



Noticias destacadas

Buencafé apuesta por nuevas opciones de café descafeinado premium Swiss Water. Pág.3

Otro año dulce para el café: Cosecha cafetera alcanzaría valor récord. Pág.6



Los productos de Juan Valdez buscan llegar a más de 170 puntos en Canadá este año



Juan Valdez anuncia su llegada a Canadá, a través de los canales de retail, institucional y online, reafirmando su propósito de llevar su café premium 100% colombiano a más rincones del mundo. Los productos de la marca de los caficultores colombianos serán distribuidos a más de 170 clientes entre restaurantes, hoteles, cadenas de supermercados y mercados minoristas del país.

En línea con lo anterior, este logro significativo robustece la estrategia de expansión internacional de la compañía en Norteamérica, que, actualmente, cuenta con una presencia relevante a lo largo del territorio estadounidense, posicionándose en cadenas tales como Walmart, Whole foods y CVS pharmacy, actores fundamentales en el canal de retail de este país.

Canadá, conocido por ser el segundo país más extenso del mundo, representa un mercado de café de 1.667 millones de dólares, de los cuales 1.480 millones de dólares corresponden a la categoría de café en grano o molido y 186 millones de dólares a la categoría de café instantáneo.

Esto, no solo permite trazar un nuevo camino para la compañía, sino también, una oportunidad única para cautivar a los canadienses con el café premium 100% colombiano de Juan Valdez.

«La llegada a este país, representa para nosotros una apuesta contundente, ya que a través de nuestro distribuidor, lograremos tener presencia en diversos canales de consumo del mercado canadiense, llevando la calidad y la tradición del producto insignia de nuestro país», comentó Sebastián Mejía, vicepresidente Internacional de Juan Valdez.

Los consumidores canadienses podrán encontrar un portafolio de Juan Valdez enfocado en las líneas de café en grano y molido, liofilizados (regular, descafeinado y saborizados) y cápsulas tipo Keurig.

Este nuevo paso en el plan de expansión de la compañía, evidencia una vez más su compromiso por generar valor compartido a las más de 540.000 familias caficultoras, enalteciendo no solo su labor, sino también visibilizando la calidad de su café a nivel internacional.

Acerca de Juan Valdez

La marca Juan Valdez es la única marca de café de relevancia internacional, que pertenece a productores de café. En 2002, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, organización sin ánimo de lucro que representa a más de 540.000 familias caficultoras, creó la marca Juan Valdez® para tiendas de café y negocios de valor agregado, nombradas así por el ícono que por más de 50 años ha representado al café colombiano en el mundo.

Los cafés de Juan Valdez® son sinónimo de alta calidad, le entregan a los caficultores mayor valor por la calidad del café e importantes recursos de regalías por la venta de cada taza o producto que lleve su firma en el mundo.



Buencafé apuesta por nuevas opciones de café descafeinado premium Swiss Water



En los últimos años, el café descafeinado soluble muestra un incremento en valor de mercado del 18.5% entre 2016 y 2021. (Fuente, Euromonitor) y a su vez, Perfect Daily Grind (2021), argumenta que las ventas del café descafeinado de Swiss Water crecieron en un 74% en Europa, este año en comparación con el primer semestre de 2020. Este incremento en la producción del café descafeinado hace referencia al surgimiento de un consumidor con unos nuevos intereses.

Café Descafeinado Prémium

En los últimos años, el café descafeinado soluble muestra un incremento en valor de mercado.



Buencafé
Liofilizado de Colombia

La consciencia por la salud del consumidor, ha incrementado tras el covid este nuevo interés en el café descafeinado ha dado lugar a un mayor enfoque en la calidad y la conveniencia, en particular, para aquellos que prefieren preparar su café en casa. Buencafé ha atendido estas demandas con un portafolio de cafés descafeinados de calidad superior, en colaboración con Swiss Water.

Sigue leyendo para saber cómo los cafés instantáneos y extractos de café de Buencafé, completamente personalizables, están mejorando el mercado de los cafés descafeinados.





“Nuestros clientes buscan una opción de descafeinado diferente”



Andrés Cruz

Director de Investigación y desarrollo de Buencafé.



