

CONFIDENTIAL

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

- CONSUMO DE CAFÉ *DONDE SE PRODUCE*: EN EL CAMPO Y EN PEQUEÑOS PUEBLOS (pg. 3)

- PEQUEÑAS INVERSIONES Y GRANDES RETORNOS (pg. 4)

CAFÉ REGISTRA CRECIMIENTO EN VALOR Y CONTRIBUYE A RÉCORD BRASILEÑO DE 31 AÑOS

El Valor Bruto Total de la Producción Agrícola de Brasil (VBP) debe alcanzar R\$ 697 billones (US\$ 132,6 billones) en 2020, un aumento de 8,6% en relación al año anterior y la mayor cifra en la serie histórica de 31 años. Café tuvo el más impresionante desempeño con un aumento de 35,4%, seguido por trigo (+31,3%), maíz (+17,6%), y soya (+ 16%). El valor total del café puede llegar a R\$ 28 billones (US\$ 5,3 billones), R\$ 23,2 billones (US\$ 4,4 billones) para Arábica y R\$ 4,85 billones (US\$ 924 millones) para Conilon, 83% y 17% del total del VBP respectivamente. La Región Sureste de Brasil representa 89% del total del café seguido por la Región Noreste con 4,5%.

Fuentes: Embrapa y Reuters

CICLO DE MADURACIÓN MÁS CORTO Y CÓMO MINIMIZAR SUS EFECTOS NEGATIVOS

Los granos de café por lo usual se maduran durante el otoño en Brasil cuando hay una reducción gradual de luz solar y lluvia y la mayoría de las regiones comienzan la cosecha. La reducción del ciclo de maduración, con las cerezas evolucionando rápidamente para sobre maduras y, en casos extremos, de inmaduras directamente a secas, es un tema que atrae a los productores en este momento del año ya que afecta negativamente la calidad del café. La pérdida de agua en las cerezas que se secan con rapidez causa que el mucílago se seque resultando en un grano con una estructura oscura y arrugada. El cultivo a gran altura preferiblemente con mayor exposición a luz solar de la mañana, cultivares de maduración tardía, sombreado, productos retardantes de maduración, fertilización balanceada y control de plagas y enfermedades son formas de minimizar el problema.

Fuente: Prof. José Donizeti Alves



A. Buena nutrición y control de plagas y enfermedades



B. Problemas nutricionales y fitosanitarios: pérdida de hojas y rápida maduración

CAFÉS DE ALTA CALIDAD SON OBSERVADOS CON PROGRESO DE LA COSECHA

La cosecha brasilera de café será mayor este año pero la calidad puede también mejorar debido a condiciones favorables del clima durante el período de cosecha. El clima favorable juntamente con otros factores específicos mencionados en el artículo arriba ayudaron a fomentar la calidad. Aunque la región de Cerrado Mineiro puede producir un volumen más bajo – 6,5 millones de sacos – que lo previamente estimado, será una cosecha de alta calidad. La Cooperativa Cooxupé de Minas Gerais también indica que la calidad del café es mejor este año que año pasado en la extensa región que cubre. La región de Alta Mogiana de São Paulo también está teniendo excelente calidad y se estima una producción de 3,6 millones de sacos.

Fuentes: Reuters y P&A

IAC DESARROLLA RIZOMA RESISTENTE A NEMATODOS



Estudio sobre un nuevo rizoma consistente de clones resistentes a diferentes especies de nematodos, que ha sido conducido en el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) por más de 40 años, ya se encuentra en su etapa final. El nuevo rizoma será usado en Arábicas que son más susceptibles a los nematodos. Aunque no hay un estimado preciso de las pérdidas causadas por los nematodos, especies más agresivas pueden destruir progresivamente el sistema de raíz causando una disminución en el crecimiento de la planta, con hojas más pequeñas y amarillentas, y baja productividad.

