

# CONFIDENTIAL

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

- **CÓMO LA FACTIBILIDAD DE CULTIVAR CAFÉ ES AFECTADA POR EL PROCESAMIENTO (pg. 3)**

- **CÓMO DESHACERSE DE LOS “QUAKERS” (pg. 4)**

## MINISTROS AFRICANOS VISITAN ZONAS PRODUCTORAS DE CAFÉ EN BRASIL

Delegaciones de alto nivel de Etiopía y Uganda visitaron Brasil recientemente. Liderados por el Ministro de Comercio Dr. Bekele Bulado, el Ministro de Estado para el Comercio, Dr. Ayana Zewde y el Presidente de la Autoridad de Café y Té, Ato Sani Redi, los 7 miembros de la delegación etíope estuvieron concentrados en la producción y beneficio de Arábicas en Sur de Minas y Mogiana y visitaron el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) y la Asociación de Exportadores CeCafé. La delegación de Uganda visitó las principales áreas productoras de café de Brasil y dos de los principales institutos de investigación del país: IAC e Incaper. Liderados por el Ministro de Agricultura Hon. Vicente Ssempijja y el Director Gerente de la Autoridad de Desarrollo Cafetalero de Uganda (UCDA), Dr. Emanuel Niyibigira, sus principales objetivos eran comparar las mejores prácticas agrícolas usadas en la producción de café en Brasil y buscar sociedades con institutos de investigación. Las visitas incluyeron fincas y cooperativas de café Arábica y Conilon (Robusta) y cooperativas en Mogiana, Sur de Minas y Espírito Santo. Ambas delegaciones fueron recibidas por P&A y visitaron las tres plantas donde las máquinas Pinhalse de café son fabricadas.



Fuente: P&A

## CURSO DE PROCESAMIENTO DE CAFÉ DEL CQI CELEBRADO EN REGIÓN MOGIANA



El Instituto de Calidad del Café celebró la primera versión brasilera del Curso Intermedio de Certificación para Procesamiento en la Finca Santana en Espírito Santo do Pinhal. Atendido por 28 profesionales que vinieron desde las regiones de Sur de Minas, Mogiana y Cerrado así como desde Colombia, el curso fue dictado por el Director Técnico de CQI, Mario Fernández, y el Instructor de Procesamiento Joel Shuler. Divididos en clases, actividades prácticas y de catación, el curso abordó beneficio en finca y secado de cafés lavado, despulpado natural/”honey” y naturales con el objetivo de mejorar la calidad del café a través del procesamiento. Dos de los socios de la finca, Emilio Lopez de El Salvador y presidente del Roasters Guild de la SCA, y Carlos Brando, miembro de la Junta Directiva de CQI, apoyaron el curso y compartieron sus propias experiencias de procesamiento en actividades específicas.



Fuente: P&A

## AUMENTA DEMANDA DE CAFÉS ESPECIALES EN BRASIL

La demanda doméstica de cafés especiales debe crecer entre 6% y 7% en 2017 de acuerdo a la ABIC, Asociación Brasileira de Tostadores de Café, dando cuenta de un total de 800.000 sacos. El consumo de café en Brasil aún está fuertemente dominado por las calidades tradicionales de café, pero la categoría de especiales ya representa 9% del total del consumo, un volumen considerable si se tiene en mente que la categoría era prácticamente inexistente en el país en el año 2000. Una fuerte razón detrás del reciente crecimiento del segmento de especiales son las cápsulas cuyas ventas deberán aumentar más de 24% en volumen este año en Brasil, comparado a 2016.

Fuente: ABIC

## NUEVA CAMPAÑA PROMOVERÁ CONSUMO: CALIDAD Y BIENESTAR

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) aprovechó el Día Nacional del Café el 24 de Mayo para lanzar su nueva campaña de mercadeo enfocada en asociar el consumo del café con estilos de vida saludables y promocionando sellos de calidad del café. La campaña usa

una línea comunicacional dinámica y con humor para captar jóvenes de clase alta y mujeres/amas de casa de clase media entre 25 y 45 años vía medios sociales, tales como Facebook e Instagram, Youtube y otros portales de Internet, y estará en fuerza de Mayo a Noviembre, los meses con el mayor consumo de café.

