



Don Cafeto

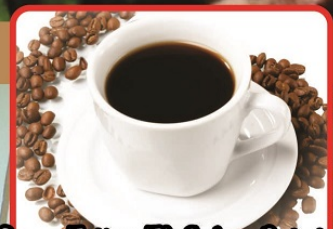
Le Informa



Año 2014 Edición Numero :3 * Distribución Gratuita

CAFIOCCIDENTE

**MEDIO DE INFORMACION Y EDUCACIÓN DE LA COOPERATIVA
DE CAFICULTORES DEL SUR OCCIDENTE DEL VALLE
CAFIOCCIDENTE**



**Como Evitar El Sabor Químico
En La Bebida De Café
PAG.8**



**INFORME ESPECIAL
PAG. 6**



**"CAFIOCCIDENTE
COMPROMETIDO CON LA
EDUCACIÓN RURAL"**



Nuestras fórmulas
INNOVADORAS
ayudan al desarrollo
de un campo
PRODUCTIVO
Y SOSTENIBLE

Campofert
NUTRICIÓN QUE EVOLUCIONA



Saludo Amigos Asociados:

Quiero aprovechar este espacio, en el cual puedo dirigirme a ustedes de una manera directa y por qué no, casi personal para tratar un tema del cual se ha hablado mucho, conocido casi por todos pero al cual no le hemos prestado la atención ni dado la importancia que este se merece. La certificación en COMERCIO JUSTO FAIRTRADE (FLO).

En días pasados fuimos visitados por la señorita Andrea Paola Leal castillo, auditora asignada por la entidad FLO CERT encargada de certificar a las organizaciones que quieren alcanzar la certificación en COMERCIO JUSTO FAIRTRADE. La visita duro una semana en donde se revisó documentación, se evaluaron procesos en almacenes y fielatos de la cooperativa, se hicieron reuniones grupales con asociados de algunos municipios y visitas a fincas de productores. el balance fue positivo



GUSTAVO ALBERTO VASQUEZ GARDEAZABAL
Gerente General

aunque se evidencio que hay cosas por mejorar, inconformidades que pueden afectar gravemente la certificación. En este momento el proceso de certificación se encuentra en estado de análisis por parte de FLO CERT, a la espera de la decisión que tomen los analistas en cuanto a las inconformidades encontradas en la

auditoria, decisión que esperamos sea positiva.

por eso amigos y amigas asociados de ser positiva la respuesta nos esperan grandes compromisos y retos, uno de ellos y creería el más importante es ver la certificación de COMERCIO JUSTO no como un simple sello de café especial o sostenible, debemos verla como una gran oportunidad que tenemos para ser reconocidos y que impactara de una manera positiva la calidad de vida de todos nuestros asociados y sus familias. Por eso hago el llamado al compromiso y la responsabilidad que debemos tomar todos y cada uno de nosotros en el cumplimiento de los criterios que esta certificación nos exige en la parte social, ambiental y económica y convertir la certificación **EN COMERCIO JUSTO** en un estilo de vida en cada uno de nosotros.

Apreciados Asociados "Defendamos nuestras Instituciones"

Quiero aprovechar este importante medio de comunicación, "Don Cafeto", que en buena hora creo Cafioccidente, para mantener una mejor y más directa comunicación con los caficultores asociados y en general con todos los productores de nuestro radio de acción. He titulado este corto mensaje, "Defendamos nuestras Instituciones" porque sé y conozco, hace muchos años su importancia Gremial, del respeto, admiración y cariño que los colombianos sentimos por nuestras organizaciones cafeteras. Desde su creación el único objetivo ha sido y será velar por el bienestar de miles de familias que luchan hombro a hombro en nuestras zonas de ladera para producir "El mejor café del Mundo". Todos los que trabajamos en el campo, conocemos sus grandes problemas como también cuales podrían ser sus soluciones, pero el abandono que por tantos años hemos sufrido del Gobierno Nacional, Gobiernos Departamentales y Municipales, hacen que nuestra labor sea todos los días más difícil, solo bastaría mirar la soledad en nuestros campos, nuestras familias han migrado y siguen migrando a las ciudades, buscando "supuestamente" un mejor futuro, engrosando cordones de pobreza y muchas otras cosas más, cuya lista sería interminable y demasiado triste enumerar. Así nuestros campos están quedando solos, despoblados, encareciéndose la mano de obra y en un futuro no lejano seguramente habrá escases de alimentos o los costos para el consumidor final tendrán valores altísimos que quien sabe si los podemos cancelar. Afortunadamente, los caficultores, tenemos un gremio todavía fuerte liderado por la Federación Nacional de Cafeteros y sus cooperativas, que buscan siempre las mejores alternativas y mejores precios en los mercados nacionales e internacionales, precios que llegan directamente a sus productores y sus familias. En cuanto a la investigación, permanentemente se producen nuevas variedades mejores y resistentes a las plagas, con mayor productividad por hectárea buscando mayor productividad y calidad. La Federación Nacional, Comités Departamentales y Cooperativas no ahorran esfuerzos dando apoyos para dichas renovaciones y rejuvenecimiento de nuestros cafetales. Todos estos esfuerzos gremiales, se traducen en calidad de vida y mayores ingresos para las familias productoras del Café.

