



# BOLETÍN CAFÉ

OCTUBRE - 2022



## Índice

- ◆ **Panorama Nacional**
- ◆ **Panorama Institucional**
- ◆ **Panorama Internacional**
- ◆ **Eventos**



**Panorama  
Nacional**

## Promover el consumo de café triplicaría la recaudación de impuestos

El café es una de las joyas de la canasta agroexportadora peruana que, sin embargo, no es aprovechada en todas sus capacidades. Actualmente el Estado capta por concepto de Impuesto General a las Ventas cerca de 200 millones de soles del sector cafetalero, cifra que se multiplicaría por tres en caso se triplique el consumo de café.

Geni Fundes Buleje, gerente general de la Central Café & Cacao, señala que, aunque el consumo de café está aumentando en el Perú, lamentablemente lo está haciendo de la mano de cafés importados, especialmente en presentaciones solubles o instantáneos, ya que el 54 % del consumo de café en el Perú está compuesto por café importado.

Otro factor importante son los productores, ellos están enfocando sus estrategias en mejorar la calidad del café, impulsado por el concurso Taza de Excelencia que -desde el 2017- viene retribuyendo con precios altos a los ganadores de la competencia. En los cinco años de subasta, el precio más bajo fue de ocho dólares la libra, y la Cooperativa Incahuasi, que todos los años tiene más de un ganador en la Taza de Excelencia, recientemente fue ganador en el concurso SPP realizado en Milán, Italia.

“

**“Perú tiene condiciones edafoclimáticas óptimas para producir cafés de alta calidad, lo que significa que son áreas homogéneas en sus características climáticas y edáficas”.**

”

Fuente: Agroperu.pe

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3W1z7gp>

## Perú promoverá consumo de “café de especialidad” en eventos oficiales

El ministro de Comercio Exterior y Turismo, Roberto Sánchez, saludó la publicación del Decreto Supremo N° 010-2022-MINCETUR, a través del cual se establece que, en todos los eventos oficiales de nivel nacional e internacional a realizarse en el Perú, se promoverá el consumo de nuestro café, específicamente de la variedad “Café de especialidad”.

Como se recuerda, en los últimos años nuestro país viene destacando por la calidad de sus granos de café, debido al buen trabajo de los caficultores peruanos y la diversidad de nuestros pisos ecológicos.

El café es el primer producto agrícola tradicional de exportación y es fuente de empleo para más de dos millones de peruanos en toda la cadena agro productiva. Actualmente, el Perú destaca en la producción de cafés especiales de alta calidad.

Fuente: Agronoticias.pe

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3D5Suwg>



## Iniciaron eventos de promoción de consumo interno de café peruano

Diversas instituciones del sector cafetalero, así como emprendimientos de café del sector Horeca, se reunieron el 20 de setiembre para celebrar el lanzamiento de los Eventos de Promoción de Consumo Interno de Café Peruano, como son: el Concurso de Cafeterías de Lima - EXPERIENCE 2022, el World Aeropress Championship Lima 2022 y el Campeonato Nacional Latte Art Grading System Perú 2022, los mismos que se realizarán en el marco de la Expocafé Perú 2022.

La ceremonia contó con la participación del presidente de la Cámara Peruana del Café y Cacao, Luis Navarro Vascones, quien resaltó la importancia de contar con espacios y actividades que permitan promocionar de manera concreta y tangible el Plan de Promoción de Consumo Interno de Café Peruano.

En tanto, David Gonzales Cucho, coordinador de dicha institución, enfatizó la importancia de tener un calendario de eventos sectoriales (incluyendo los concursos y campeonatos, además de las ferias comerciales y los simposios técnicos-académicos) con el objetivo de alinear los mensajes y estrategias de los actores del sector; así como de garantizar la preparación y planificación de todos los involucrados.

Fuente: Cámara de Café y Cacao

[+ Ver más](https://bit.ly/3SBOHfP)

<https://bit.ly/3SBOHfP>



## INIA instala trampas ecológicas para reducir plaga en cultivos de café

Trampas caseras hechas con botellas de plástico recicladas viene instalando el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) en hectáreas del café en el Vraem para reducir la presencia de la plaga de la broca en los cultivos.

Dicha instalación se realizó durante el desarrollo de cursos de capacitación promovidos por la Estación Experimental Agraria Perla del Vraem del INIA, donde se transfirieron tecnologías que les permitirán a los productores realizar la elaboración y colocación de las trampas en plantaciones cafetaleras en producción.

