



# LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

SANTAFE DE BOGOTA, D.C 1993

PUBLICACION DE LA DIVISION DE DESARROLLO SOCIAL DE FEDERACAFE

TARIFA POSTAL REDUCIDA Nº40 DE ADPOSTAL

NUMERO 20

## NUESTRA FAUNA

### EL DELFIN ROSADO



Este mamífero de agua dulce habita en los ríos Amazonas y Orinoco. Tranquilo, apacible y solitario, tiene gran capacidad de memoria y aprendizaje. A diferencia de sus hermanos de agua salada, no posee buena vista. Aunque su hábitat natural es muy turbio no necesita de esta facultad para desenvolverse en él.

Nunca duerme; moriría si lo hiciera, pues su respiración obedece a un proceso consciente. Deben subir a la superficie y respirar por un orificio situado en el lomo.

Son buenos nadadores, aunque un poco lentos. Su mandíbula posee 120 dientes que le sirven para partir la presa, nunca mastican su alimento.

El periodo de gestación del delfín es de 10 a 12 meses y luego la cría es amantada durante casi año y medio. Solo hasta los cinco años de edad se tornan rosados.

El hocico es su "talón de Aquiles", porque en él tiene el radar de "ecolocalización"; si se lastima pierde la capacidad para detectar obstáculos ó capturar presas. Se vuelve vulnerable y muere.

Son indispensables para el equilibrio ecológico, pero son víctima de la pesca indiscriminada.

## EL RIO DESBARATADO

EN UN BILLAR DE FLORIDA VALLE, UN GRUPO DE JÓVENES SE DIVIERTE. ENTRE ELLOS, VARIOS DE LA PARTE MONTAÑOSA...



JA, JA, JA!! BUENA TACADA... !!!

ECHÉMOSLOS. ¿ALLÍ ESTA EL QUE MOLESTA A SU HERMANA?

NO ME AGUANTO. MÁS A ESOS MONTAÑEROS !!!

LAS DIFERENCIAS ENTRE LOS DEL PLAN Y LOS DE LA PARTE DE ARRIBA DE LA CUENCA, SON CADA VEZ MÁS GRANDES!!



¿QUÉ? ¿MUY CONTENTOS? SE VAN O LOS SACAMOS...

CÓMO ASÍ? POR QUÉ?

Y LA COSA SE PUSO COLOR DE HORMIGA...



SIGUE:

PARQUES NACIONALES

LOS FARALLONES DE CALI

Está ubicado al suroccidente del departamento del Valle del Cauca y se conoce como una de las regiones más lluviosas del país.

Se levanta imponente al costado occidental de la ciudad de Santiago de Cali. En las tardes, los caleños esperan los refrescantes vientos que descienden de los farallones y alivian del calor a toda la ciudad.

Aunque en este parque hay alturas que van desde los 400 hasta los 3.800 metros sobre el nivel del mar, es el único páramo de Colombia donde no hay frailejones.

Sin embargo podemos encontrar muchísimos yarumos, que son los árboles con las hojas más grandes del mundo; también viven allí las ranitas cocoi, que producen una sustancia tan tóxica que los indígenas utilizaban estos pequeños batracios para envenenar sus flechas.

Como todos nuestros parques nacionales, Los Farallones guardan invaluables tesoros en cuanto a su rica biodiversidad. Por ser una reserva ecológica, el gobierno se ha comprometido a salvarla de la mano inescrupulosa de cazadores y compañías madereras.

En Cali, una organización cívica, trabaja en proyectos de conservación del parque.

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

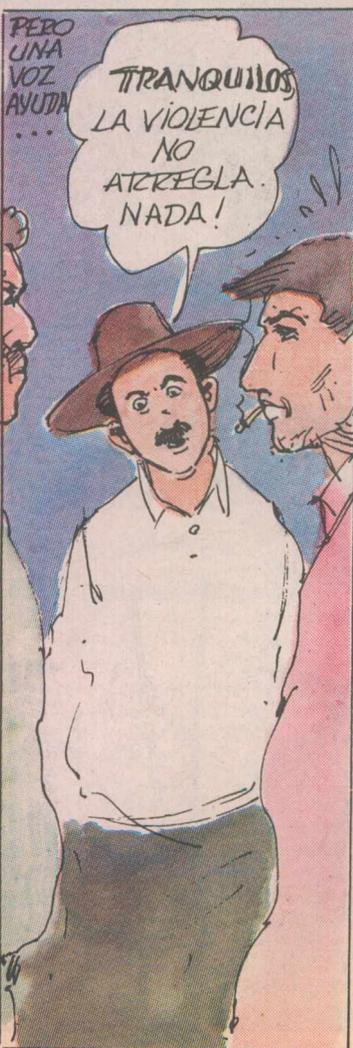
• CONSEJO EDITORIAL  
Hector Alarcón Correa  
Edgar Echeverri Gómez  
María Teresa Moncada Leongómez

• DIRECTOR  
Luis Ricardo Vargas

• DISEÑO GRAFICO  
José Guillermo Peña  
Jairo Hernández  
Victoria Eugenia Sánchez  
María Isabel Sánchez

• ARTES  
Alberto Rodríguez  
COLABORACION  
María Fernanda Concha  
Sandra Patricia Dávila  
Adriana Gómez Botero

• COORDINACION  
Departamento de Comunicaciones y Medios  
• PRODUCCION  
Propaganda Sancho



NUESTRAS PLANTAS

LA PALMA DE CERA



El cañón de Anaimé, en jurisdicción de Cajamarca, Tolima, es uno de los lugares más productivos de Colombia, y también uno de los mayores refugios del árbol nacional de nuestro país: La palma de cera del Quindío. (*Ceroxylon quinduense*)

La palma de cera, puede alcanzar hasta los 60 metros de altura, es de una exuberante belleza y probablemente única en su género. En un tiempo, de ellas se extraían toneladas anuales de cera (para velas, cirios, etc.), hasta que se agotó su producción.