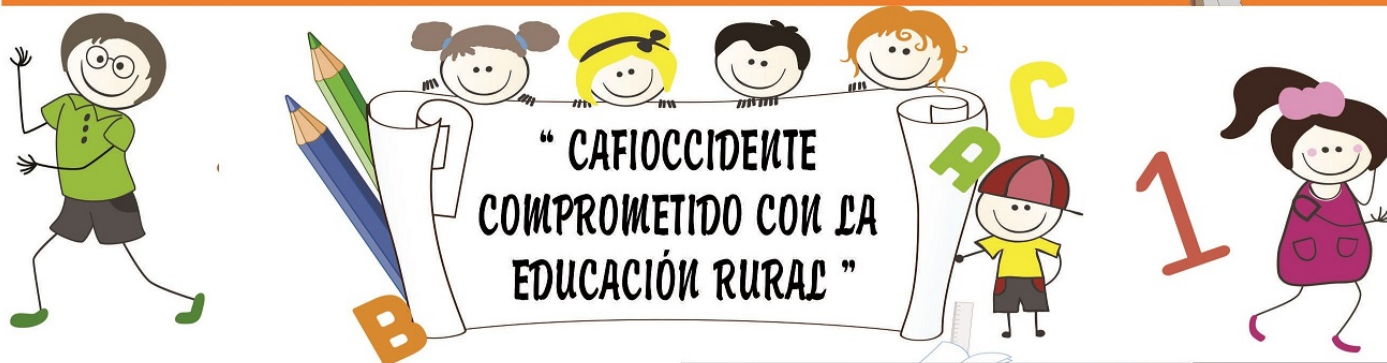


Me pregunto y les pregunto ¿Esto sería posible si no contáramos con las Instituciones Cafeteras que hoy tenemos? Vale la pena también recordar que el Café es el único producto del campo que hace muchos años tiene garantía de compra y no estamos en poder de los comercializadores privados quienes en el pasado lejano eran los que imponían precio de acuerdo a su voluntad. Pero no todo es color de rosa, en todos los gremios, empresas y familias, se presentan momentos difíciles y es en estos momentos donde los caficultores mostramos nuestra mayor fortaleza "La unidad gremial" a pesar de nuestra desesperación. En estos momentos de crisis aparecen personas que sin conocer a fondo nuestros problemas y tal vez siempre han estado en contra de la institucionalidad cafetera, promueven paros, situaciones de conflicto, comentarios negativos, aprovechándose de la crisis y el desespero, distrayéndose y queriéndonos apartar de nuestro rumbo. Estos contradictores permanentes solo buscan dividirnos y debilitarnos y de esta manera debilitar nuestras instituciones muchas veces avalados por el Gobierno Central para fortalecer eso si sus movimientos políticos o politiqueros, sus ambiciones políticas de poder, sin aportar ideas positivas que ayuden a solucionar esos momentos difíciles agitando banderas con nombres agrarios o campesinos y después de las elecciones se pierden y se olvidan del daño causado al campesinado y al campo colombiano y allí estamos los cafeteros.

Amigos, amigas asociadas, amigos, amigas cafeteras, no nos dejemos desviar, no perdamos nuestro rumbo, "Unidos logramos mas, divididos quien sabe" **DEFENDAMOS NUESTRAS INSTITUCIONES**

DANILO CABAL CANO

Presidente Consejo de Administración Cafioccidente.



En los meses de julio y agosto la Cooperativa de Caficultores del Suroccidente del Valle del Cauca - CAFIOCCIDENTE en el marco de proyecto denominado "Fortalecimiento a la Educación Rural" aprobado por el Ministerio de Educación Nacional para la inversión de los excedentes del año 2012, avalado por la Secretaría de Educación Municipal y ejecutado por la Fundación para la Educación Cooperativa FECOOP, benefició una vez más a las instituciones educativas de las zonas cafeteras de su radio de acción, haciendo entrega de dotación de material educativo a la institución educativa La sagrada Familia, sedes Pedro Heredia Vereda Quisquina y María Luisa de Góngora vereda Caluce, de zona rural del Municipio de Palmira", y a la institución educativa IDEBIC sedes Marco Fidel Suarez, Kwesx Nasa KsxaWnxien y San José de las Guacas del municipios de Florida, beneficiando de forma directa 420 estudiantes adscritos a estos centros educativos y quedando como dotación para futuras generaciones.



En los actos de entrega de la dotación de material educativo se contó con la participación de diversas personalidades y representantes de Cafioccidente, Secretaria de Educación Municipal, Instituciones Educativas, padres de familia estudiantes, docentes y representantes de Fecoop, quienes asumieron el compromiso de velar por el buen uso y aprovechamiento de este material. Cafioccidente reitera su compromiso con las familias cafeteras y con la educación rural.

EN LOS ALMACENES DE LA COOPERATIVA ESTAREMOS DE QUINCENAZO

!!! AMIGO AGRICULTOR...!!!

