

TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 118

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

ISSN 0124 - 1060



El café es y seguirá siendo protagonista fundamental en la vida económica de miles de familias en el campo colombiano. De su calidad depende el precio que los compradores internacionales paguen; por ello, los programas de capacitación a través del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima, continúan este año en todo el departamento, para que cada finca cafetera sea organizada, produzca sosteniblemente y con ello, el café sea mundialmente competitivo.

La foto corresponde a la vereda Escobales, municipio de Ortega, en el sur del Tolima, en donde las familias cafeteras se reunieron para compartir un día de integración con el Comité de Cafeteros y uno de sus programas sociales, el espacio radial Tomémonos un Tinto.

EDITORIAL

«No hay límite para el poder del pensamiento porque es un poder espiritual de gran potencial.»

Hamblin

El café no es para la tienda de la esquina

Para nadie es un secreto que el Café de Colombia es preferido en el mundo, entre otras características, por su aroma y sabor. Dentro de los cafés suaves, el colombiano ha logrado escalar posiciones de privilegio, gracias a una ardua labor de mercadeo, pero sobre todo, de control de calidad, elementos que le han permitido ser líder en el complejo negocio mundial de bebidas naturales.

Sin embargo, esos atributos de aroma y sabor del Café de Colombia se han ido perdiendo. La imagen de calidad de nuestro café, en el mundo, hoy es cuestionada por los clientes, quienes encontraron en otros países, cafés con atributos similares. La preocupación es grande, pues la competencia internacional exige que cada día la imagen del Café de Colombia se fortalezca para mantener un puesto de privilegio ante los tostadores y consumidores.

Es por ello que las prácticas de producción y beneficio se deben reforzar. El grave error de vender café mojado es uno de los elementos que generan deterioro de la calidad. Es inminente comprender que la comercialización de este tipo de café también afecta los ingresos económicos del productor. La ventaja aparente de ganancia es para el comprador, pero el comercio también pierde, pues en últimas el café es para vender en el exterior y allí es donde se disminuyen los ingresos y sobre todo, la imagen del país como productor.

Sabemos que existen circunstancias adversas para el cafetero tales como la urgencia permanente de dinero para solventar los gastos diarios de la finca y la familia. Pero seguramente con una correcta administración del negocio del café le podrá hacer frente a esta situación. No se puede olvidar que la finca es una empresa y como tal se debe administrar.

Pero existe otra disculpa para vender el café húmedo, y es la falta de un sistema adecuado para el secado. Pues bien, la Federación Nacional de Cafeteros, a través de Cenicafé, implementó un sistema muy económico y sencillo de usar para solucionar este inconveniente. Se trata de la marquesina. Esto es una estructura simple que se puede fabricar con guadua. Además del secado eficiente, pues solamente utiliza la luz solar, también se hace control de broca en beneficio.

Esta labor debe implementarse en cada empresa cafetera para hacer control del producto desde su origen. No se puede caer en el facilismo. El café en Colombia es más que un producto, es una cultura, una estructura organizativa que depende de la calidad y la comercialización.

El café no es un producto local. No es para venderlo todo en la tienda de la esquina. El Café de Colombia es para el mundo. Hay miles de consumidores que en cientos de países reconocen en el símbolo de Juan Valdés los atributos de aroma, suavidad y frescura.

Los tostadores pagan un sobreprecio de 16 centavos de dólar por libra, pues además del cumplimiento, el Café de Colombia es de excelente calidad. Para seguir ostentando dicho título, se debe trabajar en equipo. La tarea es de todos, el negocio de café es de todos y de todos depende su vigencia como líder en el mercado internacional y para ello dependemos de la calidad.

TOLIMA CAFETERO

Edición 118

Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima

1999

Consejo Editorial

Jairo Barragán Fonseca
Efraín Narváez Velásquez
Luis Javier Trujillo Buitrago
Marco Tulio Murillo Ortiz
Orlando Morales Feria
Ignacio Amórtegui Ferro

Director

Sergio Suescún Chacón

Coordinador

Juan Pablo Castro Chávez

Diseño gráfico

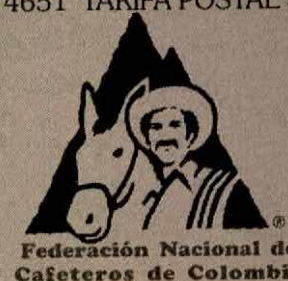
Ismael E. Cocomá Aldana

Producción

Comité de Cafeteros del
Tolima - Oficina de
Comunicaciones
Cra. 1a. No. 17-33 Ibagué
Tel: 630958

Impresión

Editorial El Globo
Santa Fe de Bogotá D.C.
LICENCIA MINGOBIERNO
4651 TARIFA POSTAL 373



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

CARTA DEL DIRECTOR



Mucho se habla de la crisis que afecta a nuestro país. Y quizá lo más dramático, es que el ambiente de crisis se ha ido extendiendo hacia diferentes sectores, convirtiéndose casi que en un modo de vida.

El término crisis define una situación delicada, que cambia para empeorar o mejorar. Lastimosamente, los colombianos nos hemos dejado envolver por una nube de pesimismo que nos agobia y nos sumerge en una angustia permanente.

De la crisis se debe aprender. Se debe aprender para mejorar. Infortunadamente muchas personas se escudan en el término crisis para actuar en forma evasiva, para transitar por el camino fácil, con tal de no aportar un gramo de esfuerzo en la búsqueda de soluciones acertadas que nos permitan construir una mejor nación.

En nuestro caso como cafeteros, debemos inyectarnos el antídoto contra el desánimo y el pesimismo. No podemos dejarnos contagiar por la derrota pensando que ya no tenemos futuro.

Por el contrario, es urgente que nos unamos en una sola causa. Unidos y comprometidos con la calidad, saldremos mejorados y renovados de la crisis. Sabemos que la tarea no es fácil, pero las grandes causas siempre son arduas y requieren de templanza y voluntad.

Son muchas las potencialidades y talentos que encontramos en nuestro gremio. Con la suma de las aptitudes inteligentes y creativas, tendremos la confianza y el ánimo necesario para actuar como verdaderos triunfadores. Es por esto que insistimos, permanentemente, en el sostenimiento de la calidad del café.

Producir café de calidad es mantener un mercado mundial que valora nuestro trabajo y nos remunera por esta diferencia competitiva. Por eso es tan importante que el cafetero le venda el café a su Federación, para que ésta pueda cumplir con los compromisos comerciales con los clientes internacionales. Sólo de esta manera se cultivará en el presente para recoger en el futuro.

Efraín Narváez Velásquez

Capacitación ecológica



El Comité de Cafeteros del Tolima, a través del Fondo Ecológico, proyecto Sembradores de Vida, capacitó a un grupo de 27 docentes del departamento, en todo lo relacionado con la educación ambiental desde el aula.

El evento que se realizó en el Centro Cafetero de Capacitación Rural, Cecafr, contó con la colaboración y participación activa de entidades como: Grupo Irlandés Teatro Verde, Cortolima, Diócesis del Líbano - Honda, Peldar S.A., Fundación Hogar del Niño y Prohaciendo.

Música campesina



El Comité de Cafeteros viene apoyando el concurso de Música Campesina, que realiza todos los años La Voz del Tolima. La foto corresponde a las eliminatorias que se llevaron a cabo en el municipio de Rovira.

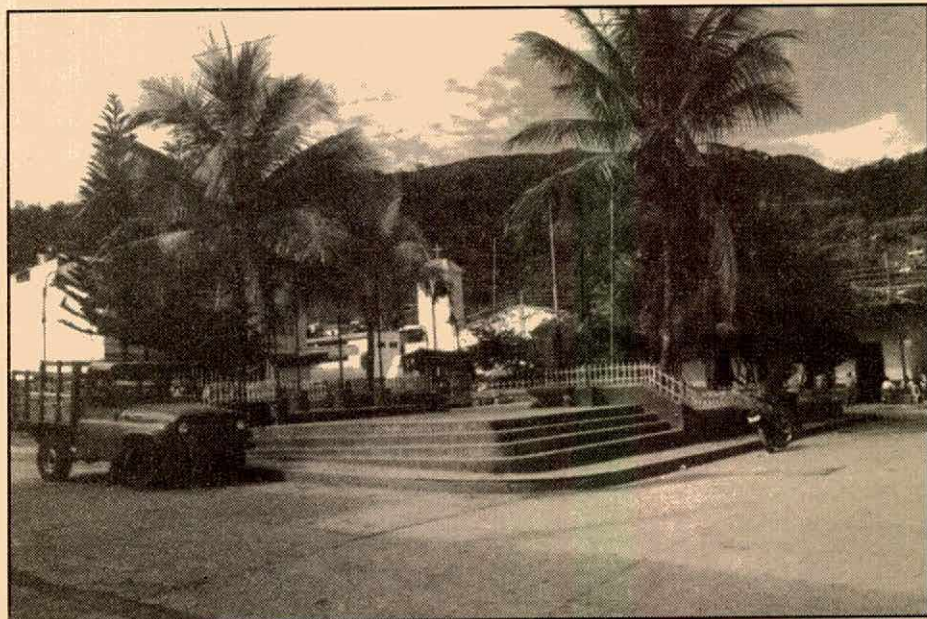
Con este apoyo, el Comité de Cafeteros impulsa los valores culturales de la gente del campo y, además, patrocina la grabación del disco compacto de los grupos ganadores.

BUZON CAFETERO

Ríoblanco

Cincuenta años de vida municipal

Por: Antonio Vega



La foto muestra el único pero hermoso parque de Rioblanco que fue construido inicialmente por la administración del entonces alcalde Hermógenes Cárdenas y terminado por su sucesor Héctor Vega, a quien se le debe su frondosa vegetación.

Hoy es sitio donde se realizan múltiples ferias y exposiciones de todo orden. La tranquilidad del lugar invita a disfrutar de su agradable ambiente ecológico.

La Asamblea del Tolima, en diciembre de 1948, convirtió a Rioblanco en el municipio número 40 del departamento. Al cumplir Ríoblanco su primer cincuentenario, no es que pase por sus mejores días, pero se aspira a que en tiempos no muy lejanos, podamos pescar de noche y que nuestros hijos continúen arrullados por el suave murmullo de sus ríos y quebradas como por el sonoro cántico de sus aves.

Actualmente, la población reconoce que el organismo cafetero, a través de su Comité Municipal, es la única entidad gremial de producción que presenta una infraestructura bien organizada, que hace presencia dentro del municipio, por medio de la comercialización del grano y la asistencia técnica, además de las obras en vías de penetración que viene acometiendo, buscando la comodidad y el sosiego de sus habitantes.

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

Cuidemos las vías veredales, ellas son
progreso para toda nuestra región.

Símbolo

Jaime Rincón Pérez
Pensionado Federacafé

El café, bebida exquisita por su aroma y su sabor
que el paladar degusta
produce en la persona quien lo toma
gran satisfacción noble y justa.

Es bebida que la toma el mundo entero
sin importar raza, religión o credo.

Lo toma el blanco, el negro, el amarillo
se toma en el hogar, la oficina, restaurante o ventorrillo,
sin distinción, la sociedad y el pueblo.

Colombia, nuestra patria es rica
porque de todo tiene para dar al mundo.
El café con su suave calidad implica
que lo enviamos exportado con amor profundo.

Esta bebida que Dios nos regaló con gusto
a nuestra Colombia tropical y bella,
es producto de un grano milagroso y puro
que debiera ser emblema en nuestro escudo
como símbolo perenne hacia el futuro.

La mejor obra del universo

Colaboración de Angelmiro Micahan
Vereda Chembe

Amigo lector de Tolima Cafetero: ¿alguna vez te has puesto a pensar cuánto vales y te has detenido, siquiera 5 minutos, para reflexionar sobre ti mismo y si tienes las siguientes cualidades?

Ser noble	Ordenado	Trabajador
Optimista	Inteligente	Colaborador
Servicial	Respetuoso	Sencillo
Auténtico	Tolerante	Atento
Responsable	Activo	Exigente
Cumplido	De buen humor	Leal

Si después de analizarte y haber viajado dentro de ti mismo, encuentras que las tienes todas, felicítate, porque tú eres la mejor obra del universo.

La calidad ante todo

Por: Rafael Valenzuela

SECADO DEL CAFÉ: El secado del café es necesario para poderlo almacenar, transportar y comercializar internacionalmente. Consiste en retirarle agua al grano bajo condiciones controladas para conservar la semilla viva y de alta calidad.

Las condiciones para un buen secado del grano son: El buen lavado del café, espesor o grosor de capa de café, calor o temperatura controlada y corriente de aire o viento, que arrastre afuera la humedad evaporada.

