

Don Cafeto

Le Informa



Año 2015 Edición Numero 6 * Distribucion Gratuita

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



**CAFI OCCIDENTE RECONOCIDA POR LA
EXPORTACION DEL CAFÉ. pag. 4**



**ANALISIS DE SUELOS
PAG. 10**



**LABORATORIO MOVIL DE
CATACION PAG. 10**

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

Campofert
NUTRICIÓN QUE EVOLUCIONA

SALUDO AMIGOS ASOCIADOS:

La desesperanza muchas veces nos abruma, y más aún cuando vemos, que en lo que hemos puesto tanto empeño, esfuerzo, dedicación se desvanece por factores ajenos a nuestro control; esta es la sensación que tenemos todos después de vivir este fuerte fenómeno del niño y peor aún la incertidumbre que genera al escuchar que esto se irá hasta finales del primer semestre del 2016. Fenómeno que afectó enormemente nuestros cultivos, fuentes hídricas y la calidad de nuestras cosechas afectando enormemente nuestros ingresos.

Siendo conscientes de los graves problemas de calidad que se presentan a la hora de vender nuestro café y por consiguiente los bajos precios, todo esto causado por la larga sequía, la Federación Nacional de Cafeteros ha tomado la decisión de retomar nuevamente el método de compra para café pergamino seco por factor de rendimiento, método por el cual indica cuanto de nuestro café se necesita para producir un saco de 70 kilos de café excelso(trillado y seleccionado) para exportar. Esta medida busca favorecer al productor brindándole un mayor margen a la hora de vender su café, ya que el precio base de compra del día se tomará a partir de un factor 94 (74.5 de almendra sana) y no del 92.1 (76% de almendra sana) que se venía tomando antes; cabe anotar que este factor de referencia podrá cambiar, en función de la evolución de la calidad y de las condiciones de mercado.

No con esto se quiere mandar un mensaje a los productores que bajen la guardia en la calidad de nuestro café, por el contrario, los invito a seguir trabajando en producir un café de excelente calidad y mucho más ahora con las oportunidades de negocio que tenemos, cafés especiales, venta de micro lotes, concursos de calidad entre otros, oportunidades que nos pueden brindar mejores ingresos a la hora de vender nuestro café.



"La calidad es hacer las cosas bien y siempre bien."

Cafioccidente Cambia De Logo

Dentro de su visión corporativa que busca consolidar y posicionar a CAFIOCCIDENTE como una de las cooperativas más importantes entre el gremio cafetero de la región y el país, cambia su logo buscando proyectar el compromiso de cambio y evolución de la empresa.

El nuevo logo sigue representando todos aquellos principios corporativos los cuales nos han llevado a ser la cooperativa que hoy somos y que simbolizan nuestra razón de ser, cooperativismo, cultivo del café, comercialización, al asociado y la visión de seguir trabajando para brindar mejores servicios a nuestra base social y clientes.



Cafioccidente





Con Mucho Éxito Participo La Cooperativa Cafioccidente En Concurso Nacional De Oratoria 2015 En La Capital De La Republica



Después de hacer presencia, la Cooperativa de Caficultores del Sur Occidente del Valle Cafioccidente, en el concurso Regional de Oratoria, realizado en Cali, el 21 de agosto pasado, en el hotel Marriot, donde 9 de sus 12 participantes ocuparon los primeros lugares, apoyados por Fundaequidad; este 23 de octubre, en el Capitolio Nacional, en la capital de la Republica, la Cooperativa Cafioccidente, participo exitosamente en el Concurso Nacional de Oratoria, con los estudiantes: Natalia Álzate Zorrilla con el tema "Mi Cooperativa una empresa con alma" en la categoría básica, de la institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán Sede Nuestra Señora de la Consolación y Robinson Álzate Calle con el tema "La cooperación, respuesta a una realidad socioeconómica" en la categoría superior, de la institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán.

Nuestros participantes ocuparon honrosos lugares en el certamen, según el jurado calificador. Todos los estudiantes que se dirigieron al auditorio, en este lugar de la democracia fueron felicitados por el jurado calificador, aplaudidos por varios minutos y clasificados en la generación "Z", que es la generación que por su juventud, liderazgo y buen manejo en el poder de la palabra, revolucionaran el mundo.

