

COFFIDENTIAL

Edición de
13^o
Aniversario

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ.

EN ESTA EDICIÓN:

- COVID-19, SOSTENIBILIDAD Y MITOS DE MERCADO - 1 (pg. 3)
- SEPARACIÓN DE CEREZAS (pg. 4)

EFECTO “DRENAJE” PUEDE REDUCIR TAMAÑO DEL GRANO DE CAFÉ Y CAMBIAR SU FORMA

El efecto “drenaje”, es decir, la división desigual de las reservas de la planta en sus diferentes partes, ya es muy conocida en los árboles de café, principalmente durante el período de desarrollo del grano (“llenado”), cuando el crecimiento vegetativo es casi paralizado. El efecto drenaje también se observa en los granos durante las diferentes floraciones. Los granos que resultan de segundas y terceras floraciones presentan menor tamaño. La ocurrencia de mayores porcentajes de caracolitos (granos redondos) – 10 a 12% en la segunda floración y 80 a 90% en la tercera, en comparación a 0% en la primera floración – puede también relacionarse al efecto drenaje. Sin embargo, otros factores como clima y fisiología también pueden estar detrás de la ocurrencia del caracolito.

Fuente: Procafé



¡VARIETADES DE CAFÉ NOMBRADAS POR AVES VUELAN ALTO!

Las variedades de café con nombres de aves, como el cultivar Arara, han sido bien aceptadas por productores debido a su alta productividad y resistencia a enfermedades. Nuevas variedades siendo lanzadas como Asa Branca, Beija-Flor, Rouxinol y Acauã, son recomendadas para regiones más cálidas y secas ya que son más tolerantes al estrés hídrico, además de ofrecer buena resistencia a la roya de la hoja. El cultivar Japy tiene buena tolerancia a phoma, y es indicado para mayores altitudes y áreas de alta humedad, como las montañas. Siriema, que estará disponible en breve, combina resistencia múltiple al minador de la hoja y a la roya, además de alta productividad. La Fundación Procafé, que desarrolló estas variedades, tiene un sistema que suministra estas semillas para distintas regiones de Brasil.

Fuente: Folha Procafé

FINTECHS OFRECERÁN HASTA US\$ 100 MILLONES EN CRÉDITO PARA CAFÉ

Fintechs ganan popularidad en Brasil y en 2019 alcanzaron 64% de los brasileros que usan los servicios bancarios, de solamente 16% en 2015. Este número, ya alto y alcanzando 72% de usuarios más jóvenes, puede aumentar aún más en 2020 debido a la digitalización impuesta por la pandemia. Fintechs enfocados en el sector agrícola están ofreciendo acceso simplificado y crédito 100% en línea para productores de café que tienen su café en almacenes registrados con la plataforma. Más de R\$ 5 millones (US\$ 923 mil) han sido ya liberados a los productores en São Paulo, Sur de Minas y Cerrado. Las Fintechs estiman que hasta US\$ 100 millones en crédito serán contratados por el sector café durante un período de dos años.

Fuente: Agrolink

EMATER MINAS LANZA HERRAMIENTA DIGITAL PARA EXTENSIÓN RURAL

El Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG), acaba de lanzar el documento “Mexpar 4.0”, el cual presenta y describe las herramientas digitales a ser usadas con su metodología de extensión rural. Mexpar 4.0 pone a la disposición vía internet las técnicas ya usadas y mejora la conexión con productores rurales para diseminar conocimientos de forma más ágil. Aunque esto es especialmente bienvenido en estos tiempos difíciles de COVID-19, puede también cambiar la forma que los servicios de extensión serían ofrecidos a posteriori.

Fuente: Emater-MG

EXPORTACIONES BRASILENAS DE CAFÉS ESPECIALES A ASIA SE RECUPERAN

Hay buenas noticias para el sector brasilero de cafés especiales con la reanudación de exportaciones a países asiáticos, luego de haber sido pospuestas debido a la pandemia. Sin embargo, las incertidumbres relacionadas al consumo del café continúan en el mercado americano, que aún atraviesa tiempos duros debido a COVID-19. Los Estados Unidos son el mayor destino de cafés especiales de Brasil.

