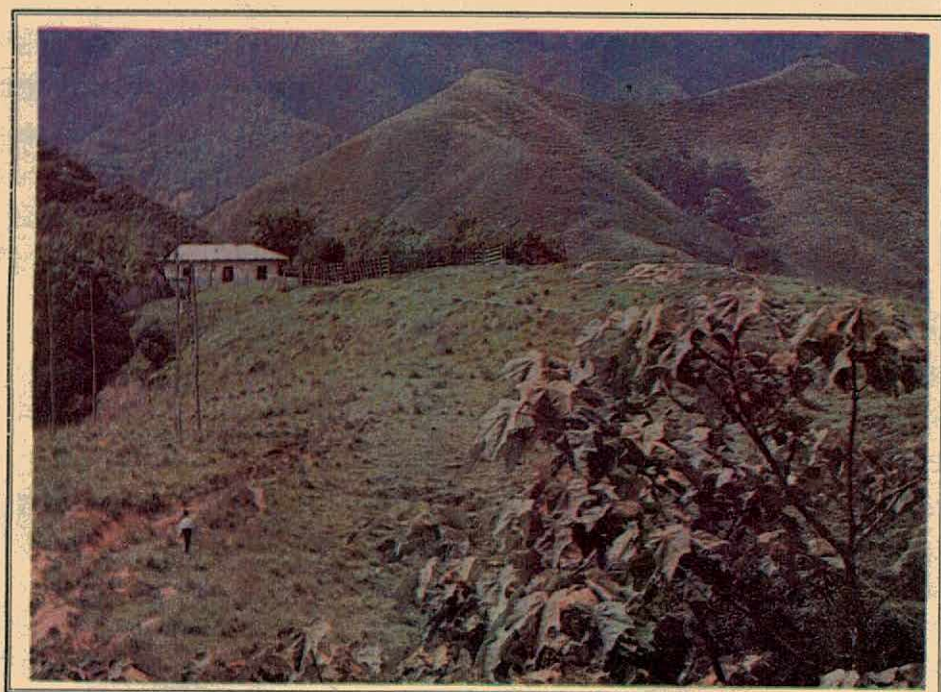


TOLIMA CAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

AÑO 8 NUMERO 87 8000 EJEMPLARES PUBLICACION MENSUAL LICENCIA MINGOBIERNO No. 4651 TARIFA POSTAL 373 FEBRERO DE 1996

Nuevas obras para Pastales y Rovira



En la vereda La Manga, se inauguró la primera etapa del proyecto de electrificación que beneficiará a 80 familias pertenecientes a las veredas La Manga, San Roque y La Palmita, en el municipio de Rovira.

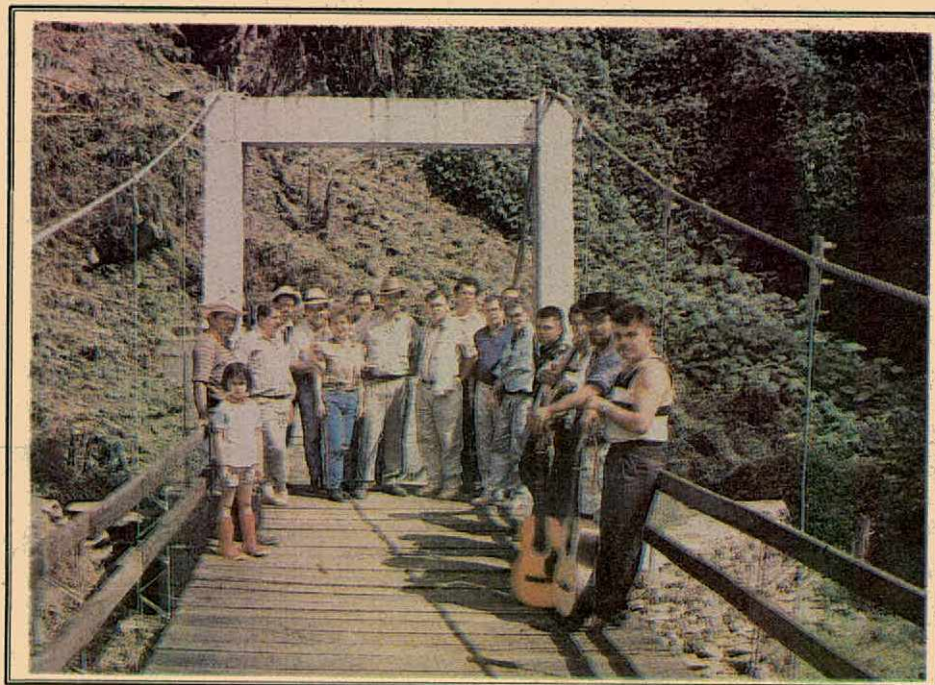
El costo del proyecto asciende a \$45 millones, de los cuales el Comité de Cafeteros aportó el 20 por ciento y el resto el Fondo DRI.

Más información pág. 3

En una inauguración conjunta, el Comité de Cafeteros dio al servicio de la comunidad los puentes para las veredas Pico de Oro, Montezuma y La Platica, en el municipio de Ibagué.

Así mismo, entregó un centro de acopio para esta zona, ubicado en el corregimiento de Pastales.

Más información pág. 3



Medidas provisionales para alivio de deuda cafetera

Según lo aprobado por el Gobierno Nacional a solicitud del pasado Congreso Cafetero de destinar el 10 por ciento del IVA al café, el gobierno dispuso aliviar las deudas contraídas por pequeños caficultores antes del 31 de diciembre de 1994, siempre que el monto original no exceda los \$3.000.000. También serán cobijados los que refinanciaron la deuda después de esa fecha.

Esta medida se aplica a usuarios que registren endeudamiento con Bancafé, Caja Agraria y los Fideicomisos del Fondo Nacional del Café.

El decreto dice que "el destinatario de la apropiación será el Fondo Nacional del Café, con el fin de atender y aliviar las deudas de los pequeños caficultores. La Federación Nacional de Cafeteros responderá por los recursos transferidos a dicha cuenta. En consecuencia, anualmente los rendimientos que produzcan estos recursos se reintegrarán al Tesoro Nacional".

La reglamentación está en trámite.

Separata Técnica: Cómo ser un caficultor exitoso en esta época de malos precios

TOLIMA CAFETERO

Consejo Editorial: Jairo Barragán F. Efraín Narváez V.
 Marco Tulio Laserna Ignacio Amórtegui
 Marco Tulio Murillo Maclovio Alvira
 Luis Javier Trujillo

Director: Sergio Suescún Chacón
Coordinador: Juan Pablo Castro Chávez
Diseño gráfico: Ismael Enrique Cocomá
Montaje: Julio César Naranjo

Producción: PROHACIENDO
 Cra. 1a. No. 17-33 A.A. 1363
 Tels. 630958 Ibague

Edición No. 87. Febrero de 1.996

Involucrarse o comprometerse

En una de sus conferencias, Miguel Angel Cornejo, conocida autoridad mejicana en capacitación para el liderazgo, marcaba la diferencia entre comprometerse e involucrarse. Para esto citaba la siguiente pregunta: ¿en unos huevos con jamón, quién se involucra y quién se compromete?

Obviamente la gallina fue la involucrada, pues puso el huevo y se marchó tranquilamente. Por el contrario, el cerdo se comprometió, ya que dio su vida para suministrar el jamón.

Esta historia, que nos puede resultar simpática, es muy ilustrativa y muy válida para cualquier actividad de nuestra vida.

Por lo general, los colombianos estamos acostumbrados a involucrarnos y tomamos partida sólo por un rato. El comprometerse exige sacrificio, esfuerzo, valor; en otras palabras, es entregarse completamente a una causa. Si ésta fuera una condición inherente a nuestra forma de actuar y pensar, muchos programas saldrían adelante y se podría construir un país mejor.

Esta claro que al actual productor de café le toca comprometerse. De su voluntad y orgullo de querer seguir por la senda del café, depende el éxito.

La Separata Técnica de esta edición, cuyo título es precisamente "Cómo ser un caficultor exitoso en esta época de malos precios", le explica al productor, en una manera sencilla y detallada, los métodos necesarios para producir café a bajos costos y con buena rentabilidad.

La responsabilidad está, entonces, en cada cafetero al decidir si desea involucrarse o comprometerse con su finca, con su trabajo y con la caficultura.

CARTA DEL DIRECTOR

La administración en época de vacas flacas



De todos es conocida la célebre parábola de las vacas flacas y las vacas gordas en donde la Biblia nos habla de las épocas de abundancia y escasez.

Cuando se está en la abundancia son muchas las obras que se pueden realizar. Es tarea de la administración la distribución equitativa de las ganancias y la supervisión para el cumplimiento de lo prometido. Pero cuando la situación es adversa, y se trabaja en la época de vacas flacas, entonces la administración debe adelantarse con ecuanimidad y realismo objetivo.

Infortunadamente nos correspondió este periodo de escasez, pues los recursos para los Comités, provenientes de la venta del café en el exterior, son cada vez menores. No obstante, es necesario mantener ciertos servicios indispensables para el cafetero.

Ciñéndonos a las circunstancias

Qué más desearía yo que estuviésemos en periodo de vacas gordas para continuar con el progreso de nuestra zona cafetera. Pero por ahora nos toca ceñirnos a las circunstancias y trabajar en el reordenamiento organizacional. Por tanto, a la empresa debemos darle una nueva cara, ya no frente a una crisis sino a un cambio de tipo cultural.

Esta coyuntura requiere de grandes sacrificios para que la caficultura se mantenga viva. No sabemos por cuánto tiempo tendremos que seguir soportando esta tempestad. Por lo pronto continuaremos rayando el papel en la búsqueda de las mejores fórmulas, pues como ya lo he manifestado, nos urge hacer unos cuantos ajustes dentro de la organización.

Renovación organizacional

Muchas personas todavía no han comprendido la situación y sesgan sus comentarios hacia la crítica, creando confusión y, por ende, la desunión del gremio. No se trata de sembrar cizaña. Se trata de comprender de que con estas premisas la administración se hace menos notoria en lo relativo a las obras, pues lo importante es buscar las mejores opciones para seguir inyectando la motivación, la voluntad y el compromiso, con menos recursos, pero con la misma vocación de servicio y el mismo respeto por los cafeteros

Mi invitación es la de que comprendamos que estamos haciendo renovación organizacional para continuar dando buenos frutos.

Efraín Narváez Velásquez

Viene de la página 1

Energía para La Manga, San Roque y la Palmita



Con la presencia del presidente del Comité Departamental, Jairo Francisco Barragán, y de Jesús Betancur, representante del centro del departamento en dicho Comité, se llevó a cabo la inauguración de la primera etapa del proyecto de electrificación para las veredas La Manga, San Roque y La Palmita, en el municipio de Rovira. El evento tuvo lugar el pasado 27 de enero, y contó con la presencia, además, de los presidentes de las juntas de acción comunal de las veredas beneficiadas y algunos miembros del Comité Municipal de Rovira.

Fiesta en Pastales



Una verdadera fiesta de integración y amistad se vivió en Pastales, el pasado 15 de febrero, cuando el Comité Departamental de Cafeteros, entregó a la comunidad tres importantes puentes en Pico de Oro, Montezuma y La Platica, obras que agilizan la comercialización de los productos en esa zona rural del municipio de Ibagué.

Además, se puso al servicio un amplio y moderno centro de acopio.

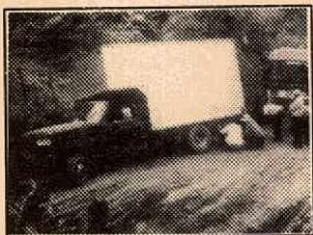
Inversión en vías \$1.369.611.085,00

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima invirtió en 1995, \$859.482.460 en conservación de vías y \$523.128.625 en obras de drenaje, puentes, explanación y trazados. En el desarrollo de estas obras se contó con la participación de algunas alcaldías municipales.

Labor ejecutada por los equipos de conservación de vías del Comité.

MUNICIPIO	Km conservado/ parcheo	valor
Alvarado	40	\$22.538.880
Cajamarca	9	\$12.342.720
Ibagué	66	\$17.172.480
Rovira	52	\$32.634.420
San Luis	3	\$ 5.198.700
San Juan	5	\$ 5.970.120
Cunday	40	\$27.569.880
Icononzo	63	\$25.255.620
Melgar	2	\$ 2.280.720
Villarrica	33	\$45.245.460
Anzoátegui	11	\$ 9.189.960
Líbano	71	\$48.451.780
Santa Isabel	44	\$27.335.100
Venadillo	28	\$25.959.960
Casabianca	26	\$29.515.200
Falan	29	\$15.394.860
Fresno	45	\$15.126.540
Herveo	15	\$12.007.320
Villahermosa	25	\$28.005.900
Alpujarra	16,5	\$26.999.700
Dolores	30	\$32.399.640
Ortega	32	\$29.146.260
Prado	51	\$56.280.120
Purificación	7	\$16.635.840
Chaparral	95	\$66.174.420
Planadas	12	\$ 4.427.280
Rioblanco	35	\$23.914.020
San Antonio	37	\$30.588.480
Ataco	48(8Km.conformación)	\$45.178.380
Coyaima	43(8Km.conformación)	\$11.068.200
Natagaima	30	\$25.926.420
Planadas	73	\$83.548.140

¿Qué hacemos con estas vías, compadre?



