

# CONFIDENTIAL

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

- UNA ALTERNATIVA PARA LOS PRODUCTORES DE CAFÉ AHORA Y EN TIEMPOS DEL “NUEVO NORMAL” (pg. 3)
- PROCESANDO CAFÉ PARA EL MERCADO LOCAL (pg. 4)

## COSECHADO MECÁNICO ACEPTADO CADA VEZ MÁS POR PRODUCTORES BRASILEOS

Un estudio con una muestra de 296 caficultores de las principales regiones productoras de Brasil – Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia y Rondônia – conducido por la Confederación Nacional de Agricultura (CNA) y el portal web CaféPoint durante el evento de la Semana Internacional del café del año pasado en Belo Horizonte, analizó la cosecha de café 2019 basado en criterios relacionados al desempeño y calidad, tecnologías de cosechado y pos-cosechado, y la comercialización. Los resultados muestran que 42% de los productores entrevistados cosechan manualmente, por ordeña, 25% de ellos usan grandes cosechadoras mecánicas, 23% usan máquinas cosechadoras manuales y 10% de los productores hacen cosechado selectivo. Los resultados completos del estudio, en portugués, pueden ser vistos en: <https://bit.ly/2Wv8lQC>.

Fuente: CNA

## MANUAL ACERCA DE CONTROL DE MALEZAS Y GLIFOSATO EN CAFÉ ES PUBLICADO

GCP Brasil ha lanzado un Manual sobre Buenas Prácticas Agrícolas para Control de Malezas en café que incluye orientación sobre el uso de herbicidas basados en glifosato. El material ilustrado también alerta acerca de los Límites Máximos de Residualidad (LMR) aceptados para café en los países importadores, en especial el LMR para el glifosato en el café establecido por la Unión Europea en 2013. El manual fue una recopilación hecha de manera colectiva y forma parte de la iniciativa de “Uso Responsable de Agroquímicos” de la GCP que promueve buenas prácticas agrícolas relacionadas al uso de agroquímicos en Brasil. Para acceso al manual completo en portugués, visite: <https://bit.ly/2YS4qz5>.

Fuente: Plataforma Global del Café (GCP) Brasil



## LINEAMIENTO PARA COSECHADO DE ROBUSTAS AMAZÓNICOS DURANTE PANDEMIA ES LANZADO

La Secretaria de Agricultura, Ganado, Irrigación, Pesca y Acuicultura de Rondônia en asociación con Embrapa distribuyó panfletos con recomendaciones de salud y seguridad para el cosechado de “Robustas Amazónicas” en tiempos de Covid-19, así como estrategias para mejorar la productividad y la calidad de las pruebas en taza. De acuerdo con el panfleto, el cosechado debe sólo comenzar este mes cuando las cerezas signifiquen más del 80% del total para obtener una calidad superior en taza. Tal retraso no afectará a los productores debido al hecho de que el café Robusta de Amazonas no se cae al suelo luego de su maduración. El panfleto también trae consigo información sobre el evento Concafé, la mayor competencia de calidad y sostenibilidad de Robusta en Brasil, cuya 5ª edición se celebrará en la municipalidad de Cacoal, Rondônia, en Octubre.

Fuente: Embrapa Café

## MAYOR PRODUCTIVIDAD DE TODOS LOS TIEMPOS CON COSECHA DE 60 MILLONES DE SACOS EN 1,8 HECTÁREAS

Se espera que la productividad brasilera alcance un promedio récord de 31,6 sacos/ha (1,9 tons/ha), con una producción aproximada de 60 millones de sacos en 2020. La productividad promedio del café Arábica se estima llegue a 29,5 sacos/ha (1,8 tons/ha) con producción estimada de 45 millones de sacos en un área de 1.5 millones de hectáreas. Estas cifras representan un aumento de 4,5% en área y 24% en productividad en comparación al año previo. El área de Robusta bajo producción, estimada en 371 mil hectáreas, se espera produzca 15 millones de sacos, con una productividad promedio de 40,4 sacos/ha (2,4 tons/ha).

Fuente: Embrapa

**SISTEMA CERO-COSECHA MEJORA LOS RENDIMIENTOS**

El podado que causa con que la producción sea cero cada tercer año y la productividad alta en los otros dos años, ha sido ampliamente aceptado por los productores de diferentes regiones, en especial en áreas de café de montaña, ya que permite grandes ahorros en mano de obra y mejora la productividad. Dos de esas pruebas fueron llevadas a cabo en los estados de Espírito Santo y Minas Gerais y resultaron en aumentos de productividad de 44 sacos/ha (2,6 tons/ha) a 24 sacos/ha (1,4 tons/ha), respectivamente.

