

# COFFIDENTIAL

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

- **¿LA COSECHA MANUAL SELECTIVA ES UNA FUENTE DE EMPLEOS...O DE POBREZA? (pg. 3)**
- **PROCESAMIENTO EN FINCA DE CEREZAS EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN (pg. 4)**

## **COSECHA ADELANTA Y PÉRDIDAS EN CALIDAD POR EL CAMBIO CLIMÁTICO**

La cosecha de Arábica en las principales áreas productoras de Brasil comenzó aproximadamente con 30 días de antelación este año. Bajo condiciones regulares, el cosechado habría típicamente comenzado a mediados de Mayo pero casi todas las áreas cafetaleras en São Paulo y Minas Gerais han empezado a cosechar en la segunda mitad de Abril. El clima cálido ha favorecido tal anticipación: la floración ocurrió al principio de Septiembre con buenas lluvias entre diciembre y marzo; Abril también ha sido un mes cálido y seco. Tal anticipación de la cosecha de café sucedió la última vez durante la cosecha 2002/03. Los niveles inusuales y la frecuencia de lluvias en este momento del año están perjudicando el cosechado y secado en las regiones del Sur de Minas y Mogiana que producen el grueso de la cosecha de Arábica en Brasil. Se espera que la calidad de la taza se vea afectada como resultado del clima inclemente que incluyó mismo granizo en algunas localidades.

Fuentes: Valor Econômico y P&A

## **HONGO BUENO *CLADOSPORIUM CLADOSPORIODES* PRESERVA CALIDAD DEL CAFÉ**

Luego de su aparición natural en una finca en Oeste de Bahia en 2008, el hongo *Cladosporium Cladosporioides* ha sido aislado y ahora se produce in-vitro. Los ensayos con este "buen" hongo en Bahia han mostrado mejoras substanciales en la calidad de taza porque previene el crecimiento de hongos "malos" como *Fusarium*, *Aspergillus*, *Colletotrichum* y *Penicillium*, que afectan negativamente la calidad del café como lo indican estudios en la Universidad Federal de Lavras (UFLA).

Fuente: Revista Attalea Agronegócios

## **COOPERATIVA DESARROLLA SISTEMA PARA MEJORA DEL RASTREO**

Para aumentar el control y reducir los errores en el almacenamiento del café, un sistema de rastreo automático fue desarrollado por la Cooperativa de Productores de Café de Paraguaçu en el estado de Minas Gerais. Los cafés que llegan a la cooperativa reciben un chip que contiene información acerca de su origen, peso, lote y lugar donde será almacenado el saco. Las bodegas de la cooperativa tienen la capacidad para almacenar hasta 4.000 big-bags de café. El sistema de rastreo completamente automático fue implementado hace dos años con la conveniencia de que toda la información en relación a los cafés almacenados puede ser localizada en tiempo real por los productores usando una "app" para teléfonos celulares.

Fuente: G1 Sul de Minas



## **AUMENTA LA IMPORTACIÓN DE CÁPSULAS**

A pesar de la crisis política y económica, las importaciones de cápsulas de café siguen creciendo en Brasil. El país importó 975.000 kg de café tostado de enero a abril, 22% más que en el mismo período en 2015. El mercado de cápsulas, el cual en una oportunidad creció 40% por año en Brasil, puede expandirse 15% en promedio hasta 2019. Calidad y conveniencia son las razones por las cuales los consumidores de café pagan más para adquirir el producto.

Fuente: Folha de São Paulo

## **ABIC INCLUIRÁ CÁPSULAS EN SU PROGRAMA DE CALIDAD DE CAFÉ**

Luego de más de un año de estudios técnicos, la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) ha lanzado una metodología para analizar y evaluar la calidad del café en cápsulas. La idea es extender el actual Programa de Calidad del Café y comenzar a certificar las cápsulas de café en base a atributos como calidad de la materia prima, grado de tostado, sabor, aroma, acidez y sabor residual, entre otros, para apoyar a la industria y ofrecer cafés de más calidad a los consumidores. Hoy ya existen 90 marcas de cápsulas de café en el mercado con Nestlé dominando el segmento con 48% de participación, detentado por las marcas Nespresso y Dolce Gusto conjuntamente. El Programa de Calidad del Café de ABIC tiene 12

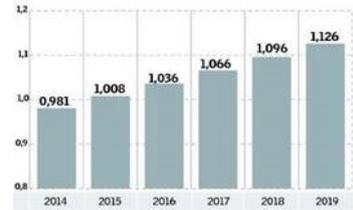
años e ya ha certificado 585 cafés T&M ofrecidos por 110 compañías. La asociación actualmente planifica la expansión del programa para llegar a tostadores más pequeños que necesitan invertir en la calidad de sus productos para poder competir con compañías más grandes. ABIC tiene la intención de tener 750 cafés certificados y 220 compañías en el Programa de Calidad en los próximos tres años, con un enfoque en las categorías superior y gourmet.

