

COFFIDENTIAL

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

- **EL PAPEL DE LOS CURRICULOS NACIONALES DE SOSTENIBILIDAD PARA AVANZAR EN SOSTENIBILIDAD (pg. 3)**
- **PRESECADOR ESTÁTICO PARA SECADOR ROTATIVO SRE ES LANZADO (pg. 4)**

DAÑOS DE ESTRÉS HÍDRICO A COSECHAS

El largo período sin lluvias en las principales regiones de café Arábica ha deteriorado la cosecha de este año, en especial en Minas Gerais y en la region Mogiana de São Paulo, lo que en conjunto significa más del 70% del total de la producción de Arábica de Brasil. El estrés hídrico causó deficiencia de agua en el suelo, y en consecuencia, árboles con hojas amarillentas y secas. Bajo condiciones de maduración forzada, las cerezas del café están pasando directamente de inmaduras a sobremaduras. El déficit de agua también ha reducido el crecimiento de nuevas ramas las cuales también impactarán la próxima cosecha de café.

Fuente: Procafé



HUELGA DE CAMIONEROS AFECTA EL MERCADO DE CAFÉ

La huelga de camioneros, la cual duró una semana, afectó el suministro de combustible y alimentos en todo el país, en especial en los estados de São Paulo y Rio, causando problemas generales relacionados a logística y transporte. La huelga ha retrasado los embarques de café y detenido la comercialización del café en Brasil.

Fuentes: Revista Cafeicultura y P&A

BRASIL LIDERA PRODUCCIÓN GLOBAL DE CAFÉ PERO PIERDE INGRESOS

Se espera que Brasil coseche 58 millones de sacos de café en 2018, un volumen récord que es 29% mayor a la pasada cosecha y 14% por encima del año previo, de ciclo bienal positivo. Aunque esto confirma el liderazgo de Brasil en producción, no se refleja en mayores ganancias para los productores porque la adicción de valor ocurre en su mayoría al final de la cadena de suministro, mientras que los costos suben para los productores debido al aumento de demandas relacionadas a la sostenibilidad y la calidad. Datos de CeCafé muestran que el país está exportando más cafés diferenciados pero a menores precios que antes. El país tampoco avanza en exportaciones de café tostado y molido mientras crecen las importaciones de cápsulas; de enero a abril del 2018, Brasil exportó US\$ 4.24 millones e importó US\$ 18.81 millones de café tostado.

Fuente: Folha de S. Paulo Online

NUEVA APP AYUDA A IDENTIFICAR PLAGAS Y SUS ENEMIGOS

Embrapa Agrobiología ha desarrollado la App InNat Guide para ayudar a los productores de café a identificar los enemigos naturales de las plagas. Gratis y disponible en Google Play, la aplicación ofrece herramientas que pueden minimizar plagas en cosechas a través de acceso a una galería de imágenes de 13 familias de insectos predadores, parásitos y arañas. Las imágenes pueden ser usadas por los productores para ser comparadas con insectos en el campo. La aplicación también suministra información específica acerca de cada grupo natural de enemigos y su papel en el ambiente. La aplicación InNat Guide ofrece información relacionada a cultivos tales como café, maíz, soya, vegetales y otros.

Fuente: CaféPoint



Embrapa 40+

EN BRASIL SE PRODUCIRÁ CAFÉ CON SABOR A ETIOPIA?

Para producir la línea completa de cápsulas Dolce Gusto con cafés de Brasil, Nestlé necesita un sabor específico típico de Etiopía. El gobierno de Brasil autorizó a la compañía a hacer pruebas a escala no comercial de tres variedades desarrolladas en el centro de investigación de Nestlé en Francia el cual replica la calidad del Arábica etíope requerida. Las variedades fueron plantadas en una localidad no revelada y la primera cosecha tomará lugar este año. Se tomará al menos tres cosechas para asegurar que la calidad del producto cumple con los requerimientos antes de aplicar junto al gobierno brasilero una aprobación para que los productores locales cultiven este café comercialmente.