Fuente: Portal do Agronegócio

**TOSTADORES ANTICIPAN EMBARQUES PARA EVITAR CUELLOS DE BOTELLA EN EL SUMINISTRO**

Los mayores tostadores de café del mundo han anticipado los embarques desde Brasil temiendo dificultades en puertos debido a las restricciones por Covid-19. Los embarques previstos para junio se llevaron a cabo en abril, aunque los puertos brasileños han estado operando normalmente. Comercializadores mencionaron que los tostadores se estaban preparando para mayores órdenes de puntos de venta en Europa; Brasil notó un aumento en los embarques de café en el primer cuarto de 2020 en comparación a años previos.

Fuente: Bloomberg

**TOSTADORES CAMBIAN ESTRATEGIA PARA HACER FRENTE A EFECTOS DE LA PANDEMIA EN EL CONSUMO**

La situación actual, con millones de cafeterías, restaurantes y otros puntos de venta cerrados en Brasil, Italia y otros países, ha causado que la industria del café se adapte. En especial tostadores como Illycafé han cambiado sus esfuerzos de producción para consumo fuera del hogar a consumo en el hogar para minimizar los impactos financieros. La demanda ha crecido tanto en comercio electrónico como en canales de supermercados en Europa y Brasil, ya que la mayoría de las personas están aisladas y/o trabajando desde su casa. La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) estimó que el consumo de café en el hogar aumentó en 35% en marzo y espera que los números aumenten aún más en abril con la mayoría de los puntos de ventas aún cerrados debido a la pandemia en todo el país.

Fuente: Notícias Agrícolas

**SISTEMA DE TRUEQUE DE COOPEAVI ESTÁ DISPONIBLE**

Coopeavi, una gran cooperativa localizada en el estado de Espírito Santo, ha creado su propio sistema de trueque que será aplicado a la línea entera de productos durante todo el año. Tal acción traerá grandes beneficios a la propia cooperativa, que aumentará sus ventas, así como a los productores, quienes podrán tener acceso a nuevas oportunidades y a producir más eficientemente. El trueque representó 40% de las ventas de insumos en Brasil en la temporada 2019/2020.

Fuente: Notícias Agrícolas

**CAFÉ ENTRE LOS 5 PRINCIPALES AGRI-PRODUCTOS EN BRASIL**

Se espera que el Valor Bruto de la Producción (VBP) alcance R\$ 453,3 billones (US\$ 77,6 billones) en 2020. El café se ubicó como el quinto producto en importancia, con ganancias esperadas de R\$ 26,6 billones (US\$ 4,5 billones) lo cual representa 5,9% del total. Arábica puede representar R\$ 21,8 billones (US\$ 3,7 billones) y se estima el Conilon en R\$ 4,8 billones (US\$ 821 millones), 81,9% y 18,1% del total del GVP de café, respectivamente. Los cuatro productos con mejor desempeño son soya, maíz, caña de azúcar y algodón.

Fuente: CaféPoint

PRODUCTO	VALOR (R\$)	VALOR (US\$)	%
Soya	159,2 bn	27,3 bn	35
Maíz	76,2 bn	13,0 bn	17
Caña de azúcar	62,0 bn	10,6 bn	14
Algodón	42,0 bn	7,2 bn	9
Café	26,6 bn	4,5 bn	6

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

30 de Abril de 2020

<b>Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)</b>			<b>Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)</b>	
Cerrado MG	575,00 ↓		Colatina-ES calidad mediana	365,00 ↑
Mogiana	570,00 ↓			
Sur de Minas	570,00 ↓			
<b>Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)</b>			<b>[B]3 ex-BM&amp;F (US\$/60kg Arabica)</b>	
Cerrado MG	655,00 ↑		May 2020	112,25 ↓
Sur de Minas	650,00 ↑		Jul 2020	123,35 ↓
			Set 2020	118,30 ↓
			<b>Real R\$ / Dólar US\$</b>	
			30 Abr 2020	5,44 ↑

Fuente:

www.qualificafex.com.br

## UNA ALTERNATIVA PARA LOS PRODUCTORES DE CAFÉ AHORA Y EN TIEMPOS DEL “NUEVO NORMAL”

Mucho se ha escrito últimamente acerca del impacto del Covid-19 sobre las tendencias del consumo de café. Pareciera haber consenso en dos tendencias: los consumidores buscarán cafés de menor costo y el sector de cafés especiales será el más afectado. Si estas pudieran ser buenas noticias para los productores de cafés comerciales, también pueden ser un problema para el creciente número de productores enfocados en el mercado de cafés especiales.

