

COFFIDENTIAL

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

- ERES PARTE DE ESTA HISTORIA (PG. 3)

- LIBRO DEL MES: PINHALENSE 75 AÑOS (PG. 4)

FLORACIÓN TEMPRANA DEL CAFÉ AFECTARÁ LA COSECHA BRASILEÑA DE 2027

Las fuertes lluvias en las regiones productoras de café Arábica de Brasil han estado provocando floraciones tempranas que pueden consumir energía que, de otro modo, se destinaría al desarrollo de las flores y cerezas de la floración principal, que suele producirse en septiembre. Las cerezas más grandes de la floración menor y temprana de agosto competirán con las cerezas pequeñas en desarrollo de la floración principal de septiembre. Esto puede provocar una caída significativa de los frutos recién cuajados de la floración principal y afectar la productividad de la cosecha de 2027. Cuanto mayor sea el número de floraciones tempranas, mayor será la competencia entre las cerezas más grandes y las más pequeñas, y las de mayor tamaño procedentes de las pequeñas floraciones tempranas pueden tener ventaja sobre las de las floraciones principales de septiembre y octubre.

Fuente: Notícias Agrícolas

LOS MIEMBROS DE COOPERATIVAS PRODUCEN EL 65 % DEL CAFÉ DE BRASIL

Brasil ha reconocido oficialmente el cooperativismo como parte de su cultura nacional mediante una nueva ley que reconoce al movimiento cooperativo como una expresión cultural nacional, una iniciativa que fue bien recibida por el Consejo Nacional del Café de Brasil (CNC). Las cooperativas de producción y crédito siempre han garantizado que tanto los pequeños como los grandes productores tengan acceso a las mismas oportunidades. Con 25,8 millones de productores rurales brasileños participando en cooperativas, el cooperativismo no solo ha sido un modelo de negocio, sino también una estrategia esencial de desarrollo. Brasil cuenta con 97 cooperativas de café, que representan aproximadamente el 65% de la producción cafetera del país y el 35 % de sus exportaciones. Estas cooperativas brindan asistencia técnica y acceso al crédito, además de promover prácticas sostenibles.

Fuente: MundoCoop

LANZAN EVENTO PARA VENDER GRANDES VOLÚMENES DE CAFÉ CONILON DE ALTA CALIDAD

La Secretaría de Estado de Agricultura (Seag) y el Instituto Capixaba de Investigación, Asistencia Técnica y Extensión Rural (Incaper) lanzaron la 1.ª Vitrina de Negocios Conilon Fine Cup para Volúmenes Comerciales. El evento, creado para comercializar grandes lotes de café Conilon de alta calidad, marca un cambio en la forma de promover el producto. En lugar de premiar pequeños lotes, el evento reunirá a productores y compradores para negociar grandes volúmenes de cafés que cumplan con elevados estándares físicos y sensoriales. Se trata de la primera iniciativa de este tipo en Brasil dedicada exclusivamente al café Conilon. El evento tiene como objetivo reconocer el trabajo de los productores que han venido invirtiendo en la mejora de la calidad y del procesamiento poscosecha, así como ampliar el acceso del café de Espírito Santo a nuevos mercados en Brasil y en el exterior.

Fuente: Canal Rural

EMPRESAS TRABAJAN JUNTAS PARA PRODUCIR LA PRIMERA COSECHA DE CAFÉ CONILON CON BAJA HUELLA DE CARBONO

Yara, JDE Peet's y ofi comenzaron a trabajar conjuntamente en un proyecto para hacer que la producción de Conilon sea más resiliente al cambio climático. El proyecto abarca 20 fincas ubicadas en el sur de los estados de Bahía y Espírito Santo. Las tres empresas seleccionaron conjuntamente fincas para establecer parcelas de café utilizando fertilizantes de la línea Climate Choice de Yara, cuyo proceso de fabricación tiene una huella de carbono hasta un 90% menor que la de los fertilizantes convencionales. El principal objetivo del proyecto, cuya primera cosecha comenzó a finales de junio, es demostrar a los productores que el uso de productos diferenciados puede aumentar la productividad hasta en 7,6 sacos

por hectárea y reducir la huella de carbono alrededor de un 40 %. El proyecto busca ayudar a los productores de Conilon a adaptarse al cambio climático y también contribuye al objetivo más amplio de que las tres empresas involucradas alcancen la neutralidad de carbono (Net Zero) para 2050.

