

PRENSA AL DÍA



Noticias destacadas

Histórico: Juan Valdez envía por primera vez café colombiano al espacio. Pág.4

80 jóvenes caficultores del Magdalena se forman en catación con apoyo de 4C. Pág.5

LA OIC, REALIZA POR SEGUNDA VEZ EN SU HISTORIA

REUNIÓN ANUAL EN

Colombia





Este importante encuentro de talla mundial servirá de preámbulo a la edición 2022 de **Cafés de Colombia Expo**, que vuelve con una oferta repotenciada tras dos años sin realizarse debido a la pandemia.

Por segunda vez en la historia de la Organización Internacional del Café (OIC), Colombia será sede, del 3 al 7 de octubre, de la 134 reunión anual de su máxima autoridad, el Consejo Internacional del Café (CIC).

En esta reunión, que congregará a más de 200 productores y demás representantes de la cadena de valor del café de todos los continentes, se prevé la firma de un renovado acuerdo internacional del café.

“Es muy relevante que la Organización Internacional del Café elija como sede de su reunión anual un país que se ha destacado precisamente por la alta calidad del grano que produce y por el liderazgo en la vocería de los temas que interesan a los productores de café de todo el mundo”, destacó Roberto Vélez Vallejo, gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).

Compuesto por representantes de los países miembros, tanto productores como importadores, el CIC discute temas cafeteros, aprueba documentos estratégicos y analiza las recomendaciones de órganos y comités asesores.

Creada en 1963 bajo los auspicios de Naciones Unidas, la OIC busca responder a los actuales desafíos del sector cafetero mundial. La última vez que Colombia albergó la reunión anual del CIC fue hace 19 años, en 2003.

Este importante encuentro de talla mundial servirá de preámbulo a la edición 2022 de **Cafés de Colombia Expo**, la feria de cafés especiales más importante de América Latina y el Caribe, que vuelve con una oferta repotenciada tras dos años sin realizarse debido a la pandemia.

VIVE TODAS LAS POSIBILIDADES DEL MEJOR CAFÉ DEL MUNDO,

**CAFÉS
DE COLOMBIA
EXPO 2022**

**OCTUBRE
05 AL 08**
EN CORFERIAS

Vuelve Cafés de Colombia Expo

Del 5 al 8 de octubre en Corferias, Cafés de Colombia Expo vuelve a reunir en un solo lugar a toda la cadena de valor del café, lo que incluye no sólo la gran diversidad de cafés únicos y excepcionales que produce el país, sino un amplio abanico de bienes y servicios para la industria.

En representación de las más de 540.000 familias productoras en Colombia, la feria es organizada por la FNC y Corferias para exponer lo mejor de una industria que se renueva y adapta a las nuevas realidades.

El XVI Campeonato Nacional de Baristas, el XI Campeonato Nacional de Catadores y el VI Campeonato Nacional de AeroPress son eventos ya de gran tradición en el marco de la feria que atraen a un gran número de visitantes, pues son vitrinas para el talento local y las nuevas generaciones vinculadas a la cadena de valor del café.



Heroínas de la caficultura

La feria también será el marco perfecto para “Heroínas de la caficultura”, iniciativa que busca destacar el gran aporte de las mujeres a la caficultura del país, para lo cual tres dignas representantes, en las categorías de calidad, sostenibilidad ambiental y liderazgo, recibirán un reconocimiento.

Haciendo frente a la adversidad desde los 12 años ante la pérdida de sus padres y su abuela, Rosaura Zapata, de Jambaló, Cauca, es una caficultora que desde joven se ha destacado por su liderazgo y trabajo comunitario.

En el municipio de Santa Marta, en el Magdalena, Mildred Niebles es una catadora Q Grader que destaca por la muy alta calidad que ha sabido imprimir tanto al grano que produce en su finca como al de otras comunidades que ella evalúa para certificar, mientras que Magola Ramírez, caficultora de Villamaría, Caldas, es una consagrada lideresa ambiental que entre otros logros ha liderado la siembra de 15.500 árboles nativos desde 2017.



Trazabilidad a detalle con realidad virtual

La feria también es el escenario perfecto para mostrar los más recientes hitos en materia de innovación, como una línea de cafés de alta trazabilidad lanzada por la marca Juan Valdez.

Gracias a tecnologías de vanguardia como la cadena de bloques (blockchain), la línea de ediciones especiales “Trazando la ruta del café” pone énfasis en la trazabilidad y transparencia de la cadena de suministro para que el consumidor conozca la historia excepcional detrás de cada café, siempre con el compromiso de los productores con la más alta calidad.

