabulosas de la naturaleza, del mundo y del hombre expresado en imágenes, y metáforas, pero siempre hermanado con las creencias, el arte, la poesía y la magia que lo convierten en patrimonio de una cultura.

Entre algunos de los mitos tenemos:

LA MADREDEAGUA: De ojos azules y cabellos de oro rojizo, refleja en su cara una gran tristeza en espera paciente del regreso de su amante nativo. Gusta vivir en el agua rodeada de la osamenta de los peces, de lotos blancos y rocas de variados colores que la hacen taciturna.

LA CANDILEJA: o luz viajera de gran melena luminosa, vaga por la selva buscando sosiego para su dolor, después que fue quemada viva en la época de la violencia. Gusta frecuentar ruinas, amiga de los cocuyos y la luminiscencia, desata grandes quemas o engaña a los guaqueros con su luminaria.

EL DUENDE: Un ser con cara de niño, regordete, blanco, de grandes ojos claros, además de hacerlo más gracioso aumenta su desproporción el gigantesco sombrero que lleva puesto; gusta de los girasoles porque su fragancia le produce borracheras que lo transforman en maléfico.



SIGUE...

EL CAFÉ: UN NEGOCIO EXIGENTE



Son cada vez más pequeños los márgenes de rentabilidad en la actividad cafetera, y por lo tanto ser hoy en Colombia un cafetero exitoso ya no es una excepción sino una necesidad para poder mantenerse en el negocio.

Pero afortunadamente los productores nacionales cuentan con un gremio organizado, un Servicio de Extensión renovado, una alta tecnología disponible y un mercado mundial que confía plenamente en nuestro producto. Realmente son puntos a nuestro favor que debemos hacer valer.

Precisamente sobre los retos, fortalezas y proyecciones a unos años de la industria cafetera, se refiere en esta entrevista el doctor Antonio Herrón Ortiz, Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros.

¿Hoy en Colombia, qué tipo de caficultor es exitoso?

En Colombia, el caficultor exitoso y cualquier otra persona que produzca bienes o servicios, cualquiera sea su naturaleza, debe saber combinar muy bien la tecnología con la gestión, o sea transformar la energía solar y la oferta ambiental en productos y saber gerenciar todo este proceso.

En estos momentos es exitoso el caficultor que usa la tecnología de punta acorde con la oferta ambiental en su finca, es decir, sin agredir el medio ambiente y que sea capaz de gerenciar esos procesos de producción.

¿Entonces qué debe mejorar o cambiar nuestro caficultor?

En el pasado el café era el mejor negocio de las zonas cafeteras, y cualquier tipo de tecnología y de gerencia daba para producir ingresos suficientes para que el caficultor sostuviera su familia y progresara en la escala social y económica de su comunidad. Pero a

medida que el café empezó a tener márgenes más pequeños de rentabilidad, empezó a sentirse la necesidad de que el agricultor fuera exitoso en su producción.

Entonces, hacia el futuro el caficultor tendrá que “echar mano” de la tecnología de punta, que afortunadamente la Federación Nacional de Cafeteros ha investigado por más de 60 años. El caficultor dispone hoy de un acervo de conocimientos técnicos suficientes de acuerdo a las características de su finca, que combinados con una buena gestión, gerencia o administración, no sólo hará sostenible sino rentable su actividad.



El caficultor dispone de la tecnología para ser eficiente.

Ser cafetero exitoso es hoy una necesidad para poder mantenerse.

El grande y el pequeño caficultor. ¿Hacia el futuro cuál tendrá mejores posibilidades?

Según los resultados del SICA, más del 85% de los caficultores de Colombia tiene menos de 3 hectáreas cultivadas en café y menos del medio por ciento tiene más de 20 hectáreas cultivadas en café.

Pero vemos también que los caficultores empresariales y los caficultores campesinos están en un equilibrio en la industria cafetera nacional. Los unos y los otros se necesitan mutuamente.

Los empresariales pueden tener un 25 ó 30% del área en café y ofrecen entre un 35 y un 40% de la producción, pero no son más de 10 mil las personas con más de 10 hectáreas en café. Con menos de 10 hectáreas son alrededor de 550 mil caficultores campesinos.

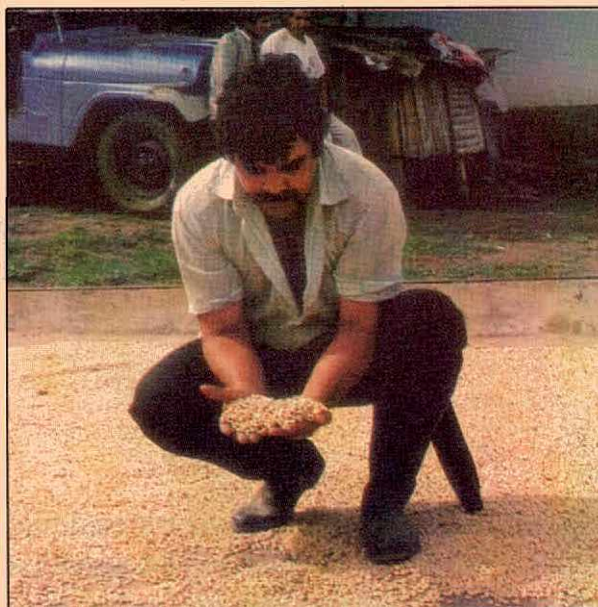
En la medida en que el caficultor empresarial trabaja por una renta, por un ingreso neto, él mide su industria cafetera de acuerdo a como le vaya en su negocio, o sea en la rentabilidad.

El caficultor campesino (según estudios de la Federación), principalmente el que tiene menos de una hectárea en café, que es cerca del 65% del total de los cafeteros del país, genera su ingreso principal en la venta de su mano de obra, siendo complementario el ingreso cafetero.

Entonces en la medida en que a los empresariales les sea rentable su actividad, los caficultores campesinos tendrán la oportunidad de vender permanentemente su mano de obra.



Productividad, pero sin agredir el medio ambiente. "Algo para no olvidar".



La tarea es seguir produciendo café de calidad internacional.

No se concibe una caficultura empresarial en la que no haya oferta de mano de obra de caficultores campesinos, pero tampoco se conciben agricultores campesinos que no tengan dónde vender su mano de obra a un empresarial capaz de demandarla y pagarla bien.

¿Cómo vislumbra la caficultura colombiana en el año 2.010?

Veó que permanecerán los caficultores empresariales capaces de adoptar la tecnología de punta con altísimos niveles de administración y con algunos cambios en los esquemas de contratación de la mano de obra.

Creo que la contratación de mano de obra en unidades de jornales debe pasar a la historia, porque este es el principal elemento en los costos de producción de los empresarios (70 ó 75 %), y por lo tanto debe buscarse eficiencia.

Entonces veo posiblemente una contratación al destajo o por contrato, en la que se le pague al recolector por kilos (como hoy se hace en la recolección), o en la que por ejemplo se le pague a una persona por metros cuadrados que limpia, y si es lo suficientemente ágil, no sólo se le pagará una sino varias "tareas" en un jornal.

Igualmente veo unos caficultores campesinos con unos mejores cafetales en su propiedad y así mismo con una mayor

capacitación, para poder ofrecer mano de obra calificada.

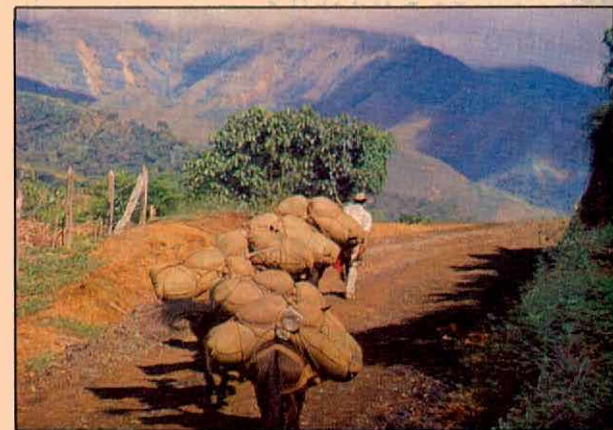
Para el año 2.010 imagino también una caficultura más concentrada, con menor área y con mayor productividad, porque hacia el futuro el país tendrá que operar dentro de un esquema muy simple: en el mundo se vende lo bueno, lo bonito y lo barato.