Fuente: Tempo de Comunicação (ABIC)

## APERTURA OFICIAL DE TEMPORADA DE COSECHA 2017 DE SÃO PAULO

El evento "Sabor de la Cosecha" marcó la apertura oficial de la cosecha en el estado de São Paulo el 24 de Mayo, cuando el Instituto Biológico, situado en el corazón de la ciudad de São Paulo, fue abierto para que la población lo visitara y cosechara ella misma las cerezas de café producidas en la mayor plantación urbana de café en el mundo. Una edición especial de café será producida con las cerezas cosechadas durante la ocasión de los 1.600 árboles de café Arábica orgánico de las variedades Novo Mundo y Catuaí. El papel inicial de la plantación – ser una fuente de material investigativo – se ha ahora convertido en una función didáctica, histórica y cultural.

Fuente: Secretaría de Agricultura de São Paulo

## COSECHA DE CAFÉ COMIENZA CON ESTIMADOS DE MÁS DE 45 MILLONES DE SACOS

Brasil debe cosechar un total de 45,5 millones de sacos de café en 2017, de acuerdo al último estimado del Conab. La producción de Arábica debería alcanzar 35,4 millones de sacos, alrededor de 18% menos que la temporada pasada, debido al año en baja en el ciclo bienal. La producción de Conilon/Robusta, del otro lado, debería aumentar y llegar a 10 millones de sacos, en gran medida por la mayor productividad en los estados de Bahia y Rondônia y al mayor uso de tecnología en el campo. El pronóstico favorable del tiempo durante los próximos meses indica que la temporada de cosecha se debería desarrollar sin incidentes.

Fuente: Valor Econômico

## EXPORTACIONES DE CAFÉ PERMANECERÁN ESTABLES EN 2017

Las exportaciones brasileras deberían permanecer a niveles similares a los del año pasado cuando el país exportó un total de 34,2 millones de sacos (incluyendo café verde, soluble y tostado y molido), a pesar de los estimados de una menor producción y menores inventarios de café en 2017. Las exportaciones crecientes en años pasados mermaron las existencias y los problemas climáticos afectaron la producción. Con un consumo doméstico de café de 22 millones de sacos esperado para 2017 y una producción total de 45,5 millones de sacos en la actual cosecha, el suministro debería estar ajustado y dependerá de las existencias privadas cuyos números aún no han sido publicados por el Conab.

Fuente: Valor Econômico

## GOBIERNO FEDERAL ADJUDICA US\$ 1,5 BI AL CAFÉ

El gobierno brasilero ha anunciado que adjudicará casi R\$ 5 billones (US\$ 1,5 bi) al sector café en la cosecha 2017/2018. Esta cifra es 6% mayor a la del año pasado. Un tercio de los fondos serán entregados vía el sistema cooperativo con tasas de interés no mayores al 9,5% y expectativas a reducirse a 6% al término del año. La cantidad será adjudicada principalmente al cultivo y comercialización, seguida por el almacenamiento.

Fuente: CaféPoint

## OFERTA DE MANO DE OBRA PARA COSECHA NO SE EXPANDE COMO RESULTADO DEL DESEMPLEO

La cosecha de café en Sur de Minas Gerais debería emplear más de 300.000 personas, en su mayoría en los campos, pero también en el procesamiento en cooperativas y beneficios de exportadores. Sin embargo, la competencia por trabajos de cosecha no es substancialmente mayor que lo usual como uno pudiera esperar de acuerdo a la actual crisis económica que afecta al país.

Fuente: G1 South Minas y P&A

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Mayo de 2017

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	465,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	430,00 ↑
Mogiana	460,00 ↓		
Sur de Minas	460,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		[B] <sup>3</sup> ex-BM&F (US\$/60kg de Arabica)	
Cerrado MG	485,00 ↓	Jul 2017	152,35 ↓
Sur de Minas	480,00 ↓	Sep 2017	156,50 ↓
		Dic 2017	161,05 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Mayo 2017	3,24 ↑

+ 5,4%

Fuente:  
www.qualificafex.com.br

## CÓMO LA FACTIBILIDAD DE CULTIVAR CAFÉ ES AFECTADA POR EL PROCESAMIENTO

Las discusiones acerca de la factibilidad de cultivar café están ganando momento con la reducción de los precios del Arábica. Tal factibilidad, es decir, la disponibilidad de retornos saludables al productor, está fuertemente asociada con la productividad, que usualmente depende de factores para allá de la finca, como propuse en un artículo para la Revista AFCA *African Fine Coffees Review Magazine*, llamado *Reshaping African Coffee Industry for Productivity Improvement and Investment*, publicado el pasado mes de Abril\*. Lo que agrego ahora es el papel que el procesamiento de café, en especial en la finca, puede tener en la mejora o el deterioro de la factibilidad del negocio.