El jurado Calificador y los asistentes al concurso dieron a los participantes, pruebas fehacientes de admiración y aprecio, por lo que son y serán para el Cooperativismo en los próximos años por llegar.

Agradecimientos sinceros a Fundaequidad por su apoyo a la juventud, presente y futuro del país y a nuestra Cooperativa Cafioccidente, que está siempre dispuesta a animar y a darle su respaldo, a los jóvenes de esta parte del país, empeñados en hacer quedar muy bien a las Instituciones que representan, a la Cooperativa y al pueblo que ven en ellos, sus conductores hacia la grandeza e igualdad en los tiempos por llegar.

Felicitaciones.

José de Jesús Millán
Profesor de Oratoria
y Cooperativismo.



Nosotros los cooperativistas debemos volvernos audaces, porque la audacia es el vocabulario de la esperanza.
LA COOPERACION: RESPUESTA A UNA NUEVA REALIDAD SOCIECONOMICA

El capitalismo salvaje que se insolidariza creando brechas de desigualdad, que desarmoniza la convivencia humana determinada por el "sálvese quien pueda", paulatinamente está perdiendo vigencia, y se está demostrando a la faz de la tierra que solo el capital social y la cooperación llevaran al hombre a su grandeza de ser y de vivir, sin desventajas ni populismos, porque el populismo, es la democracia de los ignorantes.

Aprendamos de Melquiades en cien años de soledad, la obra cumbre de nuestro premio nobel Gabriel García Marques, que así como el llevaba grandes inventos e iniciativas a Macondo para despertar la curiosidad y la cooperación, también nosotros llevemos el realismo mágico de las ideas, para que la sociedad se nutra de nuestro espíritu cooperativistas, no le dé la espalda a las dificultades y le ponga el pecho a la brisa para ganar y persuadir.

Solo quien conoce más de la verdad, de más de lo que espera Cooperativistas, aprovechemos el ¡BOOM! De la cooperación como una muestra de la realidad actual, y estemos siempre al lado de nuestras cooperativistas, y si se tienen que unir para volverse mega-cooperativistas, que lo hagan, porque el cooperativismo es lo mágico de lo real, mientras el capitalismo es indiferente y mutismo social. Es hora de demostrar que nosotros los cooperativistas, con el cooperativismo que hierve en nuestras venas, estamos dispuestos a ser solidarios de una doctrina que gana terreno en el campo socioeconómico, porque muestra pruebas de realidad sin ficción.

El cooperativismo, con sus principios de ayuda mutua, solidaridad, el todos para uno y uno para todos, está a la vanguardia de una sociedad que buscando la igualdad social y económica, se apega al mástil de la colaboración para no perecer en el olvido ni en la desilusión de la vida.

El cooperativismo, está en permanente evolución, está vigente, por eso, crea oportunidades para todos, porque cuando se crea, el tiempo no existe. Estos son mis propósitos y los de ustedes, ¿también?, ¡comprometámonos!, y hagamos de la acción de nuestro destino.

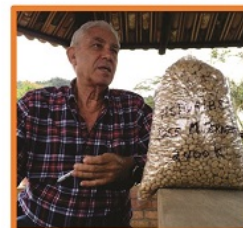


COOPERATIVA CAFIOCCIDENTE ES RECONOCIDA POR LA EXPORTACION DEL CAFÉ EN LA MODALIDAD DE MICRO LOTES.

En lo que va corrido del año 2015, CAFIOCCIDENTE, logró negociar en la modalidad de micro lotes de café sostenible, la cantidad de 12542 kilos de café pergamino seco, entre 22 caficultores que fueron seleccionados por reconocidas empresas a nivel internacional como son: Azahar Coffee, Christiam Wolthers, Café Granja La Esperanza, Café Origins, Café Nogales y Catación publica.