Café descafeinado de calidad superior: Síntesis del mercado

Los estudios muestran que el aumento en la calidad del café descafeinado está vinculado en gran medida a las preocupaciones de los consumidores por la salud y el bienestar. Además en la cultura moderna del café especial, con su creciente énfasis en la calidad y el sabor, también contribuyó. Un gráfico informativo de Swiss Water muestra que el 61% de los consumidores de café descafeinado no quieren renunciar a la calidad y, por lo tanto, están dispuestos a pagar más por una rica taza de café descafeinado.

El Director de Investigación y Desarrollo de Buencafé, Andrés Cruz, dice que siempre hubo un mercado para el café soluble descafeinado. Sin embargo, según él, a veces las ideas preconcebidas sobre los efectos de varios procesos de descafeinización y algunas normativas locales específicas interrumpieron el crecimiento del mercado global del café descafeinado.

“Nuestros clientes buscan una opción de descafeinado diferente”, dice Cruz. Nuestra prioridad siempre será brindarle a nuestros clientes lo mejor. Gracias a Swiss Water, tenemos otro método que cumple con nuestra política de sostenibilidad, con nuestros estándares y es otra forma de obtener café soluble liofilizado de alta calidad.

Por esta razón, Buencafé se asoció con Swiss Water para tener otra opción de café soluble descafeinado de alta calidad y sin químicos. Al usar una combinación de granos arábica ciento por ciento colombianos y tecnologías innovadoras, ofrecemos a nuestros clientes un producto natural, completamente personalizable.

En nuestra planta industrial, podemos crear una gama de perfiles de café descafeinado que luego perfeccionamos para cada cliente. Cada resultado (y los procesos que se usaron para alcanzarlo, se registran cuidadosamente. Esto significa que se pueden replicar una y otra vez, a medida que se necesite el café.

¿Cómo se Crea Nuestro Café Descafeinado de Calidad Superior?

Una vez realizado un pedido, enviamos nuestro café verde ciento por ciento colombiano a las instalaciones de Swiss Water en Columbia Británica, Canadá, donde se realiza la descafeinización. El método de última generación de Swiss Water® utiliza agua limpia de la zona para remojar los granos de café y elimina la cafeína sin usar químicos.



Cuando los granos verdes están libres de cafeína, regresan a Buencafé, donde se tuestan usando la última tecnología para liberar el aroma y el sabor inherentes del café.

Luego, este café tostado se muele, extrae y liofiliza para crear un café soluble descafeinado de calidad superior. Después, se envía a los clientes de todo el mundo como un café de alta calidad, 99,9% libre de cafeína, que se puede preparar en pocos segundos.

Fuente: [Blog Buencafé](#)



La Embajada de Colombia en Indonesia, Procolombia y la FNC buscan oportunidades para la exportación de café colombiano a Indonesia



El Embajador Juan Camilo Valencia sostuvo una fructífera reunión con el Sr. Franky Angkawijaya, Director de la empresa Harvest Coffee Forenity, empresa dedicada a la importación y distribución de café en Indonesia.

Durante el encuentro el Embajador Valencia presentó las generalidades del sector del café en Colombia y las cualidades por las cuales nuestro café es reconocido como uno de los mejores en el mundo. La compañía expresó su interés en el café de Colombia, ya que encuentra un gran potencial para este producto en el mercado nacional, debido a los altos estándares de calidad y a las características particulares que posee, lo que lo posicionan como un producto reconocido en Indonesia y con un gran valor agregado que puede tener impacto en el mercado del país.

Como resultado de esta reunión, Harvest Coffee Forenity desarrollará una agenda de trabajo junto con la Embajada, ProColombia y la Federación Nacional de Cafeteros, con el fin de avanzar en la logística necesaria para comenzar a exportar café no solo a Indonesia sino también a otros países del Sudeste Asiático.

