



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 APOSTAL

NUMERO 16

NUESTRA FAUNA

EL YACARE



Este ágil cazador es conocido también como "el caimán negro". Vive en cenagales y pantanos ricos en hierbas; puede medir hasta dos metros y medio de largo, y se alimenta con moluscos, peces y mamíferos.

El yacaré permanece sumergido la mayor parte del tiempo. Sale a la superficie para calentarse y dormir.

Lo vemos arrastrarse por las orillas de los ríos suramericanos, desde el Amazonas hasta el Río de la Plata.

Para cazar, el caimán negro saca del agua únicamente los ojos y la nariz, espera a su presa y una vez la tiene a su alcance, la atrapa con su hocico lleno de poderosos dientes.

La hembra yacaré pone 60 huevos que entierra en un nido de arena y lo recubre con hierba para que el sol los incube. Los recién nacidos tienen que emprender una carrera mortal hasta llegar al agua. Muy pocos llegan a adultos ya que son devorados por buitres, aves y mamíferos.

El caimán negro del Amazonas está a punto de desaparecer. Su peculiar color de piel es muy apetecido por traficantes y cazadores.

LOS FRUTOS MARAVILLOSOS

EL PROFE YARUMO Y "PATO" BUSCAN LOS FRUTOS MARAVILLOSOS EN VIOTA, REGIÓN DEL TEQUENDAMA, EN CUNDINA MARCA, CUANDO...



NUESTRAS PLANTAS

EL CHONTADURO



Cuenta la leyenda que los indios Ticunas del Amazonas protegían a la " gran palmera de la guerra y del amor ". De la guerra, porque del tronco elaboraban sus arcos y flechas; y del amor porque creían que su fruto ayudaba a la fecundidad de los matrimonios. Este fruto es el chontaduro.

Su nombre viene de las palabras quechuas "chota" (palma) y "ruru" (hueso), ya que nace en una palma de tronco muy duro. Es una maravilla del trópico americano y en nuestro país se da, especialmente en los departamentos de Chocó y Valle.

El chontaduro es un alimento completo, rico en vitamina A y proteínas. No se come crudo sino cocinado con sal. En algunas regiones de Colombia lo preparan con leche, azúcar y aguardiente para hacer una bebida similar al sabajón.

Colombia es uno de los pocos países que siguen cultivándolo y puede convertirse en producto exportable.

LAS HISTORIETAS DEL PROFESOR YARUMO

CONSEJO EDITORIAL

Hector Alarcón Correa
Edgar Echeverry Gómez
María Teresa Moncada Leongómez

DIRECTOR

Luis Ricardo Vargas

DISEÑO GRAFICO

José Guillermo Peña (Historietas P. Yarumo)
Victoria Eugenia Sánchez (Panorama cafetero)
María Isabel Sánchez

ARTES

Alberto Rodríguez

COLABORACION

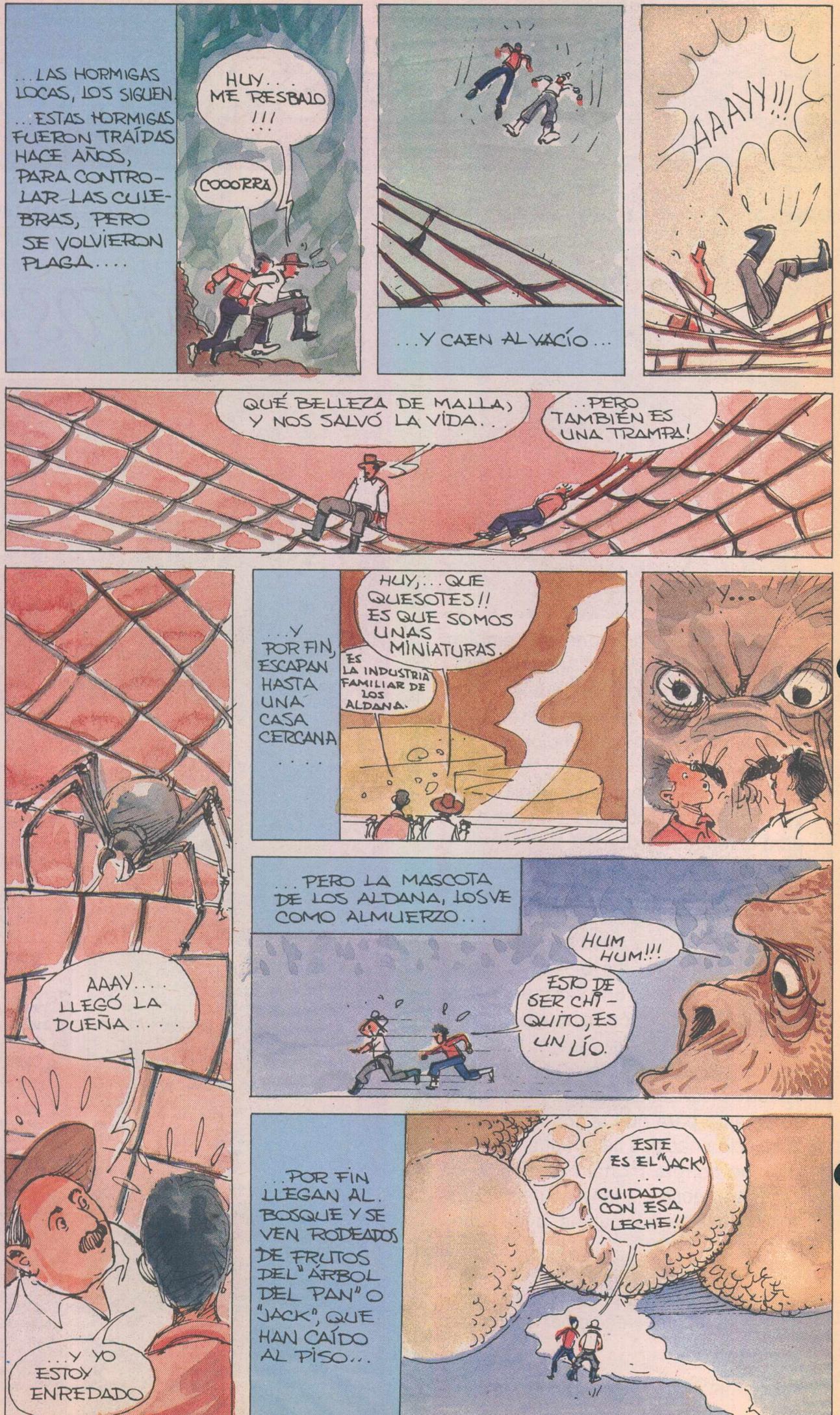
María Fernanda Concha
Carolina Uscátegui
Sandra Patricia Dávila