Fuente: Noticias Agrícolas y BSCA

AHORROS EN COSTOS CON COSECHADORAS MANUALES COMPATIBLES CON CAFÉ DE MONTAÑA

Cosechar con máquinas manuales vibradoras es una tecnología que multiplica por cuatro la productividad de la recolección de café, siendo especialmente adecuada para plantaciones de café montañosas, donde las grandes cosechadoras auto impulsadas o remolcadas por tractor no pueden operar. Esta tecnología impacta positivamente la productividad de los productores y recolectores, así como el ingreso con ahorros en costos estimados en R\$ 770 millones (US\$ 143 mi) en 2019, de acuerdo a una encuesta coordinada por Embrapa. Otro estudio, conducido por la Confederación Nacional de Agricultura (CNA) y CaféPoint, con productores en los principales estados productores de café -- Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Rondônia y Paraná -- mostró que la cosecha manual (sin equipo) es usada por 42% de ellos, la cosecha mecánica por 25%, la cosecha con máquinas manuales por 23%, encunanto 10% de los productores brasileros usan cosecha manual selectiva (recolección de cerezas maduras solamente).

Fuentes: Embrapa y Agrolink

MÁS BAJAS TASAS DE INTERÉS DE LA HISTÓRIA PARA PRODUCTORES DE CAFÉ

Líderes del sector cafetalero unánimemente propusieron una reducción de las tasas de interés de Funcafé para la actual cosecha, a fin de optimizar el uso del fondo para beneficio de los productores de café en Brasil y para proteger la cadena productiva de las dificultades e impactos impuestos por la pandemia. La propuesta es tasas máximas de interés de 5,25% para productores y cooperativas y 6,75% para la industria y el trade, en comparación a las actuales tasas de 6% y 7,5%, respectivamente.

Fuente: CNC

CAFÉS SOSTENIBLES DE ALTA CALIDAD DE PRODUCTORES FAMILIARES DE BAHIA

Cafés de Bahia, en especial de Chapada Diamantina y de los territorios del Suroeste, vienen ganando reconocimiento por su alta calidad en años recientes. Cooperativas de familias productoras han trabajado para mejorar la calidad y atienden nuevos mercados en Brasil y en el exterior. La Cooperativa Piatã de Cafés Especiales (Coopiatã) y la Cooperativa de Productores de Café de Barra do Choça y Región (Cooperbac) son buenos ejemplos. La Tasa de Excelencia 2019, organizada por BSCA, tuvo 3 productores de Coopiatã entre los 10 finalistas. Coopiatã actualmente recibe inversiones del gobierno de Bahia para apoyar la asistencia técnica y extensión rural para pequeños productores, la compra de equipos de procesamiento para cafés especiales, una planta de tostado, y orientación técnica para estrategias de mercadeo.

Fuente: Gobierno del estado de Bahia/CCCMG

GOTEO SUBTERRÁNEO AYUDA A BAJAR COSTOS DEL CULTIVO DE CAFÉ

Destinado a ser un gran desarrollo en irrigación, el sistema de goteo subterráneo ya cubre un área de más de 15.000 hectáreas de Arábica y se está introduciendo en plantaciones de Conilon. El sistema puede traer consigo grandes ahorros en costos de mantenimiento, en comparación a los sistemas superficiales de goteo, porque elimina el daño causado por las prácticas de cultivo y cosechado, entre otros.

Fuente: Agrolink

Precios Brasileños: Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Julio de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	555,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	374,00 ↑
Mogiana	550,00 ↑		
Sur de Minas	550,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	615,00 ↑	Sep 2020	122,75 ↑
Sur de Minas	610,00 ↑	Dic 2020	125,50 ↑
		Mar 2020	130,30 ↑
	+ 11,8%	Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Jul 2020	5,22 ↓

Fuente:

www.qualicafex.com.br

COVID-19, SOSTENIBILIDAD Y MITOS DE MERCADO - 1

COVID-19 y tiempos de Nuevo Normal con certeza aumentarán los costos de producción de café como respuesta a la reducida disponibilidad de mano de obra, procedimientos higiénicos de protección, logísticas más complejas, etc. Este impacto negativo sobre el pilar económico de la sostenibilidad ciertamente afectará los otros dos pilares – social y ambiental – de la producción sostenible de café.

Considerando que una parte substancial de los costos adicionales puede derivar de temas laborales, desde disponibilidad y distanciamiento a procedimiento de protección personal, este es el momento para abordar tecnología (de ahorro de mano de obra) en café. Usualmente tratado como tabú, porque suena como si se creara desempleo, empoderar a los trabajadores con el uso de máquinas se está convirtiendo crucial, dado que la mano de obra escasea progresivamente debido a trabajos cafetaleros mal pagados, productores familiares pequeños que usan su propia mano de obra y que no ganan lo suficiente, y sus hijos que no quieren permanecer en la finca para hacer las cosas de la misma forma que hacían sus padres y abuelos.

