



TOLIMA CAFETERO

ORGANO DE INTEGRACION DEL GREMIO CAFETERO TOLIMENSE

"El progreso empieza con la creencia en que lo necesario es posible."
Norman Cousins

AÑO 1 NUMERO 12 10.000 Ejemplares PUBLICACION MENSUAL - LIC.MINGOBIERNO EN TRAMITE

NOVIEMBRE DE 1989

Entregadas unidades familiares de producción y viviendas a los habitantes de Albania

El pasado 26 de octubre la junta directiva de Produciendo, empresa a cargo del Proyecto Ciudadela Integral Agropecuaria Albania, dio a conocer a las 24 familias ya instaladas la unidad de producción que les corresponde.

La unidad de producción que consta de cuatro hectáreas (plátano, cacao, caucho, papaya y aguacate) fue entregada junto con la vivienda 15 días después a través de un contrato firmado con promesa de compraventa a cada familia.

Los beneficiados además de recibir una financiación del 10% anual, tendrán un plazo de 10 años con cuotas fijas anuales para cancelar la deuda a Produciendo.

El proyecto que contempla la instalación de 35 familias tolimeses unas 250 personas entre adultos y niños, va muy adelantado. En lo que co-



Los directivos del Comité comparten la alegría de las familias de Albania

rresponde a cultivos, 30 hectáreas de las 83 ya sembradas están en producción y las obras de infraestructura se encuentran en su etapa de culminación.

Durante los próximos 10 años las 35 familias beneficiadas recibirán asistencia técnica para sacar adelante sus unidades de producción, garantizándose de esta forma la viabilidad del proyecto.



Los niños de Albania también participaron activamente en el evento

Las Cooperativas de Caficultores del Tolima exportarán café



Aspectos de la reunión celebrada con Expocafé en Ibagué

Las Cooperativas de Caficultores del Tolima, decidieron vincularse a la actividad exportadora del grano, gracias a la oportunidad que les brinda Expocafé.

Para realizar este proceso, las Cooperativas comprarán el café pergamino, lo harán trillar y lo entregarán en la almendra, listo para exportar, a los precios previamente establecidos con Expocafé, entidad que cubrirá los impuestos y demás gastos que la operación implique, compartiendo la utilidad con las cooperativas. Las negociaciones de adquisición del grano la podrán realizar simultáneamente todas las cooperativas o una sola en particular, por encargo de las demás, en el caso que Expocafé según los requerimientos de sus clientes, exija una calidad específica de una región de

nuestro departamento.

Para esta actividad, las cooperativas han dispuesto la formación de un Fondo Común, por la suma de \$ 250 millones, con el cual realizarán las operaciones de compra, de acuerdo con las calidades exigidas.

En esta forma, las cooperativas de caficultores tendrán una mayor presencia en todas las etapas del proceso que sufre el grano entre la producción y el consumo final, no sólo en el mercado interno sino del exterior.

Esto indudablemente redundará en beneficio de los caficultores, ya que las cooperativas fortalecerán su patrimonio, y en un futuro, contarán con mayores recursos para brindarles mejores servicios a sus asociados.

Acueductos de San Pedro y La Cabaña, solución para familias cafeteras

Dos nuevos acueductos fueron puestos al servicio de la comunidad cafetera tolimese en los últimos días. El primero de ellos el de San Pedro en el municipio de Armero tuvo una inversión de 16 millones de pesos. De él entraron a beneficiarse 160 usuarios de la región de San Pedro, Socavón, el Placer parte alta y la Parroquia. Este acueducto se ejecutó con aportes del Comité, Fonar y la comunidad.

De otro lado, el pasado 8 de noviembre se inauguró el acueducto La Cabaña en la localidad de Rovira. Su inversión sobrepasó los 13 y medio millones de pesos, dinero aportado por el Comité de Cafeteros del Tolima y la comunidad. Agua potable a 46 fincas y una escuela llevará esta gran obra.

A ambos actos asistieron directivos de la entidad, autoridades municipales y comunidad en general.

En esta Edición

Editorial	2
Almacafé: la primera almacenadora...	3
Líderes cafeteros de Icononzo	4
El pescado, alimento por excelencia...	6
El tomate de árbol, excelente alternativa...	8
Crónicas de otras tierras	9
Porqué celebramos el día de la raza?	10
Algunos comentarios sobre el Pacto	12
Boletín mensual de precios de productos perecederos	13
Sección infantil	14
Crucigrama	15
Horóscopo	15

Separata técnica coleccionable:
Beneficio del café

TOLIMA CAFETERO No. 12 - noviembre de 1989

Consejo Editorial: Roberto Bonnet
Fernando Vásquez
Jorge García

Comité Asesor: Pedro León González Marco Tulio Laserna
Hernando Arbeláez Hernando Bocanegra
Guillermo Fernández Luis Eduardo Carvajal
Orlando Páez Jorge Jiménez

Director: Guillermo Arellano

Redacción: Sergio Suescún María Alexandra Ayala

Diagramación: Liliana Botero

Realización: Taller Creativo Ltda. Calle 13 # 6-06 Tel.636914

Impresión y fotomecánica Roto-Offset - El Espectador

**EDITORIAL**

En este mes de noviembre se cumple un nuevo año de la desaparición de la población de Armero, en la más inclemente tragedia natural que ha vivido el país. En su momento, todos los corazones se unieron al dolor nacional, y se inició una etapa de reconstrucción que habría de motivar a todas las personas y países del mundo a solidarizarse afectiva y económicamente con los sobrevivientes de la hermosa población de Armero. Hoy, cuatro años después, podemos hacer un balance de las múltiples acciones emprendidas en ese entonces, en especial el aporte de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en cabeza del Comité Departamental del Tolima.

Las primeras acciones fueron tomadas por el Comité durante la emergencia, con ayuda inmediata en transporte, abastecimientos, drogas y médicos, hospitales de emergencia y donaciones en dinero y en especie. Luego, con el concurso de la Federación Nacional a través de su Conferencia Cafetera de 1985, fue posible reunir recursos que, sumados a presupuestos de otras organizaciones gubernamentales y privadas, nacionales e internacionales, alcanzaron los cinco mil millones de pesos.

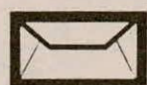
Las acciones del Comité y de entidades como el Fondo DRI, el Fondo Resurgir, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, el Plan Nacional de Rehabilitación, el Fondo Nacional de Caminos Vecinales, y en algunos proyectos específicos el Gobierno de Quebec y la Volcano Relief Fund, llevaron al Norte del Tolima y en especial a su población cafetera, una nueva esperanza representada en obras de infraestructura, proyectos de reactivación económica y transferencia de tecnología que le permiten al hombre de hoy vislumbrar el final del túnel y las posibilidades de una vida digna y productiva.

Pero si bien es cierto que se recorrió un buen trecho en la vía hacia un mejor futuro, quizás nunca habíamos estado tan distantes de alcanzar los objetivos. El país vive una ola de pesimismo y violencia que empaña el más firme de los propósitos. Pero al empezar a recorrer la senda, comienzan también las vicisitudes y obstáculos que conforman este camino y entonces se puede ver su verdadera dimensión. Sin embargo, volver atrás es imposible y hoy más que nunca el hombre tolímense, sus cafeteros y su Comité Departamental están comprometidos con su futuro.

Desde esta columna, donde los he acompañado durante un año como creador y director del periódico TOLIMA CAFETERO, quiero despedirme de nuestro público cafetero que nos ha obsequiado con su paciencia y atención. A mi nombre y el de mi equipo de trabajo, TALLER CREATIVO Limitada, agradecemos a ustedes su tiempo y deseamos muchos éxitos a quienes continúan con la importante labor de mantener el gremio caficulator tolímense bien informado.

Atentamente

Guillermo Arellano Salazar

**BUZON CAFETERO**

Señores
TOLIMA CAFETERO

Nuevamente les estoy felicitando por la gran información que siguen suministrando al gremio caficulator.

Gracias al entusiasmo que han despertado los programas de participación comunitaria en las diferentes veredas del departamento, y gracias a la asesoría del Servicio de Extensión, nuestra comunidad se encuentra luchando y trabajando por el progreso de la misma.

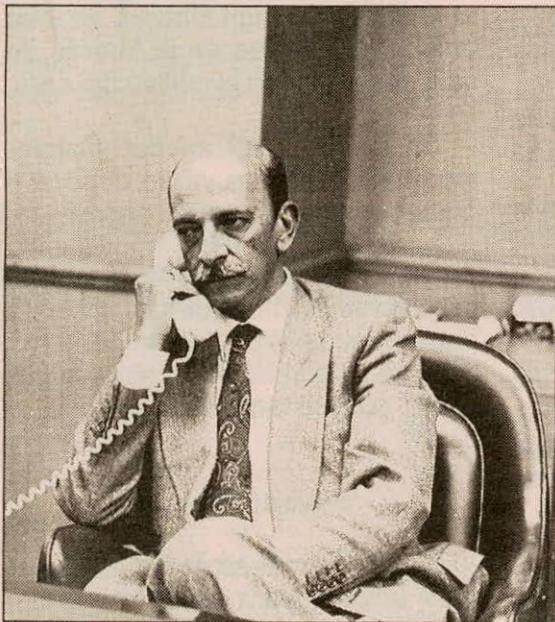
Es así como en los últimos tres años hemos obtenido grandes resultados y hemos iniciado una nueva meta sobre el deporte por la que creemos de vital importancia para la juventud y el progreso de la región.

Cordialmente,
Luis Javier Trujillo Vereda Guayacanal- El Fresno

**Felicitaciones Colombia!**

Tolima Cafetero se une a la inmensa alegría que dió al país el seleccionado nacional de fútbol de mayores al clasificar al campeonato mundial de Italia 1990. Adelante, dr. Francisco Maturana y jugadores.

Almacafé: la primera almacenadora cafetera del país



El doctor Eduardo García Morón, es un ilustre ibaguereño que desde hace ya varios años ocupa la Gerencia General de Almacafé.

El doctor Eduardo García Morón es el Gerente General de Almacafé, una entidad que está presente en toda la zona cafetera y cuyo objetivo primordial es básicamente el servicio al gremio. Primero llevándole al caficultor los precios de sustentación al comprarle la cosecha, y segundo, almacenándola en las mejores condiciones. Todo esto y mucho más, hace que hoy por hoy Almacafé sea la primera almacenadora especializada que tiene el país.

TOLIMA CAFETERO dialogó con el doctor García acerca de lo que es Almacafé y de su importancia dentro del ámbito cafetero. Esto fue lo que nos dijo:

"Almacafé nació casi que en la misma época que la Federación Nacional de Cafeteros. No con la estructura que tiene actualmente, sino como una dependencia de la Federación, entidad que recién creada, se comprometió con el gobierno nacional para constituir una serie de almacenes de depósito que garantizaran al productor la recolección de su cosecha y el pago del precio remunerativo, para que el productor no tuviera que vender a intermediarios y comerciantes, quienes le pagaban un precio por debajo de lo estipulado en el mercado.

En ese época, Almacafé se denominaba la "Superintendencia General de Almacenes de Depósito de la Federación de Cafeteros", y así permaneció durante mucho tiempo, hasta el año de 1965. En ese momento, debido a las coyunturas del mercado, la Federación tenía que recurrir al financiamiento externo para la compra de las cosechas. Este financiamiento consistía en que la Federación, de las existencias que tenía en su poder, emitía bonos de prenda que eran descontados en los bancos del exterior, y en esa forma se financiaba la

compra de la cosecha. Sin embargo, los bancos externos le exigieron a la Federación y al gobierno, que un ente distinto fuese el que expidiera los bonos de prenda sobre el café.

Existía también otra situación y era que ya se tenía una buena producción de café y habían mercados importantes; entonces se vio la necesidad de crear un ente jurídico distinto a la Federación, especializado en materia cafetera y en el manejo físico y operativo del café. Fue así entonces como en el año de 1965 nació Almacafé. Vale la pena resaltar de paso que Almacafé es la única institución del gremio que es patrimonio privado de la Federación.

Esta entidad se creó como Sociedad Anónima, con controles ejercidos por la Superintendencia Bancaria, la cual regula el funcionamiento de los almacenes de depósito del país.

Inicialmente los socios de Almacafé fueron la Federación Nacional de Cafeteros, la Compañía Agrícola de Seguros, la Compañía de Seguros Generales de Vida, la Agrícola de Inversión, la Flota Mercante, el Banco Cafetero y la Transportadora Grancolombiana, pero siendo el 83% capital de la Federación".

Funciones de Almacafé

"Almacafé, por estatuto y por instrucciones de la Federación compra, vende, almacena, trilla y transporta café; presta servicios al gremio como agente de aduana, y también puede hacer operaciones de emisión de bonos de prenda, certificados de depósito, en fin, todas las tareas propias de un almacén general de depósito, pero con una orientación básica hacia el sector cafetero.

Desde el punto de vista macro, Almacafé le permite al país regular su mercado cafetero. Así cuando hay una superproducción o excedente de oferta del grano, guarda parte de la producción, para la Federación, lo cual hace parte considerable del patrimonio del Fondo Nacional del Café. Esta función tan importante se ha dado a través de una serie histórica larga; claro está que en este momento se vive otra situación debido a la coyuntura del mercado libre. En suma como entidad netamente de servicio, Almacafé permanece en contacto directo con las gentes del agro colombiano, particularmente a través de las cooperativas de caficultores, vendiéndoles fertilizantes y abonos, brindando capacitación sobre calidades y control de plagas o enfermedades que afectan el grano, etc. Por lo expuesto no

es exagerado afirmar que las tareas operativas que cumple a diario Almacafé, son totales y con plena vocación de servir y deseo de acertar en el cumplimiento de las labores encomendadas".

