



Cafés de México
Boletín Informativo No.12 del 23 al 31 de marzo 2023

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

EDITORIAL

La importancia de mantener informado al sector cafetalero hoy toma mucha importancia para la toma de decisiones en nuestros negocios cafetaleros y CAFÉS DE MÉXICO como desde 1985 es y ha sido el canal de información preferido por la comunidad cafetalera tanto nacional como internacional.

En este BOLETÍN SEMANAL, que se ha vuelto una herramienta necesaria para los cafetaleros, difundimos los acontecimientos más importantes en el quehacer cafetalero nacional e internacional, cada semana dada las características de la información actual y la rapidez con que las noticias fluyen, de ahí que en algunos casos nuestro boletín sea breve y otras ocasiones sea mas intenso, dadas las actividades de la semana.

Sin duda alguna nos gustaría ver noticias de otros rubros cafeteros, pero comprendemos que lo importante es lo que afecta a nuestro futuro inmediato y que debemos prever para estar al pendiente de lo actual y participar en las grandes decisiones de sector.

Los saluda como siempre

Juan Camacho Reyes
Director y Fundador de CAFÉS DE MÉXICO



AMECAFÉ

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

[VER DOCUMENTO](#)



FORO DE PARLAMENTO ABIERTO
DE LA LEY DE FOMENTO
A LA CAFICULTURA

28/MARZO/2023

[VER VIDEO FORO](#)

[VER VIDEO EVENTO](#)

[VER PROPUESTA DIP. ISMAEL
BRITO MAZARIEGOS](#)

Entrevista con Luis Herrera sobre el Foro Cafetalero realizado en la Cámara de Diputados el 28 de marzo 2023

Respecto al Foro de Parlamento Abierto de la Ley de Fomento a la Caficultura, **Cafés de México entrevistó** en las instalaciones de la **AMECAFÉ**, al Director Ejecutivo, Lic. Luis Herrera Solis, quién ve positivamente la aprobación de la Iniciativa de Ley de Desarrollo Sustentable de la Caficultura en la Cámara de Senadores y que actualmente se encuentra en la Cámara de Diputados, ya que es necesaria la promulgación de una Ley que de certidumbre a los productores.

Entre otras cosas resaltó que estas leyes deben contemplar la etiquetación de recursos para la caficultura, así como la comercialización del café, producción, organización del sector y el fomento del consumo del café mexicano para recuperar la producción y productividad.

Mencionó la necesidad de contemplar en ambas iniciativas (tanto la aprobada en la Cámara de Diputados, como la propuesta por el Presidente de la Comisión Frontera Sur), la creación del órgano rector de la caficultura, así como una Comisión en donde estén representados los principales actores e instituciones como la SADER, SEMARNAT, entre otras.

Por último, el Presidente del Sistema Producto Nacional agradeció a la revista Cafés de México por el papel de informar para promover el café mexicano, tanto

internacional como nacionalmente.



VER VIDEO ENTREVISTA

¡Contamos con microlotes de cafés de especialidad normas SCA!

CUSFA
Red Maya de Organizaciones Organicas

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 NATIVA DE AMERICA
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas

ARABICA
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas

ARABICA MARAGO
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas

ROBUSTA ROMEX
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas
Café de los cafetales quechuas

VENTAS PUERTA A PUERTA
Productores Organicos Certificados
962 121 8425

MICRO LOTES
ENTREGA PUERTA A PUERTA



La Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras CNOC, se pronunció al respecto del Foro de Parlamento Abierto de la Ley de Fomento a la Caficultura celebrado en la Cámara de Diputados