La reliquidación realizada a los 22 caficultores, fue de \$ 43.280.579, recibiendo en promedio \$43447 por cada arroba vendida. El café vendido cumplió todas las normas físicas y sensoriales requeridas para los cafés de alta calidad. El puntaje total por prueba de taza para todos los casos fue superior a 85 puntos, siguiendo los procedimientos de la SCAA (Asociación de Cafés Especiales de los Estados Unidos) Esto demuestra que CAFIOCCIDENTE es ya reconocido por producir un café de excelente calidad en todo su Radio de Acción.

El hecho de controlar la calidad en dos Laboratorios de Análisis físico y sensorial para café da mucha confianza entre los compradores debido a su estricto control de calidad.



CAFICULTORES PODRAN CONOCER UN LABORATORIO DE CATAACION DE CAFÉ EN SUS PROPIAS VEREDAS.

Con una parte de los dineros aprobados dentro del Plan de Desarrollo del Programa COMERCIO JUSTO (FAIRTRADE), se fortalecerá el Laboratorio de Análisis físico y Sensorial para café de nuestra cooperativa CAFIOCCIDENTE ubicado en Restrepo, Valle del Cauca. Con esta inversión el Laboratorio quedará con todos los equipos recomendados por la SCAA (Asociación de cafés especiales de los Estados Unidos) y tendremos un Laboratorio muy confiable para capacitación de caficultores y para controlar la calidad producida en el radio de acción de Nuestra Cooperativa y poder brindar un mejor servicio a nuestros asociados y clientes.

Además se comprarán equipos portátiles para poder realizar un análisis físico y sensorial en las veredas, en presencia de los caficultores que lleven sus muestras de café. Los caficultores trabajarán en equipo con muestras de ellos mismos, las cuales llevarán un código asignado y solo al final, cada caficultor sabrá cuál es su muestra correspondiente.

En días pasados, se realizó un taller de prueba del LABORATORIO MOVIL DE CATAACION, el cual se realizó en la Vereda San Juan, Municipio de Yotoco, en la finca del Caficultor Arlex Bermúdez Marín, donde nos acompañaron 11 caficultores de la zona, de los cuales 6 de ellos presentaron su respectiva muestra, se seleccionaron 3 de ellas para el taller y las 3 restantes se analizaron en el Laboratorio de catación de Restrepo.

Con este LABORATORIO MOVIL, se pretende que los caficultores, vean de primera mano el proceso que se le hace a un café para evaluar su calidad. El objetivo propuesto de llevar los TALLERES MOVILES directamente a las veredas es lograr la interacción de los caficultores con su propio producto, trabajando en equipo, buscando un fin común..... CALIDAD EN TAZA.





*Disfrute con tranquilidad
el fruto de su trabajo*
**QUE NUTRIMON
COSECHA SU FELICIDAD**

