

# CONFIDENTIAL

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

- SALARIO DIGNO E INGRESO VITAL (pg. 4)
- MÁS ALLÁ DEL CAFÉ: EQUIPOS PARA CACAO, MACADAMIA, FRIJOLES, PIMIENTA NEGRA, Y OTRAS SEMILLAS, NUECES Y GRANOS (pg. 5)

## ☉ NUEVA SELECCIÓN cv 50 DEL CULTIVAR DE CAFÉ ACAUÃ PRESENTA RESISTENCIA AL NEMÁTODO *M. EXÍGUA*

*Meloidogyne exigua* es el nemátodo más diseminado en Brasil que ataca al cafeto causando impactos negativos severos a las cosechas. Su control químico sin embargo se encuentra obstaculizado por la dificultad de alcanzar grandes volúmenes de suelo y raíces lo cual reduce la eficiencia en el tratamiento y aumenta los costos de aplicación. El control a través de variedades resistentes requiere el desarrollo de materiales que traigan consigo resistencia, vigor y productividad. Se observó gran resistencia al nematodo *M. exigua* en la selección de cv 50 en el cultivar de Acauã Novo. El experimento fue conducido con las prácticas usuales de cultivo, sin control químico de nemátodos, y se evaluaron las raíces gruesas y delgadas de las plantas después de 3,5 años. La conclusión fue que el nuevo cultivar tiene buena resistencia a la roya así como buena productividad.

Fuente: Procafé

## ☉ RESISTENCIA A ENFERMEDADES Y BUENA PRODUCTIVIDAD ATRAE PRODUCTORES HACIA VARIEDAD DE CAFÉ ARARA

Cada vez mejor conocida por su resistencia – café más vigoroso que no requiere constante fumigación o control de enfermedades –, el café Arara es una variedad que está atrayendo a pequeños y medianos productores en Sur de Minas Gerais los cuales están apostándole para obtener buenas ganancias. Más de 40 millones de semillas de la variedad han sido vendidas solamente en 2019 de acuerdo a la Fundación Procafé.

Fuente: G1

## ☉ SECTOR CAFÉ BUSCA PROGRAMA PARA RETENER CAFÉ Y AUMENTAR PRECIOS

Los productores brasileiros de café se están movilizando para convencer al gobierno de lanzar un programa para retener 10 millones de sacos que tendrían el potencial de aumentar los precios internacionales del café. Miembros del Frente Cafetalero Parlamentario presentarán una ley para la implementación del llamado Premio de Estabilización del Precio Pagado al Productor (Pepro, por sus siglas en portugués) en el modo invertido. De acuerdo a los términos del Pepro invertido, los productores que vendan su café por arriba del precio de referencia recibirán un subsidio del gobierno que en consecuencia los estimulará a retener ventas para recibir el premio. El programa que ya fue utilizado en 2007, es aplicable cuando los precios de mercado están por debajo del precio oficial de referencia.

Fuente: Noticias Agrícolas

## ☉ EXPORTACIONES DE CAFÉS DIFERENCIADOS REPRESENTAN 20% DEL VOLUMEN Y 30% DEL VALOR DE VENTAS AL EXTERIOR

Las exportaciones totales de café brasileiro llegaron a 23,5 millones de sacos en el período de enero a julio 2019, con un precio promedio de US\$ 124,8 por saco de 60 kg, generando ingresos monetarios de US\$ 2,9 billones. Los cafés soluble y T&M totalizaron 2,3 millones de sacos y representaron 9,9%, y el café verde representó 90,1% alcanzando 21,2 millones de sacos. Los cafés diferenciados, que tienen calidad superior o certificado de sostenibilidad, correspondieron a 20% del total de las exportaciones de café verde con un precio promedio de US\$ 156 por saco, con un premio en el precio de 37,5% en comparación a los US\$ 113 en promedio pagados por café no diferenciados. Los ingresos totales por los cafés diferenciados alcanzaron US\$ 700,3 millones y los ingresos por cafés no diferenciados representaron US\$ 1,89 billones representando 70,1% del total de las exportaciones de café verde.

Fuente: Embrapa Café

## CLIMA AFECTARÁ COSECHA DE CAFÉ DE 2020

Las principales cooperativas cafetaleras han publicado una declaración informando que las condiciones climáticas que han estado afectando las plantaciones de café en meses recientes conllevarán a una cosecha más reducida de lo esperado para el próximo año. Se verificó que el volumen de café Arábica que se cosechará en Brasil puede ser afectado basado en estudios de evaluaciones técnicas llevadas a cabo directamente en el campo. En el comunicado, el cual incluye Cooxupé y Minasul entre sus 19 signatarios, las cooperativas declararon que las expectativas de una cosecha récord en 2020, el año de alta producción del ciclo bienal del café Arábica, no están apoyados por las condiciones observadas en los cafetales. Agregaron que este escenario negativo podrá ser peor si el clima no fuer favorable en los meses por venir.

