

CONFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ, EN ESTA EDICIÓN:

- ¿QUÉ HAY DETRÁS DE LOS ACTUALES PRECIOS DEL ROBUSTA? (PG. 3)
- RE-REVISITANDO EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA (PG. 4)

OPINIÓN DEL PRODUCTOR BRASILEÑO

A pesar de las lluvias, las cuales se espera que arriben en las cantidades requeridas, el clima seco y las altas temperaturas ya han afectado el tamaño y calidad de nuestra venidera cosecha. Lo que vemos en nuestras fincas y en nuestros árboles de café, es testigo de lo que los expertos en cultivación de café están expresando.

☉ B3 COMIENZA COMERCIALIZACIÓN DE CONTRATO DE FUTUROS DE CONILON/ROBUSTA

La Bolsa B3 de Brasil comenzó a comercializar contratos de futuros para Conilon/Robusta el mes pasado. Incluye la posibilidad de entrega física, con lotes entregados en almacenes acreditados por B3. El producto será comercializado en grano verde, en contratos de 100 sacos de 60 kg para los meses de enero, marzo, mayo, julio, septiembre y noviembre. Diferente al Arábica, el contrato de Canéfora será cotizado en la moneda brasileña, el Real (R\$), y no en dólares de los EE.UU. Los contratos futuros permiten a los productores, cooperativas, comercializadores e industrias protegerse en contra de la volatilidad de precio del mercado estableciendo un precio futuro para la comercialización del café.

Fuente: Agro Estadão

☉ COOABRIEL ES LA PRIMERA EN COMERCIALIZAR CONILON EN LA BOLSA B3 DE SÃO PAULO

La mayor cooperativa de Conilon de Espírito Santo, Coobriel (Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel), cerró contrato de 100 sacos de Conilon a ser entregados en noviembre, y se ha convertido en la primera cooperativa en comercializar Conilon en la B3. Este es un punto de referencia para el agronegocio de café en el estado de Espírito Santo y refuerza su competitividad en los mercados nacional e internacional. Coobriel aumentó sus exportaciones en 28% en 2023 cuando hizo su primera venta de Conilon a Egipto.

Fuente: Campo Vivo

☉ PRECIOS DEL ROBUSTA ROMPEN DOS RÉCORDS EN ÍNDICE CEPEA

De acuerdo con el Centro de Estudios Avanzados en Economía Aplicada (Cepea) del Colegio de Agricultura Luis de Queiroz (Esalq) de la Universidad de São Paulo (USP), los precios del Robusta cerraron a R\$ 1.483,95 (US\$ 273,30) por saco de 60 kilos en comparación a R\$ 1.448,24 (US\$ 266,70) para Arábica el 30 de agosto. Ha sido la segunda vez en la historia que los precios del Robusta sobrepasan los valores del Arábica en la serie de precios del café del Cepea. La primera vez fue en 2017 cuando la brecha entre ambas variedades alcanzó R\$ 20 (US\$ 3,63). Sin embargo, ahora existe un nuevo récord: es la primera vez en la historia que la brecha entre ellos es mayor a R\$ 35 (US\$ 6,35). El segundo récord es que el precio del Robusta se mantuvo por arriba del Arábica por un mes completo – septiembre – por primera vez en la historia del Índice Cepea.

Fuente: Peabirus

☉ BIOCARBÓN DE LAS CASCARILLAS DEL CAFÉ

El fabricante de autos Stellantis producirá “biochar” de las cascarillas del café en el estado de Minas Gerais para lograr su meta de descarbonización. La cascarilla del café cuando usada como materia prima en la producción de “biochar” no se descompone en la atmósfera y por tanto no descarga metano, un gas que contribuye al calentamiento global así como a las emisiones de carbón. Mientras que otras compañías prefieren plantar árboles, Stellantis quiere aprovechar la gran producción de café en el estado para reducir sus emisiones de carbón.

