

Se prolonga Pacto Cafetero

Por dos años más se prolongó el Pacto Cafetero pero sin cláusulas económicas, lo que permitirá que se avance en las negociaciones para que se restablezca el convenio de cuotas. Esta prolongación se debió a la aceptación ante la Organización de las Naciones Unidas, de 59 países de los 74 que pertenecen a la O.I.C., de la continuación de Pacto.

Para que se pueda volver al mercado de cuotas, es necesario que 20 países exportadores con mayoría de votos y 10 países importadores

también con mayoría de votos, apoyen la propuesta de un nuevo convenio.

Las negociaciones caminan lentamente, sin embargo las disposición de diálogo de los Estados Unidos hace pensar que pueda retornarse a la disciplina del mercado.

Las conversaciones entre el presidente Virgilio Barco y su homólogo norteamericano George Bush, abrieron la brecha para que los países productores y consumidores se vol-

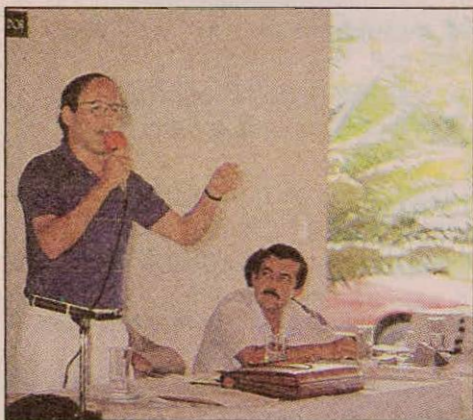
vieran a reunir en Londres. La abrupta caída de los precios que desestabilizaron la economía cafetera y por ende la nacional y la situación de angustia que vive el país, hacen necesario que el gobierno nacional ponga toda su voluntad para que pueda volver al antiguo esquema de cuotas, ya que como lo manifestó el doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, el acuerdo cafetero es lo que ha permitido el desarrollo de las zonas cafeteras del país.

De otra parte hay que anotar, que

Colombia exportó en el mes de septiembre 1.076.159 sacos de café pergamino, lo que demuestra la disponibilidad del país de despachar más de 12 millones de sacos al año. Por tanto los cafeteros deben continuar cultivando el café con el mismo entusiasmo cuidando siempre la calidad que es lo que nos ha permitido esa importante presencia en el mercado internacional.

Hay que esperar entonces que las conversaciones lleguen a buen término.

El doctor Jorge García Orjuela en comisión de estudios.



Doctor Jorge García Orjuela

El doctor Jorge García Orjuela participa en una comisión de estudios en Inglaterra dentro de un programa de Desarrollo Gerencial que adelanta la Oficina Central de la Federación Nacional de Cafeteros para los Directores Ejecutivos de los Comités Departamentales.



Doctor Pedro León González

jas fue encargado de la Dirección Ejecutiva del Comité de Cafeteros del Tolima, hasta el mes de noviembre, época en que retornará al país el doctor García Orjuela.

Tolima Cafetero le desea al doctor García una grata estadía en Londres.

El doctor Pedro León González Bara-

Primer Foro de Diversificación

El municipio del Líbano fue sede del Foro "La diversificación en la zona cafetera del norte del Tolima", realizado por la División Técnica del Comité de Cafeteros del Tolima.

El objetivo primordial de este evento, fue dar a conocer a los agricultores y empresarios de la región, las posibilidades de la zona norte en cuanto a sus suelos, clima, ubicación geográfica y la capacidad empresarial de sus gentes, para la diversificación de cultivos.

La iniciación del Foro contó con la presencia del doctor Gilberto Robledo, Subdirector Ejecutivo del Programa de

riedades del municipio, empleados del Comité del Tolima, así como agricultores y empresarios de la región.

Las conclusiones que arrojó el Foro fueron muy significativas. Entre éstas merece destacarse el pleno conocimiento de las potencialidades de la zona norte y el entusiasmo y la capacidad empresarial de los agricultores.

Se espera entonces un notable adelanto en diversificación de cultivos, principalmente frutales.

En industria animal se tiene proyectado el programa lechero que será com-



Desarrollo de la Federación Nacional de Cafeteros; el Dr. Pedro León González, Director Ejecutivo (E) del Comité; el Dr. Gabriel Millán; el Dr. Iván Melo del Vasto; el Dr. José María Mosquera; el Dr. Marco Tulio Laserna; el Dr. Hernando Arbeláez; el Dr. Augusto Vidal; el Dr. Mario Echeverry; el Dr. Guillermo Santos; el Dr. Ignacio Amortegui, representantes de las entidades agropecuarias del Tolima auto-

plementado más adelante con una planta pausterizadora resultante de un convenio con el gobierno italiano, el DRI y el Comité de Cafeteros.

Este Foro se realizará en otras zonas del departamento en donde los agricultores están también muy interesados en materia de diversificación.

En esta Edición

Colombia: El abastecedor más ...	3
Líderes cafeteros de Dolores	4
Las ruinas de Falan	5
La diversificación, una alternativa..	7
Don José quiere...	8
Los volcanes amigos de cuidado	10
Crucigrama	15
Horoscopo	16

Separata Técnica coleccionable
El beneficio del café

TOLIMA CAFETERO No. 11 - octubre 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 Maria Alexandra Ayala

Diagramación: Taller Creativo

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

Impresión y fotomecánica Roto-Offset - El Espectador

DIVERSIFIQUE...!

... Es un buen negocio!!

EDITORIAL

La zona cafetera tiene muchísimas opciones de desarrollo si se establecen, además del café, otras actividades diferentes como son por ejemplo la producción de frutas, que de acuerdo a estudios realizados, son una alternativa muy rentable.

El cafetero debe poseer en su finca otros cultivos que con un adecuado manejo, generen ingresos complementarios durante todo el año y llenen los vacíos de ocupación de mercadeo que deja la actividad cafetera.

Esto quiere decir, que la diversificación debe contemplarse como una actividad básica y prioritaria en la zona cafetera del país, para por un lado, continuar con una caficultura muy competitiva pero alternada precisamente con nuevos renglones de exportación.

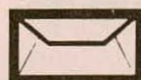
El caficultor debe proyectar muy bien el manejo de su finca concentrando la producción cafetera en las mejores áreas. Las zonas marginales, deben aprovecharse en nuevas e importantes producciones agropecuarias. Se debe entonces, recurrir a alternativas de solución significativas que permitan una mejor desarrollo y el Tolima es tierra óptima para lograrlo.

Por eso el Sexto Plan de diversificación, que comenzó en este mes de octubre con unas metas muy agresivas, porque cuenta con un aumento muy significativo en hectáreas para cultivos permanentes, semipermanentes y transitorios, con respecto al Quinto Plan anterior, lo mismo que en industria animal, debe contar con el apoyo decidido de todos los sectores, para que los objetivos propuestos se cumplan a cabalidad.

Ahora bien, todo este proceso debe ser complementado después de la etapa de producción por otra no menos importante como es el mercadeo. Afortunadamente, el departamento cuenta con grupos asociativos muy bien conformados y que funcionan satisfactoriamente, para que por intermedio de ellos, se logre una canalización adecuada en los procesos de mercadeo.

El Comité del Tolima sabe el compromiso que tiene, pero sabe también de la voluntad de todos los agricultores de las distintas regiones cafeteras quienes desean un mejor bienestar para su comunidad, tal como se pudo apreciar en el pasado Foro de Diversificación para la zona norte realizado en el Líbano.

Las perspectivas son ambiciosas, sí. Pero sabemos también con que contamos. Las consigna debe ser entonces, una sola palabra: "Adelante", porque sabemos y estamos convencidos, que a la vuelta de cinco años, el departamento será modelo en diversificación; y estamos en el inicio de una nueva dimensión agropecuaria para el Tolima, tal como lo expresó el doctor Pedro León González Director Ejecutivo, el día de inauguración del foro en el Líbano.

**BUZON CAFETERO**

Señores
Editores Periódico
TOLIMA CAFETERO

Teniendo en cuenta que es nuestro medio de comunicación, queremos vincularnos a TOLIMA CAFETERO.

De antemano la comunidad del Rodeo jurisdicción del municipio de Cunday, le envía un fraternal saludo a toda la familia cafetera.

Nosotros desde aquí estamos augurando un progreso masivo y por lo cual somos optimistas del futuro cafetero de esta región.

Agradecemos con toda sinceridad la forma como han venido trabajando los prácticos y agrónomos de esta zona. Actualmente el doctor Héctor Anibal Campos y el doctor Henry Acosta.

La foto que enviamos corresponde a uno de los pocos beneficiados que quedan en esta región y que fue donde en otra época se benefició gran cantidad de café.

También en este edificio fue donde el pasado mes de abril recibimos un cursillo sobre técnica de café, lo cual estamos agradeciendo sinceramente al doctor Laserna y demás personal que hizo posible este cursillo.

Este informe es presentado por Jairo Romero Ramirez, presidente de la Junta Comunal y miembro del Comité de Producción.

Atentamente,

Jairo Romero

El profesor Yarumo de aventura en aventura

TOLIMA CAFETERO, amigo y admirador del profesor, registra complacido la aparición de la historieta "Las aventuras del profesor Yarumo", un cuadernillo con unos dibujos muy bonitos que entretienen y enseñan cosas muy importantes para todos los cafeteros. Adquiéralo en los puestos de revistas.

¡Éxitos y buena esa profesor Yarumo!



Colombia: El abastecedor más confiable de café de calidad en el mundo

TOLIMA CAFETERO dialogó con el doctor Fernando Casij Galindo actual Director de Comercialización Externa de la Federación Nacional de Cafeteros. El es quien coordina el engranaje logístico que comienza con la contratación y venta del café en el exterior y luego involucra todas las demás actividades que permiten llevar el grano desde sus lugares de almacenamiento hacia la trilla, el transporte hasta los puertos, su embarque y conducción hasta su destino final en las bodegas de los tostadores en el exterior. En esta ocasión nos habló sobre la importancia que tiene la calidad para la comercialización de nuestro café en el mundo. Esto fue lo que nos dijo:

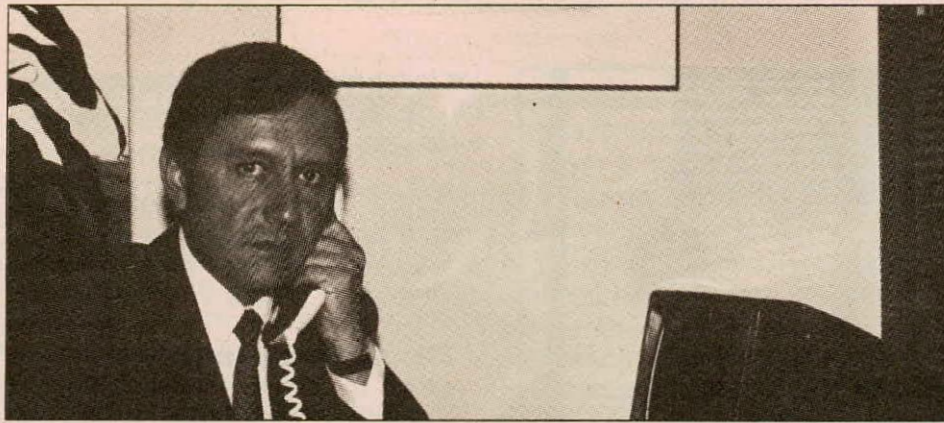
"Colombia desde hace muchos años tomó una decisión de suministrar al mercado internacional sólo los granos de calidad superior, es decir, lo que se conoce con el nombre de "excelso de exportación". Para ello, desarrolló una estructura interna que se fundamenta en la ardua labor que desarrolla el cafetero en su finca. En efecto, nuestro cafetero puede producir un café de máxima calidad. Dicho sea de paso, el cafetero tolímense hace lo propio produciendo de los granos más apreciados en el mundo.

Este sistema de sólo exportar el mejor producto, no coloca al caficultor en situación desfavorable. Por el contrario, lo estimula y protege porque sus esfuerzos son recompensados en su propio beneficio y el de la industria en general. Está demostrado que que todo caficultor, por humilde que sea, puede producir un excelente café tipo Federación.

Pero qué pasa con el café que no cumple con las exigencias del F.N.C. ? Valga la pena mencionar que el sistema colombiano ha previsto también algo a este respecto. Como primera medida se cuenta con un sistema dual de comercialización interna en el cual intervienen, por una parte los exportadores particulares, y por el otro el F.N.C., con una amplia red de compras a todo lo largo y ancho de las zonas cafeteras y que es operada por Almacafé S.A. y las Cooperativas de Caficultores. En segundo lugar existe la obligación para los exportadores particulares de entregar al Fondo Nacional del café no sólo el porcentaje de retención en especie y en dinero, sino también la pasilla y el ripio que en forma normal debe resultar cuando se trillan los 90 kilos de pergamino que se necesitan para producir un saco de 70 kilos de café excelso de exportación. Así las cosas, el mercado para las pasillas y los rípios también está garantizado en forma adecuada.

Control de calidad

La calidad del café colombiano es vigilado cuidadosamente en todas las etapas del proceso. Iniciamos en la finca desde que el grano se cosecha y con especial esmero es beneficiado con buenas aguas y siguiendo las indicaciones que los Comités Departamen-



Doctor Fernando Casij Director de Comercialización Externa de la Federación Nacional de Cafeteros

tales han dado a través de sus agrónomos y prácticos agrícolas. Posteriormente, cuando el café es vendido bien sea al F.N.C. o a un exportador particular, se somete a un minucioso chequeo de calidad. Con el proceso de trilla, las mallas, los estiles y los equipos seleccionadores clasifican cuidadosamente el grano y, a continuación, el ojo agudo e irremplazable de las escogedoras, descartan los granos defectuosos. Sin embargo, la historia no ha terminado, antes de ser despachado al puerto, el excelso es revisado por el experto de Almacafé en el lugar de trilla, y por último, nuestro grano debe pasar por el examen final que se practica en puerto, que es donde finalmente nos aseguramos de que sólo exportaremos nuestro café de la mejor calidad.

