



El doctor Alfonso Palacio Rudas habla para los cafeteros tolimenses

TOLIMA CAFETERO dialogó con el doctor Alfonso Palacio Rudas en su residencia de Bogotá sobre su vida, la comercialización internacional del café y la caficultura en el Tolima.

A todos nuestros lectores hacemos una entrega muy completa de esta interesante y amena charla.

Qué difícil es encontrar las palabras precisas para contar lo que se siente al entrar a la biblioteca personal del doctor Palacio Rudas. Más de 75 mil libros de diversos temas y en distintos idiomas hacen parte de ese valioso patrimonio cultural que ha sido, como el mismo lo dice, su pasión y su vida misma. Tal vez se podría hablar de admiración o asombro, pero después de unos segundos la primera frase que se construye en la mente es: Esto sólo lo puede lograr un hombre grande, un hombre inteligente, un hombre como pocos, un hombre que se llama Alfonso Palacio Rudas.

En ese mismo salón se halla una máquina de escribir que en la inmensidad de la biblioteca pasa casi inadvertida, pero es la que resume tanto conocimiento aprendido en esos libros y en las experiencias de la vida pública; porque es allí donde él escribe

su famosa "Cofradía" de los que no tragan entero y la que lleva deleitando a tantas generaciones de colombianos con sus acertados comentarios.

Al cabo de unos minutos, y tras haber repasado una y otra vez todos los rincones del salón, apareció el Doctor Palacio Rudas. Elegante, jovial y con su inseparable corbata. Nos saludó amablemente y después de un pequeño diálogo y de degustar un excelente café, comenzamos la entrevista que más parecería una charla entre dos viejos amigos.

Su infancia, sus estudios y sus importantes cargos

El doctor Palacio Rudas nació en Honda, cuna también del doctor Alfonso López Pumarejo del cual el doctor Rudas siente una inmensa admiración.

Por cuestiones de negocios sus padres se trasladaron a Bogotá a donde él llegó siendo muy niño. Pero de vez en cuando viajaba a Honda a visitar a sus abuelos.

Sus estudios de bachillerato los realizó en el Liceo de la Salle y luego estudió derecho en la Universidad



Nacional. Consagración a los estudios, a la lectura y afición por los deportes, fueron las características de esa época de su vida. Ha sido buen un golfista que ha recibido trofeos.

Antes de terminar su carrera, fue

sacado en el último año, como él mismo nos cuenta, para que asumiera la Secretaría de Hacienda del departamento del Tolima siendo gobernador el doctor Rafael Parga Cortés, notable y extrañado cafetero tolimense a quien, coincidentalmente, el doctor Palacio Rudas

continúa en la página 3

Nuevo Presidente en el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Asumió la Presidencia del Comité Departamental, el joven antropólogo doctor Fernando Vásquez. Como vicepresidente fue nombrado el doctor Roberto Bonnet, médico y cafetero.

Tolima Cafetero les desea éxitos en su compromiso con los cafeteros del departamento para que sigan adelante con la extraordinario labor que viene adelantando el Comité.

La Calidad, futuro de los cafeteros

AÑO
CAFETERO DE
LA CALIDAD

88-89

Entre el 27 y 28 de febrero se realizó en Ibagué el Seminario de Calidades en donde se trataron los problemas de calidades del café. En definitiva, la calidad es el futuro de los cafeteros.

continúa en la página 4

En esta Edición

Editorial	2
Adiós a Wenceslao el Amargao	5
Más construcción con menos dinero	6
El caucho como sombrío en el cacao	8
Como beneficiar su café	9
ASAC, agricultores organizados	10
Calendario de cosechas	12
Sección infantil	14

SEPARATA TECNICA COLECCIONABLE
Los enemigos de la calidad

TOLIMA CAFETERO No. 4 - Marzo de 1989**Consejo Editorial:** Roberto Bonnet

Fernando Vásquez

Jorge García

Comité Asesor:

Pedro León González

Hernando Arbeláez

Guillermo Fernández

Orlando Páez

Marco Tulio Laserna

Hernando Bocanegra

Luis Eduardo Carvajal

Jorge Jiménez

Director:

Guillermo Arellano

Jefe de**Redacción:**

Sergio Suescún

Diagramación:

Taller Creativo

Realización:

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

Impresión y fotomecánica Roto-Offset - El Espectador

EDITORIAL

Ultimamente los medios de comunicación han estado hablando sobre los recortes en las cuotas del Café Robusta y el incremento de la demanda de los cafés suaves, situación que llevó a la ampliación de la franja diferencial de precios.

Hace unos años, a pesar de que existían precios diferenciales, el asunto no era tan marcado; y en las cuotas no se tenían como prioritario la calidad sino la producción de los países.

Hoy el perfil es diferente, en otras palabras, los consumidores se fijan más en la calidad que en el precio del grano.

Ante este hecho hay algo muy cierto: el panorama cafetero del país es favorable debido a la calidad de nuestro café.

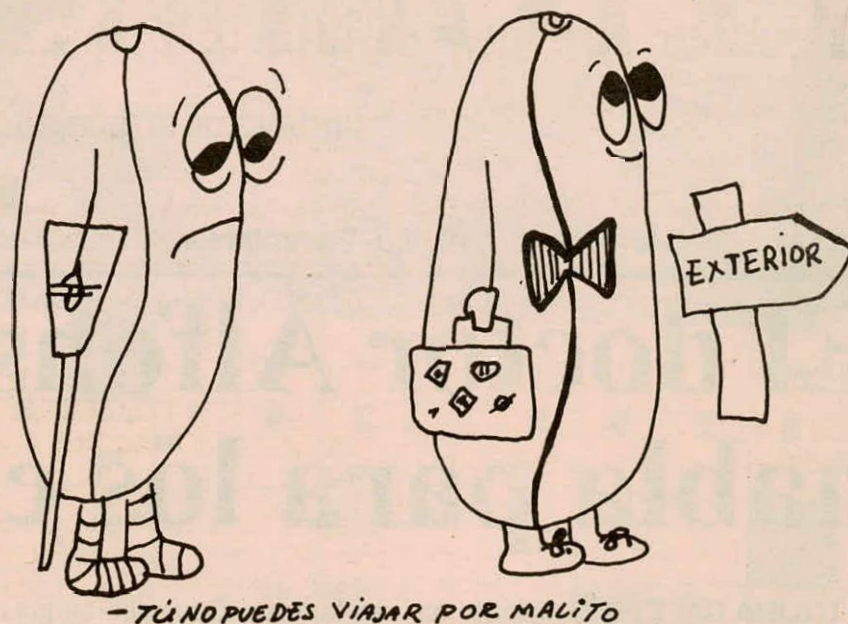
Afortunadamente, los Cafeteros Colombianos ya saben con su amplia experiencia, como se produce un café de óptima calidad. Y para cuidar el valioso patrimonio del prestigio internacional, no se pueden ahorrar esfuerzos.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia tiene como objetivo fundamental el mejoramiento de las condiciones de los cafeteros colombianos, que son sus verdaderos dueños. Si existen exigencias para la compra del café, no es una decisión caprichosa ni es deficiencia de fondos para la compra de las cosechas, como algunos se atreven a afirmar. El Fondo Nacional del Café, que corresponde a dineros producidos exclusivamente por los cafeteros, es sólido y solvente para manejar adecuadamente la compra del grano.

Pero ni Colombia, ni sus cafeteros, podemos permitir que se deteriore la imagen de nuestro café, porque la consecuencia es muy clara: saldríamos mal librados en el mercado internacional del café con todo lo que esto implica; como conclusión, el futuro de la industria cafetera como principal factor de riqueza de nuestro país, está en manos de los productores de café, pequeños, medianos o grandes.

La Federación encabezará el esfuerzo de mantener y mejorar la calidad de nuestro café con apoyo técnico y económico para que los caficultores solucionen sus problemas.

Por todo esto, adelante caficultores del Tolima. ¡A producir calidad! no podemos quedarnos cortos ante este compromiso.

**BUZON CAFETERO**

Distinguidos amigos:

Gran regalo de navidad para el gremio, recibir y saborear la lectura del primer número del TOLIMA CAFETERO.

Hay una moral social hoy quebrantada y pisoteada con impresionante naturalidad, usando la mentira o la verdad dicha a medias, destruyendo la fe e induciendo a errores. Una empresa como la Federación Nacional de Cafeteros, la más importante del país, está diariamente sometida a intencionadas falsedades lanzadas por sus gratuitos enemigos, resistidos a conocer la verdad, aislados en el libre universo de sus pensamientos.

De allí que órganos periodísticos como TOLIMA CAFETERO originados en nobles propósitos, merecen el reconocimiento de gratitud de la ciudadanía y en especial la de los caficultores.

Es imperativo desarrollar una eficaz campaña que redundará en una más sólida unión gremial para beneficio del país.

Exitos, no pocos sino muchísimos, son los deseos.

JOSE ARQUIMEDES DE ANGULO

El duende de la imprenta

A todos los lectores de TOLIMA CAFETERO, pedimos excusas por los errores involuntarios aparecidos en nuestras pasadas ediciones.

A continuación hacemos una relación de los mismos:

En la primera edición se omitió la referencia sobre el señor **Gilberto Méndez**, miembro suplente del Comité Departamental, la cual reproducimos a continuación:

Gilberto Méndez nació en Chaparral y ha estado siempre vinculado a las actividades del campo de las que sólo se retiró por algún tiempo debido a que estaba prestando el servicio militar. Una vez concluida esa etapa, se reintegró al campo trabajando con el café, luego hizo parte de la Coordinación de Grupos de Amistad del Comité en el Servicio de Extensión, y en el año de 1975 hizo parte de una lista para pertenecer al Comité Municipal, fue elegido y comenzó a trabajar por el bien de la comunidad y del Gremio Cafetero. Más adelante pasó a ser miembro suplente del Comité Departamental.

-El periódico número 3 apareció nuevamente como número 2.

-En esa misma edición en la página 4, no apareció el nombre del doctor **Arnulfo Martínez Martínez**, vicepresidente del Comité Municipal del Líbano.

-En el editorial del ejemplar # 3 faltó una frase en el segundo párrafo, por lo tanto debe leerse lo siguiente: "Y son precisamente los líderes cafeteros los que expresan en nombre de sus comunidades, su fe en el futuro y su amor por el café."

-En el ejemplar número 3, en la noticia de la inauguración del Polideportivo de Villarrica, omitimos el nombre del doctor **Hugo Josué Rojas**, Ingeniero Jefe de la zona, como asistente al evento en representación del Comité de Cafeteros.

viene de la página 1

El doctor Alfonso Palacio Rudas...

reemplazó en el Comité Nacional de Cafeteros.

Por espacio de casi dos años permaneció en Ibagué ejerciendo notablemente su cargo; allí conoció a doña Magdalena Santofimio Trujillo quien hoy es su esposa. Luego regresó a Bogotá para graduarse.

Después de haberse desempeñado en ese primer cargo, ocupó otros de no menos importancia como fueron:

Secretario de la Legación en Panamá, Secretario de Hacienda de Bogotá, Contralor General de la Nación, Embajador de Colombia en Dinamarca, Alcalde del Distrito Especial de Bogotá, Ministro de Hacienda, Senador y Representante a la Cámara por el Tolima. Todos estos cargos éste ilustre estadista, parlamentario, diplomático, escritor, periodista y profesor universitario, los desempeñó admirablemente.

Hoy hace parte del Comité Nacional de Cafeteros en representación del Tolima. y desde su llegada, como dijo el doctor Jorge García, los caficultores tolimenses lo han tenido como insignia, adalid y guía sabio y sereno.

Pasatiempos, aficiones y pasiones

Una de la aficiones grandes del Doctor Palacio Rudas han sido siempre los caballos de carreras. Esa afición viene de tiempo atrás cuando él desde el balcón de su casa, que quedaba enfrente del hipódromo de la Merced, podía apreciar todo lo que allí sucedía. Tanto era su amor por estos animales que llegó a tener 15 caballos corriendo en el hipódromo de techo. Cabe anotar aquí una anécdota muy simpática. Con respecto a los caballos le dijo una vez su padre: "yo no entiendo a un hombre tan bobo como mi hijo que gasta un poco de plata en un caballo para que se lo monten otros."

Siguiendo en este recorrido, hablemos ahora de su pasatiempo que son los relojes. El doctor Rudas nos contó que se entretiene mucho arreglándolos y en su casa tiene una bonita colección.

En cuanto a sus gustos, encontramos que disfruta mucho de los dulces y chocolates, especialmente las almendras.

En cuanto a los libros él nos dijo lo siguiente: "los libros son mi pasión,

son mi vida, son consubstanciales a mi, es toda mi actividad intelectual, por las ideas, por el espíritu."

Mucho podría seguir escribiéndose acerca de la vida del doctor Alfonso Palacio Rudas, porque de alguien tan importante y notable, siempre hay algo que contar.