Don Carlos tiene su finca en una vereda de Rioblanco, allá donde soplan las brisas del sur. En su tierra tiene sembrado café, plátano y algunos cultivos de pancoger.

De la finca a la carretera que lleva al pueblo se demora 20 minutos llevando su carga a lomo de mula rucia, la que se devuelve con Enrique, su hijo mayor. A la vera del camino, y a las siete de la mañana, espera el uaz que lo transporta hasta el pueblo, donde vende el café en la cooperativa.

Luego de recibir la paga, se toma un tinto con sus amigos. El resto del tiempo lo aprovecha para comprar algunas provisiones. En las horas de la tarde se devuelve tranquilo, pues el carro se tarda tan sólo dos horas hasta la desviación para la finca.

Pero de un tiempo para acá la situación ha cambiado notablemente. Todo por el deterioro de las vías. El problema comienza cuando el uaz llega hasta un punto donde la carretera es intransitable. Entonces, los pasajeros tienen que hacer transbordo. En el sitio hay quienes se ofrecen amablemente a trasladar la mercancía cobrando unos buenos pesos, dependiendo de la carga.

En épocas normales, don Carlos cancela tres mil pesos por el pasaje. Con la actual situación, el costo del transporte le sube a más de diez mil. Además, hay que agregarle la caminata por el barro.

Una vez ubicado en otro jeep, tiene que volver a pagar pasaje para continuar el camino. La carretera, por descuido y falta de mantenimiento por parte del gobierno departamental y nacional, se torna cada vez más peligrosa. Más de una vez ha quedado pálido del susto don Carlos, cuando el vehículo ha estado a punto de precipitarse al vacío o cuando por escasos centímetros no ha colisionado con algún bus al que se le resbalan las llantas en el fango.

Yéndole bien no tiene que hacer un nuevo transbordo. Así que don Carlos, que por lo general llega al pueblo a las nueve de la mañana saliendo a las siete, actualmente con el estado de la vía, partiendo a las nueve, arriba al pueblo después de medio día. Eso sí, encomendándose a San José.

Aclaración

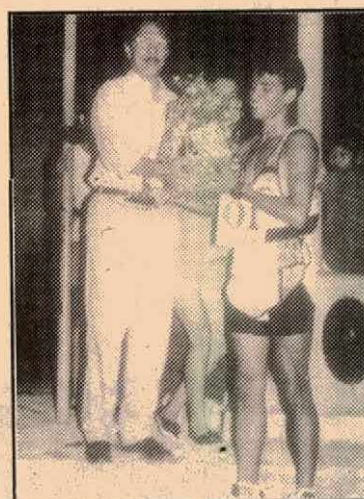
Por un error involuntario, en la edición de enero apareció la foto del Alcalde de Fresno Sr. Hernando Tabares, con un nombre equivocado. Pedimos disculpas por este error del duende digitador.

Buzón Cafetero



Clausura del Programa de Bienestar Familiar y Desarrollo Rural en la vereda Ródano, Municipio de Cajamarca

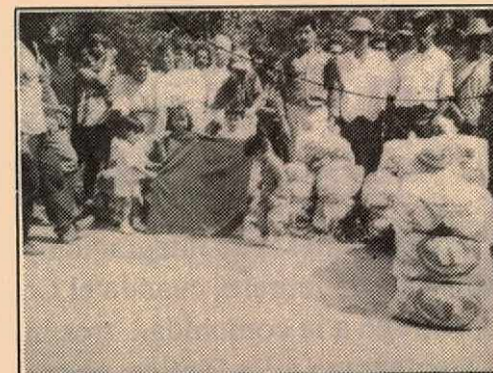
Entrega de alimentos del Programa Prodesco en la vereda Balcones-Rosacruz, Municipio de Venadillo



La Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima Cafisur, en procura de la recreación y el esparcimiento de sus empleados, continúa patrocinando importantes eventos deportivos.

En la foto se aprecia la entrega del premio a Pablo César Alarcón, ganador de la maratón.

Entrega de alimentos del Programa Prodesco en la vereda Ambalá, municipio de Ibagué.





LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

SANTAFE DE BOGOTA, D.C. 1996

PUBLICACION DE LA DIVISION DE PRODUCCION Y DESARROLLO SOCIAL

TARIFA POSTAL REDUCIDA
No. 040 DE ADPOSTAL

NUMERO 47

NUESTROS ANTEPASADOS

LOS INGENIOSOS SINUES

Buena parte del norte de Colombia, la poblaron los indígenas Sinúes ó Zemíes. Ellos adoraban imágenes de sus dioses cubiertas de oro, en enormes templos donde cabían hasta mil personas.

Enterraban a sus muertos con un rico ajuar funerario, en montículos artificiales muy notorios, por lo cual las tumbas fueron saqueadas desde los primeros tiempos de la dominación española.

La zona arqueológica sinú se halla situada en el territorio comprendido entre los ríos Nechí, en Antioquia, Sinú y San Jorge, en el departamento de Córdoba.

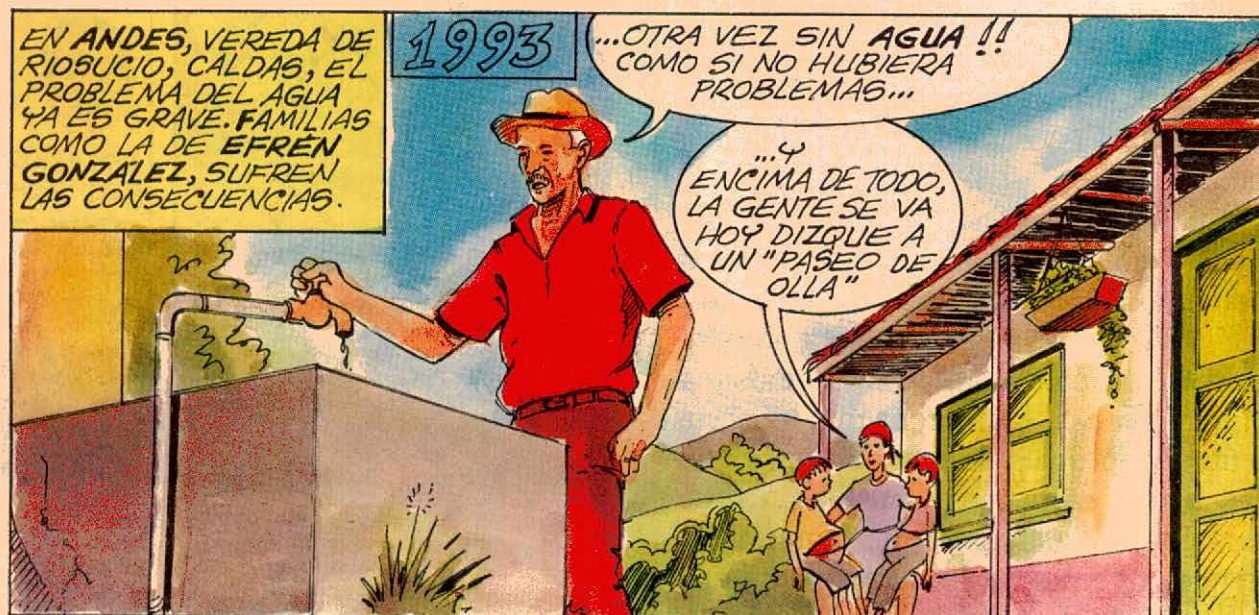
El desarrollo de esta cultura alcanzó un desenvolvimiento avanzado, igual al de las culturas tairona y muisca. Eran gobernados por tres hermanos, los caciques Panzenú, Zenúfana y la cacica Finzenú: valientes, progresistas y poderosos. Ellos ejercían control económico y religioso sobre las tribus.

En la cultura de nuestros antepasados Sinúes, cada individuo era ceramista, tejedor y orfebre, lo que indica que no existía una organización social del trabajo: todos hacían un poco de todo.

Lo que sí se asegura, es que en estas tribus había un permanente reconocimiento a la mujer: los pedestales eran decorados con figuras femeninas.

Según encuentros arqueológicos, los Sinúes tenían marcados rasgos caribes y las zonas que habitaron estuvieron densamente pobladas.

EL SANCOCHO DE RIOSUCIO



...Y EFECTIVAMENTE MÁS TARDE VARIOS VECINOS "CUMPLEN LA CITA", PERO CON EXCEPTICISMO. ALLÍ ESTÁN ROSALINO, EFRÉN, MILCIADES, ETC.



SIGUE...

NUESTROS VALORES

PACIENCIA ES SABIDURIA

Sin lugar a dudas, la paciencia es un don especial, que se nos concede a todos en distinta medida.

Pero tenerla y ejercitarla, debe convertirse en un ejercicio permanente, como arma para «combatir» situaciones que con impaciencia se nos salen de las manos.

No resulta sencillo ser paciente en momentos de desespero, o cuando no podemos controlar alguna circunstancia que requiere calma extrema. Pero es allí, cuando esta virtud cobra toda su importancia. El control sobre sí mismo, garantiza que no sucederán cosas que luego podemos lamentar.

Los padres tenemos que tener especial cuidado en este tema. La forma como enfrentemos momentos difíciles de la educación de los hijos, con certeza nos asegura el éxito en esa tarea importantísima. Muchas veces, los muchachos con sus actitudes -propias de las diferentes edades- logran sacarnos de casillas. Y creemos equivocadamente que la autoridad nos permite responder agresiva e impacientemente. Esa no es la mejor manera de hacerlo: una buena dosis de paciencia y reflexión, será lo que nos reafirme en el buen y oportuno manejo de la situación en beneficio de todos.

Hagamos un esfuerzo por mantener la calma y con tolerancia superaremos el momento más difícil. Además, enseñar a nuestros hijos a hacerlo, nos permite formar con mayor solidez a los hombres de mañana.

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

• COMITE EDITORIAL
Edgar Echeverri Gómez
Maria Teresa Moncada Leongómez
Carlos Alberto Saldías Barreneche

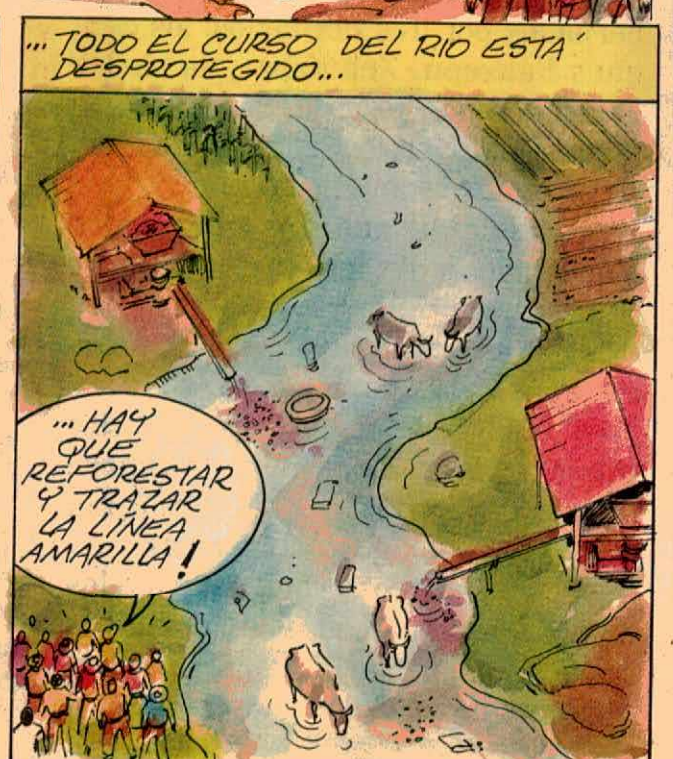
• DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas

• ARTE E ILUSTRACIÓN
Jairo Hernández

• COLABORACION
Carolina Tafur López
Maria Clara Páez Gómez
Compañía Reforestadora El Ruiz

• PRODUCCION
Propaganda Sancho S.A.

Impreso por Roto/Offset



SIGUE...

EL UNIVERSO

EL HOMBRE Y EL ESPACIO



Como en toda profesión, ser astronauta requiere de ciertas aptitudes para lograr montarse en un cohete y llegar al espacio. Entre ellas está la parte intelectual, pues su coeficiente debe estar más arriba de lo normal. Ser científico, físico, matemático, químico, ingeniero, médico o cualquier profesional que sea requerido para la misión.

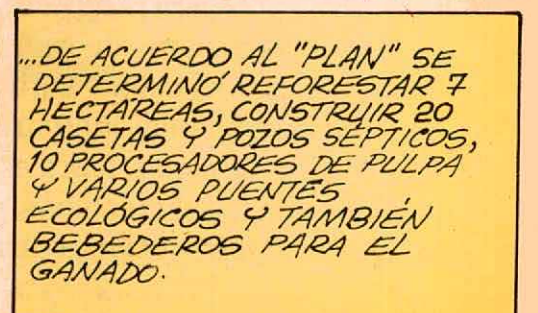
En el aspecto físico debe tener la preparación del mejor deportista. No haber tenido intervenciones quirúrgicas delicadas, como del corazón o de la vista, entre otras.

Tampoco puede sufrir de asma, bajas de tensión, úlcera, meningitis, o algo que haya afectado el funcionamiento correcto del corazón.

