



TOLIMA CAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

La vegetación permanente defiende el suelo contra la erosión. Los bosques son alcancías de agua. Siembre más árboles.

AÑO 2 NUMERO 13 10.000 EJEMPLARES PUBLICACION MENSUAL - LIC. MINGOBIERNO EN TRAMITE DICIEMBRE DE 1989

XLVI Congreso Nacional de Cafeteros

DECISIVOS PLANTEAMIENTOS PARA EL GREMIO CAFETERO

Del 27 al 30 de noviembre del Año en curso deliberó en Bogotá, el Cuadragésimo Sexto Congreso Nacional de Cafeteros. El Congreso, que tuvo carácter de extraordinario, discutió principalmente dos temas: el presupuesto para la vigencia cafetera 89/90 y la reforma de los Estatutos que rigen la Entidad.

Por otra parte el Gerente General de la Federación, Jorge Cárdenas Gutiérrez, presentó su informe de labores al Congreso Nacional de Cafeteros, en donde destaca que Colombia se siente tranquila en los mercados internacionales de café.

Por otra parte se hicieron importantes pronunciamientos sobre diversos aspectos relacionados con el ingreso de los productores, las medidas económicas del gobierno en materia cafetera y algunos ajustes que debe hacer la Federación de Cafeteros para enfrentar con éxito la actual crisis.

En la sesión de Clausura del 46 Congreso Nacional de Cafeteros se leyó el mensaje del Presidente de la República, doctor Virgilio Barco, en donde se expresa su reconocimiento al gremio y destaca el espíritu de concertación que ha orientado las relaciones entre los cafeteros y el Gobierno. (Véase página 6)



En la gráfica se aprecian los miembros de la Mesa Directiva, que orientó las deliberaciones del XLVI Congreso Nacional de Cafeteros. De izquierda a derecha son ellos: Adolfo Forero (Cundinamarca), Mario Gómez Estrada (Caldas), Alfonso Palacio Rudas (Tolima), Raúl Pupo (Guajira), Jorge Cárdenas Gutiérrez (Gerente Fedecafé), Javier Correa Vega (Valle), Floresmiro Azuero (Huila), Luis Ignacio Múnera (Antioquia) y Gustavo Riold (Risaralda).

PALACIO RUDAS: Tolimense del año 1988



El doctor Alfonso Palacio Rudas, recibe del doctor Jesús María Pinto, Presidente de ACOPI del Tolima, la condecoración que lo distingue como Tolimense del año 1988.

La Asociación Colombiana Popular de Industriales, ACOPI del Tolima, confirió, por primera vez en su historia, la orden DARIO ECHANDIA al doctor ALFONSO PALACIO RUDAS, distinguiéndolo como el TOLIMENSE DEL AÑO 1988.

La condecoración fue creada por iniciativa del presidente de ACOPI del Tolima, doctor Jesús María Pinto G., para distinguir a hijos del Tolima que enaltecen el nombre del departamento y contribuyan al bienestar de la comunidad.

El doctor Alfonso Palacio Rudas nació en la ciudad de Honda y su presencia ha te-

nido gran significación en la vida política, económica y social del país. Su actuación en la diplomacia, el periodismo, la literatura y en foros internacionales, defendiendo los intereses del país, lo han hecho acreedor al reconocimiento de toda la nación. Es considerado una autoridad en materia cafetera.

La ceremonia de condecoración se celebró en Ibagué el pasado 9 de Noviembre y contó con la presencia de distinguidos representantes del gobierno y dirigentes gremiales del orden nacional y departamental.

EN ESTA EDICION

El Recurso Humano y la Federación.....	Página 3
Comité Municipal de Rovira.....	4
Colombia y el Mercado del Café.....	8
La sed y las bebidas.....	13
Alegre Navidad.....	14
El río Atá en Planadas...	20

Variedad Colombia (Separata)

25 años de la A.D.T.

INCIDENCIA DEL PACTO CAFETERO



Doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, durante su intervención con motivo de los 25 años de la Asociación para el Desarrollo del Tolima.

"Colombia es uno de los países menos perjudicados con la baja en el precio internacional del grano, gracias a que el Fondo Nacional del Café ha sido de gran utilidad en este periodo de crisis para el sector cafetero", manifestó el doctor JORGE CARDENAS GUTIERREZ, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, en su intervención sobre el tema "La Incidencia del Pacto Cafetero en la Economía Regional" en el marco de la celebración de los 25 años de la Asociación para el Desarrollo del Tolima". (Vea página 8)

TOLIMA CAFETERO

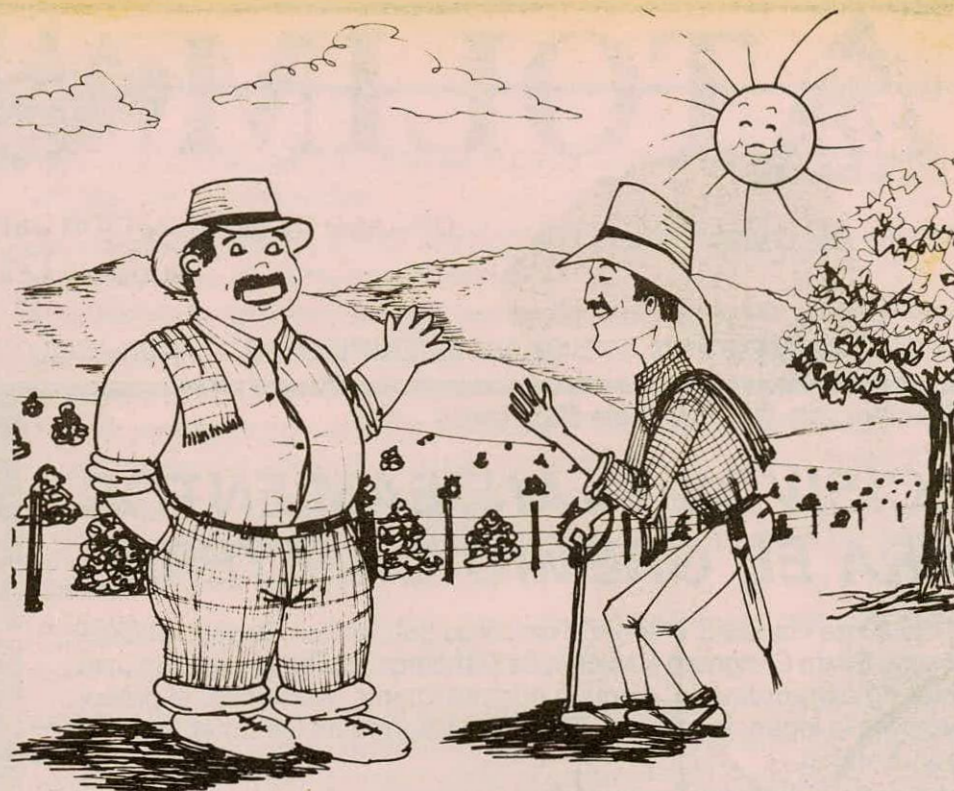
Nuestras páginas son el espacio disponible para las buenas nuevas.

Nuestros lectores son los hombres y mujeres de buena voluntad que construyen la Colombia rural que todos queremos.

FELIZ NAVIDAD
VENTUROSO AÑO
1989 1990

TOLIMA CAFETERO No.13 - Diciembre 1989

Consejo Editorial:	Roberto Bonet Fernando Vásquez Jorge García	
Comité Asesor:	Pedro León González Hernando Arbeláez Guillermo Fernández Orlando Paéz	Marco Tulio Laserna Hernando Bocanegra Luis Edo. Carvajal Ignacio Amórtegui
Director:	Jorge H. Jiménez B.	
Redacción:	Gabriel Rodríguez	Sergio Suescún
Diagramación:	Héctor José Sarmiento	
Realización:	PROHACIENDO Unidad de Educación y Comunicaciones Apartado 1363 Teléfono: 645359 - Ibagué	
Impresión:	Roto - Offset El Espectador.	



- ¿Sabe compadre cómo se llaman los que no quieren el Pacto?
- No ¿Cómo?
- Pues ANTI - PACTICOS!

LA VOZ GREMIAL

Concluyó el 46o. Congreso Cafetero. Sus pronunciamientos y conclusiones han sido esperados con expectativa, como quiera que constituyen la voz gremial, de particular significancia en la situación actual, rodeada de dificultades e incertidumbres.

El Congreso Cafetero le ha hablado al país, al gobierno y a los caficultores. Ante el País, ha mostrado su conciencia de austeridad, con la aprobación de un presupuesto que, no obstante las restricciones, mantiene los recursos suficientes para proseguir las obras y programas de mejoramiento de la calidad de vida del sector rural cafetero.

Igualmente, afirma la posición gremial de continuar en busca de un Pacto entre países productores y consumidores, objetivo ahora más claro, ante las experiencias del Libre Mercado actual, que evidencia cuáles son las grandes ventajas del Pacto y qué tan pequeños son, comparativamente, sus inconvenientes.

Frente al Gobierno, el Congreso Cafetero le ha expresado su reconocimiento por la tarea que viene realizando para recuperar la Paz en los campos. Ha reiterado su voluntad de concertación en relación con las medidas económicas que se derivan de la actual situación y ha sentido su posición y sus argumentos, frente a posibles decisiones que afectarían a empresas fundamentales para el desarrollo de la industria cafetera del país, como es el caso del Banco Cafetero.

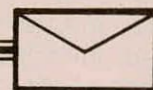
El Congreso Cafetero también ha sido voz para los caficultores. Ha explicado que la máxima prioridad es la defensa del ingreso del productor. Ha mostrado que, no obstante las dificultades, y gracias al fortalecimiento de la imagen comercial del Café de Colombia, así como a la política de calidad del grano, se está vendiendo y se está penetrando en los mercados.

A partir de la reforma estatutaria, del reciente Congreso Cafetero sale robustecido el carácter democrático de la Institución, comprobación clara de que la fuerza del País Cafetero está en el núcleo de las comunidades rurales.

¡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.



BUZON CAFETERO

Usted y su comunidad son noticia. Por eso, esperamos sus cartas y en este espacio las publicaremos. Háblenos de su comunidad, de la forma como aprovecha los servicios de extensión, de sus ideas y realizaciones para mejorar su finca y atender mejor a su familia. Cuéntenos sus opiniones y sugerencias para que TOLIMA CAFETERO le sirva mejor a usted y su familia.

Qué bueno sería que sus noticias vengan acompañadas de fotografías!

Marque así el sobre de su carta:

Señores:
TOLIMA CAFETERO
Apartado 1363, Ibagué

Cordialmente,

EL DIRECTOR

FELIZ CUMPLEAÑOS, TOLIMA CAFETERO

Completar un año y las 13 primeras ediciones del TOLIMA CAFETERO es un motivo para que todos estemos de plácemes. Puede estarlo la comunidad caficultora, que a través del Periódico recibe desde hace un año la información gremial, la orientación técnica, el testimonio de las realizaciones comunitarias y el mensaje de superación y entusiasmo tan necesario en el aislado mundo del campo.

De plácemes pueden estar también los Extensionistas, los Instructores de Cooperativismo, los Agentes de Participación Comunitaria, las Multiplicadoras y demás agentes que llevan los servicios del gremio, para quienes el periódico es un nuevo instrumento de trabajo que difunde y multiplica su valiosa labor.

Este primer año del TOLIMA CAFETERO es también un motivo de satisfacción para los directivos del Comité y de las empresas del gremio que dieron curso y han apoyado esta iniciativa. Ellos pueden registrar que los objetivos se han cumplido y que, día por día, es mayor la acogida y la respuesta participativa de los lectores.

Profundamente satisfecho puede estar el grupo TALLER CREATIVO que ha consagrado en cada página del periódico su responsabilidad profesional y su talento artístico y periodístico, durante el periodo que tuvo a su cargo la realización del periódico.

TOLIMA CAFETERO cumple con éxito su primera etapa. A partir de la presente edición lo dirige y elabora la Unidad de Educación y de Comunicaciones de PROHACIENDO, entidad que asume con entusiasmo la responsabilidad de continuar y vigorizar este medio de comunicación, al servicio del sector caficultor tolimese y del desarrollo rural.

LA GENTE: el recurso más importante de la Federación de Cafeteros

"En toda la actuación que desarrollamos frente al gremio, frente a otras personas y otras instituciones, proyectamos lo que sentimos respecto a la entidad; una entidad eminentemente de servicio al caficultor y al país en general".

Así resume el doctor Alfonso Del Campo, Director de la División de Relaciones Industriales de la Federación Nacional de Cafeteros, la política de personal que orienta a los 3.830 empleados que tiene actualmente la entidad.

Uno de los propósitos principales de esta División es la de capacitar al empleado, a fin de que preste un eficiente servicio desde su posición en la Federación.

El doctor Del Campo le cuenta a los lectores de TOLIMA CAFETERO qué se hace y cómo se prepara el recurso humano de la Federación de Cafeteros.

La Federación: Pionera en Seguridad Social.

"La Federación de Cafeteros desde su creación en 1927, centró buena parte de su filosofía en el recurso humano, y

desde entonces, ha venido adelantando e implantando programas de beneficio directo para sus trabajadores. Por eso digo sin lugar a dudas, que la Federación se anticipó a la legislación social del país, porque desde sus primeros años, instituyó pensiones de jubilación y creó un fondo de ahorros para el bienestar de los empleados y sus familias.

Actualmente, la seguridad y el bienestar social de los trabajadores, está compuesto por una cantidad de ingredientes que tienen relación con su desarrollo intelectual, su capacitación, su salud, su recreación y su familia, entre otros.

Para todos estos frentes la Federación tiene a nivel nacional programas tendientes a satisfacer todas las necesidades del recurso humano"



Doctor Alfonso del Campo, ejecutivo tolímense, Director de la División de Relaciones Industriales de la Federación Nacional de Cafeteros.

Programas de salud, vivienda y recreación

El doctor Alfonso Del Campo destacó, además, la importancia que le ha dado la Federación a los programas de salud, recreación y vivienda. Sobre este tema señaló:

"En el campo de la salud por ejemplo, la Federación tiene hoy por hoy, simultáneamente con la seguridad social integral a cargo del ISS, un servicio de atención para la familia que se denomina Fondo de Asistencia Social (FAS); allí son atendidos en el campo de la medicina preventiva y curativa.

En el campo de la recreación, existen también muchas oportunidades como son las vacaciones en San Andrés, la Costa Atlántica, Cundinamarca, etc. Además, los Comités Departamentales tienen dentro de sus actividades, centros vacacionales. En esto el Tolima ha sido ejemplo instituyendo el primer centro vacacional de carácter nacional como lo es Corprado.

En el campo de la vivienda, la entidad ha cubierto prácticamente en un ciento por ciento esta necesidad para quienes tienen más de seis años de servicio.

Así podría seguir enumerando muchos otros programas cuyo único objetivo es el bienestar de todos los empleados de la Federación.

Estos programas se constituyen en un estímulo para los empleados de la Federación, lo que permite una mayor identi-

dad con la empresa, mejores niveles de productividad y más vocación de servicio hacia el gremio caficultor.

Desempeño eficiente al servicio del caficultor.