La calidad en el exterior

Ahora bien, qué importancia ha tenido eso hacia afuera? Colombia es hoy por hoy gracias a esta labor, el abastecedor más confiable de café de calidad en el mundo. Eso es indiscutible; se dice por ejemplo, que los países centroamericanos como Guatemala, Honduras y Salvador producen café de igual o, a veces, mejor calidad que el colombiano. Pero en verdad, el único país que puede producir esa calidad en forma constante y uniforme a través del año y en cantidades importantes es Colombia. La labor comercial que desarrolla el F.N.C. y que garantiza al mercado internacional un abastecimiento permanente, ha añadido a la calidad, la CONFIABILIDAD en el suministro. Ese granito que da un gran sabor en la taza, lleva también hoy la seguridad que Colombia da a sus compradores en el exterior por ser el abastecedor más importante, más confiable de la mejor calidad.

Tenemos que seguir suministrando un importante volumen de café de calidad y eso nos compromete a todos, al productor, al intermediario, al transportador, al trillador, al exportador a las autoridades de comercio exterior y de aduanas, a los puertos y a la Federación Nacional de cafeteros de Colombia.

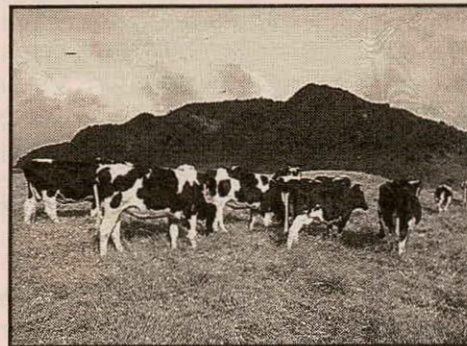
En buena hora, las autoridades cafeteras tomaron el derrotero de producir y exportar únicamente el café de la más alta calidad, pues de lo contrario estaríamos hoy afrontando los efectos de

una guerra de precios en donde sólo contaría el volumen. Producimos sin embargo, un excelente café cuya calidad es hoy reconocida mundialmente y que está siendo exigida cada vez más en los mercados internacionales.

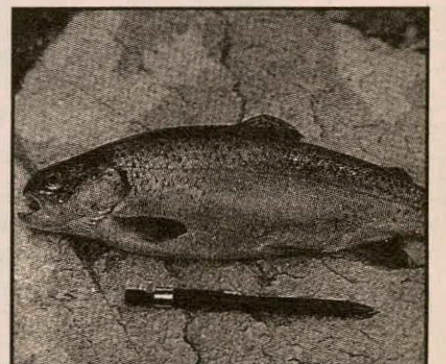
El doctor Fernando Casij, aunque nació en Bogotá, se considera un tolímense de tiempo completo. Sus ancestros maternos son de Ortega, tierra a la cual se mantiene estrechamente vinculado y donde conserva parte importante de su patrimonio. Sus estudios primarios y secundarios los realizó en el colegio Anglo-Colombiano. Terminada esta etapa, estudió derecho y economía en la universidad Javeriana. Posteriormente, distinguido con una beca de la Fundación

Fullbright, viajó a los Estados Unidos y obtuvo el master en Ciencias Económicas de la Universidad de Cincinnati, Ohio. Ha sido profesor universitario en diversas instituciones en las áreas de teoría económica, estadística y economía colombiana. Ha complementado su formación académica participando en eventos relacionados con la alta gerencia, política internacional, innovaciones en los sistemas de mercadeo. Ejerció su profesión de abogado por unos años, pero en sus miras estaba la Federación de Cafeteros por la labor desempeña dentro del gran concierto nacional.

En el año de 1973, ingresó a la Federación para atender las labores de Planeación de Infraestructura en los Comités Municipales. Por su capacidad y conocimientos, el doctor Casij, fue promovido a cargos de importancia entre los que se cuenta la Dirección de la Oficina Regional de Cartagena (inspección Cafetera), Subdirección de Convenios Internacionales y fue su responsabilidad de iniciar la Unidad de Información y Programación Comercial. Desde el año de 1986 fue distinguido muy especialmente por la Directivas del Gremio Cafetero y de la Federación, para que ocupara el cargo de Director de Comercialización Externa de la Federación. Una muy loable hoja de vida tiene el doctor Fernando Casij, quien ha puesto todos sus conocimientos con dedicación y esmero al servicio del cafetero colombiano.



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



desarrollo y transferencia tecnológica

prohaciendo.

Zona Industrial El Papayo teléfono 648494 Apartado 1363 Ibagué

Líderes cafeteros de Dolores



En la foto aparecen de izquierda a derecha Jorge Rodríguez, Eduvín Peña, Germán Osorio y Delio Hernández. Abajo, Fernando Sánchez, Luz Dary Hernández (secretaria) y Manuel Antonio Vázquez.

Dolores ocupa el décimo puesto en producción cafetera en el departamento. Los cafeteros de la región tiene sus esperanzas en el grano que siempre les ha representado buenos ingresos. Y en el Comité Municipal, trabajan los líderes cafeteros con mucha concordancia para brindarle al caficultor el bienestar y el progreso. Ellos son:

PRINCIPALES

Germán Osorio Chico

"No dejemos de ser cafeteros porque nosotros los caficultores somos una misma familia. El café es lo que más divisas le produce al país y más empleos genera".

Nació en Noreña jurisdicción de Dolores y es el actual presidente del Comité Municipal. Es cafetero desde niño y le debe al café muchas cosas buenas. Lleva cuatro años en el comité representando la vereda de San José. En cuanto hace referencia al desarrollo cafetero de la región, manifiesta que la renovación ha tenido muy buena acogida y que los créditos del comité han sido muy bien utilizados. En diversificación, afirma que hace falta más conciencia de la gente, porque siempre piensan es en el café.

Con el trabajo del Comité se siente optimista y complacido con las obras realizadas como por ejemplo el arreglo de la carretera de Montoso, pero desearía que hubiese en forma permanente un buldozer para el mantenimiento de las vías.

Agradece también a los cafeteros del municipio por el apoyo que siempre les han brindado.

Eduvín Peña Gonzalez

"Tecnifiquémonos con variedad Colombia para poder seguir adelante. Dejemos a un lado la tradición".

Es oriundo de Dolores. Aprendió el oficio del café con sus padres y desde entonces le cogió cariño al grano. Las buenas obras del Comité de Cafeteros lo llevaron a pertenecer a él porque considera que no hay otra entidad tan organizada como la Federación. Es su primer período en el Comité y se siente muy satisfecho con lo que ha logrado hasta ahora representando las veredas de San Andrés, San Pedro, Soledad y Río Negro.

En su comunidad cafetera se está diversificando y en el caso particular tiene muchas esperanzas en la Variedad Colombia de la que tiene sembrada 20 mil palos. Cuando obtenga

los frutos quiere convertirse en ejemplo de renovación para los caficultores vecinos.

Entre las obras realizadas destaca el aporte que logró obtener para el acueducto de San Pablo y para la carretera de Llanitos a San Pedro.

Jorge Rodríguez Ramirez

"A todos los cafeteros les envío un gran saludo y les digo que hay que tecnificar para hacer más grande la producción".

Nació en Colombia, Huila, pero desde hace mucho tiempo vive en Dolores. Toda su vida a transcurrido entre los cafetales y ya lleva bastante tiempo en el Comité Municipal, por lo tanto conoce muy a fondo como ha sido el desarrollo de la caficultura en el municipio.

Manifiesta que en este momento ya se tiene una buena cantidad de cafetales tecnificados por lo tanto están a la espera de una buena producción, porque como él dice "siempre hay que tener bien el café para que produzca bien".

SUPLENTE

Fernando Sánchez

"Debemos sentirnos optimistas con el café pero renovando con Variedad Colombia".

Dolores lo vio nacer. El motivo de ser cafetero se lo debe a su padre que también era caficultor. Lleva cuatro años en el Comité Municipal representando las veredas de Palos Altos, Buena Vista y Los Mangos que siempre lo han apoyado.

Con el trabajo realizado en el Comité se siente muy orgulloso, porque logró

conseguir aportes para obras muy necesarias.

A los cafeteros le pide que renueven con Variedad Colombia porque es una primera forma de diversificar, porque una vez se logre hacer el cambio a cafetales nuevos, se podrán sembrar otros productos.

Delio Hernández Poveda

"No debemos dejarnos aflijir por la baja de los precios, por el contrario hay que tener siempre café listo para vender".

Nació en Rioblanco pero hace mucho tiempo vive en Dolores. Lleva dos años en el Comité Municipal trabajando por su comunidad a la cual les hace ver que hay que renovar porque "el café nuevo produce mucho más, hay mejores esperanzas y más billete en el bolsillo".

En el caso de Malta y Santa Rita las veredas que representa, algunos todavía dudan un poco en renovar, cuando le ven pepitas rojas a los cafetales. Les da pesar cortarlos.

En materia de diversificación, hay buena disposición y se está sembrando cacao y banano lo que hace que se generen nuevas fuentes de ingreso.

Dentro del trabajo en el Comité, se siente también muy satisfecho con las obras y actualmente esta luchando por el acueducto de Santa Rita.

Manuel Antonio Vázquez

"Todos los cafeteros tenemos que seguir trabajando para poder conseguir buenas cosas".

Desde hace cinco años es cafetero. Dice que tal vez nació en Prado, no recuerda bien porque manifiesta que ha recorrido muchos sitios. Después de haber estado en Florencia, se estableció en Dolores para trabajar con el café.

Lleva dos años en el Comité y para la vereda de Bermejo espera una alcantarilla que recoja las aguas para que no se empantane el campo de juego de los muchachos de la región.

En su comunidad el problema es la roya, dice que allí no han sembrado Variedad Colombia porque es una región muy caliente, y consideran que esa variedad se adapta mejor en tierra fría, pero entonces aprovechan para sembrar otros productos que se dan muy bien como el cacao, el plátano, la yuca, etc.



Día de mercado en la plaza de Dolores

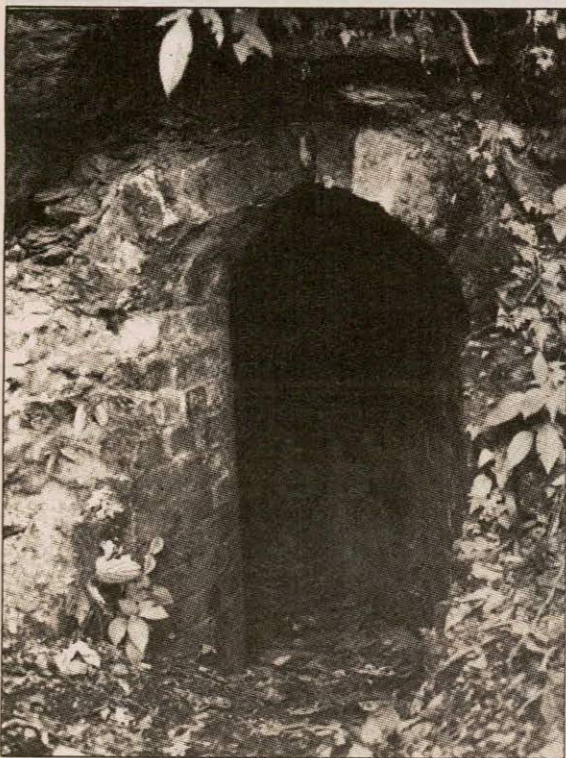
Las ruinas de Falan

-Datos históricos-

Por: Fernando Vásquez Serna

En nuestra exploración, por este pueblo ubicado en la cordillera central, en el norte del Tolima a 930 m.s.n.m., encontramos algunas ruinas que corresponden a la época de la minería, de la cual se tiene información completa desde el siglo XVII. Las ruinas están ubicadas en proximidades al río Morales y abarca toda una infraestructura de esta industria minera que comprende posibles hornos en los que se utilizó el ladrillo para su construcción el cual fue pegado con calicanto.

Se encuentran entradas en forma de arco, al igual que túneles con re-



Túnel hecho en laja y ladrillo

vestimiento de ladrillo y de extensiones superiores a los 30 metros, muros contruídos con lajas y socavones extensos y un gran pozo revestido con rocas de areniscas, que puede tener 1.80 m de ancho por 3.50 de largo, con una profundidad que sobrepasa los 60 metros, con desagües y socavones que salen de este.

No solamente se encuentran ruinas de este estilo en cercanías al río Morales sino igualmente estructuras semejantes a orillas del río Jiménez.

Para que nuestros lectores confronten lo existente, con datos históricos, recurrimos a algunos textos entre ellos "Estudio sobre las minas de oro y plata en Colombia" de Vicente Restrepo, e información económica sobre el departamento del Tolima.

De 1745 a 1750 los españoles que acudían a trabajar las famosas minas de plata fueron formando la población a la que dieron el nombre de Rosario de Lajas, pero a causa de la fama que adquiría la mina principal llamada de Santa Ana se le cambió el nombre por el de Santa Ana de las Lajas, luego abreviado a Santa Ana que se conservó hasta 1930 por el actual (Falan) dado en memoria a Diego Fallon. El lugar tuvo gran importancia en la época de la Colonia y contó con toda una infraestructura.

EXPLOTACIÓN DE LA MINAS

Las primeras familias aparecen en 1640, con Blas de Felipe dueño de la finca que le da el nombre al pueblo. En este año habían nueve minas en explotación trabajadas por 210 indios, 189 negros y 40 negros.

Inicialmente la explotación de las minas se hacía con mano de obra indígena de acuerdo al repartimiento y la "encomienda", sistemas que llevaron al aniquilamiento de la población aborígen que para esta región correspondía a Panches y Pantágoras y más concretamente a Panchiguas; pero luego desapareció en 1729 lo que fue llamado mita o "conducción" de indios, que motivó al abandono de muchas minas como la de Filones Argentíferos (de plata) de Mariquita.

D'Elhúyar, sabio metalurgista, con varios españoles enviados por el Rey de España para dar mayor ensanche a la industria minera, construyendo "edificios" para el beneficio de los metales e igualmente talleres de amalgamación. Los costos de la infraestructura agotó los recursos y por tanto el cierre y abandono de las minas. En 1824 se arrendaron las minas de Santa Ana y Manta a la casa de Herring Graham Powles de Londres quienes se encargaron de traer los útiles y maquinaria de Inglaterra para su explotación. En 1826 se inició la construcción de un horno de calcinación y de otro para fundir los minerales con plomo. Al final del año siguiente se concluyó la casa de fundición que de nada sirvió ya que se recurrió a la antigua casa de amalgamación. La verdad es que la mina fue explotada hasta una gran

profundidad, pues tenía dos lumbreras, la una de 600 pies y la otra de 900, y los trabajos habían llegado a más de cien brazas debajo del nivel del río Morales, a cuya profundidad era difícil y costosa su explotación, ya que era preciso mantener abiertas las galerías y sostener una maquinaria dispendiosa tanto para secar la mina como para extraer los minerales y por eso fue devuelta en el año de 1874 al Gobierno, cuya empresa entregó a éste las bombas para desagüar, ruedas hidráulicas, aparatos elevadores, hornos, maquinaria de amalgamación, etc.

