

CONFIDENTIAL

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

- ¿PUEDE EL CACAO APRENDER DEL CAFÉ? DE SER ASÍ, ¿QUÉ PUEDE APRENDER EL CACAO DEL CAFÉ? (PG. 3)
- EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE CACAO (PG. 4)

PRODUCCIÓN DE CAFÉ BASADA EN SISTEMAS AGROFORESTALES CON 117.000 ÁRBOLES

Las Fincas Caxambu y Aracaçu, ubicadas en Três Pontas, en el estado de Minas Gerais, operan bajo un modelo en el que existe un árbol por cada siete plantas de café, lo que suma alrededor de 117.000 árboles integrados directamente al sistema de producción cafetera. Estos denominados "Bosques Cafeteros" fueron mapeados y validados por la Universidad Federal de Viçosa (UFV). Los árboles contribuyen a la regulación térmica, mayores niveles de humedad, menor estrés hídrico, suelos más saludables y una mayor biodiversidad funcional. Los resultados también se reflejan en la calidad y permiten la producción de cafés de alto estándar sensorial, reconocidos en competencias brasileñas e internacionales.

Fuente: CCCMG

EL ROBUSTA GANA TERRENO Y DUPLICA SU PRODUCCIÓN EN NUEVE AÑOS

La producción brasileña de café Robusta se duplicó, pasando de 10,4 millones de sacos en 2016 a 20,8 millones de sacos el año pasado, cuando alcanzó un récord histórico, según la Compañía Nacional de Abastecimiento (Conab). Este año, se espera que la producción de Robusta continúe creciendo hasta alcanzar 22,1 millones de sacos, un aumento del 6,4% en comparación con 2025 y un nuevo récord histórico. Los avances en la producción de Robusta reflejan un cambio en la gestión de las fincas, ya que los productores priorizan cada vez más sistemas más previsibles y rentables, respaldados por tecnología, manejo intensivo del cultivo y menor exposición a riesgos climáticos. Al mismo tiempo, Brasil fortalece su competitividad internacional al diversificar su oferta cafetera.

Fuente: Peabirus

UNIVERSIDAD DE MINAS GERAIS DESARROLLA APP PARA OPTIMIZAR LA COSECHA DE CAFÉ

Una investigación desarrollada en la Facultad de Computación de la Universidad Federal de Uberlândia (Facom/UFU) dio lugar a la creación de una aplicación diseñada para asistir a los caficultores durante la cosecha. Fotografías de cafetos son procesadas por un modelo de Inteligencia Artificial y, en poco tiempo, la aplicación analiza la muestra y presenta una recomendación en pantalla indicando si esas ramas deben ser "cosechadas" o "no cosechadas", además del nivel de confianza de la decisión. La plataforma funciona sin conexión a internet y, por el momento, el acceso al software está restringido a los investigadores y colaboradores involucrados en el proyecto, mientras la UFU concluye el proceso de registro de propiedad intelectual.

Fuente: UFU

APLICACIÓN DE MADURADORES ANTES DE LA COSECHA

La aplicación de maduradores viene ganando espacio en la caficultura como una herramienta eficiente para enfrentar la maduración no uniforme de las cerezas de café. Estos productos, que actúan sobre la dinámica del etileno, se utilizan para acelerar o uniformizar la maduración de los frutos. La aplicación se recomienda cuando alrededor del 90% de las cerezas del tercio inferior de la planta ya han alcanzado la madurez fisiológica. El tratamiento debe realizarse aproximadamente 30 días antes de la cosecha, prestando especial atención al momento adecuado de la recolección. Esta estrategia permite a los productores optimizar la planificación, reducir los costos de cosecha y mejorar los estándares de calidad del café, adaptando el manejo del cultivo a las necesidades específicas de cada área de la finca.



Fuente: Hub do Café

COOXUPÉ PARTICIPA EN ESTUDIO INTERNACIONAL SOBRE LA HUELLA DE CARBONO DEL CAFÉ

La Cooperativa Regional de Cafeicultores de Guaxupé (Cooxupé) participó en un Estudio de la Pegada de Carbono del Café en América Latina. La iniciativa evaluó las emisiones de gases de efecto invernadero de la producción de café en cinco países: Brasil, Colombia, Honduras, México y Perú. El estudio mide la eficiencia de los sistemas de producción cafetera en relación con las emisiones de carbono dentro de la finca, considerando factores como el uso de insumos, el manejo del cultivo, el consumo de energía, el transporte y el procesamiento realizado en la propiedad. También destaca el papel de los árboles de sombra y de los sistemas de cultivos intercalados, que contribuyen al almacenamiento de carbono y promueven la sostenibilidad. El objetivo es establecer una línea de base comparable entre los países productores y apoyar estrategias de mitigación climática en el sector cafetero.

