Junio 17 de 2022

Boletín No. 624

Indicadores Económicos: **Precio Interno:** $2.167.000 | **Precio Externo:** USD ¢/lb 2,31 | **Dólar:** $3.898

PRENSA AL DÍA

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Noticias destacadas

Juan Valdez abre su tienda número 500 en el mundo. *Pág.4*

Noticias del Mercado del Café. *Pág.6*

La caficultora Doris Prada del departamento de Santander fue la ganadora del concurso que El Corte Inglés puso en marcha para elegir el mejor café de Colombia que durante tres meses estará en sus cafeterías, dentro de su Proyecto Orígenes.

30 caficultores colombianos se disputaron el “Oscar del café” dentro del Proyecto Orígenes que puso en marcha El Corte Inglés. ¿El Premio? Un acuerdo comercial que permite al ganador llegar a las cafeterías de El Corte Inglés, con el objetivo de que su café pueda ser degustado y admirado durante tres meses por los miles de personas que las visitan. Un café que es también para compartir, ya que los clientes que lo degusten se llevan de regalo una bolsa de 100 gramos.

Los 30 participantes presentaron sus mejores cosechas al equipo de compras de la división de restauración de El Corte Inglés quienes seleccionaron el café de Doris Prada del departamento de Santander. Su producto es un café arábigo 100% colombiano, de variedad Castillo que lleva en su esencia un aroma con sello orgánico y tecnología sostenible, fruto de un proyecto familiar consolidado desde hace más de 35 años. Este café cuenta con una calificación de 85 puntos (a partir de 80 puntos se considera un café especial), sólo se vende por lotes e incluso por subasta y Prada lo describe así: *“es limpio, balanceado, de sensación delicada y suave, que al tomarlo le puede transportar a una variedad de aromas y sensaciones con notas delicadas y dulces entre miel y cardamomo, donde se puede percibir un cuerpo y acidez media con sabor a miel y cereal”*.

“Este premio es el resultado de un trabajo artesanal, siguiendo el legado de uno de los pioneros en la producción de café orgánico, gracias a Álvaro Ruiz (qepd), al apoyo de la Federación de Cafeteros y las manos laboriosas de los campesinos de la región pudimos llegar a El Corte Inglés con un café de altísima calidad y con los mejores estándares de producción de las tierras de Santander-Colombia”, expresó Doris Prada.

Un café artesanal, en el que además se cuida con esmero la selección del grano, una dedicación, que va desde la semilla hasta la taza, y en el que el empleo de buenas prácticas sociales y ambientales sostenibles, juega un papel importante. Un proceso que también contribuye al empoderamiento de la mujer en el entorno, ya que son ellas las que trabajan arduamente de forma artesanal un concepto ancestral que pasa de generación en generación, formando de manera tangible sistemas agroforestales sostenibles.

Doris de Prada confía en que este premio le abra las puertas a nuevos mercados: *“es una gran oportunidad con una de las más grandes vitrinas comerciales para el mundo, El Corte Inglés. Representa un gran crecimiento para nuestro café, para el grupo de productores Kachalú, para el café colombiano y para cada una de las familias que hacen posible ofrecer el mejor café de nuestra región”*.

Así se cultiva el café en la Finca Villa Line

Tras el fallecimiento de su marido, Álvaro Ruiz, Doris Prada lleva la producción junto a la segunda generación, sus hijos Rafael y Daniel. En su finca, Villa Line, se cultiva este café de forma artesanal, a la sombra anacos, guamos y otras grandes especies arbóreas del trópico colombiano.

Un café que crece en suelos con una textura franco-arcillosa, de montaña, con ecosistemas amigables con las aves, de maduración lenta, trabajo artesanal y secado al sol. Condiciones y cualidades que permiten traer a las cafeterías de El Corte Inglés un producto con tradición de antaño y con calor de hogar.

El proceso comienza desde la selección de la semilla utilizando siempre semilla certificada, siguiendo los pasos de preparación de la tierra para darle aireación, se agrega materia orgánica, la siembra, la limpieza del cultivo y la utilización de abonos orgánicos.