COORDINACION

Departamento de Comunicaciones y Medios

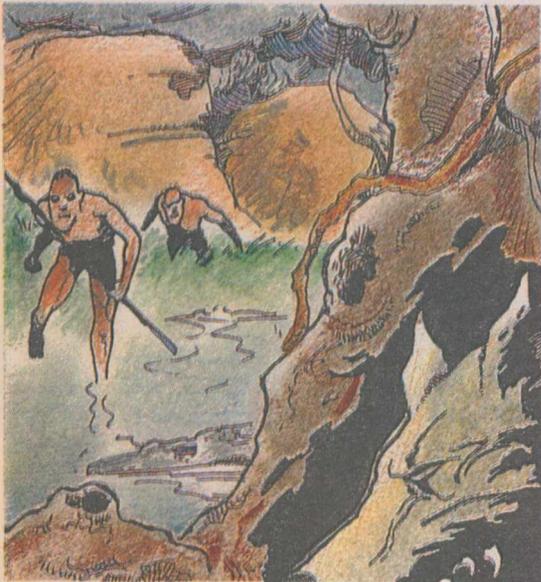
PRODUCCION

Propaganda Sancho



PARQUES NACIONALES

CATATUMBO- BARI



Está ubicado en la frontera con Venezuela, y conserva el último bosque húmedo tropical del nororiente colombiano.

En sus 158 mil hectáreas se levantan alturas hasta de 1800 metros, que por la erosión parecen "cabezas calvas". Sin embargo, al lado de ellas se extienden planicies cubiertas por selvas húmedas en donde crecen la ceiba, el sande, el balsa y el laurel.

Más de 500 especies de aves, así como halcones, perdices, gallinazos, garzas pericos y cotorras, comparten el parque con venados, murciélagos, zorros, caimanes y cerdos salvajes.

Las comunidades indígenas Yukoyukpas, Dobokubis y Barí, llamadas "Motilones", han habitado la región desde hace varios siglos.

Los Yuko, los "pigmeos americanos", se dedican a la horticultura, la caza y la pesca, al igual que los Baris y los Dobokubis.

Desafortunadamente, desde 1940 han tenido que ceder gran parte de sus territorios a la explotación petrolera y la colonización agrícola.

VENGA LE CUENTO

Colombia con 1'141.748 kilómetros cuadrados posee únicamente el 0.77% de la superficie del planeta, pero aloja cerca del 10% de las especies de plantas y animales.



ASI ES COLOMBIA

CLIMAS

Nuestro país está ubicado dentro de la zona ecuatorial, por lo que se presentan elevadas temperaturas en sectores con baja altitud.

Por lo mismo, los climas de Colombia se califican como isotérmicos, debido a que las temperaturas medias del aire fluctúan o varían muy poco (menos de 5 grados centígrados), entre el mes más cálido y el mes más frío del año.

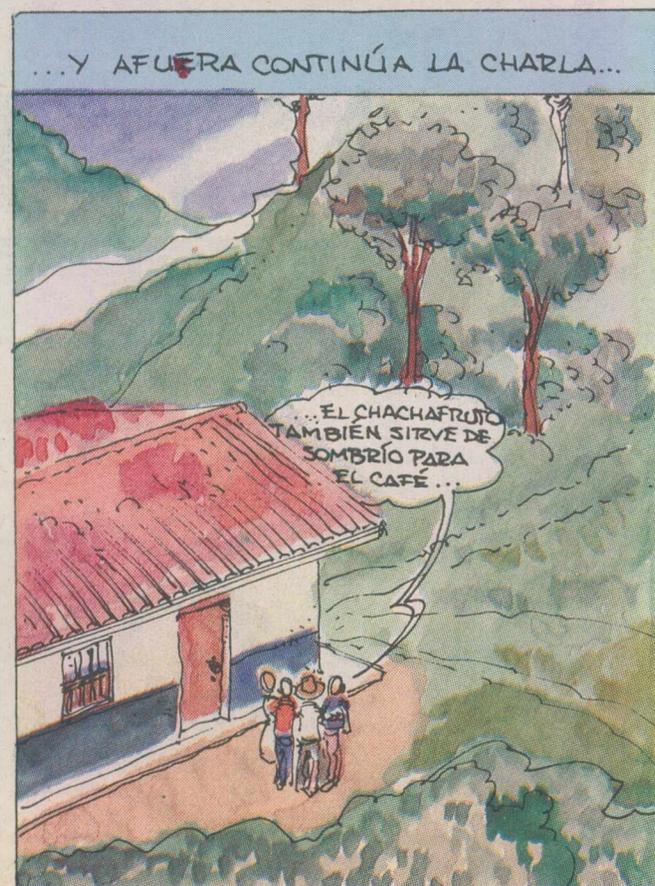


Por ejemplo, en Estados Unidos los cambios de temperatura de una estación a otra, son muy grandes. Se ve el caso de personas muertas por el exceso de frío.

Pero aquí la altitud es un factor determinante en las temperaturas del trópico. Entre Bogotá y Honda hay muy pocos kilómetros, pero por altura al nivel del mar, puede haber una diferencia de 15 grados centígrados.