Es común a las tres cordilleras, aunque se halla más extendida en la cordillera central. Se ve desde el valle del Sibundoy hasta las montañas del norte de Antioquia, en zonas de más de dos mil metros.

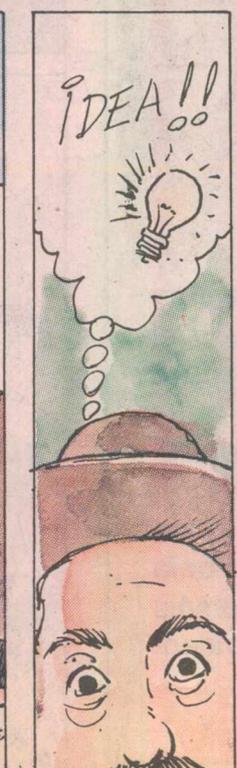
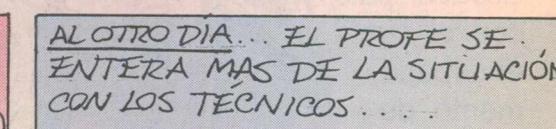
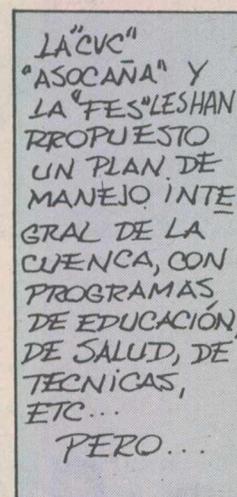
Es una especie que se ha visto amenazada, debido a la destrucción de los bosques nativos.

Es un ecosistema vertical, pues al amparo de ella se dan el amarillo, el sietecueros, el higuérón, el aliso, el borrachero, el pino romerón y muchos otros vegetales.

También propicia la existencia de pavas, caracaras, tucanes, perezosos, ardillas, cusumbos, armadillos y bellas mariposas, como la "concha de nacar". Es vital en la "cadena tropical".

Por diversas causas (destrucción de bosques, plagas y enfermedades) puede morir pero permanecer de pie durante mucho tiempo, hasta que cae por la fuerza del viento.

Es obligación de todo colombiano, el conocerla y conservarla. Es delito su tala y puede acarrear sanción penal.



ASI ES COLOMBIA

NUESTRAS FRONTERAS

Colombia es un país tropical, esto quiere decir que está ubicado muy cerca a la línea del ecuador y no posee estaciones.

Su territorio está situado casi totalmente en el hemisferio norte; es la puerta de entrada a América del Sur.

Hacia el noroccidente limita con la República de Panamá, al oriente con el hermano país de Venezuela y al suroriente con Brasil.

Al sur nuestras fronteras llegan a Perú, con quien compartimos el río Amazonas y las selvas que lo circundan.

También limitamos con el Ecuador, país con el cual el departamento de Nariño posee ancestros culturales indígenas; hasta allí se extendió el imperio de los Incas.

Somos una nación privilegiada por nuestra posición geográfica, que nos brinda un clima benéfico y variada topografía. Al norte se encuentran las costas del Océano Atlántico y el occidente de todo el territorio lo baña el Océano Pacífico.

Las fronteras ocasionan a veces conflictos internacionales, pero los países tratan en lo posible de resolver estos diferendos para que reine la armonía entre naciones que comparten no sólo porciones de territorio, sino también identidad cultural.



PROFE!  
NO MANEJE TAN RÁPIDO.

YA CASI  
LLEGAMOS.

EL PLAN SIGUE,  
EL PROFE SE  
ENCARGA DE  
LOS DE  
ARRIBA...

LOS DE "ARRIBA" Y LOS DE "ABAJO" SE DIRIGEN A LA  
CASA DE LA CURVA...



Y TIENEN  
CERCADO A  
MARCOS  
EN...



VAMOS!

VAMOS!!

AL LLEGAR...  
TODOS ENTIEN-  
DEN QUE ALLÍ  
NO HAY NINGU-  
NA PAREJA DE  
NOVIOS...



ESTA  
FUE UNA  
DISCULPA PA'  
REUNIRLOS  
A TODOS!!



AQUÍ NO.  
ESTÁN NI  
MARCOS NI  
ESTELA... MEJOR  
ESCUCHEN A  
LOS  
TÉCNICOS.

QUE?

COMO?

PERO?

ESA  
ARRIESGADA  
STRETA' DEL  
PROFESOR  
YARUMO...  
HIZO QUE  
POR FIN,  
LAS DOS  
COMUNIDADES  
SE  
REUNIERAN  
A ESCUCHAR  
A LOS  
TÉCNICOS...

... Y EL PROFE SE FUE  
AL OTRO DÍA APARE-  
CIERON LOS NOVIOS.  
....Y 5 AÑOS DESPUES:  
... ENCONTRE QUE  
LA "ASOCIACIÓN DE USUA-  
RIOS" YA FUNCIONA.  
AYUDAN CON RECURSOS  
A LOS DE ARRIBA.  
... Y SE RECUPERÓ LA  
CUENCA.



SIGUE.