Mitos de mercado, en especial acerca de la cosecha y procesamiento del café, no ayudan en nada a la introducción de tecnología. Existe una visión romántica que asocia la producción de café de calidad con prácticas de cosechado y procesamiento que son intensivas en mano de obra. En otras palabras, el uso de tecnología en estas áreas es visto como un detrimento a la producción de café de calidad.

Estos mitos no son muchos, pero conllevan al uso ineficiente de la mano de obra y a costos mayores de producción que van más allá de la mano de obra misma. Daño ambiental evitable puede también ser causado por estos **mitos**. ¿Cuáles son? Todos los mitos se refieren a producción de cafés de calidad que, de acuerdo a ellos, requiere:

1. **cosecha selectiva,**
2. **secado al sol***, y
3. **fermentación natural***.

Los conceptos románticos detrás de estos mitos incluyen mantener prácticas “tradicionales” y apoyan la idea de que “pequeño es bello”. Todo esto va en contra de la tecnología y las economías de escala. No es de sorprender que el café sea uno de los pocos productos agrícolas comercializados en las principales bolsas que aún cuenta con millones de personas en su producción. ¡Esto sería genial si esos millones de personas estuvieran haciendo suficiente dinero! Sin embargo, como mostrado en el Outlook en Confidential No. 147 (<https://bit.ly/2Q0IT1q>), el ingreso promedio por productor de café en todos los países productores está por debajo de US\$ 100 por mes...

Hoy existe tecnología de cosecha que puede ser usada hasta en áreas montañosas, desde que cambios menores a sustanciales sean hechos en la manera como los árboles de café estén espaciados. ¡Las tecnologías de cosecha actualmente disponibles – manual y mecánica – pueden multiplicar el volumen de café cosechado manualmente (y selectivamente) por una persona de 1,5 a 500 veces! Se puede argumentar que el grado de selectividad asociado con estas tecnologías es más pequeño que en el caso de la recolección selectiva manual. Sin embargo, la realidad es que la recolección manual “selectiva” hoy trae de 3 a 15% de cerezas no maduras, dependiendo del país y de la disponibilidad de mano de obra.

Existe hoy día tecnología disponible para separar las cerezas no maduras y para despulpar solo cerezas maduras, con la posibilidad de despulpar las inmaduras y las sobre-maduras por separado. La recolección menos selectiva y el despulpado por separado de las cerezas en estados diferentes de maduración implica que volúmenes más pequeños de café de calidad estarán disponibles. No obstante, se puede producir más café para compensar esta pérdida, sea por muy necesarios aumentos en productividad o plantando más árboles de café. Adicionalmente, los cafés de “otras calidades” derivados de una recolección menos selectiva pueden encontrar sus propios mercados, en el exterior y en sus países de origen, ayudando a aumentar el consumo doméstico.

La regla económica detrás de la decisión de alejarse del cosechado selectivo manual es que los ahorros en costos ligados a este cambio compensarán la reducción de las ganancias con ventas de menos pergamino de las cerezas maduras combinadas con pergamino de otras cerezas. Los productores luego tendrán mayores ganancias en comparación a sus prácticas previas, manteniendo en mente que, como en cualquier negocio, su objetivo es maximizar ganancias y no necesariamente calidad. ¡En último lugar pero no de menor importancia, los productores pueden aumentar la productividad para aumentar el volumen de cafés de calidad que ahora producen, al nivel mayor que producían antes del cambio en tecnología de cosechado. ¡Esto permitirá agregar a las ganancias los ingresos con las ventas de otras calidades!

