



P R E N S A D O
F R A N C É S

DESDE 1985

Agosto- Septiembre 2021

No. 313

Fundador y Director: Juan Camacho Reyes

P R E N S A D O
F R A N C É S ^{MR}

**EMPRESA 100%
MÉXICANA**





EN CONTACTO CON LA **AVENTURA**

Las mejores experiencias

Ruta del Café • Visita al Pico de Orizaba • Descenso en río

Informes y Reservas: (273) 734 1533 y 800 712 5300

Carr. Huatusco - Conejos km 2, 94100, Huatusco, Ver.

Tu próxima aventura vívela en



Cocuyos • Alta Montaña



Editorial

Los precios del café se mantienen a la alza y aparentemente son buenos precios para los productores, este es un buen momento para analizar los problemas del mercado internacional y locales de cada país productor, si supiéramos que estos precios son permanentes se podría dejar como están las cosas, pero sabemos que esto es pasajero hay quiénes dicen que con la entrada de la cosecha en el hemisferio norte regresará a los precios de siempre, apretando los costos de producción y manteniendo en pérdidas a los productores, otros dicen que tal vez el próximo año se mantengan estos precios con el riesgo de que puedan empeorar si sucede otro acontecimiento climático en Brasil o en otro país productor. Lo grave de esta situación es que siempre pierde el productor ante cambios de clima, exceso de oferta, baja en la demanda, etc. Quien siempre pierde es el productor y los comercializadores solo ajustan sus costos teniendo ganancias permanentes. Por eso decimos que este es el momento de negociar una nueva estrategia comercial en el mercado internacional y los mercados locales, donde se encuentre el mecanismo que haga que todos los que participan en a cadena de valor del café ganen y obtengan la seguridad que el trabajo nos da o al menos así debería de ser.

Nuevas reglas en el café a nivel mundial que hagan del café un negocio para todos, es y era el reclamo de los productores del mundo, la OIC organización encargada de ordenar el mercado tiene un gran reto, continuar con la propuesta de proteger al productor y promover el consumo de café o dejar que los grandes intereses controlen el mercado a su antojo, no importando como hasta ahora el bienestar del productor y su futuro.

Las migraciones son causa de la falta de oportunidades en su lugar de origen y en el café es lo que sucede, gran parte de la migración de los países de Centroamérica es ocasionada por los precios bajos del café y la falta de certidumbre en el mercado, cuando se le da la confianza al productor de que recibirá e precio justo de su producto este podrá arraigarse en su tierra para mejorar su producto y mejorar el consumo sin generar problemas sociales como los que padecemos actualmente en los países de Centroamérica.

En otro orden de ideas para México, la creación de un organismo que rija el café ha sido una quimera de los últimos 25 años por lo menos, y ahora con la propuesta del senador de Chiapas, Eduardo Ramírez se ve que la realización se puede lograr pero la urgencia no debe de perjudicar el objetivo principal, así que se recomendó establecer y definir las bases que hagan si se realiza, un organismo que tenga el resultado que se espera, existen muchos intereses para obstaculizar este proyecto y seguramente se pondrán en marcha.

Como siempre el precio es lo más importante en este mundo en que en el café, pocas, muy pocas veces se favorece al productor, esperamos una política más certera en la productividad, y el desarrollo social y económico del sector cafetalero nacional.

Port último la Expocafé será una vez más el escaparate de las innovaciones y cafés de especialidad y de línea que se ofrecen al público en general, para bien de su consumo y le deseamos el mejor de los éxitos en estos tiempos tan confusos, ahí estaremos para ser testigos de esta fiesta cafetalera que es una tradición cafetalera mexicana, nuestros mejores deseos.

DIRECTORIO

DIRECTOR GENERAL
Juan Camacho Reyes

DIRECTOR COMERCIAL
José Luis Camacho Reyes

INFORMACIÓN
Lic. Laura B. Camacho Carmona

INTERNACIONAL
Lic. Rocío G. Camacho Carmona

REDACCIÓN Y DISEÑO
Lic. Gerardo Camacho Barona
Lic. Fernando Camacho Barona

ASESOR DE PRODUCCIÓN
+ Lic. Gonzalo Antonio Zepeda Reyes

ASESOR LEGAL
Lic. W. Rafael García Montaña

ASESORÍA ADMINISTRATIVA
C.P.A Francisco Valerio Mejía
C.P Francisco Javier Pérez Sánchez

Exclusividad del Título 2098-91
Licitud de Contenido No. 1964,
Licitud de Título No. 3066,
Franqueo Pagado
Publicación Periódica, Reg. PP09-15
Es una publicación mensual que
aparece los días 10 de cada mes
Año XXXIII, Tiraje 5,000 ejemplares
Distribución Internacional
U.A.A, Alemania, Japón Brasil,
Colombia y Centroamérica.

*Los Artículos Firmados Son
Responsabilidad Del Autor.

CONTACTO



www.cafesdemexico.com



CONTENIDO



- 3 EDITORIAL
- 5 **Entrevista con Fernando Celis: El aumento en la Bolsa de café en NY.**
- 7 **Foro virtual de análisis sobre la iniciativa para expedir la nueva ley de fomento a la cafeticultura: José julio Espinoza, Presidente de la UNPC, CNC.**
- 9 **Reconocen Internacionalmente calidad y altos estándares de café mexicano de productores de pequeña escala.**
- 11 **Entrevista a Miguel Covarrubias, Director de Prensado Francés.**
- 15 **Ing. Cruz José Argüello Enriquez, ganador del Primer lugar en Taza de Excelencia, México 2021.**
- 20 **Conozcan Café Bobadilla 1250, "El mejor Café del Universo", en entrevista con el cafetalero Guillermo Bobadilla Muguira.**
- 23 **Heladas en Brasil, Covid en Viet Nam y baja producción de Colombia presionan a la alza el precio internacional del café en bolsa**
- 24 **Host Milano.**
- 26 **Foro virtual de análisis sobre la iniciativa para expedir la nueva ley de fomento a la cafeticultura: Pedro Roque, Representante de la AMECAFÉ.**
- 28 **OIC: Informe del Mercado de Café, julio 2021.**



EL AUMENTO EN LA BOLSA DE CAFÉ EN NY POR FERNANDO CELIS

Como ya se ha hecho costumbre, estamos nuevamente con nuestro buen amigo Fernando Celis, Coordinador de la CENOC, asociación que aglutina a productores de café y de otras materias primas pero principalmente de café en varios estados de la república a nivel nacional.

Juan Camacho: Quieres comentarnos el impacto en México del aumento de precios que hubo recientemente en la bolsa de café por las noticias de las heladas en Brasil y otros agentes que no fueron tan impactantes en esta subida pero que también influyeron, ¿qué nos puedes decir al respecto Fernando?

Fernando Celis: Ese aumento que llegó hasta 215 dólares en la bolsa, ocurre después de que ya la mayoría de los productores de café en México han vendido su café y yo recuerdo que la cosecha, incluso al inicio de la cosecha en Veracruz-Puebla venden más en cereza, en Oaxaca y Chiapas más en pergamino, en Veracruz las grandes compañías habían generado expectativas de que el precio no iba a estar por debajo de diez pesos el kilo de cereza, pero cuando iniciaron las compras, eran precios de siete u ocho pesos, un poco arriba de nueve, pero cuando estaba el centro de cosecha, con el pretexto de que había mucha producción volvieron a bajar los precios del cereza, de tal manera que en esa zona de Coatepec, Huatusco, Córdoba, apenas estaría un poquito arriba de los ocho pesos el kilo del cereza, no hay ninguna autoridad que pueda intervenir para frenar esas actitudes, el precio del café pergamino estaba en 2200, después empezaron a aumentar cuando se hablaba ya de una sequía en Brasil y que estaba afectando la cosecha, era ciclo bajo de cosecha de arábica, 2500 el quintal de pergamino, después probablemente de Oaxaca y Chiapas vendieron hasta 2800 el kilo, pero la mayoría de los productores vendió a 2200-2300 el quintal de pergamino y ahora que ocurre el alza quedaba como para 3900 el quintal de pergamino y si hubiera cereza casi a 14-15 contra los arriba de ocho que hubo en la cosecha. Muchos quisieran tener dinero para comprar cobertura de precio, pero son pocos los que tienen dinero, se lo planteo al Secretario de agricultura hace

unos días y no tiene recursos, el gobierno no puede disponer de momento para un programa especial, pues nos llamaron productores cuando estaba a 180-190, si iría a subir más, siempre la alusión de que va a subir más, hay que esperarse, el alza es muy rápida inflan el precio para tener una ganancia.

De Brasil se magnifica los daños, ellos tienen más posibilidad de las grandes cooperativas, los portadores de comprar contratos a futuros y hay muchos datos.

El clima está afectando cada vez más al café y a los muchos productos, el clima cada vez más extremo, la pregunta es ¿qué tanta afectaciones va a haber?, no hay certeza en relación a que se tengan los precios actuales para la siguiente cosecha en México.

J. C: El tema de la fijación de futuros en ese momento, tener recursos que no se tuvieron y se tienen, las grandes empresas son las que tienen los recursos y son las que pueden hacer uso de esas herramientas de compra de futuros, ASERCA era la encargada de hacer este tipo de operaciones y que ahora se ha dejado de hacer, en estos dos últimos años.

F C: Desapareció ASERCA y no tiene recursos, además no había acciones rápidas la coyuntura, ahora algunas organizaciones, algunos productores y comercializadores pudieron hacer contratos un poco arriba del precio que está ahora, pero muy pocos, la mayoría de los productores ya no tenía el café, ya se había exportado, lo tienen los grandes compradores y que huyen a cafeterías, pienso que cuando llegue el aumento, da cierta expectativa positiva.

J C: Piensan que pueda estar esta alza, mantenerse un par de años en lo que se reponen ciertas plantaciones dañadas.

F C: La cuestión es que cuando suben los precios a nivel internacional pues se pierde el foco de otros problemas estructurales.

Si el acuerdo al Foro Mundial de Productores, la OIC y el grupo público-privado en cada país se elabora un plan de sostenibilidad cafetalera, ¿qué se va a hacer en México?

La OIC dice que recaba los datos de manera confidencial de los precios del café mexicano y de otros pero no lo puede pasar a los países, entonces antes de eso se tenía la referencia de Roiter, de los precios de venta del café mexicano de la alta calidad puesto en Nueva York y Laredo, la mayor parte del café mexicano va a Estados Unidos y la mayor parte pasa por Laredo, ¿cómo podría tenerse un precio de referencia?, es lo que estamos planteando como política y economía, que hay que presentar públicamente un precio de referencia del café de exportación, la propuesta de ley que está planteando el sector productor, viene un capítulo de los precios pagados a los productores y ahí se va a presentar una serie de información que se requiere para informar a los productores y para estabilizar un esquema más transparente.

Colombia exporta el 95% de su producción, México el 50%, ¿cómo le aplicas esos gastos también al café que va al consumo interno?, se vende menos precio y se aplican más gastos, el afectado es el productor, a las compañías no les importa vender a menos precio, como sea le aplican los mismos gastos al productor, ni se mejoran los precios promedio de exportación ni se ven los gastos de comercialización, entonces planteamos que en la nueva ley, deberá haber un comité en el nuevo organismo donde esté SADER, Economía, el Sector Productor y la representación nacional y la representación industrial y comercializadores y realizarlo, tener un precio de referencia, tener estudios de los costos de producción, los costos de beneficiado húmedo y seco,

los costos de comercialización y los gastos que aplican las compañías y al final definir medidas para mejorar los precios a los productores.

