

# CONFIDENTIAL

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

- ¿SE PUEDE USAR INTERNET PARA MEJORAR EL ENTRENAMIENTO Y LOS SERVICIOS DE EXTENSIÓN? (pg. 3)
- SECADORES DE CAFÉ PERGAMINO DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA (pg. 4)

## Ⓛ SISTEMA ALERTARÁ A PRODUCTORES DE CAFÉ ACERCA DE ENFERMEDADES EN PLANTAS

Investigadores en la Universidad Federal de Lavras (UFLA) han desarrollado un sistema de alerta para identificar enfermedades en plantas de café. Basado en un modelo matemático, el sistema detectará la posible ocurrencia de roya del cafeto y phoma en un futuro cercano y alerta al usuario a través de un código de colores: rojo - "pulverizar", amarillo - "esté alerta", verde - "improbable que ocurran enfermedades". La tecnología también usa variables ambientales tales como lluvias y temperaturas para informar si se necesita pulverizar, ayudando al productor a optimizar el uso de agroquímicos, ahorrar costos y ser más sustentable. El sistema, en desarrollo desde 1998, ha sido implementado en 5 municipalidades en Minas Gerais hasta ahora y los estudios de campo han sido exitosos en 90% de los ensayos. El sistema de alerta debería estar disponible al público, sin costo alguno, en el sitio web de Cooxupé a finales de 2020.

Fuente: UFLA

## Ⓛ INDICACIÓN GEOGRÁFICA PARA LOS CONILON DE ESPÍRITO SANTO

El estado de Espírito Santo ha aplicado para Indicación de Origen de sus cafés Conilon en la Oficina Brasileña de Patentes (INPI). Las cooperativas CAFESUL, COOABRIEL, COOPBAC y COOPEAVI han liderado el proceso y creado la Federación de Café de Espírito Santo (FECAFÉS), una entidad que representa a los productores cafetaleros del estado. SEBRAE-ES asistió en el proceso de recolección de datos y construcción regulatoria para la solicitud del registro de Indicación Geográfica, también apoyado por INCAPER (Instituto de Investigación Agrícola y Servicios de Extensión) y OCB-ES (la oficina estadual de la Organización de Cooperativas Brasileñas). La calidad de los cafés Conilon fue confirmada una vez más en la competencia "Coffee of the Year" durante la Semana Internacional del Café 2019 (SIC), el mayor evento de café en Brasil, celebrado cada año en Belo Horizonte, capital del estado de Minas Gerais.

Fuente: OCB-ES

## Ⓛ 6 DE CADA 7 PRODUCTORES DE CAFÉ TIENEN MENOS DE 50 HA DE TIERRA EN BRASIL

De acuerdo a la Encuesta de Cosecha del Café 2019, conducida por la Confederación Nacional de Agricultura (CNA) y CaféPoint con una muestra de 296 productores de café, 86% de las propiedades cafetaleras brasileñas se ubican por debajo de 50 ha. Minas Gerais tiene la mayor parte de las propiedades (69%), lo cual es esperado por ser el mayor estado productor de café en Brasil. La mayoría de productores entrevistados indicaron que 2019 tuvo menor calidad en tasa, principalmente debido a cambios climáticos e irregularidades en la floración. El cosechado manual es usado por 75% de las propiedades, y café natural es el método de procesamiento adoptado por 85% de ellas. Ventas futuras de café son hechas por sólo 30% de los productores entrevistados. El estudio se lleva a cabo cada año y es usado para guiar las estrategias y acciones de la Comisión Nacional del Café de la CNA.

Fuentes: CNA y CCCMG

## Ⓛ STARTUP LANZA CAFÉ QUE SE PUEDE "COMER"

Una startup brasileña de tecnología de alimentos acaba de lanzar un café "comestible" para ser presentado al mercado bajo el nombre de Bitcoffee en abril, durante la Feria Alimentaria de Barcelona, España. El producto se obtiene procesando café Arábica premium, a fin de preservar 85% de su contenido nutricional, sabor y aroma. "Bitcoffee" estará disponible en breve para venta en los segmentos de food service, minoristas y exportación.



