

PRENSA AL DÍA



Noticias destacadas

Nuestro café colombiano, "la bebida más acogedora del mundo". Pág.3

Noticias del Mercado del Café. Pág.7



Desde el campo hasta la ciudad
**las mamás de la familia del
café son nuestro mayor**

ORGULLO

Feliz día ♥

#orgullocafetero

Café del Cauca se toma cadena de cafeterías más importante de China, Luckin Coffee



La cadena con más de 6.000 tiendas en el país asiático lanzó edición especial con granos cultivados en finca del municipio de Piendamó

Una finca cafetera del Cauca esparce su semilla en el mayor gigante asiático. Los granos cultivados en la Finca El Paraíso figuran hoy como parte de una edición especial de productos boutique en una de las principales cadenas de café en China, Luckin Coffee, que suma más de 6.000 tiendas en ese país.

Con sabores de hierba de limón y caramelo de jengibre, los granos son producto de cultivos en plena Cordillera de los Andes, a una altura entre los 1.700 y 1.900 metros sobre el nivel del mar en los alrededores del municipio de Piendamó, Cauca.

Luckin Coffee compró los granos de cultivos Paradise Serie, para diseñar una edición especial. La exportación fue realizada directamente por la Federación Nacional de Cafeteros.

"Este es un proyecto piloto único con un alto impacto para los caficultores colombianos, al ser un producto final hecho 100% con café colombiano, y además es un café especial con valor agregado. También ya hemos establecido con Luckin una estrategia a largo plazo para que los consumidores chinos pueda adquirir y disfrutar diferentes tipos de cafés especiales colombianos durante todo el año", dice Jiahang Wu, representante de la Federación Nacional de Cafeteros en China.

El consumo per cápita de café en China fue de 6,2 tazas en 2019, y se espera que aumente a 10,8 tazas a 2023, con un crecimiento de 57,4%.

"China tiene una cultura más inclinada al consumo de té, pero el crecimiento de la demanda de café se ha incrementado en los últimos 10 años, debido a la consolidación de una clase media-alta dispuesta a consumir productos de alta calidad. Ahí Colombia tiene una oportunidad que estamos aprovechando con el apoyo de nuestra Embajada en Beijing y de la Federación Nacional de Cafeteros", explica Flavia Santoro, presidenta de ProColombia.

Diego Bermúdez es el caficultor propietario de la Finca El Paraíso, y resalta que han ganado varios concursos nacionales de calidad organizados por la Federación. "Vendimos el año pasado más de 120 toneladas de nuestros granos. Seguro con esta promoción lograremos incrementar las exportaciones hacia China", afirma.

Fuente: ProColombia

‘Gaviota’ es nueva embajadora del café colombiano, “la bebida más acogedora del mundo”



En el marco del ‘Colombia Investment Roadshow’, encuentro empresarial liderado por ProColombia para promover al país como destino de inversión, que se llevó a cabo en Madrid, la artista Laura Londoño, protagonista de la nueva versión de “Café con aroma de mujer”, recibió, por parte de la Vicepresidenta y Canciller, Marta Lucía Ramírez, el reconocimiento como Embajadora de Marca País. En línea con la estrategia “Colombia, el país más acogedor del mundo”, impulsada por la entidad, el café colombiano fue presentado como “La bebida más acogedora del mundo”.

“Nuestro café es uno de los principales atributos por los cuales reconocen a Colombia en todo el mundo. En torno a una taza de café colombiano se han reunido millones de familias; se han conocido miles de amigos y se han cerrado infinidad de negocios. Es una bebida acogedora, que acerca y estrecha lazos. Por eso el café colombiano es la bebida más acogedora del mundo”, expresó Laura Londoño al recibir el reconocimiento por parte de ProColombia.

El encuentro sirvió como marco para una sesión de networking con empresarios colombianos y españoles, apoyado por la Embajada de Colombia en España y al que asistió la Vicepresidenta y Canciller, Marta Lucía Ramírez.

“Nuestra estrategia de Marca País encierra una serie de acciones que se implementan en diferentes escenarios, para mostrarle al mundo lo mejor de Colombia. Es la voz del país hacia el exterior, que habla de las cosas positivas y únicas de nuestra identidad, con el propósito de posicionar productos, servicios y destinos, apelando siempre al orgullo nacional”, afirmó la alta funcionaria.