Cuando la semilla está en su punto óptimo, se hace manualmente la recolección en Villa Line. Cuentan con un equipo de trabajo formado por más de 25 campesinos, especialmente mujeres, cuyas sutiles manos permiten recolectar los granos maduros.

Posteriormente se realiza el secado directamente al sol y mediante secador parabólico, donde se acentúan los mejores sabores del café. En el proceso final se desarrolla una estricta selección del mejor grano para la comercialización en verde a la Cooperativa de Caficultores de Santander en San Gil a donde se lleva empaquetado en costales que permiten la aireación del grano.

Rafael, Daniel y Doris continúan cultivando su legado con pasión y entrega en cada proceso, preservando prácticas tradicionales, que generan 41.000 empleos directos en la zona rural, y desarrollando técnicas para poder ofrecer el mejor café para un paladar exquisito.

Fuente: Levante – El Mercado Valenciano

Noticias de Juan Valdez

Juan Valdez abre su tienda número 500 en el mundo

Juan Valdez, la marca de los caficultores colombianos, anuncia la apertura de su tienda número 500 en la reconocida 'Plaza Salvador del Mundo', uno de los lugares más visitados por locales y turistas de El Salvador.

Este logro, surge a partir de la alianza entre la compañía y el franquiciado Corporación JV de Centroamérica, que desde 2013 ha liderado la marca en este país, la cual hoy cuenta con 10 tiendas en funcionamiento ubicadas en centros comerciales y zonas concurridas de la capital salvadoreña.

> *"Estamos inmensamente felices con nuestras 500 tiendas en el mundo, ya que desde hace más de 15 años llevamos consolidando un plan robusto de expansión con el que hemos buscado ser el referente mundial del café premium 100 % colombiano y con ello, cautivar, cada vez más, a los consumidores para que se enamoren de este producto insignia de nuestro país",* compartió Camila Escobar, presidente de Juan Valdez.

Durante el 2022, la compañía ha continuado posicionándose en Latinoamérica y Estados Unidos, territorio en el que registra una de las mayores tasas de crecimiento con respecto a su canal de consumo masivo. Adicionalmente, España, Catar, Turquía, Argentina y otros destinos internacionales, se han sumado a la lista de naciones que están disfrutando de la inigualable experiencia del café de origen colombiano.

A futuro, la compañía planea convertirse en una de las marcas líderes de consumo de café a nivel mundial. Así mismo, espera ampliar su cobertura en grandes superficies, canales digitales y tiendas, especialmente en regiones claves como MENA (Medio Oriente y Norte de África), Norteamérica y Europa, para generar interacción y un mayor alcance con nuevas generaciones.

Juan Valdez reafirma su propósito de seguir enalteciendo la grandeza del campo colombiano y la labor de las más de 540 mil familias caficultoras, quienes día a día se esfuerzan por dejar en alto el nombre del país en el mundo.

Actualidad

Una página inédita de orgullo y esperanza escribió el gerente de la FNC en Samaná, Caldas

En el municipio cafetero más lejano y grande de Caldas se realizó el 4º Encuentro Gremial 2022 el cual contó con la participación del gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo, y con la asistencia de más de 100 representantes cafeteros de los comités de Samaná, Marquetalia, Pensilvania, Manzanares, Victoria y Marulanda y los Subcomités de los corregimientos de Florencia (Samaná) y Bolivia y Arboleda (Pensilvania).

Peticiones y respuestas

El presidente del Comité de Cafeteros de Caldas, Virgilio Clavijo López, le presentó al Gerente el plan de mejoramiento de la productividad de la zona oriente para el cual pidió su apoyo por ser la principal apuesta que asume el Comité para que la región tenga una caficultura nueva y altamente productiva. “Queremos que los caficultores que incursionen de nuevo en el sector y los que están aquí, tengan una caficultura rentable, así como el apoyo de las instituciones”, indicó.