DEJE SU COSECHA EN BUENAS MANOS
CON FERTILIZANTES NUTRIMON



NUTRIMON®



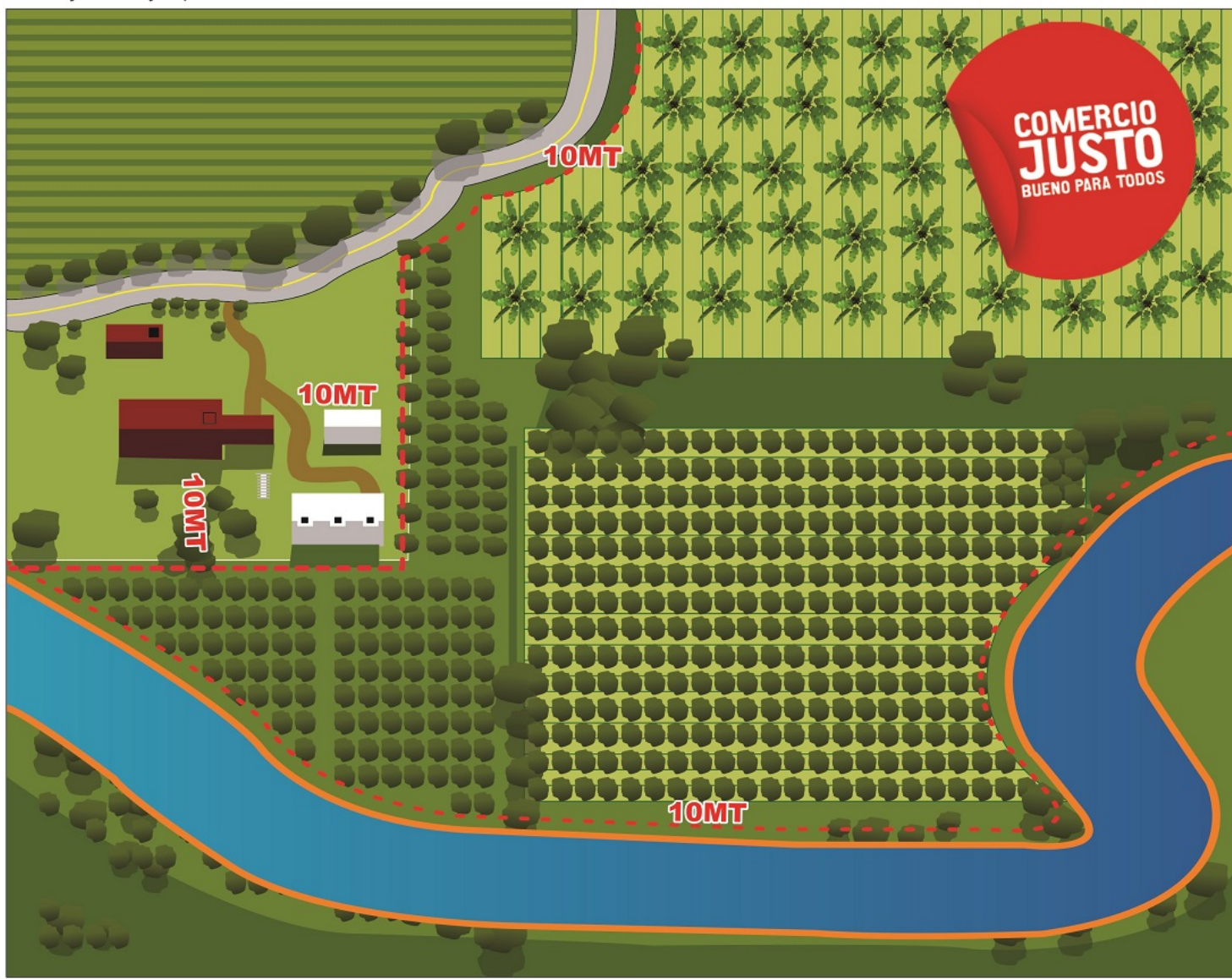
Don Cafeto

ZONAS DE AMORTIGUAMIENTO O DE PROTECCIÓN A LA HORA DE APLICAR PLAGUICIDAS

En la agricultura se hace necesario la utilización de productos químicos (Plaguicidas) para el control y manejo de plagas y enfermedades, como hemos visto en publicaciones pasadas estos productos representan grandes problemas de salud, no solo para la persona que lo está aplicando sino también a las personas cercanas a estas aplicaciones. Es muy común ver nuestros cultivos muy cerca a los alrededores de nuestras viviendas y por consiguiente cuando utilizamos agroquímicos, lo aplicamos a todo el cultivo poniendo en riesgo la salud de nuestra familia.

La certificación de Comercio Justo Fairtrade a la cual todos los asociados pertenecemos, y en la cual estamos comprometidos a mantenerla, en una de sus normas nos indica que no debemos aplicar plaguicidas y otros productos químicos peligrosos a menos de 10 metros de distancia de cualquier área con actividad humana (viviendas, comedores, oficinas, almacenes o similares con personas presentes). En nuestras fincas debemos implementar esta norma para cumplir con la certificación, que busca proteger a nuestra familia y a las personas que indirectamente se puedan ver afectadas por la aplicación de los agroquímicos. ¿Entonces qué debemos hacer?