Hoy la Federación tiene a nivel nacional 3.830 empleados y la antigüedad promedio es de 12 años. De ese total el 75% está dedicado única y exclusivamente a lo que es el cumplimiento del objetivo empresarial, es decir, contacto directo con el Gremio. En este grupo hay profesionales de diversas disciplinas: Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Civiles, Médicos, Veterinarios, Trabajadores Sociales, Comunicadores, Expertos Agrícolas, Mejoradoras de Hogar, Topógrafos, entre otros. El 25% restante, también vinculado a la causa cafetera en forma indirecta, constituye la parte administrativa.

Para el doctor Del Campo, los funcionarios que trabajan en la Provincia tienen especial importancia para el cumplimiento de los objetivos de la Empresa. Así opina al referirse a este tema:

"La Empresa, es conscientes entonces, que su recurso humano, especialmente aquellos que hoy están prestando su concurso en los Comités Departamentales de Cafeteros, son la presencia constante de la Federación ante los caficultores."

Promoción del Recurso Humano en los Comités.

La actividad de la Federación guarda armonía con su naturaleza jurídica.

Existe por lo tanto, una descentralización en la administración, lo que indica que en el campo del recurso humano, los Comités disfrutan de autonomía para adelantar progra-

mas propios de acuerdo con su estructura general. Además hay algunas políticas que obedecen a un criterio y a un manejo de orden nacional, como la política laboral colectiva.

De otra parte destacó, de manera especial, la labor que ha cumplido el Comité Departamental del Tolima en el área del desarrollo personal:

"En el caso particular del Tolima, el Comité marcha a la vanguardia por su significado dentro de la producción cafetera nacional. De eso son conscientes sus directivos y ejecutivos. La organización ha disfrutado en todas las épocas de unos grandes colaboradores en todos los niveles, cumpliendo siempre una gran labor".

CORPRADO: Un ejemplo a nivel nacional.

El Comité del Tolima cuenta con CORPRADO un gran centro vacacional al servicio de sus funcionarios, empresas del Gremio y público en general.

El doctor Del Campo estuvo muy de cerca en la realización de este centro y ésta es su opinión sobre este importante servicio de recreación:

"El Comité del Tolima planteó hace unos cuantos años a las directivas, la idea de establecer un centro para ofrecerle a los trabajadores de la Federación y otras empresas del Gremio la oportunidad de un verdadero descanso en un completo centro vacacional.

En su momento, las circunstancias no permitieron que se llevara a cabo.

Sin embargo, el Comité retomó la bandera y las Gerencias conscientes de esa preo-

cupación por el recurso humano, no dudaron en acogerla, apoyarla y llevarla a feliz término.

Hoy CORPRADO es un Centro Vacacional con todas las oportunidades de distracción y de buen servicio.

Cada vez que la gente va a CORPRADO regresa muy impresionada por la calidad del Centro, su ubicación, tranquilidad y facilidad de acceso. Ahora, lo que se necesita, es más apoyo por parte de todos".

El doctor Alfonso Del Campo nació en el Guamo Tolima. Allí realizó sus primeros estudios. El bachillerato lo hizo en el colegio Tolimense de Ibagué. Luego estudió Derecho en la Universidad Externado de Colombia en Bogotá. Se especializó en derecho del trabajo, en la Universidad Nacional, complementando sus estudios con otros cursos de capacitación.

Comenzó su experiencia laboral como Juez en Ibagué. Al cabo de un corto tiempo, se vinculó al Comité de Cafeteros. Esto sucedió en el año de 1963, cuando ocupó el cargo de Secretario del Comité. Posteriormente, fue nombrado Director Ejecutivo.

Desde 1975 ocupa el cargo de Director de la División de Relaciones Industriales de la Federación Nacional de Cafeteros.

Son cerca de 27 años de servicio al Gremio en los cuales el doctor Alfonso Del Campo, ha demostrado su idoneidad profesional, su calidad humana y sobre todo su cariño por el trabajo y por la empresa.

En ambiente de amistad y confianza y acompañados de una sabrosa taza de café, tuvimos la oportunidad de conocer a los miembros del Comité Municipal de Rovira, apreciar sus opiniones sobre la actividad cafetera y recibir información sobre las principales actividades del Comité. Once caficultores nos contaron sus experiencias de trabajo.

Edilberto Castro

"El trabajo técnico es un buen negocio"



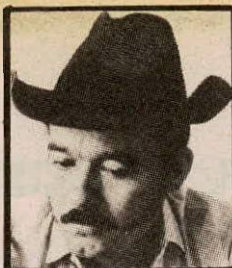
Tiene 58 años la mayoría de los cuales ha dedicado al cultivo del café. Se inició en esta actividad asesorado por el Comité Municipal y con Créditos del Banco Cafetero.

Señala como uno de los principales problemas para el gremio la ruptura del Pacto Cafetero y considera que la acción del gobierno debería ser más decidida para proteger los intereses del cultivador.

Don Edilberto Castro tiene su finca en la vereda La Chapa. Allí aplica con rigor las recomendaciones técnicas que divulga la Federación. Don edilberto es un convencido de su oficio y está seguro de que el trabajo técnico es un buen negocio.

Eugenio Romero.

"Vender Café a la cooperativa es un buen negocio"



"El caficultor que le vende su cosecha a la Cooperativa, hace un buen negocio", afirma don Eugenio Romero, quien lleva ocho años en el Comité Municipal, en representación de las veredas La Selva y Las Vegas de Chili.

Está convencido de las ventajas que tiene para el Cafetero vender su producto a la Cooperativa, pues encuentra precios estables, evita intermediarios, vende de contado y fortalece una empresa que es de todos.

Don Eugenio nació en la vereda Quebrada Grande y está vinculado a la Caficultura desde su infancia.

Considera que la roya y los precios del grano en el exterior, son los dos problemas más importantes que afrontan los cultivadores.

En su finca ha comenzado con proyectos de diversificación; actualmente cultiva plátano y aguacate con buenos resultados.

"En mi concepto la labor del Comité Municipal consiste en dar el primer impulso para que luego la comunidad organizada, asuma la responsabilidad de su propio mejoramiento", subraya don Eugenio al hablar del papel del Comité en la región.

Hernando Urueña.

"Desde que sembremos y tecnifiquemos, pienso que nos irá bien", responde don Hernando al ser interrogado sobre el futuro del café. Hombre optimista, nacido en la vereda Pijao-Guaymaral, ha dedicado toda su vida a la actividad cafetera.

Lleva seis años vinculado al Comité Municipal y opina que es una ventaja pertenecer a esta Organización, pues desde esa posición ayuda para que se reparta equitativamente el presupuesto y se atiendan las diversas obras en las veredas.

Advierte que el grano en la región está pasando por un mal momento. El invierno no ha permitido el secado completo del café y las vías de comunicación se han deteriorado mucho más.

Don Hernando señala, por último, que hasta ahora ha comenzado las labores de diversificación en su finca, y que es una práctica que todo Caficultor debe acometer cuanto antes.

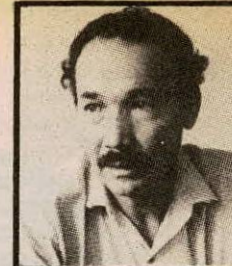
"Si nos tecnificamos, nos irá bien"



Hernando Urueña

Argemiro Rodríguez

"El gobierno nos debe tener en cuenta"



Don Argemiro resume así el futuro del caficultor "Los caficultores merecemos que se nos tenga en cuenta. Esperamos que el gobierno actúe con firmeza y talento para recuperar condiciones favorables en el mercado externo".

Considera que el precio es uno de los principales problemas para el cafetero y que resulta muchas veces difícil cumplir con los requisitos de calidad que exigen las Cooperativas.

Luis Valder Criollo.

En su finca de la vereda Buena Vista Alta está cultivando variedad Colombia desde hace cinco años con muy buenos resultados.

"Al principio fue duro porque la gente no creía; decían que esa variedad no duraba mucho y que no cargaba; a la gente le daba miedo, pero comencé y le ponía cuidado a las indicaciones del técnico y, gracias a Dios, salimos adelante", recuerda don Luis.

Hoy sus plantaciones son como para mostrar. Además, ya comenzó a trabajar en diversificación con unos cultivos de maíz, frijol y plátano.

COMITE MUNICIPAL DE ROVIRA

EQUIPO QUE TRABAJA EN SERIO



Humberto Moya.

"Las concentraciones deben capacitar para el trabajo en el campo"

"Soy de la vereda de San Pedro - La Cabaña. Estoy vinculado al café por tradición, pues mis padres eran cafeteros. En el Comité Municipal llevo cuatro años", dice don Humberto Moya, quien destaca que uno de los principales problemas es el de los fertilizantes. Aclara que no se debe a inoperancia de la Cooperativa para suministrarlo, sino al elevado consumo.

Por otra parte opina que cuando hay calidad, prácticamente no hay problemas en el mercadeo.

Como Vice-Presidente del Comité Nacional, reliva las obras realizadas este año: la carretera Quebrada Grande - La Selva, una obra esperada por la Comunidad desde 50 años, y el acueducto de la Cabaña, obra que desde hace 20 años requerían las gentes de la región.

Don Humberto, muy preocupado por la educación, aspira a que las Concentraciones construidas por el Comité Departamental recuperen el objetivo para el cual fueron creadas, es decir, la capacitación de los hijos de los caficultores en las técnicas y oficios que garanticen la permanencia de los jóvenes en el campo y la continuación del negocio agropecuario.

Gentil Cruz.

Hace 15 años, dejó su empleo como funcionario público y se dedicó al cultivo del café. Nació en la vereda El Nazareno del municipio de Planadas, pero desde hace 25 años vive en Rovira. En el Comité Municipal representa a la vereda Calabozo.

Indica el señor Cruz que la gente se acostumbró a exigir y a esperar todo del Comité Departamental y del Comité Municipal, sin tener en cuenta que buena parte de los problemas los debe resolver la misma comunidad y que es obligación del Estado contribuir en la solución de dichas situaciones.

"Como Gremio no podemos relevar al Estado de sus obligaciones; nosotros ayudamos, pero la responsabilidad primera es del Gobierno", asevera don Gentil Cruz.

Opina, igualmente, que hacen falta mecanismos para que el Comité Municipal tenga una información continua y oportuna con toda la gente. Subraya, por otra parte, que las condiciones de las vías de comunicación en la región son un serio obstáculo para el mercadeo del grano.

"Como gremio no podemos relevar al Estado de sus obligaciones"

Gentil Cruz



Víctor Guzmán.

"Mi vereda es una de las más cafeteras"



Natural de la vereda La Luisa, en donde tiene su finca, don Víctor cuenta que la capacitación es una de las principales preocupaciones del Comité. Recuerda, por ejemplo, que hace poco los enviaron a otros departamentos a observar algunas experiencias con la variedad Colombia y a aprender las técnicas de su cultivo.

Hace 12 años está vinculado al Comité y desde hace 2 es miembro principal de su Junta Directiva.

Para don Víctor dos son los problemas de su región: la mala calidad de las vías de comunicación y falta de electrificación de su vereda.

"Mi vereda La Luisa va a ser una de las más cafeteras de la región y nos urge tener electrificación para trabajar mejor", puntualiza don Víctor.

Argemiro Rodríguez

Es un ibaguereño, quien después de trabajar como empleado, decidió medirse al cultivo de café en su finca de la vereda Los Andes.

Una de las mayores preocupaciones para don Argemiro es la calidad y por eso está al tanto de las nuevas técnicas y métodos de cultivo.

Luis Valder Criollo

"Me ha ido bien con la variedad Colombia"



"Ojalá el Gobierno le ponga más bolas al asunto. Yo creo que en los dos próximos años, viene una producción muy buena. Ojalá las alzas no le ganen la carrera al precio del café, o si no quedamos en las mismas", apunta don Luis Valder, nacido en San Antonio, al hablar del futuro próximo del café.

Abadías Ruíz

Para este Caficultor la paz y la tranquilidad que se respiran en El Tolima, se pueden atribuir a que este departamento fue una de las regiones más duramente golpeadas con la violencia partidista de las décadas de los 50 y 60. "El Tolima sufrió muchas calamidades con la violencia y la gente aprendió esta lección amarga. Aquí desapareció el sectarismo político, ya no comemos cuento; aquí lo único que sabemos es trabajar honradamente", subraya el señor Ruíz al referirse a este tema.



"La cooperativa es la mano derecha del caficultor"

Abadías Ruíz

Natural de la Florida, es cafetero de tiempo completo. Lleva 14 años en el Comité Municipal. Manifiesta que la gente cree mucho en el Gremio Cafetero por la seriedad, moral y responsabilidad en todas las obras que se propone. Considera que debería haber mayor impulso al Cooperativismo, pues es éste un mecanismo idóneo para resolver distintos problemas del Caficultor. "La Cooperativa es la mano derecha del cultivador de café", enfatiza don Abadías Ruiz.



Angel Yesid Hernández.

"La diversificación es una buena alternativa"

Acaba de regresar de un curso de capacitación sobre la variedad Colombia y afirma que es una técnica que se debe impulsar mucho más, pues la producción es altamente rentable.

En opinión del señor Hernández la técnica de la variedad Colombia es fácilmente aplicable en fincas que tengan condiciones favorables. Agrega que debe contarse con créditos oportunos.

Su finca está ubicada en la vereda La Manga. Allí, con su esposa y sus cuatro hijos, adelanta un proyecto de pastos y ganadería, pues considera que la diversificación es una buena alternativa para todos los caficultores.

Acerca de los servicios del Comité Municipal destaca la atención al público y las obras que se han adelantado para beneficio de las distintas comunidades.

Anastasio García

Es el presidente del Comité Municipal. Nació en la vereda Calabozo. Desde muy niño está dedicado a la actividad cafetera. Su padre fue miembro del Comité Municipal y gran impulsador del movimiento cooperativo en Rovira.

Se tecnificó como caficultor a través de un curso de seis meses en Chinchiná, Caldas; esta experiencia la ha compartido con muchos otros caficultores de la región.

"Los dirigentes cafeteros debemos capacitarnos".



A través del Comité Municipal se preocupa por la capacitación de los dirigentes cafeteros y considera que debe ampliarse la labor del Comité a los aspectos educativos y no sólo limitarse a obras como puentes y carreteras.

Al hacer un balance de las realizaciones del Comité en 1989, subraya que pese al reducido presupuesto han logrado avances importantes y destaca la construcción de los polideportivos de la Florida y Calabozo, el acueducto de la vereda El Palo - La Cabaña y la apertura y conservación de vías de comunicación.

Al cierre de esta edición recibimos algunas colaboraciones para TOLIMA CAFETERO.

Tendremos en cuenta este material para nuestra próxima edición. ¡Gracias!

CONFES Y CONSTANCIA SE CONSOLIDA ASOCIACION DE CACAOTEROS

Por Alcides Aguilar
Auxiliar de Mercadeo

Aprocacao es la empresa asociativa que reúne los productores del cacao del Norte del Tolima para la comercialización del producto a precios más justos y el mejoramiento de la producción a través de la tecnificación de los cultivos en el área de influencia de la Asociación.

