



TOLIMA CAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

El pretexto para todas las guerras: Conseguir la paz. (Benavente)

AÑO 3 NUMERO 27 10.000 EJEMPLARES PUBLICACION MENSUAL LICENCIA MINGOBIERNO No. 4651 TARIFA POSTAL 373 FEBRERO DE 1991

PREMIO DE PERIODISMO PARA TOLIMA CAFETERO



El director del periódico, Dr. Jorge Humberto Jiménez, recibe el premio RCN, Andrés Bello, al mejor trabajo didáctico.

TOLIMA CAFETERO recibió, el pasado 8 de febrero el premio RCN "Andrés Bello", al mejor trabajo didáctico, por la campaña adelantada desde sus páginas sobre el programa Viva Nuestra Escuela. La ceremonia tuvo lugar en el hotel Ambalá de la ciudad de Ibagué y contó con la presencia de importantes personalidades del Gobierno y los medios de comunicación del departamento.

Además el periódico TOLIMA CAFETERO, recibió mención especial al mejor trabajo periodístico, por la labor desarrollada en beneficio de la población rural.

De otra parte, fueron galardonados en otras categorías, los periodistas Edgar Antonio Valderrama, Humberto Briñez, Carlos Orlando Pardo, Humberto Leyton, Mauricio Manjarrez, Manuel Alberto Caicedo y José Carvilio Valderrama.

También fueron premiados en "La Noche de los Mejores", el Boletín Del Lado Positivo, la revista Carta del Tolima y el diario Combate.

TOLIMA CAFETERO comparte con todos sus lectores este premio, que según palabras del director Jorge Humberto Jiménez, "está dedicado especialmente a todos los niños del Tolima".

LAS GUERRAS OLVIDADAS

Héctor J. Sarmiento

Estamos a las puertas de la III Guerra Mundial. La invasión iraquí a Kuwait y la ofensiva aliada en el desierto saudí, han convertido de nuevo al Medio Oriente en un escenario de desastre.

Ninguna guerra, se justifica en sí misma bajo ningún criterio; la guerra exalta la violencia, atenta contra el derecho, y contra la vida misma, y aunque lejana, la guerra del Golfo Pérsico tiene la penosa facultad de llenar el mundo con su aroma de muerte.

Quizás porque hemos perdido la capacidad de asombro, hemos olvidado que también Colombia vive una guerra fratricida, y si bien "nuestra guerra" no tiene misiles, gases letales ni aviones

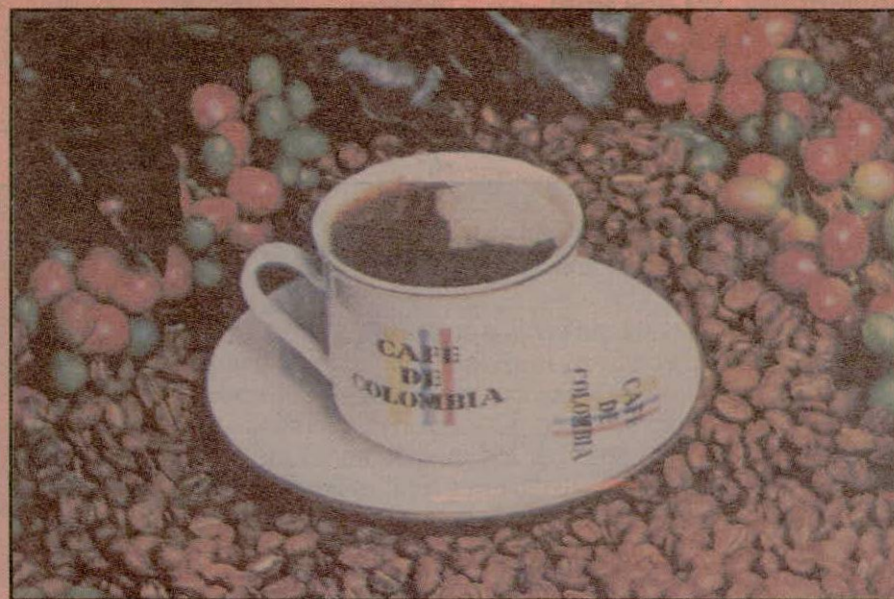
invisibles, es sin duda motivo de la zozobra que consume a los colombianos. El dolor del pueblo kuwaití, el sufrimiento de los civiles iraquíes y guerra de nervios de israelíes y aliados, es el mismo dolor, el mismo sufrimiento y la misma guerra que libra en su interior cada colombiano, que ve su tierra sumergida en el pantano de la intolerancia y la barbarie.

Los atentados, los asesinatos y el absurdo secuestro de nuestros colegas periodistas, sumados a la carga de violencia que vivimos cada día, son ya batallas de viejas guerras que por fortuna tienen en la voluntad, la reflexión y el trabajo honesto de los colombianos de paz, sus mejores detractores.

Mercado libre internacional 1990 -1991

A PESAR DE TODO, NOS FUE BIEN !

Colombia aumentó sus ventas en 28.7 por ciento, lo cual le significó un incremento en ingresos de 52 millones de dólares.



Según informaciones de la Federación Nacional de Cafeteros, durante el año pasado, Colombia aumentó sus ventas en 28.7 por ciento, mientras que Brasil registró un descenso que se manifestó en la pérdida de 500 millones de dólares.

Las exportaciones de Brasil disminuyeron en 1.2 millones de sacos, cifra equivalente a un 6.6 por ciento, en tanto que los envíos de Colombia aumentaron en tres millones de sacos.

En 1990 Brasil exportó 17 millones de sacos, lo que le significó un ingreso de 1.300 millones de dólares, frente a 1.800 millones obtenidos durante 1989.

Colombia, por el contrario, logró incrementar sus ingresos en 52 millones, ya que pasó de 1.358 a

1.410 millones entre 1989 y 1990.

En ingresos, Brasil dejó de recibir en este mismo lapso 900 millones de dólares comparadas con 1988, último año con el sistema de cuotas, las estadísticas de Colombia indican que sólo se redujeron en 54 millones.

Conquistados nuevos mercados

Uno de los factores que más influyó en el aumento de las ventas colombianas, fue la agresiva campaña de ventas que tuvo como fin buscar nuevos mercados y el hecho de una mayor demanda de cafés suaves.

Para Brasil, 1991 se perfila como un buen año cafetero gracias a que el precio interno ahora es más competitivo en vista de que posiblemente se reactivarán las ventas del grano.

EN ESTA EDICION

Conozcamos Nuestra Federación	3	Brasil, Tierra de Cítricos	9
Viva Nuestra Escuela	5	Gánele a las plagas	10
Profesor Yarumo	6	Historia de Juan y Lana	12
Plantas medicinales	7	Cooperativismo	13
		Pa los Pelaos!	14

TOLIMA CAFETERO No. 27 - FEBRERO DE 1991

Consejo Editorial	: Roberto Bonnet Fernando Vásquez	Jorge García Orjuela
Comité Asesor	: Pedro León González Marco Tulio Laserna Hernando Arbeláez Nury Cala	Hernando Arbeláez José Jenner Acevedo Luis Eduardo Carvajal
Director	: Jorge Humberto Jiménez	
Redacción y fotografía	: Sergio Suescún	Juan Guillermo Londoño
Diseño Gráfico	: Héctor José Sarmiento	
Montaje	: Julio César Naranjo	
Realización	: PROHACIENDO Unidad de Educación y Comunicaciones Apartado 1363 - Teléfono 645359 - Ibagué	
Impresión	: Roto Offset, El Espectador	

OIGA COMPADRE NO SE
LE OLVIDE
NOS GANAMOS EL PRE-
MIO ANDRES BELLO DE
PERIODISMO...!



200 AÑOS DE COMPROMISO NACIONAL

El periodismo colombiano cumple en este mes 200 años como promotor de la expresión, la cultura y la integración de los pueblos. Sin embargo, son dos siglos, durante los cuales se ha aislado a la comunicación rural del panorama nacional. La comunicación para el sector rural no ha sido atendida suficientemente por los medios tradicionales, factor que se suma al marginamiento del habitante rural, quien de esta manera queda desprovisto también de los bienes culturales a los que todos los colombianos tenemos derecho.

De otra parte, en esta fecha tan especial, no podemos pasar por alto que el periodismo y los periodistas sean blancos preferidos de las intenciones de violencia, muerte y destrucción que día a día le arrebató al país sus mejores hijos.

Con un profundo sentimiento de dolor recordamos entre otros a don Guillermo Cano, Jorge Enrique Pulido, y Diana Turbay, periodistas colombianos que encontraron la muerte en la absurda violencia de nuestro país.

El momento es oportuno para que ciudadanos, periodistas y directivos de medios de comunicación, reflexionemos acerca del papel que nos corresponde en la formación de la atmósfera social donde la convivencia sea posible y cotidiana, donde la vida nuevamente sea un bien sagrado, y donde el progreso y el bienestar florezca para todos ciudadanos.

Por el afán noticioso se paga un lesivo costo social cuando conduce a la promoción de la injuria, a la difusión del terror, al contagio del pesimismo o la a manipulación de la ignorancia.

TOLIMA CAFETERO saluda a todos los colegas tolimeses, vinculados a la actividad periodística, cuya misión no es otra que asumir el liderazgo de una comunicación que le recupere el valor a la vida, la unión a la comunidad y el horizonte de la paz y el progreso para nuestros hijos.

Al cierre de esta nota, recibimos complacidos la noticia del premio "Andrés Bello", para nuestro periódico. Esa distinción destaca por parte de la comunidad departamental, los esfuerzos del gremio cafetero en el mejoramiento de los niveles educativos y de las oportunidades de desarrollo humano y social para nuestros campesinos caficultores.

De nuestra parte lo compartimos con los directivos y funcionarios del Comité, las Cooperativas y empresas del gremio, a quienes debemos el apoyo y el entusiasmo que hacen posibles nuestros servicios.



BUZON CAFETERO

Más suscripciones

Recordamos a nuestros lectores que cuando soliciten suscripción, deben escribir al periódico su nombre completo, apellido y dirección en forma clara, para enviarles el periódico.

Aprovechamos esta oportunidad para recordarle a la persona que nos escribió desde Bogotá y cuyo apartado es 25076, nos remita su nombre completo para poder incluirle en nuestro listado de distribución.

Buenas nuevas de Yarumo

El Profesor Yarumo nos escribió contándonos que desde el mes de enero, la historieta "Aventuras del Profesor Yarumo" está en el mercado.

Los admiradores y seguidores de Yarumo pueden adquirir la historieta No. 1 de 1991, en los almacenes de las Cooperativas de Caficultores y en los Agropuntos de la Caja Agraria. Entre los temas encontrarán: "El café a lomo de mula", "Azola Anabaena, la novia del profesor" y "Wayuu". Así que a leer y a aprender muchas cosas con el profesor Yarumo.

Aproveche las oportunidades y *capacítese* !

En el Tolima existen 7 universidades que le ofrecen la oportunidad de continuar su capacitación sin que usted tenga que dejar su trabajo y desplazarse de su lugar de residencia. Es decir, la universidad llega a su casa. Solamente usted debe asistir a las tutorías que son las orientaciones que se brindan para lograr un mejor conocimiento.

Universidad Javeriana

Programa: Licenciatura en Educación Básica Primaria. Tel. 63 18 11

Universidad Santo Tomás

Programas: Preescolar y Desarrollo de la Familia, Primaria y Desarrollo de la Comunidad, Administración de Empresas de Economía Solidaria, Producción Agropecuaria, Recursos Naturales Renovables entre otros. Tel. 63 34 24

Universidad Antonio Nariño

Programa: Ingeniería de Sistemas. Tel. 63 60 44

Universidad del Tolima

Programa: Tecnología Agropecuaria. Tel. 64 27 33, Ext. 27

SENA

Programas: Teneduría de libros, Modistería, Gestión de Microempresas, Cooperativismo, Auxiliar de Droguería. Tel. 64 32 22, Ext. 254.

Unisur

Programa: Ingeniería de Alimentos, Ciencias Administrativas. Tel. 63 24 60

CONOZCAMOS NUESTRA FEDERACION

(SEXTA PARTE)

UNA MIRADA AL COMITE DEL TOLIMA

En más de medio siglo de actividad permanente, el balance del Comité de Cafeteros del Tolima es satisfactorio. En los últimos 25 años, se han realizado cuantiosas inversiones con el fin de mejorar el nivel de vida del caficultor.

Como lo prometido es deuda, en esta ocasión voy a continuar con el relato sobre Nuestra Federación, ya vimos cómo se constituyen los diferentes Comités y los requisitos que se deben tener en cuenta para ser miembro de uno de ellos.

En este número veremos las diferentes acciones que emprenden los Comités Departamentales y en especial el del Tolima ya que, gracias a su empeño, aporta el 12 por ciento del total del café producido en el país, superado únicamente por Antioquia y Caldas.

Elección del Comité Departamental

Los Comités Municipales de Cafeteros escogen los miembros del Comité Departamental, siguiendo principios federativos altamente democráticos. El Comité Departamental con base en la consulta a sus 23 Comités Municipales, emprende los diversos proyectos tendientes a solucionar los problemas particulares de las comarcas cafeteras.