Emocionalmente no debe tener ningún desequilibrio, ni ser una persona que tienda a ser agresiva, colérica, nerviosa, o que no sepa manejar calmadamente una situación difícil.

Hallarse en un cohete y saber que está flotando en el universo, es una situación tensionante, que difícilmente se siente, encontrándose en la tierra.

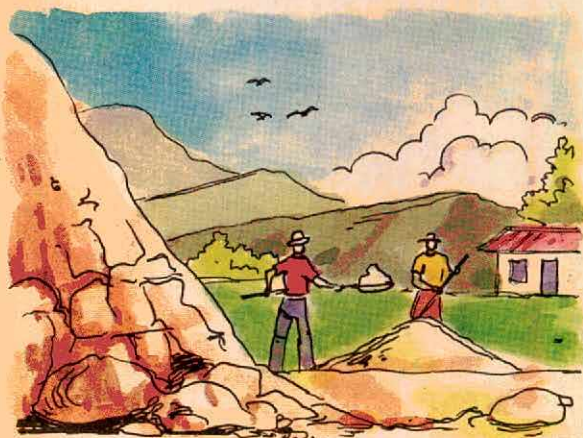
Mediante un examen, la NASA (Aeronáutica Espacial de Norte América) escoge a las personas que realmente reúnan las condiciones descritas. Luego comienzan un período de preparación que ha sido establecido, de acuerdo a los resultados obtenidos, en los lanzamientos de prueba con animales. De los cuales se recuerdan con mayor importancia a las perritas Laika, Mosquita y Abeja, las cuales murieron en el vuelo; a Flecha y Ardilla que retornaron. Igualmente, se experimentó con los chimpancés Ham y Henos.



SIGUE...

MINERALES

LA CAL



La cal es el nombre aplicado a los productos derivados artificialmente de la piedra caliza.

Se presenta en las siguientes formas: Cal viva, que es el producto blanco o de tono cremoso; generalmente en forma de terrones blancos bastante duros. Cal apagada o hidratada, que es un polvo blanco más o menos cremoso. El mortero de cal es una pasta húmeda.

La cal hidráulica es una especie de cemento preparado con calizas impurificadas por arcillas y margas. Dolomita calcinada es una caliza sobrecalentada que reacciona difícilmente con el agua, ésta se emplea en la metalurgia para la construcción de hornos. Y la cal de viena, que es una cal recalentada, una vez pulverizada sirve para el pulimento de metales.

La cal es el álcali más barato para usos químicos. Como reactivo químico es un generador de iones.

Esta se emplea para el retoque de las paredes de las viviendas, pues solidifica muy lentamente, a menos que se mezcle con yeso para el acabado blanco final.

También es utilizada para precipitar las impurezas de los jugos azucarados de remolacha y caña; para recuperar el azúcar puro de las melazas de remolacha; fabricar ladrillos silíceos y carburo de calcio; purificar aguas industriales y residuales; curtir pieles, fabricar insecticidas y productos alimenticios; refinar el petróleo y fundir metales, entre otras cosas.

TRES AÑOS DESPUÉS, EN BONAFONT, UNA VEREDA VECINA A ANDES...

1996

EL PROFESOR YARUMO VISITA A LAS "HERMANITAS VILLANEDA", UN VERDADERO SÍMBOLO DE LA MÚSICA DE CARRILERA EN COLOMBIA.



...EL PROFE NO PUEDE OCULTAR SU CARINO POR ESTA FAMILIA...

...MUY BIEN NIÑAS, CADA DÍA CANTAN MEJOR!

...GRACIAS, PROFE-SOR!

...YO TAMBIÉN CANTO... ESCÚCHEME



EL PADRE DE LAS NIÑAS LO INVITA A QUE LOS ACOMPAÑE A UN "PASEO DE OLLA"

...ES EN LA MICROCUENCA ANDES, ACA CERCA

VAMOS!



...PROFE, ESTA GENTE TRABAJO DURO 3 AÑOS, Y HOY CELEBRAN...!

...Y ALLÍ ESTABAN EFRÉN MILCIADES Y ROSALINO...

...QUE BUENO, NOS CUMPLIERON "LAS VILLANEDA"

...Y EL DE BIGOTE?



¡EL PROFESOR YARUMO!

SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

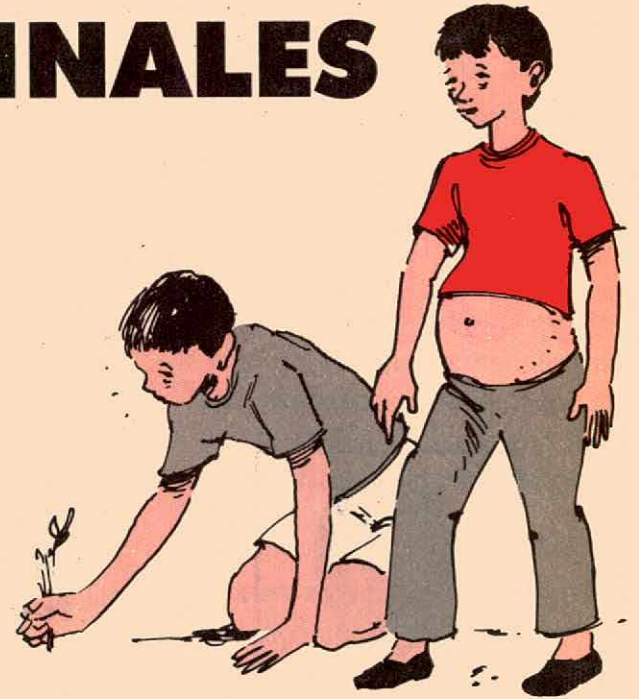
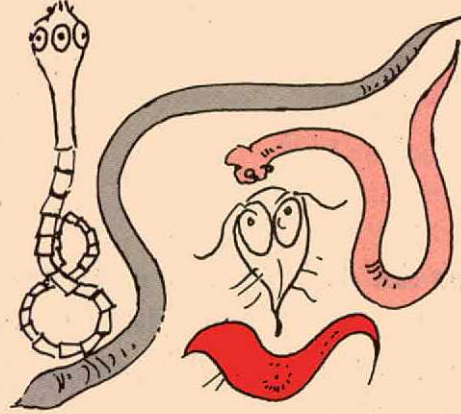
AL DIA CON LA SALUD

PARASITOS INTESITNALES

Las lombrices, los gusanos y las amibas son los parásitos más frecuentes que se presentan en el intestino de los niños y de los adultos.

Un niño con parásitos, por lo general es pálido, barrigón, bajo de peso, se rasca la cola, se queja de dolor de abdomen y presenta diarrea y vómito.

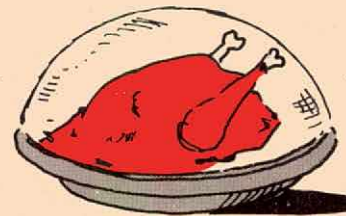
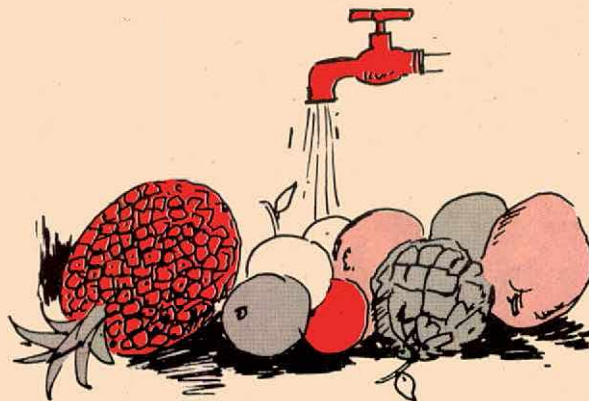
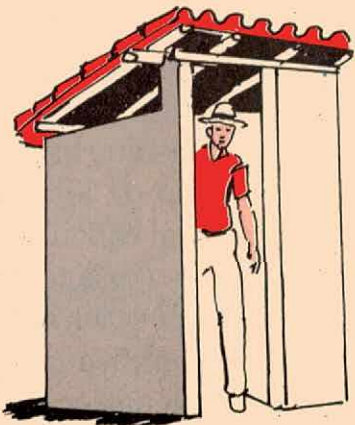
En estas condiciones, un niño puede deshidratarse por la diarrea, volverse anémico, asfixiarse en caso de que una lombriz vaya al pulmón u obstruírsele el intestino.



PREVENCION

- Lavarse las manos con agua y jabón, luego de ir al sanitario.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de preparar los alimentos.
- Hervir el agua y la leche.
- Lavar con agua hervida las verduras y frutas.
- Asearse bien las manos, antes de pasar a comer.
- Mantener los alimentos bien tapados.
- Usar siempre calzado.

- Mantener limpio el inodoro o letrina.
- Utilizar papel higiénico.
- A excepción de las mujeres embarazadas y los niños menores de un año, los integrantes de la familia deben purgarse 2 o 3 veces al año.
- Usar un purgante que elimine varias clases de parásitos al mismo tiempo.
- Acudir al médico, si el dolor abdominal continúa o se localiza en alguna parte del abdomen y se irradia a las piernas o a la espalda.



FUENTE: Programa de Salud. Comité de Cafeteros de Cundinamarca.

Cooperativa Departamental de Caficultores de Risaralda:

EXPERIENCIA Y TRADICION CON MIRAS AL AÑO 2.000



Con 37 años de existencia esta cooperativa de Risaralda se constituye en la más antigua del sector cafetero colombiano. El invitado a esta sección es su actual gerente, el Doctor Alcides Ruíz Jaramillo, para que nos cuente de la proyección hacia el siglo XXI con base en esa vasta experiencia y que en algo puede ayudar a optimizar otras agremiaciones de productores.

¿En términos generales, cómo ha sido la evolución de esa cooperativa, desde su fundación en 1959?

Es importante mencionar brevemente algunos aspectos de la fundación de la actual Cooperativa Departamental de Caficultores de Risaralda Ltda.-Coopcafer. Debemos empezar por recordar que ésta es la primera cooperativa fundada en Colombia bajo el auspicio de Federación Nacional de Cafeteros, atendiendo solicitud en ese entonces, del Comité Municipal de Cafeteros de Pereira.

El Acta de Fundación de la naciente Empresa fue suscrita por veintisiete caficultores el 17 de diciembre de 1958, consignándose en ella la elección para desempeñar los cargos de Gerente, Auditor y Tesorero provisionales, que en junta habrían que constituir el Consejo de Administración Provisional, a los doctores: Eduardo David Morales, Federico Drews Castro, y Juan Mesa, respectivamente.

La Cooperativa inició labores el 13 de octubre de 1959 en un local situado en la calle 20 con carrera 12 de Pereira; posteriormente fue estableciendo sucursales en los dife-

rentes municipios y corregimientos así (en orden de creación): La Virginia, Arabia, Belén de Umbría, Balboa, La Celia, Apía, Guática, Santuario, Quinchía, Dosquebradas, Mistrató, Altagracia y Combia; en Pueblo Rico se atiende la compra de café los días de mercado solamente.

En Asamblea General del 29 de abril de 1990 se adoptó como nueva razón social, con el fin de hacerla concordante con su real cobertura geográfica, la de "Cooperativa Departamental de Caficultores de Risaralda Ltda.". Y en la Asamblea de marzo de 1994 se agregó la sigla: "Coopcafer".



Cooperativa de Risaralda, 37 años de apoyo al caficultor.

¿Las actividades actuales hacia donde se dirigen?

Para los caficultores la magnitud económica actual de las operaciones de la empresa está determinada principalmente por la comercialización de café e insumos agropecuarios; se comercializan en el año entre 1.5 y 2 millones de arrobas de café pergamino por valor aproximado a \$40.000 millones; se vende a través de los Almacenes del Café, en el año, una suma cercana a los \$5.000 millones.

Se ha incursionado recientemente en la actividad de trillas de café, gracias a la construcción de nuestra propia trilladora, efectuando operaciones significativas por intermedio de Expocafé con destino tanto a la exportación como al consumo nacional. Estos servicios, por medio de los cuales se garantiza al asociado y al caficultor en general precios justos, peso exacto y calidad confiable, son de por sí la razón de ser más importante de la Cooperativa con la cual contribuye al mejoramiento económico y social de sus afiliados.

Adicionalmente se tienen establecidos servicios de un gran contenido solidario, aten-

CONVOCATORIA III PREMIO DEPARTAMENTAL DE PEDAGOGIA RURAL

Buscando exaltar las experiencias educativas y sociales que adelantan los maestros en el sector rural, el Comité de Cafeteros del Tolima, las Secretarías de Educación del Departamento y Prohaciendo, a través del programa Viva Nuestra Escuela! convocan a todos los docentes a participar en el III Premio Departamental de Pedagogía Rural 1996.

El objetivo central es promover la creación de materiales pedagógicos, aplicables al medio rural

Las bases de participación son:

- 1 Podrán participar los maestros en ejercicio que estén laborando en el sector rural de todo el departamento del Tolima.
- 2 Se deberá presentar un ensayo que relate la experiencia propia

en pedagogía o participación comunitaria. El ensayo deberá ser inédito, de no más de treinta (30) páginas. Escrito a doble espacio en máquina o computador. Los participantes deberán enviar tres (3) ejemplares, y en sobre aparte, adjuntar temática y título del ensayo, dirección, teléfono y una breve nota bibliográfica.