El café toma de 2 a 4 años luego de ser plantado para comenzar a producir y carga frutos sólo una vez al año. ¡Sin embargo el mal procesamiento puede poner en peligro el trabajo de un año en pocas horas! El secado es probablemente la fase del procesamiento donde se incurre en mayores pérdidas, si no se lleva a cabo de forma correcta, seguido quizá por el despulpado, si se usa, así como el trillado.

El secado al sol puede ser negativamente afectado por el clima adverso, falta de mano de obra o por mano de obra no entrenada, uso de herramientas inadecuadas, etc. Ya la lluvia excesiva puede hacer que el café no se seque y causar fermentación no deseada; el calor excesivo puede tener varios impactos negativos en la calidad del café, desde blanquearlo hasta convertir las cerezas inmaduras en granos negros. El sobre calentamiento no es un riesgo restringido al secado mecánico, como muchos piensan, sino que pasa tan frecuentemente o más frecuentemente con el secado al sol si el café no es revuelto con regularidad.

El secado mecánico requiere buen control de la temperatura, en especial en la masa del café, y buen movimiento/mezclado para asegurar un secado uniforme. El uso de elevadores para reciclar el café en secadores verticales puede dañar el café, especialmente el pergamino que está alcanzando el contenido ideal de humedad. El secado rápido es conveniente pero hasta el punto en que no cause daño a la calidad; esto puede ser logrado con el uso de tecnología y operación correctas. El secado mecánico puede ser más confiable y producir la misma calidad que el secado al sol. ¡Una instalación eficiente de secado es una buena póliza de seguro contra el cambio climático!

Si el despulpado no se lleva a cabo en máquinas de alta tecnología, trae consigo la baja en las ganancias debido al daño físico al pergamino y a los granos y a la pérdida de café con la pulpa que es eliminada. Estos efectos no deseados pueden y deben ser evitados en máquinas que también se abstienen de despulpar cerezas inmaduras que pueden ser separadas. La fermentación después del despulpado, que se dice mejora la calidad, y que está ganando creciente apoyo de parte de los expertos, puede causar pérdidas en peso que son evitadas por la remoción mecánica del mucílago que, a su vez, puede causar daño físico al pergamino y a los granos. ¿Pueden las ganancias en calidad debido a la fermentación ser más importantes que las pérdidas en peso?

La forma en que el café es despulpado o no, fermentado o no, y secado, afecta la calidad en la taza y el precio, como ha sido explicado en la sección Outlook del Coffidential de Mayo pasado. La manera cómo estos tres pasos de procesamiento son llevados a cabo puede ser la clave para asegurar la viabilidad del cultivo del café.

Sin tener el potencial impacto benéfico de los tres procesos previos, el trillado puede causar daño físico a los granos de café. Inclusive los trilladores modernos y eficientes lo harán si el café está sobre secado por debajo del 10% de nivel de humedad. La mayoría de los otros pasos de procesamiento están diseñados para mejorar el valor del café eliminando las impurezas y los defectos, pero sin alterar la calidad intrínseca del grano.

La tabla a la derecha es un buen manual sobre como el procesamiento del café puede afectar la factibilidad en el cultivo del café.

FASES DEL PROCESAMIENTO	CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Separación de cereza</li> <li>▲ <b>Despulpado</b></li> <li>▲ <b>Remoción de miel</b></li> <li>▲ <b>Secado</b></li> <li>▲ Almacenaje</li> <li>● Limpieza</li> <li>▲ Descascarado</li> <li>▲ Polido</li> <li>▲ Separación por tamaño</li> <li>● Separación por densidad</li> <li>● Separación por color</li> <li>Mezclado</li> <li>Pesaje y empaquetado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color</li> <li>- Tamaño</li> <li>- Uniformidad</li> <li>- Integridad Física</li> <li>- Sin defectos</li> <li>- <b>Calidad en taza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aroma</li> <li>* Cuerpo</li> <li>* Acidez</li> <li>* Dulzura</li> <li>* Otro</li> </ul> </li> </ul>

