

PRENSA AL DÍA



Noticias destacadas

Alianza educativa para la transformación de la cultura cafetera en Antioquia. Pág.4

Noticias del Mercado del Café. Pág.5

EXPORTACIONES DE CAFÉ TOSTADO SUPERARON LOS **US\$40 MILLONES** A MAYO DE ESTE AÑO





Las ventas internacionales crecieron 30% y los principales compradores fueron Estados Unidos, Chile, Ecuador, Corea del Sur y China. Con ProColombia, las empresas vienen trabajando para conquistar distintos canales de comercialización.

Luego de un gran 2021 con aumento de 19% y cerca de US\$81 millones, las exportaciones de café tostado en origen de Colombia siguen pasando por un momento positivo. Estas ventas registraron US\$42,6 millones, entre enero y mayo de este año, lo cual significó un aumento de 30% frente al mismo periodo de 2021.

En café tostado molido, Antioquia, Bogotá, Cundinamarca, Risaralda, Valle del Cauca, Caldas, Quindío y Atlántico fueron los principales departamentos exportadores. Mientras que los compradores más importantes fueron Estados Unidos, Chile, Ecuador, Panamá, Paraguay, Brasil y Polonia.

Del lado del café tostado en grano, Estados Unidos, Chile, Corea del Sur, China, Argentina, Alemania, Ecuador, Paraguay, España y Taiwán, fueron los más interesados en ese producto. Allí los departamentos más vendedores fueron Antioquia, Cundinamarca, Caldas, Huila, Valle del Cauca, Nariño, Bogotá y Risaralda.

“

“Desde ProColombia, venimos realizando una gestión comercial y de promoción enfocada a incrementar el posicionamiento de Colombia como proveedor de café tostado en origen, a través de planes de trabajo personalizados con las empresas del sector en canales de comercialización tales como retail, institucional, e-commerce, marcas blancas y compras públicas”, manifestó Flavia Santoro, presidenta de ProColombia.

”

La funcionaria complementó que se han desplegado también una serie de acciones digitales a través de las redes sociales tales como Instagram, Facebook, Twitter y LinkedIn en inglés, español, francés, italiano y portugués con mensajes que inspiran a consumir café tostado en Colombia.

“

“El café colombiano tostado en origen permite dar una experiencia completa desde la semilla a la taza a los consumidores internacionales quienes podrán percibir la calidad y calidez con la que en Colombia producimos y preparamos el café. Así mismo, a través de la promoción e incremento de las exportaciones impactamos positivamente la cadena de suministro del sector caficulator debido al valor agregado que se le da al café en los procesos de transformación”, puntualizó Santoro.

”

Vale destacar que en el 2021 más de 50 empresas colombianas exportaron café tostado en origen por un valor mayor a los USD\$10.000 y llegaron a 50 destinos. Igualmente, en los últimos 5 años Colombia ha sido el principal proveedor de café tostado en origen de Latinoamérica al mundo y se ha mantenido entre el top 20 de proveedores a nivel global.



De igual forma, entre 2018 y 2021, las exportaciones colombianas de café tostado en origen han tenido un crecimiento anual compuesto del 10,47%, principalmente por el crecimiento de las exportaciones a China y Estados Unidos y la apertura de nuevos mercados como Arabia Saudita, Guatemala y Dinamarca. Adicionalmente, el tejido empresarial paso de tener 93 exportadores en 2018 a 131 en 2021.

“Estimamos que los mercados de Estados Unidos, Reino Unido, Japón, Corea, Perú seguirán creciendo y tendrán gran potencial para incrementar las exportaciones de café tostado en origen colombiano”, aseguró la Presidenta de ProColombia. Estos son los destinos priorizados dentro de los planes sectoriales de café en los que se enfocan los esfuerzos comerciales desde PROCOLOMBIA para impulsar el subsector.

Participación en la feria de café más importante de Europa

La feria World Of Coffee se ha logrado posicionar como el evento líder de café en Europa atrayendo a la comunidad mundial de cafés especiales. Es organizada por la Specialty Coffee Association of Europe (SCAE), la asociación que representa a más de 3.000 miembros de la industria del café en este continente. Cada año cambia de ciudad en el continente europeo y este año se llevó a cabo en Milán, Italia, del 23 al 25 de junio de 2022.