- 3 Las experiencias planteadas en los ensayos deberán poseer una fundamentación teórico-metodológica. Deben ser originales, creativas y vigentes. Poseer replicabilidad en otros espacios, impacto pedagógico y relevancia social en términos del número de personas beneficiadas y la calidad de sus resultados.
- 4 No podrán participar quienes hayan concursado y ganado en premios Departamentales de Pedagogía Rural anteriores.

5 Los ensayos deben remitirse a: Señores Premio Departamental de Pedagogía Rural 1996. Prohaciendo. Programa Viva Nuestra Escuela!. Carrera 1ª No. 17-33. Tels. 631599 - 630958, o al Apartado Aéreo 1363 Ibagué, Tolima.

7 Los ensayos se recibirán hasta el día viernes 2 de agosto de 1996. El fallo se dará a conocer en la ceremonia de premiación, que se llevará a cabo en Ibagué, el día 20 de septiembre. Únicamente serán tenidos en cuenta por los miembros del jurado calificador los ensayos recibidos en la sede de Prohaciendo, dentro del plazo de entrega establecido.

8 Se premiarán tres ensayos, cuyo autor o autores favorecidos recibirán la suma de doscientos mil pesos (200.000.00) en efectivo y la publicación de la experiencia, otorgados por el Comité de

Cafeteros del Tolima afiliación a la red de maestros investigadores en el área rural tolimentense; set de libros donados por las entidades que apoyan el evento.

9 El no cumplimiento o imprecisión en el diligenciamiento de los requisitos contemplados en estas bases, dará lugar a la descalificación de los ensayos.

Maestro rural, su experiencia educativa es muy valiosa, aproveche el espacio de socialización que le brinda la oportunidad de participar en el Premio Departamental de Pedagogía Rural.

Demostremos que el Tolima es el departamento modelo en educación.

Viva Nuestra Escuela!

Hablemos del SAT

Sistema de Aprendizaje Tutorial

El inicio de un nuevo año

Por: Santiago Prada



Para todos los integrantes del programa de Bachillerato Rural Desescolarizado bajo la modalidad SAT, envío un caluroso saludo acompañado de los mejores deseos para que sus proyectos y sueños se hagan realidad en este nuevo año, en el cual estaré acompañándolos a través de esta columna y como director del Programa SAT.

Es muy grato compartirles que el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, Prohaciendo, RED PNR y las Cooperativas de Caficultores, continúan apoyando el programa porque están convencidos de que la educación es uno de los caminos para generar desarrollo en las comunidades campesinas del Tolima.

Herramientas para el conocimiento

El Sistema de Aprendizaje Tutorial, SAT, por medio de sus tutores, cartillas y tutorías, le están suministrando permanentemente a sus estudiantes nuevos conocimientos para que tengan las herramientas necesarias con las cuales puedan conocer cada día mejor su entorno, y a partir de este conocimiento alcancen su propio desarrollo integral.

La propuesta para este año es la de llevar a la práctica estos aprendizajes, para que cada estudiante produzca cambios en él como persona, en su familia, en su finca y en su comunidad.

Es la oportunidad para invitar a todos los estudiantes de los grupos SAT para que escriban a la Dirección del programa, contándonos los proyectos que vienen realizando en sus respectivas comunidades dichos artículos pueden venir acompañados de fotos para ser publicadas en esta columna y así compartir con la familia cafetera los logros alcanzados por ustedes.

El pan-coger en la finca del pequeño caficultor colombiano

Por: Carlos Alberto Saldías. Jefe de Extensión Federación de Cafeteros

El pequeño productor agropecuario tiene su finca como un modo de vivir, buscando satisfacer las necesidades básicas familiares con lo que en ella produce.

La alimentación es una de las necesidades prioritarias en la mayoría de las zonas del país.

El pequeño caficultor colombiano sembraba el pancoger como parte importante de su cultura durante muchos años y aún se conserva en muchas regiones. El proceso de tecnificación de la caficultura de los últimos 25 años, las posibilidades de incrementar la productividad y el ingreso con cultivos densos de café y el excedente monetario que le dejaba el valor del grano después de pagar sus costos, le permitía comprar gran parte de sus alimentos sin tener que comprometerse con su producción.

Hoy la situación es diferente; el excedente por la venta del café ya no es suficiente para suplir las necesidades que antes satisfacía y dentro de ellas la alimentación empieza a resentirse hasta niveles preocupantes.

Ha llegado el momento de recuperar la cultura del "PAN COGER" como elemento clave en la alimentación del pequeño caficultor y su familia, utilizando para ellos los factores de producción de que más dispone: la tierra y la mano de obra.

Lo que consume y puede producir la familia

Para analizar este punto es conveniente situarse en una familia de 6 personas que vive en la región central cafetera (se incluye un trabajador asalariado).

Algunos de los alimentos que se analizan pueden tener menor consumo en otras zonas, o los agricultores pueden consumir otros diferentes, por tanto, la lista puede ajustarse, corregirse o ampliarse.

- Si el precio de la arroba es \$19.000.00, la familia se gasta el ingreso total de 76 cargas de café pergamino seco, al año, comprando los alimentos citados.

¿Qué y cuánto tener para satisfacer la necesidad?

Con un manejo tecnológico sencillo, sin incurrir en la compra de insumos externos diferentes a la semilla, plantas y a los animales, el agricultor obtiene rendimientos suficientes que le permiten afrontar la tarea de producir realmente la base de su alimentación.



Fríjol: Con un rendimiento de 1 a 15, necesita 2 siembras al año de 5 kilos cada una ocupando 800m², o sembrándolo entre los lotes de café renovados.



Maíz: Con un rendimiento de 1 a 100, necesita 2 siembras al año de 2.5 kilos cada uno, ocupando 1.000 m², o sembrando entre los lotes renovados.



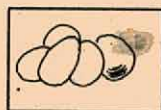
Plátano y banano: Una plantación independiente, cerca a la casa, de 150 matas, a las cuales se les haga un buen manejo cultural, es suficiente. Se necesita disponer de 1.200 m².



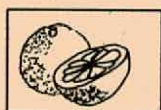
Yuca: 50 matas por año intercaladas en la platanera y sembradas escalonadamente, satisfacen la necesidad de la familia.



Hortalizas: Una huerta permanente de 70 m² con tomate, habichuela, cebollas, repollo, zanahoria y cilantro (lo que consume y gusta a la familia campesina), es suficiente.



Huevos: 7 gallinas ponedoras de buena calidad son suficientes para satisfacer la demanda familiar. La gallina de descarte además es la comida básica de las celebraciones familiares.



Cítricos: 6 árboles injertos ubicados en los cercos, o en las separaciones de lotes (limón, mandarina, naranjo) producen lo necesario.



Papaya: 10 a 12 árboles, que estén renovando paulatinamente, suplen la necesidad. Se ubican entre los lotes de café.



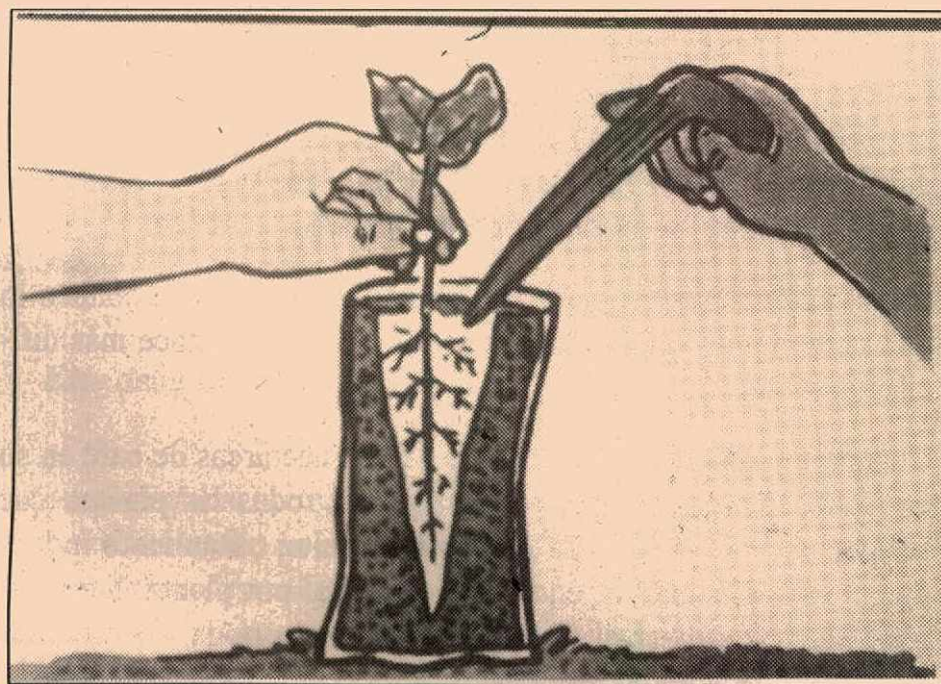
Cerdos: Siempre han estado presentes en la cultura campesina en función de "alcancía". Al final del año se venden para tener recursos adicionales o se consumen familiarmente en las fiestas.

Alimentos necesarios para una familia de 6 personas, posibles de producir en una pequeña finca cafetera

PRODUCTO	CONSUMO SEMANAL	CONSUMO ANUAL	VALOR UNITARIO	COSTO ANUAL
FRIJOL	3 Kilos	165 Kilos	1.200.00/Kilo	187,200
MAIZ	19Kilos	520 Kilos	500.00/Kilo	260,000
PLATANO	2 racimos	104 racimos	2.000.00/racimo	208,000
YUCA	5 Kilos	260 Kilos	600.00/Kilo	156,000
HORTALIZAS	8 Kilos	416Kilos	600.00/Kilo	249,600
HUEVOS	35unidades	1.820 unidades	100.00/unidad	182,000
BANANO	1/2 racimo	26 racimos	4.000.00/racimo	104,000
CITRICOS	10 Kilos	520 Kilos	120.00/Kilo	62,400
PAPAYA	2 unidades	104 unidades	400.00/unidad	41,600
Valor total anual de los alimentos analizados				1 450.800



Cómo ser un caficultor exitoso



Empezaría por definir el **cafetero exitoso**, como aquel productor que obtiene buena **utilidad** del cultivo aún en esta época en que los precios no son buenos.

Ahora, es conveniente analizar esta época que algunos llaman crisis. Yo no la definiría así, pues las crisis son periodos no muy prolongados y existe la esperanza de salir de ella.

Al romperse el Pacto Cafetero y entrar al mercado libre, el precio se define por la oferta y la demanda; ésta última no ha crecido si no, por el contrario, disminuido un poco, mientras que la oferta se ha incrementado; inclusive por el ingreso de nuevos países productores y exportadores de café del Asia y el aumento de la producción de algunos países africanos. El valor de la mano de obra en esos países (mayores costos de producción) es muy barato comparado con el costo de nuestra mano de obra,

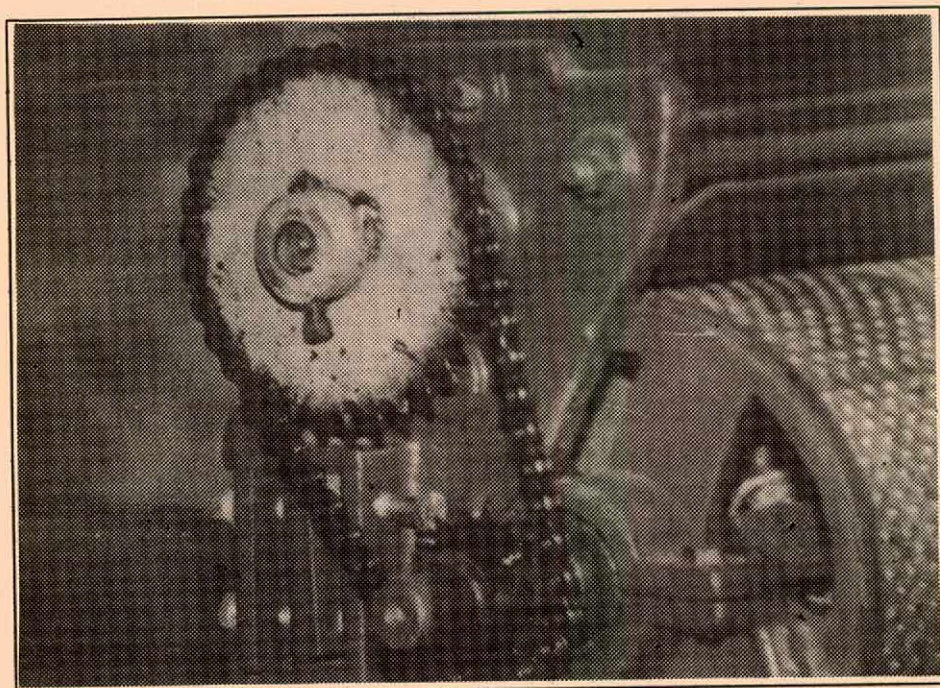
en esta época de malos precios

Por: Dr. Marco Tulio Laserna - Director División Técnica - Comité de Cafeteros del Tolima

siendo para ellos rentable producir café para vender aún a bajos precios.

Así las cosas, los cafeteros colombianos debemos convencernos de que esto no es una crisis sino la realidad del mercado y tenemos que buscar la forma de producir café a bajos costos con buena rentabilidad.

