

## CONFIDENTIAL

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

- UN BRAVO NUEVO MUNDO DEL CAFÉ Y COVID-19 (pg. 3)

- UNIDADES TRILLADORAS COMBINADAS PARA CAFÉS LAVADOS, HONEY Y NATURALES (pg. 4)

## FONDOS ADICIONALES PARA RECUPERAR CAFÉ AFECTADO POR SEQUÍA

La Confederación Nacional de Agricultura (CNA) ha solicitado y el Consejo Consultivo de Política del Café (CDPC) ha aprobado la entrega de R\$ 150 millones (US\$ 26,5 m) para la recuperación de áreas afectadas por la sequía en especial en los estados de Minas Gerais y São Paulo. El fondo es una suplementación de una línea existente de Funcafé. Adicionalmente, el límite de crédito por hectárea de cosecha de café ha sido expandido en 170% para que sea consistente con los costos de recuperación por la sequía.

Fuente: CNA



## SECTOR CAFETALERO SATISFECHO CON ACTUALIZACIÓN DE LEY DEL TRABAJO

El contenido actualizado de la Norma Regulatoria No. 31 (NR 31) publicada por la Secretaría de Seguridad Social y del Trabajo del Ministerio de la Economía fue positivamente recibida por el sector café ya que ahora presenta mayor claridad y dirección en puntos específicos relativos a actividades de campo. Mejoras importantes se refieren a nuevos métodos de entrenamiento, que pueden ahora ser en-línea, semi presencial, o presencial, lenguaje más claro y menos burocracia para implementación, y mayor seguridad jurídica para todos los involucrados.

Fuente: CNC

## RÉCORD DE INSCRIPCIÓN EN COMPETENCIA PARA MUJERES “FLORADA PREMIADA”

La edición 2020 de la Competencia “Florada Premiada” de 3 Corações, en conjunto con la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA), excedió las expectativas y logró un récord de 950 caficultoras inscritas de todas las áreas productoras de Arábica. El lote de café ganador de cada región puede ser vendido a 3 Corações al doble del precio de mercado y contar con empaque personalizado. La competencia es parte del Proyecto “Florada Premiada” de 3 Corações, creado exclusivamente para caficulturas y apunta al reconocimiento y ampliación de la producción de cafés especiales y micro-lotes de café. Los consumidores pueden adquirir esos cafés a través de la Campaña Únase a las Mujeres y asegurar que el 100% de las ganancias se revierta a las mujeres que los producen.

Fuente: Notícias Agrícolas

## ÁRBOL GIGANTE DE CAFÉ CONILON HALLADO EN BRASIL



Un peculiar árbol de café fue hallado en una propiedad rural localizada en São Luiz de Miranda, en el estado de Espírito Santo. Es el árbol de Conilon de mayor edad en la región, y considerado el de mayor tamaño en Brasil. La planta tiene seis metros de alto, fue sembrada en 1970 y sigue produciendo desde entonces. El árbol gigante de café ya ha producido un récord de 32 kg de café verde en el pasado y aún está produciendo un promedio de 20 a 30 kg por año. Clones considerados más resistentes a enfermedades ya se han desarrollado de esta planta.

Fuente: Campo Vivo

## REGLAS DE CERTIFICACIONES DE SOSTENIBILIDAD DEBERÍAN SER REVISADAS EN BRASIL

Las principales entidades brasileras – CNC, CNA y Cecafé –, que representan a los productores y exportadores de café en el país, solicitaron la revisión de la Regulación Agricultura Sostenible de Rainforest Alliance 2020 debido a las restricciones excesivas e irreales impuestas

por el documento. Las restricciones pueden impactar directamente la productividad e ingresos de los productores de café. Una reducción de productividad puede promover la expansión de área plantada, lo cual sería un paso atrás en los desarrollos ya alcanzados por Brasil. Las entidades solicitan una visión más agronómica y balanceada por parte del certificador.

Fuente: Valor Econômico

### ☉ BROCA DEL CAFETO PUEDE REDUCIR PESO DE GRANOS DE CAFÉ EN 50%

Es bien conocido que la broca del cafeto puede afectar al café negativamente, reduciendo el peso del grano en hasta 50%. Cuando la plaga ataca al grano, el productor debería conducir cuidadosamente su recolección, asegurándose de no dejar granos abandonados en el campo. Adicionalmente, el monitoreo es un procedimiento clave para el control de la plaga y para evitar pérdidas.

