

PROYECTO DE EMPALME DE LA CAFICULTURA COMIENZA CON JÓVENES EJEMPLO



El "Proyecto de Empalme Generacional de la Caficultura" que se inició en Caldas permite que los jóvenes caficultores que tienen su proyecto productivo en lotes de sus padres ingresen al Sistema de Información Cafetera (SICA) como titulares de un predio en la figura de comodato. De esta manera podrán acceder a los beneficios de los diferentes programas de la Federación Nacional de Cafeteros, al acompañamiento del Servicio de Extensión y adquieren una visibilidad aún mayor ante el gremio. Los jóvenes escogidos para la prueba piloto son ejemplo de compromiso con la caficultura y así lo deberán ratificar durante este proceso en el cual objeto de capacitación, seguimiento y evaluación.

"ESTA ES UNA OPORTUNIDAD GENIAL QUE NOS ESTÁN BRINDANDO"



En el pilotaje del "Proyecto de Empalme Generacional de la Caficultura" se destaca el Corregimiento de Florencia (Samaná) toda vez que dos jóvenes participantes son de esta localidad. Uno de ellos es Duberney Giraldo. Tiene 20 años, es tecnólogo del proyecto La Universidad en el Campo, estudia la profesionalización en Administración de Empresas Agropecuarias (ADEA) de la Universidad de Caldas y en la finca "La Divisa" su padre, Fernando Giraldo, le ha inculcado el aprecio por el café. Entregar las tarjetas de presentación de la marca de café "Sabor Florentino", la cual produce desde hace 14 meses junto a su amigo Jose Dubel López Orozco, es un orgullo para él. "Esta es una oportunidad genial que nos están brindando", afirma Duberney.

"QUEREMOS QUE ESTO LES SIRVA TAMBIÉN A OTROS JÓVENES"



José Dubel López Orozco, de 22 años, administra alrededor de 3.800 árboles de café con los que cuenta en 1,8 hectáreas en la finca "Buenos Aires". Es de la Vereda Dulce Nombre del Corregimiento de Florencia (Samaná). A través de la Bolsa Concursable del Programa Educación para la Competitividad accedió a recursos con los que fortaleció su proyecto productivo. Está en 6° semestre de ADEA, de la U. de Caldas. Es el socio de Duberney Giraldo en la producción de la marca de café "Sabor Florentino", apoyados en equipos de trilla, tosti6n y molino de café de la Junta de Acción Comunal de la vereda. "Queremos hacer muy bien las cosas en esta prueba piloto y que les sirva también a otros jóvenes", expresa José Dubel.