En más de medio siglo de actividad permanente, el balance del Comité de Cafeteros del Tolima es más que halagador. Durante los últimos 25 años, sus realizaciones para mejorar el nivel de vida del caficultor en todos los aspectos, han significado cuantiosas inversiones. Estas se ven representadas en el bienestar y productividad del hombre cafetero, como también en obras de infraestructura que generan progreso y desarrollo a las comunidades.

Inversiones

El Comité del Tolima ha construido una completa red vial que cubre cientos de kilómetros de vías, puentes vehiculares y peatonales que contribuyen a desembotellar importantes zonas cafeteras del departamento.

Con las vías, el Comité lleva a los habitantes la electrificación, otro vital



El Comité del Tolima a través de sus programas, se preocupa por la capacitación y bienestar de los niños cafeteros del Tolima

factor de progreso. Con la instalación de electrodomésticos en la vivienda, motores, motobombas, cercas eléctricas y otros elementos de ayuda, la vida rural se hace más fácil, agradable y productiva.

Simultáneamente con la solución de problemas veredales que afectan el bienestar de la comunidad y su productividad, el hombre cafetero y su familia reciben toda la atención del Comité por medio de sus Servicios de Extensión. El bienestar y la salud son los pilares del desarrollo integral del hombre y por ello a estos dos aspectos se ha dedicado un enorme esfuerzo.

Con los programas de desarrollo social, el habitante rural tiene acceso a la educación para la prevención de enfermedades y recibe servicios adecuados para tener una vida sana y feliz.

Por ser el agua un factor de salud y bienestar, el Comité ha construido en coordinación con las comunidades sus acueductos rurales de agua potable. Como complemento a esta labor, la población es educada en la conservación del medio ambiente y la correcta utilización del agua y los recursos naturales.

Capacitación para todos

Para la educación integral y la recreación del habitante rural, el Comité ha construido y dotado escuelas veredales y campos deportivos en todo el Departamento; además adelanta programas

de capacitación y apoyo para la instrucción en las zonas cafeteras.

De otra parte el Comité ha capacitado a más de 5.500 multiplicadoras. Ellas son mujeres que habitan en las zonas rurales y han recibido instrucción en áreas de importancia para elevar el nivel de vida de sus comunidades. Dichas áreas comprenden el mejoramiento de la vivienda, construcción de unidades sanitarias, higienización, conservación de alimentos y nutrición, primeros auxilios, huertas caseras, modistería, economía del hogar y recreación.

De la misma forma el Comité cuenta con cinco granjas para la educación vocacional agrícola. Se encuentran localizadas en Chaparral, Líbano, Ibagué, Planadas y Villarrica. En cada una de ellas, el Comité, con el concurso del gobierno, capacita al joven habitante y futuro agricultor de las zonas cafeteras.

Producción y comercialización

Simultáneamente con la solución a los problemas básicos del caficultor, la Federación se ocupa de su objetivo primordial, el desarrollo concreto de la industria cafetera, la investigación en todas las áreas de la producción; y el mercadeo y comercialización nacional e internacional del grano y otros productos de las zonas cafeteras.

En cuanto a crédito agrícola, el Comité colabora a los cafeteros en la tramitación de dineros suficientes para nuevas

Los Comités Departamentales son los organismos ejecutores de las actividades que cumple la Federación en el país. Son autónomos y trabajan en coordinación con la Oficina Central.

siembras, renovación de cafetales, zoqueo, fertilización, beneficiaderos y sostenimiento de las plantaciones.

La Diversificación tiene como objetivo darle al cafetero otras opciones de explotación para que no dependa exclusivamente del café. Se busca abastecer las zonas cafeteras y el país de los productos que más escasean. Entre los proyectos más importantes están los cultivos de tomate de árbol, frijol, cítricos, aguacate, banano, plátano y muchos otros.

La ganadería de leche, carne y especies menores es atendida con especial interés; por lo tanto se han emprendido programas de mejoramiento genético en hatos lecheros tendientes a elevar la producción. Así como proyectos de porcicultura y apicultura con altos rendimientos.

Cooperativas

Para las compras de café, en este momento el Tolima cuenta con seis cooperativas de caficultores que están agrupadas en la Central de Cooperativas del Tolima, CENCOTOL. Con la reciente creación de la empresa trilladora Comcafé y de la Sociedad Exportadora del Café, EXPOCAFE, las cooperativas del Tolima participan activamente en el mercadeo internacional.

Empresas afines

Con el fin de promover el desarrollo Agroindustrial del Departamento, el Comité apoya este renglón con empresas afines a los objetivos de la Federación tales como; La Corporación Forestal del Tolima, Concentrados Tuluní, Prohaciendo, Produciendo, Frigoibagué y Comersa.

Así es nuestro Comité Departamental que en unión con el cafetero, forja un futuro mejor para nuestra gente tolimese.

PRODUCTOS DE LA COLMENA

Por : Ernesto Rincón

De las colmenas se extraen una serie de productos que poseen un alto valor nutritivo y energético

La labor de las abejas es admirable, con su esmerado trabajo no sólo se benefician ellas mismas sino que además proporcionan al ser humano cantidad de productos, que son de alto valor energético.

El néctar de las obreras

La miel es elaborada por las abejas a partir del néctar que extraen de las flores.

La obrera recoge el néctar y luego, debido a un proceso digestivo, es capaz de eliminar la mayor cantidad de agua del néctar y lo convierte en miel. La obrera deposita esa miel en las celdas del panal de su colmena, de allí es recogida por los apicultores para diferentes usos.

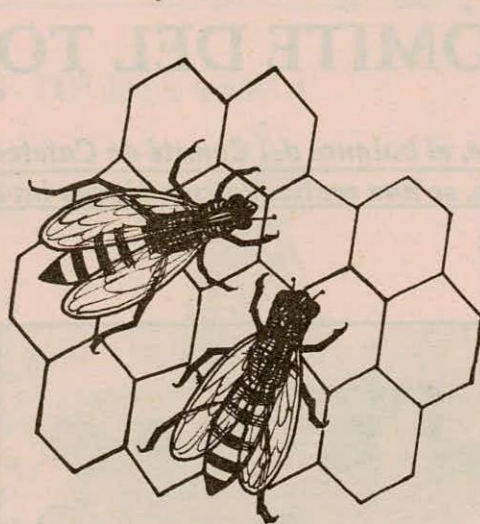
Antiguamente, los egipcios exigían que en el contrato de matrimonio, el novio se comprometiera a dar a la novia una dosis de miel para asegurar su fertilidad.

Pero la miel ante todo contiene azúcares comunes (levulosa y destrosa) que son fuente de energía para el organismo.

De la misma forma tiene el poder de destruir microorganismos dañinos. La miel tiene la propiedad de absorber la humedad de lo que esté en contacto con ella, por consiguiente cuando las bacterias se ponen en contacto con la miel, la humedad es absorbida y los microorganismos mueren. De esta forma se comprueba que esta sustancia es un antibiótico natural. absorbido absorbido

El polen, pasajero de las abejas

El polen es la sustancia sexual masculina de las plantas con semillas. Los



granos de polen semejan a las células espermáticas de los humanos y los animales. Como las plantas no pueden movilizarse de un lugar a otro para efectos de la fertilización, los animales o el viento se encargan de ello.

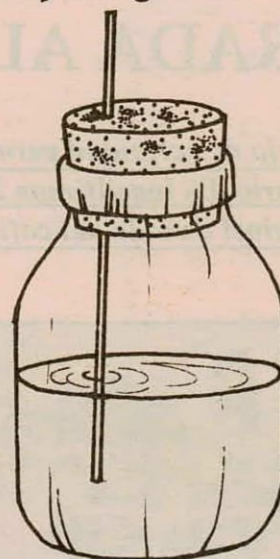
Las abejas portan este polen. El color brillante de las flores atrae a las abejas al cáliz donde extraen el néctar.

El polen contiene un 15 por ciento de lecitina (una sustancia que disuelve la grasa) y un 20 por ciento de proteínas, el resto contiene carbohidratos generadores de energía lo mismo que vitaminas y minerales.

El polen transportado por las abejas es el único alimento natural que contiene los 22 elementos componentes del cuerpo humano.

La jalea real, alimento de reinas

Al escuchar estas dos palabras uno se imagina que eso debe ser la mermelada



o el dulce favorito de los reyes; en realidad quien así piense no está del todo equivocado.

Este producto es un alimento segregado por las abejas jóvenes llamadas nodrizas, para dar de comer a las larvas durante los primeros días y a la reina, quien solamente es alimentada con jalea real desde que nace hasta que muere.

Pero la jalea es bien distinta a la miel. Se presenta en forma de masa gelatinosa uniforme, de color lechoso, con tinte nacarado y sabor levemente ácido. Contiene en promedio un 45 por ciento de proteínas, 14 por ciento de grasas y un 20 por ciento de azúcares invertidos.

Es un gran energético para las personas que efectúan un intenso esfuerzo mental y físico. Se puede consumir sola o diluida en miel u otros alimentos. Cuando se saca de la celda real, se debe guardar en nevera o disuelta en miel, con el fin de

conservar todos sus componentes nutritivos. Debido a su gran contenido de vitaminas y minerales, la Jalea Real nutre la piel y le proporciona la humedad requerida.

Este producto es un compendio vitamínico del Complejo B, especialmente de ácido pantoténico, muy empleado en el tratamiento de la artritis.

EL PROPOLEO

Finalmente el propóleo es una sustancia completamente natural, recogida por las abejas obreras de los árboles (resina y gomas) y es utilizada por estos insectos como impermeabilizante en la colmena.

Las abejas emplean este propóleo como "cemento" para cubrir las paredes de la colmena donde preparan la miel. Con él tapan cualquier hueco o daño, además proporciona a las abejas protección contra los contaminantes externos mientras permanecen en su interior.

Propóleo viene del Griego pro (antes) y Polis (ciudad). Se le llama así porque en su estado natural, las abejas lo utilizan para disminuir la entrada a su ciudad de cera y así favorecerse de los peligrosos intrusos.

Para el ser humano el propóleo es un alimento que disuelto en jugo o leche, alivia las tensiones producidas por el trabajo intelectual.

Productos como los anteriores son los que nos brindan las abejas para que como ellas, podamos gozar de una buena salud y la vida se haga más agradable.

CONTROL DE LA ROYA PARA 1991

Evite el paloteo. Controle la roya.

Si su zona tiene cosecha importante en los dos semestres del año de 1991, las asperciones son

PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA	CUARTA
Feb. 1 - 15	Mar. 17 - 31	Ago. 1 - 15	Sept. 16 - 30

Asperjando a tiempo disminuye la severidad del ataque de la enfermedad y su dispersión.

Si su cafetal no es Variedad Colombia tiene que asperjarlo con Oxicloruro de Cobre, 4 veces al año.

Así protege su follaje y la próxima cosecha.

DESYERBE, FERTILICE Y ASPERJE OPORTUNAMENTE SU CAFETAL

Fuente: Cenicafé

1a. Aplicación - Primera quincena de febrero de 1991

Epoca de muy baja incidencia y severidad de la roya. Período de baja precipitación y de formación de flores y hojas. La aplicación del fungicida evita el establecimiento de la roya y protege el follaje para la época de cosecha.

2a. Aplicación - Segunda quincena de marzo de 1991

Epoca de formación de follaje y máximo incremento de la enfermedad en ausencia de medidas de control. La aplicación en este período evita la diseminación de la roya, reduce la tasa de crecimiento de la enfermedad y protege el follaje para la cosecha de final de año.

3a. Aplicación - Primera quincena de agosto de 1991

Epoca de bajos niveles de roya. Período

de inicio de precipitación. La aplicación en esta época reduce el establecimiento de la enfermedad y la diseminación de la roya durante la recolección de mitaca.

4a. Aplicación - Segunda quincena de septiembre de 1991

Epoca de máxima precipitación y formación de follaje. La aplicación mantiene la roya en bajos niveles, evitando incrementos acelerados de la enfermedad y reduciendo pérdidas de cosecha por "PALOTEO".

Se debe considerar una aplicación opcional en la primera quincena de mayo en aquellas zonas o años en los cuales el volumen mayor de cosecha se da en el segundo semestre. La adopción de esta aspersión deberá definirse por el personal técnico de la región.

VIVA NUESTRA ESCUELA- VIVA NUESTRA ESCUELA- VIVA NUESTRA ESCUELA- VIVA NUESTRA ESCUELA - VIVA NUESTRA ESCUELA- VIVA NUESTRA ESCUELA-VIVA

REGRESAMOS A NUESTRAS ESCUELAS

Llegó el momento de volver a las escuelas, a nuestro segundo hogar. Qué alegría!...

El año anterior muchos niños acudieron a la escuela y aprendieron muchas cosas: sus primeras letras, mejoraron su lectura y su escritura, aprendieron Ciencias Naturales, Sociales, Matemáticas, Lenguaje ... y se relacionaron con otros niños y con sus maestros. Esos niños estudiaron, aprendieron, ejercitaron su inteligencia y progresaron. **Por lo tanto, nuestros maestros cumplieron una vez más con la valiosa misión que todos les hemos encomendado, y que ellos con amor y dedicación han realizado.** Los maestros ayudaron a formar a nuestros niños para que sean hombres justos y cada día más sabios.