Fuente: Instituto de Desarrollo Rural de Paraná

### ☉ YARA Y SEBRAE SE UNEN PARA APOYAR A PEQUEÑOS PRODUCTORES

Una de las principales compañías de fertilizantes en el mundo, Yara, en asociación con SEBRAE (Agencia Brasileira de Promoción de Pequeños Negocios), ofrecerá contenido técnico en acciones presenciales y en-línea a 3 mil personas en 10 estados brasileiros. La acción tendrá tres frentes de trabajo – pequeños negocios en los 14 segmentos más afectados por la pandemia, el sector de servicios de alimentación y los pequeños productores – con el objetivo de ayudarles a ser más digitales cuando ofrezcan sus productos y servicios. Contenidos sobre finanzas, emprendimiento femenino, mercadeo digital, gestión de la productividad rural, etc., también estarán disponibles en la plataforma virtual.

Fuente: Valor Econômico

### ☉ CHINA CADA VEZ MÁS PRESENTE EN RADAR DE CAFÉS DE BRASIL

Aunque el té aún sea la bebida tradicional en China, la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé) está diseñando una campaña para aprovechar el creciente apetito del país asiático por el café. La entidad producirá videos educativos y materiales impresos explicando la producción brasileira de café, de la semilla a la taza, además de información acerca de calidad, certificación de origen y las nuevas medidas sanitarias debido al Covid-19. Los materiales serán distribuidos en tiendas de café y supermercados chinos.

Fuente: Peabirus



### ☉ BRASIL EXPANDE PARTICIPACIÓN DE MERCADO EN PAÍSES ÁRABES

Las exportaciones brasileiras a países árabes aumentaron 7,3% de enero a septiembre 2020 al compararse al mismo período en 2019. La tasa de crecimiento promedio anual entre 2019 y 2020 fue 3,8%. Calidad y sostenibilidad del café brasileiro son las principales razones para tal expansión en participación de mercado. Las exportaciones a Argelia aumentaron 328,8% entre 2010 y 2019, seguidas por Jordania, con aumento de 16,3%, Siria con 13,1% y Túnez con 10,3%.

Fuente: CCCMG

## Precios Brasileños:

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Octubre de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	505,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	400,00 ↑
Mogiana	500,00 ↓		
Sur de Minas	500,00 ↓		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	575,00 ↓	Dic 2020	113,50 ↓
Sur de Minas	570,00 ↓	Mar 2021	114,40 ↓
		May 2021	115,20 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 Oct 2020	5,74 ↑

+ 15%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## UN BRAVO NUEVO MUNDO DEL CAFÉ Y COVID-19

Distanciamiento social y cierres de emergencia, de nuevo sucediendo en Europa, han afectado los patrones de consumo de café, con mayor ingesta en casa y caída de demanda en las tiendas y servicios de café en oficinas, hoteles y restaurantes.

Las grandes cadenas de tiendas de café han comenzado a recuperar las ventas con la ayuda de entregas de pedidos en sus localidades. La recuperación de las pequeñas cadenas y tiendas individuales, las cuales dependen más de la experiencia de beber café, pareciera ser mucho más lenta y dependiente de la llegada de vacunas confiables.

Los clientes de alto ingreso de estas tiendas están cambiándose a cápsulas/monodosis o preparando café ellos mismos, con nuevos equipos, para disfrutar de una variedad de productos en casa. Las nuevas tendencias de consumo también apuntan a una mayor demanda que la previa para cafés menos costosos, como resultado de la reducción de ingresos debido a la recesión económica generada por COVID-19.

El principal impacto de COVID-19 sobre la producción es la menor disponibilidad de mano de obra para cosechar el café. Esto intensifica el proceso ya en curso de reducción en selectividad, con el porcentaje de cerezas completamente maduras cosechadas reduciéndose aún más, y en consecuencia, aumentando los volúmenes de cereza inmadura, sobre-madurada y seca.

¿Estas tendencias de consumo y producción afectarán lo que llamo un bravo nuevo mundo de procesamiento de café, qué incluye los cafés honey, la fermentación de cerezas maduras, el despulpado de sobre-maduras e cerezas inmaduras y más?

Como explicado en detalle en la Perspectiva del Coffidential No. 118 (<https://bit.ly/2UkbYXT>), mientras que por 150 años el mundo solo conoció acerca de cafés lavados y naturales, hoy la tecnología disponible de procesamiento permite la producción de varios otros productos: despulpados naturales también llamados honey, cafés lavados o honey de las cerezas sobre-maduras e inmaduras, y naturales que han fermentado de diferentes maneras.