En Colombia el 82,9 % es tierra caliente; el 8,3% es templado, el 6,2% es frío y solo el 2,58% es páramo y nival (más de 3800 m.s.n.m.).

Así como no hay grandes variaciones en temperaturas, si se presentan claras divisiones en épocas de lluvias. Vemos entonces los "veranos", los "veranillos" y los "inviernos", que no son estaciones sino temporadas.



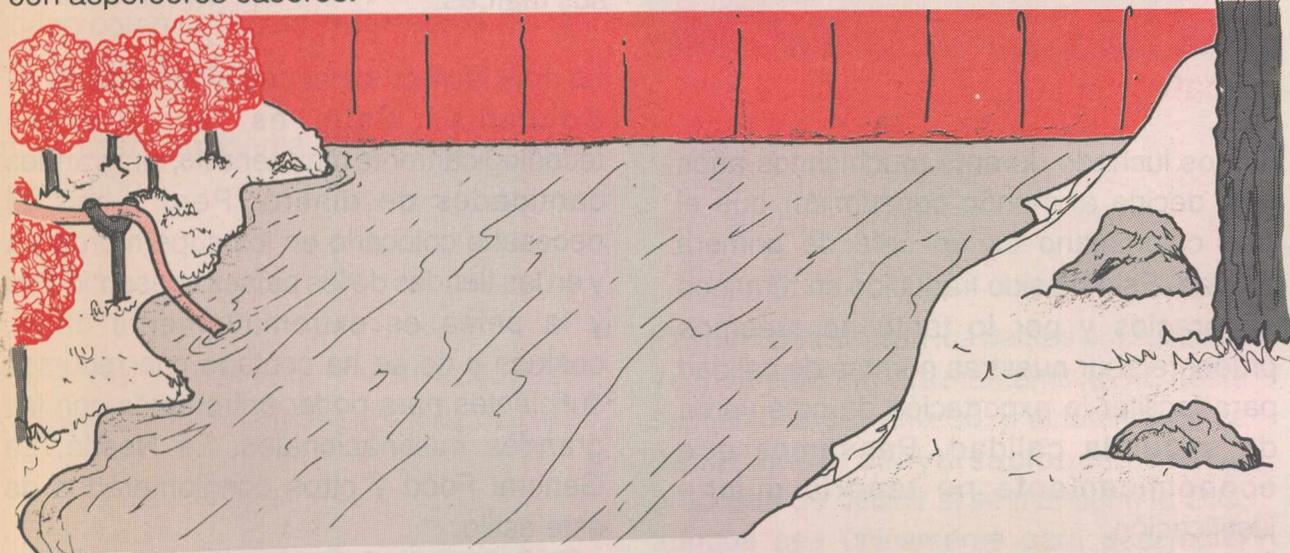
PANORAMA

C A F E T E R O

Tecnologías Apropriadas

Minidistrito de Riego

Con la ayuda de una entidad, una comunidad puede hacer un minidistrito de riego. Así, las fincas tendrán agua a disposición que podrá ser aprovechada con aspersores caseros.



1. El primer paso es la organización de los vecinos en "una asociación de usuarios".

2. Luego con ayuda técnica, (HIMAT O CORPORACIONES REGIONALES), se determina una microcuenca para hacer en la caída del agua, un embalse o depósito.

3. Se reglamenta el uso de la corriente y del embalse. Sale una manguera principal, de la que toman agua todos los predios.

4. Como tarea permanente, la conservación y reforestación de la microcuenca. Esa es la fábrica del agua.

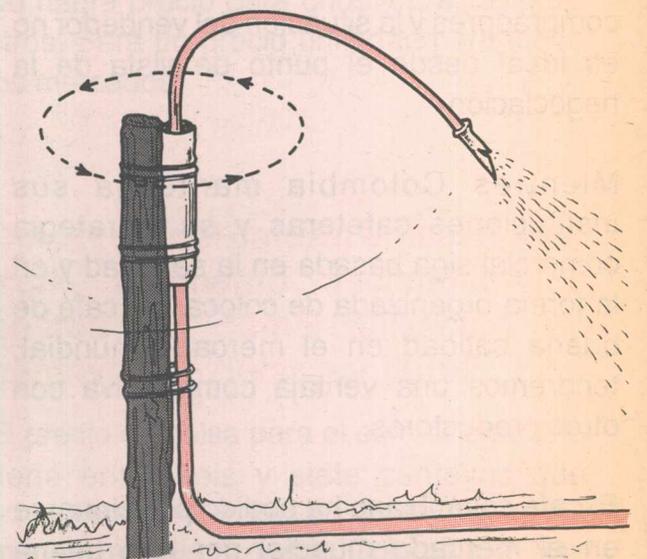
ROCIADOR CASERO

Don Luis José Rueda de la Playa, Norte de Santander, ingenio el siguiente rociador portátil:

- De una estaca de metro y medio se amarra una manguera.

- A la manguera se le coloca un corto tubo

de P.V.C. se ancha con "candela" y se coloca allí una balinera.



- Se le agrega otro pedazo de manguera.

- En la punta se le coloca una boquilla sellada, pero con una ranura a un lado, para que gire por la fuerza del agua.

- Luego, se clava la estaca en el sitio deseado y se conecta la manguera a la válvula.

- Se pone a funcionar el rociador casero, otra tecnología apropiada.



El Comercio del Café

El doctor John Naranjo Dousdebés, Gerente Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros, responde algunas inquietudes de interés para los cafeteros colombianos.

Ahora con mercado libre, cuáles son las estrategias que adelanta la Federación?

La coyuntura de mercado libre la venimos enfrentando desde hace cuatro años; o sea que no es un hecho nuevo. Hemos estado compitiendo con más de 50 países productores, en un mundo donde hay pocos compradores y la situación del vendedor no es ideal desde el punto de vista de la negociación.

