

SERVICIO DE EXTENSIÓN ESTRUCTURA PROYECTOS PENSANDO EN EL CAFICULTOR



El Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros de Caldas en los 25 municipios cafeteros del departamento adelanta actividades de estructuración de los proyectos y convenios que el gremio gestionará ante diferentes entidades como las Alcaldías Municipales, para seguir multiplicando los recursos que permitan llevar más apoyos y acompañamiento técnico a los caficultores. Los ingenieros agrónomos a través de su contacto permanente con los productores mediante visitas a finca, eventos grupales y atención en oficina conocen de primera mano los aspectos en los que se debe respaldar al caficultor para procurar por su bienestar y esto es lo que impulsan en su acompañamiento diario. El Servicio de Extensión de la Federación Nacional de Cafeteros cumple 60 años. Su ícono, el Profesor Yarumo, llega a 34 años de existencia.

COMIENZA LA RECTA FINAL DEL 15° CONCURSO CALDAS CAFÉS DE ALTA CALIDAD



500 microlotes fueron inscritos en las cinco Cooperativas de Caficultores del departamento para participar en alguna de las tres categorías abiertas en esta versión del concurso: Un paso más allá (caficultores comprometidos con la producción de café de calidad), Comenzando el camino (caficultores jóvenes) y Hacia otros horizontes (caficultores innovadores en la búsqueda de diferenciación de su café a través de procesos especiales). El 15° Concurso Caldas Cafés de Alta Calidad es organizado por el Comité de Cafeteros de Caldas, las Cooperativas de Caficultores de Aguadas, Alto Occidente de Caldas, Anserma, Manizales y Norte de Caldas, Almacafé, Trillacoop, Expocafé, la Gobernación de Caldas, la Secretaría de Agricultura, el programa Origen Caldas, el MinAgricultura y la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI).

SIGUEN LAS CATAACIONES FINALES PARA ELEGIR A LOS MEJORES CAFÉS DE CALDAS



Más de 370 microlotes permanecen en competencia en 15° Concurso Caldas Cafés de Alta Calidad luego de la catación preliminar de los inscritos realizada en los laboratorios de calidad de café de las Cooperativas de Caficultores para la verificación de las condiciones mínimas de calidad exigidas por el concurso. Estas 370 muestras pasan ahora a la catación por parte del grupo de expertos del Comité de Cafeteros de Caldas, quienes en el laboratorio de calidad de café El Ritual del Café harán el análisis físico y sensorial para seleccionar los 100 mejores microlotes participantes. Posteriormente un jurado nacional conformado por catadores Q-grader de diferentes entidades de la Institucionalidad Cafetera, de otras regiones del país y de tiendas de café especializadas identificará los 50 mejores microlotes que irán a la final.