



Don Cafeto

Le Informa



*Año 2015 Edición Numero :4 * Distribucion Gratuita*

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

Unidos
para entregarte más



Abocol ahora es Yara



Knowledge grows

LXI ASAMBLEA GENERAL DE DELEGADOS

FEBRERO DE 2015



CAFIOCCIDENTE
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL
SUR OCCIDENTE DEL VALLE



CAFIOCCIDENTE

**CERTIFICADA EN COMERCIO JUSTO
LO LOGRAMOS!!!**

Pag. 6



253 Muestras de Café Analizadas



Pag. 8

SALUDO AMIGOS ASOCIADOS:

Cada año que empieza, viene cargado de metas, propósitos y de buenos deseos para que el año que llega sea mucho mejor que el que paso. El 2014 fue un año de contrastes para la Cooperativa, tuvimos fenómeno del niño que afectó enormemente la producción y la calidad del café producido, debimos implementar el pago de las compras de café al sistema de cheques y consignación a cedula cafetera echo que hizo que la cooperativa incurriera en gastos financieros y que además puso en apuros a nuestros productores a la hora de necesitar su dinero.



GUSTAVO ALBERTO VASQUEZ GARDEAZABAL
Gerente General

A pesar de esto y otras cosas más, la Cooperativa de Caficultores del Sur Occidente del Valle Cafioccidente logro cosas importantes en el año 2014, crecimos en la producción de café y crecimos en las ventas en nuestros almacenes de provisión agrícola lo que significó una suma importante de excedentes, aumento en el patrimonio y fortalecimiento del fondo IMC para la compra de café con recursos propios, nuestro café obtuvo un gran reconocimiento por su excelente calidad, ventas de micro lotes para el exterior y primeros puestos en el concurso departamental de calidad.

El 2015 está lleno de retos y desafíos para hacer que este año sea mucho mejor y lo hemos empezado con pie derecho, el clima ha sido benevolente con buenas condiciones con lo que esperamos que las producciones sean muy buenas lo mismo que la calidad del café, logramos la certificación en Comercio justo Fairtrade el pasado mes de Enero, certificación que nos dará herramientas importantes para brindar mejores servicios a toda nuestra base social, dar los más sinceros agradecimientos a todo el equipo de trabajo de la Cooperativa y a los asociados que de una manera u otra participaron en la consolidación de este proceso. No queda más que decirles amigos asociados que el éxito es el fruto del esfuerzo de todos, de ahí que pido el compromiso de cada uno de ustedes para que sigamos trabajando día a día, con ahínco y verriqueria para que la Cooperativa Cafioccidente en el año 2015 se consolide como una de las mejores a nivel regional y por qué no Nacional.

LXI ASAMBLEA GENERAL DE DELEGADOS 2015

Durante los meses de enero y febrero, la Cooperativa presento a sus asociados en las diferentes reuniones locales, el balance económico y social del año fiscal 2014 y las proyecciones para el 2015, al igual que el proyecto de distribución de excedentes propuesto por el Consejo de Administración para aprobación de la Asamblea General, así como también la socialización del plan de desarrollo de la prima de Comercio Justo Fairtrade, logrando en este espacio la participación de los asociados de manera satisfactoria, y la interacción que es posible a partir de la transparencia y claridad de la información.

El pasado 26 de Febrero en el municipio de Restrepo, se llevó a cabo la LXI Asamblea General de Delegados, donde cabe resaltar la masiva asistencia por parte de los delegados de los municipios de nuestro radio de acción, invitados especiales, entidades y algunos proveedores. Durante el desarrollo de la Asamblea se expusieron los informes de gestión del año inmediatamente anterior por parte de los diferentes órganos de administración de la Cooperativa, los cuales se caracterizaron por demostrar el buen comportamiento y los grandes resultados que obtuvo nuestra Cooperativa tanto en la parte comercial, social y administrativa en el año 2014.



INFORME DE GESTION

Café y su Comercialización: Cafioccidente compró durante el año 2014 la cantidad de 371 mil arrobas de café, 14% más que el año inmediatamente anterior, además la certificación en COMERCIO JUSTO FAIRTRADE es un hecho, lo que significará para la cooperativa la participación en el mercado de los cafés especiales logrando reconocimiento y un valor agregado para el café de nuestra zona, valor representado en la prima social donde esperamos obtener recursos importantes que sean dirigidos en programas y servicios que mejoren las condiciones y calidad de vida de nuestros asociados y sus familias.