Las trampas fueron diseñadas con botellas de plásticos recicladas con capacidad de dos a tres litros, las cuales tienen una abertura en la parte media donde se deposita una mezcla de café pasado con alcohol medicinal en proporción de 1:1. La función del alcohol es soltar gradualmente el aroma del café mediante una abertura de 1 mm de diámetro realizada en la tapa de caucho del difusor.

Fuente: Agraria.pe

[+ Ver más](https://bit.ly/3zjgWcf)

<https://bit.ly/3zjgWcf>



## Café ganador del concurso Golden Cup en Perú logró el más alto puntaje

Con 93.92 puntos -el más alto puntaje en la historia de los concursos realizados en el país- el café cultivado por productores de la Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña de Cusco obtuvo el primer lugar en la categoría microlote del concurso Golden Cup Perú 2022.

El segundo puesto fue para el café de la Asociación Agraria Valle Inca, con 91.04; mientras que el tercer puesto para el café de la Cooperativa San Fernando, con 91 puntos; ambas también de Cusco.

Durante la ceremonia para anunciar a los ganadores de este certamen, que por segunda vez se realiza en el país, el representante de la Coordinadora Latinoamericana de Comercio Justo y el Caribe (CLAC), Alfredo Zabaraín, indicó que los cafés que obtienen entre 90 y 100 puntos son calificados como excepcionales, los que logran entre 85 y 89.99 son excelentes, y de 80 a 84.99 son muy buenos.

Fuente: Junta del Café

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3TTSSom>



## Peruanos buscan fabricar envases biodegradables con cáscaras de café

Con el objetivo de reducir el uso excesivo de plástico, un equipo de investigadores peruanos está realizando una investigación para fabricar envases biodegradables con propiedades antimicrobianas haciendo uso de residuos agroindustriales, como las cáscaras de café y nuez, provenientes de Oxapampa, Ica y Madre de Dios.

El proyecto titulado “Revalorización de fibras agroindustriales para la elaboración de biomateriales con capacidad antimicrobiana en el marco de una economía circular” es financiado por el Concytec y está en la etapa de obtención de formulaciones para los envases con características idóneas para productos de humedad intermedia y alimentos secos.

“Por el momento estamos trabajando con la nuez de nogal y la nuez de Brasil que provienen de Ica y Madre de Dios, respectivamente; y también con la cáscara de café que viene de Oxapampa. Estos residuos tienen costo cero en su lugar de origen, pero nosotros podemos convertirlos en la materia prima principal para la fabricación de los envases biodegradables que bien pueden sustituir al plástico que tanto daño nos hace”, indicó Silvia Pandía Estrada, investigadora líder del proyecto.

Fuente: Mercadonegro.pe

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3SvyoRL>





**PANORAMA  
INSTITUCIONAL**

## Sierra y Selva Exportadora promueve consumo de café con campeonato de Arte Latte

Como parte de sus actividades de promoción de consumo del café peruano, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, a través de Sierra y Selva Exportadora, apoyó en la difusión del Campeonato Nacional de Arte Latte LAGS: Battle Lima Legends Arena.

Durante la exhibición, los baristas participantes de todo el Perú demostraron gran habilidad, creatividad y destreza en la práctica del Arte Latte al evidenciar su talento en la preparación de bebidas de café, considerando nuevos diseños, temperaturas, vapores y texturas.

Como resultado de dicho evento, realizado el pasado 14 de octubre, resultaron ganadores José Feliciano Rimachi y Ricardo Campeán, quienes representarán al Perú en el campeonato mundial WLAGS, que será del 6 al 8 de diciembre próximo en Emiratos Árabes Unidos.

Es preciso indicar que el Campeonato Nacional de Arte Latte es un evento organizado por Latte Art Grading System y la Cámara Peruana del Café y Cacao.

Fuente: Sierra y Selva Exportadora

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3TJ58Ze>





# PANORAMA INTERNACIONAL

## Principales países productores y consumidores de café en el mundo

El café es una de las bebidas más populares en el mundo. Aunque existe una infinidad de sabores, la mayoría proviene de dos tipos de granos: arábica y robusta, los cuales se diferencian por el sabor, tipo de grano, contenido de azúcar, entre otros.

