

CONFIDENTIAL

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

- **¿MAXIMIZAR LA CALIDAD O LAS GANANCIAS? (PG. 3)**

- **CÓMO PROCESAR CEREZAS RECOLECTADAS EN DIFERENTES GRADOS DE MADURACIÓN (PG. 5)**

EL SECTOR CAFETERO BRASILEÑO AMPLÍA LA CAPACITACIÓN PARA PROMOVER CONDICIONES DE TRABAJO DECENTE

La Asociación Brasileña de Exportadores de Café (Cecafé), en alianza con el Ministerio de Trabajo y Empleo (MTE) y la Cooperativa de Productores de Café de Guaxupé (Cooxupé), llevó a cabo un programa de capacitación para promover condiciones de trabajo decente en la caficultura. La iniciativa capacitó a alrededor de 200 técnicos con el objetivo de difundir buenas prácticas laborales en el campo, en línea con el Programa de Trabajo Sostenible del MTE. Las sesiones, realizadas en enero, abordaron modelos legales de contratación y la norma brasileña NR-31 sobre salud y seguridad en el trabajo rural. La capacitación también trató las exigencias de los mercados internacionales, como la Unión Europea, que requieren que las empresas demuestren que el café fue producido en cumplimiento de estándares laborales, de derechos humanos y ambientales.

Fuente: Cecafé

LANZAN PLATAFORMA PARA CERTIFICAR EL CAFÉ BRASILEÑO COMO LIBRE DE DEFORESTACIÓN

La Compañía Nacional de Abastecimiento (Conab), organismo del Ministerio de Agricultura responsable del almacenamiento y de las estimaciones de cosecha, lanzó la plataforma "Parque Cafeeiro", una herramienta digital pública y gratuita destinada a certificar el café brasileño como libre de deforestación y a cumplir con los requisitos internacionales. Desarrollada en alianza con la Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG), la solución integra datos oficiales y monitoreo satelital para garantizar la trazabilidad del café y la conformidad ambiental de las áreas productoras. El sistema emite declaraciones oficiales alineadas con el nuevo reglamento de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación, lo que aumenta la transparencia y el cumplimiento normativo para los exportadores. La plataforma, que ya está en funcionamiento, fortalece la credibilidad y la competitividad del café brasileño en el mercado mundial y puede accederse en: https://sistemas.conab.gov.br/conab_parque_cafe.



Fuente: Conab

LA AGRICULTURA REGENERATIVA PUEDE REDUCIR PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CAFÉ

Un estudio realizado en la región del Cerrado Mineiro indica que la adopción de agricultura regenerativa en la caficultura puede reducir los ataques del minador de la hoja en alrededor de 30 %. La investigación se llevó a cabo en 14 fincas y evaluó sistemas de producción que incorporan mayor diversidad vegetal y la restauración de áreas mediante la plantación de árboles. La presencia de corredores ecológicos y de sombra favorece a los enemigos naturales de las plagas y fortalece el control biológico. Además de la reducción de la infestación, también se observaron mejoras en el microclima de las plantaciones, con temperaturas más moderadas y mayor retención de humedad. El modelo también contribuye a la salud del suelo y aumenta el contenido de materia orgánica. Los resultados sugieren que los sistemas más biodiversos hacen que la caficultura sea más resiliente y menos dependiente de pesticidas químicos.

Fuente: Hub do Café

PROGRAMA PROMUEVE CULTIVOS DE COBERTURA PARA RESTAURAR SUELOS CAFETEROS

Un programa liderado por el Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG), en alianza con el sector exportador, está promoviendo el uso de cultivos de cobertura para restaurar y mejorar la salud del suelo, al tiempo que reduce la erosión, la compactación y la pérdida de fertilidad en las fincas cafeteras.

Especies como brachiaria, rábano forrajero, girasol y trigo sarraceno contribuyen a aumentar la materia orgánica y mejorar la infiltración del agua. Lanzado en 2021, con cerca de 50 unidades demostrativas, el proyecto cuenta actualmente con aproximadamente 1.000 fincas participantes. Los productores reportan temperaturas del suelo más bajas y una mayor presencia de organismos benéficos.