Crisis y Pérdidas

En la primera etapa, treinta y cinco productores dispersos, principalmente en el área municipal de Mariquita y algunos de Falán, Armero y Fresno, constituyeron la asociación e iniciaron tímidamente en local arrendado la compra de cacao.

Cuando regresó la calma y se hizo presente la normalidad, los productores regresaron a continuar la tarea asociativa con lo poco que quedaba. Debido a la falta de recursos para la compra y la despreocupada administración los resultados no fueron los esperados y la empresa se fue sumiendo poco a poco en una crisis social y económica, dando como resultado poca participación en las ventas y unas pérdidas que superaban el medio millón de pesos.

La Fuerza de la Fe y de la Persistencia

Como "perder por conocer no es perder", como reza un popular aforismo, de las ruinas surgió con ímpetu creativo la persistencia y la fe con un reducido número de asociados que concibió la idea de ampliar el radio de acción de la asociación extendiéndolo hasta el Líbano. Se inició así la segunda etapa de vida de la empresa asociativa.

Y los Éxitos Llegaron

Con la ayuda de los técnicos del Comité de Cafeteros del Líbano y el Comité de Cacaoteros de reciente formación por la Federación de Cacaoteros, se promocionó la afiliación de productores. Ellos comprendiendo la problemática existente, no se arredraron, sino que atendieron el llamado apoyo a la Asociación. Se inició así una reestructuración administrativa que puede mostrar las siguientes realizaciones.

- * Socios Afiliados: 85 (la mayoría activos)
- * Volúmenes de cacao comercializado en el año: 200 toneladas.
- * Establecimiento de Agencia de Compras en el Líbano.
- * Recuperación de las pérdidas de años anteriores.
- * Adquisición de sede propia en Mariquita (antigua sede de la Caja Agraria)
- * Obtención de créditos de Fedecafé-Prodesarrollo y P.N.U.D. del Tolima.
- * Excedentes que garantizan los costos financieros, los gastos administrativos y el crecimiento económico normal de la empresa.
- * Organización de la contabilidad, registros y archivos de oficina.
- * Recuperación de la confianza y presencia permanente en las compras de contado a productores en general.
- * Asistencia técnica y suministro de semillas

En esta nueva etapa de la Asociación, en donde ha imperado la autogestión, merece especial mención su Directiva, conformada de la siguiente forma:

1. Humberto Monroy - Presidente - Del Líbano
2. Néstor Avila - Vicepresidente - De Mariquita
3. Jacob Rojas - Vocal - Por Fedecacao
4. José E. Cárdenas - Vocal - De Mariquita
5. Julio César Lozano - Vocal - Del Líbano

En la gestión de comercialización Carlos Hely Ramírez - Gerente y Carlos Eduardo Campos - Asistente Contable.

Tolima Cafetero invita a los productores a continuar apoyando su asociación; felicita a Directivos y Administradores y pone de ejemplo en el Norte del Tolima la firme decisión de triunfo que acompañó siempre esta organización que pasó cinco años de dificultades para lograr su consolidación.

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

PLANTEAMIENTOS

PARA ENFRENTAR DIFICULTADES



Los caficultores tolimenses estuvieron representados en las deliberaciones del 46 Congreso Cafetero por los miembros del Comité Departamental y el Director Ejecutivo.

PRONUNCIAMIENTOS

● Mensaje del Presidente Barco

El Presidente de la República hizo llegar un mensaje a los participantes en el 46o. Congreso Nacional en el que destaca, como hecho positivo para su gobierno, el haber suscrito el contrato para el manejo del Fondo Nacional del Café.

De otra parte relievó la reforma estatutaria que permite una mayor participación de los caficultores en los cuerpos directivos de los comités municipales y departamentales y la aprobación de un presupuesto austero, que sin embargo, permite la acción de los Comités Departamentales para el desarrollo rural.

Manifestó sentirse honrado por las manifestaciones de reconocimiento a la tarea que realiza el gobierno para recuperar la paz en los campos y subrayó que el espíritu de concertación que ha orientado las relaciones entre el Gremio y el Gobierno permitirán superar las actuales dificultades y aspirar a un futuro mejor para la caficultura.

● Censo y desmonte del impuesto ad-valorem propone Presidente del Congreso Cafetero

El doctor Javier Correa Vega, quien presidió el Congreso Cafetero, dijo que es urgente la realización de un nuevo censo cafetero que permita conocer la realidad actual de la industria. Solicitó el restablecimiento en la Ley 5a. de líneas de crédito para las renovaciones que exige permanentemente la caficultura y abogó por la supresión del impuesto ad-valorem del 2.5% y por la creación de un mecanismo de apoyo a la industria cafetera que permita absorber siquiera la mitad de las pérdidas que asume el Fondo Nacional del Café y compartir los costos que representa la posibilidad de mantener la producción a niveles de 13 millones de sacos al año.

● Respaldo del Gremio al Banco Cafetero

El Congreso Nacional de Cafeteros, reafirmó el pleno respaldo del Gremio al Banco Cafetero, que consideró como "una de las empresas fundamentales" para el desarrollo de la industria del grano.

En declaración aprobada por unanimidad por el 46o. Congreso, los caficultores rechazaron el proyecto de Ley que fue presentado a consideración del Congreso de la República. Dice que "su redacción se aparta de los propósitos de fomento que motivaron la creación del Banco, pues instituciones de esta naturaleza no pueden dar primacía, como pretende el proyecto, a criterios de rentabilidad".

● Voluntad de concertación expresa Minhacienda

En un mensaje del titular de la cartera de Hacienda, presentado al Congreso Cafetero por el Jefe del Departamento de Planeación Nacional Luis Bernardo Flórez, el Ministro Luis Fernando Alarcón señaló que el pasado 19 de octubre se llegó, a través del proceso de concertación entre el gobierno y el Gremio Cafetero, a un acuerdo para la regulación del precio interno del grano en el año cafetero que se inicia. Este acuerdo contempló un ajuste de los precios nominales del grano cercano a un 5 por ciento. Para salvaguardar los recursos del Fondo Nacional del Café, estableció al mismo tiempo que sólo se reajustaría de nuevo el precio cuando las cotizaciones internacionales superen los US\$ 0.88 la libra en forma sostenida durante un mes y que se realizarían ahorros por 40 mil millones de pesos en el presupuesto del Fondo para 1990.

La reforma de los Estatutos origina importantes modificaciones en el desarrollo de la Entidad:

● Nuevos Comités Municipales

Se crearán Comités Municipales en las capitales departamentales, que cumplan con los requisitos previstos para tal fin, como es el de tener un mínimo de 400 predios.

● Se aumenta el número de miembros

Se eleva a seis miembros principales, con sus respectivos suplentes, el número de integrantes de los Comités Municipales, manteniendo la paridad política. Antes de la reforma estatutaria los Comités Municipales eran integrados por un total de 4 a 6 miembros.

● Elección de Comités Departamentales

La totalidad de los miembros del Comité Departamental, serán elegidos por los Comités Municipales, nombrando siempre a por lo menos dos miembros del comité saliente o anterior.

La elección de los Comités Departamentales se realizará a mediados del año, en los años impares.

● Aplazadas hasta diciembre de 1990 elecciones de Comités Municipales

Se determina que las elecciones de los Comités Municipales se realizan durante el último trimestre de los años pares. En consecuencia las elecciones que estaban previstas para el presente mes, se aplazan hasta diciembre del próximo año.

Con estas determinaciones se evitan las interferencias que se originaban al coincidir las elecciones de comités con las campañas electorales.

Los dignatarios, tanto de los Comités Departamentales como Municipales, estarán por un año más en sus cargos.

● Por ahora no habrá censo

Dadas las dificultades económicas actuales y los costos que implica hacer un trabajo estadístico serio y con el rigor científico que se requiere, se determinó que en el año cafetero 1989/90 no se realizará el censo.

AUSTERIDAD Y RECURSOS
PARA EL DESARROLLO
SOCIAL

Nuevo presupuesto general para la vigencia de 1990, por la suma de 55.558 millones de pesos, fue aprobado para la Federación Nacional de Cafeteros según decisión del XLVI Congreso Nacional de Cafeteros. La cifra contempla un reajuste del 20.6 por ciento con respecto al presupuesto que se está ejecutando en la actual vigencia.

● En su informe al Cuadragésimo Sexto Congreso Nacional de Cafeteros, el Gerente General de la Federación, Jorge Cárdenas Gutiérrez, señaló que se cumple un proceso de acomodo a las nuevas realidades del mercado internacional y que en el caso de Colombia dicho ajuste será posible hacerlo en forma gradual, gracias al respaldo que da el Fondo Nacional del Café con sus recursos. Explicó que la máxima prioridad es la defensa del ingreso del productor. Calificó como la mayor amenaza y el más grande desafío la ruptura del Convenio Internacional del Café y señaló que el colapso del Pacto ha demostrado cuáles eran sus grandes ventajas y qué tan pequeños son sus inconvenientes.

● Un Nuevo Pacto

Dice el informe del Gerente General de Federecafé que lo más aconsejable es un pacto de productores y consumidores. No descartó, sin embargo, otras opciones, pero explicó que habría que estudiar la manera de evitar los problemas de distribución de costos y beneficios, y de cumplimiento de que han adolecido iniciativas de este tipo en el pasado.

● Colombia se siente tranquila

Se está vendiendo y se está penetrando en los mercados. Colombia tiene que vender con los niveles de precios porque esa es la competencia y esas son las reglas de juego actuales. El país debe estar tranquilo, pues Colombia va a presentar un balance más rápido, más inmediato y de mayor penetración en los mercados.

● La política comercial

Explicó que la respuesta de los tostadores a la política comercial de la Federación ha sido positiva. El atractivo que encuentran en nuestra oferta, confirma que valió la pena invertir en fortalecer la imagen comercial del Café de Colombia y comprometerse con una política de calidad del grano.

● El patrimonio del Fondo

Informó que el Fondo dispone de un patrimonio del orden de 600 mil millones de pesos, el cual es un respaldo para la función estabilizadora del ingreso del productor y para la función de comercialización.

● Empresas del Gremio

Dijo que la inversión del Fondo en empresas apenas representa alrededor de un 5 por ciento de sus activos totales. Afirmó que éstas son buenas inversiones y que las valorizaciones que han generado, reverterán en mayor apoyo a la caficultura y que hoy representan mucho más que la inversión inicial del Fondo.

● Los costos y la productividad

Por último hizo un llamado invitando a los caficultores a continuar la innovación y la mejora de la rentabilidad del cultivo por la vía de la productividad y de un control cada vez más eficiente de los distintos factores de costo.



AZOLA ANA BAENA

Maravilla de los estanques

POR: PROFESOR YARUMO

En mi última visita por el departamento del Valle, me sucedió un chasco que por lo simpático, se los voy a contar.

Resulta que me invitaron a conocer a Azola Ana Baena. Lógicamente yo me imaginé que Azola Ana Baena era el nombre de una señora mayor, con cara de suegra brava, que tenía un cultivo de patos.

Cuando por fin llegamos a la finca de CIPAV en Buga, me presentaron a una joven zootecnista, muy bonita por cierto, llamada Marisela. Entonces, para mis adentros me dije, ésta debe ser la hija y por ella, bien vale la pena ganarse a la mamá.

Pero resulta, que la doctora Marisela, todo el tiempo hablaba de patos y de Azola Ana Baena. Entonces ya no me aguanté más y le pregunté, por qué cuando hablaba de su mamá la llamaba por su nombre de pila y la insté a que me la presentara.

En ese momento la señorita doctora, soltó la risa y me dijo - Profesor Yarumo usted qué se estaba imaginando. Mírela ahí está la Azola Ana Baena, en esa especie de hierba verde que cubre el estanque -.

O sea, que no regaña, ni pone condiciones? pero cómo se le ocurre, ella lo que hace es convertir el Nitrógeno del aire en proteína y es excelente alimento para los animales.

Muy calmadamente le dije que por favor, no me parara bolas, que yo a veces cuando no tomaba tintico, disvariaba un poco.

Me contaron que es originaria de la China y Vietnam y que éstas las trajeron del Brasil. Sin riesgos, porque la cantidad sembrada se duplica en tres o cinco días.

Además un dato clave, se da en todos los climas.

Se siembra en estanques y se abona con gallinaza y fósforo. Diariamente se puede cosechar el 20% del estanque. "Como recogiendo huevos". Buenísimo!

Para aprovechar el estanque, se pueden tener peces, eso sí a cosechar todos los días, porque de lo contrario cubrirá toda la superficie y los peces morirían por falta de Oxígeno.

La Azola Ana Baena, perdonen que la llamen por su nombre completo pero es que tengo que acostumbrarme para no volver a cometer equivocaciones, sirve para la alimentación de bovinos, equinos, ovejos y patos. A éstos, se les puede dar fresca.

*Patos y Azola,
una buena combinación
que trae dividendos*



Para la alimentación de cerdos, lo mejor es dejarla de un día para otro, con el fin de que pierda humedad y no les produzca cólicos.

Me llamó la atención que allí en la finca de Buga, tienen un programa muy interesante de alimentación de patos con Azola. Se deben tener "juntos pero no revueltos", porque como todos sabemos, los patos comen hasta el cansancio y se pueden hasta reventar.

Y hablando de patos, es muy buen renglón para el campesino, ya que es de doble utilidad, mientras nos da huevos, tan buenos como los de cualquier gallina, nos proporciona la carne que por cierto y lo digo porque me consta, es deliciosa.

Lo que sucede es que hay que sacrificarlo jovencito, aproximadamente a los 50 días de nacido. Pasa lo mismo que si se hiciera sancochó de gallo, que es como mascar caucho.

El pato, no se pone en peros cuando de comida se trata, también consume muy bien el guarapo de caña y tiene menos problemas para dosificarle las dietas. El es muy tragón.

La Azola y los patos son pues, dos alternativas baratas para la alimentación humana y animal. O sea que a ponerse las pilas y a comer pato y sembrar Azola. Sin equivocaciones.



CAFILIBANO
COOPERATIVA DE CAFICULTORES
DEL LIBANO LTDA.

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

Libano
Tierradentro
Delicias

Villahermosa
Santa Teresa
Convenio

Casabianca
San Fernando
Guayabal

La cooperativa es su empresa

El Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, en su conferencia sobre la situación actual y futuro del mercado cafetero, dictada en Ibagué con motivo de la celebración de los 25 años de la Asociación para el Desarrollo del Tolima, explicó en primer lugar que para evaluar la situación actual, su duración y sus consecuencias, es necesario comprender que en el mercado cafetero, la inestabilidad y la tendencia a la baja de los precios por el desequilibrio entre la producción y consumo son la regla general. Los periodos de equilibrio relativo y de recuperación de los precios son la excepción.

Subrayó, por otra parte, que las alzas en las cotizaciones internacionales y la disponibilidad de nuevas tecnologías, estimulan aumentos de la producción que a su vez generan bajas en los precios porque el consumo no crece al mismo ritmo.

