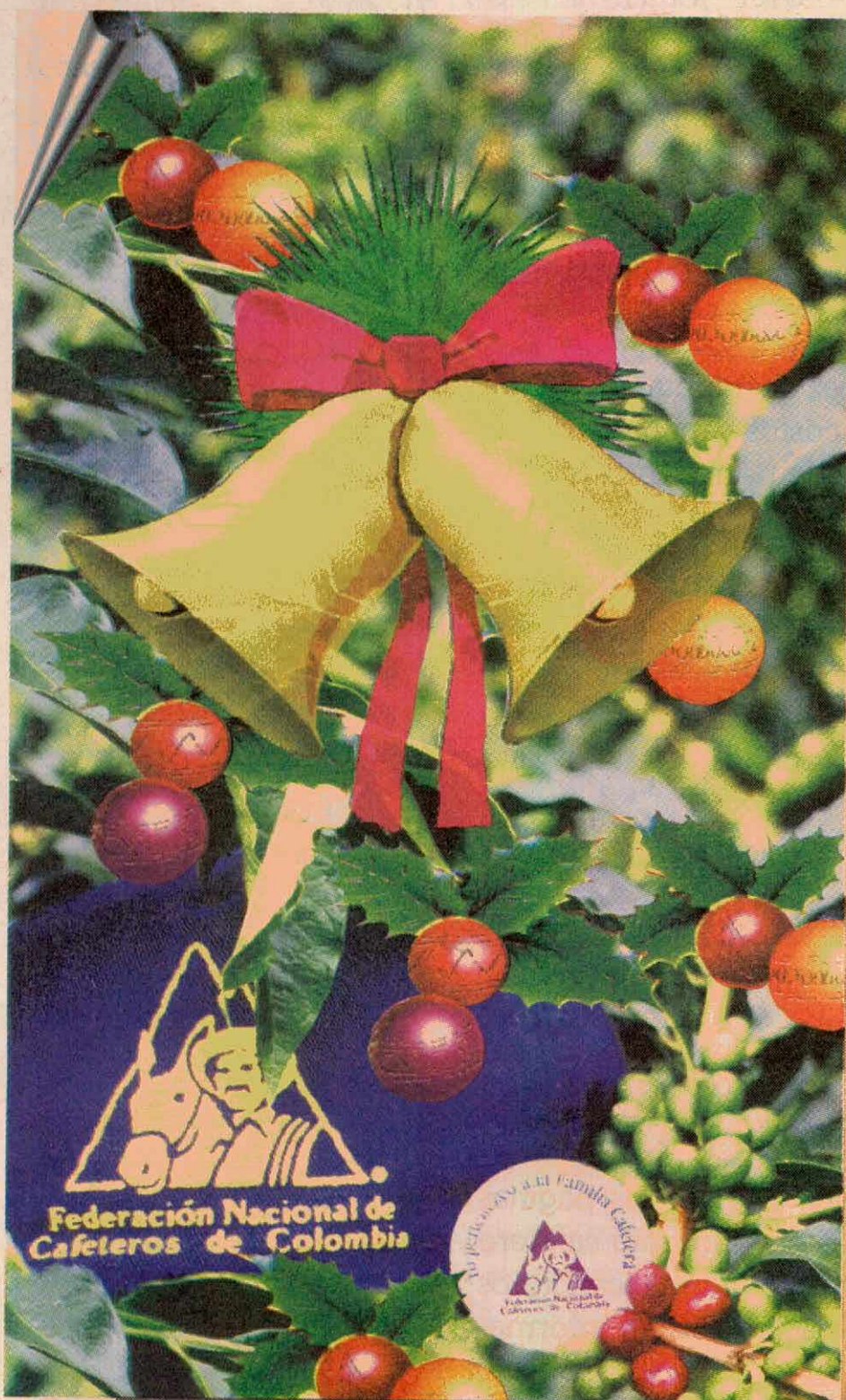


TOLIMA Cafetero

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Edición 114



Llega a nosotros otra
navidad
para pintar con alegría la
amistad fraterna,
la reunión familiar y las
esperanzas
de un mejor mañana.
Y se acerca un nuevo año
para
mirar con optimismo los
nuevos caminos que nos
han de conducir a la
armonía, la paz y la
prosperidad.
Feliz navidad para todos
nuestros lectores
es el deseo de TOLIMA
CAFETERO.

EDITORIAL

La mejor manera de convencer
a otros...es convencerse
primero a uno mismo!

Renato

La necesidad del cambio

Nos alistamos para recibir un nuevo año, bajo unas circunstancias difíciles para la industria cafetera. Como lo hemos dicho en repetidas ocasiones, es necesaria una reestructuración para lograr mayores niveles de eficiencia en el cultivo del grano con el fin de enfrentar la dura competencia en el mercado internacional.

Esta reestructuración es el principal objetivo de la Federación de Cafeteros y del actual gobierno, pues sólo así se podrá lograr una reactivación de este sector de la economía.

El cafetero debe convertirse en un empresario capaz de adoptar las tecnologías que le ofrece Cenicafé, producir con menos costos y mantener cafetales jóvenes y productivos, entre otras labores que le permitan subsistir con éxito.

Otro aspecto de crucial importancia es el relacionado con la educación de los productores cafeteros. Una buena noticia son los proyectos tendientes al fortalecimiento de la Escuela Nueva y Posprimaria. Nos urge recibir el nuevo milenio con una caficultura renovada, con cafeteros capacitados y con mentalidad de empresarios. No se trata de tener grandes cafetales, sino hacerlos productivos para vender café de calidad.

Estamos convencidos de que nuestros cafeteros están dispuestos a seguir por el camino del cambio, ese que les va a permitir alcanzar la máxima eficiencia en su cultivo.

Saludo de navidad

Llegamos a la última edición de este año. A través de nuestras páginas mostramos los aspectos más importantes sucedidos en el gremio cafetero del Tolima a través de 1998. Es nuestro deseo continuar comunicándonos todos los meses con los amigos cafeteros con nuevas secciones e información de mucho interés.

Ahora sólo nos resta desearles una especial fiesta navideña en familia y mucha prosperidad en el año venidero.

TOLIMA CAFETERO

Edición 114

**Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima**

1998

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

CARTA DEL DIRECTOR



Comienza ya la época de los balances. Por tanto, también nosotros hacemos un sumario sobre todo lo acontecido en este año que culmina.

Si bien el año fue difícil para la industria cafetera, de todas maneras podemos dar un parte positivo de las acciones desarrolladas por el Comité del Tolima.

Las obras programadas se han ido entregando a las comunidades cafeteras, quienes también han sido partícipes directas en la ejecución de las mismas. Tuvimos un acercamiento con algunas alcaldías municipales para realizar trabajos interinstitucionales. Lo mismo aconteció con el Fondo DRI y El Plante, con los cuales se firmaron importantes convenios para adelantar obras vitales para el sector rural cafetero.

En materia de comunicaciones, ampliamos nuestros espacios radiales para tener un cubrimiento total del departamento. Son cuatro programas que se transmiten de martes a jueves con gran aceptación y acogida por parte de los cafeteros que ya son asiduos oyentes. Este otro un servicio del Comité del Tolima para informar a la comunidad cafetera y, por tanto, se hizo un gran esfuerzo en la consecución de equipos adecuados para la óptima producción de los programas.

Por otra parte, el Servicio de Extensión ha venido trabajando arduamente en el programa de incentivo por renovación de cafetales, en el beneficio ecológico y en los demás aspectos de salud y educación, elementos necesarios para el desarrollo de los cafeteros y sus familias.

Tuvimos también unas elecciones cafeteras que demostraron el espíritu democrático de las cafeteros cedulados, lo que afianzó su compromiso con la Federación.

Estamos ahora planeando las acciones para el año venidero. Estas serán afines con la reestructuración cafetera, traducida en la eficiencia, la calidad y la mentalidad de empresario de nuestros productores.

Finalmente es mi deseo que esta navidad sea de mucha alegría y que 1999 sea el año de la paz y de la modernización.

Efraín Narváez Velásquez

Notas gremiales

Posesionado nuevo Comité Departamental

El pasado 3 de noviembre tomaron posesión lo nuevos miembros del Comité Departamental, quienes a su vez son los representantes del Congreso Nacional Cafetero.

El Comité está constituido por los doctores Alfonso Jaramillo Salazar, Cesar Eladio Campos, Jairo Francisco, Jorge García Orjuela; y los señores Humberto Tafur y Luis Javier Trujillo.

El periodo de este Comité es de 3 años, en los cuales se trabajará en beneficio de las comunidades cafeteras.

Congreso cafetero

Al cierre de esta edición se conocieron las principales alternativas que le permitirán a los cultivadores una mayor eficiencia en el cultivo del café, discutidas en el precongreso cafetero. En la próxima edición estaremos dando a conocer los principales acuerdos del Congreso Nacional Cafetero y la perspectivas para el año próximo.

TOMEMONOS Programa radial UN TINTO



Romance Stereo de Fresno: 93.5 FM Martes
Rumba Stereo: 94.3 FM Miércoles
Jasmar Stereo: 101.3 FM Jueves
La Voz del Tolima: 870 AM Viernes
6:00 a 6:30 a.m.

En Chaparral

Homenaje de la Federación de Cafeteros a Darío Echandía



El Ministro de la Cultura y el Fiscal General de la Nación, fueron los encargados de descubrir la efigie de Darío Echandía, ante cientos de Chaparralunos.

El parque de Chaparral quedó completo. Ahora luce el busto del Maestro Darío Echandía, como símbolo de vida ejemplar, para las presentes y futuras generaciones.

La Federación de Cafeteros hizo entrega de esta efigie con la presencia del Dr. Jorge Cárdenas Gutiérrez, gerente general. Asistieron también, Yezid Castaño, miembro del Comité Nacional de Cafeteros, el fiscal Alfonso Gómez Méndez y el ministro de la cultura, Alberto Casas Santamaría. Así mismo asistieron los directivos del Comité de Cafeteros del Tolima y otros invitados especiales.



«Los mejores recuerdos de mi infancia los tengo en los cafetales de Chaparral. Mis antepasados fueron cafeteros.»

Darío Echandía

La placa conmemorativa expresa el homenaje de la Federación de Cafeteros al expresidente de la República Darío Echandía. Los doctores Jorge Cárdenas Gutiérrez y Yezid Castaño, fueron quienes descubrieron dicha placa.





LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

SANTA FE DE BOGOTÁ, D.C. 1998

PUBLICACIÓN DE LA DIVISIÓN DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO SOCIAL

TARIFA POSTAL REDUCIDA
No. 040 DE ADPOSTAL

NÚMERO 78

NUESTRA FAUNA

EXHIBICIONISTA POR NATURALEZA



El Pavo Real, es el nombre común que reciben tres miembros de la familia del faisán: el indio, el japonés y el pavo real del Congo.

Esta ave galliforme, es oriunda de los bosques altos de la India y Ceilán, su largo cuello es brillante; verde y negro en el dorso y las alas.

Sus plumas suelen ser verdes y doradas, adornadas con marcas en forma de ojo, de un rico colorido, llamado azul real, que los machos pueden erguir y abrir en abanico en sus rituales de cortejo.

En algunas partes del mundo, poseen un carácter sagrado, gozando de cuidado y protección especiales.

Los pavos reales construyen sus nidos en el suelo o en las ramas bajas de los árboles.

En estado salvaje, las aves subsisten por medio de una dieta omnívora compuesta de gusanos, insectos, serpientes pequeñas y semillas.

Actualmente se cría casi exclusivamente para adorno de parques y jardines abiertos, pues en cautiverio resulta molesto por sus desagradables chillidos y sus hábitos destructores.

LLEGÓ LA COSECHA



SIGUE...

NUESTROS VALORES

MI COMPROMISO CON LA TIERRA

Somos las personas quienes tenemos la capacidad y la responsabilidad de decidir sobre la calidad del medio ambiente en que queremos vivir.

Eso nos compromete a fortalecer la búsqueda de una cultura ecológica personal, ligada al medio en que vivimos, que parta del lugar que habitamos y de los recursos naturales que tenemos al alcance.

Todos somos responsables de preservar esos recursos y procurar que la tierra no siga deteriorándose. La naturaleza, aunque parezca infinita se agota, y aunque creamos que durará mucho tiempo, la verdad es que debemos prepararnos para dejarles a las nuevas generaciones un espacio vivo y rico, y mientras habitemos la tierra, contribuir todos los días a enriquecerla, sin hacerle daño.

Asumamos la responsabilidad de conocer la relación que existe entre nosotros y el medio ambiente, y cuidemos los ríos, los árboles, la fauna que aún tenemos cerca. Muchas veces somos agresivos con la tierra, y pensamos que la propiedad nos da derecho a hacer de ella lo que queremos, sin considerar que podemos producir sin destruir. Busquemos alternativas y seamos amables con nuestro medio ambiente, para vivir mejor y conservar el ecosistema que aún está vivo.

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

COMITÉ EDITORIAL
Edgar Echeverri Gómez
María Teresa Moncada Leongómez
Carlos Alberto Saldías Barreneche

DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

ARTES E ILUSTRACIÓN
Jairo Hernández
Ernesto Franco

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

PRODUCCIÓN
Sancho S.A.

DESDE ENERO DE 1999, SE DESCONTARÁ EL 1% DEL PRECIO DE SUSTENTACIÓN, POR CADA 1% DE GRANOS BROCADOS QUE EXCEDA EL 5.5% DE DEFECTOS.



ASÍ ES COLOMBIA

CARBÓN EN EL DESIERTO



En el Departamento de la Guajira al nororiente del municipio de Barrancas se encuentra El Cerrejón, famoso por sus reservas de carbón.

Este cerro tiene una altura de 800 metros sobre el nivel del mar y de él se extraen 15 millones de toneladas del mineral al año.

Gracias a esta producción, Colombia está ubicada entre los cinco primeros lugares como exportador de carbón mineral a nivel mundial.

Las explotaciones del mineral se hacen mediante un contrato de asociación entre CARBOCOL e INTERCOL, filial de la empresa transnacional EXXON.

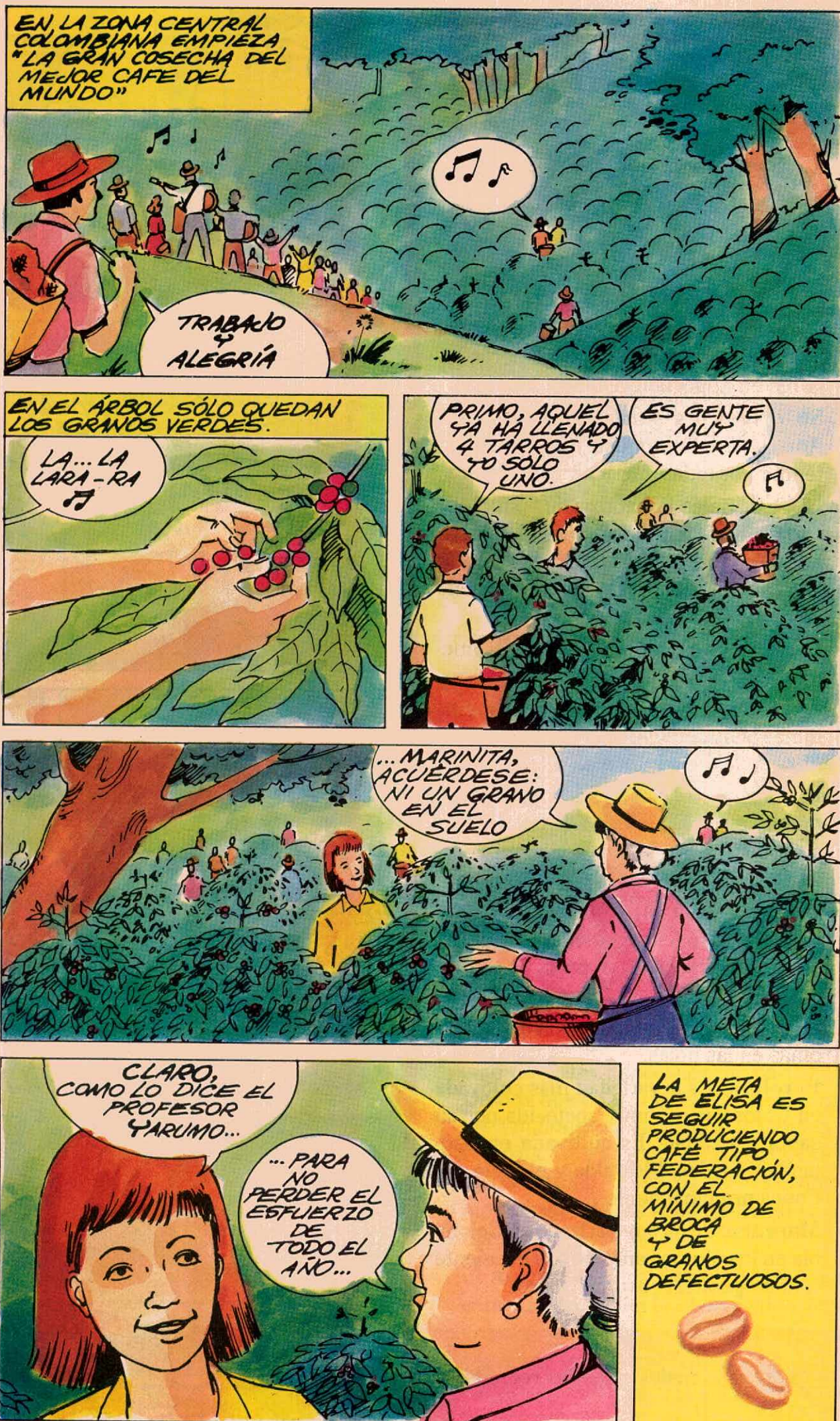
El carbón del Cerrejón se caracteriza por su alta calidad y la excelente infraestructura instalada, garantiza el suministro oportuno.

Cuenta con su propio sistema de transporte: una línea férrea y un puerto para exportarlo directamente a Europa, América y el Lejano Oriente.

El ferrocarril tiene una longitud de 150 kilómetros, que atraviesa el desierto, desde las minas hasta Bahía Portete, donde se encuentra ubicado el puerto carbonífero Simón Bolívar, considerado el más importante de su tipo en América Latina.

El carbón que se extrae de esta zona se utiliza en el sector eléctrico e industrial.

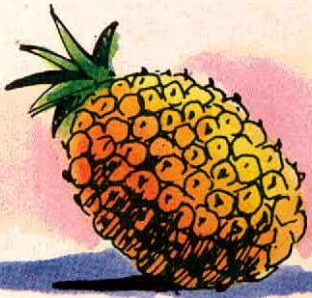
Un día menos, una arruga más.



SIGUE...

NUESTRA FLORA

LA PIÑA



La piña es una fruta tropical que junto al banano, ocupa uno de los primeros lugares en importancia a nivel mundial.

Su origen es suramericano, de la Amazonía y Orinoquía, y de allí se extendió por toda América y el mundo.

Los españoles la bautizaron "piña" por su parecido con la fruta del pino, pero su verdadero nombre, de origen Guaraní, es Ananá, de donde proviene su nombre científico.

Pertenece a la familia de las Bromeliáceas.

Es una fruta rica en carbohidratos, vitaminas y minerales, aportando también fibra en la dieta humana.

La mayor utilización de la piña en el mundo es en la industria de enlatados y su principal producto, la piña en rodajas.