Fuentes: ABIC, Valor Econômico y O Estado de São Paulo

## CRECE EL CONSUMO DE CAFÉ A PESAR DE LA CRISIS

A pesar de la crisis económica, el consumo local de café en Brasil ha aumentado 3,5% entre noviembre 2015 y febrero 2016 en relación al mismo período un año antes. Si ese ritmo de crecimiento continúa, la demanda total por café debería alcanzar 21,3 millones de sacos en 2016, de acuerdo a la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC). Un estudio hecho por Euromonitor también indica que el consumo del café continuará avanzando en el país entre 2015 y 2019 con cápsulas totalizando una participación de mercado de 1,1%, dos veces más que el mercado actual. El café tostado y molido continuará dominando el mercado con participación de 80%.

Consumo de café en Brasil (volumen de venta en millones de toneladas)



Fuente: Euromonitor (ventas al detal y food service)

Fuente: Valor Econômico

## TERCERA OLA DEL CAFÉ LLEGA A SÃO PAULO

La Tercera Ola del Café, que comenzó en los EE.UU. en los años 2000 con el establecimiento de micro-tostadores y preparación artesanal de café, es nueva en Brasil. Ha crecido desde 2015 en las grandes ciudades como São Paulo donde los jóvenes maestros tostadores y baristas ayudan a desarrollar la tendencia enfocada hacia cafés de tostado más suave para bebidas más ligeras con pronunciada acidez y notas de frutas y de nueces. Hoy existen 3 micro-tostadores que atienden a 78 tiendas de café en la ciudad. De acuerdo con ellos, este aún es un segmento de nicho debido a los cafés de mayor calidad y más alto costo con que trabajan y también porque la preferencia promedio nacional se ubica en cafés fuertes y altamente concentrados, usualmente de tostado oscuro. Los consumidores interesados en café de tercera ola son los jóvenes entre 20 y 40 años que viajan y han probado diferentes tipos de cafés en el exterior.

Fuente: O Estado de São Paulo (Sección Paladar)

## PIMIENTA REEMPLAZA CAFÉ EN ESPÍRITO SANTO



La producción de pimienta está aumentando en el estado de Espírito Santo debido a sus buenos retornos financieros. Muchos productores de café están reemplazando el café con pimienta pues encuentran que tal cultivo es "más fácil de manejar", con mejores ganancias y menos necesidad de agua, agroquímicos y mano de obra. Información del Censo de Agricultura de Espírito Santo indica que la producción de pimienta ha aumentado 82,5% en 2015 con un crecimiento de 50% en área cosechada, mientras que la producción de café tuvo un declive de 20,2% en el mismo período, con una reducción en área cosechada de 0,8%. La producción de pimienta ya está presente en 31 municipalidades del estado, con una marcada presencia en grandes áreas productoras de café como São Mateus, Jaguaré y Vila Valério.

Fuente: G1 ES | A Gazeta

## EMBRAPATEC SERÁ CREADA PARA APOYAR A EMBRAPA

La Corporación Brasileira de Investigación Agrícola (Embrapa) espera que el Congreso apruebe este año la creación de Embrapatec, su subsidiaria de propiedad absoluta, que se encargará de la comercialización de tecnología del agronegocio de última generación. Es importante para la institución entrar en asociaciones con el sector privado a fin de conceder ayuda financiera a la investigación científica avanzada en lugar de depender exclusivamente de fondos públicos. Embrapa, una referencia en investigación agrícola tropical, tiene contratos que pagan R\$ 110 millones (US\$ 30.5 millones) a la compañía anualmente, pero eso no es suficiente para apoyar sus necesidades actuales de investigación. Embrapatec debería ser financieramente apoyada por Embrapa durante sus primeros tres años, y de ahí en adelante capaz de mantenerse por sí misma.

Source: Valor Econômico

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Mayo, 2016

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	515,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	385,00 ↑
Mogiana	510,00 ↑		
Sur de Minas	510,00 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/saco de 60kg de Arabica)	
Cerrado MG	535,00 ↑	Jul 2016	135,65 ↓
Sur de Minas	530,00 ↑	Sep 2016	144,15 ↓
		Dic 2016	148,50 ↑
		Real R\$ / Dolar US\$	
		31 Mayo 2016	3,59 ↑

+ 4,9%

Fuente: www.qualicafex.com.br

## ¿LA COSECHA MANUAL SELECTIVA ES UNA FUENTE DE EMPLEOS...O DE POBREZA?

Tan polémico como este título pueda parecer, transmite un fuerte mensaje acerca de la necesidad de cambio en la forma en la que la cosecha de café se hace hoy día. Cosechar café ha sido, y aún es, una fuente principal de empleo e ingresos en la mayoría de los países productores pero aún está por verse si estos empleos pagarán salarios justos en el futuro. Brasil ha estado enfrentando este desafío por un par de décadas y existe fuerte evidencia de que otros países productores están ahora alcanzando esta fase.