TENGA EN CUENTA LOS LUGARES Y LAS FECHAS, PARA QUE APROVECHE LOS DESCUENTOS QUE SE BRINDAN EN :

**FERTILIZANTES - AGROQUIMICOS - MAQUINARIA
HERRAMIENTAS Y MUCHO MAS....**

OCTUBRE

03-04 FLORIDA
10-11 PRADERA
17-18 PALMIRA
24-25 DARIEN

NOVIEMBRE

07-08 RESTREPO
14-15 DAGUA
22-23 BITACO
28-29 LA CUMBRE

DICIEMBRE

06-07 EL PALMAR



XXII concurso de Oratoria Regional Valle del Cauca 2014

Andrés Steven Romero Guarín y Luz Daniela Calderón Amórtegui, fueron los ganadores del XXII del concurso de Oratoria Regional Valle del Cauca 2014, El concurso organizado por la Equidad Seguros y Fundequidad, realizado en la ciudad de Cali en días pasados, hace parte del programa de formación que estas entidades desarrollan en la región con el fin de fomentar el

aprendizaje de la filosofía del cooperativismo entre los jóvenes y desarrollar en ellos una cultura de liderazgo. Andrés de 17 años y Luz Daniela de 11, quienes representaron a la Cooperativa Cafioccidente en tan magno evento, fueron escogidos por los miembros del jurado como los ganadores en la categoría Superior (Grado 10° y 11) y básica (grado 6°) respectivamente, obtuvieron el derecho a participar en el concurso nacional de Oratoria que se llevara a cabo en la ciudad de Bogotá en el mes de octubre. A continuación el trabajo del joven Andrés Steven Romero con el cual participara en la ciudad de Bogotá.

"Por una integración cooperativa que genere un cambio social" Toda generación a su hora oportuna o inoportuna hace o realiza su propia expedición. A veces turbulenta a veces apacible, pero siempre confiada en que el esquivo porvenir le ha de dar las dimensiones exactas a sus empeños. Muy buenas tardes, yo soy Andrés Stiven Romero Guarín, Personero de la institución educativa José Félix Restrepo, elegido bajo el manto de la democracia y con los postulados cooperativos para el bienestar de todos los estudiantes. Y hoy vengo aquí en nombre de mi cooperativa de caficultores del sur-occidente del valle del cauca cafioccidente a la cual orgullosamente represento. A mi amada tierra de Restrepo valle del cauca cuna de la cultura calima. Agradezco a funda equidad por el privilegio que nos brinda a cada uno de nosotros al participar en este evento y al jurado calificador por regalarnos de su tiempo y escucharnos. Hoy quiero hablarles acerca de la integración cooperativa que genere un cambio social. ¡O cambiamos o nos cambian! Que expresión tan llena de realidad para nosotros los jóvenes cooperativistas que llamamos a la sinceridad social. Que palabras tan lejanas de la retórica pero tan cercanas a las vivencias de nuestro que hacer cooperativo. La inclusión social, la equidad de género, la producción solidaria y el erradicar de una vez por todas el capitalismo salvaje que nos sumerge en un letargo de desesperanza, porque se rivaliza entre los que tiene todo y los que no tiene nada. Brújula que ha marcado el destino de los de ayer y los de hoy. Contentillo de políticos, distracción de los que alimentan el individualismo para enfrentar una sociedad que busca su felicidad sin encontrar jamás. Cooperativismo tu que eres símbolo de paz, amor y de igualdad entre los hombres, ahuyenta de nosotros el egoísmo y la insolidaridad, Para que arropados bajo el sol de todos para uno y uno para todos entretejamos el tejido social con ese cooperativismo pujante que hierve en nuestras venas. Cooperativistas comprometámonos. No nos arredremos ante los despropósitos y obstáculos que se nos presenten, enarbolemos los principios cooperativos que nos dan el poder para la eterna para la integración cooperativa como Fuerza indestructible que lideramos nosotros los cooperativistas. Cooperativismo somos tus soldados que llenos de decisión admitimos que solo en nuestras manos está la grandeza del mundo, seamos pensadores visionarios llenos de entereza, hagamos el bien y cultivemos la paz porque solo la realidad del tiempo cambiara el destino de los hombres.

MUCHAS GRACIAS



!!AMIGO AGRICULTOR!!



TRAIGA SUS ENVASES VACIOS DE AGROQUIMICOS A LOS ALMACENES DE LA COOPERATIVA Y PARTICIPE EN LA RIFA DE UNA ESPECTACULAR FUMIGADORA ROYAL CONDOR CERES DE 15 LITROS

RECUERDE QUE DEBE TRAERLOS CON EL TRIPLE LAVADO, PERFORADOS Y CON SU ETIQUETA

ENTRE MAS ENVASES TRAIGA, MAS OPORTUNIDADES TENDRÁ DE GANAR



Segundo Sorteo 20 de Diciembre

La no reutilización de envases vacíos de agroquímicos, ¡¡COMPROMISO DE TODOS!!

PRODUCIR CAFÉ DE ALTA CALIDAD SI PAGA!

8 Caficultores de nuestra Cooperativa CAFIOCCIDENTE, recibieron una re-liquidación por valor de \$ 6.937.500 por café presentado en la modalidad de micro-lotes de café especial producido en armonía con el medio ambiente. La cantidad vendida fue de 688 arrobas de café pergamino seco, que cumplieron todas las normas de calidad tanto física como organoléptica. El puntaje total por prueba de taza fue calificado en los 8 casos como superior a los 85 puntos, siguiendo los protocolos de la SCAA (Asociación Americana de Cafés Especiales) Los compradores interesados en este café fueron tostadores del país Nueva Zelanda y Granja La Esperanza en Colombia. El sobreprecio en promedio recibido por caficultor fue de \$ 10.083 por arroba vendida.