El planteamiento que ya le había hecho a Vereda que hiciera, hace una verificación visual, que hubiera una verificación física sobre la calidad del café en cuanto a sanidad, que no sean cafés dañados y la calidad; sanidad debería hacerlo Senasica y calidad debería hacerlo Amecafé, debería tener un esquema. He estado planteando que no se incluya cafés dañados, no se incluya tanta azúcar y saborizantes artificiales en las mezclas, que exista un esquema diferente de evaluación de la calidad.

J.C: Es un tema que se está tratado continuamente con economía y ha sido un debate muy largo, muy cansado, por un lado las autoridades exigiendo que debe de llevar todo en la etiqueta y por otro lado los industriales tratando de defenderse en que sean más tolerantes en la información, las autoridades no permiten que se ablande las condiciones del empaque para que el público consumidor esté más informado día a día. Cuando PROFECO acababa de hacer un estudio precisamente del café soluble, no dice de cuestiones de azúcar, de saborizante, no hay una reglamentación real que diga cuánto café debe de tener el café soluble, cuál es el porcentaje que debe de tener, no hay una reglamentación clara en ese sentido en cuestión del café, existe en cuanto al café con azúcar que máximo un 30%, a veces dice que un 20% y que hay que hacer una reestructuración de esa ley del café tostado.

F. C: Lo que se ve en las reuniones internacionales, en México es un gran atraso del sector cafetalero y es por el entramado de intereses que se ha solidificado durante décadas y aún con el discurso de que va a terminar ahí siguen, a lo mejor termina este sexenio y no hay cambios importantes.





**FORO VIRTUAL DE ANALISIS SOBRE LA INICIATIVA
PARA EXPEDIR LA NUEVA LEY DE FOMENTO
A LA CAFETICULTURA,**

JOSÉ JULIO ESPINOZA, PRESIDENTE DE LA UNPC, CNC

Para cerrar con las participaciones de este foro, continuando con los puntos de vista de los productores de café en nuestro país, corresponde darle la palabra a José Julio Espinoza, Presidente de la Unión Nacional de Productores de Café de la Confederación Nacional Campesina.

Agradezco la oportunidad que dan a un productor cafetalero, los pequeños productores de representar en este foro, yo creo que es un beneplácito continuar con el seguimiento a esta propuesta que hizo el Senador Ramírez, la verdad es que debe de continuar este esfuerzo, han sido varios los intentos por tener una Ley del café que dé un marco jurídico adecuado para su desarrollo y más que nada hoy en día hemos visto que nos hemos quedado en el resago en comparación con otros países y creo que también se debe a esta falta de una política pública clara y que definitivamente debe de tener esta actividad tan importante: una ley, se ha hablado de una Ley de Fomento reiteradamente y eso creo que se ha cumplido en parte en términos de fomentarla mediante algunos apoyos, mediante algunas adecuaciones que se han hecho, actualmente definitivamente se ha sostenido con mucho trabajo por parte de los productores la actividad cafetalera, pero creemos que hace falta lo que se está haciendo: una revisión y esta revisión que nos lleva a que deba considerarse que sea una norma para toda la cadena productiva que se reglamente en actividades, la parte que tiene que ver con la producción se ha avanzado mucho, hay buenos productores con gran esfuerzo, han superado los niveles de producción que teníamos de antaño y hay calidades extraordinarias gracias a esa labor que se ha hecho, hay un gran número de participantes más allá de los productores dentro de la cadena

productiva, hay eslabones muy interesantes como ahora lo que tiene que ver con cafés de especialidad, cafés certificados y creo que estamos en un nuevo boom del café a nivel mundial pero también en México y eso vale la pena que se revise a fondo. Y hablaba de que se ha propuesto siempre como fomento, nosotros creemos que debemos ir más allá, en esta ley debe de haber un reordemaniento de la cafeticultura, que tenga que ver con aspectos de comercialización, el esquema de comercialización en México no ha sido tocado, tiene muchos años y la verdad es que no ha sido satisfactorio para los productores de café en el tema de precios en campo, por eso es que después de tener algunas propuestas de diferentes organizaciones, encuentros con dirigentes de productores en los estados, desde nuestra organización Unión Nacional de Productores de Café de la CNC hemos participado en charlas, encuentros, en buenas propuestas como organizaciones de qué es lo que se debe de hacer, desde una comisión coordinadora de organizaciones Nacional de Productores de Café, hemos estado revisando la ley que propuso el Senador Eduardo Ramírez y hemos hecho un trabajo de revisión que hemos concluido hace poquito tiempo y que quisiéramos que fuera aceptado en este foro como una propuesta del sector productor, no se aleja mucho de lo que ahí se viene proponiendo, sin embargo es muy puntual en aspectos que

tienen que ver con la comercialización, hay un título sobre comercialización y hay un capítulo específico sobre precios y esto realmente es necesario revisar, siempre habrá en campo la queja de los bajos precios que hay, digo, es complejo el tema, sin embargo hay que echar mano de hoy los avances tecnológicos, de los nuevos instrumentos que hay para medir lo que tiene que ver con los precios del café en producción, los precios del café en su comercialización y mucho de ello puede estar contenido en esta propuesta de lo que estamos haciendo, quisiéramos que se nos tomara en cuenta de hacerle llegar este documento que por conducto de la Amecafé haríamos llegar muy pronto esta misma semana, que se considere como una nueva aportación de Organizaciones Nacionales que hemos venido trabajando por mucho tiempo y que ahora en este documento hacemos nuestra propuesta de los que creemos que debería contener esta Ley de Fomento a la Cafeticultura, creo que es necesario continuar con la discusión porque habrá muchos otros actores que quieran participar y les pediría que nos permitan hacerles llegar esta aportación del Sector, agradezco a los Senadores el esfuerzo que se ha hecho, particularmente a la Senadora Beatriz Paredes, la verdad siempre nos has llevado ahí por caminos distintos desde hace mucho tiempo en la cafeticultura y eso pues la verdad que a nosotros nos alienta que todavía pueda hacerse mucho por esta actividad tan importante y estratégica para México.





RECONOCEN INTERNACIONALMENTE CALIDAD Y ALTOS ESTÁNDARES DE CAFÉ MEXICANO DE PRODUCTORES DE PEQUEÑA ESCALA

Cafeticultores de comunidades pequeñas de Chiapas, Estado de México, Oaxaca, Puebla, Veracruz y Guerrero ponen en alto al café mexicano, con la calidad que le permite competir con las mejores variedades y microregiones de cafés de especialidad del mundo indicó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Cafeticultores de comunidades pequeñas de Chiapas, Estado de México, Oaxaca, Puebla, Veracruz y Guerrero ponen en alto al café mexicano, con la calidad que le permite competir con las mejores variedades y microregiones de cafés de especialidad del mundo indicó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y el Comité Nacional del Sistema Producto Café, representado por la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (Amecafé), entregaron reconocimientos a los 30 ganadores del certamen Taza de Excelencia 2021, como una muestra de la calidad y altos estándares internacionales del café mexicano.

En su gran mayoría, los ganadores fueron de unidades productivas de pequeña escala y muchos de ellos certificados como orgánicos, comercio justo y carbón neutro, con gran demanda en los mercados de especialidad en Asia, Europa, Australia, América del norte y el mercado nacional.

El secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Víctor Villalobos Arámbula, felicitó presencialmente y de manera virtual a los cafeticultores ganadores de Chiapas, Estado de México, Oaxaca, Puebla, Veracruz y Guerrero, por engrandecer al café de México con la calidad que les permite competir con los mejores de alta especialidad del mundo. Indicó que es importante poner en marcha una estrategia público-privado de promoción al consumo de café mexicano de calidad y excelencia, tanto en el mercado nacional como en el internacional, ya que esto permitirá

seguir incrementando el consumo per cápita estimado hoy día en 1.51 kilogramos.

Al final de la administración podríamos alcanzar dos kilogramos, lo cual representaría mayor demanda, menor importación y mejores diferencial y precios pagados al productor, apuntó. Señaló que los cafeticultores, en especial los de pequeña escala, cuentan con el respaldo institucional en esta etapa de recuperación productiva y buenos precios en el mercado internacional, por lo que se conjuntan esfuerzos en favor de la productividad; la producción de café bajo sombra, de manera sustentable y adaptada al cambio climático, y de la calidad del aromático nacional.

Se llevan a cabo acciones permanentes en el combate a la roya, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), asistencia técnica en buenas prácticas agrícolas, multiplicación y transferencia de material vegetativo mejorado y resistente a plagas y enfermedades, esto con apoyo del Instituto Nacional de Investigación Forestal, Agrícola y Pecuaria (INIFAP) y el Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS), abundó. Estas acciones contribuyen a mantener la coordinación intersecretarial, escuchar siempre a los productores y contar con políticas públicas de “abajo hacia arriba”, lo que es una tarea esencial todos los días, apuntó.

Agradeció al Comité Nacional del Sistema Producto su visita y propuestas para mejora de la cafecultura nacional y los exhortó a seguir trabajando de manera

conjunta para el bienestar y desarrollo territorial de las familias cafetaleras y sus comunidades en las 14 entidades federativas productoras del aromático, donde se desarrollan más de 317 mil familias productoras, con más de 520 mil hectáreas cosechadas, todo ello con alta incidencia en pueblos originarios y participación de la mujer.

Víctor Villalobos hizo un exhorto para que con esfuerzos públicos y privados --también en coordinación interinstitucional con la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), IMSS, sindicatos y la cooperación internacional, con organismos como la Organización Internacional del Trabajo (OIT)-- se cuide la seguridad y salud en el trabajo del sector agroalimentario, a fin de seguir garantizando las cosechas. Así también, para cuidar los derechos humanos de los trabajadores agrícolas y prevenir el trabajo infantil en zonas cafetaleras y en toda la actividad agropecuaria, acuícola y pesquera.

Por la Amecafé y el Comité Nacional Sistema Producto Café, el representante No Gubernamental y coordinador ejecutivo, Luis Herrera Solís, acompañado por Javier Galván Suehaga y Fernando Celis Calleja, entre otros, señalaron que pese a la pandemia se han sacado adelante las cosechas y pusieron

a consideración de Agricultura propuestas para el fortalecimiento del sector y de su gobernanza.

Cambia paradigma de reconocer solo a los "grandes"
El certamen Taza de Excelencia, en su octava edición, ha cambiado el paradigma de que solo se reconocía a grandes fincas cafetaleras, pues ahora han sobresalido productores de pequeña escala y de diferentes entidades.

En esta ocasión, se trató de un concurso donde participaron 187 muestras de café y los 30 ganadores han sido en su mayoría productores de pequeña escala, tanto con variedades tradicionales como resilientes, con diferentes tipos de proceso de beneficiado, ya sea lavado o naturales, pero con alta especialización.

Entre los ganadores del certamen Taza de Excelencia están:

En primer lugar, Cruz José Argüello Enríquez del municipio de La Concordia, Chiapas.

En segundo lugar, Silvia Carolina Herrera Hernández del municipio de Ocozacoatlán de Espinosa, Chiapas.

En tercer lugar, Clímaco Cruz Cruz del municipio de Almoloya de Alquisiras, Estado de México.