Área Comercial Almacenes de Provisión Agrícola: El año 2014 fue un año comercialmente Bueno, dado en parte por los precios del café, dándole una dinámica a los insumos para la producción del grano. Esta situación estimuló a los productores que aumentaron las áreas de siembra e incrementaron la inversión en los cultivos buscando una mayor productividad que les garantizará la permanencia y sostenibilidad en el tiempo.

Teniendo en cuenta los factores anteriores, el año inmediatamente anterior se caracterizó por un incremento en las ventas comparativamente con el año 2013, lo que nos llevó a que el cumplimiento del presupuesto trazado llegara al 101%. Esperamos para el 2015, en conjunto con el equipo de colaboradores de la cooperativa y personal de apoyo en convenio con proveedores, trabajar para mantener la dinámica de fertilizantes y agroquímicos y fortalecer el posicionamiento de algunas líneas tales como ferretería, concentrados, veterinaria y maquinaria.

Educación y seguridad Social: Resaltar la carga social que tiene el café como principal soporte de la economía familiar y generador de empleo y desarrollo dentro del radio de acción de la cooperativa, es en sí mismo una forma de recordar la importancia de trabajar por una caficultura altamente productiva, rentable, sostenible y amigable con el medio ambiente. Por tanto, durante el 2014 los programas y procesos educativos se orientaron al sostenimiento y fortalecimiento de una producción de calidad, proceso en el que se ha buscado generar con y desde los caficultores conciencia y cultura frente a la necesidad de diferenciar nuestro café y lograr reconocimiento dentro del mercado, lo que significa un trabajo permanente y continuo de posicionamiento que solo se gana a través de la calidad de nuestro producto, y que se verá reflejado en rentabilidad para nuestros productores y sus familias.

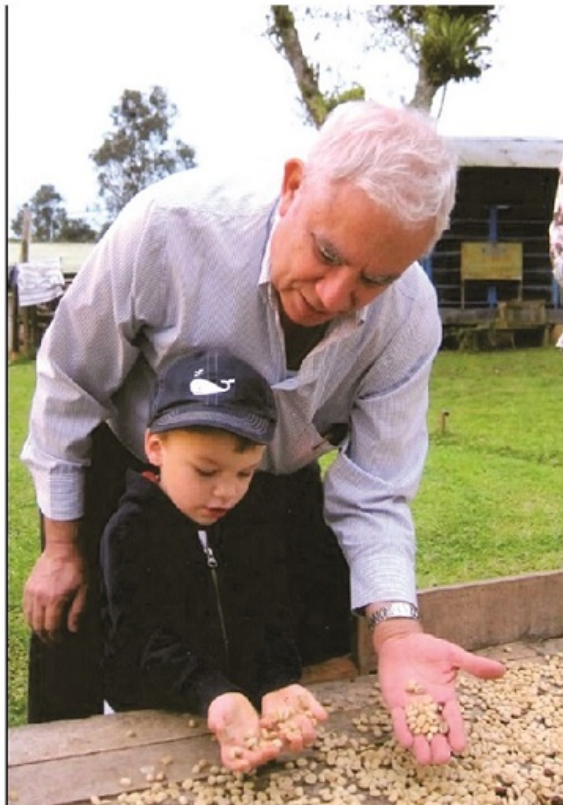
Finalmente quiero manifestar mis más sinceros agradecimientos al Consejo de Administración, Junta de Vigilancia, Comité de Educación, Comité Departamental de Cafeteros y colaboradores de la Cooperativa que de una u otra forma están comprometidos con nosotros en hacer posible los logros que presentamos en el presente informe.

Por su compromiso y apoyo, muchas gracias.
GUSTAVO ALBERTO VASQUEZ G.
Gerente General





Café producido en nuestro radio de acción, entre los mejores del departamento del valle del cauca.



