

TOLIMA CAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

AÑO 7 NUMERO 82 8000 EJEMPLARES PUBLICACION MENSUAL LICENCIA MINGOBIERNO No. 4651 TARIFA POSTAL 373 SEPTIEMBRE DE 1995

Escrutinios dieron como resultado un apoyo del 80 por ciento de Comités Municipales a plancha única

Elegido Comité Departamental

El pasado 15 de septiembre, ante delegados del Comité Ejecutivo de la Federación Nacional de Cafeteros, Salomón Tobar y Carlos Altuzarra, se realizó el escrutinio de la votación de los diferentes Comités Municipales, para la elección del nuevo Comité Departamental de Cafeteros de Tolima. Estuvieron presentes, además, como testigos, Alfonso Jaramillo Salazar, Evelio Laverde Marín, Germán Bermúdez y Jorge Blanco Ortiz.

Los resultados oficiales son los siguientes: la lista única alcanzó un total de 20 votos, es decir, fue respaldada por el 80 por ciento de los Comités Municipales del departamento. Tan sólo se abstuvieron de participar cuatro Comités.

Asimismo, se presentaron dos impugnaciones a dicha elección. La primera fue declarada por Alfonso Jaramillo Salazar; la segunda, por Alberto Ubillús, Carlos Adolfo Gómez, Salvador Castellanos y José Antonio Rodríguez, quienes pertenecían a la anterior junta directiva del Comité de Cafeteros del Tolima. No obstante, los nuevos miembros del Comité se posesionarán en los primeros días de octubre, para un periodo de tres años.

La junta quedó conformada por:

Principales

Jairo Francisco Barragán
Maclovio Alvira
Luis Javier Trujillo
José Jesús Betancur
Hernando Lozano
Humberto Tafur

Suplentes

Silvio Betancur
Alberto González
José Antonio Rodríguez
Víctor M. Rodríguez
José Angel Portela
Luis Angel Oviedo



En la gráfica aparecen, Salomón Tobar y Carlos Altuzarra, a quienes la Federación de Cafeteros designó para escrutar la pasada votación de Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

Estuvieron presentes, además, como testigos, Alfonso Jaramillo Salazar, Evelio Laverde Marín, Germán Bermúdez y Jorge Blanco Ortiz.

Según lo expresado por los nuevos miembros, el Comité Departamental continuará trabajando por el gremio, pese a la crítica situación por la que atraviesa el sector cafetero y al sustancial recorte presupuestal para la vigencia 1995, que se afectará notablemente las obras de infraestructura.

Las vías: un compromiso de todos

La conservación de vías es un trabajo para hacer en grupo. No se le puede delegar completamente la responsabilidad a entidades como el Comité de Cafeteros o las alcaldías. La comunidad tiene también que aportar su grano de arena.

Recordemos que el invierno es un factor que deteriora notablemente las carreteras, pero si a éste se le suma la indiferencia de la comunidad, las vías se dañan fácilmente.

El Comité conformó siete equipos de conservación de vías que trabajan en toda la zona cafetera del departamento, pero ellos requieren del apoyo de la comunidad.

A continuación recalamos las tareas que se deben hacer para que podamos contar con buenos carretables:

Rocería de las zonas laterales, lo que permite tener una buena amplitud y visibilidad. Una vez rozado, se debe

retirar toda la maleza para no obstruir la vía.

De igual manera se deben limpiar las cunetas, pues ellas se encargan de recoger las aguas cuando llueve y las conducen a los drenajes y alcantarillas. Conservando las obras de drenaje limpias, se asegura que el agua que recogen las cunetas se descargue completamente. De esta manera, entre todos es posible mantener transitables las vías.

EN ESTA EDICIÓN

Carta al Presidente 3

Luego de la cosecha 6

Piscicultura 7

Salud 9

*Separata Técnica
Las llagas radicales
del cafeto*

TOLIMA CAFETERO

Consejo Editorial: Jairo Barragán F. Efraín Narvaéz V.
Marco Tulio Laserna Alberto Ubillús
Marco Tulio Murillo Maclovio Alvira
Ignacio Amórtegui

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

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

Impresión: Tels. 630958 Ibagué
Editorial El Globo-Diario La República
Santafé de Bogotá D.C.

Edición No. 82. Septiembre de 1.995

Mercado impredecible

Los buenos pronósticos que se tenían previstos para la industria del café no se han cumplido. Los mismos expertos en materia cafetera se encuentran desconcertados ante las actuales cotizaciones del grano en el mercado internacional.

Según el gobierno, si el precio del café sigue bajando, no se podrá destinar más dinero para apoyar a los cafeteros, pues infortunadamente, a diferencia de otros países, Colombia necesita que el café se cotice en el exterior a un precio superior de US\$1.66, debido a los altos costos de producción y exportación.

Pese a esta realidad, la Federación de Cafeteros logró que se congelara el precio interno del grano en 201.500 pesos por carga de 125 kilos.

Esta decisión no fue fácil de adoptar, pues el Fondo del Café seguirá siendo afectado para poder cumplir con el pago a los cafeteros, y de mantenerse el precio externo en esos bajos niveles, el faltante será de \$125.000 millones al finalizar el presente año.

Es preocupante el actual panorama del mercado del café; igualmente es inquietante la condición de muchos productores. En fin, nos duele esta larga crisis cafetera, que más parece una dolorosa transformación o el principio del fin de una gran cultura.

Esperamos, por lo menos, que los países comprometidos en la retención cafetera cumplan con su palabra, y de esta manera se logre una reactivación del precio en el mercado internacional.

CORREO CAFETERO

Bloque de búsqueda contra la broca

Señores:

Tolima Cafetero.

Reciban un cordial saludo desde Polecito, municipio de Ataco. Les cuento que soy líder de un grupo de búsqueda contra la broca y trabajamos entre



las veredas Polecito y Andes Estrella y cuento con la colaboración de ocho finqueros más. Todos estamos interesados en este trabajo comunitario y además estamos satisfechos por los resultados obtenidos.

Ya terminamos la primera ronda y en estos días iniciamos la siguiente y pensamos seguir así sin desfallecer hasta poderla controlar al máximo. Así como este grupo, hay muchos más en la región.

Cordial saludo: **Ramón Ricaurte.**

Acueducto en Rovira con Prodesco



Los cafeteros de la vereda El Bosque-San Javier, en el municipio de Rovira, nos cuentan que ya tienen acueducto gracias al convenio adelantado con el programa Prodesco y la alcaldía local. Este es un acueducto colectivo que beneficia a 12 familias de la zona. En la gráfica observamos a los miembros de la comunidad y el miembro del Servicio de Extensión Gil Antonio Méndez.

OIGA COMPADRE NO SE DESCUIDE

OIGA COMADRE NO SE LE OLVIDE

No queme la vida

La quema de la capa vegetal no nos proporciona una tierra mejor para cultivar, por el contrario, empobrece el suelo y acaba con la fauna y la flora.

Carta al Presidente Samper

Respetado señor Presidente:

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, en reunión del pasado 22 de septiembre, aprobó la siguiente propocisión:

Esta Corporación registra su extrañeza por las falsas expectativas que les creó el señor Ministro de Agricultura a los pequeños caficultores, al prometerles que les condonaría el 100% de las deudas que no pasaran de \$3 millones y el 70% de las que oscilan entre \$3 millones y \$5 millones.

La buena noticia hizo pensar que había llegado de verdad la solidaridad social del gobierno, tal como está escrito en su programa.

Pero cuál sería la desilusión cuando, una semana después, se supo que el perdón de esas obligaciones ya no se iba a dar, dizque porque el Fondo Nacional del Café está sin recursos.

Señor Presidente: de antemano se sabía que con dineros del Fondo Nacional del Café ya no se puede dar ningún otro alivio, pues ha entrado en déficit. Se sabía y se sabe que si el gobierno no hace esfuerzos con recursos de otras fuentes, en compensación a la inmensa ayuda que en el pasado dieron los cafeteros a otros campos que estaban en crisis, veremos cómo la caficultura caerá en total ruina y miseria con todas sus secuelas. Son más de 350.000 familias que viven del cultivo del café; vale decir, alrededor de 3 millones de personas, o sea cerca del 10% de los colombianos que ven deteriorarse día a día, a pasos agigantados, su situación económica y social.

Señor Presidente hay que hacer algo que salve a los pequeños caficultores. Por ejemplo, a través de una moratoria o perdón de sus antiguas obligaciones, las que definitivamente no podrán pagar. Complementado con nuevos créditos blandos, a largo plazo, con intereses de fomento, y con planes bien estructurados de diversificación de cultivos.

Le rogamos, pues, una vez más al señor Presidente, atender el llamado de los pequeños caficultores, que por ser la inmensa mayoría, son la base insustituible de nuestros territorios de cordillera. Si no se les permite una supervivencia digna, hay el peligro de que se desvíen, y así nunca lograremos la tan anhelada paz.

Reciba nuestro saludo, con respeto y consideración.

Salvador Catellanos, presidente; Jairo Francisco Barragán, vicepresidente; Maclovio Alvira; Alberto Ubillús; Carlos Adolfo Gómez; José Antonio Rodríguez.

Alarma por nuevo recorte presupuestal

El efecto de la difícil situación que vive la caficultura nacional, se ve reflejada en los recortes presupuestales de la Federación Nacional de Cafeteros para la vigencia de 1995, en los ingresos de cada Comité Departamental.

De acuerdo con Pedro Niño, gerente financiero de Federación, los ajustes tienen efecto en el monto de la transferencia cafetera a favor de los Comités. Por tanto, se verán afectadas las obras de infraestructura.

Aclaración

En nuestra edición pasada publicamos una nota en primera página en donde se afirmaba que los cafeteros tolimeses se encontraban satisfechos por los resultados obtenidos por la trilladora Comcafé.

Es de resaltar que el objetivo de la nota periodística hacía mención a

los resultados obtenidos por dicha empresa, los cuales la ubicaron como segunda en participación de trillas para Expocafé. En ningún momento Tolima Cafetero quiso señalar que los cafeteros, en general, se encontraban satisfechos por la difícil situación que vive el gremio.

Constituyente cafetera

Con la votación para Comité Departamental, algunos Comités Municipales solicitaron una constituyente cafetera, con la que se pretende fomentar una serie de cambios en la estructura política de la Federación Nacional de Cafeteros.

La votación de esta constituyente dio el siguiente resultado: por el sí, ocho Comités, y los restantes no la votaron.

El movimiento se generó solamente en el departamento del Tolima y no es una corriente nacional.

Se mantiene precio interno

Aunque muchos sectores del gremio cafetero no lo consideran así, la congelación del precio interno del grano es un verdadero respiro económico.

Las cotizaciones internacionales han bajado y los gastos del Fondo Nacional han aumentado, razones por las cuales, el Gobierno Nacional pretendía reducir el precio interno. Dadas las condiciones actuales, es un verdadero respiro que el precio se congele, puesto que por estos días, en gran parte del país, se recoge

la cosecha de fin de año.

Como cafeteros no podemos ser indiferentes al movimiento del mercado internacional, pues éste es el que consume y paga la mayor parte del café se que produce en Colombia.

De igual manera, debemos entender los esfuerzos que hace el Fondo Nacional del Café para sustentar programas como el de campaña broca, revalorización de los antiguos TACs y la prima de 10 mil pesos por cada carga de 125 kilos.

Descentralización y participación

Para un buen desempeño y desarrollo en las comunidades se hace necesario la participación, es decir, «tomar parte directa y significativa, de una manera consciente, voluntaria y responsable en las decisiones que afectan al grupo al cual se pertenece, buscando una auténtica democracia y una influencia real en los procesos de cambio». (Evaristo González R.)

Esto lo entendió muy bien el gobierno y por eso en la Constitución Política de Colombia de 1991 se consagró la participación como deber y como derecho del ciudadano en el artículo 2.

Pero para que exista una verdadera participación se hace necesario que se dé un ambiente democrático, unitario, pluralista y, ante todo, descentralizado.

La descentralización significa que en los municipios y comunidades pueden decidir en forma directa sobre sus asuntos locales. Ahora los productores rurales expresan sus necesidades y acuerdan con los funcionarios municipales y las instituciones de la región, cuáles son los problemas para resolver. Y no como antes, que era el Gobierno central quien se encargaba de decidir sobre los programas para de-

sarrollar en cada región.

Actualmente se ha complementado más la participación y descentralización con la ley 110 de 1993,

o ley agraria, en la que los productores rurales tienen un espacio de participación para concretar proyectos de desarrollo rural, esto se hace por medio del Consejo Municipal de Desarrollo Rural (CMDR), el cual está conformado por las autoridades locales, las entidades públicas y la comunidad.

Para que se dé un verdadero proceso de participación no basta con que la

constitución lo diga, sino que se hace necesario que se ponga en práctica y eso se logra cuando ésta sea promovida, estimulada y mantenida.

Igualmente, se debe tener un verdadero conocimiento de la realidad, una organización y desear alcanzar no sólo fines individuales sino comunitarios, en los que estarían incluidos los deseos de cada persona perteneciente al grupo.

Es por eso que la participación no será simplemente asistir a las reuniones para conocer lo que las autoridades piensan hacer en el municipio, hay que participar organizados para lograr acuerdos que benefician a todos.



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



Notas de la escuela rural

Muestra de pintura con sabor a café

Impulsados por un amor profundo y libre hacia el Tolima y su gente, con motivo de sus 124 años de fundación, el municipio de Herveo realizará una muestra de pintura con sabor a café el próximo 17 de octubre en las instalaciones de la Alcaldía Municipal.

