

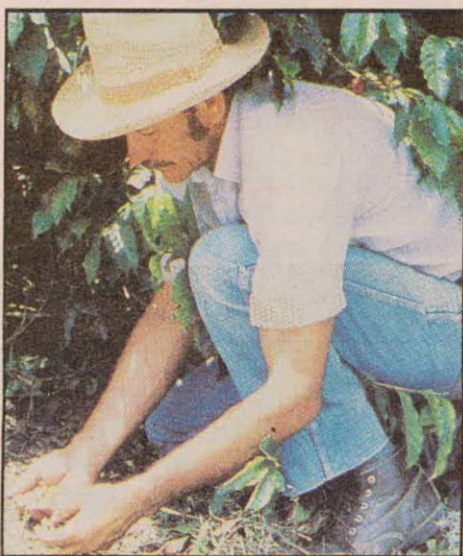
Nuevas medidas para afrontar crisis cafetera

Luego de varios días de análisis de la situación cafetera, tanto interna como externa, el Comité Nacional de Cafeteros acordó por consenso entre los representantes del Gobierno y del Gremio, adoptar una serie de medidas para robustecer las finanzas del Fondo Nacional del Café.

Fundamentalmente, las medidas están orientadas a preservar la capacidad operativa del Fondo y asegurar que pueda seguir cumpliendo su papel de regulación y sustentación de la economía cafetera.

Las disposiciones acordadas son las siguientes:

-Se establece una cuota de retención cafetera equivalente a 5 mil pesos por carga, con la cual el productor recibirá efectivamente 95 mil pesos por carga.



Las medidas buscan robustecer el Fondo del Café

-El 15 por ciento (\$15 mil por carga) del precio interno de compra de café se cancelará en Títulos de Apoyo Cafetero en las mismas condiciones del actual y el resto en efectivo.

-Se establecieron estímulos a la renovación de cafetales tecnificados. La Federación reconocerá en dos años \$300 mil pesos por hectárea renovada.

-Se estimulará en dinero el sombrío a los cafetales tecnificados al sol.

-Se ajustará el presupuesto de la Federación.

-Se suspende la transferencia del 2 por ciento sobre reintegros a favor de la Nación en 1992.

-El gobierno autoriza a la Federación para contratar directamente un nuevo crédito externo por US\$100 millones a mediano plazo.

-Para reforzar el capital de trabajo del Fondo y del sistema cooperativo caficultor para compras de café, el gobierno apoyará la consecución de \$15 mil millones de recursos de Finagro.

-Para apoyar la venta de activos del Fondo al sector privado cafetero, se promoverá una línea de crédito especial del IFI de \$40 mil millones.

-El gobierno se compromete a agilizar el pago de la obligación vigente entre el Gobierno y el Fondo de US\$100 millones, mediante la liquidación de inventarios del fondo.

Cafeteros tolimeses atraviesan crítica situación

Solicitan con urgencia una prórroga de tres años en los créditos de café vigentes

Los cafeteros del Tolima, a través del Comité Departamental, expresaron al Comité Nacional de Cafeteros su posición frente a la actual crisis cafetera y su crítica repercusión en nuestro departamento. El comunicado es el siguiente:

"Los caficultores del Tolima representados por el Comité Departamental y por los Comités Municipales sin excepción, hemos visto con profunda preocupación los desarrollos de la crisis cafetera que nos agobia y que ha culminado con las recientes medidas del establecimiento del TAC en el 15 por ciento y la reducción real del precio de la carga de café en el 5 por ciento. Esto, sumado al incremento del 20 por ciento en el precio de los insumos; del 22 por ciento en la mano de obra y a la reducción en los presupuestos de los Comités que se traducen en una merma notoria de los servicios que veníamos recibiendo, constituye un golpe mortal para el cafetero.

Crisis en el Tolima

En el caso del Tolima, la situación se torna mucho más crítica que en otros departamentos, pues un alto porcentaje de cafeteros se encuentra con sus créditos vencidos en el Banco Cafetero y se vencerán más en el curso del año, además la mayor parte de la cosecha del departamento no fue recolectada en 1991 cuando los



Don Alberto Ubillús, Presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

precios de la carga eran de \$100.000 sino que se va a recolectar apenas ahora cuando el cafetero recibirá en dinero efectivo al momento de la venta, sólo \$80.000 por cada una. Estas circunstancias colocan al caficultor tolimese, prácticamente al punto de entregar sus predios a las entidades de crédito.

Por lo anterior, cordialmente estamos solicitando su valiosa colaboración, a fin de obtener una moratoria en los créditos de café vigentes, moratoria efectiva por un lapso de 3 años, el mismo que debe esperar el caficultor para redimir los TAC".

El documento está firmado por el presidente del Comité Departamental, don Alberto Ubillús Rivera y los presidentes de los 24 Comités Municipales.

EN ESTA
EDICION



5

La
comercialización
del café



9

Profesor
Yarumo



8

Burbujas
de café



SEPARATA

El mejor
tinto

TOLIMA CAFETERO No. 39 - FEBRERO DE 1992

Consejo Editorial	: Alvaro Calderón V. Jairo Barragán F.	Efraín Narváez V.
Comité Asesor	: Marco Tulio Laserna Ignacio Amórtegui Marco Tulio Murillo Luis Eduardo Carvajal	Hernando Arbeláez Orlando Páez Augusto Vidal
Director	: Jorge Humberto Jiménez	
Redacción y		
Fotografía	: Sergio Suescún	Juan Guillermo Londoño
Diseño Gráfico	: Héctor José Sarmiento	
Montaje	: Julio César Naranjo	
Realización	: PROHACIENDO Udecom Zona Ind. El Papayo Km.2 Apartado 1363 Fax 982 651692 Tels. 645359 - 650988 Ibagué	
Impresión	: Roto Offset, El Espectador, Santa Fe de Bogotá D.C.	

Ante el nuevo apretón

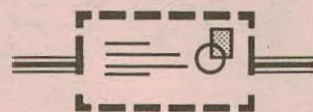
La ausencia de pacto económico internacional y la superproducción mundial de café, hicieron crisis. Eramos optimistas al creer que a pesar de todo, no bajaría el precio interno de nuestro grano; pero desafortunadamente no fue posible sostenerlo. Para evitar una verdadera catástrofe y salvar el Fondo con el cual se compra el café, hubo necesidad de imponer una retención del 5% del precio, que en la práctica es una rebaja de \$5.000 en carga, y hubo que aumentar el valor del TAC de \$10.000 a \$15.000 de ahora en adelante recibiremos por cada carga de café \$80.000 en efectivo y \$15.000 representados en un TAC convertible en dinero a los tres años. Además del endeudamiento en que debe incurrir el Fondo Nacional en el país y en el exterior, por grandes préstamos para comprar el grano.

Aquí en el Tolima, hemos analizado estas últimas medidas, tomadas por disposición del Gobierno Nacional, y las consideramos graves. Otro golpe que tenemos que soportar los caficultores. Lo que no sabemos es cuanto podremos resistir. Primero fueron los aumentos de precio semestrales por debajo del índice de inflación general; luego el incumplimiento oficial en cuanto a los aumentos prometidos, así fueran irrisorios; posteriormente la congelación total del precio; luego, el pago en parte con papeles diferentes de dinero (los famosos títulos de apoyo cafetero TAC), y ahora una rebaja en el precio y en el efectivo a recibir. Eso sin contar con la trepada de los fertilizantes por la abolición de los subsidios, y el encarecimiento y escasez del crédito bancario. Qué más vendrá próximamente?

El panorama, pues, no es para dormir tranquilos, ni para quedarnos quietos. Debemos concientizarnos, de una vez por todas, y comenzar a actuar consecuentemente. Por ahora no sembramos más café, aprovechemos la coyuntura para zoquear y renovar, busquemos más eficiencia aplicando al pie de la letra las técnicas y recomendaciones de la Federación, y apretémonos el cinturón evitando costos o gastos que no sean los estrictamente necesarios. Por su parte, la Federación de Cafeteros ya puso en marcha sus propios correctivos internos en el mismo sentido.

Estamos seguros de que así saldremos adelante, que superaremos esta grave crisis, contando con el esfuerzo mancomunado de todo el gremio: los caficultores, su Federación, sus cooperativas, sus líderes.

.....



Buzón Cafetero

En los Naranjos

Desde la escuela Los Naranjos, en el municipio de Ortega, la comunidad nos envió esta fotografía que nos muestra esa importante institución educativa. Ellos se han organizado para trabajar por su escuela.

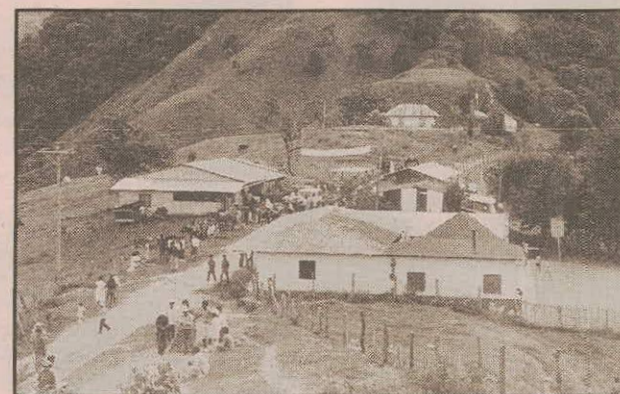


Foto del recreo

Gloria Cecilia Figueredo, a quien deseamos una pronta recuperación, envió a TOLIMA CAFETERO esta fotografía (abajo) en la que aparecen varias integrantes del programa de Salud Básica y Desarrollo Familiar que se llevó a cabo en la vereda El Recreo en Cunday. Así mismo doña Gloria quiere agradecer al Comité de Cafeteros "porque sus enseñanzas llegan a todos los rincones de nuestro departamento".



En Villarrica

En este municipio, en otra vereda llamada El Recreo, se llevó a cabo el programa de participación comunitaria, con el fin de solucionar en forma conjunta los problemas de la región.

Según Campo Elías Herrera, líder comunal, los habitantes de El Recreo, conformaron los comités de salud, de producción, de infraestructura y reforestación, de educación, y deportes.

Sinceros agradecimientos

Eduardo Arévalo Ruiz desde la vereda la Aurora, corregimiento de Bilbao del municipio de Rioblanco, agradece al Comité la atención prestada a esta región del sur. Don Eduardo se encuentra muy satisfecho con los cursos de caficultura que se han dictado en la región, así como con el programa SAT y la labor desarrollada por el Servicio de Extensión.

Jorge Cárdenas Gutiérrez

Líder cafetero 1991



El Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, fue reconocido por la revista Tea & Coffee, como uno de los hombres más destacados a nivel mundial en la industria del café.

La clasificación del dirigente gremial se debió a la labor que ha desarrollado en favor de los cultivadores del país y su empeño por mantener con vida el Pacto Cafetero de la Organización Internacional del Café.

La Revista recuerda, que el dirigente cafetero colombiano ha recibido diferentes distinciones en reconocimiento a su labor en la Federación.

Mariano Melendro

"Tenemos que ser optimistas"

Por: Adriana Cruz Arbeláez

El Dr. Mariano Melendro fue nombrado en el pasado Congreso Cafetero, miembro suplente, por el Tolima, del Comité Nacional de Cafeteros, máxima autoridad de la Federación, cuando no está reunido el Congreso Cafetero.

TOLIMA CAFETERO habló con el Dr. Melendro acerca de interesantes temas relacionados con el café

TC. *Quién es Mariano Melendro?*

MM. Es un campesino sencillo, criado en medio del café. Nació en Ibagué, estudió en el colegio San Simón, como buen provinciano se fue a estudiar a Bogotá en donde terminó derecho en la universidad del Rosario. Tiene especializaciones en derecho comercial y banca y una en "business administration" en Estados Unidos. Pero el mejor galardón que tiene Mariano Melendro es ser un campesino caficultor.

TC. *Quiénes conforman su familia?*

Adriana, mi señora; y mis dos hijas, María Luisa y María Elvira; mis cinco hermanos y dos tías, y el resto, una familia común y corriente como la de todos los tolimeses.

TC. *Usted fue nombrado recientemente miembro suplente por el Tolima en el Comité Nacional. Qué significa para usted esa distinción?*

MM. Para mí es un honor muy grande, que al mismo tiempo implica una obligación muy grande, y no lo digo con carácter sentimental, sino como caficultor.

Creo que el momento, aunque parezca un absurdo, es el mejor momento para una persona bien intencionada, porque estamos en un punto en donde las cosas están duras para el gremio, entonces es cuando uno puede demostrar si de verdad tiene tanto amor al gremio o por el contrario le tiene amor a cosas distintas.

Así que lo único que aspiro es poder llevar la vocería de todos los caficul-

tores y prestarles un gran servicio.

TC. *Cuál es su opinión acerca del futuro de la caficultura?*

MM. Es una pregunta muy difícil porque como les decía antes, soy un optimista innato, claro que por el optimismo uno puede caer en la ingenuidad, aspiro a no caer.

Lo primero que debemos tener es confianza en el gremio, pues es muy sólido, serio y ha sido manejado siempre con una visión de empresa. Estamos pasando por una época muy difícil y no podemos sentarnos a pensar que es una época muy mala y que no hay soluciones; en la vida todo tiene solución. Así es que yo los invito a que pensemos con optimismo sobre el gremio cafetero, continuando con las políticas delineadas por la Federación, el Comité Nacional y los Comités Departamentales y Municipales.

TC. *Cuál es su opinión acerca de los desarrollos del Comité del Tolima?*

MM. El Comité está conformado por personas muy valiosas, por gente muy buena, con una experiencia no de meses sino de años que creo, que su único fin es el de buscar el mejoramiento de nuestro pequeño y mediano caficultor. Estamos pasando por una época sin plata, y sin plata no falta el que critique una cosa o la otra, pero mirándolo en general, considero que hay gente muy bien intencionada que aspira a luchar con tesón, pero sin plata, desgraciadamente.

