



TOLIMA CAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

Cuidar la salud es la mejor garantía para un excelente desarrollo físico y mental.

AÑO 2 NUMERO 18

10.000 EJEMPLARES

PUBLICACION MENSUAL LICENCIA MINGOBIERNO No. 4651

MAYO DE 1990

FONDO NACIONAL DEL CAFE:

SUBSIDIO A CREDITOS PARA RENOVACION

Una buena noticia para los caficultores colombianos, es la forma como el Fondo Nacional del Café entró a subsidiar los créditos para renovación por siembra que se obtienen a través del Fondo Financiero Agropecuario.

Con la actuación del Banco Cafetero y de la Caja Agraria, en calidad de intermediarios financieros, se logran dos beneficios concretos, a saber:

1. El Fondo Nacional del Café asume parte de los costos financieros del crédito para renovación.

2. Durante los primeros cinco semestres, el cafetero no cancela nada al banco, ya que éste asume el pago ante el Fondo Financiero Agropecuario. Esto significa, que el banco presta al caficultor el dinero de los intereses, sin costo alguno por este servicio.

Visto en un ejemplo tendríamos lo siguiente:

Si un caficultor tiene un crédito para una hectárea, se le prestarán 450 mil pesos, en seis años le debe cancelar al banco

\$ 966.285, y el banco le cancela al Fondo Financiero Agropecuario la suma de \$ 1.152.817.50. Esto quiere decir que el Fondo Nacional del Café está subsidiando al caficultor con la suma de \$186.532.

Ahora bien, durante los primeros cinco semestres el agricultor no cancela absolutamente nada al banco, mientras el banco sí le está pagando semestralmente los intereses al Fondo Financiero Agropecuario.

En términos de tasa de interés, el subsidio del Fondo Nacional del Café, equivale al 11.18 por ciento de la tasa de interés establecido por el Fondo Financiero Agropecuario. Es decir, que mientras la tasa de interés del Fondo Financiero Agropecuario es de 38.67 por ciento efectiva anual, al cafetero le sale al 27.49 por ciento efectiva anual, que equivale al 25.82 por ciento semestre vencido.

Con este crédito, el caficultor tiene la mejor posibilidad para que inicie la renovación de sus cafetales y pueda obtener más beneficios del café. (vea pág. 3)



Los caficultores del departamento tienen la mejor oportunidad para que inicien la renovación, gracias al crédito subsidiado por el Fondo Nacional del Café.

CORPRADO:

AHORA MAS Y MEJORES SERVICIOS



CORPRADO cuenta con modernas y cómodas instalaciones con todos los servicios del mejor centro vacacional.

Se acercan las vacaciones de mitad de año y seguramente muchas personas están pensando cuál será el lugar más adecuado, cómodo, tranquilo y económico para pasar esa temporada tan esperada por todos los miembros de la familia.

Esas vacaciones que todos necesitan se pueden hacer realidad en Corprado,

el centro turístico del gremio cafetero, donde se disfrutan verdaderos momentos de agradable descanso.

En Corprado hay planes que se ajustan a todos los gustos y presupuestos: cabañas, apartamentos y camping. El centro está ubicado en medio de un paisaje único de exuberante belleza.

(vea página 7)

EN ESTA EDICION

Obras del Servicio	
de Extensión	3
Líderes cafeteros de Ortega	4
El plátano sí da plata	8
Multiplicadoras en acción	9
Para que el agua no falte	10
La desnutrición	11

SEPARATA TECNICA
Secado mecánico del café

CONOZCA LA POLIZA CAFETERA

Con el objeto de asegurar el café desde el momento de su recolección hasta su venta, la compañía Agrícola de Seguros ofrece hoy la Poliza Cafetera para servir al caficultor.

Existen además, otros tipos de seguros tales como los de vida, de incendio y de transporte y carretera.

Estos seguros se toman con el fin de tener un respaldo económico en caso de perderse el cargamento de café, de incendiarse la vivienda o para proteger la vida de la familia. (Vea pág. 5)

TOLIMA CAFETERO felicita a las madres, a los trabajadores, a los veterinarios, a las enfermeras y a los maestros que en este mes celebran su día. Todos ellos engrandecen nuestro Tolima y nuestra Colombia, porque a través de su infatigable labor van dispersando sus semillas, con la firme esperanza de poder recolectar muy pronto el fruto de sus esfuerzos, que no son otros distintos que la anhelada paz que tanto deseamos.

TOLIMA CAFETERO No. 16 - mayo 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 Gaitán

Hernando Arbeláez
Orlando Páez
Hernando Bocanegra
Yezid Naranjo
José Jenner Acevedo

Director : Jorge Humberto Jiménez

**Redacción y
fotografía**

: Sergio Suescún

Juan Guillermo Londoño

Diseño Gráfico

: Héctor José Sarmiento

Julio C. Naranjo

Realización

: PROHACIENDO

Unidad de Educación y Comunicaciones

Apartado 1363 - Teléfono 645359 - Ibagué

Impresión

: Roto Offset, El Espectador

A PESAR DE TODO, NOS QUEDA LA ESPERANZA

Los hechos de violencia y terrorismo siguen sacudiendo al país. Nuestra patria presenta con dolor una amarga estadística de muerte, que año por año y mes por mes, suma nuevas víctimas a su saldo trágico. Candidatos, ministros, jueces, sacerdotes, periodistas, dirigentes cívicos y políticos, empresarios, militares, campesinos, hombres y mujeres del pueblo colombiano han sido el blanco del odio irracional, en esta ola interminable de violencia.

Hay una Colombia que se destruye. Allí están quienes anteponen sus mezquinos intereses al bienestar público; allí están los que desconocen el imperio de la ley; aquellos que buscan el enriquecimiento ilícito y el dinero fácil; aquellos que olvidaron que el derecho a la vida es sagrado; aquellos que vendieron su conciencia y viven sin honestidad; aquellos que endurecieron su corazón y su inteligencia para encerrarse en su propio egoísmo; aquellos empeñados en desconocer que la dignidad descansa sobre los derechos y los valores humanos.

Hay por ventura, también, una Colombia que se construye. Esa patria la edifican los buenos servidores públicos; los hombres y mujeres que cumplen, con amor y entusiasmo, sus responsabilidades de trabajadores, de padres de familia, y de ciudadanos; los empresarios honestos; los obreros y campesinos laboriosos; los que estudian y crean; los que aplican su vigor y su inteligencia a proteger la vida.

Por ellos, y a pesar de los otros, no perdemos la esperanza. Con la gente buena de Colombia es posible lograr una patria en paz, construida sobre la justicia y la ley, unida en la concordia y llena de espacio y oportunidades para todos.

CONDOLENCIAS

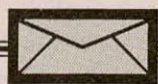
El pasado 2 de abril falleció en la ciudad de Chaparral a la edad de 82 años, el señor Felipe Hernández Zarabanda, quien dedicó buena parte de su vida a realizar obras de interés social. Don Luis Felipe fue el líder de la acción comunal y del cooperativismo, actividades que desarrolló en beneficio de los cafeteros. Fue miembro fundador de la Cooperativa de Caficultores del sur del Tolima Ltda., constituida en 1966.

El Consejo de Administración de la Cooperativa y TOLIMA CAFETERO expresan las más sinceras condolencias a sus hijos y demás familiares por la desaparición de tan destacado personaje.



Luis Felipe Hernández

COM - PARACIONES...



BUZON CAFETERO

TOLIMA CAFETERO en la Biblioteca de Planadas

Con mucho gusto registramos la carta de **Arabella Sánchez Bocanegra**, bibliotecaria municipal de Planadas.

"Por intermedio de la oficina del Comité de Cafeteros en esta localidad, me llegó el periódico TOLIMA CAFETERO, el cual me ha parecido muy instructivo y los temas presentados de una manera ágil y agradable; sus contenidos son de interés para toda la comunidad.

De la manera más atenta les solicito que me tengan en cuenta cada mes, para que me envíen el periódico a la Biblioteca. Como bibliotecaria municipal me siento muy contenta por recibir ese apoyo de ustedes, para complementar los materiales informativos de la biblioteca, que dicho sea de paso, es uno de los lugares más concurrido de la comunidad".

Agradecemos a doña Arabella su carta y sus opiniones sobre el periódico. Le informamos que la Biblioteca Municipal de Planadas, puede recibir el TOLIMA CAFETERO por intermedio del Comité Municipal de Cafeteros de esa localidad. Los Comités Municipales, el Servicio de Extensión y las Cooperativas de Caficultores, son los principales canales para la distribución del periódico. Así que cada mes, los usuarios de la biblioteca podrán encontrar el TOLIMA CAFETERO a su disposición.

Igualmente, acusamos recibo de la carta del señor **José Omar González R.** de Ataco Tolima. Al señor González le comunicamos que carta fue remitida al Banco Cafetero de esa localidad para que allí le aclaren su inquietud.

Costumbres y tradiciones

Desde Villahermosa nos escribió **Alvaro Torres**, Secretario del Comité Municipal, contándonos sobre la celebración en vivo de la Semana Santa en ese municipio.

"La zona cafetera de Colombia se ha caracterizado no solamente por producir la base de la economía del país, sino también por conservar costumbres y tradiciones de nuestros antepasados.

Para preservar esta tradición, la Asociación Cívica, Cultural y Deportiva, Amor por Villahermosa, llevó a cabo la celebración en vivo de la Semana Santa en asocio con la parroquia y demás autoridades.

La Asociación seguirá rescatando los valores cívicos, culturales y deportivos de la zona".



Jóvenes de la zona rural y urbana de Villahermosa representan un cuadro de la Semana Santa. (foto Javier Henao)

IMPORTANTES EJECUTORIAS DEL SERVICIO DE EXTENSION

El Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima realizó en el año de 1989, un amplio programa de servicios para los caficultores, del cual forma parte destacada la renovación de cafetales, la entrega de créditos y el impulso de las labores educativas para el desarrollo social de la zona cafetera.

Créditos para renovación

1.652 créditos del Fondo Nacional del Café por \$1.237.400.000 fueron otorgados durante 1989 para renovar 3.094 hectáreas de café. Sumado a la financiación del año anterior se completan 13.218 hectáreas financiadas en 34 municipios tolimeses, por un total de \$4.273.800.000.

Diversificación

En el año de 1989, se sembraron en el Tolima 3.800 hectáreas en productos de diversificación tales como cacao, aguacate, banano, frijol, maíz, tomate de árbol, arveja, maracuyá, etc.

Capacitación en la Fundación Manuel Mejía

Un total de 562 caficultores durante cursos de 5 días, aprendieron sobre manejo de silos, aspersión, piscicultura, cultivo del plátano, y a la vez realizaron giras por la zona cafetera como complemento a su instrucción.

297 cafeteros recibieron instrucción en cursos de diez días en las áreas de café, frijol, cítricos, apicultura, despulpadora y beneficio. La mujer cafetera también recibió capacitación en producción pecuaria y administración. Además, 15 jóvenes agricultores tolimeses, participaron en los cursos de básico agropecuario, mecánica cafetera y administración de fincas.

Labores educativas

Un importante número de caficultores se vieron beneficiados con actividades tales como: demostraciones de resultados, días de campo, giras, reuniones, cursos cortos, visitas a fincas y hogares, boletines informativos y proyecciones de cine.

Organización de la comunidad

Se trabajó con 668 juntas de acción comunal; 15 grupos precooperativos, 28 cooperativas; 4 asociaciones de jóvenes agricultores; 23 asociaciones de productores; 5 asociaciones procarreteras; 19 grupos de participación comunitaria, 56 asociaciones para acueductos, 157 grupos de recreación y deportes, 339 grupos de amistad; 7 grupos ecológicos y 17 grupos de amas de casa.

Próximo número: informe de actividades de Salud y Desarrollo Familiar.

(Viene de la página 1)

SUBSIDIO A CREDITOS PARA RENOVACION

CUADRO COMPARATIVO DE LOS PAGOS REALIZADOS POR EL BANCO CAFETERO AL FONDO FINANCIERO AGROPECUARIO Y DEL CAFICULTOR AL BANCO

PLAN DE AMORTIZACION

Cuántía: \$450.000. Línea: F.F.A (Ley 5 / 73)
Periodo de gracia: 2 años Amortización: Anual
Entregas: \$250.000. y a los Plazo: 6 años
6 meses \$ 200.00

Periodos	Forma de pago Banco - FFA	Forma de pago caficultor Banco	Valor del subsidio F.F.A. (col. 2 - 3)
0	00	00	00
1	45.637.5	00	45.637.5
2	82.147.5	00	82.147.5
3	82.147.5	00	82.147.5
4	82.147.5	00	82.147.5
5	82.147.5	00	82.147.5
6	194.647.5	241.571.3	- 46.923.8
7	61.610.6	00	61.610.6
8	174.110.6	271.743.8	- 97.633.2
9	41.073.8	00	41.073.8
10	153.573.8	241.571.3	- 87.997.5
11	20.536.9	00	20.536.9
12	133.036.9	211.398.8	- 78.361.9
Total	1.152.817.5	966.285.0	186.532.5

RENOVACION DE CAFETALES POR MUNICIPIO

MUNICIPIO	CENSO	RENOVACION			
	1980	87/88	88/89	Total	%
LIBANO	11.5	1.901	1.996	3.897	14.7
FRESNO	8.3	1.454	1.270	2.725	10.2
CHAPARRAL	5.9	653	977	1.630	6.1
ATACO	5.4	737	946	1.682	6.3
VILLARRICA	5.2	430	509	939	3.5
IBAGUE	4.9	576	722	1.298	4.9
PLANADAS	4.6	818	1.191	2.009	7.6
FALAN	4.4	638	891	1.528	5.7
CUNDAY	4.1	326	314	640	2.4
DOLORES	4.0	208	151	359	1.4
ICONONZO	3.9	439	331	770	2.9
ROVIRA	3.8	392	365	757	2.8
VILLAHERMOSA	3.6	404	540	944	3.6
ANZOATEGUI	3.4	550	535	1.085	4.1
SAN ANTONIO	3.0	310	251	560	2.1
ORTEGA	3.0	377	560	937	3.5
RIOBLANCO	3.0	296	416	712	2.7
CASABIANCA	2.3	249	360	609	2.3
SANTA ISABEL	2.2	302	292	594	2.2
VENADILLO	1.8	369	344	713	2.7
ALPUJARRA	1.7	143	63	205	0.8
HERVEO	1.6	214	245	459	1.7
MELGAR	1.5	181	201	382	1.4
PURIFICACION	1.4	31	5	36	0.1
ALVARADO	1.2	84	118	202	0.8
LERIDA	0.9	119	198	317	1.2
CAJAMARCA	0.8	52	180	232	0.9
MARIQUITA	0.8	0	0	0	0.0
VALLE DE SAN JUAN	0.7	58	83	141	0.5
PRADO	0.4	83	22	105	0.4
ARMERO	0.3	0	0	0	0.0
SAN LUIS	0.2	17	31	47	0.2
NATAGAIMA	0.1	7	17	24	0.1
CARMEN DE APICALA	0.1	0	0	0	0.0
COYAIMA	0.1	0	0	0	0.0
RONCESVALLES	0.1	36	10	46	0.2
SUAZ	0.0	0	0	0	0.0
TOTAL	100.0	12.450	14.134	26.583	100.0

DESE CUENTA HACIENDO CUENTAS

Cuánto vale en un año fertilizar una hectárea de café utilizando diferentes opciones ?