Mientras Colombia mantenga sus instituciones cafeteras y su estrategia comercial siga basada en la seriedad y en la forma organizada de colocar un café de buena calidad en el mercado mundial, tendremos una ventaja comparativa con otros productores.

El café colombiano ha podido posicionarse en el mercado mundial por una buena comercialización y por una calidad homogénea que le ha permitido a los tostadores ir aumentando el contenido de este café en sus mezclas, por lo tanto ese ejercicio de la calidad del café tendrá que mantenerse como una de las estrategias hacia el futuro.

Así podrá mantenerse el concepto de cafés puros colombianos y además con unos precios de mercado que aunque más altos que la competencia, serán competitivos. Esto nos permitirá seguir trabajando un volumen de 14 millones de sacos por año,

o sea un nivel de participación cercano al 20% del mercado.

En cuanto a las estrategias de promoción, nosotros contamos con un sistema de diálogo y de acuerdo de suministro de café con el 95% de los tostadores mundiales del grano. Así conocemos las necesidades de los tostadores y tenemos más capacidad de negociación oportuna.

Se ha considerado la exportación de cafés de segunda calidad?

Hemos luchado durante muchísimos años para decirle al mundo consumidor que el café colombiano es un café de primera calidad. Esto ha sido traducido en términos de precios y por lo tanto no creemos prudente abrir nuestras normas de calidad para facilitar la exportación de café verde de segunda calidad. Pensamos que económicamente no tendría mucha justificación.

Se ha pensado incursionar en el mercado de cafés procesados?

Desde hace meses hay normas legales que permiten la exportación de cafés procesados y tostados. Desde hace muchísimos años el país exporta cafés procesados en la forma de cafés solubles y extractos de café, que son los procesos que más valor agregado tienen.

La industrialización no es un proceso nuevo y la Fábrica de Café Liofilizado ya cumplió 20 años.

Lo que hay que entender es que la exportación de cafés es un proceso que va a confrontar Café tostado colombiano con cafés tostados que producen grandes conglomerados multinacionales que tienen mucha capacidad financiera y recursos para hacer la promoción y la publicidad de sus marcas.

Lo más fácil es tostar café y empacarlo en Colombia. Este es un proceso tecnológicamente muy sencillo, sin grandes cantidades de dinero. Pero luego es necesario colocarlo en los supermercados y en las tiendas de los países consumidores y la pelea es extremadamente difícil, costosa y no se ha contado con recursos suficientes para poder enfrentarse con las grandes multinacionales, La Nestlé, La General Food y otros conglomerados de este estilo.

Qué expectativas hay frente a los mercados de Europa del Este y Asia?

En los Estados Unidos y Europa Occidental se ha llegado a cierto grado de saturación. Las estadísticas muestran en Estados Unidos una disminución importante a través de los últimos 20 años.

Gerencia

Necesariamente uno tiene que situarse en las áreas de Europa del Este y de Asia, para poder encontrar mercados potenciales de café. Desde hace años hemos considerado que el café colombiano tiene que estar presente en estos mercados, y así lo hemos hecho.

Colombia exporta a estos mercados cerca de un millón de sacos, que no es cifra despreciable.

Los mercados de Europa Oriental ahora están enfrentados a grandes dificultades de tipo económico lo que ha hecho que el café sea un producto costoso y relativamente lujoso. Por eso la demanda de café es mucho menor de la que se tuvo hace dos o tres años.

Colombia hoy tiene en Japón, cerca del 20% del mercado. Es un mercado en el que se ofrecen gran número de marcas que se venden como café puro colombiano. Es un programa exitoso.

En el caso de Korea, algo similar está sucediendo.

Qué efectos tiene la revaluación de la moneda sobre las exportaciones de café?

La revaluación del peso es perjudicial para todas las exportaciones, entre ellas el café. Si hubiéramos tenido devaluación en el año 92 similar al costo de procesamiento de café, el Fondo Nacional del Café hubiera podido pagar un 15% más al productor.

Este es uno de los problemas que actualmente tiene el Fondo del Café.

Repetidas veces la Federación ha expresado ante el Gobierno Nacional y ante

las autoridades que manejan estos temas, la preocupación por el efecto que tiene para la finanzas del Fondo, esta revaluación.

El gobierno es consciente del problema. La Junta del Banco de la República también entiende la dificultad de los exportadores, pero no hemos encontrado ninguna solución al problema hasta ahora.



Ahora que se acabó la OIC, quién va a controlar estadísticas de venta en el mundo?

Hay un contrato con los países productores y consumidores para mantener la OIC hasta septiembre del año 93 y actualmente se desarrollan conversaciones, con el propósito de decidir si se mantiene la OIC, aunque sea únicamente para desarrollar temas administrativos como es la recolección de estadísticas. Eso se decidirá en los próximos días.

Pero en caso de que no se contrate con la OIC, pienso que el mundo es capaz de organizar a través de otras entidades de comercio internacional y de cooperación, (puede ser Naciones Unidas, FAO u otros organismos) un sistema de recolección de estadísticas, si es que los países así lo quieren.

Qué va hacer la Federación con todo el café pergamino seco brocado que ha comprado?

El café brocado no es exportable porque tendría como efecto inmediato reducir la calidad del café verde de exportación. Pensamos que con un adecuado tratamiento en trillas, estos cafés son perfectamente aceptables para el consumo en Colombia, sin menoscavar la calidad de la taza de café.

Aún con pacto, habían países productores que vendían a países no miembros con precios inferiores. Qué va a suceder con los mercados de esos países?

No habrá precio para unos y precios para otros. Será un precio uniforme para todos los mercados.

Del precio del café en bolsa de New York, a cuánto ascienden los costos de comercialización en centavos de dólar por libra?

El precio en bolsa para el café colombiano tiene entre seis y siete centavos que corresponden a costo de transporte y manejo marítimo desde Colombia a New York, más cinco centavos que representan los costos de trilla, transporte interno, manejo en puertos y gastos financieros en Colombia.

