

# PRENSA AL DÍA



Noticias  
destacadas

FNC recibió la Medalla al Mérito BASC  
en la categoría Oro. Pág.2

Democracia con aroma de café. Pág.4



Noticia destacada

## Comité Nacional de Cafeteros aplaza la fecha para definir terna de candidatos a gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros



*El nuevo gerente será elegido por el Congreso Nacional de Cafeteros, máxima autoridad e instancia de deliberación gremial.*

**E**l Comité Nacional de Cafeteros aplaza hasta la próxima semana la fecha para definir la terna final de candidatos al cargo de gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).

Una vez definida la terna, el Comité Nacional revisará las etapas siguientes del cronograma del proceso de elección con el fin de garantizar que se cumplan todos los pasos y los cafeteros puedan conocer de primera mano a los candidatos y sus propuestas.

## La Federación Nacional de Cafeteros recibió la Medalla al Mérito BASC en la categoría Oro



La Federación Nacional de Cafeteros (FNC) recibió la Medalla al Mérito BASC en la categoría Oro por ser una de las empresas fundadoras del capítulo BASC Café y por todo su esfuerzo y compromiso con la seguridad de su cadena de suministro, manteniendo la certificación por 20 años continuos.

La FNC fue la primera empresa certificada con su fábrica de café liofilizado - Buencafé, demostrando su compromiso en la seguridad con la cadena de suministro, asociados de negocios y gremio cafetero en general.

Dentro de las consideraciones de la resolución, esta resalta que: la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, referente del gremio cafetero en el país, ha contribuido de manera significativa, a la creación de una cultura de seguridad en la cadena de suministro de café y al posicionamiento de BASC ante las demás empresas cafeteras: exportadores, comercializadores, fábricas de café industrializado y soluble, cooperativas, trilladoras y tostadoras, para blindarlas con las diferentes amenazas que afectan el buen nombre y prestigio de nuestro café en las operaciones de comercio exterior, en bien del tejido empresarial y del país.

BASC, por sus siglas en inglés, (Business Alliance for Secure Commerce), es una alianza empresarial internacional que promueve un comercio seguro en cooperación con gobiernos y organismos internacionales.

**La Alianza Empresarial para un Comercio Seguro se ha consolidado como modelo mundial de los programas de cooperación, gracias a la asociación exitosa entre el sector empresarial, aduanas, gobiernos y organismos internacionales que lograron fomentar procesos y controles seguros.**

**Hacer parte de esta alianza tiene beneficios como mayor confianza por parte de clientes y autoridades y la disminución de costos y riesgos derivados del control a sus procesos, entre otros.**



# Noticias del Mercado del Café

Semana del 6 al 10 de marzo del 2023



La semana pasada, las autoridades de Estados Unidos informaron que, durante el mes de febrero, hubo un aumento de 311.000 empleos en nóminas no agrícolas, superando las estimaciones, las cuales se ubicaban en 225.000 empleos. El principal aumento del empleo se produjo en el ocio y la hostelería, el comercio minorista, las entidades gubernamentales y la atención en salud; mientras que disminuyó en la información, el transporte y el almacenamiento. En Brasil, las exportaciones de café reportadas para febrero fueron las más bajas del mes desde 2018, con los agricultores reteniendo el café o prefiriendo vender en el mercado interno.

Durante la semana pasada, el comportamiento del Arábica tuvo varios altibajos con el nivel de precios probando el soporte en el nivel de ruptura original de 174,40¢/lb. Por otro lado, se sigue debatiendo el tamaño de la nueva cosecha 2023/24 de Brasil, a pesar de esto, la atención esta semana giró en torno a la lenta demanda de la industria en varios mercados. Por otro lado, el café Robusta volvió a presentar un mejor comportamiento que el café Arábica, con su balance mostrándose muy ajustado para los próximos meses, ya que la incorporación de Robusta en los productos terminados se mantiene en niveles elevados. La intensa competencia de precios en los estantes minoristas y la promoción de mezclas con mayor contenido de robusta mantienen fuerte la demanda por este tipo de café.

Durante la semana, las existencias certificadas de Arábica cayeron a 771k sacos, mientras que las de Robusta aumentaron a 7,3k lotes. Se estima que la posición neta de especuladores en Arábica es plana y en Robusta es de +24k lotes. Finalmente, el soporte y la resistencia se ubicaron en 174,40¢/lb y 181,65¢/lb respectivamente.

En Brasil, a medida que cayeron los futuros en Nueva York, los agricultores locales que no vendieron a precios más altos optaron por conservar su café o venderlo localmente. En cuanto al clima, en Paraná, Cerrado, el Sur de Minas y Mogiana, las lluvias fueron normales, mientras que en ZDM, Bahía y Espirito Santo, las condiciones permanecieron secas.