La serie ha tenido gran acogida en el público español, siendo una de las más reproducidas en la plataforma de streaming en el país ibérico. La historia de ‘Gaviota’ revive la magia, el encanto y la calidez que evocan las locaciones del Paisaje Cultural Cafetero, uno de los destinos turísticos más emblemáticos de Colombia y corazón de la producción del principal producto exportable no minero-energético del país.

“¿Por qué el café colombiano es la bebida más acogedora del mundo? Porque, además de ser un producto por el cual nos reconocen en todo el planeta por su aroma y suavidad, la cadena productiva del café colombiano tiene un componente muy importante de sostenibilidad. Por eso es acogedor, porque es amigable con el entorno, con una producción responsable. Porque más de 540.000 familias hacen parte de ese engranaje productivo para llevar nuestro café desde el cultivo a la taza de millones de personas alrededor del mundo”, expresó, por su parte, Flavia Santoro, Presidenta de ProColombia.

[Leer más](#)



**VEA AQUÍ
LA PRIMERA EDICIÓN**

A partir de hoy y cada 15 días recibiremos **FNC en Acción**, el informativo de la Federación Nacional de Cafeteros, que nos permitirá estar al día con el acontecer de nuestro sector y con la gestión permanente que adelanta la FNC para **generar mayor valor a las familias caficultoras de Colombia.**



Laura Londoño y Juan Valdez, los embajadores del Café de Colombia en el marco del 'Colombia Investment Roadshow', encuentro empresarial liderado por ProColombia para promover al país como destino de inversión.



Colombia no consume su mejor café. Pero esto va a cambiar

Fuente: Goula – medio especializado en la industria alimenticia

Mientras en el mundo se deleitan con café colombiano a cualquier hora del día por su variedad de aromas y sabores, al interior de Colombia, la bebida se consume poco y mal. Pero ya existe una cruzada para aumentar el consumo de café 100% nacional per cápita.

Colombia sigue siendo el mayor productor mundial de la variedad arábica del cafeto. Esto, a pesar de que en 2021, con 12,6 millones de sacos de 60 kilos, se registró una producción 9% menor que el año anterior (en 2020 se produjeron 13.9 millones de sacos).

De esta cifra, 12.4 millones de sacos de café verde (sin tostar) fueron exportados a 107 países y el resto quedó para ser tostado a nivel nacional. Es decir, el 98% de la producción colombiana se tuesta, procesa y consume en el exterior.

El gran problema es que el consumo en este país se asocia a un factor de precios bajos y mala calidad.



“En el agro colombiano estamos acostumbrados a quedarnos y consumir lo peor de las cosechas”, dice el ingeniero agrónomo Hugo García, quien por 50 años ha trabajado en el campo.

“Al analizar el contenido de algunas de las marcas colombianas que más venden en el mercado, encontramos que no son café 100% nacional. Son combinaciones de café de otros países como Brasil, Ecuador, Perú, o pasillas (granos con algún defecto) de Colombia”, explica Natalia Valencia, directora de Mercadeo y Relaciones Públicas de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Fedecafé).

De hecho, muchas de esas marcas están generando efectos negativos en el mercado colombiano, pues no tienen la más alta calidad y sus productos son combinaciones que no permiten vivir una experiencia, como sucede en otras partes del mundo. “Lo más triste es que no consumimos nuestro propio café”, confirma Valencia.

No sorprende que el consumo interno per cápita en Colombia sea históricamente bajo. Para 2018, estaba en 1.8 kilogramos por persona mayor a 12 años. Aún así, esta cifra aumentó a 2.8 kg para 2021, según Fedecafé, la organización de cafeteros más grande del país.

“Todavía nos falta mucho si lo comparamos con otro país productor como Brasil, donde toman cerca de 5.5 kilos de café per cápita, o un gran importador como Suecia, donde el consumo puede llegar a casi 10 kilos por persona”, señala Natalia Valencia.

En el estudio interno que mandó a hacer Fedecafé en 2021, respecto del consumo de café, se estimó que esta bebida tiene un 40% de participación sobre el total de consumo de bebidas, entre las que se encuentran jugos, gaseosas y agua.



¿QUIERES PROBAR EL MEJOR CAFÉ DEL MUNDO?