Se puede realizar con secado natural o al sol y mecánicamente.

Los sistemas para secado al sol más económicos son las marquesinas plásticas. Básicamente las ganancias en tiempo de secado se obtienen por la protección del café o el patio de secado de las lluvias.

Se debe localizar en lugar seguro, soleado y ventilado. Es necesario un metro cuadrado por arroba de café pergamino seco. Construya entre 6 y 8 metros cuadrados por cada 10 cargas de café pergamino seco de cosecha al año.

Los materiales de la construcción básicamente son: Plástico transparente calibre 6, (puede ser agroleno), estructura en madera, guadua o metálica, el piso en plástico, esterilla o cemento.

Es importante para el control de broca, construirla con puertas para cerrar y abrir lo más hermético posible.

El secador mecánico o silo consiste en un depósito de café y un sistema de aire caliente, que permite, bajo condiciones controladas hacer pasar una corriente de aire a 50 grados centígrados a través de la capa de café. Los más económicos se construyen con lámina metálica y quemadores artesanales

para gas propano líquido. También existen con resistencias eléctricas, pero la energía debe estar muy bien instalada, transformadores a menos de 50 metros del secador.

Se ha generalizado la comercialización del café mojado. Las pérdidas son cuantiosas como se muestra en el siguiente ejemplo: Al vender 250 Kg. (2 cargas) mojadas valen \$312.500. Al secarla hasta el 12% de contenido de humedad se venden 136,4 Kg. Por \$340.909, las ganancias son \$28.409, en una finca de 100 cargas son \$2.840.909, esto significa que con el dinero que pierde en dos cosechas puede construir una marquesina de 40 m² y comprar un silo para 40 @ CPS.

CONTROL DEL SECADO DEL CAFÉ					
P1 (100 - H1) = P2 (100 - H2)					
PERDIDA POR VENDER MOJADO O SOBRESECO					100
HUMEDAD	PESO EQUIVALENTE	VALOR/Kg	TOTAL	PERDIDA	CARGAS
52	250,0	1.250	\$ 312.500	\$ 28.409	\$ 2.840.909
45	218,2	1.250	\$ 272.727	\$ 68.182	\$ 6.818.182
12	136,4	2.500	\$ 340.909	\$ -	\$ -
12	125,0	2.500	\$ 312.500	\$ -	\$ -
11	123,6	2.500	\$ 308.989	\$ 3.511	\$ 351.124
10	122,2	2.500	\$ 305.556	\$ 6.944	\$ 694.444
9	120,9	2.500	\$ 302.198	\$ 10.302	\$ 1.030.220
8	119,6	2.500	\$ 298.913	\$ 13.587	\$ 1.358.696

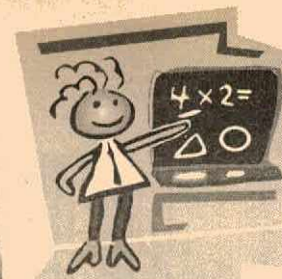
P1 Y P2: Peso de café

H1 y H2: Humedades respectivas (Base Húmeda)

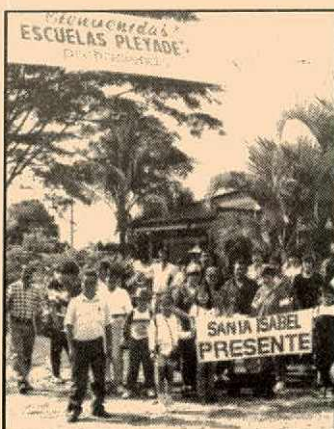
Igualmente se pierde cuando sobreseca el café: Por Ejemplo una carga de 125 Kg. Con humedad del 12%, sobreseca hasta el 8%, se vende perdiendo \$13.587, que en 100 cargas suman \$1.358.696.

DEFICIENCIAS ELÉCTRICAS PARA SECADO MECÁNICO: Sin embargo antes de invertir en un secador mecánico o silo consulte los requerimientos de energía eléctrica y potencia del motor. Los motores eléctricos de más de 2 caballos no funcionan si el transformador está a más de 200 metros de distancia. Tampoco las resistencias eléctricas para calentar el aire funcionan en estas condiciones.

Viva NUESTRA ESCUELA



El Centro Cafetero de Capacitación Rural, Ceca, albergó durante dos días a profesores, estudiantes y padres de familia de las escuelas urbanas de Anzoátegui, herveo, Casabianca, Líbano, Santa Isabel y Villahermosa.



La segunda fase de Pléyade denominada «El viaje hacia un nuevo sistema escolar 1999-2002», además de utilizar la conversación y la investigación como herramientas de trabajo, implementará dos nuevas estrategias: el desarrollo de proyectos y la creación de sistemas permanentes de comunicación.



Niños, niñas, profesores, directivos y padres de familia de cada institución, compartieron sus ideas, inquietudes, dificultades, sueños y esperanzas que tienen sobre el proyecto Pléyade.



Prohaciendo realizó foro-encuentro "Pléyade"

Con el fin de seguir el acompañamiento en desarrollo del Proyecto Pléyade, Prohaciendo; a través de su programa educativo ¡Viva Nuestra Escuela!, realizó los días 15 y 16 de abril un foro-encuentro con las Escuelas Urbanas de Anzoátegui, Casabianca, Herveo, Líbano, Santa Isabel y Villahermosa en el Centro Cafetero de Capacitación Rural (Ceca), ubicado en la vereda la Trinadel municipio del Líbano.

Este foro-encuentro sirvió para culminar las actividades programadas en la primera fase del proyecto y presentar una síntesis de la filosofía Pléyade y exponer la segunda fase denominada "Pléyade 1999 - 2002"; igualmente se realizó una socialización de los resultados obtenidos en 1998 con la participación de alumnos, padres, maestros, directivos, autoridades y otros miembros de la comunidad.

De la misma forma, se dictaron dos talleres de capacitación en temáticas de: liderazgo y escuela de padres. Además, cada centro educativo llevó una muestra de los trabajos y objetos realizados por los niños durante este proyecto que tiene como gran reto el de promover cambios en las escuelas desde la óptica de los estudiantes.

Hablemos del SAT

El programa SAT sigue cosechando buenos resultados

Estos son los resultados de Tutores y Bachilleres en el examen del ICFES:

Héctor Evelio Marroquín	315 puntos
José Arley Marroquín	310 puntos
Roberto Rodríguez	304 puntos

Para ellos mis más sinceras felicitaciones por los buenos puntajes obtenidos, y los invito a continuar multiplicando los conocimientos en sus comunidades.

Visita de evaluación a los grupos SAT

Durante el mes de abril tuve la oportunidad de recorrer los grupos SAT en compañía del Supervisor de la Secretaría de Educación y Cultura, el especialista Hernán Cázares con motivo de evaluar en forma cualitativa la evolución del proceso educativo, para lo cual se realizaron las siguientes visitas:

Abril 20 Grupos Santa Teresa y La Guaira del municipio de Líbano

Abril 21 Grupos Pomponá y Muleros del municipio de Palocabildo

Abril 29 Grupos La Florida y El Calabozo del municipio de Rovira

Abril 30 Grupos La Leona y El Cajón del municipio de Cajamarca.

Dicha evaluación es importante resaltar la fraternidad, hospitalidad y los grandes valores humanos que se observan en los educandos de



Por: Santiago Prada

los diferentes grupos, lo cual refleja la ética profesional y la vocación de servicio con que los tutores realizan su trabajo en favor de la formación de personas de bien para el agro tolimense. también es bueno compartirle a la familia SAT, como los estudiantes del nivel Impulsor ya están pensando en establecer los proyectos productivos en forma individual y grupal, mientras que los estudiantes del nivel práctico y bachiller ya tienen sus proyectos productivos en cada uno de sus predios.



Estudiantes de los grupos SAT La Guaira y Santa Teresa, en compañía del Supervisor de la Secretaría de Educación y Cultura, el especialista Hernán Cázares

En mayo, mes de la Virgen María, quiero mandarle un fraternal saludo a todas las madres de familia, profesores y Tutores SAT de nuestro departamento.

SEPARATA TECNICA

Tolima Cafetero 118

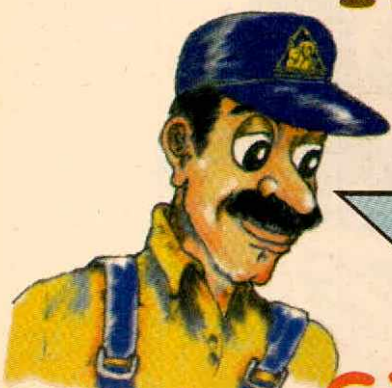
1



Diseño e ilustración
Ismael Cocomá
Oficina de Comunicaciones

JOSE EVELIO BUENAVENTURA P.
División - Técnica
MATERIAL DE CENICAFE

PASOS DE LA CALIDAD



La Federación Nacional de Cafeteros, a través del Servicio de Extensión, ofrece una serie de herramientas técnicas para lograr producir un café de muy buena calidad, dentro del marco de la competitividad y productividad, basándose en el tema de la CALIDAD TOTAL.

Señor cafetero, para lograr esto hay que seguir al pie de la letra unos pasos con la seguridad que al final del proceso lograremos un café que la Cooperativa de Caficultores lo premie con el certificado de calidad.

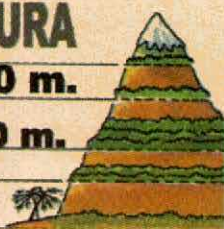
Siga los siguientes pasos

- Una buena oferta ambiental

ALTURA

1800 m.

1200 m.



TEMPERATURA

18° a 22°

GRADOS

CENTIGRADOS



BRILLO

SOLAR

MINIMO

6 HORAS

DIA

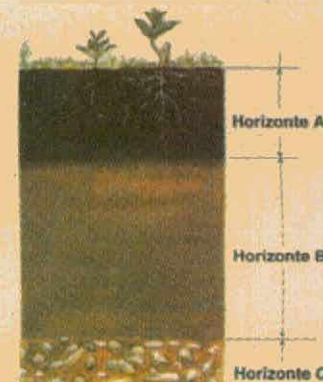


LLUVIAS

1500 A 2500

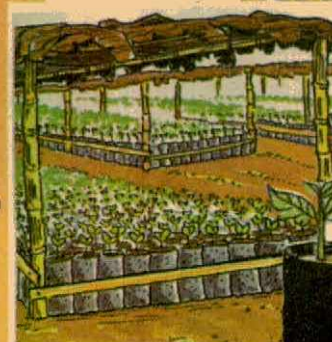
MILIMETROS EN EL AÑO

- Una buena semilla de café:
Semilla procedente de una variedad de muy buena PRODUCTIVIDAD. Resistente a la roya, esta es la variedad Colombia

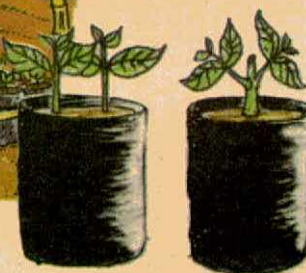


- Suelos: suelos oscuros, sueltos que no se encharquen. Con buena materia orgánica, buena profundidad, y pendientes suaves.

- Haga un buen germinador: para tener chapolas disponibles construya el germinador en su finca que le permite seleccionar plantas sanas y bien formadas que garantizan un buen cafetal.



- Construya el almácigo en su finca, no lo compre. De un buen almácigo obtenemos plantas muy productivas. Utilice bolsas de 17 centímetros de ancho por 23 de largo, puede sembrar una o dos chapolas por bolsa



INSTALACION DEL CAFETAL

A PLENO SOL



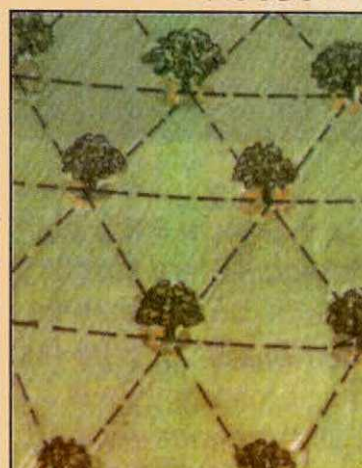
SOMBRA REGULADA



A CURVAS DE NIVEL



AL TRIANGULO



EN BLOQUE





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 83

MUNDO CIENTÍFICO

FOTOGRAFÍA: ATRAPADO EN UN PAPEL

El carro del abuelo, el primer paso del bebé y la primera comunión de Juanita, quedaron plasmados para toda la vida. No sólo en el recuerdo, también en el papel. Esto gracias a la fotografía, el arte de fijar en una placa, las imágenes obtenidas con ayuda de una cámara obscura.