Fuente: CaféPoint

COOXUPÉ Y PINHALENSE PATROCINAN RED SOCIAL DEL CAFÉ ACTUALIZADA

La Red Social del Café, coordinada por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC), celebró su 20.º aniversario con el lanzamiento de un nuevo portal para fortalecer la integración del sector cafetero brasileño. La plataforma reúne información técnica, contenidos especializados y herramientas para investigadores, productores, cooperativas, empresas y otras organizaciones del sector. La Cooperativa Regional de Caficultores de Guaxupé (Cooxupé) y el fabricante de maquinaria Pinhalense se incorporaron como sus primeros socios del sector privado, mientras que la Red mantiene su independencia editorial y su enfoque técnico. La Red fue creada por el Consorcio de Investigación del Café y el Consejo Nacional del Café de Brasil (CNC), cuando el uso de Internet para compartir conocimientos aún estaba en sus primeras etapas en el agronegocio. Desde entonces, ha formado un acervo de aproximadamente 95.000 publicaciones.

Fuente: AgroRevenda

CAFÉ PRODUCIDO POR MUJERES DEL CERRADO SE EXPORTA A CHINA

La empresa china Donna Jannie se asoció con la Cooperativa de Caficultores del Cerrado (Expocacer) para importar café producido por mujeres que participan en el programa «Elas no Café» (Mujeres en el Café). Estos lotes se comercializan bajo la marca Lady Coffees, con el nombre de cada productora del Cerrado Mineiro en el envase, con el objetivo de reconocer su trabajo y destacar el papel de las mujeres caficultoras. Expocacer cuenta con 140 mujeres que participan en el programa. En conjunto, estas productoras son actualmente responsables de la producción de 534.080 sacos de café en una superficie de 13.440 hectáreas.

Fuente: CCCMG

ACRE LANZA SU PRIMERA RUTA DEL CAFÉ Y FORTALECE LA AGRICULTURA FAMILIAR

El Polo Cafetero de Juruá, lanzado recientemente en el Valle de Juruá, en el estado de Acre, tiene como objetivo fortalecer la gobernanza, reducir las desigualdades regionales, impulsar la producción local de café y mejorar la calidad de vida de los productores rurales de nueve municipios de la región. La cadena de valor del café involucra a miles de productores de diferentes zonas del estado y más del 90 % de la producción proviene de la agricultura familiar.

Fuente: CCCMG

SÃO PAULO COMO NUEVO POLO PRODUCTOR DE CACAO

La producción de cacao se está expandiendo rápidamente en el estado de São Paulo, especialmente en la región noroeste. Con el apoyo de tecnologías de riego, sombreado y protección contra el viento, y mediante el uso de materiales genéticos adaptados, el cacao ya se cultiva en más de 66 municipios. En los últimos años, el estado ha más que duplicado su superficie cultivada con cacao, que pasó de 220 a 650 hectáreas, de las cuales alrededor de 300 se encuentran en la región de São José do Rio Preto. Esta expansión se debe a la fuerte demanda local, ya que São Paulo es el estado con mayor consumo de chocolate del país, así como al déficit de producción y a los atractivos precios del cacao. Los productores consideran el cacao una alternativa prometedora para diversificar los cultivos y aumentar los ingresos de sus fincas, con oportunidades para agregar valor mediante la producción de chocolate y cacao en polvo.



Fuente: AgroBand

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de julio, 2026

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

Cerrado MG	1.805,00 ↑
Mogiana	1.800,00 ↑
Sur de Minas	1.800,00 ↑

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

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

+ 5,8%

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

Colatina-ES calidad mediana	1.130,00 ↑
-----------------------------	------------

B3 (US\$/ sacos de 60 kg)

Sep 2026	402,50 ↑
Dic 2026	379,00 ↑
Mar 2027	376,00 ↑

Real R\$ / Dólar US\$

31 jul, 2026	5,07 ↓
--------------	--------

Fuente:

www.qualicafex.com.br

ERES PARTE DE ESTA HISTORIA*

Hace tiempo pensamos en la mejor manera de celebrar el aniversario de los 75 años de Pinhalense. Al fin y al cabo, no se trata de otro "simple aniversario", sino de un hito. Un número impar. ¡Tres cuartos de un siglo entero!