Posición / Rank	Calificación / Puntuación	Nombre completo productor/ Producer name	Nombre de la finca o predio/ Farm's name	Municipio de la finca/ Region of the farm	Altitud / Altitude	Tipo de proceso/ Process	Variedades que conforman el lote/Varieties
1	91.58	CRUZ JOSÉ ARGÜELLO ENRÍQUEZ	SANTA CRUZ	LA CONCORDIA, CHIAPAS	700	Natural	Gesha 100%
2	90.25	SILVIA CAROLINA HERRERA HERNÁNDEZ	SAN LUIS	OCOZOCOATLÁN DE ESPINOSA, CHIAPAS	1535	Natural	Gesha 100%
3	90.19	CLÍMACO CRUZ CRUZ	LA TEJA	ALMOLLOYA DE ALQUISIRAS, ESTADO DE MEXICO	2150	Lavado	Caturra 95%, Typica 5%
4	90.13	FEDERICO BARRUETA BARRUETA	LA ILUSIÓN	TEMASCALTEPEC, ESTADO DE MÉXICO	2150	Lavado	Caturra 70%, Bourbon 30%, Typica 10%
5	89.53	JOYLE ALAN DOMÍNGUEZ	BRUJUNCA	CAMBELARIA LORONA, OAXACA	1500	Natural	Gesha 100%
6	89.25	RAFAEL CORTÉS MORENO	LOS NARANJOS	HUITZILÁN DE SERDÁN, PUEBLA	1250	Lavado	Garrica 100%
7	88.22	OSHEL CORTÉS ACO	LAS BARRANCAS	HUITZILÁN DE SERDÁN, PUEBLA	1150	Lavado	Marsellesa 100%
8	88.22	ADAM ALTAMIRANO DOMÍNGUEZ	EL ESTRIBO	ZONGOLICA, VERACRUZ		Semi-lavado	Bourbon 50%, Gesha 50%
9	88.19	LEONARDO ROMQUILLO MARTÍNEZ	EJCAYAN	HUITZILÁN DE SERDÁN, PUEBLA	1280	Lavado	Marsellesa 100%
10	88.14	ROMÁN MENDOZA DOLÓN	LOS CHIENITOS	ZIHUATANEJO DE AZUETA, GUERRERO	1480	Mojado	Bourbon 100%
11	88.14	MIGUEL ROMQUILLO ACO	OCTENO	HUITZILÁN DE SERDÁN, PUEBLA	700	Lavado	Marsellesa 100%
12	88.11	GIBRAN LEONARDO CERVANTES COVARRUBIA	CAFETAL EL EQUIMITE	COATEPEC, VERACRUZ	1399	Mojado	Gesha 100%
13	88.03	AGUSTÍN LÓPEZ GUZMÁN	LOS AGUICATES	TENEGAPA, CHIAPAS	1686	Lavado	Bourbon 50%, Costa Rica 95 50%
14	88.03	JOSÉ LUIS ANDRADE CANDARA	EL PINO	COSAUTLÁN DE CARVAJAL, VERACRUZ	700	Lavado	Bourbon 30%, Typica 50%
15	87.97	JULIA ORTEGA CARBALLO	LOS PINOS	ZIHUATEUTLA, PUEBLA	834	Lavado	Oro Antico 100%
16	87.97	FRANCISCO JAVIER MONTIEL VALENCIA	HUEHUETEPAN	COSAUTLÁN DE CARVAJAL, VERACRUZ	1400	Lavado	Mara: Neri 30%, Typica 50%, Garrica 20%
17	87.89	FÉLIX MORALES IXTLA	PALMA	IXIHUATLÁN DEL CAFÉ, VERACRUZ	141	Lavado	Gesha 100%
18	87.84	BERNARDO LÓPEZ RUIZ	JADE	LAS MARGARITAS, CHIAPAS	1360	Natural	Caturra 80%
19	87.58	ANA GUADALUPE GOMEZ ANZO	SAN MIGUEL	ZIHUATANEJO DE AZUETA, GUERRERO	1270	Natural	Caturra 100%
20	87.47	ANESYSABEL MONTIEL VALENCIA	EL BORDO	COSAUTLÁN DE CARVAJAL, VERACRUZ	1400	Lavado	Typica 40%, Caturra 40%, Bourbon 10%
21	87.44	JOSÉ DANIEL COBILT CASTRO	CAÑADA FRÍA	TLALTETELA, VERACRUZ	1430	Lavado	Bourbon 20%, Proceso 10%, Typica 30%, Caturra 40%
22	87.42	LIVIA SANDOVAL CORDOBA	ZACATLANI	TOFUTLA, VERACRUZ	1410	Semi-lavado	Caturra 40%, Caturra 10%, Bourbon 10%
23	87.42	DIEGO MANUEL WOOLRICH RAMÍREZ	SINAI	SANTOS REYES NOPALA, OAXACA	1300	Lavado	Gesha 100%
24	87.28	RIGOBERTO CORDOVA ARROYO	CORANHE	TOFUTLA, VERACRUZ	1250	Mojado	Gesha 50%, Caturra 50%
25	87.28	BYEONG SOO KIM	DON RAFA	LAS MARGARITAS, CHIAPAS	1600	Natural	Pache 100%
26	87.22	MARIO SANTÍZ LÓPEZ	RANCHO VISTA HERMOSA	CHEN, CHIAPAS	1480	Lavado	Satori 100%
27	87.19	PABLO JOSÉ ACO HUERTA	TEMILZINTAN	HUITZILÁN DE SERDÁN, PUEBLA	1300	Lavado	Marsellesa 100%
28	87.17	MARIA DEL ROSARIO IRAIS VALDIVIA ORTIZ	HUEHUETEPAN	COSAUTLÁN DE CARVAJAL, VERACRUZ	1380	Natural	Typica 100%
29	87.17	GENOVEVA PÉREZ REDONDO RAMÍREZ	FATIMA LA CRUZ	COATEPEC, VERACRUZ	1260	Natural	Typica 100%
30	87.14	JESÚS CARLOS CADENA VALDAMA	PDCITOS	IXHUACÁN DE LOS REYES, VERACRUZ	1410	Semi-lavado	Typica 35%, Caturra 65%

PRENSADO FRANCÉS®

Cafés de México se viste de gala con un gran invitado y amigo, nos referimos al Director Miguel Covarrubias, causante de una empresa muy exitosa como es Prensado Francés.

Juan Camacho: Miguel ha colaborado y apoyado a Cafés de México desde hace ya muchos años y más que nada siendo un canal de promoción, de publicidad para su negocio, lo cual te agradecemos esas atenciones a Cafés de México

Miguel Covarrubias: Muchas gracias señor Camacho, usted ha sido mi mentor, mi padrino en esta idea tan loca al comenzar Prensado Francés.

J.C: ¿Cómo inicia Prensado Francés?

M.C: Todo se remonta cuando uno empieza a tomar mal café y a los que nos están viendo a veces no saben lo que es tomar buen café, para empezar el buen café es el que a ti te gusta, ¡pero!, cuando empiezas a adquirir un gusto al café y el café es una bebida enigmática, todo mundo empezamos, y levanto la mano, por el café soluble, ese café ¡tan malo la verdad, es malísimo y caro!, he llegado a casas a decir: no, prefiero no tomar café, digo no es por sangrón, pero prefiero no. Me aventuro en esto del café y empiezo a conocer métodos de extracción y todo, empezamos a importar una marca muy reconocida en México hace más de quince años, se llamaba Bodum de los cuales empecé a desarrollar su marca aquí, empezamos a hacer nuestros pininos, al final decidimos abortar esa marca y comenzar con Prensado Francés porque necesitábamos más productos, había productos que no estaban dentro de su género, quería darle al público más opciones para tomar café ¡y ojo!, café en grano, ya sea molido o en grano y molerlo en el momento, por eso iniciamos Prensado Francés, y pues bueno de allá pa'ca han pasado ya catorce años.

J.C: Catorce años, mira nada más, parece que fue ayer. La máquina de Prensado Francés es una máquina muy fácil de maniobrar, llevarla a la oficina, llevarla hasta día de campo y prepararse un buen café, siempre nos da un sabor entre lo que es un espresso y un americano, un poquito más fuerte que el americano y un poquito más leve que el espresso, es otro sabor, es un sello inconfundible el prensado francés y bueno, aquí tenemos una serie de preguntas que hacerte, que habíamos tomado, y dije que si te gusta el café, pues es el causante de que estés aquí tomando café.



¿Cómo has visto el mercado, cómo sientes tú el mercado creciendo hacia el grupo del café?

M.C: Yo creo que ha estado avanzando, hay que retribuir que, no tengo el dato, usted yo creo que lo conoce más, si hablamos de cuando empezamos la marca Prensado Francés, el consumo per cápita en ese entonces, es decir, no hablemos del soluble, sino el consumo per cápita del café, del consumo de café tostado, del café de grano, me parece que eran de 700 gramos al año, estamos hablando no más de 70 tazas por año, es decir una taza por semana, más o menos taza y media, entonces hoy en día ha habido factores externos bien o mal que han propiciado al consumo del café, ahorita me imagino Señor Camacho, usted tiene el dato, ha de estar como en 1.4 el kilogramo de café per cápita, ahí va el consumo, sin embargo a pesar que nosotros como en México somos productores de café y también los colombianos son grandes productores de café, ahorita el consumo de café soluble sigue imperando a esos grandes productores de café, entonces ahorita hay todavía mucho trabajo, mucha educación, mucha cultura que seguir impartiendo, ahorita la pandemia nos ha estropeado un poco ciertas cosas, ha beneficiado otras, siempre procurábamos tener cursos y fomentar el consumo del grano de café, ya sea el método que sea nosotros proponemos la prensa francesa por gusto del sabor que da, en México todavía hay mucha labor, no me quiero meter en política pero también al productor que reciba lo que es por el consumo del grano.

J.C: Realmente hemos vivido Cafés de México con 37 años hablando de café, hemos vivido esa transición de un café nulo sea de consumo, donde el café soluble era el que se consumía normalmente en casa y ahora ha ganado un poco de terreno el café en grano, estamos hablando de un 70%-60% de soluble y un 30 y tantos a 40% en grano, se ha restringido el uso del grano por la pandemia precisamente por la problemática de la convivencia en las oficinas por ejemplo, donde se acostumbra el café ya no soluble, sino de



cafetera en grano y ahora pues con la pandemia que no hay oficinas lo más práctico es el soluble, sin embargo sí existe un gusto por el café y va creciendo día a día, las cafeterías se han visto cerradas totalmente en algún tiempo de la pandemia, ahora están abriendo pero sí se siente la escasez de público consumidor, sin embargo hay que seguir apostándole al café en grano, somos fieles creyentes de que tenemos que consumir café para poder ser parte de esa cadena productiva que genera riqueza también en toda la cadena de proceso del café, que sea una cadena de limpieza de ganar ganar, donde desde la mata hasta la taza se encuentre resultados positivos para todos los que participan.

¿Por qué Prensado Francés y no otra cafetera?, nos queda la duda.

M.C: Siempre que se me acercan, antes de la pandemia en los cursos que dábamos siempre nos preguntaban: ¿este es el mejor método?, les digo no, momento, no hay ninguno que sea el mejor método, digamos que cuando empezó la comercialización en Yemen hace más de 500 años, eran los principales distribuidores de café, ellos proponían el café turco y para ellos el café turco era el mejor café, era el método que se usaba. Los italianos cuando toman este poderío hace más de 200 años, empiezan ellos con su desarrollo de su método que fue el espresso, entonces todo mundo tiene la cultura del espresso, el espresso bien arraigado, cualquier cafetería que va, va al espresso, en cambio por ejemplo en el sistema americano bueno la cafetera americana. Y la prensa se ha hecho como a un lado, el ejemplo muy claro que pongo es como los huevos, imaginen que tenemos el café y tenemos los huevos, sigue siendo la misma materia prima el huevo, pero puedo hacer huevo poché, huevos estrellados, huevos duros, huevos tibios, huevos revueltos, omelete, ¿cuál es el mejor?, pues el que a ti te gusta, en lo personal la prensa francesa se había dado un demérito de café porque ¡ahhh es un café americano!, no, usted lo dijo al principio de la entrevista “no es un americano pero tampoco es un espresso”, no puedo decir que el americano es muy aguado o el espresso es muy fuerte, entonces necesitaba un balance entre esos dos, digo obviamente hay más métodos pero me enfoqué mucho a la prensa francesa para precisamente darle un balance de sabor.