LAS MINAS EN EL TOLIMA

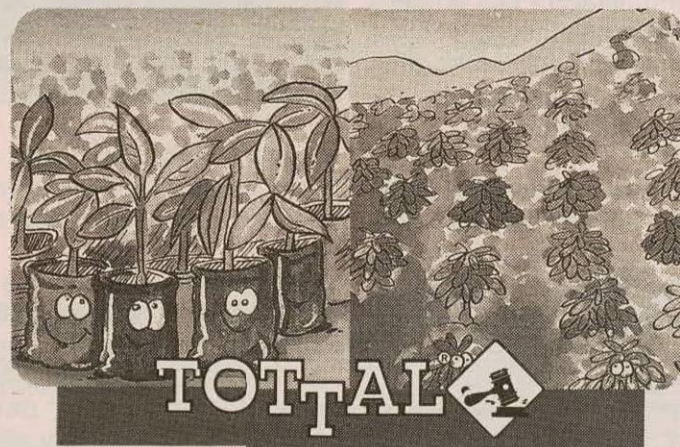
En el Tolima se han dado tres épocas en la cual la minería ha tenido auge: la primera bajo el dominio español. La segunda comenzó en 1885 estando como gobernador del Tolima el General Manuel Casabianca quien quizo impulsar esta industria minera e hizo un contrato en 1887 con el señor

Roberto B-White, cuyos trabajos fracasaron dando paso a un nuevo contrato en 1888 con el señor John C. F. Randolph que explotó las minas de plata de los distritos de Guayabal, Santa Ana y Mariquita considerados en ese entonces las minas más ricas de Colombia. Se especuló demasiado con respecto a la existencia y explotación de minas, es así como entre 1906 y 1934, se habían denunciado 2.181 minas en el Tolima. La crisis de 1930 llevó a muchos a aventurar en busca de oro, dando inicio a una tercera etapa.

Al finalizar en año de 1945 quedaban en el Tolima 32 minas de oro en explotación siendo la mayor parte de ellas de veta, entre las cuales se presentaba una en el municipio Falan. Pero a causa de la última guerra europea, las minas de plata de Santa Ana, en Falan, explotadas durante años por una compañía inglesa, fueron abandonadas, dando paso a la inundación y destrucción de los socavones.

Pasa a la página 16

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.

La diversificación, una alternativa rentable para el cafetero y el país

"Los planes de diversificación buscan ampliar la frontera agrícola, mejorar los ingresos del productor, el autoabastecimiento y la generación de nuevos mercados"

Con muchas expectativas y ambiciones, comenzó en este mes el Sexto Plan Quinquenal para el período 1989-1994 teniendo como base las experiencias del pasado Quinto Plan (1984-1989) de Diversificación. Por lo tanto se han diseñado mejores estrategias que se llevarán a cabo gracias a la activa participación del Programa de Desarrollo de la Federación de Cafeteros en una concertación muy estrecha con los Comités Departamentales.

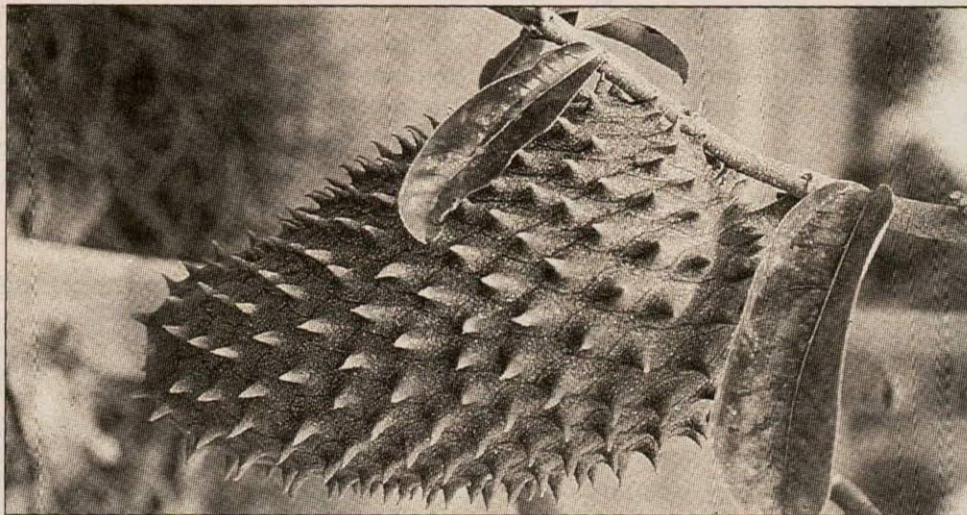
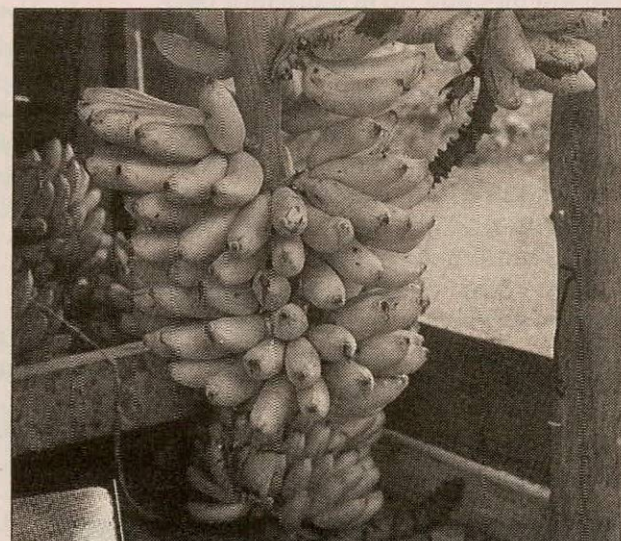
El pasado Plan Quinquenal fue elaborado con base en un financiamiento del Banco Mundial por 50 millones de dólares y una misión de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación en el Mundo) está evaluando los resultados obtenidos. Esto tiene como fin el de hacer los ajustes necesarios para la ejecución del Sexto Plan que se va a desarrollar en lo que se ha denominado: "Los proyectos de desarrollo estratégicos de la zona cafetera", teniendo en cuenta inicialmente, las posibilidades de mercado para cada producto.

En cuanto hace referencia a los resultados del Quinto Plan, hay que comenzar por decir, que fue muy bien aceptado por todo el gremio cafetero y que lo alcanzado fue muy satisfactorio y alentador.

En el caso concreto del Tolima, el interés del Comité Departamental junto con la Federación de Cafeteros, fue el de adelantar los programas de diversificación buscando principalmente la sustitución de cafetales de las zonas marginales para el cultivo del café, por productos que ayudaran al abastecimiento del mercado nacional, con miras de participar en el mercado internacional.

Cumplimiento del Plan Quinquenal

De las 24.418 hectáreas que se propuso realizar el Comité del Tolima, se han ejecutado 19.077 Has., lo que significa un cumplimiento del 80% en lo que hace referencia al trabajo físico. De la inversión de los agricultores de 3.900 millones, se



utilizaron para proyectos agrícolas 2.211 millones y para los renglones de industria animal 1.689 millones.

Sobresalen los cultivos de aguacate, caña, forestales, frutales semipermanentes, caña, cacao, cultivos de maíz, frijol y plátano, así como el incremento del ganado bovino y la apicultura y en el último año la piscicultura.

En cuanto hace referencia al proyecto de mercadeo, se viene trabajando con Asociaciones de Productores. En agroindustria se han adelantado algunos estudios de factibilidad de importancia conjuntamente con otras entidades tales como el DRI y Resurgir, sobresaliendo el estudio para la instalación de una planta pausterizadora de leche, con donación de la maquinaria del gobierno italiano para la zona norte del departamento.

De otra parte, se identificaron y dimensionaron los mercados para los productos a fomentar, así como

las potencialidades agroecológicas del departamento y se fijaron las metas para los próximos 5 años.

Una de las limitantes que se tuvo en el V Plan, fue la escasez de material vegetativo necesario para el fomento de los proyectos, pero afortunadamente, el gremio cafetero ya cuenta con varias granjas demostrativas localizadas en las cuatro zonas en que se tiene dividido el departamento y que actualmente producen este material vegetativo. Estas son:

-Granja la Cabaña en Mariquita, allí se adelantan cultivos y viveros de aguacate, caucho, cacao, guanábana, macadamia, mangostinos y cítricos.

-Granja la Primavera en Ibagué. Tiene una capacidad de más de 100.000 plantas de viveros de aguacate, pitahaya y forestales principalmente.

-Granja el Horizonte en Cunday.

Cultivos como la guanábana, el banano y el tomate de árbol constituyen una alternativa rentable para el caficultor

Para los proyectos de banano, bocadillo, cacao, caucho, guanábana y ganadería.

-Granja el Limón en Chaparral. Para los proyectos de cacao y caucho principalmente.

-Granja el Inciensial en el Líbano-Murillo. Su objetivo principal es la de tener un centro piloto de irradiación de tecnología, para que en un tiempo no menor de siete años, el norte del Tolima sea un gran productor de leche.

No se puede dejar de mencionar la Ciudadela Integral Agropecuaria Albania en Mariquita, un proyecto que servirá de modelo de reforma agraria para el país.

Todo esto hace parte del desarrollo del Quinto Plan cuyos resultados en cifras pueden apreciarse en el cuadro adjunto y la comparación con lo que serán las metas para el Sexto Plan de Diversificación.

QUINTO PLAN DE DIVERSIFICACIÓN

Cultivos	Hectareas	valor
Permanentes		
Aguacate	220	8.800
Citricos	24	4.800
Pithaya	10	20.000
Cacao-caucho	40	8.000
Caña	713	128.340
Caucho	10	1.800
Forestales	885	106.200
Ref. nacimientos	70	7.000
Sub-total	1.972	364.140
Semipermanentes		
T. árbol	200	50.000
Granadilla	10	4.000
Mora	40	1.800
Curuba	30	1.500
Maracuyá	335	16.750
Papaya	87	34.800
Plat. aso	750	450.000
Bana.asoc	750	112.500
Bocadillo	3	600
Sub-total	4.154	700.150
Transitorios		
Habichuela	57	14.250
Tomate	218	109.000
Arracacha	1.611	241.650
Arveja	824	206.000
Maiz asoc.	3.792	189.600
Frij.asoc	6.450	387.000
Sub-total	12.952	1.147.500
Total	19.077	2.211.790

SEXTO PLAN QUINQUENAL

Cultivos	Hectareas	Valor
Permanentes		
Aguacate	1.100	1.025.200
Guanábana	500	200.000
Pithaya	80	248.000
Cacao-caucho	1.000	473.000
Macadamia	300	173.100
Caña	1.090	514.480
Caucho	1.000	505.000
Forestales	5.000	1.280.000
Ref.nacimientos	273	54.600
Sub-total	10.343	4.473.380
Semipermanentes		
T. árbol	800	748.000
Granadilla	100	129.300
Mora	160	186.720
Curuba	30	34.500
Maracuyá	130	184.600
Papaya	200	189.400
Plátano	1.050	322.350
Plat. asoc	3.750	750.000
Banano	150	52.500
Bana. Asoc.	700	105.000
Bocadillo	200	70.000
Sub-total	7.270	2.772.370
Transitorios		
Habichuela	100	71.600
Tomate	550	990.000
Arracacha	1.900	530.100
Arveja	750	534.750
Maiz	2.350	425.350
Maiz asoc	5.550	499.500
Frijol	2.100	504.000
Frijol.asoc	6.450	645.000
Sub-total	19.750	4.200.300
Total	37.363	11.446.050

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.

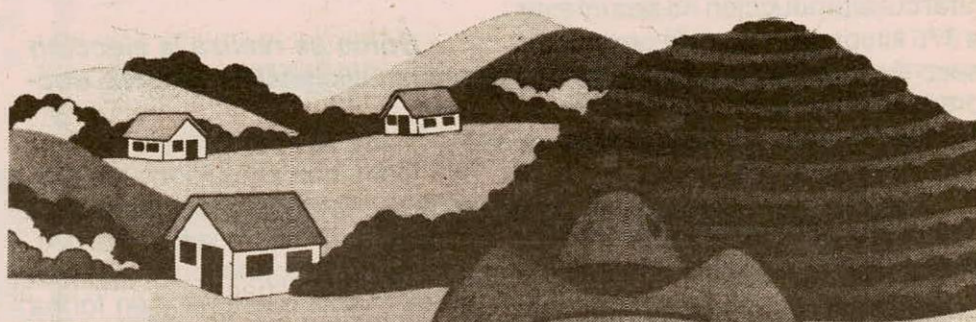
Visite la oficina más cercana de CONCASA, su cooperativa o comité de cafeteros, pregunte por las ventajas de esta línea de crédito y convéncase de que...

También en la finca

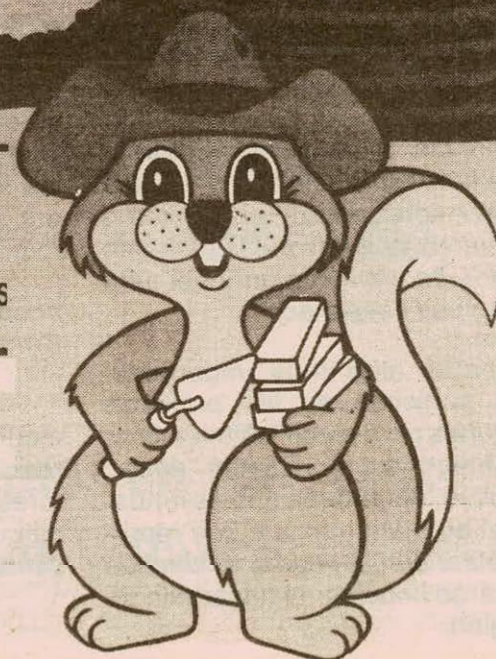


concasa
es su casa

CORPORACION CAFETERA DE AHORRO Y VIVIENDA



VIVIENDA A 15 AÑOS
SILOS, BENEFICIADEROS,
CAMPAMENTOS A 10 AÑOS
AMORTIZACION:
CORRECCION MONETARIA MAS
INTERESES DEL 5% ANUAL



Don José quiere participar en las Elecciones Cafeteras

A finales de este año, nuevamente los productores cafeteros federados elegirán los miembros de los Comités Municipales de Cafeteros, que por dos años tendrán a su cargo la organización y representación de los caficultores a nivel de su municipio, actuando a su vez, como voceros de éstos ante el Comité Departamental.