Pero esto no se hizo de un día para otro; fueron cientos de años antes de que se inventaran las modernas cámaras.

Todo comenzó cuando los artistas experimentaban con cámaras elementales en un esfuerzo por captar las imágenes que veían o que deseaban pintar.

Una de ellas era la "cámara obscura" que consistía en una caja con una lente en uno de sus extremos y una placa de vidrio esmerilado en otro.

El primer paso hacía algo que pudiera captar en forma permanente una imagen, fue el descubrimiento hecho en 1.727 por el físico alemán Schultze.

Casi un siglo después, un francés llamado Niépce, usando papel cubierto con sales de plata, logró una fotografía negativa.

Las fotos dejan grabados para siempre, los momentos felices así como lo que ocurre día a día en nuestra vida.

Y todo lo que se necesita para ser un buen fotógrafo es una cámara, un rollo de película y las ganas inmensas de plasmar lo que se ve.

LOS PRECIOS DEL CAFÉ

EL PROFESOR YARUMO EN APIÁ, RISARALDA, MADRUGA A COMPRAR HORTALIZAS EN LA PLAZA DE MERCADO.



SIGUE...

NUESTROS VALORES

¿POR QUÉ COLOMBIA?

Muchas veces pensamos en nuestro destino, en el lugar y las condiciones que nos ha tocado vivir.

A nosotros en suerte nos correspondió Colombia, y con todo lo que pasa, muchas veces nos cuestionamos y decimos: ¿Por qué no desafiar el destino e irnos a otro lugar? Ante esto tenemos dos caminos, buscar las razones para irnos o pensar en los motivos para quedarnos.

Es más provechoso intentar lo segundo y sorprenderse con las razones para seguir amando nuestro país.

Amemos a Colombia por la posibilidad de continuar con la construcción de una hermosa nación, por la esperanza de la reconciliación y la paz de este pueblo, y por el derecho de las futuras generaciones a heredar la tierra.

Amemos nuestra nación porque Dios nos sonríe en cada árbol, cada ave, en los ríos, las plantas y los animales, únicos en nuestro territorio, por el hermoso regalo que Él nos dio en esta generosa naturaleza.

Amémosla porque Colombia nos hace sentir seres humanos útiles, que podemos participar en su desarrollo.

Amemos a Colombia porque nos necesita y nos recuerda que cada uno, desde el trabajo que realiza, por humilde que sea, aporta granos de arena para un ideal común: **vivir en el mejor país del mundo.**

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

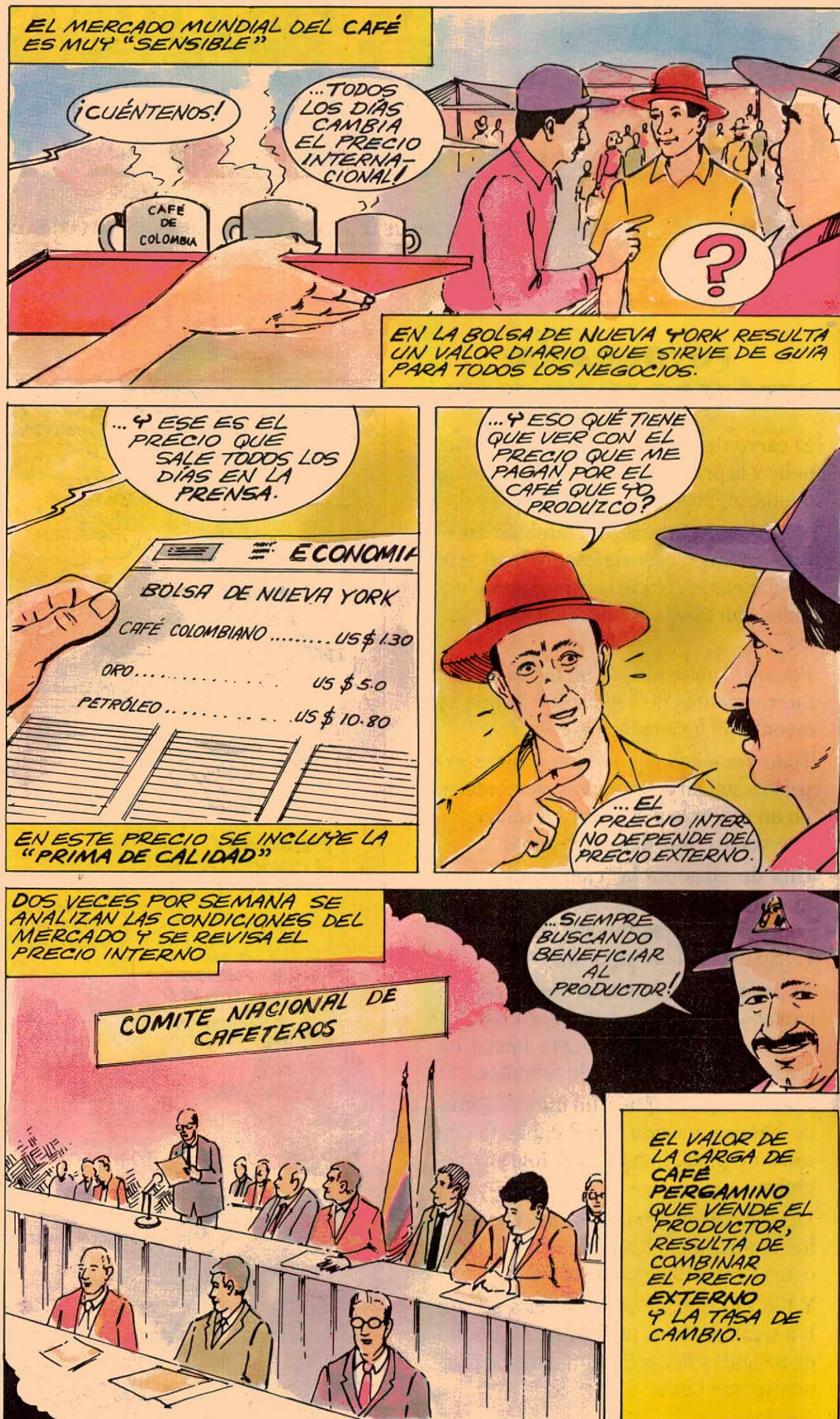
COMITÉ EDITORIAL
Edgar Echeverri Gómez
Carlos Alberto Saldías Barreneche
Maria Fernanda Concha Escobar

DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

ARTES E ILUSTRACIÓN
Jairo Hernández
Ernesto Franco

COLABORACIÓN
Silvia Adriana Cárdenas Cuevas
Elsa Velásquez Pulido
Patricia Rodríguez Rincón
Luisa Fernanda Velásquez Convers
Olga Cecilia Torres Duque

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.



SIGUE...

FLORA

EL CAUCHO



El árbol de caucho (*Hevea Brasiliensis*) es originario de la cuenca del río Amazonas. Pertenece a la familia de las euforbiáceas.

Los árboles de caucho son de porte muy variado, pueden sobrepasar los 40 metros de altura y su circunferencia hasta cinco metros; se conocen ejemplares de más de 100 años de edad.

Las hojas son reclinadas, tienen color marrón o cobrizo que pasa a un verde claro y finalmente a verde oscuro en hojas maduras. El tallo del caucho no crece continuamente sino con cierta periodicidad; debe alcanzar dos metros de altura a los dos años de edad, cuando empieza a ramificarse para conformar la copa del árbol.

El 70% del consumo mundial de caucho natural se destina a la fabricación de llantas y neumáticos, debido a que ofrece ventajas que no proporciona el caucho sintético, como mayor elasticidad y gran poder pegante sobre fibras textiles y metálicas.

El aprovechamiento de las plantaciones de caucho ha contribuido significativamente al mejoramiento del nivel de vida de las familias campesinas, tanto en el Caquetá como en el Urabá Antioqueño.

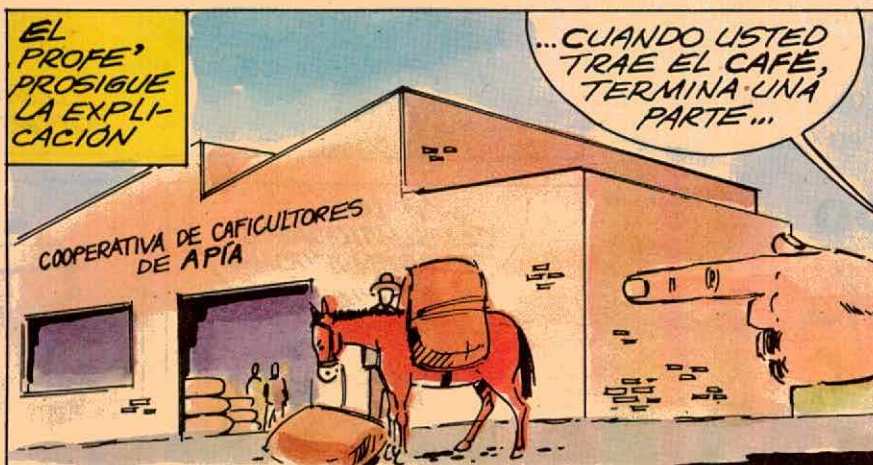
Este proceso se ve reflejado en el mejoramiento de la vivienda, nuevas siembras con recursos propios, explotación total de la parcela y unión de la familia alrededor del aprovechamiento y beneficio del caucho a nivel artesanal.

A la sombra de la perra, lame la gata.

EN APIÁ LA CHARLA "MEJORA"

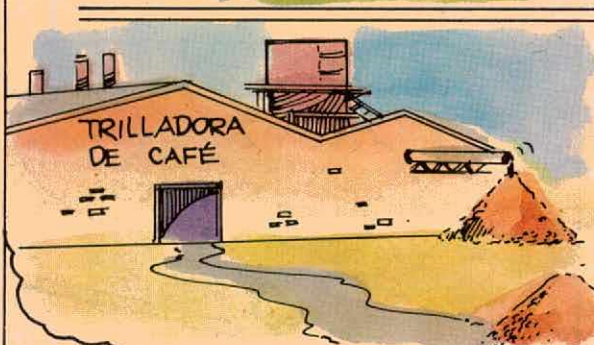


EL PROFE PROSIGUE LA EXPLICACIÓN

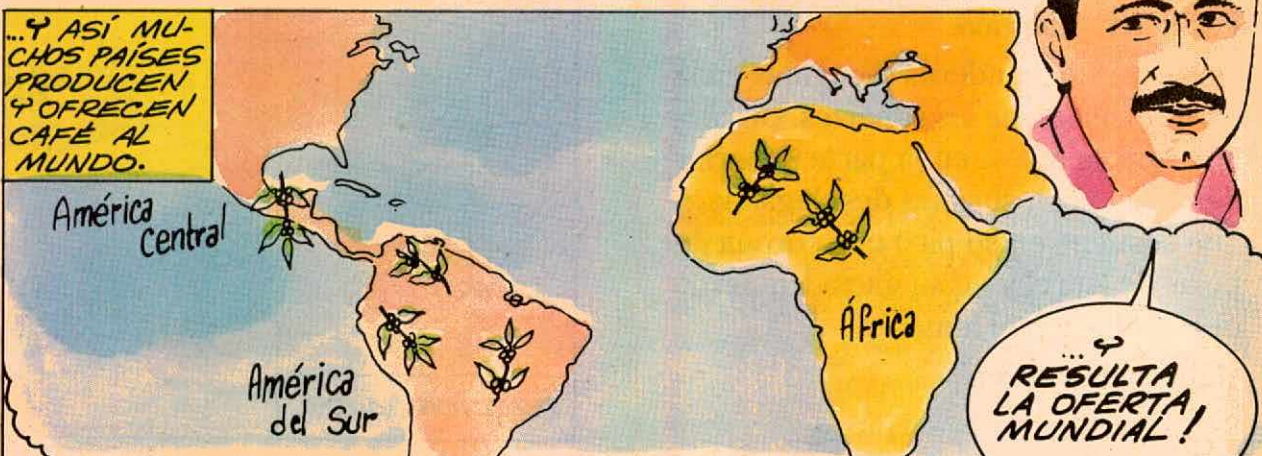


EL CAFETERO COLOMBIANO TIENE ASEGURADA LA COMPRA DE SU COSECHA Y CUENTA CON UN PRECIO DE SUSTENTACIÓN.

Y EMPIEZA OTRA: LA COMERCIALIZACIÓN INTERNA HASTA LA VENTA Y UBICACIÓN EN EL EXTERIOR.