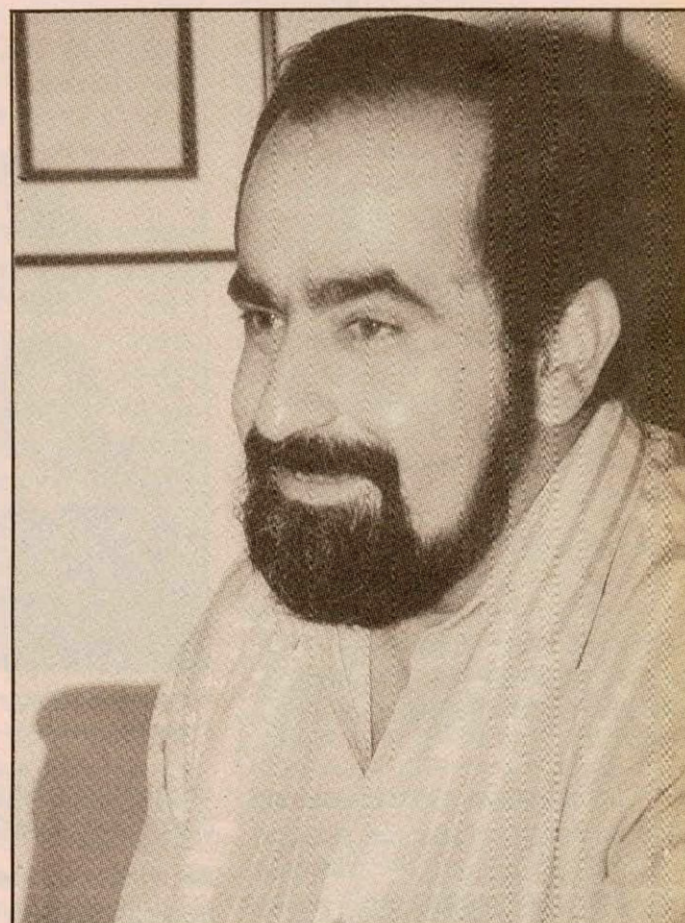
TC. *Para usted qué representa la Federación de Cafeteros?*

MM. Es todo. Es todo dentro del café. Es un ente que le ha dado vida no sólo al gremio, sino al país, a través de todas sus empresas, las políticas y los derroteros que le han marcado al mismo gobierno y a los caficultores. Es un ente muy bien diseñado, moderno, al cual todos le han tenido muchas ganas.

TC. *Qué le dice usted a los cafeteros del Tolima?*

A los cafeteros del Tolima y en general a todos los cafeteros, les digo que nos ayuden a los representantes a

Para el doctor Mariano Melendro, ser miembro del Comité Nacional es un honor muy grande, y su aspiración es llevar la vocería de todos los caficultores del Tolima.



trabajar por ellos mismos, que tengan confianza en el gremio, pues es único en el país, esto sin pecar de arrogancia.

TC. *Háblenos de su papá, el Dr. Yesid Melendro.*

MM. Al Dr. Yesid Melendro lo conocieron muy bien los cafeteros. El nació en Cataima en una época muy tormentosa de guerra.

Se crió en el campo, en un tiempo en que habían muchos líos de carácter religioso y político. No lo dejaban estudiar en el Colegio San Simón porque no se confesaba. Luego lo recibió un colegio más conservador como el Colegio Mayor de nuestra Señora del Rosario, en

donde monseñor Carrasquilla, de una manera muy inteligente, le dio la oportunidad sin necesidad de confesarse.

En 1917 terminó su carrera de abogado con una tesis laureada y premiada en un concurso que había en la universidad. Ingresó, si no me falla la memoria, en 1930 al Primer Congreso Nacional de Cafeteros y, desde esa época hasta el día de su muerte, vivió y trabajó para el gremio cafetero. Era un hombre sencillo, siempre buscaba proteger al débil, nunca le gustó que se supiera de su obra, de su trabajo hacia la comunidad. Para mí es un compromiso muy grande después de tener un ejemplo como el de mi padre, el estar trabajando para el gremio.

"Me parece que los Comités Municipales y el Departamental, están conformados por personas muy valiosas, por gente muy buena, que tiene una experiencia, no de meses, si no de muchos años, que siempre se ha dedicado a buscar el mejorar las condiciones de vida de nuestro pequeño y mediano caficultor".

Jairo Francisco Barragán

"El café: un cultivo que quiero demasiado"

TOLIMA CAFETERO dialogó con el Doctor Jairo Francisco Barragán, miembro principal del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima. El Dr. Barragán se define así mismo como "un abogado que se siente orgulloso de ser cafetero. Hijo de una familia campesina de Anzoátegui, de donde soy oriundo. Tengo una hija que se llama Carolina, ella va a cumplir 11 años y me ha dado grandes satisfacciones. Siempre ocupa el primer puesto en el Colegio. Ella es mi desvelo"

TC. Cuál ha sido su trayectoria cafetera ?

JB. Viene desde la infancia, porque mi familia ha sido netamente cafetera. Me crié en el municipio de Anzoátegui, donde hice mis primeros estudios como auxiliar de contabilidad. Las vacaciones las dedicaba a la finca.

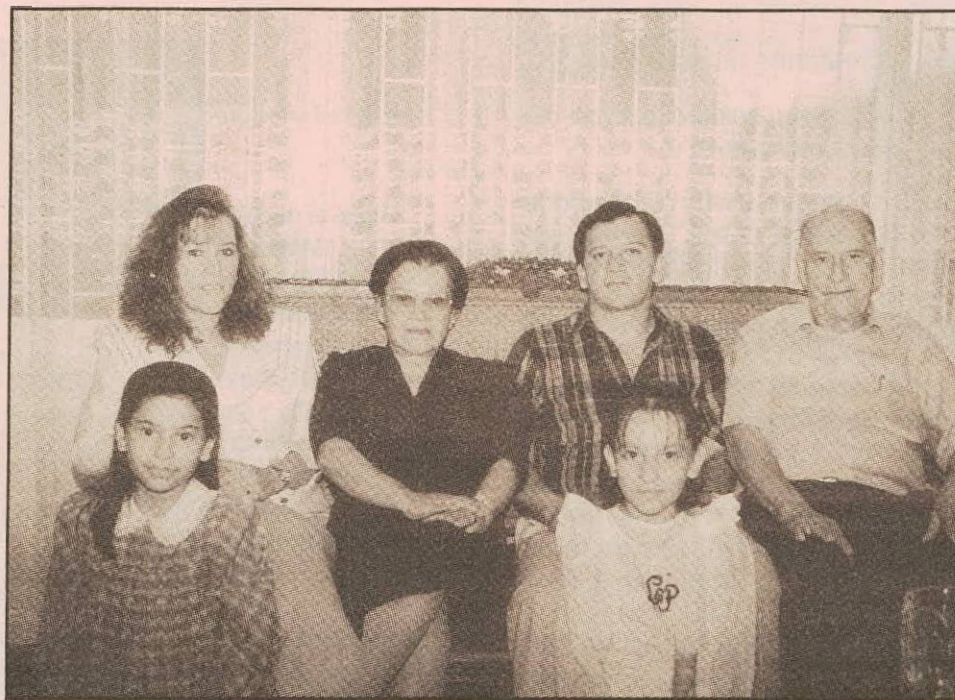
En el año 85, por medio de la cédula cafetera, administraba los predios de la familia y luego me vinculé como propietario y empecé a figurar en las listas para el Comité Municipal propuesta por los caficultores de Anzoátegui, con el fin de ver gente nueva dentro del liderazgo de los cafeteros.

El café siempre me ha llamado la atención, sobre todo porque es un cultivo que quiero mucho. En el Comité de Anzoátegui trabajé por espacio de 4 años consecutivos. Luego se presentó la oportunidad en el Comité Departamental donde habían nuevas perspectivas para empezar a liderar un nuevo movimiento cafetero.

TC. De dónde nace ese liderazgo cafetero ?

JB. Yo empecé a trabajar por los cafeteros de mi municipio, y de los demás, por la falta de liderazgo de algunos representantes en el departamento. Con gran preocupación veía que el Tolima había pasado de un segundo a un tercer lugar en materia cafetera, porque habían políticas equivocadas para el caficultor.

Entonces empecé en el Comité con unas perspectivas nuevas para defender los intereses de los caficultores y no de ningún grupo político



Acompañan al doctor Jairo Barragán, su hermana Judith, doña María Leticia, su madre; don Francisco; su padre, su hija Carolina y Taiana, su sobrina.

en particular, llámese conservador o liberal o de cualquier otra política.

Aquí lo único claro, es que hay que trabajar por el gremio, por el caficultor y sus familiares.

TC. Ud como cafetero, qué opina de la crisis que actualmente vive el país, en materia cafetera ?

JB. Yo opino que es la peor crisis cafetera que ha vivido el país. Veo la situación demasiado delicada por varios aspectos fundamentales; se le ha bajado el precio al café un 5 por ciento en efectivo y un TAC por 15 por ciento, a esto hay que incrementar el 20 por ciento de la devaluación que hubo en el último año, a esto hay que quitarle un porcentaje que es casi del 20 por ciento del subsidio de los abonos, más una mano de obra con efectos contra-

rios casi en toda la zona cafetera del Tolima, como es el problema de la amapola que nos ha hecho subir la mano de obra; este punto no se ha tocado y considero que es importante, porque esto ha contribuido a un incremento en la mano de obra.

Además, hay un agravante mayor, y es que nosotros no hemos recolectado la cosecha y corremos el riesgo de que los trabajadores nos digan que ellos no nos bajan la mano de obra, así se haya disminuido el precio interno.

Las consecuencias entonces, van a ser mayores.

TC. Como miembro del Comité Departamental, qué le dice usted a los cafeteros tolimeses ?

Lo esencial es que no hayan nuevas

siembras porque no contamos con el subsidio de abono. Hay una crisis fuerte y, si el mercado internacional no repunta, yo casi estaría afirmando, que en agosto puede presentarse una crisis mayor. Considero que debe darse un cambio radical en la política de manejo. Los Comités Municipales deben ser demasiado responsables.

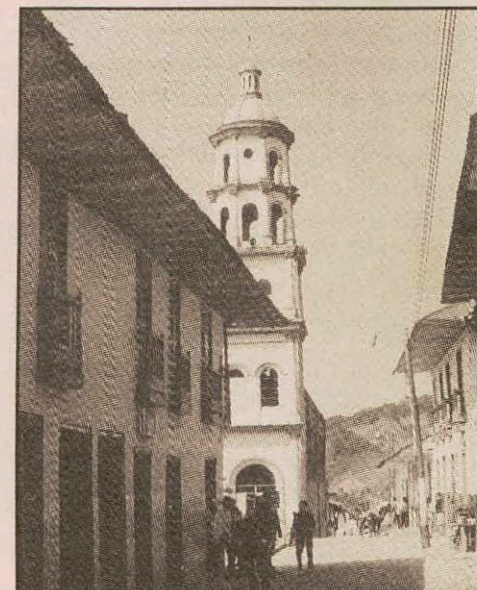
TC. Cómo distribuye el tiempo entre ser caficultor, abogado y padre ?

JB. Es difícil, hay días en que tengo jornadas muy duras. Yo trabajo casi la 24 horas. Cuando se acepta una responsabilidad, hay que tomarla a conciencia.

Al Comité Departamental me he entregado de lleno, a mi oficina y a mis cosas de derecho, les dedico 2 ó 3 días. Al café le trato de dedicar lo que más pueda, que hoy en día no es mucho puesto que tengo muchos compromisos. Para mi hija tengo algo de tiempo, que lo disfruto al máximo.

TC. Cuáles son las aspiraciones de Jairo Barragán ?

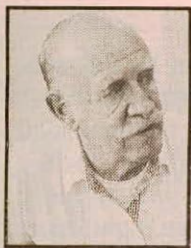
JB. Poderle seguir ayudando a la comunidad cafetera y más en estos momentos de crisis, que es cuando se conoce la verdadera capacidad de sus dirigentes. Yo creo que hay que tomar decisiones y unificarnos todos. No creo en el pacto cafetero, porque hay una apertura mundial que impide que se llegue a uno nuevo.



Para el Dr. Jairo Barragán, Anzoátegui significa, después de su hija, sus padres y familia, lo más grande.

"Uno debe valorar a los campesinos porque de ellos se puede aprender todos los días algo nuevo. Nadie vale porque tenga un título o no lo tenga. Me gusta que la gente tenga una participación activa, que sea ellas las que decidan y no uno por ellas"

La Comercialización del Café



Por:
Dr. Alvaro Calderón V.

Miembro del
Comité Departamental
de Cafeteros del Tolima

La primera y primordial razón para la Fundación de La Federación Nacional de Cafeteros fue la comercialización del Café, o sea acabar con los intermediarios que compraban, directa o por mano ajena, la cosecha Cafetera Colombiana en un mercado abierto o del mejor postor o más barato vendedor y naturalmente había exceso de oferta en épocas de cosecha. Esta agrupación Gremial no sólo ha cumplido con la razón de su fundación sino que ha sobrado dinero, por esto se han hecho las obras conocidas en las zonas Cafeteras. (Carreteras, electrificación-acueductos, escuelas, puestos de salud). En cuanto al Estado Colombiano, le ha producido las divisas para importaciones y además se han hecho transferencias directas a tesorería. Bonanza de 1.953, 1976 y de 1985 por ser estas épocas de las que guardo un claro recuerdo.