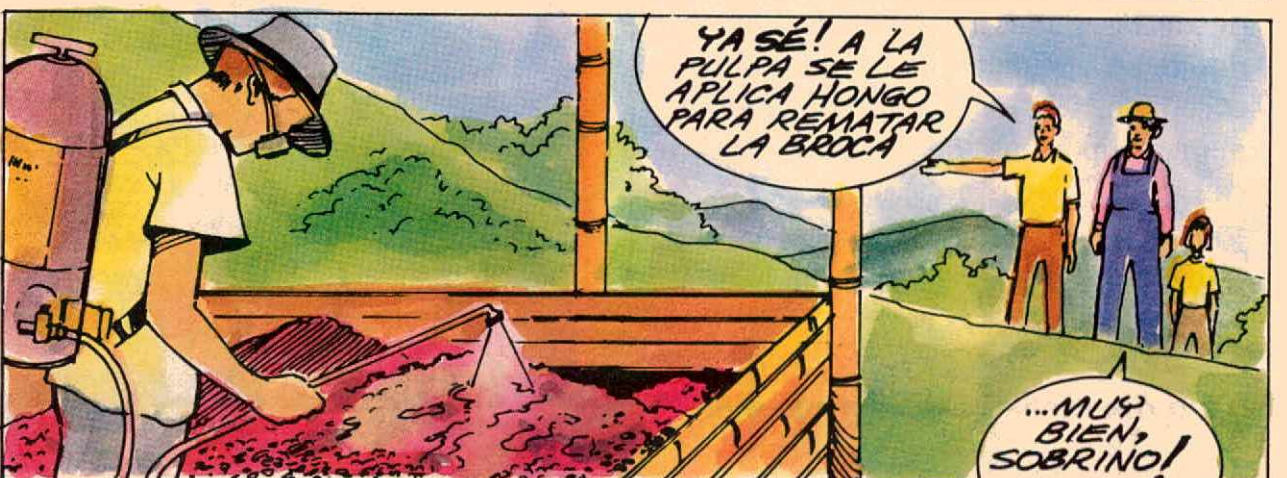
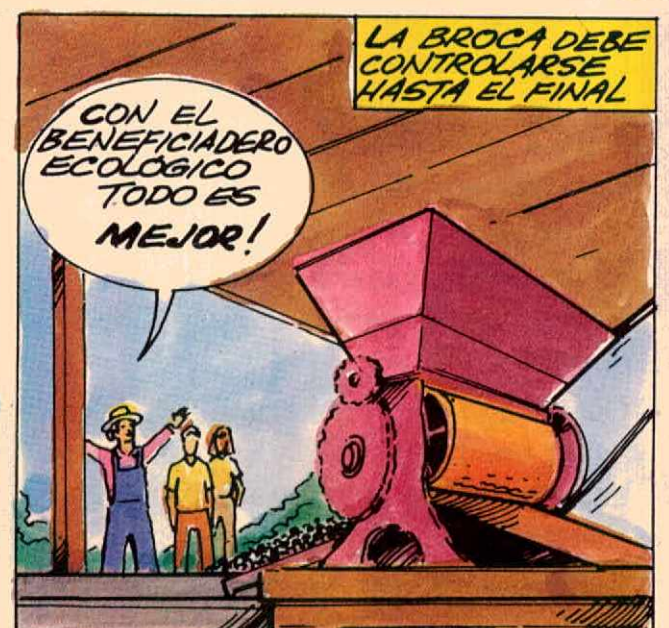
Debido a su amplia distribución y cultivo, existen muchas variedades y selecciones regionales en el país:

Cayena Lisa: Es la variedad comercial más cultivada en el mundo. No tiene espigas en las hojas.

Perolera: Es la variedad más cultivada en Colombia. Es muy apetecida por su sabor y calidad. Es cultivada en Santander, Caldas, Risaralda y el Valle del Cauca principalmente.

Manzana: Se ha popularizado en Colombia en los últimos años por su excelente calidad para el consumo fresco.

A grandes males, grandes remedios.



SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

CARTA DE GERENCIA

CAFÉS ESPECIALES: REALIDAD E IMAGEN ANTE EL MUNDO



El gran activo del café colombiano es su merecida fama de ser uno de los mejores del mundo. Por esta razón, la Federación Nacional de Cafeteros siempre con la consigna de la calidad, impulsa movimientos y estrategias como en el caso de los Cafés Especiales, un segmento del mercado que crece en forma segura.

Bajo el amparo del "100% café colombiano", nuestro producto bandera a partir de su homogeneidad puede ofrecer diversos matices especialmente de orígenes geográficos muy claros. La leyenda del café colombiano continúa.

Para desarrollar este tema que genera tanto interés entre los caficultores, hemos invitado al doctor Roberto Vélez Vallejo, Director de la División de Proyectos Especiales de Mercado de la Federación.

¿Qué son los Cafés Especiales?

Es muy complejo poder definir exactamente lo que son los Cafés Especiales porque cada uno tendría su propia percepción, pero sí podría resaltar 4 grandes condiciones que pueden juntarse dentro de una definición.

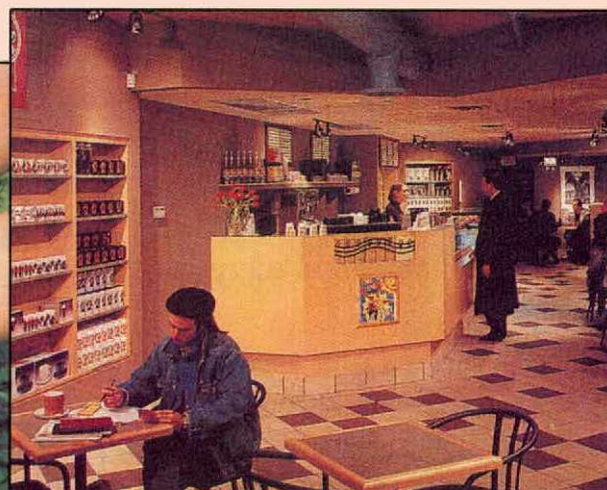
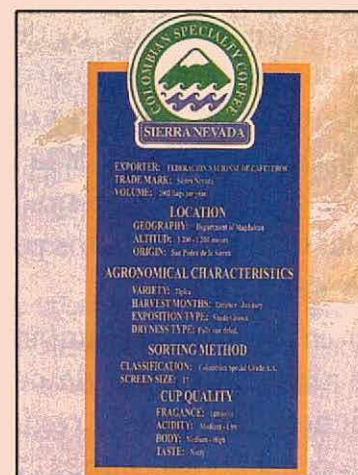
Son cafés escasos; tienen un origen geográfico claramente determinado; tienen una preparación especial desde el punto de vista de la trilla y de la cantidad de defectos. Finalmente lo que los hace espe-

ciales, es que son aquellos por los que el comprador o consumidor está dispuesto a pagar un mayor precio.

Lógicamente, el café especial debe tener una consistencia en sus calidades y cualidades a través del tiempo.

¿Qué tan amplio es el mercado mundial de los Cafés Especiales?

No hay una cifra exacta de cuánto pueda ser el mundo de los especiales. La Asocia-



El Café de Colombia, siempre especial.

ción de Cafés Especiales de los Estados Unidos nos habla de una cifra cercana a los 3 millones de sacos que se venden en ese país. En el Japón podría hablarse de medio millón de sacos y en Europa el movimiento de los especiales apenas comienza.

El mercado de los Estados Unidos crecerá y seguirá siendo el más importante; creería que en Europa empieza un movimiento importante debido a que las empresas de Estados Unidos la están mirando como un mercado interesante.

Esta conciencia mundial de la calidad del café nos beneficia mucho a nosotros y entonces lo que debemos es seguir acompañando a cada uno de los mercados en su desarrollo.

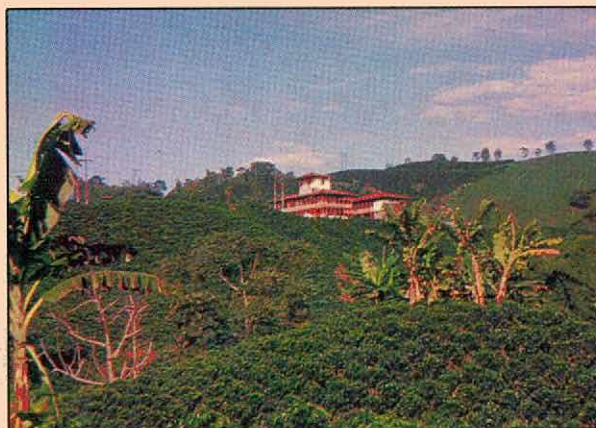
Es bueno aclarar que dentro de los Cafés Especiales hay varias categorías: Una es la de los cafés saborizados, que por lo general es café colombiano al que se le impregnan unas resinas o aceites que le dejan al producto final un sabor y olor característicos. Puede ser de vainilla, fresa, chocolate, nuez, entre otros.

Así se capta nueva gente hacia el consumo de café. En Estados Unidos se volvió usual obsequiarlo como regalo o consumirlo luego de las cenas.

Otra categoría es la de los cafés de origen, productos que provienen de zonas muy particulares, muy clásicas y reconocidas como productoras de muy buen café. El "padre" de esta gama es el "100% café colombiano".

La tercera categoría en el mundo de estos cafés es la de los llamados orgánicos, por los cuales hay mucho interés en Colombia y que representa sólo un 5% del mercado de los especiales. Y la otra está compuesta por los descafeinados y los cafés de alta tostión, utilizados para hacer expresos y capuchinos.

En Colombia le estamos apuntando especialmente a aquellos cafés de origen, cafés que vienen de una sola región y que tienen una consistencia y unas características propias.



Montañas de Colombia, las montañas del mejor café del mundo.

El caficultor que aspire a estar en estos nichos del mercado para buscar un mejor precio, debe tener un convencimiento propio de que va a manejar y mantener una tecnología totalmente amigable con el medio ambiente y el suelo. Esa es una forma de vida.

¿Cómo participa Colombia en este mercado de los especiales?

Colombia participa de una manera preponderante y somos reconocidos en el



El caficultor colombiano siempre con la consigna de la calidad.

¿Qué posibilidades reales tienen los cafés orgánicos?

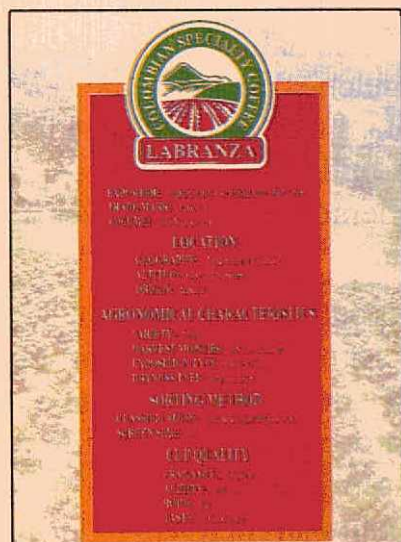
Es un mercado pequeño que aunque crece a buen paso, es una realidad muy pequeña. En estos días la OIC hizo una encuesta entre las diferentes entidades especializadas sobre el monto certificado el año pasado, y la cifra apenas llegó a 150 mil sacos a nivel mundial, una cantidad mucho más pequeña de lo que todo el mundo hablaba en el mercado de los orgánicos.

Yo creo que es una aspiración válida de las comunidades que quieran producir café orgánico, pero considero que más bien se trata de una manera de ver la vida y no de un negocio particular para buscar más pesos.



