



Cafés de México
Boletín Informativo del 20 al 27 de febrero 2023

Informando a la comunidad cafetalera de México y del mundo desde 1985



Rumbo a la Taza de Excelencia México 2023

Córdoba Ver. como sede del evento más importante para los cafés de especialidad, en conjunto con la AMECAFE inició cursos de capacitación para los productores de la zona e invitando a todos los estados productores para que conozcan los métodos y prácticas para lograr la calidad que se requiere para participar en este evento, con el resultado de mejorar sus prácticas culturales en beneficio de la calidad de su café,

México cuenta con microclimas adecuados para producir cafés de alta calidad dadas sus características de suelo y clima, que con la capacitación adecuada dan resultados que benefician a los productores en el pago correspondiente a su producto, enhorabuena para el municipio de Córdoba y la AMECAFE.

[ver mas](#)

BENEFICIOS



Reconocimiento mundial a la excelencia de cafés únicos.



Motivación para producir cafés especiales con la posibilidad de obtener precios más elevados en las subastas.



Trazabilidad.



Transparencia en los precios de las subastas.



Ser parte de una plataforma de prestigio con visibilidad nacional e internacional.

BENEFICIOS



Reconocimiento mundial a la excelencia de cafés únicos.



Motivación para producir cafés especiales con la posibilidad de obtener precios más elevados en las subastas.



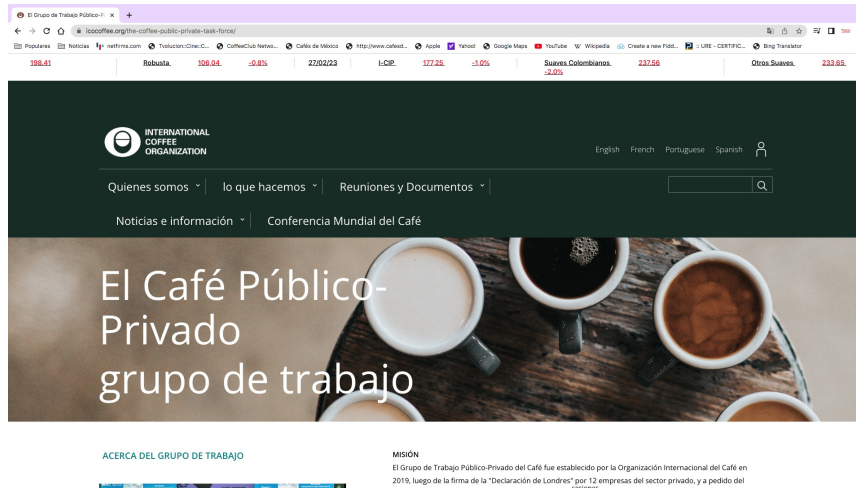
Trazabilidad.



Transparencia en los precios de las subastas.



Ser parte de una plataforma de prestigio con visibilidad nacional e internacional.



El Café Público-Privado grupo de trabajo

MISIÓN

El Grupo de Trabajo Público-Privado del Café fue establecido por la Organización Internacional del Café en 2019, luego de la firma de la "Declaración de Londres" por 12 empresas del sector privado, y a pedido del Consejo Internacional del Café en su 125° período de sesiones. El Grupo de Trabajo está diseñado para construir un terreno común para una asociación global entre la industria del café y los gobiernos, guiados por la visión primordial de la sostenibilidad del sector y la prosperidad de las comunidades de productores.

OBJETIVOS

El objetivo general del Grupo de Trabajo es generar consenso entre los actores públicos y privados sobre los temas prioritarios y las acciones que se implementarán para garantizar un sector cafetero global sostenible y justo a nivel local y global. Con este fin, las alianzas colaborativas público-privadas apuntan a lograr objetivos específicos complementarios: 1. Diseñar metodologías y estrategias para cerrar la brecha de ingresos de los agricultores hacia la prosperidad; 2. Mejorar la transparencia en todo el sector sobre una comprensión común de la producción real y la eficiencia relativa de la transmisión de valor; 3. Promover políticas habilitadoras en los países exportadores e importadores, facilitando las plataformas público-privadas nacionales; 4. Impulsar la resiliencia de las comunidades cafeteras mediante el uso de un enfoque de paisaje; 5.