Por eso amigo cafetero, no deje para mañana lo que puede hacer hoy. Cedúlece y participe en las próximas elecciones de Comités Municipales, y siga el ejemplo de Don José, caficultor del I municipio de Planadas.

A pesar que Don José lleva más de 10 años cultivando café, sólo hasta hace un mes tomó la iniciativa de cedularse y disfrutar de los beneficios que conlleva el poseer la cédula cafetera. Cierta día llegó hasta el Comité Municipal de su región y allí recibió amplia información de los pasos a seguir para convertirse en un cafetero federado. Esto fue lo que preguntó don José y esto le respondieron:

- Qué debo hacer para obtener mi cédula cafetera, doctor?

- Muy simple Don José, sólo debe demostrar que usted es un cultivador permanente de café y que explota para sí o su familia un predio rural cuya producción no sea inferior a 375 kilogramos de café pergamino seco de trilla. En caso de tener una producción inferior, contar con un área sembrada en café igual o superior a una hectárea.

- Si yo me cedulo qué beneficios y servicios voy a recibir?

- Mire don José, si usted posee la cédula cafetera que lo acredita como tal, puede solicitar el servicio de crédito de fomento, al igual que la venta de insumos de provisión agrícola para mejorar sus cosechas.

Además algo muy importante: podrá participar en las próximas elecciones para elegir los miembros que integrarán el Comité de su municipio. Acuérdesese que es fundamental que usted elija a sus representantes. Son ellos quienes tendrán a su cargo impulsar el desarrollo de su región.

De otro lado, Don José, continuará beneficiándose de servicios tales como el de Extensión y Asistencia Técnica para el cultivo y beneficio del café, la compra de café, los programas de educación, salud y diversificación.

debe hacerse participe en la elección?

- La participación es libre y voluntaria. Pero Don José recuerde que de su participación depende el futuro suyo, de su

familia y de su municipio. Es la oportunidad que le brinda la Federación de elegir las personas que los productores cafeteros consideran con capacidades para trabajar y sacar adelante sus zonas.

- Ahora que conozco los beneficios que trae el estar cedulado, me voy corriendo a tramitar mi cédula cafetera y así poder votar en las próximas elecciones y elegir los cafeteros de mi región con capacidades para trabajar por el bien de mi comunidad. ¡Haga como yo!

"Amigo cafetero, recuerde que la Federación es una entidad de derecho privado, sin ánimo de lucro y de carácter gremial, en la cual no existen diferencias de raza, credo político y religioso"

CEDULA CAFETERA



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

NUMERO		
00001280503		
NOMBRE		
JUAN VALDES		
CODIGO	FECHA DE EXPEDICION	VENCE FIN DE
072168	890331	940331

- Bueno, y esos Comités funcionan en todas las zonas cafeteras?

- En todos aquellos municipios que no son capitales de departamento y que cuentan por lo menos con 500 predios cultivados con café, existe un Comité Municipal de Cafeteros.

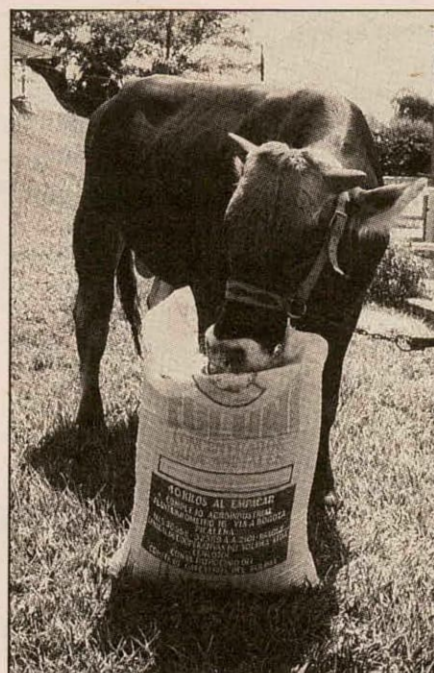
- Cómo se realiza la elección de los Comités Municipales, doctor?

- Cada dos años todos los productores federados del respectivo municipio son convocados para que, en elección popular, por el sistema de cuociente electoral y en forma absolutamente democrática, elijan los miembros del Comité Municipal.

- Todos los caficultores pueden ser miembros de los Comités de su región?

- Miré don José, las personas elegidas deben cumplir con ciertos requisitos; entre ellos ser productores federados de café y no tener ninguna de las incompatibilidades consagradas en los estatutos.

- Todo productor federado



Aumente sus utilidades con calidad y eficiencia

- aves
- cerdos
- vacunos
- equinos



Pedidos:
Tel. 632389 Ibagué

El beneficio del café

El café colombiano, clasificado como café tipo suave, es considerado internacionalmente como de alta calidad y esto es gracias al buen beneficio que tradicionalmente se le ha dado en el país.

Definición

El beneficio del café es un proceso para obtener de cerezas maduras, café pergamino seco de buena calidad.

Calidad

La Federación Nacional de Cafeteros dictó la Norma No 4 de Agosto de 1988 para la compra de café pergamino tipo Federación. Esta norma es:

"El café pergamino es todo aquel grano de café verde o crudo cubierto por el endocarpio (pergamino), el cual se encuentra seco de trilla". El pergamino tipo Federación deberá ser fresco y presentar las características correspondientes de acuerdo con los siguientes límites de control:

- **Humedad:** entre el 10% y 12%, medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café, previamente calibrados.

- **Grano pelado:** es todo grano de café, seco de trilla, al cual le falta la mitad o más del endocarpio (pergamino).

Se admite hasta 3% en peso, con base en pergamino.

- **Pasilla:** es todo grano de café defectuoso según tabla de clasificación de los defectos del café de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Cosecha o recolección



Sólo tome de la mata de café los granos maduros.

Consiste en obtener del árbol los frutos maduros para ser llevados al beneficiadero. Esta etapa

es de sumo cuidado, ya que los únicos granos que dan buen sabor en la tasa, son los granos maduros.

Admite hasta 5.5% de pasilla en peso, con base en almendra. No debe contener granos flojos es decir aquellos que presenten exceso de humedad.

- **Olor:** el pergamino debe estar libre de olores extraños o de cualquier tipo de contaminación. el café deber tener un olor fresco característico, por lo tanto cuando se compra o recibe el producto, no debe aceptarse el café con olores distintos, como a reposo, moho, tierra, vinagre, productos derivados del petróleo.

- **Infestación:** el café debe estar libre de todo insecto vivo o muerto.

- **Color:** el pergamino debe presentar uniformidad en color.

- **Materia extraña y/o impurezas:** se entiende por **Materia Extraña** toda materia mineral, animal o vegetal no originaria en la cereza de café, como piedras, palos, granos de cereales, semillas de algodón, puntillas, clavos, etc.

Se consideran, el cisco de café, la cáscara o cacota y el llamado "grano espuma" o pergamino vano.

Se admite hasta el 0.5% en peso de materia extraña y/o impurezas.

- **Prueba de taza:** el pergamino deberá tener sabor y aroma característicos, debiendo estar libre de sabores defectuosos como **fermento, producto químico, moho, reposo, etc.** Esta prueba la realizará el personal de la Unidad de Control de Calidades, probando varias muestras de café en la taza.

mente. Estos granos en la preparación de la bebida dan un mal sabor.

Transporte

Algunas veces el grano es llevado hasta el beneficiadero por los mismos recolectores. En otras ocasiones se utilizan animales de carga o vehículos. El cafeducto y el cafecable son otros dos medios utilizados para transportar la carga. El primero a través de tubos instalados en el área de producción que bajan hasta el beneficiadero y por entre los cuales rueda el grano. En el segundo se tiende un cable entre el sitio de recolección y el beneficiadero. En el cual se cuelgan los bultos que se transportan por medio de poleas.

De otro lado la carga transportada es recibida a granel. El agricultor que desee utilizar este método debe hacer unas tolvas elevadas en los lotes que sirvan como recipientes para recibir el café. En la parte baja, en forma de embudo o pirámide invertida, se deja una compuerta de guillotina, que es una lámina que entra y sale abriendo o cerrando la salida de café. Las tolvas deben hacerse a una altura tal, que



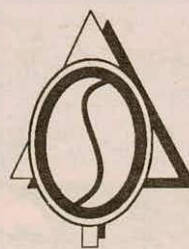
permita la entrada de una volqueta, que se encarga de recibir el café, transportarlo hasta el beneficiadero y depositarlo en una tolva de recibo.

El café también puede ser recibido en sacos. El recibo puede hacerse en el lote, pero básicamente se toma en el área de beneficio donde empieza el proceso como tal. Allí se tiene instalada una tolva, una báscula y varios recipientes para evaluar calidad. El café se recibe pesado con el fin de obtener los datos de conversión. Lo que quiere decir que con los kilos de cereza que llegaron y los kilos de café pergamino seco que salieron, existen los parámetros para decir como está mi explotación (qué porcentaje de conversión tiene el café que están entregando los árboles plantados; controlar si hay o no desperdicio o de pronto hurto en el beneficiadero).

Por qué se debe evaluar la calidad?

- Con el objeto de conocer que porcentaje de café verde o inmaduro viene con el lote de cerezas.

- Qué cantidad de impurezas están



CAFIORIENTE

Cooperativa de Caficultores del Oriente Ltda.

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

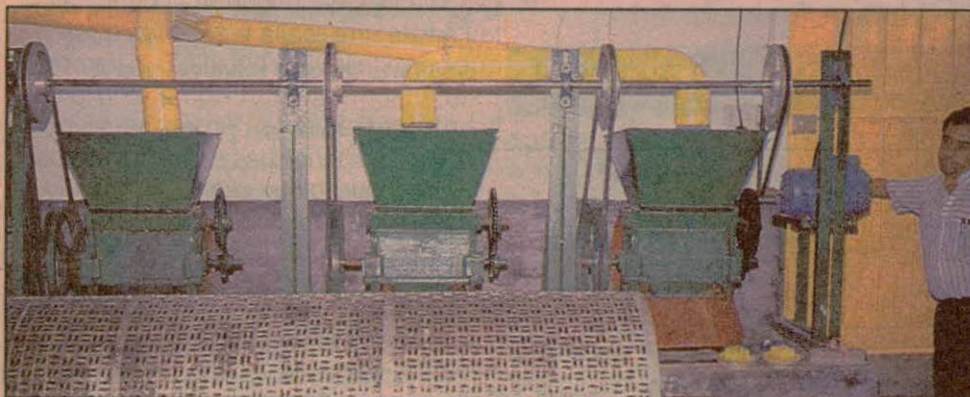
**Disfrute de su crédito
personal sin el cobro de
intereses!**

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

revueltas con el grano maduro: hojas de café, trozos de madera o material extraño como piedras, botellas, ganchos, agujas de arria, etc.

Igualmente con la calidad se evalúa la cantidad de flotes, es decir los granos que no tuvieron su desarrollo normal.

Despulpado



Mantenga siempre en buen estado su despulpadora.

De acuerdo como llegue el café, se define si hay necesidad de realizar un preclasificado o un clasificado en cereza, con el propósito de retirar el material extraño y proteger la máquina despulpadora.

La primera máquina que se utiliza en el proceso de beneficio es la despulpadora. Hoy en día la de mayor uso es la cilindro horizontal, la cual da muy buena calidad, pero debe ser bien seleccionada y tener un constante mantenimiento. Esto quiere decir que

hay que estar aceitando o engrasando permanentemente las partes en movimiento, ajustando el pechero que es la pieza que determina si el despulpado está realizándose en buena forma, cuidando el rayo o camisa que separa la pulpa de las almendras.

Para ésto, Cenicafe junto con Icontec, tiene unas normas para evaluar las despulpadoras. Variables para la evaluación de despulpadoras (norma Cenicafe-Icontec):

Granos sin despulpar Menor del 1%
Grano mordido Menor del 0.5%
Grano trillado menor de 0.5%
Pulpa en grano Menor de 2%
Café en la pulpa 0%

Cuando la despulpadora recibe material desuniforme, es decir cerezas de



Así debe quedar el grano después de que pasa por la máquina despulpadora.

diferente tamaño, de diferente grado de madurez y con algunas impurezas, empieza a bajar su calidad de despulpado. Como es muy difícil que el grano cumpla con estos requisitos, se usa el clasificado en baba que consiste en poner una zaranda, sea plana o cilíndrica, para que separe por tamaños las almendras de buena calidad de las guayabas y de los residuos de pulpa, con el objeto que llegue el café en baba más limpio a los tanques de fermentación.

Durante el proceso de despulpado debe tenerse en cuenta que el grano una vez llegue al beneficiadero empieza a deteriorarse. La baja calidad del despulpado origina el deterioro en la calidad del café y por consiguiente el mal sabor en la tasa.

Desmucilaginado

Luego de la etapa de despulpado y clasificado en baba, el café pasa a unos tanques donde se fermenta. Este proceso de desmucilaginado permite que el grano pierda la baba al ser consumida por bacterias y los residuos se disuelven al contacto con el agua.