BENEFICIOS DE LOS ACUERDOS

Cárdenas Gutiérrez, al hacer un balance de los beneficios de los acuerdos, recordó que la experiencia de más de 27 años, señala que un mercado como el cafetero necesita para un manejo equilibrado de la disciplina colectiva y ésta sólo se puede lograr bajo un régimen de cuotas. El manejo mediante la cooperación de los países productores únicamente es una solución que sólo puede aceptarse en forma transitoria.

En general, los analistas del mercado cafetero han reconocido que la aplicación de estos acuerdos generó beneficios para países productores y consumidores.

Los primeros, porque tenían garantizado un abastecimiento, y los segundos, el mejor ingreso posible, estable y predecible, como resultado de una comercialización más ordenada y un precio que fluctuaba dentro de la franja acordada.

COLOMBIA Y LOS ACUERDOS INTERNACIONALES DEL CAFE

El doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez enfatizó que a lo largo de los últimos 27 años, Colombia ha contribuido al diseño, desarrollo y perfeccionamiento de estos Acuerdos, porque considera que no solamente han permitido el manejo ordenado de la Industria Cafetera Mundial en todos sus aspectos, sino que en el largo plazo, es mejor disponer de un mecanismo internacional que regule el mercado frente a un régimen de libertad sin control.

La situación de relativa estabilidad por la acción del Acuerdo, hizo olvidar las características y limitantes propias del mercado cafetero y que esa estabilidad y esa valorización del café, se había logrado a través de una regulación artificial de la oferta. También los hizo creer que el ingreso logrado bajo el régimen de cuotas era inferior al que podían recibir en el mercado libre.

En contraste con esa situación, al suspenderse las cuotas, quedó a disposición del mercado un excedente importante del orden de 64.0 millones de sacos, que los países habían acumulado ante la limitación que imponían las cuotas.

EFFECTOS ADVERSOS DE LA NUEVA SITUACION.

Al referirse a los efectos que ha tenido la pérdida de mecanismos de regulación, Cárdenas Gutiérrez aseveró que esta situación ha determinado que durante los últimos 4 meses, los precios presionados por los inventarios hayan caído en forma dramática e indiscriminada.

Ante esta disminución en los precios, todos los países productores han aumentado sus ventas para compensar, así se da parte, en

dicha baja. La oferta se ha aumentado, por lo menos, 12.7 millones de sacos, y esta oferta adicional es la que está determinando la caída de los precios.

COMO SE APRECIA EL FUTURO

Sobre el futuro del mercado cafetero, el doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, explicó que en el corto plazo, no hay corrección para este estado de cosas, porque el mercado no crece lo suficiente para acomodar una oferta creciente. No hay reglas en el mercado y todos los países tratan de vender el mayor volumen posible, aún por debajo de los costos, y liquidando inventarios, para tratar de compensar la baja en los precios y mejorar su participación en el mercado. Los tostadores, por lo menos ahora, están comprando de manos a boca. La reducción de la demanda es general para todos los tipos de café. Se calcula que la caída actual de los precios, del orden del 47% respecto a los precios vigentes antes del colapso del Acuerdo, puede generar apenas un 4 ó 5 por ciento del aumento en el consumo.

Hoy en día, no se reconoce la calidad y los diferenciales de precios han disminuido sustancialmente. Durante la vigencia de las cuotas Colombia vendió US\$0.50 por encima de los cafés africanos. Hoy esa diferencia es del orden de US\$0.23 y los precios se han nivelado por los parámetros más bajos.

LAS NEGOCIACIONES RECIENTES SOBRE ACUERDO CAFETERO

Estos hechos indican que un Acuerdo prorrogado sin cuotas por dos años, resulta definitivamente perjudicial para los países productores. Por eso, Colombia ha tomado el liderazgo en el sentido de precipitar la negociación de un nuevo acuerdo, que incluya los ajustes necesarios, antes que insistir en la prolongación del Acuerdo de 1983, destacó el gerente de la Federación de Cafeteros. Expresó, por otra parte, que no se justifica vender por vender. Para Colombia, es mucho más importante el precio que el volumen. Estamos en el mercado porque solo, no podemos solucionar el problema y además porque no podemos resignarnos a ser un país abastecedor marginal.

La declaración de guerra al narcotráfico brindó la oportunidad para trasladar el tema del acuerdo del campo técnico y comercial al político. Se aprovechó esa oportunidad y lo confirma el cambio de actitud de Estados Unidos frente al Pacto Cafetero en las conversaciones del pasado mes de septiembre.

El elemento político ha sido determinante para el funcionamiento del Acuerdo. Para reactivarlo, entonces era necesario tratarlo a niveles políticos y eso se logró gracias a las gestiones de las autoridades colombianas ante las de Estados Unidos.

REUNION DEL CONSEJO INTERNACIONAL DEL CAFE

Sobre esta reunión del Consejo Internacional del Café, celebrada en Londres entre el 25 de septiembre y el 6 de octubre, manifestó que en estas reuniones todos los Miembros reconocieron que no están satisfechos con un Acuerdo sin cuotas y que lo deseable sería iniciar a la mayor brevedad posible las negociaciones de un nuevo Acuerdo.

Los países productores coinciden en que los precios son muy bajos y que sus economías están siendo afectadas por la reducción de sus ingresos externos. Los países consumidores, por su parte, manifiestan preocupación por esa reducción en los ingresos de los países productores y creen, que a la larga, esta situación va a causar daño a la propia industria.

Los problemas que afectaron el proceso de prórroga y negociación de un nuevo Acuerdo

SITUACION ACTUAL Y FUTURA DEL MERCADO CAFETERO



En la gráfica aparecen, de izquierda a derecha, los doctores Eduardo De León, Alberto González Murcia, Alvaro Sierra, Roberto Mejía, Jorge Cárdenas Gutiérrez, Luis H. Rodríguez y Pedro León González, quienes ocuparon la mesa principal en la conferencia que dictó el Gerente General de Federacafé.

siguen vigentes, pero hay más flexibilidad y voluntad para resolverlos.

EFFECTOS DEL MERCADO LIBRE SOBRE LA ECONOMIA CAFETERA COLOMBIANA

Para concluir su intervención en el marco de los 25 años de la Asociación para el Desarrollo del Tolima, el doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez explicó los efectos del mercado libre sobre la economía cafetera colombiana, señalando que estos efectos pueden resumirse así:

1. En los últimos 4 meses las cotizaciones del café perdieron cerca del 50% de su valor.
2. Para compensar en parte esta pérdida de ingreso, el país tendrá que exportar un volumen superior, pero a precios más bajos, por lo cual recibirá un ingreso menor. Colombia se propone aumentar sus exportaciones a todo destino de un promedio de 10 a 13 millones de sacos, que le generarán un ingreso del orden de US\$1.000 millones, inferiores en US\$465 millones al ingreso que se recibía bajo el régimen de cuotas.
3. El Fondo Nacional del Café en cumplimiento de sus objetivos básicos, perderá liquidez y aumentará sus inventarios en café; registrará un déficit operacional que se origina en menores ingresos por exportaciones, impuesto AD-Valorem y cuota retención. En mayores gastos representados en la adquisición, manejo y trilla de volúmenes adicionales de consideración para el año 1989/90, dados las metas de comercialización para ese año.

En la transferencia de recursos al productor establecida para garantizar el sostenimiento del precio interno, y evitar hasta donde sea posible el deterioro de su ingreso.

Con base en una cosecha de 12.5 millones de sacos, una exportación de 12.5 millones, un precio promedio de US\$0.80 la libra y ventas para el consumo interno de 1.6 millones de sacos, que generarán un ingreso de \$20.000 millones, el Fondo Nacional del Café tendrá en el año cafetero 1989/90, un déficit del orden de \$220.000 millones.

El sector externo no generará el ingreso para atender la compra y manejo de la cosecha, a los precios internos vigentes.

4. Esta diferencia no puede resolverse solo con los recursos del Fondo Nacional del Café. Por un tiempo limitado, será posible mantener la situación, pero se impone la adopción de medidas de ajuste y establecer prioridades en la asignación de los recursos disponibles, dada la situación de excedentes que se prevé en el mercado internacional.

La primera prioridad continúa siendo la defensa del ingreso del productor, hasta donde las condiciones del mercado externo y del Fondo lo permitan. En cuanto al mercado externo, no está claro cuando terminará la crisis y en relación con el Fondo, aunque está sólido desde el punto de vista financiero, esos recursos no se pueden agotar en forma acelerada, si se requiere garantizar que en el largo plazo se mantenga un precio de compra razonable.

Es bueno recordar en este punto que Colombia, gracias al manejo prudente de su economía cafetera, es el único país entre 50 miembros productores de la O.I.C., que ha reajustado el precio interno en una situación de baja de precios como la que actualmente registra el mercado. Los demás países, lo han reducido entre un 20 y un 50%, como es el caso de Costa de Marfil.

Colombia seguirá insistiendo con los países productores y consumidores en que lo más importante es el precio y no el volumen de ventas.

Por último el doctor Cárdenas Gutiérrez, dijo que dadas las condiciones desfavorables del mercado internacional, incierto sin control alguno, sin posibilidades de volver a un equilibrio antes de cuatro o cinco años, y sus efectos negativos sobre la economía de los países productores, es indispensable negociar lo más antes posible un nuevo Acuerdo Cafetero que organice el mercado y abra el camino para una nueva etapa de valorización y estabilización del café.

SEPARATA TECNICA

¡COLECCIONELA!

PROBLEMAS DE CAMPO EN LA VARIEDAD COLOMBIA

Por Jaime Castillo Zapata (CENICAFE)

La variedad Colombia es un recurso muy importante para la caficultura de nuestro país. Sus principales características son:

- Resistencia a la Roya.
- Diversidad genética, que se traduce en estabilidad de la resistencia.
- Alta producción, a pesar de los problemas que le atribuyen los cultivadores.

A veces nos equivocamos con la Roya.

Muchos caficultores piensan que se pueden cultivar plantas atacadas por esta enfermedad. Y se puede hacer, pero a costa de pérdidas muy grandes en la producción.

El caficultor se desorienta porque en algunas ocasiones los ataques de Roya son leves. Pero en otras son graves y pueden ocurrir paloteos como el que se presentó en 1987 en el Viejo Caldas.

Las cifras no mienten.

Calcular las pérdidas causadas por la enfermedad no es fácil, sobre todo si se trata de medir las pérdidas en grandes áreas de cultivo.

En el Brasil se han estimado las pérdidas anuales en un 30 por ciento.

En cuatro experimentos con progenies de quinta generación la producción del café Caturra bajó en un 11%, 30% y 33% en las cosechas segunda, tercera y cuarta por causa de la Roya.

En un comunicado de julio de 1989, una compañía especializada en investigación agrícola, afirma que en 1983 el costo del control de la Roya en Méjico fue mayor de 100 dólares (unos 45 mil pesos colombianos) por acre y se estima que el costo total de ese control es de 66 millones de dólares por año.

La misma publicación afirma que el costo de producción en Colombia se incrementó en un 20% debido al control de la Roya.

Lo cierto es que el ahorro en dólares, por el cultivo de una variedad resistente, es muy elevado.



La variedad Colombia es un recurso muy importante para la caficultura; es resistente a la roya, y de alta producción a pesar de los problemas que le atribuyen los agricultores.

Más de 50 años de investigación para hallar una variedad resistente.

En la India, por ejemplo, se encontró el café Kent en 1911, que era resistente a la Roya. Se sembró abundantemente en ese país y se exportó a las colonias inglesas y a otros países. Pero a los pocos años apareció atacado por la Roya y desde 1920 no se pensó más en el café Kent como una solución para este problema.

En Kenia se disponía desde la década del 20, de varias selecciones etíopes y de la India, inicialmente resistentes. Las nuevas razas de Roya dieron al traste con las esperanzas para controlar la Roya con tales variedades. En la década del 30, Mayne, un investigador inglés, comprobó el carácter específico de las razas de Roya para atacar algunas variedades y a otras no, lo que mostró desde época muy lejana la dificultad para obtener una variedad de café resistente a la Roya.

En los años siguientes las colonias inglesas optaron por el control químico

para proteger el café y otros países decidieron sembrar café Canephora, que resiste bien la Roya, pero que produce una bebida de calidad baja. Sólo la India trabajó desde 1930 en el desarrollo de variedades resistentes, en Coffea arábica. Actualmente dispone de algunas de ellas, pero su resistencia es parcial y requieren control químico en años de ataques fuertes.

“La obtención de una variedad resistente a la Roya y con resistencia duradera es un hecho excepcional y nada fácil de lograr”

En Indonesia y la India se hicieron híbridos entre las especies arábica, canephora y libérica desde 1880. Pero las dificultades técnicas que tiene la selección de estos híbridos y la Primera Guerra Mundial detuvieron estos trabajos. De manera que

solamente a partir de 1960 se revivió en el Brasil el trabajo de mejoramiento por resistencia a la Roya.

El Doctor Alcides Carvalho, en el Instituto Agronómico de Campinas en el Brasil, hizo el intento de establecer una variedad compuesta, mezcla de líneas de antiguas selecciones de la India y Etiopía. Esta variedad llamada larana fracasó rápidamente por su comportamiento agronómico, que no satisfizo a los agricultores y por los ataques de Roya a sus componentes.

El Doctor Carvalho enfocó entonces sus esfuerzos a la selección de un híbrido entre café canephora y café arábigo, que él llama Icatú. Ha tenido dificultades en la selección por la presencia de plantas irregulares debido a la hibridación y el ataque de las progenies por nuevas razas de Roya. Pero todo parece indicar que en los años venideros se dará al cultivo la variedad Icatú, ya depurada.

Así se demuestra que la obtención de una variedad resistente a la Roya y con resistencia duradera es un hecho excepcional y nada fácil de lograr.



Muchos problemas que se atribuyen a la variedad Colombia son fallas protuberantes, y a veces elementales, en la aplicación de la tecnología del Caturra.

CENICAFE logró lo que no había podido obtenerse en 100 años.

Hay varias circunstancias que hicieron posible la obtención de la variedad Colombia a partir de trabajos previos que datan de 1952.

En primer lugar, se tuvo a mano una fuente de resistencia excepcional, que es el Híbrido de Timor. Es un material rico en factores de resistencia y tiene un mínimo de problemas como progenitor de los cruzamientos, comenzando porque se comporta como una variedad más de Coffea arábica, que se cruza sin dificultad en otras variedades.

En este momento, los derivados del Híbrido de Timor se están experimentando en todos los países cafeteros de importancia. Entonces, por qué esos países no tienen ya una variedad resistente?

La respuesta es que Colombia le lleva una enorme ventaja que consiste en la modernización o mejor, intensificación del cultivo del café, que se ha venido adelantando desde 1960. La disponibilidad de una variedad resistente no es suficiente para hacer que la gente la siembre. Es indispensable disponer de una tecnología agronómica que haga atractiva y retributiva la siembra de la nueva variedad. Gracias al trabajo de convertir el cultivo del café en un cultivo intensivo, que se hizo en las décadas del 60 y 70, con la variedad Caturra, podemos sembrar ahora con rapidez la variedad Colombia. Realmente la variedad Colombia es un desarrollo nuevo de la tecnificación del Caturra.