# PANORAMA

## C A F E T E R O

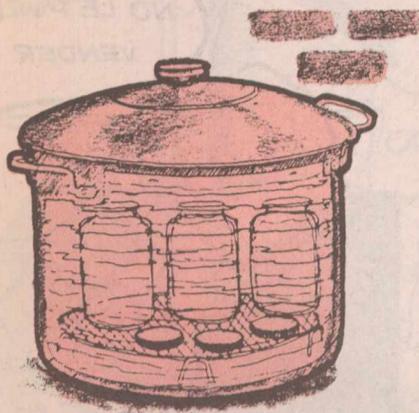
### Comunidad y Desarrollo

## Conservación de alimentos

Con buenas condiciones de manejo y almacenamiento se puede disponer de un alimento durante todas las épocas del año. Así se aprovechan los productos que se pierden en época de cosecha, ahorrándose además muchos pesitos.

**Aseo personal.** Máximo aseo de tablas, mesas, ollas, frascos, y demás utensilios.

**Esterilizar envases en agua.** Sobre una parrilla de alambre ubicada en una olla se colocan los frascos, tapas y arandelas. Se deja hervir quince minutos y sólo se sacan los frascos al momento del llenado.

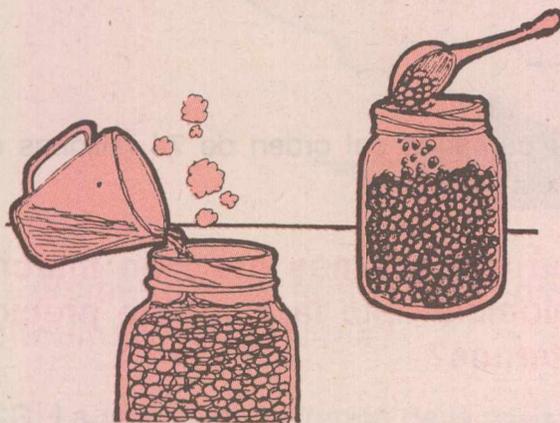


**Seleccionar y lavar la fruta o verdura.** La fruta debe estar en su punto óptimo de madurez y la verdura debe ser de excelente calidad.

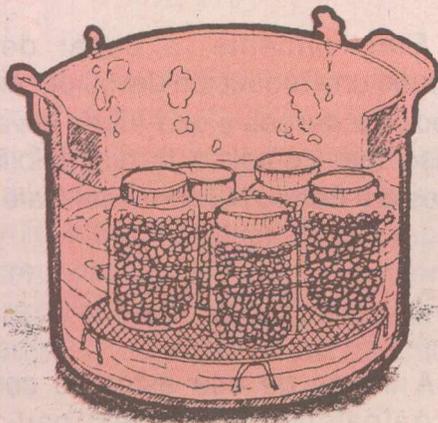
**Escaldar o precocer el producto,** o sea pasarlo por agua hirviendo e inmediatamente remojarla en agua fría, previamente hervida.

**Envasar** un centímetro por debajo del cuello del frasco. Para la arveja y el frijol, 3

centímetros por debajo del cuello. Se agrega el agua, almíbar o vinagre que cubra todo. Se remueve con el cabo de una cuchara de palo para que salgan las burbujas de aire.



**Precalentar para hacer el vacío.** Los frascos semitapados se dejan hervir durante 10 minutos en la olla (con parrilla). Luego se sacan y se destapan por un segundo para volver a taparlos herméticamente.



**Esterilizar,** para lo cual hay dos métodos:

**1. A baño de María,** para productos ácidos como frutas en almíbar, mermeladas,

encurtidos, productos a base de tomate y concentrados de frutas. Se cubren los frascos con agua (misma temperatura de los frascos), hasta 2 centímetros por encima de la tapa.

Cuando empieza a hervir el agua, se deja un minuto por cada 167 metros sobre el nivel del mar.

Si usted vive a 1500 metros, debe dejarlo hervir unos 8 minutos.

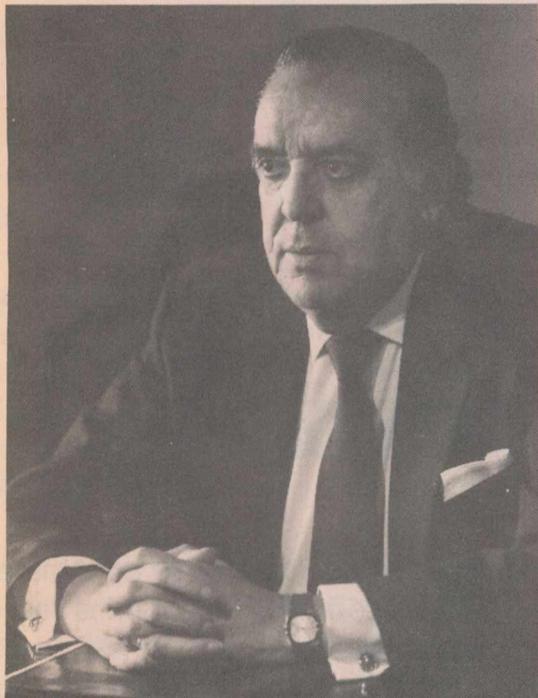
**2. Olla a presión,** para verduras. El agua se deja 3 centímetros por debajo del cuello del frasco.

Se tapa bien la olla sin la válvula, se deja salir la columna de vapor continuo durante 10 minutos y se coloca la válvula. Se deja esterilizando el mismo tiempo que en el método del baño de María.

Luego se deja enfriar hasta que no salga más vapor.



**Manejo.** Luego se colocan los frascos boca-abajo (sin agitarlos) y cuando estén totalmente fríos se marcan con nombre, fecha y lugar. Se almacenan en lugares oscuros y frescos.



## Jorge Cárdenas Gutiérrez: EL FONDO ASUME EL COSTO DE LA RETENCION.

Una vez la Asociación de Países Productores de Café ha iniciado la retención que determinó el acuerdo entre ellos, los caficultores colombianos miran con optimismo el futuro de su economía.