Otra época

Ha habido infinidad de ayudas por desastres, incluyendo los Ferrocarriles, los puertos para no nombrar sino las más llamativas y constantes. Pues en general épocas de desarrollo del País, incluyendo el Industrial, han coincidido con las diferentes Bonanzas Cafeteras. La Industria Antioqueña en la parte Metalmeccánica se inició con implementos para el Café, despulpadoras, zarandas, transportadores, catadores, etc. Esto lo podemos decir los colombianos: el Gremio Cafetero ha creado con nuestro dinero, el Fondo Nacional del Café y con el cual nos hemos defendido y nos estamos defendiendo en las épocas de las vacas flacas. En los otros países productores de Café este tipo de Agrupación Gremial no existe y como el café es importante para sus economías y su estabilidad política y social a los Foros Cafeteros van representantes de sus Gobiernos (Ministros de Hacienda) que manejan la economía del País, esta es la razón fundamental de la rup-

tura del Pacto Cafetero, pues una cosa es la economía del país mirada por economistas y políticos y otra la que ven los cafeteros.

Otros panoramas

Los gobiernos en general ceden ante las presiones o las evitan dándole gusto a determinado grupo poderoso, y los compradores de Café de Brasil, Centro América, África y Asia son poderosos y los exportadores Brasileños, en esta oportunidad, demostraron que su poder es muy superior al de los productores y que al Gobierno Brasileiro no le interesa mucho el productor de Café, y esta debilidad se debe a que no hay Agrupación Gremial. Si en Brasil y en los otros Países Productores existieran Federaciones, Sindicatos, etc., de productores de Café, el desastre actual, no lo tendríamos. Hace unos años, yo propuse que se tratara de



crear una Agrupación Gremial similar a la nuestra en Brasil y Centro América, pero mi sugerencia no fue tenida en cuenta, y es bien posible que si se hubiera enviado un funcionario a estos sitios, los productores tendrían oportunidad de hacerse oír por el Gobierno aunque fuera en igualdad con los exportadores, pero no hay que llorar sobre la leche derramada.

El gran problema

El gran problema es la Comercialización del Café en físico y el manejo de los precios en Bolsa que suben y bajan, agregando a esto último, especulaciones respaldadas por miles de millones de dólares, cifras superiores en el doble o el

triple del presupuesto de toda la Nación.

Las ventas de futuros en bolsa es el verdadero capitalismo salvaje. Todos los productos primarios: café, azúcar, petróleo, metales; controlados a través de futuros en papel y mediante existencias que les permiten mirar a estos países como ratas miedosas, no dejan subir los precios.

El problema de las Bolsas y ventas de futuros es hoy tan serio, que es posible que aún sin oferta, no suban los precios por el control económico de estas operaciones y luego en la baja y el sobre abastecimiento, se necesitaría una escasez general que puede venir, pero como en el cuento, es tan lejana que ya para qué.

Con esto en mente, en el pasado Congreso concurrí a la Comisión de Comercialización. El Gobierno por boca de Planeación y el Ministro de Hacienda, ha dicho que el costo de producción del Café Colombiano se debe a ineficiencia de los Cafeteros, tuve oportunidad de refutar esta afirmación, por lo menos parcialmente, poniendo de relieve el costo y la ineficiencia de nuestros Puertos, hoy en manos del Estado y con unos sindicatos que han logrado hasta que se gane sin trabajar, sumas astronómicas. Mientras no se aplique la ley primera de 1.991 que ordena liquidar la Empresa de Puertos de Colombia, no tendremos Puertos similares y competitivos con los de otros Países. En segundo término, el transporte, carreteras malas, insuficientes y sometidas a derrumbes e interrupciones de todo tipo. No hay ferrocarriles, no hay suficiente equipo automotor, las carreteras veredales las hemos hecho nosotros; en cuanto a salarios y prestaciones, éstas no existen en ningún otro país productor de Café, entonces, no es el ineficiente caficultor, la causa total del costo de nuestro Café, puesto en puerto. De la finca al puerto cada libra de Café vale 23 centavos de dólar. No creen que es un poco alto este costo para nosotros?

Considero indispensable una ayuda del Gobierno si se quiere mantener la Paz para 4 millones de personas que viven directamente del Café. En el próximo artículo me referiré a la comercialización externa.

Cicolsa:

Alternativa de diversificación

La Planta de Cítricos de Colombia "CICOLSA", una empresa impulsada por la Federación Nacional de Cafeteros, asumirá desde la ciudad de Armenia el liderazgo de la diversificación en la zona cafetera.

En un principio, la planta de cítricos procesará naranja y maracuyá, con un 80 por ciento del mercado asegurado para Europa y el 20 por ciento restante, para el consumo interno.

Cicolsa está ubicada en inmediaciones del Aeropuerto El Edén de Armenia, sobre 4 mil metros cuadrados de terreno, y su costo ascendió a 4 mil millones de pesos. La planta fue adquirida en Estados Unidos y tiene una capacidad para procesar 7.5 toneladas de fruta fresca por hora.

Se espera que entre en plena acción en menos de dos años, gracias al programa masivo de siembras ejecutado por la Federación Nacional de Cafeteros en el Gran Caldas, que actualmente ocupa 5940 hectáreas de cítricos, 1570 de maracuyá, 2645 de piña y 180 de guanábana.

La planta de Cicolsa fue inaugurada el pasado 23 de enero, con la asistencia del Presidente César Gaviria, quien resaltó las bondades de la economía cafetera, así como recordó que desde hace 30 años, cuando la Federación inició el primer plan quinquenal de desarrollo y diversificación, para los departamentos que hacían parte del Viejo Caldas. Hasta hoy, la diversificación cafetera ha promovido la siembra de 19 mil hectáreas con diferentes cultivos.

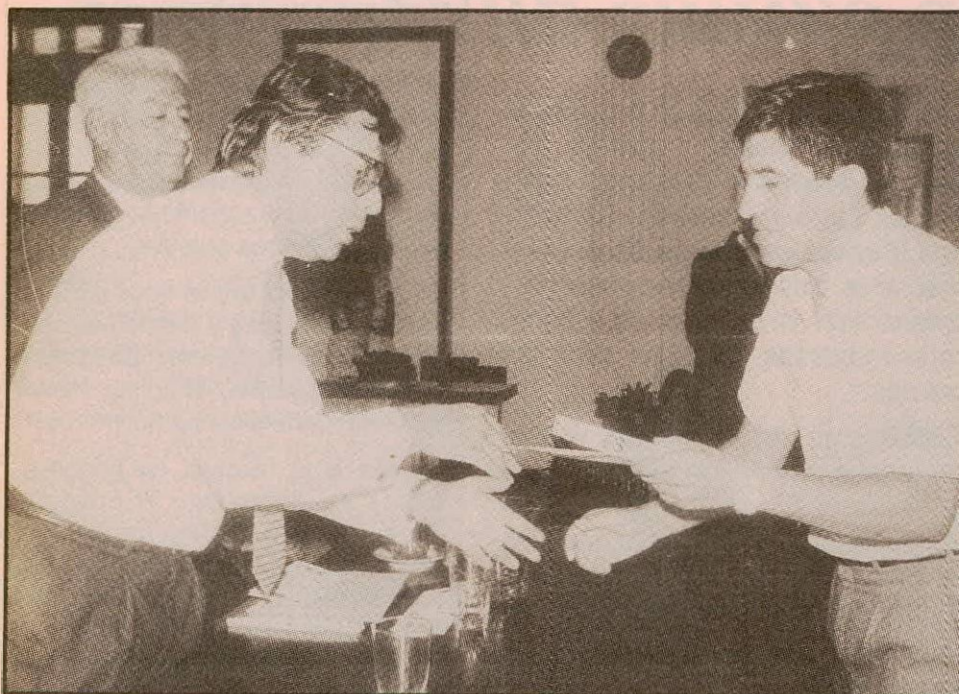
El Dr. Gaviria Dijo que Cicolsa, es un buen ejemplo de un proyecto que reúne voluntades y esfuerzos para fortalecer y diversificar la economía del Quindío en bien del progreso de esta región y del desarrollo del país.

El Gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, Dr. Jorge Cárdenas Gutiérrez, por su parte, precisó que el plan de diversificación tiene proyectos para 18 productos en 75 mil hectáreas del país.

Además aseguró que la diversificación contribuye eficazmente a ofrecer alternativas rentables para los caficultores, en vez de ampliar la frontera cafetera que exige hacer énfasis en aspectos específicos tales como cuidar tecnificar lo que se tiene en café.

VIVA NUESTRA ESCUELA * VIVA NUESTRA ESCUELA * VIVA NUESTRA ESCUELA * VIVA NUESTRA ESCUELA * VIVA NUESTRA

VIVA NUESTRA ESCUELA ! EN EL MINISTERIO DE EDUCACION



El Doctor CARLOS HOLMES TRUJILLO, ministro de educación, recibe del Dr. JORGE JIMENEZ un videocassette con la propuesta, contenido y desarrollos del programa VIVA NUESTRA ESCUELA! ante la presencia del Dr. RAMIRO LOZANO NEIRA, gobernador del Tolima.

El pasado 25 de enero, el Dr. Carlos Holmes Trujillo, Ministro de Educación, visitó la ciudad de Ibagué para hacer entrega de unos recursos económicos a cada municipio tolímense, y dar así continuación al Plan de Universalización de la Educación Básica Primaria en el departamento.

Durante el evento, se hizo entrega de un videocasete sobre Viva Nuestra Escuela! al señor Ministro y compartimos con él, su comitiva, los alcaldes y autoridades educativas a nivel local y regional, algunos aspectos sobre la situación educativa en el sector rural.

Por su parte, el Doctor Holmes manifestó la voluntad política del ministerio y del gobierno nacional, por dar cabal cumplimiento a las metas trazadas en el plan de universalización de la primaria y garantizar así el derecho que tienen los niños a una educación básica completa.

Lo anterior es un claro ejemplo, el cual nos indica que tenemos aún mayores razones para continuar trabajando todos unidos por lograr nuestra meta:

"Todo niño en el Tolima, su primaria la termina. Los tolímenses vamos a lograrlo!"

HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO PARA LAS ESCUELAS RURALES DEL TOLIMA.

Además de la visita realizada por el profesor Yarumo durante el mes de agosto pasado a algunas escuelas rurales del municipio de Fresno y su reciente visita a la escuela de Calcuta en Melgar, ahora estará en todas las escuelas rurales del departamento a través de sus historietas.

El contenido de Las Historietas del Profesor Yarumo en áreas tan variadas como ecología, ciencias, cultivos, aspectos culturales, etc, y su divertida presentación puede ser de gran ayuda para aprender muchas cosas con los niños...y hasta con los adultos.

En efecto, desde el mes de febrero, el

profesor Yarumo ha querido hacer llegar sus historietas a las escuelas rurales tolímenses, y aprovechando la red de comunicación del programa VIVA NUESTRA ESCUELA!, estaremos haciendo llegar las cartillas a través de los Comités Municipales de Cafeteros y de los Directores de Núcleo de Desarrollo Educativo.

Necesitamos mejorar la eficiencia en la entrega de los materiales, recuerden solicitar cada mes sus historietas, el Tolima Cafetero y los "Pilas...Maestro", en sus reuniones con el Director de Núcleo. Pílas a aprovechar las historietas y que las disfruten.

EL MAESTRO TIENE LA PALABRA

Continúa la integración escuela - comunidad

* **El Servicio de Extensión en llave con las escuelas.** JOSE JAIRO MENDOZA, extensionista del Comité de Cafeteros del Líbano, nos contó sobre la labor comunitaria y la gran integración que reina en las comunidades educativas de las veredas Bulgaria, La Gregorita y La Meseta, donde también realizaron murales para celebrar el Día de la Escuela Rural.

* **Fresno, con la pilas puestas.** Las 38 escuelas rurales del Núcleo Educativo No. 017, se agruparon por zonas en las escuelas de La Aguadita, La Floresta, El Tablazo, El Guayabo, Guayacanal, Los Andes, Partidas y Pavas. En cada uno de estos sitios se realizaron actividades para embellecer las escuelas, integrarse mejor a través de actividades culturales y deportivas, y reconocer la labor de sus maestros y la importancia de la educación para sus hijos. El alcalde de Fresno, José Jairo Mendoza, y el director de núcleo Jesús A. Lamprea, acompañaron algunas comunidades durante la celebración del día de sus escuelas rurales.

* **Desde Santiago Pérez nos cuentan...** que toda la comunidad educativa se reunió y en conjunto con el auxiliar del servicio de extensión Hugo Romero García, pintaron una valla por la educación de sus niños, además nos enviaron la foto. También hay allí una gran integración.

*** **Felicitaciones a todas las comunidades que han compartido con nosotros y con todo el sector rural del Tolima, sus logros y experiencias. Esperamos que continúen escribiéndonos.**

* **Comité Educativo en La Cabaña.** En la Escuela Rural Mixta La Cabaña, municipio de Mariquita, la comunidad decidió unirse para trabajar unida y mejorar las condiciones de su escuela. El Comité conformado se organizó en diferentes comisiones que quedaron conformadas así: 1. Dotación de elementos, Yesid Mejía Valencia, José Beltrán, Gonzalo Montenegro, Gloria Alfonso y Willington Forero. 2. Cultura Sandra Liliana Prada, Ana Ruth Roa, Ernestina Toro, Ana Lucía Gallego y Rosa Helena Rincón. 3. Recreación, Yesid Mejía, Darío García, Dairo Herrera, Rocío Rincón y José A. Luna; 4. Comunicaciones, Gloria Mabel Bresneda, Emperatriz Gómez, Orlando García, Yuleidis Vanegas y Luz Marina Prada.