OPCION	APLICACION		VALOR OPCION	DIFERENCIA	
	DOSIS / HA	VALOR		\$	%
1. Dos aplicaciones de 17-6-18-2	700	46.550	93.100	0	0
2. Una aplicación de 17-6-18-2	700	46.550			
Otra aplicación de UREA + KCL (4+3)	457	30.522	77.072	16.028	17
3. Una aplicación de DAP + UREA + KCL (1+2+2)	545	38.472			
Otra aplicación de UREA + KCL (4+3)	457	30.522	68.994	24.106	26

Economice dinero utilizando los fertilizantes simples..!

Comité Municipal de Ortega:

Muchas metas por lograr

Los miembros del Comité de Ortega trabajan con la idea de hacer cosas nuevas en favor de la comunidad, han logrado concluir varias obras pero son muchos los planes que tienen en mente.

Debido al invierno que azota la región, sólo pudieron estar presentes en la entrevista con TOLIMA CAFETERO, 4 miembros de los 12 que hacen parte del Comité Municipal. Esto fue lo que ellos nos contaron:

Genaro Guerrero

Es el actual Presidente del Comité. Sostiene que en estos momentos la labor se ha centrado en motivar al caficultor para que renueve sus cafetales, con el fin de aumentar la producción y las regalías que llegan al Municipio por este concepto.

Don Genaro afirma que "si lo anterior se cumple, se pueden construir las carreteras que tanto hacen falta para unir todas las veredas de la región y así darle paso al desarrollo que tanto deseamos".

Luis Alberto Leal Montiel

Don Luis Alberto es miembro suplente. El considera que en cuanto a programas, se han hecho cosas positivas. Agregó que "sin embargo, son muchos los proyectos que faltan por desarrollar ya que Ortega es una zona con necesidades que requieren solución".

Vive y trabaja en la vereda Corazón de Peralonso donde al lado del café tiene sus vaquitas. Su abuelo era el dueño de grandes extensiones de cultivos de café en la región y de él heredó su amor por la tierra.



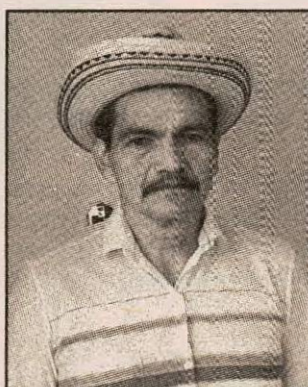
Genaro Guerrero



Luis Alberto Leal



Hernando Arturo Méndez



Mario Maceto

Hernando Arturo Méndez

Es el vicepresidente del Comité y considera que uno de los programas emprendidos por éste con mejores resultados, fue el de la capacitación de los campesinos en agricultura.

Según él "lo más importante es que se trabaje por el gremio sin ser parcializados, porque es una labor conjunta que necesita de la colaboración de toda la gente".

Destacó la labor que está realizando la comunidad y el Comité en la construcción de la carretera de la vereda Chapinero de la cual van 3 kilómetros en explanación; y aspira a poder concluir esta obra que beneficiará a los habitantes de la zona.

Mario Maceto Rayo

"Continuar con las obras de infraestructura y seguir adelante con la colaboración de la gente", son las principales consignas de don Mario.

El es de la vereda Los Guayabos y como miembro del Comité piensa que si bien se ha trabajado, falta mucho por hacer. Señala que la diversificación es una muy buena alternativa y por lo tanto la practica en su finca sembrando otros productos diferentes al café como el plátano y la yuca.

De este Comité también hacen parte los señores Crispulo Trujillo, Anibal Ferrer, Eutimio Guzmán, Fermín Pérez, Alvaro Patarroyo, José Rodríguez, Humberto Cardozo y Juventino Capero.



Cafecultor

**EVITE EL PALOTEO. FUMIGUE CONTRA LA ROYA
SI SU COSECHA ES EN EL
SEGUNDO SEMESTRE DE 1990,
LA PRIMERA FUMIGACION ES YA.**

PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA	CUARTA
MAYO 1-15	JUNIO 15-30	AGOSTO 1-15	SEPT. 15-30

Fumigando a tiempo usted asegura la formación de hojas y por consiguiente: una buena cosecha!

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

Así protege su follaje y la próxima cosecha.

**DESYERBE, FERTILICE Y FUMIGUE
OPORTUNAMENTE SU CAFETAL.**

**ALISTESE:
SU SEGUNDA FUMIGACION
ES DEL 15 AL 30 DE JUNIO/90.**

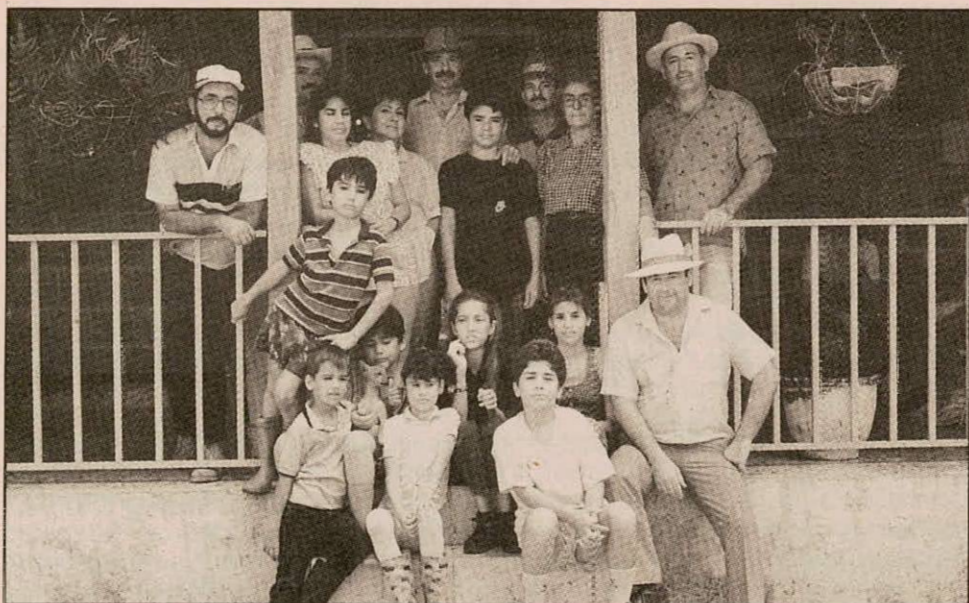


INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO

CONTROLE LA ROYA Y NO PIERDA PLATA!

ASEGURESE Y EVITE DOLORES DE CABEZA

"Según Diego López, de la dirección técnica de la Compañía Agrícola de Seguros, el único seguro que no hay en el momento al servicio del caficultor es el de poder asegurar el café en el palo"



Asegurarse es fácil

Si el cafetero está afiliado a la cooperativa de caficultores, puede a través de ésta adquirir el seguro que desee. El requisito es tener mínimo 18 años, pues es a partir de esa edad que se le permite el ingreso a la cooperativa. Esto no quiere decir que quien tenga menos de esa edad no tenga acceso a un seguro, ni que la persona que tenga 78 años no pueda disfrutar de los beneficios de un seguro, pues aunque el límite de edad para adquirir la póliza es de 75 años, si el agricultor la adquirió cuando tenía 73 ó 74 años y la sigue pagando, seguirá en el plan hasta cuando decida retirarse.

La póliza cafetera un buen respaldo

Para los cafeteros en particular, existe la póliza cafetera, que resulta muy práctica para el agricultor.

Esta póliza consiste en asegurar el café desde el momento en que entra a la tolva hasta cuando llega al intermediario o a la cooperativa. Con esta póliza se asegura el café recolectado contra robo en la misma finca, incendio, terremoto, y el transporte del grano en caso de un atraco. Igualmente si el caficultor lleva dinero para pagar a los trabajadores y le es robado, esa plata también es reconocida por la póliza.

LOS COSTOS

En las pólizas de seguro de vida hay una sola tasa o valor para todas las edades, siempre y cuando las personas beneficiarias del seguro estén afiliadas a una cooperativa de caficultores. El valor mencionado corresponde al 11.19 por 1000, que en otras palabras quiere decir que por cada \$11.19 pagados, el asegurado recibirá \$1000 del valor asegurado. Veámoslo con un ejemplo: Si uno se

asegura por \$100 mil pesos, la cuota o prima que debe pagarse anualmente será de 1.119 pesos. Tomar el seguro con otras personas o no pertenecer a una cooperativa, puede resultar menos ventajoso, pues el seguro será más costoso y habría cuotas diferentes dependiendo de la edad de la persona que contrata el seguro.

Otras pólizas

Hay en el mercado otras pólizas como las de incendio, sustracción y automóviles. Las pólizas de incendio reconocen el valor asegurado de la vivienda en caso de quemarse, y para determinar el valor que puede asegurarse, las compañías de seguros han dividido las casas en cinco grupos:

Las de concreto, las de paredes y piso de concreto y techo de asbesto - cemento (Eternit), que descansan sobre anillo de amarre; las de ladrillo; las de bahareque y las de madera.

Si su casa es de madera le tocará pagar un poco más que si fuera de ladrillo, pues el riesgo de incendio es mucho más alto en el primer material que en el segundo.

Las de sustracción

Las pólizas de sustracción se crearon para proteger los enseres de la casa. Este seguro cubre las pérdidas causadas por el robo de neveras, televisores, equipos de sonido, etc.

Finalmente otro seguro, más conocido, es el de automóviles por medio del cual le reconocen el valor de su carro en caso de robo, terremoto o explosión.

Estas son pues las diferentes clases de seguros que en la actualidad están a disposición del caficultor. Con ellos se tiene el capital de trabajo asegurado y se evitan las preocupaciones y los dolores de cabeza.



Manuel Elkin Patarroyo

UN TOLIMENSE, EL INVENTOR DE LA VACUNA CONTRA LA MALARIA

Por Héctor J. Sarmiento

Su vida, su trabajo, su tezón y su sencillez, se han convertido en un ejemplo para miles de tolimeses y colombianos que ven con asombro, cómo uno de los nuestros, un hijo de esta tierra de promesas incumplidas, es frecuentemente destacado como uno de los mejores científicos del mundo.

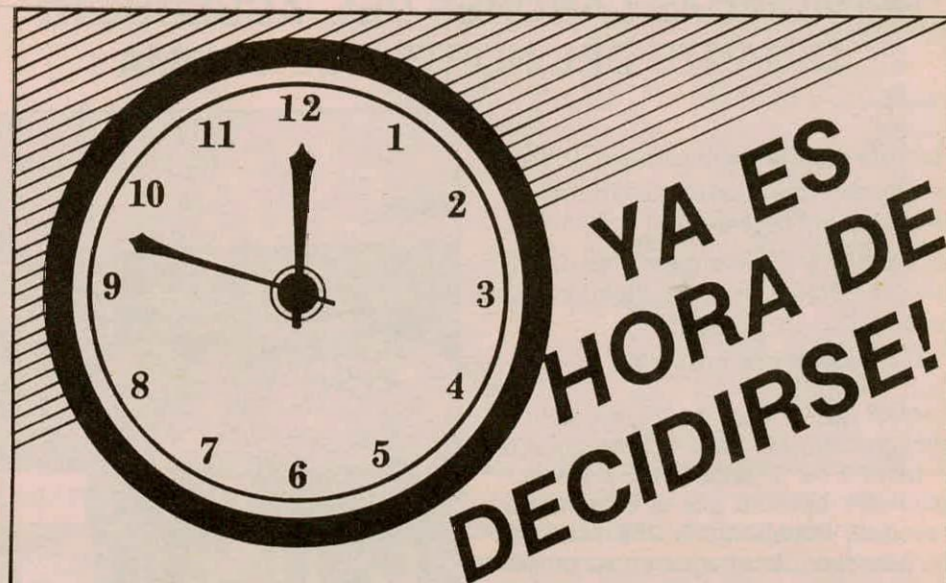
Incansable investigador

Manuel Elkin Patarroyo Murillo, ha dedicado su energía, su juventud y todo su saber al mejoramiento de la salud de los sectores marginales de la población, de las comunidades asentadas en zonas azotadas por el paludismo y otros males de nuestra caprichosa geografía.