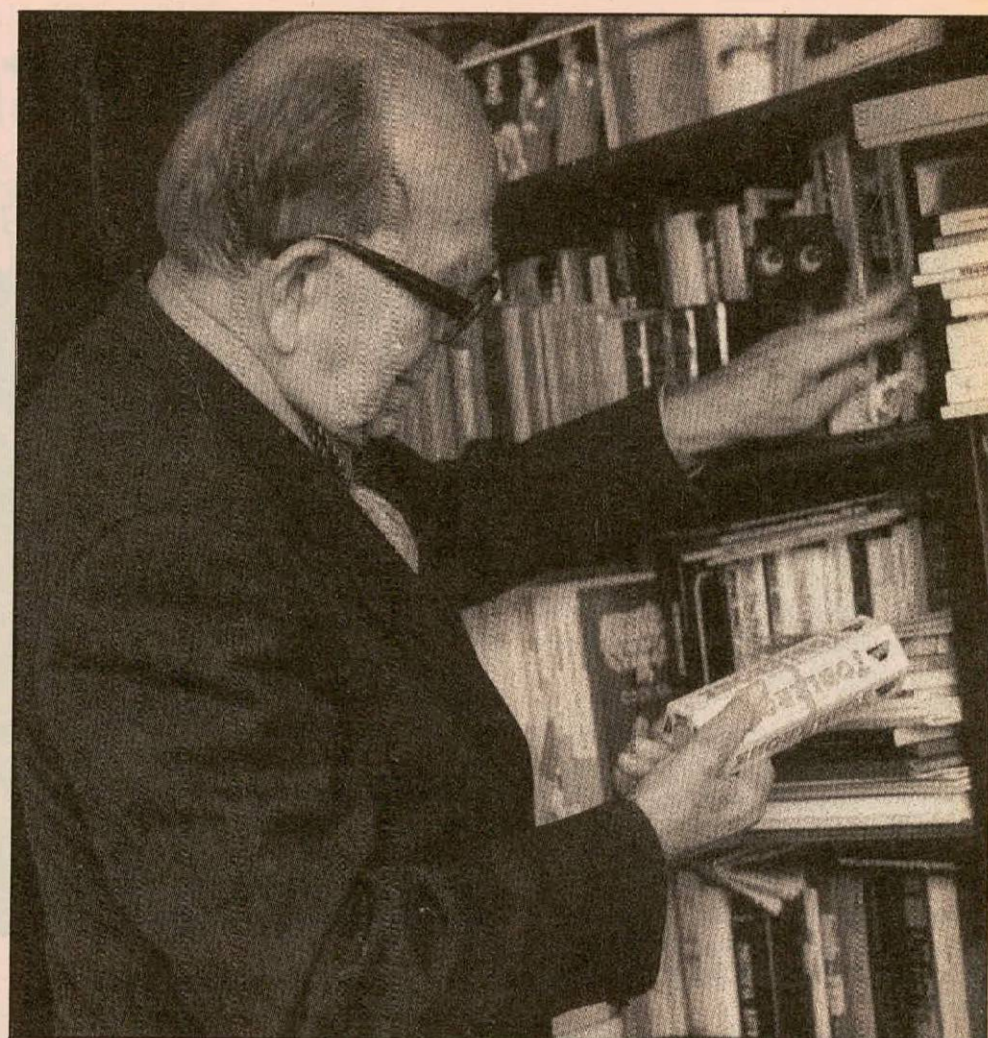
COMERCIALIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE.

El doctor Palacio Rudas es un cafetero intelectual que conoce no solamente del mercadeo del café, de su parte económica, sino también de su cultivo, y sabe de este tema porque precisamente como el mismo lo afirma, es colombiano y si esto fuera poco es tolimense.

Su primera vinculación con el café fue en año de 1962, cuando viajó a New York a la conferencia de las Naciones Unidas para discutir el primer pacto cafetero, designado por el gobierno para que representara a Colombia. En ese momento el doctor Palacio Rudas era senador. De ahí en adelante, se convirtió en una persona de mucha prestancia e importancia en el ámbito cafetero del país.

En cuanto al actual panorama de comercialización del café para el país y su concepto acerca de la selectividad y calidad del grano nos manifestó lo siguiente:

"Yo creo que todo esto de la calidad en el sistema de cuotas lo estamos aprovechando, no lo estamos perdiendo. Ahora, si hubiera más café la cosa cambiaría. Yo creo que hay que seguir en el pacto cuatro, cinco o seis años más porque se ha ganado mucho en estos años y con la publicidad estamos trabajando para el futuro; esto no es para el momento, porque de golpe esa publicidad nos está produciendo demasiada demanda. Tampoco se puede pensar que el pacto va a ser eterno."



En cuanto a la calidad, es algo muy importante, claro que para hacer una buena campaña de calidad hay que tener buena calidad, entonces esto tiene que ser un empeño muy vivo y muy permanente de no dejar que disminuya, sino por el contrario, tratar de mejorarla porque es allí donde está nuestro futuro. La calidad es lo que nos va a defender, porque la capacidad que tiene el mundo para producir café es inmensa. El error que cometen nuestros competidores sobre todo los países de la América Central, es creer que ellos van a dominar en el caso de un mercado libre, cuando precisamente ellos van a ser los primeros perjudicados; en cambio nosotros no estaríamos tal golpeados."

CAFICULTURA EN EL TOLIMA

En cuanto a lo relacionado con la caficultura del Tolima el doctor Palacio Rudas nos comentó:

"Yo creo que estos últimos años ha sido muy dinámicos en el Tolima en materia cafetera."

En cuanto al Comité Departamental tengo que decir que viene trabajando en forma excelente, el equipo que tiene es extraordinario; no digo que es el mejor para que no se me tache de regionalista.

Mensaje para los caficultores tolimenses

"Yo les digo a los cafeteros del Tolima, que tienen que seguir trabajando para que no los desalojen de la posición que hoy ocupan dentro de la geografía cafetera como productores de café."

Tengo la impresión clara de que el Tolima no es el tercero sino el segundo. Se debe entonces trabajar muy activamente en estos años para que cuando llegue el nuevo censo, demostremos que somos los segundos productores del café en el país. Las perspectivas son buenas, claro está, que todo depende de los precios y nosotros haremos hasta lo imposible para defenderlos. Yo creo que la política colombiana en materia de precios tiene que desligar un poco el precio interno del precio externo con el objeto de hacer reservas en las épocas buenas para luego tener recursos para sustentar los precios y el ingreso real cafetero en las épocas malas."

La Calidad, futuro de los cafeteros

"El mercado internacional es cada día más exigente en calidades y los cafés de baja calidad tienden a perder participación en el mercado."

El café de Colombia en el mercado internacional es sinónimo de calidad y esta distinción ha sido merecida gracias a muchos años de esfuerzo por parte de los productores en unión con la Federación Nacional de Cafeteros, que a través de factores como la investigación, la capacitación y la asistencia técnica entre otros, le ha permitido al caficultor colombiano cosechar un excelente café de reconocimiento mundial; todo esto apoyado con grandes campañas publicitarias y de divulgación tanto a nivel nacional como internacional.

Esta imagen que hoy tiene el país, ha sido fruto de un esfuerzo sin precedentes, y tan valioso patrimonio no puede echarse a pique por descuido o negligencia, máxime cuando en estos momentos los mercados extranjeros, y más específicamente los europeos, están exigiendo y comprando el mejor café sin importar el precio. Lo que se cotiza es la calidad.

CUOTAS ANUALES DE EXPORTACION

Gracias a su productiva labor, el café colombiano se podrá seguir exportando y cotizando en los mercados externos en las mejores condiciones de precio.

Antes de seguir adelante cabe hacer un poco de historia referente a las cuotas globales para tener más claros todos los conceptos.

En el año de 1962, se negoció en Nueva York el Primer Convenio Internacional del Café al cual asistieron en pleno los países productores y consumidores.

En este convenio se estableció un sistema de cuotas anuales de exportación, ajustables a los cambios de precio de acuerdo a lo que suscitara el mercado mundial del grano, y para que administrara ese convenio, se creó la Organización Internacional de Café.

Pero en qué consiste esta cuota anual de café exportable? Simplemente, en que cada país productor del grano y miembro de la Organización, tiene una participación activa dentro del mercado internacional, esto con el fin de mantener unos precios justos y así evitar el debilitamiento de los mercados mundiales.

Ahora bien, en las pasadas negociaciones del sistema de cuotas para el año cafetero 1988-1989, se introdujo el concepto de la "Selectividad" para los ajustes de cuotas aplicables a lo largo del año.



A mejor calidad, mayor consumo en el mercado internacional, más exportación y mejores precios para el productor.

LA SELECTIVIDAD

Los mercados internacionales fijan las normas de calidad que la Federación le exige a su café.

Este mecanismo es un avance técnico de gran significación que le ofrece a Colombia importantes garantías. Básicamente, consiste en la diferenciación marcada entre los cafés de calidad frente a los robusta, puesto que los países consumidores como por ejemplo Finlandia, Holanda y Suecia entre otros, están comprando un producto de marca que posea un nivel de calidad superior, es decir que sea selecto. Estos países tienen un consumo per cápita alto, lo que significa que a mejor calidad de café, mayor será el número de tazas al día que tome una persona; mientras que en aquellos países donde se consume café de menor calidad, el consumo por persona es bajo.

CAFES SUAVES FRENTE A LOS ROBUSTA

La guerra de los precios quedó atrás. Ya no se vende el café que sea más barato sino el de calidad. Los cafés suaves comenzaron a acusar una creciente demanda, pero no había suficiente disponibilidad, por tanto sus cotizaciones se vieron valorizadas a diferencia del robusta que fue afectado en el deterioro de su precio. Esto trajo como consecuencia la ampliación diferencial en la franja de precios entre los dos tipos de café.

Los cafés robusta fueron recortados en su cuota anual, situación que no afectó a Colombia debido a la calidad de nuestro

grano. Pero si no se mantiene esa disponibilidad de café suave, vendrían serias dificultades para la economía cafetera.

SITUACION DE COLOMBIA

Todos estos planteamientos han llevado a mercados importantes como el norteamericano a replantear sus políticas de mercadeo, ya que entendieron que el estancamiento en el consumo se deriva de la baja calidad del producto y su elevado precio. La competencia pasó a trabajar por un café de mejor calidad.

Toda esta coyuntura le permite al país obtener un buen beneficio; no obstante hay países, que exportan un producto con características similares al nuestro. De ahí que a las magníficas condiciones ecológicas que tiene la zona cafetera, se le debe sumar el buen manejo de las técnicas de cultivo, una excelente recolección y un riguroso control de fermentado, lavado, secado y almacenamiento para generar el producto de alta calidad que están exigiendo los mercados del mundo.

SEMINARIOS AÑO DE LA CALIDAD

Para que todos los cafeteros hablen un mismo lenguaje y unifiquen criterios en torno a la calidad, las Gerencia General y Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros, vienen desarrollando un ambicioso programa consistente en una serie de seminarios destinados a diferentes sectores del gremio cafetero de la siguiente manera:

1. Seminario para compradores, destinado principalmente para Almacafé y Cooperativas de Caficultores. En él se

enfatisa en los talleres del análisis del café verde y en la normas para la compra de café pergamino tipo federación.

2. Seminario para el Servicio de Extensión. Este seminario se dictará a comienzos del segundo semestre de este año siendo su prioridad el análisis de los factores agronómicos y de beneficio para la obtención de un café de calidad

3. Seminarios para productores. Con el apoyo de los Comités los productores recibirán una completa capacitación en lo referente al cultivo, beneficio y almacenamiento del grano.

En una segunda etapa se desarrollará una campaña radial muy importante, especializada para cada región puesto que los problemas son diferentes en cada zona. También se distribuirá material didáctico consistente en cartillas y afiches en donde el caficultor podrá informarse de los defectos de su café y las causas de rechazo de compra por parte de las Cooperativas.

En sus manos está que su cultivo sea mejor y que realice el buen beneficio para que se le pueda exportar.

La calidad de su café va más allá, nuestro café es para exportar.

Adios a Wenceslao, el Amargao

A través del Servicio de Extensión, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, lleva a la familia del caficultor una voz de aliento y conocimientos que permitan al hombre del campo tener una vida digna y productiva.

El Servicio de Extensión es un equipo de trabajo integrado por los agrónomos, prácticos, médicos veterinarios, asistentes sociales, mecánicos, etc., que se encargan de capacitar, orientar y asesorar al agricultor, su esposa y sus hijos en todos los aspectos que componen la vida del cafetero.

Uno de los programas de más importancia en la actualidad son los Cursos Integrales de Caficultura, que se dictan directamente en todas las veredas cafeteras del departamento. El mensaje de los cursos es llevado a los agricultores lo más cerca de su fincas para facilitar la asistencia, que en muchas oportunidades ha sobrepasado cualquier cálculo.

Los cursos se iniciaron en junio de 1987, luego de evaluar sus resultados en Antioquia y de recibir la valiosa colaboración del Comité Paisa en la transmisión de las técnicas empleadas. Hasta diciembre 31 de 1988 se realizaron 232 cursos, con un promedio de 35 asistentes por curso, para un total de 7986 agricultores capacitados.

COMO SON LOS CURSOS DE CAFE

Los Cursos Integrales de Caficultura tocan los dos aspectos más importantes en la vida del caficultor:

El ser humano, el hombre cafetero frente a su realidad cotidiana, sus problemas, sus virtudes y sus debilidades; y los conocimientos técnicos necesarios para obtener el éxito en el cultivo del café.

El personaje central de los cursos es José Dolores, ejemplo del cafetero pesimista, conformista y en espera de que otros resuelvan sus problemas (La Federación, por ejemplo).

Los diferentes grupos que han asistido a los cursos tienen infinidad de nombres para nuestro personaje: Reculeto Tierras, Chifloreto Desgracias, Wenceslao el Amargao, Archibaldo Malasuerte y muchos más que sería interminable citar.

A través de este simpático personaje, el cafetero es cuestionado sobre su vida y su futuro y se le transmiten los estímulos necesarios para que destierre para siempre a este indeseable ser que habita en todos los seres humanos y que sólo lleva al fracaso.

Como respuesta, surge el caficultor

renovado, profesional y eficiente, que conoce las técnicas para explotar adecuadamente su finca cafetera y así acabar definitivamente con la maleza de la violencia y la pobreza del bolsillo y el espíritu.