Capacidad de almacenamiento

"Almacafé está presente en toda la zona cafetera, como ya dije, para comprar y guardar las cosechas de los productores; 650 mil metros cuadrados han sido utilizados para la construcción de sus instalaciones, que permiten almacenar el café en las mejores condiciones, tratando que sus cualidades físicas se conserven y se prolonguen por un espacio de tiempo determinado. Porque los mercados, en la medida que se han sofisticado, han venido siendo más exigentes con la calidad.

Se busca entonces, por medios mecánicos y de ingeniería, adecuar las instalaciones y acomodarlas a unas condiciones de ambiente, temperatura y humedad relativa, que propicien la conservación del café fresco a largo plazo. En este aspecto hemos hecho aplicaciones importantes. Por ejemplo, en el Páramo de Letras en los límites entre Tolima y Caldas, contamos con un desarrollo propio para almacenar y conservar café, a fin de poderlo utilizar un año después o más, sin que disminuyan sus propiedades organolépticas de reconocida calidad internacional.

La técnica aplicada no la hemos inventado nosotros, pero sí la hemos podido adoptar y sabido aplicar. En efecto, allí operamos bodegas prácticamente herméticas, donde se regula la temperatura y humedad relativa, con sistemas de medición que van de acuerdo a las condiciones climáticas reinantes en la zona de páramo.

En otras regiones del país también hemos hecho unos desarrollos importantes tratando, inclusive, de llegar a las zonas cálidas, estableciendo las condiciones necesarias de conservación ideal del grano. Igualmente tenemos silos para almacenar café a granel, como son los silos de Medellín, que creo, son los más grandes del país. Son 60 silos con una capacidad para 600 mil sacos de café pergamino de 40 kilos.

Todos estos tipos de desarrollo y los que se proyecten hacia el futuro, están orientados a garantizar la frescura y calidad que siempre ha caracterizado el café colombiano.

Hay que agregar también, que Almacafé cuenta con unos 600 puntos de compra que son las cooperativas de caficultores, por tanto, la función de compra es muy dinámica, porque al

productor hay que comprarle el café a la vista, para lo cual hay que dotar a todas las unidades de servicio, con los recursos y suministros necesarios y oportunos para la función primordial de la entidad que es la de comprarle el café al productor".

Almacafé presente en el Tolima

"El Tolima viene a ser en este momento el tercer departamento con capacidad propia de almacenamiento, digo propia porque en otras partes del país de pronto se tiene una capacidad mayor, pero esta capacidad es arrendada.

El departamento ofrece, además, unas grandes ventajas para el manejo físico del café. Debido a que el grano se ha caracterizado por ser de muy buena calidad, pues, nuestra gente, realmente, le pone mucho amor y cariño al trabajo, beneficiando muy bien su café. Lo que importa en la calificación del grano es su grado de beneficio, y cómo la calidad es muy buena, se facilita la exportación a mercados especiales. El tolimese es un café muy bien escogido, que no tiene mucho problema en la etapa industrial".

El doctor Eduardo García Morón es un ilustre ibaguereño. Sus primeros años de bachillerato los realizó en el colegio San Simón de esta ciudad, pero por diversas circunstancias, su familia se trasladó a la Argentina y luego a España, donde él terminó sus estudios.

Al regresar a Colombia tuvo su primer contacto con el gremio, trabajando por espacio de dos años en el Banco Cafetero en Ibagué. Luego de validar su bachillerato en el país, estudió economía en la Escuela de Administración y Finanzas de Medellín. Culminada esta etapa, obtuvo una beca y viajó a París donde recibió el doctorado en Desarrollo Económico.

Al regresar, en el año de 1972, se vinculó primero con la Federación de Cafeteros en el Departamento de Consumo Nacional y, en agosto de ese mismo año, pasó a Almacafé, a la Dirección Financiera; en diciembre fue nombrado Gerente General de Almacafé, cargo que desempeña en forma muy eficiente y admirable, amoldando su gestión a las cambiantes circunstancias coyunturales que genera la compleja industria cafetera, y proyectando su mirada hacia los nuevos acontecimientos que a diario surgen en el horizonte del tiempo futuro. En Bogotá, en su despacho, con serena sencillez y amabilidad de caballero formal, siempre se le encuentra consagrado con incansable disposición de ánimo y de servicio, tanto para el gremio cafetero de Colombia como para el Tolima Grande de sus mayores.

Líderes cafeteros de Icononzo

Icononzo es el décimo primer productor de café en el departamento. Los miembros del Comité Municipal, definen al municipio como una región en paz que tiene fijadas las esperanzas en la producción del café. Su trabajo se lleva a cabo con la mayor cordialidad y compañerismo con un objetivo primordial: apoyar y colaborar en forma decidida al caficultor de la región. Ellos son:

tamento no deben dejarse guiar por los espejismos de la ciudad, deben quedarse en el campo".

Es oriundo de Icononzo y cafetero por tradición. Desde hace 10 años es miembro del Comité Municipal en donde su trabajo es el de buscar el bienestar de los caficultores. Comenta que siendo líder cafetero, en el tiempo que lleva en el Comité, ha

puede presentar una situación muy difícil si las cosas no se arreglan, pero que de todas formas deben estar preparados.

SUPLENTES

Marco Antonio Martínez

"Hay que darle moral a Colombia caferera para que el caficultor salga adelante con progreso".

Lo vio nacer Icononzo. Desde niño conoce los secretos del café. Es su primer período en el Comité representando la vereda Cuba. Como líder cafetero manifiesta que la labor del Comité ha sido muy buena. "Todos los programas de vías, electrificación, polideportivos, han sido muy buenos".

En cuanto a la caficultura de su vereda, manifiesta que siempre hay preocupación por los precios, pero afirma que hay que seguir adelante teniendo en cuenta también la renovación y la diversificación. Finalmente, dice que hay que seguir motivando al cafetero, porque la gente tiene muchos créditos.

Dario Duarte

"Apoyemos a nuestra Federación que es lo único que nos saca adelante. Para que día a día seamos más fuertes".

Es su primer período en el Comité. Representa la vereda Balconcitos. Nació en San Bernardo Cundinamarca y desde hace quince años está dedicado a la actividad cafetera.

Como miembro del Comité se siente satisfecho por las obras realizadas y por el apoyo de la gente y sobre todo del Servicio de Extensión.

Considera que el caficultor de la región poco a poco está tomando conciencia de que tiene que renovar por que es la única manera de conseguir nuevos ingresos.

Jorge Enrique Liévano

"Todos los que vivimos en el campo nos sentimos orgullosos, con todos los sacrificios que eso encierra".

Al igual que la mayoría de sus compañeros también nació en Icononzo. En el Comité Municipal lleva tres períodos consecutivos, representa la vereda El Palmar y considera que el progreso cafetero

es bastante bueno, debido a que el Comité ha estado en muy buenas manos.

Según sus palabras, hoy gracias al Comité, los agricultores se han orientado y se les ve el interés de salir adelante con el cultivo del café.

En cuanto a la Variedad Colombia, considera que ya se conoce y que es un buen café.

En lo que corresponde a la caída de los precios, dice que los cafeteros deben unirse y pedirle al gobierno que por ningún motivo los dejen fracasar, porque también fracasaría el país.

Silverio Pineda

"Todos los cafeteros debemos ser más unidos, para tener más relaciones de amistad entre nosotros".

Nació en la vereda Guamitos del municipio de Icononzo. Desde niño, en la finca de sus padres, aprendió el oficio del café. En el Comité Municipal lleva ocho años luchando por conseguir obras tan importantes como las carreteras, la electrificación, etc.

En su vereda hace falta la terminación de algunas brechas que permitan una mejor comunicación con el municipio.

En cuanto a los bajos precios internacionales del café, manifiesta que el cafetero siempre está desilusionado, pero que no por eso se va a dejar de trabajar porque las esperanzas siguen puestas en el café.

Jorge Tulio Segura

"Lo más satisfactorio es que a uno lo nombran por voto popular y esto es muy motivante para realizar muchas cosas".

Como miembro del Comité Municipal lleva cuatro períodos representando las veredas Cuba y Páramos. Con la situación del café se siente un poco pesimista por que ya no se van a realizar tantas obras como antes debido a la falta de presupuesto, pero que de todas maneras hay que seguir renovando para esperar con optimismo el futuro.

Nota: Hacen parte de este Comité, los señores Elicinio Pérez, José del Carmen Guzmán, Arquímedes Ladino y Eudocio Torres, quienes por motivos de trabajo no pudieron estar presentes el día de la entrevista.



De izquierda a derecha aparecen en la foto: arriba, Simón Montejo y Luz Marcela Aldana (secretaria). Abajo, Miguel García, Silverio Pineda, Dario Duarte, Jorge Segura, Jorge Liévano, Alfonso Matamoros y Marco Antonio Martínez.

PRINCIPALES

Carlos Alfonso Matamoros

"Todos los caficultores debemos seguir adelante sembrando y renovando; porque si hoy cultivamos, mañana tenemos".

Nació en el municipio de Icononzo. Es cafetero desde hace aproximadamente 6 años. Como presidente del Comité Municipal, considera de vital importancia el trabajo realizado por el Servicio de Extensión ya que dentro de unos pocos años, la región cafetera va a estar muy fortalecida porque el caficultor está renovando, aunque en algunas partes le temen a la Variedad Colombia. Con referencia a la baja de los precios internacionales del café, manifiesta que en su vereda la gente está un poco preocupada, pero él los anima para que sigan sembrando café.

En cuanto a las realizaciones del Comité, dice que se han logrado muy buenas obras. Lo mismo con los créditos para renovación y vivienda que les han permitido mejores comodidades para su bienestar económico y social.

Simón Roberto Montejo

"Los futuros cafeteros del depar-

logrado vencer muchos obstáculos, pero también ha tenido muchas satisfacciones.

En lo que respecta a la renovación, dice que esto va a cambiar la caficultura del oriente, porque en muy poco tiempo se van a ver los resultados de la tecnificación.

Considera de otra parte, que en estos momentos los cafeteros deben esperar un nuevo pacto o tener paciencia para saber hasta donde se llega.

Miguel Antonio García

"Debemos seguir renovando porque de otra forma la situación puede ser peor para nosotros los cafeteros".

Es natural de Icononzo. De sus padres aprendió que el negocio del café era bueno y desde entonces conoció los secretos del grano.

Como líder cafetero lo más satisfactorio para él, es todo el servicio y apoyo que le ha podido brindar a la vereda cafetera, con obras como carreteras, escuelas, acueductos, etc.

Como todos sus compañeros, en cuanto a la baja del precio internacional del café, manifiesta que se

Resultados del año cafetero 88/89

Finalizó el año cafetero 88/89, con un mercado libre que hizo necesario el replanteamiento de políticas comerciales agresivas, que lógicamente se reflejan en los volúmenes de exportación, con los cuales se busca compensar la pérdida de ingreso por el deterioro en los precios.

Exportaciones

El total de exportaciones para el año cafetero fue de 8.782.598 sacos de 70 kilos, es decir, 10.246.364 sacos de 60 kilos, con la siguiente distribución por puerto, exportador, tipo de café y destino:

Con relación al año cafetero 1987/88 se aumentó la cantidad exportada en 12.5% (974.986 sacos de 70 kilos). Este resultado obedece, en primer lugar, a la vigencia de las cuotas y los recortes que tuvieron lugar en 1987/88, así como también a los embarques realizados, en cantidades que superaron el equivalente al millón de sacos de 60 kilos en los meses

de agosto y septiembre de 1989. La logística de exportación en materia de trilla, transporte y embarque ha operado exitosamente, gracias al esfuerzo y colaboración de las diferentes dependencias involucradas, lo que constituye un factor positivo de respuesta al mercado libre.

Exportaciones colombianas año cafetero 1988/89 (miles de sacos de 70 kilos)

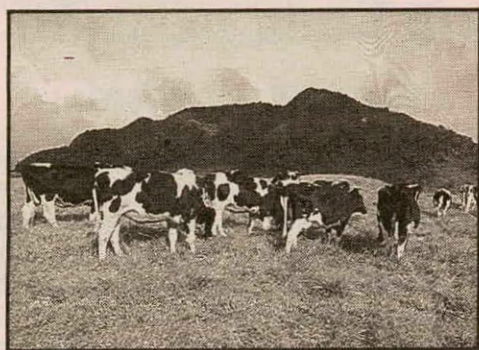
	Bogotá B/quilla	B/tura	S.Marta	C/gena	Total
Miembros	2	4.597	1.678	1.328	7.605
F.N.C. -Verde	-	1.512	1.276	729	3.517
Soluble	2	79	48	41	170
Particulares					
Verde	-	2.983	334	496	3.813
Soluble	-	23	20	62	105
No Miembros	-	185	168	825	1.178
F.N.C. -Verde	-	173	167	823	1.163
Soluble	-	2	-	1	3
Particulares					
Verde	-	1	-	-	1
Soluble	-	9	1	1	11
Gran Total	2	4.782	1.846	2.153	8.783

Exportaciones de café colombiano (Sacos de 70 kilos)

	1986/87	1987/88	1988/89
Países Miembros			
Federación	4.746.186	3.377.536	3.686.692
Privados	4.793.883	3.234.210	3.918.089
Sub-Total	9.540.069	6.611.746	7.604.781
Países No Miembros			
Federación	769.758	1.170.532	1.165.957
Privados	7.733	25.333	11.859
Sub-Total	777.491	1.195.865	1.177.816
Total	10.317.560	7.807.611	8.782.597

Del estado comparativo se deduce cómo el ingreso al mercado libre incide en mayores exportaciones, siendo la meta anual lograr una cifra

superior a la de 1986/87. La agresividad en ventas a No Miembros coadyuva al logro de este objetivo.



