

PRENSA AL DÍA



Noticias destacadas

Cenicafé recibe premio al compromiso ambiental por tecnología de filtros verdes. Pág.2

Un año histórico para los cafeteros colombianos: estas son las cifras récord. Pág.6

PreNSa Al Día te desea una *Feliz* Navidad y un próspero **2023**

Seguiremos trabajando con orgullo y pasión para contarte las mejores noticias de nuestra Federación de Cafeteros y del sector.



Somos **#OrgulloDeColombiaParaElMundo**
#HacemosUnMundoMásSostenible



El reconocimiento es otorgado por ANIF y Banco de Occidente

Cenicafé recibe premio al compromiso ambiental por tecnología de filtros verdes



El Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé) recibió el premio al Compromiso Ambiental de la Asociación Nacional de Instituciones Financieras (ANIF) y el Banco de Occidente, en la categoría de organizaciones no gubernamentales (ONG) y centros de investigación, por la tecnología de filtros verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales de la finca cafetera.

Como brazo científico de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), desde su creación Cenicafé ha puesto a la vanguardia a la caficultura colombiana en diversos ámbitos, lo que incluye el ambiental.

El premio, que ya va en su tercera edición y se entregó en el Hotel JW Marriot de Bogotá, destaca buenas prácticas ambientales a nivel empresarial que redunden en una mejor preservación de los recursos y el cuidado del medio ambiente en el país.

La tecnología de filtros verdes permite la producción de cafés suaves lavados, como el colombiano, mediante un tratamiento natural de las aguas residuales del proceso de beneficio húmedo del café.

En un área de suelo en la finca, plantas como el pasto vetiver facilitan la depuración del agua para su evaporación, y se evitan tratamientos de descontaminación más complejos o costosos, así como las descargas a fuentes de agua o al suelo.





Tecnología de filtros verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales de la finca cafetera

▪ Nelson Rodríguez V. ▪ Laura Vanessa Quintero Y. ▪ Samuel A. Castañeda



Con el uso de filtros verdes se completa un proceso circular de producción de café pergamino seco en la finca, haciendo realidad el concepto de “cero contaminación” para lograr una caficultura más rentable, más amigable con el medio ambiente y que cumple con las normas legales vigentes.

En nombre de Cenicafé, recibió el premio el doctor Nelson Rodríguez, de la Disciplina de Poscosecha de Cenicafé, quien junto a la investigadora Laura Quintero y el auxiliar Samuel Antonio Castañeda, forma parte del equipo que realiza investigaciones sobre manejo y tratamiento de aguas y coproductos de café.

La tecnología de filtros verdes se ha venido promoviendo entre los productores por medio del Servicio de Extensión de la FNC, con las Corporaciones Autónomas a nivel nacional y el público en general, y está documentada en el libro *Tecnologías de filtros verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales de la finca cafetera*, disponible en el portal www.cenicafe.org



Con una inversión cercana a los \$2.500 millones

Almacafé inaugura laboratorio de agroquímicos y ocratoxinas (ALAO)



Es el primero en el sector y ofrece análisis especializados en identificar trazas de plaguicidas y toxinas por hongos en el café verde, tostado o soluble.