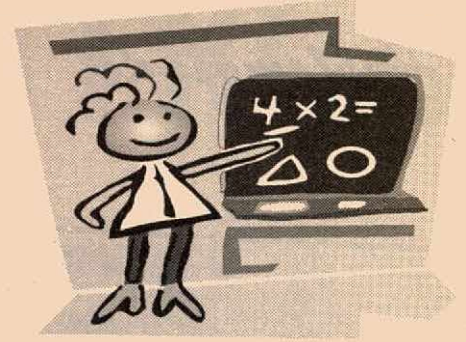
mundo de los Cafés Especiales. En Estados Unidos, donde tienen cifras claras, nuestro café constituye el 40% del mercado.

Podría decirse que casi todo el café colombiano genérico es un café especial. Primero porque hay un estándar mínimo de calidad, y por debajo de ese estándar no se exporta, y segundo porque el café colombiano ha logrado posicionarse gracias a las campañas de la Federación



Viva NUESTRA ESCUELA

Reconocimiento a los maestros rurales



V Premio de Pedagogía Rural

Por: Luis Alberto Cabrera P.

Con el apoyo del Comité de Cafeteros del Tolima, la Secretaría de Educación Departamental y la Corporación Universitaria de Ibagué Coruniversitaria, se realizó el pasado 20 de noviembre en el Centro de Convenciones Alfonso López Pumarejo el V Premio Departamental de Pedagogía Rural organizado por Prohaciendo, a través de su proyecto de Apoyo a la Educación Básica Rural ¡Viva Nuestra Escuela!.

Para este año, se inscribieron ocho experiencias, provenientes de siete veredas tolimeses donde los docentes plasmaron en un escrito sus propuestas pedagógicas y comunitarias. El jurado Calificador conformado por Gloria Calvo, docente investigadora de la Universidad Pedagógica Nacional; Armando Duque, docente de la Universidad del Tolima y Francisco Parra secretario de Educación municipal, tuvo en cuenta para la selección de las tres mejores experiencias criterios como: Experiencia inédita y propia al área rural del departamento, fundamentación teórico-metodológica, originalidad, creatividad y vigencia; replicabilidad en otros espacios, impacto pedagógico y relevancia social.

Las experiencias seleccionadas fueron, el primer lugar; "Para que Alfredo vuelva a ser niño", autora María Elida Parra, docente de la escuela Marco Fidel Juárez de la vereda San Jerónimo de Casablanca, el segundo puesto, "La contextualización un punto de partida ganar sentido de pertenencia", autores Ruby Constanza Urrutia, Doris Henao y José Sidney Sánchez, docentes del Colegio Francisco Hurtado de la vereda de Junin en Venadillo y el tercer puesto lo ocupó "Juego, leo y aprendo con las Fábulas de Rafael Pombo", autora Jhobana Arias Cubillos, docente de la Concentración Mixta la Sierra en el municipio de Lérída.

Los tres ganadores fueron premiados por el Comité de Cafeteros con 350 mil pesos a cada uno y con la publicación de sus trabajos en un libro que se editará el próximo año y que lo complementará por sugerencia del jurado, dos experiencias más, tituladas: "Fortalecimiento democrático en el quehacer educativo de los personeros estudiantiles como miembros activos de las instituciones", autor Drigelio Ascencio Roa, vereda la Luisa de Rovira y "De una experiencia ecológica hacia una vivencia ambiental", autor Miguel Angel Henao, vereda Piedecuesta municipio de Falan.

Así mismo, la Coruniversitaria por medio del Centro de Didáctica y Pedagogía CEDIP, otorgó una beca para 1999 a María Edilma Parra, ganadora del primer puesto para participar en uno de sus programas de diplomados en las áreas pedagógicas de: Ecología, filosofía, proyectos y cultura de la prevención.



Por otra parte, una colección de 107 libros donada por: la Fundación Alberto Merani, el Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura y las artes del Departamento del Tolima, la Corporación para el Desarrollo de la Educación Básica, el Instituto para el Desarrollo de la Democracia Luis Carlos Galán y la Fundación FES, fue distribuida entre los participantes.

Finalmente, en el acto de premiación se presentó el libro titulado: Experiencias pedagógicas IV Premio Departamental de Pedagogía Rural donde recopila cuatro de los 14 trabajos presentados en el año anterior.

En 1999 los maestros tendrán nuevamente un espacio donde se les reconocerá su trabajo como forjadores de los niños y comunidades rurales del departamento del Tolima.

Viva
NUESTRA
ESCUELA



Hablemos del

Sat

Por: Santiago Prada



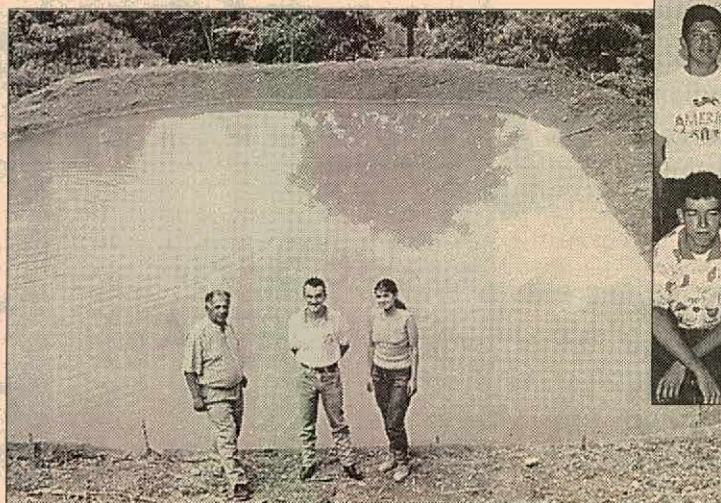
Grupo folclórico SAT La Guaira, Nivel Práctico

Encuentros de grupos SAT del norte del Tolima en Líbano

El 27 y 28 de octubre de 1998, nos reunimos con los grupos SAT Santa Teresa y La Guaira del municipio de Líbano y los grupos SAT Paujil, La María, Pomponá, Muleros y Olimpo, aproximadamente 75 estudiantes con los cuales visitamos la Granja El Inciensal donde el Dr. Edgar García nos explicó los objetivos y manejo que se está dando al hato lechero; también tuvimos la oportunidad de integrarnos con los estudiantes del Cecaif en un encuentro cultural y deportivo, donde los participantes sobresalieron por la fraternidad, el compañerismo y las ganas de compartir con los demás sus potencialidades.

A todos los participantes en dicho encuentro, mis felicitaciones por el esfuerzo y entrega que pusieron en dicho evento, y a la vez aprovecho para invitar a los grupos SAT de los diferentes municipios del departamento, para que el año entrante en cada municipio realicemos estos encuentros, los cuales sirven para conocernos un poco más, aprender de los demás participantes y llevar ideas nuevas a nuestros grupos, lo cual contribuirá a hacer cada vez más dinámico y productivo el proceso educativo.

Estanque piscícola de propiedad del estudiante Jhon Alexander Castañeda, acompañado del profesor José Raúl Ospina.



El Programa SAT tuvo invitado especial

Me es muy grato compartirle a la familia SAT que del 7 al 11 de septiembre tuvimos la fortuna de recibir en nuestro departamento al Licenciado José Raúl Ospina, Director de la Colonia Escolar La Enea, la cual funciona en Manizales, gracias al convenio Comité de Cafeteros, Ministerio de Educación Nacional y la Secretaría de Educación del departamento de Caldas. El objeto de su visita era conocer la experiencia SAT en el Tolima y después de realizada la evaluación determinar con el Comité de Educación la posibilidad de implementar el programa en el sector rural del Departamento de Caldas.

Para lograr tal objetivo estuvimos en las oficinas del programa SAT en Prohaciendo, Ibagué, conociendo el manejo administrativo y aprovechamos la oportunidad para que conociera el Programa Viva Nuestra Escuela; también estuvimos en el municipio de Líbano, conociendo los programas del Cecaif (Multiplicadores en Bienestar rural y Empresarios Cafeteros) y visitando los grupos SAT La Guaira y Santa Teresa, lo mismo que las fincas de los estudiantes.

Quiero aprovechar la oportunidad para felicitar a los estudiantes SAT de los dos grupos, pues en el recorrido realizado se pudo percibir como se están apropiando del programa no sólo para ser bachilleres, sino que fue muy grato observar como todos tienen proyectos agropecuarios en sus predios y a la vez están llevando los registros de costos e ingresos.

Se pudieron observar estanques piscícolas, cría de cerdos, pollos de engorde, gallinas ponedoras y policultivos donde están aplicando los conocimientos adquiridos dentro del programa.

Galpón con 65 pollas ponedoras de propiedad de las hermanas Claribeth y Yaneth Ramírez



Grupo SAT Santa Teresa del municipio de Líbano, Nivel Práctico en Bienestar Rural.

TIERRADENTRO. SANTA TERESA

Por la paz y el Progreso



Tierradentro y Santa Teresa son dos comunidades cafeteras del Líbano Tolima. Tienen características en común. Su pasado ha sido de progreso y de gran significación económica para la región. No son ajenos a la difícil situación económica y de orden público que vive todo el país. Sin embargo, se identifican plenamente en un mismo ideal, y por eso están unidos para lograr el desarrollo de años anteriores con base en el trabajo en equipo, la armonía, la tolerancia. En las fincas cafeteras se trabaja con el esquema de la producción tecnificada, la diversificación, la organización administrativa, la calidad. La broca es problema superado.

El equipo periodístico de Tolima Cafetero y Tomémonos un Tinto compartió dos días con estos cafeteros y comprobó que las comunidades unidas pueden lograr las metas que se proponen. Fueron días de fiesta, de compartir, soñar y planear entre amigos. Fue ver el apoyo institucional del Comité de Cafeteros, a través de un grupo dinámico y entusiasta del Servicio de Extensión. La Cooperativa de Caficultores del Líbano, Cafilíbano, con la presencia de sus directivos y equipo de Fomento y Desarrollo Social, el Comité Municipal de Cafeteros y la Alcaldía, también se vincularon a esta jornada.

A las comunidades aquí representadas, gracias por la hospitalidad y el entusiasmo demostrado. Ahora veamos lo que sucedió en esta visita.

