

PRENSA AL DÍA



Noticias destacadas

FNC extiende proyecto de cooperación en beneficio de familias cafeteras del Valle. Pág.4

El icónico personaje de la marca Juan Valdez, inauguró nueva tienda en Paraguay. Pág.6

Buencafé

Liofilizado de Colombia

50

AÑOS

TRANSFORMANDO
EL FUTURO

Buencafé
Liofilizado de Colombia
Fondo Nacional de

Feliz aniversario



La empresa Buencafé Liofilizado de Colombia celebra hoy 50 años con cifras históricas, para beneficio de los caficultores colombianos y del sector en su conjunto.

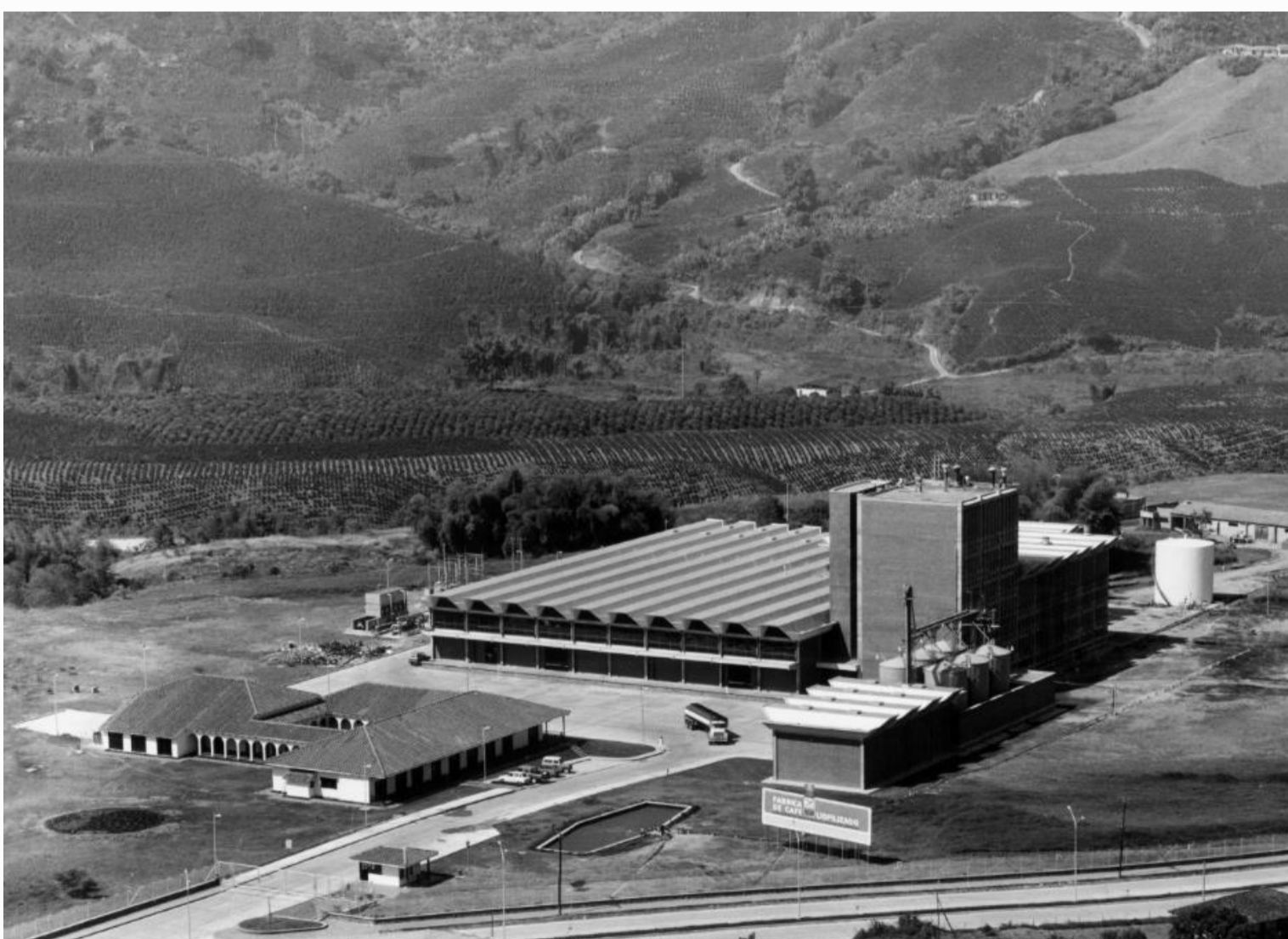
En 2022, sus ventas superaron los 210 millones de dólares, 26% más que en 2021. Y en sus cinco décadas de operación, ha producido el equivalente a 415.000 millones de tazas de café.

