

# CONFIDENTIAL

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

- **CRISIS DEL CAFÉ Y MEJOR CONTROL DEL PROCESAMIENTO (pg. 3)**
- **MEJOR CONTROL DEL PROCESAMIENTO PARA AUMENTAR EFICIENCIA Y MÁRGENES (pg. 4)**

## ☉ SISTEMA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA ANALIZAR CALIDAD DEL CAFÉ



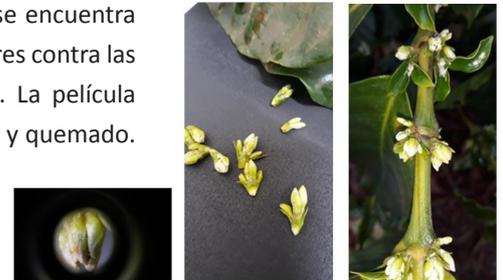
La cadena brasilera de suministro de café podrá implementar un sistema inteligente y singular para acelerar y mejorar el análisis de la calidad del café en un futuro cercano. CoffeeClass, nombre por el cual es conocida la tecnología, fue desarrollada por investigadores de Embrapa Instrumentación y usa visión de computadora, inteligencia artificial (IA) y técnicas avanzadas para analizar y evaluar automáticamente, en pocos minutos, la calidad general del café tostado y molido sin la necesidad de preparar/colar o probar el café. La herramienta inteligente, aún en estado de prototipo, tiene un gran potencial de traer innovación para la cadena del café cuando esté disponible para los productores en campo así como para los consumidores en supermercados.

Fuente: Embrapa

## ☉ CAPULLOS DE LA FLOR DEL CAFETO SE PROTEGEN CONTRA ALTAS TEMPERATURAS Y SEQUÍA

Una película/corteza que parcialmente cubre los capullos de la flor del cafeto y luego se desmorona está siendo observada en regiones cafetaleras de Minas Gerais y São Paulo. Este fenómeno se encuentra probablemente relacionado a la necesidad de los árboles del café de protegerse y a sus flores contra las altas temperaturas y sequías que han estado afectando los cultivos en estas regiones. La película protege los capullos contra la pérdida excesiva de agua, alta radiación, disecación calórica y quemado. Esta auto-protección de las flores en el estado de capullo muestra como los árboles de café pueden desarrollar resiliencia a las condiciones climáticas adversas para asegurar la viabilidad de la floración y de sus estructuras reproductivas.

Fuente: Peabirus



## ☉ MODELO PARA ENTENDER LA PRODUCCIÓN BIENAL Y SUS IMPACTOS EN MEJORAMIENTO GENÉTICO Y PRODUCTIVIDAD

Investigación avalada por el Consejo Nacional para el Desarrollo Científico y Tecnológico (CNPq) y la Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais (EPAMIG) muestra que el patrón bienal de producción constituye un reto para que los investigadores genetistas comparen la productividad de las diferentes variedades de café. Los investigadores no pueden saberlo y recomendar cuales variedades de café son las de mayor utilidad para los productores sin mediciones precisas de la productividad. Un modelo computacional ha sido desarrollado para compensar el efecto bienal en la producción de café, para reducir el error experimental y para aumentar la utilidad de la información obtenida en estudios de campo. El modelo puede ayudar a mejorar tanto la calidad de las variedades del café suministrado a los productores cuanto su productividad, visto que la efectiva gestión de las condiciones productivas directamente las impacta. Los productores pueden definir estrategias de cultivo para plantas individuales usando la información obtenida de tal modelo. Los investigadores han descubierto que el efecto bienal en la producción de café no sigue un patrón bien definido como se pensaba con anterioridad. Algunos cafetos poseen productividad razonablemente estable a través de los años. Otros pueden tener altos rendimientos por dos años y productividad reducida en el tercer año. El nuevo modelo permite a los investigadores determinar por qué cafetos individuales pueden tener alta o baja productividad cada año.