Algunos de los conceptos emitidos últimamente por el Doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, Gerente General de la Federación, cobran vigencia y aclaran el panorama cafetero de finales de año.

### ANTECEDENTES: LA CRISIS

Han pasado 4 años de crisis cafetera y sus consecuencias son muy graves para todos los países productores. La caída del precio mundial casi a la mitad, determinó que sus ingresos se redujeran en más de 12 mil millones de dólares, a pesar de haber aumentado el volumen de exportación en 38 millones de sacos.

### Cómo atajar la crisis?

**JCG:** Para hacerlo se necesita restablecer el equilibrio en el negocio. La única opción posible es reducir la oferta unilateralmente por parte de los productores, para que el mercado tenga que recurrir a los inventarios en poder de los importadores. Esto con el objeto de atender

una demanda del orden de 74 millones de sacos.

### Qué mecanismos puso en marcha Colombia ante la caída de precios externos?

**JCG:** Nuestro país inició un plan orientado a seguir defendiendo el ingreso de los caficultores, a competir eficazmente en los mercados externos y a preservar el patrimonio del Fondo Nacional del Café.

### Y los resultados han sido positivos?

**JCG:** Efectivamente, a pesar de haber enfrentado una reducción del 50 por ciento de los precios externos y una fuerte revaluación del peso que complicó la disponibilidad de recursos del Fondo Nacional del Café.

### Qué logró Colombia?

**JCG:** A través de ese esfuerzo comercial, significó al país un aumento de su participación en el volumen y en el valor de la exportación mundial. En el volumen pasó desde el 14.0% en el período 87/88 - 88/89 al 20% hoy en día. En el valor se ganó participación desde 18 hasta 24%.

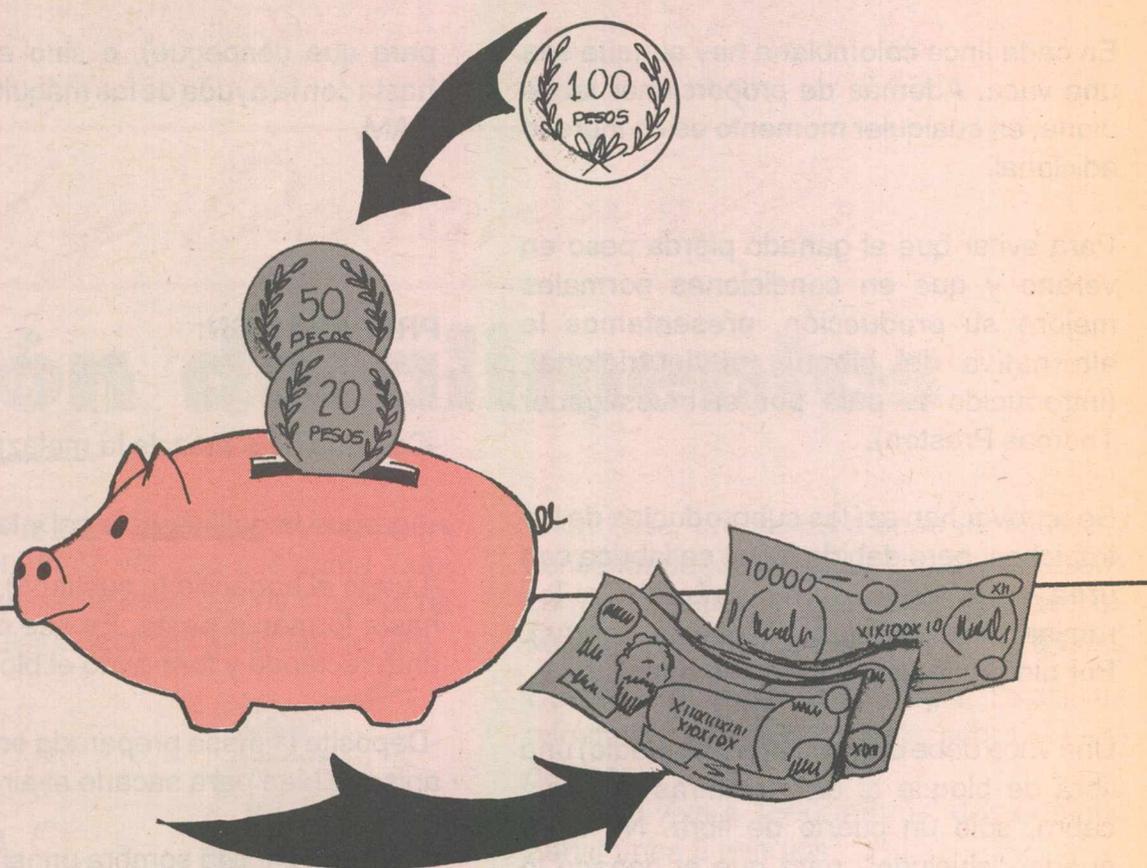


# Gerencia

## Internamente, cómo se benefició al caficultor?

**JCG:** Gracias a los recursos del Fondo Nacional del Café y a los resultados de la política comercial, al productor se le ha transferido solo una parte de la caída de los precios externos. Los precios pagados en Colombia, superan en un 36% a los pagados en países productores de tipos de café similares al colombiano.

Además se han mantenido los programas básicos de apoyo al caficultor, las instituciones cafeteras, y se cuenta con una caficultura moderna, cuya área en un 71% está tecnificada y responde por el 86% de la producción.



## Ha disminuido la rentabilidad de la caficultura Colombiana?

**JCG:** La magnitud y duración de la crisis ha determinado efectivamente esa reducción, especialmente en el último año. En relación con el año 89/90, el valor de la cosecha cayó en un 32% en el período 1992/1993.