CONTROLE LA BROCA

La broca del café fue reportada por primera vez en Colombia en el año 1.988 y se considera la principal plaga de la caficultura Colombiana (Manual del Cafetero Colombiano, Cenicafé, 2013). El uso indiscriminado de insecticidas químicos conlleva a problemas de contaminación ambiental, riesgos para la vida animal y el hombre, y desequilibrios biológicos al eliminar la fauna benéfica ocasionando el incremento de poblaciones de insectos su surgimiento como plagas. (El manejo de cafetales y su relación con el control de la broca del café en Colombia, Cenicafé, 2007). Para este insecto, el uso de insecticidas como única medida de control no es recomendable, en cambio se recomienda establecer un plan de manejo integrado que incluya labores culturales, control biológico y finalmente el uso de productos químicos. Las buenas prácticas para el control de la broca constituyen un 80 % del éxito del control de este insecto las cuales son:

- 1.Registro de Floraciones:** La broca comienza a atacar entre los 120 y 150 días después de la oración.
- 2.Establecer un programa de cosechas oportunas** de frutos maduros y sobremaduros evitando que caigan al suelo o permanezcan secos en los árboles.
- 3.Evaluar los niveles de infestación cada mes** en cada uno de los lotes. Esto permite tomar decisiones de control y evaluar estas acciones en los lotes y así establecer el estado general de la finca, niveles que no pueden ser superiores al 5%.
- 4.Cuando los niveles de infestación lo ameriten** y una proporción alta (>50%) de los frutos infestados se encuentren con la broca penetrando o en el canal de penetración (posiciones A y B), se justifica tomar medidas de control con insecticidas como por ejemplo el hongo *Beauveria bassiana*.
- 5.Durante la cosecha debe evitarse** que la broca que se encuentra dentro de los frutos cosechados vuelva al cafetal para lo cual se recomienda:

- Vaciar con frecuencia los cocos.
- Utilizar costales de fibra sintética y mantenerlos cerrados
- Pesar dos veces al día.
- En la fosa se debe tapar la pulpa con un plástico impregnado con pegante para atrapar los adultos que intentan escapar.

(El manejo de cafetales y su relación con el control de la broca del café en Colombia, Cenicafé, 2007).





Don Cafeto

La Contratación De Menores De Edad, Implicaciones Y Riesgos

INFORME ESPECIAL

Amigos asociados, recordemos que el proceso de certificación en comercio justo exige el cumplimiento de ciertas normas, entre ellas, la **NO CONTRATACIÓN DE MENORES DE EDAD** para la ejecución de cualquier labor o actividad en nuestras fincas.

El tema lo hemos venido tratando con ustedes individualmente, en reuniones grupales y con el apoyo de material educativo, en ocasiones, buscando sensibilizar y evitar la contratación de menores de los menores de edad. Hoy queremos tratar el tema en mención desde el punto de vista legal, apoyados en lo que dicen los convenios internacionales y las leyes nacionales acerca de la contratación de menores de edad externos a nuestro núcleo familiar. Empecemos por definir el término "trabajo infantil" según la OIT (Organización Internacional del Trabajo), que lo define como: "todo trabajo que priva a los niños de su niñez, su potencial y su dignidad, y es perjudicial para su desarrollo físico, psicológico, mental o moral; e interfiere con su escolarización puesto que les priva de la posibilidad de asistir a clase, les obliga a abandonar la escuela en forma prematura, o les exige combinar el estudio con un trabajo pesado y que insume mucho tiempo". Así mismo la Convención sobre los Derechos del Niño, tiene como objetivo primordial que las naciones del mundo reconozcan que los niños tienen derecho a cuidados y asistencias especiales para el pleno y armonioso desarrollo de su personalidad y que deben crecer en el seno de una familia, dentro de un ambiente de felicidad, amor y comprensión. Igualmente convoca a los Estados a que se comprometan a proteger a la infancia contra el desempeño de cualquier trabajo que pueda ser peligroso, entorpecer su educación, o ser nocivo para su salud y para su desarrollo físico, mental, espiritual, moral o social.

El ministerio del trabajo emitió la resolución (00003597 de octubre 03 de 2013) en donde se señalan y actualizan las actividades consideradas como peores formas de trabajo infantil y se establece la clasificación de actividades peligrosas y condiciones de trabajo nocivas para la salud e integridad física o psicológica de las personas menores de 18 años de edad.

El artículo 4 de esta resolución habla sobre las actividades que por su naturaleza no podrán ser realizadas por menores de 18 años de edad, ni siquiera en calidad de acompañante, colaborador, auxiliar u operario con respecto a actividades concernientes a la agricultura, ganadería, caza y silvicultura allí encontramos el numeral 4.1.3. Trabajos en la agricultura del café donde claramente se puede entender que ningún joven menor de 18 años puede ni siquiera realizar trabajo de recolección de café. Hay que recordar que nuestros hijos o jóvenes de nuestro núcleo familiar, nos pueden colaborar o gase bien COLABORAR en las labores cotidianas de nuestra finca siempre y cuando no entorpeczamos sus estudios y no les asignemos trabajos riesgosos o peligrosos y siempre deben de contar con la supervisión de sus padres.

Debemos ser conscientes que no podemos brindar trabajo a menores de edad externos a nuestro núcleo familiar así vengán a nuestras fincas acompañados de sus padres, ya que no solo nos exponemos a infringir la ley sino que corremos el riesgo de que si algo le sucede a un joven al cual tengamos contratados no nos alcanzara ni con nuestra fincas la indemnización que tengamos que darle por caso de alguna demanda. Así pues señores asociados desde este momento comprometernos a abolir de nuestras fincas el trabajo de menores de edad y no solo por cumplir la ley o la norma de comercio justo, sino para nuestra propia tranquilidad y la de nuestras familias.