Fuente: American Society of Agronomy

**❶ CACIQUE SENTA PIEDRA FUNDACIONAL DE NUEVA PLANTA DE SOLUBLE EN ESPÍRITO SANTO**

El grupo de café soluble Cacique ha celebrado una ceremonia de lanzamiento de su nueva planta manufacturera en Linhares, estado de Espírito Santo, programada para comenzar operaciones en el primer semestre de 2021. Cacique, fabricante líder de soluble en Latinoamérica, invertirá aproximadamente R\$ 300 millones (US\$ 75 millones) en esta nueva fábrica con capacidad de producción de 12.000 toneladas de café por año y generación de 200 puestos de trabajo directos y 800 indirectos. Esta será la primera planta del grupo fuera de Londrina, estado de Paraná, donde se encuentra su casa matriz.

Fuente: Jornal Fato

**❷ ITALIANA MASSIMO ZANETTI COMPRA CAFÉ PACAEMBU**

Massimo Zanetti compró al tostador brasileiro Café Pacaembu para expandir su presencia en el país, el segundo mayor mercado consumidor de café en el mundo. Café Pacaembu, una compañía familiar fundada en 1957 y establecida en el pueblo de Vargem Grande do Sul, en la región de Mogiana del estado de São Paulo, es actualmente el noveno mayor tostador de Brasil.

Fuentes: Valor Econômico y Estadão

**❸ CONSUMO BRASILEIRO DE CAFÉ SE REANUDA CON FUERZA NUEVAMENTE EN 2020**

Líderes de la industria creen que el consumo de café crecerá rápidamente en Brasil en 2020 luego del escenario económico adverso que este año conllevará a un crecimiento tímido en el consumo así como márgenes reducidos en el sector. Aunque los precios del café alcanzaron mínimos históricos en las bolsas, las industrias no podían transferir los bajos precios a los consumidores debido a la menor disponibilidad de cafés con la calidad que necesitaban. El consumo interno debe seguir estable en 21 millones de sacos de café en 2019.

Fuente: Valor Econômico

**❹ CAFÉ GANADOR DE TAZA DE EXCELENCIA 2019 RECIBE MÁS DE 92 PUNTOS**

El lote de café de la Finca Pai e Filho en la municipalidad de Ibiraci, Minas Gerais, que calificó con 92,23 puntos, obtuvo el primer lugar en la competencia de la Taza de Excelencia 2019 celebrada por la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA), en asociación con la Agencia Brasileira de Comercio y Promoción de Inversiones (Apex-Brasil), y la Alianza para la Excelencia del Café (ACE). La competencia tuvo un total de 27 ganadores – cafés con puntajes de 87 puntos y arriba – de nueve orígenes productores brasileiros. Estos ganadores ahora participarán de la subasta on-line el 26 de noviembre, cuando los principales compradores del mundo competirán por los mejores cafés brasileiros. El año pasado el precio que se pagó por el saco ganador fue de R\$ 73.000 (US\$ 143 por libra), un valor 13.180% mayor que el precio en la bolsa de Nueva York al momento.



Fuente: BSCA

**❺ GANADOR DEL 7° PREMIO DE CERRADO MINEIRO VENDIDO POR PRECIO RÉCORD**

Este año el Premio de Calidad de Cerrado Mineiro registró un nuevo precio récord de R\$ 20.017 (US\$ 4,918) por saco en la Categoría Natural. El precio pagado por la variedad Ruby cultivado en la Finca Londrina, que obtuvo un puntaje de 90,04, excedió los R\$ 19.000 (US\$ 4,668) pagados en la edición de 2018. El café Catuaí Rojo de la Finca Douradinho y el café Novo Mundo producido en la finca Fazenda Jacu Lugar Tijuco obtuvieron el segundo y tercer lugar. El lote de café ganador en la categoría Despulpado Natural / Honey fue un Borbón Amarillo cultivado en la Finca Dona Nenem con 87,63 puntos. Finca Estrela obtuvo el segundo lugar con su café Catuaí Rojo y Guima Café obtuvo el tercer lugar con un Borbón Amarillo. Las ventas anticipadas y la subasta en sí generaron ventas de R\$ 509.433 (US\$ 125,168), excediendo la cifra de R\$ 389.983 (US\$ 95,819) en 2018. La edición 2019 del evento introdujo el Premio de Trazabilidad Ética que apunta a valorar y reconocer prácticas sociales, ambientales y de buenas prácticas agrícolas. El ganador fue el proyecto “Brotar – El niño como agente multiplicador” realizado por Guima Café.