TOLIMA CAFETERO presente en la conferencia que sobre el tema "Las vacunas sintéticas y sus futuros desarrollos" dictó el afamado científico tolimese en el auditorio de la Corporación Universitaria de Ibagué el pasado 5 de abril. El doctor Patarroyo se ha destacado como incansable investigador en el campo de la microbiología. Es oriundo de Ataco (Tolima) y ha sido nominado por múltiples organizaciones internacionales, al premio Nobel, por su invaluable aporte a la humanidad en el desarrollo de vacunas sintéticas contra la malaria y otras enfermedades tropicales.

Comprometido con el sector rural

El conferencista estuvo acompañado de altos mandos gubernamentales y representantes de la comunidad científica del Tolima. Al dirigirse a los estudiantes puso de presente su orgullo de tolimese comprometido con el bienestar de la población rural, expuesta en forma permanente al ataque de los agentes patógenos del trópico; a tiempo que hizo gran énfasis en la necesidad de enfocar los procesos educativos hacia la investigación y el servicio comunitario.



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.

INCOMPATIBILIDADES E INHABILIDADES PARA MIEMBROS DE COMITES

Como información y atendiendo algunas solicitudes de nuestros lectores, reproducimos a continuación las normas estatutarias de la Federación sobre las incompatibilidades e inhabilidades para los miembros del Comité Nacional de Cafeteros, de los Comités Departamentales y de los Comités Municipales.

INCOMPATIBILIDADES

- Desempeñar cargos que impliquen el ejercicio de funciones de las Ramas Ejecutiva y Legislativa del poder público, o en los organismos de fiscalización del Estado.
- Formar parte de directorios políticos o ser candidatos para corporaciones o cargos públicos de elección popular.
- Desempeñar empleos con contratos de trabajo en la Federación Nacional de Cafeteros o en cualquiera de las empresas en las cuales la misma Federación sea accionista principal, con dineros propios o del Fondo Nacional del Café, como el Banco Cafetero, la Flota Mercante Grancolombiana, las Compañías Agrícolas de Seguros, la Compañía Agrícola de Inversiones S.A., los Almacenes Generales de Depósito de Café S.A. "ALMACAFE", o en las cooperativas de caficultores patrocinadas por la Federación.
- Ser propietario, socio o empleado, de una empresa exportadora de café, tostadora o trilladora de tipo comercial o compra de café.
- Ser contratista, directamente o por interpuesta persona, de un Comité Departamental.

Esta incompatibilidad existirá también para los miembros del Comité Nacional de Cafeteros con respecto a la Federación.

Parágrafo: Una cualquiera de las incompatibilidades que establece este artículo producirá la vacante automática del cargo de Miembro del Comité Nacional y de los Comités Departamentales o Municipales de Cafeteros por el resto del período correspondiente, con excepción de la contenida en el ordinal a), que la producirá transitoriamente por un lapso igual al del desempeño del cargo que implique el ejercicio de funciones de la rama ejecutiva.

REINICIADAS LABORES DEL ACUEDUCTO GIGANTE DEL NORTE DEL TOLIMA

A partir de la primera semana de este mes, se reiniciaron los trabajos del acueducto Gigante del Norte del Tolima, que beneficiará a los habitantes de Carriales, El Plomo, Piedras Negras y la Cabaña.

Agua por gravedad

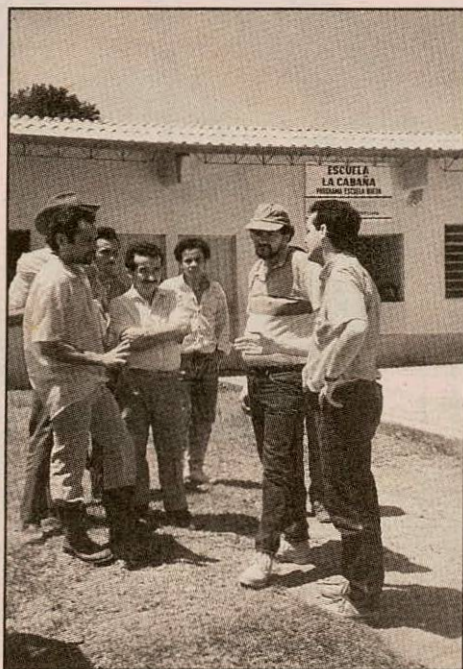
La obra que consta de 26 kilómetros aproximadamente lleva adelantados 2 en tubería de 6 pulgadas. Este acueducto que operará por el sistema de gravedad, beneficiará a 256 usuarios quienes tendrán el agua en su propia casa.

El proyecto está a cargo del Ingeniero Civil Eduardo Santamaría y es supervisado por el doctor Germán Escobar, jefe de área para el norte del Tolima.

Según Juan Díaz, presidente de la junta administradora del acueducto, "la comunidad está muy interesada en sacar adelante la obra y por eso se necesita la colaboración de todos ya que es un trabajo que se debe hacer en conjunto".

Las primeras etapas

A 134 millones de pesos ascienden los costos para reiniciar las labores este año y en lo que se ha construido se han invertido más de 12 millones de pesos, en la compra de materiales como tubería y accesorios.



La comunidad está muy interesada en reiniciar las labores del acueducto que beneficiará a 256 usuarios

Para la ejecución del acueducto, Prohaciendo realizó la primera etapa que consistió en la conservación de la fuente Quebrada Limón, en la cual se aislaron y reforestaron 5 hectáreas en los correspondientes nacimientos. Así mismo, se organizó la comunidad con el fin de solicitar la personería jurídica que se encuentra en trámite.

INHABILIDADES

- Ser menor de edad.
- Haber sido condenado por sentencia ejecutoriada a pena privativa de la libertad superior a un año, salvo cuando se trate de delitos culposos.
- Haber sido despedido del servicio de la Federación, el Banco Cafetero, las Compañías Agrícolas de Seguros, la Compañía Agrícola de Inversiones S.A., la Flota Mercante Grancolombiana, los Almacenes Generales de Depósito de Café S.A. "ALMACAFE", o las cooperativas de caficultores patrocinadas por la Federación, o de cualquier empresa donde la Federación tenga el carácter de accionista, por causal de mala conducta o por actuaciones moralmente incompatibles con el desempeño de su cargo.
- Haber estado vinculado, en los dos (2) años inmediatamente anteriores a la elección, a cualquiera de los organismos que ejercen el control o la vigilancia fiscal de la Federación o de entidades del Gremio Cafetero.
- Haber estado vinculado con contrato de trabajo, dentro de los dos (2) años inmediatamente anteriores a la elección a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia o a una cualquiera de las empresas en las cuales la misma Federación sea accionista principal, con dineros propios o del Fondo Nacional del Café, tales como el Banco Cafetero, la Flota Mercante Grancolombiana, las Compañías Agrícolas de Seguros, la Compañía Agrícola de Inversiones S.A., los Almacenes Generales de Depósito de Café S.A. "ALMACAFE", o a las cooperativas de caficultores patrocinadas por la Federación.
- Haber sido, durante el año anterior a la elección, asistente técnico en materia de café o de cultivos de diversificación, bajo la interventoría de la Federación, en el Departamento o Municipio respectivo.
- Haber perdido, en cualquier tiempo, la calidad de miembro del Comité Nacional, Departamental o Municipal de Cafeteros, por actuación incompatible con el desempeño de su cargo, moralmente grave.



UN PASO PARA MAS PESOS

HAGASE SOCIO DE LA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA

Obtenga mejores beneficios para usted y su familia con los servicios de:

- Compra de café
- Asesoría en mecánica rural
- Atención Médica
- Venta de fertilizantes.
- Seguro de vida.



Y ADEMÁS: precios justos, peso exacto y pago oportuno.

Informes: Calle 60 No.5-20 piso 2. Limonar
Teléfonos: 648278 - 641322 Ibagué.

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA

CORPRADO, AHORA CON MAS Y MEJORES SERVICIOS



Las próximas vacaciones disfrútelas en Corprado, donde usted, el paisaje y la naturaleza son los únicos protagonistas.

Uno de los sitios naturales más hermosos que posee el Tolima es sin duda alguna la represa de Hidroprado, conformada por los ríos Negro y Cunday.

Esta represa fue construida en 1973 para la generación de energía eléctrica, sin embargo, la exhuberante belleza que generó el embalse hizo que se convirtiera rápidamente en un magnífico centro turístico.

Allí se confunde el paisaje con el clima y la tranquilidad para cautivar a todo visitante.

Y es ahí donde precisamente se encuentra Corprado, el centro recreacional del gremio cafetero, que le ofrece la receta ideal para sus vacaciones.

Llegar a Corprado es fácil

La ubicación de Corprado es perfecta, por su proximidad a las más importantes ciudades. El acceso al centro es cómodo y sencillo, por excelentes carreteras pavimentadas. Usted puede hacer su arribo desde el embarcadero de Prado, donde podrá dejar su carro estacionado y tomar la lancha de Corprado que lo trasladará al centro en 8 minutos. Si prefiere llegar en su automóvil lo puede hacer por la vía Prado-Dolores; el recorrido es de 17 kilómetros que puede durar alrededor de media hora.

Modernas y cómodas instalaciones

Las instalaciones de este centro recreativo se funden con la naturaleza logrando un conjunto armonioso. A su disposición se encuentran 21 cabañas con capacidad para 6 personas, 5 apartamentos con todas las comodidades y una zona de camping.

Todas las áreas están comunicadas entre

si por amplios paseos peatonales que convergen al complejo de servicios y a las zonas de recreación.

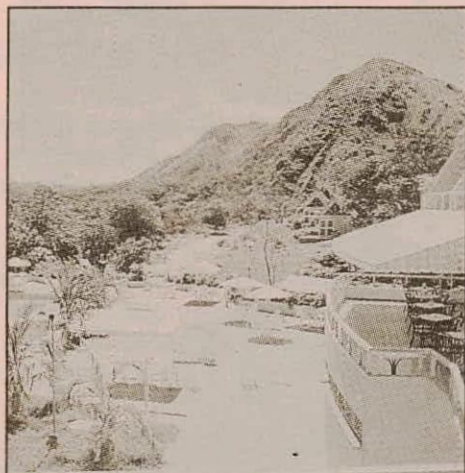
Para los amantes del camping.

Corprado cuenta con instalaciones adecuadas para satisfacer a los amantes del camping. Si usted tiene su equipo para dormir al aire libre, en el centro podrá gozar de una plataforma con todos los servicios: luz eléctrica y batería sanitaria.

Para los deportistas

Pero si su afición son los deportes, el lago espera para que descubra las emociones del esquí acuático en compañía de un experto instructor.

También puede reunir a sus amigos para jugar microfútbol, voleibol, baloncesto, billar, ping-pong, en fin, innumerables facilidades para practicar el deporte al aire libre o en interiores.



Corprado es el lugar preciso para pasear en lancha o practicar los deportes acuáticos.

Todo para sus niños

Los niños hacen parte de Corprado. Allí se divierte en grande en su propia piscina o jugando con los recreacionistas, especializados en la verdadera diversión.

Corprado lo ideal para eventos especiales

Las confortables instalaciones del Centro le brindan a usted y a su empresa, todas las facilidades para realizar convenciones de trabajo, asambleas, cursos, justas deportivas y eventos especiales.

Rodeados de un ambiente de paz y naturaleza, los participantes podrán disfrutar de un amplio salón múltiple con servicios de sonido y proyección de video.

La magia del lago

Si desea un paseo inolvidable, usted podrá visitar sitios fascinantes que le brindarán los más extraordinarios paisajes. Corprado le ofrece todas las facilidades y equipos para que pueda disfrutar de sitios como la cascada del amor, la laguna encantada, la isla del sol y muchos otros lugares para descubrir.

El gremio cafetero cuenta hoy con un sitio incomparable, lleno de sorpresas agradables. Venga con su familia para que redescubra el placer de descansar creativamente. Y recuerde: los que van a Corprado dicen: increíble, bello, único, genial, sensacional, maravilloso, cheverísimo, económico, lo último, inolvidable, riquísimo...



Corprado es el centro recreacional del gremio cafetero, que ofrece al visitante descanso y recreación en medio de una exhuberante belleza natural.

EN CORPRADO TENEMOS LA RECETA PARA SUS VACACIONES..!

- 1 Mezcle todo un paraíso natural con las instalaciones más confortables y acogedoras de cabañas, apartamentos o camping...
- 2 Agregue a su gusto lo que usted prefiera en deportes, recreación acuática, excursiones, bar o discoteca...
- 3 Déjese atender porque CORPRADO es un servicio del gremio cafetero con tarifas a su alcance y planes especiales para familias y grupos.
- 4 No espere más de diez minutos para llamar e informarse. Haga sus reservaciones directamente en el Comité de Cafeteros del Tolima, teléfono 982-632381, o a través de la Oficina de Bienestar Social, de Personal, o de Relaciones Industriales de su empresa. Lo esperamos en Corprado.

DIVERSIFICACION

EL PLATANO SI DA PLATA

Por: Orlando Morales Feria

"El plátano es un cultivo interesante como alternativa de diversificación en la zona cafetera que le permite un ingreso permanente al agricultor"

Durante muchos años el plátano ha sido el más importante producto en la dieta alimenticia de los colombianos siendo el renglón más de mayor volumen de consumo superando el millón de toneladas y teniendo especial importancia en los ingresos de los productores, particularmente en la zona cafetera, donde además todos los días es consumido por las familias y trabajadores.

Variedades

Existen muchas clases de plátanos de diferentes formas, tamaños y sabores, pero comercialmente se cultivan en mayor proporción 3 variedades en forma intensiva de acuerdo con el clima y las preferencias de los consumidores. Estas son el plátano hartón, dominico hartón y dominico.