Ahora bien, analicemos qué es la **utilidad para el cultivador de café**: Este se define como la suma de dinero que le queda al caficultor después de vender el café y restarle los costos de producción, es decir: utilidad es igual a la cantidad de café recolectado, multiplicado por el precio de venta, restándole los costos de producción.



$$U = VP \times PV - CP$$

U = Utilidad o rentabilidad

VP = Volumen o cantidad de café producido

PV = Precio de venta

CP = Costo de producción

El caficultor trabaja por la utilidad; si se sabe que el precio de venta está bajo, debe procurar aumentar el volumen de producción a menos costos o por lo menos a los mismos costos para aumentar o mantener la utilidad que tenía en época de buenos precios.

1. ¿Cómo aumentar el volumen de producción en la misma área de café o en menos área?

Existen una serie de prácticas o sistemas de cultivo que lo permiten. Los agrónomos y Prácticos Agrícolas del Servicio de Extensión están en capacidad de ilustrarlos al respecto.

Estas prácticas han sido desarrolladas por el Centro Nacional de Investigaciones de Café «CENICAFE» hechas en Chinchiná y

replicadas en casi todos los departamentos cafeteros incluido Tolima en su Granja «La Trina» ubicada en el municipio del Líbano.

Variedad: Está probado que a una altitud inferior a 1.550 metros sobre el nivel del mar, las pérdidas por Roya equivalen al 20% de la Producción. ¿Por qué perder este 20%? Se habla mal de la variedad Colombia que es resistente a la Roya y en la misma forma se hablaba mal del Caturra. Hoy se defiende éste y se ataca a la otra.

Las experiencias de CENICAFE concluyen que la Variedad Colombia se comporta muy similar al Caturra; entonces, ¿por qué no cultivarla?

Almácigos: La vida de todo ser vivo depende del cuidado y atenciones que se le presten en la primera etapa de su desarrollo.

En el caso del café, si hacemos un buen germinador y escogemos chapola con abundantes raíces obtendremos una planta fuerte y vigorosa.

Se ha generalizado la utilización de bolsas pequeñas que no permiten el desarrollo radicular. Los tamaños de bolsa adecuados según investigación son de 17 x 23 cm.; además, al cafetero le ha dado pereza hacer sus propios almácigos y en algunas partes se ha generalizado el comercio de ellos, desconociendo el agricultor la semilla utilizada y el estado de la raíz, pero además ve uno los carros transportando almácigos sin ningún cuidado, amontonada una planta encima de la otra y todavía el cafetero quiere que su plantación produzca abundante café. ¿Será posible ésto?

Con estas prácticas, ¿cómo pretende el Cafetero que su plantación produzca abundante café?

Lo ideal, y tenemos que volver a ésto, es que toda finca haga su propio almácigo, con la semilla de Variedad Colombia comprada a la Federación y la bolsa de 17 x 23, de lo contrario no esperamos aumentar la producción por hectárea.

Renovación: está probado que cafetales viejos no producen lo que pudieran producir y el control de la Broca se hace más difícil y costoso.

Cuando un agricultor tiene menos de tres hectáreas de café en su finca, es casi seguro que puede conocer todas las plantas que cultiva. Si esto es así, por qué no hacerle un tratamiento individual a cada planta, e ir renovando el cafetal por planta, hacer las resiembras y utilizar el tipo de renovación o poda que necesite cada árbol de acuerdo a su desarrollo y estado en que se encuentra.

Fincas de mayor extensión hay que dividirla en lotes de tal forma que, todos los años renovemos una partecita del cafetal y así mantengamos siempre cafetales jóvenes, vigorosos y productivos.



Por esto, necesariamente debemos siempre contar con un almácigo en la finca, pues cuando renovamos siempre hay matas que se mueren y es necesario reemplazarlas. Se contempla que anualmente se pierde hasta el 10% de los árboles.

Cuando renovemos, ojalá sembremos en las calles un cultivo como frijol, maíz, tomate u otro que tenga mercado en la zona, para aumentar los ingresos y disminuir los costos de desyerba.

Densidad de la siembra: Está probado que en una misma área de terreno se puede producir más café aumentando el número de árboles (densidad de siembra) inclusive con los mismo costos cuando se siembran dos plantas por hoyo.

Por esto cuando renovemos los cafetales debemos aumentar la densidad. Si lo hacemos por siembra utilicemos dos plantas por hoyo, y por zoca dejemos dos chupones.

La densidad de siembra promedio en los cafetales tecnificados del Tolima es de 4.000 plantas por Ha., cuando según las investigaciones podemos obtener la máxima producción con 10.000 árboles por Ha.

Este debe ser un propósito de los Cafeteros tolimenses

Lotes: Generalmente en la finca no todos los lotes son buenos para producir café; sería conveniente eliminar aquellos lotes que por problemas de suelos, humedad, etc., son menos productores y en los lotes productivos aumentar la densidad de siembra; así disminuimos costos y quizá aumentemos la producción de la finca.

Otras prácticas: Como la fertilización y las desyerbas hay que analizarlas separadamente y efectuarlas racionalmente.

Es común que el agricultor por las dificultades económicas deje enyerbar los cafetales o no les aplique el fertilizante necesario.

La fertilización en cafetales tecnificados apenas alcanza el 10% de los costos totales. Si no se aplica, las mermas en producción y el deterioro del cafetal significan pérdidas muy superiores a ese 10%, siendo aún mayor cuando las desyerbas no se hacen oportunamente.

Beneficio: Las pérdidas en el volumen de producción en el beneficio son grandes si no mantenemos la despulpadora en buen estado.

En una investigación adelantada en el departamento de Caldas, se pudo comprobar que el café que se pierde, porque sale con la pulpa o cacota o por daños mecánicos al pergamino o a la almendra, variaba entre \$9.000 y \$13.000.00 por carga.

Durante la cosecha debe ser costumbre del agricultor revisar en cada despulpada si la máquina está botando café con la pulpa o picándolo y de ser así, es necesario ajustarla.

Cuando se termine la cosecha debería ser costumbre en la finca cafetera hacer revisar la despulpadora por un técnico.

En producciones superiores a las 100 cargas debe utilizar el desmucilaginador mecánico.

2. Disminución de costos para producir café:

Los costos de producir café se distribuyen así:

Desyerbas 5.40%

Mano de obra 3.32%

Fertilizante 8.08%

Otra mano de obra 1.02%

Otros insumos 0.28%

Control Broca 13.20%

Administración 11.95%

Otros Gastos 7.48%

Recolección y Postcosecha 49.27%



Si pretendemos disminuir los costos, habría que partir de llevar unos registros, que permitan analizar individualmente cada costo y poder determinar en la finca, y por lote, en cuáles debemos actuar. Es decir, es necesario administrar la finca como una empresa.

Con base en la distribución de los costos, analizaré los rubros más importantes.

Recolección y Postcosecha: Difícil disminuir los costos en este rubro; sin embargo, los productores que viven en la finca podrían organizarse en mingas y ayudarse mutuamente. Los medianos y grandes, deberían tener una comunicación permanente para evitar encarecer la mano de obra.

Control Broca: El Re-Re entendiéndose como recoja oportunamente los granos maduros y hacer repase después de la cosecha, permiten que beneficiando ese café se pueda vender y recuperar gran parte de los costos.

Si el Re-Re se hace bien y oportunamente es muy posible que no haya que aplicar insecticidas, los cuales son costosos y difíciles de aplicar. Si el hongo se ha aplicado correctamente, éste coloniza el cafetal y nuevas aplicaciones es posible que no se necesiten.



Fertilizantes: Anteriormente se recomendaban dos (2) toneladas/Ha. Hoy en base al análisis del suelo esto se puede reducir en la mitad; por tanto es necesario efectuar un análisis del suelo cada dos años (el Comité subsidia el 50% del costo) y efectuar la fertilización de acuerdo con el análisis. Generalmente con fertilizantes simples que son más baratos.

Utilizando la pulpa descompuesta a través de lombricultivo (más económico) o de fosas podemos disminuir la cantidad de fertilizantes.

De acuerdo con la investigación de CENICAFE, solamente son necesarias dos aplicaciones al año; sin embargo, hay cafeteros haciendo más, lo cual aumenta los costos.

En cuanto al método de aplicación se recomendaba hacerlo en corona y taparlo, hoy la investigación permite asegurar que se puede aplicar al voleo, disminuyendo costos.

Desyerbas: El selector de Arvenses o Malezas diseñado por CENICAFE, permite ahorrar jornales y matamalezas. Además, permite seleccionar las malezas para proteger las nobles, con las cuales se protege el suelo y disminuyen las desyerbas.

Administración: Este rubro se refiere al pago que hace el dueño de la tierra a un tercero cuando no vive en la finca. No hay duda que entre más grande es la finca menores serán los costos por carga de café producida.

Si no es posible administrar directamente la finca vale la pena analizar el compartir la administración entre dos o más fincas.

Pan Coger: El agricultor en su finca lo debe producir para el consumo de la familia, con la seguridad de disminuir gastos en la alimentación, los cuales fácilmente representan \$1.400.000.00 de ahorro al año.

En esta misma edición, en capítulo aparte, se habla ampliamente del tema.

En resumen, hoy el cultivo del café exige que el dueño haga análisis, estudios y utilice al máximo la inteligencia para administrar bien la finca de tal forma que la utilidad no se vea afectada.

Yo resumiría como importantes prácticas las siguientes:

- Cafetales nuevos (renovación)
- Aumento de la densidad de siembra
- Análisis químico de suelos
- Administración rural (disminuir costos)
- Pan Coger.

☐ ***Esto se logra
si mantenemos
el entusiasmo!***

Participación económica de las Cooperativas de Caficultores del Tolima en fertilizantes cafeteros

CENCOTOL	\$4.909.243,00
CAFISUR	\$226.911.418,72
CAFITOLIMA	\$30.293.033,00
CAFILIBANO	\$41.803.197,00
CAFIORIENTE	\$43.840.202,00
CAFINORTE	\$28.258.478,00
CAFIDOLORES	\$10.943.796,00

Fuente: CENCOTOL

Findeter en Anzoátegui



Con el ánimo de conseguir los recursos necesarios para adelantar importantes obras para el municipio, su alcalde Juan Carlos Barragán, y el consejo municipal, le presentaron al delegado de Findeter, doctor Román Gutiérrez, el proyecto del acueducto regional que beneficiará a siete veredas, así como la pavimentación de la carretera que de la cabecera del llano conduce a Anzoátegui. En la reunión estuvieron presentes, además, el doctor Jairo Barragán y el alcalde de Santa Isabel.

PROHACIENDO

Le ofrece material de vivero a precios de fomento:

Aguacate	\$1700 planta	Guanábana	\$ 600 planta
Caucho sin injertar	\$ 300 planta	Guadua	\$ 300 planta
Cítricos	\$1800 planta	Swinglea	\$ 120 planta
Forestales	\$ 100 planta		

Consulte los técnicos de Prohaciendo o del Comité de Cafeteros del Tolima

Llámenos, escribanos o visítenos en nuestras instalaciones de

la carrera 1ª número 17-33 de Ibagué.

Tels. Administración: 635813 Telefax 631723

Ahora CONCASA les presta para construir, ampliar o reparar su vivienda a quienes cultivan el progreso del país: los caficultores!

Si, el crédito para construir, ampliar y reparar vivienda llega a las fincas cafeteras. CONCASA lo extiende a los caficultores cedulados, con plazo hasta de 15 años.

Visite la oficina más cercana de CONCASA, su cooperativa o comité de cafeteros, pregunte por las ventajas de esta línea de crédito y convéncase de que...

También en la finca



concasa
es su casa

CORPORACION CAFETERA DE AHORRO Y VIVIENDA



VIVIENDA A 15 AÑOS
SILOS, BENEFICIADEROS,
CAMPAMENTOS A 10 AÑOS
AMORTIZACION:
CORRECCION MONETARIA MAS
INTERESES DEL 8.5% ANUAL



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia



Las cooperativas: estructuras democráticas

Por: Orlando Castaño Osorio

Las cooperativas son organismos democráticos y participativos controlados en forma activa por sus miembros. Su administración la ejecutan hombres y mujeres elegidos o designados por los asociados y con una gran responsabilidad ante ellos. En aras de la democracia, los asociados disfrutan de derechos de votación equitativos - un miembro, un voto -

El propósito general de las cooperativas es el desarrollo integral de los asociados y sus familias: esto lo lograrán mediante el compromiso societario entre asociados y empresa, con el cambio en aspectos "cuantitativos" como el de elevar el nivel de vida, solucionar las necesidades básicas y en los aspectos "cualitativos" como el cambio de valores, el desarrollo de una cultura de cooperación, participación y solidaridad.

Una Asamblea General es el acto más relevante de una cooperativa y es por eso que quienes participan en ella, deben conocer más allá de lo que se les informa, tener comunicación permanente

con sus representados antes y después de la asamblea, para poder ser el canal que recoja sus inquietudes y servir de voceros ante la empresa.