1

2

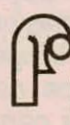
1 Desarrollo y fomento pecuario.
2 Diversificación y nuevos cultivos.
3 Conservación de recursos naturales.
4 Fomento piscícola.
Agroindustria y Extensión



3

4

**desarrollo y transferencia
tecnológica**

 **prohaciendo.**

Zona Industrial El Papayo teléfono 648494 Apartado 1363 Ibagué

**Si de tuberías se trata
exija calidad.**

Exija tuberías PAVCO.

**Tuberías y accesorios
PAVCO**



Ferretería Godoy Ltda.

SU PROVEEDOR DE CONFIANZA

IBAGUE CALLE 18A No. 1-45 / 55

TELS.: 631646 - 631647 - 633208 - GERENCIA: 633710

CABLES: FERGODOY TELEX No. 47204 A.A. 772

El pescado, alimento por excelencia para la humanidad

Por: Ernesto Rincón Pérez M.V.Z.

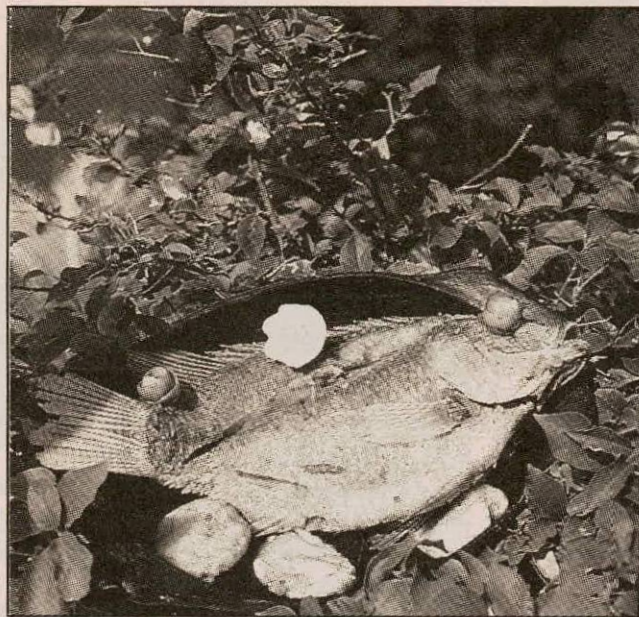
La zona cafetera del departamento del Tolima, ocupa una extensión de 1.362,7 Km², con un número de predios o fincas cafeteras que pueden sobrepasar de los 2.300 y una población de más de 190.000 habitantes, cuya base alimenticia es la yuca, el plátano, el maíz; alimentos éstos que pueden llenar los requerimientos energéticos, pero que en ninguna forma suministran los requerimientos proteicos que necesita tanto el hombre como los animales.

Las proteínas están formadas por elementos que se denominan aminoácidos, algunos de los cuales son esenciales, es decir, deben ser incluidos en la alimentación diaria, porque el organismo humano no los puede producir. Los aminoácidos no esenciales, pueden ser formados en el organismo mediante un proceso de síntesis. Según el doctor Lin (científico chino) de los 23 aminoácidos presentes en los alimentos que consume el hombre, unos 12 son indispensables o esenciales y todos ellos se encuentran en la carne de pescado.

La cantidad de proteína requerida en la dieta depende sin duda de varios factores, pero en general los adultos necesitan un promedio de 60 a 80 gramos de proteína por día.

La deficiencia de proteína (Hipoproteíemia), da lugar a una serie de alteraciones orgánicas, tanto en el hombre como en los animales, como son el insuficiente desarrollo, trastornos en la reproducción, disminución de la resistencia a diversas enfermedades; deficiente producción de proteína sanguínea, etc. En la desnutrición grave, esta disminución de proteína sanguínea (glóbulos rojos), obliga a los líquidos de la sangre (suero plasma), a que se depositen en los tejidos o en el abdomen, originando vientres abultados que muchas veces en el campo se dice que el muchacho está lleno de lombrices. Sucederá esto en nuestra zona cafetera?

Fuera de su contenido proteico, la carne de pescado tiene baja cantidad de grasas y colesterol y posee una excelente preparación de minerales como el fósforo y calcio y una



cualidad muy importante: su alta digestibilidad.

Los peces, dueños y señores del medio acuático que ocupa las tres cuartas partes de nuestro planeta, constituyen una fuente importantísima para nuestra alimentación y en la actualidad, la estamos aprovechando.

En nuestra zona cafetera existen sitios con aguas abundantes de buena calidad y terrenos apropiados que se podrían aprovechar para la construcción de estanques para el cultivo de peces con el objetivo de mejorar la dieta, que tanto necesita el campesino caficultor.

Para que una persona pueda consumir los 60 a 80 grs diarios que necesita en proteína, debería consumir por día solamente 250 grs de pescado o 1 litro de leche o 450 grs de carne de res magra o 7 huevos de gallina.

El cultivo de peces como la Tilapia Nellótica, Cachamas, Mojaras y Carpas, se puede hacer en estanques pequeños, de acuerdo al número de personas que forman la familia y trabajadores, y se pueden aprovechar algunos subproductos de cosechas de hortalizas y frutas para alimento de la Cachama y Carpa y materia orgánica de cerdo (excrementos) como alimento de la Tilapia, Carpas, Mojarra y Cachama.

Para cualquier información, consulte con los veterinarios del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima o los Técnicos de Prohaciendo.



El pescado es delicioso, nutritivo y fácil de criar

Como saborear un buen pescado

Adobo de pescado

Se toma el pescado partido y se coloca en un recipiente hondo, primero una tanda de pescado rociándolo con sal, ajo machacado, vinagre, orégano y un punto de comino. Se vuelve a poner otra tanda de pescado y otra de los condimentos, así suavemente hasta terminar. Se deja unas cuantas horas revolviéndolo de vez en cuando y antes de servir se saca el jugo, se envuelve en harina y se fríe en abundante aceite.

Pescado al horno

Se cocina el pescado en agua con sal y yerbas hasta que desprenda el pellejo. Luego se coloca en una bandeja refractaria y se cubre con una mezcla hecha de: 1/2 taza de leche, una copa de vino, un huevo batido, dos bizcochos molidos, dos cucharadas de salsa de tomate, el jugo de dos limones, una cucharada de mantequilla derretida, una cucharada de aceite, una cucharadita de sal y un poco de pimienta. Se le pone por encima rebanadas muy delgadas de tomate y se lleva al horno hasta que dore.

Pescado en polvo de pan

Se abre el pescado por la mitad, se le saca la espina dorsal y las lonjas se cortan en pedazos individuales. Se adoban con sal, limón y pimienta, se pasan por claras de huevo ligeramente batidas, con un poquito de sal, luego se cubre con polvo de pan y se fríe en aceite bien caliente. Cuando se pone en la bandeja, se vuelve a rociar con pan. Se sirve con salsa de tomate.

Bolas de pescado

Una libra de pescado se adoba con sal, limón, un poco de mantequilla, cebolla, ajíes y tomate, se cocina con la vasija bien tapada y a fuego lento. Cuando está cocido se le quita la piel y las espinas y se desmenuza bien. Se sancocha una libra de papas peladas, se muelen muy bien y se mezclan con el pescado añadiéndole mantequilla para que quede una pasta suave. Con esto se hacen bolas que se mojan con claras de huevo ligeramente batidas con una pizca de sal, se cubren con polvo de pan y se fríe hasta que queden doradas. Se sirven con salsa de tomate que debe ponerse aparte.

Inversión para la reconstrucción de la zona norte

En noviembre se conmemora un aniversario más de la tragedia del Ruiz. Hoy cinco años después, se puede hacer un balance satisfactorio de las obras que realizó el Comité de Cafeteros en el norte del depar-

tamento, junto con entidades como el DRI y Resurgir entre otras.

TOLIMA CAFETERO presenta a continuación las obras ejecutadas y su inversión en millones de pesos:

CONCEPTO DE INVERSION	VALOR PRESUESTO
Créditos para renovación de cafetales	300.000.000
Créditos a damnificados del Ruiz	238.000.000 (1)
Ciudadela Integral Albania	195.000.000 (2)
Reforestación, agroindustria y educación rural	171.099.000 (3)
Programa fomento lechero El Incienzal	50.000.000 (4)
Edificios sedes Comités Municipales	58.000.000 (5)
Maquinaria y equipo	779.000.000 (6)
Campañas de Extensión	245.801.800
Construcción vivienda rural cafetera	9.138.000
Construcción centros educacionales y polideportivos	168.435.000
Construcción acueductos y alcantarillados	238.546.000
Construcción puestos de salud y dotación hospitales	107.214.000
Construcción redes de electrificación rural	800.668.000
Construcción de vías y puentes	1.208.137.300
Inversión en programas de conservación de obras	463.357.000
Inversión en otras obras	63.198.700 (7)
Total	5.095.594.800

(1) Con estos recursos se constituyó un Fondo Rotatorio mediante el cual se han efectuado créditos por \$352 millones para compra de fincas, maquinaria y equipo, construcción de vivienda y beneficiadero, ganado, cultivos de diversificación, etc.

(2) Al proyecto se han vinculado además el Programa de Desarrollo con créditos por \$83 millones: Resurgir con \$ 60 millones y la Colombiana Vulcano Relief Found con \$ 9.6 millones, para una inversión total superior a los \$ 350 millones.

(3) Créditos a Prohaciendo para cacao-caucho, reforestación, frutales, educación rural y participación en la Promotora Agroindustrial del Líbano.

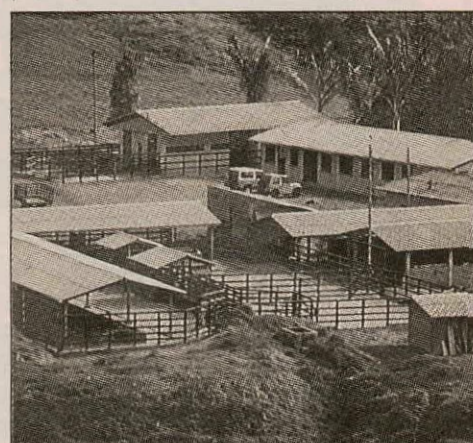
(4) A este proyecto se han vinculado además Resurgir, Fondo DRI y Prohaciendo, para una inversión superior a los \$ 220 millones.

(5) Compra de terrenos y construcción de sedes en Anzoátegui, San Pedro, Casabianca y Lérica.

(6) Básicamente corresponde a inversión en equipo de construcción y conservación de vías (\$ 731.5 millones). Equipo de procesamiento electrónico de datos (\$ 17.1 millones) y equipo de comunicaciones (3 millones).

(7) Incluye entre otras inversiones, la construcción del edificio de bomberos de Lérica y algunas reparaciones de puestos de policía.

Los recursos invertidos por el Comité del Tolima junto con otras entidades nacionales y extranjeras, se constituyeron en una fuente de desarrollo y progreso, no sólo para la población cafetera del Norte del Tolima sino para toda la población que fue afectada por la tragedia. Desde Murillo, en las estribaciones del nevado, hasta Lérica y Guayabal donde se ubicaron buena parte de los sobrevivientes, se sintió el efecto positivo de éstas inversiones.



Obras de infraestructura como este puente sobre el río Lagunilla (derecha) y proyectos de transferencia de tecnología como el Incienzal, forman parte de las realizaciones.



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



El tomate de árbol, excelente alternativa en zona cafetera

Por Orlando Morales Feria

Generalidades

El tomate de árbol es un frutal originario de la región andina de Colombia, Perú y Ecuador. Comercialmente se cultivan tres tipos: El amarillo, el rojo y el morado o tamarillo. En los últimos años ha ganado importancia como cultivo comercial influido por el notable aumento de su consumo principalmente como fruta fresca para la elaboración de jugos, aunque también es utilizado para la preparación de dulces, mermelada, fruta en almibar y bocadillo.

Clima y suelos

El tomate de árbol tiene buena adaptación y comportamiento en climas frescos correspondientes a alturas de 1.800 a 2.400 m.s.n.m. Con precipitaciones bien distribuidas de 1.500 a 2.000 mm anuales, ausencia de vientos fuertes y humedad relativa no superior al 80 %.

En cuanto al suelo, es indispensable que sea suelto, bien drenado, orgánico y profundo con pH de 6 a 6.5.

Demanda actual y potencial

El país requiere para su consumo un total de 49.400 toneladas de tomate de árbol para el año de 1989. Los centros de mayor comercialización para la fruta producida en el departamento de Tolima como mercado objetivo, son las ciudades de Bogotá, Ibagué y Cali, las cuales tienen una demanda de 13.400 toneladas.