Clima y suelos

El plátano se adapta muy bien a diferentes climas que van desde el nivel del mar hasta los 2.000 metros de altura, teniendo en cuenta que el hartón se comporta mejor en zonas cálidas, el dominico hartón en clima medio y el dominico se adapta mejor en las zonas más altas; las lluvias deben ser abundantes y bien distribuidas en todo el año ya que los veranos largos lo afectan notoriamente; el cultivo para su normal desarrollo y producción debe tener suficiente luminosidad solar, superior a 1.500 horas anuales; por ser una planta susceptible al volcamiento, deben evitarse las zonas con marcada presencia de vientos fuertes que además producen flechado de las hojas mermando la capacidad de procesar su alimento.

En cuanto a suelos este cultivo es bien exigente, todo se desarrolla bien cuando estos son sueltos y profundos que permitan el normal crecimiento de sus raíces; deben tener buena capacidad de retención de humedad pero siendo bien drenados porque el cultivo no soporta encharcamiento. En lo posible deben ser suelos fértiles y ricos en materia orgánica. La pendiente del terreno no debe superar el 50% o de lo contrario se deben intensificar las prácticas de conservación de suelos.

Formas de cultivo

El cultivo de plátano ha sido un renglón ligado al café, de tal forma que no es concebible una finca cafetera que no



El plátano dominico hartón es una de las variedades que comercialmente tiene mayor aceptación.

produzca por lo menos el plátano para su consumo. Se puede plantar en forma de cultivo independiente o asociado a renglones de tardío rendimiento como café, cacao y algunos frutales.

Para definir la distancia de siembra y la población por hectárea es necesario tener en cuenta algunos factores como calidad deseada de acuerdo a las exigencias del mercado, clima, suelo, variedad, topografía, duración prevista, problemas sanitarios y prácticas de manejo.

En términos generales para cultivo independiente, se considera que poblaciones de 1.000 a 1.500 plantas por hectárea son buenas y manejables, teniendo

presente que a mayor densidad exige más atención y oportunidad de las prácticas culturales.

Para el caso de cultivo intercalado, puede usarse poblaciones de 500 a 1.000 plantas por hectárea pero necesariamente en barreras para facilitar su manejo y disminuir la competencia entre los cultivos asociados.

Algunas recomendaciones

Para lograr el éxito en el cultivo es necesario planificar la plantación haciendo una buena selección del lote a sembrar; utilizar colino de la mejor calidad y que represente la variedad que desea repro-



El cultivo del plátano requiere una atención permanente para obtener buenos resultados.

ducir, realizar oportuna y adecuadamente las labores agronómicas que el cultivo requiere para su normal desarrollo, las cuales en forma general son: manejo de malezas, descolinado para regularización de la población y selecciones de los mejores hijuelos, deshoje y descalceado, destronque gradual, recuperación de sitios, fertilizaciones, manejo de problemas sanitarios, desbellote en variedades de bellota grande, cosecha y manejo del producto para conservar su calidad hasta entregarlo al comprador.

Los productores interesados, en forma agrupada, pueden solicitar al Comité de Cafeteros cursos de capacitación en tecnología de producción y comercialización del cultivo.

Posibilidades en el departamento

El cultivo del plátano es un renglón que permite ser fomentado en el departamento, teniendo múltiples ventajas entre las que podemos destacar:

- Existen áreas con características ecológicas adecuadas para el buen desarrollo del cultivo y muchas de ellas se encuentran ubicadas en zonas de relativa cercanía a los centros consumidores.

- Es importante fuente de alimento de la población colombiana tanto en el campo como en la ciudad, permitiendo ser consumido en diversas formas.

- Es interesante como alternativa de diversificación en la zona cafetera permitiendo ingreso permanente al productor.

- Una hectárea tecnificada, en su etapa productiva requiere unos cien jornales anuales para su manejo, lo cual constituye una importante fuente de empleo.

- Es un cultivo que manejado en forma adecuada logra producciones de 15 toneladas por hectárea-año permitiendo al productor una rentabilidad superior al 40 por ciento.

- El plátano está contemplado como uno de los principales productos que manejará la Comercializadora Departamental, Mercadeando, lo cual permitirá un mejoramiento en el mercadeo en favor de los productores.

SEPARATA TECNICA

COMITE DE CAFETEROS DEL TOLIMA

MAYO DE 1990

TOLIMA
CAFETERO

QUEMADORES ELECTRICOS PARA EL SECADO DEL CAFE



EL MEJOR SABOR DEL MUNDO

El café es un producto con el cual, básicamente, se prepara una infusión o bebida para el consumo humano. Cada caficultor debe tener presente el objetivo principal, que es producir granos de buena calidad: para satisfacer el paladar de algunas personas en el mundo!

El mercado principal de la bebida está en países como Alemania, Inglaterra, Estados Unidos, etc, muy exigentes en cuanto a calidad se refiere (especialmente del sabor o calidad en taza), detalle que no debemos olvidar porque como bien dice el adagio popular "el color no es el sabor". Hay formas de beneficiar y secar el café que debemos corregir para no tener sabores extraños (fermento, productos químicos o gases de la quema líquidos o sólidos para el secado) que nos impidan vender el grano en el extranjero.

MEJORES INGRESOS

Para asegurar el ingreso del cafetero colombiano la Federación por intermedio del Centro Nacional de Investigaciones del Café, CENICAFE, estudia procedimientos y desarrolla equipos que faciliten la operación y mantengan la calidad del grano.

El incremento en la producción por hectáreas a hecho necesario mejorar el proceso de beneficio del café al punto de requerirse en muchas partes del secado mecánico para evitar construir grandes patios, oradores o cualquier otro secador solar que además de ocupar mucho espacio saldría muy costoso.

"La tecnificación del cultivo de café ha causado considerables aumentos en la producción por hectárea; además, la época de cosecha de café se presenta en periodo lluvioso y por lo tanto con pocas horas de sol para secar el grano. Por lo anterior ha sido necesario recurrir a la utilización de secadores mecánicos para dicho efecto".

Esta separata ha sido realizada bajo la asesoría técnica del Ingeniero Agrícola Rafael A. Valenzuela T. de la División Técnica del Comité de Cafeteros del Tolima con material del Centro Nacional de Investigaciones de Café, CENICAFE y del Centro de Investigaciones "Pedro Uribe Mejía" de Chinchiná, Caldas.

ACCIONES EN EL TOLIMA

El departamento del Tolima está interesado en el secado mecánico y ha empezado por la base. Los cafeteros cansados de ver el producto, de sus esfuerzos, sobresecado o quemado por un mal equipo han solicitado la fabricación de secadores mecánicos (silos) apropiados.

En el secador una de las partes importantes es la UNIDAD CALOR, constituida por el QUEMADOR, TERMOSTATO e INTERCAMBIADOR DE CALOR. La función es aumentarle al aire la capacidad de secado (calor o temperatura) sin que los gases de combustión (humo negro, gris o incoloro) pasen a través del grano dañando su calidad en taza (sabor).

En esta separata se presentan las diferentes partes de un quemador, los principales aspectos de su manejo y mantenimiento y los requisitos necesarios para su adecuado funcionamiento.

Colecciónela !

DIMENSIONAMIENTO Y SELECCION DE LA FUENTE DE CALOR

Para calentar el aire se utilizan diferentes dispositivos que permiten convertir la energía química, almacenada en los combustibles, en energía térmica. Los combustibles más utilizados son: ACPM, COQUE, CARBON MINERAL y algunos productos resultantes de la refinación del petróleo.

INTERCAMBIADOR DE CALOR

Los dispositivos empleados para la conversión de energía en su mayoría permiten el calentamiento del aire sin que los productos resultantes de la combustión entren en contacto con él (del tipo indirecto). Algunos diseños como el intercambiador tipo CENICAFE presentan buenas características para el mayor aprovechamiento de la energía térmica (buena eficiencia), tanto para combustibles líquidos como para sólidos mediante:

-Buena área para intercambio del calor entre la cámara de combustión y las superficies que calientan el aire, que normalmente se aumentan por medio de aletas.

-Adecuada turbulencia en las regiones de intercambio de calor para garantizar una máxima transferencia de calor.

-Flujos de gases de combustión y del aire con direcciones opuestas.

Los combustibles más empleados para calentar el aire en el secado del café son el ACPM y el COQUE. El ACPM presenta ventajas sobre el COQUE por la facilidad para controlar la temperatura, especialmente cuando se utiliza un termostato, por la autonomía, y por la posibilidad de reducir los riesgos de contaminación del grano.

El COQUE, aunque es de menor valor comparativamente, casi siempre se quema en dispositivos con combustión directa la cual afecta la calidad del café. Requieren de una alimentación frecuente (normalmente inferior a 3 horas) y no es posible, en la práctica, mantener la temperatura con poca variación alrededor de 50 grados centígrados, originando graves problemas con la calidad del café.

En la selección del tipo combustible a utilizar se deben tener en cuenta los criterios antes mencionados y los posibles incrementos en los costos de beneficio por el aumento de la mano de obra que se requiera para alimentar y supervisar los dispositivos, la cual es de alto valor en horario nocturno.

Para calcular el consumo horario de combustible se debe tener presente: el flujo del aire; las temperaturas máxima de aire de secado y la mínima ambiental; la eficiencia de la conversión de energía química / energía térmica. Este último factor depende del tipo de intercambiador utilizado. Desde un punto de vista práctico, se puede considerar para el caso de intercambiadores utilizados con quemadores de combustibles líquidos lo siguiente:

-Un intercambiador con superficie aleteada permite obtener fácilmente un 50% de eficiencia.

-Con los intercambiadores sin aletas rara vez se obtienen eficiencias superiores al 40%.

-Para el caso de los intercambiadores utilizados en la combustión de sólidos se tiene un panorama diferente ya que para la quema de coque, en general, los caficultores utilizan equipos que tienen eficiencia baja, máxima de 30%, y en menor escala, utilizan equipos de mejor diseño para la quema del carbón mineral, pero de inversión inicial elevada, con los cuales se puede obtener eficiencias próximas al 50%.

Para calcular el consumo horario de combustibles se recurre al siguiente balance de energía:

ENERGIA GENERADA POR EL COMBUSTIBLE = ENERGIA GANADA POR EL AIRE + LAS PERDIDAS

Las pérdidas están constituidas por las energías transferidas al ambiente y principalmente por la energía perdida en los gases que salen por la chimenea.

A partir de este balance, y para simplificar los cálculos, se puede calcular el consumo horario con la siguiente ecuación:

$$\text{CONSUMO} = Q \times DT \times 60 / (n \times C)$$

en donde :

Q= caudal de aire, en metros cúbicos por minuto.

DT = Diferencia de temperatura entre el aire de secado, generalmente 50°C, y la temperatura mínima del medio ambiente (varía de una región a otra dependiendo especialmente de su altitud);

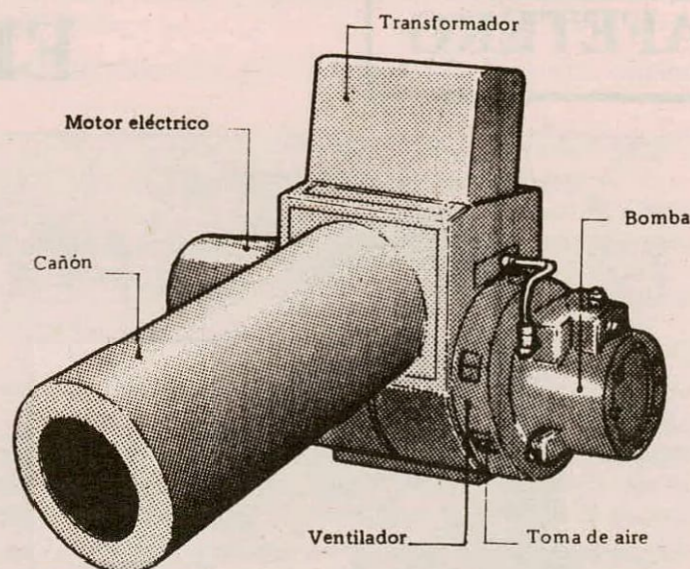
n=Eficiencia del intercambiador, decimal;

C= Poder calorífico del combustible, kJ/Kg.

PODER CALORIFICO DE ALGUNOS COMBUSTIBLES

COMBUSTIBLE	PODER CALORIFICO
ACPM	146,000 (kJ/gal)
HULLA (antracita)	33,440 (kJ/Kg)
COQUE	30,514 (kJ/kg)

QUEMADOR ELECTRICO Y SUS PARTES



Motor eléctrico

El motor eléctrico da movimiento tanto al ventilador como a la bomba por medio de un acople. Generalmente los quemadores utilizados en el país para el secado del café tienen motores 1/8 H.P y giran a 1.725 rpm; son de corriente monofásica de 110 a 115 voltios.

QUE BUENA NOTICIA!

Ahora, dos nuevos servicios a su servicio:

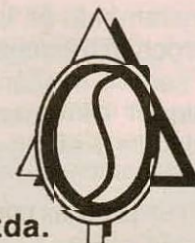
**Almacén de Provisión Agrícola
en Villarrica y Almacén de consumo y
Provisión Agrícola en
la Aurora.**



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

CAFIORIENTE

Cooperativa de Caficultores del Oriente Ltda.



