

CONFIDENTIAL

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

- PRECIOS RÉCORD Y CONSUMO DE CAFÉ (PG. 3)
- ELIMINANDO PIEDRAS DEL CAFÉ (PG. 4)

PEQUEÑOS PRODUCTORES EN LA REGIÓN AMAZÓNICA CUADRUPLICAN PRODUCTIVIDAD DEL ROBUSTA

El cultivo de variedades clonales de café conocido como Robustas Amazónicas asociado con el uso de tecnologías recomendadas por la Corporación Brasileira de Investigación Agrícola (Embrapa), ha permitido a los pequeños productores en la Región Amazónica aumentar la productividad y mejorar la calidad. Los productores en los estados de Acre, Rondônia, Amazonas y Roraima han cuadruplicado su producción la cual fue de 20 a 30 a 120 sacos de café verde por hectárea. Además de ser altamente productivos, los Robustas Amazónicas tienen una maduración uniforme y el uso de variedades tempranas o tardías permite un cosechado más eficiente. El uso de estos materiales genéticos, aliados con tecnología resultan en mayor ingreso y mejores condiciones de vida para las familias rurales.



Fuente: Embrapa

SE REGULA EL USO DE INSUMOS BIOLÓGICOS EN CAFÉ

La agricultura brasileira es conocida como líder global en el uso de productos biológicos como resultado de los programas de investigación y la promoción de prácticas sostenibles. El uso de bio insumos en el mercado brasileiro aumentó 15% el año pasado. Sin embargo, el sector necesitó un marco regulatorio que fue promulgado en diciembre pasado. La nueva ley establece directivas claras para la producción, comercialización y uso de productos biológicos en el país. Además de los beneficios al ambiente, los bio insumos tienen impactos positivos en la productividad y calidad.

Fuente: Notícias Agrícolas

PRODUCTOR DE CAFÉS ESPECIALES AUMENTA PRODUCTIVIDAD USANDO REMINERALIZADOR

Un productor de café en el estado de Bahia ha visto su producción aumentar significativamente con el uso de remineralizador, un insumo mineral extraído de rocas volcánicas. Este insumo mejora el índice de fertilidad del suelo a través de la adición de macro y micro nutrientes. El producto también mejora las propiedades físico-químicas del suelo, así como su actividad biológica, la cual resulta en alta productividad para varias cosechas. Después de tres años de uso, el remineralizador proporcionó un suelo más fértil que permitió una productividad promedio de 60 sacos de café por hectárea.

Fuente: Canal Rural

SÃO PAULO COMPRARÁ CAFÉ DIRECTAMENTE DE LAS PEQUEÑAS COOPERATIVAS

Café producido en São Paulo fue incluido en el Programa Estadual de Adquisición de Alimentos de Interés Social (PPAIS por sus iniciales en portugués). El gobierno del estado, departamentos y agencias, por ejemplo, escuelas públicas y hospitales, ahora compran café tostado y molido directamente de las cooperativas que reúnen pequeños productores. En 2024, el estado gastó R\$ 10 millones (US\$1.7 millones) en café. Ahora, con esta inclusión en el programa, las adquisiciones de café pueden sobrepasar este valor en 2025 y ayudar a los pequeños productores.

Fuente: Canal Rural

JOVEN CREA “STARTUP” PARA PRODUCIR ARCILLA SOSTENIBLE CON BORRA DE CAFÉ

El estudiante de 17 años de edad Alex Kim decidió crear una compañía “startup” para reusar la borra de café cuando encontró que 99.8% de éstas se desechan. Basado en investigación y asesoramiento de expertos, utilizó la borra de café para producir arcilla que es 100% biodegradable y se puede descomponer en su totalidad en unas pocas semanas. El invento reduce la emisión de gases de invernadero y evita procedimientos industriales para procesar la borra del café, como el uso de Ácido Poliláctico (PLA) que no es completamente degradable bajo condiciones ambientales naturales. La borra de café es reusado para dar forma a productos que serían hechos con arcilla convencional como floreros y contenedores de jabón. De acuerdo a Kim, 50g de borra de café son suficientes para hacer una florera. La compañía Recafenet, creada por Alex, tiene tres objetivos: reciclar la borra del café, promocionar la economía circular y apoyar comunidades de bajo ingreso.