Nosotros tenemos bueno y bonito, porque la naturaleza nos ha dado un café ubicado en las laderas andinas con una oferta ambiental que le transmite al grano unas características de primerísima calidad en el mundo y con la posibilidad de producir café fresco durante los 12 meses del año.

Veó también una Federación de Cafeteros entregada a sus caficultores pequeños, medianos y grandes, con credibilidad en el mundo entero y gerenciando un negocio que continuará siendo pilar de la economía de las zonas rurales.

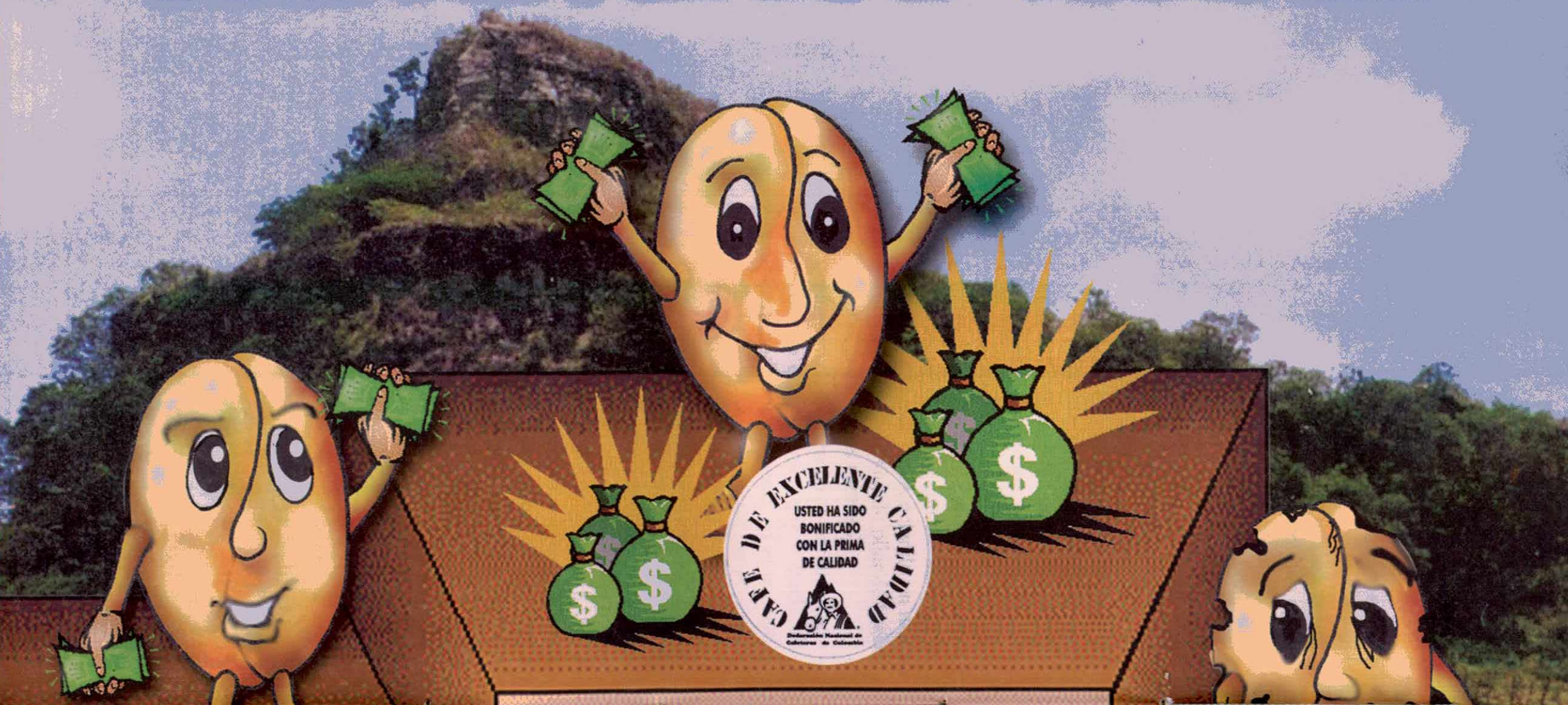
Nuestra caficultura no es barata y entonces veo que tenemos que ir hacia allá, para poder permanecer en el escenario de la comercialización de los productos transables en el mundo.

Veó adicionalmente unos programas muy claros de los caficultores produciendo café con calidad en taza. En el inmediato futuro la compra del café colombiano no podrá seguirse haciendo por mera visualización de los granos, y creo que en algún momento tendremos que empezar a adquirir café por taza, porque sólo podrá venderse el café con taza de buena a excelente, y seguir así garantizándose la calidad de nuestro café.



En Colombia, se necesitan entre sí los caficultores grandes y pequeños.

A LA HORA DE VENDER





TIPO FEDERACION

PERGAMINO

HUMEDAD ENTRE 10% Y 12%
GUAYABA 3%
PELADO 2%
IMPUREZA 0.5%
OLOR CARACTERISTICO
COLOR UNIFORME

PASILLA 5.5%
BROCA 3% DENTRO DE PASILLA
TOTAL DEFECTOS EN
ALMENDRA 5.5%

CAFE CON BONIFICACION

PERGAMINO

HUMEDAD ENTRE 10% Y 12%
GUAYABA 3%
PELADO 2%
IMPUREZAS 0.5%
OLOR CARACTERISTICO
COLOR UNIFORME

PASILLA 5%

BROCA 3% DENTRO DE PASILLA
TOTAL DEFECTOS EN ALMENDRA 5%



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia



BROCADO TIPO FEDERACION

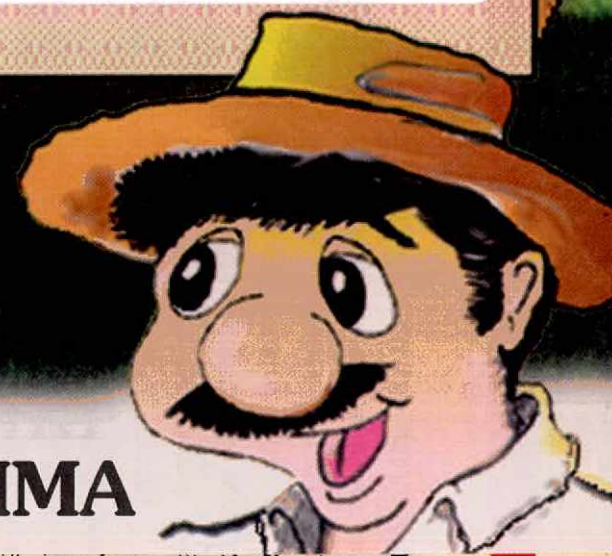
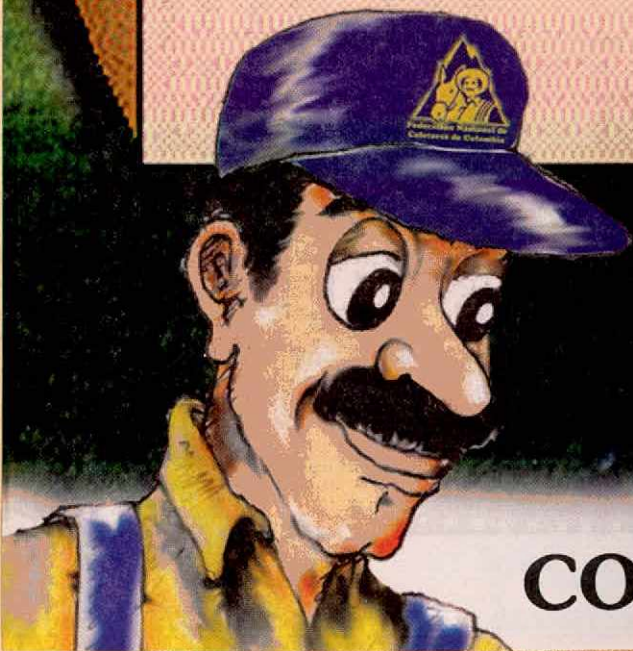
PERGAMINO

HUMEDAD ENTRE 10% Y 12%
GUAYABA 3%
PELADO 2%
IMPUREZAS 0.5%
OLOR CARACTERISTICO
COLOR UNIFORME

PASILLA 5.5%
BROCA 7%
TOTAL DEFECTOS EN
ALMENDRA 12.5%

EL BUEN CAFE SI PAGA

COMITE DE CAFETEROS DEL TOLIMA



Se habla de gestión, administración, tecnología de punta, pero según el SICA hay una gran deficiencia educativa en la zona cafetera. ¿Cómo afrontar este problema?