Fuente: Movimento Econômico

☉ COOPERATIVAS BRASILEÑAS USARÁN INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA CLASIFICAR EL CAFÉ

ProfilePrint con base en Singapur ha firmado acuerdos con dos grandes cooperativas exportadoras de café en Brasil, Cooxupé (Cooperativa de Productores de Café de Guaxupé) y Minasul (Cooperativa Cafetalera de Varginha), así como con

La Confederación Nacional Agrícola (CNA por sus siglas en portugués), una institución con relaciones gubernamentales que representa al sector agrícola de Brasil. Adoptando las soluciones de IA de ProfilePrint, estas organizaciones brasileras pueden apoyar mejor a los productores rurales en la rápida evaluación de la calidad de las muestras de café para así mejorar la eficiencia y acortar el tiempo de clasificación del café. El analizador de la compañía captura las huellas digitales de los ingredientes alimenticios que son digitalmente procesados en línea vía modelos AI en la Plataforma de Calidad de Ingredientes de ProfilePrint para predecir calidad, perfiles de sabor, e inclusive recomendaciones de mezclas.

Fuente: ProfilePrint

PRODUCTORES DE CAFÉ EN REGIÓN DE CERRADO MINEIRO USAN REGEN AG PARA ENFRENTAR CAMBIO CLIMÁTICO

La Agricultura Regenerativa se ha convertido en la mejor solución para el café enfrenar el cambio climático en la región del Cerrado en el estado de Minas Gerais. A los productores, les permite que sus plantaciones soporten los eventos climáticos extremos, y para las compañías que compran sus granos de café, Regen Ag es un gran aliado para alcanzar su meta de reducción de las emisiones de gas carbono. Existen muchas prácticas sustentables que pueden ser consideradas regenerativas como cubrir el solo entre las líneas de cultivo para proteger los cafetos del sobrecalentamiento debido a las altas temperaturas.



Fuente: Brasilagro

LANZADA PLATAFORMA DIGITAL PARA MEDIR SOSTENIBILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

Yara, una empresa global de nutrición vegetal, está lanzando la plataforma Champer en Brasil y Colombia simultáneamente. Es una solución que recoge información capturada en el campo y las cruza en una plataforma digital para entregar para la industria alimentaria información de inteligencia relacionada a la productividad, rentabilidad, y sostenibilidad en producción en campo. En esta fase inicial, la plataforma se enfoca en café y ofrece una evaluación de desempeño de fincas de café para tostadores y la industria toda. Basado en información de campo y análisis de suelo, entre otros factores, la solución suministra una base sólida y exacta para la implementación y monitoreo de las prácticas regenerativas.

Fuente: FTH News

PRESIDENTE DE WCF VISITA PROYECTOS DE COCOA ACTION EN BRASIL

Chris Vincent, presidente de World Cocoa Foundation (WCF), estuvo en Brasil en septiembre para varias reuniones estratégicas y visitas a socios claves, productores, gobierno e industria. Él constató el progreso in-situ de la Iniciativa CocoaAction y también interactuó con los interesados en la cadena de suministro. Chris visitó el Centro de Innovación de Cacao (CIC), conoció investigadores del Ceplac, los sistemas agroforestales de gran escala de Belterra que están recuperando terrenos degradados con cacao, y a pequeños productores asistidos por diferentes programas que están impulsando la productividad del cacao con asistencia técnica continua, lo cual conlleva a la mejora del ingreso del productor en las comunidades cacaoteras.

Fuentes: Cacau e Chocolate y CocoaAction Brasil



Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de septiembre, 2024

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.425,00 =
Mogiana	1.420,00 =
Sur de Minas	1.420,00 =
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.475,00 ↓
Sur de Minas	1.470,00 ↓