Si no dispusiéramos de esta tecnología ya experimentada y adoptada por los agricultores, el cambio a la variedad Colombia sería lentísimo y probablemente esta variedad nunca sería sembrada. El ejemplo de la variedad Borbón es muy ilustrativo. Es una magnífica variedad, la más productiva de las cultivadas en Colombia. Se le conoce desde 1928, pero nunca se cultivó masivamente. La causa de esto es que la tecnología disponible (el cultivo tradicional con sombrío y muy baja luminosidad, ausencia de fertilizantes, distancias de siembra muy amplias y descope a 1.60 metros) no permitía que la variedad expresara su gran capacidad productiva. Colombia nunca utilizó este recurso.

Los cultivos pasaron de la variedad Arábica a la variedad Caturra, debido a su porte reducido y su capacidad para producir con grandes densidades de siembra.

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

El deporte produce sensación de bienestar físico, aviva las energías, fortalece los músculos y huesos, estimula la circulación y la respiración. El deporte divierte, distrae, da placer, bienestar mental y social.

Los problemas con la Variedad Colombia son fallas en la aplicación de la tecnología del Caturra.

Muchos problemas que se atribuyen a la variedad Colombia son realmente fallas protuberantes, y a veces elementales, en la aplicación de la tecnología del Caturra. Tecnología que hace 20 años no se practica por los nuevos trabajadores del campo. Es decir, las plantaciones de Caturra tienen ya 20 años y la gente olvidó las dificultades que existen para establecer buenos cafetales.

Muchos cultivadores le achacan a la variedad Colombia problemas en la germinación de la semilla, los ataques de enfermedades endémicas (en semilleros, almácigos y el campo), la mala calidad de algunos suelos, las dificultades del clima, las fallas en la fertilización y en el control de malezas y otros que en realidad no son por causa de la variedad sino por falta de técnica.

La variedad Colombia: Resistente a la Roya.

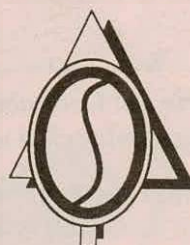
La resistencia a la Roya de la variedad Colombia ha demostrado ser muy eficaz y estable. Salvo algunos casos en que se han presentado mezclas con semillas de plantas susceptibles, la aparición de plantas con Roya es realmente insignificante; en ningún caso se ha informado que las plantaciones inicialmente resistentes se hayan vuelto totalmente susceptibles, o que hayan adquirido susceptibilidad en un porcentaje elevado. En los lotes experimentales y en las parcelas de multiplicación el porcentaje de plantas susceptibles es muy reducido y se ha mantenido estable a través de los años.

Esto indica que no se han multiplicado las razas nuevas que pudieran presentarse.

La variedad Colombia tiene características desfavorables.

Una de ellas es su sensibilidad a malas condiciones de cultivo y a climas y suelos desfavorables.

La variedad Colombia no es una variedad rústica en el sentido que pro-



CAFIORIENTE

Cooperativa de Caficultores
del Oriente Ltda.

**Pensando en nuestros socios,
creamos la línea de crédito en
consumo y provisión agrícola**

**Disfrute de su crédito
personal sin el cobro de
intereses!**

**Lo esperamos en nuestros
almacenes en Villarrica y Tres
Esquinas**

duzca bien en suelos pobres y con malas condiciones físicas, y en climas difíciles, especialmente con lluvia escasa. Tampoco tolera las malas condiciones de cultivo: malas fertilizaciones, competencia de las malezas, etc.

Desde luego podría hacerse un programa de mejoramiento por rusticidad para obtener variedades que sobrevivan y toleren en cierta medida los suelos malos, los climas deficientes y las prácticas culturales rudimentarias. Este tipo de selección puede producir variedades tolerantes a esas condiciones de cultivo, pero hay que pagar un costo grande en productividad. Estas variedades crecen en malas condiciones pero producen poco.

En Colombia hicimos lo contrario: seleccionamos variedades para la zona central del país con suelos de cenizas volcánicas de condiciones físicas excelentes y climas con lluvia la mayor parte del año, aún en las llamadas estaciones secas. Las variedades que seleccionamos tienen una fuerte capacidad de respuesta a los incrementos en luminosidad, a las aplicaciones de fertilizantes y a las grandes densidades de siembra.

Veamos los resultados con la Variedad Colombia.

¿Qué ha ocurrido en los últimos años?. Las quejas sobre el comportamiento de la variedad Colombia se han multiplicado. Un factor determinante para que esto ocurra es el grandísimo esfuerzo que han realizado los Comités de Cafeteros para renovar la caficultura. En tres años se sembraron alrededor de 200.000 hectáreas. Pero para alcanzar esta cifra importante hubo necesidad de usar semilla producida en las fincas de los caficultores, lo que ha traído no pocos problemas. Además, las prácticas culturales usadas han ocasionado deterioros graves. Especialmente sensible es la técnica de preparación de semilleros y almácigos.

De 31 fincas visitadas por el personal de la Sección de Fitomejoramiento en 4 departamentos, 18 mostraron desconocimiento de la tecnología de producción de almácigos. Y en 13 se detectaron las consecuencias de los malos almácigos en las plantaciones con diferentes problemas.

SIEMBRE VARIEDAD COLOMBIA

Para los "árboles bebé"



Para tener el máximo de "árboles bebé" en sus cultivos perennes (café, cacao, cítricos. . .), aplíqueles **TOTAL** por vía foliar:

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 trasplante:
100 centímetros cúbicos por bomba de 20 litros. Semanalmente.
3. Después del trasplante en el sitio definitivo:
200 a 300 centímetros cúbicos por bomba de 20 litros. Cada 2 meses y hasta 3 meses antes de la primera cosecha.

TOTAL ofrece en abundancia todos los nutrientes esenciales para el cuidado de las "árboles bebé", con el Plan de Nutrición Integral STOLLER.

Producto de la tecnología



Líderes mundiales en nutrición vegetal

Nutrición Integral STOLLER, única forma económica de aumentar la producción en estos días.

Si aún no está en el Plan, pídalo al distribuidor STOLLER, o escribanos al Apartado 44012, BOGOTÁ.



VENTAJAS

DE LA VARIEDAD

COLOMBIA

- *Es el producto de cruces entre la variedad caturra de porte bajo y alta producción; y el híbrido de timor, resistente a la roya. La variedad Colombia reúne ambas características.*
- *El grano es de buen peso, buen tamaño y buen sabor.*
- *La cosecha viene más rápido que en otras variedades.*
- *Es de porte bajo y fácil manejo.*
- *Por el tamaño del árbol, pueden sembrarse más plantas por hectárea.*
- *Por su resistencia a la roya, el cafetero evita costosas fumigaciones y grandes pérdidas en las cosechas.*

CONSULTE

AL TECNICO DEL COMITE

El caso del Departamento de Caldas



En Caldas se hizo un muestreo en 1988 sobre la calidad del grano en el Departamento. En este año hubo una gran racha de quejas. La razón real para estas quejas fueron los rechazos que tuvo el café en la cosecha en 1987, debido al paloteo. El paloteo fue consecuencia de la defoliación causada por la roya en ese año. Esa defoliación ocurrió fundamentalmente en plantaciones de Caturra, pero los agricultores se la atribuyeron a la variedad Colombia. Como quedó en el ambiente que los problemas del paloteo eran debidos a la variedad Colombia, se convino con el Comité de Cafeteros de Caldas hacer un muestreo para aclarar la situación. Este muestreo se hizo en los municipios de Chinchiná, Manizales, Neira y Palestina. En cada municipio el Servicio de Extensión escogió 10 fincas represen-

(Sigue en la página 4)



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

tativas y en cada finca se tomaron 2 muestras: Una en octubre y otra en noviembre. En algunas fincas que tenían lotes de Caturra cultivados en forma similar a los lotes de variedad Colombia, se tomaron también algunas muestras: 2 fincas en Chinchiná; 8 fincas en Manizales y 2 fincas en Neira; no se tomaron en Palestina. Esto dió un total de 16 muestras de la variedad Caturra.

En primer lugar, se midió el rendimiento, es decir, la relación de café pergamino a café cereza. Pero esta medida se hizo en dos formas diferentes. La primera, para determinar si existe un efecto de la variedad en el rendimiento. Para ello, se mide el rendimiento sobre cerezas maduras y perfectamente sanas, con el fin de excluir los daños causados por Mancha de hierro, que se aprecian con el café guayaba y media cara. La segunda medida es la conversión, que es la relación de pergamino a cereza, pero teniendo en cuenta los daños causados por la Mancha de hierro y el vaneamiento o espuma.

El rendimiento fue de un 20%. Para obtener este dato se ajustó la humedad del café cereza a 75% y el café pergamino a 11%. Los datos fueron similares a los obtenidos con café Caturra.

La conversión, teniendo en cuenta las

"Con la Variedad Colombia Cenicafé logró lo que no había podido obtenerse en 100 años".



pérdidas por daños causados por Mancha de hierro, fue también del 20% y similar a la de la variedad Caturra.

Para confirmar este dato, se tomó el porcentaje de café afectado por Mancha de hierro (granos guayaba y media cara). Esto se hizo sobre el número de granos y sobre el peso de ellos. El porcentaje de los granos afectados por Mancha de hierro varió entre 1.2 y 1.6% para los municipios. En Caturra estuvo entre 0.4 y 0.7%. Cuando se midió sobre el peso de los granos varió entre 1.3 y 1.8% y entre 0.4 y 2%, en café Caturra.

Estos porcentajes son muy bajos



"Gracias al cultivo intensivo que se hizo con la variedad caturra podemos sembrar ahora con rapidez la Variedad Colombia".

comparados con 4 ó 5% que se observa comercialmente.

Otro defecto que se atribuye a la variedad Colombia es un vaneamiento muy alto es decir, una gran cantidad de "espuma" en el beneficiadero. En las variedades comunes el vaneamiento está alrededor de 1.4%.

El vaneamiento se midió de tres maneras: como porcentaje de cerezas flotantes en agua; como porcentaje del número de granos totales y como porcentaje del peso de los granos. El porcentaje medio de cerezas flotantes en los cuatro municipios varió de 3.1 a 4.9%, cuando en Caturra estuvo entre 3.2 y 3.7%. El número de granos vanos varió en 1.5% y 2.2% y en Caturra entre 1.2 y 1.8%. Y cuando

se midió sobre el peso de los granos estuvo entre 0.5 y 0.6% comparado con 0.4 y 0.5% para la variedad Caturra.

Estos datos muestran que no existe ningún problema sobre rendimiento o vaneamiento atribuible a la variedad Colombia. En ningún municipio o zona se hizo evidente un comportamiento anormal de la variedad.

En cuanto al tamaño de grano, medido por el porcentaje de café supremo, es decir, el retenido por tamiz con huecos de 17/64 de pulgada, se notó que en la cosecha de 1988 el tamaño de grano fue menor que lo esperado. Pensábamos que la gran mayoría de las muestras iban a tener un porcentaje de café supremo mayor del 50%. En café Caturra ocurrió algo similar, con porcentajes medios de 48% para Chinchiná y Manizales. En cuatro muestras de Caturra de dos fincas de la zona de Neira (1.661 y 1.594 m.s.n.m.) se obtuvo café con 57 a 76% de grano grande. Esto debido a la altura.

El café con los porcentajes de 46, 48, 51 y 43% es café relativamente pequeño, similar al que se obtiene con la variedad Borbón. Estos porcentajes no se reflejan, por otra parte, en los porcentajes de café pequeño, no comercial, que varió de 4.4 a 5.1% para los municipios y de 1.5 a 5.3 en café Caturra.

OJO AL GRANO

**PARA
DEMORAR LA
DISPERSION DE
LA BROCA
DEL CAFE**

SIGA ESTAS RECOMENDACIONES:

- Revise los granos verdes y maduros en la planta.
- Si encuentra granos perforados por el ombligo, puede ser LA BROCA.
- Marque la mata.
- Avise al técnico de su comité, sin llevar frutos.
- En época de cosecha revise los granos en el beneficiadero.

POR FAVOR

No movilice material vegetal de regiones con BROCA, porque ella puede ir en empaques usados y frutos de café.

**CON CAFETALES
SANOS TODOS
GANAMOS**



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO



AGUA QUE HAS DE BEBER DEJALA HERVIR BIEN

Usted, yo, los seres humanos somos "pura agua". Un 60 a 70 por ciento de nuestro cuerpo es agua.

Cuando parte de esta agua se pierde al sudar, al respirar, al llorar o con las deposiciones, el organismo reacciona: Se produce la sensación de sed, que es como una señal de alerta para evitar la deshidratación.

Una persona adulta debe tomar unos tres litros de agua diariamente. Esta cantidad puede aumentar en épocas de mucho calor o por causa de alguna enfermedad.

OJO: EL AGUA PUEDE ENGORDAR

Algunas veces la sensación de sed no se debe a pérdida de agua en el organismo, sino a la sequedad que produce fumar, respirar por la boca, cantar o hablar largo tiempo o consumir alimentos muy salados.

El agua que se toma por estos motivos produce generalmente exceso de peso. Así que si usted se quiere mantener en línea, evite todo aquello que produce sed artificial.

MUCHOS ALIMENTOS NOS PROPORCIONAN LIQUIDOS

La cantidad de líquido que necesita nuestro organismo nos la proporcionan las bebidas. Pero hay alimentos sólidos que traen buena cantidad de líquido. Por ejemplo, una alimentación con frutas y verduras lleva a nuestro cuerpo buena cantidad de agua.

Si además agregamos sopas, leche y otros alimentos líquidos, prácticamente necesitamos muy poca agua adicional en la alimentación.

LO MAS RECOMENDABLE PARA BEBER

La mejor bebida para calmar la sed es el agua.

El agua debe ser limpia, incolora, inodora y libre de toda clase de suciedades.

Es recomendable hervir muy bien el agua y mantenerla en vasijas limpias y con tapa.

Muchas veces sentimos la necesidad de tomar otra bebida diferente al agua. La industria nos ofrece refrescos de muchos sabores y colores. Estas bebidas cuanto más dulces son menos calman la sed.

Los jugos de frutas son muy nutritivos si se toman recién preparados. Los que se venden embotellados han perdido buena parte de sus vitaminas.

LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS

Estas bebidas no contienen nutrientes, ni sirven como alimento. Apenas tienen unas cuantas calorías y ayudan a engordar. Deben tomarse con moderación, pues el exceso en su consumo produce trastornos físicos muy serios y desórdenes en la personalidad.

La cerveza es una bebida alcohólica saludable, digestiva y refrescante, pero debe tomarse moderadamente.

LAS BEBIDAS CALIENTES

Las más importantes son el café y el chocolate.