NOTA: si quieres conocer el contenido completo de la resolución del ministerio del trabajo (00003597-03 OCT-2013) ingresa a nuestra página de internet www.cafioccidente.com

AGRICULTURA LIBRE DE: TRABAJO INFANTIL



Don Cafeto



SI LOS PLAGUICIDAS SABEMOS ALMACENAR, MUCHOS RIESGOS PODEMOS EVITAR.

En la entrega pasada, hablamos sobre los productos que están prohibidos para el cultivo del café según la norma de comercio justo FAIRTRADE y las acciones que la cooperativa ha tomado para el cumplimiento de criterio o norma fundamental que debemos cumplir todos y cada uno de nosotros.

HOY VAMOS A HABLAR SOBRE EL ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS AGROQUIMICOS

ACTIVIDAD #1: Marquemos en las casillas SI o NO según las imágenes y la información en el siguiente cuadro, esto nos ayudara a evaluar cómo estamos y nuestro conocimiento.

COMO TIENE SUS AGROQUIMICOS	si	no
Utiliza algun producto agroquimico para el control de plagas		
Posee bodega o sitio para el almacenamiento de Agroquimicos		
El acceso a la bodega esta restringido, tiene candado o seguridad		
Tengo elementos de protección personal(Guantes, mascarilla, peto o delantal		
La bodega se encuentra ordenada, los agroquimicos estan ordenados		
Tengo un sitio adecuado para almacenar mis agroquimicos		
Mis agroquimicos los tengo organizados según su presentacion y cultivo.		
Leo las etiquetas de los productos antes de utilizarlos		
Los productos prohibidos son aquellos, que producen cancer, malformaciones en los niños e intoxicaciones graves.		



ALMACENAMIENTO:

Los agroquímicos deben almacenarse en sitios ventilados, protegidos de la humedad y el calor excesivo y no almacenarlos con café, alimentos, ni objetos personales.

RECUERDE:

El acceso a la bodega debe ser restringida (Tener candado, o alguna seguridad) y solo para el personal encargado y capacitado

Utilice los elementos mínimos de protección personal (Guantes, mascarilla) al momento de ingresar a la bodega y para la manipulación de los agroquímicos.

Si tenemos bodega debe estar ordenada, no ubiquemos los agroquímicos en el piso, esta práctica inadecuada puede generar riesgos de intoxicación accidental de niños, animales o personas ajenas.

Si podemos conseguir un stand o locker perfecto, sino construyamos repisas con materiales que tengamos en nuestra finca y ubiquemos los plaguicidas fuera del alcance de los niños, animales, etc.

Si vamos a utilizar tablas de madera para hacer nuestro stand, locker o repisa para colocar los agroquímicos, debes recubirla con lámina de zinc liso o plástico para evitar en caso de derrame, la madera absorba el químico.

Ubiquemos los plaguicidas de manera ordenada según su presentación **Presentaciones solidas** (Polvos y granulados)

En la parte de arriba, **Presentaciones liquidas** en la parte de abajo.

Si además del café tenemos otros cultivos, debemos separar y almacenar los agroquímicos utilizados para el cultivo del café, aparte de los agroquímicos para otros cultivos y en lo posible señalizarlos (Productos para el café- Productos otros cultivos).

¡SABIAS QUE!

Los agroquímicos son sustancias toxicas de origen químico o biológico utilizadas para interrumpir los ciclos de desarrollo de los insectos, plantas y enfermedades, el uso irracional e inadecuado provocan problemas de salud, contaminación del medio ambiente, sobrecostos en la producción y generan la aparición de resistencias a estos productos por parte de las plagas (insectos, hongos, entre otros).





Como Evitar El Sabor Químico En La Bebida De Café

Por: Ricardo Trejos Rodríguez
Asesor de Café, CAFIOCCIDENTE.

El sabor químico es detectado por un catador porque tiene un sabor que le recuerda algún tipo de contaminación con algún producto químico. Este defecto en taza recuerda el olor de los productos químicos, de las medicinas y de los hospitales.

Para evitar el sabor Químico se deben seguir las siguientes recomendaciones:

En el beneficiadero y en el sitio de almacenamiento del café no debe permanecer ningún agroquímico (insecticidas, fungicidas, herbicidas, etc.), como tampoco fumigadoras, insufladoras, concentrado para animales, productos veterinarios o combustibles. El café es un producto higroscópico, por su naturaleza porosa, por tanto, puede adquirir los olores que se encuentren a su alrededor.

Evite la utilización de insecticidas para el control de la broca, en épocas muy próximas a la recolección. El efecto residual de algunos insecticidas puede durar hasta 45 días.

Evitar utilizar algunos métodos no recomendados para el control de la broca, tales como el uso de jabón granulado, petróleo o específico.

No utilice productos prohibidos para el cultivo del café.

No agregar al café que se está fermentando: sal, limpido, o mieles de la anterior cochada de fermentación

No lave la fumigadora dentro del tanque fermentador aprovechando la rejilla de desagüe que éste tiene.



5-02-2012

5-02-2012



5-02-2012

5-02-2012

No lave los tanques de fermentación con jabones ni algún compuesto químico. Utilice solo cepillo y agua. No almacene gallinaza ni fertilizantes granulados debajo de las casas elbas. No utilizar la parte inferior de las marquesinas para almacenar gallinaza, abonos o para la cría de pollos o cerdos. Para empacar el café se recomiendan los empaques de fique. En el caso de utilizar estopas de fibra sintética, utilice la de los concentrados para animales, haciéndoles un lavado previo y un buen secado al sol.