...Y ASÍ MUCHOS PAÍSES PRODUCEN Y OFRECEN CAFÉ AL MUNDO.



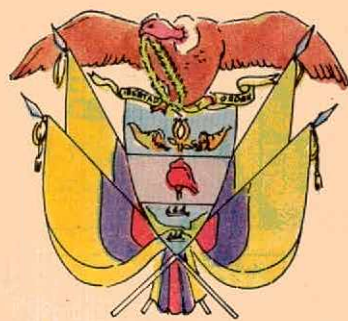
SIGUE...

ASÍ ES COLOMBIA

NUESTRA BANDERA

El pabellón, bandera y estandarte de la República de Colombia, se compone de los colores amarillo, azul y rojo, distribuidos en tres franjas horizontales, de los cuales el amarillo, colocado en la parte superior, representa al pueblo colombiano; el azul, el océano que separa a Colombia de España; y el rojo, la sangre del pueblo que luchó por su soberanía.

EL ESCUDO



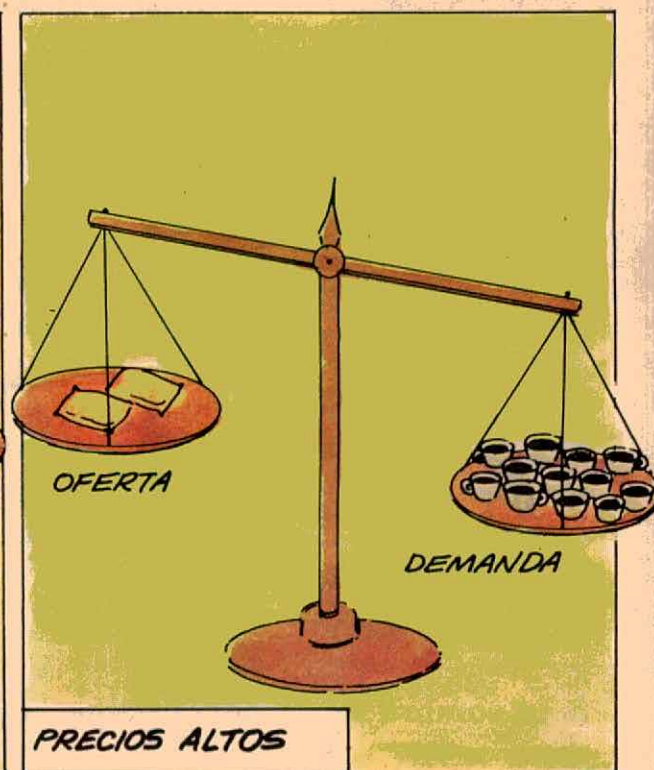
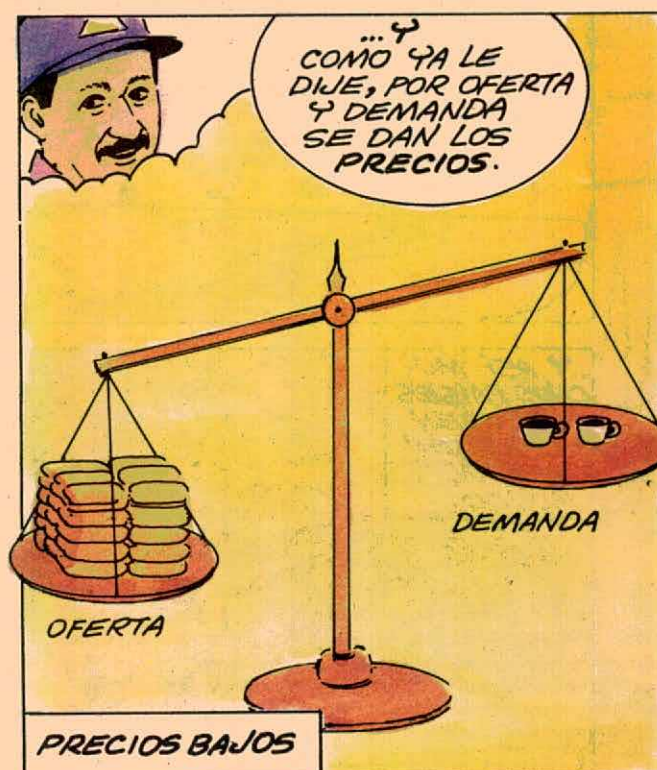
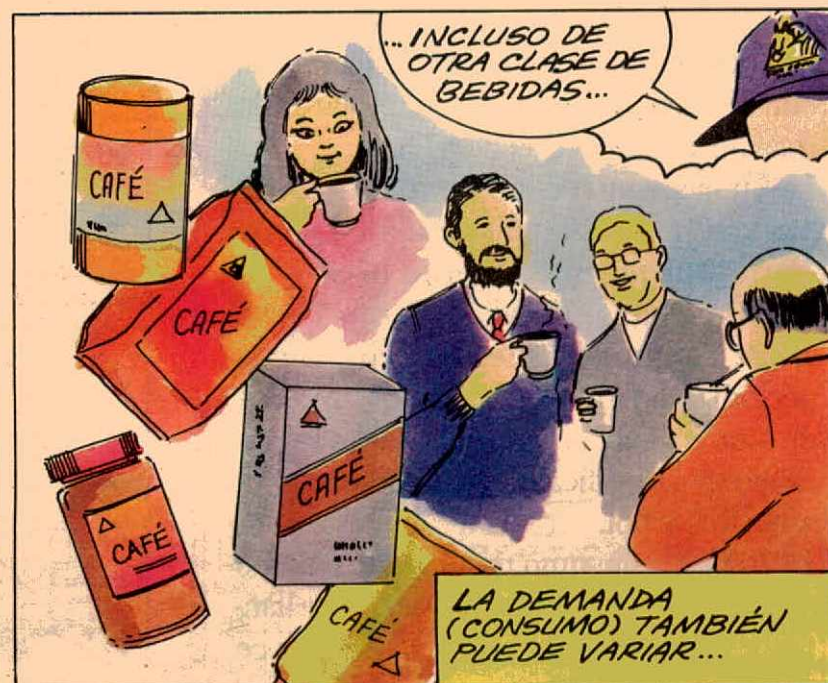
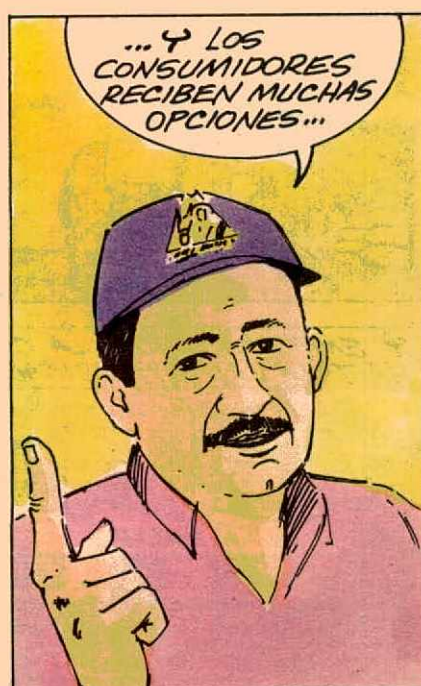
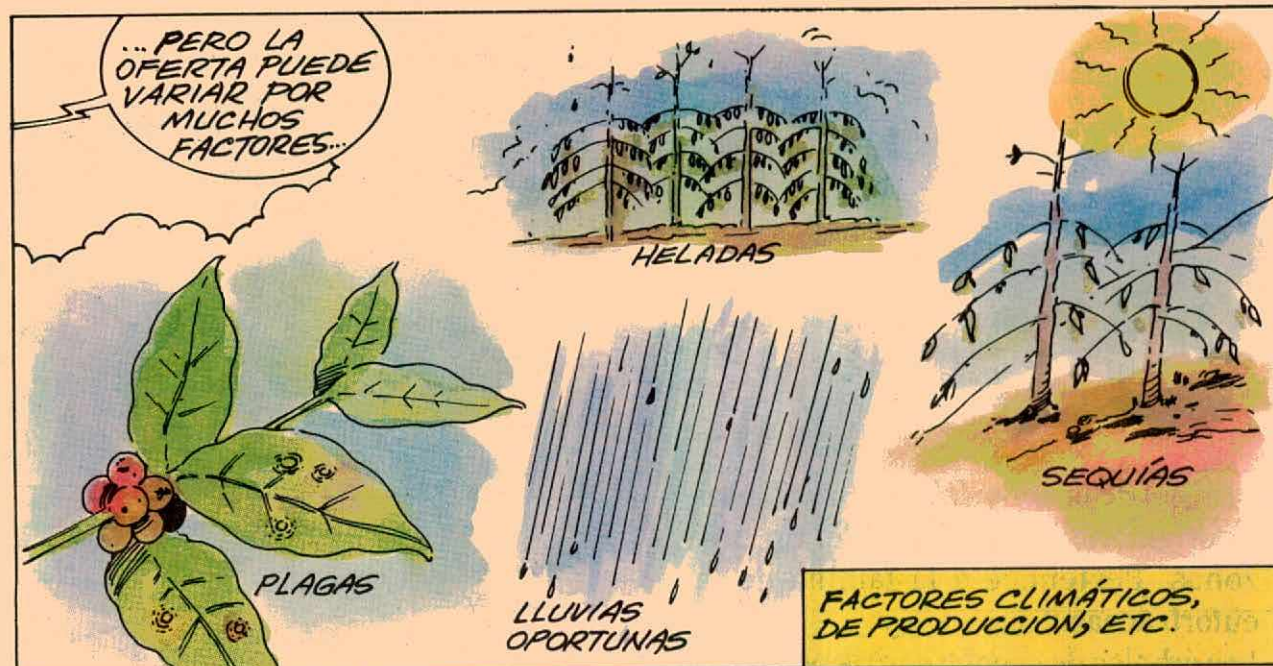
El escudo de Colombia está distribuido así: a los lados de la granada hay dos cornucopias de las que emanan frutos y monedas de oro y plata, que aluden a las riquezas del país.

En el tercio central se alza, el gorro frigio sostenido por la punta de una lanza, lo que simboliza la libertad del país.

En la punta del campo se representa el istmo de Panamá, que perteneció a Colombia hasta 1.903, separado por dos mares en cuyas aguas navegan dos veleros; en la actualidad, esta parte del escudo simboliza las costas colombianas bañadas por los océanos Pacífico y Atlántico.

Dos pares de banderas recogidas en la punta constituyen los soportes. Un cóndor, que se apoya en la parte superior del campo con sus alas desplegadas, y que sostiene en su pico una corona de hojas de laurel y en su garra izquierda una banda con el lema:

"Libertad y Orden".



SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

CARTA DE GERENCIA

Con miras a reconstruir las viviendas y beneficiaderos afectados por el terremoto del pasado 25 de enero, la Federación Nacional de Cafeteros designó un gerente y un comité operativo para la administración del fondo de 60 mil millones aportados entre el gremio y el gobierno.

Se busca canalizar adecuadamente las ayudas que lleguen y garantizar que la recolección de la cosecha de "mitaca" y el correcto beneficio del grano, se puedan realizar sin ningún inconveniente.

El programa de reconstrucción prevé subsidios de hasta 4 millones de pesos por proyecto.

Este programa, que tendrá como gerente a Edgar Echeverri Gómez, Director de la División de Producción y Desarrollo de la Federación, deberá afrontar la reconstrucción de 1.856 viviendas y la reparación de otras 4.556. Igualmente se deberán levantar 1.199 beneficiaderos y reparar 2.190 que resultaron seriamente averiados.

El comité de emergencia contará con la colaboración de Antonio Herrón Ortiz, Gerente Técnico de la Federación; Lázaro Pardo Silva, Director de la División Financiera; Jorge Ramírez Vallejo, asesor de la gerencia general, y Andrés Lloreda Londoño, Director de Relaciones Públicas.

PROGRAMA DE SUBSIDIOS Y CRÉDITO

RECONSTRUCCIÓN FINCAS CAFETERAS



En la reconstrucción de la zona afectada, el gremio cafetero está presente.

1º: Los caficultores cuyas fincas cafeteras hubieren sido afectadas significativamente por el terremoto del pasado 25 de enero en su infraestructura clasificada así:

a) vivienda; b) beneficiadero para café -incluyendo obra civil, maquinaria, silos, elbas, fosas, y demás instalaciones relacionadas-; c) otras obras de infraestructura productiva -incluyendo campamentos, pozos, obras para manejo de aguas, bodegas, depósitos, lombricultivos y otras-, serán beneficiarios del programa de rehabilitación, autorizado por el Comité Nacional de Cafeteros el pasado 3 de febrero en las condiciones que se relacionan a continuación.