Por medio de su trabajo, el cafetero de hoy está dispuesto a cambiar su destino,

*pues estábamos trabajando todo al revés
gastando nuestras fuerzas
sin podernos defender*

*Ahora sí aprendimos
el modo de trabajar
todo al derecho
para poder progresar*

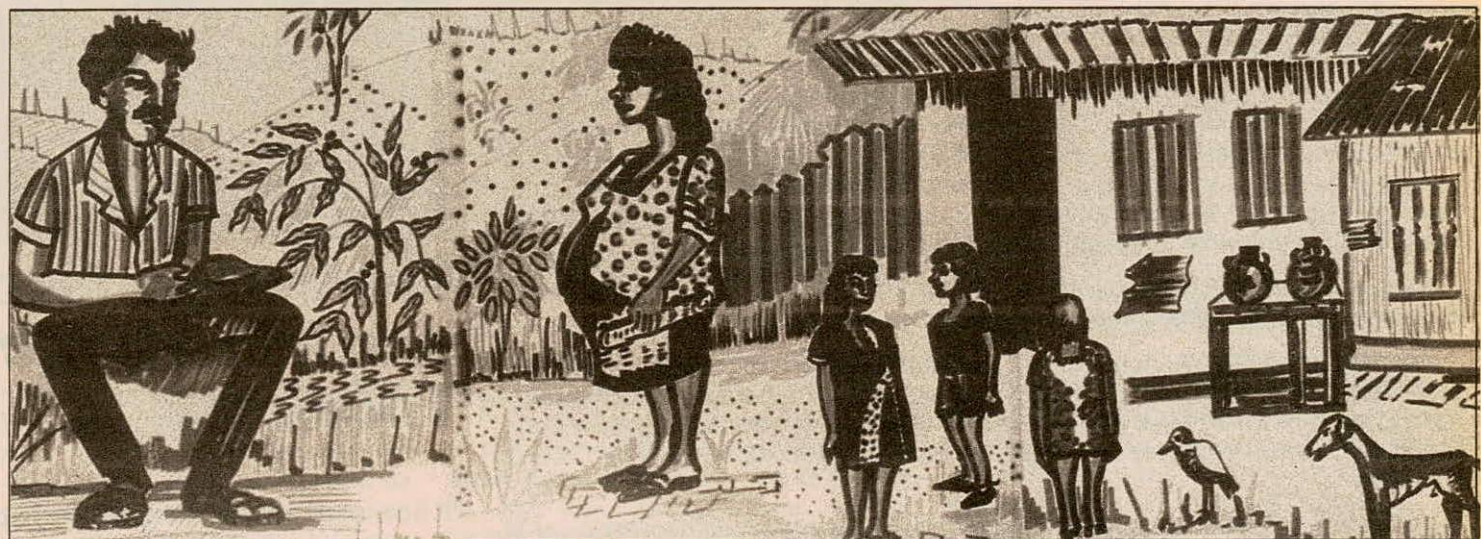
*Al instructor de café
le damos los agradecimientos
por haber venido aquí
a darnos conocimientos.*

*Hasta luego le diremos
todos los de Pomarroso.
Y que vuelva a visitarnos
aunque le salga costoso.*

DEL GRUPO LOS ASPIRANTES Vereda el Salado, Ataco

"Nosotros debemos ser optimistas y decididos a trabajar con energía. Así podemos hacer mucho por nosotros, nuestras familias, la vereda, el departamento y el país.

El grupo los Aspirantes ya va en 20 vecinos y estamos trabajando dos días por semana en cada finca, pues creemos que usted vino a llevarse a Wenceslao el Amargao de aquí de la vereda el Salado."



Wenceslao el Amargao, alias José Dolores, alias Chifloreto Desgracias, debe irse para siempre de la zona cafetera

el de su familia y el de su país. El cultivo de café se convierte en un espejo, donde cada caficultor podrá verse reflejado.

LO QUE MANIFIESTA LA GENTE

Los cursos de café han motivado un cambio profundo en las actitudes de quienes asisten a ellos y las manifestaciones de las diferentes comunidades que han recibido el mensaje, se convierten en el más importante estímulo para el grupo de 5 instructores especializados que recorren incansablemente todos los rincones del departamento en su servicio como extensionistas convencidos.

Su contenido humano es tan interesante, que TOLIMA CAFETERO, vocero de los caficultores tolimenses, quiere hacer mención y reconocimiento a la espontaneidad de todas las comunidades cafeteras del departamento. Publicaremos unos fragmentos de unas pocas. Aunque quisieramos publicarlas todas el espacio no nos lo permite.

COPLAS DE LA VEREDA EL POMARROSO

Santiago Pérez, municipio de Ataco

*En la vereda Pomarroso,
estuvimos muy contentos
por la venida del instructor
a darnos nuevos conocimientos.*

*Durante esos días
pudimos aprender
el cultivo del café
hasta llevarlo a vender*

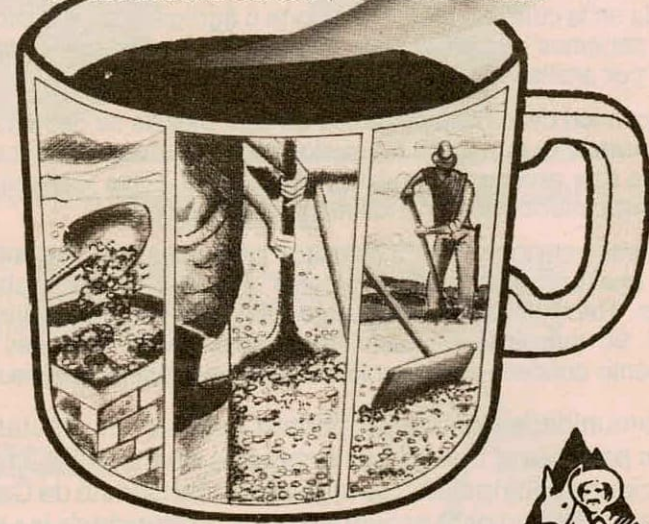
EL PRECIO QUE LE PAGUEN POR SU CAFÉ DEPENDE DE LA CALIDAD DEL GRANO QUE USTED SAQUE

Si quiere evitar rechazos a su café y asegurar un buen precio de compra, usted como productor, debe darle a su cosecha un buen beneficio.

Y es fácil!

- ✓ Evite la sobrefermentación.
- ✓ Lave el grano con agua limpia.
- ✓ Déle un buen secado.

FEDERACION CALIDAD



Así usted ganará más, y Colombia conservará y aumentará el prestigio de su café en el mundo.



VIVIENDA CAFETERA

Más construcción con menos dinero

Por Germán Escobar L.

Uno de los principales objetivos del caficultor es el de mejorar su nivel de vida a través de diferentes acciones. Una de las más significativas es la construcción, la remodelación o la reparación de la vivienda.

El caficultor como persona acostumbrada a planificar su vida productiva debe hacer otro tanto para llevar a cabo una obra que significa inversiones importantes y disponibilidad de tiempo.

En lo referente a las inversiones lo más preocupante para la economía familiar es la compra de los materiales. Citemos algunos de ellos: Para comenzar se nos viene a la mente el cemento, la arena, la gravilla, los bloques o ladrillos, el agua, la madera y las tejas. Eso está bien. Pero nunca debemos olvidar el aspecto más dispendioso de la construcción y en el caso de la zona rural el que más costos puede significar: **El transporte.** Transportemos únicamente lo necesario.

Para que nuestra construcción sea realmente económica pensemos primero como transportar la menor cantidad de materiales posible.

Al hacer un análisis de nuestra obra, sabemos que para la cimentación necesitamos eso que llaman concreto ciclopeo, es decir "mucha piedra y poca mezcla". Para las vigas de amarre que están hechas en lo que llaman concreto simple y unas varillas de hierro al interior, es decir "mezcla y varillas", necesitamos cemento, arena y gravilla.

Los materiales que necesitamos para esta parte de la obra, comenzando por el cemento y el hierro, tenemos que comprarlos y transportarlos. La arena y la gravilla si no se encuentran en nuestra finca también tendremos que transportarlas.

Ahora vamos a las paredes que constituyen la parte más grande de la obra y la que más material requiere. El bloque o tolete generalmente tenemos que comprarlo y transportarlo grandes distancias aumentando significativamente su costo. Pero examinemos el bloque o el tolete en detalle para ver que podríamos hacer para economizar importantes sumas de dinero.

¿Qué es un bloque o tolete? Un bloque está compuesto por una mezcla de aporte o agregado y un ligante. Es decir, un material de relleno y un pegante que lo compacte. El material de aporte o agregado pueden ser arenas o arcillas y el ligante puede ser cemento o cal. Ahora bien, el agregado constituye el 90% de el bloque. Entonces, si lo encontramos en la finca para que comprarlo y transportarlo?

Con estos elementos podemos tomar una decisión: si hacemos los bloques en la finca nos evitaremos el transporte y el costo del 90% del material que necesitamos para estos.

Claro está que si queremos utilizar ésta materia prima que se encuentra en nuestra finca debemos aprender la tecnología del **suelo-cemento** y la técnica de construcción del bloque.

La tecnología del suelo cemento, como su nombre lo indica, consiste en producir una mezcla en la cual el material de aporte o agregado es el suelo de nuestra finca (nosotros sabemos que en la zona cafetera los suelos están compuestos esencialmente por arcillas) y el ligante es el cemento.

La proporción de los componentes de esta mezcla se debe estudiar para cada uno de los casos ya que todos los suelos no son iguales. Por ser este un tema que necesita de una explicación amplia y suficiente, Tolima Cafetero seguirá proporcionando esta información en próximas publicaciones.

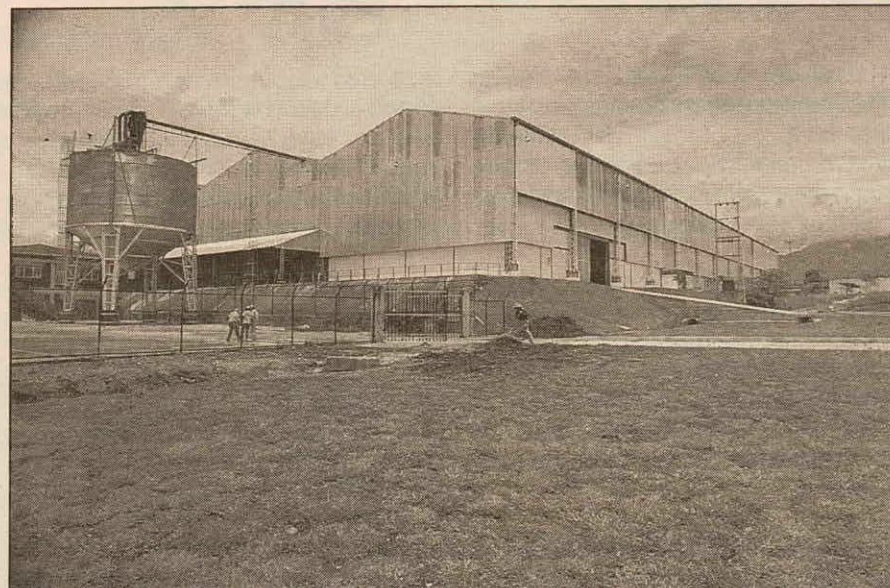
Finalmente esta mezcla será colocada en la máquina CINVA-RAND, que no es más que una prensa donde el material adquirirá la compactación y la forma necesarias. Recientemente, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima distribuyó 90 máquinas de las mencionadas en los Comités Municipales del Departamento donde la consecución de bloque o ladrillo se dificulta.

Las comunidades cafeteras podrán solicitar en préstamo estas útiles máquinas para llevar a cabo sus proyectos de mejoramiento de vivienda o construcciones comunales. Los ingenieros del Comité de Cafeteros estarán siempre a su servicio para asesorarlo en la utilización de los equipos. En una próxima entrega ampliaremos la información sobre las técnicas y posibilidades de esta interesante máquina.



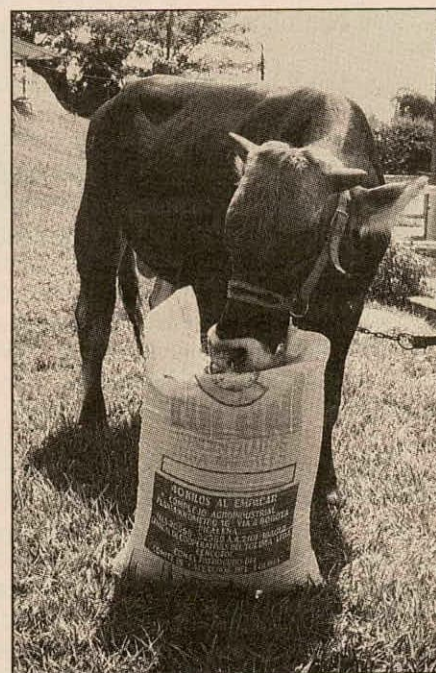
Trilladora de café
COMCAFE

COMPANHIA CAFETERA
DE COMERCIALIZACION LTDA.