Uno escucha que en países productores importantes la mano de obra para recoger el café no pareciera estar disponible como antes con los presentes salarios y los retornos para los pequeños productores que cosechan café ellos mismos parecieran progresivamente menores para justificar permanecer en el negocio. Brasil ha estado reaccionando a estos mismos problemas por años, y muchas soluciones han sido ideadas aunque otras aún están por venir. Dos preguntas relacionadas yacen en el corazón del problema: ¿la cosecha del café tiene que ser selectiva y tiene que ser llevada a cabo de forma manual?

El café de alta calidad puede ser producido sin recolección selectiva de sólo las cerezas maduras siempre que las cerezas cosechadas en diferentes estados de maduración sean separadas y sólo el café de las cerezas maduras llegue a los más exigentes mercados. La cosecha manual puede ser llevada a cabo en formas diferentes a la selectiva, por ejemplo, extrayendo algunas, la mayoría o todas las cerezas de una determinada rama. La cosecha mecánica hoy es posible en una variedad de maneras, algunas de las cuales pueden tener un moderado grado de selectividad. ¡Las opciones anteriores permiten a los trabajadores recoger más café y recibir más dinero, con el beneficio agregado para los productores de que el costo por unidad de café cosechado cae!

Comprender los hechos arriba mencionados y cambiar los paradigmas actuales de cosecha en respuesta a ellos crea una situación beneficiosa para todos, excepto por el hecho de que si las cerezas que no sean maduras son recolectadas, habrá una menor oferta de productos de mayor calidad y una mayor oferta de productos de menor calidad que en el presente. Esto puede ser resuelto incrementando la producción para suplir café de alta calidad a los mercados exigentes y usando los productos de menor calidad y menor precio para crear demanda adicional, así como consumo en segmentos de mercado que son más conscientes del precio que de calidad. ¡El ingreso del productor aumentará en todo su conjunto! Por sacrílego que esto suene a los gurús de la calidad, es perfectamente viable mercadotécnicamente hablando porque la mayoría de los productos, incluidos alimentos y bebidas, se ofrecen en una amplia gama de calidades y precios, de productos gourmet/lujo a aquellos que cumplen con las necesidades básicas.

Desde una perspectiva diferente, puede ser simplemente el caso que los ahorros en la cosecha no-selectiva compensen de más las pérdidas debido a la baja calidad y, como resultado, los ingresos puedan aumentar. ¡Este es el incentivo justo que cualquier productor de café necesita para desafiar los paradigmas actuales en el cosechado y para que adopte nuevas técnicas de cosecha! Ensayos y cálculos tienen que ser llevados a cabo para respaldar aún más los cambios en los sistemas de cosechado.

Técnicas especiales para procesar otros tipos de cereza, más que las maduras, así como las centrales de procesamiento húmedo pueden ayudar a cambiar el paradigma del cosechado selectivo. En la actualidad existen tecnologías disponibles para obtener lo mejor de las cerezas inmaduras, parcialmente maduras y sobre-maduras, y para apoyar la actual tendencia de producir cafés naturales en orígenes tradicionales de cafés lavados. Centrales de procesamiento húmedo no sólo reducen los costos de procesamiento para los pequeños productores – hay grandes diseconomías de escala al manufacturar pequeños equipos para beneficios húmedos – pero también permite la producción de cafés lavados de óptima calidad con características confiables y consistentes de taza y el agregado de diferentes calidades que se derivan de otros tipos de cereza que no las maduras. Si distanciarse de la cosecha manual selectiva bien establecida puede a primera vista implicar pérdidas, existen maneras de convertirlas en ganancias como se muestra al utilizar las técnicas mencionadas en este párrafo.

En último pero no de menor importancia, hay barreras para cambiar las prácticas de cosechado, por ejemplo, la maduración dispareja de las cerezas y pendientes muy inclinadas, las cuales prevalecen en algunas áreas. Éstas deberían ser abordadas y no son necesariamente insuperables. P&A ha desarrollado un mapa de ruta para cambiar las prácticas de cosecha que pueden ser personalizadas para las necesidades de una finca en especial, región o país. Contáctenos si le interesa conocer más acerca de cómo P&A puede asistirle en cambiar sus paradigmas de cosecha y ganar más dinero.