Fedecafé sabe que para dar un salto en la calidad del producto que se consume a nivel nacional se deben incrementar los estándares de calidad. El desafío es que esto inevitablemente traerá mayores costos para los consumidores.

Por eso, una de las metas de la federación para lograr el cambio cultural es apelar al orgullo nacional y fomentar el café de calidad con denominación de origen o que sea 100% colombiano, sin importar su costo, aunque sea más elevado.

La directiva de Fedecafé recalca que, si bien los colombianos han tenido al alcance un buen café toda la vida, “las generaciones anteriores no han sido tan exigentes”. Y agrega que es un tema de “sabor aprendido culturalmente difícil de superar”, por ello prefieren centrarse en las generaciones más jóvenes que están más abiertas a consumir más que un simple “tinto” (café negro) de greca y vivir nuevas experiencias de sabor y aroma.

Con este *marketplace* se promoverá el consumo interno de café colombiano

Desde febrero de 2021, Fedecafé comenzó con una estrategia para promover las marcas de pequeños y grandes productores que, a pesar de tener certificación de denominación de origen y producir con los más altos estándares de calidad, no llegan a las principales estanterías del país.

Se trata de la plataforma de venta digital “Compro café de Colombia”, pensada para incrementar el consumo interno. “Hace un año comenzamos con 10 marcas y hoy ya son más de 60. Con el *marketplace* queremos que la gente esté segura de que está comprando café 100% de origen colombiano y está apoyando a las familias productoras”, dice Natalia Valencia.

El único requisito para las marcas es que tengan denominación de origen. Esto es relevante porque el sello ‘hecho en Colombia’ no garantiza que sea 100% colombiano. Puede tratarse de café importado, pero eso sí tostado y transformado (“hecho”, digamos) en Colombia. “La recomendación es buscar el sello de denominación de origen o el logo de Café de Colombia”, añade la directora de Mercadeo de Fedecafé.

La historia del sello Café de Colombia merece una mención aparte: fue creado en 1984 por Fedecafé, sin embargo, durante muchos años sólo garantizó que fueran marcas colombianas y no una denominación de origen. Esto debido a que no se habían establecido estándares de calidad que certificaran todo el proceso, pero eso cambió en 2005.

Ese año, bajo la premisa de que el café colombiano era el mejor a nivel mundial, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), autoridad que vigila y protege los derechos industriales, creó la denominación de origen ‘Café de Colombia’, que sí garantiza que el cultivo y producción sean 100% de origen nacional. Fue el primer paso del gobierno y del gremio cafetero para proteger a la industria nacional e impulsar la producción de café con las más altas calidades. [Leer más](#)



Noticias del Mercado del Café

Semana del 25 al 29 de abril del 2022



Durante la semana pasada, las divisas diferentes al dólar se vieron perjudicadas durante la semana hasta el jueves, debido a la subida del dólar, que alcanzó su nivel más alto en 20 años. La clara orientación de la Reserva Federal sobre un aumento de tasas de interés esperado de 50 pts en mayo, contrarrestó los efectos de la caída del 1,4 % en el PIB de EE. UU. para el primer trimestre de 2022; esto es un incumplimiento de las expectativas del mercado de un crecimiento del 1,1% y la primera caída desde la recesión pandémica hace 2 años.

En consecuencia, las materias primas se vieron sometidas a presión, debido a la debilitación de las perspectivas de demanda en el contexto de los posibles aumentos de tasas de interés en Estados Unidos para frenar la inflación, así como por el cierre de las principales ciudades de China.

Los precios del arábica tuvieron una semana difícil, cayendo hasta un mínimo de abril en 214,25 ¢/lb antes de encontrar suficiente apoyo para detener la caída. La fortaleza del dólar fue un importante viento en contra para el arábica y el mercado sigue experimentando la liquidación de fondos del sistema. El interés abierto continúa cayendo debido a que el dinero se está dirigiendo a otros activos diferentes al café.

Durante la semana, las existencias certificadas de arábica del ICE ascendieron a 1,24 millones de sacos, mientras que las de robusta se redujeron a 9,2 mil lotes. Se estima que la posición neta de especuladores en arábica es de +18k lotes y la de robusta es de +13k lotes. El soporte se ubicará en 214,25 ¢/lb, mientras que la resistencia estará en un rango cercano a 223,20 ¢/lb.