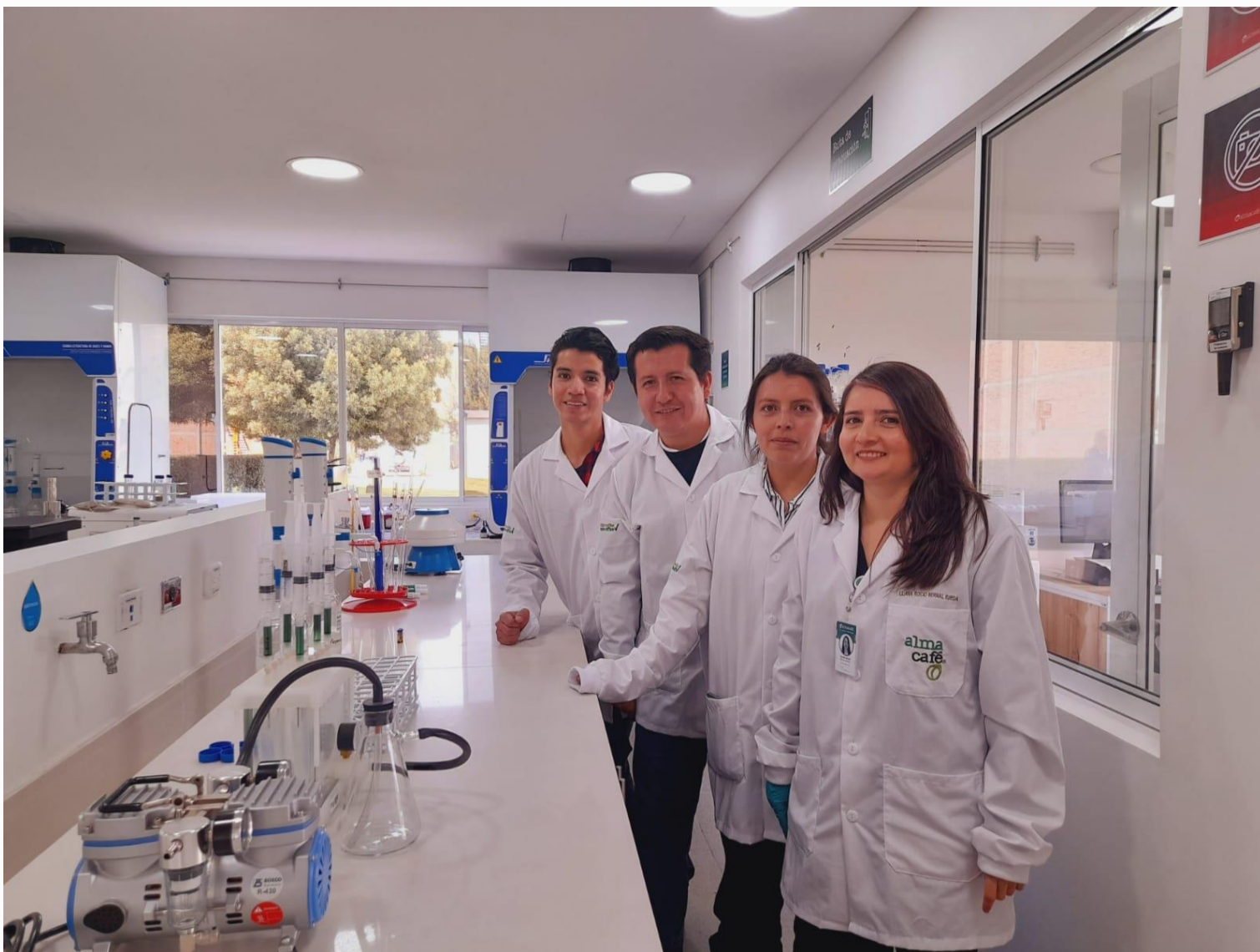
Almacafé, brazo logístico de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), acaba de inaugurar su laboratorio de control de agroquímicos y ocratoxinas (ALAO), el primero en el sector y el cual ofrece análisis especializados en identificar trazas de plaguicidas y toxinas por hongos en el café verde, tostado o soluble.

“

“Estamos en proceso de acreditación final, pero desde ya se hacen análisis, y la meta es que para principios de 2023 ya podamos iniciar controles de químicos, como clorpirifós, que tanto se utilizan en las fincas cafeteras, y análisis de hongos (ocratoxinas) que se buscan controlar por seguridad alimentaria, sobre todo para cafés procesados, tostados y liofilizados, que algunos mercados también exigen”, dijo Octavio Castilla Gutiérrez, gerente general de Almacafé.