Se estima que para el año de 1990 el consumo en el país será de 50.600 toneladas, en el año de 1995 de 56.700 toneladas y para el año 2.000 de 62.900 toneladas; mientras el consumo de las ciudades mencionadas habrá crecido a 13.700 toneladas.

Igualmente este producto especialmente el tamarillo ha iniciado su penetración en el mercado externo, presentando una demanda creciente.

Producción

En los últimos años se ha mejorado considerablemente el abastecimiento de tomate de árbol, llegando a tener una producción nacional de 47.300 toneladas en el año 1989.

En el departamento se producen unas 2.900 toneladas provenientes principalmente de la región de Anaima en el municipio de Cajamarca donde el cultivo ha mostrado muy buen comportamiento en cuanto a desarrollo, producción y calidad. La producción del departamento

representa el 6% del consumo nacional y el 22% de la demanda de las ciudades tomadas como mercado objetivo.

Para sostener una producción que satisfaga en forma adecuada la demanda de tomate de árbol a mediano plazo, es necesario que en el país se plante un total de 3.200 nuevas hectáreas durante los próximos cinco años.

Posibilidades en el departamento

El Tolima se ha convertido en uno de los principales departamentos productores de tomate de árbol con importantes volúmenes de aceptable calidad. Cuenta con extensas zonas que ofrecen condiciones de clima y suelos adecuados para el cultivo de este frutal, tiene una estratégica ubicación y buenas comunicaciones hacia los principales centros consumidores, igualmente tanto técnicos como agricultores, han adquirido importantes y valiosas experiencias en el manejo del cultivo, razones estas que permiten proyectar una meta de 800 hectáreas.

Para los próximos 5 años, de las cuales 600 hectáreas serán para mercado en frasco y 200 hectáreas para abastecer una planta procesadora de tomate de árbol para producción de pulpa que estará ubicada probablemente en el municipio de Cajamarca. Del total del área propuesta para el departamento se pretende sembrar 550 hectáreas en la zona centro, 150 hectáreas en el norte y 100 en el oriente.

Recomendaciones importantes

El departamento del Tolima cuenta con especiales condiciones para hacer un importante fomento de tomate de árbol, pero es necesario que los productores tomen conciencia de que para lograr buen comportamiento y tener éxito es necesario mantener las plantaciones dándoles un manejo integral buscando un buen estado sanitario con labores dirigidas a disminuir la incidencia de plagas y enfermedades, eliminando las condiciones que favorecen su desarrollo y aumentando la tolerancia de la planta a su ataque.

Es conveniente tener en cuenta entre otras las siguientes recomendaciones:

- Es indispensable definir una buena ubicación del lote donde reúna las condiciones de clima y suelos más favorables para el cultivo.

- Utilizar semillas provenientes de plantaciones sanas y productivas para lograr plántulas vigorosas luego de un cuidadoso

proceso de germinador y almácigo.

- Realizar una adecuada preparación del terreno y utilizar distancias apropiadas para el clima existente procurando que la población no supere las 1.500 plantas por Ha.

- Practicar en forma adecuada y oportuna las labores propias del cultivo como control de malezas, podas, fertilización, tutorado y controles sanitarios evitando siempre ocasionar daños mecánicos.

- Cuando se realizan razonablemente las actividades adecuadas se obtienen producciones por encima de 20 Ton/Ha./año, que garantizan una rentabilidad superior al 50%.

- Los agricultores interesados en adelantar proyectos de este cultivo, pueden acudir a los Técnicos del Comité de Cafeteros, quienes le suministrarán una más amplia información y la orientación necesaria.



El tomate de árbol es una planta nativa que ha sido redescubierta por los mercados nacionales e internacionales.



Aumente sus utilidades con calidad y eficiencia

- aves
- cerdos
- vacunos
- equinos



Pedidos:
Tel. 632389 Ibagué

El beneficio del café (segunda parte)

De el proceso de beneficio, el **secado del café** es la última etapa y se considera la más delicada y de mayor riesgo.

El esfuerzo realizado por el caficultor en la preparación del terreno, plantación de buenas semillas, germinador adecuado, levantamiento apropiado del almacigo, transplante a tiempo al sitio definitivo y las posteriores labores culturales (desmalezas y fertilizaciones) puede perderse durante el proceso de beneficio, sobre todo durante el secado.

Para obtener un buen secado se necesita que las etapas anteriores se hayan hecho lo mejor posible:

1. Recolectar sólo cerezas maduras.
2. Despulpas el mismo día de la recolección (despulpadoras calibradas y usar máximo un litro de agua por kilogramo de cereza a despulpar).
3. Fermentar.
4. Lavar con agua limpia el café (sin dejar sobrefermentar).
5. Clasificar el café. La pasilla, los

residuos de pulpa (caca) y el grano sin despulpar demoran el secado porque contienen más agua que el café bueno, por tanto deben ser retirados porque además, junto con el grano trillado o mordido, disminuyen la calidad del café.

PORQUÉ SECAR EL CAFÉ?

Como el secamiento es la forma más práctica y económica para facilitar la conservación de los granos, el objetivo primordial para secar el café es **facilitar la comercialización (venta) y almacenamiento**. Se han desarrollado técnicas para mantener la calidad disminuyendo los cam-

bios. Durante estas etapas, tenga presente que el café es una bebida para consumo humano que se vende por su sabor. Por esta razón debe cumplir con la normas técnicas del manejo de alimentos (humanos) dictadas por la FAO.

CÓMO SECAR EL CAFÉ?

El secado es un proceso por el cual se disminuye el contenido de humedad del grano.

El secado requiere calor, para evaporar el agua y movimiento de aire para retirar el vapor.

Este sistema de secado, para pequeñas producciones, da la mejor calidad y es más económico.

El calor necesario para el secado se obtiene de 36 a 40 horas de pleno sol y el movimiento del aire por el viento.

Los equipos más usados son: patios, paseras, carros-elbas y oreadores.

Para secar la cosecha con energía solar, el sol debe alumbrar mínimo



Secado al sol con cubierta de polietileno

5 horas por día (promedio) y contar con un espacio mínimo de metro y medio cuadrados (1.50 m²) por cada carga 10 arrobas de café pergamino seco por año que produzca. Así para una producción de 50 cargas cps/año se requieren mínimo 75 m² (un patio de 10.0 por 7.5 metros).

El café se extiende uniformemente sobre el piso en capas de 3 a 4 centímetros de espesor y se debe remover con frecuencia (3 a 4 veces al

día). De lo contrario se puede dañar el grano por retardos en el secado.

Secado mecánico

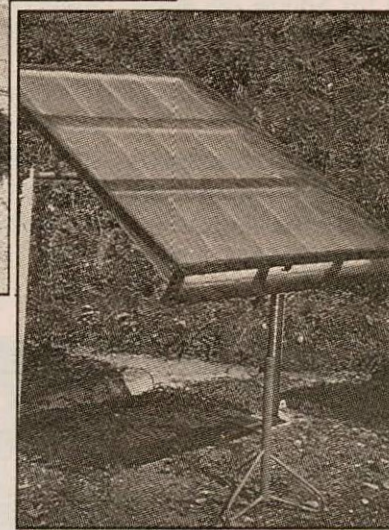
Es un sistema empleado para producciones mayores a las 100 cargas de café pergamino seco por año.

Actualmente, el calor se obtiene de la quema o combustión de sólidos, líquidos o gases (carbón, ACPM o gas natural) y el movimiento y la cantidad de aire es proporcionada por un ventilador.

Para obtener café de buena calidad con secado mecánico,



Ultimamente Cenicafé entregó el diseño del secador rotativo solar, que es una pasera con malla o anjeo por ambos lados que gira sobre un eje central.



CAFIORIENTE

Cooperativa de Caficultores del Oriente Ltda.

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

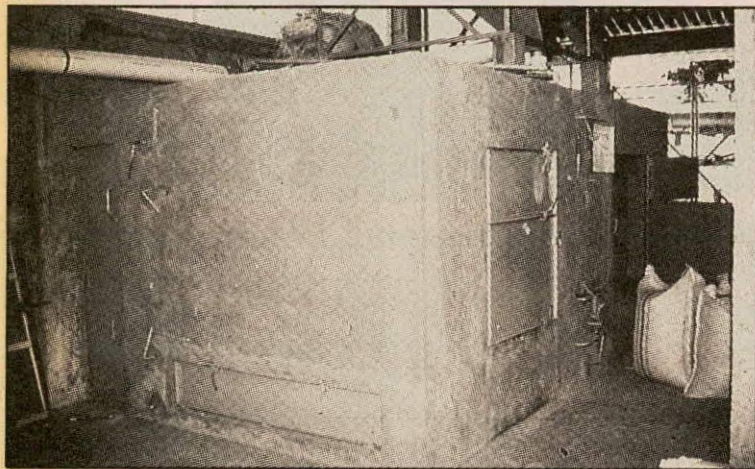
Disfrute de su crédito personal sin el cobro de intereses!

Lo esperamos en nuestros almacenes en Villarrica y Tres Esquinas

éste se debe hacer imitando las condiciones de secado natural, especialmente la temperatura del grano durante el proceso. En terminos generales la calidad en el secado depende de la rapidez o velocidad de secado. Cuando el secado es lento (más de 30 horas), con temperaturas menores a 40 grados centígrados ó caudales de aire menores a 20 m³/m presenta olor y aspecto de podrido).

Sí, por el contrario, el secado es rápido (menos de 20 horas), con temperaturas mayores a 55 grados centígrados, la velocidad con que sale el agua del grano de café produce un efecto parecido al ocasionado en la madera secada al rayo de sol o altas temperaturas; la alta temperatura y velocidad de salida de agua produce deformaciones, fisuras o grietas (rajas) en el material que deteriora la calidad.

El equipo para secado mecánico más usado en café es el secador de capa estática (silo). Se llama así porque el café no se mueve hasta que esté seco de trilla.



Aspecto exterior del silo diseñado por Cenicafé

En la capa de café el secado se realiza más rápido por el lado que entra el aire de secado. A medida que el aire atraviesa se va llenando de vapor de agua, perdiendo temperatura y capacidad de secado.

En el caso extremo, en una capa de 40 centímetros de espesor, con aire adecuado en cantidad y temperatura de 50 grados centígrados en una sola dirección, al cabo de 8 horas continuas, la delgada capa de entrada esta seca, mientras la superior aún puede tener agua libre superficial.

Para mejorar esta situación se debe cambiar cada seis horas el sentido del flujo de aire de secado.

Cenicafé desarrollo un secador mecánico de capa estática de dos compartimientos (uno al lado del otro), en el cual con el manejo de compuertas se cambia el flujo de aire en

ambas capas de café o en una sola.

El secador Cenicafé (conocido como Silo Cenicafé) esta compuesto por tres partes principales:

1. Cámaras de secado: conocidas como cuartos, donde sobre una malla o lámina perforada se deposita (a granel) el café a secar. El secador cuenta con dos de estas cámaras, una para presecado y otra para secado, que se pueden alternar.

Estas cámaras se construyen en manpostería o en lámina de hierro. Estan comunicadas entre sí y al exterior por compuertas.

2. Ventilador: el ventilador más usado, por la cantidad de aire y el bajo nivel de ruido que produce, es el centrifugo.

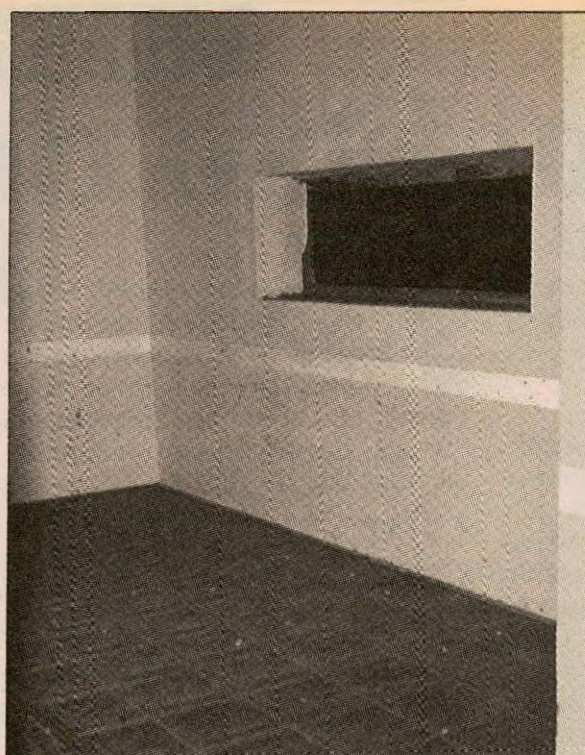
Para cada tamaño o capacidad de secador se acopla un ventilador que proporcione la cantidad de aire requerida (20 a 25 m³/min-m²) y con la fuerza o presión estática requerida según las investigaciones de Cenicafé.

El ventilador es una máquina que debe girar alrededor de 1000 revoluciones por minuto (RPM), por este movimiento, las balineras o rodamientos que posee se deben engrasar para su buen funcionamiento.

3. Unidad de calor: por reglamentación de la FAO, el secado de los productos para consumo humano se debe hacer con aire limpio (aire libre de gases o residuos de combustión o quema). La unidad de calor tiene un quemador y un intercambiador de calor.

- El Quemador: como su nombre lo indica quema algún combustible para producir calor. Debe tener un mecanismo para regular la cantidad de combustible a quemar por hora en forma continua, que permita controlar la temperatura de secado. De lo contrario se puede cristalizar el café, sobresecarlo o desperdiciar combustible.