+ 3,9%

Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad mediana	1.390,00 ↓

B3 (US\$/sacos de 60kg)	
Dic 2024	323,05 ↑
Mar 2025	322,50 ↑
May 2025	326,65 ↑

Real R\$ / Dólar US\$	
30 sept, 2024	5,44 ↓

Fuente:
www.qualicafex.com.br

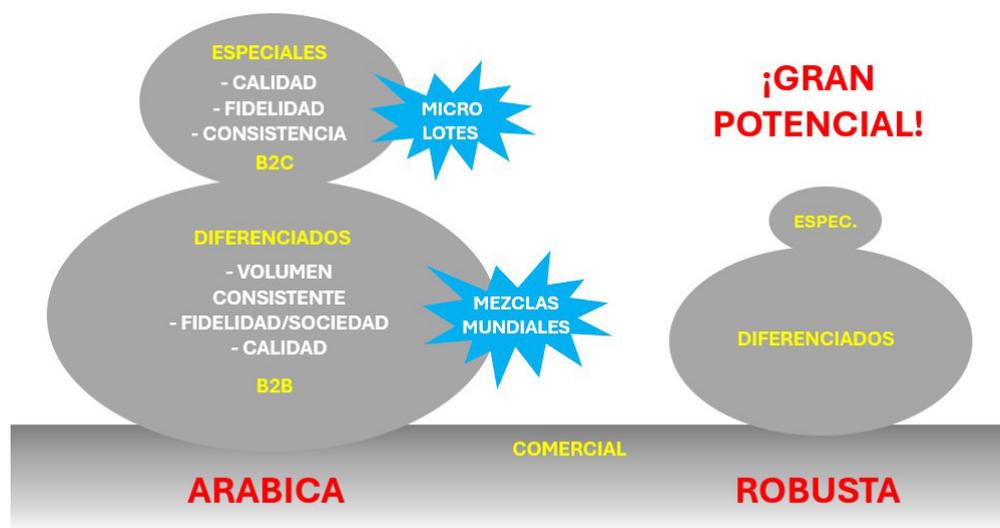
¿QUÉ HAY DETRÁS DE LOS ACTUALES PRECIOS DEL ROBUSTA?

Las respuestas a la pregunta arriba son muchas, pero en el fondo, ¿es aumento de la demanda o reducción del suministro? ¡Quizás ambos!

La demanda por Robustas está aumentando debido a la entrada de nuevos consumidores acostumbrados al té en el gran mercado asiático y la necesidad de hacer que los precios de las mezclas del café sean más asequibles en todos lados como resultado de los altos precios del Arábica.

Adicionalmente, la mejora en el procesamiento del Robusta en varios países permite que aumente su participación en la mayoría de las mezclas. Existen muchos comentarios acerca del Robusta especial pero en verdad la demanda para cafés 100% Robustas especiales está solamente comenzando a desarrollarse. En la misma línea, los esfuerzos de reposicionar el café instantáneo liderados por la industria brasilera de café instantáneo pudieran retrasarse o evadir la migración de instantáneo y Robusta a cafés Arábicas.

¡La analogía entre los tipos de café y el hombre de nieve, que he venido usando por muchos años a pesar de que el café sea primordialmente una bebida caliente, tiene más sentido ahora que el “cold brew” está aumentando mucho en los EE.UU.! Regresando al asunto, el Robusta, que es mayoritariamente asociado con cafés comerciales – T&M e instantáneo –, se está moviendo de la primera a la segunda ola de productos diferenciados servidos en las cafeterías e inclusive comenzando a entrar en la tercera y cuarta olas donde dominan los cafés especiales.



Lo que llamo “mezclas mundiales”, por ejemplo: las mezclas en las cápsulas más vendidas y las mezclas servidas por las cadenas de cafeterías líderes, pueden tener una participación de Robusta relevante, que puede estar creciendo por las razones arriba mencionadas. Los Robustas especiales también pueden ser vendidos como micro lotes pero aún son muy pocos los casos.

Este escenario arriba es atractivo para los productores de Robusta y puede ser que no cambie en el corto plazo considerando que la producción de Arábica no está creciendo tanto. Excepto en Brazil y Uganda, hay poco crecimiento en la producción de Robusta. Está comenzado a desarrollarse en Latino America ex-Brasil pero todavía es incipiente. Por el contrario, es estable o está decreciendo en Vietnam y no está aumentando en muchos otros lugares. Por lo tanto no es sorprendente que el índice brasilero de precio del café Cepea ha tenido al Conilon como más caro que el Arábica para todo el mes de septiembre.

La logística tampoco está ayudando al suministro del Robusta de Uganda y Vietnam hacia Europa con los problemas en el Mar Rojo. Esto pudiera cambiar repentinamente, pero la incógnita es, cuándo.

