

COFFIDENTIAL

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

- ¿PUEDE EL CACAO APRENDER DEL CAFÉ?* (pg. 3)
- EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE CACAO (pg. 4)

PRODUCTORES DE CAFÉ INVIERTEN MENOS EN CULTIVO DE CAFÉ

Se espera que los productores brasileños de café Arábica inviertan menos en el cultivo durante la cosecha 2019/20 debido pues la rentabilidad y los retornos potenciales están en riesgo debido a los bajos precios y los altos costos de los insumos. En Espírito Santo, el principal estado productor de café Conilon, la situación es la misma: la compra de insumos por parte de los productores ha estado 50% más baja este año. Esto, sumado a que la próxima cosecha es el año fuera del ciclo bienal de producción, puede reducir el suministro del mayor productor y exportador del mundo.

Fuente: Agrolink

PRODUCTIVIDAD DE RONDÔNIA CRECE 154% EN 10 AÑOS

La producción de café Robusta en Rondônia fue estimada en 1,98 millones de sacos en 2018, un incremento de 2,1% en comparación con el año anterior. El área plantada con café, estimada en 63.900 hectáreas, disminuyó 14% también en comparación con el año anterior. La productividad promedio se proyecta en 31 sacos por hectárea, un aumento de 18.6%. En los últimos 10 años el área sembrada con café cayó 54% y la productividad aumentó 154%. El incremento de la productividad se debe a la renovación de los cultivos, que han sido reemplazados con material genético de alta productividad, el uso de tecnología moderna, el manejo adecuado y condiciones climáticas más favorables.

Fuente: Embrapa Café

EXPORTACIONES BRASILERAS AUMENTAN 7%

Las exportaciones brasileñas de café Arábica se ubicaron en 23,6 millones de sacos de enero a septiembre de 2018, un aumento de 7,3% en comparación al mismo período del año anterior. Sin embargo, el valor correspondiente de exportación cayó 6% alcanzando US\$ 3,5 billones. Las exportaciones de café Conilon, por el contrario, aumentaron 728,6% en comparación al año pasado. Esto demuestra la gran recuperación de las exportaciones de esta variedad, que fue negativamente afectada por la severa sequía ocurrida en Espírito Santo en 2015/2016.

Fuente: CaféPoint

LANZADA “COCOA ACTION BRASIL” PARA IMPULSAR LA SOSTENIBILIDAD

Prominentes miembros del sector cacao y chocolate han lanzado la “Cocoa Action Brasil”, una iniciativa que reúne las principales compañías de cacao y chocolate de Brasil, agencias federales y estatales, asociaciones sectoriales, sistemas de certificación y otros responsables para abordar una variedad de temas sobre la sostenibilidad en el sector del cacao. El anuncio se realizó durante la Partnership Meeting, la conferencia anual de la Fundación Mundial del Cacao (WCF), celebrada en São Paulo, la cual congregó a más de 300 expertos en sostenibilidad y profesionales de todo el mundo incluyendo productores, ejecutivos de alto nivel y autoridades gubernamentales de Costa de Marfil, Ghana, Ecuador, Perú, Colombia, Nicaragua y otros países además de Brasil. El Ministro de Agricultura de Brasil, Blairo Maggi inauguró el evento seguido por reconocidos oradores como Guilherme Leal, socio en el grupo de cosméticos Natura - Body Shop, productor de cacao y creador de la marca de tiendas y chocolates finos, Dengo. Otros presentadores y panelistas incluyeron CEOs y directores de compañías de cacao y chocolate, traders, productores y otros interesados relevantes. Cocoa Action Brasil es una iniciativa pre-competitiva multistakeholder de cinco años en asociación con WCF y dedicada a aumentar la sostenibilidad en la cadena de suministro del cacao con especial enfoque en el productor. Los miembros de la industria del chocolate y el cacao que hasta ahora se han unido a la iniciativa incluyen Barry Callebaut, Cargill, Dengo, Mars, Mondelez International, Nestlé y Olam. Brasil actualmente es el séptimo mayor productor de cacao en el mundo con una producción de 180.000 ton cultivadas principalmente en los estados de Bahia y Pará además de Amazonas, Espírito Santo, Mato Grosso y Rondônia.