En Brasil, después de la fuerte caída de un día de la semana pasada, el BRL se mantuvo débil, cerca de la marca de 5 BRL/USD. Sin embargo, siguió una limitada presión de venta desde Brasil, aunque algunos pequeños volúmenes de cerezas tempranas han comenzado a cosecharse en medio de un clima cálido y seco. Por otro lado, los productores de arábica siguen ofreciendo por encima del mercado y con diferenciales firmes, aunque la industria y el comercio no están dispuestos a pagar los diferenciales actuales. Así mismo, la mayoría de los exportadores no están dispuestos a asumir el riesgo y subestiman las ideas de precios de los productores brasileños. En ese contexto, el debilitamiento del mercado fue compensado por la debilidad del Real, pero no alentó un mejor flujo de café.

En Colombia, las precipitaciones siguen siendo excesivas, y no se prevé un respiro hasta junio. En consecuencia, el café de la cosecha general está fluyendo más lentamente de lo habitual. En la semana pasada tuvieron lugar algunas protestas en conmemoración de la huelga del año pasado, afortunadamente con muy poca repercusión en la movilidad.

En Vietnam, la semana pasada los precios nacionales del café bajaron ligeramente respecto a los de la semana anterior, impulsados por la débil demanda y la fortaleza del dólar, lo que hizo que los exportadores redujeran sus ofertas y los productores se mantuvieran tranquilos y reacios a alejarse demasiado de los 42.000 VND/kg, lo que redujo al mínimo el volumen negociado.

[Leer más](#)



FNC, en alianza con OIT, hace importantes aportes en seguridad y salud en la caficultura



La alianza, que se remonta a 2017 con el lema 'Mi finca, un entorno seguro y saludable', incluye acciones de difusión como cartillas, una radionovela homónima y materiales complementarios a cursos virtuales.

En alianza con la Organización Internacional del trabajo (OIT), la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) ha hecho importantes aportes para crear conciencia entre las familias cafeteras sobre los riesgos laborales propios de la caficultura y cómo prevenirlos.

Los resultados de esta alianza, que se remonta a 2017 bajo el lema "Mi finca, un entorno seguro y saludable", han permeado a caficultores de diferentes departamentos, como los 800 productores de Antioquia, Caldas, Magdalena, Nariño, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca que se capacitaron con un curso virtual, en asocio con la Fundación Manuel Mejía, brazo educativo de la FNC.

Por su parte, el Servicio de Extensión, como principal vehículo de transferencia de conocimiento y asistencia técnica al caficultor, se ha capacitado en todo lo relacionado con seguridad y salud en el trabajo (SST) en la finca para poder abordarlo en sus charlas y eventos.

"La Federación actúa decididamente por mejorar la salud y seguridad en el trabajo de los caficultores colombianos, en un esfuerzo y compromiso de largo aliento que contribuya a mejorar su bienestar", dijo el gerente general de la FNC, Roberto Vélez Vallejo.

Entre las acciones para llegar a todos los caficultores también se estructuró un plan de comunicación que incluye piezas de capacitación como cartillas, la radionovela homónima y materiales complementarios a los cursos virtuales.

La próxima acción será una página de internet, donde los caficultores puedan encontrar todo acerca de esta temática.

La estrategia conjunta que se ha venido adelantando a lo largo de estos años con el Ministerio del Trabajo, la OIT y la Unión Europea orientada al fortalecimiento de las competencias de los caficultores del país (dar a conocer los estándares mínimos de SST aprobados por el Ministerio de Trabajo) y el diseño de diferentes herramientas e instrumentos para la gestión de los riesgos en los lugares de trabajo, contribuye a fomentar la adopción de hábitos saludables entre los productores y sus familias, así como sensibilizarlos sobre la riqueza de su entorno y el privilegio de vivir en el campo para una vida saludable.

Estos objetivos se trabajaron con tres componentes: la evaluación y valoración del riesgo, la prevención de accidentes y enfermedades en la finca, y la protección de la salud mediante la promoción de la cultura de comer bien y del movimiento como un estilo de vida. [Leer más](#)



Producción de café de Colombia cae 7% en abril



En lo que va corrido del año, las exportaciones retrocedieron 12% a casi 4 millones de sacos de 60 kg.