Efectivamente el SICA nos mostró que hay grandes problemas educativos por lo que hay que afrontarlo con urgencia desde dos puntos de vista:

Desde los programas de educación formal, a los que la juventud de la zona cafetera debe acceder. No se concibe un hijo de cafetero sin educación formal, al menos de los primeros nueve años, para así tener la mente abierta y seguir hacia otros propósitos.

Pero también es necesaria la capacitación para el trabajo, en lo que la persona haya decidido dedicarse. Si va a ser agricultor, pues capacitarlo en este sentido.

Este es un tema prioritario, fundamental. No puede construirse desarrollo si la gente no está capacitada.

SERVICIO DE EXTENSIÓN

Se acaba de reestructurar el Servicio de Extensión de la Federación. ¿Hacia dónde se dirige ahora?

Tradicionalmente el Servicio de Extensión se orientó a atender los pequeños y medianos caficultores y en forma muy esporádica a los grandes.

La tarea se hizo más complicada cuando conocimos que había ya cerca de 600 mil caficultores y vimos que con 700 personas era imposible hacer un cubrimiento adecuado, porque había zonas en las que un extensionista debía atender 1.200 agricultores.

Entonces dividimos el Servicio de Extensión en dos grandes grupos: El personalizado y el grupal.

El primero atiende los caficultores empresariales, fundamentales en la cadena productiva porque generan empleo. Se les da un acompañamiento permanente con una visita mensual a sus fincas y con



Hoy la comunidad debe trabajar más unida que nunca.



El Servicio de Extensión, siempre al servicio de la familia cafetera.

un programa continuado de mejoramiento, debidamente estructurado, diseñado y definido con el propietario.

El servicio de extensión grupal atiende conjuntos de agricultores vecinos y amigos de una vereda, que como organización primaria de producción en algunos casos tendrá que agruparse para la explotación y para tomar decisiones claras sobre su oficio.

Así, grandes y pequeños caficultores crecerán, solidificando la misma industria cafetera nacional.

¿El apoyo del Servicio de Extensión será integral?

A los agricultores empresariales les vamos a dar única y exclusivamente apoyo en la producción de café. Es nuestra responsabilidad.

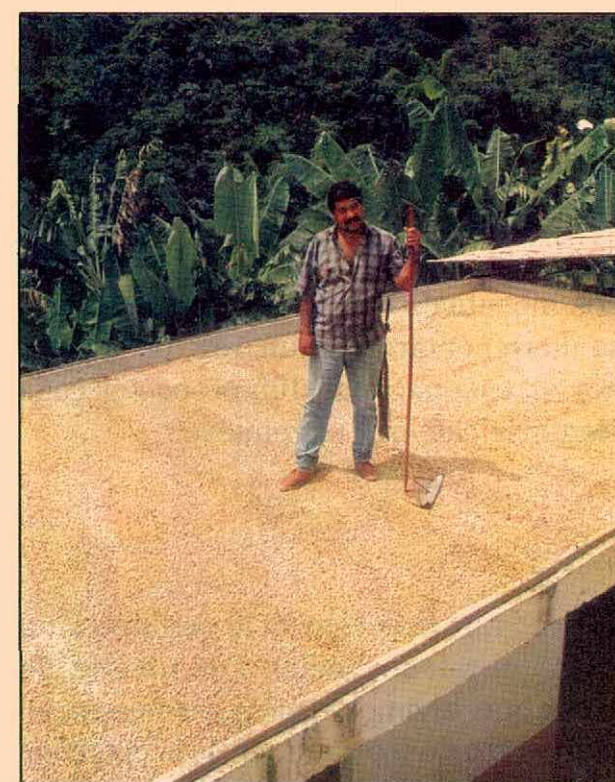
A los agricultores campesinos hay que mirarlos bajo el contexto del desarrollo integrado, porque puede que para ellos en un momento determinado el café no sea sino el complemento de sus ingresos.

Por eso son tan importantes programas específicos como el de la producción de alimentos, porque no se justifica que un caficultor campesino deba gastar en alimentos en la plaza pública, los ingresos netos de las primeras 78 arrobas de café que produce en el año.

Le decimos a ese caficultor campesino que se gane el ingreso neto de sus primeras 78 arrobas, produciendo en su propia finca el alimento, aprovechando su capacidad, la tierra y la mano de obra disponible. Esas son las integralidades que nosotros vamos a trabajar con los agricultores campesinos.

¿El Servicio de Extensión trabajará en áreas como la salud y la educación con los municipios?

El extensionista de la Federación Nacional de Cafeteros tiene que ser el gerente, el gestor del desarrollo regional, o sea la persona que utiliza recursos en beneficio de un bien común. Seguramente cuando trabaje grupalmente deberá trabajar en salud, en educación, en alfabetización, moviendo las fuerzas vivas del municipio y de las veredas en procura del desarrollo regional.



El pequeño productor, base fundamental de la fortaleza del gremio.



Renovar cafetales, un buen negocio.

¿Al cabo de casi un año del programa de renovación de cafetales, qué balance puede presentarse?

Este programa de incentivos a la renovación, previsto a desarrollar durante 5 años, pretende renovar 350 mil hectáreas, lo que nos permitirá responderle al país por una caficultura eficiente, siempre teniendo en cuenta la oferta ambiental.

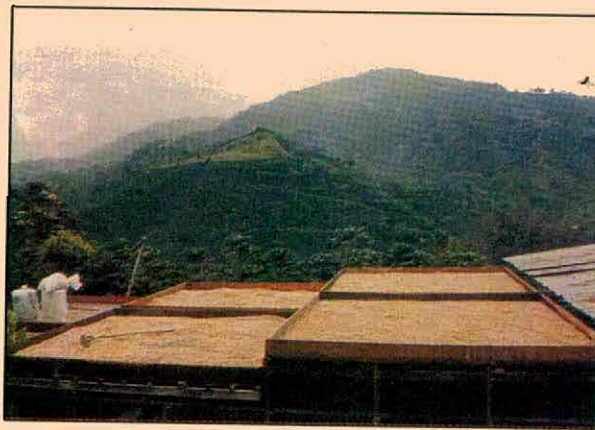
De esta forma además de mejorar la edad de las plantaciones podrá aprovecharse para aumentar la densidad por hectárea. Se busca volver a una caficultura tecnificada con una edad promedio no más allá de 5.5 años y ojalá con una densidad de siembra superior a 5 mil matas por hectárea.

Entre marzo y diciembre de 1.998 se renovaron 62.669 hectáreas, lo cual nos llena de satisfacción teniendo en cuenta que no se aprovecharon los 3 primeros meses del año. Igualmente con incentivos, arrancamos desde el 1º de enero con la meta de 70 mil hectáreas para el presente año.

Los incentivos de renovación para 1.999 se incrementaron en un 16%, por lo que hoy se está pagando 105 pesos por cada planta de café que se renueve.

¿Ya nos acostumbramos a convivir con la broca?

Yo creo que más bien ya le perdimos "un poco" el miedo inicial. Los niveles de broca que tuvimos el año pasado estuvieron dentro de los parámetros aceptables, o sea no son niveles cero pero tampoco son los catastróficos de otros tiempos.



Café de exportación con bajos niveles de broca, una meta posible.

Afortunadamente la Federación ha sido consistente en su mensaje porque ha dicho que el programa de control a la broca no es nada distinto a capacitar al caficultor, para que en presencia de broca produzca café tipo Federación. No hemos dicho ni que la broca se va a acabar o que la broca nos va a acabar.