Se contará además con dos semanas de pintura mural para niños y jóvenes del campo, quienes con su talento embellecerán su pueblo.

La invitación es para que nos vinculemos a este evento, participando desde cada rincón del Tolima con una muestra de pintura que represente nuestra idiosincrasia cafetera.

Para mayor información comunicarse a la Alcaldía Municipal de Herveo.

Felicitaciones a los organizadores del evento. Con su muestra de pintura Herveo nos da ejemplo de arte y cultura.

Para celebrar el Día de la Escuela Rural

Como respuesta al llamado del programa Viva Nuestra Escuela! para la celebración del Día de la Escuela Rural, hemos recibido comunicación de los municipios de Dolores y Playarrica, quienes están desde ahora trabajando para esta gran fiesta de la escuela campesina.

Es así como en Dolores se conformó un Comité Organizador, en el que participan docentes de varias escuelas rurales del municipio, quienes precedidos por su presidente Edilberto Gaviria están realizando encuentros zonales con muestras folclóricas de los niños de la región.

Se realizarán muestras en las veredas San José, San Andrés, Los Mangos, San Pedro y en el café Las Vegas.

En Playarrica, el director de Núcleo Educativo y los directores de las escuelas «José J. Aldana y Graciela Pinilla», se han sumado a la celebración con encuentros culturales y deportivos.

Con la presencia este día del Programa Viva Nuestra Escuela!, estaremos apoyando el esfuerzo y entusiasmo de las comunidades de Dolores y Playarrica.

Esperamos que en los demás municipios, también se estén gestando acciones para hacer del Día de la Escuela Rural en el Tolima, un ejemplo para toda Colombia. Adelante comunidades educativas. Viva Nuestra Escuela!



Hablemos del SAT

Nuevos Tutores para el Bienestar Rural

El permanente propósito de contribuir efectivamente al mejoramiento de las condiciones de vida de la familia caficultora, el Comité de Cafeteros apoyó la capacitación de un nuevo grupo de tutores quienes ya han concluido la primera etapa del proceso que los habilita para el primer nivel de estudios del Programa SAT (Impulsor de Bienestar Rural).

Los tutores capacitados son los siguientes:

	<i>Vereda</i>	<i>Municipio</i>
Rafael Fernández Zalamanca	Montealegre	Alvarado
Jael Rojas Arenas	Campohermoso	Ataco
Rosalba Buitrago	Canoas San Roque	Ataco
Olga Bejarano Velásquez	El Aceituno	Ataco
Alba Luz Gil	El Balso	Ataco
María Yaneth Porras	El Espejo	Cajamarca
Nepomuceno Monroy R.	Lozanía	Purificación
José Arley Marroquín	Florida Baja	Rovira
Rafael Arias Escobar	Vegas de Chili	Rovira

Deseamos los mejores logros para estas comunidades que han sido favorecidas con el Programa, para que junto con sus tutores construyan nuevos horizontes de bienestar y desarrollo rural.

— Amusurt y Cafisur: Aunando esfuerzos por las Comunidades —

Con el decidido apoyo de la Asociación de municipios del Sur del Tolima (Amusurt) y la Cooperativa de Caficultores del Sur (Cafisur), las comunidades del sur del departamento donde funciona el programa SAT, han continuado la dinámica de estudio y trabajo en sus respectivos grupos, quienes han reconocido el fundamental aporte de estas dos instituciones que se han sumado al del Comité Departamental de Cafeteros. Sin duda alguna se ha constituido en motivación y entusiasmo para todas las personas que actualmente se están beneficiando con el Programa de Bachillerato Rural Desescolarizado.

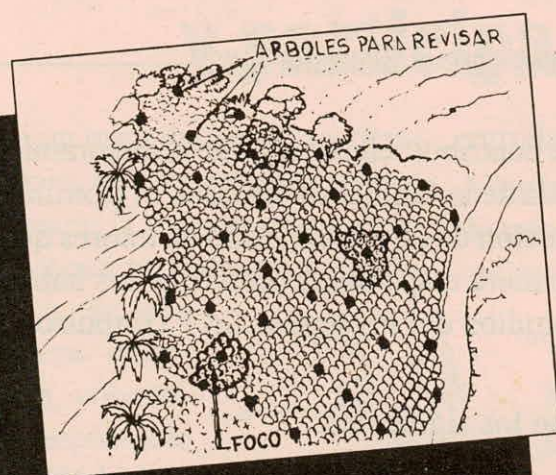
Para reflexionar

Desde el Grupo SAT Barrialoza en el municipio de Chaparral, el práctico de Bienestar rural Arquímedes Quesada Reyes, ha querido compartir algunas reflexiones con todos los amigos de los distintos grupos del departamento:

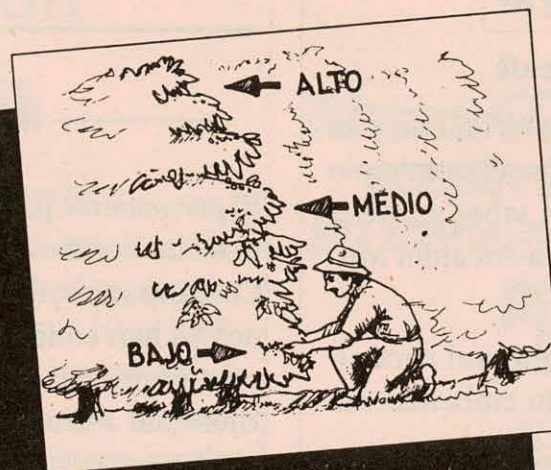
«Quien realmente se estima a sí mismo estimará a los demás, pues al fin y al cabo todos somos frutos del mismo árbol».

«El éxito no llega por golpes de suerte, sino por el trabajo, la voluntad y el sincero deseo de triunfar».

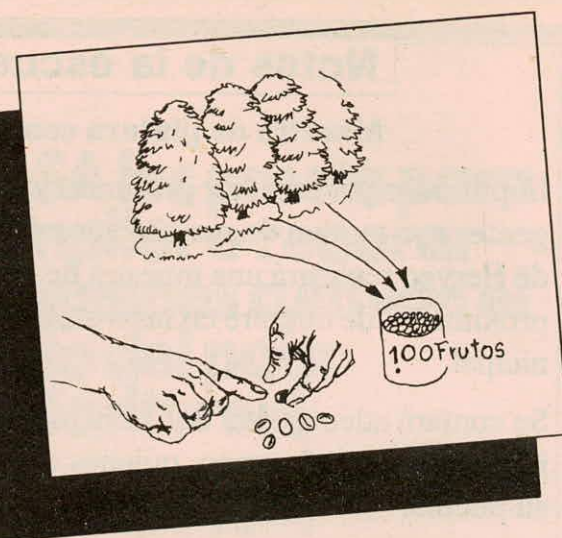
«Programa SAT en el Tolima: Visión de Futuro».



Ubique los focos de broca en cada lote o área cubierta por más de 15 mil árboles.



Cada uno de los cafetos debe ser revisado en los tres niveles. Alto, medio y bajo. Durante esta revisión, se deben recoger todos los frutos



Haga una selección de los frutos brocados y determine los porcentajes de los que contienen huevos, larvas, pupas o adultos de broca. La muestra puede alcanzar los 100 frutos.

Qué hacer después de terminada la cosecha del café?

*Evalúe qué tan bien quedó cosechado cada lote.

*Sea especialmente exigente en la evaluación de los focos y los puntos calientes.

¿Cómo hacer la evaluación?

*Comience por los lotes con más broca.

* En cada lote, o en el área cubierta por 15 mil árboles, revise 20 árboles por los bordes (cinco por cada lado) y 20 dentro del lote, procurando revisar aquellos ubicados dentro y alrededor de los focos.

*Cada cafeto revisado debe ser observado cuidadosamente en los tres niveles: alto, medio y bajo. Durante esta revisión haga recoger todos los frutos maduros, sobre maduros y secos.

*Si el evaluador gasta en promedio tres minutos por árbol, en dos horas se habrán revisa-

Presentamos a ustedes, amigos caficultores, algunas recomendaciones que puede seguir, una vez terminada su cosecha.

Recuerde que cada grano de café que se deje de recoger, es una fuente de vida para el desarrollo de la broca.

do los cuarenta cafetos.

*Como guía para calificar la calidad de la cosecha, tenga en cuenta lo siguiente:

Un árbol durante la cosecha produce unos 1.200 frutos, de los cuales no llegan a la despulpadora un 10% o sea unos 120 frutos. De estos 120 frutos que se quedan en el cafetal, la mitad (o sea 60 frutos) se cae durante los pases de cosecha y la otra mitad quedan pegados de las ramas. Durante el repase, que se hace dos o tres se-

manas después del último pase de cosecha, se debe procurar retirar todos los frutos que no se cosecharon y que al momento del repase están maduros, sobremaduros o secos. Como es imposible en un cafetal de 2a., 3a. ó 4a. cosecha recoger todos esos frutos que no se cosecharon, debemos aspirar a reducir al máximo esa cantidad (60 frutos/árbol), y se considera que sea posible dejar menos de 10 fru-

tos por cafeto, lo cual repercute en café de mejor calidad para los próximos graneos.

* En 10 árboles ubicados en los focos o con mayor infestación, haga una recolección de los frutos maduros, sobremaduros y secos en el plato.

* Tome de éstos, una muestra de 100 frutos y cuente cuántos contienen huevos, larvas, pupas o adultos de broca.

* Esta evaluación sirve de guía para tomar medidas tendientes a proteger la próxima cosecha.

Las brocas desarrolladas en los frutos del suelo estarán penetrando a los frutos de la parte aérea entre los 45 y 60 días después de caídos los frutos del árbol.

Las lluvias aceleran la emergencia de las brocas de los frutos en el suelo.

Esta información fue extraída de la Brocarta No. 27 de Cenicafe



Las llagas radicales del cafeto

COMITE DE CAFETEROS DEL TOLIMA ★ SEPTIEMBRE DE 1995

Entre los patógenos que afectan la raíz del cafeto se encuentran dos hongos habitantes del suelo causantes de enfermedades conocidas como llagas radicales. La llaga negra o podredumbre negra y la llaga estrellada. Estas dos enfermedades generalmente se presentan en focos aislados en plantaciones establecidas sobre antiguos bosques o sobre antiguos cafetales, en cuya tierra permanecen una gran cantidad de residuos vegetales infectados por una o ambas llagas radicales.

Las llagas radicales causan ataques caracterizados por la muerte de árboles en áreas o focos, dejando "parches" entre los cafetales, los cuales se amplían con el transcurso del tiempo.

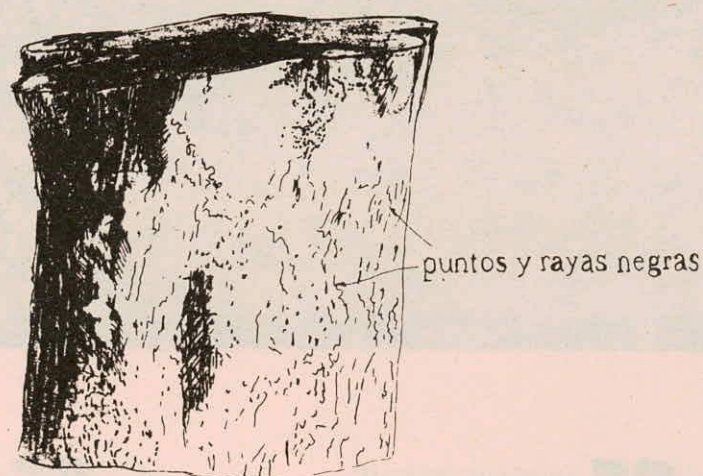
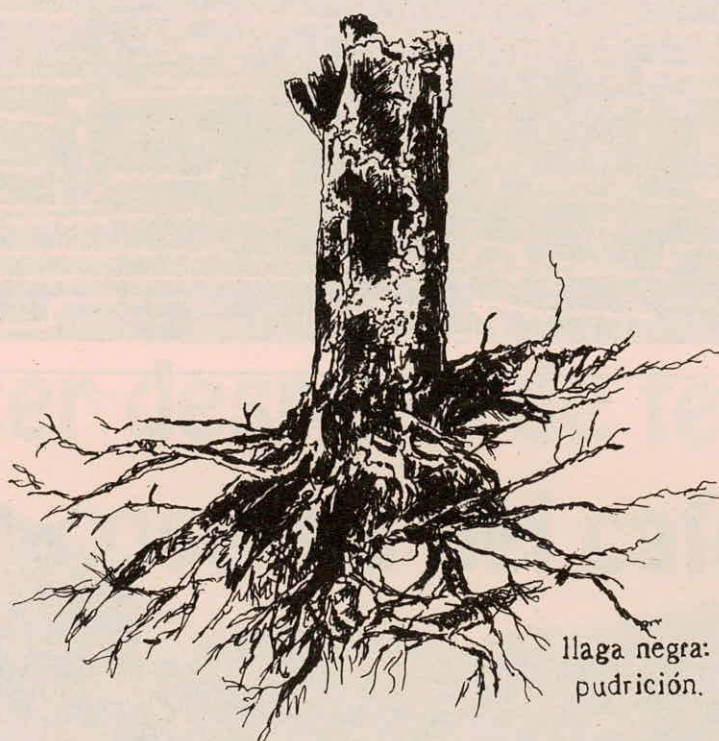
Se han registrado numerosos y graves ataques ocasionados especialmente por la llaga negra en las plantaciones nuevas, tanto de variedad Caturra como de Variedad Colombia.

