



TOLIMACAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Si el maestro es activo, justo, solidario y comprometido; los niños, la comunidad y los padres de familia, serán el reflejo de su acción.

AÑO 2 NUMERO 21

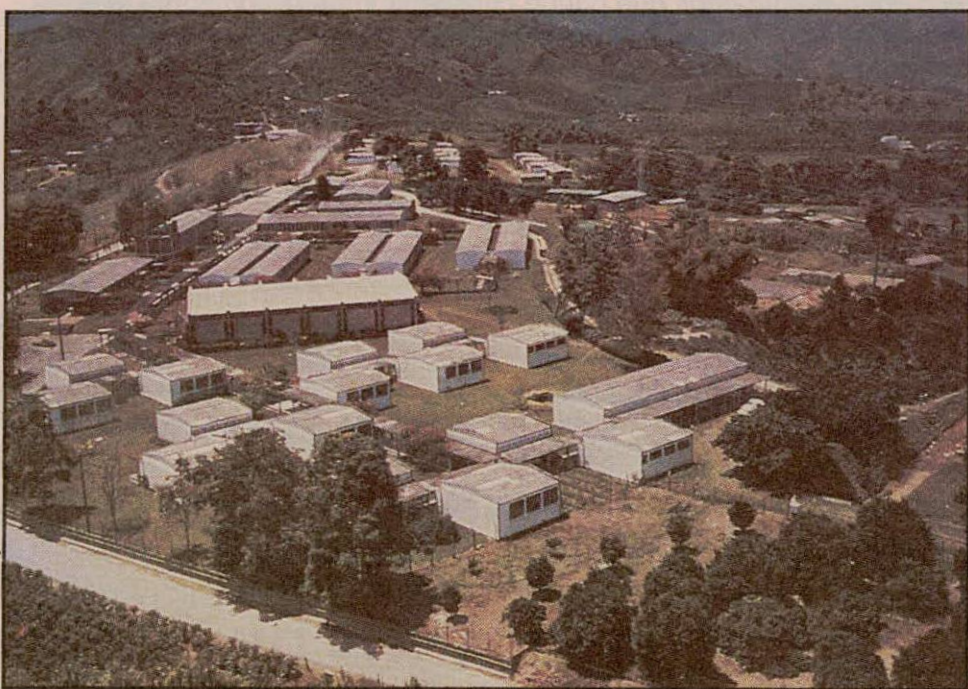
10.000 EJEMPLARES

PUBLICACION MENSUAL LICENCIA MINGOBIERNO No. 4651

AGOSTO DE 1990

FUNDACION MANUEL MEJIA

25 AÑOS CON COLOMBIA



Panorámica de la Fundación Manuel Mejía en Chinchina, Caldas.

La Fundación Manuel Mejía cumplió sus primeros 25 años de vida y los celebró el pasado mes de junio, en sus instalaciones localizadas en la vereda Naranjal, en el municipio de Chinchiná, Caldas.

A la ceremonia asistió Jorge Cárdenas Gutiérrez, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros y directivos de los Comités Departamentales de Cafeteros.

Tras la huella de mister Coffee

El exministro Otto Morales Benítez, realizó una exposición sobre "la personalidad de don Manuel Mejía", líder caldense quien fuera durante 20 años gerente de la Federación Nacional de Cafeteros.

Morales Benítez se refirió a este personaje que tantas veces viajó por el mundo en representación de un país ansioso porque el principal de sus productos se conociera.

Mister Coffee, como muchos llamaban a don Manuel, no se tenía por nada del mundo.

Desde su primer viaje a Nueva York los resultados fueron positivos. Solicitó un crédito a un banco por la suma de 300 mil dólares para compras de café. Las garantías?, preguntó el banquero. "Mi firma - respondió don Manuel- es lo único que puedo darle". "Mientras usted esté al frente de la Federación, me satisface", fue la respuesta.

(vea más información página 3)

EN ESTA EDICION

Conozcamos la Federación	2	Prohaciendo	8
Líderes de Venadillo	4	Profesor Yarumo	9
Viva Nuestra Escuela	5	SEPARATA TECNICA	
La guanábana	6	Deficiencias minerales en el cafeto	

FONDO NACIONAL DEL CAFE

RESERVAS PARA DOS AÑOS

Durante el presente año cafetero, el Fondo Nacional del Café (FNC) se descapitalizó en 500 millones de dólares que equivalen a 250 mil millones de pesos.

Según el gerente de la Federación, Jorge Cárdenas Gutiérrez, al finalizar el año cafetero anterior, en septiembre de 1989, los recursos del Fondo sumaban 1.800 millones de dólares y ahora cerrarán en 1.300 millones. Lo anterior se produjo a raíz de la desacumulación de inventarios de café por las mayores exportaciones.

Recursos para dos años

Sin embargo el gerente de la Federación aseguró que el Fondo aún tiene recursos para intervenir en el mercado en los dos próxi-

mos años. La baja en los ahorros del Fondo se presentó por la caída de los precios de un promedio de 1.40 a 0.88 centavos de dólar por libra.

Por ahora el pacto sigue "congelado" y solo hasta el 17 de septiembre se reanudarán las conversaciones cuando se reúna el consejo de la Organización Internacional del Café (OIC) en Londres durante 2 semanas.

De otra parte la cosecha del presente año cafetero valdrá 620 mil millones de pesos, frente a 450 mil millones del año anterior. El mayor valor se presenta por el reajuste en el precio interno y porque la producción fue de 13.2 millones de sacos, frente a una meta de 12.7 millones.

EN MARCHA DESCENTRALIZACION ADMINISTRATIVA DEL TOLIMA



El Gobernador del Departamento y el Director de Planeación, exponen el nuevo plan de descentralización.

Con el fin de descongestionar la administración pública y lograr un mayor acercamiento hacia las comunidades rurales, la Gobernación del Tolima pondrá en marcha próximamente el programa de subregionalización y reestructuración administrativa.

Dicho plan comprende la creación de 7 regiones administrativas en las que se agruparán los 46 municipios del Tolima. En cada una de ellas existirá una sede del Gobierno Departamental, con un delegado nombrado por el gober-

nador y funcionarios de cada una de las Secretarías.

Las 7 subregiones son las siguientes:

Subregión	Sede
San Lorenzo	Guayabal
Los Nevados	Líbano
Combeima	Ibagué
Yuma	Espinal
Pacandé	Purificación
Calarma	Chaparral
Sumapaz	Melgar

TOLIMA CAFETERO No 21 AGOSTO DE 1990

Consejo Editorial :	Roberto Bonnet Salazar Fernando Vásquez Serna	Jorge García Orjuela
Comité Asesor :	Pedro León González Guillermo Fernández Marco Tulio Laserna Luis Eduardo Carvajal Nury Cala	Hernando Arbeláez Orlando Paez Hernando Bocanegra Yezid Naranjo José Jenner Acevedo
Director :	Jorge Humberto Jiménez	
Redacción :	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 - Bogotá D.E.	

DEMOCRACIA Y PAZ

El 7 de agosto comenzó para el país un nuevo período presidencial. Muchas son las expectativas de los colombianos y es enorme la responsabilidad que asume el nuevo mandatario, doctor César Gaviria.

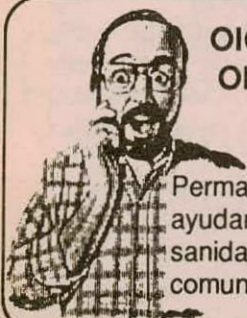
El proceso democrático de la elección presidencial se vio sacudido frontalmente por el clima de violencia que tan dolorosamente sacrificó también a tres candidatos presidenciales. A pesar de ello y para suerte del país, tenemos un Presidente electo por el voto popular, hecho que ratifica la tradición y voluntad democrática de los colombianos.

Recuperar la paz es sin duda el clamor generalizado y la necesidad más sentida. Sin ese cimiento tambalea la estructura de una sociedad que pueda generar progreso y bienestar para las familias, para las empresas y para las Instituciones.

Construir la paz, sin embargo, no es sólo tarea del gobernante. A la par que se den los acuerdos y bases entre sectores políticos y grupos de poder para la convivencia pacífica, deberá también construirse por parte de cada ciudadano, la paz cotidiana de su hogar, de su empresa y de su vereda. De esa paz cotidiana sólo es responsable cada uno de nosotros.

La tarea del gobierno necesita hoy más que nunca la atmósfera del diálogo y de la voluntad constructiva. Necesita también que encarnen nuevamente en todos los corazones los valores de la dignidad humana, de la conservación de la vida, del trabajo honesto, del bien común, de la solidaridad, de la Justicia y el respeto a la Ley.

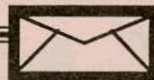
El sentimiento frente al nuevo gobierno no puede ser otro que el deseo vivo de que coseche aciertos para que Colombia sea la Patria amable y progresista que todos queremos.



**OIGA COMPADRE NO SE DESCUIDE
OIGA COMADRE NO SE LE OLVIDE**

QUE LOS INSECTOS NO GANEN

Permanentemente debemos controlar los insectos y ayudar a que también otros combatan las plagas. La sanidad vegetal debe ser tarea personal y de acción comunitaria.



BUZON CAFETERO

ARTISTA INVITADO



José Gabriel Peña nos escribió desde la vereda Llanogalindo, de la localidad la Arada, municipio de Alpujarra. Su deseo es estudiar dibujo artístico y por esta razón nos envía una muestra de su obra.

A don José le contamos que puede conseguir información sobre el tema, escribiendo a la Universidad Antonio Nariño de Ibagué; Calle 14A Número 2-56, Ibagué.

Allí dictan estos cursos a distancia para mayor comodidad de los interesados.

Crucigramas a la carta

Nos motiva mucho recibir cartas en las que nuestros lectores expresan su deseo de colaborar con este periódico.

Con este fin, nos escribió don **José Federico Peña**, Jefe de la División Técnico-Pedagógica de la Secretaría de Educación. Su deseo es colaborar con el crucigrama ya que como él mismo nos dice "es una de las secciones del periódico de más predilección del público lector".

Agradecemos la carta de don José y le confirmamos que sus colaboraciones serán tenidas en cuenta.

TREINTA AÑOS DE
FRUCTIFERA LABOR

Dr. Germán Valenzuela Samper

Más que una despedida, fue un gran homenaje de agradecimiento el que se le brindó el pasado mes de junio al Dr. Germán Valenzuela, Sub-Gerente General Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros, con motivo de su retiro, luego de treinta años de ardua labor en beneficio del caficultor colombiano.

En las palabras pronunciadas por Marco Tulio Laserna, director de la División Técnica del Comité de Cafeteros del Tolima, se pone de manifiesto la gestión y los atributos personales de este infatigable trabajador del café. "Así fue, como durante su gestión vimos nacer el Servicio de Extensión y la Fundación Manuel Mejía, dependencias especializadas en educación, juventud, mejoramiento familiar, diversificación, reestructuración del Centro Nacional

de Investigaciones del Café y tecnificación de la caficultura", señaló el Dr. Laserna. TOLIMA CAFETERO expresa igualmente su reconocimiento al Dr. Valenzuela por cada una de las acciones emprendidas, en favor del desarrollo de la caficultura colombiana.

CONOZCAMOS NUESTRA FEDERACION

(PRIMERA PARTE)

EL FRUTO QUE PUSO A BAILAR A LAS CABRAS

Por: TOLIMA CAFETERO

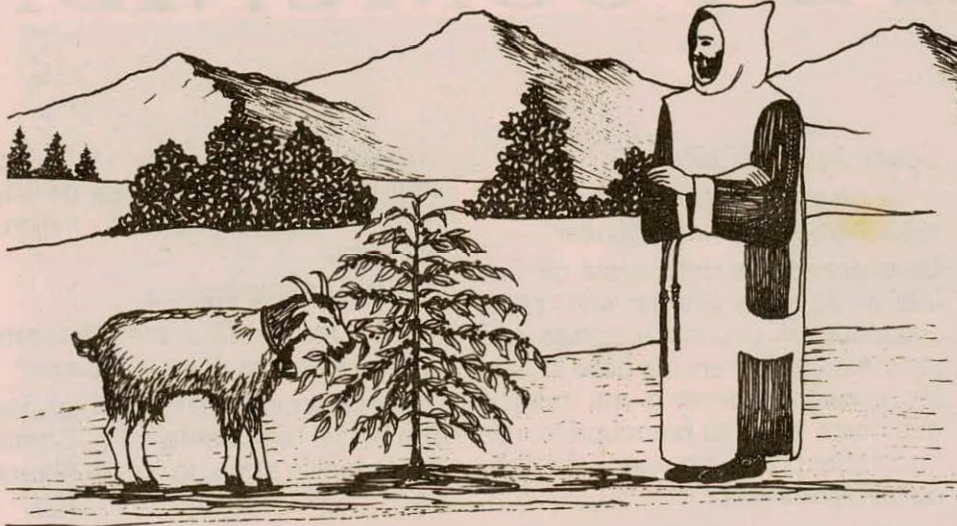
Es una organización que hace progresar al país...Promociona el desarrollo integral del caficultor...Es el verdadero modelo de participación democrática... Es la imagen de Colombia ante el mundo. Todo esto y mucho más podemos decir de nuestra Federación.