## Y el Fondo se ha visto afectado?

**JCG:** Si, en su función reguladora del ingreso, que viene registrando déficits desde Julio de 1989, que se han financiado con pasivos internos, con el título de apoyo cafetero TAC, con liquidación de inversiones temporales y con créditos cedidos por el gobierno. A diciembre de éste año se calcula que el déficit acumulado del Fondo alcanzará 884 millones de dólares.

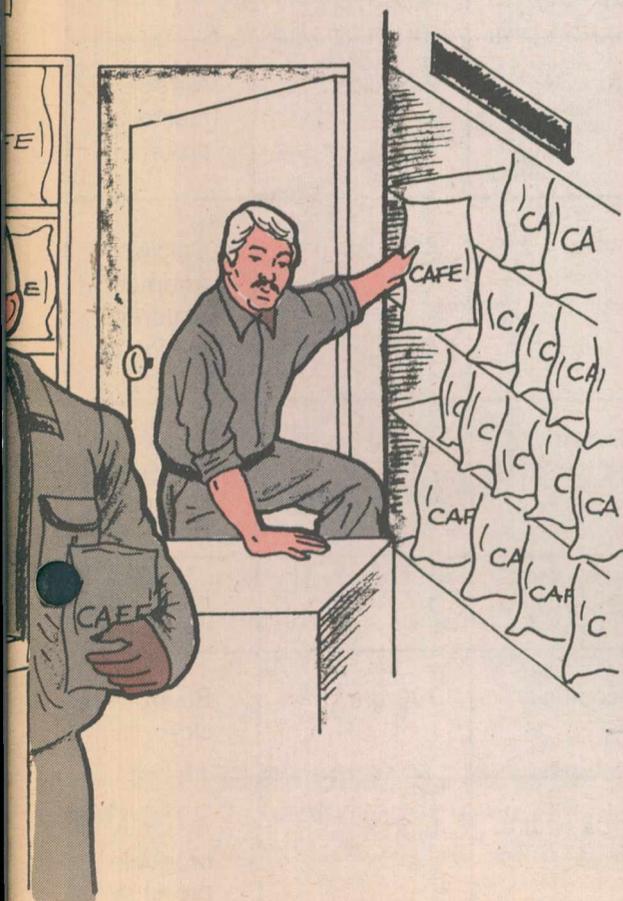
Durante el mismo período se calcula que su patrimonio se reducirá en 827 millones de dólares, desde 1.595 millones de dólares a comienzos de Julio de 1989, hasta 768 millones de dólares en Diciembre de 1993.

## Cuáles son las perspectivas del Plan de retención?

**JCG:** El Plan va bien, y aún cuando ha habido especulaciones sobre su implementación, diferentes análisis conducen a que va a funcionar. Entre otras razones porque cerca del 90% de la producción mundial está sujeta al plan; las metas de precios buscadas son razonables en comparación con los costos de producción y de financiación de la retención. Además, no constituye un gran estímulo a la producción. Así mismo, el plan prevé liberar el café retenido cuando se cumplan las metas de precios.

## Qué tan sólido está el Fondo?

**JCG:** Es sólido, con inversiones muy importantes. Tiene planes para la liquidación gradual de algunos de esos activos. Pero no piensa venderlos totalmente, porque se trata de conservar el control de ellos por parte de los cafeteros.



# Tecnologías Apropriadas

## Bloque Multinutricional

En cada finca colombiana hay aunque sea una vaca. Además de proporcionar leche diaria, en cualquier momento es un ingreso adicional.

Para evitar que el ganado pierda peso en verano y que en condiciones normales mejore su producción, presentamos la alternativa del bloque multinutricional, (introducido al país por el investigador Thomas Preston).

Se aprovechan así los subproductos de los trapiches, pero debido a que se fabrica con úrea, solo debe suministrársele a los rumiantes adultos (vacas, ovejas, cabras). Por ningún motivo a cerdos o aves.

Una vaca debe consumir (en promedio) una libra de bloque al día, mientras que una cabra, sólo un cuarto de libra. No debe quedar "chicludo", para que el ganado lo pueda lamer sin morderlo.

Para cantidades pequeñas se puede fabricar en baldes (sobre base de papel periódico,

para que despegue), o sino en bateas y hasta con la ayuda de las máquinas CINVARAM.

### PREPARACION:

-Con una pala mezcle la melaza y la úrea.

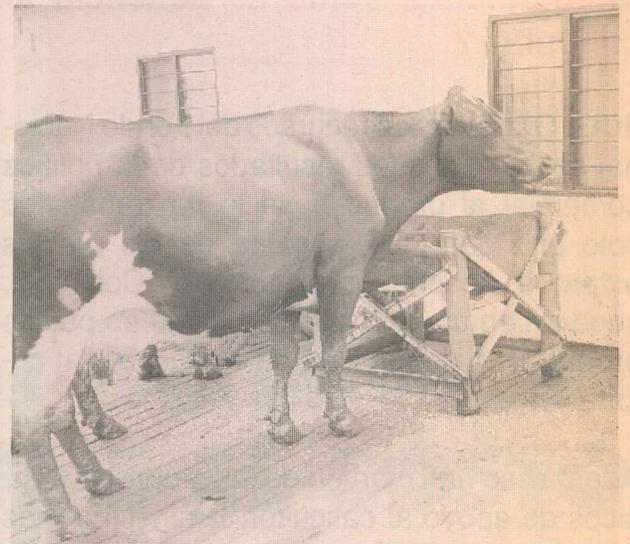
-Agregue la gallinaza, la cal y la sal.

-Luego el bagacillo (o sustituto) y el azufre, hasta formar la pasta. En ese orden se va endureciendo y formando el bloque.

-Deposite la masa preparada en el molde y apisono bien para sacarle el aire.