Tecnología Moderna al servicio del Gremio Cafetero Tolimense

Kilómetro 16 vía Ibagué-Bogotá. Frente al retén de Picalaña.
A.A. 2135, Ibagué



Aumente sus
utilidades con
calidad
y eficiencia

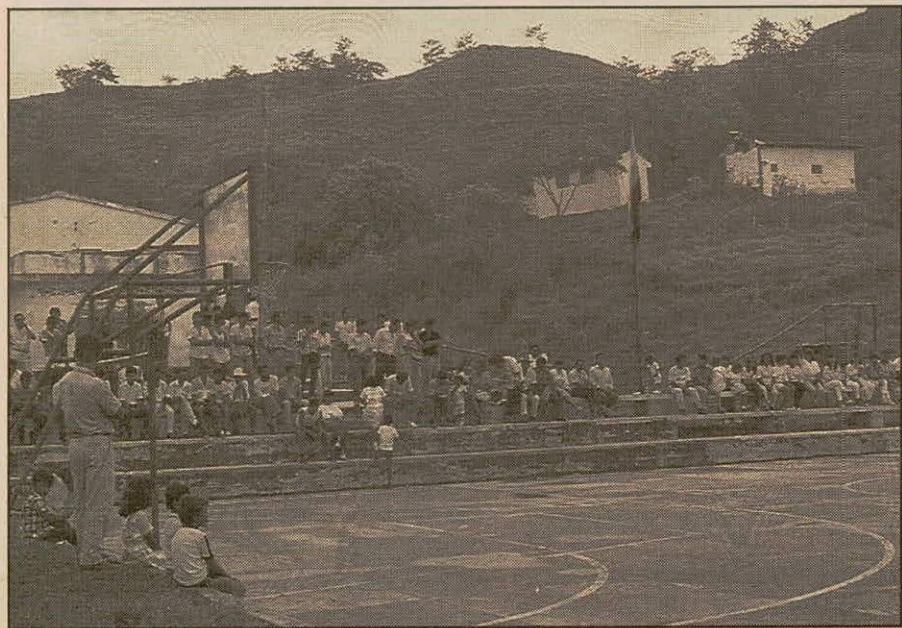
- aves
- cerdos
- vacunos
- equinos



Pedidos:
Tel. 632389 Ibagué

El Comité del Tolima entrega obras en Tres Esquinas y Cimalta

Polideportivo para la Escuela de Cimalta, donde los estudiantes podrán practicar el baloncesto, el voleibol y el microfútbol. (abajo)

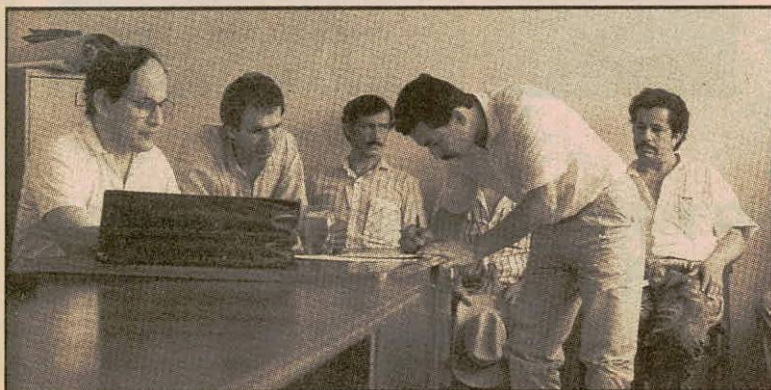


En la escuela Fundadores Rafael Pombo se dio al servicio una amplia Aula Máxima. El doctor Fernando Vásquez descubre la placa conmemorativa. (derecha)



Carretera Tres Esquinas-San Pablo, importante vía para el desarrollo de la región. (abajo)

En la Escuela de Cimalta también se construyó el salón para los profesores que carecían de un sitio de reunión. (abajo)



Los representantes del Comité hacen entrega formal de los pupitres a los miembros de la comunidad.

Dotación de pupitres para las escuelas rurales de Cunday

Ciento treinta y cinco pupitres bipersonales fueron entregados a las siguientes escuelas por parte del Comité: Colegio San Antonio, Escuela Kinder de Tres Esquinas y Escuelas Montenegro, la Vega, Chicalá, la Profunda, Santa Clara, El Rodeo, los Alpes y la Aurora.

TARJETA CAFETERA LA COSECHA EN CREDITOS !



Alégrese compadre, esta es mucha Tarjeta !

Con ella usted va a conseguir todo lo que necesita para que su finca progrese y su familia esté bien, pero muy bien.

Disfrute la comodidad de comprar y pagar cuando llegue la cosecha.

● Compra de insumos, agroquímicos, fertilizantes, materiales de construcción, repuestos.

● Víveres, menajes, herramientas, vestuario, drogas.

● Entregas de efectivo en las oficinas del Banco Cafetero.

● Los abonos a capital e intereses podrá efectuarlos en 1 ó 2 cuotas anuales, de acuerdo con la época de cosecha.

Solicítela ya en el Banco Cafetero de su región.

Usela en los "Almacenes de Comités" y "Compañía Agrícola de Seguros".

TARJETA CAFETERA. TENIA QUE SER DEL BANCO CAFETERO !



Banco Cafetero
Seguridad Servicio Solidez

El caucho como sombrío en el cacao

Jardín Clonal de caucho

Por Orlando Morales Fera - I.A.
Luis Fernando Trujillo V. - I.F.

Tradicionalmente en las plantaciones de cacao de Colombia se ha utilizado sombrío permanente para el cultivo con árboles, tales como el guarumo, cachimbo, carbonero, dormilón y otros, los cuales no representan un ingreso económico adicional significativo.

El caucho como alternativa de sombrío, adicionalmente reporta unos interesantes ingresos económicos para el productor, mediante la consecución de latex para la obtención de caucho natural.

SITUACION MUNDIAL

La producción mundial de caucho natural en la actualidad es de 4 millones de toneladas extraídas de plantaciones que cubren un total de 7 millones de hectáreas.

Para 1990 se estima un déficit de 1.550.000 toneladas y para el año 2.000 el déficit aumentará a unas 3.000.000 de toneladas. Para cubrir dicho déficit será necesario sembrar adicionalmente 2.000.000 de hectáreas.

SITUACION EN COLOMBIA

En el país existen plantadas 530 Has. de caucho en explotación, las cuales producen 1.000 toneladas de caucho anuales, representando solamente el 5.5% del consumo nacional, que es de 18.000 toneladas, lo cual significa que tenemos un déficit de 17.000 toneladas, que deben ser importadas por un valor cercano a los US\$18.000.000.

Para cubrir el déficit actual, el país debe sembrar alrededor de 12.000 nuevas hectáreas y para el año 2.000 cerca de 30.000 hectáreas.

CONDICIONES ECOLOGICAS

Para lograr un buen desarrollo de la plantación es requisito seleccionar el sitio adecuado. Una altitud comprendida entre 800 y 1.200 m.s.n.m.; temperatura de 22 a 30 grados centígrados y precipitación de 1.500 a 3.000 milímetros anuales, con periodos de verano definidos y gran cantidad de luz solar directa. En cuanto a suelos se requiere que sean

profundos, buen drenaje, pendientes no superiores al 50% y mediana fertilidad.

SISTEMA DE CULTIVO

Esta especie permite establecerse en forma independiente con una densidad de 510 árboles por hectárea o asociado al cacao en barreras establecidas de 12 hasta 30 metros entre surcos y de 3 metros entre plantas, que representan de 100 hasta 290 árboles por hectárea, dependiendo de la distancia seleccionada.

COSTOS Y BENEFICIOS ECONOMICOS

Al establecer una plantación de cacao con barreras de caucho, con un total de 280 árboles por hectárea, los cuales costarían unos \$110.000.00, sin costos proyectados durante los primeros cinco años correspondientes a su período de instalación. A partir del 6o. año se inicia una producción que reporta ingresos, los cuales aumentan hasta establecerse en el año 11 aproximadamente.

El cultivo del caucho reporta ingresos netos al agricultor a partir del sexto año, de \$71.700.00 por hectárea, con una producción de 128 kgs. de caucho lámina y 22 kgs. de caucho ripio; \$119.300.00 con una producción de 212 kgs. de caucho lámina y 38 kgs. de caucho ripio para el séptimo año; para el octavo año ingresan \$167.200.00 con una producción de 298 kgs. de caucho lámina y 52 kgs. de caucho ripio; para el noveno año \$214.950.00 con una producción de 383 kgs. de caucho lámina y 67 kgs. de caucho ripio; para el décimo año \$286.500.00 con una producción de 510 kgs. de caucho lámina y 90 kgs. de caucho ripio y para el año 11 se perciben \$358.200.00 con una producción de 638 kgs. de caucho lámina y 112 kgs. de caucho ripio, tiempo sobre el cual se estabiliza la producción hasta el año 35 aproximadamente.

Los ingresos adicionales se obtienen por concepto de producción de caucho frente a la producción obtenida en un cultivo de cacao con sombrío tradicional.



OTRAS VENTAJAS

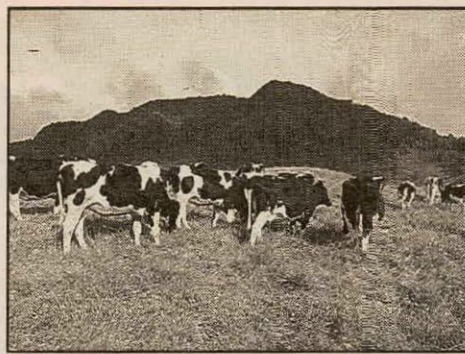
Reemplazando al sombrío improductivo en el cultivo de cacao por caucho, además del beneficio económico para el productor, se tiene un gran potencial de generación de empleos directos e indirectos, desarrollo de la agroindustria y ahorro de divisas para el país.

POSIBILIDADES EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

La zona marginal baja cafetera del Departamento del Tolima, cuenta

con condiciones agrológicas adecuadas para este tipo de asociación, ofreciendo amplias posibilidades de desarrollo en la diversificación con este nuevo renglón.

Los agricultores interesados en adelantar este tipo de proyectos cuentan con el apoyo del Comité de Cafeteros del Tolima a través del Servicio de Extensión, mediante el otorgamiento de créditos, suministro de material de propagación y Asistencia Técnica y mercadeo.



1



2

1 Desarrollo y fomento pecuario.

2 Diversificación y nuevos cultivos.

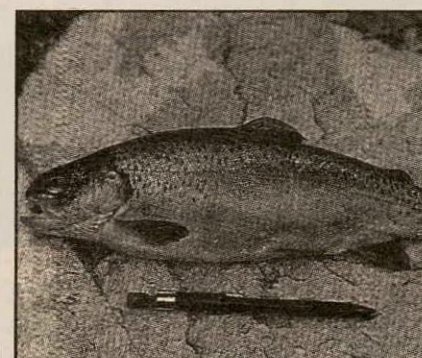
3 Conservación de recursos naturales.

4 Fomento piscícola.

Agroindustria y Extensión



3



4

desarrollo y transferencia tecnológica

prohaciendo.

Zona Industrial El Papayo teléfono 648494 Apartado 1363 Ibagué

Los defectos del café, enemigos de la calidad

AÑO
CAFETERO DE
LA CALIDAD
88-89

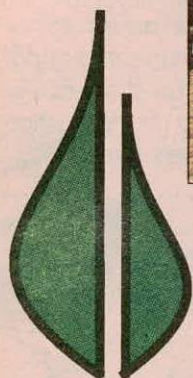


Por ser de sumo interés para todos los lectores de TOLIMA CAFETERO, reproducimos en esta separata técnica los cuadros que contienen los defectos del café y su influencia en la calidad.

Conserve esta separata que le será de gran utilidad para lograr la meta de todos los cafeteros: ¡Calidad, eficiencia y buen precio!

NOMBRE DEL DEFECTO	DESCRIPCION	CAUSAS	EFFECTO SOBRE LA CALIDAD FISICA	EFFECTO SOBRE LA CALIDAD EN TAZA
1. Grano negro o parcialmente negro	Es todo grano de café que presenta total o parcialmente una coloración que varía del pardo al negro. El grano es encogido por la cara plana hundida a la hendidura muy abierta.	Fermentaciones prolongadas (frutos amontonados en tierra, mal secados o con rehumedecimiento durante el mismo), frutos no desarrollados debido al ataque de enfermedades tales como la CBD, deficiencias nutricionales especialmente en carbohidratos durante el desarrollo de la planta, malas prácticas de recolección: cerezas recogidas del suelo.	Generalmente el tamaño es inferior al normal, afecta el color.	La bebida que se prepara con estos granos tiene un sabor acre, desagradable e imbebible. Puede dar también una sensación insípida. Durante la torrefacción se distinguen fácilmente por su aspecto carbonoso y mate.
2. Grano cardenillo.	Es el café atacado por hongos.	Almacenamiento húmedo del producto, fermentaciones prolongadas, interrupciones largas durante el proceso de secado.	El grano es destruido por el hongo por las partes más blandas convirtiéndose en un polvillo.	La bebida puede tener un sabor a tierra; si el defecto es avanzado puede dar vinagre.
3. Grano vinagre (fermentado)	Es el café en almendra que presenta una coloración que varía del amarillo al camelita y que al ser partido desprende el olor característico a fermento. La hendidura del grano esta marcadamente libre de tegumentos, el germen puede estar abierto, la película plateada puede tender a coloraciones pardorojizas. Este defecto se presenta en diferentes grados.	En general se debe a malas prácticas durante el proceso de beneficio especialmente durante la fermentación: retrasos entre la recolección y el despulpado, tiempos de fermentación demasiado largos, deficiente limpieza en los tanques de fermentación, fermentaciones incompletas o dispares o en presencia de natas o pulpa, empleo de aguas contaminadas, condiciones de temperatura inadecuadas (sobrecalentamiento) durante el secado, almacenamientos de cafés húmedos. También puede deberse a granos cuyo embrión fué destruido y atacado por la acción de hongos durante su desarrollo.	Afecta el color, la apariencia (cerosa y en ocasiones reseca), el olor (que puede detectarse al partir el grano o durante el proceso de la torrefacción).	La bebida preparada con estos granos tiene un sabor desagradable e imbebible. Dependiendo del grado del defecto se pueden tener los siguientes sabores: fruta (recuerda el de la piña madura), cebolla (ocasionado por la formación del ácido propiónico), agrio (un sabor ácido excesivamente agudo relacionado con el sabor vinoso), típico (ácido acético), queso (vinagre penetrante).
4. Grano cristalizado	Es todo grano de café almendra de color gris azulado y que es quebradizo al golpearlo.	Uso de temperaturas excesivamente altas durante el proceso de secado.	Apariencia defectuosa: afecta el olor y el aspecto característico de un café bien secado. Se torna frágil y quebradizo.	Generalmente no afecta la taza, pero puede dar una bebida de baja acidez con sensación de insipidez.