J.C: Claro, muy interesante y también al tomar café con prensa francesa se obtienen resultados y beneficios ¿no?

M.C: Claro, es el único método que extrae los aceites del café que se llama café stólíka porque como lo mencionábamos en alguna de nuestras pláticas, el espresso la combinación de agua con café es demasiado rápida, es demasiada presión que no conviven bien, cuando estamos hablando en el americano su convivencia es muy absurda, es muy burda, pero cuando llegamos a la prensa francesa porque tenemos que dejar reposar por cuatro minutos es cuando el café y el agua conviven y se platican



y eso hace que la amistad entre ellos dos liberen nuestros aceites de café.

J.C: Muy interesante, es un método muy sano se puede decir, que hacen buen maridaje el agua y el café, la temperatura que se utiliza también y esa reacción bioquímica que obtiene el café al contacto con el agua es precisamente el resultado en esos sabores tan especiales que nos da esa preparación y nos hace disfrutar de un buen café también.

¿Cómo ves ahora nuestra feria que se aproxima de la Expo Café?, vamos a estar ahí presentes mi estimado Miguel.

M.C: Va a ser muy diferente Señor Camacho porque siempre las expos han sido de degustación de café pues la gente va a probar café, obviamente Expo Café y este año ya después de haber regresado de la pandemia pues va a ser una expo de mucho aprendizaje, vamos a ver cómo interactuamos, siempre el ser humano necesita de esa interacción, a pesar de que usted y yo estamos aquí en la cámara necesitamos de esa interacción personal, entonces Expo Café vamos a ver cómo reacciona la gente a la expo, ojalá que la gente vaya y no sé, vamos a aprender de lo que se tenga que aprender.

J.C: Yo creo que es una nueva etapa y hay que aceptarla y enfrentarla como venga de la mejor manera. Miguel estamos abiertos a tus comentarios, tu empresa se ha ampliado en otros giros también muy interesantes, alrededor del café te has vuelto también un distribuidor de algunos artículos necesarios en el café, ¿qué nos puedes decir de esas novedades del café?

M.C: Ahorita siempre en la línea hemos tratado de expresarle al público que hay otros métodos, que se aventuren a tener otra manera de tomar el café, hemos tratado de tener gadgets relativos a la prensa francesa, por ejemplo mucha gente, por ejemplo en el caso de un espumador de leche que tenemos ahí muy económico, el italiano o la gente que vende el italiano quiere vender la cafetera italiano, la gente compra cafeteras demasiado caras para hacer un capuchino, entonces mire con una prensa y un espumador puede hacer un capuchino por una décima parte de lo que cuesta una de espresso, también por ahí vemos el enfoque que la gente no siempre tenga que comprar la cafetera de espresso tanto para el hogar como para las cafeterías, porque a veces las cafeterías se aventuran a tener una cafetera de cientos de miles de pesos, cuando realmente su día al día no requieren de mucho, requieren empezar con algo pequeño e ir escalando para ir incrementando sus ventas, me meto en cosas de poderío italiano.

J.C: Realmente te voy a decir que en la casa en lo particular tenemos máquinas de espresso y todo también pero, a veces nos da flojera estar armando la máquina, esperando a que se caliente todo esto en la casa y a veces mi señora dice “vamos a espumar, primero hacer el café en la francesa”, hacemos el café en la francesa, lo vaciamos, lo limpiamos, luego vamos a ponerle leche y empezamos a frotar con el mismo émbolo de la prensa y crece la leche con una espuma muy especial que nos sirve para hacer un capuchino, entonces ya tenemos un capuchino armado en casa muy económico, con un buen café también, eso lo hacemos seguido o a veces con bebidas como el carajillo pero ya con la leche

espumada con el café de la prensa francesa, nos queda exquisito también.

M.C: Ahora sí que tenemos un slogan en Prensado Francés “lo bueno lleva su tiempo”, es decir, tenemos que esperar cuatro minutos, el espresso, obviamente la gente no ve que en el espresso necesitas esperar a que caliente la cafetera, ya que la tienes ya vas a tener el proceso rápido, pero antes de, necesitas esperar, entonces la



prensa francesa están conviviendo, entonces cuál es la prisa de un espresso, entonces sí adelante vamos a esperar cuatro minutos.

J.C: Bien Miguel, creo que vas a ser esto un buen comentario para previo a la Expo Café que vamos a estar ahí lanzando nuestra revista impresa de Cafés de México y en la cual tú participas de una manera muy especial y que seguramente vamos a tener el resultado que se busca, ¿si quieres agregar algo más Miguel?

M.C: No pues a todos los que nos vieron en esta entrevista, acérquense a nosotros si tienen dudas estamos en todas las redes sociales como Prensado Frances, así como en nuestra página de internet Prensadofrances.com y si alguien que tiene una cafetería y le gustaría distribuir nuestros productos, igual acérquense y también tenemos opciones de la distribución para que puedan tener un ingreso adicional.

PRENSADO
FRANCÉS®

PERSONALIZACIÓN e
IMPRESIÓN DE BOLSAS



CONTÁCTANOS

contacto@iimotion.co 

55 8544 4440 

jaw.mx 



LOS MÁS
ACCESIBLES
EN EL MERCADO



HACEMOS LA
PROPUESTA
DEL DISEÑO

RAPIDEZ
CONFIANZA
CALIDAD



PRODUCCIÓN DE
LAS BOLSAS

PRECIO
ESPECIAL PARA
AGRICULTORES

INFORMACIÓN
PROPUESTA
RESULTADO

ING. CRUZ JOSÉ ARGÜELLO ENRIQUEZ, GANADOR DEL PRIMER LUGAR EN TAZA DE EXCELENCIA

En exclusiva para Cafés de México, el Ingeniero y protagonista del mejor café por excelencia, Cruz José Argüello Enriquez, nos da una muy amena entrevista referente a su primer Taza de Excelencia

Juan Camacho: ¿Desde cuándo participa usted en la Taza de Excelencia?

Cruz José Argüello: Es la segunda vez que participamos en Taza de Excelencia, la primera en 2019.

J.C: ¿Cuál es la variedad con la que ganó el primer lugar y de cuánto consta el lote que participó?

C.J.A: La variedad es geisha con un proceso natural y el lote consta de 1,500 kg de café en cereza.

J.C: Cuáles son las características y cualidades de la muestra ganadora?

C.J.A: La trazabilidad de este café va desde el cuidado de las plantas, mediciones de mililitros de lluvia al año, fecha de floración, fechas de corte, horas de fermentación, horas de secado en sol y sombra, días de almacenamiento, reposo y último secado, hasta el almacenamiento en bolsas grainpro. En el proceso un corte óptimo y limpio sin contacto con la tierra.

En esta muestra resaltan notas florales a jazmín, albaricoque, flor de azahar, afrutadas, acidez cítrica limón, uva, kiwi, mango marudo, melocotón, hueso de durazno, cuerpo sedoso y elegante, taza limpia y balanceada.



J.C: ¿Cómo recomendaría a los productores que cuiden su café para participar en la taza de excelencia?

C.J.A: Taza de Excelencia es un concurso de los mejores cafés del mundo, así que como tal el café que participe en este concurso debe ser producido con un trato más especial y minucioso, nuestra recomendación es hacer pruebas, trabajar con diferentes horas de fermentación, catar las pruebas y quedarse con el proceso que mejor dé resultados en taza. Para esto es necesario llevar bitácoras de procesos para posteriormente poder replicarlos. Para nosotros el punto más importante es el grado de madurez, sin un corte adecuado todos los procesos posteriores no servirán.

J.C: ¿Breve historia de su trayectoria como productor de café?

C.J.A: Desde que era pequeño he estado rodeado de cafetales, en su momento realicé todas las actividades en los cafetales, desde cortar café, despulpar, lavar y secar, todo esto en las formas tradicionales, en esos años era difícil poder saber la calidad de los cafés que producíamos, quizás por un poco de ignorancia en esos temas, con forme fui creciendo noté que el café que producíamos sólo se regía por los precios de la bolsa de valores y que no podíamos hacer nada contra eso, es por eso que decidí empezar a producir cafés diferenciados, los primeros años muchos decían que estaba loco que era demasiado trabajo para lo que podían llegar a valer los cafés, pero contra todo eso y con todo el apoyo de mi familia comencé a prepararme en temas de fermentación y trazabilidad, comencé a aprender a tostar y catar para poder evaluar los procesos que estábamos



realizando, comenzamos hacer protocolos para registrar los procesos y al final de cosecha evaluar, cuando estuvimos seguros de lo que podíamos ofrecer decidimos meter una muestra taza de excelencia en 2019 y tuvimos la fortuna de ganar el primer lugar con un récord en puntuación en taza, actualmente en 2021 volvimos a participar en el certamen de taza de excelencia y ganamos nuevamente logrando otro de nuestros objetivos, demostrar consistencia en producir cafés de especialidad.

J.C: ¿A qué debe el éxito de su café?

R: La variedad es muy importante por los perfiles sensoriales que da su genética, pero también es muy importante el procesamiento, para lograr tener este perfil fue necesario hacer diferentes pruebas a diferentes horas de fermentación, posteriormente catar y quedarnos con la que mejor se adaptara al grano y condiciones climáticas, esto nos llevó algunos años desarrollarlo y de esta manera logran replicarlo.



C.J.A: ¿Si quiere comentar algo más adelante?

R: Nuestra meta principal es poder ser una finca productora consistente y con trazabilidad, que nuestros clientes tengan la certeza de que lo que comprarán un año puede lograrse producir en los siguientes años, creemos que esto es de lo más importante cuando se producen cafés especiales, con este segundo logro estamos demostrando ese compromiso y nos complace poder demostrar que la constancia y la perseverancia siempre tendrán un resultado positivo en cualquier actividad que nos propongamos realizar.



Finalizó






Exporta tu café
**Nos hacemos cargo
de todo por ti.**



✓ **Certificados** ✓ **Exportación** ✓ **Almacenaje** ✓ **Venta**

 **Roasters Warehousing Trading Co**

 **@rwtc_mexico**

Solicita informes al  **(961) 615 0200**



Variedad Geisha

7 ganadores en la Taza de excelencia Mexico 2021

"Cosechas lo que Siembras"

¡Siembras Café Geisha, cosechas de Calidad y Premios!



La variedad Geisha, originaria de Etiopia, y participante en concursos internacionales a encontrado en las tierras tropicales de México los microclimas adecuados para su producción y es por eso que en el evento de Taza de Excelencia estuvo participando y seleccionada en los 30 finalistas, obteniendo primero y segundo lugar y cinco mas entre los primeros lugares, ubicandose como una inversión segura y con futuro.



PLANTA CERTIFICADA
ACLIMATADA A NUESTROS CLIMAS
Y REGIONES CAFETALERAS DE MÉXICO

Informes al telefono whats app
228-4208260 / 228-1249571 y 228-2570810

Vivero Rancho Viejo

En Estanzuela Mpio de Emiliano Zapata Ver.