LOGROS

Los flujos de trabajo técnicos se activaron y comenzaron a proporcionar la experiencia necesaria para cerrar brechas de conocimiento clave, elevar la investigación existente y comenzar intervenciones en países exportadores seleccionados de ICO en: 1. Definición de puntos de referencia de ingresos dignos y estrategias para cerrar la brecha; 2. Establecer datos sobre el costo de producción y la brecha de eficiencia; 3. Establecer plataformas nacionales de diálogo y asegurar la viabilidad de las políticas regulatorias; 4. Llevar a cabo evaluaciones del paisaje para informar estrategias a nivel territorial, no exclusivamente a nivel de finca; 5. Incrementar la membresía del sector privado y la participación activa del sector público y privado y observadores (partes interesadas del café y socios para el desarrollo); 6. Aumentar las contribuciones financieras/en especie de los miembros, los observadores y la cooperación internacional para el desarrollo; 7. Vincular el desarrollo con la UE, agencias e instituciones de la ONU; 8. Construir un modelo de consenso del Grupo de Trabajo para que resulte relevante, importante y reconocido por los actores del sector cafetalero.

VER MAS

PRESS RELEASE

ICO's Coffee Public Private Task Force launches a series of living income benchmark studies implemented by experts in partnership with ICO Members

This is a joint press release by the International Coffee Organization (ICO) and NewForesight Consultancy

16 February 2023, London, United Kingdom – The International Coffee Organization (ICO) and its Coffee Public-Private Task Force (CPPTF) are kicking off living income benchmarking studies in four ICO Member



EXPOCAFÉ&GOURMET GUADALAJARA

- Felicitamos a los organizadores de la EXPOCAFÉ&GOURMET GUADALAJARA, realizada los pasados días del 23 al 25 de febrero, por el esfuerzo para dar la continuidad a este evento que promueve la actividad cafetalera en esa hermosa e importante ciudad y abarcando la región de occidente y norte del país, dando la oportunidad a todos aquellos interesados en el café a comunicarse y poder realizar el negocio que necesitan alrededor del café.
- Es importante el apoyo de los participantes como exhibidos que asistieron, sin ellos esta tarea sería imposible, felicidades a todos y que el resultado haya sido el de la continuidad, después de la pandemia que pasamos y que en menor escala a dejado que eventos como este se hagan nuevamente.
- Felicidades a TRADEX y su equipo profesional que llevó a cabo este importante evento para la promoción de los CAFÉS DE MÉXICO y para todos los que componen este importante sector.

An advertisement for Hotel Misión. The background is purple. On the left, there are three small images: a man in a yellow shirt holding a coffee cup, a person climbing a rock, and a person rappelling. On the right, there are three more images: a modern building, a swimming pool, and a boat on a river. The main text is in the center: "EN CONTACTO CON LA AVENTURA" in a stylized font, followed by "Las mejores experiencias" and a list of activities: "Ruta del Café", "Visita al Pico de Orizaba", and "Descenso en Río". At the bottom, contact information is provided: "Informes y Reservas: (273) 734 1533 y 800 712 5300 Carr. Huatusco- Conejos km 2, 94100, Huatusco, Ver." The Hotel Misión logo is in the bottom left corner.

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.

Hotel Misión
Cocuyos • Alta Montaña



COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DE PRECIOS DEL CAFÉ EN VERACRUZ
PRECIOS CAFÉ CEREZA 21 DE FEBRERO 2023

REGIÓN	REFERENCIA EN CAMPO	PRECIO KG CEREZA	\$ PROMEDIO KG DE CEREZA
COATEPEC	ALTO LUCERO, XOMOTLA (CAFÉ TOMARI)	12	12.1
	COSAUTLÁN, PIEDRA PARADA	12.5	
	COSAUTLAN CABECERA	12.8	
	COATEPEC, LAS LOMAS	12	
	COATEPEC, BELLA ESPERANZA	12	
	COATEPEC, PACHO VIEJO	12.2	
	EMILIANO ZAPATA, PACHO NUEVO	11.5	
	TEOCELO CABECERA	12	
	TEOCELO CABECERA (LA JAPONESA)	12.5	
	TEOCELO, SANTA ROSA	11.5	
CÓRDOBA	ATZACAN, DOS RIOS (AMSA)	12	11.9
	CHOCAMÁN, SAN JOSÉ NERIA (ARESCA)	11.8	
	CÓRDOBA, ACAYOTLA (MERINO)	11.8	
	NARANJAL	12	
ZONGOLICA	ZONGOLICA	11.8	11.8
	ZONGOLICA, SAN SEBASTIAN (GRUPO MERINO)	12	
	ZONGOLICA, XONAMANCA	11.5	
TLAPACOYAN	TLAPACOYAN (ASOCIACIÓN AGROINDUSTRIAS SERRANAS)	11.8	11.9
	ALTOTONGA (CAFÉ ROJO VICTORIA)	12.00	



COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DE PRECIOS DEL CAFÉ EN VERACRUZ PRECIOS CAFÉ CEREZA 23 DE FEBRERO 2023			
REGIÓN	REFERENCIA EN CAMPO	PRECIO KG CEREZA	\$ PROMEDIO KG DE CEREZA
H U A T U S C O	COMAPA (LA LAJA)	13.5	13.3
	COMAPA (TOMARI)	13.6	
	HUATUSCO (UNIÓN REGIONAL)	13.6	
	HUATUSCO, TLAVICTEPAN (AMSA)	13.3	
	HUATUSCO (ARESCA)	13.6	
	HUATUSCO, CAPULAPA (TOMARI)	12.7	
	HUATUSCO, CHAVAXTLA (ARESCA)	13	
	IXHUATLÁN DEL CAFÉ, OCOTITLÁN (ARESCA)	13.4	
	IXHUATLÁN DEL CAFÉ (AMSA Y ARESCA)	13	
	IXHUATLÁN DEL CAFÉ (TOMARI)	13.3	
	SOCHIAPA, TOMATLANCILLO (KASANDRA Y AMSA)	13	
	TENAMPA, EL XUCHIL (LA LAJA)	13.2	
	TLALTETELA, AXOYATLA	13.3	
	TLALTETELA, RINCON TONINGO (ARESCA)	13.5	
	TOTUTLA, ZAPOTITLA (LA LAJA)	13.2	
	TOTUTLA, NARANJOS (LA LAJA, DE LA VEQUIA Y ARESCA)	13.5	
	HUATUSCO (UNIÓN REGIONAL) CAFÉ ORGÁNICO	14.6	14.6



¡ATENCIÓN!

¡A TODOS LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ!

Que quieran comercializar sus granos a través de una Comercializadora Nacional, los interesados pueden enviar su información en privado

Contacto:

Alicia Muguira

gtevtasnacional@descamex.com.mx

CASFA Red Maya de Organizaciones Orgánicas

maia Maestría Agronómica de América Latina y el Caribe

USDA ORGANIC, FAIRTRADE, INSTITUTO MEXICANO DEL CAFE, SECRETARÍA DE ECONOMÍA MEXICO

Desde 1816 Soconusco Chiapas, más de 200 años de Auténtica Tradición y Experiencia Cafetalera. Generando una cultura muy particular entre los cafetales y las Comunidades Indígenas y Campesinas.

ARABICA TYPICA (CULTIVO DE ARABICA)
- Cultivo en las regiones más altas.
- Suelo fértil y bien drenado.
- Cultivado en la zona entre 1800 y 1850 m.
- En las montañas del Trópico, Lluvias y humedad.
- Cosecha del fruto en agosto.

ARABICA DE ROBUSTA NEGRO CHICOLA
- Montañas altas y pendientes de 30 a 45°.
- Suelo fértil y bien drenado.
- Cultivo en la zona entre 1800 y 1850 m.
- En las montañas del Trópico, Lluvias y humedad.
- Cosecha del fruto en agosto.

ARABICA MARAGO (CULTIVO DE ARABICA)
- Cultivo en las regiones más altas.
- Suelo fértil y bien drenado.
- Cultivado en la zona entre 1800 y 1850 m.
- En las montañas del Trópico, Lluvias y humedad.
- Cosecha del fruto en agosto.

ROBUSTA ROMEX (CULTIVO DE ROBUSTA)
- Cultivo en las regiones más altas.
- Suelo fértil y bien drenado.
- Cultivado en la zona entre 1800 y 1850 m.
- En las montañas del Trópico, Lluvias y humedad.
- Cosecha del fruto en agosto.

MICRO LOTES ENTREGA PUERTA A PUERTA

¡Contamos con microlotes de cafés de especialidad normas SCA!

CENTRO DE AGROECOLOGIA SAN FRANCISCO DE ASSIS
Red Maya de Organizaciones Orgánicas
17 Calle Oriente # 62 y 64
Col. Centro, 30700 Tapachula, Chiapas
Tel: 962, 1182808; 62864423; 6250643
Cel: 962-6225773
Web: www.redmayacasfa.org



CAFÉS DE MÉXICO
TEPOZTECO 1 . B
COL. NARVARTE OTE.
03020 CDMX MÉXICO
CAFEMEX@CAFESDEMEXICO.COM

[f](#) [t](#) [v](#)

Se ha enviado este e-mail a {{ contact.EMAIL }}Ha recibido este e-mail porque está suscrito a CAFES DE MEXICO

[Cancelar la suscripción](#)



© 2022 CAFES DE MEXICO