Además de la tecnología de cadena de bloques también entran en juego el internet de las cosas, drones, sensores y realidad virtual, que permiten recopilar información verificable y trazable de cada etapa del proceso. [Leer más](#)



Histórico

Juan Valdez envía por primera vez café colombiano al espacio



Fotografía captada a 85,301 pies de altura (26 km)

En un hecho sin precedentes y con motivo de la conmemoración del Día Internacional del Café, Juan Valdez cruza las fronteras de la Tierra y pone su producto insignia en órbita para demostrar al mundo que su objetivo no es sólo ser el café de todo un país, sino del planeta entero.

Este lanzamiento, nunca antes realizado por otra compañía de café, se produce luego de tres meses de planeación y trabajo junto a la Aeronáutica Civil Colombiana y el joven científico Faber Burgos, quienes acompañaron el proceso de lanzamiento.



“Esta conquista espacial pone en órbita el aroma de nuestro café y se convierte en un maravilloso legado de Colombia para el planeta. Estamos inmensamente felices por alcanzar este hito en la historia, ya que demostramos, una vez más, que el propósito de Juan Valdez no tiene límites y que cuando soñamos con conquistar el mundo, trabajamos incansablemente para conseguirlo”, expresa Doménico Barbatto, vicepresidente de marketing y comercial de Juan Valdez.

Para lograr este vuelo espacial, la compañía decide realizar el lanzamiento desde las montañas cafeteras del municipio de Palestina (Caldas), a través de un globo aerostático, que integra una cámara y un GPS Satelital, los cuales cumplen la tarea de documentar el recorrido de salida y retorno del café a la Tierra.

“Nos llena de orgullo saber que con este hito histórico estamos poniendo el nombre de Colombia en lo más alto. Por esta razón, desde la compañía, hemos decidido hacer una gira con este ‘café espacial’ en los próximos meses para contagiar, a los visitantes de nuestras tiendas en el mundo, con la alegría que nos genera este triunfo de llegar al espacio”, añade Lina Hoyos, directora de mercadeo de Juan Valdez.

Con este nuevo logro, Juan Valdez ratifica su compromiso de seguir llevando el nombre de Colombia a todos los rincones dentro y fuera del planeta, enalteciendo la labor de las más de 540 mil familias caficultoras, quienes día a día se esfuerzan por entregar al mundo el mejor café premium del país.

Acerca de la marca 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 productoras de café, 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. Tras la popularidad y aceptación de la marca en tiendas se inició la distribución de los productos Juan Valdez ® en otros canales del mercado colombiano e internacional. Más información en www.juanvaldezcafe.com

Como una forma de contribuir al empalme generacional

80 jóvenes caficultores del Magdalena se forman en catación con apoyo de 4C



Para contribuir al empalme generacional, 80 jóvenes caficultores del Magdalena se forman en un curso teórico-práctico de catación que hace parte de un proyecto que la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) ejecuta con apoyo de 4C para mejorar las condiciones de vida de pequeños productores en el departamento.

El curso, que cuenta también con el apoyo de Almacafé y la Fundación Manuel Mejía (FMM), desarrolla en los productores competencias técnicas centradas en la comercialización de un grano de alta calidad.

Esta actividad busca volver más atractivo el sector cafetero a los ojos de los jóvenes productores, según se pudo identificar a partir de los intereses planteados por ellos mismos para así fortalecer el empalme generacional.

“Este proyecto y el curso me han parecido geniales, me gustó mucho la catación, nunca había tenido oportunidad de tener un curso así y fue muy enriquecedor aprender sobre el cuerpo del café, los aromas, su origen y diferentes perfiles”, reconoció Rosa Angélica Alfonso, una de las beneficiarias.

“El curso de calidad de café nos lo pidieron los jóvenes beneficiarios del proyecto por la importancia de este tema en sus fincas. Esta actividad hace parte del proyecto que ejecutamos con la FNC y que es cofinanciado por KFW y Melitta, tostador alemán”, explicó el director de 4C, Norbert Schmitz.





“El objetivo general del proyecto es mejorar la calidad de vida de los productores en el Magdalena, brindar más oportunidades a los jóvenes y conectar los beneficiarios con el mercado europeo. Implementar proyectos de este tipo es una buena estrategia, pues se combinan actividades educativas, capacitaciones y trabajo en campo con oportunidades comerciales que representan un mayor ingreso para los productores”, añadió Schmitz.

Estructura del curso

El curso híbrido está dividido en dos partes: una teórica, que se hará de forma virtual en la plataforma de la FMM para que los jóvenes adquieran conceptos claros, y una práctica-presencial para afianzar lo aprendido, que se llevó a cabo el 27 y 28 de septiembre en las instalaciones de Almacafé Santa Marta, capital del Magdalena.

La parte práctica del taller contó con el acompañamiento del director de 4C y parte de su equipo, quienes además aprovecharon su visita para conocer avances del proyecto conjunto ejecutado por la FNC.