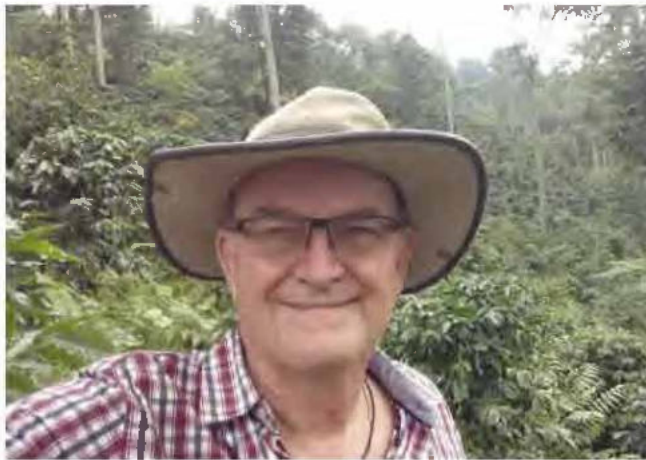


Café[®]
Bobadilla
1250



CONOZCAN CAFÉ BOBADILLA 1250, EL MEJOR CAFÉ DEL UNIVERSO

POR: GUILLERMO BOBADILLA MUGUIRA



Juan Camacho: ¿Cuándo nace Café Bobadilla 1250, en dónde están ubicadas sus instalaciones y su finca, cuál es su capacidad de producción y la derrama social de la región?

Guillermo Bobadilla Muguira: Café Bobadilla nace apenas hace 6 años pero con el antecedente del mejor café mismo que después se registró como el mejor café del universo empezando a existir en 1985 ya la fecha seguimos con nuestro excelente producto ni más ni menos el mejor café del universo, tenemos una capacidad de proceso desde cereza hasta tostado hablando en tostado de dos y media toneladas diarias, en nuestras fincas las personas que trabajan también son productoras de café y nos dedican el tiempo suficiente para atender nuestras fincas que son unas de las más grandes de esa región que se llama la congregación de Tecpitla del municipio de Ixhuacán de los Reyes de las cordilleras del Genuino Coatepec En dónde está el mejor microclima y ellos mismos son los que nos venden el café o lo quieren procesar con nosotros por lo general también nos lo venden ya procesado y hemos sido un ejemplo a seguir por parte de ellos pues toda la zona se encuentra con cafetales en buen estado y que producen buenas cantidades de café y gracias a eso y ya intercambio de ideas y de experiencias cada día tenemos mejores cultivos en toda esa región y por supuesto a significado en una realza económica a nivel individual y familiar.

J.C: ¿Qué nos puede decir de la calidad del Café Bobadilla 1250?

G.B.M: La calidad del café Bobadilla 1250 es excepcional podemos decir con toda confianza que es insuperable puede ser igualada pero no superada cuando usted abre una bolsa de café Bobadilla 1250 encuentra un aroma sensacional que llena el espacio donde se abre y una vez que se vierte o se prepara por el medio que se use aparte de tener un excelente aroma deja un sabor inolvidable que nos invita a la siguiente taza de café además por ser tan puro tiene un excelente rendimiento requiriendo menos café para preparar mejor calidad, Pues se trata de un café arábigo 100% puro cosechado a mano todo maduro color rojo y todo su proceso es de manera artesanal.

J.C: Sabemos que es un sueño de tu parte que se hizo realidad, ¿qué nos puedes comentar?

G.B.M: Es correcto, toda mi vida me he dedicado el café, ha sido un sueño hermoso, no obstante los grandes tropiezos que hemos sufrido pues ya llevamos tres veces que desgraciadamente por algún factor hemos quebrado, sin embargo cada quebranto significa un levantar más fuerte, nos hemos encontrado con plagas muy difíciles como es la roya, hoy en día la antracnosis y una gran plaga de nematodos, pero gracias a la tecnología que ha ido evolucionando estamos logrando hacerle frente de



una manera genética y sin pesticidas logrando también producciones récords y por supuesto de una excelente calidad, además nosotros somos productores de la semilla que vendemos a distintos estados de la república desde hace más de 10 años, también producimos por lo mismo planta y hoy en día pues tenemos injertos que nosotros mismos preparamos con nuestra semilla, además de que llegamos en muchas ocasiones hasta vender el café en taza mediante máquinas tipo vending.

J.C: Es difícil concretar el ciclo completo del café desde la mata hasta la taza, ¿cuáles serían tus comentarios en este logro?

G.B.M: Sí, es muy difícil lograr hacer todo el proceso y mantenerlo y sobre todo hoy en día que tenemos nuevos retos que vencer dada la situación de pandemia a la cual todos estamos sometidos, más un problema de salud es un problema económico que nos está agobiando de manera significativa este nuevo reto que se ve difícil de superar pues es algo que Dios puso en nuestro camino y que pues tenemos que solventar.

J.C: ¿Qué productos manejan actualmente?

G.B.M: Esencialmente en los supermercados y tiendas de autoservicio donde participamos ofrecemos café Bobadilla 1250 en presentación de medio kilo tostado y molido medio gourmets pero contamos con todo tipo de café, hay que recordar que somos productores y que nosotros podemos hacer el café como nos lo pide el cliente y hacer americano express tostado en grano descafeinado soluble, lo que nos pida el cliente es lo que nosotros hacemos, podemos inclusive adoptar el envase que nos lo pide el cliente y respaldados con nuestra calidad también como ya lo había dicho producimos semilla de la mejor calidad y con la germinación excelente, además de garantizar la calidad está certificada por el snics y planta de café la cual pues vendemos en nuestra zona con nuestros vecinos, por lo general antes surtíamos a personas que apoyaba el gobierno hoy en día ya no apoya de hecho cuando dejaron de apoyar, dejaron con una gran existencia



que nos causó un perjuicio presencialmente es tostado y molido gourmet

J.C: ¿Qué propuestas le ofreces a tus consumidores empresarios en el negocio del café?

G.B.M: Pues primeramente que se llevan como ya lo dije el mejor café del universo a su taza en cualquier lugar donde lo consuma dándole aroma cuerpo y un sabor inolvidable con un rendimiento excepcional y el cual podemos hacer llegar hasta la puerta de su hogar si no tiene las posibilidades de ir al supermercado donde se ofrece nuestro café

J.C: ¿Deseas comentar algo más?

G.B.M: Los invitamos a probar este café y a visitar nuestras fincas donde les podemos enseñar todo el proceso y cómo cultivamos el café, caminar entre los cafetales, oler su floración y comer su fruto en sí del fruto del café que también es muy sabroso.





MAQUINARIA Y SERVICIOS TREJO S.A. DE C.V.

ZARAGOZA NO. 29. ZACATLAN, PUE. C.P. 73310 TEL: 01 (797) 9-75-08-45 TEL./FAX: 01 (797) 9-75-37-63
www.tostadorestrejo.com e-mail: mstrejo@hotmail.com

Tostadores

- Lecho Fluidizo
- Pirómetro
- Limpia película parda
- Fácil uso
- Tostado perfecto
- Encendido electrónico
- Detector de flama
- Tiempos rápidos (5-8 minutos)
- Acero inoxidable
- Enfriado express



PLANTA DE TOSTADO



Básculas
dosificadoras

pesa y suministra polvos y granos
indicador electrónico de peso
fácil programación
precisa
económica





Heladas en Brasil, Covid en Viet Nam y baja producción de Colombia presionan a la alza el precio internacional del café en bolsa

Las noticias de posibles lluvias han hecho que el precio internacional del café se detenga en la subida ocasionada por las heladas del pasado mes de julio, ante las pérdidas de cosecha de este año 2021 y que para la cosecha 2022 también se vio afectada, aún no se cuantifica las pérdidas pero de acuerdo a noticias de empresas cafetaleras brasileñas oscilan entre los 8 y 10 millones de sacos de 60 kg, un análisis serio de las pérdidas nos dará la cifra y seguramente repercutirá en los precios del café en bolsa.

El mes próximo comienza la floración del cafeto y se puede ver reducida por la falta de lluvia y bajar los rendimientos en la próxima cosecha. La disponibilidad de agua en Mina Gerais es baja y no cubre el porcentaje que se necesita reduciendo la humedad del suelo necesario para el desarrollo del cultivo que necesita por lo menos un 60%.

Los problemas de Vietnam ante el repunte de la pandemia de Covid, y las medidas tomadas por el gobierno dentro de las cuales está el cerrar las exportaciones de café robusta creando

preocupación en el abasto y esto aunado al repunte del real brasileño y la baja de producción de Colombia, provocan que los precios se mantengan a la alza.

El caso de México, se ve con certidumbre el alcanzar los precios altos ya que su cosecha empieza en octubre, pero hay zonas bajas donde en septiembre se podrá comenzar cosecha y terminar para marzo o abril del año entrante, esperamos que la entrada de cosecha no afecte al precio y se considere las pérdidas que finalmente el mercado tendrá como una realidad de los precios.

Los daños ocasionados en Brasil harán que por lo menos esta cosecha que inicia y la siguiente se vean presionadas por la escasez de café y un aumento en la demanda a nivel internacional.



TUTTOFOOD
MILANO



FIERA MILANO

**HOSTMILANO SE CELEBRARÁ EN PRESENCIA
CON LA REACTIVACIÓN DE TODO EL SECTOR HORECA BAJO LA BANDERA DE LA SEGURIDAD Y LA INNOVACIÓN**

- En octubre, la cita con Host será presencial
- Tendencia: el objetivo se centra en la seguridad de los productos y del medio ambiente
- A Host llega "Pastelería de lujo en el mundo" de Iginio Massari, con la presencia de los pasteleros más importantes del mundo
- Vuelve Smart Label Innovation Award (Premio a la Innovación en Etiquetas Inteligentes), el premio para quienes hacen innovación

Milán, 3 de mayo de 2021. Innovación, sostenibilidad, tecnología y seguridad. Gracias a la flexibilización de las restricciones y a las nuevas medidas decididas por los gobiernos en materia de estructuras feriales, el mundo HoReCa se reunirá "en vivo" para su reactivación en fieramilano, del 22 al 26 de octubre de 2021, en HostMilano, el centro del equipamiento global capaz de reunir a todas las empresas italianas e internacionales más importantes (hasta la fecha, son más de 1000 los expositores provenientes de 40 países).

El menú de la 42ª edición no sólo será aún más rico gracias al desarrollo simultáneo de TUTTO FOOD, la feria de referencia para el ecosistema agroalimentario, sino que, como siempre, actuará como marcador de tendencias para todo el sector, multiplicando las oportunidades de negocio y anticipando las tendencias más actuales. Así lo demuestra una agenda ya repleta de eventos organizados por las principales asociaciones del sector, dispuestas a aportar el know-how y las mejores prácticas de sus miembros, expositores, compradores o ponentes en los pabellones de fieramilano.

En octubre la cita será presencial

Desde el Internet de las Cosas hasta el ahorro de energía, desde la conciencia ecológica hasta la economía circular, desde la seguridad hasta la higiene, desde el replanteamiento de formatos y espacios hasta la adopción de nuevos materiales y nuevos enfoques para el mundo de la restauración. Si durante los últimos meses la máquina de HostMilano nunca se ha detenido, acompañando entre bastidores a las empresas y a los opera-

dores, ahora ha llegado el momento de que el evento de Fiera Milano celebre el mundo de la hostelería profesional a través de una feria física desarrollada con total seguridad, gracias a los protocolos ya establecidos y probados el pasado mes de septiembre.

Una serie de procesos digitales permitirá que las empresas se beneficien de las ventajas que ofrece HostMilano, una feria capaz de mantener de forma continua sinergias entre los distintos sectores, a través de la celebración de webinars sobre los temas de mayor actualidad, el envío de boletines informativos, la actualización de las páginas web del evento y los canales sociales.