Los hongos causantes de estas enfermedades se multiplican en el suelo, principalmente en raíces de café, yuca, guamo y cacao, dando inicio a infecciones en la raíz del cafeto hasta invadir completamente los tejidos internos, ocasionando la muerte de la planta.

Síntomas y signos

Los síntomas secundarios que ocasionan las llagas radicales en la parte aérea de las plantas enfermas se manifiestan tardíamente, cuando ya el hongo ha invadido completamente el sistema radical, aproximadamente entre los 12 y 36 meses de edad y se caracterizan por un marchitamiento y amarillamiento progresivo, defoliación, secamiento de ramas y muerte del árbol.

Los síntomas primarios se observan en el sistema radical y son diferentes para ambas llagas. Las raíces afectadas por la llaga negra se presentan ennegrecidas y con la corteza desorganizada. Sobre la corteza y debajo de ella se observan los signos del hongo que corresponden a cordones



miceliales o rizomorfos, inicialmente de color pardo oscuro y posteriormente negros y muy ramificados. Bajo la corteza se forma una capa negra maloliente (olor a madera descompuesta) y de la superficie inferior de esa capa parten ramificaciones negras que invaden el leño (rizomorfos). Al efectuar cortes longitudinales en las raíces, estas ramificaciones se presentan como puntos negros y en cortes transversales corresponden a líneas negras.

Si la planta está afectada por la llaga estrellada los signos que se observan corresponden a unos hilos blancos que forman estrellas o abanicos, debajo de la corteza de las raíces más gruesas.

Dispersión

Los factores más importantes para la propagación de las llagas radicales son: la disponibilidad de inóculo en el suelo y el hospedante susceptible. Sin embargo, el hongo se propaga por contacto de raíces entre plantas enfermas y plantas sanas y por el transporte de raíces y suelo contaminados.

La llaga negra prevalece más que la llaga estrellada en la zona cafetera, se desarrolla más rápidamente y su proceso de penetración es más precoz y masivo; por tanto, los efectos en el hospedante se manifiestan más temprano.

Medidas de control

Hasta el momento se carece de métodos de control químico para



LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO



SANTAFE DE BOGOTA, D.C. 1995

PUBLICACION DE LA DIVISION DE PRODUCCION Y DESARROLLO SOCIAL

TARIFA POSTAL REDUCIDA
No. 040 DE ADPOSTAL

NUMERO 43

NUESTRO MUNDO

SAFARI EN JAULA



Aunque pueda parecernos extraño, en las enormes planadas del Africa, y en casi todos los parques naturales exóticos de los Estados Unidos y otros países del mundo, los enjaulados son los hombres y no los animales.

El cuidado de los recursos naturales y la lucha por la preservación de las especies animales, son los motivos principales de esta novedosa manera de recorrer las reservas naturales.

A ello, se suma lógicamente el hecho de que los animales salvajes se tornan peligrosos cuando el hombre entra y hostiga su hábitat.

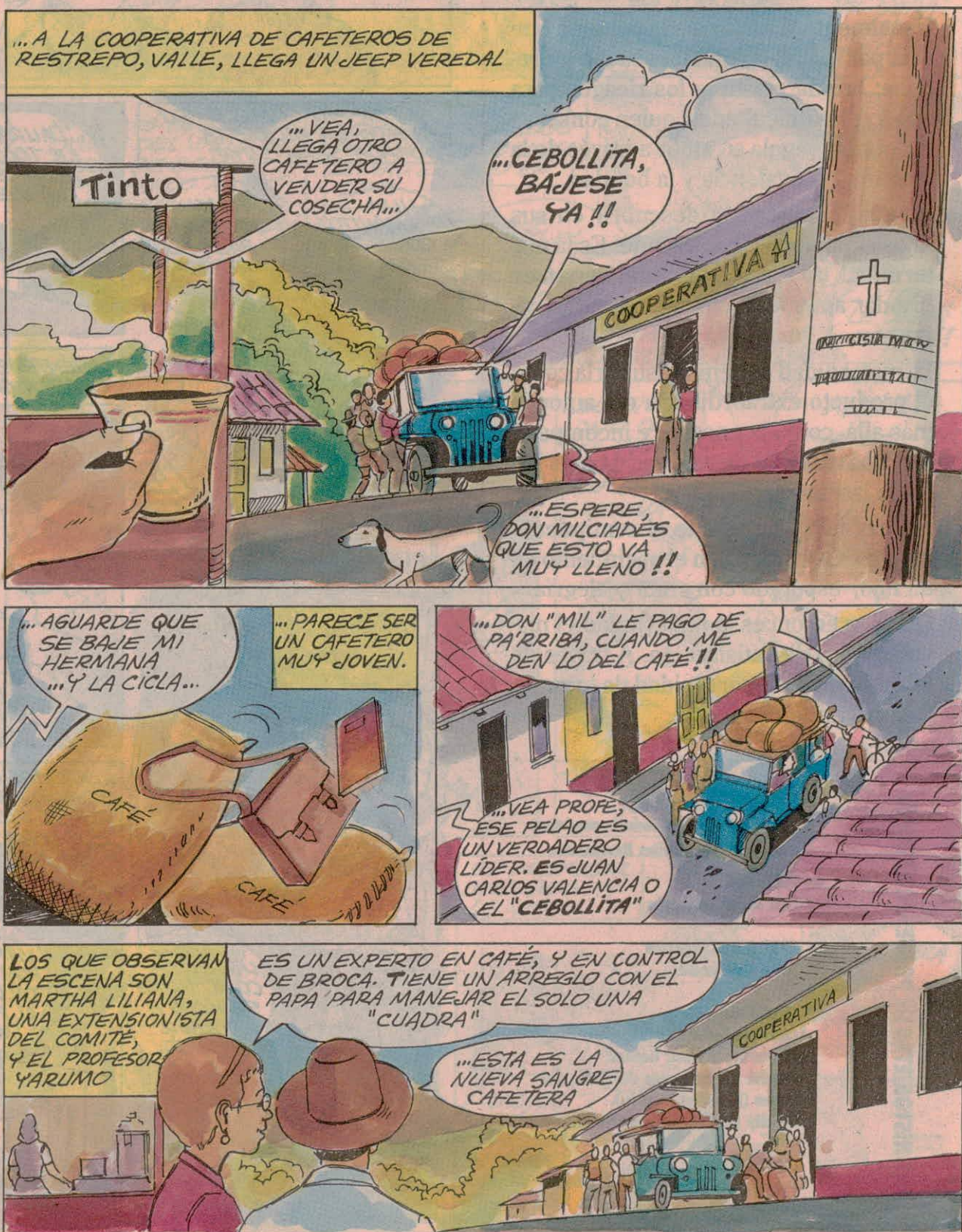
Las entidades que promueven las campañas de medio ambiente, se han especializado en llevar a los turistas y estudiosos por las tierras agrestes sin que corran peligro.

Carros acondicionados para ello, transportan a través de miles de kilómetros, a los interesados en presenciar la forma en que animales de diversas y raras especies viven en campo abierto con total libertad.

Son vehículos parecidos a jaulas, cuyos barrotes están protegidos por vidrios de alto calibre, imposibles de penetrar. A salvo de la agresión de los animales, puede observarse un maravilloso espectáculo de vida.

Gracias a ello, los animales mantienen su rango de "reyes", mientras el hombre -que por años ha sido el depredador- pasa a ocupar el lugar de animal cautivo.

EL "CEBOLLITA" VALENCIA



SIGUE...

NUESTROS VALORES

LA ALEGRÍA DE LA MATERNIDAD

Muy poco pensamos acerca de la Maternidad y lo que ella significa. Y se nos olvida la enorme verdad de que es un regalo de Dios para la humanidad, necesitada de ternura, comprensión y vida. Vale la pena reflexionar un poco sobre la misión que la vida le asigna a una madre, lo que ella es y hace por sus hijos. Usualmente la madre es la persona que vela por los hijos; quien escucha y propone; brinda y asume los riesgos para superar las dificultades; quien conserva el ánimo y regala su amor a través de la ternura, la constancia y la bondad. Es ella quien puede descubrir en sus hijos el potencial más grande. Es la maternidad un estado de vida, capaz de brindar amor y disciplina, ternura y vigor. La maternidad debemos asumirla como el producto extraordinario del amor. Y más allá, como la enorme e incomparable oportunidad de realizar la más bella de las tareas. No hay nada semejante al sentimiento que se experimenta en el nacimiento de un hijo, esperado con amor y alegría. Que sea entonces la maternidad el mayor motivo de satisfacción. A través de ella tenemos la oportunidad de orientar y construir.

LAS HISTORIETAS DE PROFESOR YARUMO

- COMITE EDITORIAL
Edgar Echeverri Gómez
Maria Teresa Montada Leongómez
Carlos Alberto Saldías Barreneche
- DIRECTOR
Luis Ricardo Vargas
- ARTE E ILUSTRACION
Jairo Hernández
- COLABORACION
Carolina Tafur López
Maria Clara Páez Gómez
Comité de Cafeteros del Valle del Cauca (División Técnica).
Comité de Cafeteros de Cundinamarca
- PRODUCCION
Propaganda Sancho S.A.

Impreso por Roto/Offset



SIGUE...

MARES

EMBARCACIONES

(1a. parte)



La red de líneas marítimas que hoy vemos trazadas en los mapas, es una compleja "telaraña" que los primeros navegantes empezaron a tejer.

Al comienzo no tenían cartas de navegación, ni cronómetros; carecían de medios para calcular la velocidad de sus desplazamientos o fijar la posición donde se encontraban.

Los mares eran desconocidos; las primeras embarcaciones protagonizaron grandes aventuras, no siempre sabían regresar a sus puertos de origen.

Los hombres prehistóricos comprobaron que los troncos arrastrados por la tempestad flotaban sobre las aguas.

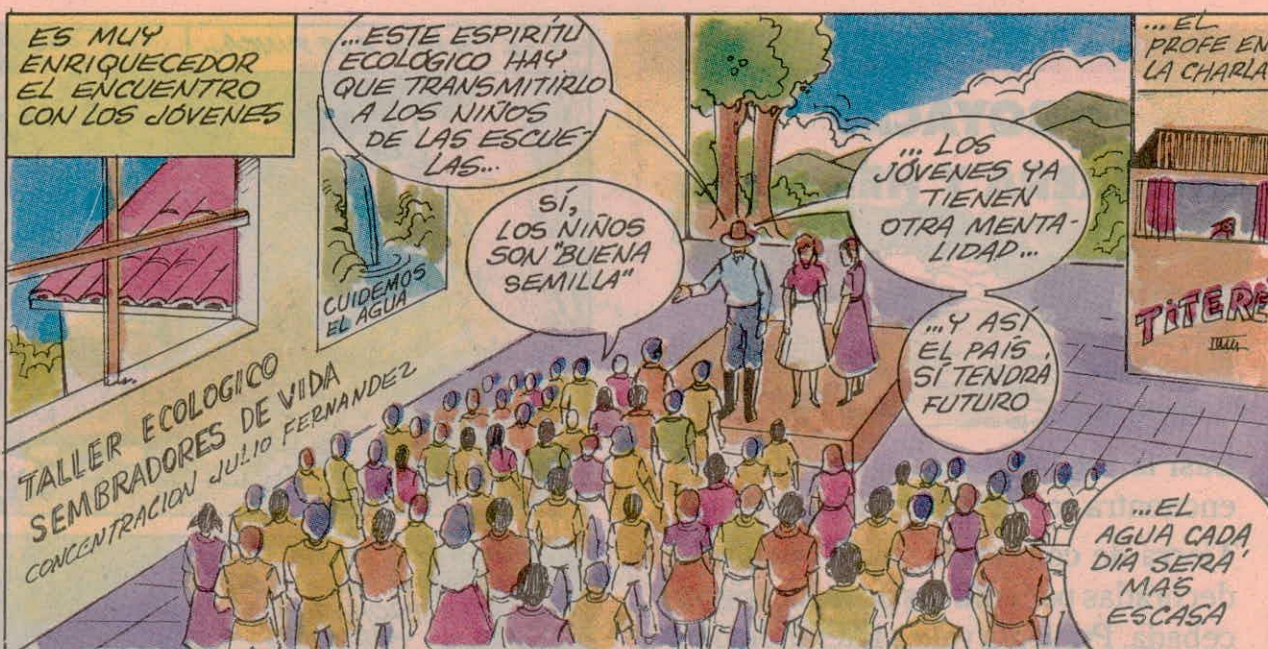
Entonces reunieron juncos ó troncos y construyeron las primeras balsas. Las movían con ayuda de las manos. Esta embarcación es la más antigua y sencilla de las inventadas por el hombre, y aún utilizada por las tribus de Australia, Africa y América.

De allí en adelante los esfuerzos se orientaron en el sentido de construir embarcaciones cada vez más sólidas, estables y capaces, que se movieran a una velocidad mayor y en una dirección determinada.

Poco a poco las embarcaciones se especializaron según sus funciones: pesca, combate, comercio, deporte.

Hoy encontramos piraguas de madera, que utilizaron en la Europa prehistórica.

El modelo más bonito es la piragua balancín y de ella descienden las famosas góndolas de Venecia. Otras piraguas son las canoas, construidas con listones de madera que imitan a las canoas indias.



SIGUE...

ASI ES COLOMBIA

BOYACA: GUERRERA Y HERMOSA



Casi la totalidad de su superficie se encuentra sobre la cordillera Oriental. Tierra de colinas de suave ondulado, decoradas por cultivos de maíz, trigo y cebada. Presenta valles interandinos y majestuosos picos como los de la Sierra Nevada del Cocuy.

