

COFFIDENTIAL

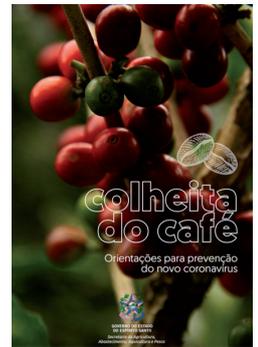
SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- **CORONAVIRUS Y LA VENIDERA COSECHA BRASILEÑA: UN ABORDAJE JUSTO (pg. 3)**
- **UNA PROCESADORA ESTRELLA DE MICRO LOTES...Y MÁS (pg. 4)**

☉ COSECHA EMPIEZA CON MEDIDAS HIGIÉNICAS ESPECIALES PARA RECOLECTORES DEBIDO A CORONAVIRUS

Cartillas con recomendaciones sobre salud y seguridad para la recolección de café en tiempos de COVID-19 han sido diseminadas recientemente por muchos actores tales como la Secretaría de Agricultura de Espírito Santo (SEAG), cooperativas y comercializadores. Los materiales son ilustrados y contienen información útil acerca de las medidas higiénicas personales y saneamiento de equipos, medios de transporte y lugares de trabajo. Se espera que la crisis del Coronavirus alcance su pico entre abril y junio en Brasil, cuando la cosecha de café esté en pleno apogeo. Con la producción de 2020 estimada en 62 millones de sacos o más, los agricultores tienen que tomar precauciones adicionales para salvaguardar la salud de sus trabajadores y los recolectores adicionales que vengan a la finca desde otras municipalidades, además de crear conciencia acerca de este tema.

Fuentes: Coopercam, CCCMG y SEAG



☉ COOABRIEL CREA MÉTODOS ALTERNATIVOS DE COMERCIALIZACIÓN FRENTE AL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Para la cooperativa permanecer activa, el Comité para la Prevención del Coronavirus de Coabriel tomó varias medidas para facilitar el distanciamiento social de sus más de 5.000 miembros, empleados y comunidad. Para mantener a sus miembros seguros en casa y para que salgan solo en casos extremos, la cooperativa creó la App Coabriel y el Centro de Ventas de Café. Los miembros pueden utilizar estas herramientas remotas para rápidamente y con seguridad vender su café, realizar chequeos de inventarios, informaciones relevantes de mercado, deudas actuales y límites de crédito. Más de 43 mil sacos ya han sido comercializadas a través de estas dos plataformas en-línea.

Fuente: Revista Cafeicultura

☉ BRASILEÑOS AÚN PUEDEN CONTAR CON SU “CAFEZINHO”

El suministro de café a la cadena de minoristas en Brasil continúa normal a pesar de la pandemia del COVID-19. Los tostadores están recibiendo materia prima normalmente y pueden entregar los productos tostados al mercado, de acuerdo a la Asociación Brasileña de Tostadores de Café (ABIC). Se esperan cambios en el consumo doméstico pero no una caída en los volúmenes, con los consumidores actualmente bebiendo más café en casa porque las tiendas, panaderías, restaurantes y oficinas están cerradas en la mayoría de las ciudades y pueblos brasileños.

Fuente: Globo Rural

☉ PARTICIPACIÓN DE MUJERES EN CULTIVO DE CAFÉ RESULTA EN MAYOR PRODUCCIÓN E INGRESO

Anteriormente vistas sólo como ayudantes de los esposos, el papel de las mujeres en el cultivo del café ha aumentado al norte del estado de Paraná y su participación activa ha resultado en un aumento de 30% en la producción de cafés especiales en la región desde 2013. El Proyecto Mujeres del Café, promovido por el Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Paraná (Emater-PR), reúne alrededor de 250 mujeres productoras y ofrece calificación profesional en el cultivo y comercialización de café, así como en cursos de desarrollo personal. La iniciativa ha generado mayores ingresos y fortalecido la autoestima y cooperación entre las mujeres. El Proyecto ha ganado reconocimiento internacional y sus cafés han sido exportados a Japón y Australia. De acuerdo con el Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (IBGE), el número de propiedades rurales brasileñas administradas por mujeres creció de 12% en 2006 a 18% en 2017, con un rango de 12 a 25% en diferentes estados.

Fuente: Folha de S. Paulo

☉ SÚPER COSECHA 2020 DE BRASIL NO DEBERÁ GENERAR EXCEDENTES

El Consejo Brasileiro del Café (CNC), que representa cooperativas y productores, espera que la gran cosecha de café 2020 ayude a reponer los niveles de inventario históricamente bajos, sin excedentes de producción ingresando al mercado. Con una cosecha esperada de 57 a 62 millones de sacos, incluyendo Arábica y Robusta/Conilon, habrá suficiente café para cumplir las necesidades del consumo local y las exportaciones. El sector espera que el COVID-19 no afecte el suministro interno; no obstante pudiera haber dificultades referentes al transporte, especialmente con restricciones en puertos y embarque alrededor del mundo.

Fuente: CNC

☉ BRASIL EXPANDE LIDERAZGO EN MERCADO DE CAFÉ

La producción mundial de café Arábica y Robusta puede alcanzar 169,3 millones de sacos en 2020, un descenso de 3% en comparación al año previo. La producción brasileira puede llegar a 35% de la producción mundial ya que se espera que el país produzca de 57,2 a 62 millones de sacos, un aumento de 15,9% a 25,8% sobre 2019. Vietnam, el segundo país mayor productor de café, puede responder por 19%, con 32 millones de sacos. Colombia puede producir 14 millones de sacos y dar cuenta de 8,3% de la producción mundial. Minas Gerais se mantiene como el principal estado productor de Arábica en Brasil con un estimado de producción de 31 millones de sacos. Este volumen representa 70% de la producción brasileira y 32% de la producción mundial de Arábica. Se espera que el Robusta alcance 73,6 millones de sacos, 43,4% de la producción mundial total. Vietnam será el principal suplidor con 31 millones de sacos, lo cual corresponde a 42% de la producción mundial. Se estima que la producción brasileira de café Robusta sea de 14 a 16 millones de sacos, representando aproximadamente 20% de la producción mundial. Solo el estado de Espírito Santo puede significar 66% de la producción brasileira de Conilon.

Fuente: O Estado de S. Paulo

☉ EE.UU. ES PRINCIPAL IMPORTADOR DE SOLUBLE BRASILEIRO E INDONESIA SIGUE EN CUARTO LUGAR

Las exportaciones brasileiras de café soluble alcanzaron más de 606 mil sacos en los dos primeros meses de 2020, un crecimiento de 9,17% sobre los 555 mil sacos en el mismo período de 2019, de acuerdo a la encuesta mensual de la Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble (ABICS). Los principales destinos fueron Estados Unidos, que importó 119.760 sacos (+ 29,1%) y generó un ingreso de US\$ 16,4 millones, seguido de Rusia, con 69.031 sacos y US\$ 10,5 millones; Japón, con 45.961 sacos y US\$ 8,2 millones; Indonesia, con 34.001 sacos y US\$ 3,9 millones; y Ucrania, con 27.459 sacos y US\$ 4,2 millones. Las cifras muestran que los grandes países consumidores de café como EE.UU. y Japón están entre los principales destinos del producto brasileiro, pero países productores como Indonesia y México también se destacan como importadores de cafés solubles brasileiros.

Fuente: ABICS

☉ MUSEO DEL CAFÉ OBTIENE MÁS ALTO HONOR EN EL ESTADO

El Museo del Café de Santos es el primero en São Paulo en alcanzar nivel 2 en el Sistema de Registro de Museos del estado, el cual establece los estándares de administración, operaciones, visitas y mantenimiento para museos, sus colecciones, edificaciones e infraestructura. Para alcanzar el nivel 2, el Museo del Café tuvo que cumplir los requerimientos técnicos descritos por 24 estándares, 8 de los cuales en Conservación de Colección, 7 en Gobernancia y 9 en Comunicación y Servicios. Los esfuerzos relacionados a inclusión y democratización del acceso también contribuyeron. Este singular logro fue el resultado del trabajo y dedicación del equipo del museo, así como de las iniciativas y acciones implementadas durante los pasados 20 años.



Fuente: SISEM-SP

Precios Brasileños: Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca 31 de Marzo de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	585,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	334,00 ↑
Mogiana	580,00 ↑		
Sur de Minas	580,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	645,00 ↑	May 2020	124,40 ↓
Sur de Minas	640,00 ↑	Jul 2020	142,05 ↑
		Sep 2020	131,00 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Mar 2020	5,19 ↑

Fuente:

www.qualicafex.com.br

CORONAVIRUS Y LA VENIDERA COSECHA BRASILEIRA: UN ABORDAJE JUSTO*

La actual discusión acerca de los potenciales impactos de la pandemia sobre la temporada brasilera de cosecha está muy activa por la razón obvia de que la recolección del café está por comenzar para el Conilon y también para la mayor parte del Arábica en 30 a 45 días. Los expertos creen que la diseminación del COVID-19 aún está por alcanzar su pico en Brasil, mientras que la mayoría del país se mantiene en distanciamiento social horizontal, que probablemente durará hasta más allá de lo esperado al principio en muchas, si no, en la mayoría de las áreas. Ambas cosechas de Conilon y Arábica pueden ser afectadas si el distanciamiento social actual se prolonga hasta mayo o junio.

La pregunta detrás del debate es si la mano de obra para recoger el café estará disponible donde se necesita de ella. La respuesta a esta pregunta depende de las distancias a ser viajadas por los trabajadores y de cómo el distanciamiento social afectará su movilidad. Veamos sí y cómo la información existente puede ayudar. De acuerdo a las últimas cifras del Agricensus del IBGE en 2017, las fincas cafetaleras mayores a 500 ha constituían 16% del total de la producción, mientras que aquellas de 100 a 500 hectáreas constituyeron 27%. El mismo Agricensus informa que las grandes fincas producen predominantemente Arábica.

Las grandes fincas son las que dependen de cosechado mecánico usando grandes máquinas que hacen el trabajo de 100 recolectores de café, o usan grandes números de personas que usualmente vienen de lejos y son hospedadas en las mismas fincas. Las ventas de cosechadoras mecánicas han aumentado recientemente, probablemente por el miedo a una oferta reducida de mano de obra debido a la pandemia. A menudo se dice que 20 a 30% del Arábica brasilero hoy es cosechado por estas máquinas, y considerando que el cosechado mecánico es mucho más prevalente en las grandes fincas, puede ser posible asumir que por lo menos 50%, quizá 70%, de las grandes fincas dependen hoy de esta tecnología utilizando menos personas para la recolección de un gran volumen de café.

Asumiendo que la mitad de las fincas de café mayores a 500 ha aún usan mano de obra que viaja grandes distancias, algunas veces cruzando fronteras estatales, y que esta mano de obra es hospedada en dormitorios en las fincas; considerando que en 2017 cerca de tres cuartos de la producción total fue de Arábica; y asumiendo que el 90% de esas grandes fincas cultivan Arábica, la cosecha en mayor riesgo sería acerca de 5% de la producción de Arábica. Esto no es despreciable, considerando el tamaño de la venidera cosecha de Arábica, pero es en el mismo orden de magnitud de otras pérdidas que siempre pueden ocurrir, por ejemplo en el trillado.

¿El estimado arriba justifica el presente debate? Quizás no, inclusive considerando que el número de fincas en el rango de 100 a 500 ha, que da cuenta de 27% de la cosecha brasilera de café, puede también depender de mano de obra que viaja largas distancias. Es sabido que esta mano de obra no puede ser suministrada localmente en condiciones normales, pero quizás *parte de la población urbana actualmente en casa debido al distanciamiento social pueda ser usada para la recolección del café*. ¿Es esto factible? ¿Estamos especulando más allá de la razón? Podemos asumir que los pueblos en muchas áreas productoras de café tienen un considerable porcentaje de la población, en especial aquellos en el sector informal o mano de obra no entrenada, que ahora puede estar atraída a la recolección de café como una salida a la escasez de ingreso causada por el distanciamiento social que *no* incluye actividades agrícolas. ¿Es esto una solución a ser explorada con más detenimiento sin riesgo de esparcir más el virus? Lo sabremos en los próximos meses.

Los servicios de extensión brasileros y las cooperativas han estado ocupados desarrollando libros guías de cómo cosechar café en tiempos de Coronavirus, cubriendo temas como transporte a y desde las fincas, alimentación en las fincas, síntomas a ser identificados para aislar trabajadores, y en especial la actividad recolectora misma: distanciamiento, equipo de protección personal, uso compartido y limpieza de las herramientas, equipos y maquinaria, etc. Hospedaje de la mano de obra, que ha ido progresivamente mejorando para cumplir con la legislación, debe tener su capacidad reducida pero menos trabajadores se requieren hoy ya que el uso de cosechadoras manuales ha aumentado. Conjuntamente, la actividad de recolección de café puede ser más amigablemente protectora con el COVID-19 que la mayoría de los trabajos en tiendas y oficinas.

También hay mucho siendo escrito acerca de la movilidad de la mano de obra entre pueblos cafetaleros y desde pueblos a las fincas y viceversa. Esto no es solamente un problema mucho menor, sino que ya ha sido abordado por las autoridades las cuales reconocen la importancia de la disponibilidad del café. También esto es diferente a traer mano de obra de áreas no cafetaleras distantes y aplica no sólo a la mayoría del cosechado de Arábica sino también a casi todo el Robusta.

* Este artículo se titula "un abordaje justo" pues solo el tiempo puede con suerte mostrar que no es optimista pero real. Al momento de escribir, la diseminación del Coronavirus era fuerte sólo en las grandes ciudades – principalmente en São Paulo, pero también en Rio de Janeiro y otras capitales de estado incluyendo Vitória, en tierras de Conilon – y se estaba comenzando a mover hacia ciudades regionales más cercanas a las áreas cafetaleras. Dependiendo de cuándo y cuán fuertemente la pandemia afecte los pueblos cafetaleros, el principal riesgo no necesariamente será la disponibilidad de gente para recolectar café, sino que será más difícil reemplazar insumos escasos como mano de obra entrenada que supervisa el personal de recolección, el que maneja los tractores, las cosechadoras mecánicas, los procesos postcosecha (por ejemplo: el secado), etc.

UNA PROCESADORA ESTRELLA DE MICRO LOTES...Y MÁS

La creciente demanda por micro lotes en los años recientes ha hecho la unidad combinada Pinhalense C2DPRC convertirse en la estrella del procesamiento para este segmento de alta calidad del mercado de cafés especiales.

La C2DPRC, con capacidad de 40kg hasta 300kg de café verde por hora, trae consigo lo siguientes elementos:

- tolva de alimentación,
- elevadores neumáticos,
- trillador para cafés lavados
- trillador para café natural y “honey”,
- bandeja oscilatoria para separar el café pergamino a ser repasado, y
- clasificador por tamaño configurable

en una sola máquina que ocupa poco espacio y es en sí misma una unidad completa de procesamiento de micro lotes. Hay también una versión sin el trillador de pergamino – modelo C2DRC – ideal para cafés naturales o para aquellos interesados en el trillado de pergamino en frío, cuando el café verde queda con la película plateada (o sea, sin pulir).



Unidad combinada de beneficio húmedo C2DPRC en India. Accede al video aquí: <https://bit.ly/2XhEJHg>

Una nueva adición a la línea de procesamiento de micro lotes Pinhalense es la trilladora D-100, también con capacidad de 40kg hasta 300kg de café verde por hora, y recomendada para naturales y trillado en frío de café pergamino. La D-100 tiene los siguientes componentes:

- tolva de alimentación,
- elevador,
- trillador y
- bandeja oscilatoria para separar café sin trillar a ser repasado.

La D-100 es útil para pequeños productores y procesadores que desean tener una solución de bajo costo para trillar su propio café y entregar un lote con granos de tamaños mezclados, que retenga todas las características originales del lote de café cosechado.

Las tres unidades – C2DPRC, C2DRC y D-100 – son bien conocidas por trillar 100% del café entrante, dejando la máquina libre de cascarilla, la cual es soplada hacia el exterior por la misma máquina, y con el menor daño físico del mercado, una característica crucial cuando se procesan cafés especiales de altos precios.



D-100

Para los productores y procesadores más ambiciosos que reciben café que no ha sido apropiadamente limpiado y quieren separarlo en diferentes calidades, la C2DPRC y la C2DRC pueden ser precedidas por un pequeño despedregador CPF, y seguido de una separadora por gravedad MVF de tamaño adecuado – la cual es otra de las máquinas estrella de Pinhalense conocida por agregar valor a los cafés que procesa.

Usted puede conocer más acerca de estas máquinas, así como de las de mayor capacidad en <https://bit.ly/2JT7fqY> - El Rompe-Cabezas del Procesamiento de Micro Lotes: Calidades + Flujos + Lay-out + Máquinas y <https://bit.ly/2x5010l> - Trilladoras para Cafés Naturales, Despulpados Naturales y Honey.

Contacte a su agente Pinhalense/P&A más cercano o a P&A directamente para inquietudes, preguntas adicionales y precios.