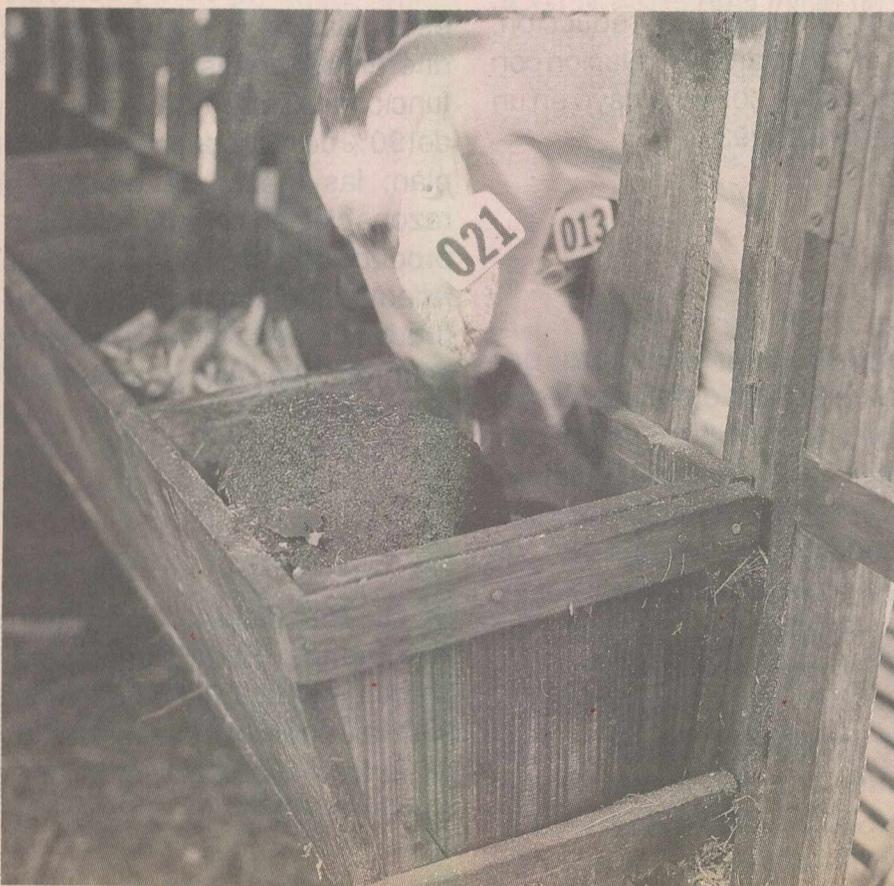
-Déjelo secar a la sombra unos 15 días, sin que le caiga agua.

-Proporciónese al ganado (solo adultos), o almacénelo en sitios secos.



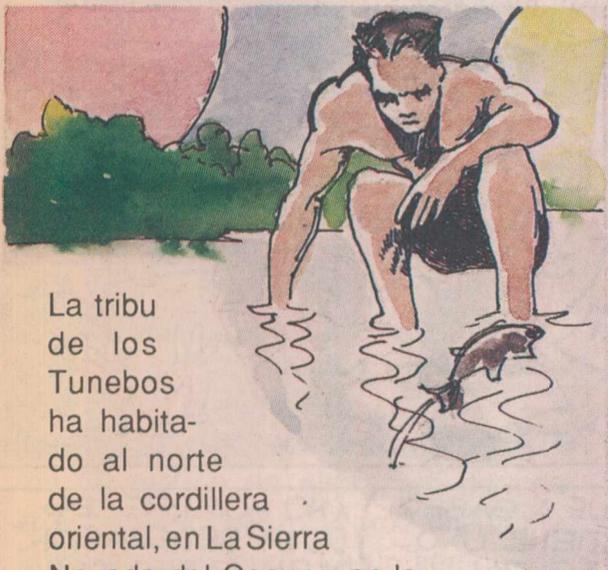
### COMPONENTES PARA MEZCLA DE 25 KILOS:

MATERIAL	CANTIDAD	CLASE DE APOORTE
Cachaza cocida o melaza pura (sin diluir en agua).	12.5 Kilos.	Energía.
Urea.	2.5 Kilos.	Nitrógeno, fuente de proteína.
Cal viva.	2.5 Kilos.	Calcio. Además endurece el bloque.
Gallinaza (seca y molida)	2.5 Kilos.	Proteínas y Minerales.
Bagacillo.	4.2 Kilos.	Fibra.
Sal común.	750 grs.	Sodio y cloro.
Flor de azufre.	5 grs.	Ayuda a producir proteína (aminoácid. azufrados).



PARA RECORDAR

LOS COLORES DE LA CREACION



La tribu de los Tunebos ha habitado al norte de la cordillera oriental, en La Sierra Nevada del Cocuy y en la Serranía de Mérida en Venezuela.

Sus mitos son cantados y envuelven todas sus creencias y costumbres, en más de 12 mil versos.

Estos mitos cuentan el origen del universo. Dicen que en el comienzo los dioses vivían en dos mundos redondos: el blanco de arriba (hecho de calor seco y de luz) y el rojo de abajo (hecho de oscuridad, humedad y vacío).