Fuente: Hub do Café

LA FUERZA DE LA RUTA DEL CAFÉ EN SÃO PAULO

La “Ruta del Café” en el estado de São Paulo impulsa el turismo, promueve el patrimonio cafetero y contribuye a la economía regional mediante la generación de ingresos y la oferta de experiencias en las fincas. Casi todos los emprendimientos incluidos en la ruta (89%) registraron un aumento en el número de visitantes desde su creación. El flujo de turistas creció un promedio del 37%, lo que resultó en un incremento del 35% en los ingresos de los negocios participantes. Además de reflejar una fuerte conexión emocional con el café, la Ruta pone en valor a los productores locales, promueve sus productos y servicios y genera más empleo. Casi la mitad de los emprendimientos ya contrataron nuevos empleados.

Fuente: CCCMG

CAFETERÍAS BRASILEÑAS ENTRE LAS 100 MEJORES DEL MUNDO

Durante el evento CoffeeFest Madrid, realizado en febrero, las cafeterías brasileñas Cupping Café (São Paulo) y Coffee Five (Río de Janeiro) fueron clasificadas entre las 100 mejores del mundo. Este reconocimiento destaca el avance de la comunidad brasileña de cafés especiales y funciona como una vitrina premium para las fincas cafeteras brasileñas. El resultado incentiva a los productores a invertir en procesos poscosecha más sofisticados para abastecer un mercado preparado para absorber este nivel de calidad y, al mismo tiempo, refuerza la posición de Brasil como referencia global en cafés especiales y agregación de valor.

Fuente: Hub do Café

SÃO PAULO SURGE COMO UN NUEVO POLO DE ALTA PRODUCTIVIDAD DE CACAO

El estado de São Paulo expandió rápidamente su área cultivada con cacao en los últimos cinco años y ya alcanza cerca de 650 hectáreas distribuidas en 120 fincas, con potencial para crecer hasta 3.000 hectáreas en la próxima década. La productividad alcanza entre 1,5 y 2 toneladas de cacao por hectárea, mientras que el promedio brasileño ronda los 480 kg por hectárea. Esta elevada productividad es resultado de técnicas específicas de cultivo y manejo. Los productores combinan el cacao con cultivos como banana, aguacate, papaya y açai, y plantan una especie de eucalipto conocida como Corymbia torelliana para actuar como rompevientos, además de adoptar prácticas cuidadosas de manejo del suelo, irrigación y fertilización. El estado continúa invirtiendo en investigación para seguir perfeccionando esta tecnología.

Fuente: O Estado de S. Paulo

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de abril, 2026

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)

Cerrado MG	1.755,00 ↓
Mogiana	1.750,00 ↓
Sur de Minas	1.750,00 ↓

Arabica Despulpados Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)

Cerrado MG	1.905,00 ↓
Sur de Minas	1.900,00 ↓

+ 8,8%

Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)

Colatina-ES calidad mediana	990,00 ↑
-----------------------------	----------

B3 (US\$/ sacos de 60 kg)

May 2026	380,00 ↓
Sep 2026	335,00 ↓
Dic 2026	330,65 ↓

Real R\$ / Dólar US\$

30 abr., 2026	4,95 ↓
---------------	--------

Fuente: www.qualicafex.com.br

¿PUEDE EL CACAO APRENDER DEL CAFÉ? DE SER ASÍ, ¿QUÉ PUEDE APRENDER EL CACAO DEL CAFÉ?

Aunque son productos totalmente diferentes, el cacao y el café se cultivan en países que comparten un tejido social y económico similar. Sus productores enfrentan desafíos ambientales, sociales y económicos semejantes; el porcentaje del precio final pagado por los consumidores que llega a manos de los productores se encuentra en rangos similares; y existe una creciente concentración de la producción en pocos países. Dado que el sector cafetero parece haber comenzado antes y estar más avanzado en la resolución de cuestiones relacionadas con la sostenibilidad, ¿puede el cacao aprender del café?