NOMBRE DEL DEFECTO	DESCRIPCION	CAUSAS	EFEECTO SOBRE LA CALIDAD FISICA	EFEECTO SOBRE LA CALIDAD EN TAZA
5. Grano decolorado	Es todo grano que ha sufrido una alteración de su color normal y se vuelve generalmente de color blanco, amarillo, gris oscuro o con vetas blancas y que resalta o hace contraste en la muestra.	Se origina por distintas irregularidades durante el beneficio, especialmente por malas condiciones durante la fermentación, el secado o el almacenamiento. se clasifica de acuerdo con su color así: - Veteado : presenta vetas blancas por rehumedecimiento después del proceso de secado. - Ambar o Mantequilla : grano amarillo semitransparente causado por deficiencias en hierro. - Blanqueado : Desteñido o reposado; granos muy blancos o esponjosos ocasionados por reabsorción de humedad durante el almacenamiento. - Sobresecado o Quemado : de color ambar o ligeramente amarillento producido al dejar el grano demasiado tiempo secando. - Reposado : Es el café que ha sido bien procesado pero que se ha almacenado durante demasiado tiempo. Almacenamiento prolongado.	Apariencia dispareja. Afecta el color.	La bebida presenta un sabor ordinario, agudo, insípido, carente de acidez, a madera. El café cambia de aroma, pierde todas o parte de sus características organolépticas típicas y puede presentar un sabor algo desagradable: sabor envejecido o viejo.
6. Grano mordido y cortado	Se llama así el grano de café almendra que ha sufrido una herida o cortada. Las heridas se tornan amarillas o de color oscuro (oxidación).	Se produce generalmente el proceso de despulpado con camisa defectuosa o mal ajuste de la máquina. También puede deberse a inmadurez de la cereza.	Afecta la textura, el color del grano y el tamaño.	Generalmente no afecta la bebida. Puede dar un sabor sucio o quemado.
7. Grano picado por insectos	Es el grano que presenta pequeños orificios de aproximadamente 2,00 mm de diámetro.	Estos agujeros son ocasionados por insectos del café.	Afecta el aspecto.	Produce un sabor difícil de definir pero definitivamente diferente al de una taza normal.



corporación forestal
del tolima s.a.

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



ERCO Ltda.

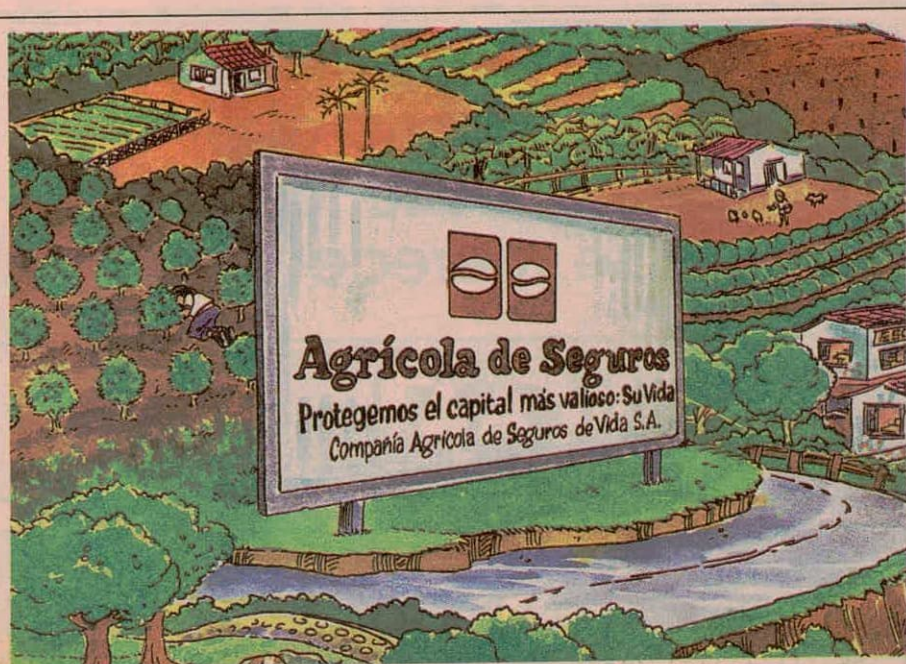
Mantenimiento de Vías
Urbanizaciones
Ingeniería de infraestructura vial
Construcción de Vivienda
Alquiler de maquinaria pesada
Proyectos de desarrollo urbano

**trabajamos para el
desarrollo del Tolima
y sus gentes**

Empresa Regional de
Construcciones Ltda.

Cra. 7 # 15-35 Tels: 637174-637198
A.A. 389 Ibagué

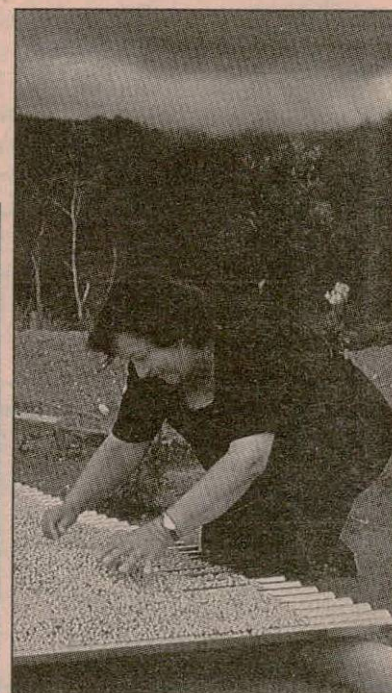
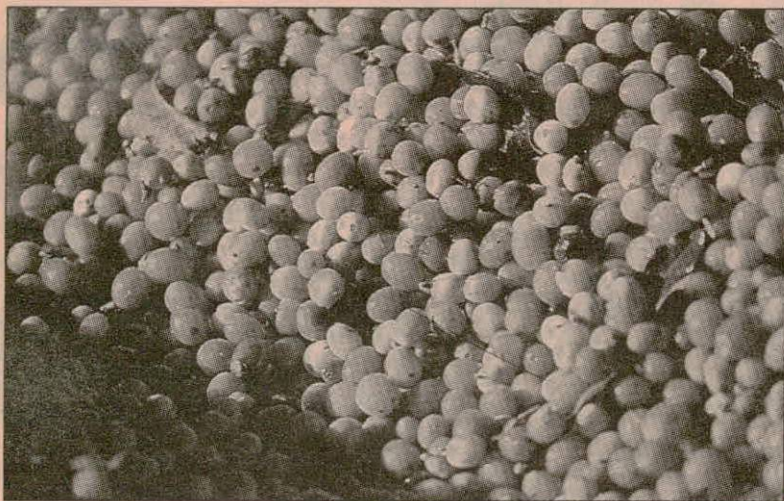
NOMBRE DEL DEFECTO	DESCRIPCION	CAUSAS	EFFECTO SOBRE LA CALIDAD FISICA	EFFECTO SOBRE LA CALIDAD EN TAZA
8. Grano partido	Es el grano que muestra una abertura longitudinal o en uno o ambos extremos. La rotura aparece generalmente blanqueada.	Se debe al efecto de la trilladora sobre los granos normales (por desajuste de trilladora) y grano muy seco o sobre-secado. Los granos con humedad mayor del 12% tiende a aplastarse abriéndose por los extremos.	Afecta el aspecto y el tamaño.	Estos granos tuestan más rápidamente que los enteros y tienden a carbonizarse. La bebida puede presentar un sabor aceitoso y quemado.
9. Grano mal formado o deformado	Se denomina así a los granos de café en almendra que presentan alguna malformación o deformación de tipo genético y que por medios mecánicos se pueden extraer del lote, es decir, tienen bajo peso específico o son muy grandes. Dentro de este tipo se encuentran los granos elefante o monstruo, triángulo, averanado y chupado o arrugado.	Consecuencia de un desarrollo pobre en el cafeto, debido a sequías y deficiencias nutricionales. Se debe a la recolección de cerezas aún verdes y que generalmente no están desarrolladas.	Si el grano presenta un buen peso no se considera defecto. En el caso del grano elefante, en el cual los dos granos conforman uno sólo: "sobredimensión", si después del proceso de trilla no se separan no se considera como defecto, pero si se separan se castigan como defectos denominados concha y macho.	Puede dar un sabor aceitoso y/o quemado.
10. Grano inmaduro	Son todos aquellos granos de café almendra que presentan un color verdoso o gris claro. La cutícula no desprende, está totalmente adherida y el grano presenta un tamaño menor a los demás, y de superficie marchita. Dentro de este grupo se incluye el grano llamado de paloteo.	Pueden ocasionarse por mal ajuste de la despulpadora, por inmadurez de la cereza, al pisar el café durante el proceso de secado o durante la trilla del café húmedo.	Afecta el aspecto (marchito), el tamaño y el color.	La bebida posee un sabor as-tringente e inmaduro.
11. Grano aplastado	Como su nombre lo indica se reconoce por su apariencia aplastada.	Puede ocasionarse por mal ajuste de la despulpadora, por inmadurez de la cereza, al pisar el café durante el secado o durante la trilla de café húmedo.	Debido a que el grano aplastado tiende a romperse se clasifica como ripio o como pasilla. Puede poseer olor a mohos.	Afecta el tostado. Desmejora la calidad de la bebida.
12. Grano flotador o balsudo	Es el grano en el que se desarrolla a su alrededor una capa mohosa que se torna blanca. Grano blanco de textura rugosa apariencia de corcho, densidad muy baja, hinchado.	Se ocasiona por un mal secado y almacenamiento en ambientes húmedos.	Afecta el aspecto, el tamaño y el color.	Da un sabor mohoso. También aparece como un sabor a cosecha vieja muy marcado si el proceso de blanqueamiento de cafés con humedad mayor del 12% fue muy rápido.



NOMBRE DEL DEFECTO	DESCRIPCION	CAUSAS	EFFECTO SOBRE LA CALIDAD FISICA	EFFECTO SOBRE LA CALIDAD EN TAZA
13. Grano flojo	Es el grano de café de color gris oscuro, textura blanda.	Se debe a un deficiente secado.	Afecta el aspecto y el tamaño.	La bebida puede carecer de acidez dando cierta sensación de insipidez.
14. Grano negro balsudo	Es el grano de color negro y con mal desarrollo.	Se debe a las cerezas recolectadas del suelo.	Afecta el tamaño y el color. Se considera como ripio.	Sabor acre o quemado desagradable e imbebible.
15. Grano vano	Se denomina así al grano muy pequeño de textura rugosa y baja densidad.	Falta de desarrollo de la planta, deficiencias durante el cultivo.	Afecta el aspecto y el tamaño. Se considera como ripio.	Se afecta el aroma y da un sabor quemado.
16. Grano astillado y partido	Como su nombre lo indica es el grano de textura astillada.	Se debe a fallas en la máquina trilladora.	Afecta el aspecto y el tamaño. Se considera como ripio.	Da un sabor quemado.
17. Materias extrañas.	Constituidas por piedras, palos, semillas, clavos, plumas, pelos, trozos de ramas, frutos secos, maíz, frijoles, etc. e impurezas tales como el cisco, cáscara o cacota y "grano espuma".	Descuido durante la cosecha, recolección y preparación.	Se deben retirar de la muestra de café. Son motivo de rechazo en el exterior.	

La producción de un café de buena calidad exige un enorme cuidado en todas las etapas del proceso: El cultivo, la recolección, el beneficio, el almacenamiento, la trilla y la selección del grano para los mercados internacionales.

Los caficultores colombianos sabemos de calidad! La calidad de nuestro café va más allá. Nuestro café es para exportar!



Esta separata técnica es patrocinada por las Cooperativas de Caficultores del Tolima con el ánimo de colaborar al caficultor para que produzca un mejor grano, evite los rechazos y obtenga el precio que su café se merece.



cafinorte



CAFILIBANO
COOPERATIVA DE CAFICULTORES
DEL LIBANO LTDA.



CAFIDOLORES



**COOPERATIVA DE
CAFICULTORES DEL
SUR DEL TOLIMA**



**COOPERATIVA DE
CAFICULTORES
DEL TOLIMA**



**COOPERATIVA DEL
ORIENTE DEL TOLIMA**

El precio del café depende como nunca del buen beneficio!

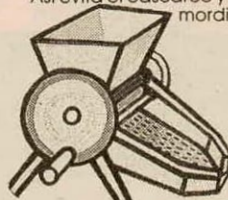
1 Coseche únicamente café maduro:

Recolecte sólo café maduro. Los granos verdes, secos y sobremaduros rebajan la calidad y el precio del café.



2 Revise y gradúe su despulpadora:

Revise las camisas y cámbielas si están malas. Gradúe los pecheros para que los granos pasen sin dañarse. Los granos mordidos rebajan la calidad del café. Utilice las despulpadoras a la velocidad recomendada por el fabricante. Así evita el cascajo y los granos mordidos.



como
beneficiar
bien
su café

3 Despulte su café el mismo día de la recolección:

Asegúrese que tiene suficiente capacidad de despulpado. Utilice el mínimo de agua en el despulpado. Utilice zarandas.



4 Fermente adecuadamente su café:

Compruebe que tiene suficiente capacidad en tanques de fermentación. Utilice el mínimo de agua para arrastre de café a los tanques. Deje escurrir las aguas mieles durante la fermentación. Confirme el punto de fermentación: Lave un poco de café y oiga si suena como cascajo. Recuerde: La calidad del café depende de una adecuada fermentación.



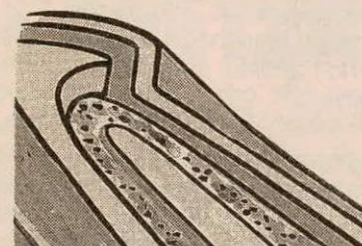
5 Lave su café únicamente con agua limpia:

Cerciórese que tiene suficiente agua limpia. Recoja y almacene las aguas lluvias. Verifique que su café quedó bien lavado: queda carrasposo y suena como cascajo.



6 Clasifique bien su café:

Use agua limpia. Separe el café de buena calidad del corriente y la pasilla. Así mejora la calidad de su café y obtiene mayor precio.



7 Seque bien su café:

Cerciórese que tiene capacidad de secado. Empezar a secar inmediatamente después del lavado. Siempre que sea posible séquelo al sol. Si usa silos: comience el secado a 40°C y mantenga temperaturas inferiores a los 50°C. Mantenga una buena circulación de aire. Utilice intercambiadores de calor.