Los quemadores apropiados son costosos, pero también los únicos que nos garantizan un buen secado mecánico y la conservación de la calidad del café.



Aspecto del interior de un silo mecánico para el secado de café

- El intercambiador de calor: es un aparato metálico que conectado al ventilador recibe el calor del quemador para aumentar la temperatura del aire de secado sin mezclar ni pasar por entre el café los gases de la combustión. Es un equipo vital en la calidad del secado.

El secador mecánico debe contar con aparatos para detectar y contro-

lar la temperatura del aire de secado, el más usual es el termostato.

En la operación del secador se debe tener experiencia para detener el secado cuando el grano tenga una humedad entre el 10 y 12% base húmeda (bh), revisando muestras de la mitad de la capa de café.

Finalmente el café, como todos los granos, para su conservación requiere condiciones adecuadas de empaque, transporte y almacenamiento. Use empaques secos y limpios y transpórtelo sin permitir que se moje. Procure no almacenar café.

Recuerde que el secado es la fase más delicada en el beneficio del café y de este depende en buena parte su calidad final. Haga un buen secado y garantice sus ingresos.



CAFIDOLORES

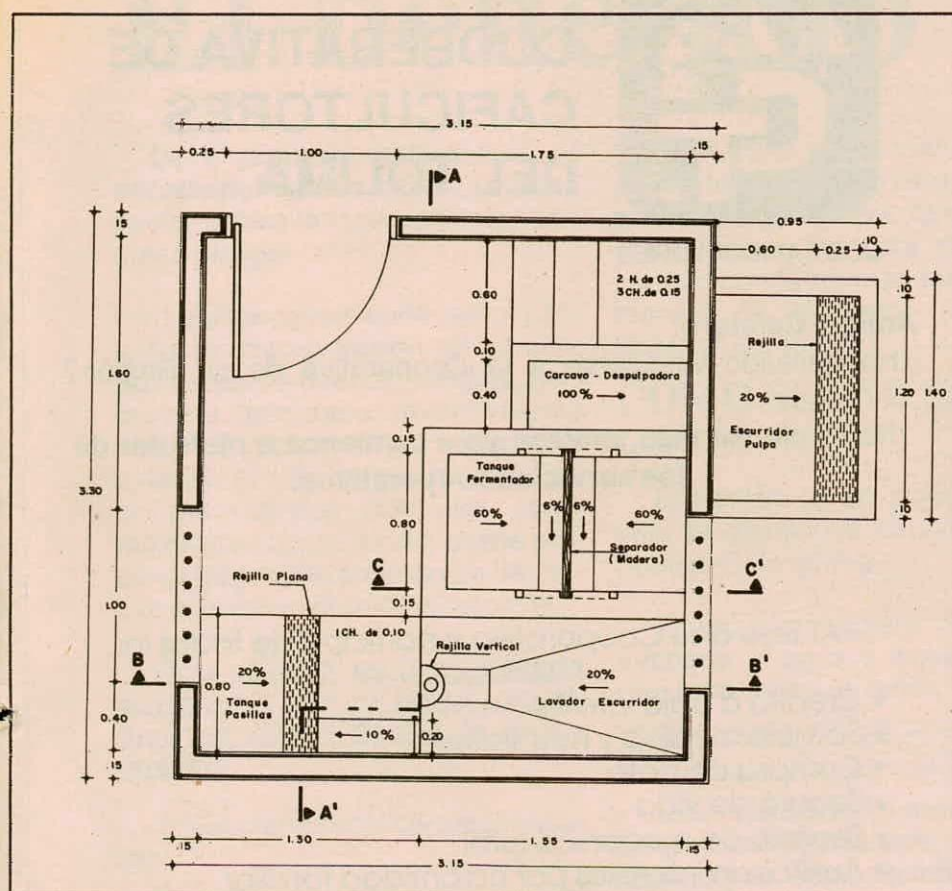
La Cooperativa que une a los Cafeteros de Dolores

**vinculese
como
socio ya...**

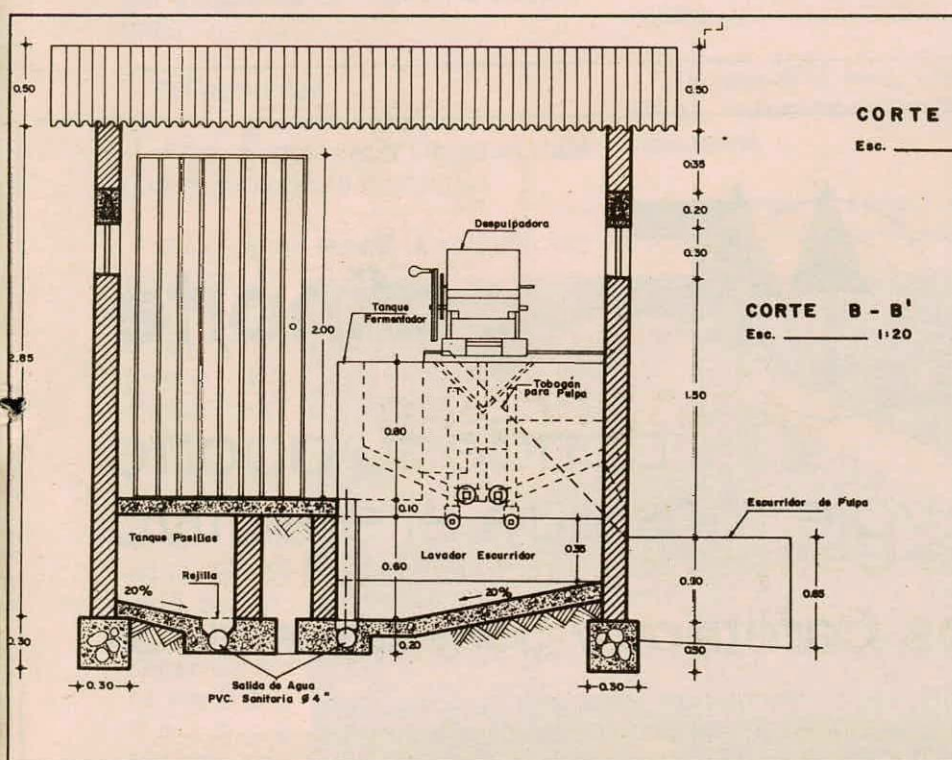
SERVICIOS EN

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

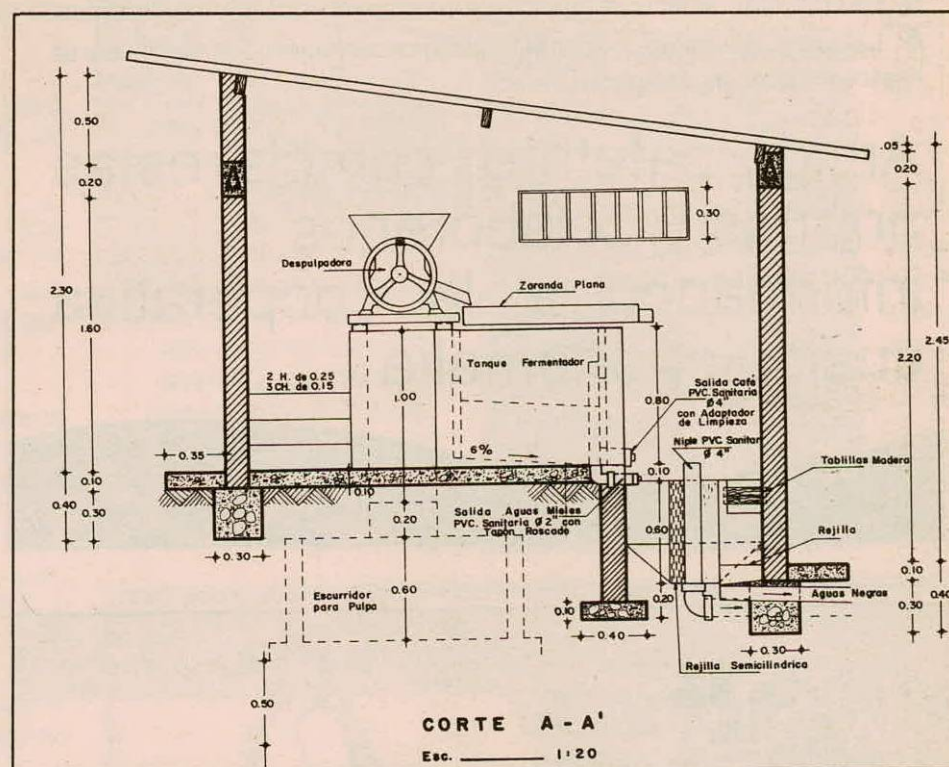
Planos constructivos de un buen beneficiadero de café



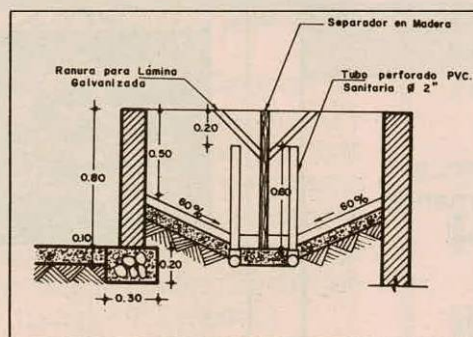
PLANTA



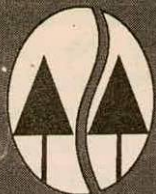
CORTE B-B'



CORTE A-A'



CORTE C-C'



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



COOCAFICULTORES

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA

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



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.

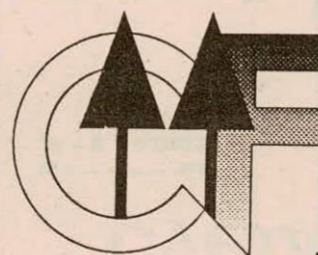
COMPRAS DE CAFE EN

Líbano
Tierradentro
Delicias

Villahermosa
Santa Teresa
Convenio

Casabianca
San Fernando
Guayabal

La cooperativa es su empresa



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

“Crónicas de otras tierras”

Por: El profesor Yarumo

Dos paisas que le sacan partido hasta a la sombra

Existe un dicho que dice “que en cualquier parte del mundo es posible encontrarse un paisa”. Pues esto es verídico.

Me tocó corroborarlo hace pocos días en una visita que hice al departamento de Norte de Santander, donde viven los toches, y digo toches, porque esta es la expresión más usada en esa región.

Allá pegarse un golpe, es pegarse un tochazo, a un muchacho medio dormido o atembado le dicen que es mucho toche y también le dicen tocheda a una simpleza.

Bueno, pero volviendo al cuento de los paisas, tuve la suerte de conocer a dos muy simpáticos en Chinácota. Propiamente en el Valle de Orozco donde son propietarios de una finquita con cara de empresa, muy bonita.

Darío y Fernando, además de ser excelentes administradores son primos, “desgraciadamente” como ellos mismos dicen. Tienen también una coordinación perfecta para echar chistes y realmente lo hacen reír a uno.



Como se puede observar en casa de Paisa, no falta la chambrana, para dar el toque típico a la vivienda

que dicen todas las mamás “no quiero volverme cantaleto” pero, por favor, les recomiendo renovar con Variedad Colombia o Selección Colombia (como dicen los paisas). Ya que es la variedad que mejor beneficios trae al cafetero y más ahora, que lo que necesitamos es calidad.

La renovación total que hicieron ellos en su finca, les permitió planear con anticipación el sistema de sombrero del café, aspecto fundamental en Chinácota, pues es una región que cuenta con 6 meses de verano

duce y hay que tumbarlo, quedan el guamo, el nogal, y el café, los que posteriormente también habrá que tumbar. Pero eso sí, al cabo de 8 o 10 años cuando el café esté en el momento del zoqueo.

O sea, que además de la plática que reciben por la venta del plátano y el café, reciben más plata por concepto de la madera que les proporciona el nogal cafetero, la cual es muy fina y muy apetecida por los ebanistas en la fabricación de muebles.

En las labores de la finca, cuentan con la ayuda de un muchacho muy eficiente, que importaron del Quindío, llamado Hernando. El, también se muestra muy satisfecho de estar viviendo en Chinácota y no es para menos, ya que los china-coteros con su hablado recio, son excelentes personas.

Pero, como no todo ha de ser trabajo, llegó el momento de la recreación, al ritmo de “las Carrileras del Norte”.

Que muchachas para tocar bueno, tienen una canción muy simpática, llamada “La Naranjera”, la letra de esta canción es una historia de amor y dolor, bastante tormentosa, en la que se cuenta la historia de una campesina que llega a la ciudad dizque buscando mejores oportunidades, pero resulta que tuvo la desgracia de gustarle al patrón y de repente la señora de la casa los “pillo” y la corrieron.

De ahí en adelante le tocó ponerse a vender naranjas en la plaza de La Merced y la apodaron “La Naranjera” además que se inventó un sistema muy particular de promocionar sus naranjas. Ese sí se lo cuento en otro de mis escritos.



Estos dos Paisas santandereanos están coordinando perfectamente, tanto para echar chistes, como para trabajar

Dicen que los del Comité los embarcaron en la Variedad Colombia y que por cierto no les ha pesado ni un minuto.

Este cafetal contrasta con el resto de cafetales de Norte de Santander, donde todavía se ve mucho cafetal sin renovar, en este punto digo lo

al año.

Por ejemplo, lo primero que sembraron fue plátano, después le intercalaron guamo y nogal cafetero y por último le metieron cafecito.

