

COFFIDENTIAL

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

- AGREGAR VALOR PARA MAXIMIZAR LAS GANANCIAS (PG. 3)
- LANZAMIENTO CALORATTO PRO ROASTER (PG. 4)

EL CAFÉ BRASILEÑO EMULA AL VINO FINO: ORIGEN Y TERROIR

El café brasileño está experimentando una transformación significativa, con un enfoque creciente en la calidad y la diferenciación. Los avances en investigación, mejoramiento genético y uso de tecnología han permitido la producción de cafés con perfiles sensoriales más sofisticados. Las técnicas de fermentación y los nuevos métodos de procesamiento postcosecha amplían aún más la diversidad de sabores. Incluso el café Conilon, antes considerado inferior, está ganando reconocimiento gracias a importantes mejoras en su calidad. Este movimiento acerca el café a una lógica similar a la del vino, que pone énfasis en el origen y el terroir. A pesar de estos avances, el sector aún enfrenta desafíos para ampliar la producción de cafés de especialidad y fortalecer su reconocimiento internacional.

Fuente: Pesquisa FAPESP

BRASIL EN EL MERCADO GLOBAL DE CAFÉS DE LUJO

Brasil está ganando espacio en el mercado global de cafés de lujo con el cultivo de la rara variedad Eugenioides. Con precios de hasta US\$18.000 por saco de café, el producto ha despertado un fuerte interés internacional debido a su rareza, bajo contenido de cafeína y perfil sensorial dulce y cítrico. Tras una década de experimentación, el productor Luiz Paulo Dias Pereira Filho, quien actualmente cultiva cinco hectáreas de Eugenioides, está observando una creciente demanda de mercados como Asia y Oriente Medio. Esto posiciona a Brasil como una referencia global en el segmento de cafés raros y ultra premium. Estudios indican que los genes de Eugenioides desempeñan un papel relevante en la mejora de la calidad del café Arábica, lo que refuerza su valor.

Fuente: Agência P1

LA TOPOGRAFÍA INFLUYE EN LA CALIDAD DEL SUELO EN EL CAFÉ AGROFORESTAL

Un estudio indica que la topografía influye directamente en la calidad del suelo en plantaciones de café en sistemas agroforestales en Brasil, ya que afecta la dinámica del agua, la acumulación de nutrientes y las propiedades físicas del suelo. El proyecto de investigación analizó distintas posiciones del terreno y profundidades del suelo, demostrando que estas variaciones impactan el desarrollo de las plantas y la productividad. Los resultados sugieren que las prácticas de cultivo estandarizadas pueden no ser eficaces en áreas con terrenos heterogéneos. Por lo tanto, ajustar el sistema de cultivo agroforestal —aún poco utilizado en Brasil— según las condiciones topográficas puede aumentar la producción y la eficiencia, además de contribuir a la sostenibilidad del cultivo de café.

Fuente: Notícias Agrícolas

CULTIVARES DE CONILON IMPULSAN LA PRODUCTIVIDAD EN ESPÍRITO SANTO

Como resultado de décadas de investigación y mejoramiento genético, Espírito Santo cuenta hoy con cultivares más productivos, resilientes y mejor adaptados a las distintas condiciones climáticas del estado. Las áreas bien manejadas ya producen más de 9 toneladas de café por hectárea. Estas variedades requieren menos pesticidas y su uniformidad en el campo facilita el cultivo y la cosecha.

Fuente: Conexão Safra

LLUVIAS, DESARROLLO DEL GRANO DE CAFÉ Y PRODUCCIÓN RÉCORD

Tras un período de calor y sequía en diciembre del año pasado, los volúmenes de lluvia a inicios de 2026 han mejorado significativamente el desarrollo de los granos de café, según un estudio de la Universidad de São Paulo a través de su Escuela Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP). Las lluvias de marzo contribuyeron a un mayor desarrollo de los granos de Arábica y a la fase final de desarrollo de los de Robusta. Se espera una producción de café récord.



Fuente: Centro do Comércio de Café de Minas Gerais

CELLVA RECAUDA US\$4 MILLONES TRAS PASAR DE GRASA CULTIVADA A “CACAO A BASE DE CAFÉ”

La startup brasileña Cellva Ingredients ha recaudado US\$4 millones para acelerar el desarrollo de un sustituto del cacao elaborado a partir de la cereza del café. La empresa abandonó su plan inicial de producir grasa cultivada en laboratorio y ahora se centra en ingredientes sostenibles relacionados con el café. El producto, llamado CoffeeCoa, utiliza subproductos del café y surge como alternativa frente al aumento de los precios globales del cacao. La compañía planea expandir su planta semiindustrial en Manaus y escalar la producción. Su objetivo es alcanzar alrededor de 1.000 toneladas para 2026. La iniciativa combina innovación, economía circular y reducción de impactos ambientales en la industria alimentaria.