Manejo y mantenimiento

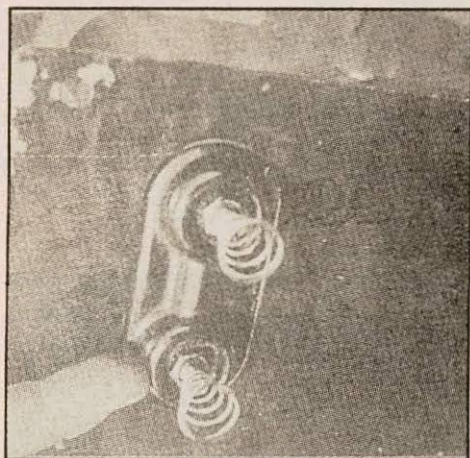
a. Al instalarlo, se deben tener en cuenta las especificaciones dadas por el fabricante y las cuales se encuentran en el mismo motor.

b. En época de cosecha o cuando esté en funcionamiento, se debe lubricar cada 15 días, colocándole tres gotas de aceite limpio por cada uno de los orificios de lubricación. Hay que tener cuidado de retirar los tapones protectores, en aquellos que los tienen. Se deben colocar de nuevo los tapones una vez se lubrique.

c. El motor tiene un interruptor de seguridad el cual se dispara al presentarse fallas eléctricas. Si se ha disparado, se dejan transcurrir 10 minutos para arrancar de nuevo el motor, presionando este interruptor. Si no arranca o se dispara de nuevo, se debe revisar el sistema eléctrico para determinar la causa de la falla que puede ser un corto o sobrecarga.

Transformador

Sirve para elevar el voltaje de 110 a 10.000 voltios, valor requerido para que se presente la chispa entre los electrodos, los cuales al entrar en contacto con el ACPM, producen la combustión.



Manejo y mantenimiento

a. No debe existir hollín en los resortes ni en las cases de soporte de los mismos; de presentarse se limpia con lija de agua No 400.

b. Verificar el buen estado de las conexiones eléctricas del transformador, el motor y el tomacorriente.

Electrodos

Conducen la corriente desde el transformador y dan lugar al arco o chispa para la combustión del ACPM. Cada electrodo tiene un recubrimiento de porcelana que le sirve de soporte y aislante.

Manejo y mantenimiento

Cuando esté en funcionamiento el quemador y por lo menos cada mes, se debe hacer el siguiente mantenimiento:

a. Limpiar tanto las puntas como las porcelanas de cada electrodo, con una lija de agua No 400, mojada en ACPM o thinner.

b. Revisar el estado de las porcelanas; si está deterioradas se debe cambiar el electrodo completo.

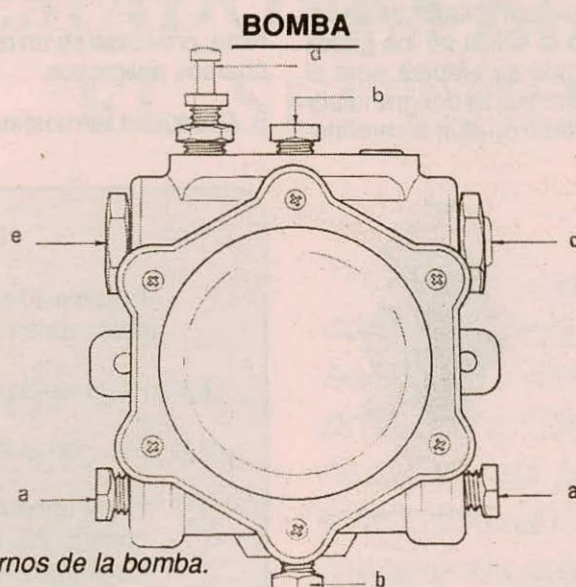
c. Pulir un poco las puntas con una lima de picado suave.

Calibración

Una vez montados los electrodos en su soporte, se efectúan las siguientes calibraciones:

a. Distancia entre las puntas, la cual es aproximadamente de 3 mm. El grueso de los monedas de un peso, da aproximadamente los 3 mm necesarios para su calibración.

b. Distancia entre la boquilla y las puntas, la cual es aproximadamente de 8 mm. Una forma práctica de obtener esta distancia es colocar un cigarrillo perpendicular a la punta de la boquilla. Es importante verificar que las puntas queden tocando levemente el cono de ACPM que sale de la boquilla.



Elementos externos de la bomba.

a) Línea de entrada de combustible; b) Línea de retorno de combustible; c) Tornillo para regular presión; d) tapón de purga; e) Salida de combustible.

La bomba succiona el ACPM desde el depósito o caneca hasta la boquilla a la cual llega con una presión de 100 libras/pulgada.

Manejo y mantenimiento

a. El filtro de la bomba se debe limpiar una vez al mes con ACPM o thinner, empleando un cepillo suave.

b. Antes de iniciar la cosecha se deben sacar los engranajes, y con la ayuda de una lija de agua No 400, colocándose sobre un vidrio, se suavizan las caras de éstos hasta que desaparezca el óxido que tengan. El vidrio es importante para que el pulimiento sea uniforme.

c. No eliminar el cojín plástico que se encuentra dentro del filtro.

d. Revisar periódicamente los tornillos prisioneros y el estado de las estrías del acople que transmite el movimiento desde el motor a la bomba.

Al desarmar la bomba se debe tener cuidado de la posición de cada una de las partes.

Para el correcto montaje e instalación de la bomba, se deben diferenciar muy bien las siguientes partes:

a) Entrada del ACPM (in)

b) Retorno del ACPM (out), al cual nunca debe faltarle su conexión.

c) Tornillo regulador de presión.

d) Tornillo de purga.

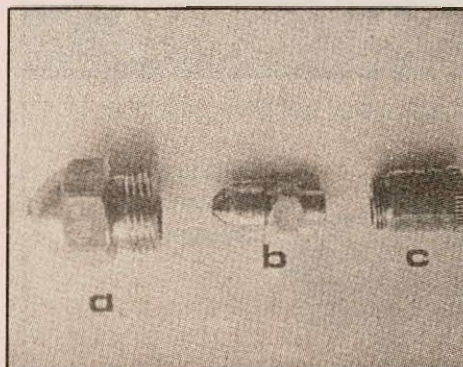
e) Tornillo de cebo.

BOQUILLA

Es el elemento de descarga del ACPM. La presión suministrada por la bomba lo hace salir en forma atomizada. La boquilla se puede intercambiar de acuerdo con las necesidades del equipo de secado.

En esta se debe revisar la descarga y el ángulo del cono. La descarga en los quemadores para el secado de café está entre uno y dos galones por hora y el ángulo del cono puede ser de 60 a 90 grados. La boquilla está constituida por tres partes:

cuerpo, rotor y filtro.



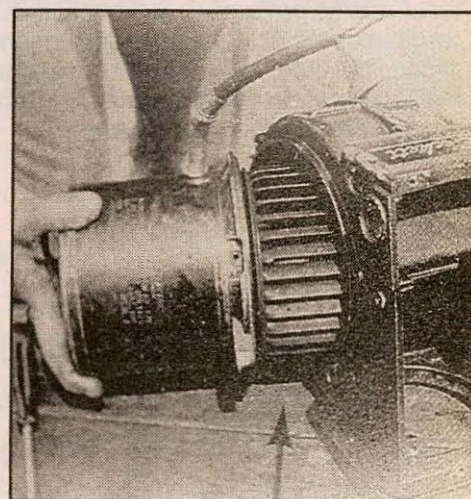
Partes de la boquilla: a) cuerpo; b) rotor y c.) Filtro.

Manejo y mantenimiento

a. Cada ocho días, se deben limpiar las diferentes partes de la boquilla con ACPM o thinner.

b. Al rotor, además de lo anterior y con la ayuda de una cuchilla de afeitar, se le deben limpiar suavemente los canales.

VENTILADOR



Ventilador acoplado al motor del quemador.

El ventilador suministra el aire requerido para la combustión y además conduce la llama al lugar donde se calienta el aire que ha de secar el grano. El volumen adecuado de aire requerido se regula por medio de elementos deslizables que permiten mayor o menor paso del mismo, los cuales pueden ser de abrazaderas o platinas.

INSTALACION DEL QUEMADOR

Al instalar el quemador tenga presente:

1. El quemador debe quedar más alto que el depósito o caneca de combustible, con el fin de evitar que el agua que se acumula en los depósitos, llegue por gravedad a la bomba y oxide el sistema; en esta forma se evitan sobre-presiones al sistema, debidas a la columna de combustible.

2. La succión del ACPM no se hace desde el fondo del depósito o caneca, sino a unos 20 centímetros de aquel, con el fin de evitar el arrastre de sedimentos. Además se debe colocar un filtro a la entrada de la bomba.

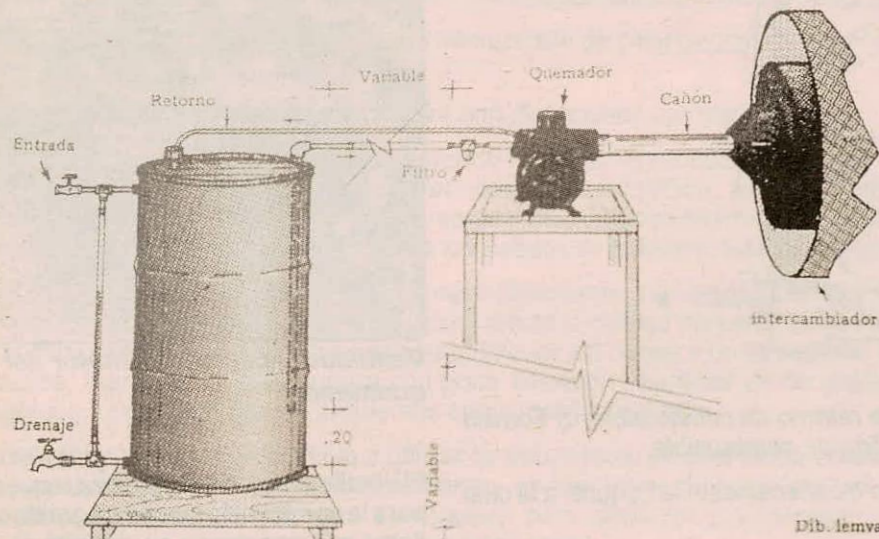
3. El quemador se debe colocar sobre una base firme y nivelada.

4. Las mangueras de succión y retorno del ACPM deben ser de un cuarto de pulgada de diámetro y transparentes, con el fin de que se pueda observar el flujo de combustible.

5. En la parte exterior del depósito o caneca de combustible se coloca una manguera transparente que permita observar fácilmente el nivel del combustible.

6. El ACPM debe filtrarse antes de llevarlo al depósito o caneca.

7. Las instalaciones eléctricas deben estar debidamente aisladas y protegidas.
8. Cerca al fondo del depósito o caneca, se coloca una llave para drenarlo periódicamente de agua y suciedades.
9. El voltaje de las líneas eléctricas de suministro al motor debe conocerse perfectamente.
10. El quemador debe quedar conectado correctamente con el termostato y el motor del ventilador. El termostato es el aparato que sirve para controlar la temperatura del aire que le entra al secador.
11. Finalmente, se recomienda acoplar el quemador a un intercambiador de calor, en el cual se produce la combustión del ACPM permitiendo la salida de los gases resultantes de ésta, independientemente del aire caliente que se emplea para el secado del café. Así se evita el riesgo de una posible contaminación del grano por mal funcionamiento del quemador. El cañón del quemador debe quedar 3 centímetros adentro del intercambiador.



Disposición del quemador, depósito de suministro e intercambiador

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Al iniciar el funcionamiento del quemador siga las siguientes etapas o pasos:

1. Retire el tapón de ceba y en forma cuidadosa llene la bomba y la conducción de succión con ACPM. Luego coloque nuevamente el tapón.
2. Conecte el quemador a la fuente de energía para arrancarlo. Una vez encendido, afloje un poco el tapón de purga; cuando esté saliendo ACPM en forma continua, cierre el tapón cuidadosamente.

Nota: provéase de un recipiente para recibir el ACPM sobrante de la purga, evitando charcos peligrosos.

3. Gradúe el termostato manteniéndolo entre 45 y 55 grados centígrados.

CUIDADOS DEL QUEMADOR

Durante el periodo en el cual no se requiera el quemador, tenga presente los siguientes cuidados:

1. Haga aseo general.
2. Escurra el ACPM de la bomba y de las conexiones.
3. Llene la bomba con aceite delgado para motores, preferiblemente número 20, con el fin de evitar oxidaciones en las partes de ella. Recuerde drenar este aceite al poner de nuevo en funcionamiento el quemador, el cual puede arrojar humo en un principio. Déjelo funcionando independientemente durante 10 minutos.
4. Guárdelo en lugar seco, seguro y protegido contra el polvo. Evite colocarlo en depósitos de abonos y productos químicos.



amigo cafetero

Venda el café en la cooperativa y obtenga mayores ingresos en dinero y en servicios.

Le garantizamos buena pesa, pago oportuno, precios justos. Gane usted, su familia y contribuya con el desarrollo de su región.

COMPRAS DE CAFE EN

Líbano
Tierradentro
Delicias

Villahermosa
Santa Teresa
Convenio

Casabianca
San Fernando
Guayabal

La cooperativa es su empresa



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

Si don Tiberio pudo, usted también puede..!

Por: Profesor Yarumo



Don Tiberio, además de no dañar los recursos naturales, aprovecha hasta el estiércol de las lombrices.

Don Tiberio es un agricultor que "no pierde una". En su finca El Ciprés aprovecha todos los recursos que tiene a mano. Su obsesión es la de no desperdiciar nada. Ahora por ejemplo, está haciendo bloque multinutricional para alimentar el ganado en época de verano. Aprovecha para esto la gallinaza, la melaza, la mogailla y con una fórmula equilibrada le agregan sal, cal y un poco de urea. Por tener urea sólo se le puede dar a los animales rumiantes.

Todo es productivo

La gallinaza, como ya les dije, la obtiene de un galpón, especialmente adaptado para sacar fácilmente el estiércol. Esto me acuerda de un amigo santandereano para el que en algunos años, el desecho de los criaderos de conejos y gallinas va a ser la carne y la finalidad del estiércol.