La fase práctica del curso constó de tres módulos que permitirá a los jóvenes productores: 1. Conocer las bases de la evaluación sensorial de forma práctica e interactiva, 2. Adquirir la capacidad de diferenciar aspectos sensoriales del café, y 3. Fortalecer una visión comercial que les permita ser más competitivos al entender la dinámica del mercado.

Las lecciones incluyen conceptos generales sobre catación de café, preparación de muestras para análisis sensorial y prueba de sabores básicos, para lo cual será de gran ayuda un kit recién desarrollado por Almacafé que facilita distinguir defectos (químico, reposo y terroso) y notas (chocolate, dulce y floral) del grano. Al final del curso, que se desarrollará a lo largo del mes con 8 horas de formación virtual y 8 horas de práctica, los estudiantes recibirán un certificado de participación de la FMM.





Con el apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros

Esperanza de Colombia, cumple 4 años reviviendo los orígenes cafeteros del Caquetá y Rosario Nariño



*Nespresso trabaja de la mano de entidades públicas y privadas para asegurar un impacto integral y a largo plazo en las comunidades caficultoras. En Colombia trabajan con la **Federación Nacional de Cafeteros** a través de USAID, ACDI/VOCA y Fintrac y con el respaldo del GIZ, la fundación Howard G. Buffet y Solidaridad.*

Gracias a su exclusivo programa Reviving Origins, Nespresso presenta Esperanza de Colombia, un café de temporada traído especialmente desde los cafetales de Caquetá y El Rosario Nariño, zonas del país símbolos de resiliencia y calidad en la industria cafetera.

Por casi 50 años Colombia estuvo sumergida en el conflicto armado, lo que significó para muchos caficultores abandonar sus tierras en contra de su voluntad, haciendo que el oficio del café casi desapareciera en diferentes regiones del país. Sin embargo, en 2016 gracias al acuerdo de paz, Nespresso vio la oportunidad de trabajar con caficultores locales para revivir uno de los cafés más excepcionales a través de Calidad Sostenible AAA el programa de abastecimiento de café de la marca que preserva la mejor calidad de los granos, mejora los ingresos de los caficultores y fomenta prácticas de agricultura regenerativas.

A través de su programa Reviving Origins, lanzado en 2017, Nespresso busca fortalecer la producción de café en las regiones del mundo que están bajo amenaza, ya sea por el cambio climático, las malas prácticas agrícolas, las dificultades económicas o el conflicto armado. Reviving Origins hace parte integral del Programa de Calidad Sostenible Nespresso AAA™, con el cual, la marca planea invertir un total de 10 millones de francos suizos durante un período de cinco años (2019-2023).

"El café es el alma de comunidades enteras en todo el mundo. En muchas regiones, el cultivo de café está amenazado por razones como el cambio climático, los conflictos y una economía global cambiante. A través del programa Reviving Origins, Nespresso brinda apoyo a las áreas de cultivo de café en dificultades y ayuda a dar nueva vida a las economías locales y lo que es más importante, a las comunidades cafeteras de estas regiones" dice Guillaume Le Cunff, CEO de Nespresso.



UN CAFÉ QUE DA ESPERANZA A COLOMBIA

En Colombia, Nespresso ha estado trabajando con los agricultores a través del Programa Calidad Sostenible AAA™ desde 2004, brindando capacitación en agronomía y finanzas, para impulsar la productividad, la sostenibilidad y la calidad del café. Los agricultores colombianos se han beneficiado de diversas iniciativas, como el establecimiento de un nuevo centro comunitario de procesamiento de café cofinanciado por Nespresso en el municipio de Jardín, Antioquia, desde el 2010. Lo cual, ha permitido a los caficultores aumentar el volumen de café de alta calidad AAA, asegurar una prima más alta y aumentar sus ingresos. El programa proporciona apoyo para reconstruir los medios de vida sostenibles para los agricultores y sus comunidades, al tiempo que preserva el futuro de algunos de los cafés más raros y exquisitos del mundo.

Actualmente, en la región de Caquetá y El Rosario Nariño Nespresso trabaja con 980 fincas de pequeños agricultores que son apoyadas por agrónomos, quienes les brindan capacitación y experiencia para mejorar la calidad y productividad del café, además de establecer prácticas agrícolas sostenibles.

Desde su lanzamiento, el programa Reviving Origins ha representado un éxito significativo en Caquetá, Colombia, en donde la producción de café había estado amenazada en los últimos años. Con este proyecto Nespresso ofrece formación continua a los caficultores, para garantizar la calidad del café, así como, brindar asistencia técnica gratuita a través de su red de ingenieros agrónomos. También ayuda a mejorar los desafíos de infraestructura que existen en estas áreas, mediante la construcción de molinos húmedos o ayudando a establecer cooperativas de café.