Tendencia: el objetivo se centra en la seguridad

En su papel de creador de tendencias y de lugar de encuentro para todo aquel que haga innovación en el mundo de la hostelería, en la próxima edición de HostMilano no podrá faltar una mirada especial sobre la prioridad del Next Normal para las empresas del sector: la seguridad y la calidad. Dos palabras clave que se refieren no sólo a los productos, sino también a los entornos en los que se disfruta de la oferta. Porque, en opinión de los expertos, los consumidores de los próximos años decidirán orientar sus elecciones hacia aquellos profesionales de la restauración (desde restaurantes hasta bares, desde panaderías hasta pastelerías) que sabrán ganarse la confianza, no sólo en virtud de sus productos, sino también gracias a las tecnologías adoptadas para mantener sus espacios "seguros".

Pero eso no es suficiente, porque para el sector profesional de la hostelería el salto a dar será, ante todo, cultural. Es decir, los operadores tendrán que ser capaces de cambiar su visión del concepto de "seguridad" y "protección", empezando a considerar la seguridad no como un coste, sino como una inversión a futuro, a la cual apuntar mediante la formación continua y el cumplimiento de protocolos certificados en materia de desinfección.

En Host gana el binomio negocio - innovación

Inmersiva, personalizada, multicanal y capaz de combinar oportunidades de negocio e innovación. Desde siempre mercado ideal para todas las oportunidades de negocio, la próxima edición de HostMilano se enriquecerá con una herramienta adicional como es Fiera Milano Platform, una nueva plataforma dedicada a toda la comunidad de los sectores de referencia.

SMART Label Host Innovation Award, el concurso abierto a todas las empresas "innovadoras" que se celebra en colaboración con POLI.Design, el Consorcio del Politécnico de Milán, y bajo el patrocinio de ADI - Asociación Italiana de Diseño Industrial, volverá a los salones de Rho Fiera. Un premio que en las tres últimas ediciones ha visto asignados más de 150 galardones y 20 reconocimientos especiales y que también este año tiene un único objetivo: evaluar el índice de innovación y las soluciones más inteligentes de las empresas concursantes, "juzgadas" por un jurado compuesto por siete miembros, entre profesores universitarios, profesionales y expertos nacionales e internacionales en el ámbito del diseño de la hostelería y el ahorro energético.

Eventos: Vuelve el Maestro Iginio Massari

Desde los concursos hasta los show-cooking, desde los seminarios de profundización hasta los espacios de formación, para acompañar los "negocios" durante la edición 2021 de HostMilano habrá un menú de más de 800 eventos en condiciones de cubrir todas las macroáreas del evento. En primer plano, el regreso de un evento como "Pastelería de Lujo en el Mundo" de Iginio Massari (con la presencia de los pasteleros más importantes del mundo) y, para seguir en la heladería y la pastelería, de los campeonatos internacionales organizados por FIPGC, la Federación Internacional de Pastelería, Heladería y Chocolatería. En el mundo del Café no faltarán los eventos y concursos organizados por ALTOGA, la Asociación Nacional de Tostadores e Importadores de Café y Mayoristas de Alimentación.

Dentro de la macroárea Pan, Pizza, Pasta, además de la Bakery Academy, los Maestros de la Masa Madre



FIERA MILANO

TUTTOFOOD
MILANO

saldrán al campo para el Campeonato Mundial de Panetone. Por último, en el ámbito de la restauración, FIPE presentará Ristorazione 4.0, un Observatorio privilegiado sobre la innovación digital en el sector, que compartirá escenario con los seminarios de la Horeca Digital Academy, organizados por APCI Asociación Profesional de Cocineros, y con los organizados por FCSI sobre el futuro de la Hostelería. La actualidad y las tendencias del mañana estarán también en el centro de las Design Talks, en colaboración con POLI.design, espacios de actualización profesional sobre temas de gran actualidad aplicados al sector profesional de la hostelería y del diseño.

Quién estará allí: de Italia y del mundo

Como cada edición, Hostmilano contará con un parterre que no conoce fronteras, con expositores "top" procedentes de los cinco rincones del planeta.

En cuanto al Made in Italy, entre las empresas ya figuran nombres como Gruppo Cimbali, Simonelli Group, Hausbrandt, Gruppo Ima, Pregel, Babbi, Imperia & Monferrina, Tagliavini, Ali Group, Rational, Berto's, Costa Group, Calligaris, Abert-Broggi 1818, Bormioli Rocco...

Entre las empresas internacionales, han confirmado su participación: Welbilt, Hobart, Salva, Wiesheu, José Julio Jordao, Valmar Global, WMF Group, Schaerer, Curtis, Marco Beverage Systems, Probat-Werke von Gimborn Maschinenfabrik, Ahlstrom-Munksjo, Steelite International, Rosenthal...



FORO VIRTUAL DE ANÁLISIS SOBRE LA INICIATIVA PARA EXPEDIR LA NUEVA LEY DE FOMENTO A LA CAFETICULTURA: PEDRO ROQUE, REPRESENTANTE DE LA AMECAFÉ

Pedro Roque, representante de la AMECAFÉ presentó ante los miembros representantes de la Comisión de Agricultura, ganadería, pesca y desarrollo rural del senado de la República, en el foro de análisis sobre la iniciativa con proyecto de Ley de fomento a la cafeticultura mexicana para exponer y compartir las ideas y experiencias en este importante sector de la agricultura en México.

“Reconocemos la iniciativa presentada por el senador Eduardo Ramírez, para la conformación de un marco normativo para la cafeticultura en México, dentro de la comisión de la agricultura, ganadería, pesca y desarrollo rural que preside el senador José Narro Céspedes, se integre con destacados miembros como la senadora Beatriz Paredes, así como por los senadores Ernesto Pérez y el senador Ovidio Peralta Suárez.

Con la ratificación del tratado entre México, Estados Unidos y Canadá y su protocolo modificatorio, nuestro país avanza hacia una mayor integración comercial con sus socios de la región de América del Norte, con el cambio de régimen de tratado comercial entre México, Estados Unidos y Canadá, el sector cafetalero debe aprovechar las ventajas y oportunidades que ofrece y reposicionar su ventaja competitiva como país productor de café arábica lavado bajo sombra, así como cafés de especialidad y orgánica, tanto para el mercado Norteamericano como para la exportación a otros países consumidores, después del petróleo el café es el mayor producto de exportación de México en el mundo, en el mercado Internacional tres de cada 100 toneladas de café son mexicanas, ubicándolos en el lugar 12 entre los países exportadores.

Cerca de 510 mil familias se dedican directamente de la producción del café y dependen en su mayoría de

este cultivo, de las cuales el 85% son indígenas. El 92% del total de los productores tienen menos de 3 hectáreas y el 98% menos de 5.

De acuerdo al CIAT se estima que el café ocupa alrededor de 700 mil hectáreas, de las que cerca del 51% de los predios son propiedad social y el 92% son campesinos minifundistas.

Para lograr el interés de los jóvenes en la actividad, se necesita de una cadena de café rentable y con expectativas alentadoras, actualmente la edad promedio de los propietarios de los cafetales es mayor a los 70 años de edad. La inestabilidad en los precios del café desmotiva la atención del cultivo, lo que incrementa las plagas, enfermedades y el envejecimiento de los cafetos afectando la calidad y productividad y el abandono de las plantaciones del café, generando pérdidas y desempleo, contribuyendo al aumento de la pobreza de las familias y comunidades.

En comunidades con la actividad cafetalera es notoria la precaria infraestructura en comunicación: luz, agua, drenaje, educación y salud, uno de los factores críticos para el desarrollo competitivo de la cadena del café es la débil organización de un número importante de productores para la producción beneficiado; todo lo anterior se traduce en aumento de la delincuencia en los tres estados cafetalero, auspiciada por caciques, ganaderos, talamontes o narcotraficantes.

La política cafetalera en México está llena de contradicciones y cambios institucionales, de ahí que un gran arreglo institucional quede configurado en un nuevo marco normativo institucional, no sólo se trata de la creación de un órgano público descentralizado, que se haga una estancia de consulta sino poder ser el rector y regulador de la cadena productiva, ya que la cafeti-

cultura se considera una actividad estratégica, lo ideal sería que conforme a la ley institucional establecido en el proyecto de Nación 2018-2024, que presentó en su plataforma política el actual presidente de México, el Licenciado Andrés Manuel López Obrador, se creará en el consejo del café mexicano, o bien que el órgano regulador de la cafeticultura en México sea una institución fuerte y rectora de la política cafetalera, capaz de cumplir sus objetivos con orden normativo, que contempla algunos elementos que han sido exitosos en otros países, a Sader debe ser manejada profesionalmente con un sistema interno del que se encuentre el sector público y el privado, será autogobernada para darle una consistencia política a través del tiempo sin importar cambios en las administraciones federales, debe tener representatividad y todos los eslabones de la cadena del café, concebirla como un proceso democrático y descentralizado. La institución debe tener lazos fuertes y formales con cada uno de los eslabones, que permita el avance y bienestar común para el sector, de ahí para lograr el establecimiento de políticas públicas y acciones estratégicas sea necesario contar con la Ley de proyecto de la cafeticultura en México, que tenga como principal objetivo establecer una política de estado para el rescate del sector cafetalero, que valore y potencie su enorme contribución económica, social, ambiental y de seguridad alimentaria regional y que mínimamente contenga los siguientes instrumentos: representatividad ante los órganos internacionales de café como un instrumento especializado que evita opiniones y recomendaciones sobre la cafeticultura mexicana, agentes técnicos del estado para recibir la transferencia de recursos, subsidios y ayuda para los cafetaleros, depositar del centro nacional del café, responsable de aperchar el padrón cafetalero nacional y todas las estadísticas transformación y comercialización del café mexicano, que sea una estancia reguladora para autorización del SAT de registro de la comercialización del café a través del sistema informático de la cafeticultura nacional, un órgano



regulador de la aplicación de la normatividad del café mexicano impulsando la ventaja competitiva de ser café cultivado 100% bajo sombra, impulsor de los precios justos en la cadena de valor, sustentado en los costos reales de producción y calidad del producto, un órgano que conocido por todos los actores clave de la cadena productiva impulsando el relevo general, para dar un sano equilibrio entre la producción y el medio ambiente fortaleciendo la producción del café bajo sombra y por ende el desarrollo de suelos y producción de las zonas acuíferas, aportando una eficiente respuesta ante el cambio climático. Una institución que sea rectora de un proyecto de mediano y largo plazo, que consolide el desarrollo agroindustrial de la cafeticultura, el desarrollo agroecológico y el bienestar de las familias cafetaleras, debe ser promotor nacional e internacional para el consumo del café mexicano como un producto de calidad mundial impulsando marcas reconocidas. Estas ideas han sido discutidas durante mucho tiempo por distintos representantes de la cadena productiva del café, por lo que pedimos se tome en cuenta las propuestas de las organizaciones que los cafeticultores han elaborado a partir de la presente iniciativa y mucho agradeceríamos que se tome en cuenta para la integración de la Ley”.



Informe del mercado de Café

julio 2021



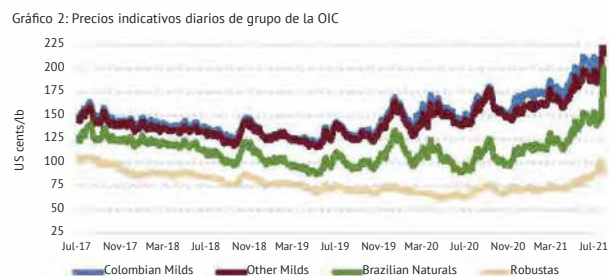
ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL
DEL CAFÉ

En julio de 2021 los precios del café Arábica subieron al nivel más alto alcanzado desde noviembre de 2014, debido a la fuerte helada que afectó a las fincas cafeteras del Brasil y a que aumentó la preocupación causada por fenómenos meteorológicos en otros países productores.