Fuente: Noticias Agrícolas

## TAMAÑO DE LA COSECHA 2019 DE BRASIL SE REDUCE

Es esperado que Brasil produzca 52,1 millones de sacos de café en 2019 de acuerdo al último estimado del instituto Brasileiro de Geografía y Estadísticas (IBGE), 1% por debajo del estimado del mes previo, con una producción menor a lo esperado en Minas Gerais y Paraná. La producción de Arábica fue estimada en 36,7 millones de sacos, un descenso de 18,2% en comparación con la cosecha de 2018. El Robusta, sin embargo, se espera que produzca 15,3 millones de sacos, un aumento de 2,3% comparado con el año previo.

Fuente: Noticias Agrícolas

## COOPERATIVAS DE CAFÉ SE DESTACAN EN NEGOCIO BRASILEÑO

Cooxupé clasificó en el 6° lugar en el ranking del sector agrícola Valor 1000, clasificación de las 1.000 mayores compañías brasileñas en 25 sectores económicos de acuerdo a su desempeño en 2018. Cooxupé obtuvo 1° lugar en el estado de Minas Gerais, se adjudicó la 7ª posición en la región Sureste y la posición 175ª en el ranking general de las 1.000 mayores compañías en el país. Coobriel es la 25ª compañía más grande en el estado de Espírito Santo después de subir 10 posiciones en el ranking del Instituto Euvaldo Lodi. Coobriel también se destaca en el sector de mayoristas, con la 5ª posición entre las más grandes compañías del sector en Espírito Santo.

Fuentes: Cooxupé y Coobriel

## CERVEZA CON SABOR A CATUAÍ AMARILLO

La marca brasilera de cerveza Sunset Brew recientemente lanzó una línea de cerveza especial que combina el sabor intenso y buena acidez del café Catuaí con el amargo y cuerpo de la cerveza. La Mystic Panther es una Imperial Coffee Porter de intensidad, complejidad y toques de chocolate y cacao en su composición. Elegida como la mejor cerveza de café en Brasil durante el Festival de Cerveza de Brasil y Mejor Cerveza entre la familia Stout en América Latina y la Copa Cerveza del Sur, la nueva bebida sorprende por su intenso y aromático perfil resaltando notas de espresso, vainilla, cacao y nueces, lo que refiere a Capuccino. Rica en sabor, ideal para temporadas con menores temperaturas, la cerveza tiene como su principal elemento al café de la región de Natércia en Mantiqueira de Minas, estado de Minas Gerais.

Fuente: Revista da Cerveja



## ROCK EN RIO TENDRÁ MARCA OFICIAL DE CAFÉ

3 Corações será la marca de café oficial durante el mayor festival de música y entretenimiento de Brasil y el mundo, Rock en Rio. La marca será presentada en diferentes formas durante el festival, con degustaciones de cafés especiales, un menú de bebidas preparadas con café y el lanzamiento de una edición limitada de cápsulas "Rock en Rio" compatible con la máquina TRES, del grupo, para espresso y otras bebidas.

Fuente: 3 Corações

## ALGUNAS RAZONES DE POR QUÉ LOS CAFÉS DE BRASIL SON SOSTENIBLES

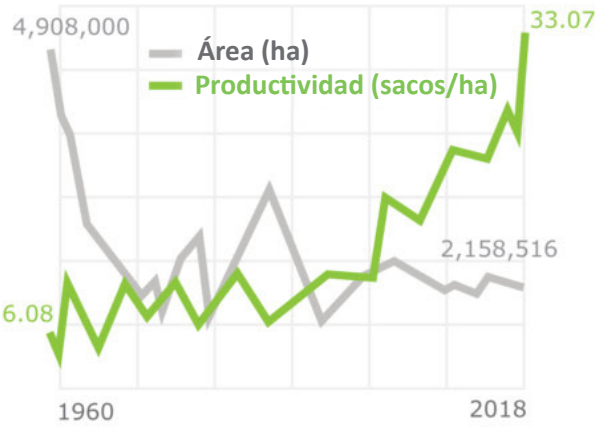
Ver en próxima página.