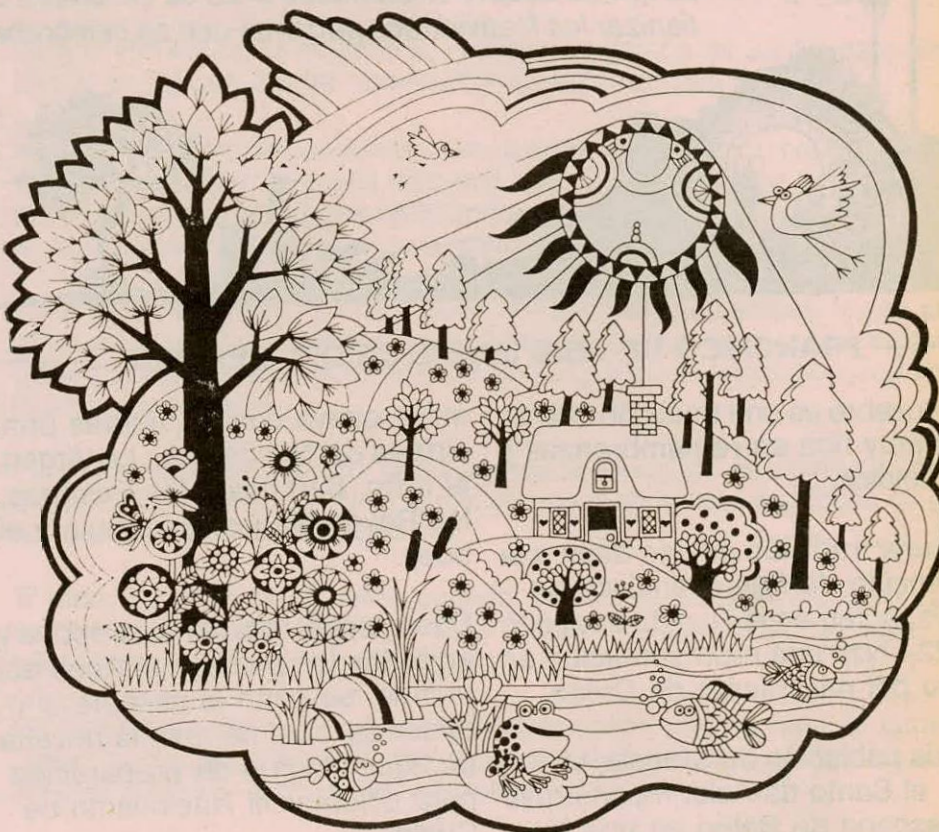
Son bebidas que estimulan y contribuyen a rendir más en el trabajo, especialmente en labores intelectuales.

TENEMOS QUE TOMAR MAS LECHE

La leche es un alimento excelente. Es rica en proteínas, también tiene carbohidratos, grasas, agua, algunas vitaminas y minerales, como el calcio; por esto es un alimento casi completo.

Todos debemos tomar leche. Los adultos siquiera dos vasos al día. Los niños y la mujer en cinta deben tomar diariamente 4 vasos o sea, un litro de leche diariamente.

La leche debe hervirse siempre, por lo menos durante tres minutos.

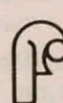



EL QUE BUEN ARBOL SIEMBRA MEJORES FRUTOS RECOGE

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

* AGUACATE	* CITRICOS	* CACAO
* CAUCHO	* PITHAYA	* CAÑA

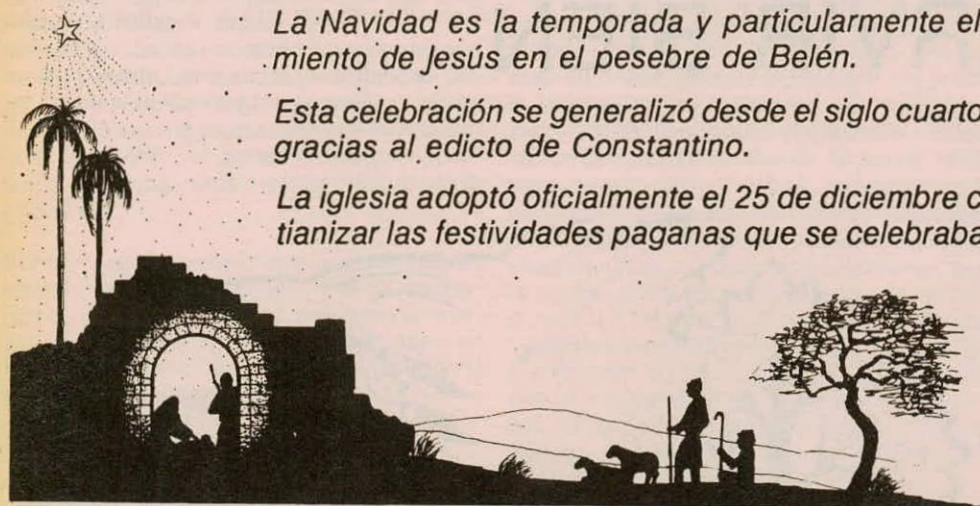
Para mayor información
consulte con los técnicos de PROHACIENDO
o del Comité de Cafeteros.

 prohaciendo.

**DESARROLLO Y TRANSFERENCIA
TECNOLOGICA**

Zona Industrial El Papayo. Tel. 648494 Ibagué

LLEGO DICIEMBRE CON SU ALEGRIA...



La Navidad es la temporada y particularmente el día en que los cristianos conmemoramos el nacimiento de Jesús en el pesebre de Belén.

Esta celebración se generalizó desde el siglo cuarto cuando el cristianismo comenzó a gozar de libertad, gracias al edicto de Constantino.

La iglesia adoptó oficialmente el 25 de diciembre como fecha para conmemorar la Navidad y para cristianizar las festividades paganas que se celebraban en diferentes pueblos en honor a Saturno y al Sol.

FRANCISCO DE ASIS INVENTOR DEL PESEBRE

El pesebre es una tradición universal muy rica en remembranzas y en folclor.

Es una tradición que se debe a la devoción de San Francisco de Asís, quien en la Navidad del año 1.224 hizo una representación en vivo del nacimiento de Cristo.

En la población de Greccia, en Italia, el Santo de Asís, reconstruyó la escena de Belén en una hu-

milde cueva con las figuras principales del Nacimiento: La Virgen, el Niño, San José, los Pastores, los Reyes Magos, y la mula y el buey.

Desde entonces, por esta época y en todos los países católicos del mundo, se arma el pesebre alrededor del cual se reza la novena de aguinaldos o de preparación para celebrar el Nacimiento de Cristo.

LOS VILLANCICOS: CANCIONES DE NAVIDAD

El villancico tiene la particularidad única e inconfundible que sólo se escucha en navidad. Letra y música están profundamente ligados con el pesebre.

El origen del villancico es muy remoto y difícil de precisar con exactitud, pero podría ubicarse en el sur de Francia en los comienzos del siglo XVI.

El sólo nombre de "villancicos" da la idea de su procedencia. Música de los "villanitos", es decir de la gente de la villa, de la gente del pueblo.

En esta edición — de Navidad — les ofrecemos un villancico que invita a una reflexión sobre el compromiso que todos tenemos de construir un país mejor. Su autor es Jorge H. Jiménez, Director de la Unidad de Educación y Comunicaciones de PROHACIENDO.

HAGAMOS EL PESEBRE

CORO

Hagamos el pesebre
para la navidad.
Y todos los que quieran
nos pueden ayudar (Bis)

I

Con un espejo
un lago de patos yo puedo hacer,
así la gente tendrá su fuente
para beber.

Y con casitas
yo mil pueblitos levantaré,
así los niños tendrán abrigo
donde crecer.

Los algodones y los bombillos
me servirán
para que el pueblo tenga su cielo
donde mirar.

II

A las ovejas y los pastores colocaré,
en tierra propia junto a sus hijos
y su mujer.

Y con arena la carretera voy a trazar,
para que el campo no siga lejos de la ciudad.

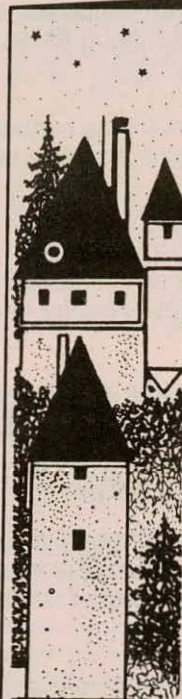
Lleno de bosques y de animales
conservaré,
el campo verde donde la vida pueda
crecer. (Bis)

III

Con los palitos y los alambres
voy a inventar,
una corriente que haga sonriente
a papá y mamá.

Y con las flores y los papeles
voy a pegar
un gran letrero que diga entero:
JUSTICIA Y PAZ

Al niño pobre colocaremos
en su portal,
le pediremos que cuando llegue
la navidad
este pesebre sea realidad.



POR COSAS DEL AMOR

NACIERON LAS TARJETAS DE NAVIDAD

Las tarjetas de Navidad tienen más de un siglo de existencia. Nacieron un día de 1.869, cuando los empleados del correo en la ciudad de Lisboa, Portugal, se encontraron ante un caso verdaderamente insólito: se pretendía despachar una pequeña cartulina con un dibujo y un mensaje amoroso en Navidad.

Ante tan sorprendente suceso, los celosos funcionarios dudaron sorprendidos que alguien revelase sus sentimientos públicamente. Y al final se negaron a enviar la tarjeta por considerarla una iniciativa escandalosa que atentaba contra el secreto postal.

El autor de la tarjeta era el pintor portugués Antonio Olivares, quien estaba enamorado de una hermosa joven.

Un día un ciudadano Suizo, amigo de los empleados del correo, solicitó ver la extraña tarjeta. Este suizo, que sabía ver los negocios, tuvo la feliz idea de pensar que este sería un buen medio de amistad y de jugosas ganancias. Así por casualidad y por cosas del amor nacieron las tarjetas de Navidad en 1875.



COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA

COOCAFICULTORES

Amigo Cafetero:

¿Ha pensado vincularse a la Cooperativa de su Región?

No lo piense más, afíliase ya y comience a disfrutar de los servicios cooperativos.

Afíliase a su Cooperativa y participe de todos los servicios:

- Crédito a bajo interés
- Servicio médico y hospitalario
- Compra de café
- Seguro de vida
- Servicio de mecánica rural
- Auxilios sin intereses por calamidad familiar

Calle 60 # 5-20 - Barrio El Limonar - Ibagué



ASI NACIO LA COSTUMBRE DE DAR REGALOS

La costumbre de regalar alguna cosa por esta época, se remonta a tiempos muy lejanos. Es una de las costumbres más antiguas de la humanidad.

Y quien empezó la moda de los regalos fue el Rey Tácito, que en materia de obsequios era muy explícito.

Según la leyenda este monarca romano recibía como regalo de Niño Dios unas ramas cortadas en un bosque por Estrenia, Diosa de la Fuerza. Claro que la gracia estaba, no en las ramas, sino en quien las cortaba. No todos tenían la fortuna de recibir un obsequio de la diosa.

Después se estableció la costumbre de regalar a los amigos frutas y miel, para indicarles el deseo de que durante el año le sucedieran sólo cosas dulces y placenteras.

Pero de estos detallitos sencillos y baratos, además de significativos, se pasó a regalos suntuosos y al alcance de muy pocos bolsillos.

El emperador romano Augusto recibía tal cantidad de regalos en Nochebuena, que los vendía para comprar estatuas de oro y plata para el palacio. Por supuesto los amigos de Augusto no veían con buenos ojos su predilección por la escultura.

Tiberio, el sucesor de Augusto, encartado con tanta estatua, por aquí y por allá, resolvió prohibir los regalos.

Pero vino Calígula a reemplazar a Tiberio y con él volvió la moda de "los detallitos" en Navidad.

Calígula, famoso por su avaricia y crueldad, le informó a sus súbditos por medio de un edicto que ampliaba el plazo para recibir regalos. En efecto, se tomó los doce primeros días de enero para recibir los obsequios, que por obligación, debían dar los súbditos.

Después de Calígula gobernó a los romanos Claudio. Claudio no le "jaló" a los regalos y abolió nuevamente la costumbre. Prohibición que duró poco pues sus sucesores la implantaron de nuevo.

EN LA EDAD MEDIA

En el Imperio Romano la costumbre de los regalos era, para fortuna de los pobres, un privilegio de las clases altas, pero en la edad media se generalizó en todas las capas sociales.

Y hubo casos de casos. Se cuenta que un Conde de nombre Fermín González de Castilla le dió a sus amigos como regalo de navidad un caballo de lujo con sus arneses correspondientes. Algo así como si hoy un fulano tuviera como "detalle" de Nochebuena regalar a sus amigos un campero último modelo, con equipo de radio y betamax incluído.

AH TIEMPOS AQUELLOS!

Hay unas épocas, más que otras, que son propicias para las nostalgias y los recuerdos. Una de ellas es la Navidad. "aquellos diciembres que no volverán...", dice por ahí la letra de una canción popular.

Para quienes evocan aquellas Navidades de la lejana infancia y la primera juventud, les ofrecemos una remembranza sobre las tradiciones de diciembre en el Tolima, tomada del libro "Raíces de mi Terruño" de Blanca Alvarez:

"Es una fiesta en que los adultos y niños se sienten felices. En el campo se celebra diferente al pueblo. Veamos: Desde los ricachones hasta los de escasos recursos alistaban preferentemente el horneado, que consistía en almojábanas, bizcochos de cuajada, y de manteca (berrachillo), bizcochuelos, arepitas de maíz, regañonas, pandeyucas, arepuelas, rosquetes, panderos y arepitas de trigo.

Tamales de gallina para la cena de media noche y el desayuno. En ciertas veredas, escogían los locales de las escuelas para vestir el pesebre y rezar la novena del Niño Dios. Otras veces, en la hacienda, cuando el dueño era amplio, generoso y cristiano. Cada noche vestían y arreglaban con escenas referentes a la venida del Mesías; a los niños y a las niñas las disfrazaban de pastoras y zagalillos para que cantaran los villancicos. Los vecinos más ricos costeaban la pólvora que consistía en vacaloca, voladores, velas romanas, luces de bengala, pelotas de petróleo, totes y buscaniguas.

En los pueblos era, y es todavía diferente. Con la celebración en los templos adquieren más solemnidad las procesiones y los misterios representados en el anda. Visten "diablo" para torear las vacalocas y sacan ángeles muy lindos en la procesión. La luminaria de las procesiones es entusiasta porque toman parte los niños del pueblo, disfrazados de "negritos", llevando las guadas en donde clavan centenares de velas de cebo o espermas. Cuando terminaba el rosario, a la hora de la quema de pólvora, repartían a esos niños unos trozos de panela y estos se sentían felices. (cuando la panela valía a siete centavos el atado). A este acto lo llamaban "la llorosa". Un detalle que tenía mucho que ver con la alegría de los rosarios era el repique de las campanas. Había hombres que se distinguían en tocarlas, y aunque parezca mentira, el repique anunciaba si el rosario iba a estar de marca mayor. Esa noche la afluencia de gente era extraordinaria.

De todo esto, ¿Qué costumbres se conservan hoy en día?