Los cafeteros nos sentimos muy orgullosos de pertenecer a un gremio conformado por gente trabajadora, honesta y amigable, que con su labor ha permitido que hoy recojamos los frutos para nuestro bienestar y progreso.

Les cuento todo esto porque cuando hablo sobre la Federación y los caficultores, me pego una emocionada y no hay quien me gane. Por eso a partir de esta edición estará con ustedes contándoles la historia de La Federación de Cafeteros y todo lo que representa para nosotros los caficultores.

Historia del café

Voy a comenzar primero por contarles la historia del café,



aprovechando el magnífico relato de don José Chalarca, viejo amigo mío.

"Se cuenta que un joven pastor de nombre Kaldi que acostumbraba llevar su rebaño de cabras a las faldas de una montaña de la remota Abisinia, allá en la parte nororiental del Continente Africano, comprobó una tarde que las cabras se comportaban de una manera extraña, corriendo y dando saltos como locas. A la mañana siguiente se propuso vigilarlas con más cuidado para tratar de averiguar cuál era la causa de

esa conducta rara. Kaldi pensaba que lo que ponía a sus animales fuera de sí podría ser la picadura de un insecto o que tal vez se estuviera apoderando de su rebaño algún espíritu maligno. Pero no. Después de paciente observación comprobó que sus animales se agitaban luego de comer los cogollos de unos arbustos que producían frutos rojos.

La noticia llega al convento

Satisfecho corrió a dar cuenta de su descubrimiento a unos monjes que tenían su convento en las cercanías del campo de pastoreo.

Movido por la curiosidad después de escuchar el relato del pastor, el monje superior, tomó algunos frutos y hojas y los llevó a la cocina del convento para cocinarlos y probar lo que salía. Una vez cocidos los frutos y las hojas, el monje probó la bebida: la encontró de tan mal sabor que arrojó a la hoguera lo que quedaba en el recipiente.

Nace la bebida

Los granos empezaron a quemarse y a medida que se consumían despedían un aroma agradableísimo que sugirió al monje la iniciativa de preparar la bebida utilizando los granos tostados.

El ensayo dio resultado; el brebaje aunque amargo, tenía un sabor agradable y producía, después de beberlo, un efecto tonificante.

Este suceso que les cuento acaeció hace más de mil años y de esa época a nuestros días, el café ha recorrido un largo trayecto.

Próxima entrega: El café llega a Colombia

25 AÑOS CON COLOMBIA

La idea de constituir la Fundación se cristalizó en 1961 cuando en Bogotá, los gerentes generales de la Federación Nacional de Cafeteros, el Banco Cafetero, la Flota Mercante Grancolombiana y la Compañía Agrícola de Seguros, aprobaron los estatutos que la regirían.

La Fundación es una entidad educativa del gremio cafetero y al cumplir sus bodas de plata, ha capacitado más de 65 mil agricultores colombianos.

Allí se prepara a los cafeteros para que desarrollen al máximo todas sus habilidades y las pongan en práctica en sus tierras.

Uno de los objetivos de la Fundación es que los alumnos vean la producción agropecuaria con criterio empresarial, para que la tierra no sea sólo un medio de subsistencia, si no que además produzca sus ganancias.



Los estudiantes se capacitan para su futuro

Quiénes van al Centro?

Todo caficultor o caficultora colombiana mayor de 18 años puede venir al Centro a realizar el curso de su interés.

Para ello se requiere ser seleccionado por el Servicio de Extensión de la Federación Nacional de Cafeteros.

Una vez escogido, el caficultor recibe gratuitamente a través de una beca: educación, alimentación, alojamiento, lavado de ropa, servicio médico, de transporte, ayudas didácticas y seguro de accidentes.

Desde aquí reiteramos nuestras felicitaciones ya que muchos de nuestros caficultores tolimeses se han capacitado en ella y por consiguiente se han convertido en multiplicadores de esos conocimientos, cuyo fin es el mejoramiento de la vida rural colombiana.

Comité Municipal de Venadillo

EXPERIENCIA AL SERVICIO DE LA COMUNIDAD



César Julio Beltrán

César Julio Beltrán

"Hoy en día hay muy buena tecnología para ayudar al caficultor"

Es el presidente del Comité de Cafeteros de Venadillo, lleva 27 años vinculado al Gremio y desde entonces está convencido de la importancia de pertenecer a una entidad que como ésta, se preocupa continuamente por el bienestar del caficultor colombiano.

Para él lo más importante es motivar a los jóvenes para que cultiven café.

Luis Guillermo Pineda

"La vinculación de los jóvenes al campo es importante para el futuro de la caficultura"

Es miembro del Comité desde hace 6 años y para él las obras principales que se hicieron fueron la carretera, el acueducto comunitario y la escuela mixta.

Don Luis Guillermo se encuentra satisfecho con las obras y agradece la colaboración prestada por toda la comunidad. Piensa que a los jóvenes hay que irlos vinculando al campo desde pequeños y así mismo hay que inculcarles el amor por el café.

Luis Enrique Cuesta

"La fórmula es trabajar técnicamente, prestando atención a los técnicos"

Representa a las veredas el Palmar y Betulia, como él mismo lo asegura "mi destino es ser caficultor". En los 10 años que lleva como miembro del Comité, ha visto progresos muy importantes para Venadillo.

El con su experiencia recomienda trabajar técnicamente para tener buenas cosechas, "en este aspecto, el cultivo de café ha variado mucho de ayer a hoy.

Alvaro Guzmán

"Ser caficultor por tradición ha sido toda la vida mi profesión"

Don Alvaro forma parte del Comité de Venadillo pero representa al vecino municipio de Alvarado.

En la actualidad es el vicepresidente y cuenta que el motivo principal que lo impulsó a participar en este Comité, fue la necesidad que tenía Alvarado de poseer sus propios líderes cafeteros.

Su consejo es impulsar la tecnificación ya que este factor es de vital importancia para sacar más y mejores cosechas.

Angel Antonio García

"Desde muy joven la comunidad me motivó a participar en el Comité"

Como su compañero Alvaro Guzmán, don Angel representa en el Comité de Venadillo al municipio de Alvarado.

Viene en nombre de las veredas La Vallecita, Monte Grande, La Tigrera, Piedras Blancas, Laguneta y La Calma.

Don Angel trabaja su finca en compañía de su señora que es como su mano derecha.

Gonzalo Murcia

"Conmigo trabajan mis hijos y desde pequeños aprendieron a cultivar café"

Nació en San Rafael y su inquietud siempre ha sido la de motivar a la gente para que cultiven con toda la técnica con el fin de procurar una mejor producción.

Aconseja realizar con cuidado las fumigaciones y seguir al pie de la letra las indicaciones de los prácticos.

José Triana

"En el Comité siempre estamos atentos a las necesidades de la comunidad"

Don José es de Venadillo y lleva 8 años como miembro del Comité Municipal.

Aunque son muchas las obras terminadas, piensa que todavía hay que trabajar mucho para concluir los acueductos y la electrificación que son servicios indispensables para el desarrollo de las comunidades.

Joaquín Ramiro Enciso

"Aprovechemos cada consejo para sacar calidad"

Es del municipio de Santa Isabel y toda su vida la ha dedicado a la caficultura.

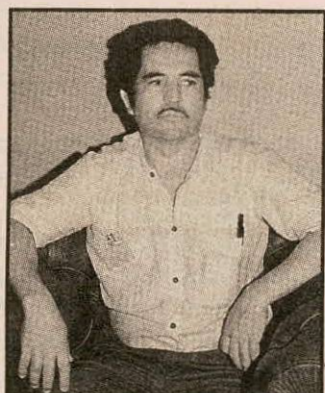
Propone que se le preste mucha atención a la Variedad Colombia ya que este café de ahora en adelante será el que va a dar mejores resultados, "eso sí, tecnificando porque de lo contrario disminuye la producción.



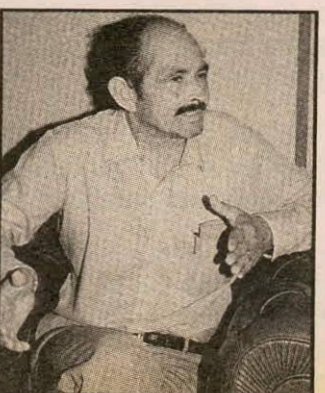
Angel Antonio García



Gonzalo Murcia



José Triana



Joaquín Enciso



Luis Guillermo Pineda



Luis Enrique Cuesta



Alvaro Guzmán

VIVA NUESTRA ESCUELA VIVA NUESTRA ESCUELA VIVA NUESTRA ESCUELA VIVA NUESTRA ESCUELA VIVA NUESTRA ESCUELA

EL MAESTRO: UN CONVOCADOR COMUNITARIO

El grupo coordinador del programa VIVA NUESTRA ESCUELA estuvo visitando la Escuela Providencia, en la vereda El Limón del Municipio de Chaparral.

Allí nos recibió la maestra, Nohora Rodríguez, directora de la escuela con quien dialogamos en relación con su labor educativa y la importancia de la escuela en la comunidad.

Nohora, cuál ha sido su experiencia como maestra rural ?

Yo llevo 27 años de trabajo en el sector rural y he tenido muchas experiencias. Por ejemplo, yo no soy maestra de las cuatro paredes sino soy una maestra que me gusta trabajar con la Junta de Acción Comunal, con los padres de familia, convocar a reuniones para resolver los problemas de la comunidad.

La satisfacción más grande que tengo es que he podido educar niños y niñas que han aportado al municipio y al departamento.

"Yo no soy maestra de cuatro paredes, si no que soy una maestra que me gusta trabajar con la comunidad".

Qué importancia y apreciación tiene usted de su trabajo como maestra ?

Yo creo que la forma de tratar al niño influye mucho en el aprendizaje. Si a los niños los tratamos con amor, ellos van a sentir deseos de aprender y el maestro logrará un liderazgo que se conserva con amor. Muchas veces, el niño llega a la escuela llorando, decaído, aburrido, entonces hay que dialogar, acercarse a él para saber qué le pasa, y colaborarle para que pueda dar un mejor rendimiento.

Con comprensión, buenos métodos de enseñanza y buen material podemos lograr que el niño aprenda y que nosotros los maestros logremos mejores resultados. También creo



Nohora Rodríguez trabaja con la Junta de Acción Comunal y con los padres de familia para resolver los problemas de la comunidad.

que el niño progresa más cuando el maestro tiene buenas relaciones con la comunidad y los padres de familia. Por lo tanto si padres y maestros están de acuerdo en lo que debe ser la educación del niño, lograríamos que lo impartido en la

escuela no se destruya en la casa y viceversa.

Cuáles cree ud. son las razones para que los niños no regresen a la escuela?

Algunas veces la falla está en no-

sotros los maestros, otras en la comunidad y en las entidades que no favorecen al campesino para que haya educación en la zona rural.

En nosotros los maestros porque no damos un rendimiento para que el niño se sienta satisfecho de lo que está aprendiendo. No somos, ni nos sentimos maestros de vocación, simplemente estamos allí por un sueldo y eso influye en la educación que reciben los niños.

Se necesita el aporte de la comunidad para que en la escuela se adelanten brigadas de salud (porque los padres no tienen como pagar el médico), esto contribuye a que los niños se sientan motivados de ir a la escuela y también para que tengan un mejor rendimiento académico.

Se necesita el aporte y apoyo de las entidades que den facilidades de créditos y servicios a los campesinos (padres de familia), de esta manera se van a sentir estimulados por trabajar y su bienestar influirá en la educación que reciben los niños.

"El maestro no debe tener divisiones políticas, religiosas o de clase; debe ser un convocador comunitario".

EL TREN EN MARCHA

*Los alcaldes del Suroriente del departamento del Tolima: Icononzo, Melgar y Villarrica, ya están informados del programa Viva Nuestra Escuela y manifestaron su apoyo y colaboración a los maestros y a las comunidades rurales interesadas por mejorar la calidad de la educación que reciben los niños y por el buen funcionamiento de la escuela.

*El pasado 10 de julio tuvo lugar una reunión con la cúpula de la Secretaría de Educación del Departamento para coordinar acciones en beneficio de la escuela rural.

La Secretaría de Educación recibió con beneplácito el programa Viva Nuestra Escuela que coincide con otros grandes esfuerzos que viene

desarrollando el sector oficial para la universalización de la primaria y el impulso a la Escuela Nueva.

*A través de las emisoras radiales empieza a escucharse el mensaje del Programa. Son una invitación para que todos colaboremos con la escuela.

*Se han realizado varias reuniones con maestros de la zona sur del departamento para dar a conocer el programa. En estas reuniones se ha entregado a cada director de escuela un afiche para ser elaborado con los padres de familia y los niños, con el propósito de buscar acciones que comprometan a la comunidad rural a mejorar su escuela y a apoyar al actividad educativa del maestro.

Cómo puede contribuir el maestro en el desarrollo de una comunidad?

Nosotros debemos actuar como maestros, es decir aportar nuestros conocimientos y voluntad para propiciar el desarrollo de la comunidad.