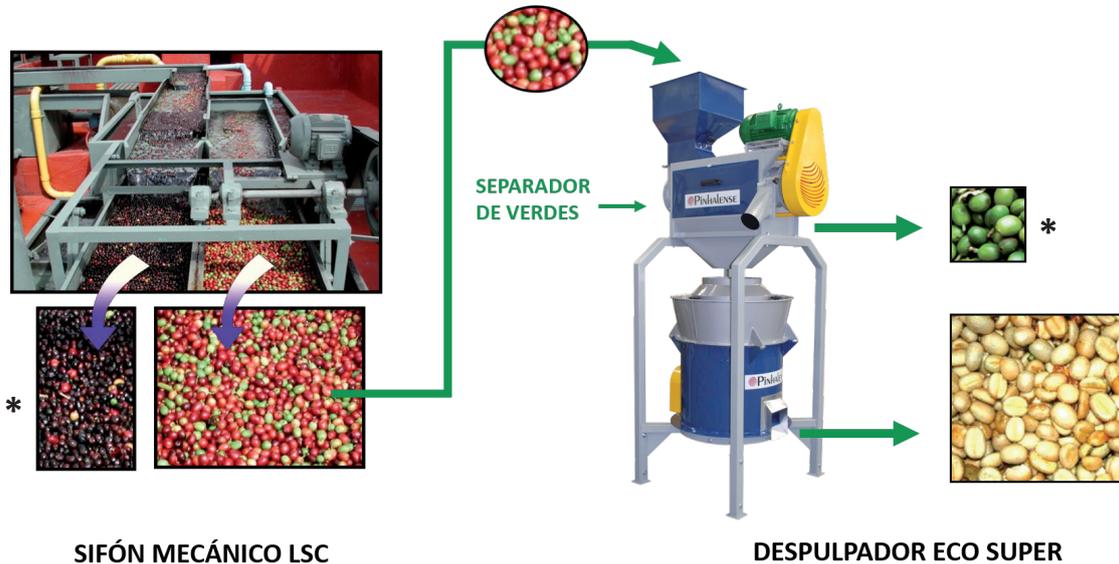
**Mitos 2 y 3 serán abordados en Perspectivas futuras.*



V = Volumen de café cosechado por una sola persona

SEPARACIÓN DE CEREZAS

Considerando que hoy la recolección manual “selectiva” puede traer consigo un substancial porcentaje de cerezas no maduras, estamos en el momento correcto para introducir la separación de cerezas en *todas* las plantas procesadoras. Esto también preparará estas instalaciones para los cambios en tecnología de cosechado, que varios países se están planteando.



SIFÓN MECÁNICO LSC

DESPULPADOR ECO SUPER

* Puede ser despulpado *después*, en el mismo despulpador, o *en la misma hora*, en otro despulpador

La tecnología de separación de cerezas propuesta aquí es compatible con *todas* las tecnologías de cosechado, de selectiva manual a totalmente mecánica con grandes máquinas, incluyendo ordeña o raspa manual, cosechado mecánico asistido y máquinas vibradoras manuales.

1. Separación de flotantes

Los sifones mecánicos LSC no solo separan impurezas de mayor o menor tamaño al café, como ramas pequeñas y arena, y piedras, pero también y más importantemente, separan las cerezas menos densas (“más levianas”) sobre-maduras y parcialmente secas de aquellas cerezas más densas (“más pesadas”) maduras e inmaduras.

Los sifones mecánicos LSC de Pinhalense son ecológicamente amigables porque reciclan ellos mismos, en un circuito cerrado, la poca agua que requieren para operar. Esta agua tiene que ser reemplazada solo periódicamente, cuando se ensucia, luego de un par de días de uso si el café llega limpio.

2. Separación de cerezas inmaduras (verdes) para café lavado

La línea Pinhalense de Eco-despulpadores ofrece separadores de cerezas inmaduras con presión ajustable *antes* del despulpador vertical. La presión puede ser ajustada para despulpar solo cerezas maduras, para producir pergamino de alta calidad, o cerezas maduras y semi-maduras conjuntamente, para todavía contar con pergamino de calidad para un mercado más amplio. Este ajuste rentable para producir los cafés que el mercado demanda solo es posible con separadores de cerezas inmaduras/verdes que *preceden* al despulpador vertical.

Las máquinas Eco también pueden ser ajustadas para despulpar separadamente cerezas sobre-maduras y semi-maduras, que por lo usual tienen entonces mejor taza y obtienen mejores precios que sus correspondientes versiones naturales/no-lavadas.

Finalmente, los separadores de cerezas inmaduras en los despulpadores Eco de Pinhalense pueden ser contornados si las cerezas recibidas son 100% o cercanamente maduras.

Los despulpadores Eco son máquinas multi-propósito que permiten a los productores entregar su café pergamino en las condiciones que el mercado desea, a fin de maximizar ganancias.

3. Separación de cerezas inmaduras (verdes) para cafés naturales

Si los productores quieren preparar cafés naturales con sólo cerezas completamente maduras, pueden usar los clasificadores ópticos electrónicos Pinhalense por Angelon.