No haga fumigaciones ni arroje los recipientes de agroquímicos cerca de las fuentes de agua, porque puede contaminar el agua que el vecino está utilizando para el beneficio del café. A los recipientes de agroquímicos, se les debe hacer el triple lavado, perforarlos y entregarlos en el sitio que la COOPERATIVA tiene destinado para tal fin.



5-02-2012

5-02-2012

No empaque el café pergamino seco en bolsas negras porque están hechas de derivados del petróleo.

No utilice como tanque fermentador, canecas plásticas donde se hayan almacenado compuestos químicos.

**Recuerde que el café es un alimento
y que siguiendo estas recomendaciones
estamos garantizando a los consumidores
un café apto para el consumo humano.**



CONOZCA MÁS SOBRE EL CAFÉ COLOMBIANO

En Colombia durante el 31 de enero de 2011 y el 31 de enero de 2012, el consumo de tazas de café tuvo un incremento de 1.5%, para un total de 60 millones de tazas adicionales en años anteriores. Campañas a nivel nacional y local intentan con agresividad hacer que el colombiano promedio tome café, y se sienta identificado con las características del mejor grano del mundo. En la actualidad nuestro país consume 1.350 millones de tazas de café durante un año, una cifra que nos demuestra que nuestra bebida insignia representa mucho para nuestra cultura y nos motiva a seguir trabajando para que muchos hogares prefieran al café como su bebida predilecta en todo momento. Hoy el Centro de Preparación de Café GINEBRAS, quiere darle la oportunidad para que entienda que tras una excelente taza de café, se deben seguir una serie de recomendaciones como elementos básicos de una preparación adecuada. Siguiendo las recomendaciones al pie de la letra, usted evitará sabores desagradables, problemas de salud y podrá disfrutar del mejor café del mundo, desde la comodidad de su casa. Antes de iniciar, es necesario que podamos conocerlos tipos de café que consumidos generalmente por los colombianos; por ejemplo Café GINEBRAS, una marca de café vallecaucana que representa el trabajo de cinco Cooperativas de Caficultores (Cafiocidente, Caficentro, Cafisevilla, Caficaicedonia y Cafenorte) y que responde a los intereses de más de 6.000 familias de pequeños y medianos cafeteros, presenta sus tres tipos de producto, en los cuales se pueden encontrar la fuerza, suavidad y perfección del grano de café colombiano.

-Café Ginebras Tradicional. es fuerte e ideal para recargar las energías y afrontar grandes retos de productividad. Más rendidor y pensado para paladares que gustan de un café con carácter. (FOTO GINEBRAS TRADICIONAL)

-Café Ginebras Especial: Producto con fragancia pronunciada, sabor agradable y prolongado, moderadamente rendidor. Diseñado para consumidores con preferencia de cafés suaves.

-Café Ginebras Gourmet: Es un Café especial de origen, de sabor característico, de notas delicadas, fragancia y aroma pronunciados y sabor residual agradable que perdura. Dirigido a consumidores exigentes y que buscan bebidas delicadas y completas. 100% excelso Colombiano producto tipo exportación.

Recomendaciones para su preparación

-Utilizar una cuchara rasa de Café GINEBRAS por cada pocillo de bebida a preparar.

-La temperatura del agua para la preparación: 92 a 96 °C, para lograr que su agua quede de esta manera, usted debe dejar que llegue al primer hervor y dejarla reposar de dos minutos a cinco minutos.

-Después de abierto el empaque, conserve el café en un lugar fresco, seco, y en su bolsa original. Es más recomendable que introduzca el Café GINEBRAS dentro de un recipiente hermético dentro del refrigerador.

-No recuele el café, pues podría quemar la bebida y causar un sabor desagradable, debido a la sobre extracción.

-No recaliente el café y consúmalo antes de 1 hora. Intente preparar lo que va a consumir.

-Lavar el colador de tela solo con agua caliente (sin detergentes) y cambiarlo cada 15 a 30 días, dependiendo de su uso. Ya que este método de preparación acumula grasas de otros cafés que fueron colados.

Recuerde que por la compra de nuestro café usted apoya a más de 6.000 familias caficultoras de pequeños y medianos caficultores. Las recetas son realizadas por el Centro de Preparación del Café GINEBRAS.



Prueba el delicioso sabor de un Café 100% colombiano



Somos el sueño hecho realidad de las familias caficultoras asociadas a las Cooperativas de Caficultores del Valle del Cauca

www.cafeginebras.com
PBX: 572-4441215 (Cali) y Celular 3116092440
comunicaciones@cafeginebras.com



TINTO CON CAFÉ GINEBRAS INGREDIENTES:

- Café GINEBRAS en cualquiera presentación.
- Agua
- Colador de Tela
- Medida para cinco pocillos de café.

PREPARACIÓN:

1. Separe en una olla el equivalente a cinco (5) pocillos llenos de agua, recuerde que el agua debe estar limpia y purificada.
2. Adicione en el colador de tela de lienzo, cinco (5) cucharadas soperas razas, es muy importante que el colador haya sido hervido antes de usarlo, esto ayuda a retirar grasas, sabores residuales del café que ya fue colado.
3. Deje que el agua llegue a su primer hervor, bájela del fogón y déjala reposar de 2 a 5 minutos, esto ayudará a que su café no se queme por las altas temperaturas.
4. Vierta el agua en el colador, despacio y haciendo movimientos circulares, el agua debe impregnar todo el café, lo cual servirá para que se genere una extracción mucho más completa. Sirva y disfrute del dulce y natural sabor del Café GINEBRAS del Valle del Cauca.