En abril, la producción registrada de café de Colombia, mayor productor mundial de arábigo suave lavado, fue de 750.000 sacos de 60 kg de café verde, 7% menos frente a los 810.000 sacos producidos en el mismo mes de 2021.

En lo que va del año (enero-abril), la producción llegó a casi 3,5 millones de sacos, 15% menos comparados con los más de 4 millones de sacos producidos en igual periodo anterior.

En los últimos 12 meses (mayo 2021-abril 2022), la producción bordeó los 12 millones de sacos, 16% menos versus los 14,3 millones de sacos cosechados un año atrás.

Y en el año cafetero (octubre 2021- abril 2022), la producción rozó los 7 millones de sacos, 17% menos frente a los casi 8,4 millones producidos en el mismo periodo anterior.

Exportaciones caen 10% en los últimos 12 meses

En abril, las exportaciones de café colombiano cayeron 18%, a 845.000 sacos de café, en comparación con poco más de un millón de sacos puestos en el exterior en el mismo mes de 2021.

En lo que va corrido del año las exportaciones retrocedieron 12% a casi 4 millones de sacos de 60 kg, frente a los poco más de 4,5 millones puestos en los mercados internacionales año atrás.

En los últimos 12 meses, las exportaciones cayeron 10%, a casi 12 millones de sacos, en comparación con los más de 13,3 millones de sacos exportados en el mismo lapso anterior.

Y en el año cafetero las exportaciones de café alcanzan 7,3 millones de sacos de 60 kg, 11% menos frente a los 8,1 millones de sacos exportados en el mismo periodo anterior.

[Leer más](#)



Con éxito se cumplió la Feria Nacional de Café en la Ciudad de Bucaramanga



Con total éxito se realizó la Tercera Feria Nacional de Maquinaria Agrícola para Labores del Cultivo del Café en donde se llevó a cabo la premiación del Concurso la Mejor Taza de Café de Santander y el Décimo Campeonato Nacional de Catadores en la Ciudad de Bucaramanga. La feria contó con una importante jornada académica, muestra agroindustrial de innovación y emprendimiento, vitrina del café de Santander, la Ruta del Café del Clúster de Café de Santander, así como contó con la participación del Profesor Yarumo y Juan Valdez, Icono del café colombiano. A este gran evento que se cumplió como homenaje a los 400 años de la “Ciudad Bonita” asistieron cerca de 10.000 personas.

De Puente Nacional es el mejor café de Santander



173 Microlotes de Café de 320 kilos de 45 municipios se presentaron a la versión número 16 de la Mejor Taza de Café de Santander; de este concurso y con un puntaje de 86,44 el gran ganador de la cosecha de Café 2021 – 2022 fue el señor Armando Ardila Ardila, Caficultor de la vereda Bajo Semiza del municipio de Puente Nacional.

Helí Castaño, Campeón Nacional de Catadores



Helí Santiago Castaño Vasco de Dosquebradas, representante del Comité Departamental de Cafeteros del César, La Guajira y Bolívar, es el nuevo Campeón del Campeonato Nacional de Catadores. Él y su talento representarán a Colombia y al Café de Colombia en el Campeonato Mundial de Catadores que se celebrará en Milán.

 Prográmate

CAMPEONATO NACIONAL
DE
BARISTAS
CENTRO

> **PEREIRA** <

13 AL 15 DE MAYO

Inscríbete a través del correo
campeonatos.cdc@cafedecolombia.com
ENTRE EL 20 DE ABRIL Y EL 3 DE MAYO



 Prográmate



SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 9 de mayo | 8:30 a.m.

Consulte a través de nuestras redes sociales, la página www.cenicafe.org, y en nuestro canal de Youtube.

 YouTube

 Cenicafé FNC
 @cenicafe
 cenicafé
 CenicaféFNC

 

Nematodos fitopatógenos: buscando una solución desde la biología molecular a uno de los principales riesgos de la seguridad alimentaria global

**José Luis Lozano Torres**
Profesor Asistente Universidad de Wageningen - Holanda
Ingeniero Agrónomo (UPTC)
Maestría en Agricultura orgánica (Wageningen)
Maestría en Fitopatología (Wageningen)
Doctorado en nematología (Wageningen)

73° Seminario Científico Cenicafé

FNC © 2022

 Podcast FNC



PODCAST

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

 

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia