

COFFIDENTIAL

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

- COVID-19, SOSTENIBILIDAD Y MITOS DEL MERCADO - 3 - SECADO AL SOL (pg. 3)
- SECADORAS DE PERGAMINO Y CEREZA DE ÚLTIMA GENERACIÓN - REVISITADO (pg. 4)

GRAN COSECHA BRASILEÑA ELEVA PRECIOS DE FLETES Y LLENA ALMACENES

Almacenes llenos y tarifas de fletes mayores a lo usual son el resultado de un récord de producción de café combinado con ventas anticipadas por encima del promedio que afectaron las logísticas al final de la actual temporada. Los almacenes de la CONAB aún tienen espacio disponible para acerca de 750 mil sacos en Minas Gerais y sólo 70 mil sacos en São Paulo. Minasul, una cooperativa de café en la región de Varginha, estado de Minas Gerais, tuvo que aumentar su capacidad de almacenamiento de 1,1 a 2,2 millones de sacos. Aunque los almacenes llenos dan la impresión de producción excesiva, la mayor parte del café está vendida.

Fuente: Valor Econômico

ALTAS TEMPERATURAS Y FALTA DE LLUVIAS AUMENTAN INCERTIDUMBRE ACERCA DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN 2021

Las altas temperaturas y falta de lluvias en la región sureste de Brasil pueden impactar negativamente la próxima cosecha la cual ya se espera que sea menor debido al año bajo en el ciclo bienal de la cosecha de Arábica. El presente escenario preocupa a los productores de café ya que el desarrollo de los granos puede ser afectado. Las cooperativas de café recomendaron a los productores evitar ventas anticipadas/a futuro debido al alto nivel de incertidumbre en el volumen de café a ser producido.

Fuente: Valor Econômico

FONDOS PARA INVESTIGACIÓN EN CAFÉ PUEDEN AUMENTAR 150%

El Consejo Nacional de Productores de Café (CNC) ha solicitado al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA) que expanda 2,5 veces la cantidad actualmente presupuestada para la investigación en café en Brasil. Ciencia e investigación han liderado la producción brasilera de café convirtiéndola en la más sustentable y competitiva en el mundo y tal incremento permitirá el desarrollo tecnológico continuo y transferencia de conocimiento a los técnicos y productores así como a inversiones en los laboratorios del Consorcio Investigativo del Café y en áreas experimentales, incluyendo los bancos de germoplasma.

Fuente: CNC

PROGRAMA DE CAFÉ DEL IAC DESARROLLÓ 67 NUEVOS CULTIVARES DE CAFÉ ARÁBICA

El Instituto Agronómico de Campinas (IAC), fundado en 1887, ha tenido un fuerte enfoque en café desde su inicio. Su Programa Café cuenta con 11 líneas complementarias pero distintivas de investigación; el desarrollo de nuevos cultivares de café con características y atributos positivos es uno de los principales alcances del trabajo. Los 67 cultivares creados por el IAC, plantados en Brasil y en el exterior, pueden hoy representar la mayoría del café Arábica producido en el mundo. Adicionalmente, el programa también trabaja en investigación sobre procesamiento post cosecha, reforestación, buenas prácticas agrícolas, etc.



Fuentes: Embrapa Café y P&A

LANZADO NUEVO CULTIVAR CONILON DE ALTA PRODUCTIVIDAD

Semillas del nuevo cultivar de café Conilon Conquista han sido distribuidas a los productores en el norte del estado de Espírito Santo por el Instituto de Investigación Agrícola y Servicios de Extensión de Espírito Santo (Incaper) y la Secretaria de Agricultura, Ganadería,



Acuicultura y Pescadería (Seag). El nuevo cultivar propagado por semilla presenta una amplia base genética – mientras que los cultivares clonales son por lo usual formados por 9 a 14 clones, el nuevo cultivar combina 56 diferentes genotipos –, es resistente a la roya y tolerante a altas temperaturas y a la sequía. El cultivar Conquista presenta alta calidad en taza, habiendo calificado con 80 puntos, y una productividad de 74 sacos/ha, 47% mayor en comparación al Robusta Tropical, el primer cultivar propagado por semilla lanzado por Incaper en el año 2000.

Fuente: Incaper

Ⓜ MAYOR COOPERATIVA DE CONILON EN BRASIL EXPORTA DIRECTAMENTE POR PRIMERA VEZ

Coobriel, la mayor cooperativa de café Conilon en Brasil, localizada en la municipalidad de São Gabriel da Palha, estado de Espírito Santo, ha hecho sus primeras exportaciones directas de dos mil sacos a los Estados Unidos. Aunque la mayoría de sus exportaciones son manejadas por empresas comercializadoras, el comercio directo es una tendencia creciente y la cooperativa espera aumentar su participación para asegurar mayores ingresos para sus miembros.

Fuente: Reuters

Ⓜ “CNC EN ACCIÓN” MEJORARÁ COMUNICACIÓN DIGITAL CON LOS PRODUCTORES

“CNC en Acción”, un nuevo boletín digital que será publicado por el Consejo Nacional de Productores de Café (CNC) durante este mes, apunta a actualizar a productores, cooperativas, asociaciones, etc., acerca de las actividades y logros del Consejo. “CNC en Acción” estará disponible en YouTube y será compartido vía WhatsApp para diseminar información de una forma rápida y dinámica y para asegurar que llegue a todos quienes estén interesados.

Fuente: CNC

Ⓜ SE PUBLICA MANUAL DE CAFÉ SOLUBLE PARA BARISTAS

La Asociación Brasileira de Industria de Café Soluble (ABICS) acaba de lanzar el manual Café Soluble para Baristas. Procesamiento, análisis sensorial desarrollado especialmente para este segmento, diferentes métodos de preparación de café soluble, certificaciones existentes, etc., conforman el contenido de este manual que fue desarrollado y preparado por ABICS en asociación con sus miembros. Las principales escuelas de barismo de café en Brasil incluirán el manual en sus programas. El consumo de café soluble en Brasil aumentó 10% de enero a agosto 2020 en comparación con el mismo período en 2019. El “spray dried” aumentó 9,5% y el liofilizado 23,6%. El manual es gratis y puede ser bajado aquí: <https://bit.ly/3jDOUOH>.

Fuente: ABICS



Ⓜ ESTUDIO DE CNA REVELA ALTA POPULARIDAD DEL CAFÉ SOLUBLE EN CHINA

De acuerdo con un estudio comisionado a la Confederación Nacional Agrícola (CNA) en asociación con InvestSP, el café soluble puede ser la puerta de entrada para los productos brasileiros de café en China. El estudio mostró que el café soluble tiene amplia popularidad entre los consumidores chinos debido a su conveniencia y facilidad de preparación. Aunque el consumo de café en China es considerado bajo – 4 a 5 tazas de café por persona *por año* – el crecimiento anual promedio es muy alto, oscilando entre 7 a 17% por año durante los últimos 5 años, en comparación con el crecimiento promedio global de 2% por año durante el mismo período. Las exportaciones de café brasileiro a China aumentaron 12% en 2019 comparada con 2018.

Fuente: Estadão

Precios Brasileños: Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Septiembre de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	515,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	393,00 ↓
Mogiana	510,00 ↓		
Sur de Minas	510,00 ↓		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	585,00 ↓	Dic 2020	116,65 ↓
Sur de Minas	580,00 ↓	Mar 2021	118,50 ↓
		May 2021	118,40 ↓
	+ 14,7%	Real R\$ / Dólar US\$	
		30 Sept 2020	5,61 ↑

Fuente:

www.qualificafex.com.br

COVID-19, SOSTENIBILIDAD Y MITOS DEL MERCADO - 3 - SECADO AL SOL

En la Perspectiva de agosto, se mencionó que los mitos de mercado conllevan al ineficiente uso de mano de obra, así como a mayores costos de producción. Se agregó que tales ineficiencias van más allá de la mano de obra e incluyen daños ambientales que se pueden evitar. Todos los **mitos** se refieren a la producción de cafés de calidad que, de acuerdo a ellos, requiere:

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

La recolección selectiva y la fermentación fueron abordadas en las Perspectivas de agosto y septiembre. Ahora abordamos el mito de que se requiere secado al sol para producir café de calidad. La realidad hoy es que hay cafés especiales galardonados que han sido secados mecánicamente, sin mencionar que lo mismo vale para micro lotes que han alcanzado precios récord.

El secado al sol ha sido tradicionalmente llevado a cabo en (1) patios de secado hechos de azulejo, concreto o asfalto, o (2) camas elevadas de malla expandida de varios tipos y nombres. En ambos casos, el pergamino o cereza tiene que ser revuelto con frecuencia para evitar su sobrecalentamiento, y para asegurar un secado uniforme. Esto se hace con la ayuda de simples herramientas manuales en el caso del secado sobre el suelo, o con las manos en el caso de las superficies elevadas. Cuando necesario, el café se cubre con una lona, hoy usualmente plástica para protegerlo de la lluvia y del rocío y, en el caso del pergamino, o de la luz solar misma, durante algunas horas del día en algunos países. Todo esto ha sido mantenido igual durante siglos, excepto por la adición de un techo o malla plástica traslúcida, que sirve para varios propósitos y es más común arriba de las camas de secado que de los patios.

El secado mecánico de pergamino y café cereza no es algo nuevo. Ya hace más de un siglo que el secado mecánico de café se usa alrededor del mundo. Comenzó con secadoras estáticas básicas – una caja llena de café con aire inyectado desde abajo – a los cuales eventualmente se les agregó agitadores para revolver el producto. Es muy difícil, por no decir imposible, de lograr uniformidad de secado en tales máquinas. Las secadoras verticales de granos fueron adaptados para manejar café, que típicamente requiere una mayor remoción de humedad/agua que los granos, y también es más sensible a mayores temperaturas de secado. Además debe ser mencionado el riesgo de daño físico del pergamino, que es reciclado con la ayuda de elevadores de cangilones a lo largo del período de secado. Las secadoras rotativas, creadas en Centro América al final del siglo 19, permitieron un secado más uniforme del café pergamino desde el comienzo. Excepto por las secadoras rotativas, todas las otras máquinas fueron usadas para pergamino y cereza, con cambios en diseño o diferentes ajustes/configuraciones para secar uno u otro producto.

Estos tres diferentes tipos de secadoras fueron usados alrededor del mundo, en algún momento los tres en el mismo país, pero con preferencias regionales o nacionales claras por uno u otro tipo, y con adaptaciones locales. Sin embargo, la dependencia en secado mecánico no fue muy intensa hasta quizá la segunda mitad del siglo pasado, cuando la urbanización empezó a hacer la mano de obra más escasa y costosa, al mismo tiempo que mayores volúmenes de café comenzaron a ser producidos y la dependencia en clima seco se convirtió en un mayor riesgo. También, los mayores países productores en Latinoamérica, como Guatemala, Colombia y en especial Brasil, comenzaron a depender más intensivamente del secado mecánico.

Un cambio decisivo en la intensidad del secado mecánico y la preferencia por una tecnología en particular tomó lugar a finales de los 1960 e inicio de los 1970, cuando el fabricante brasilero de maquinaria Pinhalse rediseñó las tradicionales secadoras *de pergamino* guardiola de Centroamérica para secar *cafés naturales*. Estos cambios, que mejoraron el secado notablemente – eficiencia, uniformidad, capacidad y calidad –, pronto probaron su idoneidad, no sólo para cereza sino también para café pergamino, y así un nuevo paradigma fue establecido para secar café alrededor del mundo. Estas nuevas modernas secadoras rotativas hoy son la máquina de preferencia en la mayoría de países productores de Arábica. En el caso de Robustas, aún persiste una preferencia por secadoras verticales, excepto por Brasil y productores y procesadores preocupados con la calidad en otros lugares.

Un argumento a favor del secado al sol para obtener Arábicas de alta calidad se basa, según entiendo, en evidencia empírica no clara de que el café obtiene un singular color azul-verdoso si se expone por lo menos a un número determinado de horas a la luz solar. Independientemente de si esto es verdad o no, ¿qué importancia tiene el color del café verde para los consumidores del producto final, incluyendo a los catadores?

Otro argumento tiene que ver con la *posibilidad* de sobre calentamiento del café en el secado mecánico. Esto es menos y menos probable ya que las secadoras se han vuelto más sofisticadas y los controles digitales de temperatura y perfiles de secado han sido desarrollados e introducidos. Sin embargo, independientemente de estos recientes desarrollos, el sobre calentamiento en el secado al sol también es posible, y de hecho se está volviendo más prevalente, debido a la falta de mano de obra para revolver el café frecuentemente y la dependencia en personal no entrenado.