World Cocoa Foundation

Fuentes: P&A y WCF

PLATAFORMA GLOBAL DEL CAFÉ ALIENTA INICIATIVAS DE SUS MIEMBROS PARA PROMOVER SOSTENIBILIDAD

Alentar la creación y desarrollo de Iniciativas de Miembros (IMs) es uno de los enfoques del Programa Brasil de la Plataforma Global del Café (GCP por sus siglas en inglés) en 2018. De acuerdo a la Plataforma, las Iniciativas de Miembros alientan a los participantes a avanzar las acciones de sostenibilidad que son co-financiadas por otros miembros y socios con beneficios colectivos para la cadena productiva y, en especial, para el productor de café. La IM de Manejo de Malezas ya se lleva a cabo actualmente mientras que la de Uso Responsable de Agroquímicos está por implementarse. Otras tres iniciativas están en discusión: Validación de Prácticas de Resiliencia del Clima, Café Sostenible en Rondônia, y Minador del Café y Manejo Integrado de Plagas.



Fuente: Notícias Agrícolas

MÁS FONDOS PARA EL ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ

A pesar del desfavorable escenario fiscal en Brasil, el Consejo Nacional del Café (CNC) informó que Funcafé ya ha liberado R\$ 1,26 billones (US\$ 340 millones) para el cultivo y almacenamiento del café del total de R\$ 1,86 billones (US\$ 503) presupuestados para 2018. La Confederación Nacional de Agricultura (CNA) solicitó más fondos para el almacenamiento y el desarrollo de instrumentos para la recuperación de precios del café dada la cosecha récord brasilera en este año.

Fuente: Reuters

CHAPADA DE MIMAS Y CERRADO MINEIRO GANAN COE 2018

Los mejores cafés especiales de Brasil de la actual cosecha fueron identificados durante la Cup of Excellence Brasil 2018. El ganador del primer lugar en la categoría Despulpado Natural fue producido en Finca Primavera en la región de Chapada de Minas Gerais con una calificación de 93,89 puntos. Finca Paraíso, en Carmo do Paranaíba en la región de Cerrado Mineiro, ganó el primer lugar en la categoría de Naturales con 93,26 puntos. Mantiqueira de Minas, Cerrado Mineiro y Sul de Minas fueron las principales regiones con lotes ganadores de café en la categoría naturales. En cambio, Chapada Diamantina, Mantiqueira de Minas y Matas de Minas fueron las principales regiones con lotes ganadores de cafés lavados.

Fuente: BSCA

CAFÉ MADURADO EN BARRILES

El mercado de cafés especiales ha sufrido un proceso intenso de desarrollo y crecimiento en Brasil. Además de la calidad intrínseca de los granos brasileños, el excelente trabajo de los baristas de todo el país, quienes comenzaron a invertir en nuevas técnicas de tostado y preparación de café, también contribuyeron a las mejoras en calidad en taza. Espresso Station está madurando café en barriles previamente usados para madurar bebidas destiladas como whiskey, ron y tequila y produciendo una línea de café con lúpulo. Todo el proceso es llevado a cabo antes de que el café sea tostado.

Fuente: Franck's Ultra Coffee

MELITTA CRECE A PESAR DE UN AÑO DE RETOS

Después de registrar un crecimiento de 15% en 2017, alcanzando un ingreso bruto de R\$ 1,6 billones (US\$ 432 millones), Melitta planea cerrar 2018 con un incremento menor de 5%. El crecimiento promedio de la compañía durante los últimos cinco años fue de 11%. Las ventas de Melitta crecerán mientras que se espera que el mercado brasilero del café caiga 1% en valor.