Fuente: Agro Estadão

SEMILLEROS PODADOS DE CAFÉ SE DESARROLLAN BIEN EN EL CAMPO

Los semilleros de café se cultivan en viveros hasta que estén suficientemente altos para ser trasplantados. Son normalmente llevados al campo cuando tienen 4 a 6 pares de hojas. Si hay poca lluvia, retraso en preparar el suelo u otras razones para que se mantengan en el vivero por más tiempo, pueden presentar problemas. Sin embargo, de acuerdo a estudios, si estos “viejos” semilleros son podados y mantenidos en el vivero por 3 o 4 meses para que se desarrollen nuevos brotes, pueden luego ser llevados al campo y se desarrollarán satisfactoriamente.

Fuente: CaféPoint

CONSUMO PER CÁPITA DE CAFÉ CAE EN AÑO DE ALTOS PRECIOS

El consumo per cápita de café en Brasil cayó 2.22% el año pasado, aunque el consumo total aumentó 1%. El crecimiento de la población explica la caída en el consumo per cápita. Cada brasilero consumió un promedio de 5.01kg de café tostado y molido entre noviembre 2023 y octubre 2024 en comparación a 5.12kg en el mismo período anterior. Aunque pequeña, esta reducción sucede en un momento de precios altos, que puede causar que el consumo caiga aún más.

Fuente: Folha de S. Paulo

EL CAFÉ INSTANTÁNEO ES UNA BUENA OPCIÓN EN TIEMPOS DE PRECIOS ALTOS

Los consumidores de café han estado lidiando con un significativo aumento en precios. El café instantáneo/soluble ha sido una alternativa práctica y económica pues es 33 a 40% más barato que el café tradicional. Por esta razón, la Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble (ABICS) publicó el website “Descubra Café Solúvel” – Descubra El Café Instantáneo - (<https://descubrcafesolovel.com/>) con información acerca de la bebida para los consumidores, baristas, expertos de café y entusiastas. Es un buen momento para el café instantáneo con Brasil consolidando su posición como líder mundial en producción y exportación, y alcanzando una participación récord en el consumo brasilero de café.

Fuente: Noticias Agrícolas

Precios Brasileros

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de febrero de 2025

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	2,505.00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	2,080.00 ↓
Mogiana	2,500.00 ↓		
Sur de Minas	2,500.00 ↓		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		B3 (US\$/sacos de 60kg)	
Cerrado MG	2,705.00 ↓	Mar 2025	464.00 ↓
Sur de Minas	2,700.00 ↓	May 2025	466.80 ↑
		Jul 2025	457.95 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		28 Feb 2025	5.91 ↑

+ 8.2%

Fuente: www.qualificafex.com.br

PRECIOS RÉCORD Y CONSUMO DE CAFÉ

Las cifras acerca del aumento de los precios del café al consumidor en Brasil, el segundo mayor país consumidor mundial de café luego de Estados Unidos, me sorprendieron hace un par de semanas. Mientras que los precios del café convencional aumentaron casi 50%, los precios de los cafés especiales subieron sólo 10%. Mi conclusión inicial fue que los mayores márgenes de la cadena de suministro y de la industria para los cafés especiales en comparación con el café convencional permitieron que pasara esto, pero a primera vista, no tenía sentido. ¿Por qué aumentos de precios menores para cafés especiales cuyos consumidores probablemente tendrán un mayor ingreso?

Pensándolo bien concluí que los tostadores en el altamente competitivo mercado de café de menores márgenes no tenían sino que aumentar los precios. No obstante, los proveedores de café especial prefirieron no correr el riesgo de perder sus clientes a cafés convencionales y disminuyeron sus altos márgenes.

Los precios récord del café, por un lado, y los nuevos productos, por el otro, están cambiando el perfil del consumo.