La última pieza de este rompecabezas es que, considerando que cuesta menos producir Robusta que Arábica, ¿es este el momento apropiado para disparar un aumento considerable en la producción de Robusta afuera de Brasil y Uganda y para crecimiento continuado en estos dos países? Esto puede ser una tendencia a mediano plazo – toma tiempo aumentar la producción – inclusive si los precios del Robusta cayeran de su actual alto nivel pero permanecieran rentable para los productores. El alcance de esta expansión y los precios del Arábica podrán decir lo que pasará entonces con los precios del Robusta.

Para más información acerca de los Robustas refiérase a artículos previos de Coffidential: *El Aumento en la Producción y Consumo de Robusta* – mayo de 2022 (https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaaol__naomero_178__mayo2.pdf) y *Vietnam, Indonesia, e India: Maravillas Económicas y Café Robusta* – octubre de 2022 (https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaaol__naomero_183__octub.pdf).

RE-REVISITANDO EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA

ROBUSTAS NATURALES: CONSERVAR LA CALIDAD Y AUMENTAR EL PRECIO

Las cerezas de café Robusta – inmaduras, maduras y sobremaduras – son usualmente secadas juntas después de cosechadas. Esta práctica hace que se pierda una gran oportunidad para evitar la generación de defectos. Las cerezas de café con contenidos de humedad del 40 al 60% son secadas al mismo tiempo, a menudo más rápida de lo que se recomienda técnicamente, con el resultado obvio de que el producto final no se seca uniformemente. Peor aún, las cerezas inmaduras y parcialmente maduras tienden a convertirse en granos negros en el proceso. Una forma sencilla de evitar que los granos se sequen de manera desigual es usar un sifón mecánico, una máquina inventada y patentada por Pinhalense que separa las cerezas sobremaduras y parcialmente secas de las cerezas maduras e inmaduras. Cada uno de estos dos grupos de cerezas tiene contenidos de humedad muy diferentes y luego se deben secar por separado, al sol o mecánicamente, en este último caso con un ahorro en mano de obra y combustible y evitando los granos negros.



LSC
Sifón Mecánico Compacto

ROBUSTAS HONEY Y LAVADOS: DIFERENTES CALIDADES, MAYOR PARTICIPACIÓN EN MEZCLAS Y PRIMAS AL PRECIO

La larga experiencia con Robustas lavados en India, más recientemente en Uganda, y ahora en Brasil, con Conilones despulpados naturales, muestra que la prima al precio en hasta 30% o inclusive más puede ser obtenida lavando los Robustas. La línea de beneficio húmedo Pinhalense – sifón mecánico LSC, despulpadora ECO SUPER y desmucilaginizadora DMPE – puede obtener las mejores calidades de Robustas sin importar cómo se cosechan.



Sifón Mecánico LSC



Despulpadora ECO SUPER



Desmucilaginizadora DMPE



SECADO: CALIDAD MEJORADA Y UNIFORME, MENOS DEFECTOS Y MEJORES PRECIOS

El secado rápido, por lo usual en máquinas verticales o estáticas que usualmente usan aire caliente mezclado con humos de combustión contribuye aún más a la creación de defectos. El secado rápido y/o el uso de máquinas verticales que no distribuyen bien el calor en la masa del café también causa que la humedad final no sea uniforme, con granos sobresecados y sub-secados. Los granos sobresecados probablemente se romperán durante el trillado mientras que los granos subsecados (“húmedos”) se pueden fermentar durante el almacenamiento. Adicionalmente, el uso de aire caliente, que no es limpio y libre de humo, transfiere olores indeseados a los granos de café. Una forma simple de evitar granos negros, partidos y fermentados es usando los secadores rotativos SRE de Pinhalense con intercambiadores de calor. La velocidad de secado puede ser completamente controlada en los secadores rotativos de Pinhalense, los cuales suministran la misma cantidad de calor a todos los granos en un proceso que asegura que el producto final quede uniformemente seco. El uso de intercambiadores de calor FTD de Pinhalense, eficientes en consumo de combustible, evita el riesgo de olores indeseados en los granos de café.