El maestro no tiene que poseer divisiones políticas, religiosas o de clase; debe ser un convocador comunitario, debe convertir la escuela en un lugar a donde llegan las entidades y personas a prestar un servicio que beneficia a toda la comunidad.

Lo más seguro, si nos ponemos de acuerdo; maestros, padres de familia y entidades para apoyar la educación rural haremos de nuestros niños unos grandes hombres para el mañana.

SAQUELE JUGO A LA GUANABANA

Para la tecnificación de este tipo de cultivo existen créditos por valor de \$560.000 por hectárea, además el Programa de Desarrollo estableció un subsidio que hace más atractiva la inversión.

Por: Hernando Arbeláez

En esta edición haremos énfasis en el cultivo de la guanábana, principalmente para aquellas zonas marginales cafeteras bajas, que reúnen condiciones agroecológicas favorables para este renglón.

La guanábana se tecnifica

Se cree que la guanábana es originaria de América Central y durante mucho tiempo ha sido producida por árboles silvestres y de solar, con bajos rendimientos y frutos de mala calidad por falta de manejo adecuado. No obstante, en los últimos años se inició un proceso de instalación de cultivos comerciales con un buen grado de tecnificación, llegándose a tener en el país 300 Has de este tipo y unas 600 Has. tradicionales.

De las 300 Hectáreas existentes en Colombia de cultivos comerciales, en el Tolima existen 80 tecnificadas.

En la conquista de mercados internacionales

La demanda nacional de guanábana es aproximadamente de 6.500 toneladas, de las cuales gran parte provienen de Venezuela y Ecuador, puesto que la producción actual del país no es suficiente para abastecer el mercado que presenta un notable aumento.

Igualmente existe la perspectiva de conquistar mercados internacionales que vienen demandando la fruta en forma de pulpa, siendo considerada una de las más exquisitas.

Según estudios del Programa de Desarrollo de la Federación de Cafeteros, para el año 2.000 se espera que el país tenga una demanda de más de 10.000 toneladas.

Metas del Sexto Plan Quinquenal

Para el Sexto Plan Quinquenal de

Diversificación se contempla la siembra de 2.700 hectáreas de guanábana durante los años 1990-1994, de las cuales corresponden 600 Has. al Tolima.

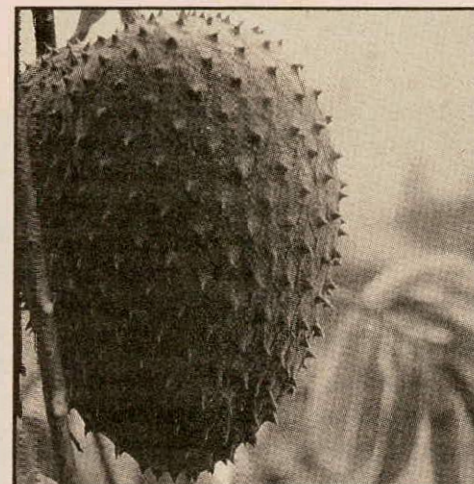
Fomento en el departamento

El fomento de la guanábana en el Tolima se hará en las zonas que reúnen condiciones para este cultivo como son los municipios de Melgar, Icononzo, Cunday, parte de Alpujarra y Dolores.

Así mismo en el norte, en las zonas bajas del Líbano, Lérída, Falan y Mariquita.

Costos de instalación y rentabilidad del cultivo

Instalar una hectárea de guanábana está en el orden de los \$ 800.000 durante los dos primeros años. La producción se inicia a partir del tercer año y se estabiliza en 12 tonela-



das / Has a partir del séptimo año.

La utilidad por hectárea está en el orden de \$1.400.000 al sexto año con una rentabilidad del 89 por ciento sin tener en cuenta el valor de la tierra y 53 por ciento teniendo en cuenta el valor de la misma.

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.

PROHACIENDO :

NUESTRO COMPROMISO ES CON EL AGRO

Don Dagoberto Blandón "se lanzó al agua". En su finca construyó 3 lagos con muros de concreto para la cría de Cachama y mojarra plateada. Hoy en día don Dagoberto y su familia producen y consumen pescado como alternativa alimenticia.

Don José Roselín Ramírez vive en la vereda Piedras Negras en el municipio de Mariquita, allí tiene sembradas dos hectáreas de aguacate que según vecinos y conocidos cada día producen más.

Los anteriores tan solo son dos ejemplos de los servicios que reciben de **Prohaciendo** los caficultores del departamento. Su principal objetivo es implementar planes y programas, encaminados hacia la búsqueda del desarrollo de un importante renglón en la economía Colombiana, el agropecuario.

Prohaciendo es la empresa. La transferencia de tecnología, los estudios socio económicos, la capacitación, la educación y la Comunicación, son algunas de sus actividades.

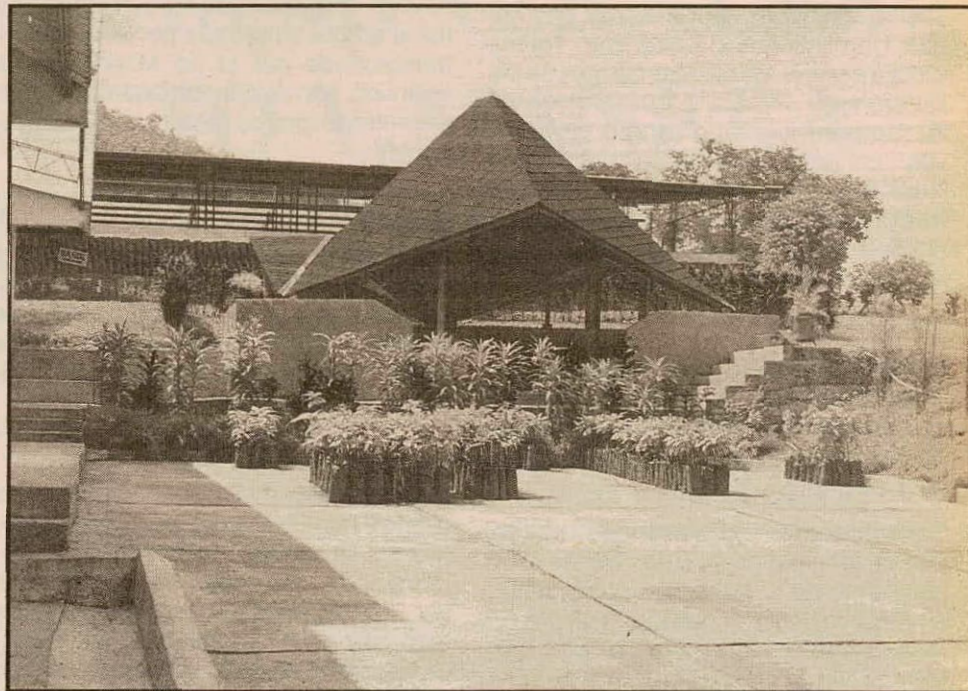
La entidad está conformada por 10 miembros que son: el Comité de Cafeteros del Tolima, las seis coopera-

tivas del departamento, Cencotol, Corporación Forestal del Tolima Y Frigoibagué.

Granjas demostrativas

Estos centros de investigación, adaptación y demostración de nuevas tecnologías agropecuarias, tienen como objetivo entregar a los agricultores recomendaciones para el aumento de la producción y la conservación de los recursos naturales.

Prohaciendo es una empresa que promueve el desarrollo del sector agropecuario del Tolima.



Granja La Primavera donde se tienen viveros de aguacate, cítricos y guanábana entre otros

De estas granjas hay cinco.

0 En la vereda La Martinica, en el municipio de Ibagué, se encuentra la primera de ellas que es La Primavera. Allí se tienen viveros de aguacate, cítricos y guanábana, además de los huertos demostrativos.

0 En La Cabaña, localizada en la vereda del mismo nombre en el municipio de Mariquita, se fomenta la producción de frutales y caucho, además de estudiar el cultivo de caña para mejorar la calidad de la panela.

0 En Chaparral funciona El Limón, allí las especialidades son la producción de stumps de caucho y de una semilla híbrida de cacao destinada al fomento.

0 El Horizonte, en la vereda Comejenes municipio de Cunday, tiene como finalidad buscar el mejoramiento del cultivo de banano, bocadillo y plátano. Además hay sembrados demostrativos de caucho, guanábana y cacao.

0 Finalmente en El Inciensial, en el municipio del Libano, se implementa un proyecto cuyo objetivo es el desarrollo integrado de un modelo lechero para su réplica.

Conservación de recursos

De otro lado se lleva a cabo en este momento un programa de fomento y conservación de los recursos naturales, con base en el manejo de las

microcuencas afectadas por los procesos erosivos y contaminantes.

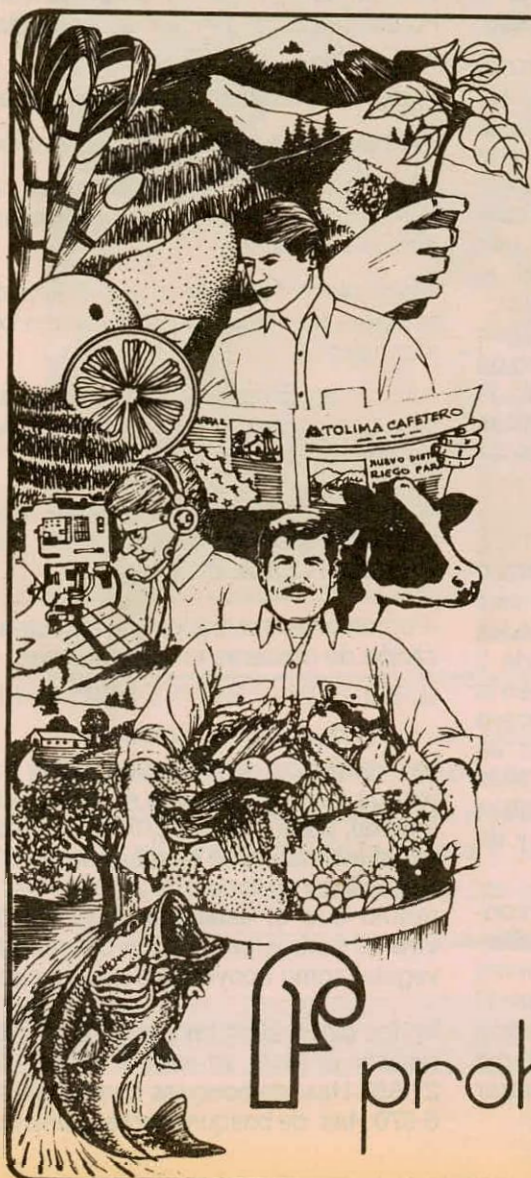
En el área piscícola las acciones están orientadas a desarrollar la piscicultura rural, tanto a nivel individual, comunal o industrial.

En **Prohaciendo** también funciona la unidad de Educación y Comunicaciones.

En educación están en marcha; el Programa Desescolarizado para Jóvenes rurales y Viva Nuestra Escuela. En cuanto a comunicaciones se refiere, la unidad realiza el periódico TOLIMA CAFETERO y produce videos sobre diferentes temas del sector agroindustrial.

Para Lograr la ejecución adecuada y efectiva de los programas y proyectos, **Prohaciendo** tiene suscritos convenios de financiación y cofinanciación con el Comité de Cafeteros del Tolima, El Fondo DRI, el PNR, el Incora y el PNUD.

En prohaciendo el agricultor cuenta con la asesoría técnica para la realización de programas agrícolas, pecuarios, forestales y pesqueros. Además puede adquirir material vegetativo a precios de fomento.



MULTIPLIQUE SU COSECHA Y SUS GANANCIAS!

Le ofrecemos material vegetativo mejorado a precios de fomento:

Aguacate	\$700	plántula
Caucho	150	stump
Pithaya	800	kg.
Cítrico	700	plántula
Cacao	11	semilla
Guanábana	500	plántula
Caña	11.000	ton.sem.

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

Desarrollo y Transferencia Tecnológica para el Tolima

prohaciendo.

CUENCA DEL ALTO MAGDALENA

ACCIONES PARA RECUPERARLA

Por: Hernando Arbeláez

En el pasado mes de junio los Comités Departamentales de Cafeteros de Caldas, Cundinamarca, Santander, Tolima y Huila a través de representantes de las Divisiones Técnicas y los gerentes de las Corporaciones Forestales respectivas conjuntamente con Planeación Nacional y Directivos de la Federación Nacional de Cafeteros, se reunieron para analizar y concertar la reforestación de la Cuenca Alta del Río Magdalena.

Dando vida al país

El Río Magdalena se encuentra distribuido a lo largo de 1.550 kilómetros de longitud, desde el Páramo de las Papas hasta Barranquilla y su cuenca tiene un área de 257.000 Kms².

Se estima que en los primeros 800 kilómetros de longitud de su curso reside el 80 por ciento de la población colombiana, se desarrolla cerca del 85 por ciento de la industria ganadera y en el valle que forma el río se encuentran bastas zonas aptas para la agricultura.