Fuente: Canal Rural

CHAPADA DE MINAS OBTIENE INDICACIÓN GEOGRÁFICA EN BRASIL

Los cafés de la región de Chapada de Minas, en el estado de Minas Gerais, obtuvieron el reconocimiento de Indicación Geográfica (IG) otorgado por el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI). La certificación es resultado del trabajo de alrededor de 5.800 caficultores, con el apoyo de instituciones locales, y fortalece la organización y la identidad de la región. Este reconocimiento incorpora a Chapada de Minas al mapa brasileño de Indicaciones Geográficas y permite a los productores agregar valor a su café y ganar mayor visibilidad en los mercados nacional e internacional.

Fuente: Notícias Agrícolas

LA MAYOR PLANTACIÓN URBANA DE CAFÉ DEL MUNDO RECIBE 1.500 PLÁNTULAS DE CULTIVARES RESISTENTES

La mayor plantación urbana de café del mundo, ubicada en el Instituto Biológico en la ciudad de São Paulo, recibió 1.500 nuevas plántulas de café para fortalecer su área experimental y ampliar sus actividades de investigación. El espacio funciona como vitrina tecnológica y campo experimental en el corazón de la mayor ciudad de Brasil. Los nuevos cultivares, más resistentes a plagas, enfermedades y sequía, refuerzan la sostenibilidad de la producción de café. Con prácticas sostenibles y enfoque en la salud del suelo y el equilibrio del ecosistema, la iniciativa destaca el papel del área como referencia para la innovación y la difusión de conocimiento sobre el café.

Fuente: Canal Rural

NORTE DE MINAS PRODUCE SU PRIMER CHOCOLATE Y APUNTA A 15.000 HECTÁREAS DE CACAO

El norte de Minas Gerais comienza a perfilarse como una nueva región productora de cacao en Brasil. Investigadores de la Universidad Estatal de Montes Claros (Unimontes) elaboraron el primer chocolate producido exclusivamente con granos de cacao cultivados en la región. El cultivo utiliza variedades adaptadas al clima semiárido y técnicas que combinan la plantación de cacao con bananos durante los primeros años. El objetivo es expandir el área plantada hasta alcanzar unas 15.000 hectáreas, con rendimientos estimados de alrededor de dos toneladas por hectárea. El proyecto también contempla apoyo a los productores mediante el suministro de plántulas y asistencia técnica, con el fin de impulsar el desarrollo de esta nueva cadena productiva.

Fuente: Itatiaia Agro

CIENTÍFICOS DESARROLLAN “MIEL DE CHOCOLATE” RICA EN ANTIOXIDANTES

Investigadores brasileños han desarrollado un nuevo producto denominado “miel de chocolate”, creado al combinar miel de abejas nativas con cáscaras de cacao, un subproducto de la industria del chocolate que normalmente es descartado. El estudio utiliza tecnología de ultrasonido para incorporar compuestos del cacao en la miel, con el objetivo de aumentar su contenido de antioxidantes y agregar valor nutricional al producto. La iniciativa también contribuye a la sostenibilidad y a la economía circular en el sector.



Fuente: SciTechDaily

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

27 de febrero, 2026

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.905,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	1.050,00 ↓
Mogiana	1.900,00 ↓		
Sur de Minas	1.900,00 ↓		
Arabica Despulpados Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		B3 (US\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	2.105,00 ↓	Mar 2026	370,75 ↓
Sur de Minas	2.100,00 ↓	May 2026	361,80 ↓
		Sep 2026	330,05 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		27 feb, 2026	5,13 ↓

+ 10,8%

Fuente: www.qualicafex.com.br

¿MAXIMIZAR LA CALIDAD O LAS GANANCIAS?

Escuché comentarios interesantes el otro día al conversar con un amigo centroamericano vinculado al sector del café, aunque él mismo no es productor. Me dijo que no entiende por qué los caficultores insisten en producir cafés de alta calidad y cafés especiales que luego se venden como FAQ (Fair to Average Quality) con una prima muy pequeña o incluso con descuento.