Fuente: Cana Rural

133 AÑOS DEL INSTITUTO AGRONÓMICO DE CAMPINAS

El reconocido Instituto Agronómico de Campinas (IAC) celebró su 133° aniversario el 27 de junio. El instituto es una referencia en fitomejoramiento, que resultó en 1.103 cultivares de 100 especies. Sus otras soluciones tecnológicas van desde el cultivo a post-cosechado, incluyendo estudios de suelos, clima, y plagas y enfermedades que han contribuido a la mayor productividad y calidad de las cosechas tales como café, cítricos, caña de azúcar, maíz, arroz, algodón, soya y muchos otros cultivos. El IAC tiene su sede en Campinas, en el estado de São Paulo, y ha operado sin parar desde 1887.

Fuentes: CaféPoint

COSMÉTICOS HECHOS DE CAFÉS ROBUSTAS AMAZÓNICAS

Además de promocionar desarrollo social y económico en la región, los Robustas Amazónicas también están siendo usados por la industria cosmética debido a sus ricos componentes nutricionales y químicos. Un grupo de mujeres empresarias inició en 2015 el proyecto Saboaria Rondônia, que combina preservación ambiental, empoderamiento femenino, y desarrollo socio-económico local. Ellas producen productos cosméticos con esencias de la rica biodiversidad Amazónica. Siendo el principal producto agrícola en el estado, el café en breve migró de la taza a los jabones que atrajeron gran interés por parte de los consumidores. El producto ya ha sido exportado a los Estados Unidos, Portugal, Sur Corea, Francia y Suiza.



Fuente: Embrapa

NUEVA MÁQUINA COSECHADORA DE CAFÉ DESARROLLADA PARA ÁREAS MONTAÑOSAS



Investigadores en la Universidad Federal de Viçosa (UFV) han creado una articulada máquina cosechadora que permite su operación en áreas con pendientes tan altas como 50%. Su chasis permite la articulación de la parte de la máquina para que los “dedos” cosechadores se mantengan a una distancia constante del suelo. La nueva máquina también puede ser usada para cosechar aceitunas y uvas. La UFV ha patentado este invento y se le permitieron los derechos para su manufactura, uso y ventas.

Fuente: Universidad Federal de Viçosa

NUEVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN OTORGADA A MANTIQUEIRA DE MINAS

La región de Mantiqueira de Minas recientemente ha sido reconocida como una Denominación de Origen (DO), lo cual indica que los cafés producidos en esta región tienen características únicas debido a las condiciones naturales y factores sociales como el clima, suelo, altitud, y también tradición e historia de los productores. Situada en la porción suroeste del estado de Minas Gerais, en la cadena montañosa de Mantiqueira, el área cubierta con la Denominación de Origen, comprende 25 municipalidades, 8.200 productores de café, la mayoría de los cuales son pequeños productores, y 56.000 hectáreas dedicadas al café en su mayoría cultivado en áreas montañosas por arriba de los 1.000 metros (3.200 pies). Los cafés de Mantiqueira de Minas se han dado a conocer por su alta calidad y complejas características sensoriales; porcentajes sustanciales de ellos son despulpado natural (honey) y cafés lavados, habiendo ganado varios premios de calidad en años recientes.

Fuente: BSCA

Precios Brasileños: Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Junio de 2020

| Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg) | | Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg) | |
|---|----------|--|----------|
| Cerrado MG | 495,00 ↑ | Colatina-ES calidad mediana | 353,00 ↑ |
| Mogiana | 490,00 ↑ | | |
| Sur de Minas | 490,00 ↑ | | |
| Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg) | | BM&F (US\$/60kg Arabica bag) | |
| Cerrado MG | 585,00 ↑ | Jul 2020 | 115,10 ↑ |
| Sur de Minas | 580,00 ↑ | Sep 2020 | 109,65 ↑ |
| | | Dic 2020 | 111,95 ↑ |
| | | Real R\$ / Dolar US\$ | |
| | | 30 Junio 2020 | 5,44 ↑ |

+ 19,4%

Fuente: www.qualificafex.com.br

CONSUMO DE CAFÉ *DONDE SE PRODUCE*: EN EL CAMPO Y EN PEQUEÑOS PUEBLOS

Mucho se ha escrito, también aquí, acerca del consumo del café en países productores, incluyendo los programas actualmente patrocinados por la OIC en Latinoamérica y África y la actualización de la Guía para Promover el Consumo del Café en Países Productores que P&A preparó hace 15 años. Así mismo hemos insistido en todas partes que los principales objetivos para estos programas para promocionar el consumo en países productores son las áreas urbanas más pobladas, no en el campo, y en la población de bajos ingresos cuyos números exceden ampliamente las clases media y alta que pueden permitirse el café especial.