Lo estamos acabando

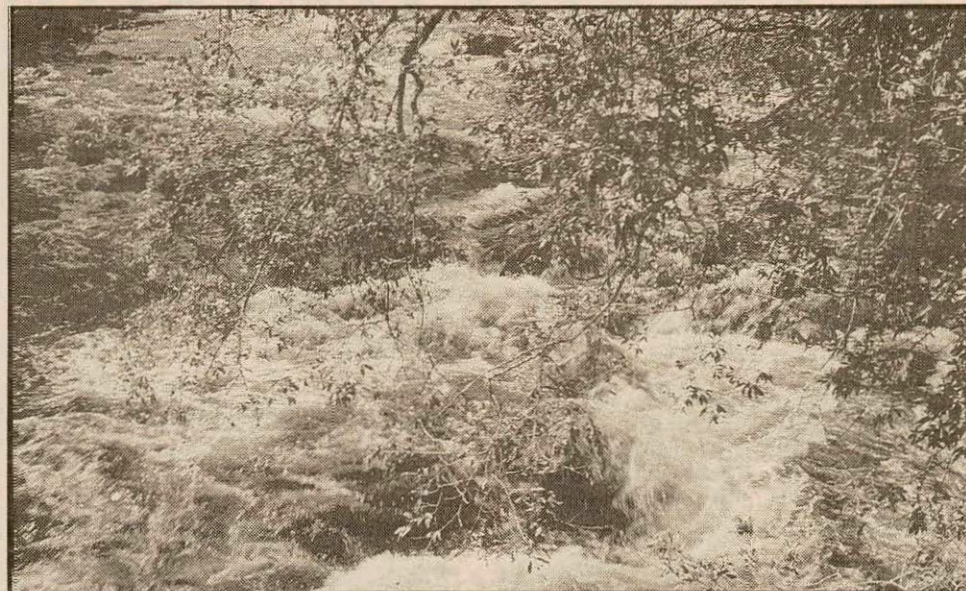
Estudios adelantados por el Himat y la

Federación de Cafeteros para la zona Andina, aseveran que las cantidades de tierra arable arrastrada por la erosión y transportada por el río Magdalena al Atlántico, son de aproximadamente 100 millones de metros cúbicos de sedimentos año.

La Cuenca Alta del Río que tiene una extensión de 56.189 Km² abarca la totalidad de los departamentos de Huila y Tolima y parte del Cauca y Cundinamarca. Allí se muestra una tasa promedio de erosión de 327 Tons/Has/año y una pérdida de suelo de más de 1.837 millones de Tons/año.

Causas de la erosión

Los causantes de esta situación son los cultivos no controlados en la zona montañosa, la quema de bosques, la deforestación, los riegos no tecnificados, las ganaderías extensivas, estos fenómenos han deteriorado las condiciones naturales de la cuenca, disminuyendo la capacidad de infiltración y ocasionando el aumento del índice de escorrentía, fomentándose así la erosión, el arrastre de la capa vegetal y los



Dentro del plan de reforestación se tiene contemplada la siembra de bosques protecciónistas y comerciales.

sedimentos en proporciones considerables.

Estrategias para salvar la cuenca

Ante esta situación, el Plan de Acción Forestal para Colombia (PAFC), constituye un paso importante del Gobierno Nacional para fomentar la recuperación y la conservación de los recursos naturales renovables y del medio ambiente en esta cuenca y en otras áreas del país.

El PAFC plantea como estrategia de desarrollo un conjunto de proyectos y acciones orientadas a corregir el desbalance en uso de los suelos y reducir la presión sobre los bosques protectores-productores en áreas críticas de vocación forestal que se hallen sobre uso agropecuario o erosionadas, con el propósito de establecer cuencas hidrográficas, recuperar suelos y eliminar otros desequilibrios ambientales así como de brindar a la población en ellas asentada la posibilidad de desarrollar prácticas productivas basadas en actividades de tipo forestal y agroforestal.

Acciones de la Federación

La Federación Nacional de Cafeteros a través de los Comités Departamentales y Municipales, desarrolla sus actividades en áreas de influencia en cerca de 6 millones de hectáreas, localizadas en la Región Andina del país. Esta zona posee 1 millón de hectáreas sembradas en café, en las cuales la entidad asiste a los cultivadores a través de sus programas de educación, orientación técnica y de apoyo en el área social.

Dado que la producción cafetera se concentra en la zona media de las cordilleras de altas pendientes principalmente entre los 1.200 y 1.800 metros sobre el nivel del mar, demanda la conservación de suelos y del agua, tanto en esta franja como en las partes altas, para garantizar la disponibilidad y calidad de agua.

Para incentivar la conservación de los recursos naturales renovables entre el gremio cafetero, así como el de promover la creación de nuevas industrias que generen empleo e ingresos diferentes del café, la Federación Nacional de Cafeteros, mediante el PAFC y a través de convenios interinstitucionales (Corporaciones Autónomas Regionales-DRI, PNR, Incora) y de las Corporaciones Forestales incrementará las siguientes acciones:

- Programa de conservación de suelos.
- Campañas de educación y divulgación.
- Manejo integral de microcuencas cafeteras que surten de agua a los acueductos veredales.
- Fomento y estímulo a la siembra de bosques comerciales y protectores/comerciales.
- Utilización de especies maderables nativas que puedan ser plantadas en asociación con cultivos de café y de cacao.
- Implementación de otros sistemas agroforestales (cultivos de café, maíz, lulo asociados con árboles).

-Fomento del mercadeo y la industrialización de maderas en plantaciones.

Bosques protectores y productivos

La experiencia de la Federación de Cafeteros es muy conocida en el aspecto forestal, pues desde 1970 en adelante ya ha estimulado la siembra de 38.600 hectáreas y el manejo de 20.000 Has, lo mismo que el establecimiento de 13 viveros para la producción de material vegetal como apoyo a los programas.

En los cinco años en que se pretende realizar el plan, se espera establecer 21.555 Has. de bosques comerciales y 6.670 Has. de bosques protecciónistas.

EN

1990

**APUNTELE
A LAS 3!**

Dé en el blanco, capitalice y gane en servicios

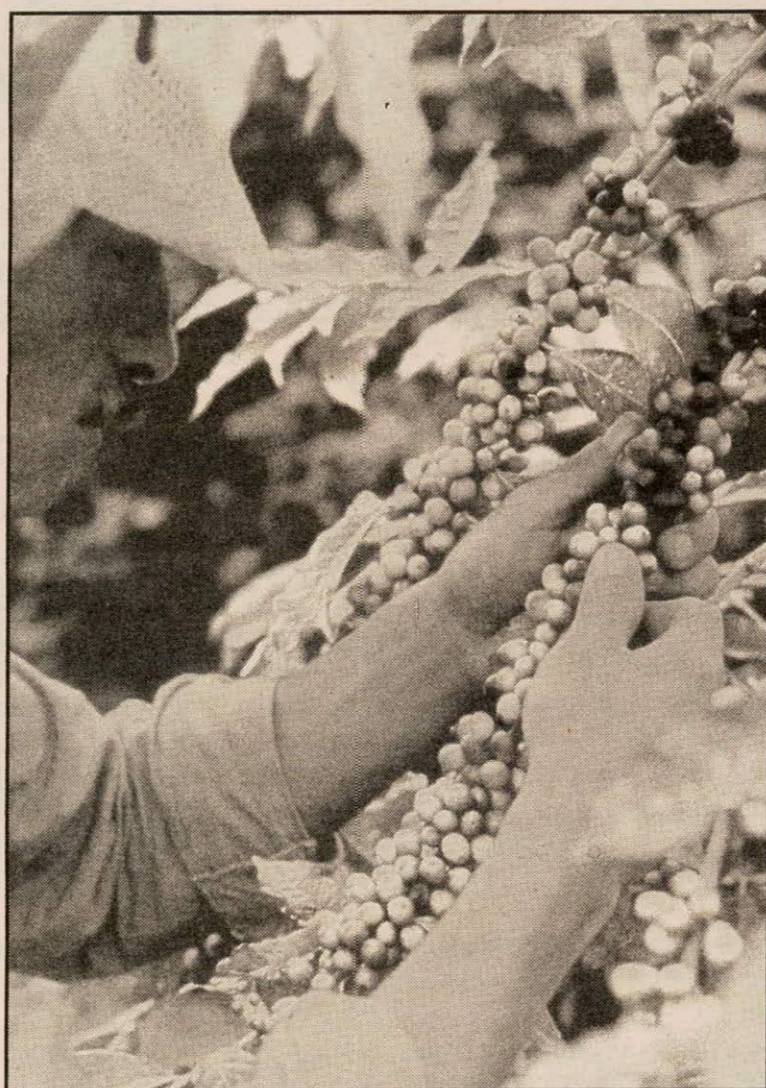
- 1 **Pesa buena**
- 2 **Precios justos**
- 3 **Pago oportuno**

cafinorte

donde su aporte vale más que el efectivo.

**TOLIMA
CAFETERO**

DEFICIENCIAS MINERALES EN EL CAFETO Y MANERA DE CORREGIRLAS



Con el cafeto sucede lo mismo que con el cuerpo humano. Ambos necesitan el alimento para poder crecer y desarrollarse. Sin embargo, en algunas ocasiones la alimentación no es la correcta o simplemente no tiene los componentes necesarios para lograr un efectivo y buen desarrollo.

Cuando esto sucede, lo más seguro es que se presenten deficiencias en el hombre como debilidad, anemia, reumatismo, etc y en la mata de café los síntomas son manchas en las hojas y deformación de las mismas.

Cuando se presentan los anteriores problemas, es muy posible que los suelos donde se encuentran sembradas las plantas no poseen la cantidad necesaria de nutrientes. Y es en ese momento cuando hay que fertilizar los cultivos.

Cuando alguno de los nutrientes que necesita la planta, escasea en el suelo, se presentan variaciones en el color o en el desarrollo de las hojas. Estas variaciones son características de la falta de determinado nutriente y se llaman síntomas visibles de desnutrición.

Con el fin de orientar a los agricultores en los problemas de nutrición del cafeto, se describen a continuación, los síntomas que muestra la hoja de café en los casos más frecuentes de deficiencia de minerales. Se dan también indicaciones para corregir estos problemas.

Cuando la deficiencia sea muy grave o cuando tenga dudas sobre los síntomas que presentan las plantas, consulte a los técnicos de la Federación de Cafeteros.

En todos los casos de deficiencias de minerales, el técnico determinará la clase de fertilizante, la cantidad y la forma de aplicación, de acuerdo con la gravedad o intensidad de la deficiencia, edad del cultivo, época del año y estado general de la plantación.

Muchos de los nutrientes de las plantas se encuentran en el suelo en cantidades variables. Con frecuencia, esas cantidades no son suficientes para la alimentación de la planta y por eso hay necesidad de fertilizar los cultivos

Colecciónela !

FALTA DE NITROGENO



La deficiencia de Nitrógeno se presenta primero en la hojas viejas.

Síntomas

- El amarillamiento es parejo en toda la hoja
- El amarillamiento comienza en la base de la rama y se va extendiendo hacia la punta de ella.
- Se caen las hojas viejas de la rama.
- Las hojas de la punta conservan un poco su color verde.
- Los frutos se vuelven amarillos, crecen poco y se caen con facilidad.

Manera de corregir la falta de Nitrógeno

Aplique un fertilizante con alto con-

tenido de Nitrógeno, como cualquiera de los siguientes:

Urea: Aplique Urea disuelta en agua, en una concentración del uno por ciento (10 gramos por litro); utilice una bomba de espalda, y aplique la solución sobre las ramas del cafeto.

La Urea también se puede aplicar al suelo, esparcida al pie de la planta, teniendo cuidado de que no quede en contacto con el tronco, en cantidad de 40 a 80 gramos por árbol.

Sulfato de Amonio: Aplique de 100 a 200 gramos de Sulfato de Amonio por árbol. Usted puede utilizar cualquier fertilizante. Lo importante es que aplique de 25 a 50 gr de Nitrógeno por árbol.

FALTA DE FOSFORO

La deficiencia de Fósforo se presenta generalmente en las hojas viejas.

Síntomas

- Las hojas de los cafetos presentan manchas amarillas en las cuales hay coloraciones rojas.
- Las manchas son de diferentes tamaños, y pueden cubrir casi toda la hoja.
- En casos severos, se produce una caída total de las hojas de las ramas que tienen frutos en maduración.

Manera de corregir la falta de Fósforo

-Aplique 60 gramos de Superfosfato doble o 120 gramos de Superfosfato Simple por árbol.

-Cuando el suelo tiene un pH inferior a 5.6, se puede aplicar Calfos a la dosis de 100 gramos por árbol.

En general se puede corregir la falta de Fósforo, aplicando 25 gramos de Fósforo (P_2O_5) por árbol, sea cual fuere el fertilizante utilizado.



FALTA DE POTASIO

La deficiencia de Potasio solo se manifiesta en los bordes y en las puntas de las hojas.

Síntomas

- Al principio aparece un amarillamiento que luego se vuelve de color pardo rojizo.
- Cuando la deficiencia es grave, se mueren las partes de las hojas donde había manchas.