Fuentes: Federação dos Cafeicultores do Cerrado y Notícias Agrícolas

## CRISIS DEL CAFÉ Y MEJOR CONTROL DEL PROCESAMIENTO

El uso de tecnologías de información para automatizar completamente el procesamiento del café ha sido usado en los grandes beneficios en Brasil con resultados mixtos. La última generación pareciera ahora ser la automatización de partes específicas del proceso donde el control es más necesitado y las ganancias más tangibles.

En esta línea de pensamiento, el control del proceso de secado debería estar al frente. Muchos expertos aseguran que el secado es donde se pierde la mayor calidad en la cadena completa de procesamiento, con énfasis en el inadecuado control de temperatura del café en máquinas o bajo sol. El secado mecánico puede ser equivalente al secado al sol si los controles apropiados están disponibles, con la ventaja adicional de que el secado mecánico puede ocurrir indiferentemente de las condiciones climáticas. Adicionalmente, usar tecnologías de información para monitorear el secado al sol no es práctico y mucho menos eficiente.

El control de la temperatura del café siendo secado – el parámetro crítico – debe ser desempeñado usando sensores de temperatura no solo en la masa del café misma sino también en la entrada del aire caliente y en la fuente de calor para ajustar el retraso entre lo que pasa en la fuente de calor y en el café. Las curvas de secado y los perfiles pueden ser creados para diferentes tipos y calidades de café y replicados cuando sea necesario.

El muestreo automático del café en las diferentes fases del beneficio seco puede ser usado para aumentar la transparencia y la eficiencia. Por ejemplo, la ubicación estratégica de los muestreadores permite la verificación a escala real del contenido de impurezas, resultado del trillado (café trillado vs. no trillado) y los defectos físicos a ser comparados con aquellos en las muestras de café del mismo lote. La combinación de muestreadores automáticos y balanzas de flujo conectadas a un sistema de control por computadora permite la medición automática en tiempo real del desempeño y los ajustes, cuando necesario.

Mezclar está siendo cada vez más relevante para la entrega de calidades requeridas por los clientes de todos los tamaños y para mantener la consistencia de grandes lotes. Los sistemas de mezclado convencional ya no son suficientes ya que la capacidad de los beneficios crece en la mayoría de los orígenes y los requerimientos de eficiencia y exactitud del mezclado aumenta para los beneficios de todos los tamaños. Los sistemas de mezclado automatizados y programables proveen mayor precisión y homogeneidad, replicación de mezclas y menor tiempo de instalación.

Las balanzas electrónicas para sacos y big-bags ofrecen mayor precisión y eficiencia, mejor desempeño y menores pérdidas que las máquinas mecánicas. Programables y con interfase para computadores, impresoras y automatización, estas balanzas deben cubrir un amplio rango de necesidades, desde altas capacidades de pesado y ensacado de grandes lotes a los requerimientos de micro-lotes, con soluciones específicas para cada caso.

Los big-bags se están convirtiendo en una alternativa económica y eficiente para almacenar volúmenes entrantes de café a ser beneficiado así como existencias intermedias de café pre-procesado para ser mezclado y embarcado a clientes in sacos convencionales, big-bags o contenedores a granel.

Con los precios de café tan bajos y los márgenes a un mínimo, los productores y comercializadores deberían usar la tecnología de información para obtener el mayor provecho de sus existentes plantas de procesamiento.

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Octubre de 2019

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	465,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	308,00 ↑
Mogiana	460,00 ↑		
Sur de Minas	460,00 ↑		
Arabicas Desculpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (Us\$/60kg Arabica)	Real R\$ / Dolar US\$
Cerrado MG	545,00 ↑	Dic 2019	121,20 ↑
Sur de Minas	540,00 ↑	Mar 2020	126,10 ↑
		May 2020	129,10 =
		31 Oct 2019	4,01 ↓

