

CAFICULTORES DE CALDAS CONOCEN DETALLES DEL MAÍZ BIOFORTIFICADO



En la Estación Experimental Naranjal de Cenicafé, en Chinchiná, se realizó un Día de Campo enfocado en el Primer Híbrido de Maíz Biofortificado para Colombia SGBIOH2 liberado la semana pasada por la Federación Nacional de Cafeteros y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT). Asistieron 118 caficultores de 9 municipios quienes participaron en charlas técnicas y demostración en campo de la siembra de este maíz especial intercalado con café. La jornada contó con la participación del Gerente Técnico de la Federación, Hernando Duque Orrego.

PROGRAMA DE TV MAGAZÍN CAFETERO DESTACA A SALAMINA



El lunes 2 de septiembre el programa de televisión Magazín Cafetero, de los Comités Departamentales de Cafeteros de Risaralda y Caldas, será desde Salamina, origen del proyecto para que declararan como Patrimonio Mundial al Paisaje Cultural Cafetero (PCC). Conozca a Jairo Rodríguez Zuluaga, ejemplo de la implementación de la tecnología desarrollada por Cenicafé; John Fabio Aguirre, quien produce la marca Café Los Molinos, e importantes recomendaciones para la cosecha cafetera en la sección Pregúntele al Extensionista. Se emitirá a las 7:30 p.m. por Telecafé.

ESCUELA NACIONAL DE LA CALIDAD DEL CAFÉ ABRE CATACIÓN NIVEL I



La Escuela Nacional de la Calidad del Café y del PCC en Chinchiná tiene abiertas las inscripciones para el curso complementario Desarrollo de habilidades sensoriales en café – catación Nivel I que comenzará el próximo lunes. Las clases serán los lunes y martes de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. Tendrán una duración de 48 horas donde los aprendices conocerán los principios básicos de la catación del café y herramientas de entrenamiento como la Nariz del Café. Inscripciones: 314-7863928 ó el lunes en las instalaciones de la Escuela, también conocidas como la casa campesina.