En total son doce centavos que deben restarse al precio de la cotización en la bolsa para saber cual es el ingreso neto por libra exportable.

Por ejemplo, si vendemos café a 70 centavos de dólar la libra, en el mercado de New York, el ingreso para el productor de café trillado, será de 58 centavos.

Al Día con la Salud

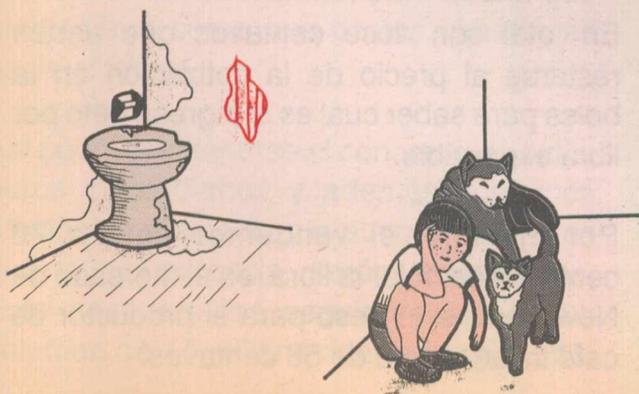
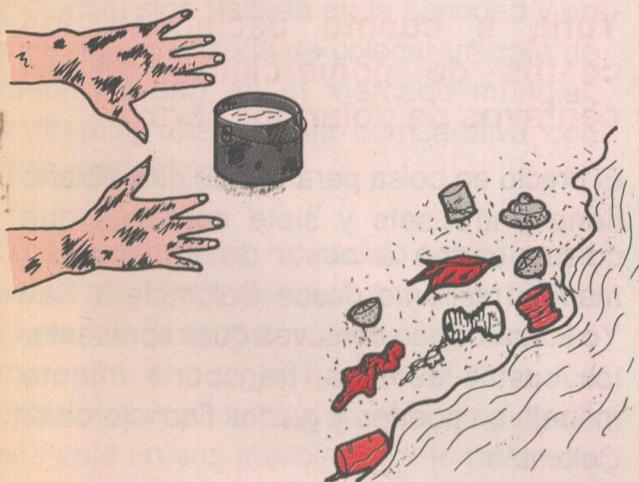
La diarrea: un mal para desterrar

La diarrea es el aumento de deposiciones acuosas por día (más de tres) causadas por una infección intestinal. Puede deshidratar a una persona o sea hacerle perder una gran cantidad de agua y sales del cuerpo.

Ante ésta infección, el organismo reacciona y segrega grandes cantidades de líquido, para tratar de expulsar los microbios que lo invaden.

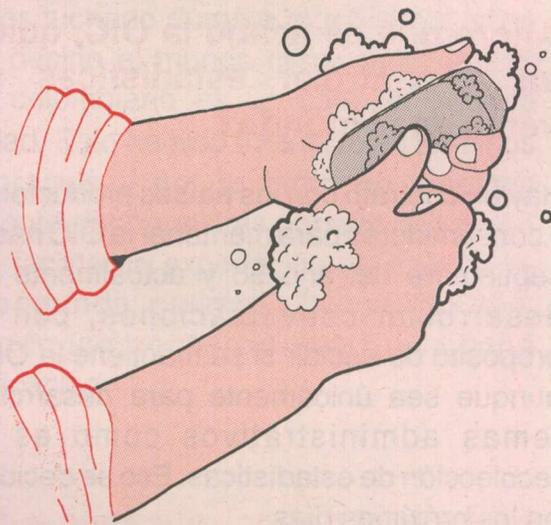
CAUSAS

- Agua, recipientes y manos sucias.
- Contaminación de agua con excrementos.
- Deterioro de baños y letrinas. No uso de papel higiénico.
- Convivencia con animales



PREVENCION

- Lávese las manos con jabón, antes de preparar alimentos y comer, así como luego de ir al sanitario.
- Mantenga muy limpia la cocina.
- Filtre y hierva el agua que consume.
- Limpie permanentemente el inodoro o letrina
- Use papel higiénico
- Lave con agua limpia las frutas y verduras
- Hierva la leche, durante 10 minutos
- Alimente su bebé con chupo y biberón hervidos antes de cada uso.
- Deposite las basuras en recipientes tapados.
- Combata moscas y cucarachas
- Tape los alimentos
- Ventile todos los ambientes para que salgan humos y vapores.



SINTOMAS

- Mucha sed, boca seca
- Orina escasa y oscura
- Niño somnoliente e irritable
- Ojos hundidos
- Mollera hundida
- Al pellizcar la piel del abdomen se forma un pliegue que permanece.

TRATAMIENTO

La diarrea es especialmente peligrosa para los niños, porque se pueden deshidratar muy rápido. Cuando se observen los síntomas deben proporcionarle lo más pronto posible al enfermo, las sales hidratantes o el suero casero.

Preparación de las sales

- Lávese las manos muy bien
- Hierva un poco más de un litro de agua durante 10 minutos. Déjela enfriar.
- Agregue todo el polvo del paquete de sales y revuelva hasta quedar disuelto. Pruebe la solución.

Preparación del suero casero

- Hierva un poco más de un litro de agua durante 10 minutos.
- Agregue 4 cucharadas rasas de azúcar.
- Agregue una cucharadita de sal.
- Mezcle bien.

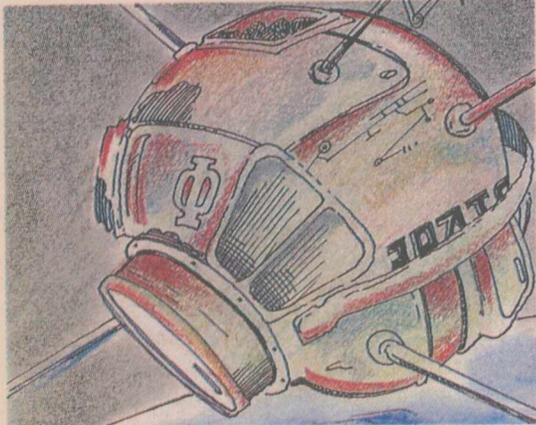


Dosis (después de cada deposición)

- Menores de un año: 2 onzas
- De 1 a 3 años: 3 onzas
- De 4 a 5 años: 4 onzas
- Mayores de 5: lo que tomen.