2º: Para los efectos del Programa se clasifican las fincas cafeteras en aquellas cuya área total sea igual o inferior a 10 hectáreas, que en adelante se denominarán de categoría A, y aquellas con área total superior a 10 hectáreas, que se denominarán de categoría B según el reporte del Sistema de Información Cafetera (SICA).



3º: Se considerarán en forma independiente para cada finca los proyectos de vivienda, beneficio y otras obras de infraestructura productiva, así: a) Se admitirá más de una vivienda por finca, de ser el caso; b) Las obras de beneficiadero se agruparán en un sólo proyecto; c) Las otras obras de infraestructura productiva se agruparán en un solo proyecto.

4º: **Fincas categoría A.** Se otorgará un subsidio con recursos del Fondo para la Reconstrucción de las Fincas Cafeteras con destino a cada proyecto de los contemplados en el artículo 1º de la presente resolución así:

a) Cuando el valor del proyecto sea de hasta 4 millones de pesos, recibirá el 100% como subsidio con recursos del citado Fondo.

b) Cuando el valor del proyecto sea superior a 4 millones de pesos y hasta 10 millones de pesos, recibirá un subsidio de 4 millones de pesos; y el excedente, hasta completar el valor del proyecto, será financiado por el citado Fondo, mediante una línea de crédito que se detalla en el numeral 6º.

c) Cuando el valor del proyecto sea superior a 10 millones de pesos, recibirá un subsidio de 4 millones de pesos, un crédito del citado Fondo por 6 millones de pesos, y el excedente podrá ser tramitado por el beneficiario en la banca comercial a través de los mecanismos previstos en el decreto 196/99.

Parágrafo: Reparaciones menores. Cuando el valor de los daños inventariados por la comisión de ingenieros de la Federación Nacional de Cafeteros en las fincas categoría A, sea de hasta \$500.000 por proyecto, se autoriza un subsidio igual al valor de los daños, previa identificación del propietario del inmueble, confrontación con el presupuesto de daños y firma del recibo correspondiente.

La "mitaca" llega pronto, y por tanto la reconstrucción es urgente.

5º: Fincas categoría B. Se otorgará un subsidio del Fondo para la Reconstrucción de las Fincas Cafeteras con destino a cada proyecto de los contemplados en el numeral 1º, así:

a) Cuando el valor del proyecto sea de hasta 10 millones de pesos, recibirá el 40% del valor del proyecto como subsidio; y el excedente será financiado mediante un crédito con recursos del citado fondo.

b) Cuando el valor del proyecto sea superior a 10 millones de pesos, recibirá un subsidio de 4 millones de pesos; un crédito de 6 millones de pesos con recursos del citado Fondo; y el excedente podrá ser tramitado por el beneficiario en la banca comercial a través de los mecanismos previstos en el decreto 196/99.

6º: Los créditos del Fondo para la Reconstrucción de las Fincas Cafeteras tendrán las siguientes condiciones financieras y requisitos:

a) Tasa de interés: la inflación proyectada por el Banco de la República para el año correspondiente, sin que pueda exceder del 15% anual.

b) Plazo: 15 años, a partir de la fecha prevista de terminación del proyecto.

c) Período muerto: dos años a intereses y capital.

d) Amortización: pagos a capital e intereses por semestre vencido en época de cosecha de café según la zona.

e) Tasa de interés de mora: el doble de la tasa de interés antedicha, sin exceder del máximo legal.

f) Garantía: firma personal del beneficiario con fiador, que puede ser el cónyuge o hijo mayor de edad.

g) Seguro de vida del deudor principal y seguro de terremoto.

7º: En todos los casos, los recursos otorgados como subsidio y crédito del Fondo para la Reconstrucción de las Fincas Cafeteras, deberán ser respaldados mediante la firma de sendos pagarés. Una vez concluida la obra estipulada en cada proyecto, el Fondo entregará al beneficiario el pagaré correspondiente al subsidio, debidamente cancelado. De lo contrario, en el caso de que expire el plazo pactado de reconstrucción del proyecto, y no se hubiere realizado la terminación de la obra con las especificaciones convenidas sin causa justificada, los pagarés serán exigibles de inmediato.

8º: En ningún caso se percibirá un subsidio por beneficio inferior al que le pudiera corresponder, si el proyecto se acogiera al programa de adopción del beneficio ecológico.



El programa de subsidios y crédito cubre a todos los cafeteros afectados.

9º: Los directores de las unidades operativas especiales de la Federación aprobarán previamente los proyectos, y las unidades prestarán asistencia técnica para la construcción, apoyo para el trámite de los créditos y subsidios, y practicarán el control o la interventoría de los proyectos.

10º: Para los efectos de los subsidios y los créditos del Fondo para la reconstrucción de las Fincas Cafeteras previstos en este programa, el valor de cada proyecto tendrá como límite superior, aquel valor de daños que determine la comisión de ingenieros de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

11º: La comisión de ingenieros antedicha elaborará también el inventario de daños de las viviendas de las zonas cafe-

teras que se encuentren por fuera de las fincas cafeteras, cuando sus poseedores estén vinculados a la actividad económica de éstas. El programa de crédito y subsidio para éstas se definirá en resolución posterior.

12º: Los beneficiaderos para café que sea necesario reconstruir se deberán hacer bajo las normas de beneficio ecológico impartidas por la Federación Nacional de Cafeteros para tener derecho a los subsidios y créditos de este programa.

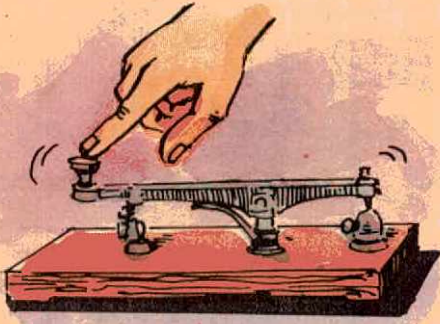
13º: Cuando sea aconsejable, se podrá optar por beneficiaderos para café comunales o de asociación de varios productores, sin que los caficultores individualmente considerados pierdan el derecho que les corresponde en la parte proporcional del valor de los respectivos proyectos.

El gremio y el gobierno
unidos para beneficio del
cafetero.



GRANDES INVENTOS

EL TELÉGRAFO



La telegrafía se originó antes de que la física y la electricidad alcanzaran la madurez para explotar cabalmente los beneficios de este invento.

En 1.793 se desarrolló un telégrafo óptico que permitió la transmisión de mensajes por medio de señales obtenidas con la ayuda de brazos articulados y cuyas posiciones indicaban el símbolo de que se trataba.

Han sido diversos los usos que ha tenido el telégrafo desde su invento, entre ellos el militar.

Se sabe que fue a través de este medio que se transmitieron las noticias de las victorias francesas sobre Australia en 1.794.

En menos de diez años el telégrafo tuvo sus discusiones en Rusia, Suecia, Dinamarca, Prusia, India y Egipto.

El desarrollo del telégrafo fue posible gracias a la explotación de los sistemas eléctricos, lo cual sucede 50 años después del invento de Chappe, ocurrido en Estados Unidos, gracias al trabajo de Samuel Morse, quien hiciera las primeras demostraciones al enviar mensajes a través de cables metálicos entre Baltimore y Washington y entre Boston y Nueva York.

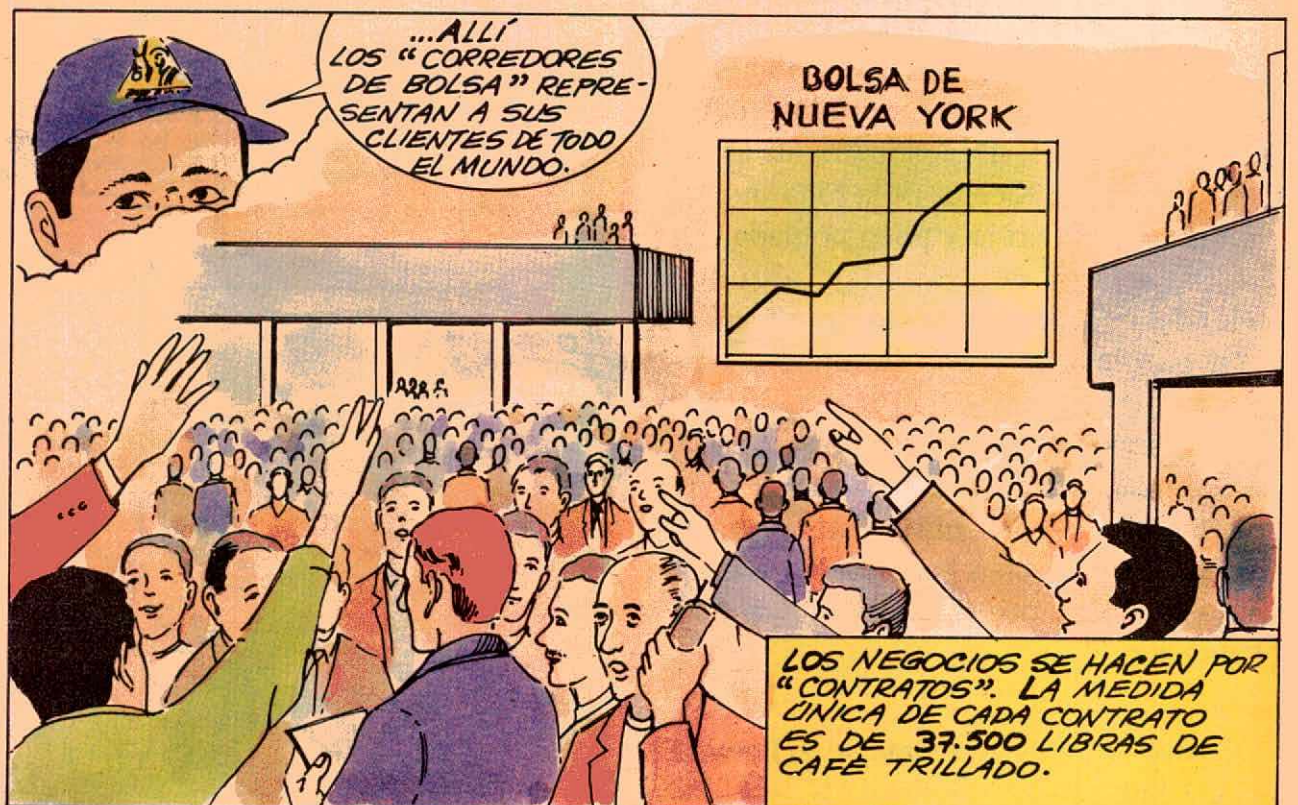
Con el desarrollo del telégrafo eléctrico se dispuso, por primera vez en la historia de la humanidad, de un sistema de telecomunicaciones.

Lo que nada nos cuesta, volvámoslo fiesta.



PORQUE EN NUEVA YORK ESTÁ LA BOLSA DEL CAFÉ, CACAO Y AZÚCAR.

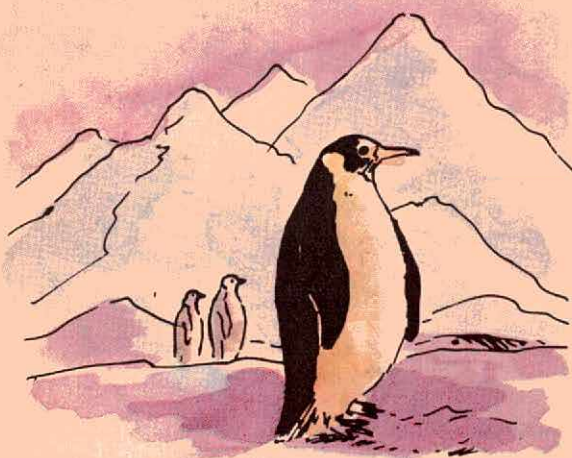
ALLÍ SE NEGOCIAN CAFÉS CENTROAMERICANOS Y SUAVES COMO EL COLOMBIANO. INTERVIENEN EXPORTADORES Y COMPRADORES (TOSTADORES E INVERSIONISTAS)



SIGUE...

NUESTRO MUNDO

PATAGONIA



Es una palabra muy usada porque cuando se quiere decir que un sitio queda muy lejos, expresamos "eso queda en la Patagonia".

Y es que la Patagonia sí existe. Está ubicada en el extremo sur del continente americano.

En 1.520 fue descubierta por Magallanes. Es una región fría, muy nublada con fuertes vientos y escasas lluvias. Además, las condiciones naturales del suelo, son poco favorables.