- Si nuestro cultivo está muy cerca a nuestras viviendas, debemos plantar arbustos para evitar que la deriva de los agroquímicos llegue hasta nuestra casa.
- Si implementamos la zona de 10 metros como franja de seguridad, esta zona debe ser intervenida con prácticas culturales o, productos biológicos para el control de enfermedades y plagas.
- Cuando se apliquen agroquímicos se debe colocar un aviso en el cual se indique **“zona o lote fumigado-prohibido el paso”** y tener en cuenta el tiempo de re-entrada para ingresar nuevamente al cultivo, en un sitio que sea visible a los trabajadores y/o personas.



Don Cafeto



**Aquí en Mi Finca no se
Aplican Agroquímicos
a Menos de 10 Metros
de Zonas de Actividad
Humana**



COMERCIO
JUSTO
BUENO PARA TODOS

PRIMER CONCURSO REGIONAL DE CALIDAD DE CAFÉ DE LOS MUNICIPIOS DE FLORIDA Y PRADERA

El pasado 15 de septiembre, en el Municipio de Florida, Valle del Cauca, en las instalaciones del Laboratorio de Análisis físico y sensorial para café de la Cooperativa CAFIOCCIDENTE, se llevó a cabo la final del certamen en mención.

Con la presencia de funcionarios de COLOMBIA RESPONDE, de la Unidad Administrativa de Consolidación Territorial, con la presencia del Alcalde de Florida, Señor Tulio González Forero, el Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Valle, Dr. Héctor Fabio Cuellar, de nuestro Gerente, Dr. Gustavo Vásquez Gardeazabal, de los señores Oscar Elías Muñoz y Álvaro Vidal, miembros del Consejo de Administración de CAFIOCCIDENTE por los municipios de Florida y Pradera respectivamente, los extensionistas de los Municipios de Florida y Pradera y representantes de ALMACAFE, CAFEXCOOP y EXPOCAFE se inició el evento para escoger el mejor café de los Municipios de Florida y Pradera.

Un jurado compuesto por reconocidos catadores del Departamento del Valle, conformado principalmente por catadores de los laboratorios de las Cooperativas de Caficultores del Departamento, del Comité de Cafeteros, de ALMACAFE, EXPOCAFE y aprendices del SENA, fue el encargado de catar los diez mejores cafés, y definir los puestos del uno al diez.

Hicieron presencia en el evento, aproximadamente 30 caficultores de los 62 que participaron en este concurso. Después de una sesión de catación, el Jurado Regional, eligió los 5 mejores, quedando de la siguiente manera:

PRIMER PUESTO: Sr. Alex Fernando Guainas, de la Finca El Peñón, Vereda La Rivera del Municipio de Florida. El puntaje por prueba de taza fue de 86,63

SEGUNDO PUESTO: Sr. Orlando Quitumbo Panche, de la Finca Bellavista, Vereda la Rivera del Municipio de Florida. El puntaje por prueba de taza fue de 85,23

TERCER PUESTO: Sr. Manuel Enrique Medina Poscué, de la Finca El Moral, Vereda Los Caleños del Municipio de Florida. El puntaje por prueba de taza fue de 84,98

CUARTO PUESTO: Sr. James Quitumbo Panche, de la Finca Bellavista, Vereda La Rivera, del Municipio de Florida. El puntaje por prueba de taza fue de 84,40

QUINTO PUESTO: SR. Fredy Bubu Méndez, de la Finca La María, Vereda La Rivera, del Municipio de Florida. El puntaje por prueba de taza fue de 84,18

Las notas encontradas en los cafés de Florida por el jurado regional fueron: Vino tinto, vainilla, frutos rojos, floral, cascara de naranja y limoncillo. Los caficultores de los Municipios de Florida y Pradera están siendo beneficiados actualmente por el PLAN NESCAFE.

Este evento y los próximos que vendrán, tienen como objetivo encontrar la identidad del café de Florida y Pradera y buscar un mayor valor agregado en la venta de estos cafés, para mejorar las condiciones de vida de los caficultores. Las empresas organizadoras, premiaron a los 10 mejores cafés de la región.

CAFIOCCIDENTE felicita a todos los participantes y a los diez felices ganadores de este gran evento y les pide que sigan llevando las buenas prácticas agrícolas y de beneficio, impartidas por el servicio de Extensión del Comité de Cafeteros y por los funcionarios de la Cooperativa, y que sigan utilizando el nuevo laboratorio de catación que fue establecido en Florida pensando en el progreso de todos los caficultores de la región.