* **En Playarrica, aprovechan los materiales de VIVA NUESTRA ESCUELA!** El Director y los Seccionales de la Concentración Escolar Rural Mixta Graciela Pinilla de Ramírez, nos enviaron una carta en la que registran complacidos la llegada de los boletines "Pilas...Maestro", el Cassette de Voces de Esperanza, los afiches y el periódico Tolima Cafetero, y resaltan la importancia de los talleres realizados con lo cual se benefician tanto los maestros como los niños y la comunidad. Nos contaron que están aprovechándolos al máximo.

papá
de mi vida:
Mándame
a la
Escuela!





Red Nacional de Información Cafetera



En zona cafetera, adios al cólera

Tres millones doscientas mil personas, que conforman 450 mil familias cafeteras de 483 Municipios colombianos, se beneficiaron del programa de lucha contra el Cólera realizado en los últimos seis meses de 1991.

Mil agentes educativos, que cubrieron todas las regiones productoras del grano, se dieron a la tarea de desarrollar el programa preventivo de salud con mayor penetración que se haya realizado en el país.

Se invirtieron Quinientos sesenta y ocho millones de pesos, equivalentes al 14.2% de los recursos destinados por la Federación a sus programas cafeteros de salud, para hacer frente a una de las epidemias más graves que haya azotado a Colombia en la última década.

Se estima que en 1991 se presentaron más de 13 mil casos de cólera en todo el país, pero gracias al programa cumplido por el gremio, se logró mantener bajo control la epidemia en la zona cafetera: se detectaron y controlaron a tiempo 160 casos.

Ejemplo para el Continente.

A través de los Comités Departamentales se desarrolló una estrategia considerada modelo para Latinoamérica. Para apoyarla se cumplió entre otros pasos el de la campaña de comunicación educativa, a través de la cual se mostró a los habitantes de la zona cafetera, que la diferencia entre la vida y la muerte está en saber qué hacer desde la casa cuando se identifican los primeros síntomas del cólera.

Como complemento de la campaña, el programa faci-

litó a las familias las sales necesarias para preparar los sueros que evitan la deshidratación, y seguidamente se procedió a la verificación y seguimiento de las prácticas y aplicación de medidas de higiene en preparación de alimentos, manejo de basuras y residuos sanitarios y tratamiento de aguas.

David Bersh, Director Científico de la Fundación para el Desarrollo de la Educación en Salud para Colombia, FUDESCO, entidad coordinadora del programa, resaltó dos hechos significativos que contribuyeron al éxito de éste. En primer término la rapidez insólita con la cual la Federación respondió a una situación tan urgente.

"Fue una respuesta económica inmediata, apoyada en decisiones concretas y eficientes", dijo Bersh.

En segundo lugar destacó la motivación y soporte de los Comités de Cafeteros, sensibilizados ante un problema que requería ejecuciones prontas. "El soporte e interés de todos, facilitó las acciones del programa. De aquí en adelante este deberá ser reforzado y sabemos que gracias a los Comités mantendrá su vigencia en toda la zona cafetera" puntualizó el directivo de FUDESCO.

En resumen, la ejecución de este programa mostró excelentes resultados. Los caficultores colombianos fueron partícipes activos de acciones oportunas que preservaron a sus familias de una epidemia de altísimo riesgo. Ahora vendrán los refuerzos en los que cumple papel clave la comunidad.

Mientras tanto, y así lo ha confirmado una investigación recientemente realizada, y para fortuna del gremio, los indicadores de salud de la población cafetera frente a los del resto de la población campesina del país, siguen teniendo diferencias sustanciales.

Salud y café



El bienestar de los caficultores ha sido prioridad para la Federación, y su salud motivo de cuantiosas inversiones.

En 1977 se creó el Fondo Especial para Salud, y en 1991 a través de éste, se invirtieron 4.000 millones de pesos, distribuidos en 18 frentes de actividad.

Los programas se han desarrollado de acuerdo con las realidades epidemiológicas, económicas, técnicas y científicas que se presentan cada año y las cuales han provisto de suficiente flexibilidad el manejo de los recursos. La ejecución se basa en criterios nacionales y regionales que consultan las situaciones de salud, y además las características sociales económicas, geográficas y culturales de cada zona.

Genere más ingresos haciendo sombrío.



El caucho constituye una de las alternativas más rentables como sombrío del café.

Con seguridad, usted señor caficultor de las zonas marginales, quiere generar ingresos adicionales que contribuyan a mejorar su nivel de vida,

Muy sencillo, el árbol del caucho (*Hevea brasiliensis*) constituye una de las alternativas más rentables como sombrío de café. Ante la desventajosa situación de los cafetales marginales bajos, el caucho se convierte en una tendencia altamente aceptada.

El Ingeniero Agrónomo Ovidio Rincón, Asistente del Proyecto Caucho, que se adelanta en el Departamento Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros, explica que el caucho una vez inicie producción, después de los 8 años, se puede asimilar a una vaca lechera, ya que cada árbol se sangra 2 veces por semana y 100 por año, generando empleo e ingresos, además de retener la mano de obra en la zona para la recolección del café durante el período de cosecha.

Porque usted puede considerar esta alternativa, es importante que sepa lo que vamos a contarle, y que es producto de las investigaciones de los expertos del mundo en esta materia:

- El árbol de caucho es originario de la cuenca del Amazonas.

- Pertenece a la familia de las Euforbiáceas y la especie en referencia fue identificada en 1844.

- Son árboles de porte muy variable que pueden sobrepasar los 40 metros de altura, y su circunferencia llega hasta 5 metros.

- En Colombia hay aproximadamente 300 mil hectáreas sembradas con café en zonas por debajo de los 1.200 metros que necesitan sombrío permanente.

- Un árbol de caucho, como sombrío comercial, produce durante su vida útil de 35 años, 300 litros de látex, equivalentes a 100 Kg. de caucho seco, los cuales se venden en 90 mil pesos cada uno. Producirlos cuesta \$23.400., lo que equivale a una utilidad de \$66.600. por árbol.

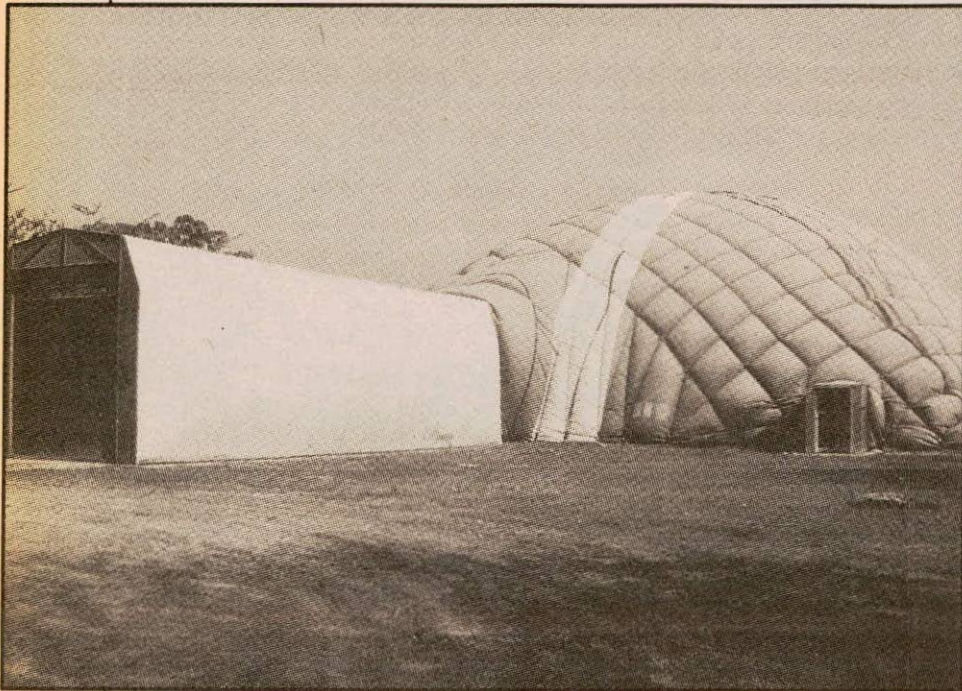
El caucho no solo contribuye a conservar el suelo y el agua, sino que en el largo plazo mejora el terreno mediante la incorporación de materia orgánica por la descomposición de hojas, flores, frutos y ramas. Además, reduce la aplicación de fertilizantes al café y contribuye a disminuir los costos de producción por el menor control de malezas (Datos suministrados por el IA. Ovidio Rincón, Div. de Producción Federacafé.)



Gracias al programa cumplido por el gremio, se logró mantener bajo control la epidemia en la zona cafetera.

Burbujas de café

Por: Juan Guillermo Londoño M.



Cuando los viajeros provenientes del Espinal se acercan a Ibagué, una de las cosas, de las tantas que se encuentran al borde de la carretera, que más les llama la atención, es un inmenso globo ovalado de color verde oliva en el cual se lee Almacafé S. A.

Cualquiera pensaría que el mencionado globo, está en ese lugar cumpliendo una función puramente publicitaria. Sin embargo al acercarse, se puede comprobar que además de ser algo poco común, su función principal es la de almacenar parte del café que producen los caficultores tolimeses.

El nombre técnico de esta inmensa burbuja de aire es el de Bodega inflable.

Por qué se utilizan?

Según el Dr. Jorge Caicedo, arquitecto de Almacafé, estas bodegas se utilizan para guardar el grano cuando los otros lugares destinados para tal fin se encuentran ocupados; es una alternativa mucho más económica comparada con los sitios de almacenamiento convencional y además, por su misma estructura son fáciles de trasladar de un lugar a otro.

Este sistema fue implantado en Colombia por Almacafé desde 1978, con una bodega en Pereira y otra en Manizales. En 1982 se instaló la de Ibagué, un año más tarde la de Girardota, en el departamento de Antioquia y este año se construirá otra en la ciudad de Buga.

En total son 20.320 metros cuadrados, de los cuales 10.000 corresponden al área total de la bodega de Girardota; 3.000 para Manizales e Ibagué; 2.400 para Buga y mil 920 para Pereira. Una bodega mediana como la de Ibagué, puede albergar en su interior 120.000 sacos de café. La cifra da una idea del tamaño y proporciones de estos lugares.

Cosas de la Guerra

Pero si de antecedentes vamos a hablar, nos tenemos que remitir a la Segunda Guerra Mundial para enterarnos de la historia de estas gigantescas "tiendas de campaña". Resulta que durante el mencionado conflicto armado, los ingleses necesitaban con urgencia sitios especiales para poder atender o alojar a los soldados maheridos. Fue entonces cuando se inventaron la original forma de campamento. Estas bodegas viven constantemente infladas gracias a dos potentes ventiladores que funcionan día y noche. La tela del globo, por así

decirlo, es una combinación de dacrón y polivinilo muy resistente a las inclemencias y al paso del tiempo, las burbujas llegan a durar hasta veinte años. En caso de que la tela se llegue a romper, se remienda el agujero y se le coloca un parche. Por encima de esta lona, va una malla entrelazada de cable de acero de media pulgada, que cumple la función de proteger el globo y evitar que el viento haga de las suyas.

Gracias a unas franjas transparentes hechas de la misma tela, se logra la iluminación interior durante el día, de noche se emplean unos reflectores especiales.

Cuando usted entra a una de estas bodegas, parece que visitara una enorme carpa de circo, ya que su altura es de once metros aproximadamente. La diferencia está en que mientras la carpa es levantada con cuerdas y varillas, la bodega es inflada con el aire que producen los ventiladores.

El proceso de inflado, puede durar de tres a cuatro días y el de instalación total, una semana.

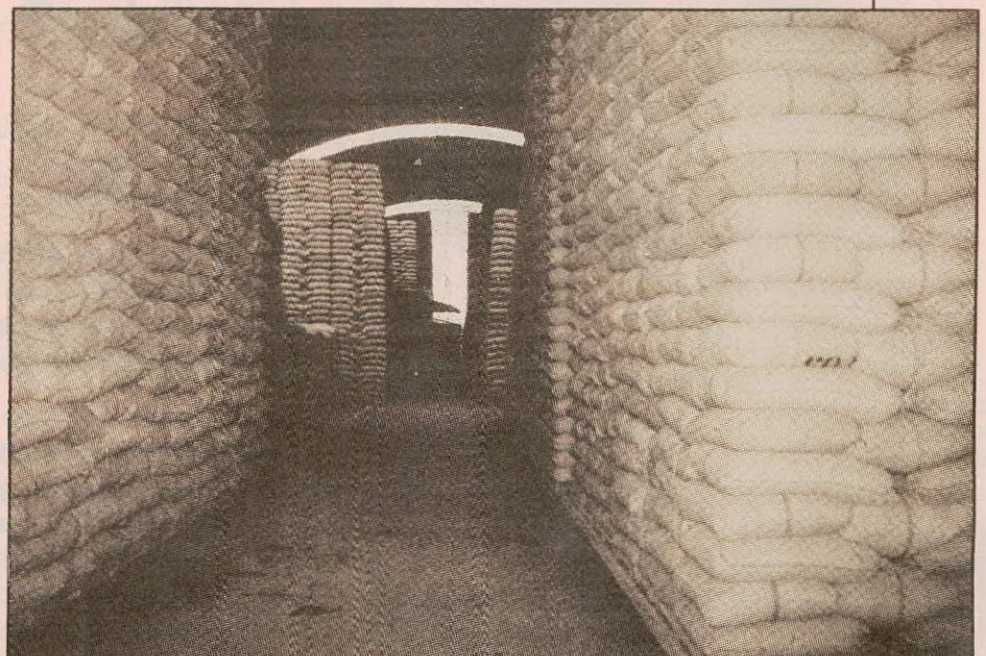
Para evitar que este inmenso globo se despreague de la tierra y salga volando, previamente se ha construido en el suelo una especie de cimiento en concreto, donde se sujetan, con ayuda de unas estacas de acero, los bordes de la tela.

