P&A COFFEE NEWSLETTER Año 20 - No. 230 - 11 de septiembre, 2026

# COFFIDENTIAL

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

**- 2ª EXPOCACAU BATE RÉCORD DE ASISTENCIA Y DESTACA LA NECESIDAD DE DESARROLLO DE GESTIÓN Y DE COOPERATIVAS (PG. 3)**

**- LÍNEA DE TOSTADORES DE CACAO CALORATTO (PG. 5)**

## NUEVA PLATAFORMA REÚNE DATOS SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN BRASIL

Lanzada por la Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa), la nueva plataforma Café en Números reúne en un solo lugar información oficial sobre la producción de café en Brasil. La herramienta organiza e integra información procedente de diferentes instituciones y facilita el acceso a indicadores clave para el sector. La plataforma está organizada en módulos temáticos que abarcan producción, área cultivada, productividad, valor de la producción, distribución geográfica, perfil de las fincas y de los productores, agricultura familiar, riesgo climático y producción científica y tecnológica de Embrapa.

Fuente: Rede Social do Café

## BSCA LANZA CONCURSO DE CANÉFORAS ESPECIALES

La Asociación Brasileña de Cafés Especiales (BSCA) acaba de lanzar el concurso "The Best of Canephora Brazil 2026", que seguirá el mismo formato de la Cup of Excellence. Las 24 mejores muestras que obtengan una puntuación igual o superior a 83 puntos pasarán a la evaluación final a cargo de jueces internacionales, que viajarán a Brasil para catar los lotes y seleccionar los 10 mejores cafés Canéfora de la cosecha 2026. El concurso tiene como objetivo dar a conocer al mundo los distintos orígenes de los Canéforas brasileños y mostrar la diversidad de cafés de alta calidad que Brasil produce de manera sostenible y con trazabilidad hasta su origen.




Fuente: Rede Social do Café

## PRESIDENTE DE LA NCA DESTACA LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ BRASILEÑO PARA EL MERCADO ESTADOUNIDENSE

El presidente de la Asociación Nacional del Café (NCA), Bill Murray, destacó la importancia del café brasileño para el mercado estadounidense durante su visita al estado de Espírito Santo. Según Murray, Brasil y Estados Unidos mantienen una relación de dependencia mutua en el sector cafetalero que beneficia a los consumidores, las empresas y los trabajadores estadounidenses. También destacó el potencial de Espírito Santo para ampliar su presencia en el mercado de Estados Unidos gracias a la significativa mejora de la calidad del café Conilon producido en el estado durante los últimos años. Mantener el acceso al mercado estadounidense puede generar oportunidades para ampliar las ventas del café de Espírito Santo en un mercado que tradicionalmente utiliza Robusta en muchas de sus mezclas.

Fuente: Rede Social do Café

## ESTUDIO INDICA QUE EL ROBUSTA PUEDE SER MENOS RESILIENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO DE LO QUE SE CREÍA

Un nuevo estudio cuestiona la creencia generalizada de que el Robusta es más resiliente al cambio climático que otros tipos de café. Los medios de comunicación, los productores y los investigadores suelen señalar la resistencia del Robusta al calor como una posible respuesta de la industria cafetera al cambio climático. Sin embargo, el nuevo estudio concluyó que las evaluaciones anteriores deben interpretarse con cautela y señaló deficiencias en las investigaciones, como considerar fincas con sistemas de riego como áreas con condiciones ideales para el cultivo. Según el estudio, países productores como Brasil, Vietnam e India no cuentan con condiciones climáticas adecuadas para el cultivo de Robusta y necesitan recurrir al riego para garantizar que las plantas de café reciban suficiente agua para que la producción sea rentable.