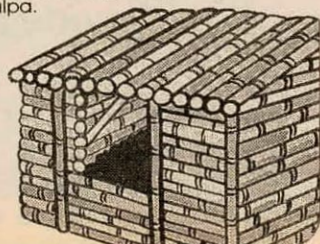
8 Controle la humedad final de su café:

Vigílela bien! recuerde que la humedad ideal es cuando su café adquiere ese color verde característico en la almendra. Si está sobresecado pierde peso y se blanquea. Si está húmedo, el grano es de color oscuro y al almacenarlo también se blanquea. En ambos casos usted pierde plata.



9 Utilice la pulpa:

Construya fosas para almacenarla y luego úsela como abono. La pulpa mejora los suelos de su finca, y es el abono más barato. La pulpa es dinero en pulpa.



10 Cuide las fuentes de agua:

Cérquelas y protéjalas con vegetación nativa. Mantenga limpios los ríos, las quebradas y los lugares de almacenamiento de aguas lluvias. Las aguas limpias son las adecuadas para el buen beneficio del café.



ASAC, agricultores organizados mejoran su mercadeo

Nada más estimulante que llegar a ASAC, en Cajamarca. La Asociación de Agricultores de Cajamarca y Anaime, es un verdadero motor del desarrollo del municipio, y una demostración de la bondad de las formas asociativas.

ASAC es una de las primeras Asociaciones organizadas y exitosas que se creó en el Tolima. En sus 8 años de existencia, la Asociación ha superado todas las etapas que usualmente toman mucho tiempo y de ese precoz desarrollo ha resultado una nueva generación de líderes y dirigentes, que hoy la manejan con gran acierto y proyección.

Inicialmente su intención fué la comercialización de la arracacha, para protegerse del manipuleo y el vaivén de los intermediarios que con su libreta y su bulto de empaques, se paraban a recibir pedidos sin ningún respaldo, haciendo lo que querían con los precios y muchas veces desapareciendo con el pago de los productores. Entre los 18 fundadores, cuya labor es igual para todos, se destacaron por su perseverancia y liderazgo los señores Pascual Manchego, Alfredo Gualteros y Mario Fandiño, que aún hoy son socios activos.

Luego de superar de todas las etapas críticas que se presentan en este tipo de empresas como la incredulidad de los socios, la no participación y el desconocimiento de los principios administrativos, hoy ASAC puede mostrar con orgullo una empresa pujante, con una sólida estructura administrativa, una amplia red de canales de mercadeo que, a pesar de todo, son insuficientes para mercadear el gran volumen de producción de los 100 socios activos con que cuenta hoy la Asociación. El Comité de Cafeteros del Tolima, a través del Servicio de Extensión y su departamento de Mercadeo, representado por el Doctor Alirio Laguna y el asistente de la zona Alcides Aguilar, ha estado presente en todo el proceso con asistencia técnica, créditos y apoyo permanente.

ASAC HOY

Hoy los socios de ASAC cuentan con una asociación para el mercadeo de sus productos, lo que les ha permitido una mejor venta de estos y por consiguiente mayores ingresos. La diferencia entre los precios que ofrece el intermediarios y los recibidos por los socios en el año de 1988, superó los \$4,500,000 en favor de los productores.

La nueva etapa de ASAC ha estado



marcada por un énfasis en la educación asociativa. El mensaje de ASAC ha sido llevado a las veredas productoras de alimentos en la región, gracias a la inversión de sus excedentes que han sido utilizados para este propósito.

Para el año de 1988, ASAC comercializó con sus 54 productos, cerca de 1000 toneladas por un valor superior a los 50 millones de pesos, obteniendo un excedente operacional del orden de los 2 millones de pesos, que son utilizados para alimentar los fondos de Educación, Comercialización y Solidaridad.

El modelo administrativo de ASAC se ciñe a los principios organizativos de las

empresas de economía solidaria, lo que ha permitido que ASAC se desarrolle ordenadamente y se proyecte hacia el futuro con mucha claridad.

EL FUTURO DE ASAC

En el mes de Marzo, con el apoyo crediticio del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, ASAC cristalizó su anhelado sueño de muchos años: adquirió su sede propia en el municipio de Cajamarca, lo que solucionará el problema vital del espacio que tenía frenada a ASAC en sus proyecciones de mercadeo.

Ahora la sede contará con las áreas



Asac se creó para comercializar la arracacha, principal producto, pero la diversidad la llevó a mercadear hoy 54 artículos

propicias para acopiar, seleccionar, clasificar, empacar y despachar los productos adecuadamente.

En el futuro de ASAC figuran proyectos tan ambiciosos como el Centro de Acopio de Cajamarca, en coordinación con la Alcaldía Municipal; el proyecto del centro agroindustrial para el proceso de los productos corrientes; y el desarrollo de nuevos mercados incluyendo la penetración del mercado internacional de frutales.

Asóciese, amigo productor! En las formas Asociativas está la solución a los problemas de mercadeo agrícola en su región.



Instalaciones del nuevo supermercado COMERSA Arkacentro.



Saluda con beneplacito a Tolima Cafetero como importante medio de divulgación cooperativa y cafetera. También le desea larga vida y muchos éxitos.

Supermercados, tiendas y almacenes de insumos agrícolas.

Donde el cafetero puede adquirir todo cuanto necesita.

Recibimos su tarjeta cafetera

Labor de una multiplicadora para el desarrollo comunitario

Fresno, febrero 11 de 1989

Señores
PERIODICO TOLIMA CAFETERO
Comité de Cafeteros del Tolima

Respetados señores:

Como multiplicadora de salud he recibido los dos ejemplares del periódico Tolima Cafetero, el cual lo he leído y explicado a un grupo de familias de mi vereda Guayacanal en el municipio del fresno, además ha sido colocada en la cartelera de la vereda.

Toda la comunidad se encuentra muy contenta y agradecida por los temas tan importantes e ilustrativos que trae el periódico para el bien de la familia cafetera.

He decidido y con el apoyo de mi padre a escribir un artículo denominado labor de una multiplicadora del comité para solicitarles el favor y si lo estima importante y conveniente publicarlo en el prestigioso periódico Tolima Cafetero.

Esperamos seguir contanto con la distribución del periódico para seguir divulgándolo y comentándolo.

Por la atención a la presente les quedo altamente agradecida.

Atentamente,

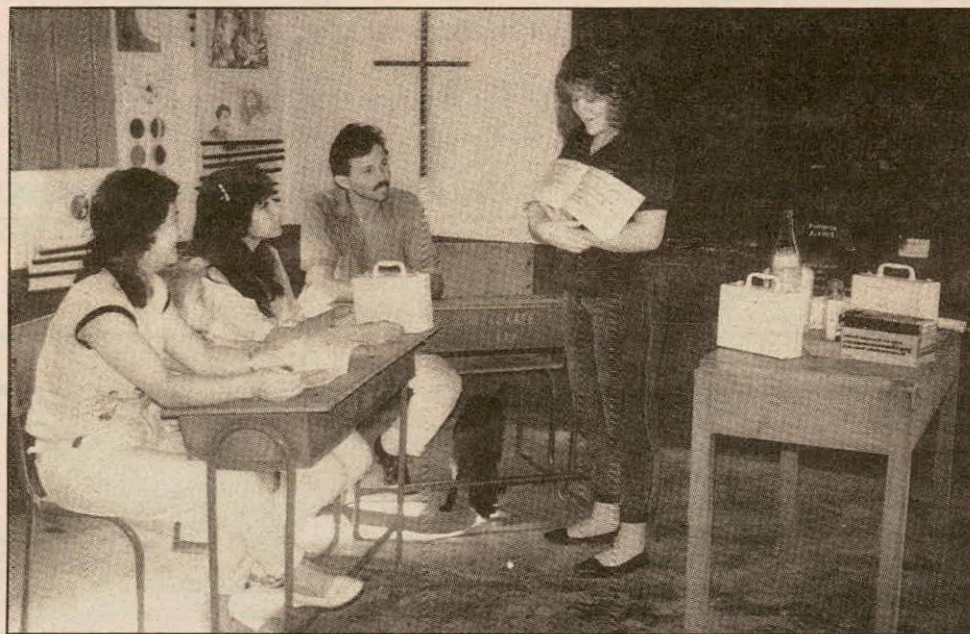
Genista Helena Buitrago Holguín

Mi nombre es Genista Helena Buitrago Holguín, tengo 18 años, vivo en la vereda Guayacanal perteneciente al municipio del Fresno, al lado de mis padres y hermanos alternando mis labores en el hogar y con la comunidad.

Al llegar el Programa de Participación Comunitaria, orientado eficientemente por la seccional del Fresno y el Programa de Desarrollo Social del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, tuve la suerte de haber sido seleccionada por toda la comunidad y el práctico de mi vereda para realizar el curso de Multiplicadora; para mí fue una gran alegría y satisfacción el saber que se me presentaba la oportunidad de prepararme en lo que había soñado toda la vida. Con gran responsabilidad acepte el reto ya que sabía que no podía defraudar a los que me habían depositado esa confianza.

PREPARACION RECIBIDA

El primer curso recibido fue en el Sena del Espinal sobre "Capacitación para la participación de la mujer campesina". En el año de 1987 realicé el curso de Multiplicadora Integral en la granja Isidro Parra del Comité de Cafeteros del Tolima



ubicada en el Líbano.

En el mes de Abril de 1988, fui llamada por el Departamento de Desarrollo Social del Comité para realizar un curso en la escuela auxiliar de enfermería de Ibagué sobre Salud Básica Familiar, además recibí un curso sobre primeros auxilios y agudeza visual.

El curso integral en el Líbano fué para mí una bella experiencia, ya que pase momentos difíciles por la situación económica, pero pudo más mi voluntad y el deseo de superación, además no podía defraudar a mis padres, familia, comunidad en general y la seccional del servicio de extensión en el Fresno quienes esperaban algo positivo de mi parte, como creo que hasta la presente lo he logrado.

LABORES REALIZADAS

Cada que llegaba a vacaciones a mi comunidad lo hacía con gran entusiasmo y un ánimo muy agradable de multiplicar los conocimientos adquiridos, de manera que realizaba reuniones con grupos de familias y comunidades en general obteniendo una gran respuesta y apoyo a mi iniciativa lo cual me llenaba de inmensa alegría puesto que mi gran ilusión es el de trabajar y colaborar a todos los cafeteros con sus familias para que salgan adelante.

En la actualidad se encuentra a mi cargo el Programa de Salud Básica Familiar en las veredas de Guayacanal y Petaqueros con muy buenos resultados, ya que se encuentran recibiendo conocimientos en salud 29 familias de Guayacanal y 39 en Petaqueros, las cuales han sido capacitadas en atención primaria, primeros auxilios, manejo de minibotiquines, agudeza visual, charlas educativas sobre aspectos de salud en los hogares, además con la colaboración de la comunidad de Guayacanal se han instalado 26 tazas sanitarias, se han reali-

mejorar las condiciones de vida de todos los habitantes en varios aspectos como producción, organización, salud y educación.

Quiero aprovechar la oportunidad para agradecer a las dos comunidades, a todo el personal de la Concentración Isidro Parra, al Comité de Cafeteros principalmente a la División Técnica, al Departamento de Desarrollo Social y a la Seccional del Fresno por darle la oportunidad a la mujer cafetera para recibir capacitación y así poder multiplicar los conocimientos adquiridos a las demás veredas cafeteras para colocarlas en el nivel de vida que se merecen.

A continuación transcribo las palabras del presidente de la junta de acción comunal y miembro del Comité de Cafeteros Luis Javier Trujillo Buitrago, sobre el programa de salud básica familiar.

"El programa de salud que actualmente se lleva a cabo en nuestra comunidad, me parece supremamente importante ya que con él se está mirando una parte fundamental para el desarrollo de la comunidad, como es la salud".

LA BROCA

Es un insecto que penetra a la cereza del café cuando está en la mata

Por aquí entra



Así deja el grano



POR FAVOR, AYUDENOS A DEMORAR LA LLEGADA DE LA BROCA A COLOMBIA!
No traiga de otros países:



Y usted amigo caficultor: Revise su cafetal y cuando encuentre algo anormal avise al Técnico del Comité.

CON CAFETALES
SANOS
TODOS GANAMOS

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO



Calendario de cosechas

Muchos son los productos agrícolas que se pueden obtener en la zona cafetera; claro está, que de acuerdo a la clase de cultivo y a las diferentes regiones, la producción varía según los meses del año. Por esta razón, el Departamento de Mercadeo del Comité ha preparado "El Calendario de Cosechas", que en forma visual, permite determinar las épocas de cantidades máximas, medias y mínimas de producción.

Con este Calendario y la asesoría del Extensionista, el agricultor podrá obtener el mejor conocimiento de los meses de mayor o menor producción de cosecha y así determinar las mejores estrategias de mercadeo a seguir.

CUALQUIER SUGERENCIA QUE SE TENGA ACERCA DEL CALENDARIO, PODRA SER REMITIDA AL DEPARTAMENTO DE MERCADERO PARA HACER LOS AJUSTES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS.