En cuanto a la mano de obra, este moderno sistema de almacenamiento tan sólo requiere la participación de 15 trabajadores quienes son los encargados de llevar a cabo el proceso.

Otros usos

En Estados Unidos, además de ser usadas para almacenar productos, son empleadas para cubrir piscinas, canchas de tenis y hasta las terrazas de los edificios en invierno. Cuando llega la primavera, se desinflan y se guardan para usarlas nuevamente el año siguiente.

En Colombia Almacafé es la pionera en el uso de este sistema, el cual ha dado muy buenos resultados por su sencillez, economía y facilidad de manejo. Por eso, cuando vea un globo de estos no haga como muchas personas que le disparan o le rompen, mas bien admírelo y siéntase tranquilo de saber que su café, puede estar guardado en el interior de esa singular burbuja futurista.



Una bodega mediana como la de Ibagué, puede albergar en su interior 120 mil sacos de café.

SEPARATA TECNICA

COMITE DE CAFETEROS DEL TOLIMA

FEBRERO DE 1992

**TOLIMA
CAFETERO**

El mejor tinto

El objetivo de cultivar café, es proporcionar al mercado unas almendras de una calidad tal, que el tinto que se prepare con ellas sea del agrado del consumidor. Para cumplir con este propósito, los buenos cafeteros han tecnificado los cultivos. Siembran almácigos seleccionados y provenientes de semillas certificadas. Hacen control de malezas, plagas y enfermedades, con base en análisis de suelos aplican fertilizantes, inclusive han aprendido a controlar la erosión.

Ahora deben mejorar el proceso de beneficio para que los esfuerzos realizados se cosechen y no se pudran en los lotes, en las tolvas de recibo, en la despulpadora, en los tanques de fermentado, en los escurridores, en los secadores o en las malas bodegas.

Gane dinero atendiendo las recomendaciones de la Federación de Cafeteros:



Preparación para la cosecha



La planta de café es un ser vivo que requiere del mejor manejo para alcanzar sus máximos rendimientos. Conozca bien el árbol y cuide cada una de sus partes con especial atención.

* *El beneficiadero:* Con base en la producción estimada debe tener una construcción donde pueda: recibir el café cereza, despulpar, zarandear, fermentar, lavar, clasificar y secar el café, asear y en buenas condiciones (haga revisar despulpadora y motor)

* *Utensilios:* Calcular el número de cosecheros en los días pico y alistar los cocos o canastos y costales suficientes para recolectar el café cereza y empacar el café cereza y empacar el café pergamino seco, corrientes y pasillas. Estos utensilios deben estar en buenas condiciones (sin averías ni rotos) y debidamente limpios de aceites lubricantes, combustibles o productos químicos dañinos. Marque y numere los utensilios.

* *Servicios:* El beneficiadero debe tener agua suficiente sólo para lavar el café y el mismo beneficiadero.

* *Agua:* Dependiendo de la producción y el equipo o sistema de lavado y clasificado debe tener un depósito para agua limpia. Tenga en cuenta que entre menos agua requiera, menor es el costo

de instalación y menor la cantidad de agua para descontaminar.

* *Vías de penetración:* arregle los caminos y carretables por donde transite el café.

* *Energía:* Si su beneficiadero funciona con energía hidráulica, limpie la bocatoma, revise la conducción, lave el tanque y cerciórese que el sistema funciona.

Si tiene un motor de combustible llévelo a mantenimiento.

* *Cuarteles y alimentadero:* Cuando los cosecheros pernoctan en la finca debe preparar dormitorios, servicios sanitarios, comedor y un encargado de alimentarlos.

* *Cosecheros:* Cada zona tiene una costumbre diferente para contratar los cosecheros. Se debe insistir constantemente sobre la necesidad de cosechar granos maduros (frutos que al presionarlos entre los dedos de las manos despulpan).

Los empresarios cafeteros han encontrado que lo mejor es contratar cosecheros a destajo: pagando por arroba o kilogramo de café recolectado, teniendo un patrón o caudillo de corte que distribuya los recolectores por surcos y supervise para que traten bien los árboles y cosechen todo el fruto maduro.

* **Seguridad:** no corra riesgos innecesarios. Instruya una persona en la operación del beneficiadero. A las máquinas hay que tenerles confianza y respeto.

La seguridad industrial se basa en un conjunto de medidas destinadas, no solo a conservar la vida, salud e integridad física de los trabajadores, sino también a conservar los equipos, materiales e instalaciones; a mantenerlos exentos de peligro y deterioro, y en las mejores condiciones normales de trabajo del hombre, del equipo o la maquinaria.

La seguridad industrial parte de los siguientes postulados:

- Los accidentes no ocurren casualmente
- Los accidentes en su mayoría se deben a fallas humanas
- La repetición de un acto inseguro, trae como consecuencia final un accidente
- Los métodos de control de accidentes aumentan la producción y disminuyen los costos.

Para evitar los accidentes, es necesario que todos los trabajadores estén enterados de las condiciones inseguras que pueden generar accidentes y que aprendan a controlar sus acciones y hábitos. Tenga un botiquín de primeros auxilios.

* **Prevención de accidentes:**

- Mantenga aseadas todas las instalaciones del beneficiadero. Esta debe ser una función obligatoria de toda persona encargada de un beneficiadero.
- El beneficiadero debe permanecer libre de objetos inservibles o fuera de funcionamiento, estos se deben almacenar en una bodega aparte.
- Mantenga despejadas las escaleras y sitios de acceso al beneficiadero
- Mantenga el área de trabajo muy limpia y despejada
- Retire** los objetos con que se pueda tropezar, herir o golpear
- Limpie rápidamente cuando derrame aceites lubricantes o combustibles en el piso.
- Mantenga las herramientas en buen estado, limpias y en orden. Guárdelas cuando no se estén usando.
- Use las herramientas únicamente en los trabajos para los cuales corresponden.
- Mantenga en su lugar los resguardos y protecciones de las máquinas y equipos.
- Planee los trabajos, asegurándose que posee las herramientas, equipos y condiciones adecuadas para laborar.
- Mantenga avisos en los sitios de mayor peligro y acate sus recomendaciones.
- Antes de empezar a trabajar, inspeccione el área de peligro. revise su equipo y herramientas.
- Utilice los senderos contruados para caminar. Evite pasar por entre las máquinas o equipos en funcionamiento.
- Prevenga los incendios con un buen aseo, almacenamiento correcto de los combustibles y mantenimiento adecuado de los equipos e instalaciones eléctricas.
- Use extinguidores para incendios
- * Clase A (agua a presión) maderas, empaques, papeles, carbón y café pergamino.
- * Clase B (espuma): gasolina, ACPM, aceite
- * Clase C (polvo químico seco): combustibles, motores y redes eléctricas.
- Ubique adecuadamente los equipos y operarios
- Evite el ruido
- Permita una buena aireación e iluminación del beneficiadero.

El tinto de café que fermenta en un día es el que nos compran a mejor precio en el extranjero por su mejor sabor.



El café debe lavarse inmediatamente después de la fermentación

La cosecha

Contrate un número de cosecheros para hacer pases por los lotes cada ocho días (máximo cada quince días).

Defina el sitio de recibo del café y la forma o medios para transportarlo (por los cosecheros, animales, carro, cafeducto, cable-café). Abra una planilla, escriba el número correspondiente del coco y de los costales.

La operación del beneficiadero

* **Recibo:** El sitio debe ser amplio, disponer de una balanza y facilidad de registrar en la planilla el paso de café a cada cosechero.

Debe tener (en el beneficiadero) una tolva (preferiblemente seca) donde vaciar los bultos de café para luego despulparlos. Limpie la tolva y cierre la compuerta antes de echar el café.

Revise la calidad del café cosechado: cantidad de frutos verdes, sobremaduros, secos, hojas y palos (materiales extraños).

Marque en la planilla y tenga presente los mejores cosecheros para los incentivos.

Extienda los costales, así secan y duran más. Si están muy sucios, lávelos antes de extenderlos. Los costales y cocos que se pudran o se rompan, arrégelos o deséchelos. Evite los derrames y pérdidas de café.

* **Despulpado:** antes de poner en funcionamiento la despulpadora, limpie basuras y objetos extraños de la tolva y el pechero. Gire hacia atrás el volante y verifique su libre funcionamiento. Aceite los bujes, revise el sistema de potencia (motor, hidráulica) y las transmisiones de movimiento. Si el motor es de combustión cerciórese del combustible y el lubricante (aceite) y la refrigeración (aire o agua).

Revise la conducción del café en baba:

Despulpadora-zaranda-tanque fermentador (la rejilla debe estar puesta y retener solo el café).

Ponga en funcionamiento el motor, cuando llegue a la velocidad de trabajo, abra la compuerta de paso de café cereza a la despulpadora, mire que funcione adecuadamente, realice el recorrido normal (babero o chorrera, zaranda y tanques).

Tome muestras de café baba de cada despulpadora y verifique el buen funcionamiento: la muestra aproximada a 1 kilogramo de café baba debe como máximo tener 3 cerezas sin despulpar, 5 granos mordidos, 5 granos pelados y 25 cacotas completas. En la pulpa no deben estar pasando granos de café. De no ser así, haga revisar la despulpadora.

* **Fermentado:** Deje escurrir el agua y las mieles del fermentado del café baba: así fermenta rápido.

Se sabe que ha fermentado porque suelta la baba o al frotarlo en la mano suena como cascajo. También introduciendo un palo en el montón, si al sacarlo no se derrumba el hueco. El zarandeo déjelo con agua para que suelte la cacota o pulpa.

Instalar un cafetal es un intenso trabajo que va a decidir en buena parte el futuro del caficultor.

Cada labor debe ser efectuada lo mejor posible, con la conciencia de que este trabajo perdurará muchos años y es el espejo de lo que es su dueño.

Un cafetero que aspire a vivir mejor, sembrará siquiera 3 hectáreas de café tecnificado, con Variedad Colombia.

* **Lavado:** empiece por lavar el zarandeo, así recupera el café bueno que no pasó por los huecos de la zaranda. Recuerde, un kilogramo de café tipo Federación vale hasta 4 veces lo que vale un kilogramo de pasilla.

* **Mieles de café:** Este subproducto ha mostrado, en ensayos preliminares, ser un buen alimento para la lombriz roja californiana.

Hay varias formas de obtenerla concentrada: lo mejor sería por centrifugado. La más práctica es echando agua limpia al café fermentado hasta cubrirlo. Dejarlo 10 minutos (revolver, si es posible) y recoger las mieles que escurran.

* **Lavado en tanque:** Es fácil y práctico cuando la producción es menor a 15 arrobas de CPS en el día (30 arrobas de café mojado 75 arrobas de café cereza) y el tanque tiene profundidad menor a 80 cm.

Luego de escurrir la miel, ponga el tapón y llene el tanque con agua.

Remueva el café con una paleta, especialmente las esquinas y los costados. (Evite el uso de palas de hierro (no duran y manchan con el óxido de café). Retire todo lo que flote, que no sea café (en el sitio de compra, lo que no tiene almendra es basura o impureza).

Luego de haber agitado toda la masa, escurra el agua sucia y enjuague con agua limpia.

* **Canal de correteo (Canalón):** este sistema es el mejor para clasificar café. El problema que presenta es el alto consumo de agua: Desde 180, L/min cuando es de 30 cm de ancho y (6) L/min más por cada centímetro adicional de ancho.

Lo más importante para el lavado y clasificado es el manejo y la forma de la paleta, ésta debe tener de 15 a 20 cms de ancho, 30 a 40 cm de pala, espesor de 2 a 2 1/2 cm y un largo total entre 2.00 y 2.50 mts con el cabo.

Para lavar en el canalón ponga las tablas en las ranuras de la primera compuerta clasificadora y revise las salidas del agua y de la pasilla en el escurridor.

Abra la salida del café y con agua (manguera) y la paleta saque café del tanque fermentador hasta llenar 3/4 partes del primer tramo del canalón.

Suministre agua suficiente y con la paleta remueva el café. Introduzca la paleta hasta el fondo cerca a las tablas clasificadoras, inclínala y empuje aguas arriba (contra corriente). Se debe formar una ola que sube y que regresa sola. Retire la paleta y déjala pasar. Repita esta operación hasta cuando salga poca basura. Retire las tablas de la primera compuerta clasificadora e instale las de la segunda. Vuelva a remover el café. Cuando estime que el café está limpio cierre el suministro de agua, recoja aparte la punta sucia del café (con guayabas y cacota) y empuje el resto al escurridor de café bueno. Cargue otra porción de café para lavar y repita la operación.

* **Motobomba sumergible:** Con este equipo se lava y transporta el café, permite recirculación de agua, de pasilla, repela el zarandeo o cacota y permite obtener mieles concentradas durante el lavado de café.

Puede trabajar con ella instalándola de tanque a tanque de fermentado, operando desde el escurridor o desde un foso.

En la instalada de la motobomba verifique el sentido de giro del rotor. Para lavar café o zarandeo defina el sitio de descarga y conecte el ducto o manguera desde la motobomba hasta este sitio. Sumerja la motobomba en agua, póngala a funcionar y verifique que el líquido circula debidamente. Revise rejillas / tapones en el recibo de café.

Cuando el sistema esté trabajando con agua suministre gradualmente la cacota o el café en baba. Dependiendo del diseño del beneficiadero, busque la forma para que el agua recircule por la motobomba. Es posible lavar café todo el día con la misma agua. Deje escurrir el café lavado y para el transporte al patio o escurridor

del secador use agua limpia, este es el enjuague.