Fuente: Revista do Café

VENTAS RÉCORD DE TRUEQUE EN EXPOCAFÉ

Expo café es una de las mayores ferias comerciales de café en Brasil y un importante promotor de información de calidad y acceso a innovación tecnológica e investigación de última generación entre los pequeños productores. En 2018, generó más de R\$ 50 millones (US\$ 13 mi) en ventas con el sistema de trueque, batiendo el record del año pasado. La feria, organizada anualmente por la Cooperativa de Três Pontas (Cocatrel), tuvo 160 exponentes y atrajo 12.000 personas.

Fuente: CaféPoint

CAFÉ SERÁ PLANTADO EN PASTIZALES DEGRADADOS RECUPERADOS

Las municipalidades de Juruena y Cotriguaçu, en el Valle del Rio Juruena del estado de Mato Grosso, han firmado un acuerdo para recuperar más de 182.000 hectáreas de pastizales degradados en ambas municipalidades hasta 2023. Esta recuperación liberará tierra para aumentar la producción sostenible de leche, carne y otros productos como café, cacao y nueces de Brasil. Los objetivos del Proyecto Compacto designado por el IDH son aumentar la producción de café en 500% en Juruena y en 300% en Cotriguaçu, mientras se legalizan los derechos de tierra de los productores. El Valle de Juruena juega un importante papel de conservación ambiental debido a su extensa área forestal, 85% de la cual está conservada.

Fuente: IDH

PILÃO LANZA CÁPSULAS DE ALUMINIO

Pilão, propiedad de JDE, la marca líder de café en Brasil, ha lanzado una línea de cápsulas de aluminio para reemplazar las de plástico como parte de las celebraciones del 40° aniversario de la marca. El nuevo portafolio presenta cafés Arábica y Robusta de alta calidad, 100% certificados UTZ en cápsulas compatibles con máquinas Nespresso.

Fuente: Revista Cafeicultura

BOTELLA DE CAFÉ LANZADA CON MICROLOTE PREMIADO

Orfeu lanzó 400 botellas de vidrio exclusivas con su lote de café ganador de la Taza de Excelencia para celebrar el Día Nacional del Café en Brasil el 24 de Mayo. El diseño de la botella permite a los consumidores ver los granos cultivados a 1.300 m de altitud en Sur de Minas y procesados como naturales. La idea de la compañía es mostrar que cafés de primera calidad también se ofrecen en el mercado brasilero y no son sólo exportados como la mayoría de los cafés premiados con la Taza de Excelencia.

Fuente: Café Editora



RECICLADO SIGUE SIENDO RETO PARA LAS COMPAÑÍAS DE CÁPSULAS

Con el creciente consumo de cápsulas de café en Brasil, las compañías han creado programas en años recientes, o estabilizado asociaciones para reciclar las cápsulas usadas. Nespresso, que llegó a Brasil en 2006, comenzó su programa de reciclaje en 2011 y un centro de reciclado en 2016. Esto ayudó a la compañía a mejorar sus números: 13% de las cápsulas fueron recicladas en 2017 en comparación a 6% en 2016, con 17% recicladas en los cuatro primeros meses de 2018. Nespresso trabaja con puntos de recolección en sus tiendas y socios que recolectan y reciclan el material. Três Corações comenzó su iniciativa de reciclaje en 2017 con unidades de recolección esparcidas en la ciudad de São Paulo. JDE empezó su sistema de reciclaje hace seis meses con un enfoque diferente en el cual los consumidores envían las cápsulas usadas por correo regular a la compañía (con sello pagado por JDE). Las compañías tendrán que trabajar en formas más eficientes para reciclar sus cápsulas usadas aparte de contar con los consumidores para que las depositen en las unidades de recolección, si ellos desean alcanzar sus obligaciones de sostenibilidad en el futuro cercano.