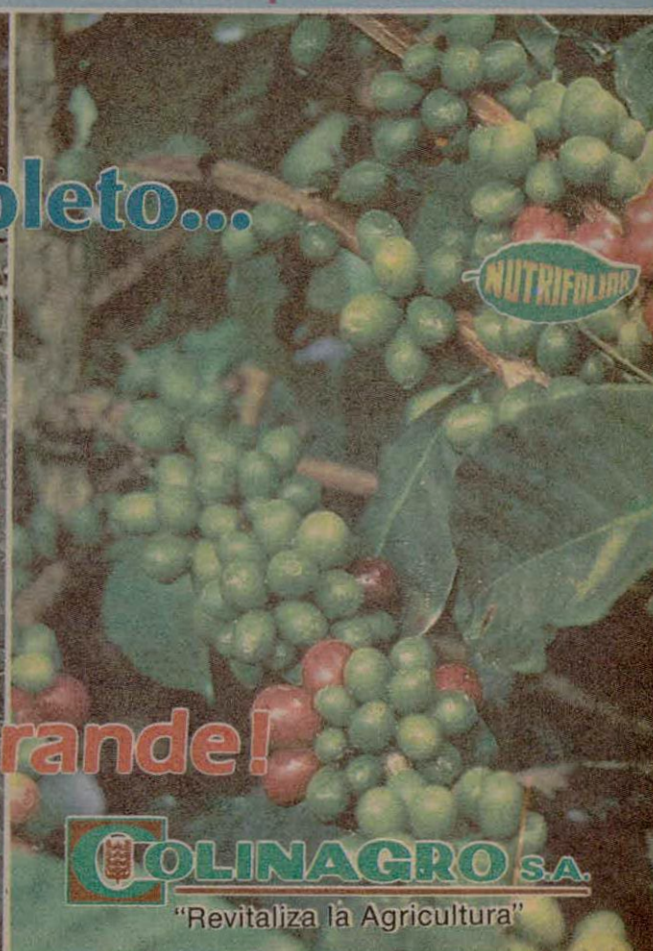
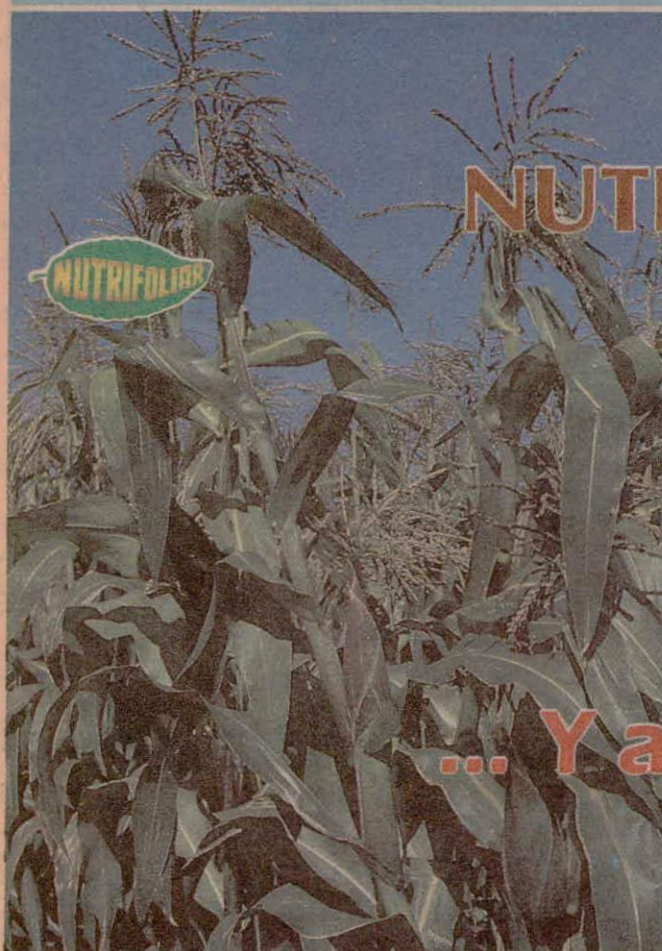
También existe el desmucilaginado mecánico que se utiliza en aquellos países que producen cafés que no son de la calidad de tipo suave colombiano. Se debe despulpar con el mínimo de agua posible, con el fin de que las bacterias hagan el trabajo lo más rápido posible. Si se despulpa sin agua, el café puede demorar con temperaturas adecuadas unas 12 horas fermentando.

EN CUALQUIER ETAPA DEL DESARROLLO VEGETATIVO Y BAJO CUALQUIER CONDICION...

★ Buen desarrollo?

★ Buena floración?

★ Excelente producción?



... ¡Aplique ...
NUTRIFOLIAR completo...

... Y a Cosechar en Grande!

COLINAGRO S.A.
"Revitaliza la Agricultura"

A medida que se incorpora agua, se lavan microorganismos bajando igualmente la temperatura, lo que aumenta el período de fermentación llegando a pasar de las 30 horas.

La fermentación ayuda a que la calidad, que es el sabor en la tasa, permanezca durante mucho tiempo en las almendras que se venden al exterior. Si se suspende la fermentación se deteriora la calidad del grano.

Si se permite que el proceso de fermentación se pase del tiempo adecuado, los residuos que dejan los microorganismos pasarán a la almendra, dándole un sabor que se conoce como Stinker o fermento. Por eso debe hacerse todo lo posible para lavar el café tan pronto como esté "cortado" o fermentado.

Cuando el café a fermentado, es decir, cuando las bacterias han consumido todo el mucilago, el café ya no resbala grano sobre grano. Para averiguar si la fermentación esta lista, el agricultor puede introducir un palo en el lote de café y si al retirarlo, el hueco que ha hecho el palo permanece sin derrumbarse el café, significa que esta listo para pasar a la etapa de lavado.

Otra forma de averiguar si ya esta listo el café es coger una muestra y lavarlo, si se observa limpia la ranura que en la parte plana tiene el grano, se puede pasar a la siguiente etapa del

proceso de beneficio.

Lavado y clasificado

Se deben lavar todos los residuos que dejan los microorganismos durante el proceso de fermentado, con el fin de que éstos no penetren en la almendra y la deterioren.

Cuando la explotación es pequeña, el lavado se hace en los mismos tanques fermentadores. Este lavado se debe hacer con agua limpia y tratando que el café quede sin ningún vestigio del mucilago o de residuos de pulpa de café, guayabas que no despulparon o de cualquier otro tipo de impurezas.

Cuando va creciendo la explotación deben utilizarse otro tipo de aditamentos para hacer este lavado, como son *el canalón*: es una cuneta alargada que generalmente se hace de 10 metros de larga con profundidades mínimas de 40 centímetros y anchos mínimos de 30 centímetros.

Este es considerado el mejor equipo para clasificar café, tiene como inconveniente altos requerimientos de agua. Gasta más de 10 litros por kilogramo de café pergamino recién lavado.

Aditamentos mecánicos: se tiene el inconveniente que para que justifique su costo la explotación debe ser relativamente grande (manejo de más de 100 arrobas de café pergamino seco

po día).

Bomba de sumidero o sumergible: es la que maneja sólidos en suspensión, que son en este caso, el café pergamino. Permite lavar y transportar el grano dentro del beneficiadero, permitiendo además recircular el agua. Esta bomba tiene como inconveniente que necesita un aditamento para clasificar el café.

Venturi: es un buen aditamento porque no necesita energía eléctrica,



Lave con agua limpia el grano.

pero a cambio requiere un tanque abastecedor a una buena elevación. Este aparato es lavador y depen-di-endo de la altura del tanque abastecedor puede utilizarse para transportar café. Tiene el inconveniente que no recircula agua, toda la que consume la va desechando.

Lavador vertical: es un cilindro colocado verticalmente que lleva unas paletas sobre una malla o zaranda interna que permite lavar y clasificar al tiempo. Este aditamento aún no ha sido evaluado por Cenicafé. Sin embargo por experiencias de los cafeteros que lo han usado, gasta poca agua y entrega un café bien seleccionado y lavado.

Lavador horizontal: es un cilindro colocado horizontalmente, con un eje que lleva unas paletas que hacen el efecto de remoción de la masa de café para retirar los residuos de mucilagos, pero no lo clasifica.

"Beneficie bien su café y coseche rendimientos..."

AMIGO CAFICULTOR

AUMENTE SU BENEFICIO...!

"En el cultivo del café reviste una gran importancia la práctica de la fertilización completa con el fin de obtener altos rendimientos y una buena calidad. Es necesario por lo tanto proporcionar a la planta los elementos necesarios para un buen desarrollo y suministrarlos en forma oportuna".

AGRIMINS...

AL SUELO
"en mezcla con el otro abono"
da más "graneo",
peso y mejor
calidad al grano

AGRIMINS...REVITALIZA
LOS SUELOS Y AUMENTA
LA COSECHA!



DOSIS			
Etapas del cultivo	Edad del cafeto	MEZCLA Abono tradicional + Agrimins	DOSIS DE APLICACION DE LA MEZCLA EN GRAMOS POR CADA ARBOL
Establecimiento	De 0 a 12 meses	4 + 1 bultos	20 a 25 gramos
	De 12 a 24"	4 + 1 bultos	50 a 100 gramos
Crecimiento	Más de 24 "	3 + 1 bultos	70 a 140 gramos
	De 0 a 12"	4 + 1 bultos	25 a 30 gramos
Producción	De 12 a 18"	4 + 1 bultos	50 a 100 gramos
	Más de 18"	3 + 1 bultos	70 a 140 gramos

La aplicación de esta mezcla deberá hacerse cada 6 meses o en cada una de las aplicaciones normales de fertilizantes tradicionales que ya están plenamente determinados.

COLINAGRO S.A.
"Revitaliza la agricultura".

AMIGO CAFICULTOR

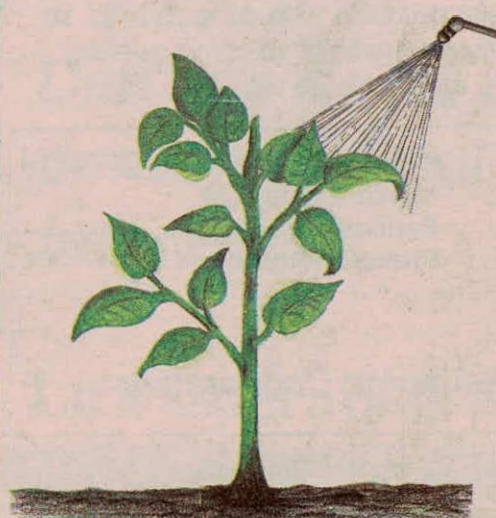
AUMENTE SU BENEFICIO...!

"En el cultivo del café reviste una gran importancia la práctica de la fertilización completa con el fin de obtener altos rendimientos y una buena calidad. Es necesario por lo tanto proporcionar a la planta los elementos necesarios para un buen desarrollo y suministrarlos en forma oportuna".

NUTRIFOLIAR COMPLETO AL FOLLAJE



Al follaje... para prevenir posibles deficiencias, antes de la floración, en condiciones de STRESS por invierno o verano, para contrarrestar el esfuerzo de la planta en la fructificación... etc.



DOSIS:
1 a 2 litros por hectárea en las primeras etapas del desarrollo, después de cosechas, de cortes o podas y al comienzo de la floración. Aproveche las aplicaciones de oxicloruro en los controles de roya y mezcle 25 centímetros cúbicos por bomba de 10 lts. y 50 cms cúbicos por 20 lts. Haga tantas aplicaciones como sean necesarias, teniendo en cuenta las recomendaciones del asistente técnico.

**NUTRIFOLIAR COMPLETO...
...Y A COSECHAR EN GRANDE!**

COLINAGRO S.A.
"Revitaliza la agricultura".



COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL SUR DEL TOLIMA

Amigo socio:

Gustosamente anunciamos nuestros servicios especiales de educación y seguridad social para los meses de septiembre y octubre, así:

Cursos de Educación Cooperativa

Octubre 12 y 13: Vereda Anaba (Ortega)

Octubre 19 y 20: Vereda Leticia (Ortega)

Brigadas de Salud

Octubre 21 y 22: Vereda Leticia (Ortega)

**Esperamos la participación de
todos nuestros socios.**



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

Haga cuentas: Al vender su café, y adquirir los
fertilizantes, elementos de provisión agrícola.

Compare: Calidad, precios, costos e interés común
y permanencia de los servicios.

Piense: En el bienestar de usted y de su familia. En su
importancia y responsabilidad como cafetero.

Y Decídase: A asociarse y utilizar los servicios.

Para Asociados

Médico
Odontológico
Optometría
Laboratorio clínico
Seguro de vida

Para cafeteros en general

Mercadeo de café
Fertilizantes
Provisión Agrícola

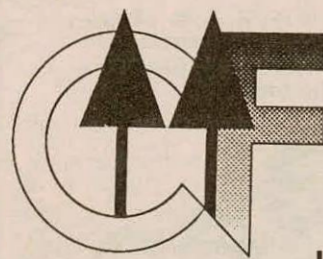
Educación y Capacitación Cooperativa

NUESTRAS AGENCIAS DE COMPRA

LIBANO
VILLAHERMOSA
CASABIANCA
LERIDA

GUAYABAL
CONVENIO
TIERRADENTRO
DELICIAS

SANTA TERESA
SAN FERNANDO
PANTANILLO
SAN JERONIMO



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**

Granja Integral: Modelo de buen vivir

Por el profesor Yarumo

Carlos y Clemencia, llevaban una vida citadina como la de cualquier parroquiano en Bogotá. El veterinario y ella una bióloga química.

Un día, les dio por unir sus vidas y trabajar alrededor de una idea, que en un principio parecía alocada, fuera de lo común y con un tinte de aventura. Significaba salir de la sociedad de consumo y alimentarse solo con lo que produjeran.

estiércol nos sirve para alimentar unas cuantas gallinas y de paso abonar la huerta. Este proceso se ha de repetir con los demás animales de la granja, aprovechando absolutamente todo.

Además de conejos tienen patos, gallinas, abejas, vaca por aquello de la lechita, ovejas y un cerdo.

Al marranito le han sabido sacar mucho partido, pues los abastece

El inicio del almuerzo fue con aperitivo y todo. Entre otras cosas, bastante curioso, pues se trató de la hidromiel. Según me contó Clemencia este fue el licor preferido de los Vikingos. Como su nombre lo indica, además de agua y miel se le agrega levadura para que se fermente. Ya se imaginarán ustedes los efectos después del segundo vaso.

Bueno, después del aperitivo siguió la sopa, hecha a base de verduras y hortalizas de la huerta. Lo simpático fue el tipo de ají que le agregaron. En mi ignorancia pregunté por qué sabía tan distinto al de las tiendas.

Clemencia me dijo que éste, además de tener ají, también tenía hacendera, berro de tierra, perejil y pimienta. Mezcla explosiva pero deliciosa.

Me deleité también con un jamón de cerdo preparado al horno. Exquisito!