Como Evitar El Sabor A Humo En La Bebida Del Café

Por. Ricardo Trejos Rodriguez.

Asesor De Café, Cafioccidente.



COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL SUROCCIDENTE DEL VALLE
CAFI OCCIDENTE
Commutador (95) 252-2715 - 19

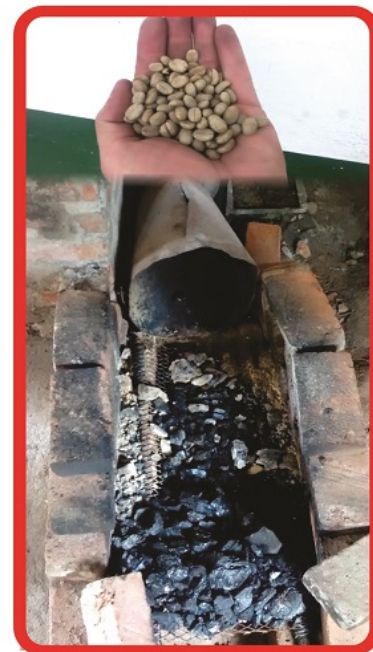


**Soy un grano de café
tostado, sano y de
calidad porque me
trataron con cuidado
durante la recolección
y el beneficio ...**

- ❶ El café se puede afectar en su sabor por un inadecuado beneficio, almacenamiento o transporte. Uno de los sabores defectuosos es el AHUMADO, el cual lo adquiere el café cuando ha recibido contacto con gases de la combustión procedentes de cualquier fuente de calor.
- ❷ No se debe hacer hogueras cerca del área donde se está secando el café.
- ❸ Si se va a utilizar el secado mecánico, los gases de la combustión no deben pasar a través del café. En este caso se utilizan los intercambiadores de calor, de modo que los gases salgan por una chimenea, la cual debe salir por fuera de la edificación y el aire para el secado del café pasa por el medio de dos cilindros sin contaminación alguna.
- ❹ Al construir la CASA ELBA, debemos tener en cuenta que si se preparan los alimentos con leña, no debemos llevar la ELBA hasta encima de la cocina.
- ❺ En el caso del secado mecánico con carbón COKE, no iniciar la combustión con pedazos de llanta o de estopas plásticas, estos productos generan gases de la combustión muy contaminantes y son absorbidos por el café. En estos equipos se puede iniciar el carbón con una vela, con papel o con pedacitos de madera. Las compuertas de la secadora y la puerta de cargue, se deben abrir de modo que el humo no pase por el café, mientras se está dando inicio a la combustión del carbón COKE. No mezclar madera y carbón para disminuir los costos de secado.
- ❻ En el caso de las secadoras mecánicas con CISCO, se recomienda comprar el cisco procedente de la trilla de café de exportación y no utilizar el cisco procedente de la trilla de las guayabas y pasillas. El lugar donde se almacena el cisco debe ser totalmente protegido de la humedad.
- ❼ En los secadores que calientan el aire por medio del ACPM, observar que las láminas del intercambiador no vayan a estar rotas y que el quemador no se encuentra ahumando.
- ❽ Cuando transportemos el café en la bodega del carro, revisemos que el tubo del exosto esté en buen estado y que los gases no se acumulen en la bodega.
- ❾ Si tenemos ubicada una secadora mecánica en la parte inferior y una casa elba en la parte superior, procurar que ésta tenga chimenea y que salga por muy encima del café que se está secando.
- ❿ En la bodega donde almacenamos el café no se deben encender guadañas, motosierras o tener asadores de alimentos.
- ⓫ Recordemos que el café es un alimento y debemos evitar su contaminación.
- ⓬ En el caso de las secadoras mecánicas con calentamiento del aire por GAS PROPANO o GAS NATURAL, debemos observar que la llama debe ser totalmente de color azul. Esto se logra acercando o alejando el quemador y que la malla del mismo esté en buen estado y bien colocada.
- ⓭ Periódicamente hay que extraer el cisco que se acumula en la parte inferior de las mallas perforadas de las secadoras mecánicas o silos. Este cisco puede encenderse y producir humo o puede provocar un incendio.
- ⓮ Siguiendo todas las recomendaciones dadas en las diferentes ediciones, vamos a lograr que el café producido en nuestra Cooperativa CAFIOCCIDENTE sea reconocido como uno de los mejores de la región y del país.
- ⓯ Nuestro objetivo es producir café con una bebida muy suave y con TAZA LIMPIA (sin presencia de algún sabor defectuoso)