Fuente: Embajada de Indonesia en Colombia

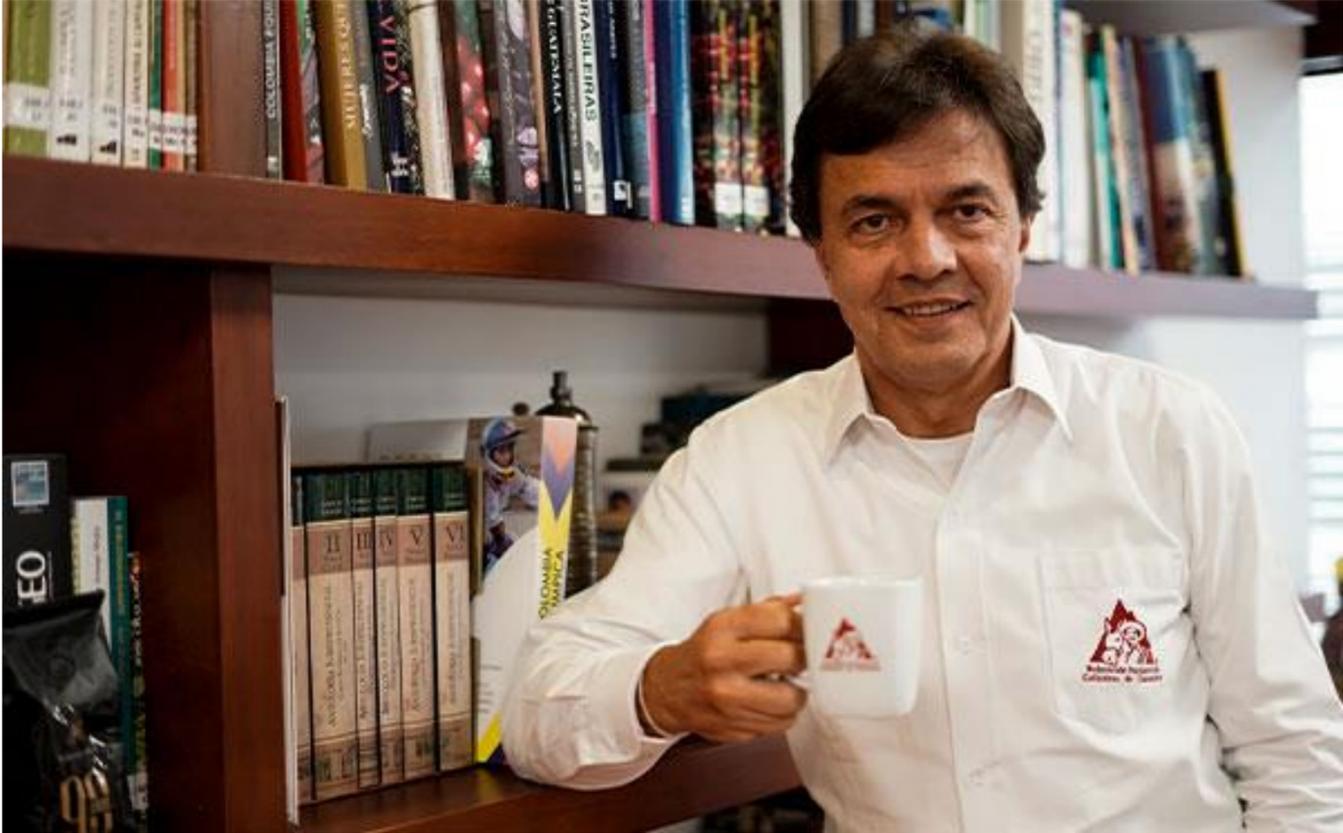


Del 13 al 17 de febrero en Dubái, Buencafé Liofilizado de Colombia estuvo presente en Gulfood, la feria más grande del mundo para la industria de alimentos y bebidas, y la más importante de Oriente Medio. Compartió este escenario con representantes de más de 185 países, quienes se dieron cita para presentar las tendencias y lo mejor de las grandes marcas en el sector de alimentos y bebidas.

#OrgulloDeColombiaParaElMundo



Otro año dulce para el café: Cosecha cafetera alcanzaría valor récord



Inció movido el año 2022 para el café de Colombia y cargado de buenas notas que influirían favorablemente sobre el PIB agrícola y la economía nacional.

Según el gerente general de la FNC, Roberto Vélez Vallejo, hay esperanza que con cargo a un buen clima que se ha venido consolidando durante los últimos días, el país pueda contar con una buena cosecha para el segundo semestre que lleve la caficultura a niveles de 12.5 o 13 millones de sacos.

El dirigente gremial sostuvo que si Colombia mantiene sus exportaciones en los volúmenes afines a los de 2021 habría una cosecha cafetera que saltaría entre 10.7 billones de pesos a una cifra aproximada a los 14 o 15 billones de pesos.