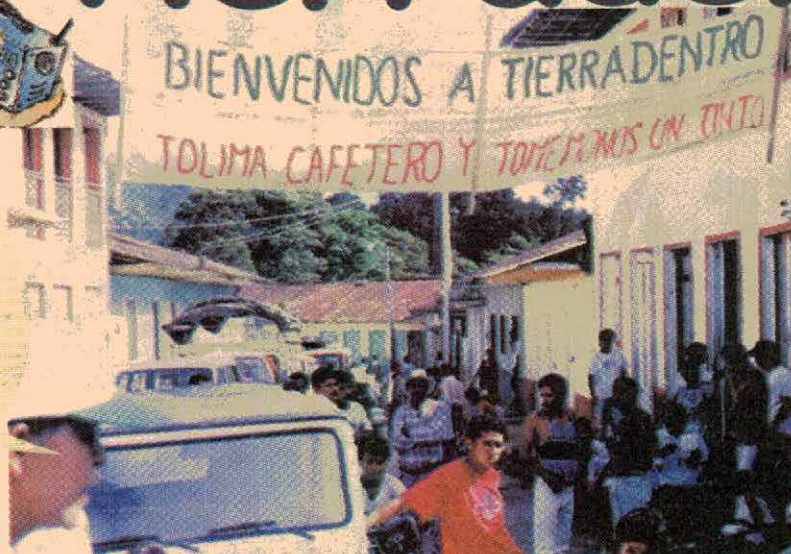


TOMEMONOS UN TINTO



Tierradentro

Lo primero la bienvenida a los invitados



Mensajes de paz, tolerancia y convivencia



Nosotros no hicimos nada, todo el trabajo es de ustedes, de la comunidad. Tierradentro se merece lo mejor



Profe, estamos muy juiciosos y atentos a la programación

Y así fue. Iniciaron los concursos y no podía faltar don Juan Valdes



Ningun burro de Tierradentro nos puede ganar

Ellas hicieron muy bien su papel. Recibieron almuerzo y cachucha



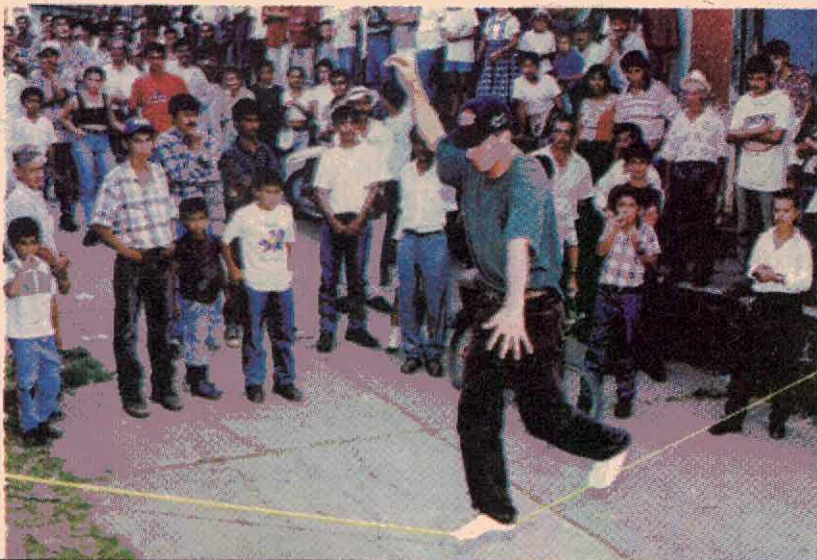
Para información de todos ustedes, el Líbano ha sido uno de los municipios más prósperos del Tolima. El desarrollo de la industria cafetera de años atrás permitió la conformación de grandes empresas y fábricas que generaron desarrollo y progreso a esta región. En Tierradentro este auge también se vivió con fábricas de velas, jabones y gaseosas. El deseo de sus habitantes es retomar todas estas buenas cosas del pasado para un presente y futuro mejor.



Con nuestro ejemplo motivamos a los jóvenes para cultivar también la cultura popular



Lunita consentida colgada del cielo, como un farolito que puso mi Dios para que alumbraras las noches...



Y ahora, directo del circo de Moscú, el acto más peligroso, el paso por la cuerda floja



Mueva esos pies bien que están aplaudiendo

Pues que dejen de aplaudir porque no me quiero mover



Trove, trove compañero que nos están fotografiando

Trovando, trovando estamos llegando



La Cooperativa, además de las lechonas, prestó sus instalaciones y su grupo humano para esta fiesta.



Beneficio Ecológico amigo, para el café

¿Y cuál es mi beneficio?



Somos el grupo de la Honda con música, trova y hasta con el gobernador a bordo, no podíamos faltar.



Bravo, uno de los mejores tiempos en este concurso de arriería es el mío.



Fue el otro punto de encuentro con la comunidad. También buscan la paz, el progreso y el desarrollo. La fórmula es la misma. Unión y el trabajo en equipo.



El colegio Santa Teresa se lució. Con un desfile desde las afueras del pueblo, a los visitantes recibió.



La alegría de las niñas con sus juegos ritmicos, a todos contagió



Los pequeños con sus trajes típicos, también participaron de esta fiesta



No somos banda de guerra, somos la Banda de Paz de Santa Teresa.



Viva Colombia, viva Santa Teresa, viva la tolerancia y la paz



Desde el hogar infantil saludamos a los amigos del Comité



Oiga mimo, hacia adelante es que miramos. El progreso y la paz es lo que queremos

La música, las coplas y la trova nos hacen gozar.

Será que me puedo levantar ya?



Danzas, con sabor tropical

Agradecemos a todas las personas y entidades que se vincularon a esta jornada. Entre ellos: Seccional Líbano, Cafilíbano, Alcaldía, Evelio Buenaventura, José Miller Castillo, Luis Olincer Torres, Efraín Rodríguez, Uriel Rodríguez, Edilberto López y Jesús Ignacio Jiménez

Diseño, redacción y fotografía: Ismael Cocomá, Juan Pablo Castro.

Posesión del Comité de Planadas



El pasado 6 de noviembre se posesionó el Comité Municipal de Planadas. El nuevo presidente es el señor Jairo Capera, y el vicepresidente el señor Jorge E. Repizo. En la foto aparecen tanto los miembros salientes como los entrantes, junto al Sr. Humberto Tafur, miembro del Comité Departamental, la jefe Seccional y la Secretaria de dicho Comité.

El Comité Municipal de Cafeteros de Planadas *«arrancó con las pilas puestas, con un solo objetivo como es el de servir a todos los cafeteros, quienes depositaron su voto de confianza eligiendo a sus representantes en los comicios cafeteros.»*

De la comunicación recibida por parte del Comité Municipal de Planadas, extraemos los siguientes apartes:

«Felicidades a todos nuestros amigos caficultores y gracias por ese voto de confianza. Continuemos unidos todos en una sola familia, la familia cafetera, para que sigamos siendo productivos y lleguemos como hasta hoy lo hemos hecho: primeros en cedulação, primeros en participación democrática y qué bueno poder decir mañana que somos los primeros en producir café de calidad en el Tolima.»

Un sincero saludo de amistad en esta navidad, que Dios nos bendiga y pronto llegue la paz.»

Homenaje póstumo



Efraín Rodríguez hace un homenaje póstumo al señor Gilberto Alarcón, quien fuera un gran líder cafetero de la vereda Horizonte en el municipio de Líbano.

Gilberto Alarcón contribuyó con TOLIMA CAFETERO con algunas caricaturas que fueron publicadas.

A toda su familia le expresamos el sentimiento de pesar.

*«No es un adiós sino un hasta luego
porque siempre vivirá en todos nosotros
que lo conocimos y admiramos por su
capacidad de liderazgo, respetabilidad
cooperativismo e ideología.»*

*Sus manos, aquellas inquietas,
crearon un sinnúmero
de caricaturas que no habían sido
diseñadas para el trabajo burdo*

*El Todopoderoso dispone de un lugar
especial para aquellos que como Gilberto
dejaron una huella en este mundo efímero
en el que cada uno se labra
su propio destino.»*

Efraín Rodríguez

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

Si se inscribió en el programa de Renovación de Cafetales, realice la labor correspondiente para que el técnico verifique y usted pueda recibir el dinero correspondiente.

Curso de Empresarios Cafeteros

Centro Cafetero de Capacitación Rural - Cecaf
Comité de Cafeteros del Tolima-Prohaciendo

Objetivo del curso:

Capacitar a jóvenes campesinos en aspectos técnicos y administrativos para el manejo eficiente de la finca cafetera, con mentalidad empresarial.

Áreas de formación académica:

*Lectorescritura *Matemáticas *Administración
*Proyectos de Inversión *Mercadeo agropecuario
*Aguacate *Cacao *Café *Caucho *Lombricultura *Frijol
*Hortalizas *Maíz *Plátano *Piscicultura *Ganadería
*Especies menores *Mecánica Cafetera *Ecología
*Desarrollo Humano *Recreación y deportes
*Expresión Artística.

Requisitos:

-Sexto grado de educación básica
-Vocación para el trabajo en el campo.
-Ser preseleccionado por el Comité de Cafeteros o la Cooperativa de Caficultores de la zona.
-Presentar entrevista en el Cecaf y ser admitido.

Documentos:

-Certificado médico de buena salud.
-Registro civil de nacimiento.
-Cuatro fotos tamaño cédula.
-Fotocopia de la cédula o T.I
-Certificado de quinto grado aprobado.

Equipo:

Cobijas, sábanas, fundas, elementos de higiene personal, candado mediano, ropa deportiva, útiles escolares.

Duración:

Cinco meses interno en Cecaf y seis meses de práctica en la zona rural de residencia, desarrollando un proyecto productivo, previamente aprobado en el Cecaf.

Inversión:

Pensión Mensual \$35.000.00 durante su estadía en el Cecaf.

Inscripciones:

Comités Municipales de Cafeteros o Cooperativas de Caficultores.

Curso de Multiplicadores de bienestar rural

Centro Cafetero de Capacitación Rural - Cecaf
Comité de Cafeteros del Tolima-Prohaciendo

Objetivo del curso:

Capacitar a jóvenes campesinos para que realicen en sus respectivas comunidades, un trabajo de promoción y desarrollo social con las familias de su entorno, para que logren un nivel de vida digna y productiva.

Áreas de formación académica:

*Nutrición *Preparación de alimentos *Salud Básica
*Estimulación temprana *Preescolar *Administración de fincas *Comunicaciones *Educación sexual
*Desarrollo humano *Recreación y deportes
*Horticultura *Artesanías *Confecciones *Ecología
*Expresión artística

Requisitos:

-Quinto grado de educación básica.
-Vocación para el trabajo comunitario.
-Ser preseleccionado por el Comité de Cafeteros o la Cooperativa de Caficultores de la zona.
-Presentar entrevista en el Cecaf y ser admitido.

