

2019/09/25



Café al día

\$ 3.435,25

\$ 820.375

NY USD¢ 99,15

IGEC \$ 0

JÓVENES DE EDUCACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD PROMUEVEN EL EMPLEO



Con la participación del Gobernador de Caldas, Guido Echeverri Piedrahíta; el Secretario de Educación Departamental, Marcelo Gutiérrez; y el Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros de Caldas, Marco Tulio Hoyos Duque; se realizó el Comité Técnico Coordinador del Programa Educación para la Competitividad que reúne a las cerca de 20 entidades que se han sumado a esta alianza público privada. En la sesión se destacó la presentación de jóvenes como Isaac Cañizares Quintero quien luego de realizar sus estudios Técnico y Tecnológico a través del proyecto La Universidad en el Campo pudo continuar la profesionalización en Administración de Empresas Agropecuarias (ADEA, U. de Caldas). "Estamos creando nuevas ideas para generar empleo y empresa en nuestras regiones". Vea más en Twitter @FNC_Caldas.

NEIRA, LA PUERTA AL NORTE DE CALDAS, EN EL PRÓXIMO MAGAZÍN CAFETERO



Neira, la Puerta al Norte de Caldas y Puerta al Paisaje Cultural Cafetero, Patrimonio de la Humanidad será el protagonista del programa Magazín Cafetero del lunes 30 de septiembre a las 7:30 p.m. por Telecafé. En la sección El Caficultor de la semana estará Paola Campuzano, joven caficultora comprometida con el liderazgo de la mujer cafetera; el Empresario Cafetero será Leonardo Cocomá Orozco, egresado de La Universidad en el Campo y profesional en Administración de Empresas Turísticas (U. Católica), quien ha consolidado un proyecto productivo alrededor de la marca Café Cocomá y el turismo en la finca de sus padres; y en Pregúntele al Extensionista importantes recomendaciones para conservar la calidad del café en la poscosecha de cara además al 16o Concurso Caldas Cafés de Alta Calidad.

A PARTICIPAR EN EL 16° CONCURSO CALDAS CAFÉS DE ALTA CALIDAD



Las condiciones mínimas de calidad del café para concursar en cada una de las 3 categorías que tiene el concurso son:

- Porcentaje de humedad tomada sobre la muestra de café pergamino seco entre el 10% y 10,5%
- Porcentaje de broca máximo de 1,5%
- Contenido de pasillas del primer grupo máximo de 1%
- Factor de rendimiento de 92,8 sobre malla #14
- Prueba de taza libre de defectos (taza limpia)
- Libre de olores que indiquen contaminación o defecto del producto
- Puntaje mínimo de recibo por cooperativa: 82 puntos escala SCA.

El microlote debe ser llevado a la Cooperativa de Caficultores de su municipio en máximo tres entregas parciales con intervalo una de otra no mayor a 15 días entre septiembre 10 y diciembre 8 de 2019.



311 334 4556



@FNC_Caldas



Comité de Cafeteros de Caldas



@fnc_caldas