Allí el café colombiano tostado en origen estuvo presente en el Roasters Village en World Of Coffee, a través de la participación de Amor Perfecto, Café Soca, Asecc, Coocentral, Asprotimaná e Inconexus.

Las compañías pudieron mostrar al público los principales atributos de su café tostado en origen, como la trazabilidad del café; la variedad de perfiles de taza, unos más afrutados, otros con notas a chocolate, con mayor o menor acidez, para adaptarse al paladar de los consumidores del mundo; la conservación de todas sus características de olor, frescura y sabor, con empaques que permiten garantizar que sea así, y las cosechas de café a lo largo de todo el año, teniendo café fresco permanente, gracias a la geografía y condición climática del país.

Además, en la mesa de Amor Perfecto en el Roasters Village estuvo presente Diego Campos, actual Campeón mundial de Barismo, quien es el primer colombiano en ganar este importante reconocimiento y es la primera vez que un productor de café gana un campeonato de barismo.

Fuente: Procolombia



No se pierda la entrevista al Gerente de la FNC, Roberto Vélez, sobre las Elecciones Cafeteras 2022



El Comité Departamental de Cafeteros del Cesar y La Guajira, manifiesta su complacencia por la designación de Leonor Zalabata Torres, madre de Gunchigwey Rafael Torres Zalabata, presidente del Comité Municipal de Cafeteros de Pueblo Bello, como Embajadora de Colombia ante la ONU.

Como gremio pluriétnico y multicultural, somos testigos del enorme aporte de nuestros pueblos indígenas al desarrollo y construcción de un país mejor.

Felicidades al pueblo Ikun por este nombramiento que también es un reconocimiento a nuestros hermanos mayores.



Comité de Cafeteros del Cesar y La Guajira

Alianza educativa para la transformación de la cultura cafetera en Antioquia



La Universidad Pontificia Bolivariana y la Federación Nacional de Cafeteros - Comité de Cafeteros de Antioquia, firmaron un Convenio Marco de Cooperación por 5 años que tiene como objeto establecer las bases generales para una colaboración común que permita la prestación de servicios de capacitación, investigación, asesoría y consultoría, prácticas profesionales y de postgrado, entre otras acciones con proyección social académica, científica, tecnológica y cultural.

Antes de formalizar esta alianza ambas entidades venían trabajando juntas con los programas de:

Liderazgo

El programa "Transforma tu estilo de liderazgo" está formando a 1.500 caficultores de todo el departamento, en temas de liderazgo, comunicación asertiva, identificación y priorización de oportunidades de inversión social en las comunidades y liderazgo local. Asimismo, se motiva la participación en las Elecciones Cafeteras de septiembre de 2022, ya sea como candidatos o como electores y multiplicadores en sus comunidades.

Equidad de Género

Aproximadamente 340 mujeres caficultoras han sido certificadas en procesos de formación sobre empoderamiento y los retos que afrontan dentro de su rol. Los municipios de Betulia, Caicedo, Ciudad Bolívar, Cocorná, Dabeiba, El Retiro, Frontino, Jardín, Jericó, Santa Rosa de Osos, Támesis y Yolombó son los que hasta ahora han hecho parte de este proceso.

A partir de la consolidación del convenio se hizo un trabajo de identificación y análisis de brechas para consolidar la agenda a largo plazo y que para 2022 se ha venido materializando con el inicio de los siguientes programas de formación:

Comunicaciones, pedagogía y habilidades gerenciales

Se iniciará con un proyecto piloto para formar a los extensionistas en comunicaciones y pedagogía con el fin de que puedan realizar un acompañamiento más integral a las familias caficultoras.

Programa de Becas

La UPB se vinculó de manera generosa con la entrega de becas académicas que cubren el 100 % del valor de la matrícula más auxilio de manutención equivalente a medio SMMLV que será aportado por el Comité de Cafeteros de Antioquia. Esta es una gran oportunidad para cinco familias caficultoras de acceder a programas de educación de alta calidad en todos los pregrados con excepción de Arquitectura y Medicina.

La convocatoria será realizada por la Federación Nacional de Cafeteros bajo los siguientes requisitos:

- 1) Acreditar su condición de caficultores federados con cédula o tarjeta cafetera. Aplica también para hijos y cónyuges debidamente acreditados.
- 1) Tener el bachillerato terminado con notas promedio de 3,5 o superior.