Fuente: Globo Rural

## **METODOLOGÍA EN DESARROLLO PARA EVALUAR CALIDAD DE SOLUBLE**

La Asociación Brasileira de la Industria de Café Soluble (ABICS) está desarrollando una metodología para la evaluación sensorial de café instantáneo, la primera en su tipo. Como parte del proceso, reunió a especialistas y actores de la cadena para una sesión de cata en febrero con el objetivo de aprimorar el criterio y metodología que fueron desarrollados durante cinco sesiones en 2019. Tres estándares han sido definidos: cafés solubles excelentes, diferenciados y convencionales. Para finalizar el proceso se llevará a cabo una nueva sesión de cata en mayo 2020. El trabajo está basado en un amplio rango de categorías de calidad, métodos de preparación y atributos que permitirán a los profesionales del café y al público en general aprender más acerca de los cafés solubles.

Fuente: Revista Cafeicultura

## **ACCIONES DEL SECTOR EVITAN LA EXTINCIÓN DEL FUNCAFÉ**

El Fondo Brasileiro de Café (FUNCAFÉ) estuvo bajo el riesgo de ser finiquitado por una ley del gobierno federal bajo discusión en el Congreso. Teniendo esto en mente, el sector café trabajó intensivamente para revertir esta decisión política y para asegurar que tan importante fondo siga disponible y en operación. El esfuerzo tuvo resultados positivos y FUNCAFÉ se mantendrá activo, apoyando la cadena de suministro del café.

Fuentes: CNC y Notícias Agrícolas

## **PROGRAMA “BRASIL SIN POBREZA” PERMITE A FAMILIAS POBRES INVOLUCRARSE EN PRODUCCIÓN DE CAFÉ**

“Brasil sin Pobreza” es un programa del gobierno brasileiro que apunta a la inclusión social y económica de las familias viviendo en extrema pobreza en áreas rurales, con un ingreso per cápita mensual por debajo de R\$ 89 (US\$ 19). Las familias reciben el monto de R\$ 2.400,00 (US\$ 516) para desarrollar pequeños proyectos agrícolas. Los beneficiarios también reciben asistencia técnica estatal de Emater-MG para facilitar el acceso a recursos financieros, así como para llevar a cabo sus proyectos. Más de 667 familias en Minas Gerais recibieron tales beneficios en 2019, totalizando una inversión de R\$ 1,4 millón (US\$ 301.000). Un ejemplo es una familia vulnerable que trabajaba en la recolección de café, pero siempre quisieron producirlo en su propia pequeña propiedad, lo cual podrán lograrlo este año.

Fuente: Emater-MG



## **R\$ 15 BILLONES DISPONIBLES PARA VARIOS CULTIVOS INCLUYENDO CAFÉ**

Banco do Brasil asignará un monto de R\$ 15 billones (US\$ 3,2bn) para cultivos de café, frijol de soya, maíz, algodón, arroz y caña de azúcar en 2020/2021. Esta línea de crédito cuenta con tasas de interés por debajo de mercado, comenzando en 6% por año, con período de repago de 14 meses para cultivos perennes y de 12 meses para otros cultivos. Esta línea de crédito permite a los productores tener mejores condiciones para financiar sus actividades y estimula la economía del país.

Fuente: Globo Rural

## **MEDIO ORIENTE DEMANDA MÁS CAFÉ BRASILEIRO**

La demanda por cafés brasileiros de Medio Oriente y países árabes está creciendo. Información del Consejo Brasileiro de Exportadores de Café (Cecafé) muestra que este grupo de países importó 1,78 millones de sacos de café Arábica en 2019, un aumento de 4,9% sobre 2018. Cooxupé sola embarcó 232.000 sacos al Medio Oriente, 95% más café del que la cooperativa haya exportado a la región anteriormente.

Fuente: Brasil-Árabe News Agency

## **MAYOR TOSTADOR BRASILEIRO DIVERSIFICANDO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El Grupo 3corações ha comenzado 2020 con nuevas adquisiciones tales como la marca de bebidas vegetales “A Tal da Castanha” y la operación brasileira de tostado y ventas de la multinacional japonesa Mitsui, que incluye marcas como Café Brasileiro, 3 Fazendas, .br Gold (specialty), así como cafés solubles, bebidas achocolatadas y cápsulas. 3corações está diversificando su portafolio de productos y desea consolidarse como una compañía de alimentos. El café tostado y molido actualmente representa 70% de los ingresos del grupo, que se espera alcance R\$ 5,2 billones (US\$ 1,15 billones) en 2020.