Este orden lógico les trae excelentes resultados, si tenemos en cuenta que mientras el plátano pro-

Coplas de los Cursos Integrales de Caficultura

En la vereda Escobal
ya trabajamos con fé
gracias a que don Manuel
nos enseñó a cultivar café

Mis queridos compañeros
no sigamos con porfías
sembramos tecnificado
y no seremos Zacarías

No fracasaremos más
no tenemos ya razones
ahora vamos pa delante
gracias a los instructores

Aprendimos en el curso
Disfrutamos la lechona
viva siempre don Manuel
que es muy buena persona
Ricardo Morales
Vereda el Escobal, Chaparral

A don Manuel! lo debemos felicitar
por una buena colaboración
que nos ha venido a dar y
el nos dice que de Zacarías
no nos dejemos engañar
Nora Ortiz

Del cielo cayó un pañuelo
pintado de mil colores
y en la esquina decía
que vivan los instructores
Rosalía de García

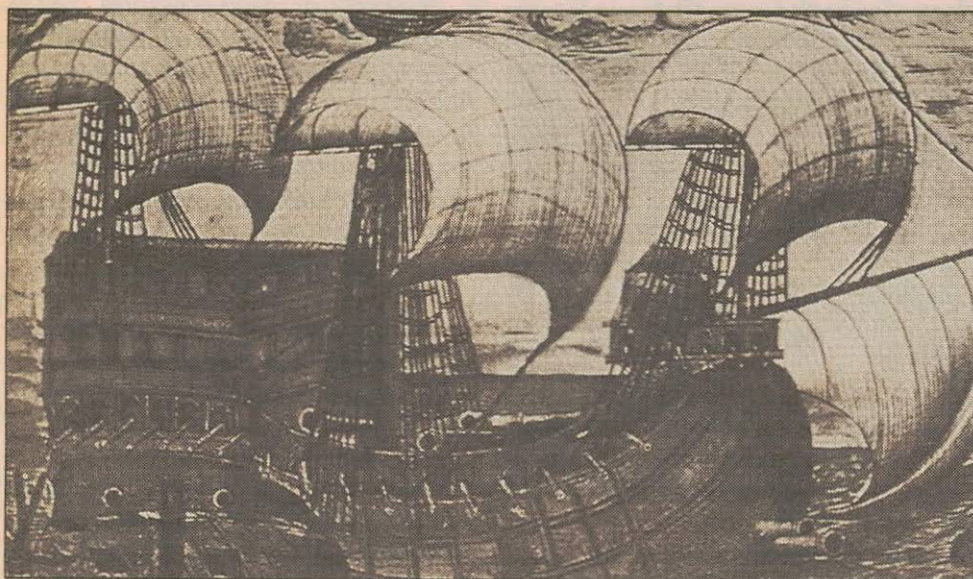
Al señor Manuel yo lo quiero saludar
y de mi parte mil gracias le quiero dar
por su gran inteligencia
y tan grande voluntad
que ha tenido con nosotros
para venirnos a enseñar
muchos temas y palabras
que ni habíamos oído nombrar

Al señor Manuel Rodríguez
yo lo quiero felicitar
por sus grandes enseñanzas
que nos ha venido a dar
a todos aquellos
que queremos progresar
y cuando tengamos café
no lo vamos a olvidar

A mis amigos y amigas
gracias les voy a dar
por su asistencia y cumplimiento
que le supieron prestar
a Don Manuel y sus prácticas
que el nos vino a dar
para que cuando se vaya
de aquí no nos van a olvidar
Donar Torres

Cuando yo tenía 11 años
asistí a un curso del Comité
lo dictaba un señor tan dinámico
que se llamaba Manuel
De parte del grupo # 3
Walter Hernández

Porqué celebramos el día de la raza?



Las carabelas que zarparon de España hace casi quinientos años, marcarían el inicio de un cambio profundo en la vida del continente Americano.

De Palos de Moguer, un puerto español, partió Cristóbal Colón un viernes 3 de agosto de 1492, con 120 hombres y una cuadrilla de tres carabelas: La Pinta al mando de Martín Alonso Pinzón, La Niña, comandada por Vicente Yáñez Pinzón, y La Santamaría comandada por el almirante Colón, con la idea de explorar las indias occidentales.

Muchos fueron los contratiempos que debieron padecer los navegantes en un mar desconocido y del cual se tejían toda clase de leyendas. Un mar donde se decía, aparecían furiosos dragones marinos y animales de las más raras especies.

Por varios meses navegaron las tres carabelas sin divisar la anhelada tierra. Pero el camino era diferente porque las embarcaciones se dirigían a un nuevo mundo, a unas regiones desconocidas y no hacia el Zipango o las tierras del Gran Kant como lo suponía Colón.



El maíz es una planta nativa americana que hacía parte de la dieta de los indígenas.

Cuando ya la tripulación comenzó a desesperarse y creerse pérdida en el océano, el 12 de octubre de 1492, Rodrigo de Triana, uno de los tripulantes, grita con todas sus fuerzas las esperadas palabras: "tierra a la vista". Era la isla de Guanahani, una de las islas de la Bahamas. Allí de-



sembarcaron los españoles y con el nombre de San Salvador, Colón bautizó la isla. En ese momento se había descubierto el nuevo mundo, sin embargo las anotaciones del diario de Colón indican claramente que el almirante creía hallarse en la India.

El mes pasado se conmemoró un aniversario más de esta importante fecha, que desde hace mucho tiempo se celebra con una especial fiesta: "El día de la Raza", es decir, la celebración del día en que los "navegantes españoles, dirigidos por Cristóbal Colón y los Pinzones, vieron la primera tierra de las Indias Occidentales".

Una nueva raza llegó al nuevo continente. Una raza que trajo consigo una religión, un idioma y todo una mezcla de costumbres que más

temprano que tarde, lograron imponerse en los indefensos e ingenuos indios, en muchas ocasiones a la fuerza.

Con las consecuentes conquistas, los españoles hallaron a su paso diferentes culturas algunas con un grado avanzado de civilización como la de los Incas en el Perú, los Aztecas y Mayas en México y los Chibchas en Colombia, entre otras.

Muchas cosas cambiaron para nuestros indígenas que tuvieron que ceder ante el más fuerte, pero también recibieron el aprendizaje y la ayuda de gente ilustre que llegó a estas tierras buscando nuevos horizontes.

Con el descubrimiento vino también la unión de las razas que dieron origen a nuevas castas que fueron las que conformaron la población de las colonias.

Hay que recordar que esta mezcla de razas se dio sólo en Centro y Sur

América a diferencia de lo que aconteció en Norte América que fue conquistada por lo ingleses.

A estas uniones de sangre se les denomina mestizaje, que dieron origen a unas clases sociales claramente definidas, algunas llevándose la peor parte en desigualdad de condiciones.

Dentro de ese esquema encontramos a los criollos que eran hijos de españoles nacidos en las colonias. Estos gozaron de los mismos privilegios económicos que los españoles, pero estaban limitados en sus atribuciones políticas.

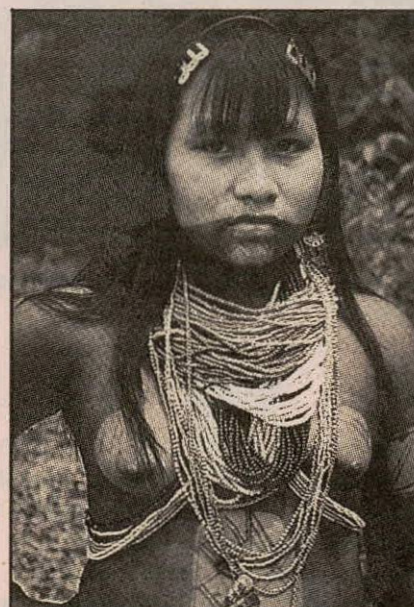
Los mestizos nacieron de la unión entre españoles e indios. Este fue un grupo que tuvo características propias; jurídicamente fueron libres y generalmente se dedicaron a trabajar como artesanos, carpinteros y albañiles.

Existieron también los mulatos que nacieron de la unión entre el blanco y el negro, pero su posición fue también la de esclavo.

La unión entre indios y negros fue poco común pues los españoles se encargaron de crear una enemistad entre ambas razas.

Después de pasar por la colonia, la independencia y la creación de la repúblicas, los americanos nos estamos preparando para conmemorar junto con España, los quinientos años del descubrimiento de América, una fecha que año tras año recordamos al celebrar el día de la raza.

La cultura agustiniana fue conformada por excelsos escultores.



Los pueblos que habitaron nuestro continente, formaron culturas y civilizaciones que respetaron profundamente la naturaleza. A diferencia de las culturas actuales, nuestros nativos convivieron con su entorno en armonía.



La unión hace la fuerza



Rosa Inés Rodríguez ya comenzó a tecnificar, renovando sus matas de café con Variedad Colombia.

Cuando se tiene fuerza de voluntad y espíritu de progreso, las horas son insuficientes para las tareas que diariamente hay que ejecutar. Ese es el caso de Rosa Inés Rodríguez de Aguirre, mujer cafetera tolimense que desde su vereda Buenos Aires al sur-occidente del municipio de Falán irradia energía positiva a la región.

Desde hace unos 25 años, cuando unió su vida a Agustín Aguirre, empezó a trabajar con café: "Fueron unas épocas difíciles. Con el trabajo de toda la familia logramos sacar la territa adelante. Ya tenemos tres hectáreas sembradas de

cafecito. Hoy tanto la administración de la finca "El Porvenir" como su producción están bajo mi manejo, pues dos de mis hijos (Orian y Wilmer), al igual que mi esposo se trasladaron a vivir hace 7 años a los Llanos en busca de mejores oportunidades. Y aunque él viene cada 2 ó 3 meses a dar cuenta de la tierra, todo es responsabilidad mía y de mi hija Esmeralda, quien se ha convertido en mi mano derecha".

Doña Rosa Inés reparte su tiempo entre el cuidado de sus 5000 palitos de café, y la Tesorería de la Junta de Acción Comunal de la Vereda Buenos Aires: "La

comunidad de esta región está muy agradecida con el Comité de Cafeteros del Tolima. Contamos con un polideportivo que tiene muy feliz a la juventud. Y recibimos la grata noticia de la entrega de material para el cambio de tubería entre Asturias y Buenos Aires. Aparte de eso, el apoyo de los técnicos en cuanto a capacitación ha sido muy provechosa".

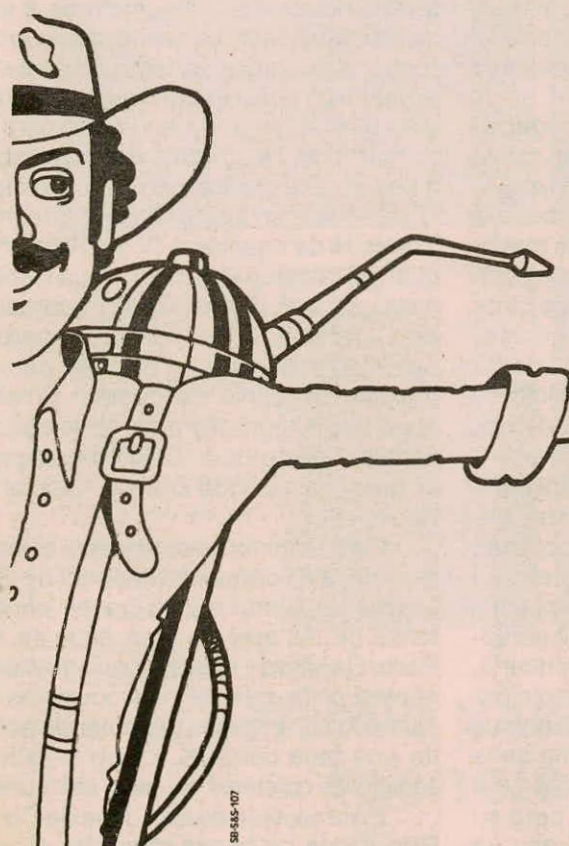
Poco a poco esta mujer cafetera a venido renovando sus matas de café por Variedad Colombia. Y aunque en la ac-

tualidad sólo tiene 5 árboles, espera en un futuro tener sembradas todas las 3 hectáreas que posee con esta variedad.

"Hoy que tengo la oportunidad de dirigirme a las mujeres cafeteras del Tolima, les digo que hay que echar para adelante, trabajando con esfuerzo y poniéndole la espalda a toda obra que sea benéfica para nuestras comunidades. Sin dejar olvidar, que la unión hace la fuerza".

Cursos Integrales de Caficultura

Fecha	Seccional	Distrito	Vereda
noviembre 14 - 17	Oficinas		
noviembre 21 - 24	Chaparral	Anamuchú	
	Chaparral	Herrera	
	Chaparral	Calarma	
	Chaparral	Irco	
	Chaparral	Ambeima	
nov. 28 dic. 1	Ibagué	Combeima	
	Ibagué	S. J. China	
	Ibagué	El Tambo	
	Ibagué	La Montaña	
diciembre 5 - 8	Evaluación		
diciembre 12- 15	Evaluación		
diciembre 19 - 22	Evaluación		



**MANTENGA
A RAYA
LA ROYA**

Alístese para julio

MES DE LA TERCERA FUMIGACION

Tenga listo su equipo de fumigación porque fumigando en Julio usted:

- Protege las hojas ya formadas
- Garantiza el llenado de los frutos
- Y evita el paloteo.