Fuente: CeCafé

# ALGUNAS RAZONES DE POR QUÉ LOS CAFÉS DE BRASIL SON SOSTENIBLES

Reducción de 51% del área cafetalera planteada

Aumento de 416% de productividad de la cosecha cafetalera



Fuente: IBC CONAB

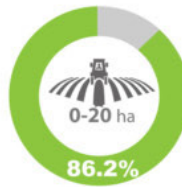
Participación del precio doméstico FOB para Arábica brasileiro



Promedio en los últimos 4 años

Fuente: CeCafé 2019

Pequeños productores de café brasileiro (menos de 20 hectáreas) = 86% de todos los productores



Productores/Alcance

Fuente: Censo Agropecuario Brasileiro 2007

Las leyes laborales y ambientales de Brasil son consideradas unas de las más estrictas del mundo



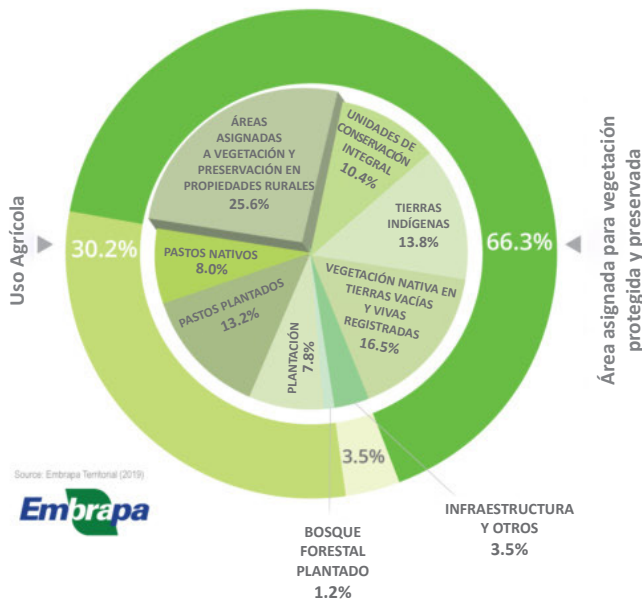
94% de los paquetes de agroquímicos son desechados de forma ambientalmente correcta

Fuente: INPEV (2019)



CeCafé y sus miembros hacen considerables esfuerzos e inversiones en el entrenamiento de productores de café tales como el Programa Productor Informado, el cual ha entrenado más de 6,000 productores en inclusión digital, protección ambiental y mejores prácticas ambientales en las principales 7 regiones productoras de café

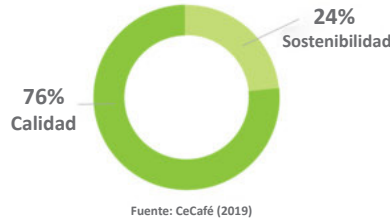
Uso de la tierra en Brasil



Source: Embrapa Territorial (2019)

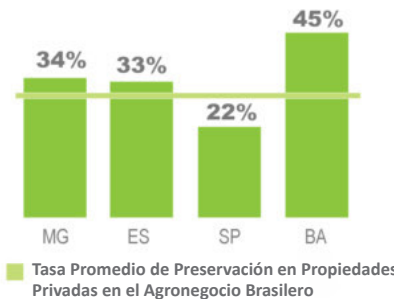


Perfil de exportaciones de cafés diferenciados brasileiros



Fuente: CeCafé (2019)

Regiones Productoras de Café: Áreas dedicadas a la conservación



Tasa Promedio de Preservación en Propiedades Privadas en el Agronegocio Brasileiro

Fuente: Embrapa Territorial (2019)

Los Sellos de Sostenibilidad conjuntamente con los Códigos de Ética y Conducta demuestran el compromiso de los exportadores para con los temas sociales, ambientales y éticos



De acuerdo a eventos recientes, el sector exportador de café rechaza cualquier y todas las prácticas ilegales que pueden poner en peligro la integridad del ambiente. Todas las acciones de Responsabilidad Social y de Sostenibilidad de CeCafé y sus socios demuestran que la gestión ambiental y el uso correcto de la tierra es el compromiso real del sector.



Conselho dos Exportadores de Café do Brasil



/cecafebrasil www.cecafe.com.br

## SALARIO DIGNO E INGRESO VITAL

Como seguimiento de las Perspectivas en los Confidential Nos. 128 y 129, (<https://bit.ly/2kyEruX> y <https://bit.ly/2mfNP79>), los cuales abordan la productividad y la factibilidad de la producción de café, nos preguntamos, ¿cuál es el impacto social de aumentar la productividad, cómo medirla?