Fuente: Revista Veja

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Mayo de 2018

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	465,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	347,00 ↑
Mogiana	460,00 ↑		
Sur de Minas	460,00 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	505,00 ↑	Sep 2018	145,05 ↓
Sur de Minas	500,00 ↑	Dic 2018	148,10 ↓
		Mar 2019	155,45 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 Mayo 2018	3,74 ↑

+ 9,8%

Fuente:

www.qualificafex.com.br

EL PAPEL DE LOS CURRÍCULOS NACIONALES DE SOSTENIBILIDAD PARA AVANZAR EN SOSTENIBILIDAD

La Plataforma Global del Café (GCP) ha estado desarrollando Currículos Nacionales de Sostenibilidad (NSCs) en los países donde actualmente opera. Este conjunto de buenas prácticas hoy está en diferentes estados de desarrollo en diferentes países productores.

Los NSCs son generalmente desarrollados en un proceso colaborativo que no solo involucra partners locales primordiales, como servicios de extensión e institutos de investigación, pero también estándares de verificación/certificación de sostenibilidad y otros actores relevantes. Este abordaje colaborativo hace que los NSCs respondan a necesidades y peculiaridades locales y crea un fuerte sentido de propiedad para todos. Como resultado, tienden a ser incorporados por los servicios locales de extensión, cooperativas y asociaciones de productores, exportadores, etc.

Todas las partes interesadas se benefician de los NSCs, incluyendo certificadores/verificadores establecidos como Rainforest Alliance y 4C porque los NSCs son de dominio público y los productores que los usan pueden tomar una decisión separada, comercial, para ser verificados o certificados. Los NSCs suministran las bases para buenas prácticas que benefician a los productores y, en consecuencia, crean las bases para la verificación/certificación, facilitando la inclusión de pequeños propietarios los cuales son más difíciles de alcanzar e incluir en el proceso de mejoramiento.

Otra ventaja de los NSCs es que como son formados en un proceso colaborativo que involucra participantes clave en la cadena de suministro, ayudan a “desbloquear” los recursos que están disponibles en estos países para avanzar en la sostenibilidad, por ejemplo: personas y vehículos de los servicios públicos de extensión, financiamiento local, y las capacidades de entrenamiento técnico de las cooperativas y exportadores. Donde no se encuentra disponible ni habilitado el ambiente local, el NSC puede ser un incentivo fuerte para su desarrollo, por ejemplo: la creación de un servicio de extensión o un centro de entrenamiento para los productores.

En último lugar pero no de menor importancia, los NSCs tienen una singular habilidad de alinear la cadena de suministro del café en países productores alrededor de objetivos comunes y de una agenda común de sostenibilidad. Esto conduce a una cinergia de acciones, optimización en el uso de los recursos y respuestas enfocadas a superar la brechas en sostenibilidad que los mismos NSCs pueden ayudar a identificar, especialmente aquellas que pueden afectar a los pequeños propietarios.

La sostenibilidad de los pequeños caficultores es un reto mayor ya sea para hacerlos sostenibles o para demostrar que ya lo son. Los ejemplos de Brasil y Vietnam, donde GCP ha ayudado a fundar el desarrollo de los NSCs, muestra que el currículo puede ser un bien importante para ayudar a expandir la sostenibilidad, aunque Brasil ya se conoce como la mayor fuente mundial de cafés con sostenibilidad certificada/verificada, y Vietnam siguiendo el mismo ejemplo.

La reciente conferencia “Estándares Globales de Sostenibilidad”, celebrada en Brasil por ISEAL Alliance, discutió en profundidad como actualizar la forma en que la sostenibilidad es evaluada hoy y como será medida o rastreada en el futuro. Una propuesta a menudo mencionada deriva del llamado enfoque de paisaje y comprende una vista jurisdiccional o regional de la sostenibilidad. El NSC pudiera ser una gran herramienta para ayudar avanzar con estos conceptos, con la creación de “regiones cafetaleras sostenibles” basada en indicadores actuales y un esquema dinámico de mejoramiento continuo y rastreo. Esto es para ser comparado con un escenario estático blanco y negro de ser o no ser sostenible, queriendo decir alcanzando o no algunos requerimientos sociales y ambientales, en algunos casos también económicos y de administración de finca.