De lo que sí estamos seguros, es que sólo se mantendrá en el negocio aquel agricultor que aplique los conocimientos para controlar la broca impartidos a través del Servicio de Extensión e investigados por CENICAFÉ.

Habrán años de mayor o menor infestación, pero en la medida en que el caficultor haga el control integrado empezando por no dejar granos maduros, sobremaduros o secos, ni en el árbol ni en el suelo, que responde a un 80% del control a la broca,

podremos decir que convivimos con la broca a niveles que no nos perjudiquen económicamente.

Lógicamente tendrá que ayudarse de las avispas, hongos y en algunos casos de la aplicación de productos químicos, pero en forma focal y con insecticidas que no afecten la naturaleza, la propia familia del caficultor o contaminen las aguas. Si en un momento dado encuentran trazas de químicos en nuestro café, los mercados internacionales se nos cerrarán para siempre.

A partir de este año se es más exigente en la compra de café tipo Federación. ¿Los caficultores podrán cumplir?

Es un programa educativo para que el caficultor controle la broca en forma integral, porque se estaba dando que para muchos era más barato no controlar la broca y vender grano malo a la Federación a buen precio.

En el eje cafetero en el último trimestre del año pasado se compró más del 60% del café con prima, o sea con niveles por debajo de los estándares. Yo veo entonces que es muy factible producir café con bajo porcentaje en broca y que por lo tanto, esta medida no va en contra de la naturaleza del caficultor colombiano.



Imagen positiva de Colombia ante el mundo, que debe perdurar.

PERSONAJE

LA POLA, PATRIOTA Y HEROÍNA



“Eso lo harán cobardes como ustedes, una mujer patriota jamás; todo lo sé, lo sé todo; pero esta es la causa de la Patria y no la traiciono”

La líder patriota, Policarpa Salavarrieta, pronunció esta frase cuando fue capturada por los españoles.

La Pola llamada así por cariño, nació en el municipio de Guaduas (Cundinamarca) en 1796 y fue maestra y costurera.

Trabajó en la casa de Andrés Ricaurte de Lozano, centro de encuentro de los patriotas y allí se convirtió en su espía e informante.

No sólo contribuyó a la independencia sino que también, demostró que la mujer podía realizar trabajos diferentes a los domésticos.

Fue capturada y se le ofreció el perdón si delataba a sus compañeros rebeldes, pero se negó a traicionarlos.

El 14 de noviembre de 1817 fue fusilada junto con su novio Alejo Zabaraín. Se negó a que le vendaran los ojos, como era la costumbre de la época, y valiente, arrogante y decidida murió con la cabeza en alto.

Fue considerada como la más importante de las espías criollas durante el régimen español.

Esta heroína ofreció su vida por la independencia y libertad de nuestra Patria.

Uno se arropa hasta donde la cobija le alcanza.

ALFREDO, EL OTRO JOVEN AGRICULTOR TAMBIÉN CUENTA SU HISTORIA.

...YO FUI ARQUERO DEL AMÉRICA DE CALI. UNA LESIÓN ME SACÓ DEL FÚTBOL

...DESPUÉS VENDÍ FRUTAS ...PERO MI VOCACIÓN ERA EL CAMPO Y REGRESÉ

HOY ALFREDO SABE QUE NO SE EQUIVOCÓ. ES UN CAFETERO CONVENCIDO.

ESTOS JÓVENES SE CONVIRTIERON EN "MOTORES" DE SU COMUNIDAD.

...PROFE, QUE BUENO QUE VINO.

...HA SIDO UN PLACER...

DE ESTA FORMA SE APOYA A LAS FAMILIAS CAFETERAS, SE MEJORA LA PRODUCTIVIDAD EN LAS FINCAS Y SE ASEGURA LA PERMANENCIA DE LOS JÓVENES EN LA REGIÓN.

LA FIESTA SIGUE, PERO EL PROFE Y EL TÉCNICO REGRESAN A CALI.

¡QUE VUELVAN!

...SON DE MUCHO EMPUJE. QUIEREN IR A LA FUNDACIÓN MANUEL MEJÍA.

...CLARO A CAPACITARSE MÁS...

...ESTOS JÓVENES SON LÍDERES EN SU VEREDA!

EL CAFÉ, ADEMÁS DE LA EXPERIENCIA, REQUIERE DE LOS JÓVENES PARA SEGUIR SIENDO IMPORTANTE EN COLOMBIA.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

EL FUTURO
DEL TRANSPORTE

Con el pasar de los años el hombre ha mejorado su calidad de vida.

Cada vez encontramos una forma más eficiente de realizar los trabajos.

El transporte no se ha escapado a esas modificaciones.

Los caballos, las mulas y las carretas de ayer, están siendo remplazadas por motores que transportan personas y productos en menos tiempo.

Pero gran parte del humo de los camiones, buses y carros, contaminan los pulmones humanos, el agua y las reservas naturales.

Muchas personas luchan en el mundo por diferentes causas. Algunos tratan de diseñar el transporte adecuado para conocer otros planetas, otros buscan nuevas formas de movilizarse en la tierra y en el agua.

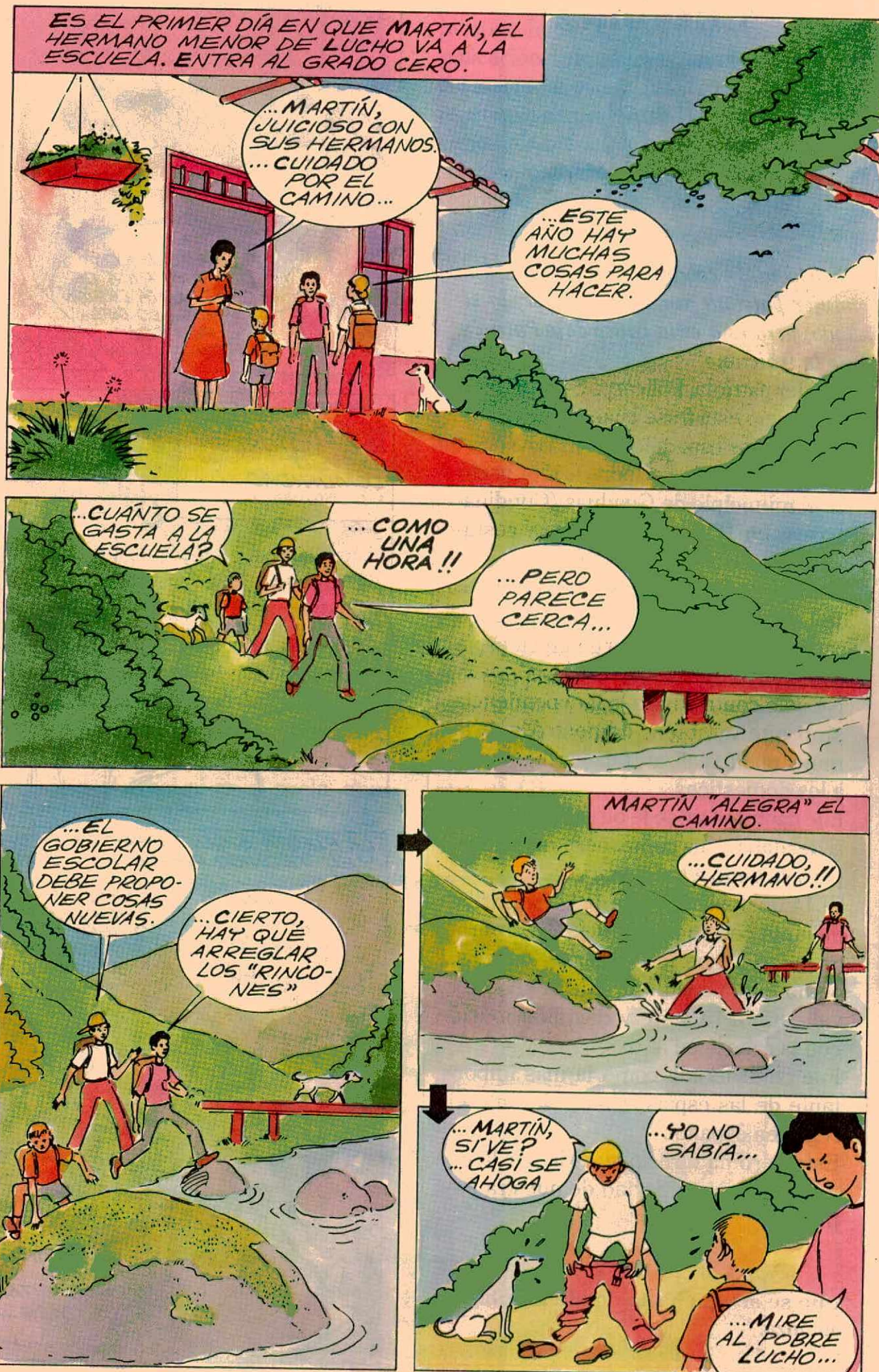
Varios expertos aseguran que pronto llegarán los vehículos aéreos y que el tráfico será en el aire y no en la tierra.