La conclusión es que actualmente hay suficiente evidencia alrededor del mundo de que el mismo café *apropiadamente secado* al sol y en máquinas de última generación no puede ser diferenciado, es decir: ¡identificado en pruebas ciegas, mismo por catadores especialistas!

Resulta obvio que, si las instalaciones para secado al sol existen, los trabajadores entrenados están disponibles y el clima lo permite, el secado al sol puede ser una mejor opción. No obstante, también es obvio que el cambio climático es un hecho, la mano de obra entrenada (o no) es escasa, y la inversión para construir o mantener, así como el costo de operación de las instalaciones de secado al sol se ha incrementado considerablemente. Esto explica la creciente dependencia en el secado mecánico de café, con énfasis en el uso eficiente de las secadoras de tambor rotativas, si posible equipados con controles digitales.

¡En resumen, definitivamente es un mito que el secado al sol es un requerimiento para producir café de calidad hoy!

SECADORAS DE PERGAMINO Y CEREZA DE ÚLTIMA GENERACIÓN - REVISITADO

Como adelantado en el artículo Perspectiva, Pinhalense tuvo un papel clave en la desmitificación del secado de café. Desde su contribución seminal mencionada en la Perspectiva – el replanteamiento de las secadoras rotativas de tambor para convertirlas en el estándar usado en el secado de pergamino y café natural – hasta su actualización para una nueva realidad – de micro lotes, renacimiento de naturales y diferentes requerimientos para cafés especiales, diferenciados y comerciales –, Pinhalense ha reinventado sus secadoras SRE con el pasar de los años. Mucho ha sido llevado a cabo recientemente para mantener su condición de **secadoras de última generación para café en cualquier parte del mundo**. Por lo tanto, no es de extrañar que Pinhalense haya vendido más de 25.000 secadoras rotativas SRE a grandes, medianos y pequeños beneficios, y a productores de café de todos los tamaños, incluyendo aquellos que producen micro lotes, en 45 países productores de café. Las secadoras rotativas SRE se mantienen como el producto más vendido en la gran y diversificada línea de productos Pinhalense y sus exportaciones se han incrementado como resultado del **reciente y exclusivo desarrollo de producto**. Examinemos a continuación lo que ha cambiado, mejorado e introducido en tambores, transmisión, intercambiadores de calor, silos superiores de pre-secado, así como en controles digitales.

Tambores - *de grandes a micro lotes* - Los tambores rotativos han evolucionado para acomodar **diferentes tamaños de cargas de café** a ser secado, y **para aumentar la flexibilidad de secado**, con la introducción de tambores divididos de varias capacidades, a fin de acomodar diferentes tipos de cafés y **micro lotes**. 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 - *diferentes opciones* - Reductores han sido agregados como una **alternativa** al sistema tradicional de transmisión de piñón con engranajes dentadas.

Intercambiadores de calor - *eficiencia en inversión y uso de combustible* - Diferentes tipos de intercambiadores de calor han sido usados a través de los años y hoy dos tipos son ofrecidos **para adaptación a la intensidad de uso y a los presupuestos de clientes**. El sistema de alimentación de cascarilla ha sido mejorado para **aumentar la eficiencia del uso de combustible**, y un equipo opcional para control de emisiones (control de chispa y posquemador) también está disponible.

Silos superiores de pre-secado - *pre-secado más rápido, con calidad* - Los silos superiores de carga convencionales han sido completamente rediseñados para tornarse un nuevo producto: una pre-secadora conectada al intercambiador de calor que **reduce el tiempo de secado en varias horas, sin impactos negativos en la calidad**. Equipada con su propio ventilador de aire caliente y sistema de distribución de calor, la pre-secadora es una alternativa al silo superior de carga estándar, como descrito en Máquina del Mes en Confidential No. 131 (junio 2018) - <https://bit.ly/2wor8mD>.



Sistema de control digital - *simulación definitiva de secado al sol* - El sistema de medición de temperatura de tres puntos es único en el mercado, permitiendo 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 el celular/smartphone, permite **control automático de temperatura** en la masa del café (menor oscilación de temperatura y uso de curvas de secado personalizadas), **menor tiempo de secado, menor consumo de combustible, mejor control de la calidad de café y simulación de las condiciones del secado al sol**. Describimos esto con mayor detalle en Máquina del Mes de Confidential Nos. 140 y 141 (marzo y abril 2019) - <https://bit.ly/2U0YsJi> y <https://bit.ly/33vCY2>.