CAFIDOLORES

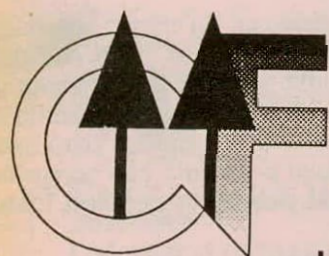
La Cooperativa que une a los Cafeteros de Dolores

**vinculese
como
socio ya...**

SERVICIOS EN

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

UNA MUJER ESPECIAL



cafinorte

donde su aporte
vale más que el efectivo

capitalice y gane en servicios

CAFE

Compras
Créditos
Fertilizantes
Proagrícola

SALUD

Médico
Odontólogo
Optómetra
Laboratorio

AUXILIOS

Hospitalario
Funerario
Seguro de vida
Seguro a capital

COMPRAS DE CAFE EN
HERVEO FALAN FRESNO FRIAS PADUA PALOCABILDO

En esta ocasión rendimos homenaje a una mujer tolimesa realmente especial. Ella es trabajadora infatigable. ¿Quién no admira su dedicación para atender a las múltiples tareas hogareñas y para simultáneamente ocuparse de apoyar negocios y cultivos? Pocas veces le alcanzan las horas para tantos oficios y empeños familiares, a pesar de que con frecuencia le roba tiempo a su propio sueño y a su merecido descanso.

Ella se distingue como esposa, como madre, o como hermana. Consagra su afecto a los suyos con enorme generosidad. Lo hace diariamente, ocupada siempre del bienestar de todos: "aquí está su ropa limpia", "ya está servido el almuerzo", "voy a la reunión de la escuela", "no olvide que le toca ir al médico", mil expresiones como esas son el testimonio de su amor que se entrega diariamente para proteger y cuidar a su familia. Y qué decir, cuando llegan los fracasos, las penas, la enfermedad y los momentos difíciles? Es ella quien con frecuencia da el ejemplo del valor, de

la paciencia y de la voluntad de salir adelante.

Es mujer en todo el sentido de la palabra. Sus manos colocan la flor en el jarrón, tejen los delicados encajes y acarician el sueño de sus hijos. Su corazón es capaz de conmoverse porque guarda inmensidades de ternura.

Tiene limitaciones como todos los seres humanos. Por eso, también ella necesita el cariño y comprensión de su familia para corregir sus defectos y equivocaciones.

No es fácil, ni cómoda su vida. Con más frecuencia de lo que se cree sufre el abandono y la subestima. Ha tenido que luchar y enfrentarse para obtener oportunidades que en justicia le corresponden.

Ella merece un homenaje porque todos estamos en deuda de su afecto, de su apoyo y de su comprensión.

Amiga lectora, la mujer que hoy destacamos es **USTED**



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

En el hogar se debe compartir la vida con delicadeza, alegría, responsabilidad y amor.



Somos del Gremio Cafetero y sabemos lo que el caficultor necesita



COMERSA
SOCIEDAD COOPERATIVA LTDA

Adquiera con garantía de calidad, pesa exacta y buenos precios:

Sus viveres y abarrotos,
sus herramientas agrícolas y agroquímicos,
artículos para el beneficio del café
y todo lo que necesita en su hogar!

Visite nuestros almacenes en:

Casabianca Líbano Venadillo San Rafael Anzoátegui San Juan de la China Cajamarca Playarrica Icononzo Villahermosa Santa Teresa Junin Santa Isabel Alvarado Ibagué Rovira San Antonio Melgar Cunday

BUENAS NOTICIAS EN LAS CONCENTRACIONES RURALES

LEGALIZACION DE ESTUDIOS

Los supervisores de secundaria de la Secretaría de Educación, realizaron en días pasados una visita a la Concentración de Desarrollo Rural de Planadas, con el fin de evaluar los programas y proyectos que se adelantan en este plantel educativo, con miras a la legalización de estudios.

Los resultados obtenidos fueron muy satisfactorios, lo que garantiza, la aprobación de los grados sexto, séptimo y octavo.

CAPACITACION EN MARCHA

En la Concentración Isidro Parra del Líbano, se realizó un seminario taller sobre educación para el desarrollo rural donde se desarrollaron temas sobre la actualización de los programas educativos y la reestructuración de la metodología educativa entre otros.

De otra parte, en el Instituto Agrícola Camacho Angarita de Chaparral, se dictó un seminario taller de relaciones humanas y participación comunitaria, bajo la coordinación del SENA, el CEP y el Comité de Cafeteros.

BOLETIN MENSUAL - NOVIEMBRE 1989

PRECIOS DE PRODUCTOS PERECEDEROS DEL TOLIMA

PRODUCTO	(1) Precios Promedios Centros de Producción (Kg)					Precio Productor		Precios Prom. del Canal (Kg)			Precios Prom. Canal Mayorista (Kg)		
	Cajamarca	Norte	Oriente	Centro	Sur	Máximo	Mínimo	Productor (kg)	Mayorista Ibagué	Detallista Ibagué	Bogotá	Cali	Medellín
FRUTALES													
Aguacate		118.00		104.00	121.00	160.00	40.00	114.33	162.00	300.00	400.00	250.00	208.00
Ahuyama													
Banano	22.00	26.00	20.00	43.00	22.00	78.00	14.00	26.60	38.00	120.00	47.00	45.00	57.00
Limón					84.00	96.00	72.00	84.00	101.00		153.00	180.00	284.00
Mango común													
Mango variedad													
Mora		170.00	124.00			200.00	80.00	147.00	128.00	246.00	182.00	256.00	232.00
Naranja	30.00	49.00	26.00	32.00	32.00	80.00	12.00	33.80	38.00	66.00	53.00	44.00	53.00
Papaya		45.00			94.00	100.00	20.00	69.50	65.00	166.00	84.00	127.00	84.00
Plátano		43.00	66.00		49.00	96.00	25.00	52.67	59.00	210.00	80.00	74.00	87.00
Sandía													
Tomate de Arbol	22.00	35.00	78.00			200.00	30.00	45.00	57.00	116.00	88.00	85.00	65.00
GRANOS													
Cacao		480.00			513.00	520.00	480.00	496.50	92.00	466.00	168.00	133.00	195.00
Frijol Seco Cuarzo		146.00		293.00	259.00	440.00	224.00	232.67					
Frijol Seco													
B. Rojo, Cargamanto													
Maíz Seco Blanco		256.00			124.00	256.00	112.00	190.00					
Maíz Seco Amari- llo		256.00			122.00	256.00	100.00	189.00					
HORTALIZAS													
Arveja Verde	200.00	293.00				400.00	280.00	246.50	293.00	366.00	326.00	300.00	274.00
Pimentón													
Tomate Chonto		126.00	71.00	101.00	101.00	291.00	40.00	99.75	164.00	226.00	167.00	138.00	203.00
TUBERCULOS													
Arracacha	56.00	68.00			76.00	104.00	32.00	66.67	71.00	240.00	110.00	57.00	107.00
Yuca		64.00	69.00		62.00	112.00	40.00	65.00	96.00	266.00	161.00	146.00	149.00
VARIOS													
Panela de Cuadro		115.00	106.00	120.00	116.00	144.00	97.00	114.25	102.00	243.00	100.00	140.00	127.00
Panela Redonda													

(1) : DETALLISTA PLAZA

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

VENDA CON EXITO

Para que usted amigo agricultor conozca los mejores precios de venta y venda con éxito le presentamos el boletín mensual del mes de Noviembre, resaltando:

AGUACATE: \$121.00 Mayor precio venta productor Zona Sur, mejor plaza mayorista Bogotá \$400.00

BANANO: \$43.00 mayor precio venta productor Zona Centro, mejor plaza mayorista Medellín \$57.00.

MORA: \$170.00 mayor precio productor Zona Norte, mejor precio plaza mayorista Cali \$256.00

TOMATE CHONTO: \$126.00 mayor precio venta productor Zona Norte, mejor precio plaza mayorista Medellín \$203.00.

TOMATE DE ARBOL: \$78.00 mayor precio venta productor Zona Oriente, mejor precio plaza mayorista Bogotá \$88.00

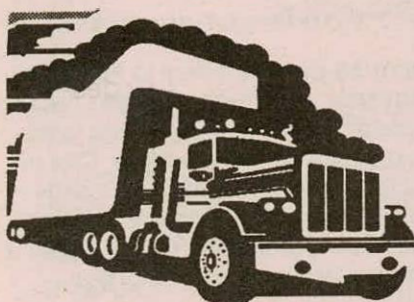
NARANJA: \$49.00 mayor precio venta productor Zona Norte, mejor plaza mayorista Bogotá y Medellín con \$53.00

PLATANO: \$66.00 mayor precio venta productor Zona Oriente, mejor plaza mayorista Medellín \$87.00

FRIJOL SECO CUARZO: \$293.00 mejor precio venta productor Zona Centro.

ARRACACHA: \$76.00 mejor precio venta productor Zona Sur, mejor plaza mayorista Bogotá con \$110.00

YUCA: \$69.00 mejor precio venta productor Zona Oriente, y mejor plaza mayorista Medellín con \$149.00



ARRANCO MERCADEANDO



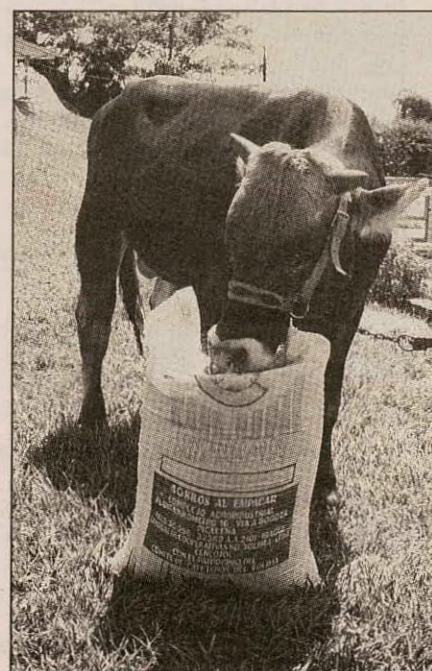
Gracias a la participación y entusiasmo de las Asociaciones y sus representantes, MERCADEANDO, es hoy una realidad.

Saavedra, representante de ASAC (Asociación de Agricultores de Cajamarca) manifestó lo siguiente:

"Para nosotros, como para todas las demás Asociaciones, la Cooperativa representa algo muy importante desde el punto de vista de mercadeo y como órgano de presentación ante los mercados mayoristas".

La Cooperativa de Mercadeo tendrá su Gerencia Central en Bogotá, y la parte de los granos funcionará en Ibagué.

La constitución de la Comercializadora se llevó a cabo el pasado 24 de noviembre en las instalaciones de Corprado, bajo la coordinación del Departamento de Mercadeo del Comité de Cafeteros del Tolima.



Aumente sus utilidades con calidad y eficiencia

- aves
- cerdos
- vacunos
- equinos



Pedidos:
Tel. 632389 Ibagué

Con el fin de dar solución a una serie de problemas que vienen afrontando las Asociaciones de Productores del Tolima, éstas crearon la Cooperativa de Mercadeo de Productos de Diversificación Cafetera del Tolima, MERCADEANDO.

La Cooperativa tiene como fin, prestar el servicio de comercialización masiva en el mercadeo mayorista de productos perecederos, mediante la promoción de volúmenes importantes de productos tales como el aguacate, el banano, el plátano y el tomate de árbol, entre otros; al igual que granos como el frijol y el maíz.

De otra parte, la Cooperativa se encargará del adecuado manejo de los canales de distribución.

MERCADEANDO está conformada por Prohaciendo, Produciendo y 22 Asociaciones, que esperan, se solucione en buena parte la problemática de la comercialización. A este respecto, don Jorge

Pa' los pelaos !



Por fin llegó la Navidad. Es tiempo de cantar villancicos, hacer el pesebre, jugar a los aguinaldos y escribirle al Niño Dios. La navidad es también la época del cariño y la alegría, no es cierto?

Por eso, les tenemos un regalo. Miren las tarjetas que dibujamos. Es un regalo para que ustedes también hagan regalos a las personas que más quieren; están listas para que ustedes las recorten, les pongan colores, adornos y palabras de cariño. **FELICIDADES.**

VENGA LE CUENTO



... Cuando el Hipopótamo bosteza, abre tanto su bocota, que dentro de ella cabe un hombre cómodamente sentado.

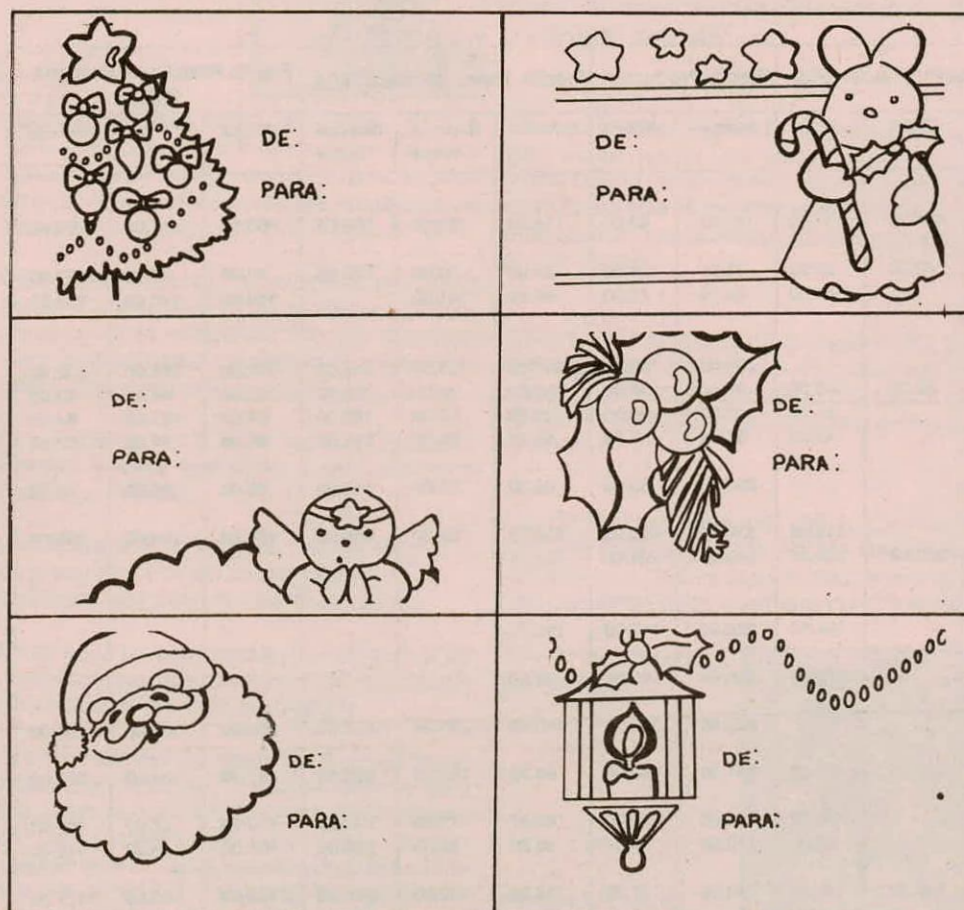
... Hay animales que son muy extraños, el cangrejo, por ejemplo, tiene los dientes en el estómago

... El idioma que nosotros hablamos, que se llama castellano, lo hablan en 20 países del mundo.

... Otra curiosidad de los insectos es que no tienen pulmones.

... El hombre es tan afortunado que es la única criatura en el mundo que puede reír.

... El Calamar tiene la bobadita de tres corazones, como quien dice, a falta de uno, tres.