Sus suelos son generalmente muy fértiles; el subsuelo es rico en minerales. La actividad económica más importante es la agropecuaria, a la cual se dedica un alto porcentaje de sus habitantes.

Boyacá también es productor de café. La industria se encuentra muy ligada a la explotación minera. Se destacan grandes empresas como Acerías Paz del Río, Siderúrgica de Boyacá y Cementos Boyacá. También son importantes las plantas de bebidas y alimentos.

No podemos olvidar las localidades mineras de Muzo y Otanche, famosas en el mundo por sus yacimientos de esmeraldas.

Boyacá es un departamento con atracciones turísticas e históricas destacadas. A 131 kilómetros de Bogotá se encuentra el puente, en torno al cual se libró la decisiva batalla libertadora del 7 de agosto de 1819.

Su capital Tunja, es una villa de atracción colonial. Allí, los antiquísimos templos y museos, conservan una gran parte de la historia de nuestro país.

Boyacá tiene un especial atractivo turístico en sus valles hermosamente sembrados; paisajes inolvidables que mezclan su encanto con la gentileza de sus gentes.

...Y SE DIRIGEN A LA FINCA...



...EL TIENE 15 AÑOS Y DESDE HACE 4 EL MANEJA SOLO UNA DE LAS 3 CUADRAS DE LA FINCA



¡¡ PAPA'!! MIRE, ES EL PROFESOR YARUMO, QUIERE CONOCER A MI HERMANO

... MUCHO GUSTO, PERO A ÉL LO ENCUENTRA EN LA CONCENTRACIÓN



PAPA', CON BICICLETA NUEVA SALIÓ PARA EL DARIÉN, Y AÚN NO...

¡¡ POR ESA CARRETERA TAN PELIGROSA!!



... EL ES MUY TRABAJADOR. CUIDA MUCHO EL CAFÉ Y LAS FUENTES DE AGUA...

... POR ESO QUIERO CONOCERLO

... EL PAPA DE "CEBOLLITA" MUESTRA CON ORGULLO EL TRABAJO DE SU HIJO...



... VENGA ALLÍ ESTA HACIENDO UN BOSQUE EN LA CANADA... Y ALLÍ...



... ADEMÁS DEL CAFÉ, TIENE PA' L DIARIO... EL CILANTRO...



... DE PRONTO UNA NOTICIA TERRIBLE...

¡¡ ALBERTO!! A JUANITO LO COGIO UN CARRO... ESTA EN EL PUEBLO!

oh!

¡¡ VAMOS!

SIGUE...

PANORAMA CAFETERO

AL DIA CON LA SALUD

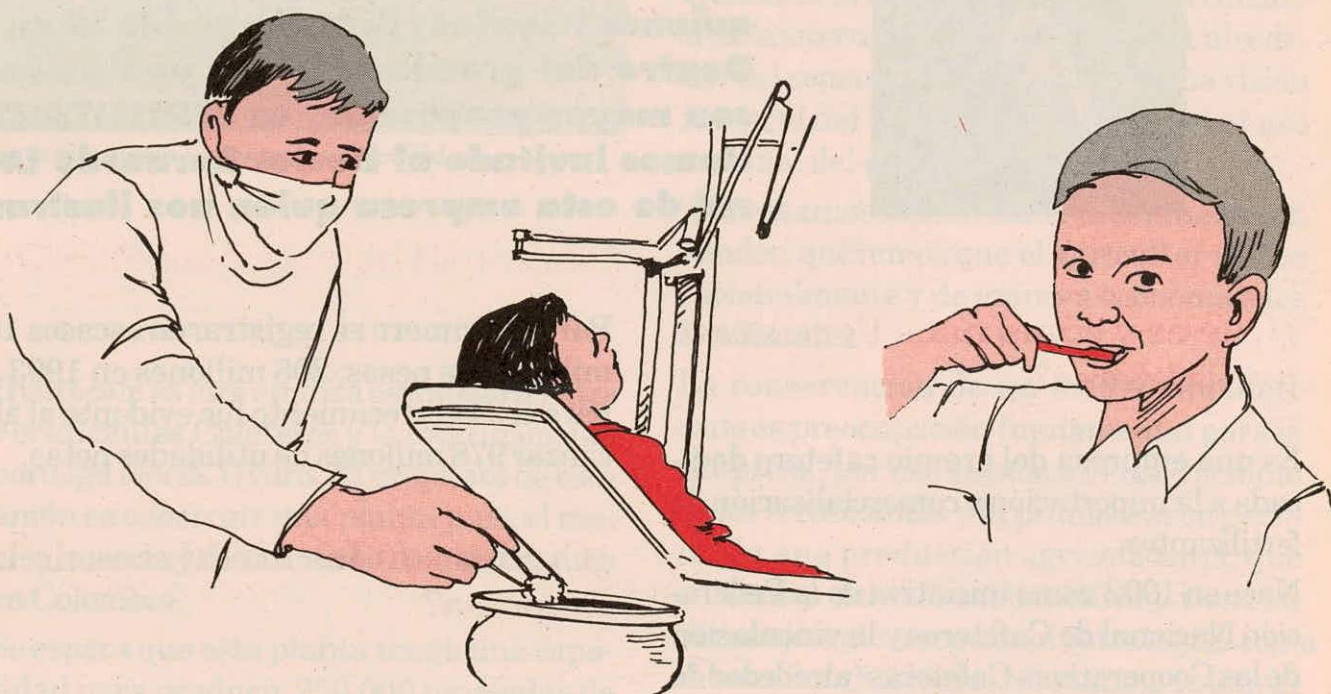
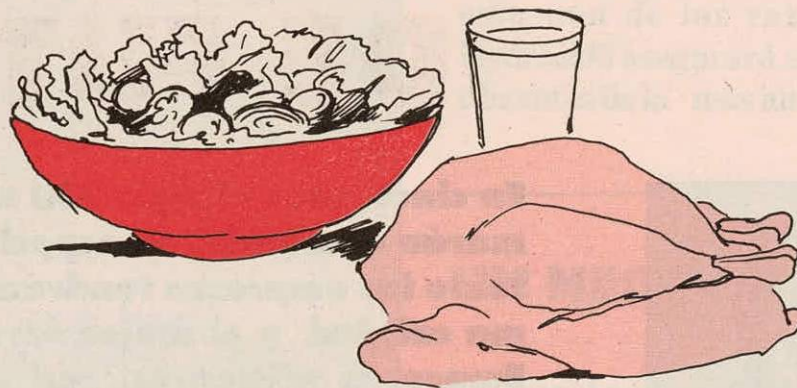
SALUD ORAL

El cuidado de los dientes es una de las mejores formas de preservar la buena salud. De esta forma se evitan las caries, la pérdida de piezas, el sarro y el alto costo de los tratamientos odontológicos.

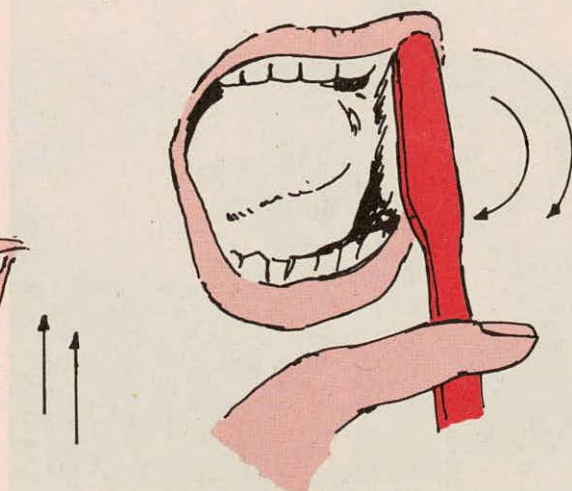
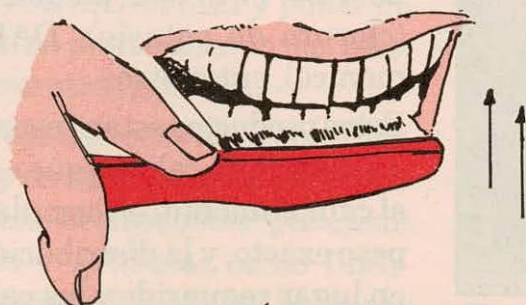
En el hogar es muy importante que los padres inculquen en sus hijos, la costumbre del cepillado permanente.

Las medidas preventivas y efectivas son:

- Alimentación sana completa y natural.
- Cepillar correctamente los dientes luego de cada comida y antes de acostarse.
- Efectuar limpieza entre los dientes con seda o hilo dental.
- No comer dulces entre comidas ni antes de acostarse.
- Revisar periódicamente los dientes de sus hijos.
- Consultar al odontólogo por lo menos una vez al año.



TECNICA DEL CEPILLADO DENTAL



- 1) Los dientes de arriba se cepillan hacia abajo.
- 2) Los dientes de abajo se cepillan hacia arriba.
- 3) Las muelas se deben cepillar con un movimiento siempre circular.
- 4) Enjuagar los dientes con agua limpia. Hacer gargarismos.
- 5) Que al recorrer los dientes con la lengua, se sientan completamente lisos.

Fertilizantes Cafeteros:

UNA EMPRESA CON VISION DE FUTURO



En cinco años el siglo XXI será una realidad, cinco años que transformarán al mundo, en especial el aspecto económico. En ese nuevo contexto las empresas tendrán que adaptarse al cambio, brindar la máxima calidad y el mejor servicio al cliente.

Empresas eficientes, con calidad humana, tecnología y ética serán quienes triunfen, contribuyendo al mejoramiento de nuestros países. Dentro del gremio cafetero una de las empresas más competitivas y con mayor proyección, es FERTILIZANTES CAFETEROS.

Hemos invitado al Doctor Bernardo Londoño Estrada. Gerente General de esta empresa quien nos ilustrará acerca de la misma.

¿Qué es y cómo nace Fertilizantes Cafeteros?

Es una empresa del gremio cafetero dedicada a la importación y comercialización de fertilizantes.

Nace en 1992 como iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros y la vinculación de las Cooperativas Cafeteras (alrededor de 58), Expocafé y Granmarítima.

Surgió como una alternativa comercial positiva, ya que al acabar con el subsidio que daba el Fondo Nacional del Café para este producto, su comercialización se convirtió en un negocio que exigía eficiencia y competitividad.

Acontecimientos como el rompimiento del pacto de cuotas, la crisis del mercado mundial del café y el proceso de apertura económica marcaron el nacimiento de Fertilizantes Cafeteros.

Pese a este panorama la Empresa logró consolidarse y crecer convirtiéndose en la segunda empresa de mayor importancia en el negocio de los fertilizantes a nivel nacional.

Este crecimiento se puede observar en las utilidades obtenidas en los últimos tres años:

Para el primero se registraron escasos 10 millones de pesos; 208 millones en 1993 y para el 94 el crecimiento fue evidente al alcanzar 978 millones de utilidades netas.

¿Cuáles son las fortalezas de la Empresa?

La principal fortaleza reside en contar con el apoyo institucional de la Federación Nacional de Cafeteros.



Descargue de fertilizantes en puerto.

Otra gran ventaja es que al ser comprador centralizado de abonos para los cafeteros, negocia grandes cantidades obteniendo mejores precios, no sólo de los fabricantes y comercializadores nacionales e internacionales, sino también, en las transportadoras y empresas de seguros.

Todo esto se traduce en ahorro: crecimiento de la Empresa, mejores precios, ganancias para las cooperativas y beneficios para los caficultores.

¿Cuáles son las ventajas competitivas de la Empresa?

Fertilizantes Cafeteros comercializa abonos simples y compuestos de la mayor calidad y con el mejor soporte técnico del país.

Entre sus productos se cuentan las mezclas 25-4-24, 17-6-18-2, además de Urea, KCL (cloruro de potasio), DAP (fosfato diamónico), entre otros.

Estos productos están respaldados por una conciencia de calidad que se manifiesta en el cumplimiento, la formulación precisa, el peso exacto, y la distribución del producto en lugar requerido y las cantidades necesarias a precios de mercado.



"Fertilizantes Cafeteros" comercializa abonos simples y compuestos de calidad.

Fertilizantes cuenta con cerca de 550 puntos de venta a lo largo y ancho de la geografía cafetera, convirtiéndose en la primera y más grande red de distribución de fertilizantes en el país.

Además para los procesos de almacenamiento cuenta con el apoyo de Almacafé, empresa cuya experiencia técnica e infraestructura garantizan un excelente manejo del producto.

¿Hacia el futuro qué retos tiene Fertilizantes Cafeteros?

Dentro de los principales desafíos de la Empresa están el desarrollar una posición estratégica en el mercado.

Actualizar permanentemente la información sobre fertilizantes. Mantener la rentabilidad del negocio. Innovar en tecnología, publicidad y servicio al cliente.

Se proyecta construir, montar y poner en marcha una planta propia de mezclas. Efectuar alianzas con otros gremios.

Penetrar en otros sectores agrícolas diferentes al café y en otros climas. Desarrollar nuevas líneas de productos: por ejemplo el glifosato y artículos como fumigadoras, entre otros. Uno de los mayores retos es activar Hydrocafé.

¿Cuéntenos acerca de Hydrocafé?

Hydrocafé es una alianza estratégica entre Fertilizantes Cafeteros y la multinacional noruega Norsk Hydro. El propósito de esta unión es construir una planta para el manejo, mezcla y distribución de fertilizantes en Colombia.