Por su parte el director ejecutivo del Comité Departamental, Marco Tulio Hoyos Duque, resaltó que se trata de un plan quinquenal para potencializar la caficultura del oriente de Caldas y su café de calidad, el cual ya tiene el apoyo de los alcaldes quienes también asistieron al encuentro gremial.

El Gerente dio su respaldo pleno a esta iniciativa y añadió que lo complementará con un programa específico de calidad de café en el oriente. Por su parte los seis mandatarios municipales coincidieron en destacar la importancia de la Federación Nacional de Cafeteros y del Comité de Cafeteros de Caldas, a los cuales describieron como entidades sólidas que fortalecen la caficultura, la economía, el progreso y las tradiciones.

De esta manera, el Encuentro Gremial 2022 con los comités municipales del oriente de Caldas se convirtió en una página inédita en la caficultura de Samaná y de esta región, en la que sobresalió el orgullo y la esperanza por el café.

Corresponsal: Comunicaciones Comité de Cafeteros de Caldas

Actualidad

Noticias del Mercado del Café

Semana del 6 al 10 de junio del 2022

Durante la semana pasada, el tono bajista de los mercados financieros continuó, ya que la renta variable estadounidense cerró con un descenso del 3,8% intersemanal debido a la combinación de la inflación provocada por el conflicto entre Rusia y Ucrania, y la ralentización del crecimiento económico. Asimismo, la inflación estadounidense de mayo se situó en 8,6% para los últimos 12 meses, superando las expectativas del mercado de 8,3%, lo que hace temer una subida más rápida de los tipos por parte de la Reserva Federal y sugiere que la inflación aún no ha tocado techo.

Mientras que la renta variable pierde fuerza, activos fijos como el petróleo toman fuerza, para la semana pasada el crudo volvió a superar los 120 dólares por barril; en consecuencia, el precio medio de la gasolina al por menor en EE.UU. está a pocos centavos de los 5 dólares por galón. Por otro lado, las esperanzas de reapertura en China se tambalean, con un breve cierre en Shanghái previsto el fin de la semana pasada, con el fin de realizar pruebas masivas de Covid a medida que aumentan los casos, haciendo mella en el sentimiento macro.

Durante la semana, las existencias certificadas de arábica del ICE descendieron a 1,02 millones de sacos, mientras que las de robusta se aumentaron a 10,1 mil lotes. Se estima que la posición neta de especuladores en arábica es de +25,1k lotes y la de robusta es de +22,3k lotes. El soporte se ubicará en 229,5 ¢/lb, mientras que la resistencia estará en un rango cercano a 221,8 ¢/lb.

En Brasil, la recolección de las cosechas 22/23 de arábica y robusta está ganando terreno, mientras que la disponibilidad de arábica sigue siendo baja, más productores comenzaron sus operaciones de recolección. Por otro lado, el BRL se ubicó en 4,90, respondiendo negativamente a las iniciativas del gobierno para aliviar la inflación mediante la reducción de los impuestos sobre los combustibles y la electricidad, lo que tendría un importante coste fiscal.

Según Cecafé, las exportaciones totales de café de Brasil, incluido el producto procesado, aumentaron un 5,1% en mayo, hasta los 2,8 millones de sacos, tras una "ligera" mejora de la logística. La misma fuente informa que el acumulado enviado en el periodo julio-21/mayo-22 alcanzó los 36,3 millones, un 15% menos que en el periodo anterior.

En Colombia, la FNC informó que la producción de mayo fue de 1 millón de sacos (65% más que en mayo de 2021), y que en lo que va del año cafetero la producción fue de 8 millones de sacos, 11% menos que en el año anterior. Las cifras de las exportaciones han bajado un 0,8% interanual en el mismo periodo que la producción. Las lluvias siguen siendo superiores a la media para esta época del año.

En Vietnam, los precios del café siguen siendo altos, fluctuando entre 43k y 44k VND/kg. Leer más

Fuente: ICE/ OIC - Elaboración Dirección de Investigaciones Económicas.