COMENTARIOS DE LA CNOC SOBRE EL FORO EN LA CAMARA DE DIPUTADOS EN RELACION A UNA LEY DE FOMENTO A LA CAFICULTURA

Este foro fue promovido por el Dip. Ismael Brito, presidente de la Comisión de la Frontera Sur. Se esperaba que se presentara un resumen de los resultados de algunos Foros en los estados cafetaleros. El Dip. Brito presentó un resumen de los objetivos de su propuesta de Ley para el Café y destacó la participación de las organizaciones de productores de café en el nuevo organismo. Luis Herrera representante del Sistema Producto Café Nacional y de la Amecafe informo de los trabajos realizados en coordinación con la Senadora Hart para tener un proyecto de Ley del Café que ya había aprobado la Cámara de Senadores, además de que tuvo el aval de la SADER, Hacienda y Economía. Propuso al Dip. Brito que se diera una coordinación para ver conjuntamente como se podría ver en la Cámara de Diputados la aprobación de una nueva Ley para el Café. Se dieron varias intervenciones diferentes temas. Por parte de tres mujeres señalaron que debería darse en la Ley mayor equidad de género y mayor representación a las mujeres. De la CNOC se señaló que había coincidencias en relación a tener un organismo para el café con mayores facultades para ordenar la Cafeticultura mexicana, el lograr precios remunerativos para el café de los productores y tener políticas públicas más adecuadas para el desarrollo del sector, se solicitó que conjuntamente el Dip. Brito y la Amecafe solicitaran a la Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputados que ya se iniciara la revisión de las propuestas de ley presentadas y se tuviera un documento que fuera aprobado por el pleno de la Cámara de Diputados, que se viera que en no más de un mes y medio se aprobara la Ley del Café en la Cámara de Diputados y se instalara formalmente la Comisión para el desarrollo de la Cafeticultura Mexicana e iniciara sus trabajos con un plan para el fomento de una mayor producción de café.

De la propuesta de ley del café del Dip. Brito se destacarían dos cuestiones.

1. Se maneja formar una Comisión Intersecretarial que no debería tener ese nombre ya que también participarían organizaciones de productores y de la industria y comercializadores. Se propone que sean titulares los secretarios de desarrollo agropecuario de los estados cafetaleros y 11 representantes de dependencias federales. En total serían 24 representantes del gobierno y serían muchos. En la Comisión más bien debería asegurarse que estuvieran dependencias federales como SADER, Bienestar, Semarnat, Economía y Hacienda.

2. Se maneja que la Comisión establecerá centros de acopio, certificación y comercialización de café. No se especifica más sobre como funcionarían estos centros y se entiende como si la Comisión compraría café, lo cual obviamente no sería avalado con la actual posición del gobierno federal. No se ve que hubiera diferencias insalvables entre las dos propuestas que impidieran un acuerdo para el dictamen de la Comisión de Agricultura.

Algo preocupante es que se conoció que en la Comisión de

Agricultura de la Cámara de Diputados se ha presentado planteamientos de que varios puntos de la Ley aprobada en la Cámara de Senadores serían inconstitucionales. Probablemente vengan de la ANICAFE que representa a las grandes empresas de industrialización y comercialización de café. Se entendería que se refiere a algunos puntos como el de evitar el uso de cafés dañados, sobre las importaciones y sobre el tener referencias internacionales adecuadas para contar con referencias de precios del café a pagar a los productores. Ya de Hacienda y Economía dieron su opinión de que era viable lo planteado en la Ley aprobada en la Cámara de Senadores. Es importante que se tenga una mejor coordinación de las dependencias federales involucradas, con la representación de las cámaras de senadores y diputados para que sea aprobada la nueva Ley para el Café y se instale de inmediato la Comisión.



PRENSADO FRANCÉS®

<https://prensadofrances.com>



La competencia con mayor prestigio en la industria del café, organizado por Cup of Excellence (COE) y la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café A.C. (AMECAFÉ) ya tiene los resultados de la selección de jurado nacional.

☐☐ De acuerdo con los resultados de la evaluación dirigida por el Juez Líder Paul V. Songer en el Laboratorio SCA Campus AMECAFÉ y ratificada por el Juez líder Eduardo Ambrosio, tenemos el gusto de dar a conocer la selección del jurado nacional de Taza de Excelencia México - Cup of Excellence Mexico 2023. ☐☐

☐☐☐☐ El jurado nacional es el siguiente:

Juez Líder: Eduardo Ambrosio

En 1993, comenzó a cooperar con la Asociación Nacional del Café de Guatemala (Anacafé) trabajando para el programa de Garantía de Calidad de Pequeños Productores financiado por USAID. Ambrosio fue reconocido como Catador Estrella por el Programa de Café de Calidad de Centroamérica y República Dominicana (CADR-QCP) y recibió el título de Q Grader por el Instituto de Calidad del Café en

2005, al comienzo del programa, uniéndose a los equipos de Instructor Q y Revisor QI en 2014 para Quality Coffee Institute. Ha participado activamente en el prestigioso programa Taza de la Excelencia desde el inicio del programa en Guatemala en 2001, siendo responsable de la coordinación técnica en Anacafe Guatemala en los primeros años del programa. Posteriormente, pasó a formar parte de los equipos Head Judge y Trainer, evaluando a los catadores y dirigiendo las competencias en la mayoría de los países donde se desarrollan los programas.

Araceli García Hernández

Gerente operativo de Etrusca Comercial S.A. DE C.V. México, sistemas de calidad a la materia prima café.