Hay quienes se preocupan por la protección del medio ambiente y han creado autos que funcionan con la energía del sol, para evitar contaminar con gases tóxicos. Pronto veremos un computador en cada vehículo. Estos remplazarán las funciones de los conductores y tomarán rutas alternas para evitar la congestión en las vías. Es posible que la futura tecnología nos transporte en vehículos que no dañen la naturaleza.

Lo importante es que mientras se avanza en ella, no se maltrate nuestro sistema.

El ojo del amo engorda al caballo.

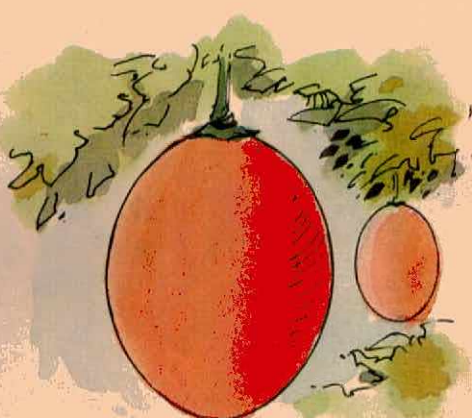
LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

FLORA

TOMATE DE ÁRBOL



Esta planta es originaria de los bosques andinos de clima templado. Su cultivo se ha ido incrementando en los últimos años en el país por su buena calidad y rápida producción.

Esta producción se destaca en los departamentos de Cundinamarca, Valle, Caldas y Tolima.

Esta deliciosa fruta se consume en fresco y se utiliza en la preparación de jaleas, dulces, mermeladas, jugos y ensaladas.

El color y la forma de la fruta son muy variables, desde amarillo hasta morado oscuro con formas redondas, ovaladas o acorazonadas y de cáscara lisa y brillante. El interior del fruto es jugoso, de color anaranjado a rojizo, sabor agrídulce y contiene entre 300 y 500 semillas pequeñas, circulares y planas.

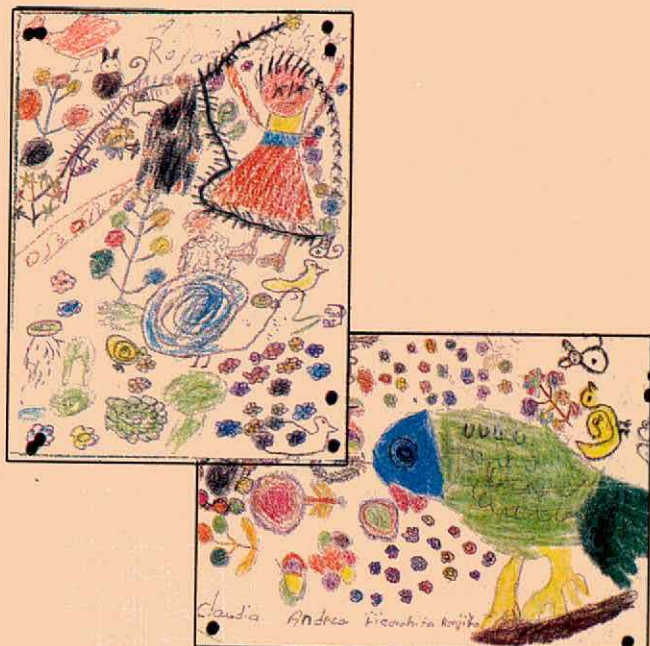
La raíz es profunda y bien ramificada, su tallo puede alcanzar una altura entre 1,8 y 2,4 metros.

El método más utilizado para propagar el tomate de árbol es por semilla, la cual debe ser seleccionada de un árbol sano y vigoroso.

Por su contenido de hierro, calcio y fósforo, y su bajo costo de producción, es una fruta que no puede faltar en nuestra finca.

Primero la obligación y después la vocación.





R/. Ana Milena y compañeros:
recibimos complacidos esos bellos
dibujos enviados desde la vereda Los
Chorros en Peque, Antioquia. Ojalá que
aunque crezcan mucho, nunca pierdan
ese gusto por pintar la naturaleza.
Profesor Yarumo.

Vereda Morelia Baja, Montenegro,
Quindío.

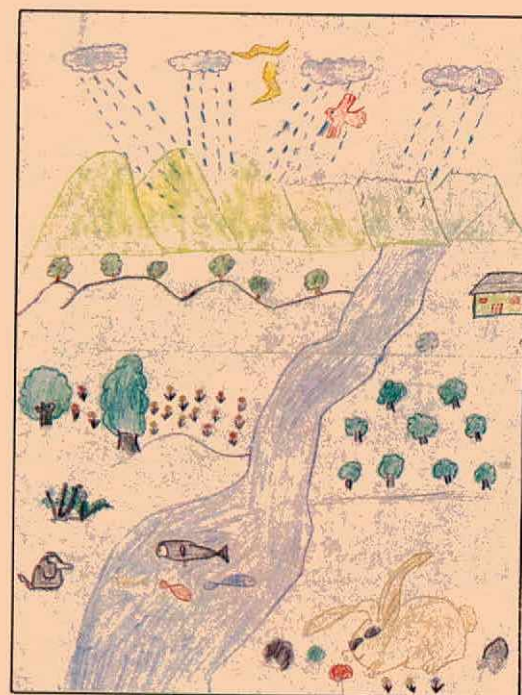
Profesor Yarumo:

Reciba un atento y cordial saludo.
Deseo felicitarlo por su periódico tan
maravilloso el cual quisiera que si-
guiera enviando a nuestra escuela
rural.

Soy estudiante de segundo año de
primaria y me encanta leer sobre el
cuidado de los animales y las plan-
tas. Muchas gracias de antemano.

Att.

Esneider Ladino Hernández.

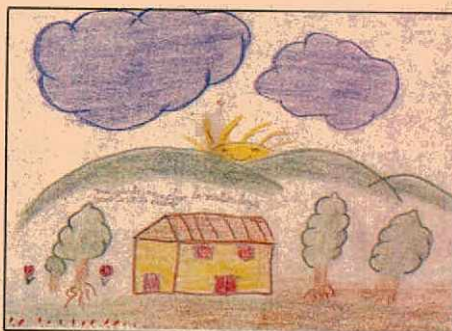


R/. Querido Esneider: esta car-
ta la recibí días antes del terre-
moto que en enero 25 afectó la
zona cafetera, entre ellas la re-
gión de Montenegro, Quindío.
Ruego a Dios porque a usted, ni

a su familia ni sus compañeros les
haya ocurrido algo malo.
Saludos y ojalá siga leyendo nuestras
historietas.

Profesor Yarumo

Pescador, Cauca
Recordado Profesor Yarumo:
Tengo el gusto de saludarlo y desearle éxitos
en sus programas tan maravillosos.
Soy un niño que cursa el segundo año de pri-
maria.
Att. Darwin Fernando Trujillo Díaz.