Actualidad

Caficultores Nespresso AAA de Cauca y Nariño son referente en procesos de gestión comunitaria de agua potable

Los caficultores certificados por el Programa Nespresso AAA en Cauca y Nariño se convierten en modelos de solidaridad. Entre 2018 y 2022, con el pago de la Prima Social, han construido 74 plantas de tratamiento de agua.

La comunidad de la vereda El Carmen, municipio de Sotará, Cauca, inauguró su Planta de Potabilización, construida con recursos de la Prima Social, otorgada por el Programa Nespresso AAA a los caficultores con sello de certificación de Comercio Justo -Fair Trade USA-.

Este proyecto solidario, que fortalece al acueducto veredal 'La Australia', suministra agua potable y suficiente a más de 36 familias, una institución educativa y un hogar comunitario de esta zona rural del Macizo caucano.

Con la entrega de este acueducto veredal, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – Comité de Cafeteros del Cauca, el Programa Nespresso AAA, Fair Trade USA, y la Organización de Cafeteros AAA de Comercio Justo, ratifican su compromiso de trabajo con las comunidades rurales de los departamentos de Cauca y Nariño, con el objetivo de asegurar el abastecimiento de agua potable de mejor calidad y de suministro diario.

A propósito, Evelio Topo Ortiz, caficultor de la vereda el Carmen de Sotará, explicó que para las comunidades del macizo caucano la prioridad siempre ha sido la vida y la salud de sus familias. "Cuando nos reunimos a revisar las necesidades para la inversión de la Prima Social, se trataron varios proyectos: secadores parabólicos de café, abonos, programas para el adulto mayor… pero queríamos era algo que impactara, que durara, y así se decidió por el agua potable, que es necesidad primordial. Tomar agua pura es una gran bendición, nos evitamos muchos microbios y muchas enfermedades, tanto para los adultos, como para los niños".

Hasta el momento, se han entregado en total 74 plantas de tratamiento (50 en Cauca y 24 en Nariño) en 15 municipios, que están llevando agua potable a más de 12.360 familias de caficultores y agricultores.

De esta manera, y gracias a los procesos organizativos de las comunidades de Cauca y Nariño, donde se prioriza el interés colectivo en la inversión de la Prima Social, se sigue construyendo salud y bienestar para las familias. Además, se refleja el impacto del gremio cafetero en el sector rural, que impulsa el desarrollo de una región de alto valor para Colombia, por medio del acceso a servicios básicos.

La inauguración estuvo acompañada por Andrés Hidalgo e Iván Díaz, asesores internacionales del Sello de Certificación Fair Trade USA, quienes llegaron al país, para conocer de cerca el contexto de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, y el trabajo adelantado por los Comités de Comercio Justo en Cauca y Nariño, con el propósito de optimizar el acompañamiento en la implementación del estándar de producción agrícola, para lograr la certificación.

“Observamos que en las veredas donde están las plantas realmente no se benefician solo los caficultores, sino que están impactando a la demás población: escuelas, centros de salud; eso muestra un trabajo organizativo y de solidaridad de los productores con sus comunidades”, expresó Iván Díaz (asesor de México).

El Programa Nespresso AAA se caracteriza por producir café de alta calidad, y propiciar la sostenibilidad económica, social y ambiental, para garantizar el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias caficultoras, quienes están comprometidas con cultivar un excelente producto.

Corresponsal: Comunicaciones Comité de Cafeteros del Cauca

Columna de opinión

Consejos del Profesor Yarumo

Encalamiento, renovación y siembra de alimentos

Sembrar cultivos intercalados en los lotes de café renovados permite aprovechar la tierra y mejorar la nutrición

En 1938, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia creó el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), con el objeto de estudiar los aspectos relacionados con la producción en las fincas, la cosecha, el beneficio, la calidad del grano, el manejo y la utilización de los subproductos de la explotación cafetera, y la conservación de los recursos naturales de la zona cafetera colombiana. Basados en el resultado de su investigación, los extensionistas hacemos las recomendaciones para el sistema de producción de café, para que las familias caficultoras las apliquen en sus empresas cafeteras de manera oportuna. Esta es la estrategia “Más Agronomía, Más Productividad, Más Calidad, Mejor Rentabilidad”.