Se espera que esta planta tenga una capacidad para producir 250.000 toneladas de fertilizantes al año y pueda atender la demanda, no sólo del sector cafetero, sino también conjugar esfuerzos y compartir



"Fertilizantes Cafeteros", una empresa del caficultor colombiano.

ventajas comerciales con otros sectores de la producción que persiguen fines comunes (azucarero, arrocerero, palmicultor, etc.).

Norsk Hydro es el principal productor y distribuidor de fertilizantes en el mundo. Es esta una de las razones por la cual Hydrocafé asegurará el suministro de fertilizantes de la más alta calidad.

UN NEGOCIO INTEGRAL

Quizás el principal objetivo de Fertilizantes Cafeteros es crear una cultura alrededor del consumo de fertilizantes, una visión integral del negocio que promueva el uso racional del producto.

"No estamos interesados únicamente en vender, queremos que el agricultor utilice racionalmente y de manera económica los fertilizantes".

La conservación de un medio ambiente sano es preocupación fundamental para la Empresa, por eso se busca el uso racional de los fertilizantes y la promoción en general de una producción agrícola sana, que en el caso del café se identifica y tiene su mejor ejemplo a seguir en estrategias como el beneficio ecológico, el manejo integral de la broca y los programas de recursos naturales.

En este proceso, la asesoría técnica, y la comunicación son dos herramientas que la Empresa considera indispensables:

La capacitación y la divulgación son la base para el uso adecuado de los fertilizantes.

Es por ello que se busca mantener un contacto directo con los clientes a través de los técnicos y también mediante los medios de comunicación cafeteros, radio y prensa principalmente.

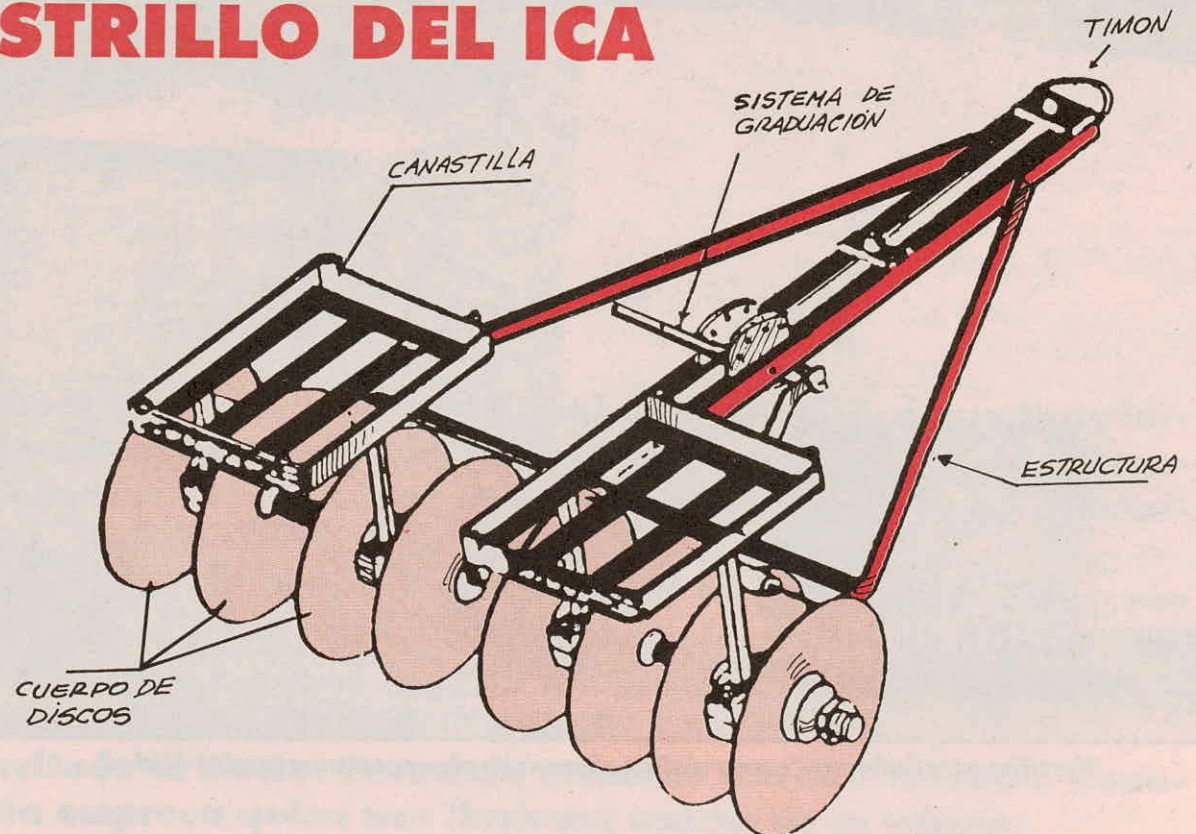
En el trato directo y cordial con las personas, en la preocupación constante por las necesidades de los agricultores, en el mejoramiento continuo de la Empresa a todo nivel y en la calidad, radican las bases de una organización próspera que se encamina a los nuevos tiempos con una verdadera visión de futuro.

RASTRILLO DEL ICA

El rastrillo de discos de cuerpos flotantes, es un equipo que le facilita al agricultor el corte de los residuos vegetales, y el acondicionamiento del terreno para la siembra e incorporación de la semilla, regada al voleo.

Este equipo diseñado por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), tiene una estructura que recibe los cuerpos de discos y las canastas de peso adicional. Cuenta con un mecanismo de graduación de los cuerpos.

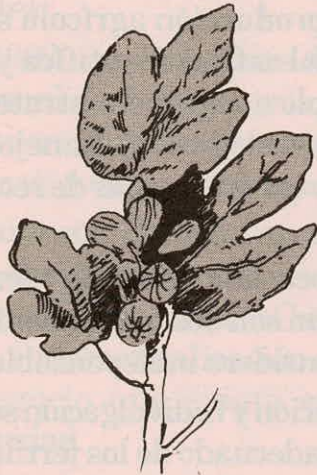
Se adapta a pendientes hasta del 100 %, es fácil de transportar y se aprovecha la energía de tracción animal.



FUENTE: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). - ICA, Tibaitatá.

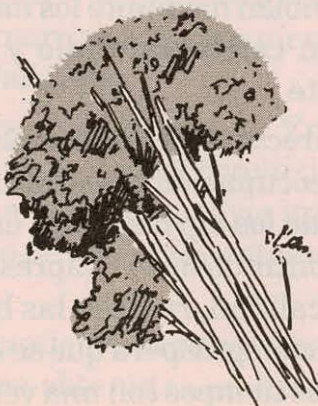
PLANTAS MEDICINALES

BREVO O HIGO



· Alergias en la piel	En infusión y en baños.
· Inflamación e infección de las vías respiratorias.	Solo o combinado con flores de sauco, poleo, malva, con agua, leche, panela.
· Prepara los tejidos para el parto, los hace más elásticos.	Consumir higos frescos o secos.
· Elimina verrugas.	Aplicar en la verruga la leche de las hojas y frutos.
· Estreñimiento.	Comer higos frescos.

CILANTRO



· Digestivo.	Condimento en comidas.
· Favorable al sistema nervioso.	Comerlo con otros alimentos.
· Elimina lombrices.	Las semillas.

· Aunque la naturaleza nos proporciona algunas plantas para prevenir enfermedades, su uso no reemplaza la consulta médica, a la que se debe acudir en caso necesario.

FUENTE: Manual Granja Integral Autosuficiente. Dr. J. Iván Cadavid.

SEMBREMOS ARBOLES

NO TODOS SON VERDES



El "amarillo" (Nectandra, higuerón o higuerillo), recibe este nombre porque sus hojas cuando maduran se ponen de color amarillo, al igual que sus ramas y corteza.

Sus flores son de color crema, su copa redondeada y sus frutos son pequeñas pepitas de 8 milímetros de diámetro.

La cosecha se da en enero y abril. En esta época los amarillos tienen la visita de muchas especies de aves silvestres que van en busca de sus frutos.

Las semillas germinan a las cuatro semanas de sembradas, al recogerlas es bueno revisarlas bien, pues muchas de ellas son perforadas por un gusano o larva blanca.

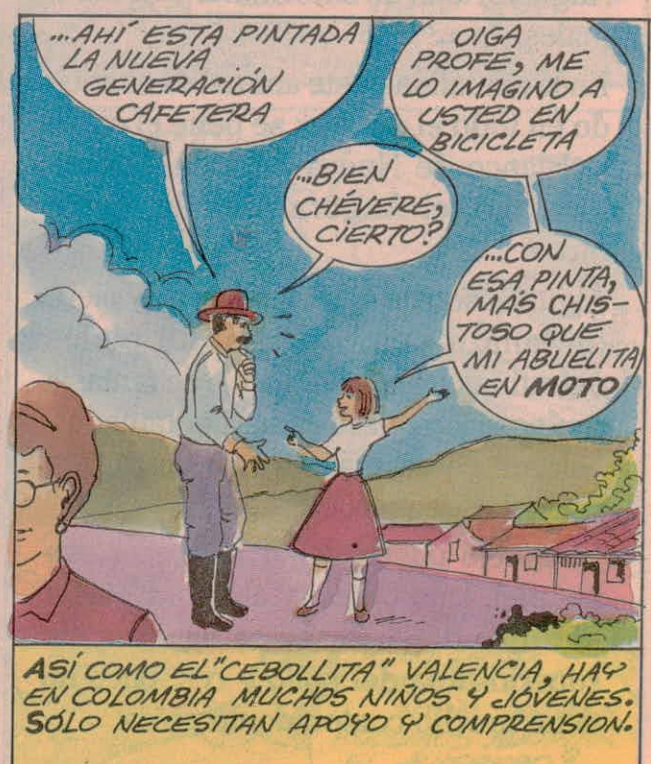
El amarillo forma parte de un conjunto de árboles que se caracterizan por su madera olorosa, fina y amarilla. También sueltan buen olor sus hojas, cuando son estrujadas.

Su madera es liviana y de bonito veteado, por esto ha sido utilizado para trabajos especiales tales como baúles, tableros de cama, muebles y culatas de escopetas; en construcción es importante como tabla aserrada, piolín, viga o repisa.

Las antiguas selvas de montañas sobre las cuales están las actuales áreas cafeteras, contenían una amplia gama de estas especies.

El amarillo crece bien en los cafetales, bajo la sombra de las matas de plátano o de los guamos.

Si desea conocer a la "Nectandra" puede hacerlo en la zona de Miraflores o Setaquirá, Boyacá.



NUESTRA FAUNA

EL CONEJO



El origen del conejo es incierto, todos los autores antiguos están de acuerdo en considerar a este mamífero como de procedencia

exótica. Algunos se atreven a afirmar que llegó de Europa del sur.

Como en todo existen varias versiones; un grupo de naturalistas dice que el conejo vino de Africa, desde donde se propagó a España.

La anterior versión podría estar sustentada en las dos medallas acuñadas bajo el reinado de Adriano, (emperador romano) que representa a esta Nación en una figura de mujer, con un pequeño conejo a sus pies.

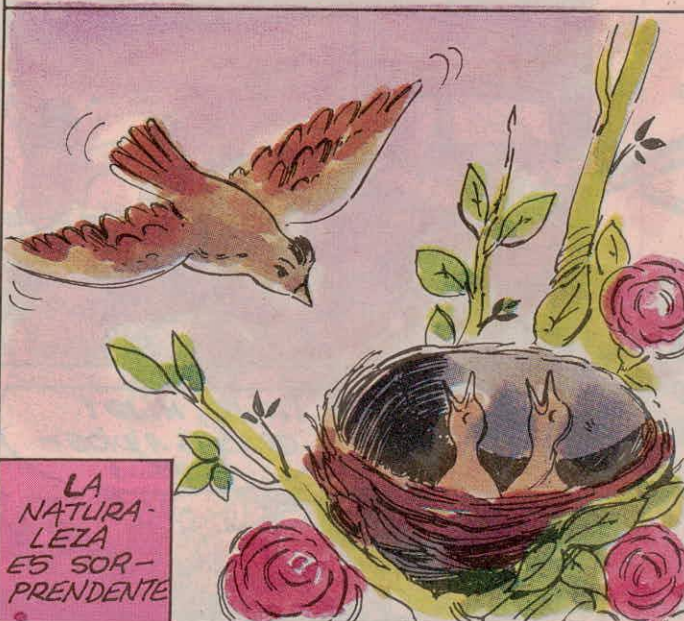
Plinio (naturalista también romano), asegura que estos animales se multiplicaban en España de una manera tan increíble que llegaron pronto a ser un peligro para la población; al punto tal que los habitantes de Menorca tuvieron que pedir soldados al emperador Augusto, a fin de exterminar estos animales.

En la actualidad este animal es conocido en todo el mundo; se tiene el conejo Blanco de Nueva Zelanda, el Californiano, el Angora Alemán, entre otros.

Algunos son de doble fin (carne y piel), de lana o pelo Angora, de pieles extrafinas (Rex y Saltines), de fantasía o exposición ; clasificados por tamaños, colores, conformación anatómica, orejas, color de ojos, etc.

El conejo puede llegar a ofrecer carne, piel, lana o pelo y abono. El valor nutritivo de su carne es ligeramente superior a la del pollo y res, pues no tiene mucho contenido de grasa.

Lucho, el Sembrador de Vida



ESTE ACTO SUBLIME, PARECE QUE OCURRE EN LA MISMA ESCUELA " EL PORTAL "



SHHH!

"... PARECE QUE LOS BEBÉS VAN A DORMIR "

... CON TODA LA TRANQUILIDAD UNOS PAJARITOS ARMARON SU NIDO EN UN FLORERO DEL SALÓN ...