Sus 1.050.000 kilómetros cuadrados distribuidos entre el sur de Argentina y Chile, están rodeados por la Tierra del Fuego y los océanos Atlántico y Pacífico.

Allí confluyen los ríos: Colorado, Negro, Chubut, Gallegos, Deseado y Santa Cruz, todos ellos procedentes de la zona andina. Es una región árida y poco poblada. En la Patagonia aún quedan algunos tehuelches y patagonenses, que mantienen parcialmente sus lenguas y costumbres.

Su principal actividad económica es la cría de ganado lanar.

Sin embargo el descubrimiento de yacimientos de petróleo han abierto nuevas perspectivas de vida en la famosa Patagonia.

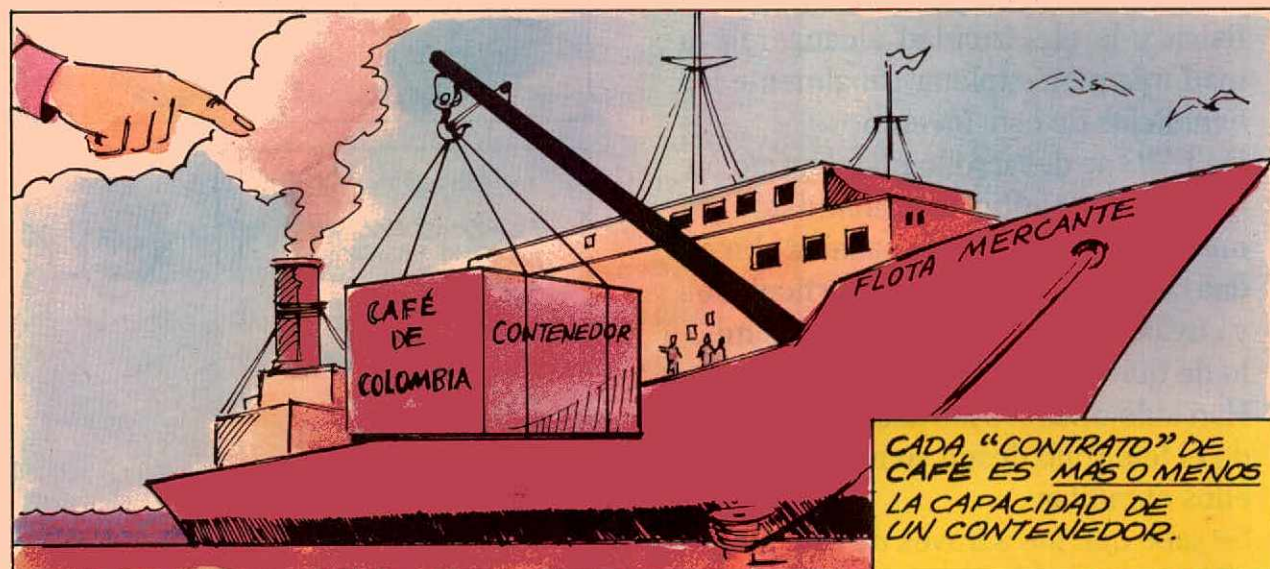
Camarón que se duerme se lo lleva la corriente.

LA CHARLA PROSIGUE EN LA PLAZA DE MERCADO DE APÍA.



CLARO, PERO ES COMPLICADO!

HAY QUE INSCRIBIRSE Y ESTAR ASESORADO.



CADA "CONTRATO" DE CAFÉ ES MÁS O MENOS LA CAPACIDAD DE UN CONTENEDOR.

Y A CADA SEGUNDO SE DAN NEGOCIOS...



EL MUNDO DE LA BOLSA ES DE ALTAS FINANZAS DONDE SE DA EL LLAMADO "MERCADO DE FUTUROS".

PERO LO FUNDAMENTAL EN NUESTRO CASO, ES QUE SUS COTIZACIONES SON UNA GUÍA PARA LAS VENTAS DEL CAFÉ AL EXTERIOR.

OTRA VEZ EN APÍA...



...PUES EL FONDO NACIONAL DEL CAFÉ LOS PROTEGE...

SIGUE...

LEYENDAS

LA LLORONA LOCA



Si es noche de luna llena y escucha el llanto de una mujer, seguido de alarmanentes gritos y la frase "Ay, mis hijos... ¿Dónde están mis hijos?".

Tiene toda la razón para asustarse.

Se trata de la Llorona, una mujer que asesinó a sus hijos y ha sido condenada a vagar por el mundo eternamente.

Dicen los que la han visto, que se aparece a la orilla de ríos y quebradas, en los cafetales y los cementerios.

Su cara es huesuda, como una calavera; tiene los ojos rojos; el cabello muy largo y desordenado; y sus vestidos completamente sucios.

Cuentan también, que en algunas ocasiones aparece cargando un recién nacido o con una vela en la mano.

La han visto fumando tabaco en las calles de los pueblos y escuchando a quienes tocan guitarra, tiple o requinto.

Esta leyenda la cuentan en muchas regiones de Colombia, aunque la llaman de diferentes maneras: en Antioquia "la María Pardo", en Nariño le dicen "La Tarumana" y en Boyacá "La Sombrerona".

Aunque por sí misma no causa ningún mal, se dice que su aparición es presagio de malos tiempos y de desgracias que vendrán.

Así que si puede, evite encontrársela, tápese los oídos ante sus quejas y lamentos y nunca cuente su historia.



FIN



Señor

Profesor Yarumo:

Profesor, es para pedirle el favor de que nos envíe el periódico para tenerlo en nuestra escuela para enseñarle a los campesinos como se trata la tierra y los animales.

También deseo que se encuentre bien de salud en esa bella ciudad. Gracias por todo. Att.

Luis Felipe Mendoza Huertas

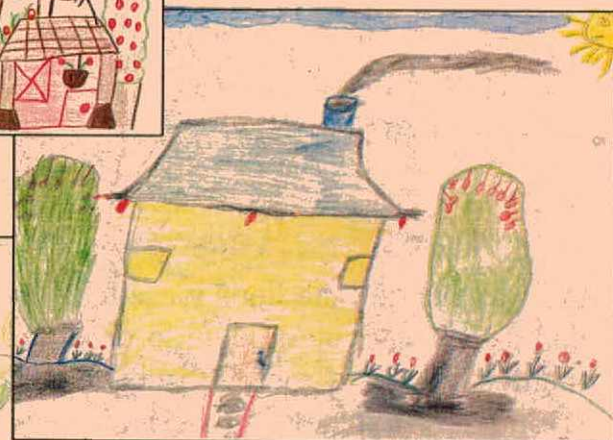
Grado segundo

Escuela Nueva El Mirador

Mesetas, Meta.

R/. Luis Felipe, me da mucho gusto que nos escriban de esa hermosa región, Mesetas en el Meta. A vuelta de correo le enviaremos unas Historietas.

Profesor Yarumo.



R/. Un gran saludo a Victor Hugo, a Juan Pablo y Carlos Augusto y a todos los otros niños de Pescador, Cauca, que me enviaron sus trabajos. Con jóvenes como ustedes, nuestro país tiene esperanzas de salir adelante.

Profesor Yarumo.

YARUMORADAS

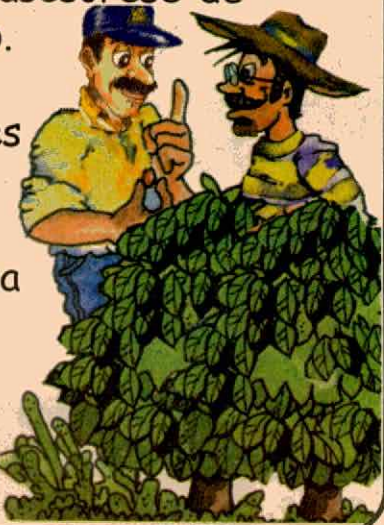


ENVÍE SUS COMENTARIOS Y COLABORACIONES AL A.A. 140474 DE SANTA FE DE BOGOTÁ, D.C. - COLECCION ESTE SUPLEMENTO

¿Qué densidad quiere sembrar?

Una vez tomada la decisión, asesórese de su técnico.

Utilice densidades de siembra por encima de 5000 árboles por hectárea.



Renueve sus cafetales

Esta labor está relacionada con la edad y el estado productivo del lote de café. Cafetales jóvenes dan buena producción y calidad.

POR ZOCA TRADICIONAL



Corte a 30 cm del suelo, dos chupones por planta

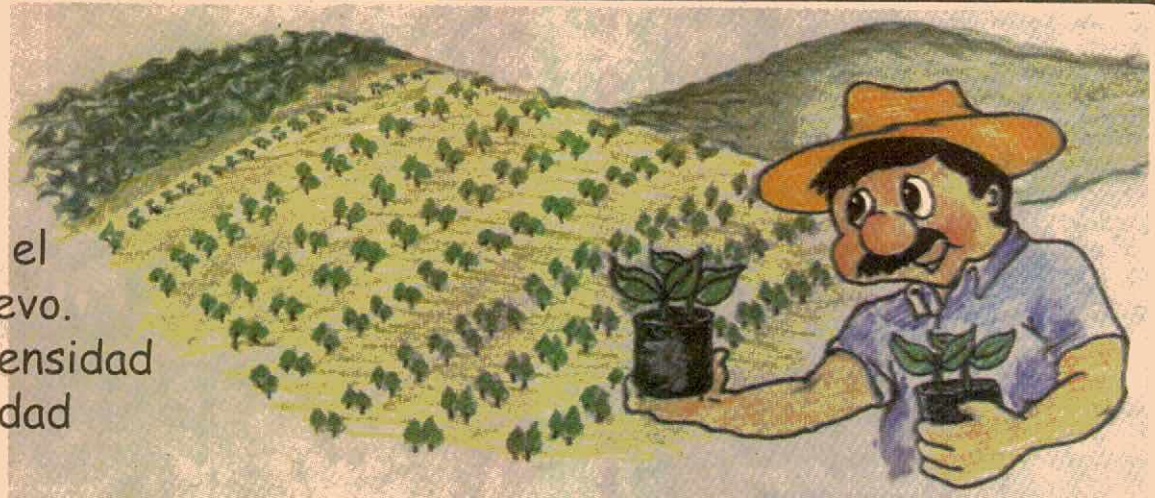
ZOCA PULMON



Corte de 40 a 60 cm del suelo. Deje las ramas bajas, dos chopones por planta

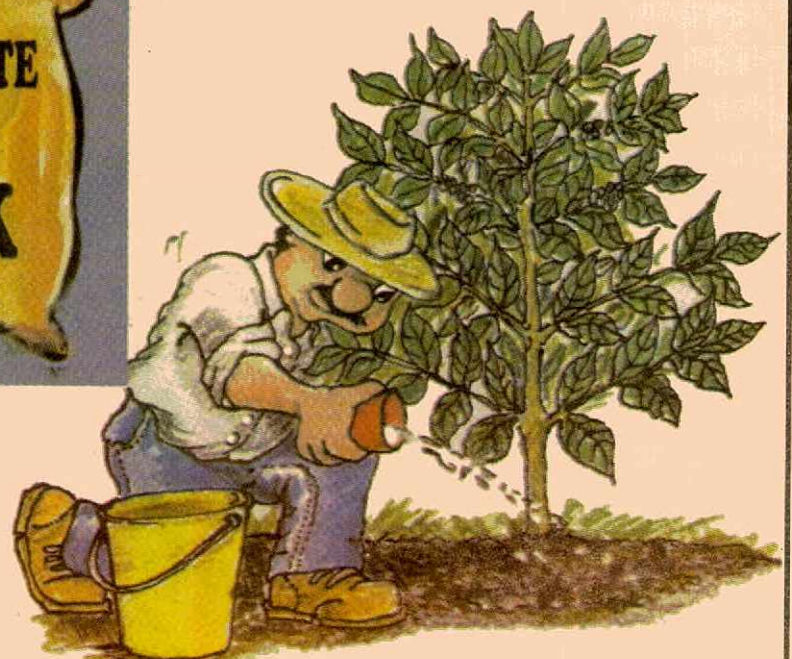
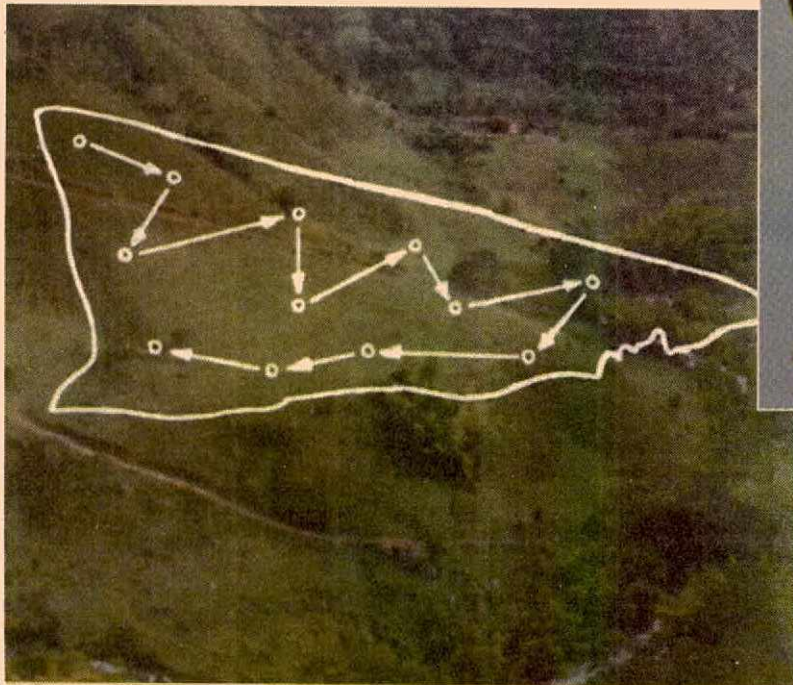
POR SIEMBRA

Borrón y cuenta nueva, elimine el cafetal viejo y siembre uno nuevo. Aproveche para aumentar la densidad de siembra, y cambie a «Variedad Colombia».