Algunos niños no asistieron a la escuela. Cuál fue la razón? Pueden haber sido muchas, pero el propósito es superar cualquier obstáculo con la ayuda de la familia, de la sociedad, de los maestros y de las autoridades. Todos los niños del Tolima deben ir a la escuela porque esa es la única forma de lograr una sociedad más justa, un verdadero desarrollo, un TOLIMA GRANDE!.

La tarea de hoy para todos nosotros es garantizar que todos los niños vayan a la escuela y terminen con éxito su primaria. VIVA NUESTRA ESCUELA.

SUMANDO FUERZAS

Varias entidades y personalidades nos han hecho llegar su voz de aliento y su voluntad de apoyo a las acciones de Viva Nuestra Escuela. Unidos, todos los tolimeses, vamos a lograr que nuestros niños de capaciten y aprendan más. Queremos compartir con ustedes algunos de estos mensajes.

La Escuela, corazón de la vereda

La idea es maravillosa, a pesar de ser obvia. Se cae de su peso que no hay en la vereda institución que merezca más atención y colaboración que la escuela. Pero no suele ser así. Hay quienes son indiferentes y hay gentes hostiles. Bien por el Comité que con ese programa va a hacer lo que todos, Estado - Iglesia - Comunidad debemos hacer por ese "corazón" de la vereda, la escuela"

Felicitaciones! He seguido con interés la promoción radial y la que hace la Revista.

Muy atentamente,

JOSE JOAQUIN FLOREZ HERNANDEZ - Arzobispo de Ibagué.

La alegría de enseñar

Es motivante saber que cada día somos más los que trabajamos por mejorar la calidad de la educación en nuestra patria. Desde ahora podemos iniciar un intercambio de ideas, experiencia e información, ya que la revista Alegría de Enseñar puede divulgar el trabajo y los logros que están alcanzando. Estamos muy interesados en dedicarle un espacio en la revista No 7.

Revista ALEGRIA DE ENSEÑAR.

Nos unimos a la campaña

Muy complacidos nos unimos a la campaña utilizando en nuestra correspondencia la estampilla de Viva Nuestra Escuela.

Carmen Inés Cruz - Rectora Coruniversitaria

En el próximo número publicaremos otras cartas. Viva Nuestra Escuela.

MAESTRO RURAL: PASE LA VOZ

Mensualmente, VIVA NUESTRA ESCUELA está enviando 1 periódico TOLIMA CAFETERO para cada escuela rural y 1 boletín "Pilas Maestro" para cada profesor.

Si usted está en zona cafetera solicite estos materiales a los extensionistas o reclámelos en los Comités Municipales de Cafeteros. Si usted está en zona no cafetera, solicítelos a su director de núcleo.

NO SE LOS PIERDA... Y PASE LA VOZ



REGALO ESPECIAL PARA EL AÑO ESCOLAR

DE: RAFAEL POMBO

PARA: NIÑOS, MAESTROS Y PADRES DE FAMILIA

Publicamos hoy un primer fragmento de un poema sobre "La Lectura", de Rafael Pombo. La propuesta es que nuestros niños se lo aprendan con ayuda de papá, mamá, hermanos y maestros, porque vamos a lograr que todos los niños vayan a la escuela!

MANDAME A LA ESCUELA

I
Papá de mi vida,
mándame a la escuela,
que hoy al que no lee
lo llaman tío Bestia.
El Gobierno manda
que todos aprendan,
para hacernos hombres
como otro cualquiera,
porque el mismo Cura
predica en la iglesia
que desde que aquí
hubo independencia,
sólo el que no lee
es gente plebeya,
y no puede ser
ni alcalde siquiera,
mientras que en sabiendo
conocer las letras
presidente lo hacen
si tiene cabeza.

Dicen que hubo Papas,
Reyes y poetas
que en sus tiernos años
porquerizos eran;
Quién quita que yo
cuando escribir sepa
resulte algo grande
que honre a nuestra tierra?
Dios reparte chispa
sin ver cara o tela,
y hay almas muy lindas
como hay caras bellas;
y hoy tal vez figuran,
gracias a las letras,
pájaros más tontos
que esta humilde perla.

El Gobierno paga
A tí qué te cuesta?
Papá de mi vida,
mándame a la escuela.



II
Qué envidia me da
ver por donde quiera
a niños y niñas,
a viejos y viejas
por la tardecita
tomando la fresca,
sentados en coro
espalda a la puerta,
viendo las noticias
que da la gaceta,
leyendo sus cartas
o historias de guerras,
aprendiendo nombres,
comparando fechas,
oyendo admirados
tanta cosa nueva,
sabiéndolo todo,
de todas las tierras,
sin salir de casa
ni buscar quien lea.
Ay! mientras que yo,
con ojos y lengua
me quedo en ayunas
si no me lo cuentan.

**PAPA DE MI VIDA
MANDAME A LA ESCUELA!**

**COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL TOLIMA
FONDO NACIONAL DEL CAFE**

TENGA UNA TANGA DE PIEL DE GALLINA

Por Profesor Yarumo

Se preguntarán ustedes qué relación tiene esta prenda de uso femenino, creada para resaltar los atributos de la mujer, con las pieles de las gallinas. Pues, resulta que estuve visitando la Facultad de Agroindustria de la Universidad del Quindío, y allí dentro de las asignaturas de la carrera, existe una llamada curtiembre de pieles.

En esta materia los estudiantes aprenden a aprovechar las pieles de los animales incluyendo las gallinas, para curtirlas y utilizarlas como aplicaciones en bolsos, zapatos y hasta tangas.

Todas las pieles se pueden curtir

Absolutamente todas las pieles se pueden curtir. Hasta la piel del pollo y el pescado, que muchas veces se deshechan debido al colesterol que produce su grasa.

Basta ver los resultados de estas curtiembres, para confiar en las posibilidades de industrialización que tienen estos subproductos no valorados hasta el momento.

El futuro de los subproductos de los animales es realmente promisorio, por ejemplo, del conejo se fabrican bellezas, pero a mí lo que más me gusta, son las patitas, que traen buena suerte.

De las culebras, las babillas y las iguanas, se aprovechan su piel y su carne. En el exterior y en el país, la gente "chicaneas" con los zapatos fabricados con este material.

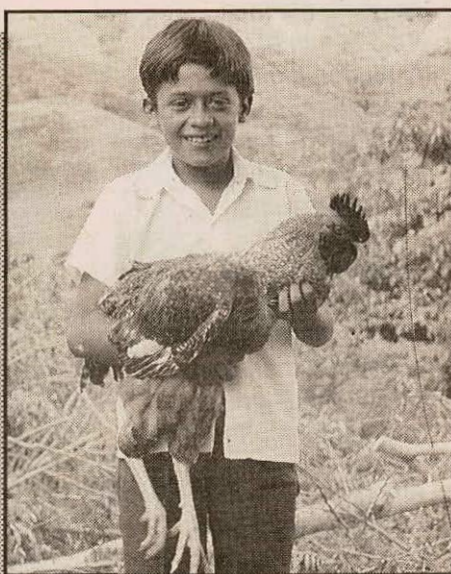
De la rana toro, además de tener unas ancas exquisitas, su piel se curte y se aprovecha para fabricar los famosos hilos dentales que vemos en las playas.

Evitemos su extinción

Si de los animales que acabamos de nombrar, se hace un buen manejo, lo que implica el montaje de zoológicos para evitar su extinción, estamos abriendo un nuevo renglón de ingresos dentro de la amplia gama de posibilidades que ofrece el campo.

De ahí la importancia de estas facultades de agroindustria, donde se están formando profesionales para aprovechar nuestras enormes riquezas.

Por eso amigos, cuando su médico le prohíba consumir la piel del pollo o del pescado, por tener alto nivel del colesterol, no se angustie, por el contrario, piense que puede servir para la aplicación de una tanga que a lo mejor llevará en su nombre un linda chica, y eso justificará todo el esfuerzo.



RAZONES DE PESO!

Para seguir confiando en la Calidad TULUNÍ.

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

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

Las plantas medicinales:

PARA NUESTRA SALUD Y REMEDIO

Por: Marlén Gómez

El poder curativo de las plantas medicinales es extraordinario, la naturaleza nos las dio para aliviarnos y está en nuestras manos aprender a usarlas de la mejor manera posible para nuestro propio bienestar.

A continuación les contamos para qué sirven y cómo se usan algunas de las plantas que se encuentran a nuestro alrededor.

AJO

De todos los vegetales es el más extraordinario. Es el primero en acción depuradora, desinfectante, tonificante y antirreumática. Combate las hemorragias, las infecciones y la diabetes.

El ajo debe comerse crudo ya que cocido pierde más del 90 por ciento de su acción medicinal y microbicida.

Con el tratamiento del ajo crudo, el órgano que más se beneficia es el corazón, porque adelgaza la sangre espesa o impura y facilita su riego en las coronarias.

Muchas personas temen el uso del ajo por el mal aliento que deja en la boca, esto se puede evitar masticando un poco de perejil o apio crudo.

GUAYABA

La guayaba es un alimento sano y muy útil para nuestra digestión. Las hojas y la corteza sirven para curar las diarreas en los niños, además la cáscara y la raíz del guayabo son un excelente reconstituyente para la cura de la anemia.

LECHUGA

El jugo de lechugas crudas es bueno para combatir trastornos nerviosos. Es recomendable además para las personas que carecen de vitaminas y que sufren de insomnio.

Contra esta enfermedad, tómese antes

de acostarse una taza de infusión hecha con una lechuga entera con su tronco, en medio litro de agua la cual se deja hervir por espacio de 5 minutos.

LLANTEN

Una infusión de llantén tres veces al día, es benéfico para sacar las flemas del pecho, intestino, riñones y vejiga. También es útil para curar las diarreas de larga duración.

Lavando bien las hojas de llantén frescas, se colocan en una botella blanca a la luz del sol todo el día. De este procedimiento se obtiene un colirio eficaz para combatir las nubes de los ojos. Se debe echar una gota en el ángulo del ojo para que se distribuya bien.

MANGO

Es una fruta apetecida por su delicioso sabor. Las hojas del árbol son útiles para el dolor de los dientes. El remedio consiste en hacer buches con el cocimiento de éstas, ya que así se aprietan los dientes y desaparece el dolor.

Para combatir el paludismo, se pone la corteza del árbol en infusión y se toma una taza en ayunas y sobre las comidas hasta obtener el resultado deseado.

MANZANILLA

Las flores sirven para adelgazar. Se toman 3 cogollos y se hace una infusión en agua caliente, se debe tomar la bebida después de la comida.

Las flores de manzanilla desecadas y reducidas a polvo, son indicadas para controlar las fiebres del paludismo si se toman en bebida cada 4 horas.

MANZANA

Por sus componentes, se considera la reina de las frutas, provee de fosfatos al cerebro, calcio a los huesos, hierro a la sangre, yodo a la tiroides, facilita el fun-



Nuestras abuelas utilizaban mucho las plantas medicinales para aliviar malestares y dolencias.

cionamiento del hígado y es óptima para los intestinos, remedio por excelencia de los males del aparato digestivo y combate la mortal diarrea infantil.

PEPINO COHOMBRO

En las enfermedades de garganta como ronquera, angina, etc, el zumo de pepinos endulzado con azúcar, da buenos resultados; Se toma por copitas y al mismo tiempo se ponen cataplasmas de la pulpa sobre el cuello. El jugo del pepino es un famoso remedio para el cutis, quita las manchas y aclara las pecas.

ALBAHACA

La bebida hecha con sus hojas y flores alivia el dolor de cabeza. La infusión de sus hojas, es diurética, estimulante, expulsa los gusanos intestinales y es muy útil contra las afecciones de los riñones y vejiga.

En gargarismos cura las irritaciones y los dolores de garganta. También se utiliza en la cocina como condimento por su acción estimulante y estomacal.

AMAPOLA

El jugo de esta planta destruye las verrugas; es algo cáustico y sirve para limpiar y purificar las úlceras rebeldes y las erupciones hepáticas.

La flor consumida en forma de té endulzado con azúcar, sirve para combatir los catarros y resfriados, también es empleada para conciliar el sueño.

CAFE

El café es un buen remedio contra la jaqueca o dolor de cabeza, para esto se deberá tomar un café bien caliente, con unas gotas de zumo de limón.

Tonifica y estimula el corazón. En el momento puede contribuir a salvar la vida de un cardíaco en caso de parálisis ya que alivia la circulación de la sangre.

De la misma forma es indicado como remedio de urgencia en los envenenamientos por morfina, opio, cicuta y otras plantas venenosas. En dosis moderadas, el café estimula la digestión, la circulación y las funciones del cerebro.

CANELA

Es indicada para corregir el estado de debilidad, después de haber perdido mucha sangre o luego de una enfermedad larga. La canela, además de ser digestiva, es útil para hacer entrar en calor al cuerpo.

Fuentes: Las Plantas Medicinales, Presbítero Eugenio Aria Alzate, Médico Homeópata.