A la hora del postre tuve la oportunidad de probar uno delicioso, hecho a base de huevos de pata y

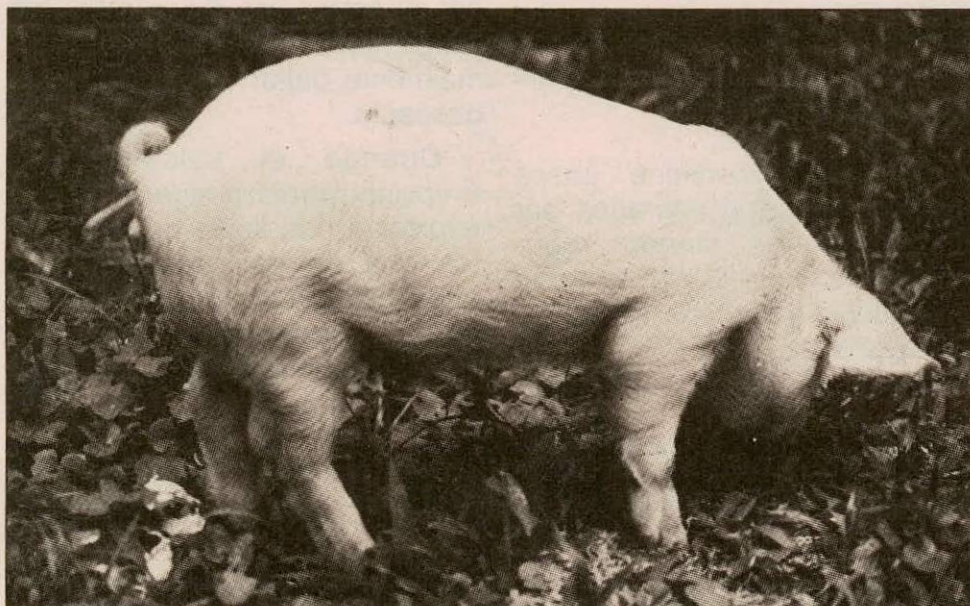
leche, horneado y bañado en almibar.

Al final del almuerzo no podía faltar un detalle clave: el tintico y ese también llegó, endulzado con aguapanela que es como sabe rico.

La intención mía al contarles estos siete potajes del almuerzo no fue la de provocarlos "ni contar monedas delante de los pobres". Más bien, lo que yo busco, es mostrarles que este sistema de vida es perfectamente posible.

La aspiración de esta familia no es volverse ricos, ni tampoco alejarse de la sociedad, su aspiración es a la vez muy fácil y difícil de lograr. Solo aspiran a un buen vivir.

Para Carlos y Clemencia un buen vivir consiste en "un techo, una buena alimentación, un buen compañero, unos buenos amigos y un trabajo que se haga con gusto". Así de sencillo.



La marranita de la granja

Se trataba de volver a sentir el contacto primario con la naturaleza; y la única forma de lograrlo era volver al campo y producir ellos mismos, los medios para subsistir pero no de cualquier manera. Y que manera!

Lo que pude observar en Sopó, municipio de Cundinamarca fue algo realmente lindo y como para ponerlo a pensar a uno. Allí tienen una granja integral a la que me invitaron para compartir su aventura.

Además de tener su pequeña granja en plena producción, donde técnicamente se pueden aprender muchas cosas, se observa una forma muy particular de vida de una familia.

Digo familia porque también los hijos son parte del proyecto. Ellos colaboran en las labores de la granja y se les ve muy contentos viviendo esta aventura.

Actividades en la granja

Según Carlos una granja integral debe contar con una variada gama de animales, ya que lo que se pretende es cerrar un ciclo.

Por ejemplo, el conejo nos proporciona carne y piel, a la vez que su

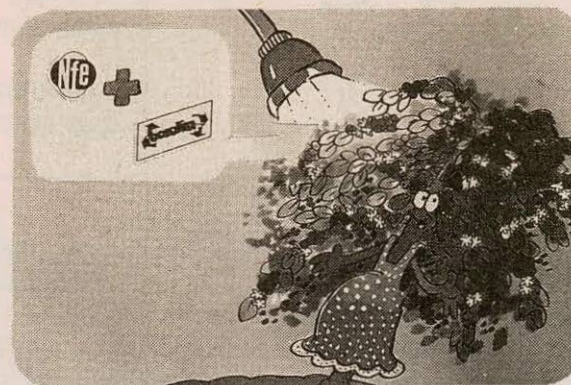
de carne y grasa durante tres o cuatro meses, según el apetito. Mientras tanto, tienen otro cerdito criollo en engorde al que le espera la misma suerte.

La carne y el tocino de cerdo no son refrigerados o congelados para su conservación, por una sencilla razón: allí no existe la nevera. A cambio, tienen un sistema muy práctico y natural para conservar las carnes. Este sistema consiste en frotar la carne y el tocino con una mezcla de sal de nitrógeno, azúcar y sal común, dejando que la carne suelte sus propios líquidos y de esta forma lograr mantenerla en perfecto estado hasta el momento de su consumo.

Esto de la autosubsistencia o autarquía es un tema que produce bastante curiosidad. Por eso tuve el atrevimiento de invitarme a almorzar. "Para darme cuenta que comían en un día común y corriente y lógicamente poder dar un concepto". (Allá ustedes si me lo creen).

Me llamó la atención el hecho de que allí no tienen sino cuatro pocillos, cuatro juegos de cubiertos y cuatro platos, cada uno de estos pertenecientes a cada miembro de la familia. Como quien dice: "lo que no sirva que no estorbe".

Se llegó la hora de cuidar los "árboles embarazados"



Si su cultivo de café, cacao, cítricos... ya dió la primera cosecha y ahora está en la fase de producción, es la hora de cuidarlo con la mezcla para el llenado y conservación de frutos.

Aplíquelo (Nfe), Nitrógeno foliar estabilizado® (400 centímetros cúbicos) + boroliq.® (100 centímetros cúbicos) por bomba de 20 litros, cada dos meses, desde que pase la floración y hasta la cosecha.



Los que aseguran el esfuerzo que USTED ha hecho hasta ahora.

Productos de la tecnología



ENTERPRISES DE COLOMBIA LTDA. Líderes mundiales en nutrición vegetal.

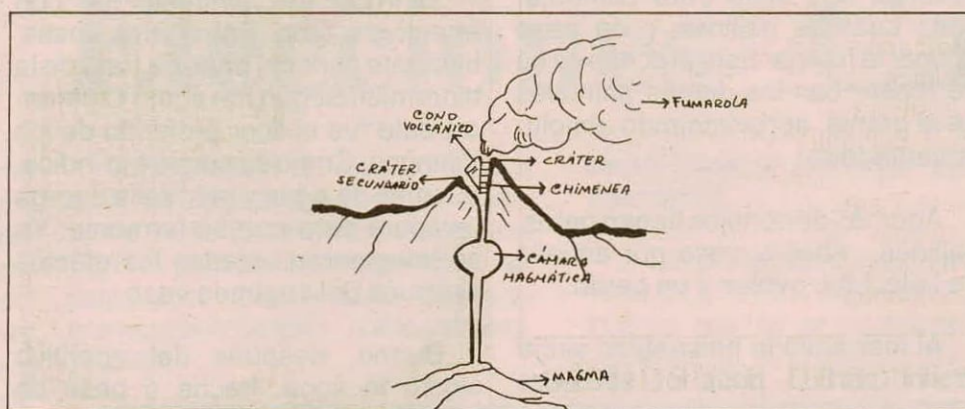
Nutrición Integral STOLLER, única forma económica de aumentar la producción en estos días.

Los volcanes amigos de cuidado

Colombia es tierra de volcanes. Cerca de 38 están ubicados de sur a norte en varias regiones del país.

Entre los más conocidos se cuentan el Ruiz, el Cisne, el Tolima, el Puracé, el Galeras, el Machín, el Huila, el Doña Juana, etc. Pero aunque algunos de ellos están extintos y otros en reposo, en el caso del Galeras y el Ruiz, sí están en actividad, y precisamente por estar este último tan cerca de nuestro departamento y a sabiendas de que ya causó una gran tragedia, debemos estar preparados para cualquier eventualidad.

Los volcanes hacen parte de la naturaleza e inclusive la ceniza volcánica que arrojan mejoran la



calidad de los suelos. Algunos de ellos por sus grandes alturas y debido a las bajas temperaturas, se cubren de nieve. En su interior tiene unas fisuras y grietas por donde desde el interior de la tierra, el magma (roca fundida) busca salida hacia la superficie. Dentro de él se encuentra la cámara magmática que se comunica al

exterior por medio de la chimenea y finalmente se halla el cráter que es el orificio de salida.

El magma contiene gases disueltos que son liberados por las erupciones siendo regularmente tóxicos y por lo tanto peligrosos para la vida, la salud y las cosechas.

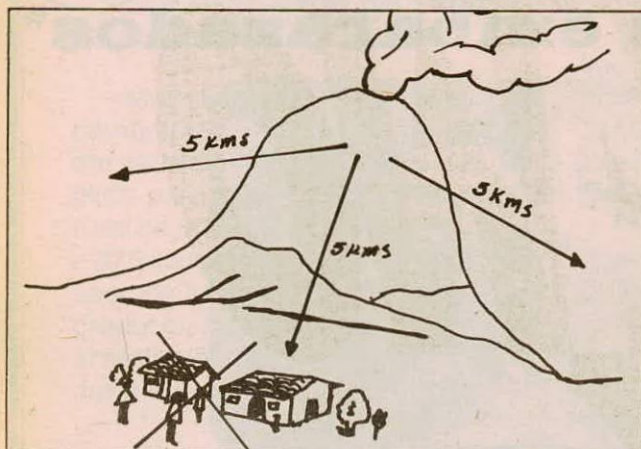
Un volcán produce también temblores que se sienten sólo en las cercanías del cráter. Generalmente se suele asociar temblores de las cordilleras con los volcanes, cuando esto no es cierto.

Hay que anotar también que en el caso que el volcán arroje lava, que se produce por el derramamiento de roca fundida que sale por el cráter, los flujos rara vez ocasionan víctimas porque normalmente bajan del volcán muy despacio.

Cuando el volcán hace erupción, arroja al aire en forma explosiva una lluvia de piroclastos que no es otra cosa que pedazos de lava o roca que por su tamaño pueden ser cenizas, arenas, bloques o bombas.

Medidas de prevención

En el caso de los volcanes nevados, debido al calentamiento de sus paredes, parte de la nieve y el hielo se derriten formándose grandes avalanchas que arrasan todo cuanto encuentran a su paso.



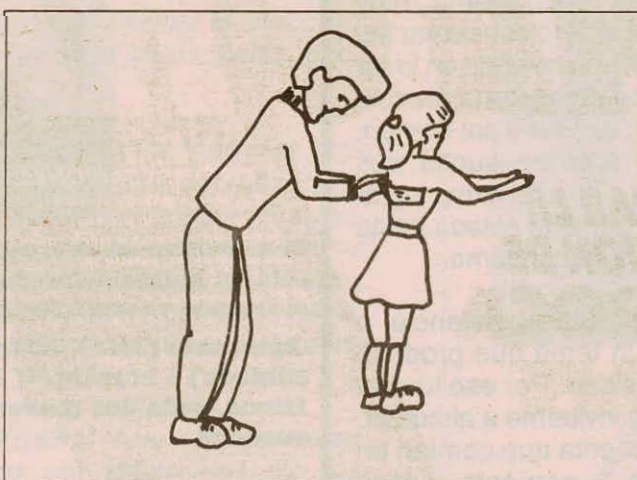
Ante una erupción volcánica hay que estar bien preparados y tener muy en claro las

medidas de prevención. Algunas de éstas son las siguientes:

-Procure residir en la zona de menor amenaza.

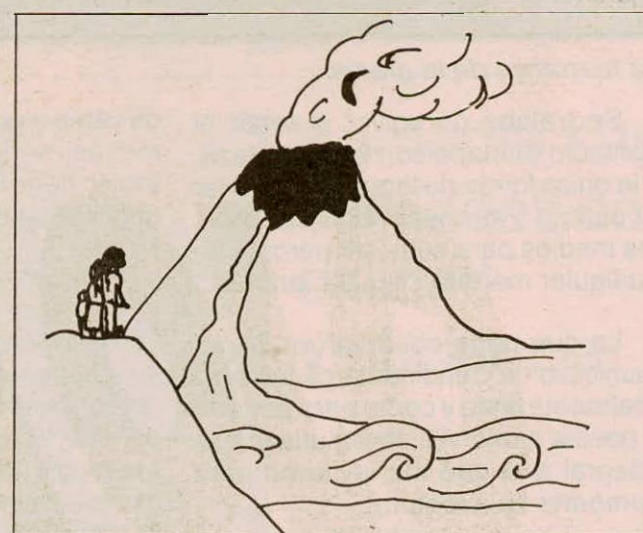
-Mantenga almacenada agua potable y alimentos no perecederos, para disponer de ellos al momento de una eventual evacuación.

-Cubra los depósitos de agua para evitar que se contaminen con la caída de cenizas.



-Identifique, con un esparadrapo pegado al cuerpo, a los miembros de su familia, especialmente a los niños, con su nombre, apellidos, tipo de sangre y otros datos personales para evitar extravíos.

-Esté atento a las sirenas (campanas, bocinas, pitos, etc). Ellas pueden avisar que el peligro de la erupción es inminente.



-Mantenga un radio de pilas y sintonícelo para recibir información.

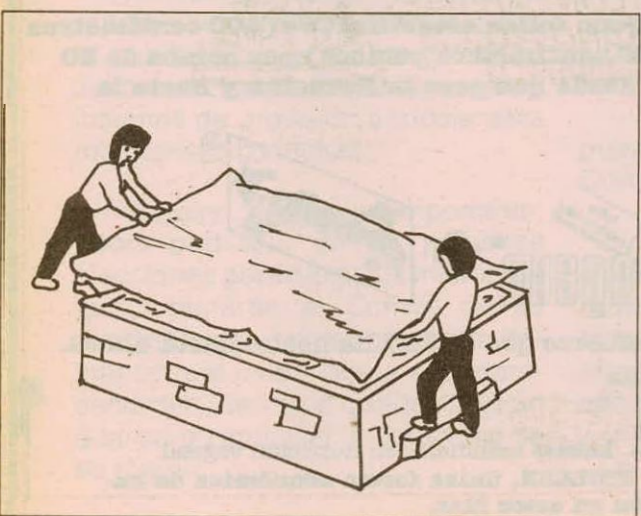
-Mantenga un maletín de primeros auxilios y una linterna en buen estado ojalá con pilas nuevas.

-Recuerde que el centro de la casa es el lugar más seguro contra los rayos y fragmentos de vidrio o piedra.

-Evite tener cultivos en las riberas de los ríos.

-Ante todo conserve la calma y evite el pánico.