## PROCESAMIENTO EN FINCA DE CEREZAS EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN

Se dice que hoy la así llamada cosecha selectiva aporta aproximadamente de 3 a 15% de cereza inmadura, parcialmente madura, sobre-madurada y parcialmente seca en diferentes regiones y países productores de café. Si estas cerezas, aparte de las maduras, no son removidas, serán despulpadas conjuntamente con las cerezas maduras y todo el lote de café tendrá una calidad y precio más bajo del que podría tener de ser procesado adecuadamente. Si la mano de obra es un problema creciente debido a su escasez y costo, la separación manual de las otras cerezas que no están maduras antes del despulpado ya no será una solución.

Pinhalense ofrece soluciones eficientes de separación mecánica que son incorporadas en su línea de máquinas para fincas que procesan cafés lavados, semi-lavados (despulpado natural o “honey”) y naturales.

### 1. SEPARACIÓN DE CEREZA SOBRE-MADURADA, PARCIALMENTE SECA Y SECA

Los sifones mecánicos LSC separan cerezas sobre-maduradas, parcialmente secas y secas de las maduras e inmaduras en un proceso que no consume el agua, que es permanentemente reciclada. En un momento cuando muchos orígenes de producción de cafés lavados están interesándose en cafés naturales, el sifón mecánico LSC se convierte en una importante herramienta para mejorar la calidad porque permite a las cerezas con diferentes grados de humedad ser secadas por separado para obtener diferentes calidades de cafés naturales con contenidos de humedad uniformes. Por el otro lado, el sifón mecánico LSC es el primer paso en la línea de procesamiento de Pinhalense diseñado para producir cafés lavados y semi-lavados de alta calidad. Además de separar las cerezas inmaduras y maduras para seguir procesándolas, el sifón mecánico limpia las cerezas entrantes separando hojas, ramas, tierra, piedras y otras impurezas.



### 2. SEPARACIÓN DE CEREZA INMADURA Y PARCIALMENTE MADURA

Luego que los flotantes – cerezas sobre-maduradas, parcialmente secas y secas – son separados por el sifón mecánico LSC, la mezcla de cerezas inmaduras, parcialmente maduras y maduras se alimenta a un separador de cereza inmadura (verde) que usa presión para separar las cerezas inmaduras y/o parcialmente maduras no deseables. Porque el separador de cereza inmadura (verde) se coloca antes (y *no después*) del despulpador y tiene un ajuste de presión, es posible seleccionar las cerezas de acuerdo a su grado de maduración. Para los mercados más exigentes en calidad, sólo las cerezas completamente maduras deberían ser aceptadas y despulpadas mientras que las cerezas parcialmente maduras pueden ser despulpadas conjuntamente con las maduras para mercados menos sensibles a la calidad. Adicionalmente, porque el separador de cereza inmadura (verde) está localizado antes del despulpador, las cerezas inmaduras no se dañan porque no pasan por el despulpador; esto retiene valor y calidad para este producto con o sin más procesamiento. La última versión del separador de cereza inmadura (verde) Pinhalense no necesita agua para operar.



### 3. DESPULPADO DE CEREZAS MADURAS, PARCIALMENTE MADURAS, INMADURAS Y SOBRE MADURADAS

La forma convencional de despulpado de todas las cerezas conjuntamente se encuentra con problemas crecientes de calidad ya que el contenido de cerezas que no las maduras aumenta como resultado de las crecientes dificultades para desempeñar una recolección realmente selectiva. La solución es la separación mecánica como descrito en los puntos 1 y 2 arriba. Esta separación deja atrás las otras cerezas que no están maduras que a menudo son secadas con la pulpa para producir naturales de baja calidad en mercados que ya discriminan los cafés naturales. Pinhalense ofrece tecnología para despulpar cerezas inmaduras parcialmente maduras y sobre maduras para maximizar su calidad y precio. Se conoce que en algunos países y mercados, las cerezas inmaduras y sobre maduras despulpadas/lavadas ganan 20 e inclusive 30% en precio sobre sus versiones naturales.

Los despulpadores Pinhalense verticales de doble cilindro son conocidos en el mercado por causar el menor daño físico posible al café, la menor pérdida de pergamino con pulpa, y el mínimo de pulpa mezclada con pergamino. Estos despulpadores son el componente final del singular trío Pinhalense de máquinas separadoras y despulpadoras – el sifón mecánico, el separador de cereza inmadura (verde) y el despulpador vertical de doble cilindro – que suministran tecnología avanzada de última generación para producir eficientemente cualquier tipo de café lavado, semi-lavado y natural con cualquier tipo de calidad que demande el mercado. Los productores de café que usan este trío Pinhalense saben que pueden producir diferentes calidades para maximizar sus ingresos con la oferta de una serie de productos que personaliza los cafés que producen para las necesidades de sus clientes.



Contacte a su agente Pinhalense / P&A más cercano o a P&A directamente para enterarse de cómo las máquinas descritas arriba pueden ayudarle a mejorar sus ingresos.