Los plaguicidas son necesarios en la caficultura para ayudar a elevar la productividad del cultivo, pero no pueden quedar trazas o residuos en el producto final por su toxicidad para la salud humana.

Con un equipo de última generación, profesionales colombianos idóneos y metodologías internacionales acreditadas, el laboratorio realizará controles minuciosos para que el café que se exporte no contenga trazas de químicos que excedan los límites permitidos, de modo que el café colombiano atienda los requerimientos de cualquier mercado en el mundo.



El laboratorio, que tuvo una inversión cercana a \$2.500 millones, permitirá cumplir con las nuevas normas que están exigiendo diversos países y mercados, como la Unión Europea, que ya anunció el freno de importaciones ante cualquier exceso de químicos y moléculas.

Autoridades de diferentes países a los cuales se exportan miles de sacos de café al año, como Japón, regulan el contenido de estos compuestos (por ejemplo, clorpirifós).

Este laboratorio mejorará la competitividad del sector cafetero en su conjunto, no sólo al garantizar la muy alta calidad del grano colombiano (con sus atributos sensoriales únicos), sino su inocuidad en términos de residuos de agroquímicos y ocratoxinas. En el mediano plazo, se espera ampliar este servicio a otro tipo de productos agrícolas, como frutas y cacao.

“

José Felipe Jaramillo Mejía, subgerente general de Almacafé, señala: “Hoy no solo el mercado de cafés, sino de cualquier tipo de productos alimenticios tiene cada vez mayores controles, tanto por regulaciones como por tendencias de mercado y exigencias de los consumidores ante la necesidad de una mayor inocuidad y seguridad alimentaria”.

“Es un tema de mercados, de tendencias que hay que cumplir, y una necesidad latente de cualquier exportador en Colombia en inocuidad y seguridad alimentaria. No teníamos esa fortaleza y este laboratorio nos comienza a dar ese valor agregado en Colombia”, destacó.





EL TIEMPO

Un año histórico para los cafeteros colombianos: estas son las cifras récord



La Federación Nacional de Cafeteros (FNC) publicó su más reciente informe con el balance del año en cuanto a cosecha y comercialización, y señaló que lograron batir varios récords.

Para finales del año cafetero, que se determina entre octubre de 2021 y septiembre de 2022, **el valor de la cosecha alcanzó los \$ 14,5 billones de pesos, y esperan que al cierre del año civil (2022), la cifra sea de \$ 14 billones, cifras históricas alcanzadas por primera vez.**

En total, son más de 600 municipios donde se produce café en el país. La Federación informa que entre enero y septiembre, el precio promedio de compra pagado a los productores superó los 2.440.000 pesos por carga, el más alto de la historia, y se les pagaron primas de cafés especiales por 32.684 millones.

Según la FNC, la comercialización de cafés producidos en **223.643 fincas** "se tradujo en primas y reliquidaciones por 35.955 millones de pesos, cifras que confirman que la calidad y la sostenibilidad sí pagan".

Otro dato que resalta el comunicado es que para octubre de este año, las exportaciones de café alcanzaron **3.748 millones de dólares**, un 36,7 por ciento más que en el mismo periodo en 2021.

Durante los últimos 12 meses, la Federación estableció relación con 49 clientes nuevos y se abrieron tres nuevos mercados en Kuwait, Vietnam y Malta. Es decir, hay un total de 41 destinos y 204 clientes.

Con corte a septiembre, se vendieron 1,4 millones de sacos de 60 kg por más de 490 millones de dólares, 34 por ciento más que en 2021.

Otro porcentaje que resalta es que en una nueva modalidad, para septiembre se exportaron en pequeñas cantidades **99.246 kg de café tostado y verde**, 2 por ciento más frente al mismo periodo de 2021, con más de 6.700 operaciones realizadas por 395 exportadores.

Resultados de empresas del gremio

La Federación asegura que Buencafé logró ventas históricas por 146 millones de dólares a septiembre, 18 por ciento más que en el mismo periodo de 2021, "y se espera cerrar el año en más de **200 millones de dólares**". Según señala, la empresa exporta a 40 países y capta el 5 por ciento del mercado mundial.