Esto fue música para mis oídos, porque coincide con el argumento que he sostenido durante muchos años al abordar la introducción de la cosecha mecánica con derribadoras fuera de Brasil.

Los argumentos de mi amigo tienen sentido porque el café de especialidad sigue siendo un mercado pequeño en la mayoría de los países consumidores y un nicho diminuto en la mayoría de los países productores, donde los cafés comerciales representan con gran diferencia la mayor parte del mercado. ¿Por qué concentrarse en producir cafés de alta calidad más allá de la capacidad del mercado para absorberlos?

¿Cuál es la relación entre los argumentos de mi amigo y mi defensa de la cosecha mecánica con derribadoras?

Fuera de Brasil, un porcentaje considerable de cerezas que no están en su punto ideal de maduración ya se recolecta actualmente con la cosecha manual “selectiva”. A pesar de ello, existe un fuerte argumento en contra del uso de derribadoras mecanizadas, debido al porcentaje de cerezas verdes que se recolectan. El ahorro generado por el uso de la cosecha mecánica por derriba compensará con creces la pérdida de ingresos derivada de la venta de cerezas verdes, especialmente cuando el precio pagado por el café procedente de cerezas maduras está por debajo de las expectativas. En resumen, las ganancias de los caficultores aumentarán con el uso de derribadoras mecanizadas.

AUMENTO POTENCIAL DEL VOLUMEN (V) COSECHADO POR UNA PERSONA



**SELECTIVA
V**



**DERRIBA
MANUAL
5V**



**DERRIBA
MECÁNICA
25V**

Empecé diciendo que mi amigo no es caficultor porque está muy arraigada entre los productores la idea de que maximizar las ganancias significa cosechar únicamente cerezas maduras. Muchos productores no comprenden que, si el ahorro en los costos de cosecha es mayor que el ingreso que dejan de percibir al vender su café, terminarán ganando más dinero; es decir, maximizarán sus ganancias aun cuando el volumen de café de alta calidad que produzcan sea menor.

La maximización de las ganancias se logra utilizando derribadoras mecanizadas, separando cerezas verdes, maduras y sobremaduras, y procesándolas por separado para abastecer diferentes mercados.

Siendo así, ¿es viable el uso de derribadoras mecanizadas en zonas montañosas? En Brasil existe abundante evidencia de que sí lo es, con o sin terrazas, y cada vez más en otros países productores, mediante cambios en la disposición de la plantación que facilitan la recolección de las cerezas que caen sobre lona o plástico colocados sobre el suelo.

La derriba manual puede ser un primer paso hacia la cosecha mecánica con máquinas derribadoras. Los ahorros en los costos de cosecha asociados a la derriba manual son sustanciales, aunque no tan altos como los obtenidos con derribadoras mecanizadas. Por otro lado, la selectividad puede ser mayor.