Y recuerde:

**SI BUENOS INGRESOS DESEO RECIBIR,
UNA BUENA CALIDAD DEBO PRODUCIR.**



ANALISIS DE SUELOS



Toda planta necesita para su adecuado desarrollo y crecimiento, de nutrientes esenciales, los cuales se encuentran en el suelo. De estos hay unos que se denominan **MAYORES** ya que son los que las plantas consumen en mayores cantidades, los cuales son, NITROGENO (N), FOSFORO (P) y POTASIO (K), y además hay otros elementos considerados **MENORES** ya que las plantas los consumen en pocas cantidades pero son esenciales para obtener una buena cosecha. Algunos de los menores son MAGNESIO (Mg), ZINC (Zn), BORO (B), MANGANESO (Mn) y algunos más.

El análisis de suelos nos permite saber qué cantidades de elementos mayores y menores posee el suelo. Cuando éste nos muestra que hay deficiencia en alguno de estos elementos debemos agregarlo mediante la fertilización. Ejemplo: Si el análisis nos muestra una deficiencia en nitrógeno y las cantidades de fósforo y potasio son las adecuadas, solo aplicaríamos Urea, ya que ésta contiene en gran cantidad este elemento. La interpretación, y la recomendación deben ser dadas por un ingeniero agrónomo. En el caso de los caficultores, deben buscar al extensionista de su zona.

Para la recomendación, el ingeniero tiene en cuenta, tipo de cultivo, la edad, la densidad de siembra, con sombra o libre exposición, y además, nos indica qué fertilizante y qué cantidad debemos aplicar por planta, y en qué momento.

Además de los elementos mayores y menores, el análisis nos brinda información sobre el **pH** (acidez del suelo), porcentaje de materia orgánica y la textura del suelo (arenoso, arcilloso, etc.)

Esta herramienta nos ayuda a rebajar costos de producción, ya que nos permite solo darle a la planta los elementos en las cantidades que necesita.

El éxito de la recomendación de fertilización basada en los análisis de suelos, depende del envío de una buena muestra, para lo cual se deben seguir las siguientes recomendaciones:



Seleccionar áreas homogéneas en tipo de suelo, topografía, densidad de siembra, nivel de sombra, edad de las plantaciones y prácticas culturales realizadas.

Para lotes menores a una hectárea tomar de cinco a seis muestras por hectárea y en zig-zag. Estas muestras se revuelven y debe salir una muestra de un kilo aproximadamente. Para lotes con más de dos hectáreas seleccione de diez a quince muestras, e igualmente de éstas se debe sacar un kilo.

Realizar el muestreo 3 o 4 meses después de la última fertilización.



Realizar el muestreo en el plato del árbol y a 20 centímetros de profundidad



Utilizar herramientas limpias y adecuadas.



Empacado De La Muestra

PARA EL EMPACADO DE LA MUESTRA TENGA EN CUENTA:

No fumar, quebrar terrones, sacar raíces y piedras. Si el suelo está muy húmedo, déjelo secar al aire sobre un plástico limpio antes de empacar. El kilo de muestra se debe empacar en una bolsa limpia, preferiblemente nueva, transparente y anexarle los datos que requieren los extensionistas.

La muestra debe ser entregada al extensionista de la zona o en las oficinas del comité de cafeteros. El análisis es válido por un periodo de dos años

SI QUEREMOS REDUCIR COSTOS DE PRODUCCION, EL ANALISIS DE SUELOS ES LA SOLUCION.