Existe hoy un fuerte interés de todos en la cadena de suministro y consumo para identificar los *parámetros de sostenibilidad* que evalúan los impactos reales de la producción de café sostenible. Este viaje, que apenas comienza, es probable que desempeñe un papel clave en el desarrollo del mercado de cafés sostenibles.

*Salario digno* para los trabajadores rurales e *ingreso vital* para los pequeños productores son parámetros sociales esenciales cuya discusión está en la vía para asegurar la producción sostenible de café y otros productos como el cacao. Estos parámetros tienen un mucho mayor alcance y son mucho más significativos que el *salario mínimo* porque toman en consideración las condiciones mínimas de subsistencia y van más allá de los salarios ganados por los trabajadores rurales y la rentabilidad lograda por los pequeños productores.

La idea central detrás de estos nuevos conceptos es que el costo de subsistencia cambie ampliamente entre las regiones productoras de café, y en consecuencia el impacto social real de los salarios y la rentabilidad deben ser calculados en el contexto económico de estas principales regiones productoras de café en cada país. Una metodología para medirlos fue propuesta por Anker & Anker en 2015 usando las siguientes premisas:

- el salario digno es un derecho básico reconocido por la comunidad cafetalera internacional;
- debe tomar en consideración contextos de espacio y tiempo específicos; y
- debe garantizar condiciones básicas y decentes de vida basado en el ingreso obtenido de las jornadas habituales de trabajo.

Esta metodología determina el costo de vida considerando los costos de alimentación, vivienda, y otras necesidades básicas, y de las derivadas de condiciones impredecibles. El salario digno es luego igual al costo de un patrón de vida básico dividido entre el número de trabajadores por familia.

Aspectos adecuados de nutrición y vivienda, gastos de salud, transporte y vestimenta, además de los usuales beneficios en especie deben ser evaluados regionalmente para asegurar que las condiciones de bienestar están siendo cumplidas. El nivel máximo de productividad económica sostenible debe por supuesto garantizar que los parámetros regionales arriba mencionados son logrados con el uso de prácticas adecuadas de gestión y ambientales.

En el caso de los pequeños productores, quienes representan más del 80% de la producción mundial de café, la evaluación de los costos de vida es similar, basado en condiciones de bienestar, considerando que los productores y trabajadores viven en las mismas áreas productoras de café. No obstante, el concepto de ingreso de subsistencia incluye elementos como productividad mínima sostenible así como tamaño mínimo de finca para lograr la rentabilidad asociada con tal nivel de ingresos.

Por ejemplo, estudios en Sur de Minas Gerais, Brasil, sugieren que la producción de una pequeña familia productora se vuelve viable en un nivel de tamaño mínimo de finca de 5 ha y productividades de 30 a 40 sacos (1.800 a 2.400Kg) por hectárea. Esto permite a la familia disfrutar de condiciones decentes de vida manteniendo en mente los costos locales de vida descritos arriba. Adicionalmente, debe considerarse que se debe contar con un nivel mínimo de ahorros para hacer inversiones que aseguren la continuidad de la actividad.

Finalmente, para alcanzar lo que se ha propuesto anteriormente depende principalmente de tener un ambiente favorable, como presentado en las Perspectivas mencionados al principio. Es un ambiente de negocios favorable que, por ejemplo, crea las condiciones necesarias para la compra competitiva de insumos y para la venta de café, así como para que los productores desarrollen una relación comercial de largo plazo mutuamente beneficiosa con el comercio y la industria.

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Agosto de 2019

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	415,00 =	Colatina-ES calidad mediana	287,00 ↑
Mogiana	410,00 =		
Sur de Minas	410,00 =		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	475,00 ↑	Sep 2019	112,70 ↓
Sur de Minas	470,00 ↑	Dic 2019	117,05 ↓
		Mar 2020	120,15 ↓
		Real R\$ / Dolar US\$	
		30 Ago 2019	4,14 ↑

+ 15,8%

Fuente:

[www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

# MÁQUINA DEL MES

## MÁS ALLÁ DEL CAFÉ: EQUIPOS PARA CACAO, MACADAMIA, FRIJOLES, PIMIENTA NEGRA, Y OTRAS SEMILLAS, NUECES Y GRANOS

Reconocida por su maquinaria de procesamiento de café, Pinhalense también fabrica líneas completas de equipos para productos como *cacao*, *macadamia*, y *nuez de Brasil*, así como equipo de secado, limpieza y clasificación para semillas y granos tales como *quinua*, *frijoles de todos los tipos*, *pimienta negra*, *ajonjolí*, *maíz*, *arroz* y *pasto Brachiaria*.