En Colombia, se reportó que la producción de febrero fue de 1,02 millones de sacos; esto representa un 10% más que en febrero 2022. Sin embargo, para el año cafetero se reportaron 4,82 millones de sacos en sus primeros cuatro meses; lo que representa un 9% menos respecto al mismo periodo del año cafetero 2021/22. Con un total de 928 mil sacos, las exportaciones de febrero fueron 6% menores que las del mismo mes del año anterior. En cuanto a la producción de café en lo corrido del año, esta es 13% menor a comparación del 2022 (4,6 vs 5,3 millones de sacos). En el clima, las lluvias han regresado después de una sequía beneficiosa. [Leer más](#)

# Democracia con aroma de café

Columna de Alfredo Sarmiento Narváez en Diario La República



*Ojalá el gremio haga esta transición en democracia, con autonomía responsable y cohesión, que deje entre todos un aroma de café tonificante para el trabajo que sigue y en beneficio de más de 560.000 familias colombianas.*

Si existe una expresión de sociedad civil que haya logrado un modelo encomiable de articulación productiva entre los sectores de la economía privada, pública y solidaria, esa es la institucionalidad cafetera en Colombia.

Una red de pequeños, medianos y grandes empresarios cafeteros, un fondo parafiscal vigoroso y un conjunto de cooperativas a lo largo de todo el país, de manera tripartita han permitido que el sector cafetero logre indicadores dignos de cuidar y potenciar en materia sostenibilidad económica, social, ambiental, energética y alimentaria.

En esas cinco aristas de la sostenibilidad el gremio a lo largo de su historia casi centenaria, ha enfrentado diversos retos y logrado hitos que se han convertido en patrimonio para todo el país.

La caficultura colombiana es escuela de valores y prácticas democráticas, de autonomía responsable, de concertación de acciones privadas, públicas y solidarias para adelantar acciones de interés común que buscan dignificar la vida de la comunidad cafetera, sus mujeres, sus jóvenes y sus avezados pequeños, medianos y grandes empresarios a lo largo de todo el país. El café ha dado sentido de integración territorial a la patria con presencia en 22 departamentos del país y mas de 600 municipios.

El patrimonio democrático alcanzado por el gremio a su interior y de cara al país, hay que cuidarlo, cualificarlo y consolidarlo, así como sucede con totalidad de la democracia en toda Colombia.

Es por ello que, cuando el gremio se apresta a elegir su gerente general y replantearse de manera constructiva su futuro, resulta necesario sustraer a Fedecafe del torpe debate que se ha apoltronado en la agenda política colombiana, un debate protagonizado por hirsutas y estériles tesis, unas que promueven lo público como sinónimo de estatismo, otras que reducen lo privado a una visión mercadocéntrica sin sentido social, y unas terceras que predicán un cooperativismo con un tono asistencialista, paternalista y marginal.

Sin duda, el gremio cafetero demanda acciones de austeridad para que recursos que hoy quedan capturados en su funcionamiento central se reviertan en beneficio de las comunidades cafeteras.

Urgen a su interior procesos de descentralización para volver a cautivar al empresario cafetero en sus territorios, así como estrategias de globalización competente que potencien la marca país que es nuestro café en el mundo (me dicen que estamos importando café para ponerles sello Colombia lo que suena a un sin sentido). Igualmente, son sentidas las necesidades de empoderamiento de la mujer cafetera y de la renovación generacional de sus cuadros productivos y gremiales.

Rafael Uribe Uribe y Pedro Nel Ospina, después de la devastadora guerra de los mil días, tuvieron la visión de sustraer el café y la caficultura colombiana de las pujas partidistas. Mutatis mutandis, la caficultura colombiana de hoy debe ser un propósito de país y no objeto de rapiñas ideológicas de corto plazo.

[Leer más](#)



## Caficultoras de Caldas exportan su café al Reino Unido



Freda Yuan de Origen Coffee Reino Unido y compradora de Café de Colombia, visitó el departamento de Caldas para conocer el origen y el proceso del mejor café del mundo y a las mujeres que son sus proveedoras gracias al apoyo de la Gerencia Comercial de la FNC, la Cooperativa de Caficultores de Manizales y Comité de Cafeteros de Caldas: en Manizales Luz Marina Salgado (Finca La Granja); María Teresa Salgado (Finca El Torreón) y Lina Londoño (Finca Santa Isabel); y en Palestina, Angélica María Escobar (Finca La Paz).





Consejos del Profesor Yarumo

## Claves de una correcta y oportuna nutrición de cafetales



*La mejor herramienta para conocer la acidez del suelo, si hay que corregirla, con qué y con cuánto es mediante el análisis del suelo.*

Una correcta y oportuna fertilización determina la producción actual y la futura, aumenta la fertilidad del suelo, mejora la nutrición de las plantas, incrementa la productividad del cultivo, favorece cosechas de buena calidad y eleva la rentabilidad de la finca.

Para mejorar la productividad y la rentabilidad de sus cafetales, es necesario aplicar los nutrientes que requiere el cultivo en forma balanceada.