Ahhh, se me olvidaba que del ganado obtienen la leche para la casa y para vender, aunque también tiene unos animales en ceba, pero estabulados. Y están pensando en meterse con las cabras, que entre otras, da una de las leches más nutritivas del mundo.

A la lombriz también le toca

Me falta por mencionar algo importantísimo: las lombrices. A estas tragonas las alimentan con estiércol y desechos orgánicos en general; y los mejor es que con ellas se alimentan peces, patos, gallinas y hasta los cerdos. Con el abono orgánico que producen, fertilizan la huerta y hasta los cafetales. Son otros pesitos menos en gastos.

La lombriz merece capítulo aparte porque es un fábrica de vida. Pasa varias veces por su cuerpo lo orgánico que ya no sirve y lo vuelve lombricompuesto o

humus, o mejor dicho tierra muy fértil.

La pulpa como abono

Aunque parezca mentira, este señor sí está aprovechando la pulpa de café para producir abono orgánico. Y ya que nombramos cafecitos, pues ni hablar del tema porque tiene una buena parte del terreno dedicado al caturra y a la Variedad Colombia. Como no le gusta perderle nada al terreno, tiene cultivos intercalados en las calles del café.

Todos trabajan por igual

Tiberio, su mujer y sus nueve hijos están que se le meten seriamente al chachafruto, el frijol gigante, porque además de que sus hojas son un excelente forraje, sus pepas son un gran alimento para el hombre, con proteína incluso mayor al del frijol común.

Insisto en que esto no es paja ni mentira. Y para que se den cuenta que la ecología no va en contra de la productividad, Tiberio está cuidando las fuentes de agua, resembrando material vegetal en los nacimientos y a la orilla de la quebrada.

Sus objetivos más inmediatos son ampliar el galpón, empezar con los conejos, sembrar mas caña, renovar el cafetal y "jalarle" a las plantas forrajeras en forma de bancos proteicos. Mejor dicho este señor es todo un cafetero diversificado que con su familia montó su empresa en su propia finca.

Esto que les cuento es sólo una parte de lo que allí hay. Así que los invito a que visiten la finca, que aunque le van a quitar tiempo a Tiberio, de pronto se me animan a empezar otra cadena de la felicidad, pero en el buen sentido de la palabra.

MULTIPLICADORAS EN ACCION

"La Unidad de Desarrollo Social continúa avanzando en sus programas"

Por Andrés Franco

El pasado 11 de abril, terminaron el primer nivel del curso de multiplicadoras, 29 jóvenes campesinas, habitantes de diferentes zonas, correspondientes a 19 seccionales cafeteras del departamento. Las actividades de capacitación se centraron en las áreas de cultivo de huertas caseras y modistería.

El curso tuvo una duración de cinco semanas durante las cuales, nuestras multiplicadoras dieron muestras claras y eficientes de su gran capacidad de trabajo y vocación de servicio social para convertirse en verdaderos agentes de desarrollo familiar y comunitario por medio de su acción multiplicadora.

Excelente participación

Este ha sido el curso más numeroso de multiplicadoras realizado hasta el momento y las jóvenes capacitadas

entran a reforzar y complementar el trabajo desarrollado por las compañeras que vienen trabajando en este programa.

"El curso fue excelente", así lo manifestaron a TOLIMA CAFETERO varias de las participantes, quienes además se mostraron altamente motivadas para iniciar el trabajo en sus respectivas veredas a la mayor brevedad posible. El apoyo decidido de toda la comunidad, la asistencia permanente a todas las reuniones y la puesta en práctica de las enseñanzas recibidas, serán determinantes del éxito de su labor.

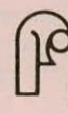
Felicitemos sinceramente a todas nuestras multiplicadoras y particularmente a las nuevas egresadas. Sabemos que su desempeño y el apoyo de la comunidad, podremos ver muy pronto los resultados de su acción.

EL QUE BUEN ARBOL SIEMBRA MEJORES FRUTOS RECOGE

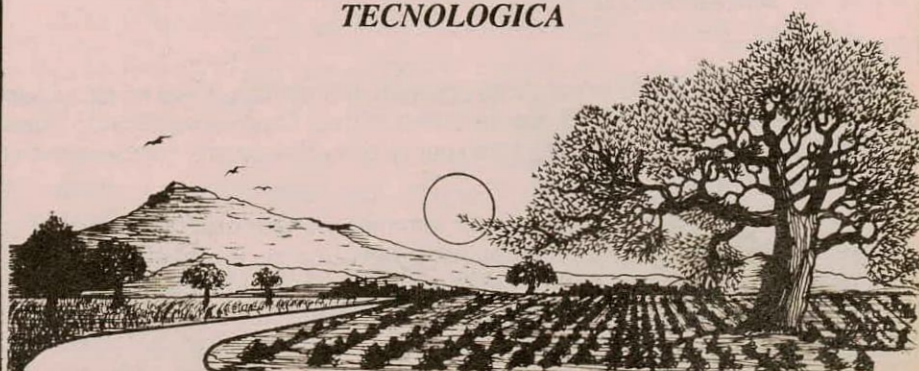
Para que multiplique su cosecha y sus ganancias, PROHACIENDO le ofrece material vegetativo y mejorado a precios de fomento.

- AGUACATE ● CAUCHO ● CITRICOS ● PITHAYA
- CACAO ● CAÑA

Para mayor información consulte con los técnicos de PROHACIENDO o del Comité de Cafeteros.

 prohaciendo.

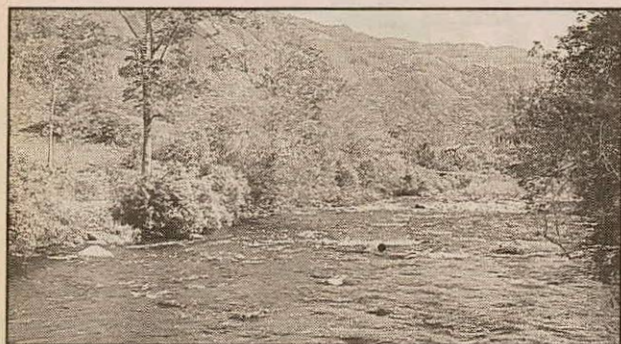
**DESARROLLO Y TRANSFERENCIA
TECNOLOGICA**



Zona Industrial El Papayo - Tel.648494 - Ibagué

PARA QUE EL AGUA NO FALTE

Por: Edy Meneses



Las fuentes de agua deben protegerse y cuidarse porque son el más importante recurso que la naturaleza nos ha dado.

Don Marcos tenía en su finca muy poquita agua. Apenas le alcanzaba para el consumo, para beneficiar el café y para otros quehaceres de la casa. Siempre se quejaba porque con semejante chorrito y con esos veranos tan fuertes, o se tomaba agua o se beneficiaba el café. Pero este no era sólo el problema de don Marcos. La misma situación la padecían sus vecinos, sin embargo estas familias podían tener agua en suficiente cantidad, pues disponían de una fuente con buen caudal, pero por la mala utilización y la mala conservación, prácticamente se morían de sed en cada verano porque sus acueductos veredales no disponían del caudal necesario.

Pusieron manos a la obra

Como no hay mal que dure cien años ni cuerpo que lo resista, como dice el refrán decidieron poner manos a la obra. Después de conocer el programa de Conservación de las Microcuencas que surten los acueductos veredales, que adelanta el Comité de Cafeteros y Prohaciendo, pidieron la ayuda a los técnicos para comenzar a resolver el problema.

Problema que la misma comunidad de La Florida, en donde vive don Marcos, había ocasionado porque cortaron muchos árboles y otras plantas que protegían la fuente de agua. En lugar de los árboles establecieron cultivos, que pueden dar alguna plata pero que a la larga acabaron con el agua.

Consiguieron ayuda

Don Marcos y la comunidad de La Florida, conocieron cómo funcionan los programas del Comité de Cafeteros y Prohaciendo y lo siguieron al pie de la letra.

El técnico del Comité o de Prohaciendo se reúne con la comunidad para organizar las mingas y empezar a ejecutar la obra, que debe seguir los siguientes pasos:

- * Se visita la fuente aguas arriba desde su bocatoma hasta su nacimiento.
- * Se delimita el área que se va a manejar y se cerca un espacio prudencial sobre las márgenes y el nacimiento.
- * Antes se debe obtener el permiso de los dueños para hacer uso de los predios. Claro que ellos siguen siendo los propietarios de esas áreas que se cercan y que van a beneficiar a la comunidad.
- * Los gastos de estas obras son repartidos. La comunidad por su parte aporta la mano de obra y los materiales de la zona como los postes. Las entidades por su parte, entregan materiales como alambre, grapas, semillas, bolsas y otros insumos, además de la asesoría técnica.
- * Una vez reunida la comunidad, organiza las cudrillas y maneja las actividades diarias.
- * Cuando se termina de cercar el área, se prepara el terreno y se siembran árboles nativos de bajo valor comercial y de acuerdo con el clima de la zona; por ejemplo: en clima frío se siembra el urapán y en clima caliente se utiliza el guásimo y el nacedero.
- * Terminadas estas labores, la comunidad queda encargada de la administración, vigilancia y cuidado de la fuente.
- * Y ahora... ¡a disfrutar el agua!

Ahora sí hay agua

La comunidad de La Florida tiene ahora agua en abundancia. Pero no se pueden descuidar, siguen protegiendo la fuente como el más importante recurso que la naturaleza les ha dado. Ahora todos están contentos y dispuestos a colaborar en lo que sea para que el agua no falte.

"Nos costó trabajo y esfuerzo, pero ahora estamos viendo, o mejor, tomando los resultados. Es que los hijos de nuestros hijos van a tomar del agua que nosotros desde hoy empezamos a conservar", dice con orgullo don Marcos quien piensa que si una comunidad se organiza y le mete la mano al asunto, puede asegurar agua para muchos años.

Así como nos referimos a una comunidad, hoy son muchas las que se organizan y están vigilantes trabajando para proteger las fuentes de agua.

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

¡ SALUD TOLIMA !

La desnutrición: mal de males

En los niños la desnutrición produce retardo en su crecimiento, bajo peso, baja estatura, debilidad, irritabilidad, anemia, problemas en los ojos, raquitismo, poca resistencia ante las enfermedades y retardo en la inteligencia.

Muchas madres ven con preocupación que sus hijos están pálidos, no crecen, tienen problemas en el estudio y viven enojados por todo.

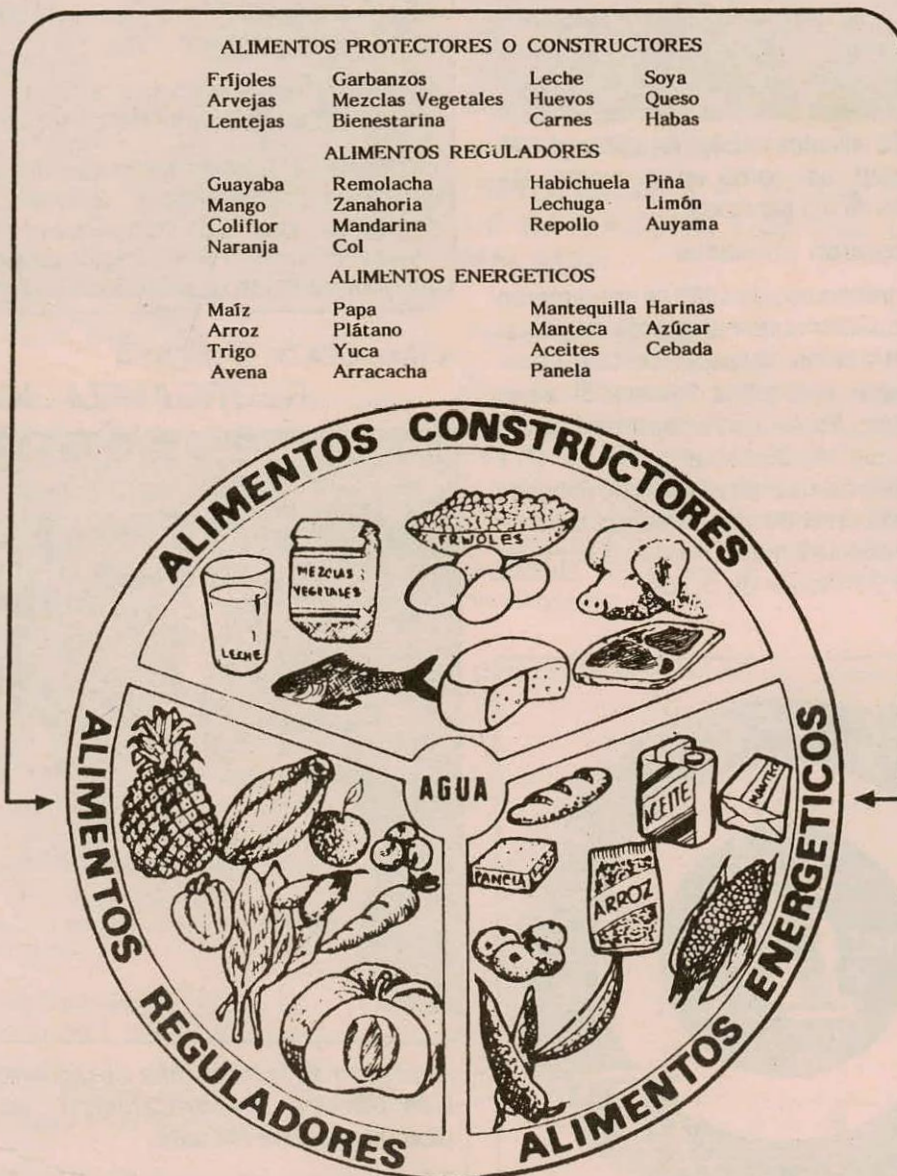
La solución inmediata es llevar a los niños al médico quien, luego de examinarlos de pies a cabeza, encuentra que están sufriendo de una enfermedad llamada desnutrición.