José Manuel Fernández
Tercer Puesto

Cuatro caficultores de nuestra Cooperativa CAFIOCCIDENTE, están entre los diez mejores productores de café de excelente calidad en el Departamento del Valle del Cauca. En el nuevo Laboratorio de Análisis físico y Sensorial para café ubicado en las instalaciones de CAFIOCCIDENTE, en el municipio de Florida, se llevó a cabo la final del Décimo Concurso Departamental de Calidad de café, VALLE CAFETERO. Para la final, los jueces catadores fueron internacionales, quienes tuvieron la oportunidad de catar los 27 mejores cafés producidos en el Departamento y poder ofrecer por ellos en una subasta que se realizó al final del evento.

Los caficultores ganadores de nuestra Cooperativa son de El Cerrito, Dagua, Darién y Cali. El segundo puesto en el Departamento, fue para la caficultora Olga Lucia Quintero Valencia, del municipio de El Cerrito, con un puntaje por prueba de taza de 86,64 El tercer puesto fue para el caficultor José Manuel Fernández, del municipio de Dagua, con un puntaje de 86,5 El Quinto puesto fue para el caficultor Roberto Monroy, del municipio de Darién, con un puntaje de 85,89 El décimo puesto fue para el caficultor Mario Tulio Hoyos Ruano, del municipio de Cali, con un puntaje de 84,64 Ubicando estos cuatro municipios en el mapa del radio de acción de nuestra Cooperativa, más los caficultores ganadores de los pasados concursos, nos muestra que todo el Suroccidente del Valle puede producir cafés de excelente calidad, indicándonos que hay que seguir trabajando para identificar los caficultores que están haciendo buenas prácticas agrícolas y de beneficio en la producción de su café, orientados por los

extensionistas del Comité de Cafeteros del Valle del Cauca y por los funcionarios de la Cooperativa CAFIOCCIDENTE, que trabajan en el tema de la Calidad del café..

"Nuevo laboratorio de Calidades en Florida Valle"



Olga Lucia Quintero Valencia
Segundo Puesto



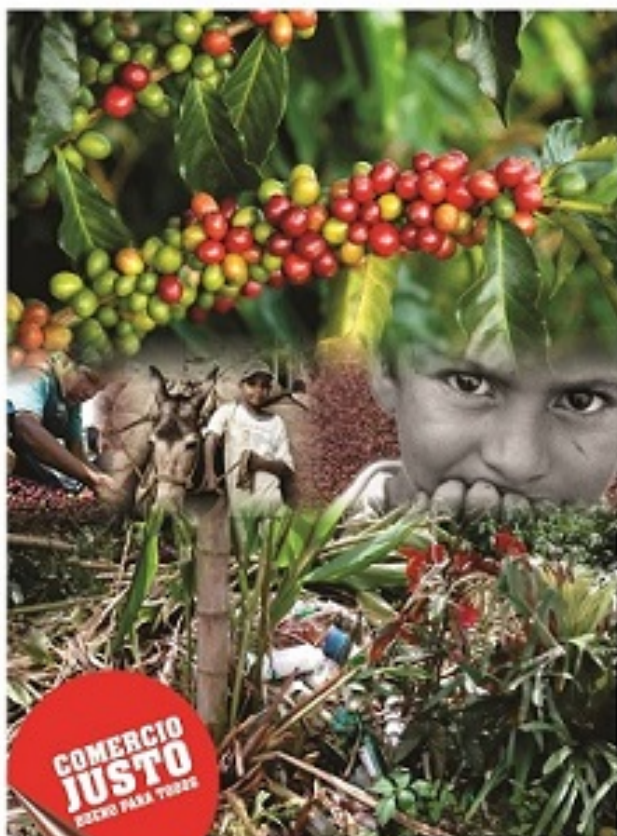
Don Cafeto

CAFI OCCIDENTE CERTIFICADA EN COMERCIO JUSTO

LO LOGRAMOS!!!!

Luego de trazarnos el objetivo por allá a finales del 2013, donde buscábamos poder ingresar a una cadena comercial basada en el dialogo, la transparencia y el respeto, y que tiene como finalidad lograr mayor equidad en el comercio internacional, asegurando un mejor ingreso para los productores mediante un precio mínimo de compra y donde la organización en este caso la cooperativa, recibiría una prima social para invertir en programas y proyectos de desarrollo sostenibles dirigidos a sus miembros, buscando mejorar sus condiciones de vida y la de sus familias. Luego de más de un año de trabajo, finalmente logramos el objetivo trazado: Obtener la certificación en comercio justo FAIRTRADE!