Lo que sucede tradicionalmente en Brasil en tiempos de bajos precios de café puede dar una idea de alternativa para los productores de café durante tiempos de Covid-19 y del “nuevo normal” posteriormente. Cuando se enfrenta un período de bajos precios del café que se espera se extienda, uno cuantos productores en los grandes pueblos cafetaleros comienzan a tostar y vender sus cafés en el mismo pueblo si no también en sus alrededores. Los precios que los productores conscientes de la calidad pueden obtener no son entonces muy diferentes de los que obtendrían de la exportación de su café como café especial. Cuando los precios suben, la mayoría de estos productores favorecen la alternativa más fácil de volver a suplir los mercados internacionales aunque algunos se mantendrán y desarrollarán sus propias marcas.

La primera pregunta presente es si los productores en muchos países los cuales enfrentarán una reducción en la demanda externa para cafés especiales tendrán un mercado local próspero en sus propios países, así como los productores brasileños los han tenido por dos o tres décadas. Es una noticia muy interesante conocer que Centro América y el Caribe y África, liderados por Promecafé y la Organización Inter-Africana del Café respectivamente, están actualmente envueltos en un esfuerzo promovido por la OIC para comenzar a promover el consumo del café en países productores. También se conoce que el consumo de café está creciendo rápidamente en países productores de café en el Sureste Asiático y en la propia Asia. Por lo tanto, puede haber un mercado para los productores de café a capturar en sus mismos países.

Un efecto colateral interesante del abordaje propuesto arriba, de nuevo manteniendo en mente el ejemplo de la experiencia en Brasil, es que el esfuerzo de los productores para vender en sus propios mercados domésticos los prepara de mejor manera para también suplir el mercado de café especial internacionalmente. Esto sucede debido a que se aprende más acerca de las preferencias de los consumidores, la importancia de la consistencia en la calidad y otras características del consumidor y el mercado que los hace mejorar sus técnicas de producción sin mencionar las habilidades que se desarrollan en el proceso de mercadeo. Esto será positivo cuando el mercado para cafés especiales vuelva a su previa escala o la sobrepase y los importadores, tostadores y cafeterías puedan entonces contar con un mejor grupo de proveedores en diferentes países.

Pudiera ser discutido que este artículo asume un crecimiento de corto plazo del consumo en países productores que es imposible de obtener. Primero, como intitulado, es una alternativa. Segundo, la entrada de productores al mercado en su propia región geográfica puede crear un círculo virtuoso de educación al consumidor y aumento del consumo en un área que se encuentra por lo usual más allá de los programas para promocionar el consumo del café, que tiende a enfocarse en áreas urbanas más grandes. Tercero, los productores aprenden acerca de calidad desde la perspectiva de los consumidores y se empoderan para diseñar sus productos según los requerimientos del mercado. Cuarto y último, los productores pueden comenzar de una manera informal, inclusive con ventas puerta-a-puerta, y eventualmente convertirse en actores formales en un proceso que los ayuda a aprovechar los mercados que son más difíciles de alcanzar.

Un comentario final es que una parte considerable de este mercado a ser aprovechado es de bajos ingresos, lo cual puede reducir los retornos a los productores. Aunque el precio del café vendido en el segmento de bajos ingresos pudiera ser por debajo del promedio, las ganancias a los productores pueden aún ser mayores que vender el café verde para exportación cuando los precios internacionales están bajos. Esto es exactamente el por qué muchos productores brasileños que incursionan en el tostado lo abandonan cuando los precios del café verde suben. Los que por lo usual se mantienen son aquellos que comenzaron a desarrollar una marca o a especializarse en un mercado específico.