Fuente: Rede Social do Café

## LOS CAFÉS FERMENTADOS GANAN TERRENO EN EL MERCADO DE CAFÉS ESPECIALES

Los cafés fermentados están ganando terreno en el mercado brasileño de cafés especiales. Este avance implica un cuidadoso control de la temperatura, el tiempo, la humedad y la actividad microbiana mediante métodos como la maceración carbónica, el uso de levaduras seleccionadas y la cofermentación. El objetivo no es corregir defectos del lote, sino potenciar atributos ya presentes en cerezas de alta calidad y, al mismo tiempo, brindar mayor previsibilidad a los productores. El mercado internacional —especialmente en Asia y Europa— viene aumentando la demanda de estos cafés, lo que permite ampliar la presencia de Brasil en segmentos de mercado de mayor valor.

Fuente: CCCMG

## TECNOLOGÍA AYUDA A LOS PRODUCTORES DE CAFÉ A AHORRAR AGUA Y ENERGÍA EN EL RIEGO



Un proyecto piloto de Nestlé redujo hasta un 36 % el uso de agua por kilogramo de café producido y disminuyó el consumo de energía eléctrica en alrededor de un 15 %. El sistema, desarrollado en colaboración con Smart Irriga, se implementó en 20 fincas del estado de Espírito Santo que ya utilizaban riego por goteo. La tecnología utiliza datos meteorológicos para indicar cuándo los cafetos necesitan agua y qué cantidad debe aplicarse. Un riego más preciso ha permitido una maduración uniforme de las cerezas, mejores condiciones para la floración y una menor pérdida de nutrientes del suelo.

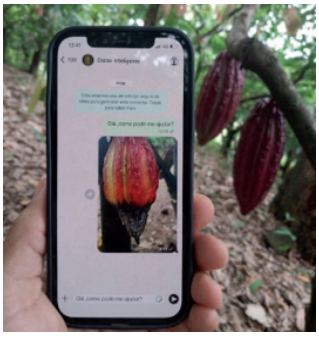
Fuente: R7

## EXPOCACER AMPLÍA LA CAFICULTURA REGENERATIVA CON LA PLANTACIÓN ESTRATÉGICA DE ÁRBOLES

La plantación de árboles dentro de los cafetales es un nuevo proyecto de la Cooperativa de Caficultores del Cerrado (Expocacer). La iniciativa busca hacer que la producción de café sea más resiliente al cambio climático mediante la creación de un microclima más equilibrado que mejore las condiciones del suelo, aumente la biodiversidad y contribuya a una producción más sostenible. Los árboles se plantan en hileras, a una distancia de entre 20 y 40 metros, para no interferir con las operaciones agrícolas mecanizadas. El proyecto también busca diversificar los ingresos de los productores mediante la certificación y la venta de créditos de carbono generados por los árboles.

Fuente: Notícias Agrícolas

## LANZAN EN EXPOCACAU, EN BAHÍA, UNA APLICACIÓN PARA AYUDAR A LOS PRODUCTORES DE CACAO



Un equipo de investigadores de la Universidad Estatal de Santa Cruz (UESC), en el estado de Bahía, desarrolló una aplicación que brinda asistencia técnica sobre el cultivo del cacao mediante un diálogo interactivo. La aplicación fue lanzada el mes pasado durante la segunda edición de ExpoCacau, en Ilhéus. El chatbot puede recibir e interpretar mensajes, audios, imágenes y videos relacionados con distintas situaciones habituales en las fincas cacaoteras, como la presencia de plagas y enfermedades. En el proyecto también participan investigadores de la Universidad Nacional de San Martín (UNSM), en Perú, y de la Universidad de Wageningen, en los Países Bajos. La aplicación, de uso gratuito, es gestionada por el Parque Científico y Tecnológico del Sur de Bahía y fue financiada por el Instituto Arapyaú.