- Cambia calidad**
- Contaminación del agua
- Contaminación del aire
- ▲ Crea defectos
- Elimina defectos

\* El artículo puede leerse en: <https://afca.coffee/wp-content/uploads/2014/08/AfricanFine-CoffeesReview>

## CÓMO DESHACERSE DE LOS “QUAKERS” (o por qué usar un separador de cereza inmadura *antes* del despulpador, inclusive con recolección selectiva)

Los “quakers” son granos tostados descoloridos que se generan de las cerezas que han sido recolectadas inmaduras o parcialmente maduras y causan astringencia indeseada en la taza y, como tal, reducen el valor de los lotes de café donde son encontrados. Los *quakers*, en teoría, no deberían estar presentes en lotes que se derivan de cerezas 100% maduras recolectadas selectivamente. Sin embargo, en la práctica, es muy difícil asegurar que un lote que ha sido selectivamente recolectado esté libre de cerezas parcialmente maduras, que probablemente se convertirán en *quakers* y causarán astringencia en la taza. El separador de cerezas inmaduras desarrollado por Pinhalense y usado *antes* del despulpador puede hacer un mejor trabajo que el ojo humano o las seleccionadoras electrónicas, haciendo una mejor contribución a la eliminación de quakers por varias razones.

Primero, los separadores Pinhalense de cereza inmadura no sólo separan las cerezas inmaduras sino también despulpan las maduras en el más delicado y gentil proceso de despulpado disponible en el mercado actualmente. Estos llamados “despulpadores de criba” eliminan la pulpa de sólo las cerezas maduras conforme ellas pasan a través de los espacios de la criba sin dañar el pergamino o los granos de café. Todas las cerezas inmaduras o parcialmente maduras se retienen adentro de la criba y son separadas para el procesamiento posterior, separadamente.

Segundo, el separador de cereza inmadura *no puede* ser situado *después* del despulpador porque el despulpador habrá despulpado algunas cerezas inmaduras y la mayoría de las cerezas parcialmente maduras que causan astringencia en la taza, y no pueden ser separadas luego de que han sido despulpadas.

Tercero, el uso de un contrapeso ajustable en la salida de las cerezas inmaduras permite al operador decidir el alcance de la madurez deseada en el lote, de 100% cerezas maduras de primera calidad y altos precios hasta algunas cerezas parcialmente maduras permitidas para clientes con menor exigencia de calidad. La flexibilidad del sistema permite que la calidad sea cónsona a la demanda del mercado a fin de maximizar las ganancias. Esto no puede ser hecho con separadores de cerezas inmaduras situados *después* del despulpador.

Cuarto, el tambor vertical debajo del separador Pinhalense de cerezas inmaduras no es un despulpador convencional, sino un despulpador de repaso que despulpa pequeñas cerezas que pasan a través de los espacios de la criba sin ser despulpadas y, en especial, un *separador de pulpa* que separa del pergamino la pulpa que ha sido suelta por la criba despulpadora/separador de cereza inmadura.

El recientemente lanzado despulpador ECO SUPER ofrece esta singular combinación de dos máquinas Pinhalense de alta tecnología que ahora operan sin agua. En otras palabras, las bien conocidas ventajas del sistema Pinhalense de despulpado ahora son ofrecidas por una máquina de cero requerimiento de agua. El ECO SUPER mantiene la tradición Pinhalense de ser el sistema de despulpado en el mercado que causa el *menor* daño al pergamino y al café, la *menor* pérdida de pergamino con la pulpa y el *mínimo* de pulpa mezclada con el pergamino, ahora con la ventaja adicional de cero consumo de agua.

El ECO SUPER de Pinhalense es el sistema ideal de despulpado no sólo para lotes de cereza “contaminados” por cerezas inmaduras que son cosechadas como respuesta a la escases de mano de obra y su creciente costo, sino también para lotes cuya composición es aparentemente 100% cerezas maduras, pero que siempre tienen algunas cerezas menos maduras! Y tiene un “by-pass” para alimentar cerezas directamente al tambor vertical.

En último lugar, pero no de menor importancia, las cerezas inmaduras que han sido separadas pueden y deben ser despulpadas por separado en los despulpadores Pinhalense especialmente ajustados para obtener la máxima calidad de estas cerezas menos que maduras, que pueden hacer una mayor contribución a los ingresos del beneficio húmedo y a las ganancias si despulpadas antes del secado.