Si se emplean fuentes y/o grados inapropiados para el cultivo del café, es muy posible que se presenten ineficiencias las cuales se ven reflejadas en pérdidas económicas, ya que no se proporcionan los nutrientes requeridos, presentándose un balance inadecuado el cual puede afectar tanto la productividad como sus ingresos económicos, además de generar gastos innecesarios.

Así como usted y yo necesitamos nutrinos bien para rendir en nuestras labores diarias, para gozar de buena salud, etc, igual le pasa al cultivo del café.

Dejar de fertilizar o mermar la cantidad de fertilizante que el cultivo requiere, es poner en riesgo la productividad y la rentabilidad económica.

La mejor herramienta para conocer la acidez del suelo, si hay que corregirla, con qué y con cuánto hacerlo, igual que definir los planes de nutrición del café es el análisis de suelo. Si no cuenta con la información disponible que nos brinda este análisis, la recomendación es utilizar las alternativas de fertilización, suministrando las cantidades de nutrientes para el café en forma balanceada.

Cenicafe encontró que el nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y azufre son los nutrientes minerales con mayor demanda por el cultivo del café, razón por la cual reciben el nombre de macronutrientes.

De ellos, los dos más absorbidos en todas las etapas del cultivo son el nitrógeno y el potasio; en un segundo plano se ubican el calcio, el fósforo, el magnesio y el azufre.

Cenicafe estructuró una base de datos con registros históricos de 255.019 muestras de suelos, analizadas en 20 departamentos cafeteros de Colombia, y con base en esta información, propone las siguientes alternativas de dosis y fórmulas de nutrientes para la fertilización del café.

La primera alternativa es grado 26-4-22 con nitrógeno, fósforo y potasio. La segunda es grado 23-4-20-3-4 cuando requiera suministrar nitrógeno, fósforo, potasio, magnesio y azufre.

Para fertilizar los cafetales y evitar el agotamiento del suelo y el paloteo de las plantas tenga en cuenta las siguiente recomendaciones; primero, seleccionar los grados de fertilizantes más convenientes para su cultivo; segundo, aplicar fuentes de buena calidad; y tercero, fertilizar oportunamente.

Cuando las recomendaciones de la fertilización se basan en los resultados de investigación, se minimizan los riesgos económicos y ambientales, de allí la importancia de conocer la información científica que se ha generado al respecto.

[Leer más](#)



## Caficultoras de Risaralda sobresalen por su liderazgo gremial



*Un total de 50 mujeres cafeteras de Risaralda participaron del «Encuentro de liderazgo de mujeres cafeteras 2023» realizado en Pereira.*

Uno de los objetivos de la actividad estaba encaminado en que las mujeres productoras puedan identificar mejor cómo participar de manera más efectiva en los espacios de decisión en la Federación Nacional de Cafeteros.

Jorge Humberto Echeverri Marulanda, director ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros de Risaralda, resaltó el papel de las mujeres cafeteras en el fortalecimiento de la caficultura del Departamento e indicó que cada día son más las lideresas cafeteras de cada municipio.

**«Este también es un homenaje para las mujeres caficultoras, reafirmando su liderazgo cafetero. Nuestras mujeres cafeteras se fortalecen cada vez más, por eso trabajamos en esa estrategia de la FNC de una mayor equidad de género», enfatizó.**

Claudia del Pilar Rodríguez Mejía, coordinadora de familias cafeteras, con equidad de género y empalme generacional en la FNC, resaltó que hoy se tiene un avance en la participación de la mujer, hoy siendo más productivas, más participativas y más propositivas a la hora de la toma de decisiones en el gremio cafetero.

### Mayor liderazgo

En Risaralda existen 6000 mujeres productoras, quienes representan el 30 % del total de caficultores del departamento. Luz Helena López, representante del municipio de Marsella, señaló que es importante que las mujeres escalen más dentro del sector y la gremialidad. «Con estos encuentros se aprende más, se gana mayor equidad y un mayor empoderamiento», dijo.

Por su parte Constanza María Orozco López, representante del municipio de Santuario, indicó que hoy se les da más oportunidades de participar dentro del gremio. «Como mujer cafetera empoderada, nos sentimos más incluidas y así ser una voz dentro del gremio cafetero», concluyó.



## Juan Valdez Café hace parte del Top 10 de marcas preferidas por los colombianos en TikTok



Felicitemos a Juan Valdez Café por hacer parte del Top10 de marcas preferidas por los colombianos en TikTok, red social que en nuestro país ya cuenta con más de 20,1 millones de usuarios, convirtiéndose en la quinta con más perfiles activos, según We Are Social

¡En la comunidad #JuanValdezCafé ya son 35,7k en esta red social!



Cuando el cafeto entra en fase de floración es imposible no enamorarse de su belleza y de su aroma a jazmín. Y aunque duran poco tiempo, estas hermosas flores blancas anuncian que muy pronto la planta estará llena de cerezas rojas, aquellas que contienen el grano de café.

*Foto del Comité de Cafeteros de Santander*