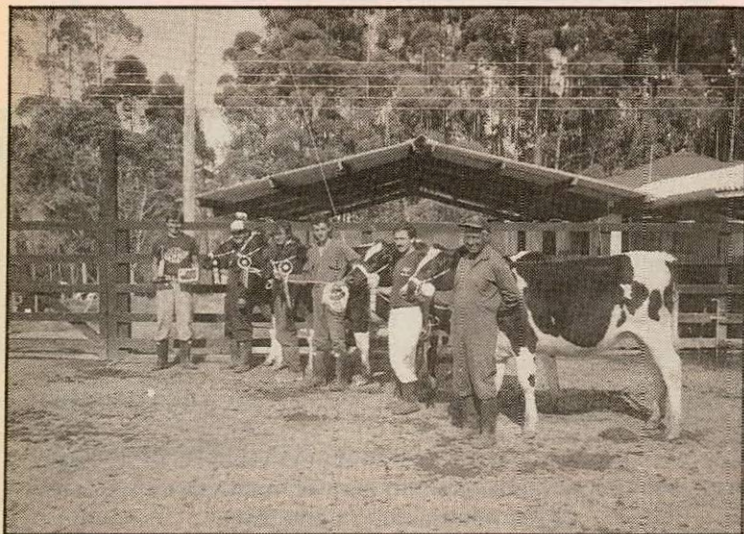
Valor Terapéutico de las Plantas Medicinales. Jesús Chavarriaga, Médico Homeópata.



Cuidemos los bosques ya que en ellos encontramos una amplia variedad de plantas medicinales.

En las ferias del Líbano:

PREMIOS PARA EL INCIENSAL



El ganado Holstein del Inciensial, se llevó todos los honores en las ferias del Líbano.

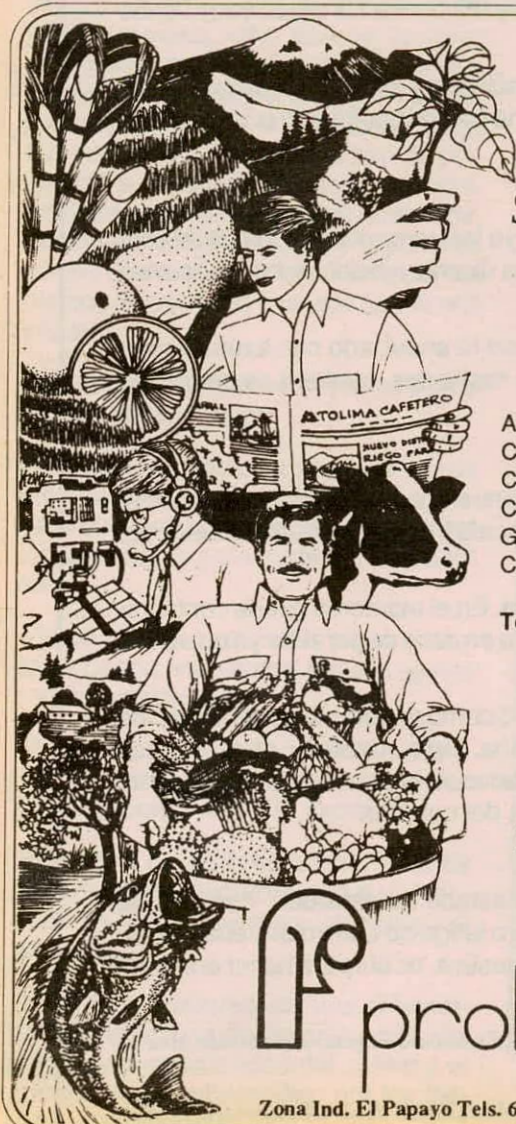
Éxito rotundo tuvo la primera salida de la ganadería Holstein de la granja El Inciensial, en la Feria exposición agropecuaria realizada en Líbano, Tolima.

5 novillas nacidas en Colombia compartieron los máximos honores al ganar las competencias del Gran Campeonato Joven y el Gran Campeonato Joven Reservado. Con ello, además de dar a conocer ampliamente el proyecto lechero, se estimuló la venta de toretes y quedó demostrada la buena adaptación a esta zona de los 150 ejemplares Hol-

stein canadiense con que cuenta El Inciensial.

Fue una ardua labor la que realizó el equipo humano de la granja, el cual está conformado por Javier Guzmán, quien es el director, Alfonso Larrarte, Ignacio Rodríguez, Liderman Rodríguez y Jorge Velásquez.

El Inciensial forma parte de las granjas a cargo de Prohaciendo, en las cuales la entidad desarrolla importantes proyectos de apoyo a la tecnificación y producción rural.



MULTIPLIQUE SU COSECHA Y SUS GANANCIAS!

Le ofrecemos material vegetativo
mejorado a precios de fomento

Aguacate	\$ 700	plántula
Caucho	200	stump
Cítricos	700	plántula
Cacao	10	semilla
Ganábana	300	plántula
Caña	12.000	ton.sem.

Toretos y terneros 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

QUIEN SOY?

Tomado de la cartilla

COMUNIDAD CRISTIANA DE ACCION CULTURAL POPULAR.



"CULTIVEMOS NUESTRA INTELIGENCIA Y TODAS
NUESTRAS CAPACIDADES".

Lo que en otro tiempo parecía imposible, se convirtió en realidad: el hombre pudo por fin llegar a la luna.

Este hecho nos sirve de punto de partida para una reflexión sobre nosotros mismos.

Nos damos cuenta de que somos muy superiores a todo aquello que nos rodea: los animales, las plantas, las cosas. Somos inconformes con nuestra situación. Tenemos grandes aspiraciones muchos proyectos. Descubrimos que las cosas están para nuestro servicio y tenemos un destino superior.

No sólo los grandes descubrimientos, sino también los pequeños detalles de nuestra vida, manifiestan nuestra inteligencia. Hacemos planes de trabajo, nos preguntamos muchas cosas, reflexionamos, pensamos.

Los animales no pueden dar

cuenta de lo que hacen; nosotros, en cambio, obramos con libertad y podemos responder por lo que hacemos.

Aunque nos damos cuenta de nuestro valor individual, descubrimos también nuestra grandeza en el hecho de unirnos los unos con otros, de poder amar y ser amados, para realizar nuestras aspiraciones.

Los grandes descubrimientos son fruto de la inteligencia y del trabajo del hombre. Esto nos hace pensar en lo que nosotros mismos podemos realizar si empleamos diligentemente la inteligencia y demás bienes propios del hombre.

"SOY INTELIGENTE Y POR
ESO PUEDO REALIZAR
GRANDES COSAS".

Xer

FER ELECTRICOS GAMA

Carrera 1a. No. 14-70 Tel. 637389 Ibagué.

Materiales eléctricos, contadores monofásicos, trifilares, trifásicos. Pararrayos y cortacircuitos. Cables y alambres en todos los calibres; timbres. Tubos fluorescentes y bombillería, breakers y switches protegidos. Tubería PVC y Conduit. Servicio de técnico electricista a domicilio y reparación de electrodomésticos.





SEPARATA TECNICA

COMITE DE CAFETEROS DEL TOLIMA

FEBRERO DE 1991

GUIA TECNICA PARA CAFE

(Segunda parte)

Debido a un error en el proceso de composición de textos, la Separata Técnica de la edición anterior, presentó la información fragmentada. Por tal motivo se publican a continuación los cuadros corregidos.

RELACIONES FISICAS DEL CAFE

1. Un metro cúbico de café cereza madura pesa 600 kilogramos
2. Un metro cúbico de café en baba pesa 800 kilogramos
3. Un metro cúbico de pulpa fresca sin alsonar pesa 420 kilogramos.
4. Un metro cúbico de pulpa fresca sin mojar pesa 270 kilogramos.
5. La pulpa mojada tiene un 84 % de humedad.
6. Un metro cúbico de café húmedo pesa 650 kilogramos.
7. El café húmedo recién lavado tiene 52 % de humedad.
8. Un metro cúbico de café seco de agua, pesa 520 kilogramos.
9. El café "seco de agua" tiene 40 % de humedad.
10. Un metro cúbico de café seco de trilla pesa 380 kilogramos.
11. El café "seco de trilla" tiene del 10 al 12 % de humedad, base húmeda.
12. Un metro cúbico de café almendra pesa 680 kilogramos.
13. Mil kilogramos de café cereza maduro dan 400 kilogramos de pulpa y 600 kilogramos de café en baba.
14. Mil kilogramos de café pergamino húmedo recién lavado, dan 790 kilogramos de café pergamino "seco de agua".
15. Mil kilogramos de café pergamino húmedo, recién lavado, dan 540 kilogramos de café pergamino "seco de trilla".
16. La relación café cereza a pergamino seco del 12 % de humedad es de 4,5 a 1.
17. El café pergamino seco es el 22,2 % de café cereza.
18. La merma en la trilla del café pergamino es del 18 al 20 %.
19. La pulpa constituye el 40 % en peso, del café cereza.
20. El ángulo de reposo del café pergamino está entre 48 y 53o (110 - 130 %).
21. El ángulo de reposo del café almendra está entre 54 y 59o (140 - 170 %).
22. Un grano de café pergamino seco pesa 0.22 gramos.
23. Una cereza de café pesa 2 gramos.
24. Una almendra de café pesa 0.18 gramos.
25. Una lata * de 25 x 37 centímetros da 14 kilos de café cereza maduro. Cuatro latas de éstas dan 12,5 kilos (una arroba) de café pergamino seco.
26. Un tanque de fermentación de un metro cúbico tiene una capacidad equivalente a 800 kilos de café en baba, 500 kilos (24 arrobas de pergamino seco, 1.344 kilos de café cereza (96 latas).

* Medida utilizada en algunas regiones para pagar la recolección del café.

SELECCION DE LA DESPULPADORA

Tipo	Numero	Fuerza motriz	Potencia (HP)	Velocidad (RPM)	Capacidad (Kg/hora)
Cilindro horizontal y capacidad normal de despulpado	2	Manual	-	140	150
	3	Motor eléc.	1/2	160	350
	4	Motor eléc.	3/4	160	500
Cilindro horizontal alta capacidad de despulpado	2 1/2	Motor eléc.	1/2	180	500
	3	Motor eléc.	3/4	180	900
	4	Motor eléc.	3/4	180	1.200
Cilindro vertical	18.3 lt	Motor eléc.	1.5	250	1.000
		o gasolina	3.0	250	1.000
	25.6 lt	Motor eléc.	1.5	350	2.000
		o gasolina	3.0	350	2.000

Nota: Para producción hasta de 600 arrobas se puede utilizar máquina manual.

DIMENSIONES DE LA TOLVA

Producción (Arrobas)		Volumen café cereza día pico (m3)	Tolva (m3)			
Anual	Día pico (2 %)		1 Recibo		2 Recibo	
			Seca	Húmeda	Seca	Húmeda
300	6	0.63	-	-	-	-
650	13	1.35	0.32	-	-	-
1.250	25	2.60	0.81	-	0.54	-
1.750	35	3.65	1.12	-	0.81	-
2.500	50	5.21	1.63	-	1.12	-
3.500	70	7.29	2.41	-	1.63	-
5.000	100	10.42	3.00	7.30	2.41	-
			2 (1.63)*	-	-	-
7.500	150	15.63	2 (2.41)*	10.90	2 (1.63)*	7.81
10.000	200	20.83	2 (3.00)*	14.60	2 (2.41)*	10.41

* Tolva doble.



CAPACIDAD DE DESPULPADO Y ZARANDA

Producción (Arrobas)		Volumen café cereza día pico (m3)	Despulpadoras		Despulpado		Zaranda Tipo
Anual	Día pico (2 %)		Número	No Chorros	Capacidad (Kg/hora)	Tiempo (Horas)	
300	6	0.63	1	2 1/2	480	1	Plana
650	13	1.35	1	2 1/2	480	2	Plana
1.250	25	2.60	1	2 1/2	480	3	Plana
1.750	35	3.65	1	2 1/2	480	5	Plana
2.500	50	5.21	1	3	760	4	Cilin. 1.10 m
3.500	70	7.29	2	3	1.520	3	Cilin. 1.10 m
5.000	100	10.42	2	3	1.520	4	Cilin. 1.10 m
7.500	150	15.63	2	4	2.000	5	Cilin. 1.10 m
10.000	200	20.83	3	4	3.000	4	Cilin. 1.25 m

DIMENSION DE LOS TANQUES DE FERMENTACION

Producción (Arrobas)		Volumen café cereza día pico (m3)	Café baba día pico (m3)	Fermentador				
Anual	Día pico (2 %)			Cantidad mínima (No)	Largo (m)	Ancho (m)	Alturas (m)	
							H1	H2
300	6	0.63	0.3	2	1.00	0.70	0.50	0.55
650	13	1.35	0.6	2	1.80	0.70	0.45	0.55
1.250	25	2.60	1.2	2	2.20	0.70	0.80	0.95
1.750	35	3.65	1.6	2	2.20	0.70	0.80	0.95
2.500	50	5.21	2.4	3	2.40	0.80	1.10	1.25
3.500	70	7.29	3.3	2	3.00	1.00	1.10	1.30
5.000	100	10.42	4.7	2	3.40	1.20	1.20	1.40
7.500	150	15.63	7.0	4	3.00	1.00	1.10	1.30
10.000	200	20.83	9.4	4	3.40	1.20	1.20	1.40

NECESIDADES DE SECAMIENTO

Producción (Arrobas)		Volumen café cereza día pico (m3)	Volumen CPS día pico (m3)	Secamiento		
Anual	Día pico (2 %)			Al sol Area (m2)	Mecánico	
					No Mallas por cámara*	Capac. en @ / tanda
300	6	0.63	0.20	55	-	-
650	13	1.35	0.43	120	-	-
1.250	25	2.60	0.82	30	1	24
1.750	35	3.65	1.15	130	1	24
2.500	50	5.21	1.64	76	2	48
3.500	70	7.29	2.30	84	3	72
5.000	100	10.42	3.29	100	4 1/2	109
7.500	150	15.63	4.93	100	3	72
10.000	200	20.83	6.58	100	4 1/2	109

* Mallas perforadas de 2m x 1m.

CPS : Café pergamino seco.

DIMENSIONES DE LA FOSA

Producción (Arrobas)		Volumen café cereza día pico (m3)	Fosa para pulpa con altura de 1.5 m *				
Anual	Día pico (2 %)		Area total (m2)	Compartimiento (m2)			
				1	2	3	4
300	6	0.63	10.5	3.0	2.5	2.0	3.0
650	13	1.35	23.0	7.0	5.0	4.0	7.0
1.250	25	2.60	43.0	13.0	10.0	7.0	13.0
1.750	35	3.65	62.0	19.0	14.0	10.0	19.0
2.500	50	5.21	89.0	27.0	20.0	15.0	27.0
3.500	70	7.29	113.0	37.0	28.0	21.0	37.0
5.000	100	10.42	176.0	53.0	40.0	30.0	53.0
7.500	150	15.63	265.0	80.0	60.0	45.0	80.0
10.000	200	20.83	352.0	106.0	80.0	60.0	106.0

*Fosas de 4 compartimientos

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO SEGURO DE PLAGUICIDAS

1. Consulte a su asistente técnico sobre los problemas fitosanitarios de sus cultivos y sobre el empleo seguro de plaguicidas.

2. Lea cuidadosamente las instrucciones señaladas en las etiquetas de cada producto, antes de su uso.

3. Almacene los plaguicidas bajo llave, en sus empaques originales, sellados, en lugar fresco, lejos de alimentos, forrajes, drogas y del agua.

4. Almacene los plaguicidas fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su manejo y animales domésticos.

5. Utilice el equipo de protección adecuado de acuerdo con las instrucciones señaladas para cada producto.

6. Evite intoxicaciones, recuerde que los plaguicidas pueden penetrar al cuerpo a través de la piel, la boca o al respirar sus vapores a la neblina de aspersión.

7. No coma, beba o fume durante el manejo de plaguicidas. Lávese muy bien las manos y la cara con abundante agua y jabón después de mezclar o aplicar los productos.

Cambiese la ropa después de cada aplicación, lávese las partes del cuerpo contaminadas con abundante agua y jabón y lave la ropa aparte de la de uso corriente.

8. No transporte plaguicidas en el mismo vehículo en el cual lleva pasajeros, ani-

males, drogas y alimentos de uso humano o pecuario, vestuario o utensilios de cocina.

9. Nunca utilice las botellas de bebidas, refrescos o envases de alimentos para guardar plaguicidas.

10. Si el producto cae en los ojos, lávese inmediatamente con un chorro suave de agua fría durante 10 a 15 minutos.

Algunos productos pueden ser irritantes a los ojos y a la piel.

11. Los plaguicidas se absorben por la piel; por tal razón evite utilizar equipos aplicadores defectuosos o que presenten escapes.

12. No aplique plaguicidas en contra del viento. En aplicaciones terrestres hágalo hacia los costados o en surco de por medio. Evite entrar a los lotes recién aplicados. Aplique todo el producto preparado al campo.

13. Aplique los plaguicidas preferiblemente en las horas de la mañana o al final de la tarde. Asegúrese que no se presenten lluvias en las horas siguientes a la aplicación.

14. Evite la contaminación del ambiente con el uso inadecuado de los plaguicidas. Cuidese de afectar los cultivos vecinos susceptibles.

15. En caso de intoxicación, llame al médico inmediatamente. Acuda al Centro de Salud más cercano en forma inmediata. Muestre al médico la etiqueta del producto que estuvo utilizando o la planilla de transporte.

16. No reutilice los envases vacíos. Lávelos completamente, adicione el lavado al tanque aspersor.

Si es posible, queme, destruya, perforo, aplaste o entierre los envases o empaques vacíos de conformidad con las regulaciones locales.

17. En caso de derrame de plaguicidas, siga las siguientes instrucciones:

- Mantenga alejadas a personas o animales del sitio contaminado.
- Utilice el equipo de protección adecuado.
- Absorba los derrames inmediatamente con aserrín, o tierra, bárralos o recójalos y entiérrelos de acuerdo a las regulaciones locales.
- Lave los sitios contaminados con abundante agua y jabón. No contamine las aguas.
- Queme o entierre los productos alimenticios contaminados o sobre los que exista alguna duda.

18. Dependiendo del producto utilizado, los síntomas de intoxicación pueden variar, presentándose: dolor de cabeza, náuseas, vómito, visión borrosa, mareo, contracción de las pupilas, irritación de la piel o los ojos, diarrea, cólicos, calambres abdominales, pérdida de conocimiento y en algunos casos convulsiones.

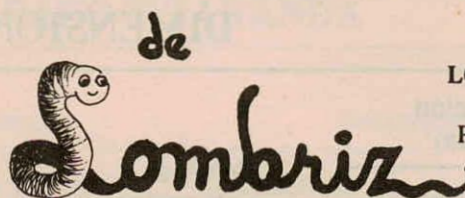
19. No induzca al vómito a una persona inconsciente. Utilice el antidoto apropiado para cada producto y tenga presente las guías para el médico y las contraindicaciones señaladas.

Nunca administre alcohol o leche a una persona intoxicada con plaguicidas.

20. Observe especial cuidado cuando mezcle un plaguicida de menor toxicidad con otro de mayor toxicidad o peligrosidad a los humanos, los animales y el ambiente. **Lea cuidadosamente la etiqueta de los plaguicidas antes de su uso.**

Esta Separata fue preparada por la División Técnica del Comité de Cafeteros del Tolima, tomando como fuente los avances técnicos de Cenicafé.

HUMUS



Tierraviva

Abono Natural- No contiene químicos
Mejorador de tierra

LOMBRIZ ROJA CALIFORNIANA

Pedidos: ANELIDOS DEL TOLIMA

Vía al Salado - Ibagué

Tels: 637031-643599

LA BROCA YA ESTA EN COLOMBIA Y PUEDE ESTAR EN SU CAFETAL.

Si al revisar en el cafetal y en el beneficiadero encuentra granos perforados por el ombligo, puede ser LA BROCA.

- Si es en la plantación, marque la mata.
- En todos los casos avise inmediatamente al técnico de su Comité, sin llevar frutos. El le indicará cómo debe proceder usted para que su cosecha y sus ingresos se afecten menos.
- Asegúrese que el material vegetal y los empaques usados que lleve a su finca, vayan sin BROCA.



CON CAFETALES SANOS TODOS GANAMOS.

BRASIL, TIERRA DE CITRICOS

Brasil es el país más grande de Latinoamérica, tiene más de 114 millones de habitantes y su extensión es de 8.511.965 millones de kilómetros cuadrados. Su capital es Brasilia y entre las ciudades más importantes están Rio de Janeiro, Belo Horizonte y Sao Paulo.

Recientemente el Dr. Hernando Arbeláez Arango, Subdirector de la División Técnica del Comité de Cafeteros del Tolima, realizó una visita a esa nación que incluyó una gira por los extensos cultivos de cítricos, productos por los que Brasil sobresale a nivel mundial. A su regreso a Colombia el Dr. Arbeláez escribió el siguiente artículo para TOLIMA CAFETERO.

La industria citrícola del Brasil

Uno de los países que ha sorprendido al mundo en el desarrollo frutícola, es el Brasil.

En 1955, el Brasil contaba ya con una producción de 260.000 toneladas de cítricos y 8 años después, en 1963, la producción se elevó a 560.000 toneladas.

La totalidad de la fruta en ese entonces, se vendía en fresco en el mercado interno y externo.

A partir de 1963, se presentó un excedente de fruta fresca (10 por ciento), con el cual se inició el proceso industrial de jugo concentrado congelado.

Tal exceso del 10% de fruta natural fue absorbido rápidamente por la industria, que se mostró necesitada de una mayor cantidad de frutas. 7 años después, en 1970, la industria se tomó el 34% de la producción. Actualmente cerca del 80% de la producción es transformada en jugo.

Los factores que han influido notoriamente en el desarrollo se deben principalmente, a los esfuerzos de la investigación científica que proporciona material vegetativo libre de virus, una mejor tecnología, aliada a una mayor demanda en el mercado y a modernos canales de comercialización.

Actualmente el Brasil es conocido en el mundo como uno de los principales productores de cítricos y el mayor exportador de jugo concentrado congelado.

Producción mundial en millones de toneladas

El Brasil se sitúa como el mayor productor mundial en el período de 1988/1989, con una producción de 10.07 millones de toneladas, sumada toda la producción frutícola del país se acerca a 12.38 millones de toneladas en 1.990. El 80 % de esta producción se destina a la industria de jugos y el 20 % se utiliza para el consumo de fruta en forma natural.

El Estado de Sao Paulo es el principal productor de cítricos en el Brasil, con un



El éxito de la citricultura del Brasil radica en la utilización de material vegetal certificado.

80 por ciento del total. El restante 20 por ciento le corresponde a los estados de Bahia, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Sergipe y otros. En Sao Paulo es también donde se encuentran los principales centros de estudio de la citricultura en sus institutos de investigación y universidades.

Hoy la citricultura brasileña ocupa un área de 730.000 hectáreas con una población de 160 millones de árboles.

Las estadísticas revelan que la productividad media de los cultivos, englobando todas las unidades y todas las edades es de 80 kilogramos de frutos por planta.

La opinión generalizada entre técnicos y productores, es que tal cantidad es bastante baja y puede ser mejorada con tecnología pues existen producciones en ciertas áreas del Estado Paulista, que llegan a las 70 toneladas por Ha. con una población de 250 plantas, o sea el equivalente a 280 kg de frutos/planta.

De todas maneras los brasileros están plenamente convencidos de que los factores más importantes a tener en cuenta en el cultivo de los cítricos son entre otros:

1. Los aspectos ecológicos.
2. La capacidad física y genética de la planta.
3. Manejo del cultivo.

1. **Ecología:** En cuanto a la ecología se tienen en cuenta lo siguiente:

a. El clima: La temperatura del aire y del

suelo, la luminosidad y radiación solar y la precipitación son los principales factores. Ellos condicionan el desarrollo general de la planta desde las raíces, troncos, ramas, hojas y frutos. Interfieren también en la presencia o no de plagas y enfermedades, en la pigmentación interna y externa de los frutos.

Los cítricos en general, soportan temperaturas relativamente bajas. Su metabolismo se reduce a temperaturas por debajo de los 15 grados Centígrados y se paraliza al llegar a los 5 grados Centígrados. Temperatura por debajo de los 2 ó 0 grados Centígrados puede ocasionar daños en las hojas nuevas.

La franja de temperatura en que los cítricos se comportan bien está entre los 25 y 30 grados Centígrados durante el día y de 10 a 25 grados durante la noche. En estas condiciones la producción de frutos es de óptimo sabor, con excelente coloración y de tamaño medio bien presentado.

En climas más calientes con humedad relativa alta, los frutos son grandes y cascudos de coloración pálida, flojos, achatados, succulentos pero con jugo aguado.

b. El suelo: El suelo con su constitución física, química y biológica, ejerce el papel de máxima importancia.

La permeabilidad y profundidad son necesarias para el desarrollo de las raíces, las cuales profundizan hasta 4 ó 5 metros de la superficie.

Hay que tener muy en cuenta el grado de acidez del suelo. Esto condiciona la disponibilidad de nutrientes. El mejor grado de acidez está alrededor de un pH de 6.5 en todo el perfil.

La materia orgánica ejerce un papel importante en el suelo. Además de suministrar nutrientes, influye en las características físicas y fisico/químicas, mejorando su estructura, facilitando la infiltración del agua y otros.

2. Capacidad física y genética de las plantas

Viveros: una alta productividad se obtiene, utilizando un buen material de propagación, de las mejores líneas productivas, buscando además uniformidad en el cultivo.

En citricultura, donde las plantas inician su producción solamente algunos años después de ser sembradas y que deben vivir produciendo frutos por décadas, se le da total importancia al uso de la tecnología actualizada en la planeación de los cultivos.

Por lo tanto, no solamente se deben tener en cuenta los aspectos ecológicos mencionados anteriormente sino todo lo referente a plagas y enfermedades, las características que deben reunir los patrones seleccionados como porta injertos, los cuales deben tener resistencias o tolerancia a determinados problemas, lo mismo que el comportamiento de los injertos o copas a esas exigencias.

Definido el tipo de patrón y del injerto según la ecología disponible y la demanda en el mercado, se escogen las mejores plantas del vivero para la siembra definitiva.

Hay que ser muy exigentes con las plantas que se van a sembrar, pues de ello depende en gran porcentaje el éxito del cultivo.

3. Manejo de la plantación

Después de analizar la ecología y de haber seleccionado el mejor material para la siembra, un buen manejo del cultivo es imprescindible para la obtención de altas producciones.

Una buena preparación del suelo, distancias apropiadas, fertilización según el análisis del suelo, el control de malezas, el control de plagas y enfermedades, las podas, el riego y un buen manejo de post-cosecha, son aspectos importantes a tener en cuenta para el éxito de los cultivos.

GANELE A LAS PLAGAS

Por: Orlando Morales

Las recomendaciones que se dan en este artículo son aplicables a los cultivos que tienen los agricultores tolimenses en sus fincas. De un buen control de plagas y enfermedades, depende el éxito o fracaso de la cosecha.

A través de los siglos, los cultivos plantados por el hombre han sido atacados por plagas y enfermedades que han causado grandes pérdidas de productos alimenticios, provocando obviamente, enormes quebrantos económicos a los productores, siendo un problema de gran significación, especialmente en países tropicales como el nuestro donde la principal riqueza y fuente de sustento es la explotación del campo.

El hombre, para controlar los diferentes problemas sanitarios que presentan los cultivos, ha dependido en forma muy marcada de la aplicación de pesticidas, teniéndolos muchas veces como única alternativa.

Se observa por ejemplo, que en algunas zonas, en el cultivo del tomate se hacen hasta 30 fumigaciones con agroquímicos por cosecha. Es de pensar que en un producto como este, que en su gran mayoría es de consumo fresco y de alta perecibilidad o rápida descomposición, tienen que ser altos los residuos tóxicos que contiene y lógicamente han de perjudicar la salud de los consumidores. Además, por el consiguiente envenenamiento del medio ambiente y los altos costos que implica, pueden ser peor los efectos del remedio aplicado que el mal inicial.

Factores para que se desarrolle una enfermedad o plaga

Para que un problema sanitario pueda prosperar y causar disturbios, es necesario que se cumplan algunos requisitos indispensables para su desarrollo como son:

-Presencia del organismo, plaga o causante de una enfermedad llamada agente causal o patógeno.

-Presencia de la planta o cultivo susceptible al ataque de ese agente causal y en estado propicio para ser invadido.

-Presencia de factores ambientales de clima y suelo, favorables para el desarrollo de ese organismo causante del problema.

O sea que el progreso de una enfermedad o plaga depende, en gran parte, del grado de compatibilidad del cultivo y el agente causal influenciado por los factores ambientales.

Con la utilización de productos químicos, tan sólo se está atacando a uno de los factores influyentes como es el organismo causante del problema y con sólo una de las armas disponibles y por lo tanto insuficiente para esta lucha.

Manejo de factores asociados

Los problemas sanitarios son fenómenos que sólo ocurren y causan disturbios cuando se presentan los tres factores asociados:

Cultivo, organismo causante y ambiente en condiciones favorables para su desarrollo. Para evitarlos se puede intervenir o manipular tales factores con la utilización de diferentes métodos y sistemas integrados de protección, dirigidos a prevenir el acceso de los agentes de infección a los órganos de las plantas y así evitar que tengan éxito en su ataque.

De tal manera que al desarrollar un cultivo es necesario emprender una carrera armamentista para su defensa, donde se involucre una serie de prácticas y labores destinadas a darle las mejores condiciones al cultivo, tratando de no permitirle buenas alternativas para el desarrollo de lesiones sanitarias, utilizando estrategias de protección y control para regular los problemas pero sin provocar desequilibrios en el medio ambiente.

La alternativa más viable debe ser la utilización coordinada y sincronizada de formas de control cultural, ambiental, biológico y químico en forma racional e inteligente. A continuación recomendamos algunas de fácil aplicación e indispensable utilización que deben tenerse en cuenta por parte de los agricultores y

técnicos para el manejo integrado de los problemas sanitarios de los cultivos.

* Selección de la zona y lote que reúna condiciones adecuadas para el óptimo desarrollo del cultivo, teniendo en cuenta las características de clima y suelo pero que en lo posible sean desfavorables para la proliferación de enfermedades y plagas.

* Realizar una buena adecuación de lote, haciendo drenajes y correctivos necesarios, según las exigencias de la especie a plantar.

* Definir una adecuada población de plantas por hectárea, considerando las características del cultivo y variedad, dando la orientación conveniente de acuerdo con clima y suelo.

* Utilizar material de siembra de buena calidad con variedades de reconocida tolerancia a los problemas sanitarios.

* Aislar el lote mediante cercas para evitar el libre tránsito a través del cultivo con sitios de acceso definidos donde, en lo posible, debe haber poceta de desinfección.

* Realizar en forma oportuna y adecuada todas las labores del cultivo como son control de malezas, podas, fertilización, drenajes, riegos, embolsados de frutos que lo requieran, destrucción de residuos de cosechas, etc.

* Utilizar fosas sanitarias donde se deposite el material del cultivo que aparezca con problemas sanitarios, para disminuir la posibilidad de contagio y de diseminación.

* Eliminar focos afectados y plantas muy

susceptibles aledañas al cultivo, para minimizar riesgos de ataque.

* Evitar daños mecánicos o heridas a las plantas, por donde puedan entrar los organismos dañinos.

* Utilizar las herramientas adecuadas y desinfectadas, para no transmitir problemas de plantas enfermas a plantas sanas.

* Controlar en forma manual algunos problemas que lo permitan cuando es baja su incidencia o ataque.

* Implementar el control biológico con organismos que son benéficos puesto que destruyen algunas plagas de cultivo.

* Utilizar micorrizas, que son hongos que hacen simbiosis con las raíces de las plantas mejorando la absorción de los nutrientes.

* Practicar la rotación de cultivos cuando es posible, con el ánimo de evitar el establecimiento y mayor ataque de plagas y enfermedades.

* Utilizar plantas-trampa más apetecidas por algunas plagas que un cultivo determinado, con el propósito de que sean atraídas hacia esas plantas.

* Pintar los troncos de árboles frutales con cal y algunos fungicidas y/o insecticidas para darles protección.

* Implementar el uso de trampas y cebos tóxicos para capturar plagas atraídas hacia ellos.

* Aplicación de productos químicos en casos de extrema necesidad, en forma muy racional y que sean específicos para el problema que se quiera tratar.

Es común oír a muchos agricultores preguntar sobre el veneno más efectivo para el control de determinada plaga o enfermedad, o sea que solo se tiene en mente el manejo de productos químicos; pero como podemos ver existen múltiples recursos que en forma económica pueden ser utilizados en la prevención y manejo de problemas sanitarios.

Es de esperar que en el futuro los productores no se limiten a indagar solo por pesticidas, si no que se interesen por otros métodos de manejo más bondadosos y menos perjudiciales

Existen muchos recursos que en forma económica pueden ser utilizados en la prevención y manejo de problemas sanitarios. La aplicación de los productos químicos debe hacerse en caso de extrema necesidad.



Una de las medidas que se debe tener en cuenta para controlar las plagas, consiste en utilizar material de siembra de buena calidad con variedades de reconocida tolerancia a los problemas sanitarios.

¡ SALUD TOLIMA !

LA VIDA DE LOS DIENTES DE LECHE

Cuando al hermanito menor le sale el primer diente, a los 6 o 10 meses de edad, para la familia es todo un acontecimiento. Pero además de la alegría que el hecho produce, es muy importante que desde ese momento todos colaboren para que a la dentadura del bebé se le preste la máxima atención.

Ese primer diente indica que detrás de él vienen los otros y que entre los 2 y medio a 3 años, los 20 dientes de leche se encontrarán en su sitio.

A partir de ese momento, y hasta la edad de los 5 años, esta primera dentadura será la compañera de los niños.

La importancia de los dientes de leche

A pesar de ser duros y filosos, los primeros dientes serán remplazados por los permanentes. Además de masticar los alimentos para ayudar a la digestión, los dientes de leche ayudan a perfilar la forma de la cara sosteniendo tejidos y músculos faciales.

También ayudan a que los dientes permanentes salgan bien. Estos factores pueden afectar la apariencia de su niño posteriormente.

Cuidados de los primeros dientes

La mejor manera de mantener los dientes limpios y sanos es a través de una higiene oral preventiva, especialmente con el cepillado.

El propósito principal del cepillado es la remoción de partículas alimenticias, ya que de no hacerlo, estas se descomponen, provocan mal aliento y los que es peor, traen consigo la temida caries. Por eso es que el cuidado preventivo debe comenzar desde la salida del primer diente.

Esas partículas alimenticias van formando una placa bacteriana, que no se ve pero que se va pegando a los dientes. Si la placa no es removida todos los días, se combina con los azúcares de los alimentos para formar un ácido tan fuerte que puede disolver el esmalte dental.

La utilidad del fluoruro

El fluoruro es un elemento esencial que ayuda a endurecer el esmalte dental, logrando dientes más fuertes y más resistentes a la caries. Para que todos -especialmente los niños- puedan disfrutar de este beneficio, el fluoruro comúnmente se adiciona a los suministros de agua o sal de la comunidad.

Para aquellos niños que viven en comunidades donde el agua o sal no son fluorizados, se recomiendan suplementos de fluoruro durante el desarrollo dental, el cual dura hasta la edad de 12 a 14 años. El odontólogo o pediatra de su niño es la persona más indicada para recomendarle acerca de la necesidad de suplementos de fluoruro de su niño.



Recuerde, no todos tenemos dientes perfectos, pero una higiene oral apropiada desde el comienzo ayudará a tenerlos sanos. Esto se debe complementar con la visita al odontólogo.

Consulte con la multiplicadora de su comunidad sobre las brigadas de salud oral que adelanta el Comité de Cafeteros del Tolima.



Forma de limpiar los dientes y remover la placa

La rutina de limpieza varía según la edad, no olvidemos que se debe realizar después de las 3 veces al día.

Limpieza dental de un lactante: Se frota suavemente la parte frontal y trasera de los dientes con un pequeño trapo húmedo o paño de gasa. Usted puede llegar fácilmente a todos los lados de los dientes sosteniendo horizontalmente sobre sus faldas a su bebé, con sus pies apuntando lejos de usted. Aún antes de la aparición de los dientes, el limpiar las encías evita que los residuos de alimentos y las bacterias dañen los dientes que van a hacer erupción.

Infante: Por la época en que a su niño le empiezan a aparecer las muelas, alrededor del año y medio, él o ella pueden empezar a usar un pequeño cepillo dental de cerdas extra-suaves.

Uno de los padres debe ayudar a lavar los dientes del niño para asegurar una limpieza apropiada. Un cepillado suave de atrás hacia adelante es efectivo en la limpieza dental.

Pre-escolar: A la edad de 2 años, su

niño deberá ser capaz de manejar un cepillo dental pequeño de cerdas suaves -con usted supervisándolo y asisténdolo. En este momento, el objetivo principal es lograr que el niño se encuentre cómodo al sostener y mover el cepillo en su boca. También es bueno establecer una rutina de limpieza. Después que el niño se ha lavado los dientes es importante que uno de los padres revise si realmente han quedado limpios -particularmente antes acostarse.

Crema dental en pequeñas cantidades

Debido a que los niños pequeños tienden a tratar o inclusive comer la crema dental, use solamente una pequeña cantidad sobre el cepillo. Esto también protegerá a su niño de obtener más fluoruro del necesario.

Además del cepillado, la seda dental también ayuda a remover la placa. Y se recomienda su uso desde la edad de 3 años. Como en el cepillado, es importante que uno de los padres ayude con la seda dental a diario.

En el próximo número, hablaremos sobre las causas de la pérdida temprana de los dientes y el uso adecuado de la seda dental.

La Historia de Juan y Lana

En el mundo hay dos personajes muy colombianos que se han robado el corazón de la gente, son los embajadores permanentes de nuestro producto bandera y gracias a ellos, más de medio planeta conoce el café cien por ciento colombiano.

Estos fantásticos personajes que han recorrido durante 31 años los 5 continentes, tienen nombre propio; Juan Valdez y Lana.

Ellos se han convertido con el paso del tiempo en los mejores vendedores de café del mundo. En Estados Unidos, por ejemplo, son una completa garantía, ya que las personas de ese país con sólo observar el logotipo del café colombiano en un empaque, no dudan un momento en adquirir el producto.

Pero la historia de Juan y Lana es bien interesante, de hecho ellos fueron los precursores de las campañas publicitarias que realiza la Federación a nivel internacional.

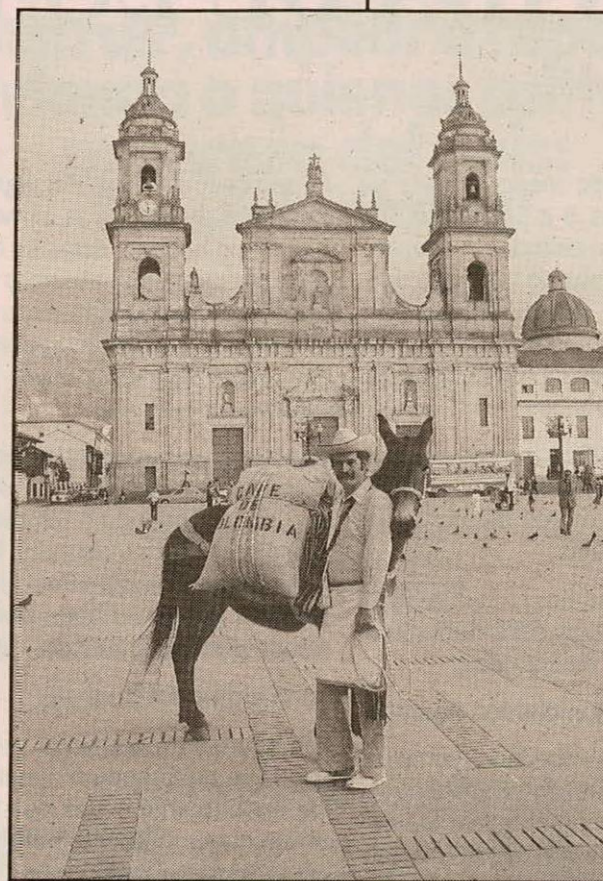
En 1959 los caficultores colombianos se encontraban en una difícil situación.

Los tostadores norteamericanos comenzaron a utilizar otros cafés para realizar sus mezclas, porque les resultaba más económico, aunque desmejorara la calidad de la bebida para el consumidor. Se requería entonces emprender una reconquista del mercado y para tal fin fueron creados Juan y su mula Lana.

El Juan extranjero

Resulta que en un principio el Caficultor Valdez no se llamaba Juan y tampoco era colombiano. Este personaje fue concebido por una agencia de publicidad neoyorquina llamada Doyle Dane Bernbach. La idea era la de mostrar a un campesino colombiano que se dedicaba al cultivo del grano.

Se le llamó Juan Valdez por la sencilla razón de que era fácil de pronunciar por los norteamericanos y como todo el proceso de creación se estaba realizando en los Estados Unidos, se contrató un ciudadano de ese país para que representara a Juan en los comerciales de televisión y en los avisos de prensa que en 1960 darían a conocer nuestro café.



Juan Valdez y su mula Lana son los mejores vendedores de café en el mundo.



I see a man and a mule in your future.



The richest coffee in the world.

Aviso empleado por la Federación para promocionar el café colombiano. La leyenda Traducida al Español dice: "Yo veo un hombre y una mula en su futuro".

El nombre del actor era José Duval, hijo de inmigrantes españoles radicados en Cuba. Duval, salió de la isla y se fue a los Estados Unidos a buscar fortuna y sin dar muchas vueltas la encontró con la ayuda de Juan Valdez.

100 % colombiano

José Duval representó a Juan durante 11 años, los cuales fueron todo un éxito. Luego, en 1971, el personaje fue "de pura cepa"; a partir de ese momento Carlos Sánchez, un paisa nacido en Fredonia, Antioquia, ha sido el Juan "criollo" y auténtico como el producto que vende.

En la vida real don Carlos es el gerente de un pequeño negocio de publicidad que tiene en la ciudad de Medellín. Pero como el señor Sánchez no podía estar en todos los lugares a la vez, en Europa don José Villarreal, boyacense de nacimiento, se terciaba todos los días el poncho y el carriel para dedicarse a la promoción del café colombiano en las ferias internacionales y en los supermercados de Dinamarca, Suecia, Noruega y Finlandia.

Sin embargo, en la única parte donde Juan Valdez no pudo hacer su aparición, fue en Alemania Occidental. Infortunadamente, hace varios años la Federa-

ción descubrió que una compañía alemana ya había registrado el nombre de "Juan Café" como su marca de fábrica, impidiendo así la utilización publicitaria de Juan Valdez en ese país.

Por qué Lana?

Pero si Juan es famoso, Lana la simpática mula, lo es mucho más. Con decirles que ella ha montado en avión, se ha bronceado en las playas de Cartagena y hasta se ha vestido de etiqueta para promover el café colombiano.

El extraño nombre con que fue bautizada la mulita, salió de la Agencia donde se estaban creando los personajes. Por aquel tiempo, en los Estados Unidos estaba muy de moda una actriz que se llamaba Lana Turner, alguien le pareció divertido llamar a la mula de la misma forma, en todo caso ambas eran unas superestrellas.

Hoy en día la Federación realiza campañas publicitarias en casi todos los países donde se consume nuestro café, algunos anuncios son bastante sofisticados, otros fantásticos, pero definitivamente la imagen de Juan Valdez y Lana se quedó en la mente de millones de consumidores que lo identifican con Café, Calidad y Colombia.

OIGA COMPADRE, NO SE DESCUIDE

PRECIOS DE LAS MEZCLAS DE FERTILIZANTES

Producto	Dosis/Ha Valor (\$)		Diferencia	
			\$	%
17-6-18-2	700	64.400	0	0.0
DAP+UREA+ KCL (1+2+2)	545	55.128	9.272	14.4
TPS+UREA+KCL (1+3+2.5)	565	59.130	5.270	8.2
UREA+KCL (4+3)	457	42.946	21.454	33.3
UREA	261	27.986	36.414	56.5

Opción	Aplicación		Valor Opción	Diferencia	
	Dosis/Ha	Valor		\$	%
1. Dos aplicaciones de 17-6-18-2	700	64.400	128.800	0	0
2. Una aplicación de 17-6-18-2	700	64.400			
Otra aplicación de UREA+KCL (4+3)	457	42.946	107.346	21.454	17
3. Una aplicación de DAP+UREA+KCL (1+2+2)	545	55.128			
Otra aplicación de UREA + KCL (4+3)	457	42.946	98.074	30.726	24
4. Dos aplicaciones de DAP + UREA + KCL (1+2+2)	545	55.128	110.256	18.544	14
5. Una aplicación de 17-6-18-2	700	64.400			
Otra aplicación de DAP + UREA+KCL(1+2+2)	545	55.128	119.528	9.272	7
6. Dos aplicaciones de UREA + KCL (4+3)	457	42.946	85.891	42.909	33
7. Dos aplicaciones de UREA	261	27.986	55.972	72.828	57

NOTICIAS DE LAS COOPERATIVAS

Por Orlando Páez

Todos a participar

Por esta época las cooperativas movilizan a los socios que están al día con sus obligaciones estatutarias y económicas, con el fin de convocarlos a la Asamblea General, que se debe efectuar durante los 3 primeros días del año, según mandato legal.

Primero las elecciones

Previamente a la Asamblea, se deben efectuar las elecciones para elegir los líderes y representantes de cada zona donde la cooperativa tiene influencia.

Estas elecciones se desarrollan durante el mes de febrero en todas las cooperativas y el objetivo principal es el de elegir la Asamblea Zonal, de la cual saldrán los nuevos delegados que asistirán a la Asamblea General en representación de sus respectivas comunidades.

Los integrantes de la Asamblea General escogen a los directores de la Cooperativa y de la misma forma toman las decisiones que la entidad debe adoptar durante el período.

Por eso amigo caficultor asociado, es vital su participación en las elecciones zonales. Atienda el llamado a su Asamblea Zonal respectiva.

Calendario de Asambleas

* La Cooperativa de **Caficultores del sur** llevará a cabo su Asamblea los días 3 y 4 de marzo, simultáneamente en sus respectivas zonas.

* **Cafitolima** efectuó sus reuniones zonales el pasado 17 de febrero y está invitando a sus delegados elegidos a la Asamblea General que se llevará a cabo el 4 y 5 de marzo.

* **Cafidolores**, los días 16 y 17 de febrero,

llevó a cabo su proceso electoral promoviendo su Asamblea para marzo.

* **Cafioriente** llevará a cabo sus asambleas zonales el 22 y 23 de febrero.

* **Cafinorte**, del 2 al 10 de marzo, efectuará sus asambleas zonales. Se solicita a los delegados de esta cooperativa estar pendientes de los días que vaya a fijar la cooperativa para tal elección.

* **Cafilbano** realizará su asamblea zonal los días 2 y 10 de marzo, para culminar el proceso el 22 del mismo mes con la Asamblea General.

Así mismo **Cactol**, hoy **Cooservir**, tiene

como fecha para su asamblea el próximo 9 de marzo.

Estas asambleas, además de ser un mandato legal que se debe cumplir durante los 3 primeros meses del año, constituyen el mecanismo de participación democrática de quienes son los dueños de la cooperativa. Durante este período los asociados ejercen su derecho de elegir y ser elegidos en lo que constituye la gestión de las cooperativas.

Amigo caficultor asociado, participe en su respectiva Asamblea Zonal!

DOCENTES DEL TOLIMA
LICENCIATURA EN BASICA PRIMARIA

Modalidad a Distancia. Disminución de carga académica y costos para maestros de Escuela Nueva.

MATRICULAS ABIERTAS HASTA FEBRERO DE 1991

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

CENTRO REGIONAL IBAGUE

Carrera 3a. No. 13-20 Ofic. 202 Tel. 631811 Ibagué

NO INGRESO A LA UNIVERSIDAD ?

Ingrese a COMPUCLUB y aproveche su tiempo aprendiendo a manejar microcomputadores...

- * 8 años de experiencia
- * Computador individual en aulas máximo 10 afiliados
- * Material didáctico incluido

- * Horarios de 7 a.m. a 10 p.m. (2 horas diarias)
- * 8 cursos por afiliación
- * 120 horas adicionales de práctica

... Tecnología. básica en su futura profesión
NUEVOS CURSOS DE "AUTOCAD" y "XENIX"

COMPUCLUB 
LIDERES EN CAPACITACION

Ibagué Centro Comercial La Quinta locales 218/19 Tel. 648488
Bogotá - México - Caracas - Cali

Pa' los pelaos

VERDE COMO EL TOLIMA VERDE

El verde es un color muy extraño porque representa muchas cosas diferentes.

Es el color del llano, del camuflaje, de los saltamontes y las ranas, de los monstruos y del hombre increíble.

Pero sobre todo el verde es el color de la vida, de la naturaleza, de la esperanza, de la abundancia; el color del planeta Venus y por lo tanto del amor.



Adivinanza verde
Adivina quién es él
que odia el azul
porque lo pone... verde!
(El amarillo)

Palabras verdes
Verde, verdea, verdete,
verdemontaña, verdeoscuro,
vereda.

¡ EN FEBRERO VOLVEMOS A LA ESCUELA !

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

Busquemos en esta sopa de letras todo aquello que encontramos al regresar nuevamente a estudiar.

¡Ah y encuentra el mensaje secreto con las letras que sobran

CAEN DEL CIELO



Del cielo caen
copos de plata,
rayos de luna,
luz escarlata,
cristales de agua,
vientos suaves,
nubes de plomo,
bandas de aves,
cae la noche,
la sombra crece,
nacen las estrellas.

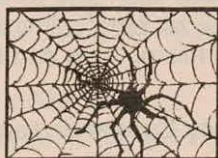
Cuando amanece
todos admiran,
maravillados,
flores posadas
sobre los prados.

VENGA LE CUENTO



POR UNA MORDIDA

En la naturaleza existen muchas clases de serpientes, unas son venenosas, otras no. Las venenosas poseen en la boca un diente hueco, parecido a una aguja con la que se aplican las inyecciones. A través del diente, introduce veneno en el cuerpo de la persona mordida, lo que puede provocar parálisis progresiva, movimientos convulsivos, lesiones graves o la muerte. Existe un suero antivenenoso, que aplicado oportunamente impide un desenlace fatal.



LA TELA DE LA ARAÑA

La araña es un animal que para cazar su alimento, usa una fina red la cual ella misma fabrica. La araña tiene unos pequeños agujeros situados debajo de su estómago, de donde sale un líquido viscoso que se endurece con el contacto con el aire, formando un fino hilo. Después la araña lo engancha a las ramas y teje una tela con la que atrapa a sus desprevenidas presas.

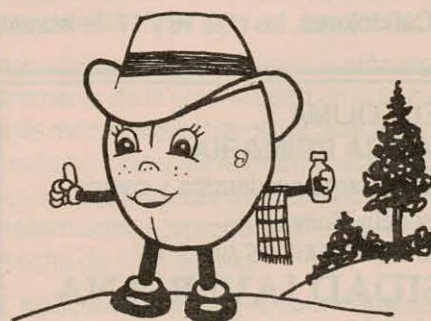
OIGA COMPADRE NO SE DESCUIDE
OIGA COMADRE NO SE LE OLVIDE

OJO A LA PLATICA

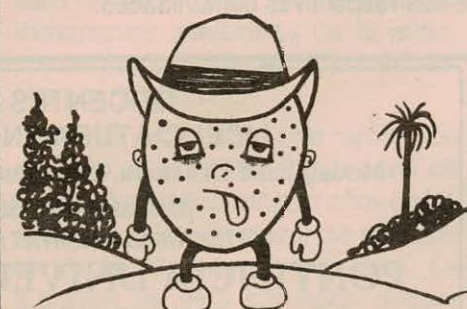


Tenemos necesidad de utilizar y aumentar los bienes de capital, que son factor importante en la producción.

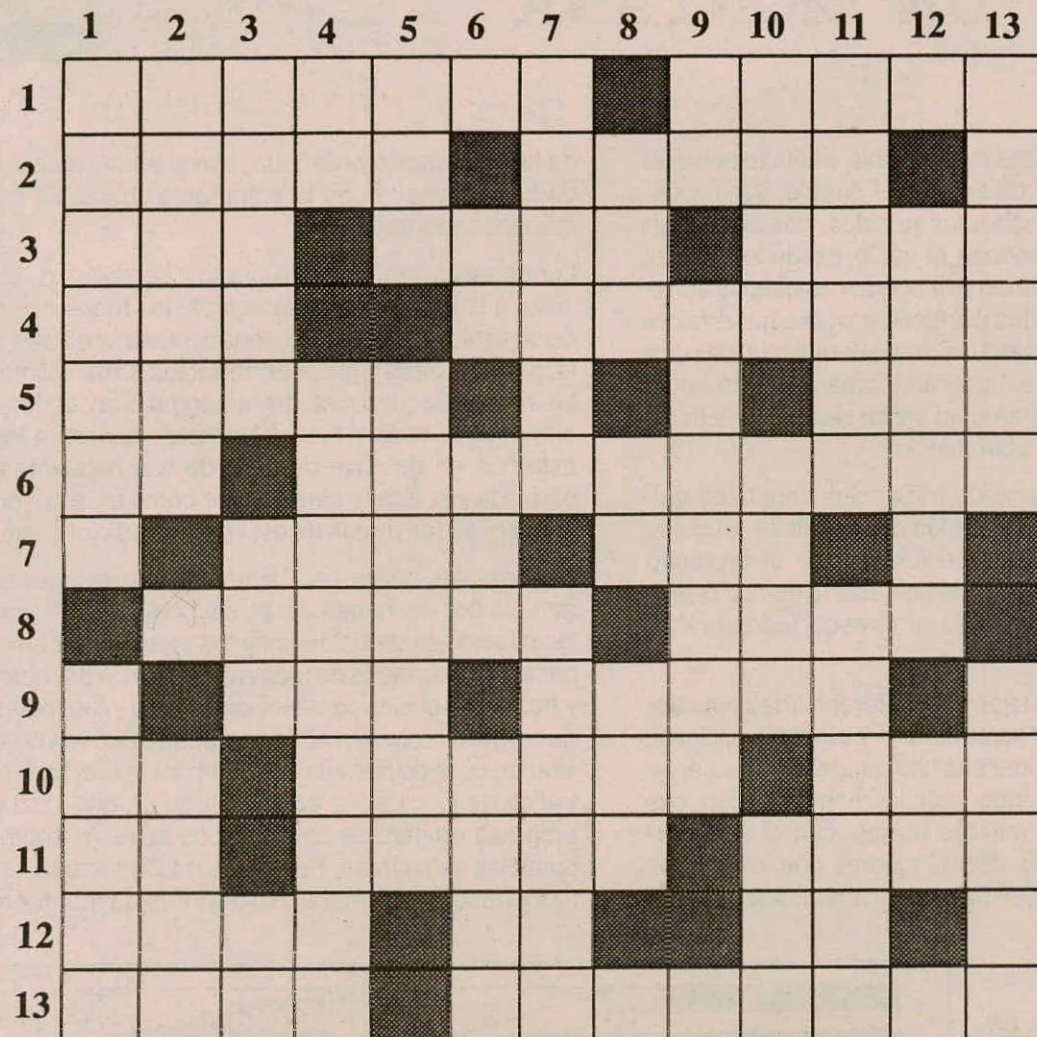
CAFECITO ECOLOGICO



DROGAS EN MANOS DE NIÑOS
ES COSA DE PRECAUCION ...



CUALQUIER DESCUIDO PUEDE
SER GRAN COMPLICACION !



Crucigrama

HORIZONTALES

1. Donde todos los niños deben ir. Animal que duerme mucho.
2. No le gusta a las suegras. Pedazo pequeño.
3. Existir. Inv. Aspirar. Amarrar.
4. Inv. Grito torero. Brillante.
5. Avestruz Americano. Inv. divinidad vikinga.
6. El mejor. Ciencia que estudia las razas.
7. Continente. Quise. Consonante.
8. Inv. invade con violencia. Allí hay un grupo SAT.
9. Instituto de Fomento Industrial. Número.
10. Repertorio duerme a los niños. Volcán del Salvador. Punta delgada.
11. Ernesto Cortés. Inv. hermano de Moisés. Tailandia.
12. La pone al calor. Voz militar. Juego infantil.
13. Inv. traje. Educadores.

VERTICALES

1. Instruir. Una fruta roja.
2. Viven pisando el suelo. Inv. erró.
3. Residuo de los panales de cera. Ana Núñez Ibáñez. Cobalto.
4. Ciudad antigua. Tocar mal el instrumento.
5. Inv. Presa. Uso.
6. Consonante. Pronombre Nacional. Inv. Amuleto.
7. Inv. Esconde. Amanece.
8. Inv. Monja. Gallo. Instituto Colombiano Agropecuario.
9. Lito. Acabó. Azufre.
10. Levantar la bandera. Inv. Engendra, Inv. Expectoración.
11. Inv. Rasca. Anotar.
12. Inv. Creída, vanidosa. Inv. Oro.
13. Inv. Atascan. Madres.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA ANTERIOR

Horizontales: Vacaciones. Si. Enero. Eólico. Rin. Trémulas. Adicción. Laso. Nazaret. A. Pan. Orates. Ordena. Asado. Asé. Us. Riscos. Sea. SAT. Alertar. Acato. Cirros. Nova. Rea. NN. Isos. Es. Oso. ALA. Salsa. Sor.

Verticales: Verano. Uganda. Anidará. Co. Cenizas. Savia. Ar. Cataratas. Co. Crédito. Tiosos. Asa. Torco. Case. Neón. Olores. ELM. Resana. Sa. Luis. Es. RRN. Clandestinos. Soasar. Cae. Sao. Sopó. Ra. Por.

HOROSCOPO

ARIES (Marzo 21 a Abril 19) Es mejor enfrentar los problemas de inmediato. Estudie varias soluciones. Su número de suerte el 3.

TAURO (Abril 20 a Mayo 20) Participe activamente en la vida familiar. Comparta con ellos. Número de suerte el 6.

GEMINIS (Mayo 21 a Junio 20) Organice sus cosas de manera que pueda tener todo bajo control. Número de suerte el 2.

CANCER (Junio 21 a Julio 22) Prepárese intelectualmente para lograr sus metas este año. Número de suerte el 16.

LEO (Julio 23 a Agosto 22) Pronto llegarán esos cambios esperados en su vida, tenga mucha paciencia. Número de suerte el 7.

VIRGO (Agosto 23 a Sept 22) No se deje llevar por falsas ilusiones, ponga los pies sobre la tierra. Número de suerte 5.

LIBRA (Sept. 23 a octubre 22) Tenga mucha confianza en sus capacidades, actúe sin temores. Número de suerte 22.

ESCORPION (Octubre 23 a Noviembre 21) Sea prudente en el momento de tomar decisiones. Número de suerte 34.

SAGITARIO (Nov 22 a Diciembre 21) Las actividades diferentes al trabajo le ayudan a recrearse. Número de suerte 28.

CAPRICORNIO (Dic. 22 a Enero 20) Organice bien su tiempo; no deje para mañana lo que puede hacer hoy. Su Número, el 12.

ACUARIO (Enero 21 a Febrero 19) Aleje de su mente los pensamientos negativos, disfrute la vida. Número de suerte 33.

PISCIS (Febrero 20 a Marzo 21) Piense dos veces antes de hacer cualquier tipo de comentarios. Número de suerte 19.

Ahora...

COMPRE A CREDITO EN



APROVECHE ESTE SERVICIO PARA SUS COMPRAS DE

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

SIN INTERESES Y CON PLAZO HASTA DE 60 DIAS...!

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

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

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

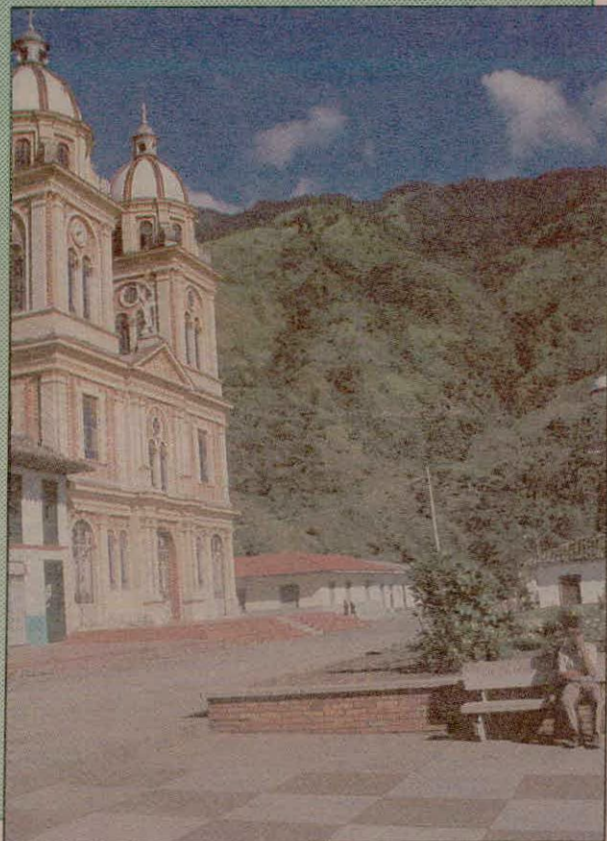
CORREOS DE COLOMBIA
llega seguro y a tiempo!
MAYOR INFORMACION TEL. 2419321 y 2419342



PAISAJES DEL TOLIMA

Por Héctor José Sarmiento

PERFUME DE MONTAÑA



Mientras cruzaba el interminable viaducto sobre el río Anaime, que da acceso al pueblo, volví a escuchar el relato sobre los suicidas, que ahogaban sus penas lanzándose al vacío desde lo alto del cañón; pero llegando a la plaza, mis ojos se llenaron de rojos, verdes y amarillos en la algarabía del mercado dominical. Una verdadera fiesta de color se vivía entre la exuberante amalgama de frutas y verduras, que parecían brotar de la misma tierra en una increíble abundancia.

El aire estaba lleno de fragancias vegetales que resultaban casi imposibles de identificar; el dulce aroma de las frutas se fundía con el profundo humor de las hierbas medicinales, a tiempo que la brisa traía en ráfagas de aire fresco, todo el sabor de las montañas.

Siempre tuve a Cajamarca referenciada como tierra fértilísima, de gente amable y clima excepcional; pero venir a conocer sus habitantes, su paisaje, ha sido un reencuentro con la montaña, con sus muchachitos de mejillas rojizas, con el azul profundo de su cielo, con el ajedrez que juegan los cultivos de ladera en ladera, con el vaporoso blanco

Fotografía
Sergio Suescún

de la leche recién ordeñada, con el agua cristalina de los arroyos y con la entrañable tibieza de las mañanas montaÑeras.

Lunes en la mañana. 18 grados de soledad. La visita a la iglesia resulta obligada; los tonos ocres de su estilo arquitectónico renacentista, me traen a la memoria otros lugares entrañables de mi Tolima. La mirada inquisidora del arcángel San Gabriel empotrado sobre el friso del templo, advierte a los extraños en defensa de la fé de sus habitantes, pero a la vez acoge tiernamente como muestra de la hospitalidad propia de esta gente tradicionalista.

Recorrer las calles de Cajamarca es rescatar el aprecio por las raíces del pueblo colombiano, por los caserones de balcones y los tejados de barro, por los artesonados de madera y los pisos de roble, y hasta por el ajeteo de los camperos y las mulas de carga. Parece increíble que pueda conservarse intacta, cuando por ella cruza incontenible, todo el tráfico de Occidente, con su carga de novedad y progreso empacada en las nubes azules de combustibles asfixiantes. Pero ahí está Cajamarca, altiva y fresca, envuelta en su perfume de montaña.

- Buen desarrollo?
- Buena floración?
- Excelente producción?



En cualquier etapa del desarrollo vegetativo de su cultivo y bajo cualquier condición.

... Aplique **NUTRIFOLIAR** completo

... Y a cosechar en **GRANDE!**

COLINAGRO S.A.

"Revitaliza la Agricultura"



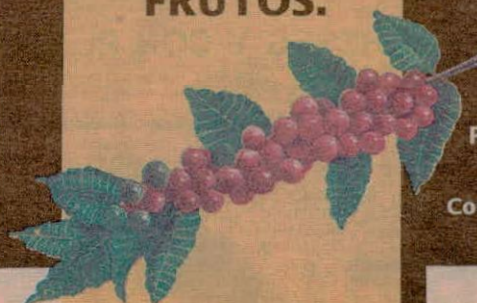
Para que sus construcciones duren y duren...
hágalas con madera inmunizada

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

UN SEGURO
ES UNA
SEMILLA
QUE DA
LOS MEJORES
FRUTOS.



Agrícola de Seguros

Protegemos el capital más valioso:
su vida y sus bienes.

Compañía Agrícola de Seguros de Vida S.A.
Compañía Agrícola de Seguros S.A.