Secador SRE
con cambiador de calor FTD



De último, pero no de menor importancia, al secar café Robusta verde/trillado que es recibido parcialmente seco, que es el caso en los beneficios secos de muchos países productores de Robusta, hay un beneficio adicional al usar los secadores rotativos SRE de Pinhalense: los granos verdes son pulidos en algún grado, su apariencia mejora, y algunos afirman que se reduce la astringencia en taza.

TRILLADO DE CEREZAS Y PERGAMINO DE ROBUSTA EN FINCAS Y EN BENEFICIOS HÚMEDOS

El trillado de Robustas a menudo se realiza donde o cerca de donde se produce, en fincas más grandes o en pequeñas o medianas unidades de trillado ubicadas en puntos de acopio de café y pertenecientes a intermediarios, cooperativas, comercializadores o exportadores. El trillado puede ser fuente de importantes ineficiencias y grandes pérdidas si no se lleva a cabo apropiadamente. Las pérdidas están asociadas con el daño físico a los granos,

sobrecalentado y niveles bajos de humedad, pérdida de café con la cascarilla, etc. Las trilladoras Pinhalense en frío han sido especialmente diseñadas para evitar los problemas arriba mencionados que afectan los rendimientos del producto, el aspecto del café, y más importante, el sabor en taza. Las trilladoras Pinhalense son conocidas por aumentar los rendimientos del café en 1 a 2%, lo cual es suficiente para pagar por los costos de la máquina en uno o dos años, dependiendo de la intensidad de uso, sin considerar las ganancias en calidad. La familia CON de trilladoras combinadas ofrecen un prelimpiador (opcional), un despedregador de lecho fluido, las trilladoras Pinhalense de



COMPACTA



CON

alta eficiencia y un catador de múltiples canales, todo ensamblado en una misma estructura. El miembro más joven de la familia es la COMPACTA, que como dice su nombre, es más pequeña y por ello, más fácil de instalar. Mayor información acerca de la COMPACTA en Confidential No 173 <https://bit.ly/48FYVUW>. En tiempos en que el consumo en países productores puede convertirse en un fuerte impulsor del consumo global y los Robustas naturales probablemente ganarían participación de mercado, la línea de trilladoras combinadas se coloca al frente por su habilidad de procesar eficientemente todos los tipos de café, desde los especiales hasta los comerciales, con mayores ganancias en productividad, calidad y precio.

BENEFICIADO SECO: SEPARACIÓN PARA MEJORAR LA CALIDAD Y EL PRECIO, ASÍ COMO PARA TENER ACCESO A DIFERENTES MERCADOS

Si los defectos no pueden ser evitados y el café Robusta con defectos llega a los beneficios húmedos, como es el caso mayoritariamente, los defectos deben ser separados. El primer paso es remover todas las impurezas, incluyendo las piedras, del café verde entrante usando los prelimpiadores Pinhalense PRELI y los despedregadores CPFBNR con sus respectivos sistemas de aspiración de polvo. El próximo paso es la separación primeramente por tamaño, usando los clasificadores Pinhalense PI, PII o PFA para responder a las necesidades de los clientes y para tener acceso a diferentes mercados, y luego por densidad ("peso"), usando los separadores por gravedad MVF para separar defectos (por ejemplo, granos livianos, vanos y malformados). El papel de la clasificación por tamaño en la separación de defectos en Robusta muchas veces no es bien entendido. Los clasificadores por tamaño Pinhalense tienen la habilidad de mejorar de diferentes formas la separación de los defectos de densidad y color del café Robusta. Los diferentes tamaños pueden ser mezclados nuevamente de ser necesario para ser embarcados a los diferentes mercados.

CONCLUSIÓN

Los expertos P&A/Pinhalense pueden abordar todas sus necesidades para evitar y eliminar los defectos y para refinar la calidad de sus cafés Robustas. Las máquinas Pinhalense arriba mencionadas se ofrecen en diferentes modelos y están disponibles en diferentes tamaños para cumplir con las necesidades de micro, pequeños, medianos y grandes productores, así como procesadores y comercializadores de todos los tamaños.