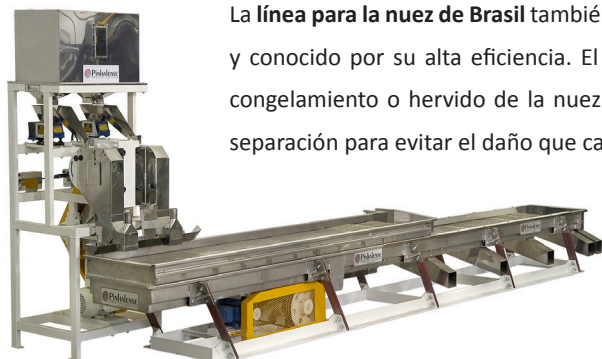
Los **secadores rotativos** Pinhalense tienen versiones específicas para varios productos: *cacao*, *pimienta negra*, *frijoles*, *quinua*, *aceite de palma*, *maíz* y *otros granos*. Las características especiales requeridas para cada producto pueden estar combinadas en un solo secador, para, por ejemplo, usarlo en *cacao* y *café* o *pimienta negra* y *café* las cuales son combinaciones populares. Otro uso frecuente de los secadores de *cacao*, *pimienta negra* y *café*, es en el proceso de *granos* y *cereales* (por ejemplo, *frijoles*, *maíz* o *arroz*) fuera de temporada. El uso de los secadores rotativos Pinhalense para *frijoles* puede permitir la plantación de una cultura más por año en ambientes específicos.

La línea Pinhalense de **prelimpiadores y clasificadores** tiene modelos con características especiales desarrolladas para cada producto. No solo los tamaños y formas de los huecos de las cribas cambian de producto a producto, sino también la velocidad y la frecuencia de vibración y la manera en que se extrae el polvo. Lo mismo sucede con los **despedregadores y los separadores por gravedad** cuyo diseño del tablero, sistema de presión y vibración cambian para manejar cada *semilla*, *grano* o *nuez* eficientemente. Estas máquinas Pinhalense para limpiar, clasificar y separar, pueden ser vendidas por separado o como parte de líneas que incluyen elevadores y transportadores con características especiales para cada producto (por ejemplo: bajo impacto o capacidad de manejo de los alimentos), silos, control de polvo u otros elementos. Pinhalense es bien conocida hoy día por sus soluciones específicas para productos específicos tales como *quinua* y otros *granos locales*, *frijoles*, *ajonjolí*, etc., además de *granos*, *nueces* y *semillas* de todas partes del mundo.

La línea Pinhalense de **equipos para procesamiento de cacao** comienza con un innovador quebrador de mazorcas de *cacao*, una máquina desarrollada y patentada por Pinhalense la cual tiene profundas repercusiones sociales y de seguridad porque elimina la necesidad de abrir la mazorca de *cacao* a mano con peligrosos cuchillos. El removedor de mucílago está ahora disponible así como equipos para reclinar cajas de fermentación. Los demás componentes estándar de la línea de *cacao* son los conocidos secadores rotativos, los cuales se ofrecen en capacidades que van de 1 a 13 toneladas de cacao húmedo, prelimpiadores, despedregadores, clasificadores por tamaño, separadores densimétricos y equipos auxiliares como elevadores, transportadores, silos, succión de polvo, etc.



Una de las máquinas "estrella" de la línea de **equipos para macadamia** es el quebrador de nueces del cual se dice que es una de las más eficientes máquinas en el mercado hoy día. Pinhalense diseña y suministra beneficios completos para *nuez de macadamia*, incluyendo secadores, quebradores con separador de cáscara, y máquinas de limpieza y clasificación, además de equipo de transporte y almacenamiento.



La **línea para la nuez de Brasil** también incluye un exclusivo quebrador de nueces, de nuevo desarrollado en Pinhalense y conocido por su alta eficiencia. El procesamiento de la *nuez de Brasil* enfrenta retos especiales ya que requiere congelamiento o hervido de la nuez para quebrarla y un manejo delicado en los procesos de limpieza, selección y separación para evitar el daño que causa la rápida formación de moho en las áreas afectadas de la nuez.

Por favor contacte al agente Pinhalense / P&A en su país o a P&A directamente si tiene algunos retos de procesamiento específicos para los productos arriba mencionados o mismo otros productos. **Los ingenieros de Pinhalense y P&A estarán complacidos de identificar y recomendar el equipo adecuado, o para desarrollar soluciones para afrontar nuevos retos.**