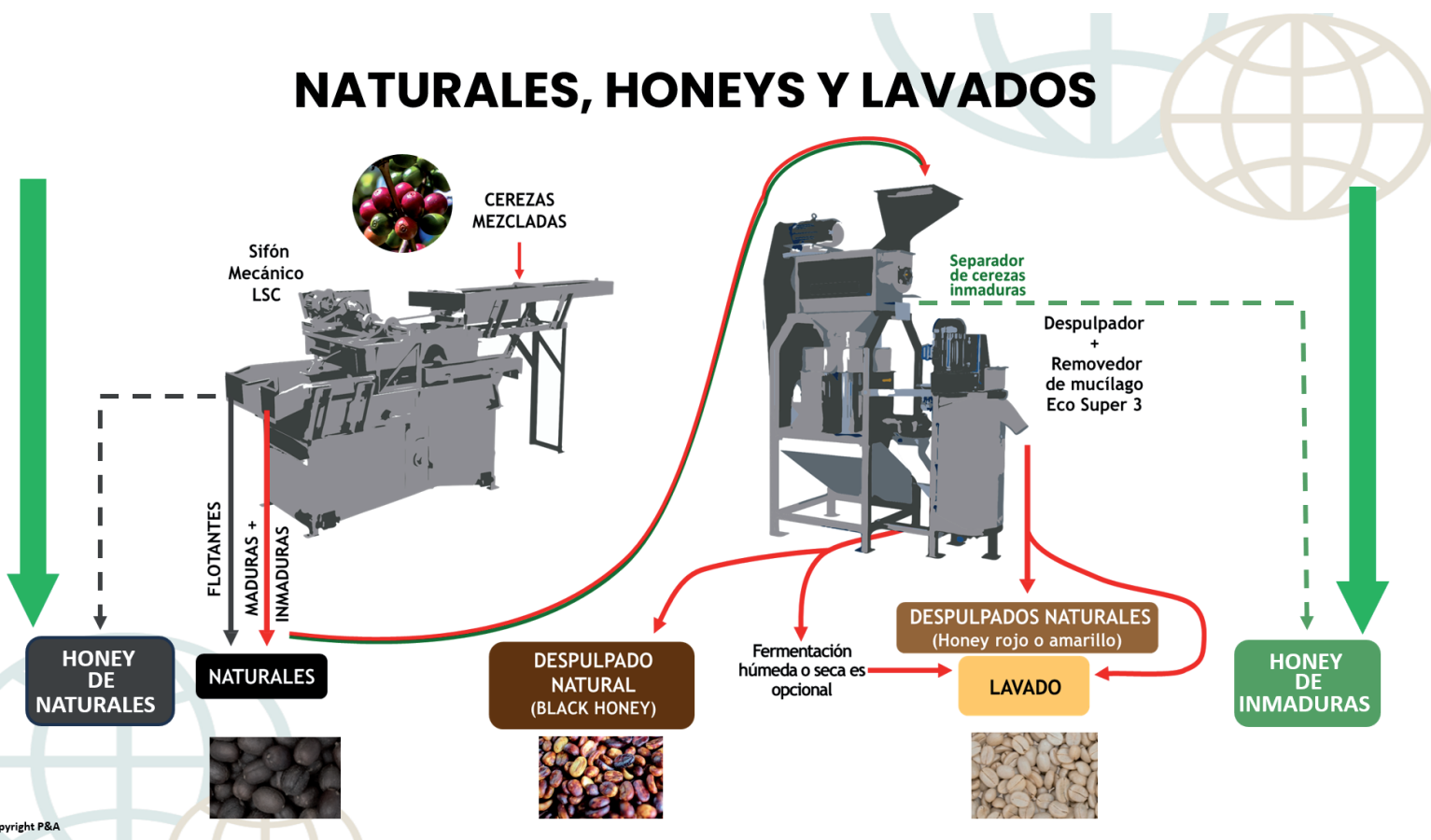
La productividad puede aumentar cuando la cosecha se realiza con máquinas derribadoras, ya que en ese caso la altura de los cafetos puede incrementarse, al no estar limitada por la altura que puede alcanzar un recolector de café. Esta es otra forma de maximizar las ganancias... e incluso de producir más café a partir de cerezas maduras que antes.

La hoja de ruta para aumentar los ingresos de los caficultores está aquí, siempre que el cambio de mentalidad de los productores sea apoyado y no contrarrestado por las instituciones de investigación y desarrollo y entrenamiento, cuyos enfoques también deberán evolucionar.

CÓMO PROCESAR CEREZAS RECOLECTADAS EN DIFERENTES GRADOS DE MADURACIÓN

El diagrama a continuación habla por sí solo al mostrar cómo procesar cerezas mezcladas para producir diferentes tipos de café: naturales, lavados y honey, este último a partir de cerezas sobremaduras y verdes, además de las maduras.

NATURALES, HONEYS Y LAVADOS



La utilización de esta tecnología permite al caficultor definir el mejor momento de cosecha según los precios de mercado de los distintos productos, con el objetivo de maximizar sus ganancias.

¿Le resulta confuso? Póngase en contacto con el representante en su región o con el gerente de su área en Brasil para descubrir cómo puede maximizar sus resultados con la ayuda de los equipos mostrados arriba.