“Cuando las personas están al centro de lo que hacemos, una taza de Buencafé tiene detrás toda una historia. Por eso celebramos 50 años en los que Buencafé ha transformado el futuro”, afirma Cristina Madriñán Rivas, su directora general.

Esto se traduce en transformar el grano de café en oportunidades para la vida de 542 mil familias caficultoras, a través de programas que permiten mejorar sus ingresos y su entorno.

Transformar el futuro también significa innovar constantemente para presentar el producto en diferentes propuestas y continuar entregando el mejor sabor y aroma de Colombia a cada hogar del mundo; significa transformar el conocimiento para fomentar el crecimiento de los colaboradores, proveedores y comunidades; significa evolucionar los procesos para consolidar una cultura de sostenibilidad ambiental efectiva que permita mitigar el cambio climático.

Un poco de historia



Operada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC) como una forma de agregar valor al café colombiano y a los productores, la fábrica de café liofilizado comenzó operaciones en 1973 y hoy es una de las más grandes y sofisticadas del mundo.

Ubicada en Chinchiná, Caldas, cuenta con alta tecnología de liofilización que conserva intactas las características organolépticas del grano fresco, tostado y molido tales como su aroma y sabor.



La fábrica tiene una capacidad actual de producción anual de 13.500 toneladas, tras cuatro ampliaciones (1983, 1997, 2008 y 2019), y es el principal empleador de Chinchiná con 1.000 empleos generados.

Además de sus valiosos aportes económicos y sociales a los productores y la diversidad de productos ofrecidos a la industria mundial de soluble, empleando siempre tecnología de punta, con innovaciones constantes, Buencafé es una empresa modelo también por sus logros en sostenibilidad ambiental.

En 1995 Buencafé fue pionera en Colombia al utilizar los residuos del proceso productivo como biocombustible para generar energía en la planta. El diseño de las calderas aptas para operar con biomasa fue una tecnología completamente nueva para el país. En su proceso de economía circular hoy, Buencafé reutiliza 97% de los residuos de su operación, como biocombustibles, y el 3% restante lo recicla o se re-usa.

Igualmente, **Buencafé fue una de las primeras empresas en Colombia en obtener la certificación de Gestión Ambiental ISO 14.001** en 1999. También fue de las pioneras en el país en certificar su inventario de Gases de Efecto Invernadero, complementado con programas para disminuir la huella de carbono.

En materia de empaques, la fábrica de los caficultores colombianos optimiza al máximo sus empaques, para reducir la generación de residuos, e incluso acaba de desarrollar una tapa biodegradable para frascos, elaborada con la pepa de aguacate.



Celebración cafetera

Buencafé celebrará todo el año sus 50 años con diversos eventos. Hoy lo hará con los colaboradores, a quienes reconocerá su dedicación y compromiso para llevar la compañía al lugar de privilegio que ocupa. De igual forma se invitó a los caficultores, que son su razón de ser, a visitar la planta de producción y las particularidades de cada proceso de transformación, así como la calidad de los granos que ellos mismos siembran y cosechan para convertirlo en el mejor café del mundo. Estas visitas guiadas se realizarán durante todo el año. Para el segundo semestre se tiene programado el evento conmemorativo institucional y la celebración con la comunidad de Chinchiná.

Gracias al éxito de la primera fase, se firmó nuevo acuerdo

FNC extiende proyecto de cooperación en beneficio de familias cafeteras del Valle



Gracias al éxito de la primera fase, con importantes logros, la empresa tostadora japonesa AGF Co. Ltd. y la multinacional Mitsui extienden su alianza del trabajo de proyecto social con la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), a través del Comité de Cafeteros del Valle del Cauca.

Desde 2021, se desarrolla esta alianza que beneficia a **55 familias cafeteras** con procesos de restitución en el departamento, específicamente en los municipios de Bugalagrande, Andalucía, Trujillo y Tuluá.

Para la segunda etapa, en que las empresas japonesas esperan seguir apoyando a los beneficiarios en mejorar la calidad de sus cafés y por tanto sus ingresos y sus condiciones de vida, las acciones están enfocadas en dar seguimiento a los planes de estabilización de producción del grano, reconversión tecnológica del proceso de beneficio, mejoramiento de la infraestructura de secado y manejo de aguas residuales del café, entre otros relacionados con el cuidado de los recursos naturales.

En la ceremonia virtual en la que se firmó este nuevo acuerdo, Héctor Fabio Cuéllar, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Valle, expresó su gratitud y complacencia por esta iniciativa.



“Es satisfactorio saber que nuestra institucionalidad goza de la confianza para seguir apoyando este proyecto, y reitero: la unión de voluntades trae maravillosos resultados y este acuerdo es uno de ellos”, dijo.