La participación de los delegados en la Asamblea General, es una de las más claras manifestaciones de la democracia cooperativa

La preparación del delegado

Un delegado debe prepararse cabalmente para la Asamblea, no debe llegar a ella con un cúmulo de dudas, debe estar temprano, llevar preparadas las mociones y presentarlas al inicio de la Asamblea; poner atención al proceso

deliberatorio; solicitar las aclaraciones que considere necesarias; aprobar o rechazar informes o mociones según el caso; conservar el orden y la disciplina haciendo buen uso del tiempo cuando tenga la palabra, ser concreto y claro; desempeñar el trabajo que se le señale, cumplir con la misión que le confiera la Asamblea General, gozar de voz y ejercer el derecho al voto; elegir y ser elegido para los distintos cargos de la cooperativa.

La participación de los delegados en la Asamblea General, es una de las más claras manifestaciones de la democracia cooperativa y es la base de los derroteros que las empresas de economía solidaria deberán proyectar a sus asociados.

Cronograma de asambleas

En el mes de marzo, las Cooperativas de caficultores celebrarán las Asambleas Generales de Delegados, y en estos eventos unas elegirán nuevos cuerpos directivos y otras no, eso depende del sistema que estatutariamente tengan establecido.

El siguiente es el cronograma de celebración de las Asambleas para las Cooperativas de Caficultores del Tolima:

Cafinorte	marzo	18
Cafitolima	marzo	18 y 19
Cafidolores	marzo	18 y 19
Cafioriente	marzo	22
Cafisur	marzo	25 y 26
Cafilibano	marzo	29

OBITUARIO

Lá Cooperativa de Caficultores del Tolima, lamenta el fallecimiento del Dr. Jenner Acevedo Gutiérrez, agente de compras de Coello.

Expresamos nuestras condolencias a su esposa Ana María Fernández y a sus hijos Aura María y José Jenner.



COOMERSA

Porque son una gran cadena nacional.

SOY CLIENTE FIJO DE LOS ALMACENES DEL CAFE

ALMACENES DEL CAFE es el Nuevo nombre que ahora agrupa en una gran cadena nacional, los almacenes agrícolas de los cafeteros. Tienen de todo para el campo, con los mejores precios.

Tarjeta Cafetera

☒ Banco Cafetero

ACEPTADA

ALMACEN DEL CAFE

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

COMITES DEPARTAMENTALES DE CAFETEROS - COOPERATIVAS DE CAFICULTORES



QUIERE SABER QUIEN SE INTERESA POR SU PRODUCTO? MUY FACIL UTILICE EL "SERVICIO DE RESPUESTA COMERCIAL DE CORREOS DE COLOMBIA"

El "Servicio de Respuesta Comercial" le permite hacer investigaciones de mercado, encuestas de opinión, pedidos por correo, y en general obtener la información que usted requiere para sus negocios!

CORREOS DE COLOMBIA
Llega seguro y a tiempo!
NÚMERO DE CONSULTA: 011 241831 - 241832

ción médica, odontológica y laboratorio clínico, asesoría jurídica, crédito para calamidades domésticas y para mercancías de los Almacenes del Café y sección de Ahorro la Chapola Cafetera, entre otros.

¿Un caficultor común y corriente qué encuentra al afiliarse a la Cooperativa?

Ante todo, es política de actual administración, buscar que quien ingrese sea consciente de lo que es el cooperativismo: una manera de ser, con sentir solidario y con una concepción muy clara de que es la unión la que hace fuerza.

Rechazamos el oportunismo e invitamos a que los nuevos asociados participen efectivamente en la vida de su empresa. Tenemos la seguridad de que en la medida en que se produzcan buenos resultados, en esa misma medida podrán beneficiarse de ellos, teniendo en cuenta esencialmente la necesidad de conservar y fortalecer la institución preservándola para el futuro.

¿Actualmente cuántos cafeteros están asociados y cuál es su participación?

A la fecha hay 5.650 asociados distribuidos así, por sucursales:

Sucursal	No. de asociados	Porcentaje
Pereira *	2.367	41.89
La Virginia	258	2.12
Arabia	175	3.09
Belén de Umbría	435	7.70
Salboa	258	4.57
La Celia	173	3.06
Opía	292	5.17
Guática	166	2.94
Antuario	313	5.54
Quinchía	249	4.40
Osquebradas	414	7.33
istrató	157	2.78
Tagracia	76	1.35

* Incluye los asociados de Combia



Incursiona con éxito en la trilla de café para la exportación y para consumo interno.

¿Para fortalecer aún más el movimiento cooperativo cuál es la experiencia que queda luego de casi 40 años de actividades?

Creemos que los objetivos que inspiraron la creación de estas cooperativas se han visto plenamente justificados. Se ha logrado una gran madurez en el sector, considero eso sí, que se debe mantener y ampliar, en lo posible, el apoyo gremial y principalmente el gubernamental para ayudar al cumplimiento de las numerosas e importantes tareas de las cooperativas.

Además es indispensable continuar e intensificar la educación integral de los asociados, como una forma de comprometerlos en el cumplimiento de sus deberes; y creo que es de fundamental importancia difundir la tarea que adelantan las cooperativas en muchos casos desconocida e incomprensida.

¿Cuál es la meta para el año 2000?

Es necesario prepararse para participar en forma efectiva y productiva en los próximos años. Con este fin se trabaja intensamente en la educación y capacitación de asociados y empleados. Se está considerando la posibilidad de vender la sede actual en Pereira que, siendo una edificación de excelentes especificaciones, dada su ubicación tan central en este momento resulta inapropiada para su función y muy onerosa

por su alto valor y elevados costos en impuestos y servicios públicos. Con el producto de su venta se puede reemplazar y mejorar la infraestructura física existente, de tal manera que se garantice el crecimiento de la Cooperativa y liberar capital de trabajo para las diferentes actividades. Paralelo a lo anterior, se proyecta automatizar el proceso de escogeduría en la trilladora y dotar de sedes propias a aquellas sucursales que aún no las tienen.

Aunque no es una meta para el año 2.000 sino un objetivo inmediato de gran repercusión económica, hemos lanzado una propuesta a los caficultores para cambiar una costumbre y prestarle una inmensa colaboración a su Cooperativa. Consiste en pedirle a los vendedores, principalmente a los medianos y grandes, que traigan su café empacado en costales tres rayas, con un peso de aproximadamente 40 Kilos, cosido sin "moño". Se trata de una petición sumamente fácil de atender salvo por la enorme fuerza de la costumbre que siempre es difícil superar.

¿Qué beneficio traerá esta medida?

Son muchas las ventajas que este cambio de costumbre ofrece; agilidad en el recibo y en el despacho, disminución del deterioro por pisoteo y por acumulación inapropiada en pilas, facilidad en el control de inventarios, etc. Hemos cuantificado la sola economía en gastos de empaque y deterioro en unos \$70 millones anuales, que en esta época que se necesita "centaviar" al máximo son una refrescante economía que, de reflejarse en los balances, puede retribuirse en servicios y en fortalecimiento de la Cooperativa.

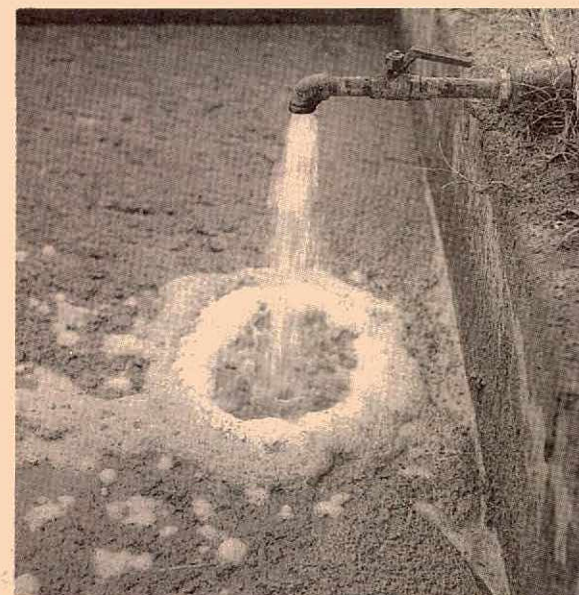
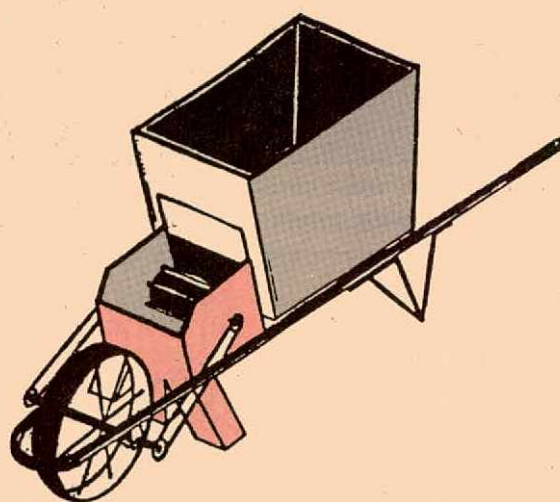


CARRO DISTRIBUIDOR DE ESTIERCOL

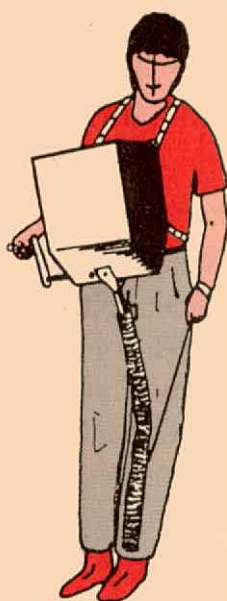
Un rodillo dentado accionado por el movimiento de una rueda, toma el abono del depósito y lo arroja por 3 canales de salida para su distribución, en el terreno a sembrar.

La distribución sobre los surcos es más regular y se puede transportar mayor cantidad de abono.

Las desventajas son: en terrenos de mucha pendiente se dificulta el traslado del carro; requiere un mantenimiento de lubricación para los rodamientos y sólo maneja abonos pastosos o secos y en polvo.



FERTILIZADOR MANUAL



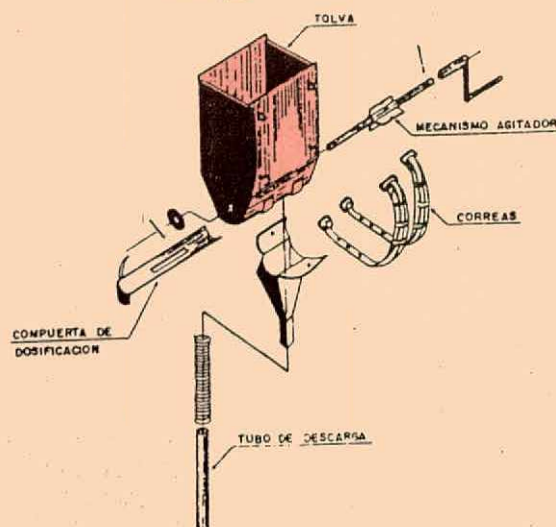
Es un recipiente dotado de un agitador manual y de un tubo de descargue que sirve como depósito y como dosificador de fertilizante. El tubo de descarga puede ser dirigido hacia el punto que se desea.

Brinda más rendimiento, con menor esfuerzo y en forma más precisa y controlada.

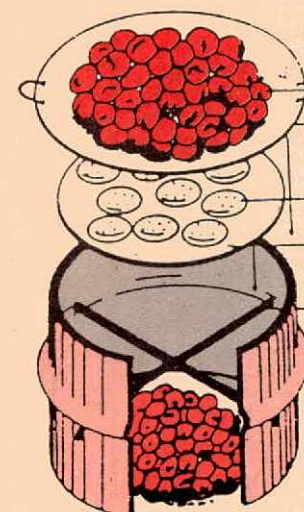
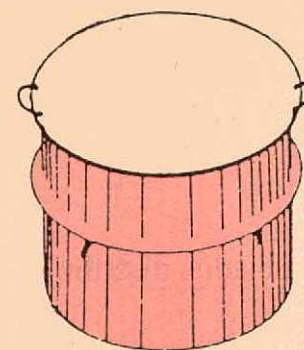
Se pueden distribuir 12 kilos de fertilizante en un viaje.

Requiere de una velocidad constante de movimiento del trabajador (aproximadamente 2.5 kilómetros por hora) y de una velocidad del agitador igualmente constante, calculado en un giro por cada paso del operario.

Este fertilizador manual fue desarrollado por el Instituto Colombiano Agropecuario.



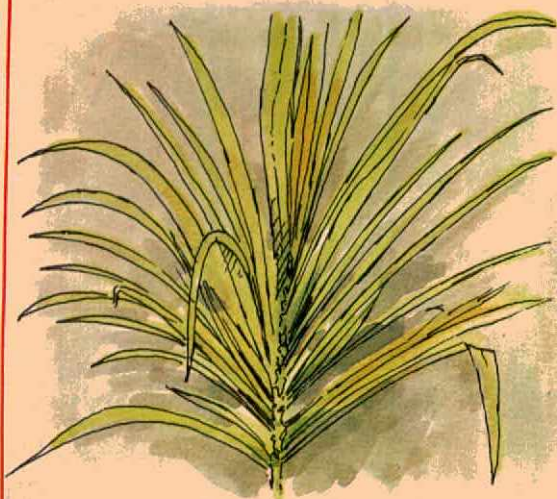
HORNO ARTESANAL PARA FABRICACION DE PAN



BRASAS
TAPA SUPERIOR
PAN
TAPA INFERIOR
ALAMBRE

SEMBREMOS ARBOLES

CAÑAFLECHA



Aquella palma que tiene tallos con nudos pronunciados, follaje verde claro, hojas acintadas de un metro, dispuestas en forma de abanico al final de las cañas y una altura de siete metros aproximadamente, es la conocida en el departamento de Córdoba, como **Cañaflecha**.