[Leer más](#)



Noticias del Mercado del Café

Semana del 11 al 15 de julio del 2022



La semana pasada un dólar muy fortalecido hizo que los mercados, desde las materias primas hasta las acciones, cayeran. El dato de la inflación en EE.UU., más alto de lo esperado, ha aumentado las expectativas de una subida de los tipos de interés por parte de la Reserva Federal de entre 75 y 100 puntos básicos. Frente a la fortaleza del dólar, el BRL se debilitó hasta acercarse a los 5,50 BRL/USD, mientras que el euro cayó por debajo de la paridad al aumentar la preocupación por la escasez de gas, que llevaría a la Unión Europea a una crisis económica.

En ese contexto, las materias primas siguen cayendo, habiendo cedido gran parte de las ganancias de este año. Incluso el petróleo ha vuelto a los niveles anteriores a la guerra en Ucrania, a 95 dólares por barril, ya que los temores de destrucción de la demanda superan los riesgos de la oferta.

En cuanto al café arábica en el mercado, a pesar de una nueva caída de las existencias certificadas y de la ausencia de nuevas solicitudes, los futuros de este no pudieron mantener las ganancias de hace dos semanas debido al entorno negativo: la liquidación de los especuladores hizo que los precios cayeran por debajo de la marca de 200 ¢/lb.

Durante la semana, las existencias certificadas de arábica cayeron y se ubicaron en 751 mil sacos, asimismo, las de robusta cayeron a 10,8 mil lotes. Se estima que la posición neta de especuladores en arábica es de +9k lotes y la de robusta es de +2k lotes. El soporte se ubicará en 190,7 ¢/lb, mientras que la resistencia estará en un rango de 200 ¢/lb.

En Brasil, las exportaciones cayeron a 35,5 millones de sacos en la temporada 2021-22 desde los 41,7 millones de sacos del año anterior, según Cecafé. Las exportaciones de Arábica cayeron un 11% interanual a 32,9 millones de sacos, mientras que las de Robusta descendieron un 45% interanual a 2,6 millones de sacos. En junio, las exportaciones de café verde aumentaron un 0,6% con respecto al año anterior, situándose en 2,8 millones de sacos, aunque la logística sigue siendo un reto.

En materia climática, el 25 de julio debería volver a llover ligeramente en la mayoría de las regiones de Brasil, con la excepción de la región de Cerrado, que debería permanecer seca. No se prevén temperaturas mínimas que dañen los cafetos en los próximos 15 días y se esperan condiciones favorables para la cosecha y el procesamiento. Por ahora se observan reservas hídricas suficientes.

En Colombia, para la semana pasado el peso (COP) alcanzó un nuevo nivel histórico de 4.665 COP/USD, pero eso no fue suficiente para compensar la caída de los futuros de arábica en la bolsa de Nueva York. Los diferenciales se endurecieron y finalmente las ofertas internas se desvanecieron en su mayoría. La demanda exterior sigue siendo buena, pero se cerraron pocos negocios. En términos climáticos, el tiempo mejoró, ya que hubo más días soleados.

En Vietnam, los suministros se están agotando y los comerciantes tienen dificultades para conseguir suficientes granos para cumplir sus contratos de exportación. [Leer más](#)



Juan Valdez, de cerrar varias tiendas durante la pandemia a ofrecer café colombiano en una esquina de Estambul

Fuente: Anadolu Agency



“En el peor momento de la pandemia, cuando el mundo estuvo cerrado, en Colombia tuvimos 13 tiendas atendiendo al público”, recuerda Camila Escobar, presidenta de Procafecol, la entidad que tiene la licencia de uso de la marca Juan Valdez, quien habló con la Agencia Anadolu sobre la apertura este año en Estambul de la primera de las cinco tiendas planeadas en Türkiye.

De igual forma pasó en el resto del mundo, durante el periodo de confinamiento por el coronavirus, donde se tuvieron en funcionamiento solo 150 de las 500 que ahora existen.

Escobar es presidenta de Procafecol desde 2018 y se ha encargado de manejar la marca insigne del país y del Fondo Nacional del Café, bajo la cual están agrupadas cerca de 540 mil familias caficultoras. Desde siempre su labor profesional ha estado relacionada con la Federación Nacional de Cafeteros en estrategia de negocios, mercadeo, difusión, etc.