Información de países consumidores tradicionales de café muestra que el consumo de café instantáneo está creciendo más rápidamente que otros tipos de café desde que los aumentos en el precio del café comenzaron. Brasil no es la excepción; la participación del mercado del café instantáneo también ha aumentado. Aunque esta tendencia puede ser revertida cuando los precios del café regresen a “normales”, se sabe que un porcentaje de los consumidores que prueban un producto diferente en tiempos de alzas en precios tienden a quedarse con él para siempre. Esto se puede intensificar con el movimiento de los fabricantes de cafés solubles, los brasileros al frente, para reposicionar su segmento con la promoción de productos de mayor calidad.

Información acerca del consumo de café Arábica vs. café Robusta muestra que el Robusta está ganando espacio. Esta no es una nueva tendencia, pero ha ganado fuerza luego de que los precios del café comenzaron a subir. El aumento en el consumo de Robusta puede tener una explicación de dos sentidos. Primero, los tostadores están aumentando el porcentaje de Robustas en sus mezclas para evitar fuertes aumentos de precios al consumidor. Segundo, el Robusta es el ingrediente clave del café soluble cuya participación de mercado está aumentando.

Los dos conjuntos de información mencionados arriba se apoyan mutuamente. Cuánto durará esto dependerá de cómo se comporten los precios del café. Pudiera no solo ser un asunto de tiempo sino también de si los precios bajarán a niveles “normales” o a un más alto “nuevo nivel normal”, como lo han estado mencionando los expertos.

Con todo esto en mente, las noticias acerca de “fake coffee” o café falso no son sorprendidas. Es un intento para bajar costos al consumidor ofreciéndole un producto que no sólo no es café, sino que tiene el nombre de café. Esto ha traído consigo comentarios y comparaciones con la infusión de café, que es algo totalmente diferente. La infusión de café es muy diferente del café adulterado o falso que resulta de la adición de sustancias inferiores de menor costo. Esto nos lleva a nuestro segundo punto aquí: el cambiante perfil del consumo de café.

Atrás han quedado los días cuando el café era solo natural, lavado o honey. Todo tipo de fermentaciones, maceraciones e infusiones están tomando lugar. El interés por la infusión de café, una tendencia en Sur Corea, también es fuerte en el Medio Oriente como observado en el reciente evento cafetalero en Dubái. Noticias de China reportan sobre el creciente interés por cafés saborizados. Aunque esto aún está en el ámbito de cafés especiales, la forma en que las cosas suceden en China puede rápidamente mover los conceptos arriba mencionados o algunos o uno de ellos hacia el mercado convencional.

Para explicar todos los conceptos arriba mencionados – cafés fermentados, macerados, infusionados y saborizados – se requiere un artículo particular de un experto en este campo. Mientras tanto, les dejo aquí una palabra de advertencia acerca de lo que puede realmente ser llamado café...o no...en un momento de precios altos del café.

ELIMINANDO PIEDRAS DEL CAFÉ

Una de las cosas más dañinas a la imagen del comercializador o exportador es que los clientes – importadores o tostadores – encuentren piedras en un lote de café. ¿Para comenzar, por qué hay piedras en el café, y por qué pueden llegar a los tostadores?

Las piedras por lo usual se mezclan con el café durante la cosecha o durante el secado.

Sin importar el sistema de cosechado usado, de selección manual a mecánico, es inevitable que el café caiga al suelo donde se encuentran las piedras y sean recogidas con el café. También, el café recientemente recolectado es frecuentemente apilado en el suelo.

El secado por lo usual toma lugar en patios de secado, cuya superficie puede en el peor de los casos ser suelo abierto, aunque son muy comúnmente contruidos con bloques de arcilla, concreto o asfalto. No hace falta decir que las piedras se encuentran en el suelo abierto, pero esto también es el caso en patios de secado sean en la forma de pedazos de bloques de arcilla partidos o piedras usadas en el pavimento de concreto o asfalto. Lo más antiguo del patio de secado, mayor el riesgo de que las piedras se mezclen con el café.

Se puede argumentar que una recolección cuidadosa del café, modernas prácticas de cosechado y secado mecánico deberían hacer imposible tener piedras en el café. Aunque esto pudiera en teoría ser el caso, la realidad es que las piedras se consiguen en el café y en algunos casos hasta se le agregan a propósito para aumentar su peso en lo que es una práctica injusta de comercio a decir lo menos.