En la primera fase del proyecto se trabajó en procesos de renovación y tecnificación de la caficultura, fomento de la adopción de la cosecha asistida, apoyo a las prácticas de beneficio del café y promoción de estrategias de comercialización para acceder a canales comerciales institucionales, así como fomento de prácticas de conservación y protección de las fuentes hídricas en los predios de los beneficiarios.





Hasta el próximo 14 de abril

Ternados a ocupar la gerencia general de la FNC inician gira para presentar sus propuestas a los caficultores



La terna de candidatos a gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) inició este lunes una gira en la cual presentarán sus principales propuestas a los caficultores en cada uno de los 15 comités departamentales de la institución.

Los representantes gremiales, elegidos democráticamente en las pasadas elecciones cafeteras, son los encargados de oír las propuestas de los candidatos y establecer sus inquietudes, para informar y retroalimentar con los comités municipales y los cafeteros del departamento, y así definir en el Congreso Cafetero el futuro del gremio.

La gira de presentaciones de los ternados en los comités departamentales irá hasta el próximo 14 de abril.

El proceso de elección culminará el 27 de abril cuando el nuevo gerente general de la FNC será elegido por el Congreso Nacional de Cafeteros (Extraordinario), máxima autoridad e instancia de deliberación del gremio. [Leer más](#)

Conozca los perfiles de la terna definida para la gerencia general de la FNC

*Los candidatos se presentan en orden alfabético





El icónico personaje de la marca Juan Valdez, inauguró nueva tienda en Paraguay



En un evento exclusivo, que contó con la participación del personaje que representa la marca de los caficultores colombianos, se realizó la apertura de la tienda Juan Valdez número 13, de la mano del Grupo Acsa.

Este encuentro se llevó a cabo en el nuevo complejo de Spacio 1 y contó con la presencia de Daniela Caro Ángel, gerente de mercadeo internacional de la marca colombiana; Reinaldo Velasco, director de Latinoamérica de Juan Valdez; Alfredo Constanzo, representante del franquiciado; invitados especiales y la participación de esta icónica figura de Juan Valdez, quien se encargó de dar a conocer las características típicas del café premium 100 % colombiano y las tradiciones que existen detrás de este grano.



“Abrir nuestra tienda número trece en Paraguay evidencia el gran esfuerzo de Juan Valdez por seguir llevando a los amantes del café lo mejor de la tradición cafetera de Colombia y de las personas que lo hacen posible como nuestras más de 540 mil familias caficultoras”, expresó Sebastián Mejía, Vicepresidente Internacional de Juan Valdez.

La nueva tienda de Juan Valdez está ubicada en inmediaciones de las calles Santa Teresa y Aviadores del Chaco, zona emblemática y principal eje financiero, hotelero y comercial de la capital paraguaya. Este nuevo punto, cuenta con un amplio portafolio de bebidas y productos de calidad de la marca, creando una sinergia y conectividad con cada uno de los elementos que la componen y brindando una experiencia memorable y única tanto para consumidores locales como para visitantes.

Con esta apertura, Juan Valdez reafirma, una vez más, su compromiso con las más de 542 mil familias caficultoras de Colombia, enalteciendo su labor y creando más oportunidades para compartir con el mundo entero su café premium 100 % colombiano.



Noticias del Mercado del Café

Semana del 20 al 24 de marzo del 2023



La semana pasada fue difícil para los bancos centrales, quienes se enfrentan al dilema de la alta inflación y evitar una crisis bancaria. En este contexto, la Reserva Federal y el Banco de Inglaterra subieron en 25 pb su tasa de interés, mientras que el Banco Central Europeo y el Banco Nacional Suizo subieron 50 pb. Este comportamiento tiene algo en común: Las subidas de las tasas de interés serán cada vez menos agresivas, por lo que la mayoría están adoptando una actitud de espera ante posibles turbulencias bancarias y riesgos de endurecimiento de las condiciones crediticias. A pesar de la incertidumbre, el dólar también cayó durante la semana, a medida que los mercados reevaluaron el precio de los bonos del tesoro de los Estados Unidos, dándole importancia al oro como el refugio más seguro para las inversiones.

El ambiente macroeconómico turbulento condujo a una fuerte liquidación del crudo con los otros commodities levemente más débiles. Los futuros de café cayeron casi 6¢/lb debido a la liquidación de fondos y la venta de spreads. Por otro lado, en la mayoría de los orígenes, el mercado de Nueva York debilitado hizo que los productores se mostraran reacios a vender a precios más bajos, mientras que los exportadores estaban poco dispuestos a pagar diferenciales más firmes. Sin embargo, la semana cerró al alza, debido a la caída de los inventarios certificados a su nivel más bajo en los últimos 3 meses.