Fuente: Revista Exame

## ¿SE PUEDE USAR INTERNET PARA MEJORAR EL ENTRENAMIENTO Y LOS SERVICIOS DE EXTENSIÓN?

En la Perspectiva del Confidential del mes pasado se mencionó que hasta US\$ 2 billones por año pudieran estar disponibles para productores de café fuera de Colombia, Vietnam y Brasil si el porcentaje promedio del precio FOB de exportación que llega a los productores en estos otros países se eleva a los niveles prevaletentes hoy en estos tres países. El artículo indicó tres principales áreas de intervención para lograr esto: logística, eficiencia de la cadena de suministro del café, y legislación, con énfasis en impuestos y tasas.

Estas tres áreas de intervención son componentes clave de lo que se denomina *ambiente facilitador* para hacer que los productores sean más sostenibles, en este caso abordando el pilar económico de la sostenibilidad. Otros componentes de este ambiente facilitador son el entrenamiento y los servicios de extensión, organización de los productores, mercados eficientes para insumos y equipos, y financiamiento. Este artículo Perspectiva aborda el entrenamiento y los servicios de extensión cuyos altos costos los hace insuficientes hasta en avanzados países productores como Costa Rica, Colombia y Brasil y mucho más en otros países, algunos de los cuales no tienen nada en este respecto.

El reto global de entrenar más de 12,5 millones predominantemente pequeños propietarios para producir café más eficientemente, de manera sostenible y con mejor calidad tiene una enorme magnitud y costo. Esto me hace preguntar si el actual entrenamiento persona-a-persona y en grupo y las metodologías de servicios de extensión pueden abordar el reto y resolver el problema con costos que puedan ser absorbidos por la cadena de suministro del café. Si la respuesta es “no” entonces es obvio que tendremos que confiar en las nuevas tecnologías de comunicación combinadas con metodologías de educación de adultos para alcanzar este objetivo.

El abordaje en grupo en vez del abordaje persona-a-persona, técnico-a-productor, ya constituye un gran logro, como mostrado por el caso del estado de Rondônia en Brasil. Un técnico que asistió a 105 productores con un promedio de 3 visitas por año usando la metodología tradicional de uno-a-uno ahora llega a 210 familias con un promedio de 5 visitas por año usando una metodología de asistencia técnica colectiva. No obstante, ¿se pueden pagar suficientes técnicos para llegar a millones de pequeños productores quienes que en su mayoría no están organizados en cooperativas o asociaciones? Ya que la respuesta es de nuevo “no”, la solución pareciera residir en entrenamiento remoto en-línea, sujeto a si estos pequeños productores tienen acceso a la internet.

Investiguemos primero la factibilidad del entrenamiento en-línea usando lo que hizo el Servicio Brasileiro Nacional de Entrenamiento Agrícola (SENAR) como resultado de un acuerdo con el Programa Brasil de la Plataforma Global del café (GCP). ¡Casi 10.000 productores de café de todos los tamaños fueron entrenados en producción sostenible de café usando el Currículo de Sostenibilidad del Café (CSC) de la GCP a un costo aproximado de US\$ 10,00 por productor! Este costo caerá aún más si se entrenan más productores porque los costos fijos serán distribuidos por un mayor número de aprendices.

Esto no es decir que el entrenamiento arriba mencionado es todo lo que los productores necesitan, pero representa una buena idea de los costos de entrenamiento en-línea. Si asumimos que 10 diferentes cursos en-línea por año pueden ser superiores al entrenamiento promedio que reciben los productores (o no) hoy, el costo anual será de US\$ 100,00 por productor. El costo total sería de aproximadamente US\$ 27 millones para 270.000 productores lo cual se acerca al número de productores de café en Brasil. Se estima que el país gasta 2,5 a 3,0 veces esta cantidad cada año en servicios de extensión que están muy lejos de llegar a los productores. Este cálculo muestra que el entrenamiento y los servicios de extensión en-línea deberían ser definitivamente más investigados.

El tema de acceso limitado a la Internet en áreas agrícolas de países productores de café puede ser contrarrestado bajando el contenido de los cursos en-línea en los pueblos que los productores necesitan visitar con frecuencia como parte de su propio negocio. Lo cual es válido también para llenar cuestionarios o responder a las preguntas usadas para evaluar la competencia de los productores con respecto al entrenamiento.

En último lugar pero no de menor importancia, el hecho de que no todos los productores de café tendrán la capacidad para usar el entrenamiento en-línea, en especial los de mayor edad y los menos educados, es aún otra razón para involucrar a sus hijos e incentivar el cambio generacional.

### Precios Brasileños: Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de Febrero de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		+ 12%	Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)		Real R\$ / Dólar US\$		
Cerrado MG	545,00 ↑		Colatina-ES calidad mediana	315,00 ↑	Mar 2020	132,40 ↑	28 Feb 2020
Mogiana	540,00 ↑			May 2020	133,80 ↑		
Sur de Minas	540,00 ↑			Jun 2020	135,05 ↑		
Arabicas Desculpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)			BM&F (US\$/60kg Arabica bag)				
Cerrado MG	605,00 ↑						
Sur de Minas	600,00 ↑						

Fuente:  
www.qualicafex.com.br

## SECADORES DE CAFÉ PERGAMINO DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA

Pinhalense ha reinventado sus secadores rotativos SRE a través de los años con mucho llevado a cabo recientemente para que mantengan su condición de referencia mundial en el secado de café pergamino. Por lo tanto no es de extrañar que Pinhalense haya vendido 25.000 secadores rotativos SRE a grandes, medianos y pequeños beneficios de secado y para caficultores de todos los tamaños, incluyendo aquellos que producen microlotes, en más de 45 países productores de café. Los secadores rotativos SRE siguen siendo el producto más vendido en la larga y diversificada línea de productos Pinhalense, y sus ventas están aumentando de nuevo como resultado del reciente y exclusivo desarrollo de producto. Revisemos lo que ha cambiado y ha sido mejorado en los tambores, transmisión, intercambiadores de calor, silos superiores de pre-secado y controles digitales.



**Tambores** - Los tambores rotativos han evolucionado para acomodar diferentes tamaños de cargas de café a ser secado así como para aumentar la flexibilidad de secado, con la introducción de tambores divididos de varias capacidades. Con la introducción de nuevos tamaños, cambios en los tambores incluyeron el punzado digital laser para asegurar un área de flujo de aire más confiable y el mejoramiento de diseño en el sistema de distribución de aire.

**Transmisión** - Reductores han sido agregados como una alternativa al sistema tradicional de transmisión de piñón con engranajes dentadas.

**Intercambiadores de calor** - Diferentes tipos de intercambiadores de calor han sido usados a través de los años y hoy se ofrecen dos tipos para adaptarlos a la intensidad de uso y a los presupuestos de clientes. El sistema de alimentación de cascarilla de pergamino ha sido mejorado para aumentar la eficiencia del combustible, y un equipo adicional para control de emisiones (control de chispa y posquemador) está disponible.

**Silos superiores de pre-secado** - Como descrito en Máquina del Mes en Confidential No. 131 (junio 2018) – <https://bit.ly/2wor8mD> –, los silos superiores de carga convencionales han sido completamente rediseñados para tornarse un nuevo producto: un pre-secador que usa aire caliente colectado alrededor de la chimenea del intercambiador de calor, el cual reduce el tiempo de secado en varias horas, dependiendo de la humedad del pergamino entrante. Equipado con su propio ventilador de aire caliente y sistema de distribución de calor, el pre-secador es una alternativa al silo estándar de carga.

**Sistema de control digital** - Como fue presentado en detalle en Máquina del Mes en los Confidential Nos. 140 y 141 (marzo y abril 2019) – <https://bit.ly/2U0Ysji> y <https://bit.ly/33vCYY2> –, el sistema de medición de temperatura de tres puntos es único en el mercado y permite que el suministro de calor se interrumpa antes que la temperatura del café alcance el límite fijado. Esto evita el sobre calentamiento del café que siempre sucede si el suministro del combustible sólo se interrumpe cuando se alcanza el límite de temperatura. Este sistema digital, que puede ser operado desde teléfonos móviles, permite control automático de temperatura en la masa del café (menos oscilación de temperatura, y uso de curvas de secado personalizadas), menor tiempo de secado, menor consumo de combustible y mejor control de la calidad de café.

