

2018/11/26



Café al día

\$ 3.223,95

\$ 780.375

NY USD 1,10

IGEC \$ 0

ALCALDÍA, COMUNIDAD Y COMITÉ ENTREGAN PLACA HUELLA EN SUPÍA



Con la presencia del Alcalde de Supía, Omairoy Ayala Cataño; y representantes del Comité Municipal de Cafeteros, se efectuó la entrega oficial de 150 metros de Placa Huella construidos en el sector Mateguadua – Los Rangales en la vereda Bajo Obispo. Esta obra es fruto del trabajo mancomunado que realizan la Administración Municipal y el gremio cafetero con la intercesión de los líderes cafeteros, quienes se encargan de hacer gestión para procurar por la atención de las necesidades de sus comunidades. La inauguración se convirtió en un acto significativo que reflejó la trascendencia de la obra para la comunidad, la cual también aportó su trabajo para poder ejecutar este proyecto.

CAFICULTORES DEL ORIENTE SE CAPACITAN EN VENTAS DE CAFÉ A FUTURO



Cerca de 120 caficultores de los municipios de Pensilvania, Marquetalia y Manzanares se reunieron en esta última localidad para participar en el Día de Campo sobre Ventas de Café a Futuro organizado por el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros de Caldas con el apoyo de la Cooperativa de Caficultores de Manizales. En la Institución Educativa Gregorio Gutiérrez González se instalaron las cuatro estaciones que conforman este Día de Campo, las cuales, con el uso de múltiples elementos pedagógicos en los que se apoyan los extensionistas, explican los elementos clave de esta alternativa de comercialización de café y sus beneficios para la rentabilidad de la empresa cafetera.

15° CONCURSO CALDAS CAFÉS DE ALTA CALIDAD PREMIA EL ESFUERZO



El concurso reconoce al caficultor caldense su esfuerzo y compromiso diario con las buenas prácticas de cultivo, recolección de la cosecha y beneficio pues le permiten la máxima expresión de las características intrínsecas de su café, con consistencia, generadas por la diversidad de los factores naturales y humanos, propios del departamento de Caldas en función de los atributos sensoriales particulares en cafés de alta calidad como son: cuerpo, acidez, fragancia, aroma, sabor, balance, entre otros. Los requisitos mínimos de calidad de café para participar son: máximo 1,5% de broca, máximo 1% de pasilla, factor de rendimiento de 93.3 o menos, libre de olores y taza limpia. Inscripciones abiertas hasta el 18 de diciembre.



311 334 4556



@FNC_Caldas



Comité de Cafeteros de Caldas



@fnc_caldas