Catadora Q Arabica Grader, Certificada por parte del Coffee Quality Institute. Ixchelaby García

Marcelo Ramírez Panzo

Jefe de catación desde 2009 en Cafiver.

Catador Q Arabica Grader Certificada por parte del Coffee Quality Institute. Cafiver

Nora Elia Esperón Maceda

Cafés Finos de Córdoba S.A. de C.V.

Coordinadora de Catación.

Más de 10 años de desempeñar actividades dentro del ramo del café como catador, en el área de calidad, producción, investigación y desarrollo de nuevos productos, así como en el área de calidad y sistemas de gestión de la calidad en la industria azucarera.

Catadora Q Arabica Grader Certificada por parte del Coffee Quality Institute. Cafinco

Maria Estela Islas Estrada

Cofundadora y Responsable del control de calidad de la marca "Brote Café", iniciativa que promueve micro-lotes de cafés de especialidad entre pequeños productores de las regiones de Oaxaca y barras de café.

Catadora Q Arabica Grader Certificada por parte del Coffee Quality Institute. Grupo BroteCafé

Nidia Angelica Rodea Hernández

Gerente de comercialización y educación en Cafeología.

Miembro del panel de catadores de premio Cafeología en Chiapas.

2017-2018, juez nacional de Taza de Excelencia. 2017, juez

Internacional de Taza de Excelencia en México. Nidia Angelica Rodea Hernandez

Mario Alberto Osorio de Fuentes

Fundador de Café Cultura, en Puebla, cumpliendo 10 años, teniendo como objetivo contar con diferentes cafés mexicanos.

Juez nacional de Taza de Excelencia México 2022.

Tostador en: Subversivo Roaster, barista en Café Cultura, Mario Alberto Osorio

Oscar Coavichi Fajardo

Instructor en capacitación en proceso del café, análisis sensorial, tostado básico y avanzado. QNICO Cafés Especiales - Cafetería.

Ingeniero en gestión empresarial con seis años de experiencia en la supervisión de calidad en el circuito de la comercialización del café.

Einar Avenamar Gutierrez Ortiz

Dirige los procesos especiales de finca de Grupo Toscaf, supervisión y capacitación a los operadores de tostado, manteniendo los estándares de calidad en el diseño de curvas y mezclas de café tostado para los distintos canales de distribución, coordinación de capacitación de las coffee shops y calidad de las bebidas y menú a base de café.

"30 segundos para un espresso, 3 minutos para una extracción, 12 minutos para un tueste, 15 días para secar, 9 meses para desarrollarse, 3 años para producir, una vida para comprenderlo y tomarlo..."

Catador Q Arabica Grader Certificada por parte del Coffee Quality Institute.

Abraham Bello Alarcón

Fundador de Bello Café. Comercio justo, desarrollo y capacitación en café de especialidad hasta lograr la excelencia.

Catador Q Arabica Grader certificada por parte del Coffee Quality Institute.

Édgar Julián Rivera Romano

Tengo como objetivo llevar el conocimiento y la experiencia del café especial a tantas mentes como paladares, es por eso que junto con mis socios creamos Pólvora Fábrica de Cafés Especiales, la cual hemos orientado a la comercialización de cafés fenomenales y con sentido social.

Actualmente desempeño la dirección del área de educación enfocada en compartir habilidades y conocimiento afín a los valores de la llamada tercer ola del café. @baristascoffee

Enrique Alvarado Valle

Tostador de café y barista profesional.

Soy un profesional capacitado en el análisis sensorial de café, con nueve años de experiencia en tostado de cafés diferenciados. Con desarrollo de habilidades sensoriales y analíticas. Buen trabajo en equipo y atención a los detalles.

Ganador Barista Champions League.

Juez nacional e internacional de Taza de Excelencia México 2022.

Licenciatura en Biología Experimental.

Gracias a nuestros socios del Programa Cup of Excellence Alliance for Coffee Excellence, a nuestros coorganizadores en la sede 2023 Presidente Juan Martínez Turismo Córdoba Quarantaquattro Museo del Café Córdoba.

Gracias a nuestros patrocinadores presidenciales:

GrainPro GrainPro América

Calufe

Cafiver

Descamex Descafeinadores Mexicanos

Cafinco

Fomento Social Citibanamex, A.C.

Gracias a nuestro patrocinador de excelencia:

Café Basa

#TazaDeExcelencia2023 #Córdoba #Café #Coffee

CONTACTO
TAZA DE EXCELENCIA MÉXICO



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



**SISTEMA
PRODUCTO
CAFE**

COL. NARVARTE OTE.
03020 CDMX MÉXICO
CAFEMEX@CAFESDEMEXICO.COM



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