En diálogo con Agenda Económica, **Roberto Vélez Vallejo** anotó que, de todas maneras, el año cafetero pinta complicado porque la disminución en la cosecha de Brasil hará que haya afugias en la consecución de materia prima, puesto que no habrá grano en cantidades abundantes lo cual unido a los problemas logísticos implicarán un enorme reto para los tostadores en el año que recién despegó.

Vélez Vallejo, aseveró que para Colombia el 2022 será un buen año en términos de la cosecha porque pese a que el clima no ayudó para nada en el primer semestre, sí dio una mano en las proyecciones para el segundo periodo, lo cual permitirá obtener mejores resultados, si la recolección no cae mucho, toda vez que los precios del café estarán muy por encima de los registrados en 2021.

La entrevista sin duda dejó un buen aroma y un sabor agradable para una caficultura, la misma que ha crecido en medio de vicisitudes, líos y decisiones inesperadas lo cual le da ese matiz de resiliente, fuerte, valiente y muy capaz.

Agenda Económica. ¿Qué espera y qué ve venir el zar del café para 2022 en el mercado global cafetero?

Roberto Vélez Vallejo: El año 2022 materializará los problemas climáticos de Brasil en términos de la oferta global. La oferta se va a ver disminuida fuertemente, una cosecha cafetera que los brasileros ya estiman entre 57 y 60 millones de sacos lo que dará origen a un déficit mundial nuevamente por segundo año consecutivo y esto tendrá claramente un efecto sobre los niveles de precio que no deberían bajar de las cotizaciones actuales entre 2,20 y 2,40 dólares por libra. Incluso existe el temor de que de pronto la cotización llegue a niveles más altos entre 2,50 y 3 dólares la libra.

AE. ¿Qué factores determinarán que la industria cafetera mundial siga favoreciendo el ingreso de los productores?

RVV. El ingreso de los productores en Colombia será la cotización ya referida de la bolsa y un buen nivel de la tasa de cambio. Lógicamente los precios del petróleo por encima de 90 dólares empiezan a ponerle presión a la tasa de cambio para que baje. Por otro lado, el nivel del déficit de la balanza comercial colombiana llama a una mayor devaluación y por último el diferencial del café nuestro que nuevamente tengo que



AE. ¿Con qué estadísticas principales inicia 2022 en cuanto a disponibilidad mundial de café, producción y consumo global?

RVV. El mundo inicia con un año anterior que registró un déficit entre consumo y producción de más o menos 8 y 10 millones de sacos, un consumo mundial de 170 millones de sacos, una producción que está tocando niveles de 160 a 165 millones de sacos y un nivel bajo de inventarios. No diría que el nivel de inventarios mundiales es crítico, pero sí está en un punto bajo donde la industria no se puede de alguna manera soslayar en el café que tiene. Un problema adicional tiene que ver con la problemática logística que impide a la industria manejar inventarios muy bajos en el justo tiempo en que la gente no tenía inventarios y estaba esperando que le llegara el café directamente a la empresa o a la industria torrefactora. Eso es demasiado riesgoso hoy en día y hace que los niveles necesariamente tengan que ser superiores, pero no hay café para acumular inventarios.

AE. ¿Son los cafés elaborados y de valor agregado los llamados a marcar diferencia en la apetencia del consumidor final?

RVV. Hemos estado viendo durante estos años de pandemia un crecimiento más rápido de lo normal de la demanda de los cafés suaves de buena calidad. Es clarísimo que en la pandemia el consumidor dejó de tomar bebidas por fuera del hogar y lo que ha venido consumiendo es café de mejor calidad, lo que ha hecho que las mezclas internacionales se hayan enriquecido de productos de países como Colombia donde no hay y es bueno resaltarlo, una competencia que le pueda dar o quitar espacio al café colombiano en el mercado internacional y todo lo contrario, hay cada vez más 'rapiña' por el café colombiano existente en materia internacional.

AE. ¿Qué hace hoy la OIC, ¿cuál es su aporte a la industria del café?