Por su parte, en el mismo periodo, los ingresos de Procafecol crecieron 58 por ciento a 395.394 millones de pesos. Las ventas totales de Almacafé crecieron 4 por ciento a 62.991 millones, "gracias en buena medida a que los ingresos por clientes distintos a FNC crecieron 58 por ciento en los últimos 5 años".

Otros datos que informa la FNC es que este año se logró la densidad de siempre más alta de la historia con **5.287 árboles por hectárea**. El 86 por ciento del área cafetera está sembrada con "variedades resistentes", un porcentaje histórico. [Leer más](#)



Noticias del mercado del café

Semana del 12 al 16 de diciembre de 2022



Durante la semana, el comportamiento del entorno macro fue determinado por la publicación, el martes 13, de la cifra del IPC de EE.UU. la cual fue considerada benigna y causó fuertes aumentos en los precios de los activos de riesgo. Sin embargo, al final de la semana, se regresó a un ambiente un poco más cuidadoso, dado que los principales bancos centrales afirmaron que seguirían favoreciendo una política monetaria más restrictiva. Como consecuencia, regresaron las ventas masivas de activos en el marco de una posible recesión mundial, lo cual, a su vez, ofreció algo de estabilidad al dólar estadounidense (USD).

En cuanto al mercado de divisas, a pesar de la caída del 5% que experimentó el dólar (USD) el mes pasado, el real brasileño (BRL) estuvo fluctuando alrededor de 5,30 BRL/USD debido al entorno político. Por otro lado, los commodities presentaron un comportamiento mixto durante la semana. El crudo y el cobre presentaron caídas, mientras que el café subió alrededor de 4%. La semana tuvo un buen comportamiento soportado por una buena demanda, sin embargo, el viernes, el precio volvió a caer por debajo de los 170 c/Lb. Según la GCA, las existencias de café verde en los EE.UU. aumentaron a 6,39 millones de sacos en noviembre, 70k sacos más que el mes pasado, aunque se mantienen por debajo del nivel prepandemia para el mes en cuestión.

Durante la semana, las existencias certificadas de Arábica crecieron a 743k sacos. Por otro lado, las existencias de Robusta cayeron debajo de los 7k lotes. Se estima que la posición neta de especuladores para Arábica creció a -21k lotes, mientras que la de Robusta aumentó a -18k lotes. Finalmente, el soporte y la resistencia se mantuvieron en 154,05 ¢/lb y 173,40 ¢/lb respectivamente.

En Brasil, las exportaciones en su acumulado doce meses hasta noviembre cerraron en 40 millones de sacos y un valor récord de 9,3 billones de dólares, según Cecafé. En cuanto al mercado interno, se transaron pequeños volúmenes de Arábica, mientras que el Conilón siguió siendo el favorito. A pesar de que el descuento entre el Conilón y el Arábica se redujo a 200 reales por saco, la industria sigue comprando Conilón por sus bajos precios. Por otro lado, los diferenciales de reemplazo para tazas buenas y finas siguen tendiendo hacia lo positivo. La demanda interna es baja dado que solo se están concretando negocios en corto. En cuanto al clima, las condiciones fueron buenas en todas las regiones donde se cosecha café.

En Colombia, el tema principal de la semana fue la ruleta de nombres para el posible sucesor de Roberto Vélez en la Federación Nacional de Cafeteros (FNC). Por otro lado, no se reportó mucho en términos de negocios durante la semana, aparte de diferenciales de origen firmes. En términos climáticos, por fin se observaron mejores condiciones durante la semana.

En Vietnam, la cosecha de Robusta ya está en un 75% completada. No obstante, las lluvias generan preocupación sobre su calidad. Se reportaron diferenciales firmes y las existencias certificadas se mantuvieron fuertes. Por otro lado, en las tierras altas se reportaron precios estables de entre 40.770 y 41.200 VND/kg.