SOLUCION AL CRUCIGRAMA ANTERIOR

	El # 8	Day tur	Mueble	Era de los mayas taños	Una	Trun- tares	Caminar		El # 2	Viento	Se dice de Santo	Nuevas blancas	Mado País	Conjunta de organos		
Inv. El # 1	A	I	S	E	L	G	I	Inv. Quiero Todavía	E	M	A	S	A	P	O	
Alabaras	E	L	O	G	I	A	R	A	S	Inmortal Flexible	I	M	A	N	A	R
Hombre despreciable	R	U	F	I	A	N	Relativo al usero	U	T	E	R	I	N	O	Vocales quiere	G
Inv. Manojó de flores	O	M	A	R	Relativo al Año	A	S	N	A	L	E	S	Apellido Adentro en ingles	R	O	A
3.1416	P	I	Oscuro de verde	A	I	D	A	Entrega	D	A	Madero prendido	T	I	Z	O	N
Algunos	U	N	A	S	Inv. Clase de papel	O	El # 5 Hacer estas	P	I	S	C	I	N	A		I
Inv. El de el Arca	E	O	N	Consonante Poema lirico	E	R	E	Inv. Mago Superficie	O	T	O	C	Positivo El # 3	S	U	S
	R	Temas al pasó	S	O	P	E	S	Inv. Significa varios	I	L	O	P	Inv. Apellido artista Americana			
		Frecuente						Inv. al # 4								
Proponer	T	U	Destruye Como hace la gallina	D	E	S	T	R	O	C	E	A	R	T	O	
Premio de cine	O	S	C	A	R	Recolectaria Roberto Orlando Buena	R	E	C	O	G	E	R	I	A	Escrib que HO
	Unico Lozano	U	L	Enseñar	C	R	I	A	R	In. De Inga Sodio	I	U	O	A	R	I
	Sodio			Lita Flores												
Inv. Alaban	N	A	O	L	Juego Infantil	O	A	Contagiar	I	N	O	C	U	L	A	R
Alumno	A	L	El # 7	F	A	B	R	I	C	A		Inv. Mundo	E	B	R	O

CAFECITO ECOLOGICO



sabrosa sorpresa!

Resulta que viajando por el Líbano, nos encontramos con una sabrosa sorpresa. Nada más y nada menos que unas recetas muy apetitosas que se pueden preparar con los productos de la huerta casera. Estas fórmulas culinarias nos las dio Orlando Florez Forero, director del equipo de educación fundamental para adultos del Líbano.

Este equipo de Educación viene trabajando en muchas obras bonitas como la Ebanistería, la Artesanía, Modistería, entre otras. Pero como lo que hoy nos ocupa es la cocina, hemos escogido la NATILLA DE AHUYAMA para disfrutarla con los buñuelos en esta Navidad. Procedemos a contarles cómo se prepara:

INGREDIENTES:

- 2 Pocillos de ahuyama cocida y licuada sin agua.
- 2 Pocillos de leche.
- 1 Pocillo de panela raspada o azúcar.
- 8 Cucharadas altas de maizena.
- 1 Copa de aguardiente.
- 1 Cucharada de mantequilla.

PREPARACION:

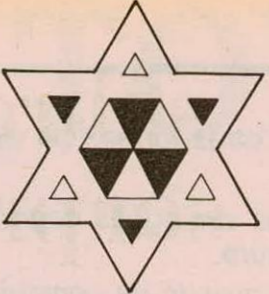
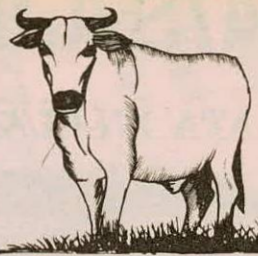
Primero se pone a hervir la leche con la ahuyama y el azúcar. Luego cuando esta mezcla hierva, se le agrega la maizena disuelta en leche o agua. Con paciencia hay que revolver continuamente. Por último se agregan los demás ingredientes. Cuando esté a punto, se vierte en una bandeja.

Lo que falta ahora es disfrutar de este delicioso plato, al calor de los villancicos y novena de aguinaldos.

Delantal listo, ingredientes en la mesa y manos a la obra. Ah que rico es comer Natilla de Ahuyama!

Ojalá que en próximas ediciones podamos contarles la receta para la preparación de torta de bore y guayaba según las fórmulas secretas de don Orlando Flórez.

CRUCIGRAMA

4				5				6				7				8					
3				LO QUE SE DA EN NAVIDAD			NOYILLO DE UN AÑO	AHORA	LAMBONAS			NO DICEN LA VERDAD	INV. ESTUDIE	MANTECA	INV. EMPRESA DEL GREMIO	AZUFRE	EL N° 2	ACEITES	RIO ALEMAN	ESPECIE DE CONCHA	INSTRUMENTO DE VIENTO
	EL N° 1								INV. ESTABA CONVENCIDO DUEÑOS								MADUINA PARA TALLAR				
	PERIODO																INV. DANZAR				
	GALIO						RECURRID PL. REPETICION DEL SONIDO										COJO				
2				GERMANO					SONOZCO ROBERTO LOPEZ								PLANTA QUE TIENE DIENTES		INV. INTERSECCION INV. CAMPE SINO PAISA		
				CUBIERTA FAMOSO MARINERO					PRONOMBRE INV. OTRA VEZ								CONSEJERO INV. MORDER			EL N° 6	
	INV. POBLACION DE C/MARCA								INV. CLORO								ALVARO TORRES COSA				
	SEÑAL DE AUXILIO						MEDITAR		INV. EL 3 VARIAS A										ADUELLA		
1				LLEVE			3.1416 INV. ATRAER		INV. PIEDRA CARRETERA SECUNDARIA								HACER RAYAS	ESCRIBA IGUALITO A LAS INV. POSES.			
	EL N° 5								INV. MAR-TIRIZAR INV. BLANCO												
	ESCUCHAN								INV. ESPOSA DEL OSO								IR DE UN LUGAR A OTRO VOCALES			EL N° 7	
	PRESAS								CREENCIA				EL N° 8 PRONOMBRE					SOCIEDAD ANONIMA	INV. APELLIDO VOZ MILIT.		
			SU APELLIDO ES CARRA													COGEDERA			NOTA MUSICAL		
EL N° 4																TESOROS PUBLICOS					

HOROSCOPO

ARIES (Del 21 de Marzo al 19 de Abril) Piense dos veces antes de hacer cualquier tipo de comentarios. Evite los rumores. Número de suerte el 12.

TAURO (Del 20 de Abril al 20 de Mayo) En sus manos está la armonía familiar. Estos días de navidad disfrute de los suyos. Número de suerte el 18.

GEMINIS (Del 21 de Mayo al 20 de Junio) No se deje llevar por los comentarios. Busque la verdad y saque sus propias conclusiones. Número de suerte el 21.

CANCER (Del 21 de Junio al 22 de Julio) Bríndele más confianza a su pareja, la comprensión es muy importante en estos momentos. Número de suerte el 10.

LEO (Del 23 de Julio al 22 de Agosto) Defina y organice muy bien su trabajo, el desorden sólo trae problemas. Número de suerte el 16.

VIRGO (Del 23 de Agosto al 22 de Septiembre) Póngale dinamismo y mente positiva a todas sus labores; no deje que su vida se convierta en una tortura. Número de suerte el 13.

LIBRA (Del 23 de Septiembre al 22 de Octubre) Cuide su salud, recuerde que los días de Navidad son para sentirse bien. Número de suerte el 15.

ESCORPION (Del 23 de Octubre al 21 de Noviembre) ¡SONRIA! La suerte ahora es para usted. Los astros están a su favor. Disfrute la temporada. Número de suerte el 20.

SAGITARIO (Del 22 de Noviembre al 21 de Diciembre) Hay muchas personas que tienen los ojos puestos en usted, recuerde que no las debe defraudar. Número de suerte el 14.

CAPRICORNIO (Del 22 de Diciembre al 20 de Enero) Pronto verá los frutos de su trabajo. Anímese vendrán días muy especiales. Número de suerte el 11.

ACUARIO (del 21 de Enero al 19 de Febrero) Temporada propicia para el amor. Los problemas deben quedarse en el cajón del olvido. Número de suerte el 19.

PISCIS (Del 20 de Febrero al 20 de Marzo) Viva estos días con alegría y contagie con sonrisas a todos cuantos están a su alrededor, número de suerte el 17.

ESTE ANUNCIO PUEDEN VERLO MAS DE 40.000 PERSONAS

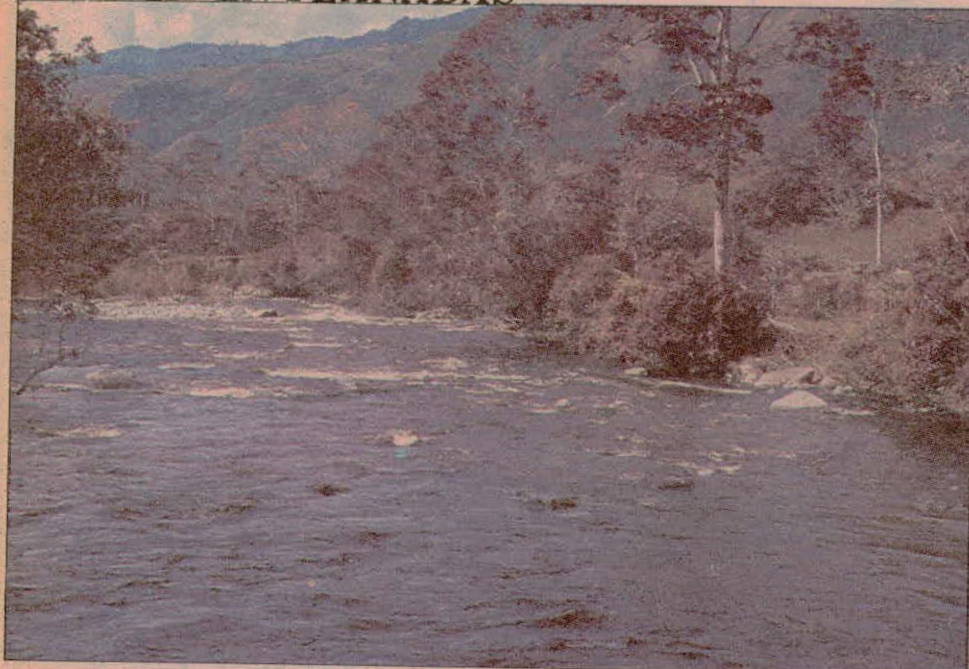
Ellos son empresarios del agro, productores agropecuarios, dirigentes y usuarios de asociaciones y cooperativas. Son caficultores, amas de casa y jefes de hogar trabajadores y progresistas. Son lectores de TOLIMA CAFETERO. Le conviene que ellos no ignoren su empresa, su producto ó su servicio.

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



PAISAJES DEL TOLIMA

RIO ATA EN PLANADAS



Ríos majestuosos, llenos de vida y colorido, surcan la geografía de la Patria. En sus aguas calma la sed el caminante, se abastece la familia campesina, bebe el ganado y se riega la sementera que produce el pan de cada día.

Sus aguas represadas, por la mano ingeniosa del hombre, se convierten en energía eléctrica que llena de comodidad la casa del labriego, mueve las máquinas aligerando la jornada y se convierte en luz que ilumina el progreso.

Pero los ríos se están muriendo y con ellos el bienestar de las gentes. La industria arroja a la corriente de los ríos toneladas de desperdi-

cios que matan peces, plantas y otras formas de vida que habitan en los ríos y quebradas.

Las ciudades llevan hasta los ríos sus aguas negras, sus excretas y centenares de arrumes de basura.

Y el hacha y la sierra se han encargado de concluir esta devastadora acción. Cada año son cortadas miles y miles de hectáreas de bosques y el agua empieza a escasear.

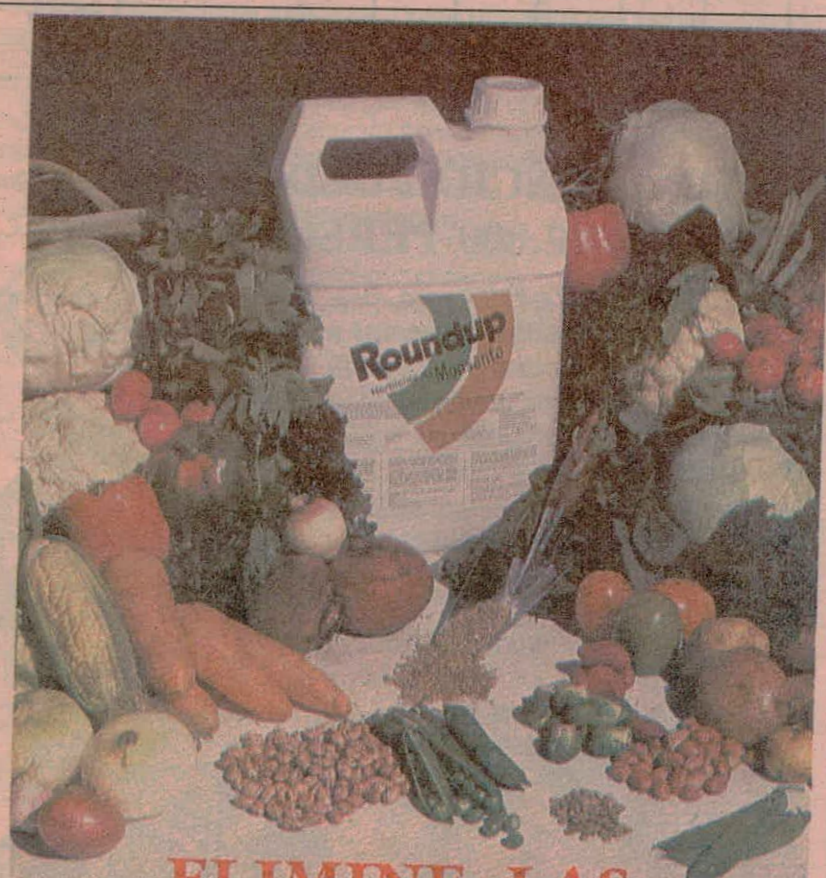
La naturaleza protesta y da señales de alerta para que cese la tarea destructora del ser humano: en verano el río se seca, dejando ver su esqueleto de piedras blancas y ramas secas.

En invierno se sale de cauce e inunda con su fuerza incontrolable las casas y los cultivos.

Hay que actuar cuanto antes. Es necesario proteger con árboles las orillas de las acequias, quebradas y ríos.

Los manantiales, manas o nacimientos deben protegerse con árboles que conserven la humedad. Hay árboles que son los más indicados para defender el agua como el cajeto o madre de agua, el aliso, el sauce, el matarratón, el cámbulo, el nogal, el ciruelo y el sauco.

Un buen ejemplo de esa labor protectora para el río, que es fuente de vida, es ésta que se aprecia en la fotografía del río Atá situado en el municipio de Planadas y que tiene una particularidad: sus aguas son frías en extremo y de un color oscuro debido a los materiales vegetales que lleva en su corriente.



**ELIMINE LAS
MALEZAS Y LOGRE
MAYORES COSECHAS
CON Roundup®**
Herbicida de Monsanto



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