Fuente: Globo Rural

# Precios Brasileros

**Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca** — **31 de agosto, 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 | 1.050,00 ↓ |

| B3 (US$/ sacos de 60 kg ) | |
|---|---|
| Dic 2026 | 382,50 ↑ |
| Mar 2027 | 373,00 ↓ |
| Sep 2027 | 337,80 ↓ |

| Real R$ / Dólar US$ | |
|---|---|
| 31 ago, 2026 | 5,18 ↑ |

Fuente: www.qualicafex.com.br

## 2ª EXPOCACAU BATE RÉCORD DE ASISTENCIA Y DESTACA LA NECESIDAD DE DESARROLLO DE GESTIÓN Y DE COOPERATIVAS

Con récord de asistencia, ExpoCacau cerró sus puertas el 27 de agosto tras recibir a 7.000 personas en el Centro de Convenciones de Ilhéus, estado de Bahía, a lo largo de tres días. La feria reunió a productores de cacao, especialistas, profesionales de la cadena de suministro del cacao, líderes del sector, asociaciones, estudiantes y organizaciones de la sociedad civil para debatir las oportunidades del sector y las herramientas necesarias para impulsar el desarrollo sostenible de la producción de cacao.

Esta segunda edición consolidó aún más a ExpoCacau como uno de los principales eventos del calendario nacional de la industria cacaotera brasileña, atrayendo a productores de cacao de todas las regiones del país, incluidos grupos procedentes de los estados de Pará, Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo y distintas regiones de Bahía, además de representantes de 11 países, entre ellos Ghana, Costa de Marfil, Colombia, Estados Unidos, Portugal, España y Uruguay.

El área de exposición de ExpoCacau fue un 25 % mayor este año en comparación con la edición inaugural de 2025, con más de 60 stands que representaron a más de 75 marcas y empresas, en aproximadamente 5.000 metros cuadrados de exposición. Entre los expositores había proveedores de plántulas, invernaderos, tecnología de riego, triciclos, tractores, drones, herramientas para el cultivo, fertilizantes, agroquímicos y distintos tipos de equipos, además de cooperativas, empresas de la industria del cacao, servicios financieros y organizaciones de certificación. La feria permite a los productores conocer nuevas tecnologías para el cacao, así como acceder y adquirir insumos y maquinaria esenciales, al tiempo que promueve un entorno de negocios saludable y competitivo.

El programa de conferencias de ExpoCacau también se amplió en 2026 con la incorporación de un área de conferencias silenciosas denominada Arena del Conocimiento, instalada dentro de la propia feria. El espacio recibió a más de 1.900 asistentes durante los tres días, con presentaciones de 30 minutos sobre perspectivas de mercado y temas clave para el sector cacaotero, como tecnologías para aumentar la productividad, asistencia técnica, trazabilidad, control de enfermedades, gestión de fincas y herramientas digitales.

El 8º Foro Nacional del Cacao, celebrado en el Gran Auditorio, con capacidad para 1.200 participantes, reunió a líderes y especialistas del sector cacaotero —y también a algunos del sector cafetalero— para debatir los desafíos actuales, la innovación y las oportunidades para que Brasil se convierta en un importante productor de cacao en los próximos años y recupere el protagonismo que tuvo en el pasado. Mientras que la producción nacional de cacao se estima actualmente en alrededor de 200.000 toneladas anuales, está en marcha un plan estratégico sectorial —el Plan Inova Cacau 2030— cuyo objetivo es alcanzar las 400.000 toneladas en los próximos cuatro años.

En total se realizaron 60 conferencias dirigidas a productores de cacao, además de 7 sesiones de capacitación y talleres impartidos por organizaciones asociadas sobre fermentación del cacao, análisis sensorial del cacao, gestión de fincas, prevención y manejo de plagas y enfermedades, y salud y seguridad en la producción de cacao, entre otros temas relevantes.

ExpoCacau deja clara la importancia que tiene para el sector un evento dedicado a la innovación, la tecnología y el intercambio de información. Varios productores de cacao, desde pequeños hasta grandes productores, destacaron el evento como un espacio de encuentro que fomenta conexiones y fortalece la cadena de valor, al mismo tiempo que difunde conocimientos e impulsa la innovación en el campo. “ExpoCacau aporta conocimiento y unión a la cadena del cacao. Me alegró mucho ver la gran participación y un programa de presentaciones aún más sólido que el del año pasado”, afirmó Claudia Sá, destacada productora de cacao de Agrícola Cantagalo.