Los productores liberaron más existencias durante la semana, lo cual fue recibido favorablemente. El diferencial del Grado 2 se está negociando cerca de los -50/-70 ¢/lb por bulto para embarque cercano. [Leer más](#)



Conocer como una finca cafetera puede ser segura y saludable, está a un mensaje de distancia en Colombia gracias a Fedecafeteros, Mintrabajo, UE y la OIT



Caficultores colombianos cursan la primera versión del programa de formación sobre Seguridad y Salud en el Trabajo para el sector cafetero a través de Whatsapp.

“Mi finca, un entorno saludable y seguro” es el nombre de la estrategia que se ha venido adelantando entre la Federación Nacional de Cafeteros, el Ministerio del Trabajo y la Organización Internacional del Trabajo y la cooperación de la Comisión Europea durante los últimos 4 años para el sector cafetero de Colombia. Esta iniciativa ha tenido como centro poder contribuir a mejorar la seguridad y salud en el trabajo e incentivar a diferentes actores del sector a crear una cultura de prevención en los lugares de trabajo, además de fomentar buenas prácticas en las fincas cafeteras para el cuidado y la gestión de los riesgos.

Para lograrlo, se han venido desarrollando diferentes espacios formativos presenciales que permitan fortalecer las capacidades del sector en departamentos como el Quindío, Caldas, Huila y Risaralda. Además, a este esfuerzo se suman las diferentes herramientas que se produjeron como radionovelas, cartillas, metodologías, cuñas, estudios, videos educativos y testimoniales y, la primera caja de herramientas sobre seguridad y salud en el trabajo para la cadena mundial de suministro del café; todas ellas creadas con el fin de crear conciencia sobre los riesgos laborales propios de la caficultura ([consúltalas aquí](#)).

En esta línea, durante el desarrollo de la estrategia se identificó la necesidad de poder extender las formaciones que se estaban adelantando a otros lugares del país a través de la virtualidad y, de esta manera, poder generar una mayor cobertura. Lo anterior, conociendo las limitaciones existentes para llegar a lugares más alejados. Por lo cual, nació la idea de poder utilizar Whatsapp, un medio práctico y accesible para muchas de los actores del sector.

“En un estudio de caso adelantado por la OIT con la cooperación de la Comisión Europea con 625 personas de tres regiones de Colombia que buscó conocer aspectos sobre las condiciones de salud y de trabajo de las personas que realizan actividades temporales o estacionales en el café, se detectó que cerca del 58% de los encuestados destacaron que la aplicación más usada por los trabajadores para comunicarse era el whatsapp. Por otra parte, conociendo las herramientas que se habían diseñado como la radionovela, cartillas, entre otras, se decide crear un programa de formación a través de esta plataforma, que nos permitiera potenciar los materiales existentes y complementarlos con podcast”. *Schneider Guataqui, coordinador nacional de proyecto y punto focal en Seguridad y Salud en el Trabajo de la OIT para los países andinos*



“Desde la Federación Nacional de Cafeteros llevamos más de 3 años con la Organización Internacional del Trabajo, la Comisión Europea y el Ministerio del Trabajo de Colombia, haciendo alianzas para poder desarrollar el material necesario para proteger a las familias rurales colombianas y en especial a las cafeteras.” *Cynthia Mercer, directora Nacional de Desarrollo Social de la Federación de Cafeteros*

El curso de whatsapp “Mi finca, un entorno saludable y seguro”, se desarrolló a través de un piloto que contó con dos momentos, el primero entre agosto y octubre de 2022 con la participación de 99 personas (55% mujeres) y el segundo entre octubre y diciembre de la misma vigencia que contó con 101 participantes (56% mujeres). De esta forma, la iniciativa contó con la vinculación de actores cafeteros de 17 departamentos del país (Cundinamarca, Caldas, Cesar, Córdoba, Huila, Risaralda, Santander, Valle del Cauca, Boyacá, Tolima, Caquetá, Antioquia, Casanare, Meta, Norte de Santander, Bogotá y Magdalena).