Manera de corregir la falta de Potasio

-Para corregir la deficiencia de Potasio, aplique Sulfato de Potasio, de 100 a 150 gramos por árbol.

-También puede aplicar Cloruro de Potasio en la cantidad de 80 a 160 gramos por árbol.



FALTA DE MAGNESIO



Los síntomas de deficiencia de Magnesio se presentan en las hojas viejas.

Síntomas

- En las hojas viejas se presentan manchas amarillentas entre cada dos nervaduras.
- Las nervaduras principales siempre conservan el color verde.
- El amarillamiento empieza en la base de la rama y se va extendiendo hacia la punta.
- En las ramas que tienen frutos en maduración se caen las hojas más viejas.

Manera de corregir la falta de Magnesio

-Disminuya la cantidad de Potasio que aplica en sus cafetales.

-Aplique de 25 a 50 gramos de Magnesio por árbol. Para esto utilice uno de los siguientes fertilizantes:

Carbonato de Magnesio: aplique de 80 a 160 gramos por árbol.

Oxido de Magnesio: aplique de 40 a 80 gramos por árbol.

Sulfato de magnesio. Aplique de 120 a 150 gramos por árbol.

Con la aplicación de Oxido de Magnesio o de Sulfato de Magnesio, las plantas tienen Magnesio disponible por bastante tiempo.

En los suelos pobres en materia orgánica, cuando no se tiene respuesta a las aplicaciones de magnesio, puede dar resultado la aplicación de Nitrógeno en las cantidades ya indicadas.

FALTA DE HIERRO

La deficiencia de hierro se presenta siempre en las hojas nuevas.

Síntomas

-Las hojas toman un color verde pálido, menos las nervaduras que conservan el color verde normal.

-Aunque el color verde pálido es más pronunciado en las hojas nuevas, en general la planta presenta una coloración verde poco intensa.

Manera de corregir la falta de Hierro

Actualmente no hay productos eficientes y económicos para corregir la falta de hierro en los cafetos.

Se aconseja mantener unas condiciones óptimas de drenaje de los suelos y tratar de que el pH no se salga de los límites entre 4.6 y 5.6.



FALTA DE BORO



La deficiencia de Boro se presenta generalmente en épocas muy secas.

Síntomas

-Las hojas viejas presentan un amarillamiento que se inicia en la punta y avanza hasta la mitad, o un poco más. Se forma un tejido corchoso sobre las nervaduras.

-Las hojas se deforman y pueden aparecer torcidas, arrugadas o con bordes irregulares.

-Aparecen puntos de color café en las hojas tiernas.

-La yema terminal de las ramas muere. Esto hace que la planta produzca nuevos brotes y que aparezcan ramas en forma de abanico.

Manera de corregir la falta de Boro

-Para corregir la deficiencia de Boro, se aplican de 10 a 25 gramos de Borax por árbol.

-Nunca debe repetirse la aplicación de Borax antes de seis meses.

FALTA DE ZINC

Síntomas

En suelos muy erosionados, o con pH inferior a 4.7 puede presentarse esta deficiencia.

-Las hojas crecen poco y en forma alargada.

-Los bordes se encrespan.

-Los entrenudos son cortos.

-Generalmente, los síntomas de la deficiencia son más visibles en la punta de las ramas.

-En los chupones de soca, las hojas presentan una forma acanalada con bordes amarillos.

Para corregir esta deficiencia procure mantener el pH del suelo por encima de 4.7.



FALTA DE MANGANESO



Síntomas

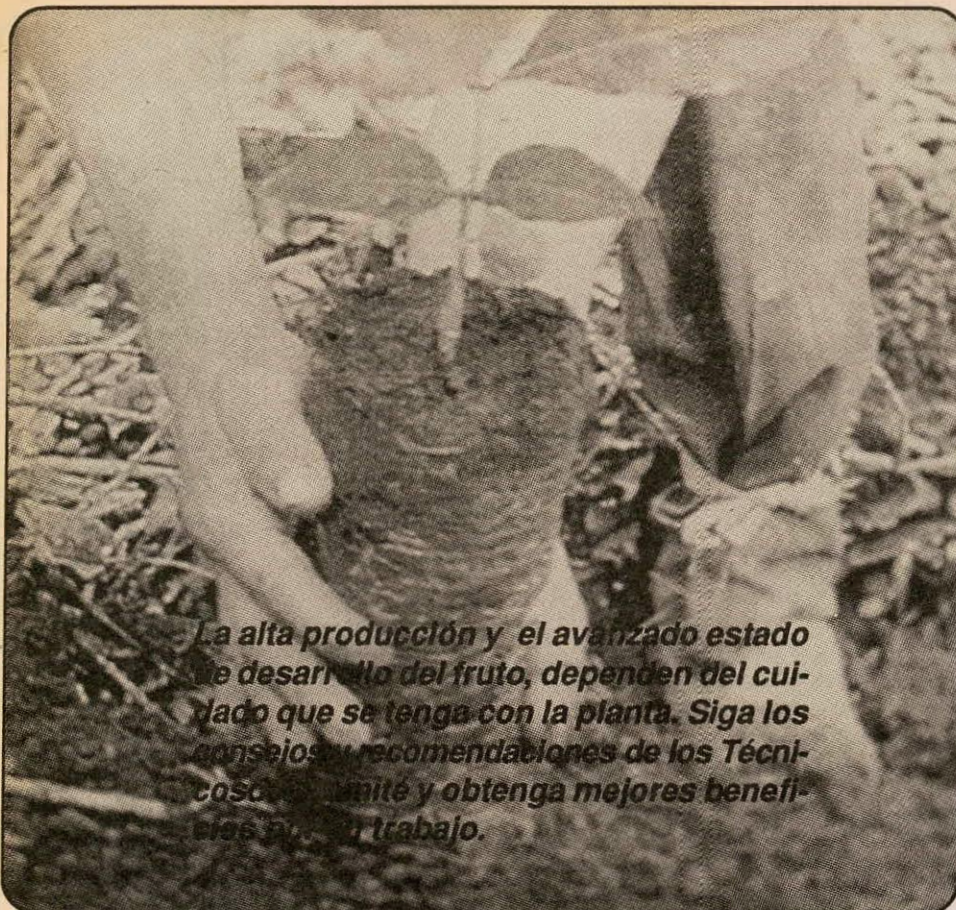
-Se presenta un amarillamiento total de las hojas.

-El amarillamiento se presenta siempre en la punta de las ramas.

Para corregir esta deficiencia, procure

rebajar el pH del suelo, si este es superior a 5.6.

Existe poca información sobre la manera de corregir esta deficiencia. Encaso de presentarse estos síntomas, consulte a los técnicos de la Federación de Cafeteros.



La alta producción y el avanzado estado de desarrollo del fruto, dependen del cuidado que se tenga con la planta. Siga los consejos y recomendaciones de los Técnicos y obtenga mejores beneficios por su trabajo.

FUENTE: El material de esta SEPARATA TECNICA fue tomado del Folleto del Centro Nacional de Investigaciones de Café: "Deficiencias minerales en el café y manera de corregirlas", de Germán Valencia.

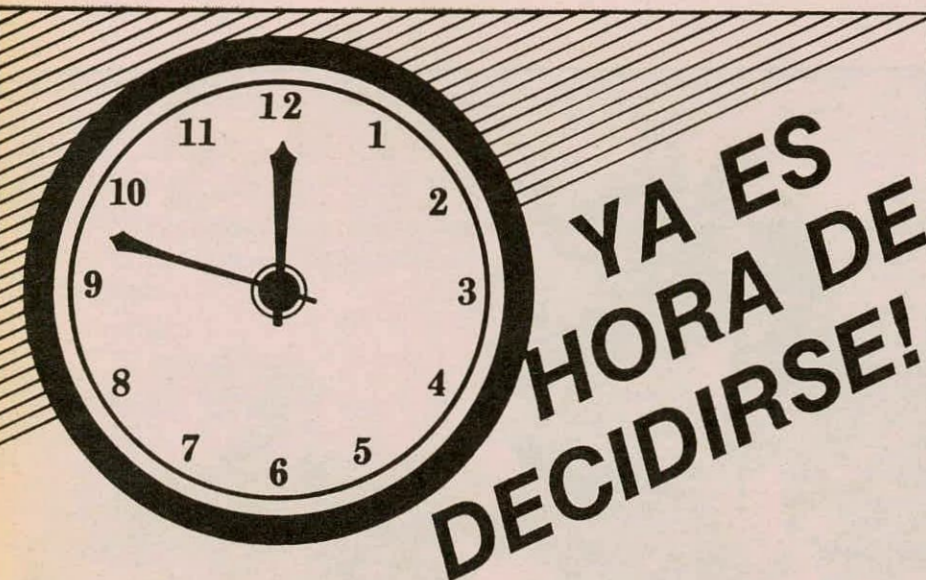
RAZONES DE PESO!

Para seguir confiando en la Calidad TULUNI.

Nuestro amigo campesino, 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.

El tiene sus razones, nosotros tenemos las nuestras. Mire no más!

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



VINCULESE COMO SOCIO YA!

... Y disfrute de estos servicios:

- Compra de café
- Provisión agrícola
- Fertilizantes
- Consumo
- Crédito con seguro
- Médico
- Odontólogo
- Laboratorio clínico
- Droguería humana y veterinaria
- Seguro de vida

CAFIDOLORES

La cooperativa del suroriente.!

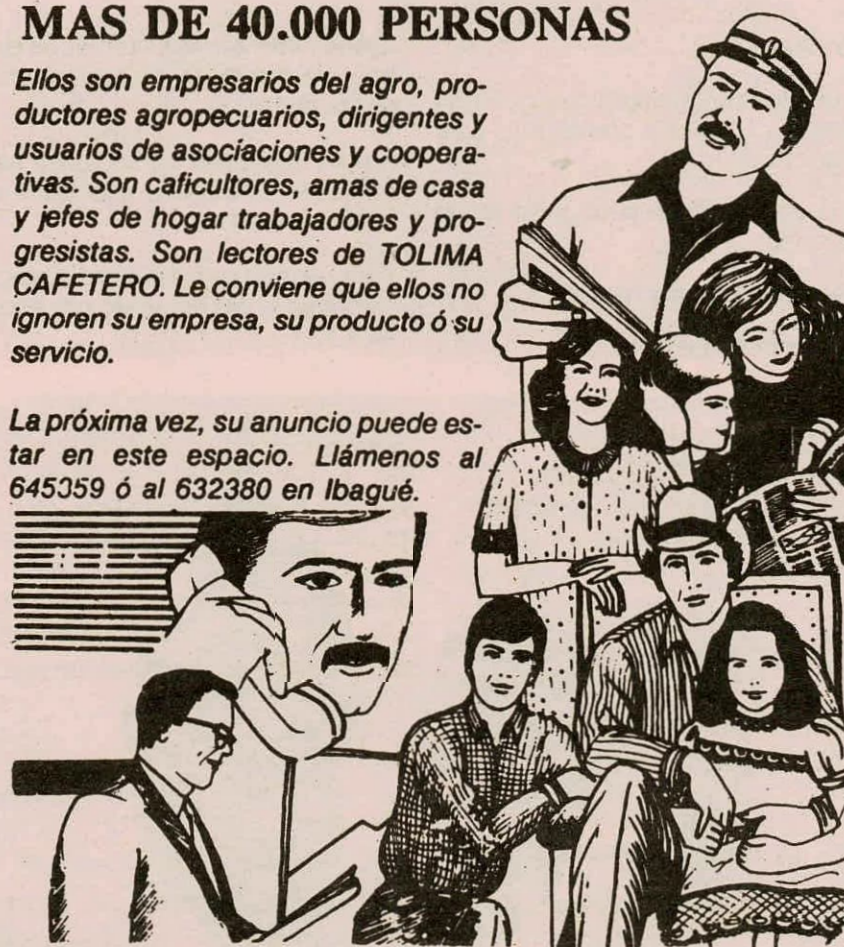


La cooperación suma esfuerzos y multiplica resultados.

ESTE ANUNCIO PUEDEN VERLO MAS DE 40.000 PERSONAS

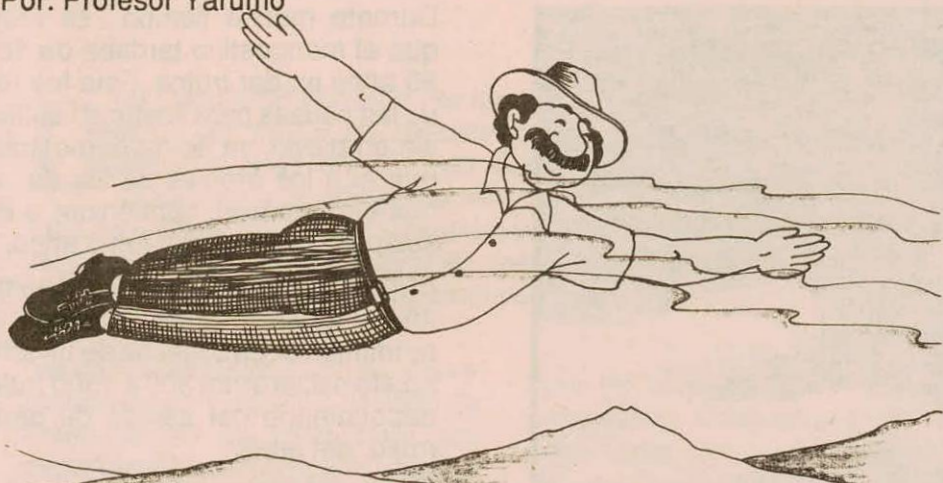
Ellos son empresarios del agro, productores agropecuarios, dirigentes y usuarios de asociaciones y cooperativas. Son caficultores, amas de casa y jefes de hogar trabajadores y progresistas. Son lectores de TOLIMA CAFETERO. Le conviene que ellos no ignoren su empresa, su producto ó su servicio.