Documentos:

-Certificado médico de buena salud.
-Registro civil de nacimiento.
-Cuatro fotos tamaño cédula.
-Fotocopia de la cédula o T.I
-Certificado de quinto grado aprobado.

Equipo:

Cobijas, sábanas, fundas, elementos de higiene personal, candado mediano, ropa deportiva, útiles escolares.

Duración:

Diez meses interno en Cecaf y un año de práctica en la zona rural de residencia, realizando talleres de capacitación con la comunidad, multiplicando los conocimientos recibidos.

Inscripciones:

Comités Municipales de Cafeteros o Cooperativas de Caficultores.

Iniciación de los cursos: Febrero 2 de 1999

Informes: Tel 564164 Líbano

que han hecho que el consumidor lo reconozca y lo perciba como un café con características distintas al resto.

En los Estados Unidos se le reconoce al Café de Colombia y al programa "100% café colombiano" como el gran precursor del mundo de los Cafés Especiales.

Fuimos los primeros en hablar sobre un origen, en destacar las características particulares de ese origen, en obtener el reconocimiento del consumidor y su disposición a pagar un mejor precio.

¿Del total de las exportaciones colombianas de café, qué porcentaje es de especiales?

No hay datos claros, en la medida en que el café no sale de aquí como café especial. Presentaciones que exporta Colombia como el café supremo, un grano un poco más grueso, en gran parte va directamente al mundo de los especiales, pero habiendo salido de aquí simplemente como un café excelso.

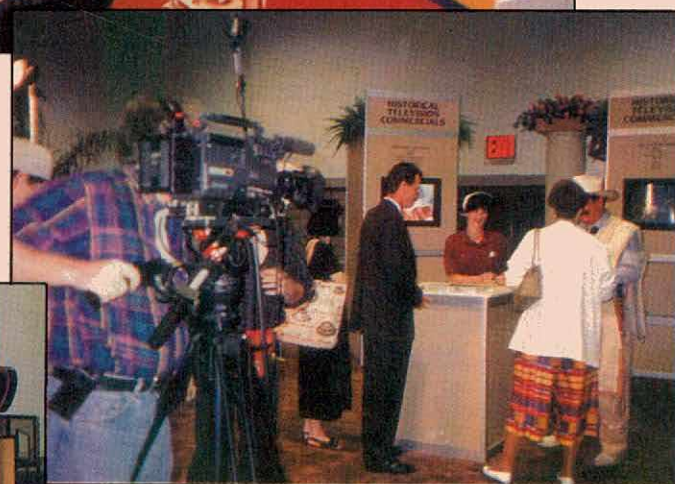
En Estados Unidos calculan que Colombia participa con un millón de sacos. No se le miente al lector si se dice que entre el 10 y el 15% del café colombiano va para el segmento definido como cafés especiales.

¿Cuál es el interés de la Federación en promocionar este tipo de café?

Hay dos tipos de interés por parte de la Federación. El primero es el interés real



Café de Colombia, invitado de honor a todas las ferias internacionales de café.



mercado, para que sepan lo que estamos haciendo en Colombia.

Participamos activamente en todas las asociaciones mundiales que tienen que ver con el tema de los especiales.

En el próximo año tendremos una ventana muy interesante que es la Feria de Filadelfia (Estados Unidos) de Cafés Especiales, en donde Colombia ha sido elegido como el país central para exponer su realidad y su potencial.

Nosotros siempre hemos asistido a las ferias, pero en esta feria mundial de Filadelfia, recaerán en Colombia todas las miradas y por lo tanto deberemos hacer nuestro "show".

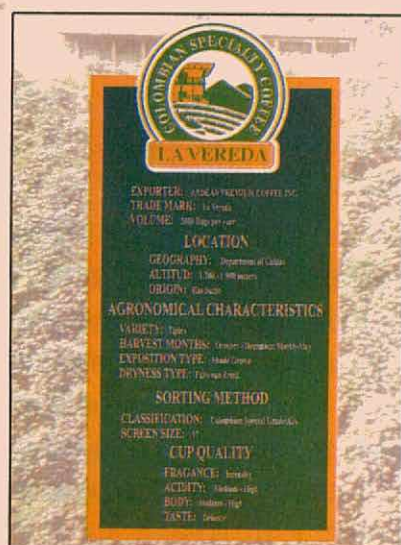
También participamos en las ferias nacionales como la recientemente presentada en Medellín y en la que tuvimos presencia. Creemos que hay un clima propenso en Colombia para el desarrollo de este tipo de mercado.

de colocar más café, de situarlo en el nicho en donde se pagan mejores precios, para así tratar de adjuntar un mayor valor por las exportaciones del grano y poder pagar mejor el café al productor.

El segundo interés es el hecho mismo de que somos vistos como el productor del mejor café del mundo, gracias a que nos hemos posicionado y queremos mantenernos. Entonces es lógico que en el mundo de los especiales seamos también los líderes y seamos reconocidos.

¿Cómo se promocionan estos cafés?

Participamos en las diferentes ferias especializadas sobre el tema. Hemos estado trayendo gente involucrada en este





Juan Valdez, siempre presente en los eventos promocionales.

En este sentido no sólo hay que trabajar en la búsqueda de productos afines al paladar del consumidor, sino también en los canales para llegarle a ese consumidor. Ya se ve cómo las cafeterías (canales clásicos de los Cafés Especiales), empiezan a florecer y se genera un interés cada vez más grande.

¿A qué público se está tratando de llegar con los Cafés Especiales?

Este mercado de los especiales es muy curioso porque no está concentrado, y está compuesto de pequeñas cafeterías; de gente que abre una tostadora pequeña y atiende 3 cafeterías, por ejemplo. Es un mundo muy atomizado al que le estamos tratando de llegar con la idea de que en Colombia hay productos distintos.

El genérico colombiano está muy presente en la cabeza del consumidor, pero ahora queremos decirle que puede encontrar

pequeñas variaciones: a los que les gusta más ácido, menos ácido, con más o menos cuerpo, y en general el que demanden.

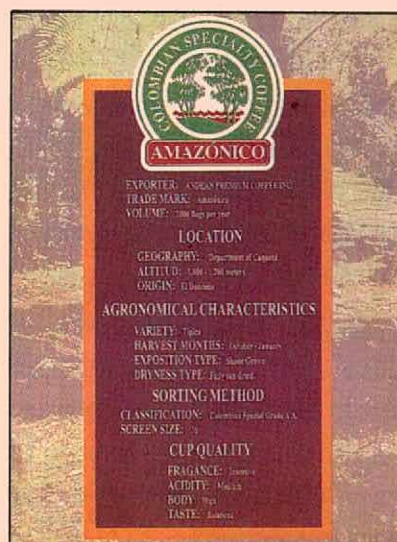
Además de las cafeterías hay tiendas "gourmets" donde se venden los quesos especiales, los jamones especiales, las especias y productos de todo tipo en las que el café ya está exhibido en las estanterías, pero no cualquier café, sólo el más especial.

¿Qué le diría a los caficultores que creen que ésta podría ser una salida a su crisis?

El mensaje es claro. Para Colombia el tema de la calidad es primordial, independientemente de si estamos en el lado de los especiales. Como se dijo antes, casi todo el café colombiano puede clasificar como especial, por lo que no es en vano que nos den un sobreprecio sobre los demás cafés.



El compromiso del caficultor: seguir produciendo grano de calidad.



Esto ha sido el resultado del esfuerzo del caficultor en mantener un producto de primera calidad, para mantener esa consistencia tan importante de su producto, como por ejemplo el buen beneficio del café en la finca. Ese esfuerzo de calidad hay que mantenerlo a como dé lugar.

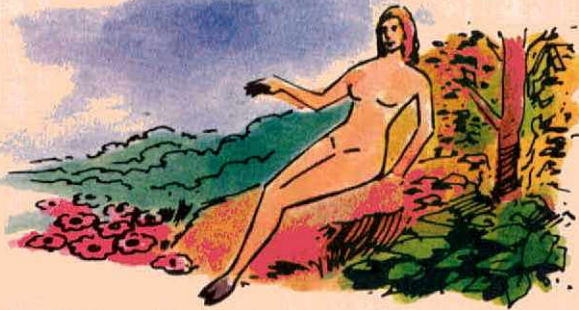
Por nuestro lado estamos haciendo lo máximo para que ese grano obtenga mayor valor y un mayor reconocimiento en el mercado internacional.

¿Cualquier comunidad cafetera puede aspirar a producir café especial?

Es válido, pero repito, es solamente el comprador internacional el que le da al café ese rango de especial. Yo no puedo decir que produzco café y que ese es un producto especial. Es el señor en los Estados Unidos, Europa o Japón el que cree y quiere promocionar un café como especial, y por eso está dispuesto a pagar un sobreprecio.

LEYENDAS

¡PERO QUÉ PIERNA!



En Colombia existen mitos como El Mohán, La Llorona, El Hombre Caimán, El Cura sin Cabeza y La Patasola, entre otros.

Haciendo un recorrido por el Parque del Café, en Quindío, encontramos algunos de ellos.

El mito de La Patasola es uno de los más terribles. Dicen que aparece con frecuencia en Antioquia y Tolima Grande, especialmente en las zonas de selva virgen y en las cumbres de las cordilleras.

La Patasola se manifiesta como una figura con una sola pata que termina en una pezuña de bovino con rastro de oso, colocado al revés para desorientar a los animales que la persiguen.

Es un ser en el que en su única pierna se unen los dos muslos, es maléfico y feroz.