Hay otros sistemas como el venturi, lavador vertical, canal semisumergido para lavar y clasificar pero de menos aplicabilidad.

* **Manejo del café mojado:** cuando no pueda secar inmediatamente el café, debe mantener un tanque adicional limpio para almacenamiento de café lavado.

La semilla de café fermentada y lavada se puede conservar de buena calidad unos 5 días en un tanque limpio, sumergida en agua limpia (cambiándola cada día). Después de este tiempo el deterioro, pérdida de peso y calidad en taza son importantes. Cuando empieza o termina la cosecha se recolecta poco café. Despúlpelo el mismo día, fermente y lave al día siguiente y si lo desea, almacénelo lavado y limpio juntando cochas en el tanque para éste propósito, (diferente al tanque de fermentación).

* **Secado:** La economía del café está en el beneficiadero y especialmente en el secado. Después de lavar el café, escurra durante unos 30 minutos e inicie el secado.

* **Secado natural:** es bueno iniciar sobre patio de concreto y revolviendo con frecuencia hasta secar el agua libre superficial. Entre más delgada la capa, más fácil y rápido.

Después de seco de agua riéguelo en capas de 3.0 a 3.5 cm de espesor y revuelva mínimo cada 2 horas durante el día. Si el patio es grande cuando lo tenga con bastante café deje caminaderos internos de tal forma que no pise ni trille el café al revolverlo.

Dejar mojar el café durante el secado deteriora su calidad. Use un cobertizo plástico transparente.

El café debe reposar antes de empacar

* **Secado mecánico:** con este sistema lo más importante es el control de la temperatura. Cuando pasa de 50 grados centígrados gana tiempo, pero pierde dinero por cristalizar o sobresecar el grano. Cuando baja de 45 grados centígrados hay demora en el secado. Si permanece por debajo de 40 grados centígrados el grano pierde calidad en taza y es costoso el secado.

Use sistemas automatizados, a largo plazo son los más económicos.

* **Manejo de Residuos:** Instale las lombrices cerca del botadero de pulpa. Trate de alimentar diario, con capas de 2 a 3 centímetros de espesor y riéguelas con las aguas mieles del fermentado, lo más concentradas posibles.



Por medio de su trabajo, el cafetero de hoy está dispuesto a cambiar su destino, el de su familia y el de su país.

El cultivo del café se convierte en un espejo, donde cada caficultor debe verse reflejado.

Fuente:

Esta Separata Técnica fue preparada por el Ingeniero Rafael Valenzuela, Asesor de Beneficio del Comité de Cafeteros del Tolima. 1992

TODOS LOS VIERNES DE 6 A 6:30 A.M.
"TOMEMONOS UN TINTO"

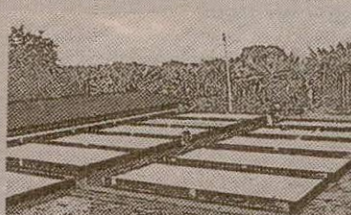
TOMEMONOS UN TINTO y conversemos sobre la finca, sobre la familia, sobre los negocios, sobre el bienestar y el progreso.

TOMEMONOS UN TINTO es un programa del Comité de Cafeteros del Tolima para toda la familia campesina.

Escúchelo todos los viernes de 6 a 6:30 de la mañana por la Voz del Tolima.



**Amigo
cafetero,
para su
tranquilidad...**



Agrícola de Seguros crea la Póliza Integral Cafetera

Protección a manos llenas para su finca cafetera.

La Póliza Integral Cafetera reúne en una sola Póliza un grupo de amparos que lo cubre de los riesgos que puedan afectar su finca y sus bienes, ofreciéndole amplia protección por un bajo costo.

La Póliza Integral Cafetera lo protege contra daños, por:

- Incendio • Rayo • Explosión
- Vientos Fuertes o Granizo
- Impacto de Aeronaves u otros objetos que caigan de ellas
- Impacto de Vehículos • Humo
- Daños por agua • Rotura de vidrios y unidades sanitarias
- Incendio en aparatos eléctricos • Remoción de escombros



- Alojamiento temporal
- Hurto calificado
- Amparo automático de nuevas propiedades.

También protege:

- Su patrimonio por responsabilidad civil extracontractual.
- Vivienda, cuarteles, beneficiaderos, muebles y enseres, transformadores, transporte de café, transporte de dinero o nómina.

A través de anexos cubre:

- Terremoto, temblor, erupción volcánica.
- Asonada, huelga, motín o conmoción civil.
- Actos malintencionados de terceros.
- Índice variable.

• Equipos eléctricos y electrónicos.

Consulte a su asesor de seguros.



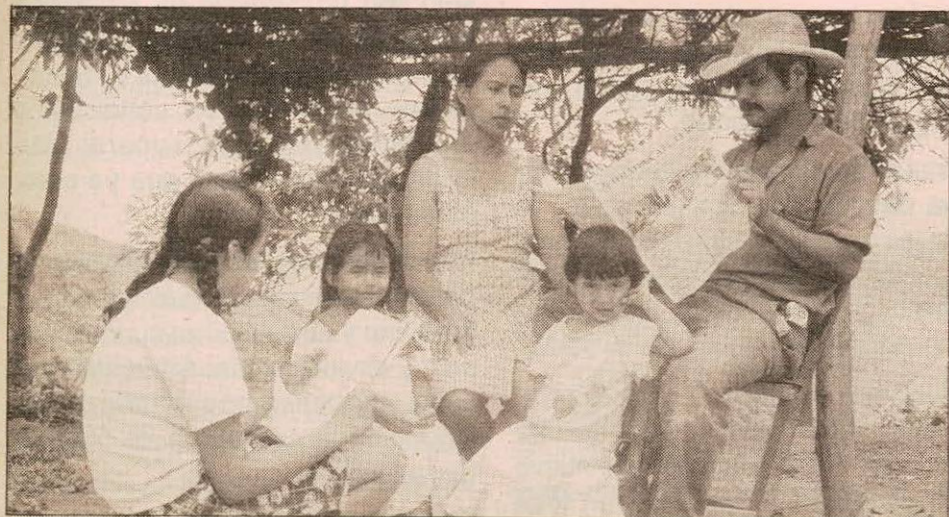
Agrícola de Seguros

Protegemos su capital más valioso: sus bienes.

Compañía Agrícola de Seguros S.A.

Comunidad que se comunica, comunidad que progresa

Por: Profesor Yarumo



Si volviera a nacer, no dudaría en volver a ser El Profesor Yarumo, el amigo de los cafeteros. Me siento orgulloso de participar en esta página enviada desde la Oficina Central de la Federación Nacional de Cafeteros que se constituye en un nuevo esfuerzo por mejorar la comunicación entre los agremiados.

Nuestra razón de ser como comunicadores, es ayudar a que las comunidades forjen su propio desarrollo. Mientras haya condiciones por mejorar, allí, estará el Profesor Yarumo, si Dios le dá vida y licencia.

Los beneficios de la Comunicación

Hoy no les voy a hablar de abono orgánico, de estanques de peces para mejorar la alimentación de la familia, de fosas para pulpa de café que evitan la contaminación de las aguas, ni tampoco del buen uso de la platica que queda por la venta del café. Hoy quiero hablarles de la herramienta que hace posible que los temas anteriores puedan ser tratados entre ustedes y nosotros, la comunicación.

De qué sirve que la comunidad científica "produzca ciencia" para ser guardada en anaqueles, y que los campesinos por su parte produzcan sus propias tecnologías, sino se enriquecen los unos y los otros por la ausencia de un puente que los una.

Es cuando recuerdo el caso de unas marchantas de la galería de Manizales, expertas en los usos tradicionales de las plantas medicinales. Los científicos de la Universidad de Caldas en lugar de desconocerlas, intercambiaron conocimientos para de esta forma, producir medicinas naturales con respaldo científico.

Un Gran Amigo

Este periódico es una ventana por la cual nos podemos mirar, reconocer y aprender otras realidades. Es una forma de extender conocimientos, pero también de recoger inquietudes. Estas páginas estan hechas para usted, amigo cafetero. Por eso siempre en cada periódico debe haber una ventana desde la cual la familia cafetera se comunique y participe.

Ojalá que algún día las páginas de estos periódicos se rompan de tanto pasarlas, el ama de casa en busca de información valiosa para la administración de su hogar, el padre de familia valiéndose de la información técnica para mejorar el criadero de conejos y los jóvenes empezando a conocer el gremio al cual pertenecen, de una manera clara y amena.

Es nuestro deseo establecer una comunicación más estrecha con nuestros lectores. Estas páginas estarán abiertas a las sugerencias, críticas e inquietudes. Al fin y al cabo este periódico espera ser leído y releído por la familia cafetera.

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 5% ANUAL



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia



Labor que marca una época



Por: Jaime Beltrán O.
Miembro Comité
Departamental de
Cafeteros del Tolima

"Para hacer que un gran sueño se haga realidad, primero hay que tener un gran sueño". Hans Selve

Podría ser el comienzo de una definición para el Servicio de Extensión del comité de Cafeteros del Tolima.

Sin él no hubiera sido posible situar y sostener al departamento del Tolima en los niveles de producción hoy existentes.

Pero no sólo el café, también la diversificación y, lo más valioso, la familia cafetera.

Afortunadamente para nuestro departamento y para más de 35 mil familias cafeteras, el Servicio de

Extensión hizo realidad ese sueño de sus dirigentes, de sostener una posición en el ámbito cafetero nacional.

Sería muy fácil escribir y mostrar la magnitud de las obras de infraestructura, vías, escuelas, puentes, etc; miles de millones a la vista invertidos en una década.

Pero cada una de estas obras, es importante en la medida en que las personas las puedan disfrutar y obtener el servicios y bienestar de de las mismas.

Sin el desarrollo social y económico del hombre cafetero, esta infraestructura no hubiera tenido ninguna razón de ser.

Trabajo y esfuerzo

Primero deben existir las familias cafeteras y la caficultura misma y como estaban ahí en nuestra zona cafetera, necesitaban tener la posibilidad de soñar. Trabajo arduo, silencioso, insistente y sin premios que ha desarrollado muy eficientemente

por cierto, nuestro Servicio de Extensión.

Hoy gracias a él y a lo que extensión significa, tenemos un nuevo cafetero con una mentalidad nueva y abierta hacia el progreso y el bienestar propio y de su comunidad.

Mirando someramente los logros de una década, los cuantificables ya que los más importantes tales como el cambio de actitud y el aprendizaje mismo son incuantificables, tenemos cifras que hablan por si solas.

Ha logrado nuestro Servicio de Extensión entre 1981 y 1991 que se siembren 14.519 Has. de café nuevo con un total de 11% del gran total nacional únicamente superado por Antioquia (18%) y Huila (15%).

Se logró la renovación de café tradicional en 39.930 hectáreas con el 14% del total nacional solamente superados por Antioquia que logró el 15%.

Labor meritoria que marca un esfuerzo, una dedicación y una época.

Hoy cuando nos enfrentamos a la peor de las crisis debido a las dificultades del mercado externo del café, sólo con un Servicio de Extensión fuerte, dinámico, con los suficientes recursos tanto económicos como humanos estaremos en condiciones de sobrevivir, de superar las inmensas dificultades que ya estamos viviendo.

Pensar lo contrario sería ahondar la crisis y dejar al cafetero tolimese mediano y pequeño, en su totalidad solo y desorientado. Situación que en muy poco tiempo postraría definitivamente la caficultura de nuestro departamento.

Es esta una inversión para unirnos con nuestro Servicio de Extensión y comenzar a superar nuestras dificultades.

También para felicitar y agradecer a todos los extensionistas que han hecho posible el Tolima Cafetero de hoy.

Colección TOLIMA CAFETERO



LA BROCA PUEDE ESTAR EN SU CAFETAL.

Búsquela en el beneficiadero y en los cafetos cercanos al mismo. Si encuentra frutos o granos perforados, puede ser LA BROCA.

Avise de inmediato al Técnico del Comité. El le indicará la mejor manera de controlarla.

Para evitar la dispersión, no transporte CAFE BROCADO.



CON CAFETALES SANOS TODOS GANAMOS

¡ SALUD TOLIMA !

El SIDA, la enfermedad del siglo XX

Por: Adriana C. Cruz Arbeláez

Fuentes: Secretaría de Salud del Tolima

Con el fin de evitar la propagación de esta enfermedad y de llevar una completa información acerca de la misma, TOLIMA CAFETERO presenta la primera parte de una serie de reportes sobre el Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida, SIDA.

Síntomas o señales

El SIDA tiene un período de incubación de unos cuatro meses a cinco años, generalmente en este período no se presentan señales deladoras de lo que está sucediendo en el organismo por la infección.

Pero, cuando la enfermedad ha avanzado lo suficiente, las personas infectadas pueden presentar alguno de estos síntomas o varios de ellos:

- Fiebre inexplicada por más de tres meses
- Aumento en la sudoración nocturna
- Debilidad permanente
- Pérdida progresiva de peso
- Diarrea crónica mayor de un mes
- Presencia de ganglios grandes en el cuello o axilas por tres meses o más.

El SIDA en Colombia

Según datos del Ministerio de Salud, en el país se registran un total de 1.274 infectados asintomáticos (que no presentan síntomas) y 2017 enfermos de SIDA. En cuanto a ciudades y departamentos el número de enfermos es el siguiente:

Santafé de Bogotá	1.070
Antioquia	316
Valle	131
Quindío	118
Risaralda	73
Atlántico	70
Santander	46
Caldas	42
Bolívar	21
San Andrés	4
Otros	126
Personas fallecidas	972



En la próxima edición de TOLIMA CAFETERO, explicaremos cuáles son las medidas preventivas más importantes para evitar la propagación de esta enfermedad que cada día cobra nuevas víctimas.