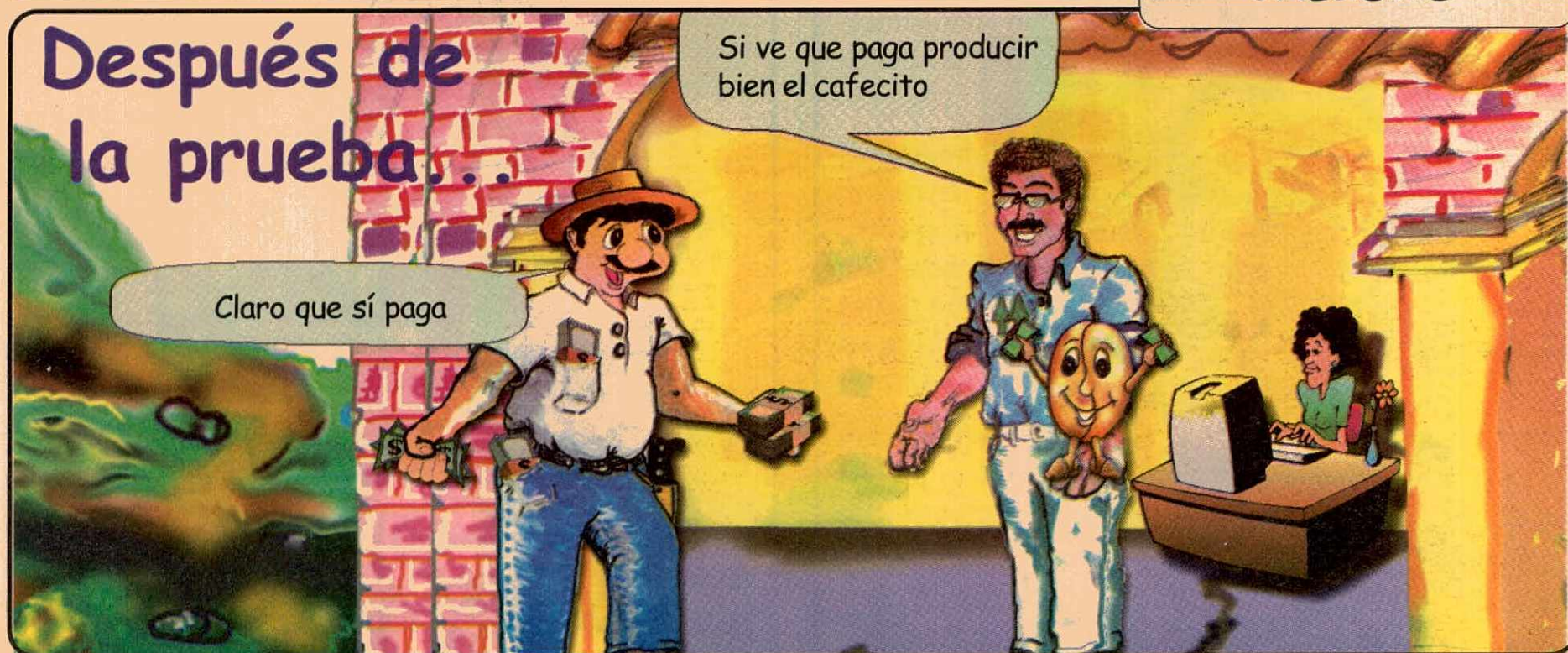
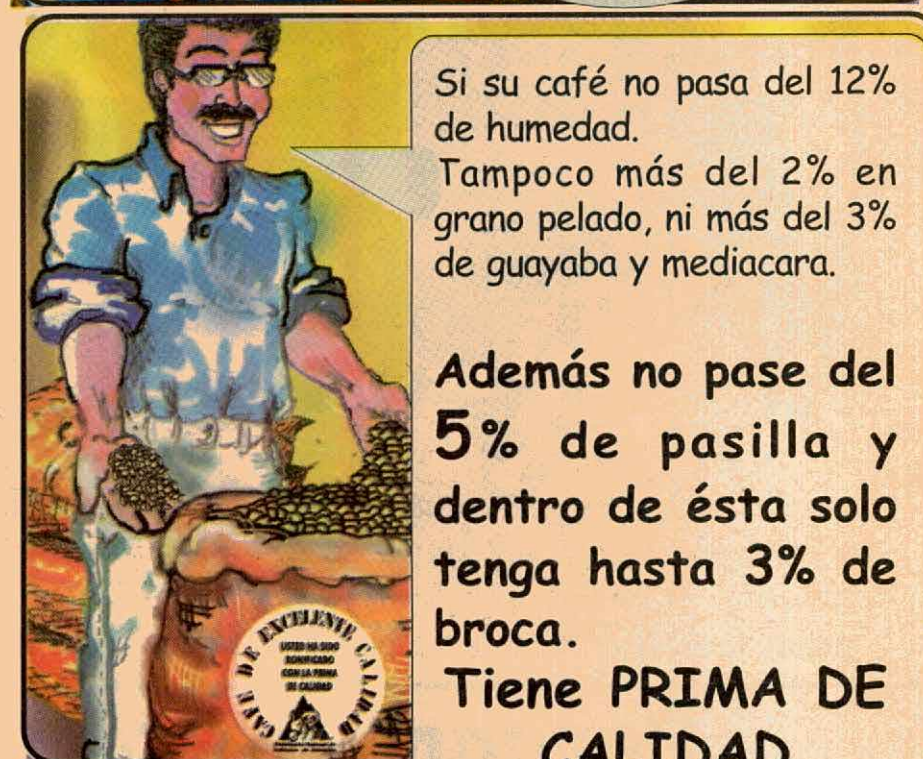
R/. Amigo Fernando nos demora-
mos en publicarle la carta y su
dibujo, pero aquí está. Saludos a
todos los de la escuela.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS



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



EN PERGAMINO

	F.N.C.	F.N.C. BROCADO	E.N.C. PRIMA
Humedad	10% - 12%	10% - 12%	10% - 12%
Guayaba	3.0%	3.0%	3.0%
Pelado	2.0%	2.0%	2.0%
Impurezas	0.5%	0.5%	0.5%
Olor	caracteristico	caracteristico	caracteristico
Color	uniforme	uniforme	uniforme

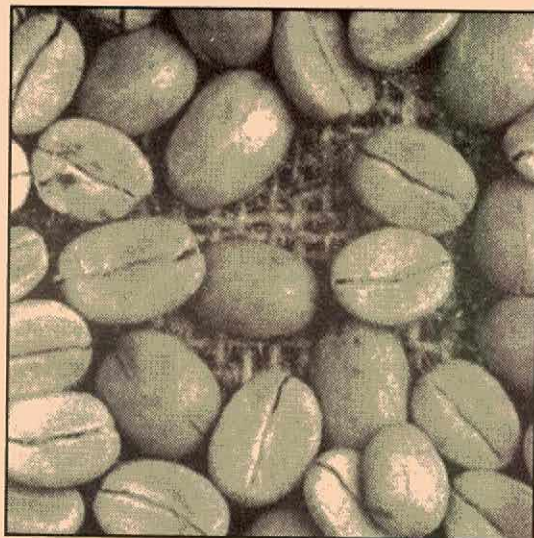


EN ALMENDRA

	F.N.C.	F.N.C. BROCADO	E.N.C. PRIMA
Pasilla	5.5%	5.5%	5.0%
Broca	**	7.0%	hasta 3% pasilla
Taza	no	no	no

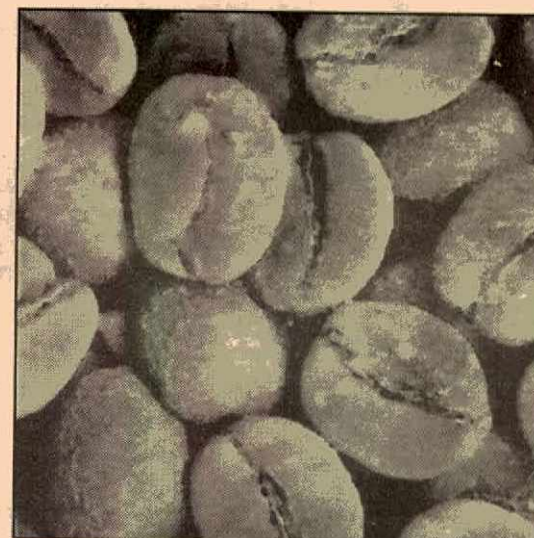
** Nota: Puede contener brocado pero dentro del 5.5% de pasilla.
puede contener hasta el 12.5% de pasilla total, sin sobrepasar el 5.5% de pasilla tradicional.