NUESTRO MUNDO

LOS APARATOS DEL ESPACIO



El universo, enorme y misterioso, es observado por los hombres día a día desde el espacio.

Gracias a los avances tecnológicos, hoy es posible conocer las características de la atmósfera, los planetas, meteoritos y estrellas.

Los norteamericanos y rusos, pioneros en el espacio, construyen permanentemente satélites y naves espaciales destinadas a cumplir diversas funciones:

- Los satélites rusos **Sputnik**, han servido para tomar fotografías desde el espacio, detectar rayos cósmicos y experimentar con perros, ratones, moscas, algas, hongos y semillas.
- Los **Cosmos**, también rusos, son satélites militares que son usados para estudiar las condiciones meteorológicas de la tierra.
- Los **Explorer**, son pequeños satélites norteamericanos en forma de esfera, diseñados para explorar el espacio entre la tierra y la luna.
- El **Discovery** es un transbordador encargado de poner en órbita satélites que recorren el sistema solar y envían a la tierra fotografías e información.
- El transbordador espacial **Columbia**, transporta científicos que realizan diversos experimentos, y le permiten al mundo conocer las maravillas del universo.

Desde el infinito, a millones de kilómetros del globo terráqueo, los aparatos del espacio nos observan y permiten conocer - como si fuera un cuento- las maravillas de las lejanas galaxias.

LUCHO
EL SEMBRADOR DE VIDA

... LOS MEJORES ALUMNOS DE LA VEREDA, FUERON ESCOGIDOS PARA VISITAR BOGOTÁ. ENTRE ELLOS LUCHO Y MIGUELITO....

HUY... AQUÍ LA GENTE VIAJA COMO SALCHICHAS

Bitip Piip BEEP TOING

TODO LEJÍSIMOS... Y EL RUIDO....

... ESTO ES CIVILIZACIÓN ?

MUEVASE O LA COJO!!!

... Y LA GENTE TAN MALGENIADA...

... LLEGA EL GRUPO A CONOCER MONSERRATE, UN SITIO TRADICIONAL ...

QUÉ CHEVERE

VAMOS A SUBIR A PIÉ ...

HUOY..

ANTES HABÍA, ARMADILLOS, OSOS DE ANTEOJOS, PERO...

YA NO HAY NI MATAS

ESTA MUY PELAO...

... Y AL CORONAR LA CIMA...

ALLA SE VE EL ESTADIO...

¿Y ESA NEBLINA?

PURA CONTAMINACIÓN.

NO PODÍA FALTAR LA MISA DE 12.

LA NATURALEZA ES UN REGALO DE DIOS. NO LA ACABEMOS

LA LEYENDA

LA FILOSOFIA INDIGENA



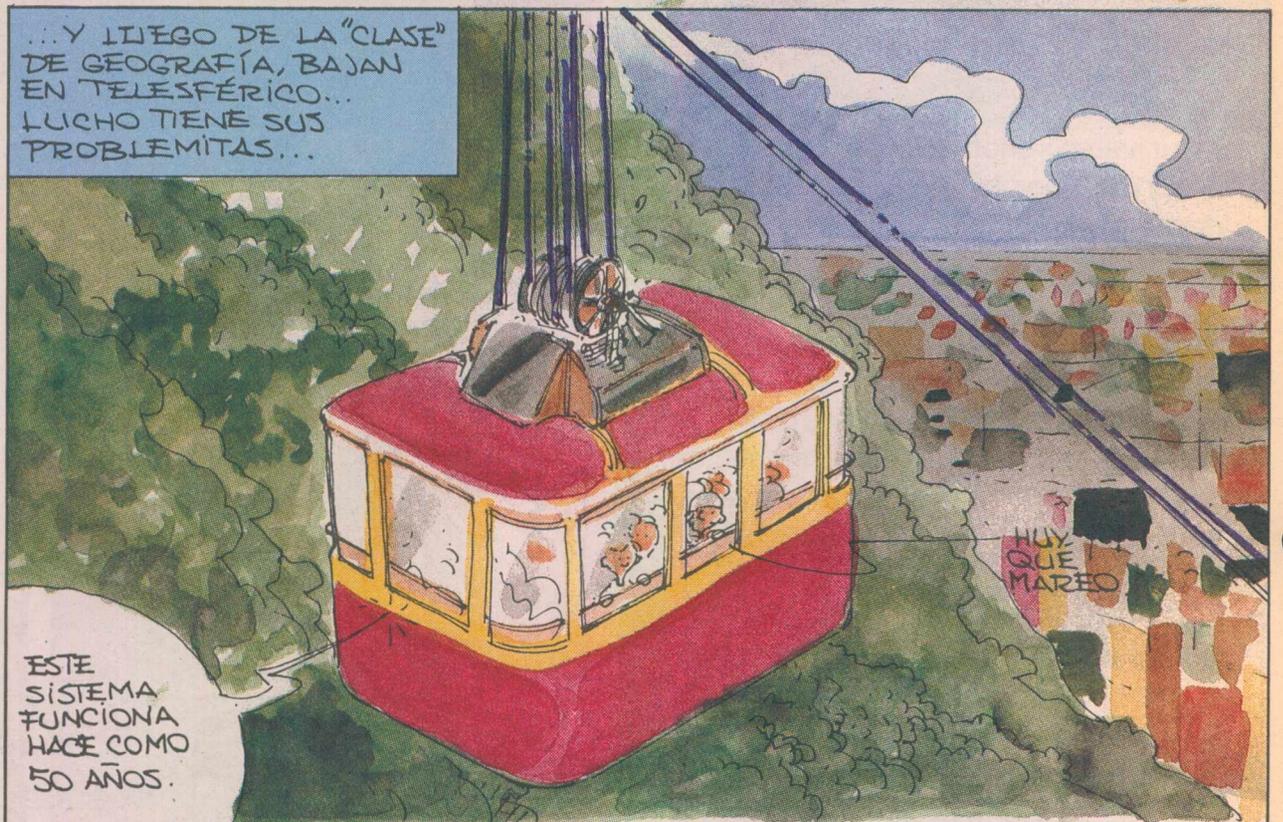
Durante miles de años nuestros indígenas han vivido en los bosques de América, respetándolos y conservándolos. Su ciencia médica ha acumulado sabiduría en el conocimiento y utilización curativa de plantas, animales, arcillas, cantos y rituales. La naturaleza les ha permitido aprovechar los suelos y los recursos naturales sin deteriorarlos. Adecuaron tierras, canalizaron las aguas, cultivaron en terrazas de laderas para evitar la erosión, sembraron huertas en la selva y conservaron los bosques.