... SON NUESTROS HIJOS ADOPTIVOS

... DESPUÉS DE CLASE

... QUE BONITO QUE ESTOS COPE-TONES SE HAYAN METIDO. ... ES UNA BUENA EXPERIENCIA PARA LOS NIÑOS ...



... MIRA LINA, POR ACA SE METIERON ...



... EL SALÓN COBRO VIDA !!

OSCAR Y EL FLACO PLANEAN ALGO ... Y ME IMAGINO QUE



... TENGO UNA IDEA LUCHITO !!

SIGUE ...

MINERALES

EL CARBON



Es un mineral sólido, ligero y negro, que proviene de la carbonización de sustancias vegetales.

En épocas muy remotas antes que el hombre hiciera su aparición sobre la tierra, los helechos crecían tanto, que por su corpulencia y altura, parecían árboles. Con el tiempo desaparecieron de la superficie, quedando sus hojas y ramas sepultadas.

Estos despojos empezaron a convertirse en una sustancia "extraña" llamada turba (una especie de madera blanca y húmeda), que luego pasó a ser negra y dura; a ésta se la llamó "carbon".

Está formado principalmente por carbono, nitrógeno, oxígeno e hidrógeno. Se utilizaba en las fábricas porque éstas no podían trabajar sin la energía que les suministraba.

En Londres la mayor parte de este mineral que se utilizaba provenía del mar, y todo el carbón que pasaba por el Río Támesis estaba sujeto a un impuesto.

Colombia es actualmente el primer productor latinoamericano, gracias especialmente al Cerrejón, en la Guajira.

El carbón tiene múltiples usos; por ejemplo se puede encontrar en el carboncillo para dibujo; en las pilas, como carbón aglomerado y cocido, que sirve de polo positivo; en las lámparas como carbón homogéneo; y en el papel carbón que normalmente se utiliza para hacer copias.

Puede reemplazar a la leña, para producir calor.

Para utilizarlo de esa forma sufre un tratamiento especial que aumenta sus propiedades de absorción de los gases.

MÁS TARDE LUCHO, LINA Y MIGUEL PREPARAN UN "PLAN RESCATE"



...AL RATO, EN PLENA ACCIÓN...



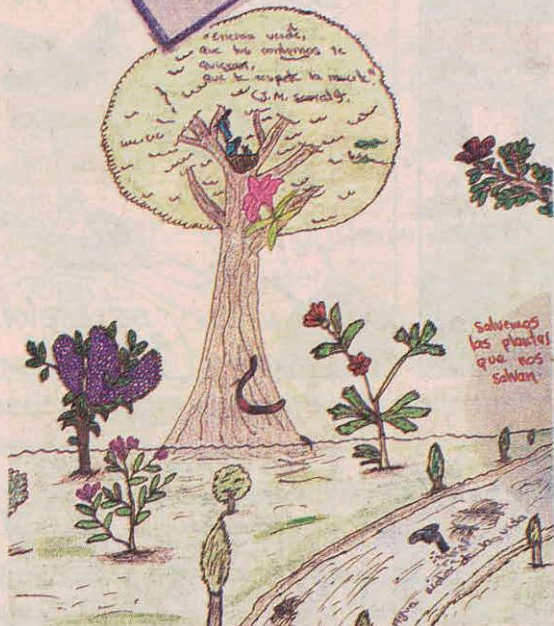
...PARECE QUE TODO TENDRÁ UN DESENLACE FELIZ. PERO NO PARA TODOS



Fin



CARTAS AL PROFE



Profesor Yarumo:

La presente es para saludarlo y desearle que se encuentre bien de salud junto con su grupo de trabajo.

Profesor, esta carta la envío junto con mi hermano Dubaner. El estudia en la escuela de la vereda Caimal (La Celia, Rda.), donde vivimos actualmente y yo estudio en el colegio de Villanueva (Valle), en cuarto de bachillerato. Juntos coleccionamos todas sus Historietas. Aunque sólo tenemos unas pocas, nos parecen muy interesantes para nosotros y nuestro estudio.

Le contamos que el agua se está secando poco a poco, en los últimos años se ha visto este fenómeno. Fuera de esto la gente está produciendo muchas quemadas en las fincas y también muy cerca al nacimiento de las aguas. En varias campañas educa-

tivas sembramos árboles, pero luego la gente los mochan o arrancan y no toman conciencia de lo importante que es esto. Profe, creo que no es más lo que tengo que decirle, y espero nos publiquen esta carta lo más pronto posible. Muchas gracias.

Atentamente:

Luis Edilson Duque O.

y Dubaner Duque O. (Villanueva, Valle).

R/. Hermanos Duque: quiero felicitarlos por su tarea en favor de la ecología. El cambio de actitud de la gente para conservar nuestros recursos naturales, desafortunadamente no es tan rápida como uno quiere. Pero no hay que perder la esperanza, porque estoy seguro, que las nuevas generaciones, ya piensan en "cuidar la vida". Adelante Muchachos!

Yarumo

ACROSTICO

Medio es todo lo que nos rodea.

Es un conjunto de lindos árboles y animales.

Día a día nosotros mismos lo estamos destruyendo, no lo

Ignoremos, pues son nuestros recursos

Oigamos siempre los consejos que nos dan.

Amigo, si amas la naturaleza es hora de demostrarlo.

Mañana tal vez sea demasiado tarde.

Bueno sería que todos nos uniéramos para recuperarlo.

Importante será que todos contribuyamos para que no se acabe.

En recuperación de todo lo que estamos perdiendo.

No sabes cuánto vale para ti este medio.

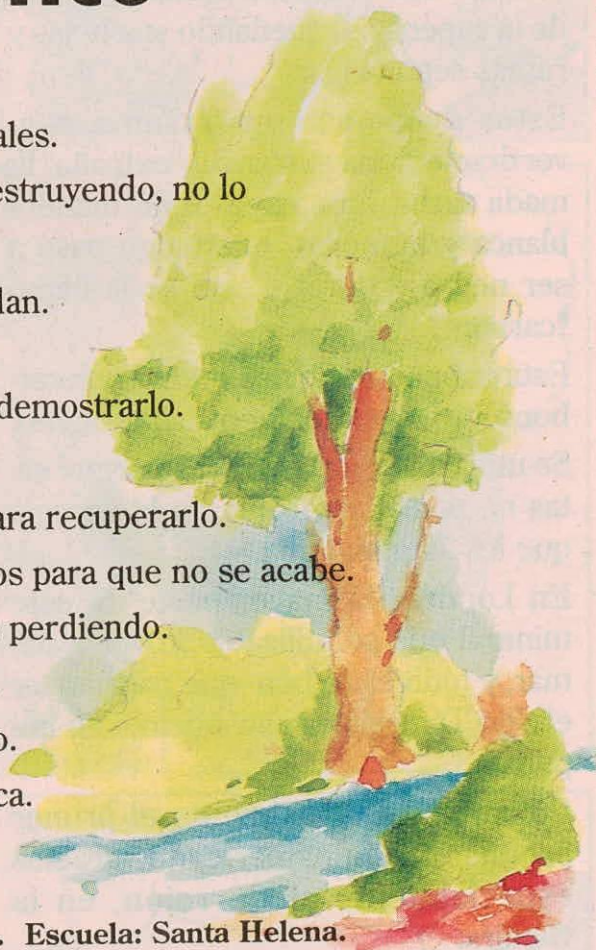
Tú y sólo tú puedes ayudar a recuperarlo.

Eres quien puedes salvarlo ahora o nunca.

BLANCA, LUDIVIA DUQUE

Edad: 15 años. Grado: Quinto de primaria. Escuela: Santa Helena.

Corregimiento: Maracaibo. Municipio: Argelia (Valle)



Salto del Tequendama. (Erwin Talero)



Camino a las alturas. (Josefina de Espejo)



Atardecer en el Magdalena. (Jorge Otálora)

estas enfermedades; sin embargo, existen medidas que pueden prevenir ataques o disminuir su diseminación. Estas son:

1. Reducir al máximo el inóculo del suelo, puesto que se ha determinado que pequeñas cantidades de raíces colonizadas por el hongo pueden iniciar la infección en las plantas. Para ello se deben extraer y quemar los residuos de árboles enfermos.

2. Eliminar residuos de raíces de árboles producto del desmonte para la incorporación de áreas nuevas para la producción de café. Así mismo, eliminar las raíces de yuca, especie muy susceptible a la enfermedad.

3. No se recomienda la siembra de café después del cultivo de hospedantes susceptibles, ni su asociación. Preferiblemente se deben destinar áreas exclusivas de la finca para otros cultivos diferentes al café, como yuca y cacao, especies altamente susceptibles a estas enfermedades.

4. En las áreas afectadas se debe favorecer la aireación y la exposición solar del suelo, mediante un control de malezas frecuente. La resiembra inmediata de café en estas áreas corre el riesgo de infectarse nuevamente. Según la literatura, gramíneas como el maíz son las únicas no hospedantes del patógeno.

5. En la preparación de almácigos de café, evitar el uso de suelo proveniente de lotes infestados por las llagas radicales.

6. Cambios en el pH o en la humedad del suelo, no favorecen el control de la enfermedad.

La llaga macana del cafeto

La Llaga Macana o cáncer del tronco, es una enfermedad que por su frecuencia en los cafetales es cada vez más preocupante, debido a los severos ataques que se presentan, especialmente en casos de renovación por zoqueo.

El hongo que produce esta enfermedad es un microorganismo habitante del suelo, cuya dispersión puede ocurrir por el agua,

el viento, los insectos y por el hombre, mediante el uso de las herramientas de trabajo infestadas.

Es un patógeno débil en su mecanismo de ataque, puesto que requiere de heridas en la planta para iniciar la infección. Estas heridas pueden ser ocasionadas en los tallos con las herramientas utilizadas para realizar las labores de cesyerba, zoqueo, selección de chupones, poda de ramas inferiores y descope. Así mismo, en terrenos de alta pendiente, los operarios pueden causar desgarraduras con los zapatos, al apoyarse sobre la base del tallo.

Durante la poda de ramas inferiores, la incidencia de Llaga Macana en cafetales nuevos ha llegado a ser hasta del 80%, por no protegerse oportunamente las

heridas con fungicidas.

El progreso de la enfermedad de la planta es muy lento; las lesiones en el tallo avanzan longitudinal y transversalmente por el leño, obstruyendo el movimiento del agua y nutrimentos, lo cual conlleva a la disminución en la producción de los árboles, hasta ocasionarles la muerte.

Cuando la infección ocurre durante el zoqueo, las zocas emiten brotes normales, sin embargo, con el tiempo la lesión avanza hasta infectar los brotes o chupones ocasionándoles la muerte. Cuando se soquean plantas infectadas no hay emisión de brotes.

Es difícil reconocer la enfermedad en sus primeros estados; en un árbol afectado esto es posible cuando los síntomas se manifiestan externamente y, en la



¡Escúche!

**TOMÉMONOS
UN TINTO**



Tomémonos un tinto y conversemos sobre los negocios, la finca, el bienestar y el progreso. Escúchelo todos los viernes de 6:00 a.m. a 6:30 a.m. por La Voz del Tolima en los 8.70 Mhz.

mayoría de los casos, ya no hay manera de detener la enfermedad.

Los síntomas para la identificación de la Lliga Macana, en el campo, son los siguientes:

- Amarillamiento y marchitez de las hojas, con posterior caída de las mismas.

- Muerte de ramas o muerte del árbol, la cual ocurre en forma descendente.

- En el leño de ramas y troncos afectados se presentan lesiones

o manchas irregulares, endurecidas y de color pardo oscuro o negro, fácilmente visibles al levantar la corteza.

Con base en resultados de investigaciones realizadas durante los últimos años, las recomendaciones para prevenir esta enfermedad son las siguientes:

- Evitar en lo posible causar heridas a los árboles durante las diferentes labores del cultivo.

- Arrancar y quemar los cafetos muertos.

- Antes del zoqueo de cada árbol, desinfectar las herramientas diferentes a motosierra, con una estopa impregnada en cualquiera de los siguientes fungicidas y respectivas dosis del producto comercial: benomyl (Benlate) 4g/litro de agua, thiabendazol (Mertect) 4 cc/litro de agua, carbendazim (Bavistin) 4 g/litro de agua y carbendazim (Derosal) 4 cc/litro de agua.

Para el tratamiento preventivo de la enfermedad se deben proteger los cortes realizados a la planta

inmediatamente después del zoqueo y la selección de chupones, asperjando sobre ellos los fungicidas antes mencionados en las mismas dosis.

Es recomendable tener una fumigadora para la aplicación de fungicidas y emplear una boquilla de cono hueco o TX-3, para obtener mejor cubrimiento. El uso de aspersoras empleadas para el control químico de malezas puede causar toxicidad en las plantas debido a la presencia de residuos de herbicidas.

Fuente: Centro Nacional de Investigaciones de Café "Pedro Uribe Mejía" Cenicafé.

Avances Tecnicos Número 163

LOS CAFETEROS QUE NO ESTAN TOMANDO EN SERIO EL PROBLEMA DE LA BROCA, LA ESTAN ESPERANDO CON LOS BRAZOS ABIERTOS.

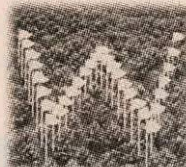
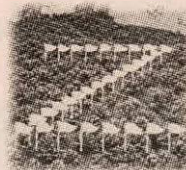


Ninguno de los métodos que hasta hoy conocía para espantar las plagas le servirá para abuyentar la BROCA. El éxito en el Control Integrado de la BROCA, está en seguir estos dos consejos.