Info:
cpc@cafeginebras.com
4441215 Cali // 2246212 Tuluá.





REPERCUSIÓN ECONÓMICA Y SANITARIA EN LA GANADERÍA BOVINA, POR BABESIOSIS Y ANAPLASMOSIS



La incorporación de razas europeas como mejoradoras de nuestra producción ganadera ha fracasado con frecuencia por la acción de las garrapatas y de los parásitos que ellas transmiten: Babesia y Anaplasma, las formas evolutivas de la garrapata del ganado (*Boophilus microplus*), son trasmisoras de dos parásitos: Babesiabigemina y Babesiabovis, el Anaplasma también es transmitido por esta especie de garrapata, además, por mosquitos, tábanos y moscas que posibilitan su difusión, también por los implementos utilizados para ciertas prácticas de campo como castración, descorné, vacunación, tacto rectal, inoculación de sangre, también por pastoreo en campos inundados por períodos prolongados y potreros infestados con garrapatas, entre otras. La Babesiosis, es una infección causada por un parásito que ataca los glóbulos rojos y es transmitida por garrapatas, moscas y mosquitos que infectan a muchos mamíferos como son: bovinos, ovinos, caprinos, equinos. En América Latina las especies que afectan al ganado bovino son; Babesiabigemina y Babesiabovis caracterizándose por la presencia de fiebre, anemia, ictericia, inapetencia; la intensa destrucción de glóbulos rojos hace que la hemoglobina se elimine por la orina, presentando así un color rojizo; en vacas lecheras produce la caída rápida de la producción y pérdida de peso, al igual se observan casos de abortos en vacas gestantes. La Anaplasmosis es otra enfermedad hemoparasitaria infecciosa que afecta al ganado bovino, ovino y algunos animales salvajes. La infección por Anaplasmosis se caracteriza por fiebre alta, anemia, debilidad, ictericia, y la transmisión se realiza por vectores biológicos y por garrapatas. La presencia de ectoparásitos en el ganado bovino predisponen la transmisión y el desarrollo de estas enfermedades ya mencionadas, también las condiciones.



climatológicas son factores que predisponen a la presencia de las mismas. Todos los bovinos, independientemente de la edad, son susceptibles, Los animales jóvenes son más resistentes, ya que entre 6 y 9 meses de edad, poseen la resistencia conferida por el calostro; pero por causas de estrés ligadas al manejo, deficiencias nutricionales, enfermedades, excesiva carga de garrapatas, también pueden contraer la enfermedad. Como medidas de control son conocidos los baños garrapaticidas; actualmente el comercio ofrece productos de poder residual, que además tienen efectos sobre las moscas picadoras, es importante recomendar la higiene del material que se emplea en las operaciones de descorné, castración, vacunación, etc. Para los animales enfermos se recomiendan fármacos específicos para cada uno de estos parásitos, es importante reconocer la enfermedad y considerar que Babesia y Anaplasma, por ser agentes diferentes, responden a tratamientos diferentes.

Cafioccidente Presente en Feria Expo Especiales 2014

Nuestro gerente doctor Gustavo Vásquez Gardeazábal y el coordinador de calidades Ing. Ricardo Trejos estuvieron promoviendo en la feria realizada en la ciudad de Medellín, dos cafés de muy buena calidad de nuestro radio de acción. Se presentó un café de la vereda Rincón Santo del municipio de la Cumbre y otro de la vereda el Mirador del municipio de Yotoco. En las degustaciones realizadas en nuestro stand nuestro café tuvo una muy buena aceptación por parte de comercializadores de café de alta calidad con posibilidades muy grandes de futuras negociaciones.

Esta feria se realizó entre los Días del 2 al 5 de Octubre en el centro de convenciones Plaza Mayor en la ciudad de Medellín.