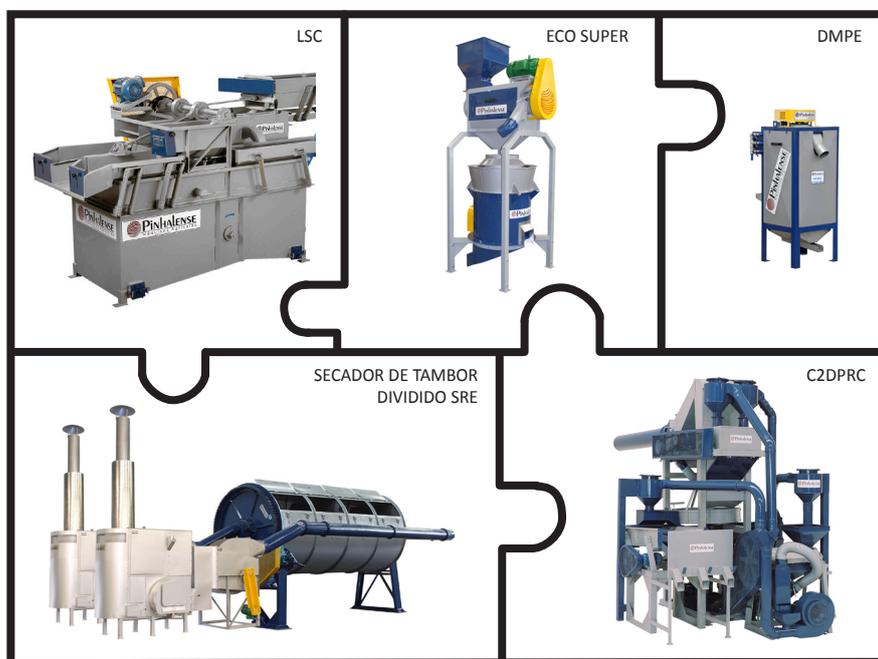


## PROCESANDO CAFÉ PARA EL MERCADO LOCAL

Para suplir café a los mercados local y regional, productores tienen que poder procesar las cerezas cosechadas y convertirlas en café oro para ser luego tostado y molido. Algunos productores ya tienen el equipo para entregar café oro y solo necesitan agregar el tostador y el molino. Sin embargo, en la mayoría de los países productores distintos a Brasil, los productores suplén su café cereza o pergamino para ser procesado por comercializadores o cooperativas que llevan el café oro al mercado.

Los productores interesados en aprovechar el mercado local tendrán que equiparse, lo cual pudiera no tener sentido si es una respuesta de corto plazo a las condiciones creadas por la pandemia. No obstante, nadie sabe por cuánto tiempo los tiempos de “nueva normalidad” después del Covid-19 durarán y cuánto tiempo tomará para que el mercado de cafés especiales retorne a niveles pre-Covid-19. ¡La ventaja de equiparse para el suministro local de café reside en que los productores que lo hagan también estarán en posición de exportar *directamente* y *con valor agregado* al mercado de cafés especiales, en nuevos tiempos normales y en los que vengan después!

Los tipos de máquinas que los productores necesitan para procesar café de cereza a oro son las mismas sin importar el tamaño. Lo que cambia es la capacidad de las máquinas y Pinhalense cree que hay un tamaño mínimo o escala para que esto sea económicamente factible. Para ser exitosos en esta labor, los pequeños productores tienen que asociarse para alcanzar volúmenes que justifiquen la implementación de un pequeño central de beneficio el cual sea equivalente al tamaño de una unidad procesadora de micro-lotes. No hace falta mencionar que estas pequeñas plantas para suplir el mercado local también pueden ser usadas para procesar micro-lotes para el sector de los cafés especiales y así mismo para cafés comerciales de acuerdo a la demanda.



Los tipos de equipos necesarios, tamaños y capacidades a decidir dependiendo de la escala de la operación, son:

- sifón mecánico LSC,
- despulpadora ECO SUPER,
- desmuciladora DMPE,
- secador de tambor sencillo o dividido SRE, y
- trilladora, pulidora y clasificadora por tamaño C2DPRC, o
- trilladora CON, pulidora DBD, clasificadora por tamaño PFA y separador densimétrico MVF para lotes más grandes.

Los expertos de P&A y ingenieros de proyectos de Pinhalense le pueden ayudar a seleccionar el tamaño ideal de las máquinas, así como la secuencia adecuada del equipo que cumpla con sus necesidades de procesamiento para responder a las demandas de sus clientes locales y para igualmente suplir micro-lotes. Pinhalense ofrece soluciones únicas de procesamiento para cafés lavado, despulpado natural / honey y café natural, de la cereza al café oro. Las opciones para el tostado y el molido también pueden estar incluidas en la planta procesadora o ser subcontratada.

**Contacte nuestro agente en su área o la propia P&A para obtener información sobre las condiciones especiales de venta creadas para ayudar a los clientes a superar estos tiempos difíciles.**