El médico explica a las madres que el problema principal está en la alimentación ya que seguramente en la familia no se consume, o no se está asimilando, la cantidad y variedad adecuada de alimentos.

Quiénes sufren más daño ?



Las personas más afectadas por la desnutrición son las madres gestantes porque de la alimentación que reciban depende la formación del niño. También las mujeres que amamantan porque si no comen bien no producirán leche para sus hijos, por último los niños porque no se pueden desarrollar y son atacados muy fácilmente por las enfermedades.



Combinar bien las comidas

La solución está en lograr una buena nutrición, esto consiste en la variedad de las comidas para balancear el ritmo de la alimentación.

En primer lugar, hay tres clases de alimentos: los **protectores o constructores** como los frijoles, garbanzos, leche, arvejas, mezclas vegetales, huevos, quesos, lentejas, bienestarina, carnes y habas.

El segundo grupo se llama el de los **reguladores** y en él se encuentran la guayaba, la remolacha, las habichuelas, la piña, el mango, la zanahoria, la lechuga, el limón, la coliflor, la mandarina, el repollo y la ahuyama.

El tercer y último grupo lo conforman los alimentos **energéticos** como maíz, papa, mantequilla, harinas, arroz, plátano, manteca, azúcar, trigo, yuca, aceites, cebada, avena, arracacha y panela.

La fórmula es saber combinar

El secreto entonces está en lograr la combinación de las tres clases de alimentos; uno constructor, otro regulador y uno energético en cada una de las tres comidas diarias.

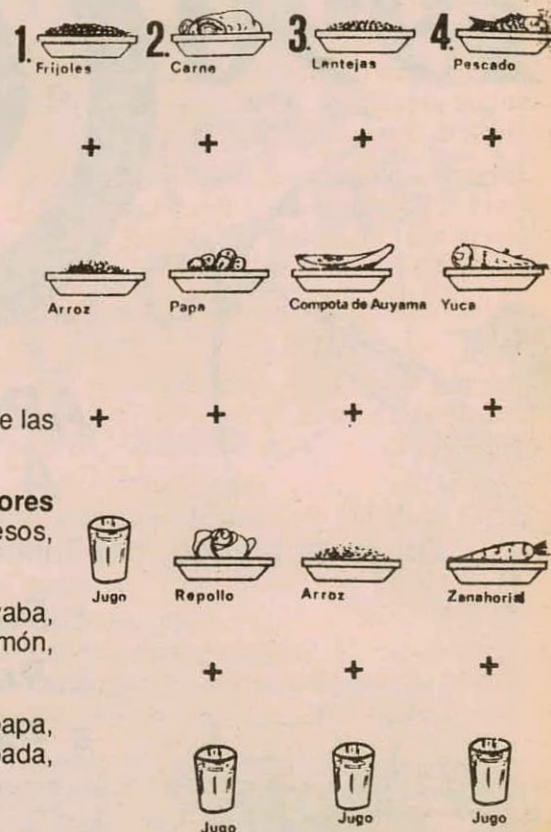
La desnutrición se combate en familia

En familia se pueden hacer muchas cosas para prevenir la desnutrición. Algunas reglas generales que se deben tener en cuenta son la de dar prelación con los alimentos a los niños, a las mujeres en gestación y a las madres lactantes, de igual forma controlar el crecimiento de los hijos llevándolos a un centro de salud, cultivar una huerta y consumir los alimentos que produzca.

Igualmente las madres deben tener los hijos con intervalos de 2 a 3 años, desparasitar los niños y los padres cada tres meses, vacunar a los pequeños, evitar las diarreas y las infecciones respiratorias.

La receta para un buen almuerzo

En los cuatro ejemplos siguientes se aprecia que se toma un alimento constructor más uno regulador y uno energético, de esta forma se garantiza la variedad que el organismo necesita.



Finalmente hay que aprender a utilizar los alimentos que se producen en la región combinándolos con complementos alimenticios.

ASAMBLEA DE CAFISUR

INCREMENTO EN EL NUMERO DE AFILIADOS

Durante los días 19 y 20 de marzo, se realizó la Décima Cuarta Asamblea de Delegados, en las instalaciones del "Club Tuluní" de Chaparral Tolima, con la asistencia de 90 delegados principales y 17 suplentes.

Socios y Capital

El comportamiento de estas dos variables fue bastante satisfactorio el pasar de 1.642 socios en el año 88 a 1.778 en el año 89, y el capital pagado de 25 millones de pesos a 33.8 millones.

Servicios sociales

Durante el año 1989 los servicios médicos, odontológico, laboratorio clínico, descuento en droga, auxilio para consulta médica, seguro de vida para los asociados y conyuges y el servicio de mecánica tuvieron una mayor parte de los asociados. El valor de estos servicios pasó de 3.2 millones en el 88 a 5.7 millones de pesos en el 89.

Servicio de crédito

Este servicio ha venido adquiriendo vital importancia por su gran utilización y se comprueba con el volumen de las operaciones realizadas. Es así como, durante 1989 se otorgaron 3.358 créditos

por valor de 112.4 millones, que comparados con las cifras registradas en el 88 representan un incremento del 43.4% y 56.8% respectivamente.

Educación cooperativa

Cumpliendo un mandato de la Asamblea anterior se realizaron 36 cursos de Educación Cooperativa en las distintas zonas de influencia de la Cooperativa, con una asistencia de 547 socios y 462 no socios para un total de 1.009 personas, lográndose una respuesta altamente positiva, la cual se aprecia en el cambio de la calidad de los asociados, al pasar de 755 afiliados hábiles en 1988 a 1.035 en 1989, así como en la mayor utilización de los servicios.

Se lograron utilidades

En el transcurso de 1989 se presentaron varios factores que afectaron negativamente la comercialización del café, especialmente la drástica disminución de la cosecha. Es Así como, las compras cayeron en un 28.1% al pasar de 18.1 millones de kilos en el 88 a 13.0 millones de kilos en el 89. Sin embargo, durante el período se lograron utilidades por valor de 54.2 millones de pesos.

ASAMBLEA DE CENCOTOL

SATISFACTORIO BALANCE

El pasado 27 de abril se llevó a cabo en la Sede Social de Cecatol, la Décimasegunda Asamblea General Ordinaria de Socios de la Central de Cooperativas del Tolima, CENCOTOL.

Durante la Asamblea se hizo un balance sobre las actividades realizadas el año pasado.

En su informe de Gerencia, el doctor Edison Salgado, destacó el apoyo de la Federación Nacional de cafeteros a las cooperativas. Al respecto manifestó lo siguiente: "Durante el año anterior las cooperativas manejaron recursos del Fondo Nacional del café por un valor aproximado de 17 mil millones de pesos, contra unos 3.800 millones de recursos propios y de créditos, notándose así la definitiva incidencia del patrocinio de la Federación en la vida económica de nuestras cooperativas".

Así mismo hizo referencia a la labor de asesoría que presta, a las entidades que lo requieran, el personal del departamento de auditoría.

Finalmente el departamento de educación informó sobre la readaptación de los cursos de cooperativismo, el ajuste de estatutos de las cooperativas con la participación activa de los directivos y el apoyo al fortalecimiento de los procesos y mecanismos de administración del programa educativo de CENCOTOL a través del departamento de educación y comunicaciones.

ASAMBLEA DE COMERSA

REORGANIZACION ADMINISTRATIVA



Aparecen en la fotografía de izquierda a derecha los doctores: Orlando Páez, Iván Buriticá, Alvaro Calderón, Jorge García, Fernando Vásquez, Alberto Ubillús y Jaime Posada.

El pasado 6 de abril se realizó en Ibagué la Cuarta Asamblea General Ordinaria de Comersa Ltda. Entre los puntos más sobresalientes se destacan la reorganización administrativa de la cual ha sido objeto la empresa, el estímulo a la política cafetera y el apoyo brindado por el Comité de Cafeteros a la entidad.

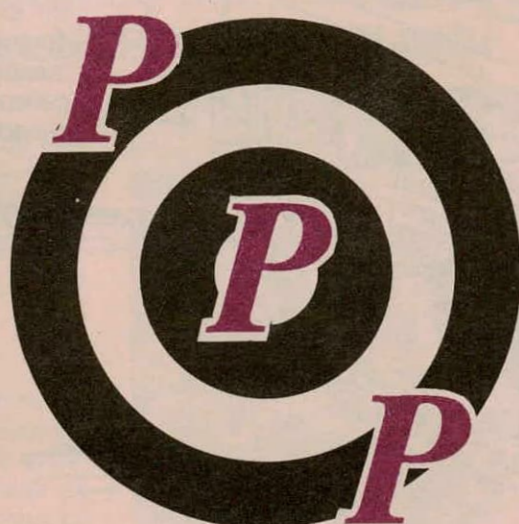
Durante la instalación de la Asamblea, el doctor Fernando Vásquez Serna, Presidente del Consejo de Administración, hizo énfasis en el hecho de evitar el estancamiento de la política cafetera. El doctor Vásquez al tratar este tema manifestó lo siguiente: "Es así como debemos atender este factor, dadas las nuevas perspectivas del mercado que exige para Colombia una producción no inferior a 12 y medio millones de sacos. De ahí que el Tolima ha respondido en este aspecto y durante 1989 realizó 13.840

hectáreas en renovación por siembra que incidirán en el ingreso al caficultor y por ende redundará en beneficio de nuestra cooperativa".

En el informe presentado por el Consejo de Administración y Gerencia, se hizo referencia a la reactivación general de ventas en varios almacenes; explicó, que la causa del descenso en las negociaciones en los puntos de provisión agrícola se debió a los aspectos negativos del café durante la ruptura del pacto internacional, lo cual generó una drástica reducción en el poder adquisitivo de los cafeteros.

Por su parte la Junta de Vigilancia informó sobre la creación de un fondo para compra semanal de productos perecederos que servirá para conocer los precios de compra y sobre estos aplicar un valor para la venta.

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.



BOLETIN MENSUAL

PRECIOS DE PRODUCTOS PERECEDEROS DEL TOLIMA

COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL TOLIMA

DIVISION TECNICA - PRODESARROLLO MERCADEO

ABRIL DE 1990

PRODUCTO	(1) Precios Promedios Centros de Producción (Kg)						Precio Productor		Prec. Prom. del Canal (Kg)			Prec. Prom. Canal Mayorista (Kg)		
	Cajamarca	Norte	Oriente	Centro	Sur	Espinal Guamo	Máximo	Mínimo	Productor (Kg)	Mayorista Ibagué	Detallista Ibagué	Bogotá	Cali	Medellín
FRUTALES														
Aguacate		96.00	48.00	52.00	110.00	21.00	144.00	48.00	76.50	104.00	350.00	150.00	266.00	110.00
Ahuyama							21.00	21.00	21.00					
Banano	60.00		37.00	45.00	56.00		85.00	28.00	49.50	57.00	124.00	61.00	78.00	63.00
Limón					144.00	260.00	320.00	144.00	202.00	210.00		275.00	261.00	364.00
Mango común						90.00	95.00	72.00	90.00	110.00		135.00	169.00	136.00
Mango variedad						193.00	193.00	193.00	193.00					
Mora	280.00		170.00	200.00			200.00	160.00	216.67	300.00	380.00	240.00	280.00	314.00
Naranja	65.00	39.00	35.00		28.00		71.00	29.00	41.75	86.00	145.00	78.00	56.00	99.00
Papaya		140.00			187.00	147.00	166.00	30.00	158.00	189.00	250.00	80.00	154.00	107.00
Plátano		68.00	55.00	45.00	96.00	80.00	80.00	40.00	68.80	83.00	275.00	108.00	81.00	99.00
Sandia						68.00	68.00	68.00	68.00					
Tomate de árbol	140.00			139.00			128.00	149.00	139.50	197.00	225.00	163.00	207.00	203.00
GRANOS									0.00					
Cacao		510.00	505.00		420.00		420.00	510.00	478.33					
Frijol seco Cuarzo						280.00	280.00	280.00	280.00					
Frijol B.Rojo, Cargamento	250.00				224.00	270.00	280.00	224.00	248.00					
Maíz Seco Blanco			112.00		120.00	96.00	120.00	96.00	109.33					
Maíz Seco Amarillo			112.00		120.00	98.00	120.00	96.00	110.00					
HORTALIZAS									0.00					
Arveja Verde	330.00			320.00			320.00	96.00	325.00	410.00	468.00	358.00	350.00	235.00
Pimentón	280.00						280.00	280.00	280.00	215.00	300.00			
Tomate Chonto	200.00	100.00	260.00	215.00	167.00	120.00	240.00	80.00	177.00	210.00	260.00	200.00	208.00	211.00
TUBERCULOS									0.00					
Arracacha	140.00				140.00		158.00	140.00	140.00	170.00	210.00	135.00	45.00	133.00
Yuca		74.00	65.00	64.00	100.00	74.00	170.00	40.00	75.40	90.00	250.00	119.00	140.00	155.00
VIARIOS									0.00					
Panela Cuadro		108.00	104.00	104.00	115.00		200.00	104.00	107.75	171.00	450.00	143.00	145.00	155.00
Panela Redonda		105.00			112.00		148.00	100.00	108.50					

(1) : DETALLISTA PLAZA

FUENTE : PROHACIENDO, PRODESARROLLO, COMITECAFE-DIVISION TECNICA, ICA, SOFRUTAS, SECRETARIA DE DESARROLLO, ASAC

VENDA CON EXITO

El siguiente es el análisis por kilo de algunos productos de la zona cafetera:

Aguacate \$110.00. Mayor precio venta productor zona sur. Mejor plaza mayorista Cali \$266.00.