Fuente: Valor Econômico

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Octubre de 2018

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	435,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	337,00 ↑
Mogiana	430,00 ↑		
Sur de Minas	430,00 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		[B] ³ ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	455,00 ↑	Dic 2018	132,75 ↑
Sur de Minas	450,00 ↑	Mar 2019	136,40 ↑
		Jul 2019	140,40 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Oct 2018	3,72 ↓

+ 5,8%

Fuente:

www.qualificafex.com.br

¿PUEDE EL CACAO APRENDER DEL CAFÉ?*

Brasil, Vietnam y Colombia son tres historias de éxito en el negocio del café. La producción de café de Brasil aumentó 50% en diez años sin expansión del área plantada y el país produjo 60 millones de sacos este año. Entre 2006 y 2013 la producción creció 33% de 26 a 48 millones de sacos mientras que el área plantada disminuyó. Esto fue el resultado de un aumento en productividad de 44%, de 16 a 23 sacos por hectárea. Las exportaciones anuales promedio están por arriba de 30 millones de sacos, un tercio de ello, cafés sostenibles y especiales, y el país consume 22 millones de sacos por año. Brasil hoy es un polo productor dinámico de Arábica y Robusta. ¿Cómo llegó hasta ahí?

Hubo una revolución tecnológica aún en marcha involucrando nuevas variedades, prácticas mejoradas de cultivo, nuevas técnicas de cosecha y la tecnología de post-cosecha más actual. La densidad de siembra pasó de acerca de 1.000 a más de 4.000 árboles por hectárea. Pero esta revolución tecnológica no habría pasado en la ausencia de un *entorno habilitante* que incluyó servicios eficientes de extensión suministrados por gobiernos y cooperativas, instituciones privadas fuertes que unen a los productores, comercio e industria, organización de productores en cooperativas y asociaciones, y cadenas eficientes de suministro y mercados para café, insumos y equipos.

Aumentos en la producción de café dependen de la inversión de los productores que a su vez dependen de los retornos que dependen de la productividad. Retornos positivos sobre las inversiones de los productores dependen del porcentaje del precio FOB de exportación que llega a los productores. Mientras 80 a 90 % del precio FOB llega a los productores en Vietnam, Brasil y Colombia este número es solo 50 a 70% en muchos países, 40 % en unos pocos de ellos. Por tanto no sorprende que mientras la productividad promedio en estos tres países conjuntamente es 30 sacos/ha (1.800Kg/ha), el promedio para el resto del mundo se encuentra por debajo de 10 sacos por hectárea (600Kg/ha).

Hay fincas de café con productividades cercanas de aquéllas de Brasil, Vietnam y Colombia en la mayoría de los países pero usualmente son grandes fincas. Los pequeños productores en muchos países tienen mucho menos productividad porque hay muy poco entrenamiento disponible, el acceso a fertilizantes, pesticidas y equipo es limitado, y las oportunidades de financiamiento son pocas, si las hay. Solamente el acceso a material genético, a los resultados de investigación y a tecnología no es suficiente para aumentar la productividad si el soporte más allá de puerta de finca no está ahí, incluyendo un mercado eficiente de café. El entorno habilitante mencionado anteriormente y disponible en Brasil, Vietnam, Colombia y otros pocos países productores de café con alta productividad no está ahí completamente o parcialmente en los países productores de café con baja productividad. El crecimiento de la productividad, la transferencia del precio de exportación a los productores y la implementación de prácticas sostenibles son limitadas por entornos habilitantes imperfectos.

Las revelaciones arriba expuestas son aplicables al cacao. La tecnología puede estar disponible – desarrollada localmente o transferida – pero los resultados adentro de puerta de finca – mayor productividad y retornos a los productores – dependen altamente del entorno habilitante más allá de puerta de finca. Este entorno debe ser usado eficientemente si está disponible, mejorado si está parcialmente disponible, o desarrollado si no está disponible. Esto es fácil de proponer pero costoso y toma mucho tiempo para su implementación.

Una lección clave del café es que la eficiencia y la rentabilidad de la producción de cacao depende del apoyo de un buen entorno habilitante más allá de puerta de finca: servicios de extensión, generalmente públicos, para entrenar a los productores; organización de los productores en cooperativas para mejorar el acceso a los insumos y equipos y a los mercados de cacao; una cadena de suministro y mercados eficientes para insumos, equipo y cacao; financiamiento; logística; etc.