Primer consejo:

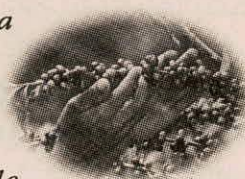
Mantenga su cafetal sólo con frutos verdes todo el año. Recoja permanentemente los granos maduros, sobre-maduros, secos y los que se dejaron caer al suelo.

Segundo consejo:
Determine periódicamente el porcentaje de infestación.



A. Seleccione treinta árboles por hectárea de café, haciendo cualquiera de estos recorridos: Zig-zag, X o W.

B. En cada árbol cuente todos los frutos de una rama y cuente cuantos de ellos están con broca.



Si el porcentaje obtenido es superior al 5%, llame inmediatamente al técnico. Su cafetal necesita otra medida de control.

ATENCION:

Recuerde que a pesar de tener BROCA en su cafetal, usted puede producir café tipo Federación si hace el Control Integrado.



PISCICULTURA

Una alternativa económica para el cafetero

El hombre está acostumbrado a buscar su sustento, y por lo regular recurre a la tierra que lo provee de los mejores frutos, con los cuales, diariamente se alimenta. Pero lo que se debe tener en cuenta es que ella, lentamente se está agotando por la falta de planificación en su uso.

Día a día la frontera agrícola se extiende más y los bosques naturales caen a merced de la colonización y el uso inadecuado que el hombre hace de dichos recursos.

Es necesario tener en cuenta que lo importante no es tener grandes extensiones de tierra para producir el alimento. Lo importante es determinar que en la finca existen lugares que no se están aprovechando correctamente y en los que se puede adelantar algún tipo de proyecto.

La Piscicultura, una alternativa

La piscicultura es una magnífica opción de vida y de consumo, cuyo objetivo primordial es promover el mejoramiento nutricional de la población cafetera en general y la infantil en particular.

Esta técnica requiere la construcción de lagos para el cultivo de peces con el fin de comercializarlos. Para saber en qué lugar es conveniente su aplicación, es necesario evaluar el suelo, aunque la mayoría de estos terrenos sean aptos para su realización. Se debe tener en cuenta el recurso hídrico, tanto en calidad, como en cantidad, pues esto determina el tipo de peces que se puedan cultivar.

Algunas de las especies que se fomentan son : mojarra, carpa cachama, trucha arco iris y camarón de agua dulce.

El desarrollo de este programa incluye reuniones en escuelas, salones veredales, etc., coordinadas por el Servicio de Extensión, Prohaciendo y las UMATA, quienes explicarán a la comunidad los alcances y beneficios del programa.

De estas reuniones se hace una preselección, y luego de visitar los predios, sale el listado definitivo por vereda para programar la construcción de los lagos.

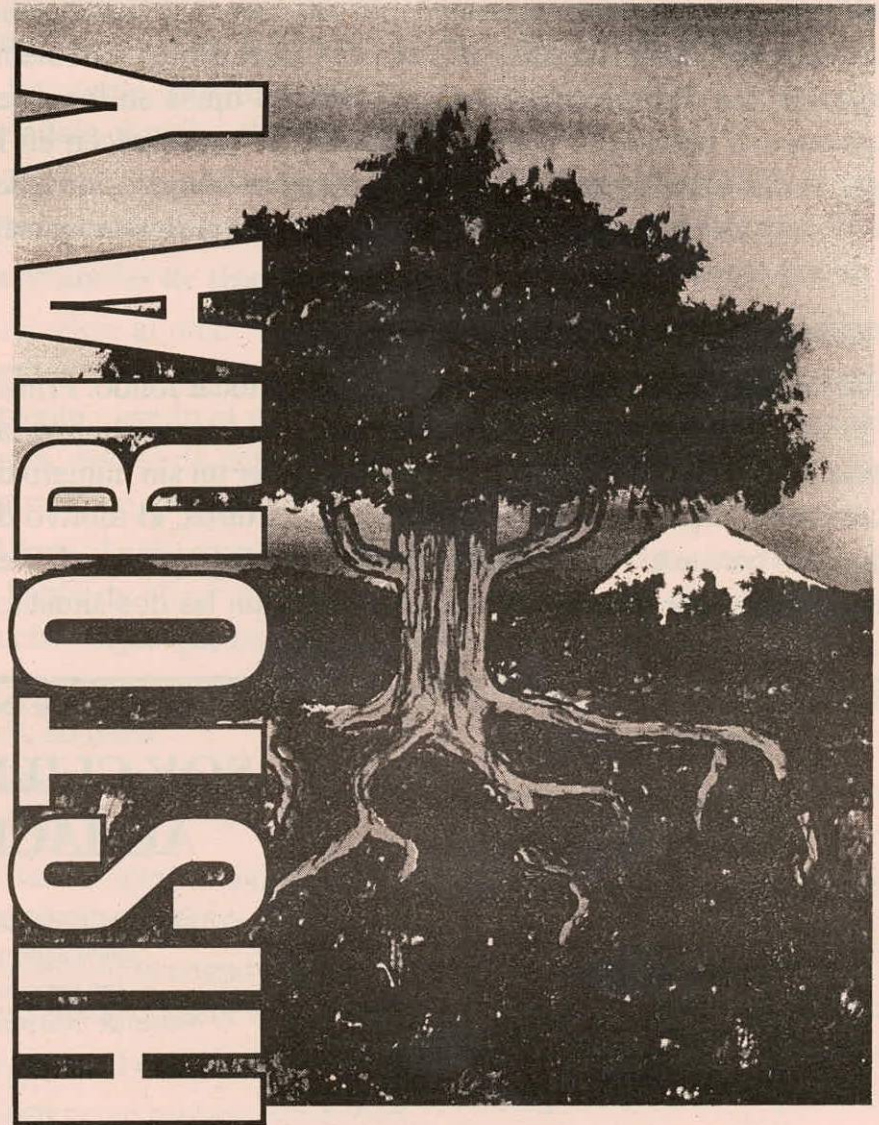
Quienes fueron seleccionados recibirán capacitación de todo lo relacionado con la piscicultura. Esta información se complementará con cursos cortos, demostraciones de métodos, giras, días de campo, etc.

Al finalizar el programa se pretende producir alimento de alto contenido proteínico en condiciones higiénicas, para mejorar la dieta alimenticia de los habitantes de la zona cafetera.

Tenga en cuenta que si usted está dentro de este programa obtendrá muchos beneficios económicos como para su familia. Anímese

SOLIDEZ

QUE TIENEN RAICES EN EL TOLIMA.



HISTORIA Y

COOPERAMOS

Asociados: participación o deserción

Por: Orlando Castaño Osorio

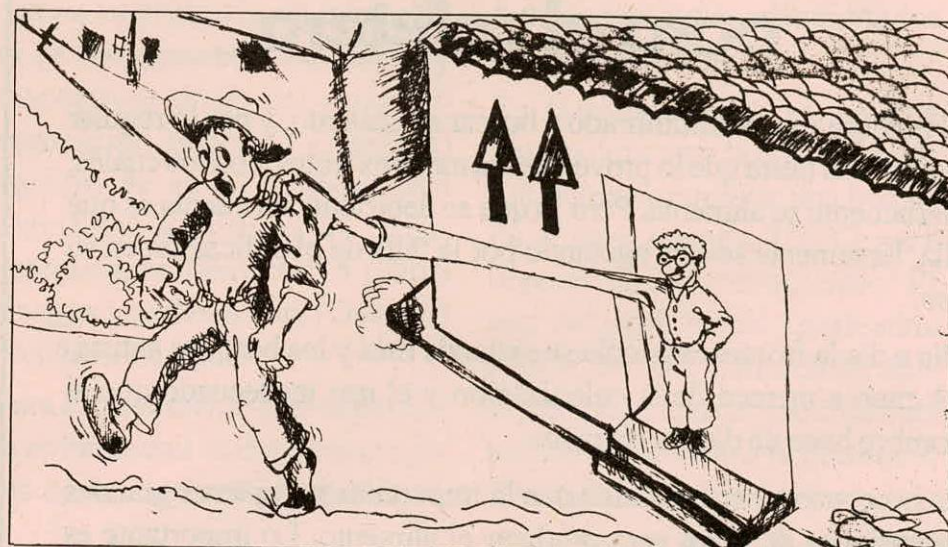
Ahora, cuando las circunstancias le son adversas a los caficultores y a la caficultura del país, se observa un distanciamiento de los productores hacia las instituciones; este alejamiento afecta notablemente a las Cooperativas de Caficultores, las que están sintiendo también la "deserción" de sus afiliados.

Con una cobertura territorial del 80% del departamento, con una población cafetera cedulada de 30.399 personas aproximadamente, las seis cooperativas de caficultores tienen entre sus asociados a 6.796 personas, lo que representa un 22.35% del total de esa población.

Dadas las amplias áreas de influencia, la antigüedad de las empresas solidarias (35 años aproximadamente), el número de personas que atienden directamente es muy irrisorio; si nos remontáramos al pasado, en los inicios del cooperativismo caficultor, veríamos como la curva de asociación no sufre alteraciones ascendentes, casi siempre tiende a la disminución. Esta conducta es típica en los entes cooperativos, pero, ¿por qué los asociados no permanecen en la empresa que los alberga? ¿qué actitud deberán asumir las cooperativas ante esta situación y cómo podrán lograr la fidelidad y lealtad de sus asociados?

Preguntas y respuestas

Tanto las preguntas como las respuestas deben tocar fondo. Primero, existe la posibilidad que la cooperativa no haya colmado las expectativas del asociado que buscaba satisfacer un sin número de necesidades, especialmente económicos; para otros, el motivo de su ingreso no fue el "bien común" sino el beneficio personal, y es muy probable que hayan personas que conjugan las dos situacio-



nes anteriores y la frustración es mayor. Segundo, la mayoría de los asociados no conoce la empresa que los tiene afiliados, unos porque no han recibido la suficiente ilustración sobre ella y otros porque no se interesan en participar. A los primeros los asiste el entusiasmo por la cooperativa, la quieren; los segundos, su vínculo es meramente de usuarios de servicios.

En cada uno de los casos anteriores, las cooperativas ofrecen unos marcos de participación propicios para subsanar estas anomalías, y una de las estrategias es «rescatar» a estos asociados. Esto se debe tener como una prioridad, hay que detectar las áreas en las cuales este tipo de situaciones se acentúan más, y buscar la forma de atraer a los asociados y lograr su permanente participación en la empresa. Se deben buscar nuevas afiliaciones de asociados, pero con una inducción que contenga más cercanos a la realidad del futuro asociado. (Continúa la próxima edición)

Ganador concurso

COOMERSA

El señor Luis Enrique Espitia, con cédula 14.209.428 de Ibagué, y residente en la vereda Santa Rita del municipio de Anzoátegui, es el ganador del premio sorpresa de Coomersa.

El Sr. Espitia puede reclamar su premio en la oficina de Coomersa en Anzoátegui.

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

ACEPTADA

BANCAFE

ALMACEN DEL CAFE

Para la gente más buena... La gente que trabaja la tierra!
COMITES MUNICIPALES DE CAFETEROS DEL TOLIMA
COOPERATIVAS DE CAFICULTORES



PAGINA DE LA SALUD

Actividades de estimulación del lenguaje

Por Luz Stella Cortés Jaramillo.

* Imite varias veces los sonidos que haga el niño tales como gu-gu, ta-ta, pa-pa, ma-ma. Mientras lo baña, lo viste o le hace compañía, mírelo a la cara y vocalice despacio, muéstrela al niño la forma de hacerlo.

* Siempre que le hable hágalo con cariño. Llámelo por su nombre cada vez que las otras personas de la familia le hablen.

* Interprete canciones infantiles para que el bebé las escuche, o préndale el radio, él lo disfrutará.

* Toque un tambor o haga sonar un pito, luego imite el ruido que éstos producen para que el bebé trate de hacerlo.

Actividades de tipo sicosocial

* Acaricie al niño. Cárguelo y también déjelo estar solo por momentos. Mímelo sin pensar que se va a malcriar. Acuda inmediatamente cuando el niño lllore o ante los cambios de sonido que el emita, esto le da la sensación de ser amado y cuidado. Cárguelo, consíntalo, pero no lo acostumbre.

* Lleve al niño a pasear y muéstrela las cosas al mismo tiempo que le habla de ellas. Cárguelo de frente para que observe las cosas mucho mejor que cuando usted lo carga de espaldas.

* Coloque al niño frente a un espejo y hágale gestos, muéstrela sus ojos, su nariz.