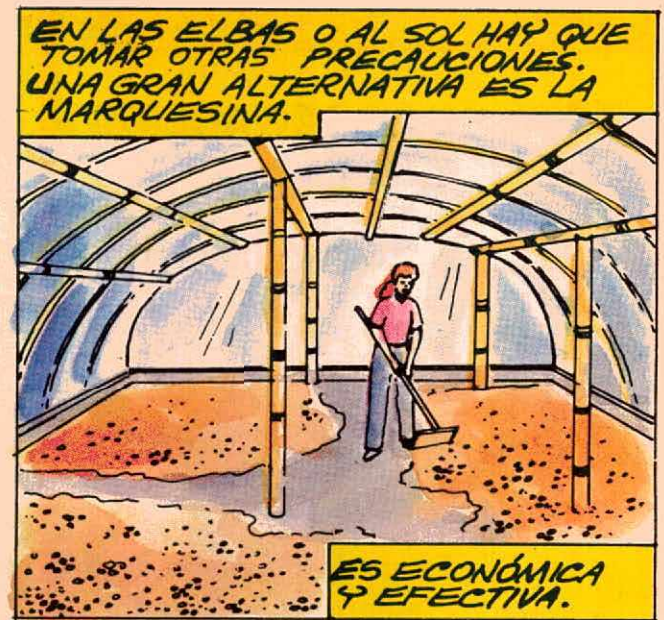
Defiende a algunos animales de los humanos, especialmente de los cazadores. Es temida por colonos, caminantes, mineros y leñadores.

Cambia según las circunstancias, a veces aparece con un aspecto terrible y otras como una bella mujer que engaña e incita a los hombres.

Le fastidian las siembras en las montañas, especialmente la de maíz. Afirman que asusta cuando se está ocultando el sol y a la orilla de los montes.

Puede cambiar de figura y en sus huellas aparecen las de cualquier animal.

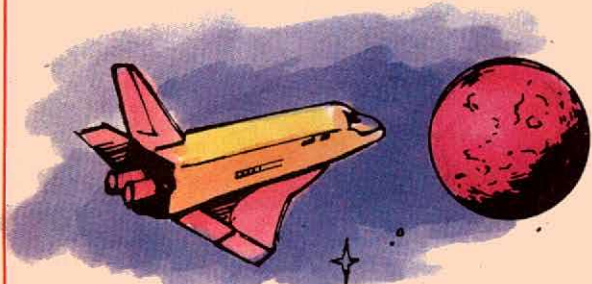
El que se mete a redentor, muere crucificado.



FIN

MUNDO CIENTÍFICO

¿CUÁNDO LLEGAREMOS A MARTE?



Marte, el planeta de la fantasía, centro de miradas temerosas, generador de fábulas y convocante de aventuras, sigue siendo el más anhelado.

El planeta rojo está lo suficientemente lejos para conservar intacto el misterio, y lo suficientemente cerca para provocar renovadas ansias de conquista.

Entonces, ¿será posible llegar a Marte? De acuerdo con la posición de los planetas y el consumo de la energía, el viaje de ida duraría 298 días y el de vuelta, 268.

¿Pero cuáles serían los riesgos? La falta de gravedad provoca alteraciones fisiológicas, las radiaciones solares atacan a los astronautas no protegidos por la atmósfera, además el encierro es duro de soportar psicológicamente.

Por las fotos tomadas en la misión Viking, se descubrió que en Marte existen volcanes, inmensos cañones y áreas llenas de cráteres, entre otros.

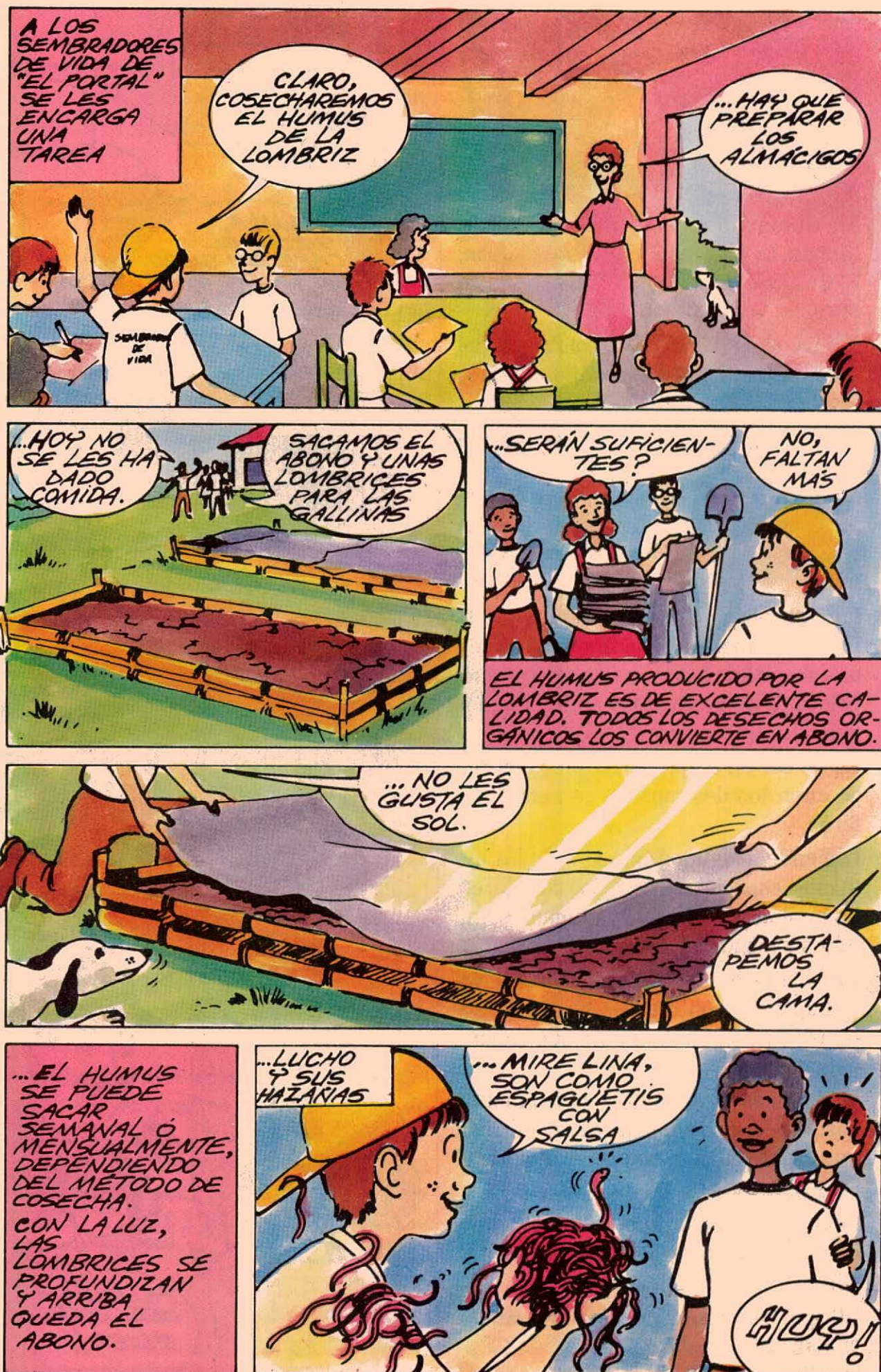
Por otro lado, se pudo observar la división del planeta en dos regiones principales: las planicies bajas del Norte y las planicies altas del Sur.

Hoy todavía dependemos de los datos que recopilen las misiones no tripuladas para saber con exactitud cuándo llegará el hombre a Marte.

Según los especialistas podría ser en el año 2.020.

Unos nacen con estrella y otros nacen estrellados.

LUCHO, EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE...

NUESTRO MUNDO

FILIPINAS, PAÍS
ARCHIPIÉLAGO

Consta de 7.107 islas, ubicadas entre Asia y Australia, en la región más volcánica del mundo denominada "cordón de fuego", de las cuales sólo mil están habitadas.

El país tiene una superficie de 300 mil kilómetros cuadrados. Sus idiomas oficiales son el filipino y el inglés.

La mayoría de sus habitantes vive en la isla de Luzon, donde se encuentra su capital Manila, importante puerto comercial con más de 7 millones de habitantes.

Durante casi 400 años fueron gobernadas por España. De hecho su nombre viene del rey español Felipe II.

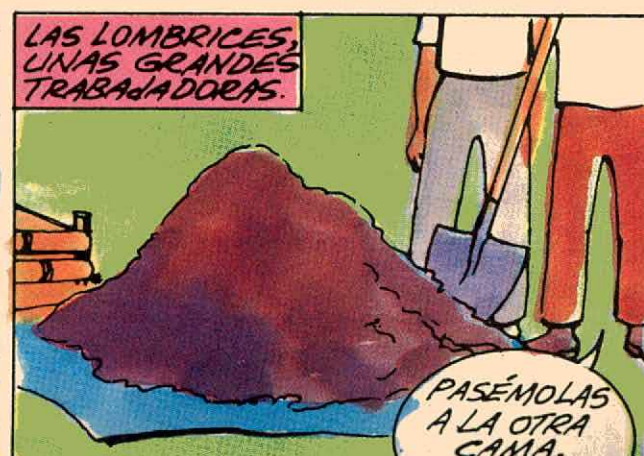
En 1.898 los Estados Unidos tomaron su control y en 1.946 logró su independencia.

Aunque fue una de las naciones más ricas de Asia, en los últimos 40 años ha sucumbido bajo las poderosas economías de sus vecinos.

La mitad de la población vive en la pobreza y muchos filipinos sostienen a sus familias trabajando en el extranjero.

Cerca de 20 tormentas tropicales al año, conocidas como tifones, causan la muerte a muchas personas y destruyen miles de viviendas.

Las Filipinas son ricas en reservas de oro, cobre y cromo. Sus principales cultivos de exportación son el tabaco, el azúcar y una amplia gama de frutas tropicales.



FIN

Profesor Yarumo:

La presente es para saludarlo y felicitarlo por tan fabuloso programa de los viernes a las 5:30. No me lo pierdo por nada.

En mi casa lo primordial es el café, tenemos mucho.

Le envío este dibujo para que me lo publique.

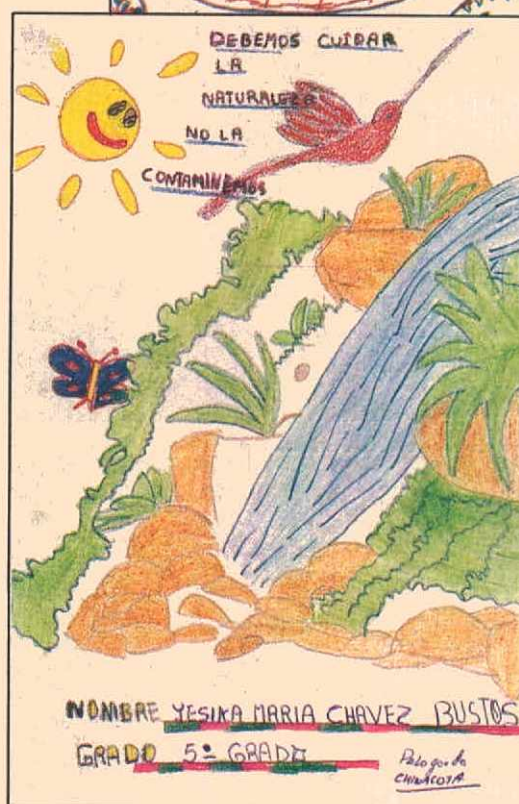
Profesor, queremos invitarlo a esta vereda para pasar un rato agradable. También le cuento que tengo una tía que es multiplicadora de Bienestar Rural y también trabaja en esta vereda.