LA NAVIDAD

Al encontrar todas las palabras siguiendo las líneas encontrarás un mensaje.
Feliz Navidad. Que el Niño Jesús llegue y nazca en tu corazón.



a	n	g	e	l	a	s	l	a	n	a	e	v
i	d	a	d	e	i	e	s	u	n	s	t	i
s	o	i	n	e	r	r	a	m	o	r	m	p
o	e	d	e	a	a	o	m	j	o	s	r	p
u	e	d	s	n	m	t	a	c	v	a	i	o
n	j	e	a	s	u	s	s	e	i	l	d	
o	i	o	s	d	c	a	o	n	d	v	n	o
d	s	o	t	r	i	p	a	o	a	a	s	p
r	a	g	o	z	o	c	r	i	a	c	s	a
e	l	o	l	e	i	c	i	v	r	i	a	r
p	p	a	z	n	o	s	g	l	l	o	o	r
i	a	a	d	i	o	s	e	n	e	n	e	l
l	c	s	o	i	d	i	e	l	o	f	g	

AMOR
PAZ
VIDA
PERDON
GOZO
JOSE
MARIA
ANGEL

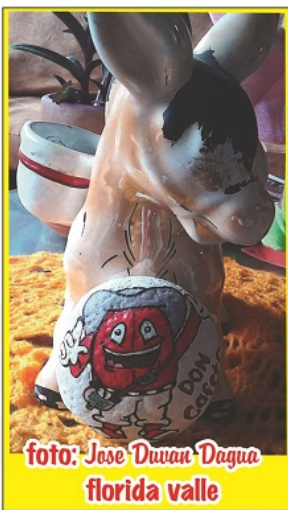


foto: Jose Duvar Dagua
florida valle

PASTORES
SALVACION
CIELO
NIÑO
DIOS
FELICIDADES
GLORIA



¿Qué es una solterona?

- Una mujer que ha pasado muchas navidades pero ninguna nochebuena



Dos rubias se van al bosque en busca de un pino para Navidad. Después de dos horas de búsqueda, una le dice a la otra: "Bueno, ¡ya es suficiente! El próximo pino que veamos nos lo llevamos, ¡tenga o no tenga bolas de Navidad!".



¿Para qué sirve la madera, Manolito?

—pregunta la maestra.

- Para hacer árboles, señorita.



¿Qué hace un pastuso corriendo alrededor de una universidad?...
una carrera universitaria

Gustavo Alberto Vasquez G.
Gerente General

Coordinación:
Ever Armando Jaramillo O.

Redacción:

Diseño Y Diagramación:
Ever Armando Jaramillo O.

Luis Carlos Bermudez J.
Ricardo Trejos.

Siete Digital.
Restrepo Valle

**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....**

NOVIEMBRE

**13 Y 14 FLORIDA
20 Y 21 PALMIRA
27 Y 28 DARIEN**

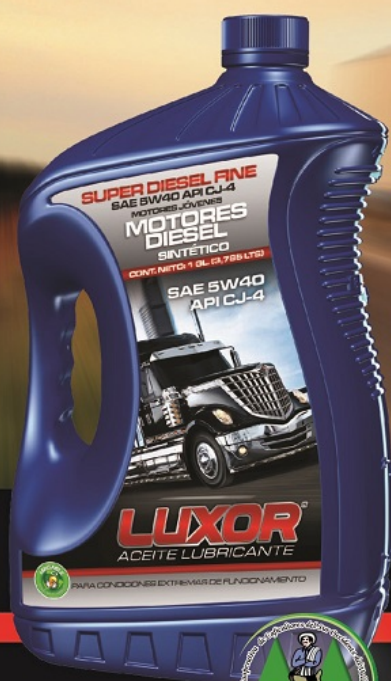
DICIEMBRE

**5 Y 6 BITACO
12 Y 13 EL PALMAR**

**En motores de alto
desempeño
lubrique con Luxor**



LUXOR
SPECIALIZED LUBRICANTS



**CONTACTOS
252 2715 EXT 113, 320 632 4984 / 320 727 7171**

EXPERTOS EN LUBRICACIÓN

WWW.LUXOR.COM.CO

CAFIOCCIDENTE

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA EL SUROCCIDENTE DEL VALLE