Acerca del programa Reviving Origins

Nespresso descubrió por primera vez el potencial de revivir un café olvidado cuando se aventuró a Sudán del Sur en 2011. La edición limitada *suluja ti SUDÁN DEL SUR* se convirtió en la segunda exportación del país después del petróleo en 2015 y 2016, y ayudó a diversificar la base económica de la nación más joven del mundo. En 2016, Nespresso lanzó las ediciones limitadas *AURORA de la PAZ*, su primer café de la región de conflicto de Caquetá, Colombia, y *CAFECITO de CUBA* el primer café cubano en llegar a los Estados Unidos en más de cincuenta años. En 2019, Nespresso lanzó oficialmente su programa Reviving Origins junto con nuevos cafés de origen único del este de Zimbabwe - *TAMUKA mu ZIMBABWE* - y Caquetá, Colombia - *ESPERANZA de COLOMBIA* - seguidos por *CAFECITO de PUERTO RICO* apoyando la reconstrucción del cultivo de café en Puerto Rico después de los huracanes Irma y María en 2017.

La experiencia de un catador desde hace 29 años

“El café permite percibir y entender el mundo”: Rodrigo Alarcón



“Tomo bastante café, entre seis y ocho tazas diarias, a cualquier hora del día, desde temprano en la mañana hasta tarde en la noche, me he acostumbrado a consumirlo. Es rico probar un buen café, saborearlo, degustarlo y entender que es el esfuerzo de muchas personas que lo producen”.

Así comenzó su relato Rodrigo Alarcón, un catador que lleva 29 evaluando la calidad del café. Actualmente trabaja en Almacafé, en la oficina de calidad. Es ingeniero químico y administrador público.

De acuerdo con Alarcón, el proceso de convertirse en catador de café no es metodológico. “No hay una estructura académica formal, porque no hay evaluación sensorial específica para café, sino que hay elementos básicos a partir de los cuales es posible especializarse y así generar sus propios caminos de evaluación”, afirmó.

Conociendo los sabores

Asegura que en sus inicios como catador estuvo aproximadamente un año familiarizándose, evaluando y conociendo de sabores de café y otros detalles particulares.

“Después de hacer este recorrido, conociendo café de Colombia, sus atributos, características y observando qué se evaluaba, cómo y por qué, comencé a dar conceptos de calidad”, sostuvo el experto

Y es que ser catador va más allá de acudir a una degustación. El catador es el responsable de asegurar la calidad del café en varios estadios de la producción.

Su figura es importante en el control de calidad de las marcas para garantizar una homogeneidad de sabor y aroma, según lo aseguran los expertos en el área.

Este experimentado catador aseguró que el proceso no es rápido. “Luego de algún tiempo descubrí que la matriz café, desde el punto de vista químico, es muy compleja; además, no es como otros productos agrícolas en donde, salvo por un par de excepciones, en dos o tres meses una persona adquiere la capacidad y el entrenamiento para poder evaluar todos los atributos sensoriales. En mi caso, primero fue lo práctico y después fui descubriendo la química y la física de todos estos sabores que se presentan en el café”.

“La fortuna me ha sonreído al conocer representantes del café de diferentes países. En el área en donde trabajo tengo contacto con clientes de la Federación Nacional de Cafeteros y representantes del café de todo el mundo. Con todo este relacionamiento uno empieza a entender qué le gusta y qué no”.

“Adicionalmente he tenido la oportunidad de viajar a diferentes partes del mundo en misiones técnicas. En esas visitas se incluye la evaluación sensorial de la que hacen parte otros aspectos, como por ejemplo la parte comercial”, explicó.

Suavidad y aroma, diferenciadores colombianos

Con todas estas experiencias en diferentes lugares del mundo, sin duda se encuentran diferencias y se hacen comparaciones de lo que se encuentra en nuestro país y lo que está en el exterior en cuanto a café.

[Leer más](#)



Prográmate

CAFÉS DE COLOMBIA EXPO 2022

DEL 05 AL 08 DE OCTUBRE

EN CORFERIAS

EN TU RECORRIDO POR LA EXPO TE ESPERAMOS EN NUESTRO STAND INSTITUCIONAL

Nuestros compañeros de los Comités
Departamentales nos contarán cómo en la FNC

HACEMOS UN MUNDO
+ SOSTENIBLE
A TRAVÉS DE LO MEJOR DE *Colombia*



alma
café

PROCAFECOL

Almacafé, Innovación y Procafecol nos tienen preparada la maravillosa experiencia de **visitar una finca cafetera a través de realidad virtual.**



Buencafé

Shows gastronómicos de Buencafé, trivias, concursos, y la invitación a que juntos le pongamos color a nuestro mural de la sostenibilidad.

**¡Todo esto y mucho más,
te esperamos!**

CAFESDECOLOMBIAEXPO.COM