RVV. La OIC dejó de ser la entidad que regulaba los niveles de exportaciones con

un sistema orientado hacia una franja de precios y hoy sigue de alguna manera 'patinando' para encontrar su espacio en el mercado. Muy prontamente tendremos una nueva directora, por primera vez una mujer con las riendas de la OIC, Vanusia Nogueira de Brasil, quien era directora de la Asociación Brasileña de Cafés Especiales y creo lo tiene muy claro: se lo hemos dicho muchas veces, la OIC tiene que ser el gran intermediario entre los países productores y los países consumidores para aumentar la capacidad de realización de proyectos encaminados a darle sostenibilidad a la caficultura. Cuando tenemos como aliados a los países consumidores, que son los grandes donantes, los productores pueden ejecutar proyectos para mejorar el tema social, ambiental, económico y con eso la sostenibilidad que hoy tanto pregona el mundo. La OIC puede ser el gran puente que sirva para unir estas dos puntas.

AE. ¿Qué gestiones liderará el Gerente de FNC en el escenario internacional para lograr mayor unidad entre países productores?

RVV. La gestión internacional de Colombia será encaminada como siempre a mantener el ingreso de los productores, pero también a seguir trabajando en ese foro de países productores para darle direccionamiento a la caficultura mundial. Colombia, hoy y siempre, sigue siendo el referente del cual todo el mundo quiere conocer su direccionamiento y nosotros creemos que el camino tiene que ser la sostenibilidad. Hoy más que nunca hemos venido hablando con la industria para ver cómo unimos todos los esfuerzos para tener una caficultura no solamente carbono neutro, sino también, una caficultura que se vea efectivamente como lo que es. En Colombia tenemos 4.300 millones de árboles de café que están capturando CO₂ (dióxido de carbono) y emitiendo oxígeno todos los días. Creemos que hay que hacerle un reconocimiento a la industria en ese sentido, pero hay que trabajar en todos los temas de la sostenibilidad en donde hay posibilidades de agregar valor a nivel internacional. [Leer aquí entrevista completa](#)



Columna del Profesor Yarumo

Recomendaciones para el cultivo del café



Con la información que nos brinda el análisis de suelo podemos conocer la disponibilidad de nutrientes del suelo y estimar la cantidad de fertilizantes.

El sistema de producción de café tiene un papel fundamental en la productividad y la rentabilidad de cada finca, y la familia caficultora debe tomar decisiones acertadas y oportunas sobre las mejores prácticas de cultivo. Estas son algunas recomendaciones que debemos tener en cuenta:

Análisis de suelo

Estamos en la época ideal para realizarlo, puesto que próximamente inicia la época de lluvias, momento adecuado para hacer la fertilización. Para que esta actividad sea efectiva, el suelo tiene que tener la humedad necesaria para que las plantas puedan absorber los nutrientes. Una correcta nutrición se hace con base en lo que el cultivo necesita.

Otro beneficio que nos brinda la información este análisis, es que nos permite conocer la acidez del suelo, si hay que corregirla, con qué y con cuanto hacerlo. Esta es la única herramienta que permite tomar la decisión del uso de enmiendas y correctivos en cafetales. Cuando las raíces del café de desarrollan en suelos sin problemas de acidez, su crecimiento es mayor, son más eficientes en la absorción del agua y nutrientes y, por lo tanto, las plantas entonces son productivas.

Con la información que nos brinda el análisis de suelo podemos conocer la disponibilidad de nutrientes del suelo, estimar la cantidad de fertilizantes y enmiendas requeridos, evaluar el estado de la fertilidad del suelo, mejor dicho, es la herramienta con la que usted puede obtener cosechas abundantes y de buena calidad.

Apunte las fechas de las floraciones

Las floraciones que se presenten en el primer semestre de este año, serán las responsables gran parte del café que se va a recolectar en el segundo semestre, por esta razón es muy importante apuntar las fechas de las floraciones, para poder hacer la planeación de las diferentes actividades de la finca como la cosecha, fertilización, manejo de arvenses, renovación, manejo de broca, mantenimiento de equipos, germinadores y almácigos etc.

Para obtener el calendario para el registro de la floración y la cosecha de 2022, ingrese a la página web www.cenicafé.org o consulte a su extensionista en su Comité de Cafeteros. Recuerde, con una buena información podemos tomar la mejor decisión.

Recomendaciones para la siembra del café

Con la llegada del período de lluvias, inicia el momento oportuno para realizar la siembra del café, lo que garantiza una buena disponibilidad de agua para su crecimiento y desarrollo, esta es la principal razón por la cual debemos sembrar el café en la época correcta, que es al inicio de las lluvias.