Para lograr la certificación, tuvimos que realizar acciones encaminadas a la implementación de dicho proceso, entre ellas: charlas informativas y de sensibilización sobre los criterios de cumplimiento a nuestros asociados en los diferentes municipios y veredas en todo nuestro radio de acción, adecuaciones en infraestructura y procesos en nuestros almacenes, compras de café y área administrativa de la cooperativa, todo esto con el ánimo de cubrir la mayoría de criterios y preparar de la mejor manera a la cooperativa para la auditoria de verificación por parte del órgano certificador FLOCERT. Auditoria que se llevó a cabo en el mes de Septiembre del 2014.



Durante la auditoria fueron visitadas 10 fincas en dos municipios, 5 en el municipio de Yotoco y 5 en el municipio de la Cumbre. Luego de esta visita de auditoria y de realizar algunos trabajos complementarios el pasado 6 de Enero del presente año, la Cooperativa de Caficultores del Sur occidente del Valle Cafioccidente, recibió de manera oficial por parte de FLOCERT el certificado que la acredita como organización certificada en COMERCIO JUSTO FAIRTRADE, lo que da luz verde para empezar a comercializar nuestro producto bajo este sello de café especial.

Recordemos que el café negociado como Comercio Justo es negociado con un precio mínimo de US\$ 1.40 dólares por libra, pero cabe anotar que no todo el café de los asociados se podrá negociar como café certificado ya que la oferta es mayor que la demanda y todo dependerá de los negocios concretados, otro de los beneficios y si nó el más importante es la prima social la cual está representada en US\$ 20 centavos de dólar por libra negociada, recursos que deberán ir a un fondo social y ser invertida en programas o servicios que impacten y beneficien a los asociados en la parte productiva, social, económica y ambiental.

No olvidemos que la certificación es un proceso el cual es dinámico y constante, por ende debemos seguir trabajando con el mayor compromiso y dedicación ya que cada año que pasa hay nuevos criterios que debemos cumplir, por eso los invito a que recordemos los lineamientos más relevantes que debemos tener en cuenta para cumplirlos desde nuestras fincas:

-NO AL TRABAJO INFANTIL: No debemos contratar niños menores de 18 años ajenos a nuestro grupo familiar para labores en nuestra finca.

-NO UTILIZACION DE PRODUCTOS PROHIBIDOS: Los productos no permitidos están identificados y ustedes los conocen por ende, no deben usarse por ningún motivo en el cultivo del café, si tenemos otros cultivos y si se aplican estos productos recordemos que deben almacenarse aparte, de los que utilizamos para el café y deben ser aplicados con todas las normas y elementos de seguridad.





-NO REUTILIZACION DE ENVACES VACIOS DE AGROQUIMICOS: No más materas, ni comederos ni bebederos para nuestros pobres animales, ni mucho menos para empacarle la bogadera a nuestros trabajadores o esposos, estos envases contuvieron VENENO, por más que los lavemos siempre contendrán residuos de los agroquímicos, por eso cuando terminemos un producto recuerde realizar triple lavado, perfórelos para evitar así su reutilización y si los puede aplastar mejor, tráigalos al almacén de la cooperativa de su zona y contribuyamos a la disposición adecuada de estos envases.

-MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: Las basuras de nuestra finca debemos comenzar a darle un manejo especial no solo por la certificación sino también por contribuir con el medio ambiente, debemos empezar a reciclar y separar nuestras basuras así como los residuos peligrosos (Baterías, bombillas, sobrantes de combustibles).

-NO PERMITIR LA APLICACIÓN DE AGROQUIMICOS A MENOS DE 10 MTS DE NUESTRAS CASAS, CAMINOS O FUENTES DE AGUA: Debemos consolidar una franja de protección en estos lugares para no aplicar agroquímicos de ninguna naturaleza, como es de todos sabido estos productos son perjudiciales para nuestra salud, esta medida busca proteger a nuestra familia, vecinos y fauna de los efectos adversos que pueden producir la aplicación de agroquímicos.