Durante la semana, las existencias certificadas de Arábica decrecieron a 750k sacos, mientras que las de Robusta se mantuvieron en 7,6k lotes. Se estima que la posición neta de especuladores en Arábica es plana y para robusta de +23k lotes.

Finalmente, el soporte y la resistencia se ubicaron en 171,05¢/lb y 179,90¢/lb respectivamente.

En Brasil, las preocupaciones sobre las inundaciones han disminuido a medida que las condiciones más secas permiten a los agricultores de Minas Gerais volver a los cultivos de café para aplicar fertilizantes y pesticidas. Sin embargo, el mercado de Nueva York dejó un ánimo lento en el mercado de café de Brasil. Solo pequeños volúmenes cambiaron de manos a 2¢/lb más firmes para diferenciales de reemplazo en Arábica y Conilon.

En Colombia, el mercado interno estuvo tranquilo, ya que poco a poco se acerca la mitaca. Las lluvias continúan en las regiones cafeteras. En cuanto al Gerente General de la FNC continúan las conversaciones con la definición de tres candidatos finales: Germán Bahamón, Sandra Morelli y Santiago Pardo. El nuevo gerente será elegido el 27 de abril por el Congreso Nacional Cafetero.

Según la Autoridad de Desarrollo del Café en Uganda, las exportaciones de café aumentaron un 6% interanual en febrero a 479 mil sacos, ya que los precios más altos empujaron a los comerciantes a liberar mayores volúmenes de existencias de sus almacenes.

En Vietnam, el mercado también ha estado lento en las últimas semanas por las bajas existencias con los agricultores absteniéndose de vender los volúmenes restantes. El clima se vuelve más cálido y el estrés de la estación seca comienza a sentirse en los árboles, lo que lleva a los agricultores a regar constantemente el cultivo. [Leer más](#)



Café para prevenir el cáncer, párkinson y diabetes: así lo debe consumir

Fuente: Revista Semana



El consumo de café puede prevenir enfermedades letales

El café es una bebida rica en ácido clorogénico, ácido cafeico y kahweol, compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes, los cuales ayudan a combatir los radicales libres, previniendo el envejecimiento precoz, cáncer, depresión y diabetes.

El sabor, aroma y cantidad de cafeína del café varían de acuerdo con el tiempo de tostado, el tipo de molido y la forma de preparación de los granos, incluyendo el expreso, soluble, colado o descafeinado, que pueden ser consumidos puros o utilizados en preparaciones dulces, como tiramisú o helados, y ensaladas, como salsas.

Beneficios del café

Los principales beneficios del café para la salud, cuando se ingiere en cantidades moderadas, son:

Prevenir el cáncer

El café contiene cafeína, ácido clorogénico, ácido cafeico y kahweol, antioxidantes que protegen a las células contra los daños producidos por los radicales libres, impidiendo el desarrollo de algunos tipos de cáncer.

Asimismo, el café ayuda a disminuir los niveles de estrógeno en el organismo, una hormona relacionada con algunos tipos de cáncer, como el de mama, hígado, colon y endometrio.

Prevenir la enfermedad de Parkinson

La cafeína es un compuesto presente en altas cantidades en el café, protege las células del sistema nervioso central y estimula la liberación de dopamina, un neurotransmisor que, en bajas concentraciones, aumenta el riesgo de desarrollo de la enfermedad de Parkinson.

Prevenir la diabetes

El café es rico en antioxidantes, los cuales protegen las células del páncreas y mejoran la función de la hormona insulina, regulando los niveles de glucosa en la sangre y previniendo la diabetes.

Cantidad recomendada por día

La ingesta recomendada para adultos es de 400 mg de cafeína al día, lo que equivale aproximadamente a 4 tazas de 150 ml de café colado.

Las mujeres que planeen embarazarse, que estén embarazadas o amamantando, deben consumir máximo 200 mg de cafeína al día, lo que corresponde a un total de 2 tazas de 150 ml de café colado.

Por otra parte, los niños a partir de 12 años deben ingerir solamente 100 mg de cafeína al día, es decir, un máximo de 130 ml de café colado.

Las personas que padecen de presión alta deben limitar el consumo de café a 200 mg de cafeína al día, lo que equivale a 2 tazas de café colado al día.

¿Cómo preparar café?

El café puede prepararse de varias forma, como colado, en la cafetera italiana, expreso, en la prensa francesa o soluble.

Además de puro, el café también puede consumirse con leche en preparaciones como cappuccino, mocha o macchiato. Esta bebida también puede ser usada en recetas dulces, como pasteles, tiramisú y helados; o preparaciones saladas, como salsas, complemento de pollo o carnes.