Antes de hacer la siembra de café recuerde

Variedad: es muy importante tener en cuenta que serán alrededor de 20 años donde esas plantas de café van a producir y a generarnos rentabilidad. Las variedades desarrolladas por Cenicafé son resistentes a las enfermedades de La Roya y de la cereza del café, son altamente productivas, conservando el perfil de taza del café colombiano.

Estas variedades son: **Castillo general, Castillo zona norte, Castillo zona centro, Castillo zona sur, Cenicafé 1 y Tabi.**

- Utilizar colinos de origen conocido: hechos con semilla certificada y que estén totalmente sanos.
- Tener la información del análisis de suelo: para conocer si es necesario corregir la acidez. Recuerden que en la siembra es momento oportuno para la aplicación de enmiendas y de materia orgánica.
- Densidad de siembra: De acuerdo a la investigación de Cenicafé, debemos sembrar mínimo 6.000 planta de café por hectárea. Entre más tenga plantas por hectárea tenga, más café va a producir.

Conocer la información climática es fundamental para realizar las prácticas agronómicas de manera oportuna. Los invito a consultar el boletín agrometeorológico cafetero de Cenicafé y la página agroclima.cenicafé.org.



Podcast FNC



PODCAST

LA SALUD Y LA VIDA
DE TODOS
COMPROMISO DE **TODOS**



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia



SABÍAS QUE...

Gracias a sucesivas tecnologías de beneficio ecológico, la producción de café ahorra cada vez más agua

10.000 millones de litros al año

y contamina menos.

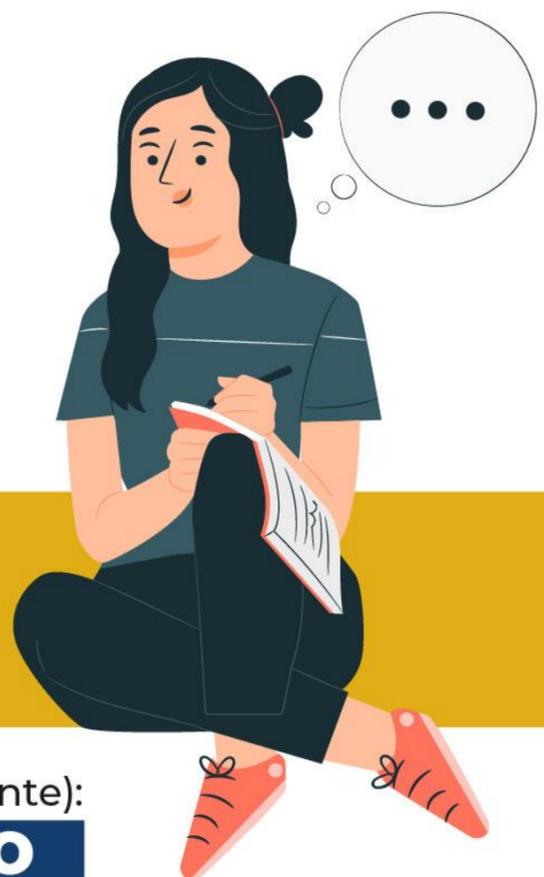
¡En la Federación Nacional de Cafeteros trabajamos día a día por una caficultura más sostenible!



TIPS DE REDACCIÓN

A la hora de escribir un texto, ¿a quién no lo ha asaltado alguna duda gramatical?

A partir de esta edición, compartiremos con ustedes algunos consejos básicos de redacción, con ilustrativos ejemplos.



Acá va el primero (para un error recurrente):

SUJETO Y PREDICADO NO SE SEPARAN POR COMA

EJEMPLOS

- 1 Caficultores de la zona asistieron a un taller de catación.
- 2 El equipo de fútbol ganó el campeonato.

En algunas ocasiones parece que **sujeto y predicado van separados por coma, pero por lo general se trata de "comas incidentales"**, que equivalen a un inciso, pues si se eliminan, la oración principal mantiene su coherencia.

EJEMPLOS

- 1 Platón, autor de El Banquete y La República, es el filósofo que me acompañó durante mi adolescencia.
- 2 Mariana, la profesora, es una mujer muy empoderada.

Escribir es como tejer: es hilvanar palabra tras palabra y frase tras frase de la mejor forma posible.