Limón \$260.00. Mayor precio venta productor zona Espinal - Guamo. Mejor plaza mayorista Medellín \$364.00.

Mora \$280.00. Mayor precio venta productor zona Cajamarca. Mejor plaza mayorista Medellín \$314.00.

Cacao \$510.00. Mayor precio venta productor zona norte.

Yuca \$100.00. Mayor precio venta productor zona sur. Mejor plaza mayorista Medellín \$155.00.

Panela Cuadro \$115.00. Mayor precio venta productor zona sur. Mejor plaza mayorista Medellín \$155.00.

Tomate Chonto \$215.00. Mayor precio venta productor zona centro. Mejor plaza mayorista Medellín \$211.00.

Plátano \$96.00. Mayor precio venta productor zona sur. Mejor plaza mayorista Bogotá \$108.00.

¿LE NEGARIA Usted A SUS HIJOS RECIEN NACIDOS, LOS ALIMENTOS QUE NECESITAN?

¡Claro que no! Usted sabe lo importante que es para ellos la nutrición integral en esta edad. De ella depende que sean adultos inteligentes, sanos, vigorosos, productivos.

Lo mismo sucede con los árboles recién nacidos de café, cacao, cítricos, los ARBOLES BEBE.

Para tener árboles sanos, vigorosos y EXCELENTES COSECHAS, es indispensable la nutrición integral de los "árboles bebé". O sea garantizar que dispongan de TODOS los nutrientes esenciales.

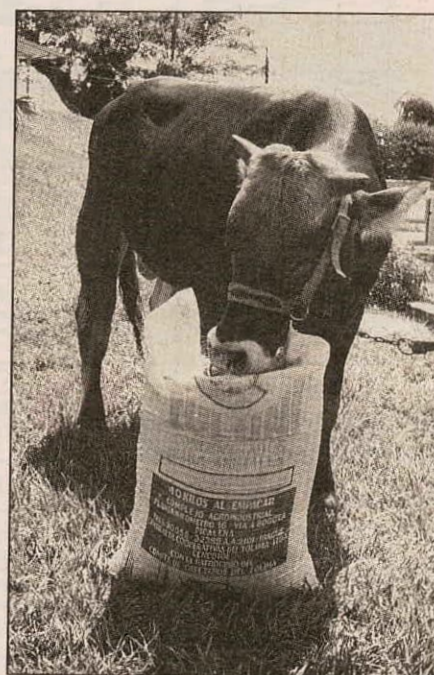
Para garantizar la NUTRICION INTEGRAL de los "árboles bebé" en sus cultivos, aplíqueles oportunamente **TOTAL**

Dosis para cultivos perennes

1. Durante las primeras 8 semanas (en las bolsas):
50 centímetros cúbicos por bomba de 20 litros. Semanalmente.
2. Desde la novena semana hasta el transplante:
100 centímetros cúbicos por bomba de 20 litros. Semanalmente.
3. Después del transplante en el sitio definitivo:
200 a 300 centímetros cúbicos por bomba de 20 litros.
Cada 2 meses y hasta los 3 meses antes de la primera cosecha.

TOTAL

El fertilizante foliar para la Nutrición Integral de sus cultivos.



Aumente sus utilidades con calidad y eficiencia

- aves
- cerdos
- vacunos
- equinos


Pedidos:
Tel. 632389 Ibagué

Pa' los pelaos!

Este es el mes de mamá. Son los días más hermosos del año porque le hacemos un merecido homenaje a nuestra madre, esa persona que nos dio la vida y nos enseñó a dar los primeros pasos. A ella le debemos entregar todo nuestro cariño y afecto pues es el ser más maravilloso que siempre está a nuestro lado brindándonos su amor y comprensión. En este mes y en todos los demás que vivan las mamás..!

Tarjeta para mamá

Hola muchachos, TOLIMA CAFETERO les tiene una linda tarjeta para que sorprendan a mamá demostrándole todo su cariño. Sólo tienen que recortarla, pegarla sobre una cartulina y colorearla. Con una flor pueden adornar aún más el regalo.

Así que manos a la obra y a demostrar todo el amor por mamá.

VENGA LE CUENTO



-Quien lo creyera, pero la ballena a pesar de ser tan grande y pesada, da saltos de más de cinco metros de altura. Como quien dice es un salto muy pesado.

-En el año de 1886 el industrial y químico sueco Alfredo Nóbel, inventó la dinamita. Nóbel instituyó en su testamento cinco premios que se conceden anualmente a quienes en el mundo se destaquen en literatura, medicina, física, química y en la búsqueda de la paz.

-En el mundo animal hay verdaderos artistas, pues resulta que las panteras y las hienas pueden imitar el sonido de otros animales. Con esto despistan al enemigo o se acercan tácticamente a su presa. Increíble pero cierto.

-Existía en la edad media la creencia que el sol giraba alrededor de la tierra. Sin embargo, el astrónomo polaco Nicolás Copérnico demostró el doble movimiento de los planetas, es decir, sobre su mismo eje y en torno al sol.

GRACIAS MAMA...

por todas las cosas bellas que has traído a mi vida.

Con todo mi cariño



SOLUCION AL CRUCIGRAMA ANTERIOR

	CANTIDAD	EJECUTA CIRUGIA	UNION DE PAREDES	INACTIVIDAD	MARCA DE LECHE	EL MEJOR		INTERJ.	RIO DE ESPAÑA	SU MAJESTAD	ARMA LA TRUQUERA	ISLA ESPAÑOLA	LAS MUJERES UNIDAS	LABRA	LIQUIDO LECOMOS PL.
Nº 4	C	O	R	O	N	A	D	E	E	S	P	I	N	A	S
HABIAN DE GORRA Y PERROS PL.	E	P	I	C	A	S	CUBAS PERUANA INV. LIBERAR	A	B	M	A	B	U	R	U
TA NI UN RUSO LO INVERSEN	L	E	N	I	N	R	EL PLANETA DE LOS ANILLOS	CONOZCO	R	ENCAMI MARSE INV.	R	I	R	E	R
VEREDA DE CHAPARRAL	I	R	C	O	S	A	S	O	R	A	Z	A	R	A	
MADEPO DE USO NAUTICO	B	A	O	C	A	F	E	INTERJ. Nº 1	E	P	A	M	E	T	A
	A	N	I	E	T	A	AMARRE	L	I	E	T	A	S	E	
LISTED	T	U	C	R	U	Z	OPICIO INV. FUSION	A	R	T	E	L	A		
HALLER ONDAS	O	N	D	E	A	R	PRENDO EN INGLÉS FUSIONA	O	N	A	S	O	L	A	Nº 2
LUJA DE JUPITER INV. FEGARTE	I	O	N	U	E	Z	FRUTO DE LA NOCAL SIEMPRE SON 3	CUANDO MUERE LA NOCHE	A	G	O	R	D		
EL DE LA BARAJA	A	S	A	T	O	N	T	A	D	O	RITMO CARIBEÑO	GALLO IDO ROJADO	G	A	
UNIDAD QUIMICA	M	O	L	R	E	A	INTERJ. NOTA	I	S	A	M	A	D		
SUAVE INV.	O	N	R	E	I	T	Nº 5	C	L	A	V	O	S	N	O
Nº 3	G	O	L	G	O	T	A	Nº 8	I	N	R	I	S		



ASI NACIO EL SOMBRERO

Me quito el sombrero para hacerle venia al sombrero; este útil accesorio que nos protege de los candentes rayos del Sol.

Sombreros al natural

Los primeros sombreros que conocemos fueron los que utilizaron los hombres prehistóricos. Estos consistían en gruesas y amplias hojas palmeadas, es decir, en forma de palma.

Estos rústicos sombreros, que la naturaleza les brindaba para protegerse del astro rey o de la lluvia, fueron reemplazados por tocados más elaborados, gracias a que el hombre aprendió a tejer las fibras vegetales.

El sombrero, símbolo de elegancia

En el transcurrir del tiempo, el sombrero se transformó y pasó de ser un simple elemento de protección a vestimenta de elegancia. Los egipcios por ejemplo, se cubrían la cabeza con un triángulo de género que amarraban sobre la frente con una tira de cuero o de tela, los faraones llevaban un adorno especial como atributo a su dignidad.

Sombreros de otras partes

En la antigua China, los emperadores y altos dignatarios usaban una especie de gorro cuadrado llamado "mien". Por su parte los japoneses llevaban sombreros de alas anchas y tejidos con fibra de bambú.

Los romanos adornaban sus cabezas con el gorro "pileas" una especie de fieltro que se adaptaba con exactitud a la forma de cada testa.

Sombreros adornados

En el siglo XVII, las damas y los gentilhombres, principalmente de Francia y España, gustaron de los sombreros de ala ancha, con plumas multicolores y hermosas puntillas, esta moda fue adoptada en todas las cortes.

El pueblo se contentaba con llevar sombreros sin adornos y gorros de seda o terciopelo.

Otros sombreros

Vinieron luego otros sombreros como el frigio, el hongo o el de copa. Este último fue muy famoso pero luego quedó relegado sólo para ceremonias. Hoy el sombrero se utiliza como protección y algunas veces como adorno.

NUTRIFOLIAR— completo



- **COMPLETA** solubilidad...
- **COMPLETA** absorción foliar y radicular...
- Disponibilidad **INMEDIATA** de los nutrientes para **MAYOR** aprovechamiento por la planta...

¡Y a cosechar en GRANDE!

COLINAGRO S.A.
"Revitaliza la agricultura"

HOROSCOPO

ARIES (Marzo 21 a abril 19) Tenga cuidado si tiene que firmar algún documento que implique riesgos. Número de suerte el 15.
TAURO (Abril 20 a mayo 20) Los momentos difíciles están pasando luego vendrá la calma. Número de suerte el 12.
GEMINIS (Mayo 21 a julio 20) Préstale más atención a la persona amada, comparta más tiempo con ella. Número de suerte el 20.

CANCER (Junio 21 a julio 22) Póngale cuidado a su salud, esas pequeñas molestias no se pueden descuidar. Número de suerte el 23.
LEO (Julio 23 a Agosto 22) Tenga confianza en sus capacidades, actúe sin temores. Número de suerte el 23.
VIRGO (Agosto 23 a septiembre 22) Busque la reconciliación y el fortalecimiento de su vida en pareja. Número de suerte el 10.

LIBRA (Septiembre 23 a octubre 22) Emprenda todas las labores y optimismo para que asegure el éxito. Número de suerte el 14.
ESCORPION (Octubre 23 a noviembre 21) No se deje llevar por falsas ilusiones, ponga los pies sobre la tierra. Número de suerte el 8.
SAGITARIO (Noviembre 22 a diciembre 21) Recuerde es mejor pensar con la cabeza y no con el corazón. Número de suerte el 21.

CAPRICORNIO (Diciembre 22 a 20 de enero) Mes positivo, los astros están a su favor, disfrute la temporada. Número de suerte el 17.
ACUARIO (Enero 21 a febrero 19) Recibirá la visita de un viejo amigo, que le llenará de alegría. Número de suerte el 23.
PISCIS (Febrero 20 a marzo) Vendrán cambios en su vida sentimental, se abre una nueva etapa llena de sorpresas. Número de suerte el 2.

Ahora...

COMPRA A CREDITO EN COMERSA

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.

TOME NOTA Y PARTICIPE..!

Cursos integrales de caficultura

SECCIONAL

DISTRITO

Mayo 22 a mayo 25

Dolores	La Arada
Ortega	Peralonso
Dolores	San José
Ortega	Horizonte
Dolores	Aco Montoso

Mayo 29 a junio 1

Fresno	Guarinó
Fresno	Aguas Claras
Fresno	Piedra Grande
Ibagué	Anaime
Ibagué	Los Tunjos



Lotería del Tolima

\$ 40 MILLONES

1° Premio Saco \$ 600.000

2° Premio Saco \$ 400.000

Su hada Madrina... es la del Tolima.
La Millonaria de los Lunes.



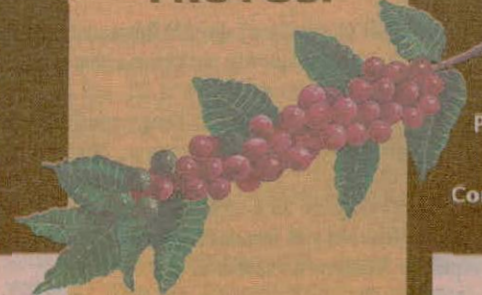
Para que sus construcciones duren y duren...
hágalas con madera inmunizada

Garantía de 20 años en nuestros productos

corporación forestal del tolíma 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.



**ROYAL
CONDOR**

- Liviana
- Económica
- Eficiente
- Resistente

La que sí tiene
garantía y servicio.

PROGEN

Apartado 12357
Tels. 7769453/58/98
Fax(91) 7757730, BOGOTÁ

"La compañera"

CANCION DEL TOLIMA CAFETERO

El periódico TOLIMA CAFETERO tiene su propia canción, seguramente usted ya la ha escuchado en alguna emisora, por eso transcribimos aquí la letra para que la recuerde y la cante:

Buen papel y buena letra
buenas fotos a color
para toda la familia
con muy buena información el
TOLIMA CAFETERO,
tan bonito y servidor
pa sacarle buen provecho
despacio lo miro yo.

ESTRIBILLO

Mire compadre, no se descuide,
oiga comadre, no se le olvide;
todos los meses, ya usted lo sabe:
pida, guárdelo y consulte su
TOLIMA CAFETERO.

Pá que crezcan las maticas
pá subir la producción
pá que llegue más platita
pá poder vivir mejor !

Yo miro lo que medice
el TOLIMA CAFETERO
el periódico al servicio
del pueblo caficultor.