PRODUCTO	ZONA	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	SUBZONAS PRODUCTORAS
AGUACATE	CENTRO													VENADILLO, ALVARADO, ROVIRA, PLAYARRICA, SAN ANTONIO
	NORTE													DELICIAS, MARIQUITA, FALAN, LIBANO, FRESNO.
	SUR													CHAPARRAL, ORTEGA, RIOBLANCO, SAN ANTONIO
ARRACACHA	CENTRO													CAJAMARCA, PLAYA, RIOMANSO, IBAGUE, SAN ANTONIO
	SUR													RIOBLANCO, CHAPARRAL, SAN ANTONIO
BANANO	NORTE													FALAN, FRESNO, MARIQUITA, LIBANO
	ORIENTE													VILLARRICA, ICONONZO, MELGAR, CUNDAY
	SUR													ORTEGA, CHAPARRAL
CACAO	NORTE													LIBANO, MARIQUITA, FRESNO, SAN PEDRO, FALAN
	ORIENTE													CUNDAY, VILLARRICA
	SUR													ORTEGA, CHAPARRAL, SANTIAGO PEREZ
FRIJOL	CENTRO													CAJAMARCA, PLAYA, ROVIRA, SAN ANTONIO
	NORTE													FRESNO, MARIQUITA, FALAN
	SUR													RIOBLANCO, CHAPARRAL, PLANADAS
MAIZ	CENTRO													CAJAMARCA, VALLE SAN JUAN, SAN LUIS
	NORTE													LERIDA, MARIQUITA, GUAYABAL, FALAN
	SUR													CHAPARRAL, ORTEGA
MORA	CENTRO													CAJAMARCA, IBAGUE
	ORIENTE													ICONONZO
NARANJA	CENTRO													CAJAMARCA, PLAYARRICA, ROVIRA, SAN ANTONIO
	NORTE													FALAN, MARIQUITA, FRESNO, LIBANO, SAN PEDRO
	ORIENTE													CUNDAY, ICONONZO, VILLARRICA, MELGAR
	SUR													CHAPARRAL, ORTEGA, RIOBLANCO, PLANADAS
PLATANO	CENTRO													ROVIRA, PLAYARRICA
	NORTE													FRESNO, CASABIANCA, FALAN, LIBANO
	ORIENTE													ICONONZO, CUNDAY
	SUR													CHAPARRAL, RIOBLANCO, PLANADAS, ATACO
TOMATE DE ARBOL	CENTRO													CAJAMARCA, IBAGUE
	NORTE													LIBANO, MURILLO, HERVEO
TOMATE CHONTO	CENTRO													CAJAMARCA, IBAGUE
	NORTE													FRESNO, MARIQUITA, FALAN

Convenciones:

Alta cosecha

Media cosecha

Baja cosecha



NOTA:

LA ARRACACHA, EL BANANO Y EL PLATANO, SON CULTIVOS DE PRODUCCION PERMANENTE QUE SOLO SE VEN AFECTADOS POR INVIERNOS O VERANOS PROLONGADOS

Fuente: División Técnica, Proyecto Mercadeo Prodesarrollo, Comité de Cafeteros del Tolima.

LA MUJER CAFETERA DE HOY

Bellanith Vargas de Cardozo, juventud al servicio de la causa cafetera

"Con 24 años de edad, Bellanith Vargas de Cardozo, es una joven mujer cafetera que reparte su tiempo entre su hogar y las actividades del café."

Juventud, simpatía y capacidad de trabajo, son las características más representativas de Bellanith, una mujer cafetera que trabaja por el bienestar y el desarrollo de su comunidad, especialmente por las veredas del Guarumo y El Carmén de las cuales ella es su representante.

Su esposo, Joselito Cardozo, y sus dos hijos constituyen su hogar, la colaboración de su marido ha sido fundamental para lograr la posición que hoy ocupa.

Desde hace dos años es miembro principal del Comité Municipal de Alpujarra, ese pueblo de gente amable y hospitalaria, en donde se respira tranquilidad y se goza de la belleza de su arquitectura.

Dentro de las labores realizadas en el Comité y en su comunidad hay mucho que resaltar, pero dejemos que sean sus propias palabras las que nos cuenten sobre estas actividades:

"Tenemos aprobado por parte del Comité Departamental, la construcción

de un Polideportivo y un salón comunal que se hará este año. Estamos también muy interesados en renovar nuestros cafetales y es así como ya se han renovado 35 hectáreas con variedad Colombia.

Dentro del programa de Participación Comunitaria hemos descubierto cosas muy importantes, pues ahora sabemos qué necesidades son más urgentes dentro de las 24 que nos arrojó el Diagnóstico de la Veredad. En la Asamblea las hemos discutido dándoles un orden prioritario, que cada cada comité de trabajo desarrolla para conseguir el bienestar de la comunidad.

Con estas actividades estoy cumpliendo con mi trabajo dentro del Comité Municipal, motivando a mis conciudadanos a progresar, teniendo en cuenta la dualidad entre esposos en el trabajo.

RENOVAR PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE VIDA

En cuanto a lo personal en nuestra finca, mi esposo y yo hemos sembrado unos 20.000 palos de variedad Colombia y tenemos proyectado sembrar otra cantidad igual para aumentar la producción y así mismo nuestro nivel de vida".



FALTA MUCHO POR HACER

Bellanith es conciente que falta mucho por hacer y por eso envía un mensaje para la mujer cafetera:

"Invito a la mujer tolimesa a trabajar por sus comunidades y a aumentar la producción para darle divisas al país,

para el bien de nuestras futuras generaciones que es la mira donde estamos apuntando en aras del progreso".

Lo más satisfactorio en sus 24 años de vida es que siendo una mujer joven, ha ido progresando día a día gracias al apoyo decidido de su esposo.

Las abejas son un buen negocio

Por: Ernesto Rincón

Llevamos ya casi nueve años después de la llegada de la **Abeja Africana** a nuestro Departamento de Tolima, y si bien es cierto que causó y sigue causando pánico en algunas comunidades, también es cierto que la **Abeja Africana "Apis Mellifera Adansoi"** está produciendo algunos beneficios, aunque no todos los que se debían esperar.

Uno de estos beneficios ha sido el que por su prolificidad, ha aumentado la polinización de muchos cultivos, especialmente cítricos, mangos de clima cálido, y en clima medio, algunos contribuyen en la polinización del café, guamas, aguacates, cítricos y algunas hortalizas.

Los perjuicios que la **Abeja Africana** ocasionó a nuestros apicultores, fueron entre otros el abandono de los apiarios debido a su agresividad, su poca estabilidad en los colmenares y muchas veces el no encontrar sitio donde colocar los apiarios, ya que la mayoría de api-

cultores no tienen tierra propia y colocaban los cajones en aquellos predios donde el dueño de la propiedad sabía que en alguna forma se beneficiaba de estos insectos.

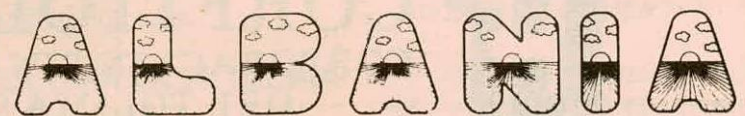
De esta manera, la industria Apícola floreciente hace algunos años en el Departamento, parece que estuviera de capa caída... Pero ya es el momento de reaccionar no sólo por que conocen mejores técnicas de manejo, sino también por el alto valor que están adquiriendo los productos de las Abejas, como son la miel, el polen, los propoleos, la jalea real, etc.

Invitamos a los Apicultores Cafeteros a que organicen nuevamente los apiarios, pero en forma técnica, teniendo en cuenta que el Comité de Cafeteros del Tolima tiene personal preparado para enseñar el manejo de las colmenas. Además ofrece créditos con intereses bajos y plazos suficientes para poder desarrollar un ingreso adicional al café.



produciendo

Nuestro Proyecto



CIUDELA INTEGRAL AGROPECUARIA

Una alternativa piloto para el desarrollo agropecuario en Colombia.

Mariquita, Km 17 Vereda Malabar Alto
A.A. #1659 Ibagué • A.A. # 19 de Mariquita

SECCION INFANTIL



Los amiguitos
del café

HOLA AMIGUITOS:

TOLIMA CAFETERO espera que todos los amiguitos del café, estén estudiando juiciosos para que aprendan muchas cosas nuevas en esta jornada escolar.

MOVIL RECORTABLE

En esta edición les tenemos un bonito móvil de **Cafecito Ecológico**. Para armarlo deben seguir estas recomendaciones:

- Recortar cada una de las piezas
- Pegarlas sobre un cartón
- Pintarlas
- Perforar los orificios (círculos pequeños)
- Unir las piezas con hilo de coser

LA TOS

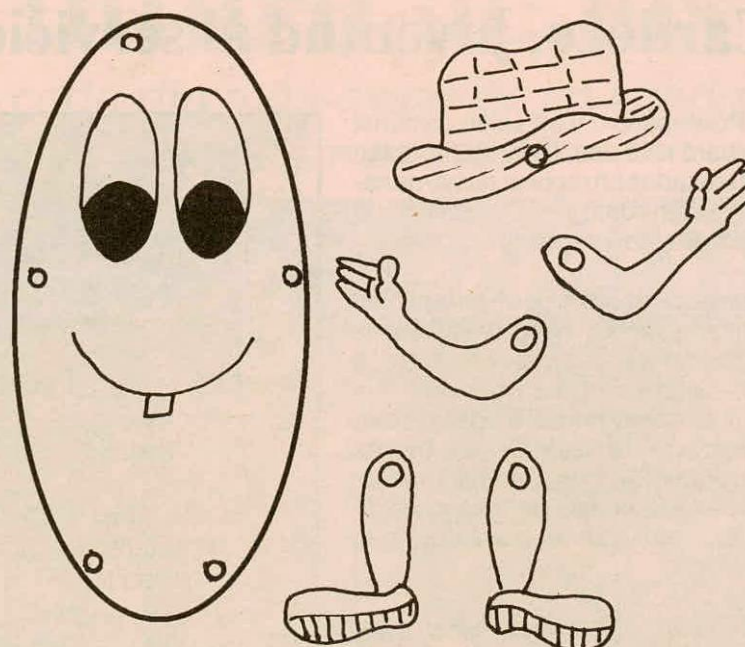
*Si te rasca la garganta
ten cuidado, ten cuidado;
la rasquiña que tu sientes
es la tos que ha comenzado.*

*En la lluvia y con el viento
hay que estar bien abrigados,
pues la tos es compañera
de la gripa y el resfriado.*

*Si la tos es muy frecuente
no te comas ni un helado,
es mejor algo caliente
y un jarabe formulado.*

*Y la tos tiene un hermano
a quien damos un saludo;
el hermano de la tos
es el célebre estornudo.*

Jorge Humberto Jiménez B.



SOLUCION AL CRUCIGRAMA ANTERIOR

	En plural con esta se corta	Don la vida por la patria inv.	Ataque de panico y rayos inv.	Preso	B	Vocal	Bebida de maíz	Símbolo del Hidrógeno	T	Consonante	Da sabor a las comidas	Estas son unas tenazas	Vocal	Rondador	Armario para vivas	Con esta se dan golpes
	S	E	R	U	C	H	O	S			S	A	E	R	A	M
Limpiar	A	S	E	O		H		R	E	T	A	L		A	L	A
Arrojar Momento	T	R	O	C	C	I	O	N		P	R	E	P	A	R	
Vocal	O	O		A	R	C	A	I	C	O		C		A	C	T
	L	I	M	A		I	H		L	L		M	A		S	C
Consonante	R			E	S	A		L	O	B	A	T	O		N	L
Punto	T	E	N	I	A			L	O	R	O		E		N	A
Nombre de mujer	A	N	A		L	A	S		O	L	A				S	O
Se va para colgar cuadros	P	U	N	T	I	L	L	A		O	R	A	T	E		
	M	I	E	D	O			R	I	S	A	R	A	L	D	A
Inv. entorchas	A	E	T		A			A	T	A		E	R		O	L
Ratón	I	R	A	S		E		N		R	A	I	D	E	S	A
Aplica tornillos	D	E	S	T	O	R	N	I	L	L	A	D	O	R		S

ASI NACIO EL AVION

Cuenta la leyenda que Icaro huyó de su padre Dédalo con unas alas pegadas con cera de abejas, pero voló tan alto que se acercó demasiado al sol y el calor derretió la cera haciendo que Icaro cayera al mar.

Desde tiempos muy remotos, el hombre ha querido imitar el vuelo de los pájaros y esto lo ha llevado a crear todo tipo de aparatos para poder volar.

Mentes ingeniosas comenzaron a idear todo tipo de modelos. Leonardo Da Vinci por ejemplo, realizó unos planos para la construcción de máquinas voladoras, pero que nunca las llegó a probar.

Más adelante, otros inventores pusieron en marcha sus proyectos y su perseverancia los llevó a lograr su anhelado sueño de remontarse sobre las nubes. Tal es el caso del alemán Otto Lilienthal quien se desplazaba por el aire en una especie de cometa; infortunadamente un día por no utilizar el protector de seguridad, encontró la muerte en uno de sus vuelos.

Otros grandes hombres en la historia de la aviación fueron los hermanos Montgolfier de origen francés, quienes idearon los globos más ligeros que el aire y pudieron elevarse para apreciar la tierra desde arriba.

Vinieron luego otra máquinas como el famoso Zepelín inventado por Ferdinand Von Zeppelin y cuyo primer vuelo se efectuó en el año de 1900.

Pero el primer vuelo efectivo en una máquina más pesada que el aire e impulsada por un motor, fue conseguido por los hermanos Orville y Wilbur Wright, dos norteamericanos que el 17 de diciembre de 1903, pudieron ver realizado su sueño cuando el artefacto, padre de los aviones de hoy, voló a una altura de 3 metros a 50 kilómetros por hora durante 12 segundos. Posteriormente, volando en contra del viento, lograron sostenerse en el aire cerca de un minuto.

A partir de ese momento comienza a desarrollarse toda una industria aeronáutica, que le ha entregado a la humanidad aviones como el Jumbo, capaz de volar con más de 300 pasajeros, a grandes velocidades y a mucha altura.

CORFITOLIMA

CORPORACION FINANCIERA DEL TOLIMA S. A.

Depósito a término LOS IMPORTANTES

- Es Seguro: Porque CORFITOLIMA es una sólida Organización donde usted puede confiar su dinero.
- Es Rentable: Porque CORFITOLIMA le ofrece atractivos intereses.
- Es Reinvertible: Porque los intereses que produzca su dinero, pueden capitalizarse.