Att. Eduar Hernán Cardona Arango.

R/. Gracias por su carta con dibujo y todo. Ojalá algún día pueda ir a visitarlos a la vereda La Veta de Ibagué.

Saludos,

Profesor Yarumo



R/.

Yesika y Jorge Eli:

Me emociona ver estos dibujos tan hermosos, fruto de un gran trabajo. Ojalá su mensaje llegue a todas las escuelas del país.

Att.

Profesor Yarumo

YARUMORADAS





Página cooperativa

Por: Gilberto Bonilla

Talleres sobre planeación estratégica

Capacitación a directivos y asociados

Con los servicios docentes de la Universidad Javeriana de Bogotá, se realizaron una serie de talleres sobre planificación estratégica en los cuales tuvieron activa participación los representantes de los organismos directivos y asociados de base de las cooperativas de Caficultores del Tolima. Para su desarrollo se estableció un cronograma que integró la participación de dos cooperativas por taller, de la siguiente manera:

Cooperativas	Fecha	Sitio	No. de Particip.
Cafinorte y Cafilíbano	Agosto 14 Sept. 11	Líbano Mariquita	15 15
Cafisur y Cafioriente	Agosto 28 Octubre 23	Chaparral Girardot	15 15
Cafitolima y Cafidolores	Sept. 18 Octubre 16	Ibagué Corprado	15 15

El objetivo del taller era llevar a los asociados y directivos a reconocer las condiciones de sus entornos, tanto externo como interno y sus procesos de cambio, de manera que las decisiones que se tomen sobre las orientaciones de su cooperativa se hagan teniendo en cuenta estos aspectos y así desarrollar nuevas aptitudes y procedimientos para enfrentar los retos y desafíos del cooperativismo caficultor en el siglo XXI.

Por cada cooperativa asistieron 15 delegados. Dada la metodología participativa que se empleó, se obtuvo un satisfactorio resultado, ya que los grupos presentaron completos informes sobre los antecedentes de su cooperativa y los objetivos de las mismas en relación con el entorno y las necesidades e intereses tanto de sus asociados como de las empresas mismas.

En Catinorte

Vinculación del grupo de liderazgo social al servicio educativo de la cooperativa

Con el propósito de llevar a los asociados de la cooperativa la información sobre la marcha de la misma, de manera que refuerce su sentido de identidad y pertenencia, el grupo de hijos de asociados que ha venido recibiendo formación y capacitación en liderazgo social cooperativo; ha elaborado en coordinación con el Comité de Educación, un interesante plan de trabajo con varios temas a desarrollar como son:

a. Motivación preasamblea, a través de visitas domiciliarias a los asociados, que se realizarán en las diferentes veredas de los municipios del área de influencia de la cooperativa y el asociado y su familia, dándoles a conocer qué es la cooperativa, deberes y derechos de los asociados y beneficios y servicios que presta la cooperativa. Además, explicándoles la importancia de estar al día con la empresa, con sus aportes de capital, créditos, etc.

b. Campaña publicitaria. Para reforzar lo anterior, el grupo ha delegado en los integrantes de cada municipio, la elaboración de algunas propuestas como cartillas, pasacalles, plegables, afiches, carteleros, etc, que contengan mensajes claros sobre la cooperativa, calidades de café y estímulo al consumo del café, principalmente.

Estas dos actividades se realizarán simultáneamente y sus resultados serán presentados el día 15 de diciembre en la sede de la Cooperativa cuando se dará a conocer el número de visitas efectuadas, las veredas visitadas, listado de los nombres de los asociados y personas que estuvieron presentes en la visita y evaluación sobre la receptibilidad de la comunidad ante el grupo y los temas tratados. Igualmente, se informará el tipo de material preparado para la campaña y la forma como se utilizó.

Queremos que esta vinculación del grupo de liderazgo social cooperativo, indudablemente revista una especial importancia, pues por primera vez se tiene la oportunidad de contar con tan entusiasta participación de un grupo de hijos de asociados. Para su trabajo han escogido como lema: «El compromiso es de todos. Todos formamos un solo equipo y es hora de demostrar nuestro amor por la cooperativa.»

Cencotol
Cafinorte
Cafitolima
Cafisur

Le desean a todos los lectores
de Tolima Cafetero una feliz navidad
y un venturoso 1999!

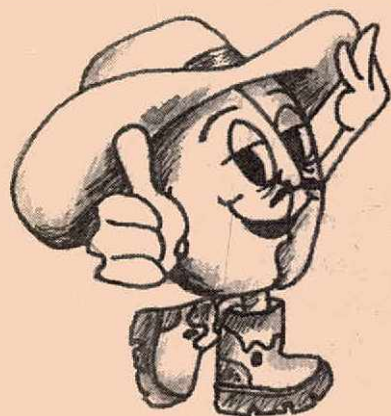
Cafidolores
Cafioriente
Cafilíbano

Beneficio ecológico

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

Encuentre los siguientes términos sobre Beneficio Ecológico del Café en la sopa de letras:

- Beneficio ecológico
- Tornillo sin fin
- Fermentación
- Banda transportadora
- Lombricultivos
- Desmucilagador
- Mucílago
- Gravedad
- Humus
- Sin contaminar
- Pulpa
- Café Federación
- Agua limpia
- Fermentación
- Lavado
- Secado
- Descomposición



COOMERSA

Supermercados Cafeteros

*Gracias por su
confianza*

Nuestra razón de ser: Usted!

ALMACENES DEL CAFE

Para la gente más buena... la gente que trabaja la tierra!

COMITES DEPARTAMENTALES DE CAFETEROS - COOPERATIVAS DE CAFICULTORES

Nuestra Visión

Lograr una
caficultura
organizada y
mundialmente
competitiva

A la hora del tinto

Tolima Cafetero 114

11

Frases para reflexionar

«Las palabras que no van seguidas de los hechos, no cuentan para nada.»

Demóstenes

«Cuando el hombre ha alcanzado la libertad, sus palabras son paz y su acción es paz.»

Buda

«Según los expertos, las dos palabras más difíciles de pronunciar son: me equivoqué.»

H.C.D.

Cosas curiosas

Resulta que la jirafa sólo tiene 7 huesos en su largo cuello, mientras el ganso, que es mucho más pequeño, posee 23. Cosas de la naturaleza!

Las ranas y los sapos para poder tragar tienen que cerrar los ojos.

El corazón más lento que existe entre los animales domésticos es el del caballo; este sólo le late de 28 a 40 veces por minuto.

Historias cafeteras



El padre Francisco Romero fue sin duda el verdadero iniciador y propagador de la caficultura en nuestro país, pues solía imponer como penitencia a sus feligreses, sembrar arbolitos de café. Esto sucedió en Salazar de las Palmas, en norte de Santander.

El padre Romero nació en Bogotá en 1810. Recién ordenado se desempeñó como cura párroco en esa región de Santander, primero entre 1834 a 1840 y luego de 1848 a 1850.

En el año de 1861, representó a la provincia de Pamplona en la Asamblea del Estado Soberano de Santander y al concluir la guerra de 1860 se fue a vivir al Estado del Táchira en Venezuela.

Regresó a Colombia y desde 1865, hasta el 15 de abril de 1874, fecha de su muerte, se desempeñó como cura de Bucaramanga.

José Chalarca

HOROSCOPO



Acuario

(Enero 21 a Febrero 19)

Expresa libremente sus sentimientos. Diga lo que siente y que se escuche en todas partes.



Leo

(Julio 23 a Agosto 22)

Levántese con más optimismo. Todas las mañanas piense que tendrá un día diferente y que vendrán buenas realizaciones.

Piscis

(Febrero 20 a Marzo 20)

Abra sus manos y reciba influencias positivas. No se encierre en su mundo interior. Escuche a su alrededor los mejores sonidos.



Virgo

(Agosto 23 a Septiembre 22)

Mantenga los ojos bien abiertos para que no pierda cualquier posibilidad de éxito. Respire profundo y llénese de oxígeno.



Aries

(Marzo 21 a Abril 19)

Luche por todo aquello que anhela. Recuerde que las cosas no le vendrán como por arte de magia. De su esfuerzo dependen los logros.



Libra

(Septiembre 23 a Octubre 23)

Mantenga la constancia en sus proyectos y se dará cuenta de lo fácil que puede ser su desarrollo. La constancia le permitirá alcanzar las metas propuestas.

Tauro

(Abril 20 a Mayo 20)

No haga juicios apresurados. Domine sus sentimientos y escuche a los demás con sincera atención y luego compare con sus apreciaciones.



Géminis

(Mayo 21 a junio 20)

La intransigencia le puede acarrear muchos problemas. Haga que su pensamiento se mucho más abierto.



Sagitario

(Noviembre 22 a Diciembre 21)

El amor le brindará días de mucha armonía. No piense en nada diferente a la felicidad para que ésta le llegue directo al corazón.

Cáncer

(Junio 21 a Julio 22)

Apresúrese a lograr lo que tanto desea. Recuerde que la vida se compone de pequeños detalles que no se pueden dejar escapar.



Capricornio

(Diciembre 22 a Enero 20)

Tenga confianza en sus capacidades y emprenda nuevos caminos. Tenga en cuenta las experiencias pasadas y confrontelas con el presente.



Concurso Coomersa - Tolima Cafetero



Feliz Navidad

PISTAS

- 1- Don Juan Baldes
- 2- Lleva su café a la Cooperativa
- 3- Un papá Noel
- 4- Rin-rin-rin
- 5- La vela que más alumbra
- 6- El cafecito de Coomersa
- 7- El Logotipo de los Cafeteros
- 8- El rinoceronte detrás del aviso del supermercado

Nombre: _____

Cédula: _____

Vereda: _____

Municipio: _____

Sección que más le gusta de TOLIMA
CAFETERO: _____