

DESCUÑA LA COSECHA CAFETERA DEL SEGUNDO SEMESTRE EN CALDAS



Descuñe o pepeo son términos coloquiales con los que se describe lo que ocurre por estos días con la cosecha de café del segundo semestre en Caldas. La recolección está empezando a medida que los granos alcanzan la formación y madurez precisas (32 semanas después de las floraciones). El Presidente del Comité de Cafeteros de Caldas, Carlos Felipe Hoyos Zuluaga, destacó que a finales de agosto habrá una las semanas pico de cosecha. Agregó: “la cosecha estará muy concentrada en septiembre y algo en octubre. Creemos que estará en los estándares históricos”.

SOCIALIZAN CONVENIO GOBERNACIÓN - COMITÉ PARA MANTENIMIENTO DE VÍAS



En Aranzazu el área de Infraestructura del Comité Departamental de Cafeteros realizó la socialización del convenio con la Gobernación de Caldas para efectuar mantenimiento mecanizado de las carreteras en zona de interés cafetero. En este municipio del norte del departamento se intervendrán 32,31 km. de vías terciarias. A la reunión asistieron funcionarios de la Alcaldía de Aranzazu, líderes de las veredas y Representantes del Comité Municipal de Cafeteros para coordinar los trabajos que empezarán en la presente semana con maquinaria amarilla.

NUEVO CURSO DE TOSTIÓN EN LA ESCUELA DE LA CALIDAD EN CHINCHINÁ



En la Escuela Nacional de la Calidad del Café y del Paisaje Cultural Cafetero (PCC) en Chinchiná, impulsada por el Comité de Cafeteros, la Alcaldía Municipal y el SENA Caldas, se orientará a partir del 20 de agosto el curso Tosti3n de Café Nivel I. Tendrá una duraci3n de 60 horas lunes y martes de 7:00 a.m. a 1:00 p.m. y contiene temas como técnicas de tosti3n de café, estándares de calidad y posibilidades según la variedad de café. La tosti3n es un proceso trascendental para exaltar las propiedades del grano. Informes: en la Escuela de la Calidad del Café o en el celular 316-2341760.