Tomaré como referencia el caso de éxito del café en Brasil para reflexionar sobre posibles aprendizajes para el sector cacaotero. En resumen, Brasil es actualmente el mayor productor y exportador de café del mundo y el segundo mayor consumidor.

La productividad del café en Brasil se duplicó en las dos primeras décadas del siglo XXI, después de haberse duplicado también en la década anterior; es decir, la productividad aumentó casi cuatro veces en tres décadas. La productividad promedio actual, de alrededor de 30 sacos (1,8 toneladas) por hectárea, solo es superada por Vietnam, mientras que el promedio del resto del mundo se sitúa por debajo de los 10 sacos (600 kg) por hectárea.

En otro frente, el porcentaje del precio FOB de exportación del café que llega a los productores brasileños es, en promedio, del 85% o más. Esto se compara con menos del 70% en la mayoría de los países —con algunas excepciones, como Vietnam y Colombia— y con niveles tan bajos como el 40% o incluso el 25% en ciertos casos.

¿Existen también estas brechas de productividad y de remuneración al productor en los países productores de cacao? De ser así, podría ser útil considerar cómo abordarlas tomando como referencia el caso del café en Brasil.

La clave para alcanzar la máxima productividad económica —es decir, no la mayor productividad posible, sino aquella que genera los mayores retornos— reside en la tecnología y, por lo tanto, en la investigación necesaria para poner esa tecnología a disposición de los productores. Sin embargo, dado que existen países y regiones productoras de cacao con niveles promedio de productividad relativamente altos, y especialmente fincas con una productividad muy elevada, la tecnología sí existe. La cuestión es cómo hacerla accesible en los países y regiones de baja productividad, particularmente para los pequeños productores de cacao.

La respuesta reside en la disponibilidad de capacitación y servicios de extensión rural, acceso a insumos —fertilizantes y pesticidas— y equipos, lo que requiere financiamiento y rentabilidad para poder amortizar las inversiones. Esto, a su vez, exige un mayor acceso a los precios de exportación. Una mayor participación en los precios de exportación requiere una cadena de suministro eficiente, con menos intermediarios entre el productor y el puerto; mejoras en el procesamiento y la logística; impuestos y tarifas competitivos y justos a nivel internacional; y puertos eficientes, por mencionar los aspectos más importantes.

Un análisis rápido de los elementos mencionados anteriormente muestra que la mayoría —si no todos— no están bajo el control de los productores de cacao, sino que dependen de acciones más allá de la puerta de la finca para crear lo que se conoce como un entorno institucional y empresarial favorable y eficiente, o simplemente un ambiente facilitador.

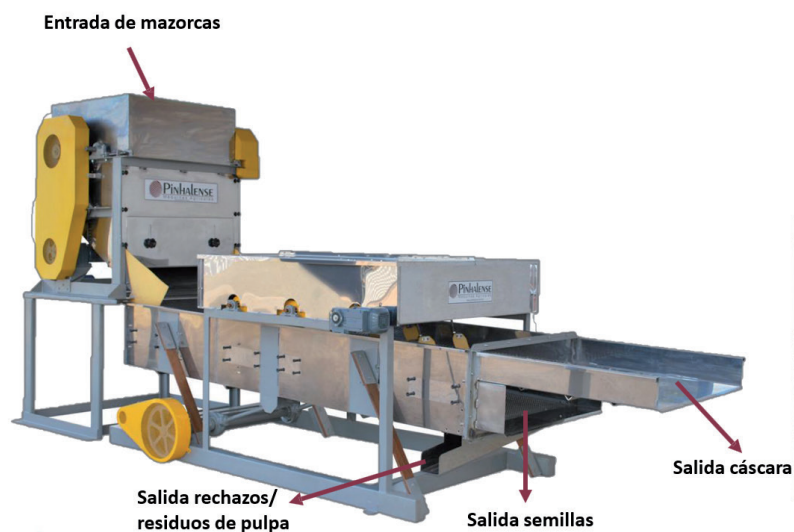
La creación de este ambiente facilitador requiere acciones bien articuladas entre el sector privado y el gobierno. Generalmente, son los actores e instituciones del sector privado quienes identifican las necesidades e impulsan la implementación de las medidas necesarias con su apoyo. El gobierno desempeña un papel clave en la creación o mejora de este ambiente facilitador, por ejemplo mediante la implementación de servicios públicos de extensión y capacitación y de un sistema tributario justo. Por otro lado, los servicios de extensión y capacitación, el financiamiento, la logística y la operación portuaria pueden ser ofrecidos y mejorados por el sector privado con apoyo gubernamental. Finalmente, aspectos como el procesamiento y la comercialización pueden ser mejorados por el propio sector privado. ¿Pueden el sector cacaotero y los gobiernos de los países productores de cacao trabajar juntos para mejorar el ambiente facilitador más allá de la puerta de la finca, en beneficio de los productores, que así podrán aumentar sus ingresos y estar en mejores condiciones para ser más sostenibles desde el punto de vista social y ambiental? La voluntad política para mejorar este ambiente facilitador es esencial para impulsar los cambios tan necesarios.

Reunir a los productores de cacao en asociaciones o cooperativas puede ser una medida decisiva para mejorar el ambiente facilitador de diversas maneras: desarrollar sus propios servicios de capacitación y extensión rural; crear un mercado más competitivo mediante el suministro directo de insumos y equipos o la implementación de sistemas de trueque; canalizar créditos hacia los productores y/o proporcionar garantías para su acceso al financiamiento; procesar su propio cacao y comercializarlo en mayores volúmenes, con un poder de negociación mucho mayor y acceso a mercados futuros al que los pequeños productores normalmente no tienen acceso. En aquellos lugares donde predominan los pequeños productores de cacao —es decir, en la mayor parte del mundo productor—, ellos también pueden organizarse en pequeños grupos o asociaciones para alcanzar niveles de competitividad similares a los de los grandes productores, mediante el acceso conjunto a tecnología, la compra de insumos, el procesamiento y la comercialización colectiva de su producto, con el fin de reducir costos y agregar calidad y valor. Finalmente, las cooperativas y asociaciones también pueden ser un excelente instrumento para defender los intereses de los productores de cacao.

Las seis diapositivas del enlace https://drive.google.com/file/d/1qsP9Kjamw0cV6rZ0v2H3NY4xTMehrsKi/view?usp=drive_link resumen en cierta medida el texto anterior y, sobre todo, aportan nuevas reflexiones para profundizar el debate.

EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE CACAO

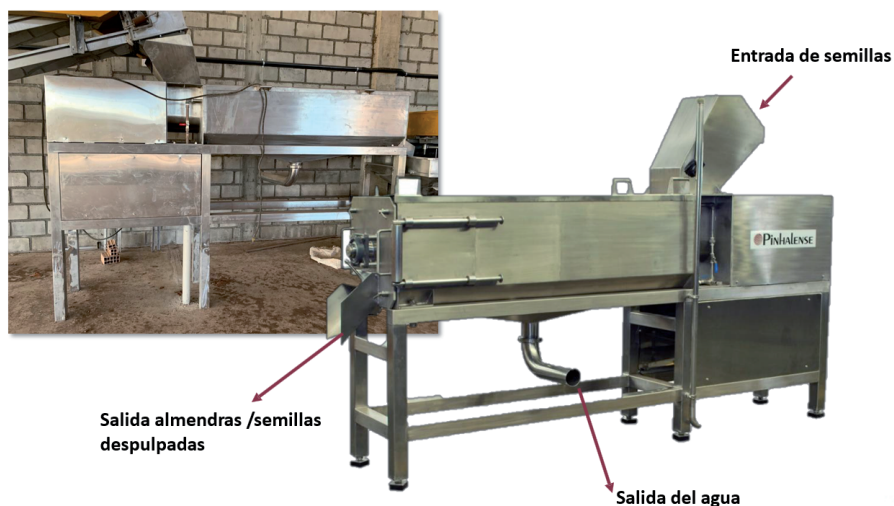
Extractora de semillas de cacao/rompe mazorcas



Zaranda para separación de semillas y cáscaras



Despulpadora para Cacao



Rascador/zaranda de la despulpadora (post despulpadora)



Fotos ilustrativas del equipo instalado

Tumbador/volcador de caja de fermentación



Fotos ilustrativas del equipo instalado

Oreadora /pre secadora circular y secadoras rotativas SRC



Fotos ilustrativas del equipo instalado