Se puede ver entonces ideas contradictorias acerca de la promoción del consumo de café en el campo, donde se produce el café, y en los pueblos en estas áreas. Sin embargo, no es contradictorio porque puede servir tres propósitos: aumentar el consumo, proporcionar ingresos adicionales a los productores, y educarlos acerca de la calidad de su producto. Esto puede tener impactos a corto plazo en las cifras del consumo y los ingresos, e impactos de mediano a largo plazo como el conocimiento adquirido sobre cómo el café es producido, y disparar la muy necesaria integración rural-urbana así como la diversificación.

Los productores en Brasil por muchos años han recurrido a la práctica de tostar su café y venderlo en sus pueblos y regiones en especial en tiempos de bajos precios del café. Algunos productores compran un pequeño tostador o contratan el servicio de tostado a un tercero y luego entregan sus café T&M a clientes o lo suministran al sector informal y formal, por lo usual sin una marca. Esto lo hacen porque les permite obtener mejores precios relativos de lo que pudieran por su grano verde debido a los bajos precios internacionales. Cuando los precios suben nuevamente, algunos de ellos abandonan esta práctica pero un número sorprendente permanece en el mercado y desarrolla su propia marca. Los productores que tuestan café en Brasil no son necesariamente de mediano o gran tamaño, sin embargo, las cooperativas también lo hacen.

La propuesta para que pequeños productores tuesten café en países diferentes a Brasil puede ser reuniéndose para hacerlo o delegando la operación a sus cooperativas y asociaciones. Esta iniciativa puede ser más difícil donde no hay hábito de beber café, por ejemplo, en la mayoría de los países asiáticos y muchos países africanos productores de café. Por otra parte, puede ser inclusive más importante ahí ya que traerá nuevos consumidores al producto en vez de competir por los mismos consumidores con marcas de café ya existentes.

Los productores que tuestan y venden sus cafés son mucho más sensibles a las necesidades y preferencias de los clientes y comienzan a aprender cómo lo que ellos hacen, en especial durante el procesamiento pos-cosecha, afecta la calidad y los precios. También comienzan a catar y esto desarrolla aún más su entendimiento de los factores que influyen en la calidad, no solamente el procesamiento sino también la escogencia de variedades, grado de exposición al sol, prácticas de cultivo, etc. Esta educación de los productores acerca de la calidad del café y las preferencias del consumidor puede tener un gran impacto sobre la posibilidad de hacer su negocio más rentable.

He visto el fenómeno arriba mencionado en Brasil y Colombia, donde la FNC implementó centros de catación en regiones productoras de café por la misma razón mencionada anteriormente: ayudar a los productores entender las calidades que producen. La catación en las regiones productoras de café es una práctica centenaria en Brasil pero se ha ido sofisticando con el desarrollo del negocio del café especial y la importancia que el país adquirió como un proveedor principal de este producto. El tostado por los productores agrega una dimensión más comercial a las preferencias del consumidor abriendo nuevos canales para diferentes tipos de café.

Si los tiempos de hoy y los del Nuevo Normal son tiempos para reflexionar, repensar y reinventar, reto a los productores en sus países a considerar cómo crear consumo de base en el campo y los pueblos pequeños de las regiones cafetaleras donde se produce. Una nota personal: esto evitará la vergüenza que en ocasiones observé cuando los productores de café me ofrecieron té o un refresco durante el desayuno en sus regiones productoras de café...