En mis consejos de hoy, tres actividades que aportan a la rentabilidad y el bienestar de las familias caficultoras:

Riesgos de encalar sin tener análisis de suelo para café

Aplicar cal sin la información que nos brinda el análisis de suelos, es poner en riesgo el cultivo. Para que esta actividad sea efectiva, es necesario el suelo tenga acidez, es decir, que el pH esté por debajo de 5.0 y esto solo lo conocemos con la información que nos brinda el análisis de suelo.

Cuando se hace un encalado en un suelo que NO requiere corrección de la acidez, la cal se demora en reaccionar y puede generar que el cultivo manifieste síntomas de deficiencias nutricionales de elementos menores como hierro, zinc, boro. Además, estas deficiencias pueden permanecer hasta que el suelo llegue el nivel adecuado de pH para café, lo que dependiendo de las circunstancias puede tomar bastante tiempo.

Recordemos que para conocer la acidez del suelo, si esta se debe corregir, conocer la enmienda y la cantidad a aplicar, es necesaria la información que nos brinda el análisis de suelo.

Renueve por zoca y protéjala

Mantener los cafetales jóvenes es una de las actividades más importantes para obtener una buena productividad, por donde se analice la renovación trae grandes ventajas. En algunas zonas del país se está terminando de recolectar la cosecha principal, momento oportuno para realizar la renovación.

Cuando esta actividad se hace por zoca, le hacemos una herida a la planta que la vuelve altamente susceptible al ataque de un complejo de hongos habitantes naturales del suelo, causando una enfermedad que se conoce como llaga macana. Esta enfermedad es tan grave que causa la muerte de las plantas.

Para prevenirla es absolutamente necesario hacer alguna de las siguientes prácticas, inmediatamente se realice el corte del tallo:

• Aplicar pintura anticorrosiva.

• Aplicar fungicida: (ingrediente activo: Carbendazim o Tiabendazol) o

• Aplicar el Hongo Trichoderma harzianum

Y cuando se realice la selección de chupones se debe hacer la aplicación de fungicida (ingrediente activo: Carbendazim o Tiabendazol).

Leer más

Antioquia

Inició el programa Semillas del Futuro en el municipio de Sonsón

El proyecto “Semillas del Futuro” de la Federación Nacional de Cafeteros – Comité de Cafeteros de Antioquia dio inicio a sus actividades en el municipio de Sonsón donde alrededor de 21 niños aprenden sobre caficultura por medio de la educación, adicional, se socializó el proyecto con los padres de los participantes. El principal objetivo del proyecto es reconocer la finca cafetera como un proyecto de vida que genere armonía de aprendizaje con el entorno, promoviendo la formación de líderes y relevo generacional del gremio cafetero.

Semillas del Futuro es un programa liderado por las esposas de los representantes del Comité de Cafeteros de Antioquia y del Director Ejecutivo, para promover el empalme generacional en la caficultura antioqueña. Incluye actividades en el componente productivo, familiar, social, lúdico y de innovación. Se ejecuta desde el año 2016 y ha beneficiado a familias caficultoras de todo el departamento.

Corresponsal: Comité de Cafeteros de Antioquia

Destacado del día

Innovación Social Corporativa con María Camila López, directora de sostenibilidad de Juan Valdez

La Directora de Sostenibilidad de Juan Valdez Café, María Camila Lopez Rojas, participó en el episodio “Innovación social corporativa y liderazgo responsable” realizado por Disruptivo.tv., donde compartió experiencias y aprendizajes relacionados con la importancia de conectar con un propósito y hacer uso de la creatividad y la innovación al momento de liderar el cambio desde las empresas.

Ver aquí el capítulo

Destacado del día

Tercera temporada

“Mi finca, mi hogar y tesoro”

Fotos del Día

Paisaje cafetero de Palestina, Caldas

Foto de Martín Jaramillo (@martinjaramillofoto)

Prográmate

Inscripción al seminario web