La próxima vez, su anuncio puede estar en este espacio. Llámenos al 645359 ó al 632380 en Ibagué.



POR SU AROMA LA CONOCEREIS

Por: Profesor Yarumo



El sentido del olfato fue el que me llevó a grabar el programa de televisión, del que les voy a hablar hoy.

Me sucedió como en la tiras cómicas, cuando el personaje de turno se eleva tras la estela de olor que deja una torta, un bizcocho o un guisado, pero en mi caso fue una fruta: La feijoa.

Perfume natural

Resulta que iba por los caminos de Cundimarca cuando de pronto, me llegó una oleada de perfume maravilloso y me propuse seguirlo. Pues llegué hasta la población de Cota. Pero allí no era y mi nariz no me engaña. Seguí tres kilómetros adelante de Cota y el olor cada vez se hacía más fuerte. Allí me metí por un caminito que conducía a una linda casa toda sembrada de un árbol muy bonito y del que yo estaba seguro, provenía ese maravilloso olor. Me acerqué y arranqué la fruta de color verde y sabor exquisito llamada feijoa.

La feijoa en la Gioconda

Estando en esas, salió la dueña de la casa y en lugar de regañarme, muy amablemente me dijo "Profesor Yarumo, si usted quiere puede llevarse algunas y hasta le puedo regalar un arbolito de los que tengo en el vivero".

Lógicamente acepté y me propuse averiguar algo más de esta deliciosa fruta, con ese exquisito aroma que me había llevada ala finca de doña Maruja de Amaya, llamada la "Gioconda".

"Les presento a la feijoa"

Buscando, buscando, encontré datos muy interesantes y como no quiero ser egoísta se los voy a pre-

sentar. Los voy a relacionar con ella, para que cuando tengan la oportunidad la prueben y si es el caso, la cultiven.

El nombre científico es Feijoa Celo-biana, más conocida como Feijoa o guayaba de tierra fría. Es originaria del sur del Brasil y Paraguay. En Colombia se cultiva en tierra fría y ha tenido mucho auge porque además de tener un aroma cautivante, es muy sabrosa, se vende muy bien y tiene buenas posibilidades de exportación.

Ideal para adelgazar

Además, como todas las plantas, tiene un uso medicinal muy importante que creo que a las señoras les puede interesar. Por su alto contenido de yodo, es ideal para adelgazar.

De un árbol de feijoa se cosecha aproximadamente un kilo de fruta semanal. La flor de este árbol es hermosísima y sus pétalos se pueden comer. Entre otras cosas es un plato muy apetecido por los altos gourmets en los mejores restaurantes del mundo. Con sus pétalos se pueden adornar las ensaladas, sin dañar la fruta ni la flor.

De esta fruta se pueden hacer manjares tales como: helados, jugos, dulces, cremas, postres, conservas y hasta cocteles.

Cultivar feijoa no es como "soplar y hacer botellas". Su cultivo es lento y cuidadoso. Por esto se vende a muy buen precio en los supermercados.

Es por esto que valió la pena actuar como un sabueso para conocer la feijoa y a doña Marujita que me despidió con un brindis y un coctel de feijoa, bellamente adornado con flores de la fruta.

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 convénzase 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



EL MANGOSTINO, MANJAR DE DIOSES

Por: Hernán Ocampo

Aunque en el mundo existen muchas frutas tropicales comestibles, sólo unas cuantas son ampliamente conocidas. Esto se debe a que su uso ha sido limitado y su potencial no está todavía reconocido debido a diversos factores.

Entre éstas se encuentra el mangostán o mangostino como más comunmente se conoce, una de las frutas tropicales más deliciosas, a la que han denominado "manjar de dioses".

Originaria de Indonesia

La mayor parte de la literatura sobre el mangostino reporta esta fruta como originaria de Indonesia o del sudeste asiático, aunque se ha plantado en Ceilán, Filipinas y el sur de la India. La mayor parte de los frutos comercializados en esas regiones provienen de pequeñas plantaciones y árboles silvestres.

En Centroamérica, Surinam y en algunas islas del Caribe se han establecido unas cuantas plantaciones; esto indica que el cultivo del mangostino es viable en esas regiones.

En Colombia se dice, la introdujeron los españoles e ingleses cuando explotaban las minas de oro de Guaca y Mal Paso en Mariquita.

En Mariquita se quedó la fruta

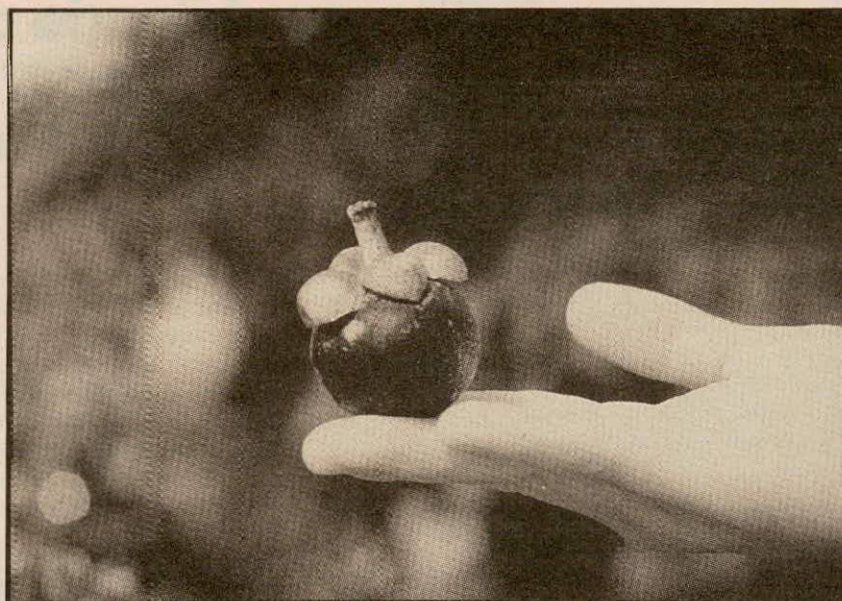
En este municipio del Tolima existe el mayor número de árboles de mangostino en producción, que son alrededor de unos 200 distribuidos en la parte urbana y rural del municipio.

La multiplicación ha sido lenta, sin embargo el interés ha ido creciendo a medida que se conocen sus bondades como cultivo altamente rentable a largo plazo. Es así como granjas de particulares y de entidades han comenzado el establecimiento de huertos comerciales. Por lo tanto, se prevee un buen futuro para dicho renglón.

Así es el mangostino

El mangostino es un árbol de 10 a 15 mts de altura, su apariencia es cónica, de hojas anchas y coriáceas de la familia guttiferaceae que comprende otras plantas productoras de fruto, pero ninguno tan sabroso como el mangostino.

El fruto tiene la forma de un maracuyá de 7 a 8 centímetros de diámetro ligeramente achatado en los polos. Su cáscara es lisa de color verde



Actualmente el mangostino es una fruta muy apreciada en el Japón

amarillento que cambia a morado rojizo cuando el fruto está completamente maduro.

En su interior contiene de 4 a 8 segmentos blancos que se separan fácilmente siendo más grandes los que contienen la semilla.

Suelos y climas ideales

Esta planta no es exigente en este aspecto, pero preferiblemente es bueno plantarlo en suelos con buenas propiedades físicas, especialmente que tengan profundidad.

El mangostino es ideal para sembrarlo a la orilla de los ríos, quebradas y lagos; ya que es adecuado en la protección de microcuencas.

En cuanto al clima, la planta prefiere los cálidos entre 20 y 26 grados centígrados y una precipitación de 2.000 a 2.500 mm/año.

Sombra para el mangostino

El mangostino debe sembrarse asociado con un cultivo que lo provea de sombra y que sea un productivo a corto o mediano plazo como el plátano, papaya, maíz, frijol, etc, pues necesita de mucha sombra y humedad durante sus primeros años de crecimiento. Posteriormente se le regula sombra hasta dejarlo totalmente a exposición solar.

En el mercadeo interno la comercialización es asegurada llegándose a pagar a nivel de productor hasta \$1500 kilo. Por su parte el consumidor llega a pagar hasta \$ 500 por unidad.

El mangostino es ideal para sembrarlo a la orilla de los ríos, quebradas y lagos; ya que es apropiado en la protección de micro cuencas.

Durante mucho tiempo se creyó que el mangostino tardaba de 15 a 20 años en dar frutos. Esta fue una de las causas para limitar su cultivo, sin embargo, ya se ha demostrado que si a los árboles se les da un manejo especial, comienzan a dar sus primeros frutos a los 8 años.

El mangostino produce poco el primer año y gradualmente aumenta su rendimiento. La cosecha de un árbol adulto oscila entre 500 a 1500 frutos dependiendo del estado de desarrollo del árbol.

Japón, el mejor comprador

A nivel de huertos comerciales la mayor parte de la fruta se vende a países europeos a buen precio. Actualmente un fruto lo adquieren entre 3 y 4 dólares, pero en los últimos años Japón ha comprado buenos volúmenes llegando a pagar entre 6 y 12 dólares por fruto dependiendo de su tamaño y calidad.

Estos precios altos se dan por la poca producción temporaria, la demanda turística y la exquisitez del apetecido "manjar de dioses".

En CAFILIBANO también...

LA SALUD ES LO PRIMERO!



Ahora la COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL LIBANO ofrece a la familia cafetera atención médica en el 2o. piso de su sede en el siguiente horario: martes a sábado: 7:30 am a 12 m. 1:30 pm a 5:30 pm *

Con este servicio de CAFILIBANO podrán beneficiarse el asociado hábil, su cónyuge, sus padres e hijos menores de 18 años o hasta dos nietos y los trabajadores.

El valor de la consulta es de sólo \$300.

Para ampliar la cobertura del servicio se atenderá a los asociados inhábiles y cafeteros cedulados, su cónyuge y sus hijos menores de 18 años, y el valor de la consulta será de \$600

*Excepto los días miércoles

CAFILIBANO

Otro importante aporte de la cooperativa para el caficultor



¡ SALUD TOLIMA !

LOS MEJORES AMIGOS DE LOS DIENTES :

CEPILLO Y ODONTOLOGO

Los dientes se deben cepillar después de cada comida



Limpiar los dientes con seda dental evita la caries

Igualmente es muy útil la seda dental para limpiar el espacio entre cada uno de los dientes.

Visitemos al odontólogo

Además de lo anterior es indispensable visitar por lo menos una vez al año, al dentista aunque no sintamos molestias en la dentadura.

El odontólogo no es un "ogro" ni mucho menos, por el contrario es la única persona que puede descubrir y reparar con anticipación una pequeña caries que con seguridad más adelante nos hará ver estrellas si la dejamos avanzar. Por esto Los padres deben revisar periódicamente los dientes de sus hijos.

SALUD DENTAL EN POCAS PALABRAS

0No coma dulces entre comidas y antes de acostarse

0No introduzca objetos como lápices y astillas de madera en la boca ya que pueden ser causa de infecciones bucales.

0No deben utilizarse los dientes para partir objetos duros ni realizar esfuerzos violentos, como destapar botellas y cortar cuerdas.

0Las vitaminas C y D intervienen en la formación de los dientes. Por esta razón hay que consumir guayaba y tomate ya que aseguran el suministro de vitamina C. El aceite de hígado de bacalao y el huevo son fuentes de vitamina D.

0Recuerde que cuando se pierde un diente es como si se hubieran perdido dos, ya que el de la otra mandíbula que queda enfrente, no puede realizar ningún trabajo útil en la masticación.

No hay nada más agradable que la sonrisa de cualquier persona, quizá es una de las expresiones humanas que más nos gusta a todos.

Sin embargo, si los dientes están sucios y acabados por la caries, no hay sonrisa que valga para lograr que alguien nos preste atención.

Unos dientes sanos y limpios son la mejor prueba que puede dar una persona acerca del buen estado de salud en que se encuentra.

El cuidado de los dientes hace parte de la apariencia personal, de su higiene diaria depende que nunca se presenten problemas como las caries o la pérdida de alguna pieza.

Atacan sin avisar

Las caries, llamadas también "picaduras", son destrucciones parciales de los dientes. Las de primer grado sólo atacan el esmalte dental y no ocasionan dolor.

En las de segundo grado la destrucción afecta el esmalte y la dentina. No son dolorosas, pero ocasionan sensaciones desagradables cuando tomamos líquidos fríos o calientes.