Nota: Datos tomados de la cartilla "Mi amigo el volcán"



Cursos Integrales de Caficultura

Fecha	Seccional	Distrito	Vereda
octubre 17 - 20	Oficina	Oficina	
octubre 24 - 27	Villarrica	Mercadilla	
	Villarrica	Bélgica	
	Villarrica	La Aurora	
	Villarrica	Tres Esquinas	
oct. 31 - 3 nov.	Planadas	Polecito	
	Planadas	Sant. Pérez	
	Planadas	Gaitania	
	Planadas	Planadas	
	Planadas	Los Andes	

La Arada y Peralonso estrenan acueducto

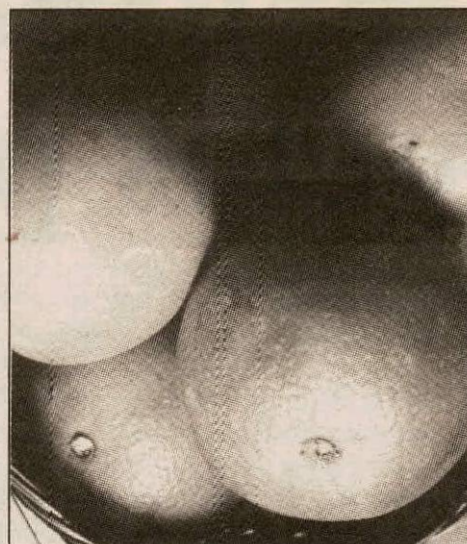
El pasado mes de septiembre se inauguraron dos importantes acueductos: El de Corazón de Peralonso en Ortega y el de La Arada, en jurisdicción del municipio de Alpujarra. El primero se construyó con aportes del Comité del Tolima (80%) y la comunidad (20%). En el acto de inauguración estuvieron presentes, el doctor Pedro León González, Director Ejecutivo, el señor Antonio Rodríguez, miembro del Comité Departamental, el Ayudante de Zona Humberto Chavarro, de la División de Ingeniería, y demás personalidades de la población.

El acueducto de la Arada, consta de 253 instalaciones domiciliarias, pero se dejaron entradas de abastecimiento de

agua para una nueva urbanización que se piensa construir en esa zona. En la inauguración estuvieron presentes, el Doctor Fernando Vásquez, miembro del Comité Departamental, el doctor Hernando Arbeláez, Subdirector de la División Técnica, El doctor Hernando Bocanegra, Director de Relaciones Industriales, el doctor Mario Echeverry, Gerente Regional del Sena, el Ingeniero Jorge Meneses y autoridades de la población entre otros. Hay que anotar también la presencia del P.N.R, que entregó aportes para la realización de esta obra.

La población beneficiada con estos dos nuevos acueductos, se mostró complacida y agradecieron al Comité de Cafeteros por estas importantes obras.

La naranja, fruta rica en vitamina C



La naranja es una fruta rica en vitaminas

El invierno es la época de las naranjas, fruta que, además de su delicioso sabor, es una de las mejores fuentes de vitamina C.

La vitamina C defiende el organismo contra las enfermedades infecciosas, fortalece el sistema circulatorio, e impide la aparición de ciertos trastornos en los dientes y huesos.

Debemos tomar diariamente de medio a 1 mg de vitamina C por cada kilo de peso. Cien gramos de naranjas pueden cubrir las necesidades de vitamina C de la mayoría de las personas, ya que proporcionan unos 55 mg

de esa vitamina.

La naranja contiene también vitaminas A y B, así como calcio, fósforo, potasio y hierro, estando las vitaminas y las sales minerales combinadas en forma equilibrada.

Estas propiedades hacen de la naranja un alimento que en la época en que se cosecha no debe faltar en el menú diario de niños y mayores.

Para aprovechar todo su valor nutritivo, la naranja debe ser consumida en crudo, entera o en zumo. Pero si quiere usted gozar de su sabor de otras maneras, puede también preparar sabrosos postres con ellas.

No olvide el valor nutritivo de las naranjas, pero piense también en su economía cuando vaya a comprar estas frutas y recuerde:

Las más pesadas tienen más jugo.

Las de cáscara fina son generalmente más jugosas.

Tenga cuidado con las que tengan manchas blancas y un poco húmedas, pues no podrá aprovecharlas.

Escójalas de acuerdo con el uso que les va a dar.

**ALERTA
CAFICULTORES!**

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.

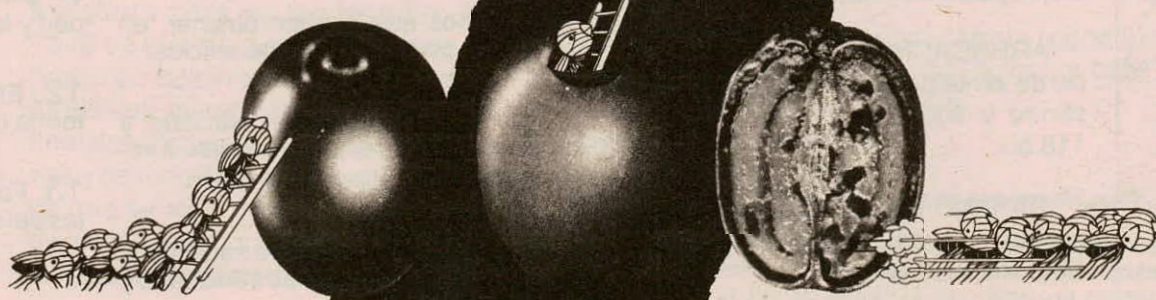
POR FAVOR

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

**CON CAFETALES
SANOS TODOS
GANAMOS**



INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO



Boletín mensual de precios de productos perecederos

MES: SEPTIEMBRE DE 1987

PRODUCTO	(1) Precios Promedios Centros de Produccion (Kg)					Precio Productor		Precios Promedios del Canal (Kg)			Precios Promedios Canal Mayorista (Kg)			
	Catamarca	Norte	Oriente	Centro	Sur	Espinal Quano	Maximo	Minimo	Productor (Kg.)	Mayorista Ibague	Detallista Ibague	Bogota	Cali	Medellin
FRUTALES														
Aguacate		102.00		82.00	116.00		160.00	52.00	100.00	131.00	200.00	275.00	190.00	235.00
Ahuyama														
Banano			27.00	33.00	24.00		52.00	11.00	28.00	40.00	112.00	48.00	47.00	57.00
Limon					72.00	104.00	123.00	56.00	88.00	109.00		175.00	108.00	182.00
Mango comun			25.00			94.00	105.00	31.00	60.00	66.00		137.00	293.00	147.00
Mora	180.00	147.00	128.00	140.00			200.00	90.00	149.00	147.00	260.00	170.00	265.00	214.00
Naranja		36.00	37.00		42.00	95.00	105.00	32.00	53.00	45.00	150.00	82.00	72.00	98.00
Papaya		39.00			84.00	104.00	150.00	33.00	76.00	63.00	200.00	132.00	145.00	122.00
Platano		38.00	68.00	33.00	49.00		112.00	11.00	52.00	49.00	225.00	96.00	75.00	99.00
Sandia						52.00	55.00	50.00	52.00					
Tomate de Arbol	82.00	43.00	62.00				150.00	19.00	62.00	84.00	135.00	103.00	117.00	108.00
GRANOS														
Cacao		478.00	480.00		474.00		490.00	460.00	477.00					
Frijol Seco Cuarzo		333.00			278.00		360.00	256.00	305.00					
Frijol Seco B.Rojo,Cargamento														
Maiz Seco Blanco		97.00			106.00		112.00	96.00	102.00					
Maiz Seco Amarillo														
HORTALIZAS														
Arveja Verde	140.00	146.00					200.00	80.00	143.00	176.00	280.00	284.00	200.00	269.00
Pimenton										83.00	300.00			
Tomate Chonto	65.00	59.00	54.00	83.00	70.00		86.00	19.00	66.00	78.00	130.00	113.00	94.00	110.00
TUBERCULOS														
Arracacha	83.00	91.00		96.00	96.00		96.00	80.00	91.00	71.00	160.00	125.00	62.00	125.00
Yuca		62.00	108.00		42.00		144.00	32.00	71.00	120.00	220.00	188.00	160.00	164.00
VARIOS														
Panela de Cuadro		97.00	208.00	99.00	143.00		300.00	60.00	137.00	91.00	260.00	81.00	130.00	112.00
Panela Redonda		105.00		108.00			108.00	108.00	108.00		265.00			

(1) : DETALLISTA PLAZA

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

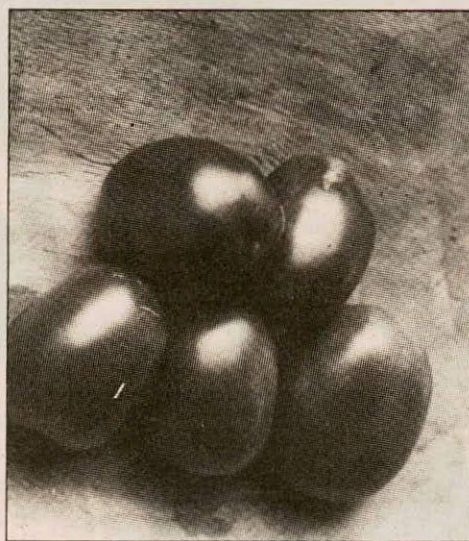
Análisis por kilo

Por: Departamento de Mercadeo

Para que usted amigo agricultor conozca los mejores precios de venta, le presentamos el cuadro anterior y a la vez resaltamos algunos precios de productos para que obtenga las mejores ganancias por su trabajo.

AGUACATE: \$ 116.00 mayor precio venta productor zona sur. Mejor plaza Bogotá \$ 275.00

PLATANO: \$ 88.00 mayor precio venta productor zona oriente. Mejor plaza Medellín \$ 99.00



TOMATE DE ARBOL: \$ 82.00 mayor precio de venta zona Cajamarca. Mejor Plaza Cali \$ 177.00

TOMATE CHONTO: \$ 83.00 mayor precio venta productor zona centro. Mejor plaza Bogotá \$ 113.00

ARRACACHA: \$ 96.00 mayor precio de venta productor compartido zona centro y sur. Mejor plaza Bogotá \$ 118.00

BANANO: \$ 33.00 mayor precio venta productor zona oriente. Mejor plaza Medellín \$ 57.00

Estatutos: una herramienta para cultivar la cooperación

Qué es un estatuto cooperativo?

Es una herramienta que resume las normas de un grupo de personas que han acordado obedecer, para llevar a cabo unos propósitos, mediante el cual se otorga una autorización del gobierno para funcionar de acuerdo a unas leyes generales del cooperativismo. Es la herramienta con que labramos nuestras relaciones.

El Estatuto contiene:

1. Nombre, dirección y radio de acción de la cooperativa.
2. Objetivos que persiguen los asociados y actividades que se proponen llevar a cabo para lograr los objetivos y propósitos.
3. Deberes a los cuales los asociados se comprometen a cumplir.
4. Derechos que pueden obtener, en materia de participación y beneficios.
5. Quienes pueden ser admitidos y como, igualmente el procedimiento a seguir cuando se retiran, o excluyen.
6. Régimen o normas sobre sanciones, causas que dan lugar a las sanciones y

forma como se decide la sanción.

7. Como resolver conflictos o diferencias entre los asociados, estos y la cooperativa por causa o con ocasión de los actos cooperativos.

8. Forma de organización de la administración, nombramiento de directivos, funciones, requisitos para el nombramiento e incompatibilidades para ejercer los cargos previstos.

9. Como y cuando se hace una Asamblea.

10. Como ejercer la representación legal, funciones y responsabilidad.

11. Como se forma y aumenta el capital de la cooperativa, como se acumulan reservas de protección de los aportes, obligatoriedad de crear fondos, su finalidad y forma de utilización.

12. El carácter del aporte asociado, su forma de pago y devolución.

13. Forma de aplicación de los excedentes del ejercicio económico de cada año.

vale la pena aportar a la cooperativa

... Porque nuestro aporte es inembargable.
... Porque nuestro aporte se revaloriza y no pierde adquisitivo o de compra.
... Porque nos da derecho a recibir

servicios comunes y seguridad social.
... Porque usted puede recibir el retorno de un excedente en proporción al uso de los servicios de su cooperativa.

... Porque esta debidamente protegido por una reserva especial de protección de aportes.
... Porque esta en favor de la cooperativa como garantía de mis obligaciones.
... Porque lo puedo ceder a otro aso-

ciado previa autorización del Consejo.
... Porque yo respondo a la cooperativa hasta por el valor de mis aportes.
... Porque es una inversión que solo se devuelve cuando me retiro como asociado.

COMO ACABAR DE MATAR UNA ASOCIACION...



Cursos de educación cooperativa

A través de la educación cooperativa, que permite una participación más conciente y clara de los asociados, se viene desarrollando un programa por parte de la Central en todas las cooperativas del Tolima a solicitud de los mismos socios, que les muestra en forma práctica lo que es la cooperativa, sus servicios y su utilización. A continuación reproducimos una carta que desde la localidad de La Profunda en Chapparral llegó a la redacción de **Tolima Cafetero** en donde se da testimonio de la importancia de la educación cooperativa:

"Con la presente nos permitimos dar a conocer, la complacencia, de todos los socios de la Cooperativa, y cafeteros en general por el curso de "EDUCACIÓN COOPERATIVA" que se realizó en La Profunda los días 19 y 20 de septiembre del año en curso, y dirigido por el instructor de la Central de Cooperativas (Cencotol) Don Javier Colonia Morales; quien con su gran capacidad y conocimiento dejó sembrada la mejor imagen, de una cooperativa bien organizada y la necesidad de asociarnos para fortalecer el gran movimiento cooperativo en estas regiones del sur del Tolima.

Agradeciendo de antemano habernos tenido en cuenta para esta gran labor educativa, sólo nos resta decir que de esta manera, encontraremos la PAZ y el DESARROLLO de esta Colombia que tanto lo necesita".

Atentamente,
Moises Montilla
Agente Compras de Café
Ismael Perdomo
Delegado Cooperativa
Reinel Montilla
Coordinador Grupo Cafetero

USTED! DECIDE EL FUTURO DE SU COOPERATIVA



La educación es indispensable para el desarrollo de la cooperativa



CAFIDOLORES

La Cooperativa que une a los Cafeteros de Dolores

vinculese como socio ya...