Para obtener un buen resultado en la producción y ahorrar costos debemos fertilizar los cafetales basándonos en el ANALISIS DE SUELOS

Fertilización de Cafetales



El análisis de suelo nos recomienda la cantidad de nutrientes que necesita la planta para llegar a tener una buena producción. Escoja el fertilizante adecuado, los hay simples y compuestos; haciendo la mezcla con los fertilizantes simples ahorramos dinero.

Para café en producción fertilicemos dos veces al año. Dos meses antes de la cosecha principal y 2 meses antes de la mitaca, aplique el fertilizante al voleo.

MANEJO Integrado de malezas



Controle las malezas a tiempo. Es un factor fundamental en la productividad, no desyerbe con azadón. Disminuya costos utilizando el selector de malezas que le permite eliminar las malezas competitivas y establecer coberturas nobles que le dan protección al suelo.

Controle las plagas y enfermedades del café

PRINCIPALES PLAGAS DEL CAFE

- ✦ Palomilla
- ✦ Minador
- ✦ Nematodos
- ✦ Broca
- ✦ Arañita roja

PRINCIPALES ENFERMEDADES DEL CAFE

- ✦ Mal del tallito
- ✦ Las llagas
- ✦ Mancha de hierro
- ✦ La Roya
- ✦ Mal rosado

Beneficie bien su café

Recolecte solo los frutos maduros. Así obtiene mayor peso después de seco.

Despulte el mismo día sin agua.

Fermente bien el café, 12 a 18 horas.

Lave el café con la menor cantidad de agua.

Seque inmediatamente su café en la marquesina, en el patio, o en el silo.

Controle la broca en la tolva, en las pasillas y en la pulpa.

Gane dinero, venda su café seco



Generando empleo con cultivos pancoger

Por: Alirio Laguna

Dentro de los convenios nacionales de cofinanciación, entre el Ministerio de Agricultura y la Federación de Cafeteros, se estableció para el Tolima, el programa «Generación de Empleo para el Pequeño Productor y su Familia, a partir de la producción de alimentos de autoconsumo». La Gobernación del Tolima y el Comité Departamental de Cafeteros, tienen como meta beneficiar a 13 municipios, cada uno con 80 familias para un total de 1.040 y la generación de 12.500 jornales.

La financiación del proyecto proviene de:

- Red de Solidaridad: \$70 millones
- Gobernación: \$70 millones
- Municipios: \$114 millones.
- Comunidad: \$30 millones.
- Comité de Cafeteros: \$ 100 millones.

El objetivo del programa pretende rescatar la cultura del autoconsumo y lograr que el dinero que gasta el cafetero en frijol, plátano, yuca, hortalizas, huevos, banano, cítricos, papaya y maíz (que equivale a \$2.200.000 aproximadamente al año; es decir, el valor de 70.6 arrobas de café), se produzca en la finca. Lo único que tendría que comprar en el pueblo sería la sal.

Se tiene calculado que en 2.500 metros cuadrado y con un costo aproximado de \$198.150 en semillas y material vegetal, y con un apoyo de \$26.000 por familia, junto con los aportes de los beneficiarios, se puedan producir los alimentos para consumir en la finca.

Beneficiarios del proyecto

Aquellos que quieran participar y cumplan con:

- Depender en un 70% del café.
- Ser predios menores a tres hectáreas, localizadas entre los 1.000 y 1.400 m.s.n.m

-Veredas con programas de desarrollo familiar

-Veredas estratégicamente ubicadas.

-Veredas con grupos organizados.

Las familias deben reunir requisitos como:

- Poseer mano de obra suficiente.
- Disponer de 2.500 metros cuadrados de terreno.
- Guardar semillas.
- Capacitarse y usar su parcela como ejemplo.

Municipios beneficiados:

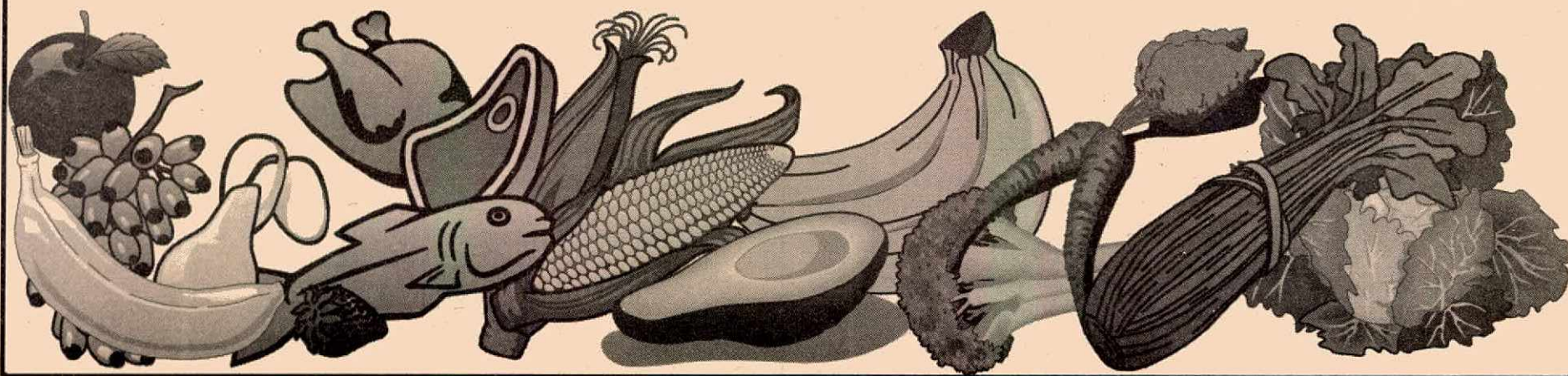
Anzoátegui, Chaparral, Rioblanco, san Antonio, Rovira, Ortega, Planadas, Ataco, Icononzo, Cunday, Dolores, Alpujarra y Prado.

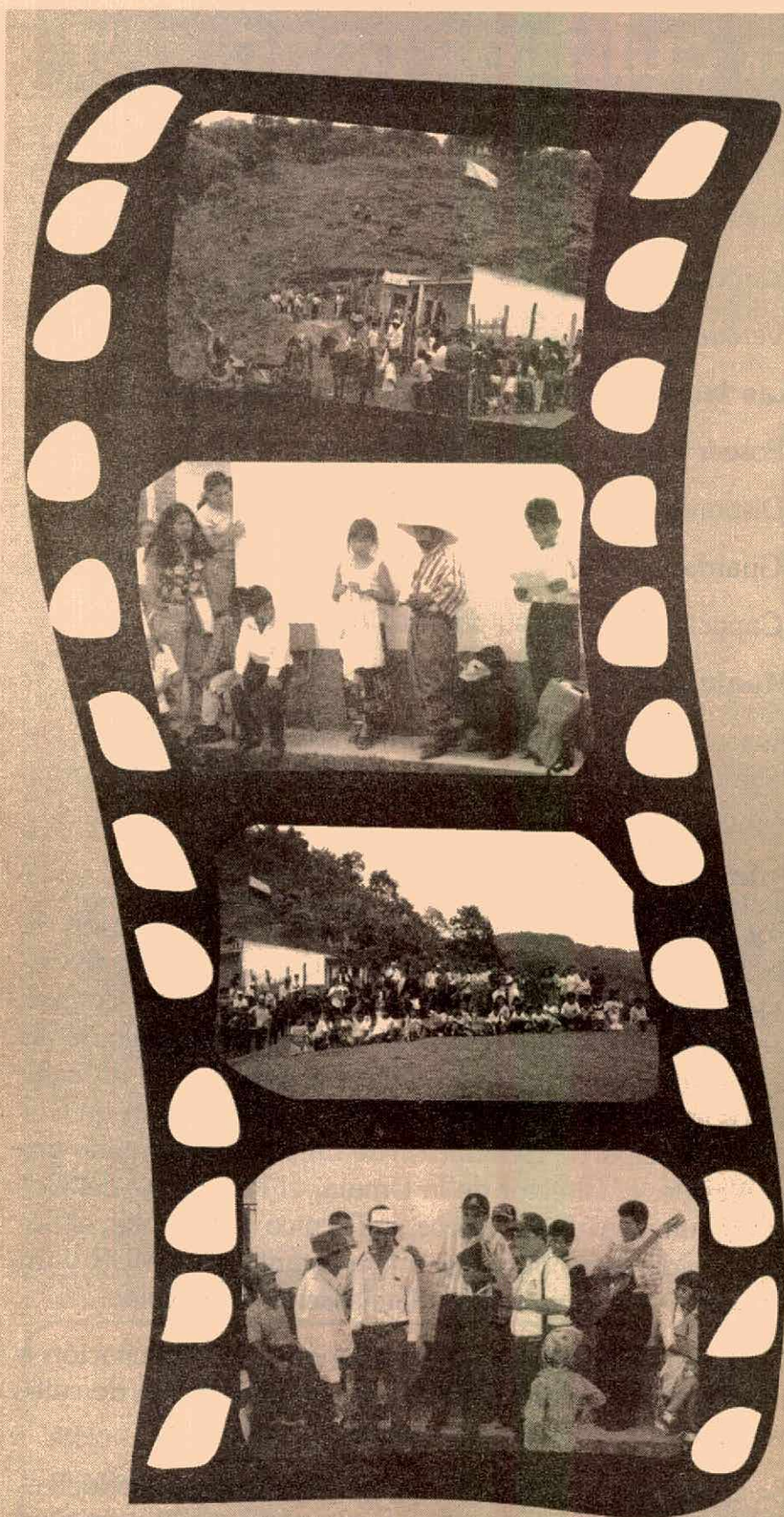
Administración y ejecución del programa

Por acuerdos definidos en los convenios, la selección de los beneficiarios la hará el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima con base en los listados del SICA entre pequeños cafeteros que tengan su finca por debajo de los 1.400 m.s.n.m y posean menos de 3 hectáreas en café. Estos listados se aprobarán en forma definitiva en un Comité Municipal de Generación de Empleo conformado por el Alcalde, el Director de la Umata, el Presidente del Comité Municipal de Cafeteros, el Técnico del Comité, el Secretario de Agricultura, un representante del CMDR y un representante de la Red de Generación de Empleo.

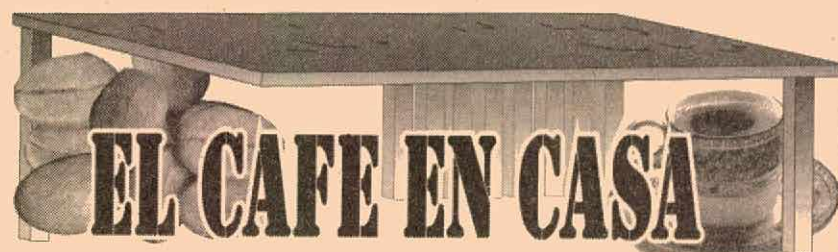
El programa contempla el componente de capacitación a técnicos y a cafeteros en aspectos de producción de cultivos, huertas, animales y nutrición.

Se espera, con este programa, generar empleo produciendo alimentos para la familia con técnicas sencillas, para así favorecer el ingreso del pequeño caficultor.