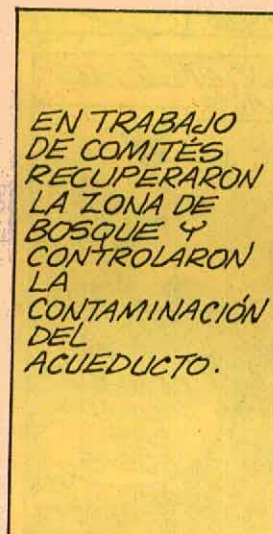
Sus flores se encuentran agrupadas en un liviano tallo amarillo de un metro de longitud. Sus frutos tienen la forma de una cápsula ovoide más o menos de unos ocho milímetros, de color crema y con una semilla en su interior.

Su propagación es muy fácil, sólo se necesita cortar pedazos de caña de unos 80 centímetros y sembrarlos horizontalmente en el sitio que se ha escogido; es importante dejar los nudos al descubierto.

La ventaja de esta gramínea es que soporta las sequías y los suelos pobres. La **Cañaflecha** es utilizada comúnmente para elaborar las flautas, cunas, canastos y el famoso sombrero "vueltiado", todo esto viene como un legado de la artesanía indígena.

El líquido del cocimiento de la raíz se emplea para detener la caída del cabello. En las construcciones se utiliza como revestimiento de paredes y cielos rasos. También es empleada como planta medicinal.

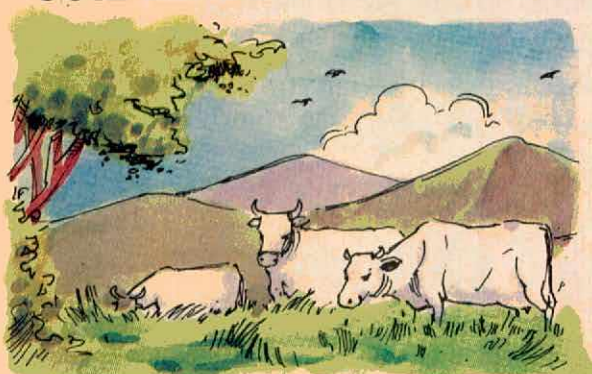
Esta caña se puede encontrar en las riberas como protección, así mismo ayuda a controlar de manera eficaz la erosión.



Fin

ASI ES COLOMBIA

CORDOBA:
SORPRENDENTE Y HERMOSO



Este departamento situado en el norte de Colombia, a orillas del Mar Caribe, estuvo poblado por los indígenas Zenúes, quienes al mezclarse con españoles y africanos, produjeron un pueblo extrovertido y alegre.

El hecho de que gran parte de su territorio esté localizado en los valles de los ríos Sinú y San Jorge, lo convierte en uno de los primeros centros agropecuarios del país. Es el segundo departamento ganadero. En sus ricas tierras se encontró a mediados de los años cincuenta el yacimiento de mineral de níquel de Cerromatoso.

Su capital es Montería, enmarcada por enormes plantaciones de algodón. Al norte de Córdoba, junto a la ciudad de Lórica, se extiende la fabulosa Ciénaga Grande, que mide 400 kilómetros cuadrados. Arriba, en el golfo de Morrosquillo, se disfruta de un mar paradisíaco.

En Betancí la orfebrería sinú alcanzó su mayor esplendor. En esas riberas, los indígenas conocieron las técnicas más avanzadas para el moldeado de la arcilla, la fundición y aleación del oro y la construcción de viviendas y canales de riego. Siglos antes de desaparecer, los Zenúes construyeron en la zona del bajo San Jorge un conjunto de canales en forma de espina de pescado, aún visibles desde un avión, sistema que continúa cumpliendo el propósito de evacuar hacia el río Magdalena las aguas del sector cenagoso, y que impiden las inundaciones en una superficie de más de 500 mil hectáreas.

Lucho, el Sembrador de Vida

LA MAESTRA JULIA "SACA" DEL SALON LA CLASE DE CIENCIAS...



...ENCUENTRAN UN VERTEDERO DE PULPA A LA QUEBRADA



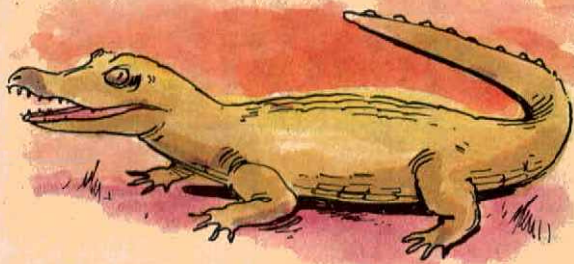
...LUCHO Y UNA DE SUS "GENIALES IDEAS"



SIGUE...

NUESTRA FAUNA

PIEL Y CARNE
PARA EXPORTAR



La babilla es un reptil acuático y pariente cercano del cocodrilo. Al igual que el resto de animales de su género, habita en las zonas de clima cálido y constituye una de las especies más tradicionales de la fauna colombiana.

Los expertos califican a la babilla como una especie "endémica" del territorio nacional, pues se ha comprobado que su presencia en nuestro suelo se remonta a miles de años atrás.

Este reptil por poseer ciertas características a nivel fisiológico que califican su crianza artificial como una alternativa de negocio en el medio colombiano, ha llevado a que en muchas regiones hayan **zocriaderos**; especialmente para aprovechar su piel y su carne, las cuales presentan algunas similitudes con las del cocodrilo.

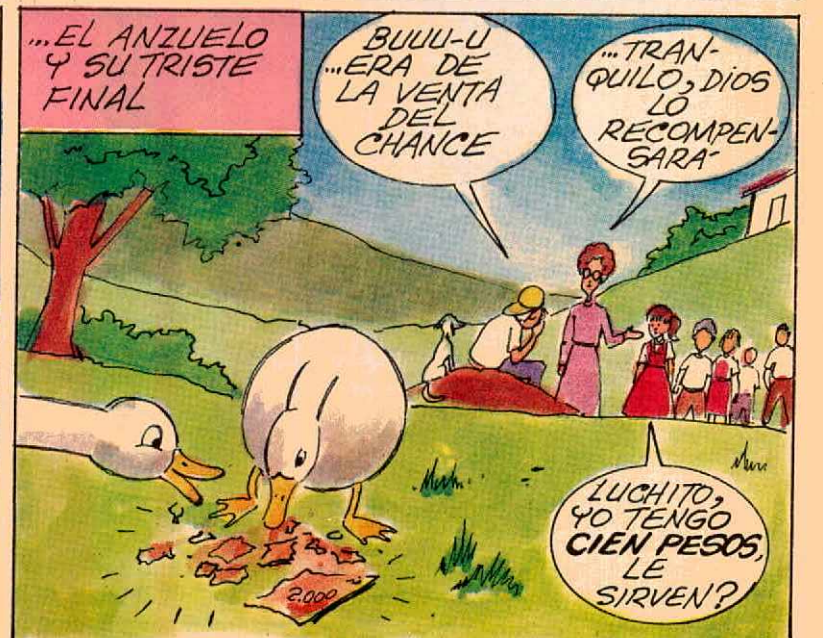
Uno de los principales rasgos de la babilla está en las escamas, que tienen un "dibujo" muy apetecido para la elaboración de cinturones, maletines, entre otro tipo de artículos.

Como la piel de la babilla tiene huesos, no es catalogada como clásica ni muy apetecida, como la del cocodrilo.

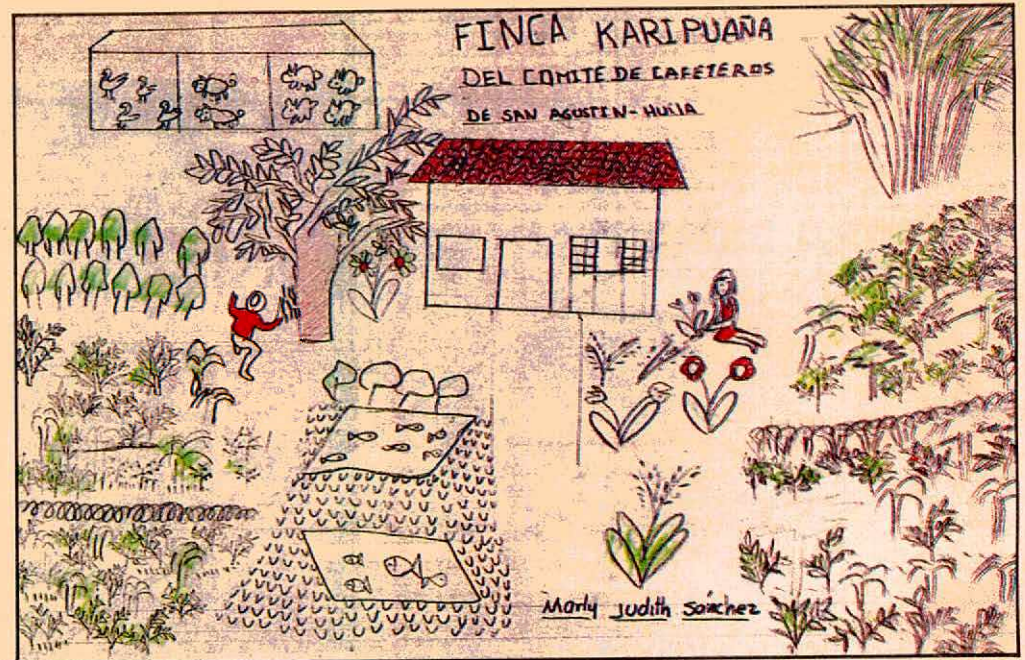
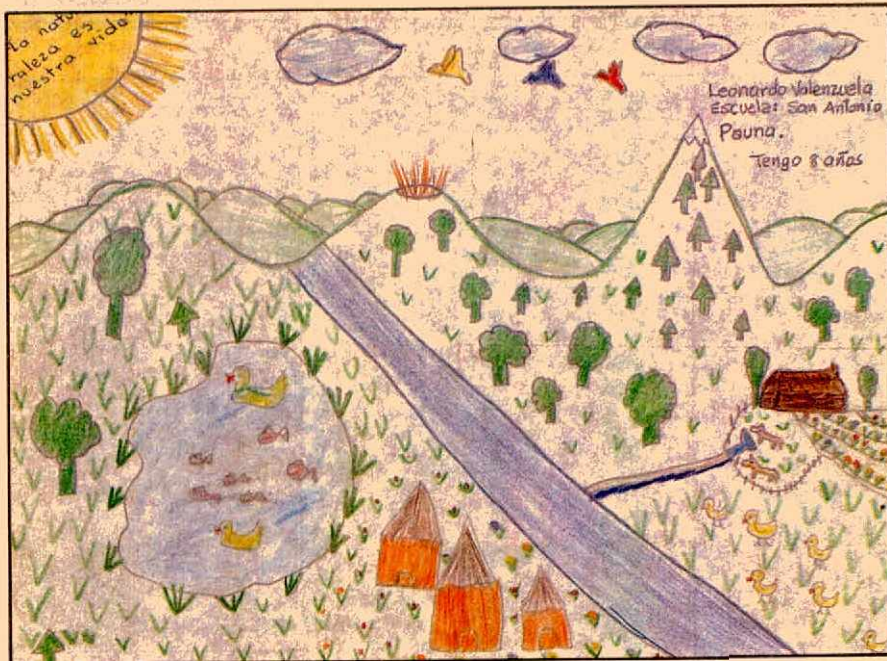
Los principales países a los que se exporta la piel de este animal son: Italia, Francia, y las demás potencias tradicionales en materia de curtiembre.

Otra buena opción para exportar es la carne, pues su sabor, calidad, textura suave y color blanco, son peculiaridades que han llevado a una gran aceptación en el ámbito culinario.

Es en el mercado internacional, donde existen las mejores opciones para la comercialización de su piel y carne.



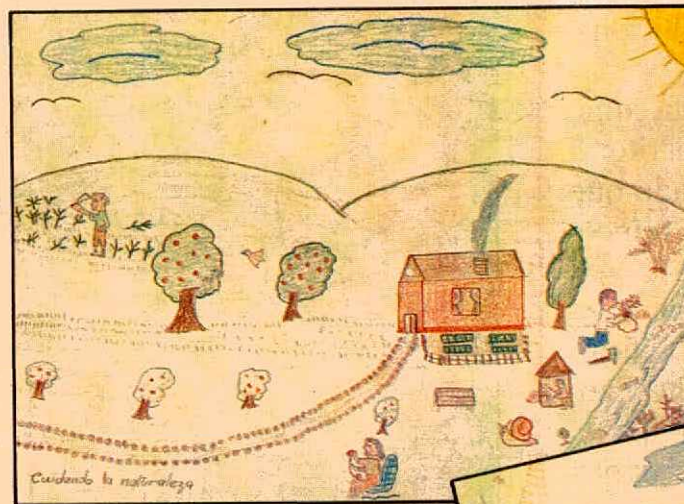
FIN



Dibujos ganadores de un encuentro ecológico de niños de 5o. de primaria de la región de Bejucales, Norte de Santander.