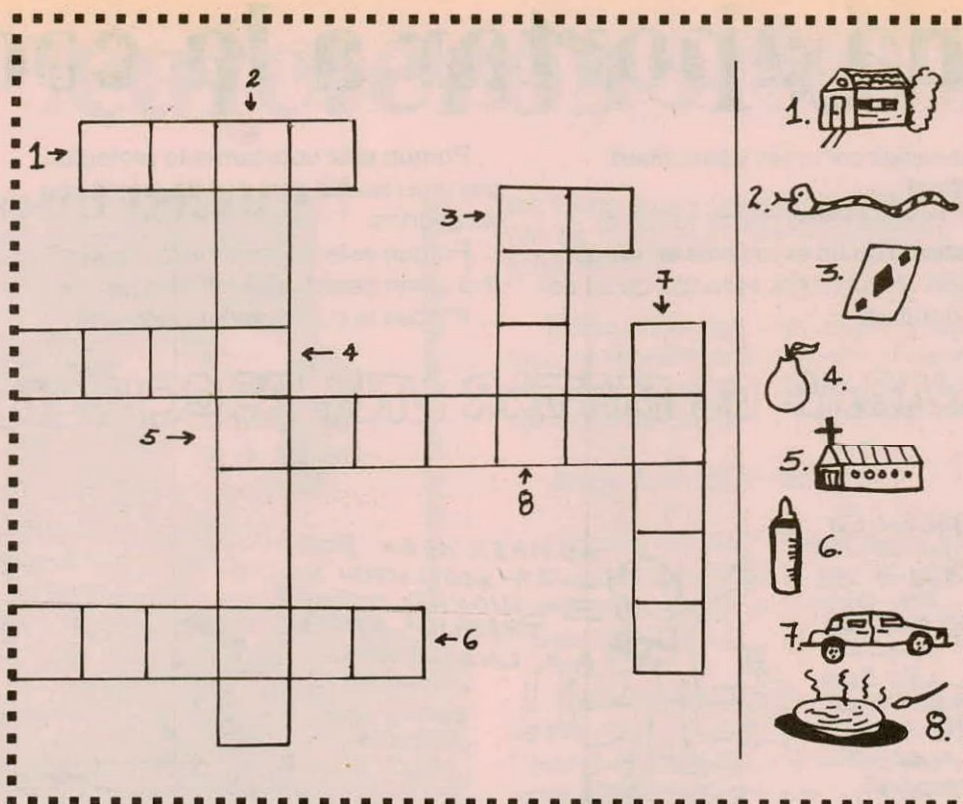
SERVICIOS EN

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

HOLA AMIGUITOS:

En esta edición les hemos preparado un interesante crucigrama. Aprovecha y pinta los dibujos que te indican las palabras de cada casilla. ¡Suerte!

*Soy blanco como la nieve
mi vivir es en la altura,
y en mi pecho llevo siempre
una fuente de agua pura.
(el coco)*



	Vasija Quimbaya	Donde vive el Eme	Raspa	Letra del alfabeto Griego	Orlando Lémez	Mujer	De Italia	Pasado de la mula		Inv. Mu- tu al su- to	Nidigano	Enredra	De India	Carloto	Encen- dar en ingles	
El # 5	P	E	R	I	O	D	I	C	O	Océano A tener	I	N	D	I	C	O
Hueso de hombro	O	M	O	P	L	A	T	O	Miedo papá Instrumento de viento	P	A	Orden militar	A	R	N	El # 2
Lo que nos sustenta el cuerpo	P	I	E	S	Lo que se al malta Miguel Antonio Caro	M	A	Z	O	R	C	A	Inv. Tarnado El ser individual	A	T	El # 1
Inv. Rapado duerme solo	O	R	I	M	A	L	Cobato	C	O	Inv. Posar Sonía Duarte Agustín	R	E	N	E	T	
Dios Egipcio	R	A	L	A	Impuesto del comercio	I	V	A	Inv. Desgracia	S	E	G	I	L	E	
Inv. Breve	O	T	R	O	C	Enumerar	C	El # 8 Inv. Ciudad Oriental	R	A	D	I	O	Verano persona Piquete con teléfono	E	L
Inv. Nave antigua	O	A	N	C	Cená Artículo determinado	C	O	M	I	Oro 24 Horas Inv.	A	U	Escribe que JUE	A	F	E
	C	Azule Inv. Número	S	Artículo negativo La falta no para ser enunciado	L	O	Medida de longitud	A	N	Amorosa Enriquez Cortés	O	Inv. Sonido Haitiano	Z	O	V	
Inv. Negociar	O	N	S	O	N	I	A	I	A	Inv. Lamento carro	I	A	C	O	N	I
El # 4	R	E	V	I	S	T	A	S	D	Tienen dirección Adriana de azules	E	V	O	T	O	S
Gozar	R	I	E	N	Oro Alumino	A	U	Otra vez OR	A	El # 7	C	I	N	E	Inv. reacción	I
Inv. Carlo	E	C	C	A	R	R	O	Z	A	Planta medicina	P	O	L	E	O	
	O	El # 3	T	E	L	E	G	R	A	F	O	Enlace	S	E	A	N

La fotografía es sin duda alguna, uno de los grandes descubrimientos de la humanidad porque nos ha permitido observar el registro de los hechos en la historia del hombre.

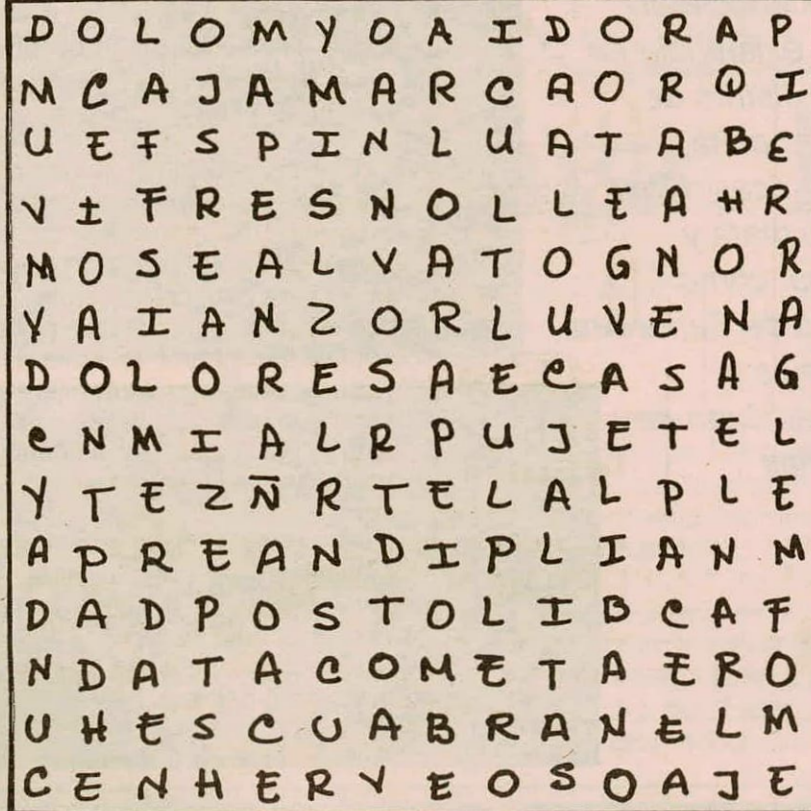
Somos del Gremio Cafetero y sabemos lo que el caficultor necesita



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

Piense, diviértase y sonría

Sopa de letras



En esta sopa de letras aparecen el nombre de 10 municipios del Tolima. Encuentro los en menos de un minuto

Es usted buen observador

Encuentre los cuatro errores que hay en este dibujo



Es usted buen matematico

Quando yo nací, mi papá tenía 30 años. Dentro de un año, mi edad será la séptima de la de mi papá. Cuántos años tengo?



Nota:

Por razones técnicas el crucigrama cafetero no salió en esta edición, el próximo número volverá a salir.

Disfrute de estos entretenimientos.



HOROSCOPO

LIBRA (24 de septiembre al 23 de octubre) Conocerá nuevos amigos que le ayudarán a aumentar su confianza en sí mismo, se sentirá muy bien. Número de suerte el 9.

ESCORPION (24 de octubre al 21 de noviembre) Esos problemas que le hacen doler la cabeza pronto desaparecerán. Animo. Número de suerte el 2.

SAGITARIO (22 de noviembre al 21 de diciembre) Los días de colores con su pareja están por venir. Prepare el corazón. Número de suerte el 4.

CAPRICORNIO (22 de diciembre al 20 de enero) Los apuros económicos no son tan graves si maneja mejor el dinero. Número de suerte el 0.

ACUARIO (21 de enero al 19 de febrero) Haga que su pareja se sienta bien. Un buen detalle le caerá de maravilla. Número de suerte el 11.

PISCIS (20 de febrero al 20 de marzo) Ordene sus ideas. Ya es hora de tomar

decisiones importantes. Número de suerte el 8.

ARIES (21 de marzo al 20 de abril) Comuníquese con los demás, el aislamiento no lo conduce a ninguna parte. Número de suerte 1.

TAURO (21 de abril al 21 de mayo) El interés por aprender cosas nuevas le servirán de mucho. Número de suerte el

5.
GEMINIS (22 de mayo al 21 de julio) ¡Alégrese! el turno ahora es para usted, los astros están a su favor. Aproveche la temporada. Número de suerte el 10.
CANCER (22 de junio al 22 de julio) No deje que la desconfianza se apodere de usted. Sea firme en sus decisiones. Número de suerte el 3.

LEO (23 de julio al 23 de agosto) Realice todas sus actividades con mente positiva, pronto verá los resultados. Número de suerte el 7.

VIRGO (23 de agosto al 23 de septiembre) El hacer deporte al aire libre le sentará bien, la rutina y el cansancio le pueden alterar la salud. Número de suerte el 6.



Viene de la página 4

Las ruinas de Falan ...

Desde la época de la colonia se reconocieron la existencia en el distrito de Mariquita, de ricas minas de plata y oro como las de Santa Ana, Lajas y San Juan de Frías. Entre los propietarios de las minas de Santa Ana se cuenta Gaspar de Mena Loyola, quien casó a una de sus hijas con el gobernador de Santa Marta y dio en dote doce cargas de a diez arrobas de plata.

La explotación de las minas del distrito de Mariquita, entre las que se incluye la de Santa Ana, se hizo por "desmante", poniéndoles agua por encima y cuando ya habían sacado los minerales altos, abrían socavones para continuar la extracción. Tenían lo que se llamaba "tiro" que era un pozo general que servía para extraer por artes o máquinas, el agua, el metal y demás materiales de la mina. En la época de la colonia no se hizo uso de las bombas, lo cual implicaba que los trabajos no podían pasar de cierta profundidad y los mineros se veían precisados a construir extensas galerías de desagüe y el transporte se hacía pasando por estrechos socavones.

Hoy podemos concluir que los datos históricos coinciden con las ruinas abandonadas de Falan, que ameritan una investigación y la necesidad de incluirlas en la conservación del patrimonio histórico que cubre estas ruinas para el estudio de culturas pasadas, y que están aparadas



por la Ley 163 de 1959 y el Decreto No 264 de 1963.

"En 1785 vino a establecerse Juan José D Elhúyar, sabio metalurgista, con varios españoles enviados por el Rey de España para darle mayor ensanche a la industria minera"

Esta pequeña síntesis de la historia de la minería en el distrito de Mariquita y en especial de lo que hoy es Falan, no es únicamente un hito en la historia, sino también el testimonio material, cultural y el legado de nuestro antepasado.

Nota: Agradecemos la colaboración para la elaboración de este artículo de la Defensa Civil de Falan cuya dirección está a cargo del Tesorero del municipio señor Carlos Gabriel Sandoval.

"Desde la época de la colonia se reconocieron la existencia en el distrito de Mariquita, de ricas minas de plata y oro como las de Santa Ana, Lajas y San Juan de Frías"

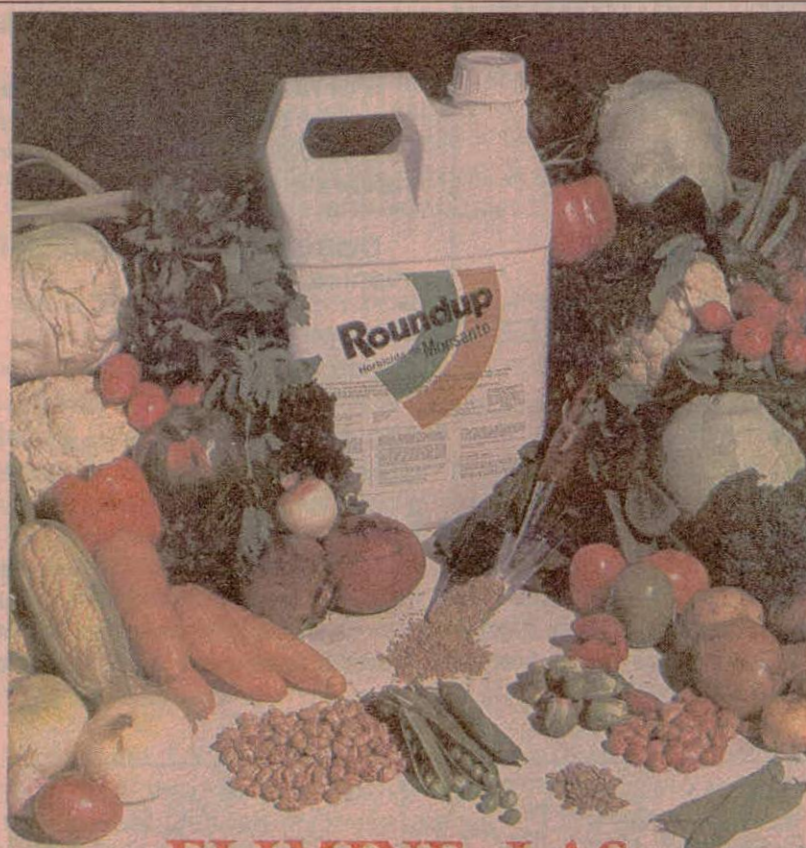


Para que sus construcciones duren y duren...
hágalas con madera inmunizada

Garantía de 20 años en nuestros productos

corporación forestal del tolima s.a.

Ibagué, Oficina PROHACIENDO contigua a ALMACAFE- Zona Industrial
"El Papayo" A.A. 1562 Teléfonos: 651692 Of.- Planta 646622



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