+ 18,5%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

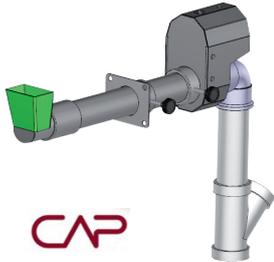
## MEJOR CONTROL DEL PROCESAMIENTO PARA AUMENTAR EFICIENCIA Y MÁRGENES

El **SISTEMA DE CONTROL DE SECADO CSP** con tres puntos de medición de temperatura disminuye la oscilación de temperatura, reduce el tiempo de secado así como el consumo de combustible. Con la ayuda de las curvas de temperatura personalizadas el sistema puede utilizar “perfiles de secado” para simular condiciones de secado al sol en un ambiente controlado y mejorar el control de la calidad del café.

Coffidential 141: [http://peamarketing.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_en\\_espaool\\_\\_naomero\\_141\\_\\_abril.pdf](http://peamarketing.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaool__naomero_141__abril.pdf)



**CSP**



**CAP**

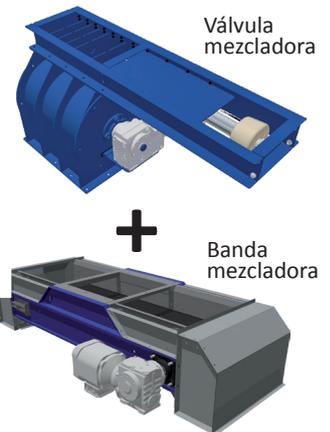
Los **COLECTORES DE MUESTRAS NEUMÁTICO CAP** pueden ser instalados en cualquier tubería para permitir el muestreo en cualquier etapa del procesamiento. El intervalo y los tiempos del muestreo son fáciles de ajustar en una operación que es 100% automatizada. El sistema de succión de recolección de muestras suministra máxima exactitud y evita daño físico al producto.

Coffidential 143: [http://peamarketing.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_en\\_espaool\\_\\_naomero\\_143\\_\\_junio.pdf](http://peamarketing.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaool__naomero_143__junio.pdf)

La **VÁLVULA Y BANDA MEZCLADORA VEDP** prepara cualquier r cipe o mezcla deseada con alta precisión y las repite con 100% de exactitud. Es fácil operarla con la ayuda de interfaces para pantallas táctiles, tiene un corto tiempo de ajuste y suministra un alto patrón de homogeneidad de mezcla.

Coffidential 143:

[http://peamarketing.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_en\\_espaool\\_\\_naomero\\_143\\_\\_junio.pdf](http://peamarketing.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaool__naomero_143__junio.pdf)



**VEDP**

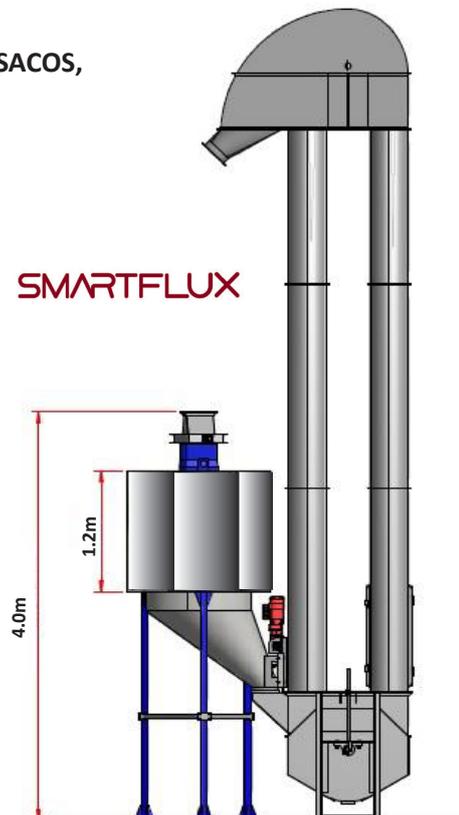
## BALANZAS ELECTRÓNICAS PARA SACOS, DE FLUJO Y PARA BIG-BAGS

**SMARTSAC**



Coffidential 143:  
<https://bit.ly/36W1u66>

**SMARTFLUX**



Coffidential 139:  
<https://bit.ly/351jgDn>

**SMARTBAG**



Coffidential 139:  
<https://bit.ly/351jgDn>