No existe razón alguna para que se deje llevar por el temor, originado en informaciones mal orientadas.

COMO SE TRANSMITE?

Investigaciones realizadas han establecido con total seguridad que el virus del SIDA se transmite de una persona a otra a través de la sangre, el semen o moco vaginal contaminados, de las siguientes formas:

a.- Por contacto sexual (vaginal o anal) con una persona infectada. (El sexo oral también puede ser riesgoso, particularmente si el semen llega a la boca). Corren especial peligro aquellas personas que tienen relaciones sexuales con muchas personas.

b.- Por inyección de sangre infectada en el organismo o por contacto de heridas con material usado que no ha sido óptimamente esterilizado, como por ejemplo: cuchillas de afeitar, equipos para perforar orejas o para hacer tatuajes, agujas de acupuntura, equipo odontológico, etc...

Corren especial peligro aquellas personas que abusan de las drogas intravenosas, más cuando se comparten agujas hipodérmicas contaminadas.

c.- El SIDA también se transmite de una madre infectada al feto.



SECCION COOPERATIVA

APUNTES COOPERATIVOS

La cita es en la Asamblea Zonal

Durante los meses de febrero y marzo más de 7.000 caficultores asociados de las cooperativas en el Tolima, se estarán dando cita en cada zona electoral con la finalidad de adelantar las Asambleas Zonales de la cooperativa, previamente promocionada y citada por la cooperativa durante el pasado mes de enero.

En esta reunión, la más importante del año, se darán a conocer los informes y resultados del año 1991 sobre la actividad económica y social de la cooperativa y en algunos casos se hará la elección de los nuevos delegados a la Asamblea General de 1992. El año anterior fueron 255 las personas seleccionadas por los caficultores para sus Asambleas Generales.

Tomemos decisiones

Nuestra asistencia **no es tan sólo** para ir a votar, es también para **participar** como **dueño** de una empresa y dejar de ser el simple **usuario** del servicio. Es el momento de tomar decisiones y dar las orientaciones que nos beneficiarán a todos, dejando de lado esos intereses egoístas, localistas o grupistas que sólo benefician a unos pocos y que por esta época, buscan afanosamente el poder de la representación, pero una vez nombrados no la ejercen, y menos aún, vuelven a la comunidad para informar de las decisiones que tomaron en la Asamblea.

Fechas de Asambleas Zonales

Cafisur: Chaparral y Ataco, el 21 de marzo de 9:00 A.M. a 3:00 P.M.; Rioblanco, La Profunda, Ortega, Santiago Pérez, Planadas, Gaitania, Bilbao, Herrera, Puerto Saldaña, El Limón y la Marina el día 22 de marzo de 9:00 A.M. a 3:00 P.M.

Se irán a elegir cerca de 100 delegados en toda la cooperativa.

Cafioriente: Villarrica y los Alpes el día 17 de febrero.

La Mercadilla y el Bajo Roble el día 18 de febrero

El Rodeo y la Aurora el día 19 de febrero.

Se elegirán aproximadamente 25 delegados.

Cafitolima: Actuarán como delegados, las 49 personas elegidas el año pasado para el período 1991-1992, por tanto estatutariamente no habrá elección.

Cafidolores: San Pedro y San Andrés, el día 24 de febrero

La Arada y el Carmen, el día 25 de febrero

Montoso, el día 26 de febrero

San José, el día 27 de febrero

Dolores, el día 28 de febrero.

Al cierre de esta edición, no se habían dado a conocer las fechas de la Asambleas Zonales de las otras Cooperativas.

Calendario de Asambleas Generales Año 1992

Cooperativa	Fecha	Sitio
MERCADEANDO	Marzo 2	
CAFITOLIMA	Marzo 16-17	Corprado
CAFIORIENTE	Marzo 20-21	Corprado
CAFIDOLORES	Marzo 21	Dolores
CAFILIBANO	Marzo 27	Líbano
CAFINORTE	Marzo 30	Fresno
CAFISUR	Marzo 30-31	Chaparral

RAZONES DE PESO!

*Para seguir
confiando en la
Calidad TULUNI.*

La familia campesina,
al igual que la industria avícola,
los ganaderos y los empresarios
del agro; sabe que hemos puesto
todos nuestros recursos
y todo nuestro empeño
en producir sólo lo mejor
para sus animales

Tenemos sobradas razones
para hacerlo así!

Mire no más!

Concentrados Tuluní
Kilómetro 16 Vía Ibagué - Bogotá
Pedidos: Tel. 632389



SECCION COOPERATIVA

APUNTES COOPERATIVOS

Adelante Plan de Activación Social

El pasado 10 de febrero se reunió el Comité Regional de Activación Social "CRAS", contando con la presencia de los representantes de los Comités de Educación de Cafitolima, Cafioriente, Catinorte, Cafisur, Cafilíbano, Cencotol, y el Asesor de la División de Cooperativas de la Federación Nacional de Cafeteros

Un balance positivo de acciones registraron las cooperativas en el inicio del plan de activación entre las que reseñamos las siguientes:

Cafitolima

Mediante reuniones en su área de influencia, ha incentivado entre los asociados la participación y su sentido de pertenencia a la cooperativa, al mismo tiempo que su Consejo está considerando el plan de actividades para 1992.

Cafisur

Desarrolló reuniones de convivencia con sus asociados, donde se trató el tema de la activación social, registrando un 90% de la participación del total de sus asociados, a quienes ha venido estimulando con el establecimiento de auxilios educativos para sus hijos; agilizando la prestación del servicio médico y ubicando unas personas como coordinadores de información y orientación al asociado en cada zona electoral acerca de la utilización de los servicios. En esta labor los delegados vienen participando activamente. La cooperativa, hace poco, celebró sus 20 años de labores.

Cafioriente

Su preocupación ha sido la de mejorar el entorno físico con la dotación de sillas, construcción de un silo y reparación locativa de algunas de sus bodegas, igualmente dio aper-

tura a una nueva agencia de compras en Cunday. En lo concerniente a los asociados, celebró su vigésimo aniversario exaltando a sus fundadores con la medalla al mérito cooperativo, promocionando y desarrollando igualmente foros, y la copa deportiva 20 años entre asociados y familiares.

Cafilíbano

Su primera gestión impulsó la activación social de los empleados, mediante la ejecución de un taller cooperativo, realizó también el pesebre y la novena de aguinaldos. Se efectuó la remodelación de la sede de la cooperativa, habilitando sus espacios para una más amplia atención administrativa y de servicios directos al asociado. Así mismo se llevaron a cabo reuniones con los asociados para celebrar en forma masiva los 30 años de la cooperativa.

Catinorte

Adelante reuniones promocionales para la constitución de los Comités Municipales de activación social, el Consejo actualmente estudia el plan para el año 1992.

Cencotol

Después de promocionar el programa de Cooperación, liderazgo y Acción Comunitaria "CLAC" a través de la Escuela de Formación de Liderazgo Cooperativo en cada una de las cooperativas, éstas le dieron aprobación formal a nivel de sus Consejos de Administración, estableciéndose así un potencial de 200 a 250 líderes de las Cooperativas del Tolima, quienes durante 1992 serían sus primeros beneficiarios. El programa prevee su iniciación a mediados del mes de mayo de 1992.

AMIGO CAFICULTOR:

Véndale el café
a su cooperativa
y obtenga buena pesa,
muchos pesos...
y magníficos servicios!

Los asociados somos
los dueños de la Cooperativa



Llegó la carretera a Altamira



Don Alberto Ubillús, manifestó que las comunidades deben unirse para lograr obras tan importantes como la carretera de Altamira.

Los habitantes de la vereda Altamira en el municipio de Cajamarca están de fiesta. El pasado mes de enero se inauguró oficialmente la carretera, de 2.5 kilómetros, que une la mencionada localidad con la hacienda Rincón Placer.

Participación comunitaria

Esta carretera de penetración se llevó a feliz término gracias a la unión comunitaria y a la participación del Comité de Cafeteros del Tolima y la administración municipal.

En esta oportunidad el Comité aportó 3 millones de pesos; la Alcaldía de Cajamarca prestó el Bulldozer y el operario, y la comunidad colaboró con el combustible para la máquina y la mano de obra no calificada.

Al acto de inauguración asistió don Alberto Ubillús, miembro del Comité Departamental; don Camilo Osma,

miembro del Comité Municipal de Cajamarca; el Dr. Plinio Valencia, Alcalde popular, el Sr. Cura Párroco y personal del Servicio de Extensión de la zona.

Durante su discurso, don Alberto Ubillús expresó su satisfacción por la forma como se llevó a cabo la obra y manifestó que si todas las comunidades siguieran este ejemplo, serían muchas las carreteras, acueductos y escuelas que se podrían construir en beneficio del pueblo caficultor tolimese.

Por su parte, el alcalde de Cajamarca, Plinio Valencia dijo al respecto: "nosotros también estamos trabajando con el Comité de Cafeteros en el acueducto, el carretable Santana, San Lorenzo, La Playa. Esperamos seguir contando con esta entidad que ha sido sinónimo de progreso para Cajamarca".

VIVERO SOL ROJO

plantas de:

GUADUA

Bambusa Guadua.

ESPINAL Km. 3
Vía Espinal - Ibagué

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!

VENDO ESTE PRODUCTO
VENDO ESTE PRODUCTO
VENDO ESTE PRODUCTO

CORREOS DE COLOMBIA
llega seguro y a tiempo!
MAYOR INFORMACION TEL. 2415331 y 2415347

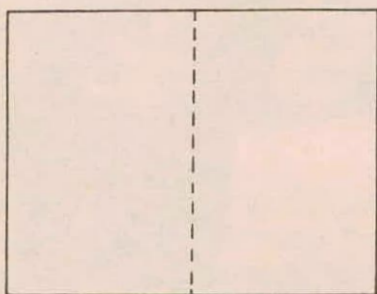
Pa los pelaos

Regálale a Manuel este gorro de papel

En esta ocasión, vamos a fabricar un práctico gorro de papel. Sólo necesitas una hoja rectangular y seguir al pie de la letra las siguientes instrucciones:

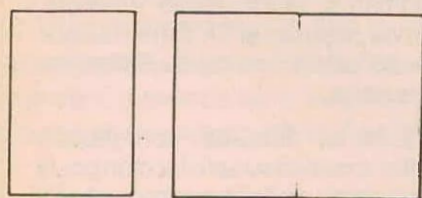
1

La pliegas por su centro



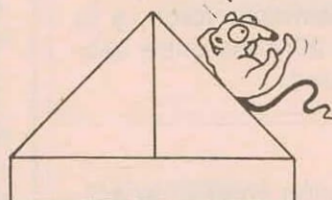
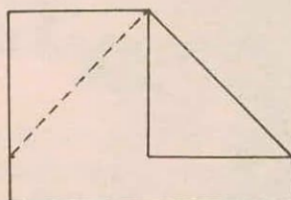
2

Pliega de nuevo para marcar el centro. Desdobla.



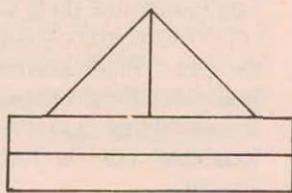
3

Lleva los vértices superiores a coincidir con la línea del centro.



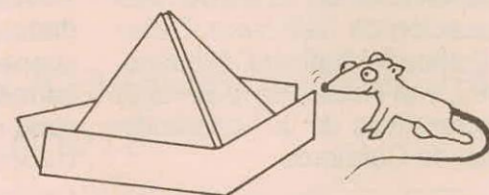
4

Pliega hacia arriba por ambos lados.



Ya tienes tu gorro.

5



6

Cuida que al plegar coincidan con exactitud los bordes y esquinas de las hojas.



Adivina, adivinador

Hoja verde
flor morada
debajo tiene
la pendejada



? Chiquito como un ratón
y cuida la casa
como un león

Una señora muy
aseñorada,
con muchos remiendos
y ni una puntada.

En el monte de chi,
mataron a ri, los hermanos
de mo, dijeron que ya.

Si no las adivinaste todas, no te preocupes, en la próxima edición de TOLIMA CAFETERO te daremos las respuestas



Las uñas más largas

Si miramos nuestras manos y nuestras uñas, nos damos cuenta que éstas no son mas largas de dos centímetros. Sin embargo, hay personas a las cuales les gusta que sean bastante largas, sobre todo a las mujeres para lucir más femeninas y elegantes. No obstante, estas tampoco pasan de 4 centímetros. Pero la marca mundial en longitud de las uñas de los dedos pertenece a Mauri Aditya de Calcuta, India, cuyas uñas crecieron en 12 años hasta 1.69 mts (medidas de la mano izquierda).

Ahora...