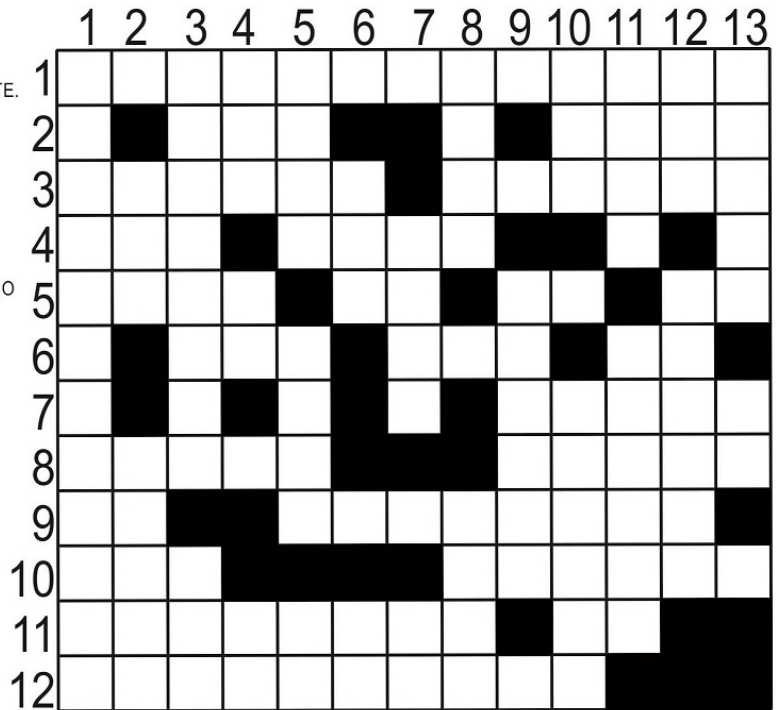


HORIZONTALES

1. CERTIFICACION QUE ASPIRA OBTENER **CAFIOCCIDENTE**
2. PRIMERA LETRA DEL ALFABETO. EN ESTE MISMO LUGAR. CONSONANTE. NINGUNA COSA.
3. LO QUE AÑORAMOS PARA ABONAR EL CAFÉ. REYES DE LA SELVA
4. ME DIVERTI (INV). TIPO DE CAFETAL RENOVADO. CUARTA VOCAL. TERCERA VOCAL.
5. FAMOSA CANTANTE COLOMBIANA. BORIS CARDONA. ANTES DE CRISTO. LUIS SANCHEZ
6. PRIMERA LETRA. EMPRESA DE INVESTIGADORES. CENTRO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL. PRIMERA SILABA QUE PRONUNCIA EL BEBE.
7. CONSONANTE. VOCAL. CONSONANTE. CONSONANTE. LO QUE PIDIO LA EXDIRECTORA DEL DAS EN PANAMÁ.
8. PREPARA LA CARNE. MUY UTILIZADO PARA EL SOMBRÍO DEL CAFÉ.
9. INDICA REPETICIÓN. INGENIERO QUE PROTEGE LOS BOSQUES.
10. INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO. RELIGIOSAS.
11. PERSONAJE QUE REPRESENTA MIGUEL VARONI. TAMAÑO DE HUEVO.
12. LO QUE NECESITA EL CAFÉ PARA CRECER

VERTICALES

1. MUNICIPIO DONDE **CAFIOCCIDENTE** TIENE COMPRA DE CAFÉ.
2. CUARTA VOCAL. INVESTIGUE. INVERTIDO, PRONOMBRE.
3. NOMBRE MASCULINO. POR POQUITO ES UN ACTO.
4. ELENA CABEZAS VALDERRAMA. EXPRESIÓN DE DOLOR. SEGUNDA LETRA DEL ALFABETO. ORDEN MILITAR.
5. POR DONDE LA PLANTA TOMA LOS ALIMENTOS DEL SUELO. LO QUE USAMOS PARA VERNOS MAS DELGADOS (INVERTIDO). NOTA MUSICAL POSESIVA.
6. CONSONANTE. SERPIENTE MUY GRANDE, INVERTIDA. VOCAL. VOCALES SEGUIDAS.
7. VOCAL. CODIGO COMUN PARA LA COMUNIDAD CAFETERA. CONSONANTE. SAN SIN VOCAL.
8. PASEOS QUE ERAN MUY TRADICIONALES. PRIMERA LETRA DEL ALFABETO. TENGA, INVERTIDO.
9. CONSONANTE. VOCAL. LO QUE HAGO PARA MONTAR UN POTRO. VOCAL
10. INVERTIDO, ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. CONSONANTE. INVERTIDO, APELLIDO DEL PRESIDENTE DE LOS COLOMBIANOS.
11. NOMBRE QUE SE LE DA A LA ALMENDRA DE CAFÉ SIN DEFECTOS. PEDAZO, RESIDUO.
12. TULIO DIAZ ERAZO. FINAL DE LAS CANCIONES EN LOS AÑOS SESENTAS.
13. PORCIÓN DE TIERRA FERTIL EN MEDIO DEL DESIERTO. TERMINACIÓN ALCOHOLICA. EL QUE ESTA ALLA.



CURIOSIDADES EL FRUTO JABOTICABA

El JABOTICABA, llamado también UVO o UVA DE ARBOL, es un árbol originario del Brasil, su sabor es exquisito similar al de la uva y la particularidad de este árbol, además de su sabor exótico es que los frutos no se dan en las ramas sino en el árbol. La corteza del árbol tiene propiedades medicinales y con el fruto los aborígenes preparaban vino. En los municipios de Yotoco y Restrepo hay presencia de estos árboles.



Humor

Están realizando un censo, el encuestador le pregunta al jefe de la casa ¿usted cómo se llama? El señor responde Adán, ¿y su esposa como se llama? Se llama Eva. El encuestador escéptico le pregunta ¿y por casualidad no está la serpiente por ahí? A lo que el señor le contesta ¡si claro! suegra la buscan.

Un empleado va donde su jefe y le dice ¡Jefe me va a aumentar el sueldo o me voy, porque hay 3 empresas tras de mi ¡el jefe extrañado le dice, y cuáles son? La del agua, la del teléfono y la de la luz.

JEROGLIFICO



Gustavo Alberto Vasquez G.
Gerente General
Coordinación:
Ever Armando Jaramillo O.

Redacción:
Ricardo Trejos. Lorena García A.
Oscar Micolta G. Luis Carlos Bermudez.
Guillermo Bolaños.

Diseño Y Diagramación:
Ever Armando Jaramillo O.
Siete Digital - Restrepo V.

COMPUESTOS QUÍMICOS NPK

FERTILIZANTES SUPERIORES PARA RESULTADOS SUPERIORES



1

¡Compruébalo tú mismo en tu cultivo!

Crecen tus cultivos y tú también