Pero la enseñanza más grande que hemos recibido de ellos, es su pensamiento, su filosofía: el respeto a la "madre tierra".

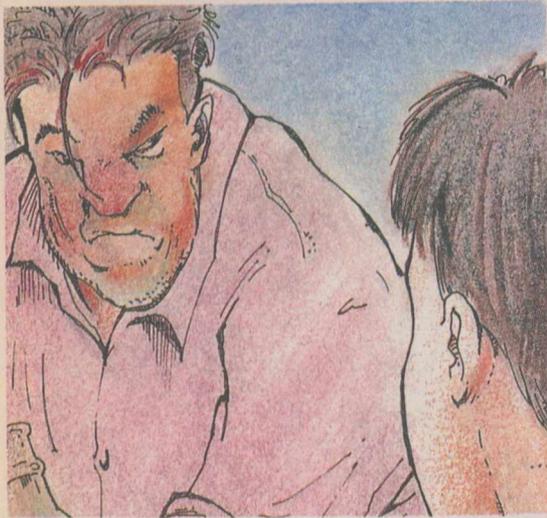
Para nuestros indígenas Kogui, Paeces, Barí, Ufaina, Emberá y tantos otros, es fundamental la idea de que todo en el universo mantenga ese equilibrio. Buscarlo y conservarlo es razón de su existencia. Intentar mirar el universo desde su punto de vista, nos permitiría recordar en cada elemento de la naturaleza la fuerza de la vida, e imaginar un mundo mejor, más digno.

VENGA LE CUENTO

En Colombia la erosión llega al 49% de su territorio. La mayor parte de la zona andina resulta afectada.



ADICCIONES



En este número, recogemos algunas de las preguntas contenidas en una carta enviada por el hijo de un alcohólico.

- ¿Qué puedo hacer para ayudar a mi padre alcohólico?

Hacerle caer en cuenta de que está enfermo. No espere una reacción positiva de su padre. Por el contrario, el consejo, el regaño y hasta la simple sugerencia, colocan al alcohólico a la defensiva y aumenta su sentimiento de culpa, lo que lo hace beber más.

Entienda la naturaleza desesperante de esta enfermedad; puede ayudar con su actitud, mejorándose usted mismo, porque ya deben ser muchos los problemas siendo hijo de un alcohólico.

En todas partes hay grupos de hijos o familiares de alcohólicos; acuda a ellos.

- ¿Y si nunca deja de beber?

Para todo alcohólico hay esperanza. Pero usted tiene que vivir su propia vida, que es sobre lo único que tiene control.

- ¿Que digo a mis amigos cuando ven borracho a papá?

No es para avergonzarse, sobre todo si se entiende que es una enfermedad. Si los amigos no desean ir a su casa no se amargue y no se aleje de las actividades del grupo de amigos.

(Sigue en el próximo número).

EL COMPADRE Y EL NUEVO MUNICIPIO

UN TÉCNICO DE LA UMATA VISITÓ LA FINCA DEL COMPADRE, PARA AYUDARLE A ORGANIZARLA.



ES MUY BUENO QUE FUNCIONE ESTO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA.

EL MUNICIPIO CONTRATÓ VARIOS TÉCNICOS



...Y LLEGAN A LA FINCA ...

ESTA ES MI JOYITA. MI FINQUITA. ME VOY A CASAR Y ENTONCES...

...AH, LA QUIERE PONER A PRODUCIR



LA CASA HAY QUE ARREGLAR LA O SE LE ABURRE

ALLÁ ES PARA LA HUERTA.



LA FINCA DEL COMPADRE ES DE 4 HECTÁREAS, PERO LE TIENE MAPA PA' SABER QUE TIENE

MÉTELE UN TANQUE AQUÍ

ALLÍ CAFÉ, ACÁ FRUTALES. PERO ME GUSTARÍA...



EL TÉCNICO TOMA NOTA SOBRE LAS NECESIDADES ETC.

¿QUE TAL DE AGUA?

BIEN! QUISIERA TENER CERDOS GALLINAS ETC.



... ESTOY TAN ANIMADO, ... MIRE A MI FUTURA ESPOSA.



NO ES POSIBLE! MI LUZ DARY DEL ALMA! ¿QUE SE VA A CASAR?

¿SERÁ QUE LUZ DARY TIENE DOS AMORES? FIN

CARTAS AL PROFE

Profesor Yarumo:

Quise escribirte estas cortas líneas, porque no puedo ser ajeno a lo referente a su programa de televisión como lo eran "Las Aventuras del Profesor Yarumo". No sé que pasó... Lástima que en Colombia no apoyen esa calidad y excelencia de programa; este es un programa cultural con un alto contenido de enseñanza y aprendizaje, para practicarlo a diario en nuestra finca. A diario nos preguntamos: ¿Qué pasó con el programa?. No te había escrito, para preguntarte por el programa, esperando que por el principio del año, no estaba todavía al aire, pero nos cansamos de esperarlo.