Fuente: AgFeed

GENCAU Y COOPERCITRUS ESTABLECEN UNA ALIANZA PARA VALIDAR EL CULTIVO DE CACAO EN EL ESTADO DE SÃO PAULO

La empresa brasileña de ingredientes enfocada en cacao Gencau y la cooperativa agrícola brasileña Coopercitrus han establecido una alianza para validar el cultivo de cacao en el estado de São Paulo. La iniciativa combina la experiencia industrial de Gencau con la amplia red y presencia en campo de Coopercitrus para desarrollar conocimiento técnico de manera responsable. Como primer paso, se implementará un Área Demostrativa Tecnológica para ensayos en campo y monitoreo agronómico. El objetivo es generar datos consistentes antes de una expansión comercial a gran escala, con el fin de reducir los riesgos para los productores. El proyecto también busca identificar las mejores condiciones para la adaptación del cacao al clima de São Paulo.

Fuente: Mercado do Cacao

EXPOCACAU CRECERÁ E INCORPORARÁ NOVEDADES EN 2026

ExpoCacau 2026 se celebrará del 25 al 27 de agosto en Ilhéus, en el estado de Bahía, y consolidará su posición como el principal evento de negocios y tecnología de la cadena del cacao en Brasil. Organizado por CocoaAction Brasil, el evento busca impulsar el sector, fomentar oportunidades de negocio y compartir conocimiento entre los productores. El programa incluye una feria comercial con expositores de maquinaria, insumos y soluciones agrícolas, así como el 8.º Foro Anual del Cacao, que abordará temas como la agricultura regenerativa y la productividad. También se prevén demostraciones técnicas, visitas de campo y cursos prácticos. Tras recibir alrededor de 6.000 visitantes y generar aproximadamente US\$48 millones en negocios en su primera edición, se espera que el evento atraiga a 8.000 participantes en 2026.

Fuente: CocoaAction Brasil

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de marzo, 2026

| Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg) | | Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg) | |
|---|------------|---|----------|
| Cerrado MG | 1.905,00 = | Colatina-ES calidad mediana | 980,00 ↓ |
| 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 | 2.005,00 ↓ | May 2026 | 397,30 ↑ |
| Sur de Minas | 2.000,00 ↓ | Jul 2026 | 370,10 ↑ |
| | | Dic 2026 | 333,30 ↑ |
| | | Real R\$ / Dólar US\$ | |
| | | 31 mar, 2026 | 5,18 ↑ |

+ 5,5%

Fuente: www.qualicafex.com.br

AGREGAR VALOR PARA MAXIMIZAR LAS GANANCIAS

Esta es una continuación de la PERSPECTIVA del mes pasado y comenzaré nuevamente con un comentario que escuché en Centroamérica, esta vez de los propietarios de una finca de tamaño medio.

El comentario es que obtienen más ingresos y mayores ganancias al tostar y vender su café de menor calidad en el mercado del pueblo donde se ubica la finca, que al vender su café de especialidad de mayor calidad a comerciantes/exportadores. Esto abre el camino para mis propios comentarios a continuación sobre la agregación de valor.

Partiendo de la “cabeza” de la representación tipo “muñeco de nieve” del mercado del café de P&A, mucho se ha escrito sobre el valor agregado del que goza el café de especialidad. Sin embargo, poco se ha escrito sobre el desafío que enfrentan los productores para capturar ese valor, especialmente los pequeños, aunque también otros de mayor tamaño, ya que depende del acceso al mercado. En pocas palabras, este valor agregado para los productores disminuye a medida que el café pasa por más manos entre la finca y el tostador.

En el caso del “cuerpo” del “muñeco de nieve” —los cafés diferenciados que compran las cadenas, los sistemas monodosis y las marcas orientados a la calidad— se requieren lotes de volumen considerable y calidad consistente año tras año. Esto plantea la cuestión de unir a los productores si desean retener el valor agregado que, de otro modo, se compartiría con los intermediarios. A su vez, esto pone de relieve la necesidad de contar con beneficiado húmedo y secado centralizados por parte de grupos, asociaciones o cooperativas de pequeños productores, un tema ya abordado en varias ediciones anteriores de la PERSPECTIVA.

En los dos casos anteriores —cafés de especialidad y cafés diferenciados— los productores deben encontrar formas de apropiarse de una mayor parte del precio con la ayuda del comercio directo y/o de cooperativas y asociaciones, además del apoyo en marketing y promoción.



Dado que agregar valor al café comercial es aún más difícil, la opción adoptada por los propietarios de la finca mencionada al inicio de este artículo —tostar y vender en el mercado local— se presenta como una alternativa interesante.

Se requiere equipo de tostado para ello, pero los productores pueden recurrir a proveedores de servicios —que existen en muchas regiones cafetaleras del mundo— o, en el caso de grupos de productores, fincas de mayor tamaño o cooperativas, adquirir su propio equipo. Existen máquinas tostadoras de café de todos los tamaños, empezando por equipos pequeños.

También hay enfoques institucionales que ayudan a los productores a llevar sus cafés al mercado minorista, por ejemplo, el proyecto de co-tostado CIR – Centros de Industrialización Regionales de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), mencionado en la sección Máquina del Mes del Coffidential de julio de 2025 (https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential__216__esp__jul2025.pdf). La cooperativa brasileña Cooxupé es hoy una de las mayores industrias tostadoras de café del país.

El artículo Perspectiva “Valor Agregado: de la finca a los consumidores locales y regionales”, publicado en el Coffidential de febrero de 2024 (https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaaol__naomero_199__febre.pdf), aborda esta opción con mucho mayor detalle. Los productores pueden llevar al mercado cafés de todas las calidades, pero la posibilidad de vender en sus pueblos o ciudades representa una forma única de agregar valor a los cafés comerciales de menor calidad, que de otro modo se venderían como café verde al precio más bajo.

Si bien en el artículo Perspectiva del mes pasado señalé que producir cierto volumen de café de menor calidad puede ser necesario para maximizar las ganancias, ahora agrego que estos cafés pueden tostarse y venderse en el mercado local para aumentar aún más la rentabilidad.

LANZAMIENTO CALORATTO PRO ROASTER: la evolución del tueste profesional de café

La tostadora CALORATTO PRO ROASTER es una nueva generación dentro de la línea CALORATTO. Manteniendo su reconocida robustez, eficiencia y precisión, ahora añade características con un enfoque aún más profesional.

Innovación centrada en el usuario

Uno de los avances más significativos es su nuevo sistema de control con pantalla integrada, concebido para simplificar la operación sin comprometer la precisión.

La incorporación de una interfaz moderna transforma la experiencia del usuario, permitiendo centralizar todas las funciones en un solo punto. La integración directa con Artisan y Cropster elimina la necesidad de computadoras externas, mientras que la pantalla capacitiva de 15.6" ofrece una interacción fluida, comparable a la de un smartphone.



óptimas antes de cada carga.

Su ya consolidado sistema de calentamiento mixto —por conducción y convección— permite un control fino del desarrollo del tueste de café, asegurando perfiles más precisos y replicables.

Control total del proceso de tueste

La nueva versión mantiene el alto nivel de control característico de la línea CALORATTO, permitiendo al operador ajustar en tiempo real variables clave como el flujo de aire, la velocidad del tambor y la potencia de la llama.

Además, el sistema facilita la marcación de hitos fundamentales del proceso —como recuperación de temperatura, final de secado, primer crack, etc.— directamente en el software, lo que mejora significativamente la replicabilidad y consistencia de los perfiles de tueste.

Más que una evolución: una nueva referencia

La CALORATTO PRO ROASTER no es simplemente una actualización. Es una herramienta diseñada para llevar el control del tueste a un nuevo nivel, integrando tecnología, eficiencia y facilidad de uso en una sola plataforma.

El lanzamiento de la versión PRO no reemplaza la línea tradicional. La CALORATTO estándar continuará siendo comercializada, permitiendo a cada cliente evaluar cuál modelo se adapta mejor a su operación y nivel de automatización.

Disponible en versiones de 5, 10, 15, 30 y 60 kg por tueste, la máquina ofrece una alta flexibilidad operativa y, dependiendo del perfil de tueste, puede alcanzar una productividad de hasta cuatro lotes por hora.

Para más información sobre la CALORATTO PRO ROASTER, contacte con nuestro equipo y descubra cómo esta tecnología puede transformar su proceso de tueste. Tostadoras de menor capacidad también están disponibles en las líneas STRATTO y SPECIATTO.