COMPRE EN



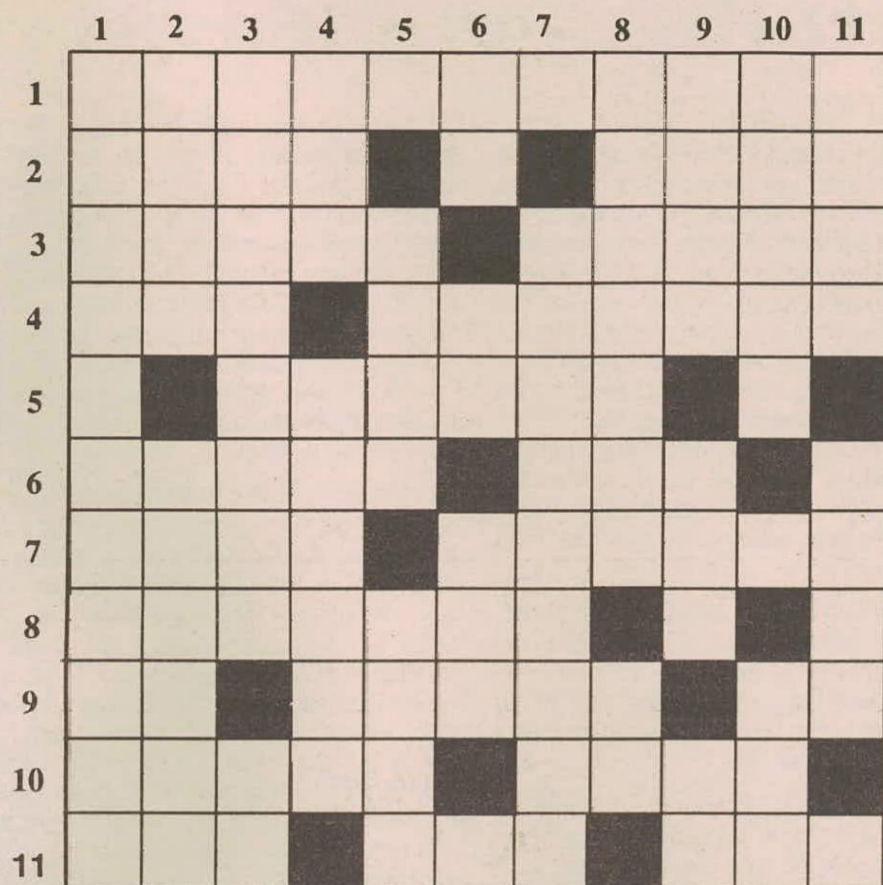
- Víveres y abarrotes
- Herramientas y agroquímicos
- Artículos para el beneficio del café
- Y todo para su hogar y su finca.

Coomersa, tan cerca de usted, con los mejores precios y la mejor calidad!



SOMOS DEL GREMIO CAFETERO Y SERVIMOS A LOS CAFICULTORES DEL TOLIMA EN NUESTROS PUNTOS DE VENTA DE: Casabianca, Libano, Vena-dillo, San Rafael, Anzoátegui, San Juan de la China, Cajamarca, Playarrica, Icononzo, Junín, Villahermosa, Santa Teresa, Santa Isabel Alvarado, Ibagué, Rovira, San Antonio, Melgar, Cunday.

SOLUCION AL ANTERIOR

**Crucigrama**

Por: Luis Fernando Trujillo

HORIZONTALES

1. Pequeña región cuyas aguas afluyen al mismo río o cauce.
2. Nombre de varón. Vocal. Llover en inglés.
3. Parte trasera del zapato. Menear comapsadamente.
4. Orificio del recto. Oído, inquina.
5. Consonante. En cine, policía de USA. Vocal.
6. Variedad alotrópica del oxígeno. Piedra causagrada del altar. Consonante.
7. Nombre cariñoso. Que produce albinismo en las plantas.
8. Cuerpo que tiene los mismos elementos químicos que otro, pero de peso atómico diferente. Femenino consonante. Consonante.
9. Afirmación. Juego electrónico para televisores. Arrea las bestias.
10. Nuestra progenitora. En inglés, lamentarse con llanto.
11. Metal precioso. Corriente de agua abundante. Nuevo.

VERTICALES

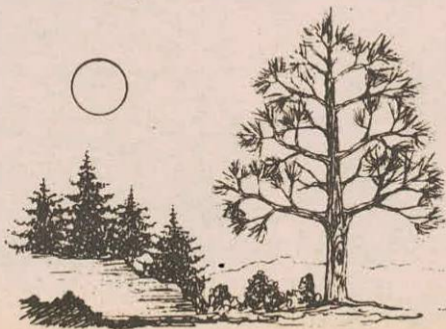
1. Cambios fisiológicos entre el organismo vivo y el medio exterior.
2. Arbol de la familia anonaceal de flores blancas y muy olorosas. Echan raíces, Inv.
3. Arbol de la familia poliganaceae, cuya madera se utiliza en ebanistería. Nota musical.
4. Corriente de agua abundante. Poner notas en un escrito o cuenta.
5. Vocal. Apellido del actor italiano Franco. Provocación o desafío, Inv.
6. Símbolo químico del calcio. Símbolo del Neón. Injercción de fiesta. Vocal.
7. Vocal. Parte del pie comprendido entre el tarso y los dedos.
8. Sin la primera es el apócope de María. Que está de moda.
9. Llegué al mundo. Alaba, Inv. Conjunción, Inv.
10. Que no ve. Consonante. Consonante deletreada.
11. Adorna, Inv. Tumba árboles. Vocal.

Solución al anterior**Horizontales:**

Cafetero; Aló, Remo; Garbo, Ie; TAC, Trío; I, Em, Rea; Cajicá, P; Ileso, MA; S.O., Zoca

Verticales:

Caóticos, Alba, As; Forcejeo; E.A. Mil; Togo, Cía; E.M. Ira, C; Reiré, Mo; Zapatero.

**OROSCOPO**

ARIES (Marzo 21 a Abril 19) Las horas de la mañana son las mejores para las ganancias de trabajo.



TAURO (Abril 19 a Mayo 20) En el campo laboral y del dinero usted habrá de ser muy cauteloso



GEMINIS (Mayo 21 a Junio 20) Practique algún deporte, su salud se lo agradecerá.



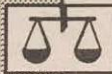
CANCER (Junio 21 a Julio 22) Las jornadas laborales estarán llenas de momentos felices.



LEO (Julio 23 a Agosto 22) El amor será la fuente de inspiración para lograr lo que desea.



VIRGO (Agosto 23 a Septiembre 22) Conocerá amigos, gente diferente e interesante que le ayudarán mucho.



LIBRA (Septiembre 23 a Octubre 22) Las actividades al aire libre le caerán de maravilla.



ESCORPION (Octubre 23 a Noviembre 22) Este año será inolvidable. No le tema a su grandeza porque se la merece.



SAGITARIO (Noviembre 22 a Diciembre 21) No todo sale como se planea, pero su buena voluntad le dará éxito.



CAPRICORNIO (Diciembre 22 a Enero 20) Continúe al lado de quienes le han demostrado su amor incondicional.



ACUARIO (Enero 21 a Febrero 19) Tome la iniciativa en propuestas y proyectos, anime.



PISCIS (Febrero 20 a Marzo 20) No le dé la espalda a los momentos felices.

**MULTIPLIQUE SU COSECHA Y SUS GANANCIAS!**

Le ofrecemos material vegetativo mejorado a precios de fomento

Aguacate	\$800	plántula
Caucho	\$100	stump
Cítricos	\$800	plántula
Cacao	\$10	semilla
Guanábana	\$400	plántula
Forestales	\$50	planta
Guadua	\$300	planta

Terneros y terneras Holstein

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

Desarrollo y Transferencia Tecnológica

prohaciendo.

Zona Ind. El Papayo Tels. 648494 645355 645359 AA1363 Ibagué

El certificado de incentivo forestal

El Consejo Nacional de Política Económica y Social - CONPES aprobó en su sesión del pasado 22 de enero, la creación del Certificado de Incentivo Forestal - CIF, como desarrollo de la política ambiental del plan de desarrollo del presente Gobierno, la Revolución Pacífica.

El CIF es un subsidio en dinero otorgado al reforestador por cada hectárea reforestada, y será administrado por FINAGRO, con el control técnico del INDERENA y las Corporaciones Autónomas Regionales; será financiado con recursos de cooperación internacional y aportes del presupuesto nacional.

Montos y modalidades del CIF

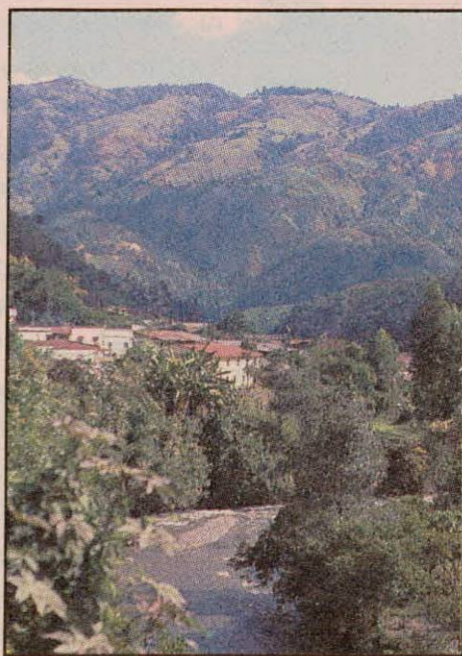
El monto del incentivo será una suma monetaria equivalente al 51% del costo de establecimiento y manejo de la plantación forestal en sus primeros 5 años. Este porcentaje de costo reconocido aumentará hasta el 70% cuando se reforeste con especies nativas. En los dos casos la densidad por hectárea deberá ser superior a 1000 árboles.

A los pequeños reforestadores que quieran establecer sistemas agroforestales o silvopastoriles, se les concederá el CIF para densidades de siembra entre 50 y 999 árboles por hectárea, liquidado como valor por árbol plantado deducido del sistema anterior. Considerando un costo de reforestación de \$325.320/Ha. el CIF en 1.992, será:

Especies Exóticas (51%) \$165.900/Ha.

Especies Nativas (70%) \$227.700/Ha.

La estructura del costo de establecimiento por hectárea incluye: siembra, plantas, insumos y labores de cultivo (costo directo), gastos generales 10% del costo directo, asesoría profesional 5% C.D. Se excluye el valor de la tierra y los costos financieros.



La reforestación es una acción que debe emprender todo agricultor para conservar el agua y la vida.

En los años sucesivos el Ministerio de Agricultura definirá el costo neto de reforestación para diferentes especies forestales a ser beneficiadas por el incentivo. Este será la base del estimativo del incentivo para siembra y manejo.

Beneficiarios del CIF:

Serán beneficiarios del CIF, los reforestadores individuales, empresas y entidades públicas o privadas, asociaciones campesinas e indígenas, grupos cooperativos y pre-cooperativos, que adelanten proyectos de reforestación con fines protectores-productivos o productivos en suelos de aptitud forestal.

Trámites para acceder al CIF

Los trámites a cumplir por parte del reforestador serán los siguientes: a. Elaborar el Plan de Establecimiento y

Manejo Forestal, PEMF, por un Ingeniero Forestal y/o firma especializada, debidamente inscritos en la respectiva entidad administradora de Recursos Naturales Renovables. El PEMF deberá especificar la fuente de los recursos del incentivo, según la ubicación del predio: FPRMA-FEDECAFE en áreas de influencia cafetera, o FINAGRO de acuerdo a distintas líneas de financiación. El PEMF deberá incluir el período de resiembra posterior al beneficio de la plantación, con el objeto de garantizar la perdurabilidad del recurso después de la utilización del incentivo.

b. Acreditar ante la entidad administradora de los RNR la propiedad del terreno o contrato de arrendamiento o asociación por el período de duración de la plantación, y el respectivo estudio técnico de aptitud forestal.

c. Solicitar a las entidades administradoras respectivas, un certificado de aprobación del Plan de Establecimiento y Manejo Forestal dentro del plazo establecido por decretos reglamentarios.

d. Presentar certificación de predominio

elaborada por el Asistente Técnico Forestal y la garantía del Plan de Establecimiento y Manejo, para su validación ante la entidad administradora de RNR. Una vez presentada dicha documentación la entidad administradora de los recursos expedirá un papel llamado *Certificado de Incentivo Forestal CIF*, el cual podrá ser redimido de acuerdo con la fuente señalada de financiación del CIF.

La creación del CIF es un hecho de gran importancia por cuanto le garantizará al país un sector forestal fuerte y la inversión que se efectúe, repercutirá en la generación de empleo en las áreas rurales sin vocación agrícola, recuperarán suelos en proceso de degradación, protegerá los cauces de las corrientes de aguas para diversos usos y reducirá la presión sobre el bosque natural para el abastecimiento de maderas. Los Tolimenses esperamos que el Congreso de la República apruebe lo antes posible el proyecto de Ley presentado por el Gobierno para la creación del mencionado Certificado de Incentivo Forestal, cuyo beneficio social es de hecho apreciable.

AGRIMINS GRANULADO

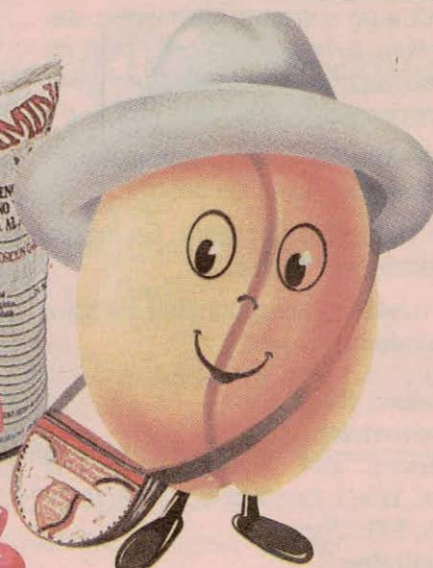
*Mézclalo
con el abono producción
y con los otros
abonos simples*

...Suministra
los Elementos
Menores que
TAMBIEN
NECESITA el
Cafeto para
AUMENTAR
la PRODUCCION

PRESENTACION
ZONA CAFETERA
30 KGRS.

los elementos
menores del

CAFE



COLINAGRO S.A.
«REVITALIZA LA AGRICULTURA»



Para que sus construcciones duren y duren...
hágalas con madera inmunizada

Garantía de 20 años en nuestros productos

corporación forestal del tolima s.a.

Ibagué, Oficina PROHACIENDO contigua a ALMACAFE- Zona Industrial
"El Papayo" A.A. 1562 Teléfonos: 651692 Of.- Planta 646622