Las tendencias relacionadas a COVID-19 mencionadas arriba pueden disminuir el ritmo de experimentación con fermentación, que produce cafés que atraen al segmento superior de mercado, a través de tiendas de café o pequeñas cadenas de cafeterías. Menos disponibilidad de mano de obra puede, a su vez, requerir tecnología de beneficio húmedo que obtenga la mejor calidad de las cerezas sobre-maduras, así como de las inmaduras, que, coincidentemente, son probables de tener menor precio y responder a una creciente demanda por cafés de menor costo. Finalmente, el ganó probable en el caso de demanda por grandes cadenas en perjuicio de las pequeñas cadenas y tiendas individuales, así como el crecimiento de monodosis, puede demandar mayores volúmenes de cafés de calidad consistente, que son usados en lo que llamo “mezclas mundiales”. Esto requerirá cafés procesados en beneficio húmedo de forma uniforme, en centrales de diferentes tamaños, en vez de separadamente por un gran número de productores, cada uno procesando café a su manera y de forma no necesariamente estandarizada.

Continuaremos teniendo un bravo nuevo mundo de procesamiento de café durante y después de COVID-19, pero la demanda en el corto y mediano plazos puede cambiar a favor de algunos procesos y calidades específicos. Los beneficios húmedos tendrán que ser diseñados con flexibilidad para suplir la variedad de productos que se requerirán ahora y después, con atención a la oportunidad para el procesamiento central de café proveniente de muchos productores.

## UNIDADES TRILLADORAS COMBINADAS PARA CAFÉS LAVADOS, HONEY Y NATURALES

Las instalaciones Pinhalense de procesamiento postcosecha de alta tecnología usan:

- sifones mecánicos inventados y patentados por Pinhalense,
  - despulpadores verticales *precedidos* de separadores de cereza inmadura,
  - desmucilaginosos verticales, y
  - secadores rotativos con exclusivos controles digitales
- para crear la singular familia de productos descritos en la previa Perspectiva.

Como resultado, la demanda por unidades compactas flexibles que pueden procesar/convertir todos estos tipos de pergamino seco y cafés cereza en micro-lotes, lotes pequeños y de mediano tamaño para exportación y mercados domésticos crecientes ha ido aumentando. Tales unidades trilladoras combinadas son demandadas no solo por los grandes productores y pequeños comercializadores, sino también por grandes beneficios que quieren crear líneas de procesamiento separadas para cafés especiales y certificados, o para suplir a la industria local de tostado & molido y a la industria del soluble.

Pinhalense responde a esta demanda con el conjunto trillador combinado CON de última generación, equipado con trillador de pergamino DCP para cafés lavados y honey, que tienden a obstruir las trilladoras-pulidoras convencionales. Los conjuntos CON-DCP son ofrecidos con producciones en el rango de 600 a 1.200 kg de café verde por hora.



**CON-6-DCP**

Adicionalmente al trillador de pergamino para cafés lavados y honey, y el trillador en frío para café cereza, las unidades trilladoras combinadas CON-DCP incorporan todas las características de la línea CON:

- prelimpiador (opcional),
- despedregador de lecho fluido,
- criba oscilante para separar café no trillado a ser repasado y separar café trillado en dos tamaños,
- dispositivo integrado de repase, y
- catador para separar defectos (fracciones menos densas).

Si se requiere pulido, el CON o el CON-DCP puede ser seguido de un pulidor DBD de capacidad adecuada.

Las unidades CON-DCP ofrecen todas las ventajas de la línea CON:

- 100% de pulido,
- mayores productividades de trillado,
- bajo consumo energético,
- espacio reducido, etc.

El CON-DCP es un beneficio compacto de café en sí mismo que puede entregar café corriente terminado (no clasificado) a los tostadores locales y a los compradores de café. Si el cliente lo requiere, la CON-DCP puede estar seguida de un clasificador por tamaño PFA compatible y/o un separador por gravedad MVF, creando un pequeño beneficio de café que puede responder a los requerimientos de calidad y clasificación de casi cualquier mercado: micro e pequeños lotes de cafés especiales, tostadores locales y extranjeros y todos los tipos de cafés gourmet, finos y comerciales.

En el caso de aún menores capacidades, Pinhalense ofrece el trillador-pulidor y clasificador C2DPRC, de 300 kg de café oro por hora, para café pergamino y cereza, el cual usa elevadores neumáticos y tiene su propio clasificador de tamaño. Con menos funciones que el CON-DCP, pero con un clasificador incorporado, el C2DPRC también cumple con las necesidades de productores, pequeños beneficios y comercializadores, y con las de muchos mercados.



**C2DPRC**