Así pues amigos asociados, que la certificación se mantenga y podamos disfrutar de los beneficios que nos brinda, está en nuestras manos mantenerla y solo se puede lograr con el trabajo y compromiso de cada uno de ustedes con la implementación de las normas mencionadas en cada una de sus fincas.

**“LA CERTIFICACION EN COMERCIO JUSTO
FAIRTRADE COMPROMISO DE TODOS”**



253 Muestras de Café Analizadas

En el año 2014, se perfilaron en el laboratorio de análisis físico y sensorial de la Cooperativa, 253 muestras de café enviadas por los caficultores del radio de acción de la Cooperativa CAFIOCCIDENTE.

Los resultados fueron los siguientes:

Las muestras que obtuvieron taza limpia fueron del 79%, muy superior al año inmediatamente anterior que fue del 68%. Los defectos en taza que más predominaron fueron: Fermento, Reposo, moho y sucio.

Para evitar el sabor a FERMENTO, debemos despulpar el mismo día de la recolección, seleccionar el café anterior a la fermentación y controlar el tiempo necesario para la fermentación del café, evitando reunir café de varias cochadas.

Para evitar el sabor a REPOSO, debemos almacenar el café adecuadamente en la finca y utilizar el Servicio de CAFÉ EN DEPOSITO que promueve la Cooperativa CAFIOCCIDENTE.

Para evitar el sabor a MOHO, debemos mejorar la infraestructura de secado, de modo que el café no permanezca mucho tiempo con humedades muy altas que son las propicias para el desarrollo de hongos.

Para evitar el sabor SUCIO, debemos tener mucho aseo en los equipos e instalaciones donde se procesa el café, lavar con agua limpia, seleccionarlo muy bien y tener niveles de infestación por broca inferiores al 3%.

5 de las muestras recibidas, eran cafés procesados, producidos y molidos por caficultores, las cuales dieron un sabor QUEMADO, indicando esto que en algunas fincas no se cuenta con los equipos y procedimientos adecuados para producir un buen café. Se le hace la invitación a los caficultores que quieran producir una marca de café molido, que utilicen la planta Trilladora CAFEXCOOP que es del gremio CAFETERO.

De las muestras recibidas, el 63% obtuvieron puntajes en la prueba de taza por encima de 80 puntos, el cual es el rango de los cafés especiales. Esto se vio reflejado en el pasado Concurso Departamental de Calidad, donde logramos obtener 4 puestos entre los 10 caficultores que producen el mejor café del Departamento del Valle del Cauca, mostrando así el gran potencial que tiene la Cooperativa en los cafés de alta calidad, logrando negocios con tostadores de Nueva Zelanda, Estados Unidos y con Granja la Esperanza a Nivel Nacional.

Las muestras de café fueron perfiladas por 4 funcionarios de la Cooperativa, quienes permanentemente se están actualizando en los temas de café especial, siguiendo los protocolos de la SCAA (Asociación de cafés especiales de los Estados Unidos), esto genera confianza en los resultados que reciben los caficultores, que además reciben las recomendaciones para que día a día mejoren la calidad producida en cada una de sus fincas.

Recordemos que por medio del Laboratorio de Catación se controla la calidad del café producido por nuestros caficultores. Esto genera confianza y aceptación por parte de los compradores y comercializadores interesados en nuestro café.

Utilicemos el servicio del laboratorio de análisis físico y sensorial que ofrece la Cooperativa CAFIOCCIDENTE a todos sus caficultores, ya que al producir un café de mejor calidad, se mejoran los ingresos del caficultor y se pueden hacer mejores negocios con los tostadores interesados en los cafés Especiales de Nuestra Región.

SI LA CALIDAD DE NUESTRO CAFÉ ESTAMOS CONTROLANDO, BUENOS INGRESOS ESTAMOS ASEGURANDO.

SABOR	NUMERO DE MUESTRAS	PORCENTAJE (%)
TAZA LIMPIA	200	79.0
FERMENTO	12	4.6
REPOSO	10	4.0
MOHO	7	2.8
SUCIA	6	2.4
QUEMADA	5	2.0
NO APTAS (HUM. ALTA)	5	2.0
STINKER	2	0.8
QUIMICO	2	0.8
CEBOLLA	2	0.8
FENOL	2	0.8
TOTAL	253	100.0



CAFOCCIDENTE
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL SUROCCIDENTE DEL VALLE
CAFOCCIDENTE
Comunicador (02) 232-2713 - 19

¿COMO EVITAR LOS DEFECTOS FISICOS Y DE TAZA EN SU CAFÉ?