Tras sopesar los pros y los contras, nos pareció que la forma más agregadora, generosa y desafiante de hacer aún más significativa esta fecha sería compartir con todos ustedes nuestra historia, éxitos y fracasos, la resiliencia y la capacidad de superación, así como proyectar y planificar el futuro de Pinhalense.

¡Sí, el futuro! No dejen que la edad les engañe, señores. Nuestro futuro será tan brillante como nuestro pasado y nuestra historia hasta ahora. De larga vida, brillante, fructífero. Como se suele decir, al igual que nuestros secadores rotativos, aún "tenemos mucha leña que quemar".

Este libro es el resultado de una larga reflexión, un balance, un profundo autoanálisis. Es también un homenaje a todos los hombres y mujeres que pasaron por aquí y dejaron una huella indeleble no sólo en Pinhalense, sino también en nuestra ciudad, Espírito Santo do Pinhal.

Algunos pensarán que se trata de una historia vieja y anticuada, conocida por todos. Es posible que muchos recuerden aquellos días de los años 50 en los que cinco descendientes de inmigrantes italianos y uno de portugueses, unieron sus conocimientos, recursos y energías para crear una pequeña empresa.

Sin embargo, creemos que las expresiones de aprecio y reconocimiento son más que bienvenidas, son fundamentales. Saber que Pinhalense nació en un momento en que en el país se respiraba un ambiente de progreso y avances tecnológicos, pero que, al final, fue la necesidad la que dio el empujón definitivo para crear la empresa, nos remite a nuestros humildes orígenes y a la ingeniosidad que, desde aquel entonces, forma parte de nuestro ADN y es inseparable de nuestra marca.

Y el pasado, lejos de ser una carga con la que cargar a lo largo de la vida, es un faro, un mapa, una brújula que nos conducirá más seguros hacia nuestros objetivos, nuestras metas, nuestro destino.

¡Pinhalense fue creada para atreverse, solucionar problemas, mejorar, cruzar fronteras y crecer orgullosa de su origen!

Pinhalense ha cumplido y cumple las expectativas de todos los que se han dedicado y se dedican a ella.

Es más, estamos seguros de que (ha hecho y) hace todo lo posible por satisfacer las necesidades de quienes (han confiado y) confían a diario a sus creaciones la tarea de beneficiar y volver a beneficiar al producto responsable de la riqueza de todo un país.

Porque quien no se ha dado cuenta a lo largo de su vida de que nuestra existencia es una calle de doble sentido, de que no hay atajos para alcanzar nuestros objetivos, no ha entendido las reglas del juego y, como en un tablero del Monopoly (la referencia es antigua, pero ¿y qué?), habrá que volver al principio y tirar de nuevo los dados.

Te invitamos a leer este libro y descubrir cómo Pinhalense ha alcanzado la madurez sin dejar de ser moderna, cómo es capaz de ser audaz manteniendo la tradición, cómo ha hecho de la calidad de sus productos y de la confianza de sus socios y clientes su mayor activo.

**Versión editada del Mensaje de la Junta Directiva del libro Pinhalense 75 Años.*

PINHALENSE 75 AÑOS



¡ERES PARTE DE ESTA HISTORIA!

LIBRO DEL MES: PINHALENSE 75 AÑOS

Capítulo 1
Tierra Fértil

Capítulo 2
El Sr. Café

Capítulo 3
Cómo Pinhalense cambió la clasificación de cerezas

Capítulo 4
La máquina que cambió el secado del café

Capítulo 5
*Reinventar el beneficio tradicional:
Nace el cereza descascarado (CD) / honey*

Capítulo 6
¿Trillar en la finca o en la ciudad?

Capítulo 7
Rompiendo paradigmas

Capítulo 8
¿Sacos, Big Bags o Silos?

Capítulo 9
Cómo cosechar un sueño

Capítulo 10
De Pinhal a Brasil

Capítulo 11
De Brasil para el Mundo

Capítulo 12
Marketing - Partiendo de cero

Capítulo 13
Invenciones e Invencionices

Capítulo 14
Otros Cultivos

Capítulo 15
Regatear las crisis

Capítulo 16
Cambiar para crecer

Capítulo 17
La familia Pinhalense

**LE INVITAMOS A AYUDARNOS A ESCRIBIR
LOS PRÓXIMOS CAPÍTULOS DE ESTA HISTORIA.**

Mientras tanto, contáctenos en info@coffidential.com si está interesado en obtener más información sobre el libro.