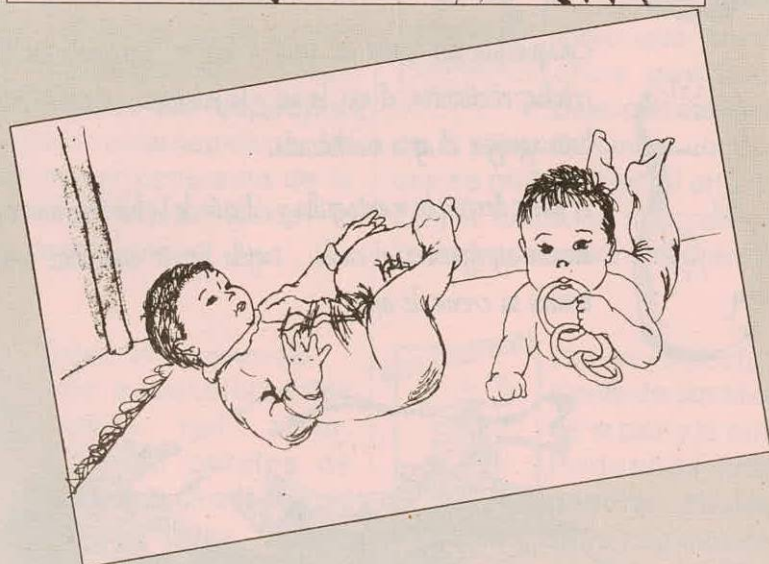
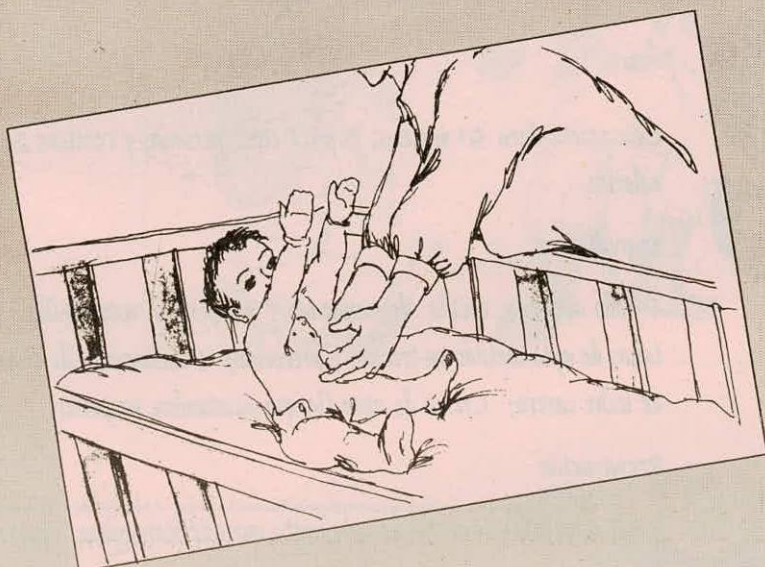
* Cambie al niño de posición con frecuencia (boca abajo - boca arriba).

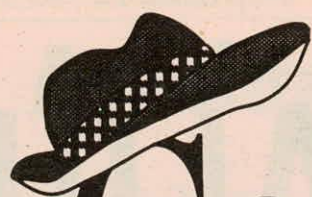
* Cuando juegue con el niño, exprese alegría, susto, sorpresa, para que el niño lo mire.

Recuerde que cuando el niño cumpla los seis meses deberá estar en capacidad de hacer lo siguiente:

- Voltar el cuerpo en varias direcciones.
- Sostenerse sentado sin apoyo.
- Vocalizar sílabas como ma - ta - ta.
- Poner atención cuando se le llama por su nombre.
- Sonreír a carcajadas.
- Agarrar los objetos utilizando toda la mano para tomarlos.
- No olvide que ya debe tener sus vacunas DPT, BCG, Polio y Hepatitis.

En nuestra próxima edición el niño de seis a nueve meses.



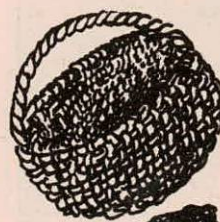


Octubre

D	L	M	M	J	V	S
1 Santa Teresa de Nño Jesús	2 Sant. Angeles Guardianes	3 San Cándido	4 San Francisco de Asís	5 Santa Flavia	6 San Bruno	7 Nuestra Sra. del Rosario
8 Santa Pelagia	9 San Dionisio	10 San Francisco de Borja	11 San Fermín	12 Día de la Raza	13 San Eduardo	14 San Mártir
15 Santa Teresa de avila	16 Santa Eduvigis	17 San Ignacio de Antioquia	18 San Lucas Evangelista	19 San Isaac	20 San Juan Cancio	21 Santa Ursula
22 San Melanio	23 San Juan de Capisirano	24 San Antonio	25 San Crispín	26 San Evaristo	27 Santa Sabina	28 San Simón
29 San Narciso	30 Señora del Amparo	31 Día de las Brujas	● 1 30 C. Creciente	○ 8 Luna Llena	● 16 C. Mengu.	● 24 Luna Nueva

Receta del mes

Pollo en salsa de apio



Esta receta dura 30 minutos, es para cinco personas y contiene 564 calorías.

Ingredientes

1 pollo adobado, cocido, desmenuzado y pasado por mantequilla; 3 tazas de apio cortado en trocitos y precocido; 4 cucharadas de crema de leche casera; Crema de apio (la que acostumbre preparar).

Preparación

Poner a calentar la crema de apio hasta que esté bien espesa, luego se le agrega la crema de leche y el apio. Mezclar bien. Agregar el pollo desmenuzado. Dejar conservar unos minutos y servir (Si desea se le puede espolvorear por encima unas nueces picadas).

Sugerencia de cómo hacer la crema de apio

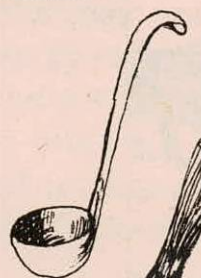
Ingredientes

2 tazas de agua, 1 libra de hueso de res, 2 libras de apio, 1 gajo de cebolla, 2 gajos de cilantro, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de harina de trigo, 1 cucharada de mantequilla, sal y pimienta al gusto.

Preparación

Coloque las dos tazas de agua a hervir, agrégueme los huesos, la cebolla, el cilantro, el ajo, la sal y la pimienta. Cuando esté el caldo listo agregue el apio machacado.

A parte derrita la mantequilla y adiciónale la harina, una vez lista la mezcla agrégueme al caldo. Dejé hervir unos diez minutos... y tendrá su crema de apio.



Las coplas del coplero

Por aquel río abajo
viene un cangrejo
dando quejas.

Le viene avisando a la
gente que no destruya
las cuencas.



La fauna está contenta porque
los hombres están cambiando
su conciencia.

Quiero que aprendamos una
gran lección, cuidemos todos
los arbolitos, pues ellos son la
vida de toda la Nación.

Si no cuidamos los nacederos,
qué pasará en el futuro con
nuestros herederos.

Por aquel valle arriba va
un venado galopando.

Le viene avisando a sus
amigos que ya están
reforestando.



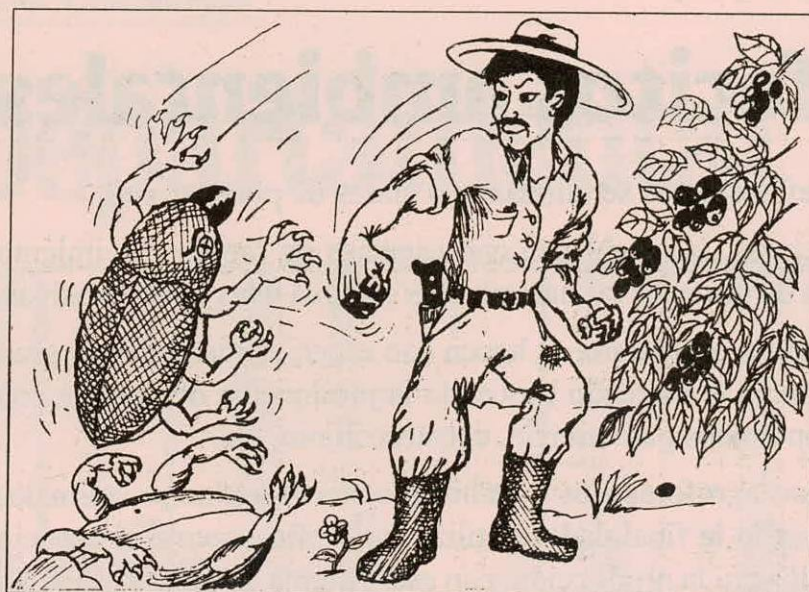
En mi casa tengo un gallo pinto,
el es el que me despierta todos los
viernes para escuchar el programa
Tomémonos un Tinto.



Las coplas anteriores fueron escritas por los niños: José Joaquín Silva, vereda La Chapa, Rovira; Margaret Macías, El Conhenio y la familia Barragán de la vereda El Cucal, Rovira.

Encuentre lo que falta

En estos dos dibujos, que aparentemente son iguales, existen 10 diferencias. Encuéntruelas en el menor tiempo posible.



NO ROSCOPO



ACUARIO (Enero 21 a Febrero 19)
Su buen juicio le convierte en una persona prudente y ecuánime. Esto hará que muchas personas le consulten sus problemas. Escúchelos con serenidad y trate de brindar su mejor consejo.



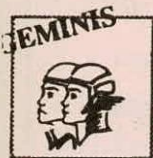
PISCIS (Febrero 20 a Marzo 20)
A la luz del sol todo se ve. Es necesario que cuide lo que tiene. El afán muchas veces hace que no sólo se pierda la cabeza sino también esos objetos que se llevan a mano.



ARIES (Marzo 21 a Abril 19)
Unas pocas personas se han formado una idea falsa de sus acciones. Sin embargo, desde el fondo de su corazón saldrán rayos luminosos que demostrarán lo contrario.



TAURO (Abril 20 a Mayo 20)
Es el momento de sacar de la manga las buenas palabras. No siga esperando otra función de magia para expresar sus sentimientos. No se necesita ser mago para dar afecto.



GEMINIS (Mayo 21 a Junio 20)
Las situaciones difíciles se sortean con inteligencia. Analice todos los aspectos, tanto positivos como negativos. Así tendrá un mejor panorama de la realidad. No olvide poner a funcionar las neuronas.



CANCER (Junio 21 a Julio 22)
El optimismo es la llave que abre muchas puertas. No deje que se extravíe en la telaraña que a veces deja que se multipliquen al amanecer. Limpie todos los rincones y abra los balcones para que entre la luz.



LEO (Julio 23 a Agosto 22)
Deporte, risa, alegría, lectura y diversión, son palabras que en esta temporada deben estar presentes en su vida. Aliste la maleta y llénela con entusiasmo, esparcimiento y una buena porción de sol y aire puro.



VIRGO (Agosto 23 a Sept. 22)
Esos reconocimientos a su labor le darán la energía suficiente para terminar el año con la dedicación y compromiso. Al final el balance será positivo pero no bastará para su mente creativa y trabajadora.



LIBRA (Sept. 23 a Octubre 23)
Se encendieron las velas del amor. Caerán pétalos de rosa que le cubrirán el suelo por donde transite. Tendrá los ojos puestos en las nubes y su mente se llenará de palabras con sabor a dulce. Disfrute de ese estado de catarsis.



ESCORPIO (Oct. 23 a Nov. 21)
Continúa por el camino de la paz y la armonía. Pequeños intrusos pondrán obstáculos, pero usted sabrá esquivarlos si de vez en cuando baja los ojos para observar el camino. Recuerde llevar una luz para la noche.



SAGITARIO (Nov. 22 a Dic. 21)
El tiempo corre muy aprisa. Sigale la marcha si desea que los sueños se vuelvan realidad. De lo contrario se encontrará navegando en el mar del pasado. No deje que esto suceda y agárrese del minuterio.



CAPRICORNIO (Dic. 22 a Enero 20)
Como los engranajes, su vida necesita algo de lubricación. Algunas actividades ya requieren de un cambio y de cintas que pongan a girar sus momentos en el ritmo normal, pues la marcha lenta solo detiene los procesos.



Cafecitos ambientales

Para la reforestación se utilizan tres clases de plantaciones:

1. Protectoras: se establecen con especies de rápido crecimiento con el fin de proteger los nacimientos de agua y las zonas erosivas.

2. Productora-protectora: se hacen con especies forestales de gran aceptación en el mercado buscando la producción de madera con fines económicos para aserrío, construcciones, etc.

3. Sistemas agroforestales: combinan cultivos agrícolas, animales y árboles con la finalidad de utilizar más eficazmente el espacio disponible para la producción, con este sistema se tiene diversidad de productos.

* Para facilitar las labores de trazo se hace necesario hacer el corte de la vegetación en franjas. Antes de realizarlo se debe conocer la finalidad de la plantación: para madera de aserrío se debe trazar los hoyos cada tres metros (1.100 árboles por hectárea); para nacimiento de agua o cercas vivas se deben trazar de 1.5 a 2 metros.

* A la hora de reforestar, los fertilizantes se deben aplicar en media luna cuando el terreno es pendiente, y en corona cuando el terreno es plano, a 20 ó 30 centímetros de distancia de la base del tallo.

* En los tres primeros años se deben realizar dos limpiezas anuales, eliminando las malezas que compiten con el árbol por nutrientes, espacio y luz. Se tienen que hacer con machete para no dañar las raíces de los árboles que tiene a su cuidado.

* La reforestación aporta beneficios ecológicos, sociales y económicos. Desde el momento de la siembra, el árbol ayuda a regular el agua, protege y valoriza el suelo y años más tarde genera diferentes productos y subproductos.

* De las plantaciones forestales se puede obtener:

A corto plazo: horcones para cerca, polines para la minería, varas, leña y ramas para floristería.

A mediano plazo: postes para transmisión de energía eléctrica y pulpa para papel.

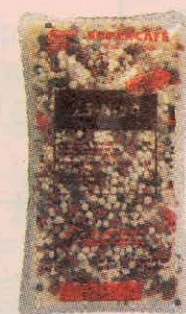
A largo plazo: madera para aserrío, construcciones, ebanistería.



SU CULTIVO SE LO AGRADECERA



15-15-15



25-4-24



17-6-18-2



UREA AGRÍCOLA
46% N



FOSFATO DIAMONICO
D.A.P.



CLORURO DE POTASIO
KCL (60% K2O)

Fertilizantes Cafeteros Ltda.
ABONE CON LO PROPIO