Los precios del café siguieron aumentando en julio de 2021 y los del Arábica alcanzaron el nivel más alto desde noviembre de 2014, debido a la preocupación que causa la disponibilidad, presente y futura, de muchos orígenes, en especial del mayor productor del mundo, Brasil, que sufrió una fuerte helada el 20 de julio. En consecuencia, aumentó la volatilidad del mercado. El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC llegó a 152,24 centavos de dólar EE UU por libra en julio de 2021, el nivel más alto alcanzado desde el de 162,17 centavos de noviembre de 2014. En comparación con el promedio mensual de octubre de 2020, que fue el comienzo del año cafetero actual, el nivel alcanzado en julio de 2021 representa un aumento del 43,8%. Se registraron aumentos sustanciales en los precios de los cuatro grupos de café. Esa tendencia al alza de los precios del café en los diez primeros meses del año cafetero 2020/21 parece confirmar una recuperación neta con respecto al nivel bajo de precios que dominó el mercado mundial desde el año cafetero 2017/18. El desempeño de los precios fue también impulsado por las perspectivas más positivas de la demanda, gracias a que las medidas restrictivas relacionadas con la pandemia se están eliminando en algunos de los principales mercados de consumo y a que los programas de vacunación están haciendo posible la vuelta gradual a la actividad económica normal.

En cuanto a los factores fundamentales del mercado, las exportaciones de todas las formas de café efectuadas por todos los países exportadores a todos los destinos fueron de 11,2 millones de sacos de 60kg en junio de 2021, un aumento del 4,1% en comparación con los 10,8 millones de junio de 2020. El nivel total de exportaciones efectuadas en junio de 2021 reflejó el volumen de 11.2 millones de sacos registrado en junio de 2019, antes de la pandemia. Terminó la agitación social que afectó a la logística del transporte en algunos países de origen, en especial en Colombia. Además, con la introducción gradual de programas de vacunación, se suavizaron en muchos países exportadores las medidas restrictivas relacionadas con la pandemia covid-19 que afectaban al movimiento de las personas. El total de exportaciones de todas las formas de café efectuadas en los nueve primeros meses del año cafetero 2020/21 fue de 98,6 millones de sacos, un aumento del 2,5% frente al de 96,1 millones de ese mismo período en el año cafetero 2019/20. Se calcula que las exportaciones acumuladas entre julio de 2020 y junio de 2021 fueron de 129,7 millones de sacos, un aumento del 0,6% con respecto a los 129 millones de sacos registrados entre julio de 2019 y junio de 2020. Se prevé que el consumo mundial en el año cafetero 2020/21 será de 167,58 millones de sacos, un aumento del 1,9% con respecto a los 164,43 millones del año cafetero 2019/20. El cálculo de la producción total en el año cafetero 2020/21 no cambió y sigue siendo de 169,60 millones de sacos, lo que representa un aumento del 0,3% con respecto a los 168,94 millones de sacos producidos en el año cafetero 2019/20. No obstante, dada la reducción sustancial de la producción de Brasil y de muchos otros países de origen afectados por perturbaciones climáticas, así como el aumento de la demanda, se espera que el ratio oferta/demanda cambie de 2021/22 en adelante.

El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC aumentó en julio de 2021 un 7,9% y pasó, de 141,03 centavos en junio de 2021, a 152,24



centavos en julio de 2021. Ese nivel alcanzado en julio de 2021 fue un 42,9% más alto que el de julio de 2020 y representó el noveno mes consecutivo de aumento y el promedio mensual más alto desde el de 162,17 centavos de noviembre de 2014. En comparación con el promedio mensual de 99,05 centavos registrado en octubre de 2020, el nivel de julio de 2021 representó un aumento del 43,8%. El Gráfico 1 muestra un cambio pronunciado desde los niveles de precios bajos que predominaron en los tres años cafeteros anteriores.

Los precios indicativos de todos los grupos aumentaron en junio de 2021 y alcanzaron el nivel más alto en varios años. El precio de 218,66 centavos alcanzado por los Suaves Colombianos en julio de 2021 es el promedio mensual más alto desde el de 222,59 centavos de octubre de 2014. Representa también un aumento del 42,6% con respecto al nivel de 103,66 centavos registrado en julio

Gráfico 5: Producción en el año cafetero por región

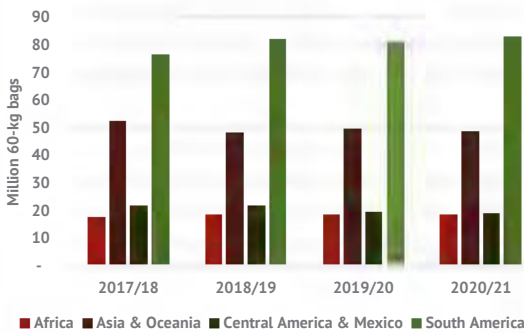


Gráfico 6: Consumo mundial desde el año cafetero 2010/11



Gráfico 7: Producción y consumo desde el año cafetero 2010/11

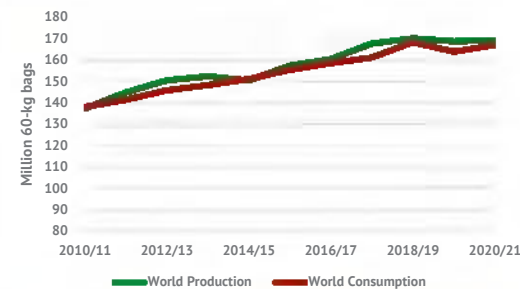


Gráfico 8: Exportaciones de café verde (octubre - junio)

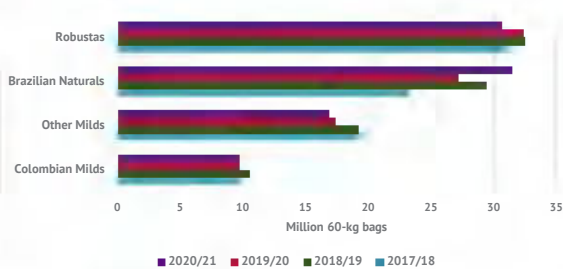
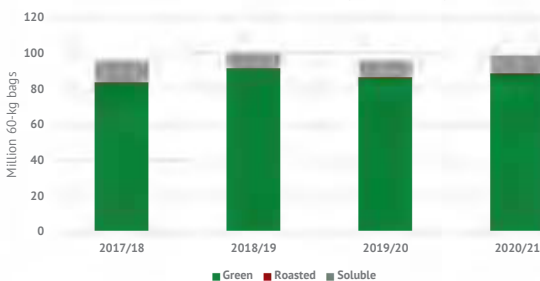


Gráfico 9: Total de exportaciones (octubre - junio)



de 2020. Los precios de los Otros Suaves aumentaron un 6,2%, a 204,29 centavos, en comparación con los de 192,45 centavos de junio, y fue el promedio mensual más alto desde el de 209,38 centavos de noviembre de 2014. El precio indicativo de los Brasil y Otros Naturales, que aumentó un 8,4%, a 160,62 centavos, fue el promedio mensual más alto desde el de 163,50 centavos de enero de 2015. Además, el precio indicativo de los Brasil y Otros Naturales, comparado con el nivel de 97,96 centavos de julio de 2020, aumento en julio de 2021 un 64%. El precio indicativo del Robusta aumentó en julio de 2021 un 11,2%, a 94,37 centavos, en comparación con el de 84,85 centavos de junio de 2021. El precio del Robusta en julio de 2021 fue también el promedio mensual más alto desde el de 98,39 centavos de octubre de 2017. El promedio de julio de 2021 representó un aumento del 39,4% con respecto al de 67,69 centavos de julio de 2020.

En el mercado de futuros de Nueva York, que refleja el mercado de Arábicas, se observó un aumento de la volatilidad. Cuando la helada afectó al cinturón cafetero del Brasil el 20 de julio de 2021, el precio diario se disparó y subió un 25,4% en una semana, de 165,65 centavos el 20 de julio a 207,8 centavos el 26 de julio. El promedio mensual de las posiciones en el mercado de futuros de Nueva York aumentó a 168,55 centavos en julio de 2021 desde los 156,43 de junio de 2021, el nivel más alto desde enero de 2015. En el mercado de futuros de Londres, el promedio mensual de julio de 2021 fue el más alto desde el de 81,36 centavos de noviembre de 2017.

El diferencial entre los Suaves Colombianos y los Otros Suaves aumentó un 2%, a 14,36 centavos. Dado que el aumento de precio de los Brasil y Otros Naturales fue el más grande entre los grupos de Arábica, los diferenciales entre los Suaves Colombianos y los Brasil y Otros Naturales, y entre los Otros Suaves y los Brasil y Otros Naturales, descendieron, respectivamente, un 0,6% y un 1,5%. Los diferenciales entre los grupos de Arábica (Suaves Colombianos, Otros Suaves, y Brasil y Otros Naturales) y el grupo de Robusta aumentaron un 2,1%, un 2,2% y un 4,7% respectivamente. El arbitraje entre los cafés Arábica y Robusta, tal como se evalúa en los mercados de futuros de Nueva York y Londres, aumentó en julio de 2021 un 5%, a 87,39 centavos, en comparación con los 83,26 centavos de junio de 2021.

La volatilidad intradía del precio indicativo compuesto de la OIC aumentó, en julio de 2021, 1,5 puntos porcentuales, al 10,6%. La volatilidad intradía del precio indicativo compuesto de la OIC tuvo un aumento considerable tras la helada del Brasil y llegó a ser del 17%. La volatilidad de los Brasil y Otros Naturales, del 13,8%, fue la más alta de los cuatro grupos, y la de los Suaves Colombianos y de los Otros Suaves fue del 10,2% y del 10,9% respectivamente. La volatilidad de los precios del grupo del Robusta aumentó, del 7,7% en junio de 2021, al 11% en julio de 2021. El mercado de los cuatro grupos de café se vio agitado por las perturbaciones meteorológicas que ocurrieron en Brasil y que dieron lugar a que aumentase la preocupación acerca de la disponibilidad, presente y futura, de café de calidad.

El cálculo de la producción total del año cafetero 2020/21 aumentó ligeramente la cifra, un 0,4%, y la sitúa en 169,6 millones de sacos de 60kg, frente a los 168,9 del año cafetero anterior. Si bien se espera que la producción de Arábica aumente un 2,3%, a 99,2 millones de sacos, se espera una reducción del 2,1% en la producción de café Robusta y que sea de 70.4 millones de sacos. A nivel regional, se espera que la producción de África siga al mismo nivel que la del año cafetero anterior y sea de 18,68 millones de sacos. Se calcula que la producción de Asia y Oceanía descenderá un 1,1% y pasará, de los 49,45 millones de sacos de 2019/20, a 48,93 millones en 2020/21. Se calcula que la producción de América Central y México descenderá un 2,1% y será de 19,19 millones de sacos, frente a los 19,60 millones del año cafetero 2019/20. Muchos países de la región fueron afectados por perturbaciones meteorológicas que redujeron su potencial de producción. Se espera que la producción de Sudamérica aumente un 2% y sea de 82,8 millones de sacos, frente a los 81,2 millones de 2019/20.