**Con cafetales sanos
todos ganamos**

ICA INSTITUTO COLOMBIANO AGRPECUARIO



Ocho mil setecientos ocho cafeteros del Norte del Valle celebraron los 25 años de Cafenorte



Don Jorge Tobón Rivera, Presidente del Consejo de Administración de CAFENORTE, impone la máxima condecoración al Doctor Jorge Cardenas Gutierrez.

La cooperativa de Cafeteros del Norte del Valle Limitada -CAFE-NORTE- celebró el pasado 20 de octubre sus 25 años de existencia y servicios a esa importante región del Departamento.

CAFENORTE, entidad cooperativa que cuenta con 8.708 asociados, tiene un radio de acción que incluye a los siguientes municipios: Cartago, El Aguila, Argelia, Alcalá, Obando, El Cairo, Toro, La Unión, Versalles, Ulloa, Anserma, y el corregimiento de Miravalle en el municipio de la Victoria.

Tolima Cafetero felicita a esta importante empresa cafetera y le desea muchos exitos en su gestión futura.



Aspecto general del estadio de la ciudad de Cartago donde se dieron cita 3.000 personas vinculadas al gremio cafetero nacional para celebrar los 25 años de CAFENORTE.

Algunos comentarios sobre el pacto

Por : Dr. Alvaro Calderón Vargas

En mi artículo pasado en este mismo periódico, hice un recuento histórico de la comercialización del café, la historia de los convenios hasta su ruptura en el presente año.

Ahora quiero explicar el estado actual de negociación y por qué, pero antes quiero referirme a dos puntos, en mi aspecto claves. El primero de ellos, que el principio actual es el mas bajo de la historia de exportación de café que ha tenido Colombia, esto se puede probar haciendo una elemental operación aritmética, el precio históricamente más bajo fué en 1.939 1.940 con 9 centavos de dólar la libra de café en el exterior. Actualmente esta a 73 centavos de dólar la libra, pero el 1939 el cambio entre el dólar y el peso colombiano estaba a 1.50. Si trasladamos este hecho a pesos constantes de hoy, para que tuvieramos el mismo ingreso, el café debería estar a 2 dólares con 44 centavos la libra, o sea está 1 dólar con 71 centavos por debajo del precio de 1.939. En segundo término, enfatizar que hubo descuido por parte de nuestro gobierno y representantes diplomáticos en el manejo de la política cafetera, ya que desde 1.982 se iniciaron dificultades para la continuación del Pacto. Sin embargo de todo este tiempo, no se hicieron gestiones a nivel Gobierno a Gobierno, ni a nivel diplomático por parte de nuestros embajadores con los países productores vecinos nuestros o los países africanos, como tampoco con los países consumidores y sobre todo con los E.E.U.U. que poco a poco fueron endureciendo su posición. Históricamente como se puede ver en el anterior escrito que agrupaciones del tiempo de Conferencias panamericanas, OEA, ONU, etc, tuvieron ingerencia anteriormente en la negociación, primero del convenio de cuotas de 1.940 y posteriormente en la creación de la Organización Internacional

del Café y del pacto de cuotas de 1.962; 20 días antes de la ruptura del pacto se realizó en Cartagena, la llamada Reunión de los Ocho, de las cuales se han hecho varias, y en la agenda de estas reuniones no se tocó el tema del café. Si se hubiera tocado y se hubieran amarrado en los convenios que se firmaron, la idea o la conservación del pacto cafetero, este no se hubiera roto, ya que sin este apoyo a los E.E.U.U. les habría quedado imposible el lograr la ruptura del pacto cafetero.

Analicemos las razones de E.E.U.U. para la terminación del pacto que fueron: El que no aceptaba que se vendiera café a los llamados países no miembros a precios inferiores a los de países miembros. La segunda objeción fué que ellos necesitaban mayor calidad de café suave para su consumo y que las cuotas rígidas para todos los países, impedían que ellos pudieran tener mayor cantidad de este producto. Para el observador desprevenido, la primera objeción parece muy justa, pero si recordamos que desde que se firmó el primer convenio de cuotas y que fué firmado por los E.E.U.U. en 1.940, se estableció que había países por fuera del pacto y que se les podía vender café a menor precio, y en este convenio quedaron establecidos 11 millones de sacos para estos países. Y el pacto cafetero firmado en 1.962, también firmado por los E.E.U.U. se estableció que podía vender 50 años del primer convenio o 37 años después del segundo convenio es cuando los E.E.U.U. cae en cuenta que esto no es justo. Facilmente puede uno suponer que hay otras razones. Respecto al mayor volumen de suaves que son los Centro Americanos y Venezuela, Peru, etc. En mi concepto fué un anzuelo para atraerlos y poder lograr la ruptura del pacto.

Cuando se finalizan pactos de cuotas y de precios estos tienen un fondo político, ya que se precinde de la oferta

y de la demanda para poder ayudar a los países productores con un precio más remunerativo. La situación económica de los países productores de café es extremadamente mala, no hay ningún productor de café ni de America ni de Africa ni de Asia que tenga una sólida posición económica, su deuda externa es inmensa y el servicio de esta deuda está consumiendo la mayoría de las divisas que entran a estos países, y esto es un hecho de dominio público. Pero el problema económico tiene severas consecuencias políticas y sociales para estos países y esto deben comprenderlo los países desarrollados que son los consumidores de café.

En el momento actual las negociaciones continúan empantanadas por la posición rígida y en mi concepto retaliativa o vengativa por parte del Brasil, ya que siendo este tal vez el país de mayor desarrollo, tiene una economía un poco más sólida y de más defensa que otros países de la orbita cafetera y además el café únicamente representa alrededor del 7% de sus divisas, a diferencia de otros países en los cuales nos podemos incluir nosotros en que llega a representar el 50% de ellas. No es aceptable que por condiciones personales de negociadores o por situaciones políticas locales, vecindad de elecciones, etc, se condene a los problemas de la pobreza y miseria a más de 150 millones de personas. En cuanto a la posición Americana, han manifestado su deseo de participar en el pacto, pero no han cambiado sus condiciones, a saber el problema de la venta a los países no miembros y el mayor volumen de café suave para su consumo, esto obviamente es un obstáculo muy severo puesto que al aumentar la cuota de suave hay que disminuirla a otros cafés y dentro de estos estan los cafés brasileiros.

Es bien posible que ahora en que ya los países Centro Americanos han sen-

tido el dolor de la falta de divisas, el Brasil también lo ha sentido, por lo menos los productores de café, en la próxima reunión de Costa Rica se logre mejor entendimiento y se logre una mayor cooperación de productores para conseguir formulas que les convengan a todos y se den cuenta de los que hemos perdido, cerca de 4 mil millones de dólares y que los E.E.U.U. se den cuenta también lo que esto representa, pues los 4 mil millones de dólares que los países productores han dejado de recibir, se los han ganado los países consumidores, o sea los países ricos; este hecho puede tener consecuencias graves, inclusive para sus economías, pues traería mayores problemas para el pago de la deuda, para el cumplimiento de compromisos internacionales y para un acercamiento político. Ojalá se tengan en cuenta estos hechos y nuestra delegación a Costa Rica en la cual fué incluido el Doctor Jorge Cardenas Gutiérrez, Gerente de la Federación de Cafeteros, logre por su proverbial habilidad el llegar a un acuerdo para el próximo convenio de cuotas. Si este acuerdo no llega, el problema no es sólo para los Cafeteros de Colombia, es para el país, sobre todo para el Gobierno Nacional.

Para terminar quiero resaltar el esfuerzo de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha hecho en defensa de los precios y en defensa del Pacto Cafetero y destacar que gracias a nuestra unión gremial los productores de café aún no sentimos el tremendo golpe de una baja del 50%, como si lo han sentido los cafeteros del resto del mundo.

En la reunión de San José de Costa Rica a que he hecho mención, el presidente del Brasil, señor Sarney, no quiso conversar sobre café. Esperamos que el nuevo Presidente que se elige el 7 de noviembre y su nuevo gabinete tengan menos arrogancia.

Boletín mensual de precios de productos perecederos

Mes de octubre de 1989

PRODUCTO	(1) Precios Promedios Centros de Producción (Kg)					Precio Productor		Precios Promedios del Canal (Kg)			Precios Promedios Canal Mayorista (Kg)		
	Cajamarca	Norte	Oriente	Centro	Sur	Máximo	Mínimo	Productor (Kg.)	Mayorista Ibagué	Detallista Ibagué	Bogotá	Cali	Medellín
FRUTALES													
Aguacate		138.00		96.00	140.00	160.00	80.00	125.00	187.00	275.00	360.00	256.00	239.00
Ahuyama													
Banano	20.00	24.00	21.00	53.00	31.00	57.00	16.00	30.00	39.00	112.00	49.00	48.00	57.00
Limon					80.00	80.00	80.00	80.00			166.00	148.00	248.00
Mango común									59.00		125.00	202.00	187.00
Mango Variedad													
Mora	105.00	148.00	101.00			160.00	70.00	118.00	135.00	240.00	165.00	216.00	244.00
Naranja	29.00	33.00	36.00	27.00	36.00	40.00	19.00	32.00	41.00	106.00	49.00	61.00	49.00
Papaya		36.00			97.00	142.00	40.00	67.00	66.00	200.00	89.00	141.00	79.00
Platano		36.00	74.00	36.00	52.00	100.00	29.00	66.00	153.00	237.00	92.00	66.00	97.00
Sandia													
Tomate de Arbol	48.00	35.00	55.00			88.00	20.00	46.00	54.00	111.00	85.00	104.00	67.00
GRANOS													
Cacao		465.00	565.00	485.00	484.00	650.00	480.00	500.00					
Frijol Seco Cuarzo	266.00	272.00		368.00	278.00	500.00	224.00	296.00					
Frijol Seco B. Rojo, Cargamento													
Maiz Seco Blanco		85.00	120.00		118.00	128.00	164.00	108.00					
Maiz Seco Amarillo			115.00		116.00	128.00	164.00	115.00					
HORTALIZAS													
Arveja Verde	205.00	213.00				240.00	100.00	209.00	276.00	285.00	276.00	276.00	261.00
Pimenton	150.00					150.00	150.00	150.00		275.00			
Tomate Chento	97.00	94.00	105.00	115.00	98.00	133.00	50.00	101.00	94.00	133.00	135.00	148.00	183.00
TUBERCULOS													
Arracacha	98.00	108.00			96.00	120.00	56.00	101.00	70.00	150.00	116.00	62.00	114.00
Yuca		65.00	90.00	144.00	66.00	144.00	30.00	183.00	110.00	250.00	154.00	148.00	155.00
VARIOS													
Panela de Cuadro		94.00	101.00	105.00	108.00	148.00	88.00	102.00	121.00	250.00	95.00	135.00	124.00
Panela Redonda		90.00		103.00	100.00	135.00	88.00	98.00					

(1) Detallista plaza

Fuente: Prohaciendo, Prodesarrollo, Comitecafé-División Técnica, Ica, Sofrutas y Secretaría de Desarrollo.

Venda con éxito conociendo los precios!

Análisis por kilo



Para que usted amigo agricultor conozca los mejores precios de venta y venda con éxito le presentamos el boletín mensual del mes de octubre restando algunos precios.

Aguacate: \$140.00 mayor precio venta productor zona Sur, mejor plaza mayorista Bogotá \$360.00

Banano: \$53.00 mayor precio venta productor zona Centro, mejor

plaza mayorista Medellín \$57.00

Mora: \$148.00 mayor precio productor zona Norte, mejor plaza mayorista Medellín \$244.00

Naranja: \$36.00 mayor precio venta productor zona Oriente y Sur, mejor plaza mayorista Bogotá y Medellín con \$49.00

Platano: \$74.00 mayor venta productor zona Oriente y mejor precio plaza mayorista Medellín \$97.00

Cacao: \$565.00 mayor precio venta productor zona Oriente.

Frijol seco cuarzo: \$368.00 mejor precio venta productor zona Centro.

Arracacha: \$108.00 mejor precio venta productor zona Norte, mejor plaza mayorista Bogotá con \$116.00

Yuca: \$144.00 mejor precio venta productor zona Centro, mejor plaza mayorista Medellín con \$155.00

Panela cuadro: \$108 mejor precio venta productor zona Sur, mejor plaza mayorista Cali con \$135.00

Panela redonda: \$103.00 mejor precio productor zona Centro

Venda el café en la cooperativa y gane en peso, precio y servicios

Por: Jorge Cifuentes Prada

Comenzó a recolectarse en todo el departamento del Tolima la mitaca cafetera, para unos o cosecha para otros, luego de casi dos años de espera angustiosa por parte de productores y comerciantes que derivan su sustento y financian sus inversiones sobre la base de la actividad cafetera.

Es el momento oportuno para que los agricultores a quienes les corresponde la parte más dispendiosa y costosa de todo el proceso productivo, hagan cuentas claras respecto al precio y peso del café según las diversas alternativas que ofrece el mercado.

Es la ocasión propicia para respaldar decididamente a las cooperativas de caficultores vendiéndole el café a estas empresas que son patrimonio y organización del gremio caficultor, patrocinadas por la Federación Nacional de Cafeteros con el fin de que los mismos cultivadores realicen el mercado de sus cosechas y obtengan así un mayor ingreso por

su trabajo.