Soy un grano de café tostado, sano y de calidad porque me trataron con cuidado durante la recolección y el beneficio ...

Como Evitar el Sabor a Reposo en el Café.

El sabor a Reposo es como tomarse un café viejo.

Este sabor lo detecta un catador en un café, cuando tiene una acidez muy baja, debido a condiciones inadecuadas de almacenamiento, tales como:

Alta temperatura de la bodega, alta humedad relativa del sitio, almacenamiento del café con humedades superiores al 12%, o almacenarlo directamente sobre el piso o en contacto con las paredes de la bodega. Otra condición inadecuada es la falta de limpieza del café, esto ocurre cuando no se utiliza el arnero para extraer las impurezas del café, tales como:

cisco, arena, granos diferentes al café, piedras, puntillas, etc.

RECOMENDACIONES

❶ Para un almacenamiento seguro del café a nivel de fincas, este debe almacenarse, sano (porcentaje de grano mordido inferior 0,5%), seco (humedad entre el 10 y el 12%) y limpio (impurezas inferiores al 0,5%) y broca inferior al 3%, y almacenarse en costales de fique en buen estado.

- ❶ El café se debe almacenar sobre estibas de madera y alejado de las paredes y techos.
- ❶ La bodega debe ser hermética en las noches (se deben cerrar bien puertas y ventanas), para evitar que la alta humedad relativa de las noches aumenten el contenido de humedad del café. Cuando el día este soleado, se deben abrir puertas y ventanas para que haya circulación de aire.
- ❶ Si se almacena café en la finca por periodos superiores a los quince días, se recomienda asolear nuevamente el café antes de ir a venderlo.
- ❶ Se les recomienda a los caficultores, que utilicen el servicio de CAFÉ EN DEPOSITO que ofrece la Cooperativa a todos sus clientes, para que puedan almacenar el café en condiciones seguras hasta por un periodo de 45 días. Dentro de este periodo el caficultor decide en que momento vender su café de acuerdo al precio que más le convenga.
- ❶ También se ha encontrado que la recolección de café con más del 2% en grano muy verde puede generar sabores a REPOSO en el café.
- ❶ El grano AVERANADO, durante el almacenamiento sufre los cambios físicos y químicos mucho más rápido que los granos sanos. Por lo tanto un café con más del 2% de granos averanados puede dar el sabor a REPOSO en un menor tiempo.
- ❶ El sabor a REPOSO se puede obtener igualmente al secar el café con temperaturas superiores a los 50 grados centígrados. Estas altas temperaturas ocasionan cambios químicos en el café, reduciendo componentes aromáticos que le pueden generar el sabor a REPOSO.
- ❶ Si se deja mojar el café mientras se está secando, puede ocasionar el defecto en almendra llamado CAFÉ VETEADO que genera un sabor con poca acidez, que el catador reconoce como REPOSO.
- ❶ Al café aplastado, lo atacan con facilidad los hongos, que rápidamente le cambian la composición química al café y puede generar sabor a REPOSO.

Así pues amigos caficultores, la calidad del café está en nuestras manos, si queremos que el café de nuestras fincas sea el mejor del mundo, sigamos al pie de la letra las recomendaciones para evitar los defectos en taza que presentamos en cada una de nuestras ediciones.

Por. Ricardo Trejos Rodríguez.
Asesor De Café, Cafioccidente.





MODELO COOPERATIVO SINÓNIMO DE PRINCIPIOS Y VALORES BASE PARA TRABAJAR EN COLECTIVO

Algunos consultores encargados de programas de ética en las empresas, manifiestan que el principio de justicia y respeto crea un mayor sentido de pertenencia, ilustra la importancia de convertir los principios en valores y del papel que juega una comunicación asertiva y abierta, como marco de la construcción de un ambiente institucional enmarcado por la ética.