Entre tanto, la situación del Brasil se ha convertido en un asunto que suscita grave preocupación. Ya se esperaba que la producción del país en el año de cosecha 2021/22, que empezó el pasado abril, disminuiría de forma considerable, dado que este es el año de cosecha baja del ciclo de producción de café Arábica. Pero, además de eso, se espera que la reciente helada haya destruido una cantidad considerable de cafetos, lo que tendrá efectos negativos en la producción que se prevé a partir del año de cosecha 2022/23. Las autoridades cafeteras del Brasil están aún evaluando la magnitud de una de las heladas más intensas que se recuerdan. Por lo que respecta al desempeño que se prevé de los cuatro grupos de café, la producción de Suaves Colombianos y de Brasil y Otros Naturales aumentará, respectivamente, un 2,4% y un 4,3%, a 15,9 millones y 54,4 millones de sacos. La producción de Otros Suaves y de

Gráfico 10: Total de exportaciones (octubre - junio)



Robusta descenderá, respectivamente, un 1,8% y un 2,1%, a 28,8 millones y 70,36 millones de sacos.

Se calcula que el consumo mundial de café aumentará en 2020/21 un 1,9% y será de 167,58 millones de sacos, en comparación con los 164,43 millones de sacos del año cafetero 2019/20, pero estará aún un 0,8% por debajo del nivel de 168.5 millones de sacos de antes de la pandemia. Se espera que, con la suavización de las restricciones relativas a la pandemia covid-19 y las consiguientes perspectivas de recuperación económica, el consumo mundial siga creciendo. Desde el año cafetero 2010/11 el consumo mundial ha estado aumentando a una tasa media de crecimiento del 1,7% al año. Contribuyó en gran parte a ese resultado el aumento del consumo interno en los países productores y en los mercados emergentes. Se calcula que, en el año cafetero 2020/21, el consumo en los países importadores aumentará un 2,3%, a 117,09 millones de sacos, y que el consumo interno en los países exportadores de café aumentará un 1% y será de 50,5 millones de sacos.

Se espera que el ratio oferta/demanda se reduzca, dado que se calcula que en el año cafetero 2020/21 la oferta total será sólo un 1,4% más alta que la demanda, en comparación con el 3,2% en 2019/20. En vista de la reducción sustancial que se espera de la producción del Brasil como consecuencia de la reciente helada y de los problemas meteorológicos que afectan a muchos otros países exportadores, es probable que la oferta total se sitúe por debajo del consumo mundial. En el Gráfico 7 a continuación se muestra la dinámica de los dos factores fundamentales del mercado a partir del año cafetero 2010/11. El total de exportaciones de todas las formas de café efectuadas en junio de 2021 fue de 11,2 millones de sacos, lo que representó un aumento del 4,1% con respecto a los 10,8 millones de sacos de junio de 2020. El volumen de exportaciones de café verde efectuadas en junio 2021 fue de 9,7 millones de sacos, el mismo de junio de 2020, dado que el aumento de las exportaciones de café verde de Otros Suaves y de Brasil y Otros Naturales fue contrapesado por el descenso de las exportaciones de café verde de Suaves Colombianos y Robustas. Las exportaciones de café verde de Otros Suaves y de Brasil y Otros Naturales aumentaron, en junio de 2021, un 12,5% y un 17,2% respectivamente, en comparación con los niveles de junio de 2020. En junio de 2021 aumentaron considerablemente las exportaciones de café tostado, pero siguen siendo muy pequeñas, de 150.321 sacos, en comparación con los 9,7 millones de sacos de exportaciones de café verde. Las exportaciones de café soluble aumentaron en junio de 2021 un 35,4% y fueron de 1,3 millones de sacos, frente a los 967.643 sacos de junio de 2020. Las exportaciones acumuladas de café verde de los cuatro grupos efectuadas en los nueve primeros meses del año cafetero 2020/21 aumentaron un 2,3% y fueron de 88,8 millones de sacos, frente a los 86,8 millones de sacos de ese mismo período del año cafetero 2019/20.

En términos regionales, las exportaciones de todas las formas de café de África descendieron en los nueve primeros meses del año cafetero 2020/21 un 3,5%, a 9,8 millones de sacos. Las exportaciones acumuladas aumentaron en Uganda (+15,8%), Tanzania (+15,7%) y Kenya (+17,5%), y descendieron en Etiopía (-19,5%) y Côte d'Ivoire (-47,4%). Las exportaciones de café de Asia y Oceanía descendieron entre octubre de 2020 y junio de 2021 un 4,5%, a 29,7 millones de sacos, frente a los 31,7 millones de sacos exportados entre

octubre de 2019 y junio de 2021. Las exportaciones de Viet Nam disminuyeron un 11,3%, mientras que las de la India e Indonesia aumentaron, respectivamente, un 5% y un 15,9%. Las exportaciones de América Central y México descendieron un 1,3%, a 12,8 millones de sacos, en comparación con los 13 millones de sacos de ese mismo período en el año cafetero 2019/20. Las exportaciones de Honduras y Nicaragua descendieron un 6,1% y un 9,4% respectivamente.

Las exportaciones efectuadas por Sudamérica entre octubre de 2020 y junio de 2021 aumentaron un 10,3% y fueron de 46,2 millones de sacos. Las de Brasil aumentaron un 14,8% y las de Colombia descendieron un 1,1%.

Cuadro 1: Precios indicativos de la OIC y precios en los mercados de futuros (centavos de dólar EE UU por libra)

	ICO Composite	Colombian Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas	New York*	London*
Monthly averages							
Jul-20	103.66	153.38	146.78	97.96	67.69	106.20	57.92
Aug-20	114.78	167.22	163.25	111.79	72.68	120.98	62.89
Sep-20	116.25	168.36	166.56	113.81	72.77	122.08	63.35
Oct-20	105.85	154.28	152.06	100.37	68.36	110.70	59.14
Nov-20	109.70	161.21	150.73	106.41	72.38	115.48	62.82
Dec-20	114.74	170.44	157.81	114.96	72.04	124.46	62.41
Jan-21	115.73	173.42	160.69	116.69	70.71	127.59	60.54
Feb-21	119.35	176.96	166.43	120.06	73.37	129.69	63.07
Mar-21	120.36	177.49	167.05	122.16	73.86	131.72	63.90
Apr-21	122.03	181.70	168.65	124.18	74.47	134.77	63.76
May-21	134.78	199.02	186.46	140.85	79.68	152.42	69.15
Jun-21	141.03	206.53	192.45	148.12	84.85	156.43	73.16
Jul-21	152.24	218.66	204.29	160.62	94.37	168.55	81.17
% change between Jun-21 and Jul-21	7.9%	5.9%	6.2%	8.4%	11.2%	7.8%	10.9%
Volatility (%)							
Jun-21	9.1%	8.2%	9.0%	11.6%	7.7%	11.5%	8.7%
Jul-21	10.6%	10.2%	10.9%	13.8%	11.0%	13.6%	8.6%
Variation between Jun-21 and Jul-21							
	1.5	2.0	1.9	2.2	3.3	2.1	-0.1

* Precio promedio de la 2ª y 3ª posición

Cuadro 2: Diferenciales de los precios (centavos de dólar EE UU por libra)

	Colombian Milds	Colombian Milds	Colombian Milds	Other Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	New York*
	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas	Brazilian Naturals	Robustas	Robustas	London*
Jul-20	6.60	55.42	85.69	48.82	79.09	30.27	48.28
Aug-20	3.97	55.43	94.54	51.46	90.57	39.11	58.09
Sep-20	1.80	54.55	95.59	52.75	93.79	41.04	58.73
Oct-20	2.22	53.91	85.92	51.69	83.70	32.01	51.56
Nov-20	10.48	54.80	88.83	44.32	78.35	34.03	52.66
Dec-20	12.63	55.48	98.40	42.85	85.77	42.92	62.05
Jan-21	12.73	56.73	102.71	44.00	89.98	45.98	67.05
Feb-21	10.53	56.90	105.59	46.37	93.06	46.69	66.62
Mar-21	10.44	55.33	105.63	44.89	93.19	48.30	67.82
Apr-21	13.05	57.52	107.23	44.47	94.18	49.71	71.01
May-21	12.56	58.17	119.34	45.61	106.78	61.17	83.27
Jun-21	14.09	58.41	121.68	44.32	107.59	63.27	85.26
Jul-21	14.36	58.03	124.29	43.67	109.93	66.26	87.39
% change between Jun-21 and Jul-21	2.0%	-0.6%	2.1%	-1.5%	2.2%	4.7%	5.0%

* Precio promedio de la 2ª y 3ª posición

Cuadro 3: Balance oferta/demanda mundial

Coffee year commencing	2016	2017	2018	2019	2020*	% change 2019/20
PRODUCTION						
Arabica	160,608	167,868	170,322	168,942	169,604	0.4%
Robusta	99,940	98,187	99,919	97,041	99,245	2.3%
Africa	60,668	69,680	70,403	71,901	70,360	-2.1%
Asia & Oceania	16,839	17,461	18,579	18,684	18,679	0.0%
Mexico & Central America	47,930	52,203	48,173	49,452	48,930	-1.1%
South America	20,322	21,752	21,636	19,598	19,194	-2.1%
CONSUMPTION	158,781	161,377	168,492	164,436	167,584	1.9%
Exporting countries	48,354	49,686	50,245	49,982	50,497	1.0%
Importing countries (Coffee Years)	110,447	111,691	118,247	114,455	117,087	2.3%
Africa	10,702	11,087	12,017	12,019	12,273	2.1%
Asia & Oceania	35,068	34,903	36,472	36,241	36,706	1.3%
Mexico & Central America	5,193	5,273	5,431	5,321	5,356	0.7%
Europe	52,148	53,251	55,637	53,316	54,250	1.8%
North America	29,559	29,941	31,779	30,628	31,768	3.7%
South America	26,111	26,922	27,156	26,912	27,232	1.2%
BALANCE	1,827	6,491	1,830	4,506	2,019	

En miles de sacos de 60 kg

Cuadro 4: Total de exportaciones efectuadas por los países exportadores

	Jun-21	May-21				
TOTAL	11,200	9,865	13.5%	96,148	98,545	2.5%
Arabicas	7,351	6,030	21.9%	59,152	63,311	7.0%
Colombian Milds	994	487	103.9%	10,556	10,350	-0.1%
Other Milds	2,981	2,804	6.3%	19,225	18,943	-1.5%
Brazilian Naturals	3,377	2,738	23.3%	29,370	33,818	15.1%
Robustas	3,849	3,835	0.4%	36,996	35,234	-4.8%

En miles de sacos de 60 kg

Cuadro 5: Existencias certificadas en los mercados de futuros de Nueva York y Londres

	Aug-20	Sep-20	Oct-20	Nov-20	Dec-20	Jan-21	Feb-21	Mar-21	Apr-21	May-21	Jun-21	Jul-21
New York	1.45	1.26	1.30	1.46	1.5	1.7	1.9	1.5	2	2	2	2
London	1.85	1.85	2.04	2.24	2.31	2.40	2.44	2.50	2.53	2.67	2.53	2.43

En millones de sacos de 60 kg

24ª EDICIÓN

EXPO CAFÉ

20
21

9 AL 11 DE SEPTIEMBRE
WORLD TRADE CENTER, CDMX

RESERVE
SU STAND
EXPOCAFE.MX



CONTACTO:

Georgina Santoyo
gina@tradex.com.mx
t. (55) 5604.4900 ext. 124

EXPOCAFE.MX



CON EL APOYO DE



SEDE:



CON LA GARANTÍA



Síguenos: Expo Café @expocafe @expocafemexico expocafe #YoTomoCafé expocafe1.blogspot.mx



AMECAFÉ

ASOCIACIÓN MEXICANA DE LA
CADENA PRODUCTIVA DEL CAFÉ, A.C.

Cruz José Argüello Enriquez
Finca Santa Cruz, La Concordia, Chiapas

Primer Lugar
Taza de Excelencia, México 2021
Premio Presidencial

Puntaje 91.58

Variedad Geisha
con un proceso natural



www.amecafe.org.mx
www.tazadeexcelenciamexico.org