Por otra parte lo felicito por las historietas que vienen acompañando el periódico El Caficultor, que belleza de periódico, empezando por las columnas de la izquierda y derecha que me han enseñado demasiado; tanto que las tengo coleccionadas.

Esperando la contesta a la presente, me digno despedirme de usted respetable Profesor Yarumo, amante de la naturaleza.

Chao,

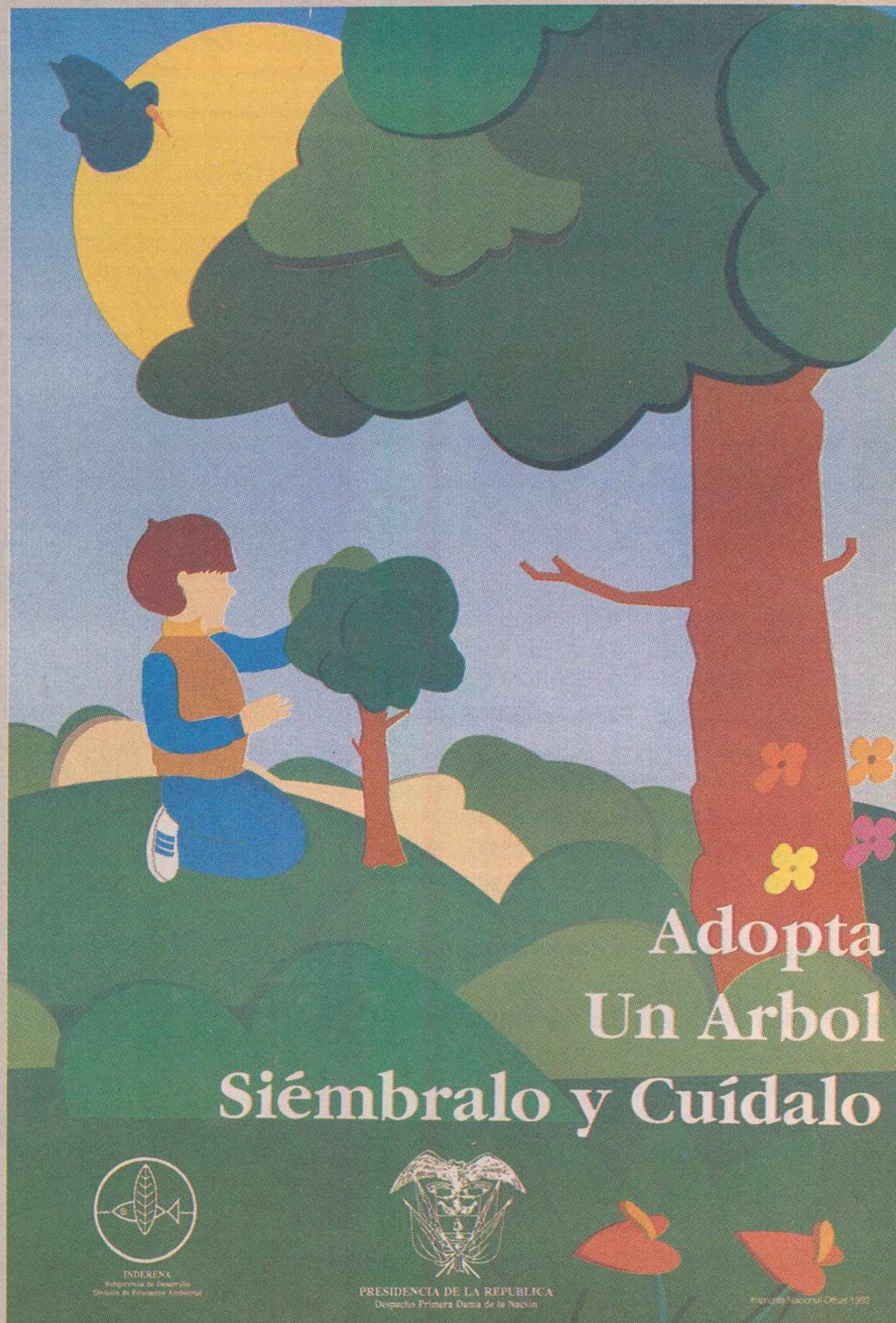
William Franco.

Adjunto fotografía con la muestra de unas ollas de barro sacadas el año pasado en una finca de mi hermano. Su amigo William es el del lado izquierdo, camiseta negra y anaranjada.



R/ Gracias a la Federación de Cafeteros, usted puede ver nuevamente el programa, los lunes a las 6:30 p.m. por el Canal A; los miércoles a las 6:30 p.m. por el Canal 3 y los sábados a las 7:00 a.m. por la Cadena Uno. Le agradezco sus comentarios sobre la historieta.

ENVIE SUS COMENTARIOS Y COLABORACIONES AL A.A. 101863 DE SANTA FE DE BOGOTÁ, D.C. COLECCION ESTE SUPLEMENTO



El éxito de esta campaña depende de la vinculación decidida, no sólo de los jóvenes y maestros, sino de la comunidad en general: autoridades, amas de casa, Cabildos Verdes, grupos ecológicos, comerciantes, agricultores, obreros, empresarios, etc. Es necesario que la siembra de árboles obedezca a un plan que contemple las siguientes etapas:

- Selección del área que se arborizará.
- Contacto con el vivero más cercano.
- Preparación del terreno.

- Transporte de los árboles.
- Adopción y siembra.
- Cuidado semanal.

El árbol es vida: Suministra oxígeno, semillas, frutos, maderas, descontamina el ambiente, embellece el paisaje, conserva el suelo y el agua, proporciona alimento y abrigo a los seres vivos.

Mayor información teléfonos 283 3398- 286 5120 en Santafé de Bogotá.