Pergamino



Es todo café verde o crudo cubierto por el endocarpio (pergamino), el cual se encuentre seco de trilla.

Almendra

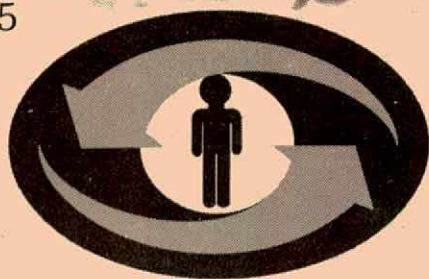


Es todo café verde o crudo al cual se le a quitado el endocarpio (pergamino).

**Apartir del 15 julio adquiera en
todos los
Supermercados Coomersa
el mercado cafetero por sólo
\$25.000**

Aceite Frida X 1000
Arroz Coomersa 4 libras
Arveja amarilla 1 libra
Azúcar Risaralda 2 kilos
Café Oro Café X 1/2
Caldo Maggi X 4
Chocolate campesino libra
Jabón Rexona grande
Jabón Rey
Lavaplatos Lava X 250
Leche Colanta X 200
Crema Kolinos X 50
Detergente As X 500
Doñarepa X 500
Esponjilla Top X 3
Fresco Frutiño X 3
Fríjol Algarrobo libra
Galletas Saltinas
Lenteja libra
Margarina Rama 1/2
Panela cuadro
Papel higiénico x 4 Rosal
Pasta Mónica X 250
Sal Kilo
Salchicha Ronda Viena
Sardinas Van Camp's Tomate
Trisalsina Rey
Ceresopa x 125

*Para la gente
más buena, la
gente del café*



COOMERSA
Servimos con Calidad

**Estrena nombre..
una de las empresas
del gremio cafetero**

Agrocafé...abone con lo propio



En el marco del Encuentro Cooperativo Caficulator y el IV Encuentro Técnico de las Cooperativas de Caficultores de Latinoamérica, la empresa Hydrocafé S.A. dio a conocer su nueva imagen corporativa.

Dicha empresa ha cambiado su nombre a Agrinsumos del Café S.A., y sus productos, los fertilizantes, los podrán comprar en los Almacenes del Café, bajo el nombre de AGROCAFE.

Este cambio responde a que la empresa, pensando en su compromiso con las cooperativas de caficultores y por ende la caficultura, opta por el esquema de ampliar su registro de proveedores de forma tal que le permita ofrecer una mayor gama de productos y servicios, buscando las mejores condiciones de mercado.

Agroinsumos del Café S.A. seguirá con el comprobado modelo de agenciamiento comercial y, sobre todo, trabajando para apoyar, desde el uso adecuado de los fertilizantes, el logro de la competitividad en la caficultura colombiana.

Viva NUESTRA ESCUELA

Por: Luis Alberto Cabrera

Culminó con éxito la primera fase de Pléyade

Con gran éxito **Prohaciendo**, a través de su programa Viva Nuestra Escuela culminó el acompañamiento en desarrollo de la primera fase del Proyecto Pléyade a las escuelas urbanas Jesús Antonio Lombana y Simona Arévalo de Anzoátegui; de Varones y de Niñas de Casabianca, Santa Teresita de Jesús y Antonio Nariño de Santa Isabel, Anexa a la Normal e Instituto Francisco José de Caldas de Villahermosa y Santa Luisa de Marillac y San Luis Gonzaga del municipio de Herveo.

Fueron cinco visitas en las cuales a través de diferentes actividades que abordaban los temas de calidad de vida, investigación y gestión, los niños mediante sus respuestas dieron a conocer lo que más y menos les gusta de sus instituciones, lo que quieren aprender e investigar.

Un total de 908 niñas y 972 niños de todos los grados participaron de las tres actividades denominadas: "La Estrella de Cinco Picos", "Juguemos a Preguntar y Hacer Libros" y "el Big Bang de los Deseos". En La Estrella de Cinco Picos, el objetivo era conocer lo que más y menos les gusta de su escuela a los diferentes miembros de la comunidad educativa. Para sorpresa de muchos, los maestros aparecen como lo que más les gusta a los estudiantes por su forma de enseñar, la confianza que les brindan y como los tratan.

Con preocupación los padres de familia y docentes analizaron las respuestas de lo que menos les agrada a los escolares son sus compañeros, actitudes violentas como peleas, groserías, egoísmo y hasta el robo se presenta a diario en las escuelas. Así mismo, sin duda alguna el sitio que menos les agrada por el desaseo, falta de agua y papel higiénico y hasta su diseño

en algunas instituciones, son las unidades sanitarias.

En Juguemos a Preguntar y Hacer Libros, la actividad consistía en que los niños y niñas plantearan las preguntas que más les interesara. Los estudiantes de las 10 escuelas, demostraron mayor interés por indagar por qué de la violencia en el país, el proceso de paz, los desastres naturales y la concepción del hombre, en total formularon 4944 preguntas, las cuales se clasificaron por salas como la de ciencias naturales, el mundo de lo social, de los pensamientos, la tecnología y la de las demás preguntas. De allí se elaboraron muchos buzones donde depositaron sus inquietudes y más de 50 libros fueron fabricados con los interrogantes resueltos por los mismos infantes, con la colaboración de toda la comunidad.

En el Big Bang de los Deseos, se buscaba que los infantes expresaran mediante dibujos o de forma escrita el deseo de cómo les gustaría que fueran sus escuelas. La mayoría le gustaría conocer el mar, los nevados, el zoológico, el espacio sideral, soñaron con una escuela pintada de muchos colores, llena de jardines, parques, canchas de microfútbol y baloncesto, con computadores, biblioteca y una piscina. Resultaron 1723 deseos, de los cuales muchos se transformaron en proyectos individuales, de aula, infraestructura y dotación, hoy algunos ya se hicieron realidad.

Los juegos o actividades fueron aplicados también a algunos los padres de familia con grandes resultados. El primer paso para la transformación de la escuela ya se dio, se ha tenido encuentra la opinión de los que viven la mayor parte del tiempo dentro de la institución: las Niñas y Niños.



En la escuela Santa Teresita de Jesús, del municipio de Santa Isabel, los estudiantes elaboraron buzones con diferentes e ingeniosas formas para depositar las preguntas y deseos.



Gracias a los datos obtenidos de la estrella de cinco picos, instituciones como la escuela Santa Luisa de Marillac de Herveo, lograron mejorar algunos aspectos negativos.



La colaboración de los 72 maestros y los 13 de las diez escuelas fue fundamental para lograr consolidar las respuestas de los niños. En la gráfica aparecen las docentes de la escuela anexa a la normal de Villahermosa.



SABOR Y AROMA

El saber preparar de manera adecuada una taza de café, le permite al consumidor disfrutar del mejor sabor y aroma de este producto. El Comité de Cafeteros del Tolima, a través de la Dirección Ejecutiva y con la colaboración del Centro de Preparación de Café, capacitó a más de cien personas en este tema.

Los talleres se adelantaron en Ibagué y el municipio de Líbano (Convenio).



Jóvenes y señoras del sector rural conocieron algunos secretos del café y lo más importante, aprendieron a disfrutarlo caliente y frío. Estos talleres se extenderán próximamente a otras zonas cafeteras. Estas jornadas fueron orientadas por Eva Julia Celeita Mora, especialista del Centro de Preparación de Café.



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 118, la ganadora fue **Norma Constanza Avila** de la vereda Cerro Azul en el municipio de Fresno.

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

Compitiendo con nosotros mismos



Hacer un alto en el camino para acudir a la reflexión, es un acto que todo ser humano debe realizar para renovarse mental y espiritualmente.

Recordemos que la vida, no se mide por la cantidad sino por la calidad de los años que se viven. Esta afirmación, sumada a la exhortación anterior, nos pone de manifiesto, que día a día necesitamos trascender como personas.