Las piedras son eliminadas del café en dos etapas: al ser recibido luego de ser cosechado en finca y al comienzo del beneficio seco. Aunque esto pueda parecer redundante, es necesario, por razón de los diferentes momentos cuando las piedras se mezclan con el café.

Los sifones mecánicos eliminan piedras del café recién cosechado. Las cerezas de café que son cosechadas deberían ir a través de un sifón mecánico independientemente del sistema de procesamiento usado: natural, despulpado natural/honey o lavado. El sifón mecánico, una máquina inventada y patentada por Pinhalense, separa el café en diferentes etapas de maduración: las cerezas más densas (“pesadas”) maduras e inmaduras que se hunden, y las cerezas menos densas (“más livianas”) sobre maduras y parcialmente secas que flotan. Estos dos tipos de cerezas deberían ser procesadas por separado y se pueden usar diferentes sistemas de procesamiento.

Los sifones mecánicos Pinhalense tienen un sistema integrado para separar piedras de las cerezas. Actualmente en su tercera generación, la familia de sifones mecánicos Pinhalense LSC ha ganado una pequeña versión para pequeños productores, el COMPACTO, que tiene el mismo separador de piedras de alto desempeño de los modelos de alta capacidad. Los sifones mecánicos Pinhalense ahora están disponibles para productores de todos los tamaños.



LSC COMPACTO

Existe la idea errónea de que el sifón no es necesario para procesar naturales, Robustas incluidos. Muy al contrario, un sifón mecánico Pinhalense es una necesidad para reducir costos y mejorar la calidad. Si las cerezas no son separadas, el secado debe ser más largo, usando más mano de obra y requiriendo más combustible, y la humedad del café secado no será uniforme con impactos negativos en apariencia y calidad. Los “flotantes” que salen del sifón mecánico tienen un contenido menor de humedad que aquel de las cerezas que se hunden. Deben ser secados por separado para reducir costos y preservar la calidad del café. La necesidad de usar sifones mecánicos Pinhalense de alto desempeño en el procesamiento postcosecha no debería ser obviado en un momento cuando los Arábicas naturales están ganando importante atención y la demanda por Robustas de calidad está creciendo.

Las despedregadoras eliminan las piedras del café seco. Luego de que el café es secado y almacenado como pergamino o cereza, debe ser beneficiado en seco – trillado y separado por tamaños, densidad y color – para obtener el café verde que se tuesta localmente o es exportado. La despedregadora es una máquina clave al principio del beneficio seco. La línea Pinhalense de despedregadoras precisas de presión positiva CPFBNR ha ganado recientemente una máquina de mayor capacidad para responder a las necesidades crecientes para beneficios de mayor tamaño. La familia Pinhalense de despedregadoras ahora abarca desde aquellas encontradas en las trilladoras COMPACTA para pequeños procesadores y micro lotes y las trilladoras combinadas CON, a las máquinas CPFBNR más grandes usadas en beneficios de exportación.



CPFBNR-5

Las despedregadoras de presión positiva Pinhalense son conocidas por ser más precisas y por consumir menos energía que las máquinas de presión negativa que por lo usual son de mayor precio. Dispositivos de succión de polvo están disponibles para las despedregadoras Pinhalense así como para otras máquinas Pinhalense.

Una pregunta final acerca de la separación de piedras es si las prelimpiadoras pueden separar piedras. Las prelimpiadoras Pinhalense, que forman parte de los sifones mecánicos Pinhalense y usualmente preceden a las despedregadoras en el beneficio seco, pueden separar piedras que son de diferente tamaño – más grandes o más pequeñas – que el tamaño promedio del café a procesar. Sin embargo, las piedras del mismo tamaño del café no serán separadas y permanecerán mezcladas con el café “limpio”. Esto es el por qué las despedregadoras incluidas en los sifones LSC y LSC COMPACTO y en las unidades combinadas COMPACTA y CON así como las despedregadoras CPFBNR se requieren para separar piedras, en especial aquellas del mismo tamaño del café que no pueden ser separadas por las prelimpiadoras.