El proceso formativo se encuentra estructurado en cuatro módulos que se llevan a cabo en cuatro semanas e incluyen historias y retos, contenidos descargables, mensajes motivacionales, encuestas y acompañamiento técnico, que es realizado por un responsable encargado de hacer el seguimiento grupal a los participantes. Para la aprobación del programa, los participantes tienen que cumplir con una serie de retos por módulo, además de dedicar un tiempo estimado diario de 10 a 15 minutos, que les permita conocer y analizar los materiales educativos del curso.

La iniciativa concluyó con la certificación exitosa de los participantes que cumplieron con los requisitos de la formación. Se espera realizar una segunda etapa de este programa en el 2023, que permita llegar a más personas y regiones del país, así como buscar la posibilidad de replicar en otros sectores.

El Ministerio del Trabajo, la Federación Nacional de Cafeteros y la OIT, seguirán promoviendo estrategias para que los actores de la ruralidad de Colombia puedan hacer de sus lugares de trabajo espacios seguros y saludables.

Escucha [aquí](#), algunos testimonios de participantes del curso

Fuente: OIT



Actualidad

Conoce Reco, espacio de encuentro de los caficultores y RECOlectores para la cosecha cafetera



Ahora los caficultores de Colombia pueden buscar y contactar recolectores para su cosecha cafetera a través de Reco, una nueva funcionalidad en la App del Café, la aplicación móvil que le permite acceder a servicios de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia desde cualquier sitio.

[Aquí](#) te contamos el paso a paso



Proyectos e inversiones del Comité de Cafeteros del Quindío fueron de \$11.574 millones en 2022



Con 80 proyectos e inversiones por valor de \$11.574 millones, el Comité de Cafeteros del Quindío presentó el informe de su gestión en el año 2022, en el marco de la clausura del comité departamental y comités municipales, a la cual asistieron los 132 líderes gremiales cafeteros del Quindío; el gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo; el representante al Comité Directivo y Nacional de Cafeteros, Carlos Alberto Cardona Cardona; el director ejecutivo de la institución, José Martín Vásquez Arenas, colaboradores e invitados especiales.

La productividad, rentabilidad y sostenibilidad, tres conceptos claves y fundamentales para la prosperidad cafetera, continuaron siendo durante esta vigencia la hoja de ruta de la institucionalidad cafetera del Quindío, al igual que el mejoramiento de la calidad del café para la competitividad del sector.

Dentro de las cifras destacadas se encuentra la entrega de \$1.502 millones en colinos, plántulas de café, chapolas y bolsas para almácigo, para, entre otros, incentivar las nuevas siembras, que corresponden a 497 hectáreas, de las 18.411 sembradas en café con las que cuenta el departamento. De igual forma, para contribuir a una nutrición oportuna y adecuada del cultivo, fueron entregados \$605 millones en fertilizantes.

De otro lado, entre los proyectos destacados está el convenio con la Alcaldía de Armenia, en el que 842 familias agricultoras del municipio se beneficiaron con una inversión cercana a los \$338 millones, que buscó fortalecer los

procesos de sostenibilidad de la producción y el aseguramiento de la calidad en fincas cafeteras de hasta 10 hectáreas sembradas en café, así como la promoción de la identidad territorial sobre el Paisaje Cultural Cafetero.

Igualmente, para aumentar los niveles de productividad y mejorar la economía familiar cafetera de 110 pequeños y medianos productores de café en el municipio de Córdoba, la alcaldía de esta localidad y el Comité de Cafeteros del Quindío ejecutan actualmente un proyecto por valor de \$497 millones.