En su trayectoria con el café colombiano, la prueba más grande que tuvo que afrontar fue la de las consecuencias del confinamiento por la pandemia, una trascendente experiencia no solo para las finanzas de la marca, sino también para ella como dirigente empresarial.

“La pandemia nos obligó a vivir los instantes más duros”, afirma Camila. “Esto hizo que para nosotros hubiese una actividad muy importante de restablecimiento de las operaciones en el corto plazo para garantizar la viabilidad financiera de nuestra compañía, pero a su vez logramos visualizar una salida de la pandemia de una compañía más fuerte, más robusta, más digitalizada, más internacional, más sostenible”.

La dirigente agrega que muchas de las tiendas no se cerraron definitivamente, sino de manera temporal, para que el cliente confiara en la marca.

Camila revela que ahora hay 340 tiendas abiertas en Colombia y 159 más en el mundo, cifra que se alcanzó con la inauguración en junio de la décima tienda en El Salvador, “en la reconocida ‘Plaza Salvador del Mundo’”, uno de los lugares más visitados por locales y turistas en el país centroamericano.

“Es una trayectoria muy bonita de recuperación de compañía, que adicionalmente tiene el refuerzo de nuevos canales como comercio electrónico y domicilios que no existían prepandemia”, afirma con entusiasmo Camila.

Actualmente la dirigente revela que existen seis líneas del producto en los diferentes países: canal de tiendas, consumo masivo canal moderno -que es supermercados en grandes superficies-, canal tradicional, comercio electrónico, domicilios y también lo que llaman canal institucional.

En medio de este proceso de evolución de una marca internacional, Camila Escobar cuenta cómo se tomó la decisión de abrir una tienda en Estambul.

“Cumplimos este sueño de expansión estratégico a este país tan importante de la mano de un aliado, Hones Group, una de las empresas más relevantes de turismo y hospitalidad en Türkiye”.

[Leer más](#)

¿Qué pasa cuando el café tiene baja tostión?

Fuente: Blog Buencafé



La respuesta es una experiencia diferente de sabor con las propiedades que hacen famoso al grano y un producto como Lighty, liofilizado de baja tostión que tiene un sabor más sutil y herbal, lo que permite consumirlo de maneras diferentes a las que se consume el café tradicional.

El café es un fruto que pasa por un proceso de secado y tostión para su consumo, pero la variación en la tostión y la presentación puede ofrecer múltiples experiencias. Experimentando con este rango, Buencafé encontró Lighty, un producto fiel a su filosofía que mira a los intereses del consumidor del futuro.

Reconocido por sus beneficios para el cuerpo humano, el café da un aporte extra de energía y tiene una buena cantidad de antioxidantes, que ayudan a la renovación celular. Lighty tiene estas mismas propiedades, solo que con 5 veces más ácidos clorogénicos, lo que aporta 12% más de antioxidantes. Un producto que lo contenga, como batidos o pastelería artesanal, podría incluir en su etiqueta "Rico en antioxidantes". Lighty puede aportar atributos nuevos a las bebidas funcionales, un mercado creciente, gracias al interés de la población por mejorar y mantener su salud, y consumir productos que les den bienestar. Es de fácil disolución y queda bien en preparaciones frías y calientes, como jugos de frutas, aromáticas y tés.



Así, Lighty también ofrece el origen natural del café liofilizado Buencafé, 100% colombiano, sin aditivos y con procesos de cultivo y elaboración amigables con el medio ambiente y responsables con su entorno, con las respectivas certificaciones internacionales que cada vez son más importantes para los consumidores de Europa, Asia y Norteamérica, y el aporte a la sostenibilidad de la mágica cultura cafetera.