Tomémonos un Tinto visitó el municipio de Ortega y compartió un día de integración con la comunidad de Escobales. De igual manera se dieron cita residentes de las veredas El Silencio, Cedrales Alto Ortega, Cachipay, Mesetas, Leticia y Mundo Nuevo. Agradecemos a Dagoberto Ramírez y Tiberio Pérez, representantes del Comité Municipal de Cafeteros por la colaboración. De igual manera al jefe seccional de Chaparral Gabino Bulla y al técnico de extensión Wilson Alfonso Yaima, por la invitación y apoyo brindado para el desarrollo de esta actividad.



A partir de esta edición, Tolima Cafetero y el Centro de Preparación de Café, inician una serie coleccionable con trucos, recetas y mil formas fáciles para disfrutar en casa del café más suave del mundo.

Grados de tosti3n del café



El grado de tosti3n determina en gran parte el sabor de la bebida. A menor tosti3n, su color será más claro y la taza será más suave, más ácida y menos amarga. A mayor tosti3n su color será más oscuro, la taza será más fuerte, más amarga y menos ácida. Cuando la tostaci3n es severa, los aceites del café brotan a la superficie, se queman y el sabor de la bebida es como la del aceite quemado.

Tipo de molienda



La molienda es otra parte importante en la preparaci3n del café. Una molienda fina se usa en cafeteras que se demoren hasta 4 minutos en la preparaci3n tales como la expreso. La molienda media se usa para sistemas que demoran entre 4 y 6 minutos, tales como los coladores de tela, filtros de papel y goteo. La molienda gruesa se usa generalmente para sistemas de preparaci3n que demoran entre 6 y 9 minutos, tales como las olletas, ollas, jarras de pist3n y percoladores.

Frescura del café



Tradicionalmente se ha creido que el café es un producto que no requiere cuidados. Esta apreciaci3n no es verdad. Es conveniente mantener siempre café fresco para que de esa misma manera sea la bebida que se prepare. Pero para ello es pertinente guardar el producto dentro de un tarro hermético con tapa rosca y preferiblemente de plástico, en un lugar fresco y seco.

Es aconsejable guardar dicho tarro dentro del refrigerador o congelador, pero protegido de la humedad y los olores extraños. El café no se congela por se un producto seco.

Nunca guarde en frascos de vidrio el café recién tostado. Prefiera uno de plástico para evitar accidentes.



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



Familia ejemplo de unión y progreso

Los Díaz Buitrago

Encontrar por estos días personas que aún piensan que es posible vivir dignamente en el campo y disfrutar de lo que la finca produce, es casi que un golpe de suerte para aquellos que en su caminar diario buscan ejemplos de vida y progreso.

La humildad, el respeto mutuo, la honestidad, son los estandartes que diariamente alimentan la vida de la familia Díaz-Buitrago. Ellos han hecho de estos valores su cotidianidad y por ello son ejemplo de la comunidad de Paramillo, en el municipio de Fresno, al norte del Tolima.

En una pequeña finca, viven todos los hijos, quienes dirigidos por don Alberto han hecho de este lugar la empresa que



les permite cultivar café, frijol, maíz y producir además panela.

La mejor riqueza

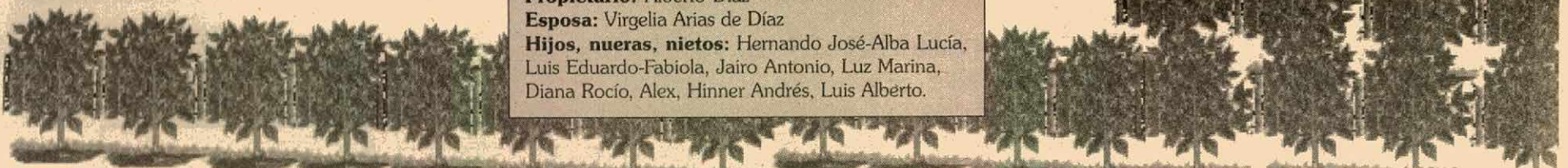
No son una familia rica económicamente, pero poseen una gran fortuna, la unión y el trabajo constante.

Don Alberto, a pesar de ser un abuelo, es quien lidera las actividades diarias. En la comunidad son reconocidos, además por la vocación de servicio y el apoyo que siempre le han brindado al gremio cafetero.

Ellos son ejemplo de vida para los pesimistas. Veamos algunas fotos de El Bosque, la empresa de los Díaz-Granados.



Finca: El Bosque
Municipio: Fresno
Vereda: Paramillo
Propietario: Alberto Díaz
Esposa: Virgelia Arias de Díaz
Hijos, nueros, nietos: Hernando José-Alba Lucía, Luis Eduardo-Fabiola, Jairo Antonio, Luz Marina, Diana Rocío, Alex, Hinner Andrés, Luis Alberto.



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 117, el ganador fue **Jairo Capera Guzmán**, de la vereda El Mirador en el municipio de Planadas.

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

Nuevos Consejos de Administración de las Cooperativas de Caficultores

Cafisur

Principales

Comité de Cafeteros
César Eladio Campos Parra
Héctor José Moreno
Pablo Antonio Velásquez
Cesáreo González Sánchez
José Ducardo López
Plácido Eslava Suárez
Daniel Másmela Montero
Angel María Suárez Cardozo
José Reinaldo Ramírez Gómez
José Domingo Ortiz García
Olivo Rodríguez Díaz
Martha Cecilia Pérez

Cafidolores

Principales

Comité de Cafeteros
Gentil Fierro
Primitivo Espitia
Román González
Rubén Suaza

Suplentes

Ricardo Flórez
Emiro Peña
José Eliécer Gaitán
Germán Osorio
José Víctor Aya

Cafilíbano

Principales

José S. Triana
Julio César Buitrago
Ferardino Coca
Guillermo Londoño
Gerardo Guzmán
Jairo Millán
Comité de Cafeteros

Suplentes

Milton Leonel Cortés
Gustavo Fernández
Angel María Rodríguez
Marco Tulio Vallejo
Enrique Avila
José Fidel Chacón
Sebastián Muñoz

Cafioriente

Principales

Comité de Cafeteros
Angel Herrera
Alcira Abril
Ever Pérez
José Antonio Bautista

Suplentes

Henry Chavarro
José Guevara
Evelio Girón
Hernán Ortiz
Pablo Emilio Pérez

Cencotol

Principales

Luis Javier Trujillo
Blas Hernández
Gentil Fierro
Simón Roberto Montejó
César Eladio Campos
Enrique Avila
Henry Chavarro

Suplentes

Marco Tulio Murillo
Orlando Morales Feria
Humberto Tafur
Sigifredo Mora
Angel María Suárez
Jairo Millán
Carlos H. González

Cafinorte

Principales

Comité de Cafeteros
Libardo Martínez
Marco Aurelio Navarro
Luis María Soto
Jaime Posada

Suplentes

Henry Grijalba
Guillermo Grijalba
Ramiro Lotero Ríos
Jesús Antonio Rojas
Gonzalo Hernández

Cafitolima elige a los miembros del Consejo de Administración por un periodo de dos años. Por tanto, aún continúa vigente el actual Consejo.

A la hora del tinto

Carta a un amigo

Por: Grupo de Instructores de Café.
Adaptación.

Querido amigo:

Te escribo porque tengo necesidad de decirte algunas cosas de mi vida que me pesan profundamente y que solamente tu puedes comprender.

No he tenido tiempo para escucharte, mucho menos para merecer tu amistad. Pero la verdad, siempre consideré que contigo no iba a poder hacer negocios. Ahora entiendo qué importante es tener amigos en la virtud y no solamente socios en la utilidad. Te confieso que me siento solo y que he comprendido que únicamente lo barato se compran con dinero, que un amigo sincero no tiene precio.

No tuve tiempo para amar a mis padres, aquellos ancianos que dieron su vida por mí. Aquel hombre que puso todo su esfuerzo para forjar en mí un ser de provecho y aquella mujer que tejió mi alma con su ternura y paciencia, que cuidó de mí hasta el fin de sus días y que siempre me concedió su comprensión y su perdón.

No tuve tiempo para estar cerca de mi hermano. Guardábamos tantas rencillas y diferencias a pesar de que fuimos concebidos en el mismo vientre. Se que me necesitaba pero nunca lo conquisté como amigo; pudimos haber sido entrañables compañeros.

No tuve tiempo para amar a mi pareja. Su ofrecimiento fueron su juventud y sus ilusiones. No tuve tiempo para darles la felicidad que buscaba cuando se unió a mí. Cuántas humillaciones y desprecios sufrió porque creí que no comprendía mi lucha y realización.

No he tenido tiempo para amar a mis hijos. Estuve siempre tan atareado en cosas importantes como el trabajo diario, la televisión y muchas ocupaciones, que los pequeños no entienden. Les debo las caricias que siembran la generosidad en el corazón de los niños.

No he tenido tiempo para amar a mi Colombia. Tierra a la que pertenezco. Tierra que todos los días me entregó sus frutos; lugar de oportunidades, de realizaciones, origen de mi hijos y de mi hogar.

No he tenido tiempo para amar mi profesión. La caficultura, el trabajo de mi tierra, es una profesión tan o más importante que otras. ¿Tendré tiempo para conocer y amar a mi gremio?, mi Federación de Cafeteros? Mi participación y responsabilidad como cafetero federado, ¿tendré tiempo de practicarlos?

Y ahora que tengo un poco de tiempo, pido perdón...A mi amigo querido. A mis padres entrañables y abandonados. A mi hermano, lazo de sangre olvidado. A mi esposa, parte de un sueño truncado. A mis hijos, parte de mi ser y tiempo que no ha de volver. A mi Colombia, tierra desgarrada y no cultivada. A mi profesión, la que no he explotado con eficiencia. A mi Federación, Empresa de los caficultores a la que no he brindado mi apoyo y participación.

Me arrepiento porque no tuve tiempo para amar.

Tolima Cafetero 118

11

HOROSCOPO



Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)

Del buen manejo que le de a su dinero depende su estado de ánimo. Organice sus gastos y mantenga siempre una sonrisa en sus labios.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)

Haga un plan que le permita continuar con su capacitación. Trate de aprender al máximo. El conocimiento sumado a sus capacidades le aseguran el éxito.

Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

No olvide dedicar unos minutos al día a la reflexión. Dele orden a sus pensamientos y medite sobre sus actuaciones presentes.



Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Disfrute de la esencia del amor. Diga lo que siente sin reprimirse en las palabras. El sol de los sentimientos le estará iluminando.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)

Sus amigos le respaldan sus decisiones. Siga adelante con sus proyectos y confíe en sus buenas capacidades.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)

Impulse sus proyectos y camine hacia la cima del éxito. Ilumine con una vela sus pensamientos para obtener claridad mental.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

Piense en las posibilidades de obtener utilidades con un negocio rentable. Es una época favorable para emprender nuevas actividades.



Escorpión

(Octubre 23 a Noviembre 21)

Respire el aire puro y llénese de buenos propósitos. Saque de su mente y de su corazón aquellos complejos que no le dejan dormir.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

Tenga paciencia y aprenda a esperar. Pronto empezarán a cambiar las cosas y mirará el futuro con mayor optimismo.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

Asista a reuniones con amigos. Haga que su vida sea mucho más agradable. Disfrute de los buenos momentos y renuévese espiritual y corporalmente.

Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

Es hora de pensar también en la familia. Dedique tiempo para compartir con sus familiares y olvide los problemas.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

Tome conciencia de sus responsabilidades. Asuma el control de su vida y organice todo aquello que se encuentra desbarajustado.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero

PISTAS

Esta feria del agro
esta llena de sor-
presas y tecnología
todo para producir
lo mejor del cam-
po. El stand más
visitado es el de la
Federación Nacio-
nal de Cafeteros.
Encuentre las pistas y
participe.

- 1- La máquina del beneficio ecológico.
- 2- Un árabe
- 3- Descanzando?
- 4- Qué modelo de guadaña
- 5- El cafecito de Coomersa.
- 6- La oveja más pequeña
- 7- De quien es este martillo?
- 8- Miren a la cámara
- 9- El equino de amarillo
- 10- El señor toro

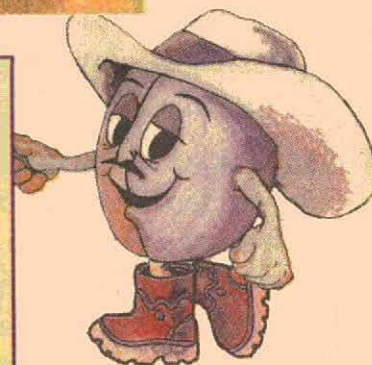
Nombre: _____

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.