Es evidente el beneficio de las entidades del sector solidario, en pro del desarrollo de las comunidades con necesidades específicas. Cuando decidimos hacer parte de esta comunidad estamos asumiendo unas responsabilidades pero tenemos unos derechos, aunque a veces, se piensa en beneficios particulares, lo más importante es el beneficio colectivo.

Hace 50 años en CAFIOCCIDENTE contábamos con unos pocos asociados en nuestra cooperativa hoy somos 1.429, entidad que ha permitido que haya una interrelación de la base social, administradores y colaboradores y de aquí seguramente han salido muchos vínculos comerciales, pero si queremos seguir creciendo tenemos que continuar, apoyando los negocios comprando y vendiendo en nuestros puntos, haciendo buen uso de las oportunidades de crédito y creando cultura de pago, generando ideas de mejoramiento continuo a través de la participación democrática y el autocontrol.

Probablemente no estemos de acuerdo con algunas de las decisiones, pero siempre los órganos de dirección estarán atentos, permitiendo así enriquecer y estando dispuestos a escuchar para así encontrar la solución a las necesidades de la base social razón de ser de las organizaciones solidarias.

El desarrollo del sentido de pertenencia se alcanza fundamentalmente a través del conocimiento de los DEBERES Y DERECHOS del asociado, empleado o colaborador de la entidad. Es demostrado en múltiples escenarios, cómo toda persona al tener plena conciencia de sus deberes se hace más responsable y surge entonces el criterio, que se va a desarrollar a lo largo del tiempo. El empoderamiento que parte del conocimiento de sus obligaciones antes que de sus derechos, se debe entender que los derechos son algo que se gana, a lo que se tiene que acceder una vez se dé cumplimiento a los deberes. Así se logra un crecimiento personal e institucional desde lo colectivo.

La solidaridad coadyuva al desarrollo del sentido de pertenencia si se toma como una actuación recíproca que a los valores personales antepone las normas, costumbres, intereses y valores de la colectividad, considerada como un todo; el sentido de pertenencia a una entidad sociocultural, valorada positivamente se transforma en una experiencia de relaciones sociales que implican a la totalidad de la persona.

Este grupo convencido del modelo, se vuelve multiplicador del entusiasmo dentro de la organización ya que satisface necesidades en un ambiente de trabajo, que aumenta la productividad mejora la calidad de vida de los cafeteros. Por lo anterior debemos cuidar nuestra cooperativa y continuar trabajando por ella.

MARIA DE LOS ANGELES HOYOS MORALES

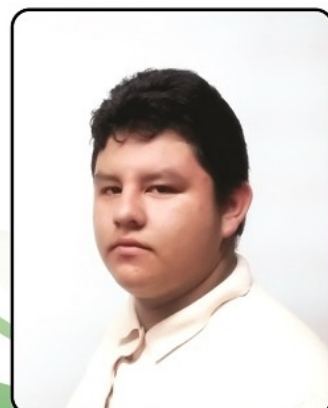
CAFIOCCIDENTE PRESENTE EN FINAL DE CONCURSO DE ORATORIA A NIVEL NACIONAL

El pasado mes de Diciembre, Andrés Estiven Romero Guarín, en representación de la Cooperativa de Caficultores del Sur Occidente del Valle, CAFIOCCIDENTE, participo en el concurso Nacional de Oratoria en la categoría superior que se conforma con estudiantes de 10° y 11° grado de bachillerato.

El concurso se realizó en el Capitolio Nacional, el 17 de Noviembre, auspiciado por la Equidad seguros.

Andrés Estiven, personero estudiantil de la Institución Educativa José Félix Restrepo del municipio de Restrepo, ocupo el tercer lugar en su categoría a nivel Nacional, la premiación se cumplió en el Hotel Cosmos 100, el 16 de Diciembre, en ceremonia especial en la Capital de la Republica.

Felicitaciones a Andrés Estiven y a la Cooperativa CAFIOCCIDENTE por su apoyo a la cultura en la juventud.