Paulo Peixinho, productor y líder del sector, destacó la importancia de ExpoCacau para reunir a los distintos actores de la cadena. “Es un espacio fundamental para establecer relaciones, conocer innovaciones y procesos productivos esenciales para la cacaocultura y obtener una visión más amplia del mercado”.

“Esta feria ha sido un lugar donde puedo adquirir conocimientos, que es precisamente lo que vengo a buscar. Vivo en una zona rural y soy una pequeña productora. Planto, podo, cosecho; hago de todo en mi finca. Vengo aquí para aprender”, afirmó Maria do Carmo, productora de cacao de Coaraci, Bahía.

El evento también sirvió como plataforma para varios anuncios. Entre ellos estuvo el lanzamiento de la campaña Trabajo Decente en el Cacao, promovida por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y CocoaAction Brasil.

Convertida en un hito para la industria cacaotera brasileña, ExpoCacau es organizada por CocoaAction Brasil, una iniciativa de la World Cocoa Foundation (WCF), en colaboración con el Gobierno del Estado de Bahía y el municipio de Ilhéus. La tercera edición ya está programada para los días 24, 25 y 26 de agosto de 2027, nuevamente en Ilhéus, Bahía.

*CocoaAction es una iniciativa precompetitiva público-privada, activa en Brasil desde 2018, cuyo objetivo es fomentar la colaboración y el desarrollo sostenible en toda la cadena del cacao, con especial atención a los productores. CocoaAction Brasil cuenta con ocho miembros financiadores —Barry Callebaut, Cargill, Dengo, Harald, Mars, Mondelez, Nestlé y Ofi— y decenas de organizaciones asociadas que trabajan conjuntamente para llevar a cabo acciones colectivas orientadas a la sostenibilidad del cacao. La iniciativa es coordinada por P&A, en colaboración con la World Cocoa Foundation (WCF) en Brasil.*

*Instagram: @cocoaactionbrasil*
*LinkedIn: CocoaAction Brasil*
















## LÍNEA DE TOSTADORES DE CACAO CALORATTO

La línea de tostadores CALORATTO se destaca por su versatilidad, robustez y control del tostado.



**TECNOLOGÍA**

- Sistema híbrido de calentamiento: conducción y convección
- Panel de control con software integrado
  - Flujo de aire
  - Rotación del tambor
  - Potencia de la llama
  - Información de ROR: tasa de aumento de la temperatura durante el tostado
  - Permite guardar múltiples perfiles de tostado en el software integrado
- También es compatible con otros softwares de tostado (p. ej.: Artisan/Cropster)
- Sensores/termopares duraderos y de alta precisión para medir la temperatura de los granos y del aire
- Microllama con actuador
  - Ajuste más preciso y dosificado de la intensidad de la llama
  - Calentamiento uniforme debajo del tambor, sin puntos de calor concentrado, lo que ayuda a evitar defectos de tostado
- Sistema de enfriamiento eficiente
  - Enfriador/mezclador
- Ciclón(es) incluido(s)



**CAPACIDAD**

- Permite trabajar con hasta 3 lotes simultáneamente: tolva, tambor y enfriamiento
- Versiones de 5, 10, 15, 30 y 60 kg por lote
  - Tostado uniforme sin pérdida de calidad
  - Capacidad mínima de cada versión: 30 % de la capacidad máxima

**DURABILIDAD Y ROBUSTEZ**

- Equipo diseñado para operar durante largas jornadas a altas temperaturas
- Piezas en contacto con los granos de cacao fabricadas en acero inoxidable
- Aislamiento térmico eficiente (manta de fibra cerámica)
- Acabado con pintura electrostática

Póngase en contacto con el representante de Carmomaq/P&A más cercano o directamente con el equipo de P&A para obtener más información.

**VIDEO**







**HAZ CLIC EN LA FOTO**