Unase a los importantes
pues usted también es
IMPORTANTE!

Depósito a la vista

En CORFITOLIMA sus depósitos tienen liquidez inmediata y usted puede escoger el sistema que más le convenga.



SECCION FIDUCIARIA

En CORFITOLIMA, administramos sus bienes mediante Mandato Fiduciario.

BONOS DE GARANTIA GENERAL

En CORFITOLIMA, los bonos que expedimos a su nombre, constituyen un sistema de inversión a mediano plazo y son fuente de su propia financiación.

OFICINAS EN EL PAIS

IBAGUE

Parque Murillo Toro, Edificio CORFITOLIMA
Calle 11 No. 3A-46 Teléfonos 636633 636644 y 636744

BOGOTA CENTRO

Carrera 7a. No. 26-20 piso 26 - Teléfono 2879800

BOGOTA NORTE

Cra. 7a. No. 72-87 Teléfonos 2125549 y 2129982

BUCARAMANGA

Calle 36 No. 20-04 - Teléfonos 25425, 23988, 21781

CALI

Cra. 4a. No. 10-23 - Teléfonos 821878 y 825687

ESPINAL

Calle 9a. No. 4-21 Teléfonos 3109 y 3915

LIBANO

Calle 5a. No. 11-02 - Teléfono 4327

NEIVA

Carrera 6a. No. 8-01 - Teléfonos 24960 - 24644

MEDELLIN

Carrera 46 No. 53-44 Oficina 207
Teléfonos 2512975 y 2512989

VIVA MEJOR

Sea un cafetero de éxito

Viva mejor en esta edición, presenta un interesante artículo escrito por el Doctor Marco Tulio Laserna, Director de la División Técnica, cuyo contenido posee un mensaje muy positivo para el bienestar de la comunidad cafetera.

El mundo ha evolucionado considerablemente gracias a la investigación. Hoy se cuenta con el radio transistor, el televisor, el avión supersónico; es posible hacer transplantes de órganos, y en general, es visible el avance de las ciencias.

En agricultura y ganadería ha ocurrido lo mismo; día a día se desarrollan programas que permiten nuevas variedades y razas más productivas, sistemas de cultivos más eficientes, prácticas más económicas y productos con los cuales se logra multiplicar la producción y disminuir los costos. Procedimientos administrativos que facilitan tomar decisiones adecuadas de sistemas de selección y empaque que aumentan el precio de venta; en general son avances que permiten al agricultor obtener más ingresos.

medio de los Prácticos Agrícolas e Ingenieros Agrónomos, ha venido capacitando a los agricultores en las técnicas del cultivo del Café y de los otros cultivos o explotaciones de la zona cafetera.

De esta capacitación, debe existir un cambio de actitud, que depen-

diendo de los individuos será positiva, negativa o pesimista con diferente intensidad.

La actitud negativa, se debe principalmente por el miedo al cambio, reacción normal, cuando existe la incertidumbre a lo desconocido. Claro que influye la actitud mental positiva o negativa de las personas.

Estos avances no llegan al agricultor de los Centros de Investigación directamente sino por intermedio del Servicio de Extensión.

Pero si el agricultor no pone en práctica las recomendaciones de los Técnicos, porque tiene una actitud mental pesimista, continuará cultivando con los métodos tradicionales y no aumentará su riqueza.

Hace 30 o más años, las necesi-

menores que las actuales, no existía la televisión, ni los carros eran necesarios. Hoy sentimos una serie de necesidades que para satisfacerlas, es necesario producir más que hace 30 años.

El agricultor optimista, decidido y que no se deja influir de los decires

de los vecinos, con seguridad genera riqueza y obtiene el éxito.

En la zona cafetera se oyen comentarios contra la Variedad Colombia, las distancias cortas, el control de la roya, los fertilizantes simples y el café a libre crecimiento, que algunos agricultores acogen. Antes de decir, consulte con el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros (prácticos Agrícolas y Agrónomos), quienes lo orientarán.

La Federación de Cafeteros tiene como fin servirle al Cafetero y a su familia y no recomienda prácticas o variedades que no le sirvan al productor para mejorar sus ingresos.

Por tanto, el Caficutor con mente abierta, receptiva y optimista, genera riqueza y bienestar para su familia y la comunidad.

"Mentalidades pesimistas generalmente están ligadas al atraso y a la pobreza".

¡Adelante Cafeteros! cafetales viejos no producen suficiente para mejorar sus condiciones de vida. ¡Renueve sus Cafetales!



CONSULTORIO CAFETERO

Qué debo tener en cuenta para un buen secado de mi café? (Dolores Guzmán)

El café debe lavarse inmediatamente después de la fermentación. Si no se puede lavar en forma completa, se le puede dar una primera lavada en el tanque de fermentación. Se cierran los desagües y se agrega agua limpia hasta cubrir el grano completamente. En esta forma se puede demorar hasta 24 horas, para después terminar el lavado en forma completa.

Para un buen lavado observe cuidadosamente lo siguiente

. Disponga de suficiente cantidad de agua limpia. Si en la finca hay escasez de agua, almacene el agua lluvia en tanques apropiados.

. Lave siempre con agua limpia.

. Asegúrese de que el café está muy bien lavado antes de dar por terminada esta labor.

\$ NEGOCIEMOS \$

Vendo camioneta blanca Renault 18 Break modelo 1981. Informes tel. 639007

Vendo camioneta Dodge 300 modelo 1968 carrocería metálica tipo furgón con sillas. Informes tel. 630958.

El Comité de Cafeteros del Tolima ofrece a los cafeteros cedulados vehículos nuevos con las siguientes características.

NISSAN SAMURAI CARPADO, motor seis cilindros, precio \$ 10.418.000.

SUZUKI LARGO SAMURAI, motor 1324 c.c., carpado; precio \$ 6.088.000.

Todos los vehículos tienen financiación hasta del 70% con el Banco Cafetero. Mayor información en la Subdirección Ejecutiva, Tel. 639007.

Consejos útiles para la cocina

Preparar debidamente los alimentos requiere una serie de conocimientos teóricos y prácticos. La experiencia va enseñando al ama de casa los pequeños secretos de la cocina gracias a los cuales la comida siempre sale bien; pero también podemos aprender con las experiencias de los demás.

¿Conoce usted estos pequeños secretos?

1. Para quitar el exceso de sal a un guiso, basta con echarle unas rodajas de papa cruda, que absorberán la sal.

2. Si desea purificar el aceite que está empleando en la cocina, hágalo de la siguiente manera:

Póngalo en un frasco sin llenarlo totalmente y tápelo lo más herméticamente posible. Coloque el

frasco al sol en el sitio en que éste le dé más tiempo y déjelo allí durante un día y una noche. Al otro día se le retiran los residuos, pasándolo a otro recipiente lentamente, sin agitarlo y quedará purificado.

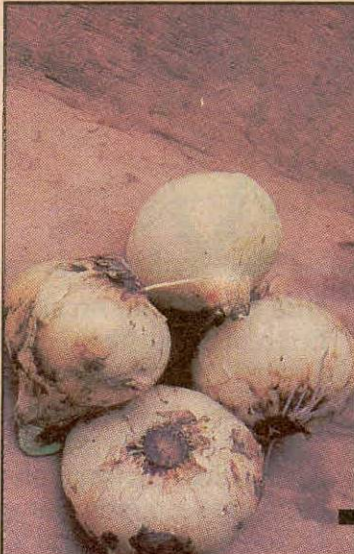
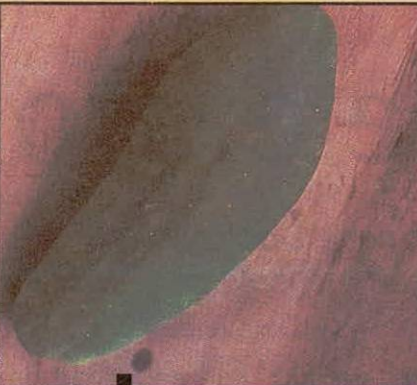
3. Usted, debe saber que hay muchos modos de ablandar la carne

al cocerla. Ponerle cebolla, un chorro de vinagre, un poco de vino blanco son métodos muy usuales; pero quizás no conozca que ese mismo efecto lo produce un trozo de porcelana introducido en el guiso. Esta porcelana puede ser de un plato o fuente rota, pero blanco y de esmalte bueno.

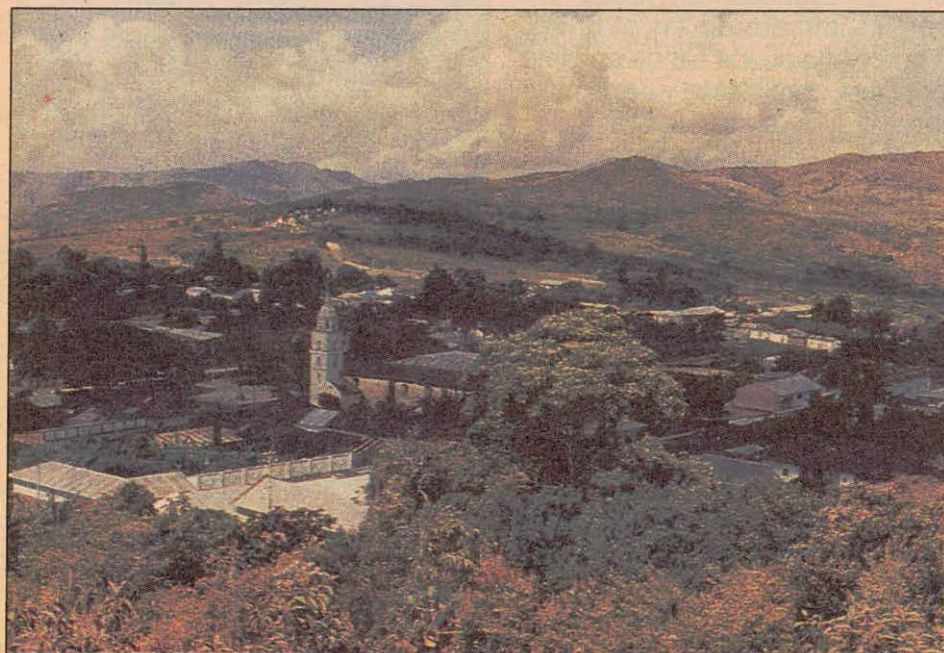
Cafecito Ecológico



CRUCIGRAMA CAFETERO

														
		Otra vez	Inv. A golpes	Nota musical	Luis Duarte Esguerra	Inv. Alaba		Interjección	Vocal		Le dará tos	Tercera persona	Sodio	Consonante
							Que va a un lugar							
	Le pusieron el pie encima						Medio bobo		Cerveza					
									Boro					
	Inv. de esa manera			Renombre				Repite					Artículo neutro	
				Sin Dios				Inv. Bogotano					Le echan al aguardiente	
	Consonante		Media Mamá		Parte de la boca		Negación		Inv. Dentro			Inv. Alabanza		
			Van en los barcos				Abrigo		Gilberto Torres					
							Pusieron en la pared							Victor H.
							Fondo							
	Vocal		Inv. Barros en la cara					Inv. Función					Inv. Si en Chino	
	Pedro Pérez Escobar		Vocales					Alberto Mesa					Inv. Donde tomas agua	
	Angustiar											Inv. Sirve para hilar		
												Andrés Torres		
					Inv. Cacahuete				Seguridad Nacional Americana	Inv. P.M.	El mejor		Inv. Plata	
					Caminar						Inv. Entregan		Camino	
	Preposición			Inv. Me vine a tierra			Nombre de mujer	Moneda						Vivienda
				Vocal				Inv. Bromo						
	Inv. Arroyo				Cortada							Observé		Caldo
	Consonante				Inv. Lo mejor del fútbol							Animal peludo		Descoci
	Existe			Inv. Hugo Alvarez	De Lombardía								Altar	
					Segunda persona								Ernesto Quiroz	
	Consonante		Uno											El mejor
			Caldo				Vocal		La primera	Nitrógeno	Conozco			Vocal
								Su capital es Medellín						

IDENTIFIQUE ESTE MUNICIPIO TOLIMENSE



MUNICIPIO DEL MES ANTERIOR: Casabianca

HOROSCOPO

ARIES (21 de marzo al 20 de abril) No precipite los acontecimientos. Las cosas llegarán poco a poco. Número de suerte el 7.

TAURO (21 de abril al 21 de mayo) Acepte los cambios, algunos le pueden convenir. Número de suerte el 2.

GEMINIS (22 de mayo al 21 de junio) Ponga más empeño en su trabajo, es un buen momento para hacerlo. Número de suerte el 5.

CANCER (22 de junio al 22 de julio) Al finalizar el mes, se presentará un viaje corto. Conocerá nuevas amistades. Número de suerte el 9.

LEO (23 de julio al 23 de agosto) Cuide su salud, no todo es trabajo. Disfrute de un día en el campo. Número de suerte el 1.

VIRGO (23 de agosto al 23 de septiembre) No se deje llevar por los sentimientos. Piense con cabeza fría. Número de suerte el 4.

LIBRA (24 de septiembre al 23 de octubre) Al final del mes los astros estarán a su favor. Aproveche las situaciones. Número de suerte el 6.

ESCORPION (24 de octubre al 21 de noviembre) La vida sentimental atraviesa por un buen momento. No descuide a su pareja. Número de suerte el 8.

SAGITARIO (22 de noviembre al 21 de diciembre) Piense en lo que va a decir, no vaya a pasar un mal rato. Número de suerte el 9.

CAPRICORNIO (22 de diciembre al 20 de enero) Es la oportunidad de ganar méritos. Demuestre sus capacidades. Número de suerte el 10.

ACUARIO (21 de enero al 19 de febrero) Es posible que una antigua amistad se convierta en romance. Número de suerte el 3.

PISCIS (20 de febrero al 20 de marzo) Los negocios están en su punto positivo. Aproveche las energías del signo. Número de suerte el 12.