Mucho trabajo tendrá que ser dedicado al desarrollo, ensayo, innovación e implementación de estos nuevos conceptos, pero los NSCs pueden ser aliados importantes en el proceso y Brasil puede ser un modelo útil a escala real. El 86% de los productores brasileños que cultivan por debajo de 20 hectáreas (50 acres) de café dan cuenta del 52% de la producción del país. La mayoría de estos productores no pertenecen a cooperativas o asociaciones y son los más difíciles de acceder con entrenamiento técnico y nuevos conceptos que van más allá del campo de la agronomía, por ejemplo: administración y ciencias sociales. El Currículo Brasileiro de Sostenibilidad del Café (CSC) y sus 18 Puntos Fundamentales, en total armonía con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, junto con un enfoque jurisdiccional de regiones cafetaleras regionales, están en el camino para hacer a más pequeños productores sostenibles en Brasil.



PRESECADOR ESTÁTICO PARA SECADOR ROTATIVO SRE ES LANZADO

La línea de secadores rotativos Pinhalense ha sufrido una serie de mejoras en años recientes incluyendo:

- ventiladores más eficientes para aumentar el flujo de aire y la presión y reducir el consumo eléctrico;
- ventiladores más grandes para acortar el tiempo de secado sin impactos adversos a la calidad del café;
- intercambiadores de calor de mayor tamaño para lograr el mismo objetivo anterior;
- sistemas de alimentación de cascarilla más eficientes y
- tambores divididos para secado de micro lotes.

El más reciente desarrollo, que ahora está siendo lanzado, es un pre-secador estático ensamblado sobre el secador donde el silo superior es usualmente localizado. En otras palabras, Pinhalense aumentó el tamaño del silo superior y lo equipó con un sistema de distribución de aire caliente para hacerlo un pre-secador que descarga directamente en el secador rotativo.

Se suministra aire caliente y limpio mediante un ventilador que lo succiona de una cámara de calentamiento creada alrededor de la chimenea para usar el calor que usualmente se pierde, absorbido por el ambiente que lo rodea. El aire que es inyectado a lo largo del fondo del pre-secador está libre del humo, que se descarga en el tope de la chimenea.

El pre-secador estático puede recibir cereza o café pergamino que de otra forma sería cargado al tambor de secado. El pre-secador acortará el tiempo de secado en el tambor rotativo unas cuantas horas dependiendo de la humedad del café entrante y el tiempo que permanezca en la cámara estática de secado. No se requiere combustible sólido adicional.



Aunque un secador estático no homogeniza la humedad del café entrante, el secador rotativo SRE desempeñará esta tarea luego. Este será el caso también para los lotes que llegan con café presentando una buena dispersión de contenido de humedad y que no pueden ser homogenizados en un secador estático solamente.

El pre-secador superior constituirá también un gran equipo en casos donde el secador rotativo es usado en beneficios secos para complementar el sacado o para homogenizar lotes no uniformes. Ya que el tiempo de secado es corto en estos casos, el pre-secador calentará el café que de otra forma tendría que ser calentado mientras está en el tambor del secador.

En caso de que una fuente única de calor – una caldera o un intercambiador de calor de secadores múltiples – se use para alimentar una batería de secadores rotativos SRE, esta misma fuente puede alimentar aire caliente al pre-secador quizá en mayores volúmenes para acelerar el pre-secado. Un radiador específico puede ser designado para cada pre-secador superior en el caso de una caldera o una tubería específica de aire caliente, en el caso de un intercambiador de calor de múltiples secadores.

Este nuevo sistema de secador “híbrido” lanzado por Pinhalense trae consigo un secado más rápido y conservación de energía con la idea de preservar la calidad del café.

El secador estático puede ser suministrado como un conjunto para ser instalado en silos superiores existentes sobre secadores rotativos Pinhalense SRE dependiendo del año de suministro, tamaño del secador y tipo del intercambiador de calor. Por favor contacte al agente Pinhalense/P&A más cercano o a P&A para más informaciones.