

# CONVOCATORIA Feria de



El Ayuntamiento de Huehuetla, Puebla, 2024-2027, a través de la Dirección de Desarrollo Rural, invitan a todos los productores de Huehuetla a participar en la:

# Exposición, venta y concurso de Café artesanal

## **REQUISITOS**

- 1. Tener huerta propia y tener una foto de evidencia en la que se muestre el fruto maduro.
- 2. Cosechar su café, teniendo una evidencia sobre el beneficiado (Despulpado y/o secado).
- 3. Morteado del café: Mostrando una foto de equipos ocupados (Mortero de madera, molino de mano o metate).
- 4. Forma de tostado: tener una evidencia sobre como realiza el tostado que puede ser en comal de barro, comal de fierro, tonel o cazuela.
- 5. Molido del café: tener evidencia sobre los equipos que utilice para moler, puede ser molino de mano o metate.
- 6. Envasado para la venta.

### **PREMIACIÓN**

1er. Lugar: Molino de café equipado.

2do. Lugar: Despulpadora equipada.

3er. Lugar: Selladora de bolsa.

#### **SOBRE EL CONCURSO**

Podrán participar productores que sean habitantes pertenecientes al municipio de Huehuetla, de igual forma se dará prioridad a los pequeños productores que tengan a partir de ¼ de hectárea en adelante.

#### **FECHAY LUGAR**

La expo venta se realizará del 14 al 20 de diciembre de 2024, en el atrio de la Iglesia del Divino Salvador de Huehuetla.

La premiación del concurso será el día 17 de diciembre del presente año.

#### **INSCRIPCIONES**

A partir de la publicación de la presente convocatoria y como fecha límite de inscripción 06 de diciembre a las 4:00 p.m. en la Dirección de Desarrollo Rural, o a los teléfonos:

233 116 4613 · 233 124 25 98 · 222 135 37 85 · 221 408 92 24 · 222 111 19 00 ·

#### **JURADO**

El jurado estará integrado por personas externas al municipio las decisiones de los jueces serán únicas e inapelables.

#### **GENERALES**

Para mayor información comunicarse a los números que se encuentran en la presente publicación o en la oficina de Desarrollo Rural del Municipio, también habrá una exposición de maquinaria para los diferentes procesos del café.