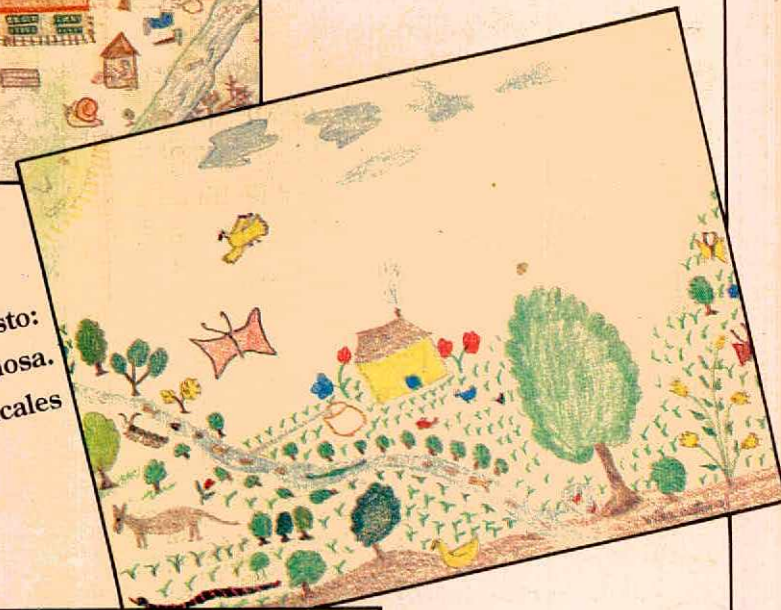


1o. Puesto:
Sandra López García. Hogar Juvenil Campesino

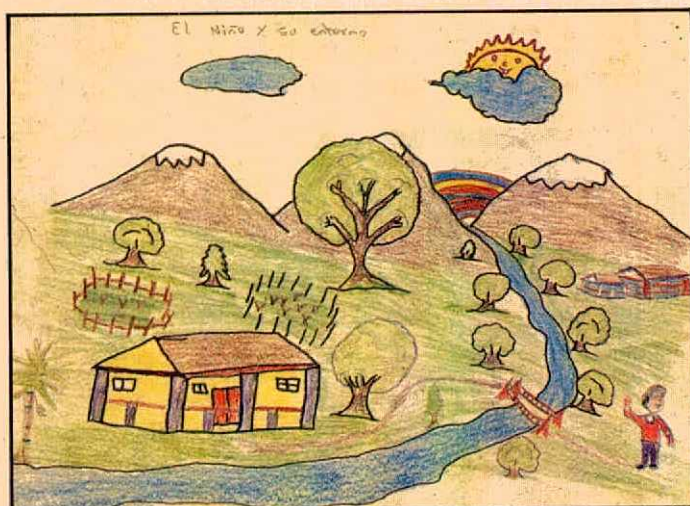


3o. Puesto:
Fabio Alonso Maldonado.
Hogar Juvenil Campesino

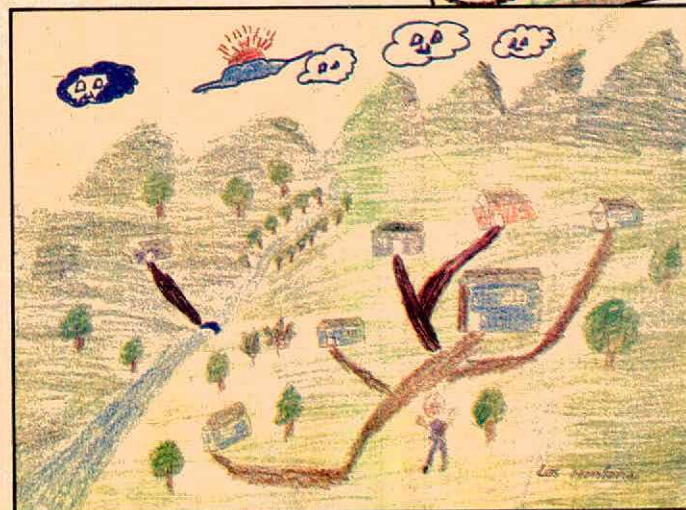
4o. Puesto:
Luz Herminda Espinosa.
Escuela Bejucales



5o. Puesto:
Magaly Roza García.
Escuela San Pablo Nuevo



2o. Puesto:
Carlos Saúl Jaimes. Escuela San Pablo Nuevo



PAGINA DE LA SALUD

El bebé de los 9 a los 12 meses

Actividades de estimulación

Por: Ariel Hernando Martínez

Conducta del Lenguaje

-Haga sonidos con su voz como risas, murmullos, llanto cerca del niño, trate de que él los imite. Cuando lo haga, felicítelo.

-Si pronuncia un sonido diferente repítaselo.

-Muestre al niño un juguete, al mismo tiempo que le dice cómo se llama, imite el ruido que éste produce.

-Cuando bañe al niño dígame el nombre de las partes gruesas del cuerpo, por ejemplo: cabeza, pies, etc. Dele órdenes cortas acompañadas de acción, Muéstrelas las personas que están a su alrededor y repítale el nombre de cada uno.

Conducta Psicosocial

- Meta y saque objetos sin puntas de una caja y haga que el niño repita la acción.

- Entregue juguetes al niño y luego pídale los por el nombre para que él los devuelva.



- Agite un juguete delante del niño para llamar su atención y entrégueselo cuando trate de cogerlo.

- Muéstrela al niño un objeto o juguete realizando movimientos con él y dáselo para que haga lo mismo.

- Ofrezcale al niño un sombrero indicándole donde se lo debe poner. Enséñele a decir adiós agitando la mano. Primero realice usted el movimiento y luego mueva la mano del niño para que lo repita.

- Enséñele al niño a lavarse las manos antes de comer. Permítale coger los alimentos con la mano.

- Juegue con el niño a esconderse y búsquelo varias veces.

Recuerde que el niño se vuelve agresivo si se le trata con agresividad.

Trátele con suavidad, amor y cariño y él le responderá en igual forma.



NOTAS SALUDABLES

Combatamos el colesterol

En el organismo existen dos clases de colesterol: el LAD que es bueno, saludable y mantiene el equilibrio en nuestro cuerpo; y el LBD, aquel que afecta las arterias y estrecha los vasos sanguíneos conduciendo a paros cardíacos.

Algunos de los alimentos que consumimos sirven para limpiar el colesterol de la clase LBD en las arterias. Los frijoles secos y otras leguminosas son elementos económicos, abundantes y eficaces para combatirlos. Los estudios demuestran que estos alimentos bajan permanentemente el nivel del colesterol.

Todos los tipos de leguminosas sirven, es decir, los moteados, los negros, los blancos, los rojos, los de soya, las lentejas y garbanzos.

También la avena tiene un poder muy grande para combatir el colesterol, sobre todo, si se consume diariamente un vaso de salvado de ésta se puede elevar el nivel de colesterol de la clase LAD.

Existen otros alimentos que pueden ayudar a estabilizar la cantidad de colesterol en nuestro cuerpo. Entre ellos están: un diente de ajo al día, media cebolla cabezona al día, el aceite de oliva y las fresas. Recuerde: Por su salud, tenga una dieta balanceada. (Tomado de Panorama Cafetero)



Cosas de Tradición

Trovas para la multiplicadora de la vereda Yarumal en su clausura

Ya estamos en la clausura de la multiplicadora según dicen sus alumnas sirve para promotora.

Sirve hasta pa promotora y será bien escogida, pues hay donde la ven, sabe de inyectología.

Que sabe inyectología y no sufre de pereza ya la vieron recetar para un dolor de cabeza.

Para el dolor de cabeza póngase buenos sombreros que aquí voy a saludar a los del Comité de Cafeteros.



HIMNO A DOLORES

Por:

Lucas Caballero Martínez

Doloreños! ¡Doloreños!
Vamos todos a cantar
a Dolores nuestra patria
con amor y dignidad.
Del Tolima al suroriente
esta bella población
sobre próspera meseta
se levanta con honor.
De la madre patria un hijo
esta tierra descubrió,
por la virgen Dolorosa
este nombre se le dio.
Sacerdotes Agustinos
moldearon con su fe,
con tesón y patriotismo
esta villa del café.
Paladines fundadores
fueron Sánchez y Godoy,
nos legaron la pujanza
y el febril aliento de hoy.

Son tus cerros tutelares:
Bandolero, Altamizal,
Travesía, Colorados,
con las Pailas y otros más.
Y los ríos que te bañan:
El Cábrera y Rachón,
eres fuente de hijos grandes,
de progreso en la nación.
La belleza en tus mujeres
y el carácter varonil
es el signo distintivo
de tus hijos hasta el fin.
Esta es pues la patria chica
que debemos siempre amar
y su nombre muy en alto
lo debemos colocar.
¡Salve a ti Dolores salve!
Repitamos con valor,
y que nadie te mancille
porque eres lo mejor.

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

Escuche Tomémonos un tinto el programa del Comité de Cafeteros para la familia caficultora del departamento.

Todos los viernes a las 6 a.m por la Voz del Tolima

OIGA COMPADRE NO SE DESCUIDE,
OIGA COMADRE NO SE LE OLVIDE.

Controlemos la broca

Recolecte oportunamente los frutos maduros y sobremaduros, evitando que caigan al suelo o permanezcan secos en los árboles.

El detective del cafetal



Sea el detective del cafetal y descubra las diferencias que existen entre estos dos dibujos, son 10 y tiene 5 minutos para encontrarlas.

NOROSCOPO

A
c
u
a
r
i
o



(Enero 21 a Feb. 19)

Los extremos son dañinos, regule sus ejercicios. Estará saliendo en busca de diversión, pero es tiempo de pensar muy bien lo que hace, puede herir a más de uno sin darse cuenta y esto le puede perjudicar.

P
i
s
c
i
s



(Febrero 20 a Marzo 20)

Las relaciones familiares y en especial las relaciones con su pareja, lo harán sentir como pez en el agua este mes. Tenga cuidado con sus finanzas. Es tiempo de salir de deudas.

A
r
i
e
s



(Marzo 21 a Abril 19)

Haciendo honor a su elemento fuego son ardientes en el amor, pero cuidado, la rutina puede dañarlo todo. Es un mes de mucha actividad laboral, por esta razón debe comunicarse con su médico.

T
a
u
r
o



(Abril 20 a Mayo 20)

Las preocupaciones de ayer empiezan a desaparecer, debido a la intervención de personas que lo quieren. Abra su mente y corazón. Tome unas cortas vacaciones, se sentirá como nuevo.

G
é
m
i
n
i
s



(Mayo 21 a Junio 20)

Este mes es de mucha actividad social, trate de no descuidar su salud. Los pertenecientes al elemento aire tienden a ser inestables, tenga calma y no deje que intervengan en sus decisiones.

C
á
n
c
e
r



(Junio 21 a Julio 22)

Es tiempo de iniciar la consecución de las metas propuestas. Busque su armonía interior, los astros lo beneficiarán con inspiración artística e intuición para escoger el mejor camino.

L
e
o



(Julio 23 a Agosto 22)

Es un mes favorable para la toma de decisiones de carácter sentimental. Sus finanzas empezarán a mejorar, pero de todas maneras tenga mucha precaución. Virgo y Leo: lealtad.

V
i
r
g
o



(Agosto 23 a Sept. 22)

No es tiempo de iniciar nuevos romances. La práctica responsable de algún deporte le ayudará a controlar su peso, a calmarse y a mirar la vida desde otro punto de vista. Sea más objetivo.

L
i
b
r
a



(Sept. 23 a Octubre 23)

Las relaciones familiares merecen una buena revisión. En cuestiones de trabajo tenga mucho cuidado, hay promesas que no van a cumplirse, pero, no se desespere saldrá adelante.

E
s
c
o
r
p
i
ó



(Oct. 23 a Nov. 21)

Trate de manejar esa energía y fuerza que los caracteriza. Nada de aventuras, con el amor no se juega. Su salud aunque inestable mejora poco a poco. Haga lo que ha soñado, es tiempo de hacerlo.

S
a
g
i
t
a
r
i
o



(Nov. 22 a Dic. 21)

Es un buen mes para los negocios, haga inversiones a largo plazo. Mida sus gastos al igual que sus compromisos. En cuanto a su salud, tenga cuidado, las lesiones se vuelven permanentes.

C
a
p
r
i
c
o
r
n
i
o



(Dic. 22 a Enero 20)

Que su hiperactividad no se convierta en imprudencia. Sea objetivo en su trabajo. En cuanto a su salud, tenga cuidado con los cambios bruscos de temperatura.

Costumbres del Tolima



Procesión de la Virgen del Perpetuo Socorro en Anzoátegui, en las fiestas patronales del municipio. Los habitantes recorren las calles con fervorosa devoción, solicitándole mejores cosechas.

¿BROCA?
SIEMPRE
HAY SOLUCIONES



Actellic 50 E.C. Un componente ideal en el manejo integrado de la broca

Representante autorizado Zeneca Agrícola

BASF

**RECHACE
LAS
COPIAS**

**SU
CULTIVO
SE LO
AGRADECERA**



15-15-15



25-4-24



17-6-18-2



UREA AGRÍCOLA
46% N



FOSFATO DIAMÓNICO
D.A.P.



CLORURO DE POTASIO
KCL (60% K2O)

 **Fertilizantes
Cafeteros Ltda.**
ABONE CON LO PROPIO