Por último pero no de menor importancia, desde una perspectiva de ayuda al desarrollo, es un entorno habilitante eficiente que asegura que los proyectos e iniciativas de cacao lleguen más allá de los participantes/beneficiarios directos y tienen impactos duraderos con recomendaciones y resultados diseminados ampliamente y metodologías incorporadas al negocio.

** Este artículo está basado en la presentación del autor “Lo que el cacao puede aprender del café” hecha durante la Partnership Meeting de la Fundación Mundial del Cacao (WCF) en São Paulo, Brasil, el 25 de Octubre de 2018. Mayor información acerca de la importancia del entorno habilitante puede ser encontrada en la sección Perspectiva de los Confidential Nos. 129 y 128.*

EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE CACAO

Pinhalense ha estado desempeñando un papel creciente en el suministro de equipos de procesamiento de cacao en el mundo en países que también producen, o no, café. La línea Pinhalense procesadora de cacao comprende: el innovador **extractor de almendra** cuya patente detenta, la recientemente lanzada **despulpadora**, **equipo para tumbar cajas de fermentación**, los conocidos **secadores rotativos** ya bastante vendidos, **prelimpiadores** de última generación, **clasificadores densimétricos** y **separadores por gravedad**.



Extractor de semillas

acortar en lugar de reemplazar la fermentación. Los granos que pasan por esta máquina fermentan en un menor período de tiempo – ahorra uno o dos días – y se secan más rápidamente sin perder características de calidad. Puede ser usada conjuntamente con el **equipo Pinhalense para tumbar cajas de fermentación** que transfiere los granos de cacao mecánicamente entre las cajas.

El **extractor de almendra** Pinhalense en acero inoxidable tiene un fuerte impacto social porque reduce drásticamente el riesgo de accidentes al cortar las mazorcas con los machetes. Esta máquina no sólo parte las mazorcas y suelta las semillas sino que también separa los pedazos de cáscara de los granos de cacao. El extractor de almendra puede ser instalado en un tractor bajo pedido especial en cuyo caso se requiere un generador.

La más reciente adición a la línea Pinhalense de cacao, la **despulpadora**, fue diseñada para



Desmucilagadora

Los **secadores rotativos para cacao SRC** de Pinhalense, galvanizados o en acero inoxidable, están en operación en varios países productores de cacao con excelentes resultados gracias a sus diseños especiales y características que evitan daño físico a los granos que se están secando. Los secadores de cacao en grano están disponibles en varios tamaños para adaptarse a diferentes tamaños de productores y mercados.



Secadora rotativa SRC

El **prelimpiador de cacao PL** Pinhalense se usa luego del secado para eliminar las impurezas que son mayor o menor en tamaño que el grano de cacao y para prepararlo para las otras etapas del procesamiento. El preliminar también puede preceder a los secadores que se usan para completar y homogeneizar el secado de las semillas pre-secadas.

Las dos máquinas restantes – el **clasificador por tamaño PI**, con cribas especialmente diseñadas para cacao y sistema automático de limpieza con esferas de caucho, y la **separadora densimétrica MVF** – pueden ser usadas en un flujo de proceso o separadamente dependiendo del producto final requerido. El clasificador separa el lote de granos por tamaño para poder tener acceso a mercados específicos mientras que el separador densimétrico elimina los granos menos densos – “livianos y defectuosos – con positivo impacto sobre la calidad del producto.

Los expertos Pinhalense en procesamiento de cacao pueden diseñar flujos de producto y suministrar diseños de plantas que combinan las máquinas arriba mencionadas de las más eficientes maneras usando **transportadores** Pinhalense para mover el grano de cacao de máquina en máquina, **balanzas electrónicas** Pinhalense así como también los **silos** para almacenar, durante el proceso y para el almacenamiento final.



Pre-limpieza PL



Clasificadora por tamaño PI



Separadora densimétrica MVF