Por el contrario, las de tercer grado afectan todo el diente, incluyendo la pulpa. Son muy dolorosas y casi

siempre sangran las encías.

Cuando la caries llega a la pulpa, ésta se infecta y se produce en la raíz del diente un absceso que determina inflamación de la cara y agudos dolores. Frecuentemente es necesario extraer la pieza afectada, con lo que se pierde un órgano importante.

Aprendamos la higiene dental

Para evitar esas complicaciones y de hecho todos los dolores que traen consigo, es indispensable la higiene dental.

Es importante limpiar los dientes al levantarnos, después de las comidas y al acostarnos. Cepillarse bien es cepillarse hasta que los dientes queden perfectamente limpios, que al recorrerlos con la lengua los sintamos completamente lisos. De lo contrario los restos de alimentos depositados entre los dientes, se fermentan y producen ácidos que atacan el esmalte.

La tarea del cepillado requiere un poco de atención y práctica. Los dientes se deben frotar con el cepillo por detrás y por delante; en los superiores se debe hacerse un movimiento de arriba hacia abajo y en los inferiores de abajo hacia arriba.



Consultar al odontólogo al menos una vez al año, es una buena medida para prevenir problemas dentales



Por: Edy Meneses

Cuando se afirma que la guadua no es un árbol, muchos son los sorprendidos. Pues bien, la guadua pudiéramos decir, es una hierba gigante. Botánicamente está clasificada con el nombre de bambuseae, una tribu de la extensa familia de las gramíneas a la que pertenece también el maíz, la cebada, el trigo y otras plantas que constituyen parte de nuestro alimento diario, pero por crecer junto a los árboles, algunos la consideran como tal.

En nuestro país los primeros en descubrir las virtudes de la guadua fueron los colonizadores antioqueños

del gran Caldas, quienes en su necesidad de construir rápidamente sus viviendas hallaron en la guadua un material muy útil y resistente para su propósito.

Condiciones para su cultivo

En el cultivo de la guadua como en el de cualquier otra planta, existe una serie de factores de orden ecológico que es necesario tener en cuenta para el establecimiento de la plantación.

Lluvias

En cuanto a las lluvias el promedio mínimo de precipitación anual es 762 mm. El promedio máximo no se conoce, pero se dice que se encuentran en zonas donde la precipitación es mayor a 6.350 mm, es decir, en regiones muy lluviosas.

Temperatura

La mayoría de los guaduales varían entre 9 y 36 grados centígrados, sin embargo, algunas especies crecen en zonas de bajas temperaturas como los páramos.

Humedad relativa

La humedad relativa o cantidad de agua en el ambiente, es alta y varía del 80 por ciento hacia arriba. La humedad es un factor decisivo en la especie.

Suelos

La mayor parte de los guaduales los encontramos en suelos ricos en materia orgánica. Generalmente, la guadua prefiere suelos bien drenados pero también acepta lechos cenagosos o húmedos.

A comer cogollo

La guadua es la planta de más rápido crecimiento que existe en la naturaleza, es además perenne, es decir que si sus tallos se cortan, otros nuevos brotan antes de un año. Y si esto fuera poco, es un material liviano y fácil de transportar lo que permite hacer estructuras para construcción de vivienda resistente y barata.

La guadua no es sólo para la construcción, también sirve para el consumo humano. Lo que se come

es el cogollo, éste se cocina, luego se le remueve la cáscara y queda listo para acompañar ensaladas o en combinación con otros alimentos.

Ahora bien, si se trata de alimentar animales, las hojas del follaje poseen un gran valor nutritivo y además agradan al ganado bovino y equino.

La guadua en la construcción

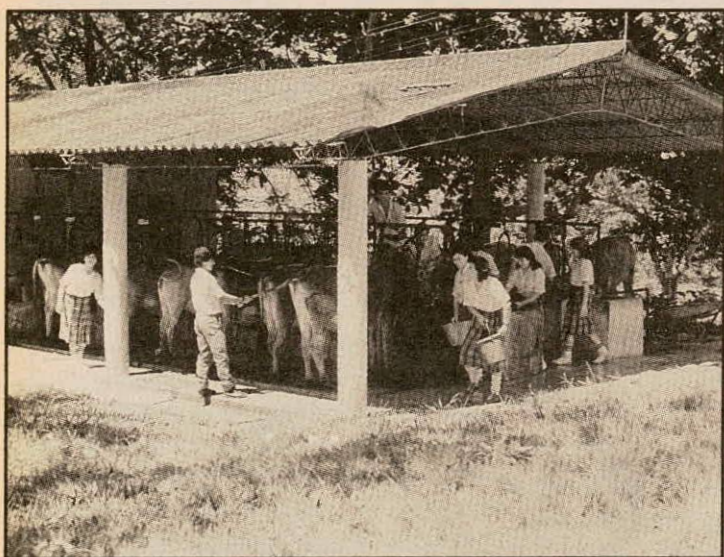
Por lo general, la guadua ha sido conocida más como material de construcción, y comparándola con la madera, presenta en algunos casos, grandes ventajas.

La guadua es un material liviano, fácil de transportar y almacenar, lo cual permite el ahorro de tiempo y dinero pues en la actualidad su bajo precio lo hace más accesible.

Finalmente se puede emplear en combinación con todo tipo de materiales de construcción, incluso con el concreto, como refuerzo.

Así que a aprovechar la guadua en la finca.

INTEGRACION DE LOS TECNICOS AGRICOLAS



La Asociación de Técnicos Agrícolas del Tolima, busca la integración del gremio y la actualización tecnológica.

Los técnicos agrícolas del Tolima decidieron unirse para formar su propia Asociación. Es así como en el año de 1989 nace ASOTA, Asociación de Técnicos Agrícolas del Tolima, cuyo interés es el de estrechar los lazos de amistad para contribuir a su propio desarrollo y el del departamento.

Metas de Asota

Entre las metas de la Asociación se encuentran la actualización

tecnológica agropecuaria para todos los asociados, así como la prestación del servicio de créditos y la conexión con las entidades del ramo para lograr la ubicación de sus miembros.

La junta directiva quedó integrada por Hugo Rodríguez, presidente; Jesús Ignacio Jiménez, vicepresidente; José Nelson Carrillo, tesoro; Manuel Guillermo Rodríguez, secretario y Jaime Méndez, fiscal.

QUE BUENA NOTICIA!

Ahora, dos nuevos servicios a su servicio:

Almacén de Provisión Agrícola en Villarrica y Almacén de consumo y Provisión Agrícola en la Aurora.



Allí compro a crédito, no me cobran intereses y tengo plazo hasta de 30 días!
Estamos hechos!

CAFIORIENTE

Cooperativa de Caficultores del Oriente Ltda.



BOLETIN MENSUAL
PRECIOS DE PRODUCTOS PERECEDEROS DEL TOLIMA
COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL TOLIMA
DIVISION TECNICA - PRODESARROLLO MERCADEO

CODIGO	PRODUCTO	PRECIOS PROMEDIOS VENTA PRODUCTOS CENTROS DE PRODUCCION (KG)						PRECIOS PRODUCTOR		PRECIOS PROMEDIOS VENTA DEL CANAL (KG)			PRECIOS PROMEDIOS VENTA CANAL MAYORISTA (KG)		
		CAJAMARCA	NORTE	ORIENTE	CENTRO	SUR	ESPIÑAL GUAMO	MAXIMO	MINIMO	PRODUCTOR (KG)	MAYORISTA IBAGUE	DETALLISTA IBAGUE	BOGOTA	CALI	MEDELLIN
0200	FRUTALES														
0204	Aguacate		75.00		80.00	40.00		92.00	35.00	65.00	72.00	150.00	155.00	207.00	167.00
0205	AHUYAMA						55.00	69.00	40.00	55.00					
0207	BANANO	45.00		30.00		24.00		45.00	23.00	33.00	43.00	80.00	50.00	55.00	62.00
0220	GUANABANA			600.00			146.00	600.00	88.00	373.00					
0228	LIMON						100.00	160.00	80.00	100.00	120.00	190.00	137.00	132.00	155.00
0233	MANGO COMUN						55.00	80.00	33.00	55.00	74.00	110.00	132.00	108.00	76.00
0234	MANGO VARIEDAD						105.00	160.00	66.00	105.00					
0236	MORA	100.00		148.00	160.00			172.00	140.00	136.00	195.00	300.00	195.00	161.00	164.00
0244	NARANJA	40.00		29.00		28.00	60.00	68.00	12.00	39.25	37.00	112.00	67.00	70.00	66.00
0246	PAPAYA						75.00	96.00	50.00	75.00	83.00	153.00	143.00	142.00	127.00
0255	PLATANO		77.00	73.00	39.00	56.00	74.00	77.00	40.00	63.80	57.00	83.00	100.00	68.00	86.00
0260	SANDIA						68.00	80.00	58.00	68.00					
0270	TOMATE DE ARBOL	125.00		130.00	100.00			150.00	100.00	118.33	140.00	200.00	148.00	171.00	168.00
0400	GRANOS									0.00					
0404	CACAO		440.00	415.00	420.00	424.00	440.00	440.00	400.00	424.75					
0412	FRIJOL SECO CUARZO					400.00	440.00	440.00	400.00	420.00	470.00	500.00			
0414	FRIJOL SECO B.ROJO, CARGAMANTO						670.00	760.00	500.00	670.00					
0416	MAIZ SECO BLANCO			136.00		136.00	136.00	150.00	112.00	136.00					
0420	MAIZ SECO AMARILLO						141.00	160.00	112.00	141.00					
0600	HORTALIZAS									0.00					
0604	ARVEJA VERDE	280.00			137.00	320.00		320.00	90.00	245.67	289.00	310.00	258.00	250.00	410.00
0640	PIMENTON	380.00						410.00	350.00	380.00	420.00	480.00			
0648	TOMATE CHONTO	165.00		120.00	118.00	100.00	144.00	180.00	33.00	129.40	138.00	160.00	147.00	113.00	142.00
0800	TUBERCULOS									0.00					
0804	ARRACACHA	100.00				64.00		100.00	64.00	82.00	102.00	160.00	111.00	90.00	116.00
0820	YUCA			75.00	69.00	40.00	58.00	120.00	33.00	60.50	85.00	200.00	90.00	131.00	113.00
01000	VARIOS									0.00					
01001	PANELA DE CUADRO		145.00		157.00			167.00	153.00	151.00	169.00	240.00	148.00	166.00	162.00
01004	PANELA REDONDA		111.00					111.00	111.00	111.00					

VENDA CON EXITO

El siguiente es el análisis por kilo de algunos productos de diversificación cafetera.

Aguacate: \$ 80.00 Mayor precio de venta productor zona centro. Mejor plaza mayorista, Cali \$ 287.00.

Banano: \$ 45.00 Mayor precio de venta productor zona Cajamarca. Mejor precio plaza mayorista Medellín \$ 62.00.

Mora: \$ 160.00 mayor precio de venta productor zona centro. Mejor plaza mayorista Medellín \$ 264.00.

Naranja: \$ 40.00 Mayor precio venta productor zona Cajamarca. Mejor precio plaza mayorista Cali \$ 70.00.

Plátano: \$ 77.00 Mayor precio de venta productor zona norte. Mejor plaza precio mayorista, Bogotá \$ 100.00.

Tomate de árbol: \$ 130.00 Mayor precio de venta productor zona oriente. Mejor precio plaza mayorista, Cali \$ 171.00.

Cacao: Mayor precio de venta productor zona norte: \$ 171.00

Tomate chonto: \$ 165.00 mayor precio de venta productor zona Cajamarca. Mejor precio plaza mayorista, Bogotá \$ 147.00

NO SE VARE!

Ahora la COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA le ofrece un estupendo servicio:

Venta de repuestos para su maquinaria cafetera!



CAFITOLIMA ofrece a precios de costo, repuestos originales para motores a gasolina Biggs-Strattong, fumigadoras Leo Cafetera y Royal Condor, rалos para despulpadoras y gran variedad de aceites.

Consulte hoy mismo a su mecánico amigo en las veredas donde se realizan los cursos o en el taller de la sede en Ibagué y...ponga en marcha su maquinaria!

Puntos de venta: Taller de CAFITOLIMA, Calle 60 No.5-20 B. Limonar, Ibagué. Tels. 648278 641322 y Mecánicos en Almacén Ambulante.



COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA



COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL SUR DEL TOLIMA

Normas que los socios cafeteros y agencias deben cumplir estrictamente:

1. No entregue dinero por anticipado para compra de fertilizantes.
2. La cooperativa nunca compra café a crédito. Exija siempre su pago en efectivo y/o en cheque.
3. Por toda venta de café o compra de fertilizante exija siempre la factura.
4. Es requisito indispensable que el vendedor de café o comprador de fertilizantes firme la factura.
5. Se prohíbe guardar en la agencia de la cooperativa café y/o fertilizantes.
6. La cooperativa no se responsabilizará por cualquier transacción que se realice violando estas normas.