Por lo general, olvidamos evaluar nuestras acciones y actitudes, y seguimos nuestro camino con la misma carga que nos agobia y que afecta a las personas que nos rodean.

Todos podemos ser mejores cada día, de eso se trata. Día a día tenemos que subir los peldaños de la excelencia. Es sembrar, abonar y cosechar la superación personal.

Cuando logramos visualizar objetivamente nuestros defectos y antivalores, entonces damos el primer paso para comenzar a cambiar. Este ejercicio no es fácil, mucho menos cuando nos negamos a aceptar nuestras fallas. Pero si realmente nos miramos por dentro y hacemos esa evaluación, obtenemos esa disposición positiva para una nueva propuesta de vida.

El segundo paso es la voluntad. Esa voluntad debe estar en la mente y en el corazón. Es una exigencia personal de gran importancia para nuestra construcción como personas.

Viene luego la sensibilización. Sólo sensibilizándonos despertamos la pasión por aquello que queremos lograr. Así nos comprometemos con esa evolución de vida plena de realizaciones.

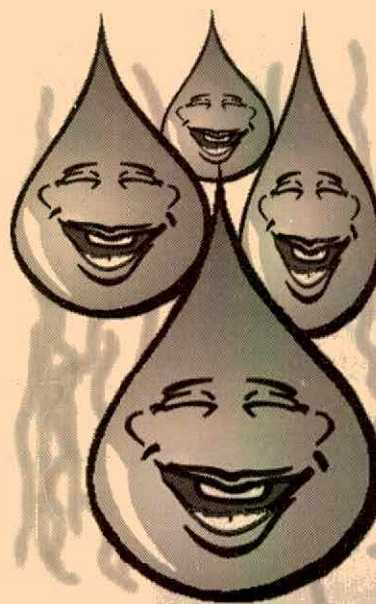
La calidad de vida está en el entendimiento y en los sentimientos. Es una virtud que debemos cultivar conforme transcurre nuestra existencia.

Haciendo una analogía, la siguiente frase nos resume este singular análisis: «cualquier grifo nuevo puede abrir el paso del agua, pero después de unos años, sólo un buen grifo puede cerrarlo.»



EL AGUA

Importancia del líquido en la bebida de café



Muchas preguntas surgen con respecto a la calidad del agua que se debe utilizar para preparar una buena taza de café.

El agua, ese elemento vital representa más del 90 por ciento del compuesto de la bebida, por ello, es necesario estar atentos de su calidad.

La recomendación es la siguiente: use siempre agua fresca y pura. No utilice agua almacenada por varios días en estanques. Cuando tome agua del acueducto, deje correr un poco para no usar la que estaba almacenada en las tuberías.

Cualquier sabor extraño del agua será asimilado de inmediato por la bebida. Cuando se usan cafeteras de goteo, es importante hacer un mantenimiento permanente de estos equipos, puesto que algunos minerales duros, poco a poco irán taponando los conductos y a su vez, generando sabores extraños.

En lo posible use el agua de un filtro purificador, tanto para la preparación del café como para otros alimentos.



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

Fábulas de Esopo

El oso y los viajeros

Dos viajeros iban juntos por la carretera cuando de repente apareció un oso. Uno de ellos corrió hacia un árbol de la vera del camino, trepó a las ramas y se ocultó. El otro no era tan ágil como su compañero y, como no pudo escaparse, se arrojó al suelo y fingió estar muerto. El oso se acercó y olfateó, pero el viajero se quedó muy quieto y contuvo el aliento, pues dicen que un oso no toca un cadáver. El oso lo tomó por un cadáver y se alejó. Cuando pasó el peligro, el viajero del árbol bajó y preguntó al otro qué le había susurrado cuando le acercó el hocico a la oreja. El otro respondió: me aconsejó que nunca más viajara con un amigo que te abandona ante la primera señal de peligro.

El granjero y sus hijos

Un granjero que estaba a punto de morir y deseaba comunicar a sus hijos un importante secreto, los llamó y les dijo: hijos míos, moriré dentro de poco. Por tanto, sabed que en mi viñedo hay un tesoro oculto, cavad y lo encontraréis.

En cuanto el padre murió, los hijos empuñaron azada y rastrillo y removieron una y otra vez el terreno, en busca del tesoro que supuestamente estaba enterrado allí. No encontraron nada, pero las viñas, con la tierra tan removida, produjeron una cosecha como jamás se había visto.

Moraleja: no hay tesoro sin esfuerzo.

AVISO

La Cooperativa de Caficultores del Líbano, Cafilíbano, informa que está interesada en recibir propuestas para la oferta pública correspondiente a la venta de los siguientes inmuebles:

- Un lote de terreno ubicado en la carrera 12 No. 4-27 y 4-29 de Líbano. Área de 278,13 metros cuadrados de topografía plana.
- Un lote de terreno ubicado en la carrera 13 N. 2-35 del Líbano. Área de 441 metros cuadrados de topografía plana.
- Una casa ubicada en la Manzana 11 C 15. Barrio El Cedral, en el Líbano.
- Una casa lote ubicada en el corregimiento de Santa Teresa.

Informes en: Avenida Fundadores
Carrera 6 Esquina. Tel 564412-565290
Líbano Tolima

Tolima Cafetero 119

11

HOROSCOPO



Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)

Aproveche su energía positiva y concrete los proyectos que tiene en mente, dándole prioridad a los que le pueden representar mejores beneficios.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)

Haga a un lado la pereza y prepárese para el futuro. Revise sus potencialidades y haga realidad muchos sueños que tiene por ahí descansando.

Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

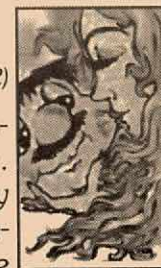
La constancia y la paciencia son las bases sobre las cuales debe construir sus nuevos planes para triunfar en el futuro.



Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Esa situación de conflicto pronto pasará. Aclare su mente y defina su camino hacia el futuro para que alcance la armonía.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)

Tome un pequeño descanso para recargar energía y vitalidad. Una caminata respirando aire puro le ayudará.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)

Mire la vida con más positivismo y naturalidad. Los cambios le abren un nuevo panorama en la solución de problemas.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

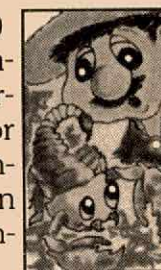
Renuévase espiritualmente. Sienta desde su interior ese cambio que tanto desea para su beneficio y muy pronto obtendrá los buenos resultados.



Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

Dedíquele más tiempo a su pareja. Sorpréndala con una flor o una canción. Sienta que cada día están más juntos disfrutando del romance.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

Ubíquese en ese mapa dividido de su vida. Una las piezas para que pueda actuar en forma coherente.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Venza la inseguridad que le embarga. Muestre su talento a los demás y encuentre la vía que le conducirá al éxito. Es un buen momento para los negocios.

Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

Recupere su tranquilidad. Viva momentos apacibles. Sólo así podrá recuperar la confianza en sus capacidades.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

Busque el apoyo en las personas que realmente puedan ofrecérselo. Escoja las mejores opciones y medite detenidamente.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero



PISTAS

Estas fiestas del folclor son muy alegres y la gente goza de lo lindo, por eso, que viva San Juan. Encuentre las pistas y participe.

- 1- La reina bailando el San Juanero
- 2- Un vikingo?
- 4- El señor Mohan
- 5- Láncela pijao
- 6- Listo para el toro
- 7- Mucho ruido para la cabeza
- 8- Verde como el dinosaurio
- 9- Culebriando o enculebriao
- 10- El hombre antorcha

Nombre: _____

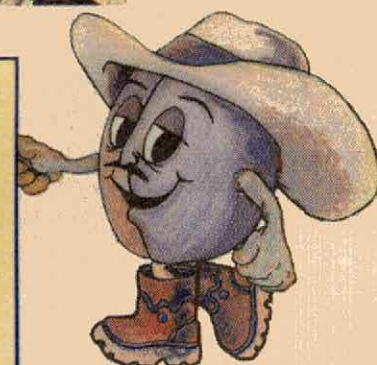
Cédula: _____

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.