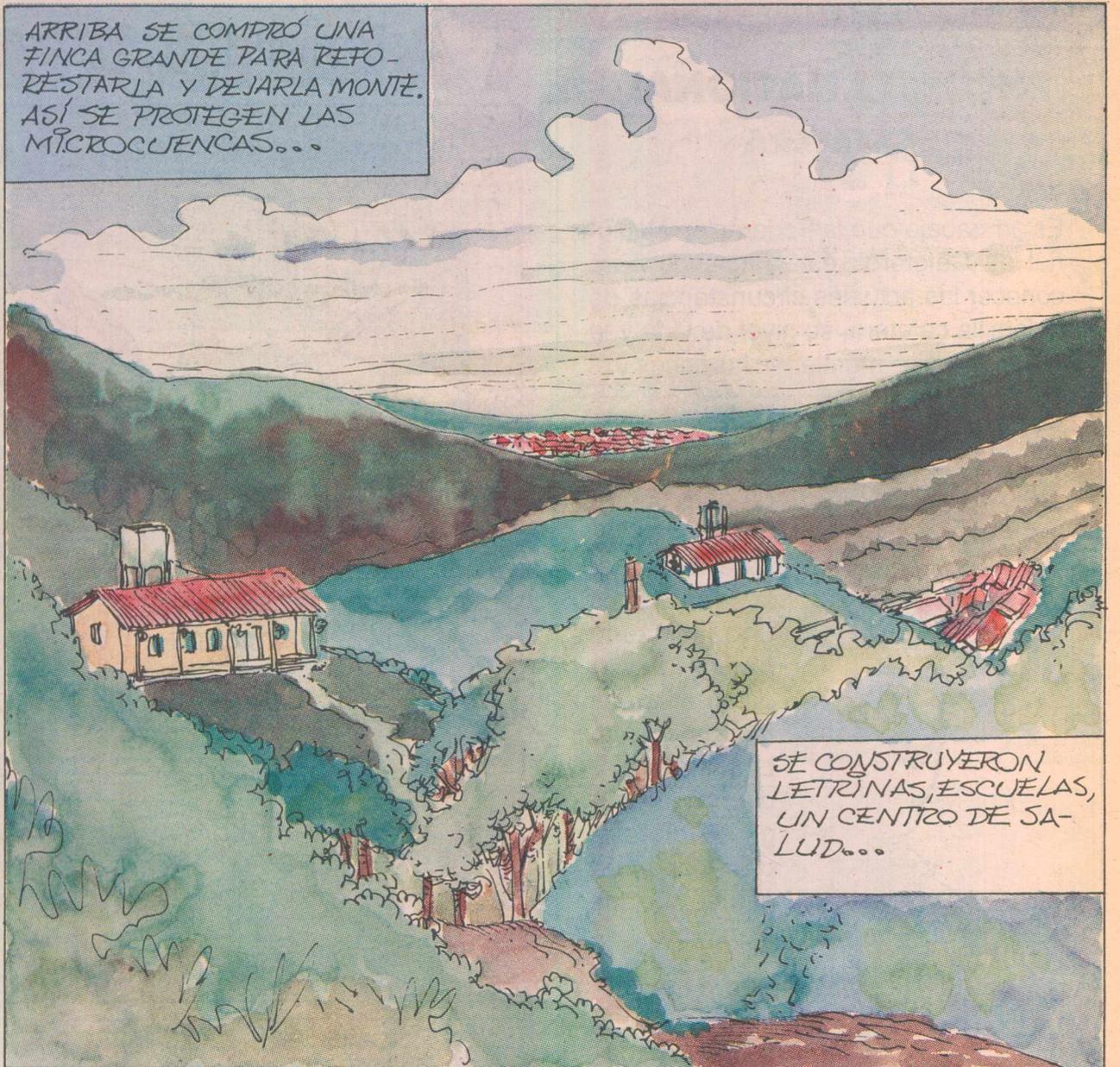
Los dioses hicieron un movimiento y los mundos se encontraron. En este choque crearon el mundo del medio (el azul y amarillo que habitamos), el de la vida y la muerte.

Dicen que en ese momento el Sol envió al mundo del medio el calor y el agua para que crecieran semillas y vida. Luego el señor Sol le ordenó al dueño de los animales que viniese y sembrara semillas femeninas y masculinas y alimentos para los animales. Entonces el Sol de la tierra calentó los lagos helados de la Sierra Nevada. Así las aguas se pudieron beber, y el mundo fue habitable y los animales llegaron a vivir a las montañas, en lagos, en ríos y en las alturas.

Una vez habitada la tierra, cada ser gana su lugar y su alimento. Cada lugar recibe un nombre.

Los Tunebos han ido desapareciendo. Una de sus últimas federaciones o grupos - los Kubaruwa - habita la vertiente nororiental de la Sierra del Cocuy.

ARRIBA SE COMPRO UNA FINCA GRANDE PARA REFORZARLA Y DEJARLA MONTE. ASI SE PROTEGEN LAS MICROCUENCAS...



SE CONSTRUYERON LETRINAS, ESCUELAS, UN CENTRO DE SALUD...



...Y SE INAUGURA EL "CENTRO EXPERIMENTAL AGRICOLA". ADEMÁS HOY TAMBIÉN ES EL BAUTIZO DE LOS PELADOS DE MARCOS Y ESTELA!



Y EN EL BAUTIZO...

BUENO YA LES QUEDA UN DÍA ASÍ MERECE DESEMPOLVAR LA CORBATA... CON BAUTIZADOS LOS PELAOS.



LOS DE ARRIBA Y LOS DE ABAJO UNA SOLA COMUNIDAD.



¿ORGAN PORQUÉ NO LE CAMBIAN EL NOMBRE AL RÍO? AL DESBARATADO? NUNCA!!!

LA LEYENDA

ENCUESTA NACIONAL CAFETERA

Es un trabajo que la Federación Nacional de Cafeteros está haciendo para conocer las actuales circunstancias de la familia cafetera, su nivel de vida y la forma como se mantienen las fincas y el café.

La información no será utilizada para cobrar impuestos o para averiguar la vida ajena, es un trabajo serio para saber cómo estamos los cafeteros. Los encuestadores que recogen la información, portan un carnet que los identifica.