El producto, estandarizado y homogéneo, se entrega en cajas por 25 kilos y bolsas laminadas. Además, viene acompañado del soporte técnico del equipo I+D de Buencafé, que resolverá todas tus dudas y te ayudará a incorporar la innovación Lighty a tus productos. [Más información](#)

CHAT FNC



Conéctese con la Federación
Nacional de Cafeteros

Después de 3 meses de estar en funcionamiento la línea de Whatsapp de la FNC, estos son los **resultados más destacados**:

CERCA DE

1600 INTERACCIONES



36%

CAFICULTORES



38%

OTROS PÚBLICOS



26%

COLABORADORES

LOS SERVICIOS MÁS

CONSULTADOS SON:



CALIDAD



CÉDULA CAFETERA



NOTICIAS FNC

LOS DEPARTAMENTOS QUE
MÁS USAN EL SERVICIO



ANTIOQUIA



CALDAS



N. DE SANTANDER



30%

de los usuarios
recurre **al servicio
del chat de
forma frecuente**

LOS INVITAMOS A SEGUIR
**PROMOVIENDO EL USO DE ESTE
CANAL DE COMUNICACIÓN EN
LOS CAFICULTORES**

Chat FNC: +57 1 3136600



Con total éxito se realizó la tercera versión de la Calle del Café Apía 2022



Con una asistencia masiva de público y la participación de más de 70 caficultores expositores con su marca de café, se realizó el pasado 16 y 17 de julio la tercera versión de la Calle del Café Apía 2022.

La actividad fue liderada y acompañada por el Comité Departamental de Cafeteros de Risaralda, la Alcaldía de Apía, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), la estrategia Risaralda Diversidad de Perfiles; y la Cooperativa Departamental de Caficultores de Risaralda.

Durante el desfile y la instalación oficial del evento se contó con la participación del director ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros de Risaralda, Jorge Humberto Echeverri Marulanda; el director de asuntos gremiales de la Federación Nacional de Cafeteros, Carlos Armando Uribe; el icono de los caficultores colombianos Juan Valdez; el alcalde de Apía, Luis Hernando Murillo; y la reina Nacional del café, Isabella Bermúdez Nieto, entre otros.

En los dos días de actividades se realizó una jornada académica, los campeonatos de catación y aeropress, el concurso de la mejor marca de la feria y degustaciones, entre otros.

Los ganadores

En el campeonato de catación el primer lugar fue para Juan Gabriel Ramírez de Dosquebradas quien obtuvo 7 aciertos y un tiempo de 5:16. Este logró se suma al recientemente alcanzado en la competencia departamental.

El segundo lugar lo ocupó Jamir Rodríguez Palencia de Cesar; y la tercera ubicación la obtuvo Gloria Bolaños de Dosquebradas.

Con relación al campeonato de aeropress, el ganador fue Cristian Fernando Sánchez de Apía; el segundo lugar fue para Alejandro Jiménez González de Pereira; y la tercera colocación fue otra Nehemías Macer de Ávila Castro. [Leer más](#)





Representantes gremiales visitaron la fábrica Buencafé Liofilizado de Colombia



Los representantes gremiales del Comité Departamental de Cafeteros del Valle del Cauca visitaron la fábrica Buencafé Liofilizado de Colombia y conocieron de primera mano cómo esta empresa transforma la materia prima en café soluble liofilizado.

La Directora General de Buencafé, Cristina Madriñán Rivas, compartió con los líderes y el Director Ejecutivo información sobre los importantes resultados obtenidos, lo cual les permitió conocer detalladamente el gran aporte que se realiza a la estrategia de valor de la FNC en beneficio del conjunto de los productores.

Buencafé trabaja constantemente en la creación de valor sostenible para los caficultores del país. Además, satisface las necesidades de los clientes a través de productos seguros, auténticos y de alta calidad, protegidos en la cadena de suministro. Todo esto en un marco de sostenibilidad social, económica y ambiental, el mejoramiento continuo de los procesos y la preservación de la salud de sus trabajadores.

Buencafé es la única fábrica de café soluble en el mundo cuyos dueños son los propios caficultores. El 100% de sus utilidades se reinvierte en financiar los bienes y servicios públicos que la FNC brinda al conjunto de los productores. [Ver más](#)



Corresponsal: Viviana Estrada, Comunicaciones Comité de Cafeteros del Valle del Cauca.

Primera Fiesta de la Democracia Cafetera

En Santa Rosa del Sur, en el departamento de Bolívar, se celebró la primera Fiesta de la Democracia Cafetera en compañía del Profesor Yarumo y con la participación de más de 120 caficultores de la región.

Este fue un día histórico para este municipio cafetero que el próximo 11 de septiembre elegirá por primera vez a su Comité Municipal de Cafeteros.