Las mínimas utilidades que les reporta a las cooperativas la actividad de mercadeo del café, han estado administrados por los asociados y orientados a intervenir en la comercialización del grano y la prestación de servicios en defensa de los intereses de todos los caficultores.

Estas cooperativas le garantizan precio justo, peso exacto y permanencia en el mercado, lo cual favorece considerablemente la estabilidad de los precios en las diversas regiones cafeteras del departamento.

Otra manera en que evidenciamos la importancia de fortalecer económicamente la cooperativa se refleja en la distribución y venta de fertilizantes, atención médica, odontológica, exámenes de laboratorio clínico, consulta optómetra, seguros de vida y programas de educación cooperativa. Con éstos y otros servicios se promueve el desarrollo integral de las familias caficultoras del Tolima.

SECCION INFANTIL



Los amiguitos del café

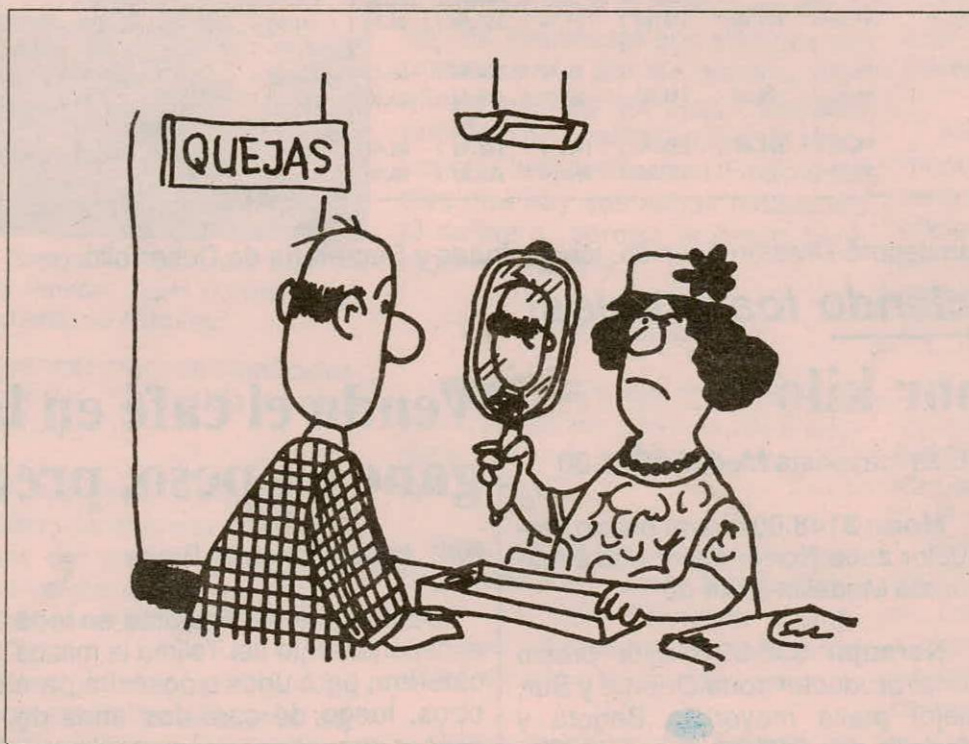
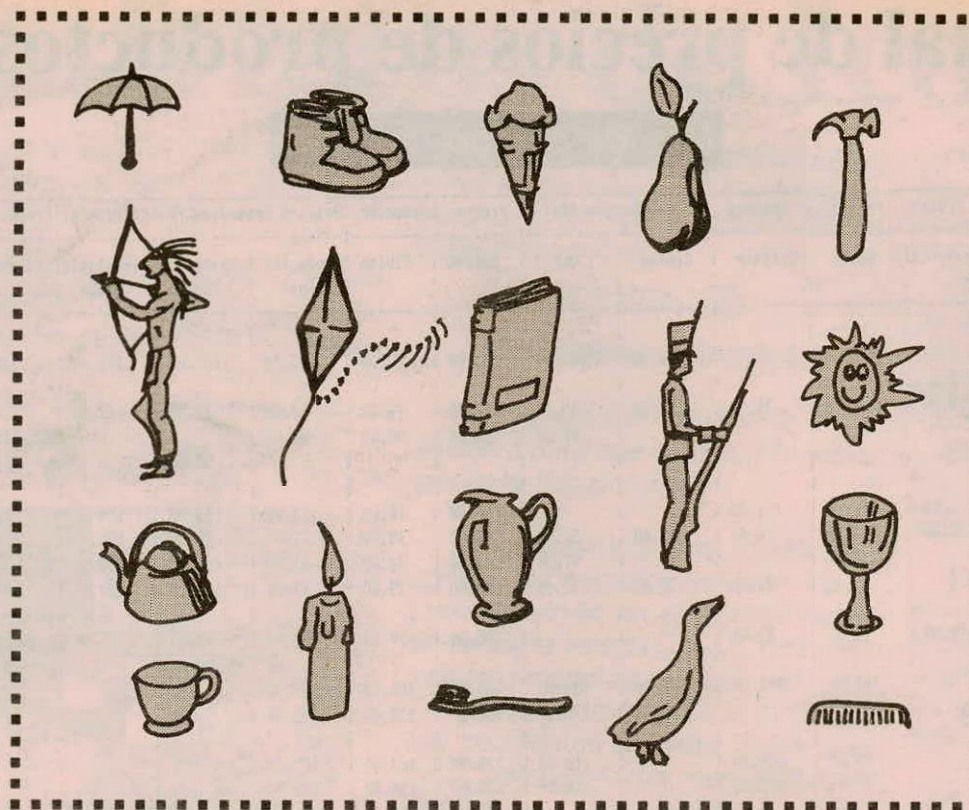
HOLA AMIGUITOS:

Hola amiguitos, llegaron las vacaciones y con ellas el deporte, el juego y el descanso. Pero recuerden que no deben olvidar todo lo que aprendieron durante el año escolar, porque como dijo el famoso Séneca, "tarde se olvida lo que en mucho tiempo se aprende".

En esta edición les tenemos un entretenido juego de observación. Por treinta segundos observen los dibujos que se hallan en el recuadro de la derecha. Luego tápenlos y ganará quien logre recordar el mayor número de dibujos. ¡Suerte!

Sabían amiguitos que...

- Jesucristo hablaba en Arameo.
- Un camello con mucha sed llega a beber 30 galones de agua.
- Las vacas sudan por la nariz.
- Los insectos no cierran los ojos.
- El cabello crece más de día que de noche.
- Las llantas de los aviones las inflan con nitrógeno.
- Los peces crecen hasta que mueren.
- El salto de agua más alto son las cataratas de Angel en Venezuela.
- El inventor Tomás Alva Edison fue el inventor de la bombilla eléctrica.



Así nació el botón

Ese botón que lleva nuestra camisa y que nos presta un gran servicio, nació como un adorno más de reyes y príncipes de la antigüedad. Tal como lo conocemos hoy como un instrumento útil en nuestra ropa comenzó a usarse en el siglo XVIII cuando aparecieron los primeros trajes ceñidos o sea trajes ajustados que necesitan cerrarse.

Quienes hacían los botones eran considerados como verdaderos artistas. En Francia por ejemplo, en la época del rey San Luis, se registraban como profesionales a los botoneros que venían a ser parte de los orfebres y joyeros.

En ese tiempo los botones se fabricaban principalmente en oro y plata y para completar la elegancia se le incrustaban piedras preciosas. Por tanto, sólo eran los reyes quienes podían lucir tan costoso adorno.

Hacia el siglo XIII, comenzó a difundirse el uso del botón y ya se empezó a elaborar con metales menos finos. No obstante, seguían siendo los joyeros quienes controlaban la manufactura y la venta.

En el siglo pasado los artesanos más famosos en materia de botones, los hacían con tal refinamiento y lujo que llegaron a fabricar botones-relojes, botones-camafeos, etc.

Hacia finales del siglo XIX, la fabricación de botones pasó de ser una tarea artesanal para convertirse en toda una industria.

En Inglaterra más exactamente en la ciudad de Birnghan, se instaló una fábrica de botones que pronto comenzó a tener mucha demanda del producto en el mercado.

De otra parte la revolución francesa, hizo que el botón perdiera su carácter de artículo de lujo para pasar a ser un aditamento necesario de las nuevas modas y al alcance de las clases populares.

Hoy se fabrican millones de botones en el mundo, siendo el plástico el material más utilizado para su fabricación. Sin embargo se siguen haciendo botones de lujo que le dan más realce a la prenda donde son colocados.

Lo cierto es que todos conocemos el botón, lo usamos a diario y a todas las también alguna vez se nos ha perdido más de uno. Menos mal que ya no son de oro.

Somos del Gremio Cafetero y sabemos lo que el caficultor necesita



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

El progreso de la genética en la ganadería

Por: Guillermo Arellano S.

La genética es uno de los factores importantes en la productividad ganadera. Junto con la nutrición y el manejo, se constituye en uno de los retos que debe superar todo ganadero, grande o pequeño. Pero, ¿Que se entiende por genética en ganadería? Sencillamente la capacidad productiva que un animal hereda de sus padres. La ciencia genética es compleja y profunda, pero como a los ganaderos nos interesan básicamente los resultados, es suficiente conocer que un animal cuyos padres tienen producciones buenas o sobresalientes, tiene altas probabilidades de ser muy productivo y rentable si las condiciones de manejo y alimentación son adecuadas.

Hace algunos años, los científicos de los países desarrollados iniciaron la técnica que se conoce como transferencia de embriones. Luego de practicar la inseminación artificial desde principios del siglo y de seleccionar los animales más productivos durante muchas generaciones, encontraron que un embrión- las primeras células que resultan de la unión del espermatozoide (el papá) y el óvulo (la mamá)- podía ser reti-

rado del aparato reproductivo de la madre e implantado en una vaca de menor valor hasta tener el parto. Así, una vaca que había demostrado sus capacidades para producir buenos hijos, podía dar dos, tres, diez ó más hijos en un año. Esto permite al ganadero seleccionar sus mejores vacas, cruzarlas con toros excelentes y obtener crías de alto valor genético.

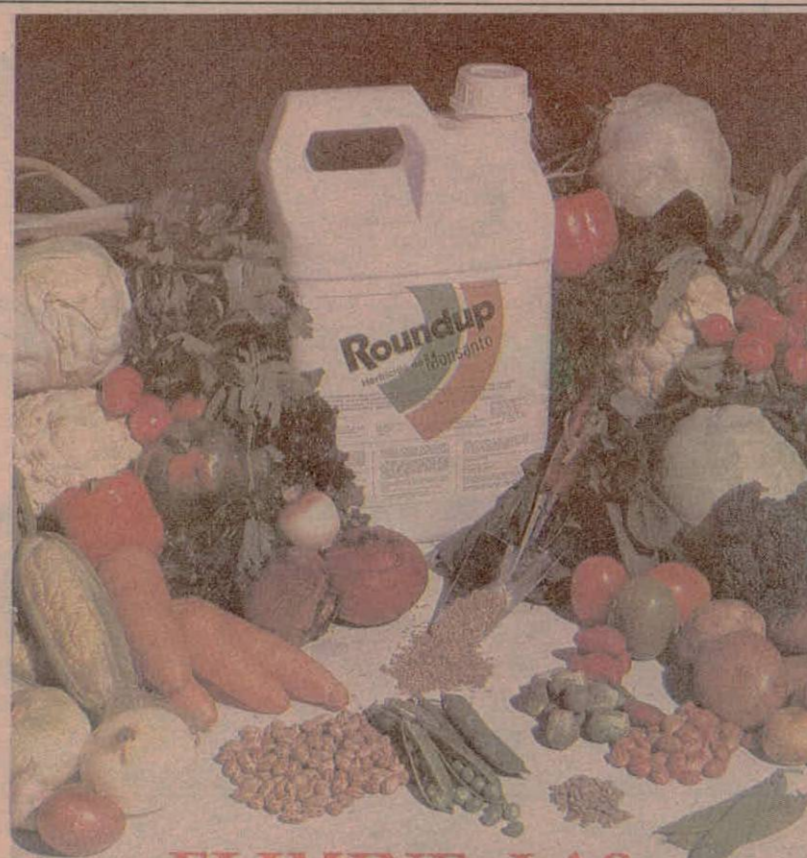
Hoy día, aunque la técnica se encuentra aún en su fase experimental, ya es posible transportar embriones congelados en nitrógeno líquido en condiciones similares al transporte del semen congelado, e implantarlos en vacas comunes sin cirugía. Esto reduce los costos de importación de pie de cría de cualquier raza y país, aunque toma un poco más de tiempo. También para un ganadero que cuente con algunas vacas extraordinarias, puede significar el aumento considerable de su ganadería con hijos de las buenas vacas. En un futuro cercano, probablemente esta técnica alcanzará el mismo grado de desarrollo que la inseminación artificial, y todos los ganaderos tendrán la posibilidad de tener animales de óptima calidad.



El Tolima ya entró en la era del transplante de embriones. Esta ternera de la raza Simmental Alemán, fue obtenida de un embrión congelado importado de Alemania transferido en el Cañon de Anaime, municipio de Cajamarca.

Sin embargo, la producción ganadera siempre estará condicionada por los tres mandamientos del buen ganadero: **Buen manejo, buena nutrición y buena genética.**

Cualquiera de estos factores que falle, significará un retroceso del ganadero y afectará sus resultados y objetivos.



**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