¿Para qué sirve?

Según los datos recogidos, se pondrán en práctica los programas que realmente se necesitan.

¿Que se pregunta?

La información debe ser lo más veraz posible. La encuesta debe responderla una persona conocedora de la finca. Hay preguntas sobre el tipo de café distribuido en la finca, los árboles existentes, las formas de siembra. También se recogerá información sobre beneficiaderos, patios de secado, tanques de lavado de café, otros cultivos, agroindustrias, tipo de viviendas y datos en general sobre las personas que habitan en las fincas, POR FAVOR COLABORE, ES EN BENEFICIO DE TODOS LOS CAFETEROS.



¡ARRIBA MI PUEBLO!



...EL COMPADRE QUIEBRABARRIGO LLEGA A VISITAR A CALIXTO, CUANDO...

...NO SEÑOR, YO NO SÉ DE CUESTIONARIOS NI NADA!

¡UUICH! ...Y AQUÍ QUÉ PASÓ?



AHH! ESE CALIXTO ES MUCHO LO BRUTO... EHH!



...DIZQUE A SABER QUÉ TIENE UNO, ESO ES PA' COBRAR MÁS IMPUESTOS

¡NO HOMBRE! ES DE LA "FEDERACIÓN" PARA SABER COMO ESTAMOS LOS CAFETEROS ¿ENTIENDE?



... PERDONE, ES QUE ME LEVANTÉ DE MAL GENIO... TENGO UNA MUELA ADOLORIDA...

...USTED SABE...

...Y YO A QUÉ VENIA??

... MEJOR ME VOY PA' MI FINCA...



... LA TENIA ESCONDIDA...

...Y LUZ DARY SÍ CONFIADA...

¡HUMM! A MÍ SI' ME FUE MEJOR... ¡QUÉ BONITA!



... BUENAS. SEÑOR, YO SOY DE LA...

SÍ, YO SÉ... MI FINCA ES DE 5 HECTÁREAS, TENGO CAFÉ DEL BUENO, FRUTALES, CAUCHO...

... Y ENTRARON SOLOS...

¡¡ HUMM !!

TENGO ADEMÁS...



¡ LO FELICITO ! ... LE SUBIRÁN UN POCO LOS IMPUESTOS, PERO ASI COLOMBIA PROGRESA.

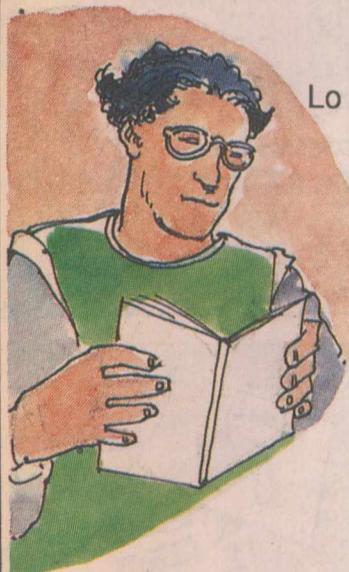
... Y LUEGO USTED NO ES DE LA ENCUESTA CAFETERA ?

NO... SOY DE LA ADMINISTRACION DE IMPUESTOS

FIN

ADICCIONES

EL ARTE DE DECIR NO



Lo máspreciado de nuestras vidas son nuestros hijos, por eso exponemos una guía práctica de 10 pasos, para ayudarlos a decir "NO" al alcohol y a las drogas.

- 1- **Hable** con sus hijos sobre el alcohol y demás drogas.
- 2- **Escuche** realmente.
- 3- **Ayúdelos** a sentirse bien consigo mismo. Fortalecer su autoestima es muy importante.
- 4- **Apóyelos** para que desarrollen valores firmes y adecuados.
- 5- **De** un buen ejemplo. Los padres son el modelo que los hijos quieren desarrollar.
- 6- **Ayúdelos** a manejar la presión de grupo de amigos.
- 7- **Establezca** reglas familiares con respecto a la prohibición del alcohol, cigarrillo u otros.
- 8- **Fomente** las actividades sanas y creativas para combatir el aburrimiento de sus hijos.
- 9- **Comparta** con otros padres sobre el tema. Esto ayudará a reforzar la conversación familiar.
- 10- **Infór-mese** y aprenda a reconocer los signos relacionados con el consumo y así enfrentar un eventual problema.



Fuente: U.S. Department of Health and Human Services.

LUCHO EL SEMBRADOR DE VIDA



SIGUE:

**CARTAS AL PROFE**

Señor Profesor Yarumo:

Soy profesor de la Colonia Escolar La Enea, aquí en Manizales, donde llevamos a cabo una experiencia educativa llamada "Post-primaria rural con metodología Escuela Nueva".

Esta experiencia se dió por la falta de continuidad de Educación Secundaria para los estudiantes egresados de Escuela Nueva, del sector rural.

En este momento la innovación va en Octavo grado y se lleva en seis escuelas de Caldas, ya que la idea es que sea la escuela la que proporcione continuidad en la educación y que no haya necesidad de crear colegio. Uno de los proyectos es la obtención de agua potable; y lo de los filtros de agua me parece muy interesante.

Felicitándolo por la labor que cumple a nivel ecológico e invitándolo a que conozca nuestra innovación, se despiden,

Su seguro servidor:

Germán Sucerquía Gallego.  
Calle 33A N° 25-51  
Manizales, Caldas.

**Respuesta:** Colega Germán, todo cuanto se haga en favor de nuestros jóvenes es bienvenido. En cuanto a su inquietud del filtro de agua, a vuelta de correo le envío un material que le puede ser útil, Lo felicito por tratar de incentivar el conocimiento y la aplicación de tecnologías apropiadas, entre los jóvenes del campo.

**filtro de agua**