Amigo cafetero: cumpla estas normas y colabórenos informando a la cooperativa cualquier anomalía

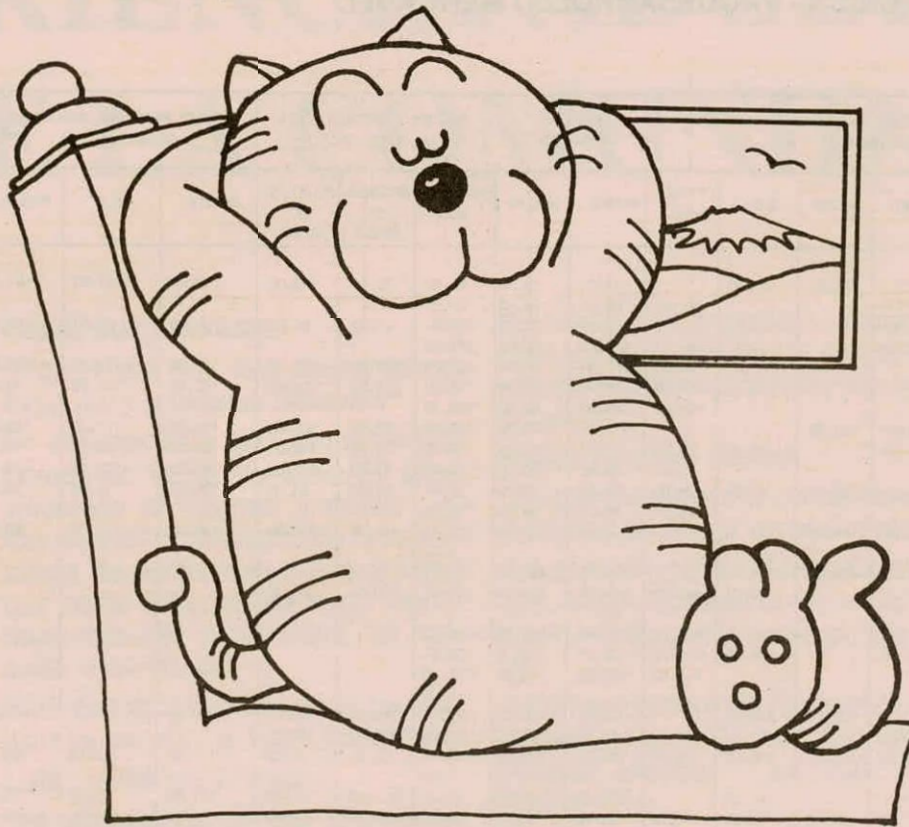
Pa' los pelaos !

Estaba el señor Don Gato en silla de oro sentado y vinieron a decirle que si quería ser casado con una gata morisca que andaba por el tejado.

El Gato por verla pronto rodó del tejado abajo y se ha roto dos costillas y se ha descompuesto un brazo.

Pronto, llamen cuatro médicos, o mejor al cirujano; pero mejor es que llamen al señor doctor don Marcos.

SEÑOR DON GATO !



Llegó don Carlos y dijo que le dieran buenos caldos.

A la mañana siguiente amaneció muerto el Gato.

Los ratones de contento se visten de colorado y los gaticos chiquitos hacen miau, miau, miau.

VENGA LE CUENTO

* Los primeros seres vivientes que se elevaron de la tierra sobre una máquina construida por el hombre fueron una oveja, un gallo y un pato. Estos animales se alzaron en el cielo de Francia el 19 de septiembre de 1783, a bordo de un globo, construido por los hermanos Montgolfier.

El extraordinario experimento se realizó en presencia del rey Luis XVI y de la familia real. Era la primera máquina voladora.

* Al caballo le late el corazón muy despacito, tan sólo de 28 a 40 veces por minuto. Por el contrario, a nosotros los humanos, nos late un promedio de 60 veces por minuto.

* Otra de animales. Las vacas presentan un caracterisca al sudar. Resulta que éstas lo hacen por el hocico.

SOLUCION AL CRUCIGRAMA ANTERIOR

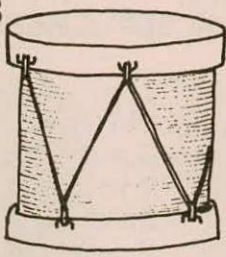
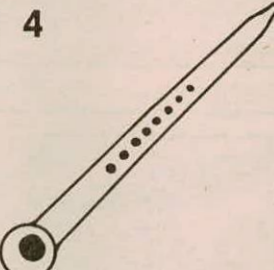
	DIAGONAL DE SUPIA	PIERNA INDUSTRIAL CORRALA	INV. ELIMINADO VALLEJO	CALCIO	PRIMER PRIMER	PRIMERA LECHE	SECUNDARIA LA LANA	LEONEL	EXTRA TODOS	INTE PIERNA JUNTO A SU ABALLO	PIERNA PRELIMINAR	AZULRE	EL DE LAS BOCAS TRUJILLO	Nº5
Nº7	B	I	S	C	O	C	H	U	E	L	O	S	O	E
TRATA- MIENTOS BASTES	U	S	I	A	A	I	R	T	A	P	A	S	E	L
SIEMPRE CON DOS	D	U	O	A	L	L	A	S	A	T	S	E	R	C
	I	Z	A	O	E	P	A	L	A	Y	O	H		
SUSPENSE	S	U	E	N	O	S	A	R	O	I	C	N	O	
	M	M	E	N	T	O	N	M	T	E	A	N		
PROTECTOR LAS VENTANAS DE LA CASA	O	R	E	J	E	R	A	S	A	T	A	B	C	
	A	S	O	M	O	C	A	Z	A	E	S	E		
LA HERMANA DE LA MAMA	T	I	A	A	I	R	O	S	U	R	N	A		
INV. LA HIJA DEL SARAJEVO	A	V	U	O	L	L	I	S	E	U	A	T		
Nº8	M	I	S	T	E	L	A	H	A	P	S	R		
DE SE ELLEN TRATOS LA CUBANA	A	L	I	L	U	Z	C	A	A	N	E	N	A	
GUERRA CINTA	L	A	Z	O	A	G	U	A	R	D	I	E	N	

En este mes de agosto el cielo se llena de colores. Son las cometas de mil formas que movidas por el viento se elevan hacia las nubes.

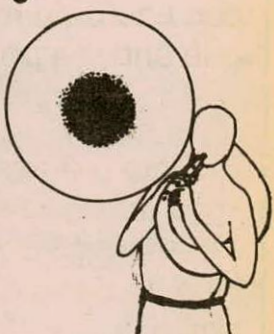
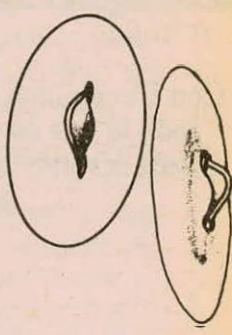


CRUCIGRAMA



	MUCHO CUIDADO CON EL	FIEL	ARGON	LITERA- TURA ES- PECIALIZADA	CAPA DE LA ATMOSFERA	50	MUNICIPIO TOLIMENSE	NO HACE ALGO	INVER- SIONISTA		LETRA GRIEGA	INV. CAUSA DE TODO MAL DEL HOMBRE	SIGNO ARITMETICO	INICIALES DE HEROINA		SANTA DEL PACIFICO
Nº 7										LLANOS DEL SUR						
RELATIVO AL AIRE						MUY ALEGRES									INV. AGUAS TURBU- LENTAS	
ARTICULO			DE ENSUEÑO INV. ARBOLE EUROPEO							INV. CONOZCO INV. DEUDA			ALUMINIO			
MUY FRAGANTE												ALLA ESTAREMOS	NOMBRE DE MUJER INV. PRESO			
	POSESIVO LO DEJA- RIAS AGUA					24 HORAS				Nº 2 INV. CIUDAD DE PORTUGAL						
NO VAYA A LA CITA, INV.						OFICIA EN EL ARTE TAURINO			ESCUCHA- RE LUEGO				ART. NEUTRO			
METAL				VINO EN UN OVNI			INV. SUS- TRAEN INV. GUERRA COLOMBIA						Nº 3		Nº 4	
	Nº 5		ORIFICIO EN LA PIEL INV.						INV. OLEO PORCION MINIMA DE LIGERO							
TRAERA PECES								MACRO. DE CONDIMEN- TO INV. LOAD				INV. SUPERFICIE				
PERSIA					UNA PORCION INV.					INV. ARSENAL INV. MARCHAS						
PARIENTE				CASINOS INV. PRONOM. PERSONAL											URANIO	
SODIO			CAPITAL DE CALDEA			PREFIJO DE IGUALDAD				PERSONA- JE DE FABULA						
OSMIO		Nº 6						Nº 1								

HOROSCOPO

ARIES (Marzo 21 a Abril 19) Trabaje con más entusiasmo y dinamismo si quiere incrementar sus ingresos. Número de suerte, el 4.

TAURO (Abril 20 a Mayo 20) Busque el acercamiento con su pareja, las actitudes negativas se pueden corregir. Número de suerte, el 7.

GEMINIS (Mayo 21 a Junio 20) La falta de orden en el trabajo es un obstáculo para progresar. Número de suerte, el 9.

CANCER (Junio 21 a Julio 22) Es el momento de disfrutar de un agradable rato en familia. Los suyos lo esperan. Número de suerte, el 8.

LEO (Julio 23 a Agosto 22) Sea más amigable con la gente que le rodea, haga nuevas amistades. Número de suerte, el 1.

VIRGO (Agosto 23 Septiembre 22) Limite sus gastos, recuerde que debe ahorrar para el futuro. Número de suerte, el 3.

LIBRA (Septiembre 23 a Octubre 22) Mantenga buena relación con sus vecinos, la unión permite obtener grandes logros. Número de suerte, el 7.

ESCORPION (Octubre 23 a Noviembre 21) Tenga confianza en sus capacidades, no dude en aceptar los retos. Número de suerte, el 12.

SAGITARIO (Noviembre 22 a Diciembre 21) Es hora de visitar al médico, no deje aumentar esas pequeñas molestias. Número de suerte, el 0.

CAPRICORNIO (Diciembre 22 a Enero 20) Es hora de pensar en usted. Un descaso le vendría muy bien. Número de suerte el 8.

ACUARIO (Enero 21 a Febrero 19) Valore más a su pareja, hágala sentir que es alguien verdaderamente importante. Número de suerte el 10.

PISCIS (Febrero 20 a Marzo 20) Analice las situaciones antes de actuar, no rompa el clima de diálogo. Número de suerte el 14.

Ahora...

COMPRE A CREDITO EN  **COMERSA**

SOCIEDAD COOPERATIVA LTDA

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, Líbano, Vena-dillo, San Rafael, Anzoátegui, San Juan de la China, Cajamarca, Playarrica, Icononzo, Villahermosa, Santa Teresa, Junin, Santa Isabel, Alvarado, Ibagué, Rovira, San Antonio, Melgar, Cunday.

¡NO SE QUEDE SIN SU TOLIMA CAFETERO!

Todos los meses, reclame su periódico en las Cooperativas de Caficultores y Comités Municipales.

Todos los meses, ya Usted lo sabe, pida, guárdelo, y consulte su TOLIMA CAFETERO.



Escríbanos al Apartado 1363 de la ciudad de Ibagué. Esperamos sus cartas.

Cuclí-Cuclí:**EL JUEGO DE LA CIENCIA**

Esta es una muestra del primero de los periódicos murales que cada dos meses llegará a las escuelas y colegios con juegos, experimentos y lecturas.

Con Cuclí-Cuclí los niños descubren que la ciencia tiene que ver con todo lo que nos rodea, es parte de la vida diaria, es útil y además puede ser muy divertida. Este juego se podrá jugar en la casa, en el parque, en la escuelas o en el campo.

En el pasado mes de julio, en la ciudad de Ibagué, Colciencias lanzó el programa Cuclí-Cuclí el cual está apoyado por el Ministerio de Educación.

Cuclí-Cuclí en las escuelas

El nombre del programa se deriva de un juego infantil muy conocido en todo el país. En algunas partes se le llama escondidas o tapa-tapa.

En esta ocasión el famoso Cuclí se convirtió en un proyecto de actividades científicas infantiles y juveniles.

Cada dos meses llegará a las escuelas y colegios un periódico mural de ciencia, con un tema diferente cada vez. En él se proponen juegos, experimentos y lecturas para que los niños descubran que la ciencia tiene que ver con todo lo que los rodea.

El lanzamiento del programa estuvo presidido por el director de Colciencias, Pedro J. Amaya, el gobernador del Tolima, Eduardo Aldana Valdés y la directora del programa Magola Delgado.

CURSOS INTEGRALES DE CAFICULTURA**DEL 28 AL 31 DE AGOSTO****SECCIONAL**

Colón
Planadas
Fresno
Fresno
Venadillo

DISTRITO

Planadas
Balsillas
Guarinó
Aguas Claras
Malabar

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE**SECCIONAL**

Palocabildo
Palocabildo
Palocabildo
Libano
Libano

DISTRITO

Casabianca
Palocabildo
Patuburry
Pavas
Palmital

AGRIMINS**Revitaliza los suelos...****Y aumenta las cosechas!****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.