PEQUEÑAS INVERSIONES Y GRANDES RETORNOS

Estos tiempos difíciles pueden traer consigo oportunidades para hacer pequeñas inversiones en beneficios existentes. Hay mejoras que se pueden llevar a cabo en fases específicas del proceso para producir retornos interesantes. Algunas de estas oportunidades están descritas abajo.



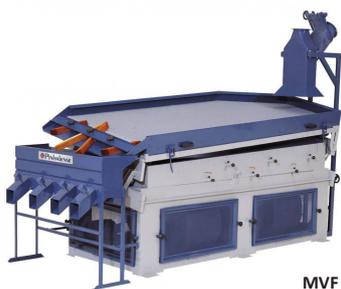
PRELI

Limpieza mejorada del café con **prelimpiadores PRELI** y **despedregadores CPFBNR** puede alargar substancialmente la vida útil de máquinas tales como pulidores y electrónicas que pueden dañarse por las impurezas duras como piedras y piezas de metal. Muchos procesadores en países que producen café lavado aún insisten en que el pergamino llega limpio al beneficio porque es resultado de la recolección selectiva y el despulpado. La realidad es que llega con varios tipos de impurezas.



CPFBNR

La separación mejorada del grano por tamaño con **separadoras P y PFA** puede ser usadas para aumentar la capacidad y eficiencia de las separadoras densimétricas y las electrónicas cuyo desempeño mejora – calidad y precisión – cuando operan con granos del mismo o similar tamaño. Separar el lote de café en más tamaños también puede ser útil para dirigir diferentes grados a diferentes mercados, por ejemplo, especiales, comercial y consumo doméstico, para optimizar los precios y las ganancias.



MVF

La separación densimétrica de granos defectuosos en las **separadoras densimétricas MVF** es quizá la fase de procesamiento donde más dinero se puede hacer si las máquinas están apropiadamente ajustadas a las características del café entrante y al producto final a ser enviado a los clientes. Las mesas MVF son por ejemplo agregadas hoy a los beneficios para hacer frente a la creciente propagación de la broca del café. Separan los granos que se vuelven más livianos debido a los orificios hechos por el insecto. ¡Las MVF de Pinhalense son hoy las separadoras densimétricas para café preferidas en cualquier parte del mundo!



PFA

Los clientes que usan los **pulidores DBD** comentan que la recuperación de granos de café buenos rechazados por las electrónicas aumenta de 2 e inclusive 3%. Los granos cuya cutícula no ha sido eliminada completamente en la fase de trillado-pulido pueden ser rechazados por las electrónicas ajustadas para eliminar granos generados de las cerezas inmaduras. Los pulidores DBD con la capacidad correcta pueden ser usados para pulir estos buenos granos que de otra forma serían descartados, pero que son retornados después al proceso, aceptados por las electrónicas, e incorporados al producto bueno con relevantes ganancias para el procesador.



DBD



EMPS

Otras piezas individuales de equipo que pueden ser agregadas a los beneficios existentes a poco costo para grandes ganancias son los **colectores de muestras neumáticos CAP**, el nuevo **sistema de válvula y banda mezcladora VEDP** y **balanzas electrónicas para saco SMARTSAC** y **big-bags SMARTBAG**, todo lo cual apunta a la llegada de TI e IA al procesamiento de café y han sido presentados en previa Máquina del Mes (<https://bit.ly/2CzRQvn>). El SMARTBAG es un equipo importante para permitir el almacenamiento previo y/o intermediario del café en big-bags para ahorrar mano de obra y espacio. Más convencionales pero que también traen adiciones para reducir mano de obra y contacto entre los trabajadores durante estos tiempos de Covid-19, son los **transportadores móviles de sacos TSM**, para descargar camiones, hacer rumas y cargar camiones y containers, **carretillas de sacos EMPS**, y el **cargador a granel de containers CPC** (<https://bit.ly/38Y23hm>).

Hable con su agente P&A/Pinhalense más cercano a usted o a nosotros en P&A para obtener información sobre cómo insertar los equipos arriba mencionados en sus plantas existentes.