Laberinto múltiple

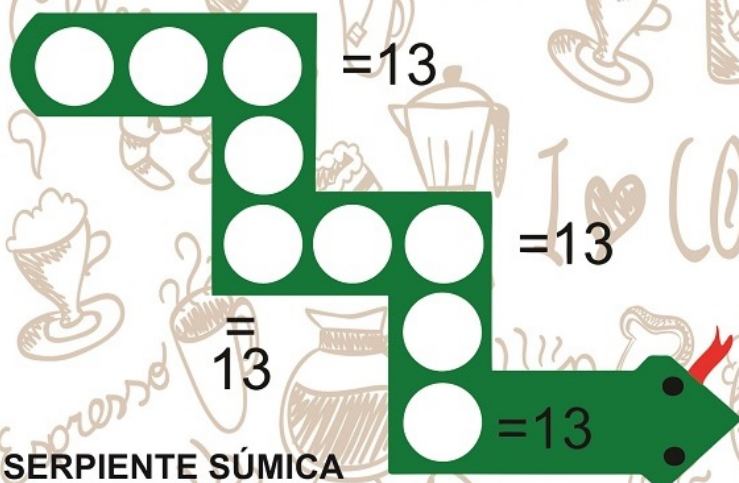
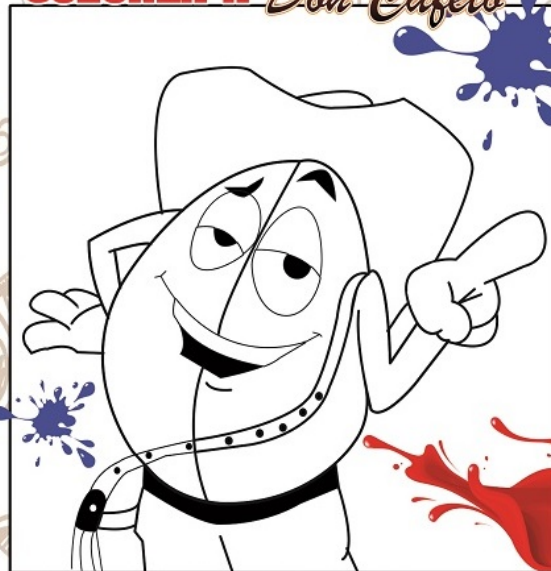


Por Evelyn Trejos



Esta abejita como las que se encuentran en las fincas certificadas, va a entrar al laberinto para polinizar una flor de cafeto. ¡Ayudémosle a encontrar el camino!

COLOREA A Don Cafeto



SERPIENTE SÚMICA

Sitúa los números del 1 al 9 de tal manera que la línea de 3 números sumen 13.

HUMOR

Le dice una madre a su hijo:

¡ Me han dicho un pajarito que te drogas!

y el hijo le contesta:

¡ La que se droga eres tu que hablas con Pajaritos!

Cariño ¿ tengo la nariz grande?

No, tienes la nariz común.

Ah!! menos mal

Si, común tucán!!!



AMERICANO - ARABICA - AZUCAR - CAPUCHINO - CREMA
DESCAFEINADO - EXPRESO - INSTANTANEO - IRLANDES
LECHE - MOCA - SOLO - SOLUBLE

Jaimito, ¿ le temes al diablo?

yo , no le temo ni al malamen

¿Y quien es ese?

No se, pero siempre que rezan dicen: y libarnos del malamen

Un loco le dice al doctor:

Doctor no puedo dormir veo ratas jugando futbol
el doctor le dice:

Tomese dos de estas pastillas para que duerma
el loco le dice, pero sera mañana porque hoy es la final.

**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....**

MARZO

**13 Y 14 JAMUNDI
20 Y 21 YUMBO
27 Y 28 CALI**

ABRIL

**10 Y 11 FLORIDA
17 Y 18 PRADERA
24 Y 25 PALMIRA**

MAYO

**9 Y 10 EL PALMAR
15 Y 16 DARIEN
23 Y 24 BITACO
29 Y 30 LA CUMBRE**



!!AMIGO AGRICULTOR!!



**TRAIGA SUS ENVASES VACIOS DE
AGROQUIMICOS A LOS ALMACENES
DE LA COOPERATIVA**

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

Gustavo Alberto Vasquez G.
Gerente General

Coordinación:
Ever Armando Jaramillo O.

Redacción:
Ricardo Trejos.
Lorena García A.

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

VISITA NUESTRA PAGINA WEB: WWW.CAFIOCCIDENTE.COM