Una alianza con la Gobernación del Quindío benefició a 120 familias cafeteras del departamento con la construcción de 120 fogones ecológicos ahorradores de leña, por valor de \$214 millones. También, mediante alianzas estratégicas con entidades públicas y privadas, fueron implementadas como herramientas de manejo del paisaje y en procesos de rehabilitación ecológica por el programa de Biodiversidad, 103,5 hectáreas, 14.387 árboles de 75 especies de la región Andina, con las cuales se benefician más de 80 caficultores. Así mismo, siguen conservándose 2.000 hectáreas de bosques nativos en el Quindío.

Como un aporte a la educación de los niños y niñas de la zona rural del departamento, se hizo la entrega de 3.800 kits escolares por valor de \$81 millones y se apoyó con becas para estudios técnicos y universitarios a 24 jóvenes de familias cafecultoras. [Leer más](#)

*Corresponsal: Laura Guarín,
Comunicaciones Comité del Quindío*



“No paren nunca, ese es el camino, muchas gracias”: Roberto Vélez Vallejo



Los presidentes de los 24 Comités Municipales de Cafeteros y la mesa directiva del Comité Departamental rodearon al Gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo, en el momento de hacerle entrega de una placa de homenaje por su gestión y dedicación.

El Comité de Cafeteros de Caldas realizó el lunes 12 de diciembre la presentación del Informe del 90 Congreso Nacional de Cafeteros a los 24 Comités Municipales del Departamento, jornada que contó con la presencia del gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Roberto Vélez Vallejo.

Los representantes cafeteros del departamento elegidos en las pasadas Elecciones Cafeteras 2022 estuvieron reunidos en el Recinto del Pensamiento, sede del Comité, para conocer en detalle lo sucedido en la máxima instancia de dirección de la Federación y tener así de primera mano la información más relevante de voz de los Delegados de Caldas al Congreso Cafetero para transmitirla a sus comunidades cafeteras.

Fue una jornada de conocimiento e interacción entre los diferentes líderes. A su vez, los representantes expresaron su aprecio por el Gerente quien se despide del gremio luego de siete años al frente de la Institucionalidad Cafetera. El gerente general de la Federación al dirigirse a los caficultores de Caldas destacó la importancia del departamento en las raíces, historia y futuro de la Federación Nacional de Cafeteros.



“Caldas tiene, siempre se los dije, el ADN de la Institución. La Federación que se creó en estas tierras, que se fundó aquí, la Federación que tuvo a Caldas como el gran líder y la orientación del pensamiento caldense sobre la institución. Por eso y por muchas cosas más Caldas tiene que seguir siendo Caldas, tiene que seguir irradiando ese ADN institucional, ese cómo hacer las cosas y a quién anteponer para poder seguir adelante. No paren nunca, ese es el camino, muchas gracias”, señaló el Gerente.





Felicitemos a Juan Valdez Café por 20 años de cautivar al mundo con los cafés premium de Colombia generando valor a las familias caficultoras.

Han sido 20 años de llevar lo mejor de Colombia a más de 30 países y con más de 500 tiendas a nivel global.

¡Orgullo cafetero!

🎧 Podcast FNC

▶ **LA SOLIDARIDAD, VALOR FUNDAMENTAL PARA LA COOPERACIÓN Y EL BIENESTAR DE TODOS LOS PUEBLOS** 21 hours ago

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



🗣️ **EDITORIAL:** En esta sección y a propósito del Día Internacional de la Solidaridad, hablaremos cómo este valor universal, es fundamental para la cooperación y el bienestar de todos los pueblos.

💚 La solidaridad es definida como un valor humano, sustentado en el apoyo a una causa o interés ajeno de manera voluntaria, imparcial y desinteresada.

🤝 En el caso cafetero, las cooperativas fundamentan sus valores en la ayuda mutua, la responsabilidad, la democracia, la igualdad, la equidad y la solidaridad.

🤝 Y a propósito de la solidaridad y los valores de las familias cafeteras, hoy más que nunca es muy importante honrar la palabra y cumplir con los compromisos de venta de café con entrega a futuro y así no seguir poniendo en riesgo el patrimonio común.