Para la temporada 2021-2022 se proyecta una producción mundial de 167,2 millones de sacos de 60 kilos, mientras que el consumo mundial se estima en 170,3 millones de sacos.

Los cinco países que, durante la temporada 2021-2022, produjeron más café fueron: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia y Etiopía; mientras que los países que consumieron más café en similar periodo fueron: Unión Europea, Estados Unidos, Brasil, Japón y Filipinas.

Fuente: CNN Español

[+ Ver más](#)

<https://cnn.it/3DwhrSM>



## Cómo afectará el cambio climático al mercado del café

El cambio climático está dificultando más que nunca la producción de café, por lo que puede limitar su disponibilidad en algunas ciudades y pueblos. También puede causar que su precio se incremente.

Como se sabe, para producir café se deben cumplir ciertos niveles de luz, temperatura y humedad. Sin embargo, el cambio climático está afectando estos niveles y puede causar temperaturas que reduzcan el área apta para el cultivo de café hasta en un 50% para el 2050.

El clima cambiante también puede contribuir a los problemas de plagas en América Latina, ocasionando efectos de largo alcance. Estas interrupciones pueden afectar la producción de café y dificultar que los productores obtengan los mejores resultados de sus cultivos.

Fuente: Coffeebi

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3f9GGRp>

“

“Pese a que las plantas de café se autopolinizan las plagas pueden dañar los cultivos y es posible que los agricultores necesiten usar más pesticida”.

”



## Reducción de residuos es una preocupación clave de sostenibilidad para operadores de EE.UU.

Los operadores de cadenas de café de marca de Estados Unidos están priorizando el uso de vasos reutilizables para reducir la dependencia de los envases desechables, pero solo la mitad de los consumidores encuestados cree que las cafeterías fueron efectivas en sus esfuerzos por reducir los desechos plásticos.

Así lo señala la investigación del Portal Mundial del Café, que indica que las cadenas de café de Estados Unidos están reenfocando los esfuerzos para reducir el desperdicio de tazas y empaques después de que muchas iniciativas de sostenibilidad se detuvieran durante la pandemia.

Dicha investigación identificó que reciclar, incentivar el uso de vasos reutilizables y reducir la dependencia de vasos desechables encabezaron la agenda de sostenibilidad para muchos operadores estadounidenses durante los últimos 12 meses.

Fuente: World Coffee Portal

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3f6RShS>



## Inflación modificaría hábitos de consumo de café

La directora ejecutiva de la Organización Internacional del Café sostuvo que, según su visión, los consumidores preferirán tomar café en casa antes que en cafés y restaurantes debido al aumento de la inflación y los riesgos de recesión en los próximos meses.

Dijo que no cree que haya un impacto en términos de volúmenes consumidos, pero sí en la forma en que se bebe y en la calidad que se tuesta. Además consideró que la gente va a bajar la calidad de lo que bebe y cambiar el lugar donde lo bebe, advirtiendo que los productores de cafés especiales podrían ser los más afectados.

Asimismo, la Organización Internacional del Café reportó que las exportaciones mundiales de café cayeron 1,9% interanual de los 9,9 millones de sacos en el mes de agosto frente a los 10,1 millones de sacos de similar periodo del año 2021.

Fuente: Icona Café

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3gAykJ>





**EVENTOS**

### Del 03 al 05 de Noviembre Expo Café Vietnam 2022

Se trata de una feria dedicada a la industria del café en Vietnam que está dirigida a profesionales de dicha cadena.



[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3VVLfzz>

### Del 09 al 12 de Noviembre Sintercafé

Es un evento anual reconocido a nivel mundial que incorpora ambos lados de la cadena de valor del café. Cada noviembre, Costa Rica se convierte en el lugar de encuentro de los principales tomadores de decisiones de las empresas cafetaleras más importantes del mundo.

[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3srP7L8>



### Del 16 al 18 de Noviembre Semana Internacional de Café en Brasil

Es un encuentro de cafeteros, tostadores, clasificadores, exportadores, compradores, proveedores, empresarios, baristas, propietarios de cafeterías y conocedores de café en Brasil.



[+ Ver más](#)

<https://bit.ly/3zjtpg3>





Av. Gral. Trinidad Morán 955 - 971  
Lince, Lima - Perú  
[www.gob.pe/sse](http://www.gob.pe/sse)  
(+511) 215 0730