

# COFFIDENTIAL

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

- **CONSUMO DE CAFÉ DONDE SE PRODUCE: ZONAS RURALES, PEQUEÑOS PUEBLOS Y CENTROS REGIONALES...Y CIUDADES CAPITALES (pg. 3)**
- **TOSTADORES DE CAFÉ CARMOMAQ PARA TIENDAS DE CAFÉ Y PEQUEÑAS TOSTADURÍAS (pg. 4)**

## PRÁCTICAS SUSTENTABLES AYUDAN A LOS GRUPOS INDÍGENAS A PRODUCIR ROBUSTAS AMAZÓNICOS ESPECIALES

Un proyecto en asociación entre Embrapa Rondônia y la Secretaría de Agricultura de Alta Floresta D'Oeste, que apoya a las familias indígenas en la producción de cafés Robusta amazónico sostenibles de alta calidad comenzó sólo con tres familias en 2018. Hoy reúne a 132 familias de ocho diferentes grupos étnicos que viven en dos reservas forestales. Los resultados del proyecto ya son reconocidos ya que la familia indígena Aruá obtuvo el tercer lugar durante la Competencia de Sostenibilidad y Calidad del Café de Rondônia 2020 (Concafé).

Fuente: Embrapa Rondônia



## CRECIMIENTO DE 100% EN PARTICIPACIÓN EN EXPORTACIONES DE ROBUSTA BRASILERO

Las exportaciones de café Robusta han aumentado significativamente 23,4% de enero a octubre 2020 sobre el mismo período en 2019 y correspondieron a 12% del volumen total exportado. Las exportaciones de cafés Arábica y soluble representaron 78,4% y 9,5%, respectivamente. Las exportaciones de cafés diferenciados registraron el segundo mayor volumen – 17,2% – durante los últimos 5 años. Bélgica, Rusia, Turquía y México registraron notables aumentos en importaciones de cafés brasileiros: 33,5%, 14,3%, 13,1% y 12% respectivamente, en comparación al año previo. Los embarques de café desde el puerto de Santos representaron 77,9% mientras que el puerto de Rio de Janeiro sólo exportó 14,7%.

Fuente: Broadcast Agro

## MEJOR CONOCIDO POR SU CONILON, ESPÍRITO SANTO TAMBIÉN TIENE ARÁBICAS GANADORES DE COMPETENCIAS DE CALIDAD

Un lote de café Arábica del estado de Espírito Santo, mejor conocido por su Conilon, fue el ganador de la Taza de Excelencia Brasil 2020, con una puntuación de 90,3 puntos. La competencia, celebrada por la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) en asociación con la Agencia Brasileira de Promoción a las Exportaciones y el Comercio (APEX) y la Alianza para la Excelencia del Café (ACE), recibió más de 600 muestras de café y terminó con 30 finalistas de 11 distintas variedades cultivadas en 22 municipalidades diferentes de seis orígenes productores.

Fuente: Canal Rural

## CAFETAL EN EL CORAZÓN DE LA MAYOR ÁREA URBANA BRASILEIRA

Un área productora de café de 10.000 metros cuadrados con 2.000 árboles orgánicos de café se encuentra entre los edificios y avenidas de São Paulo. Como el café siempre fue una de sus áreas focales, el Instituto Biológico (IB), plantó este lote de árboles de café en 1956 para conducir investigaciones y ensayos relacionados al control de plagas y enfermedades. El área también es el lugar para iniciativas relacionadas a la educación ambiental y cultural así como para la promoción científica. En 2020 produjo 600kg de café que fue tostado y molido por Datterra Coffee.

Fuente APTA



## SEMANA INTERNACIONAL DEL CAFÉ ALCANZA 58 PAÍSES EN EDICIÓN VIRTUAL

La 8.a edición de la Semana Internacional del café (SIC), celebrada virtualmente del 18 al 20 de noviembre, reunió remotamente a toda la cadena del café para discutir oportunidades y soluciones en el actual escenario de mercado. Accedida por más de 25.000 personas, la SIC tuvo “visitantes” de 58 países, 70 horas de presentaciones y paneles con 176 conferencistas, y 55 expositores en la feria virtual.

Fuente: SIC

## NUEVA TECNOLOGÍA DE PROMOTOR PATENTADA POR EL IAC

Responsable por el desarrollo de 90% de todos los cultivares de café Arábica sembrados en Brasil, el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) ha patentado un “promotor” llamado CalsoR que se expresa en las hojas de la planta. Aunque el promotor fue tomado de un árbol de café, la tecnología puede ser usada en cualquier especie cultivada. Esto permitirá expresión genética estructural de interés agronómico en tejidos de las hojas. La tecnología también será capaz de reducir el tiempo de 20 años necesario para desarrollar un nuevo cultivar de café.

Fuente: Noticias Agrícolas

## STARTUP BRASILEIRA DESARROLLA POTENCIAL SOLUCIÓN PARA ASPERSIÓN AÉREA

La aspersión aérea siempre es un tema polémico así como una práctica necesaria en los países con dimensiones continentales como Brasil. Con eso en mente, una startup brasilera ha desarrollado una solución la cual usa inteligencia artificial (AI) para efectuar una aspersión más asertiva. La nueva herramienta permite planificación de vuelo – identificando las mejores rutas y dirección del viento –, el control del equipo de aspersión instalado en el avión, e información en tiempo real y generación de reporte analítico.

Fuente: G1



## REGIÓN VOLCÁNICA DE SUR DE MINAS LANZA SU MARCA DE CAFÉ

La Agencia para la Promoción de Pequeños Negocios (Sebrae) patrocinó la creación de una marca colectiva para cafés que son cultivados en la Región Volcánica del Sur de Minas. Además de la favorable altitud y clima, la formaciones volcánicas ayudan a la producción de calidades diferenciadas de café. La Región Volcánica comprende ocho municipalidades – Poços de Caldas, Caldas, Andradas, Bandeira do Sul, Cabo Verde, Botelhos, Campestre e Ibitiúra de Minas – y el café es producido predominantemente por pequeños productores quienes serán los grandes beneficiarios de esta iniciativa.

Fuente: G1

## MELITTA LANZA SU PRIMERA LÍNEA DE CAFÉ PRODUCIDA SÓLO POR MUJERES

Melitta acaba de lanzar su nueva línea de café especial producida exclusivamente por mujeres productoras. La nueva línea Amalie honra a la fundadora de la compañía, Amalie Auguste Melitta Bentz, una mujer que se convirtió en empresaria luego de que creara el primer filtro de café en 1908. La nueva línea ofrece tres diferentes tipos de café: Amalie Frutado, Amalie Cacao y Amalie Floral que se producen respectivamente en las regiones del Cerrado, Serra da Mantiqueira y Sur de Minas

Fuente: Melitta

## Precios Brasileños:

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Noviembre 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	555,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	400,00 =
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	655,00 ↑	Dic 2020	134,00 ↑
Sur de Minas	650,00 ↑	Mar 2021	135,00 ↑
		May 2021	137,90 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 Nov 2020	5,35 ↓

+ 19,1%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## CONSUMO DE CAFÉ DONDE SE PRODUCE: ZONAS RURALES, PEQUEÑOS PUEBLOS Y CENTROS REGIONALES...Y CIUDADES CAPITALES

P&A sostuvo una serie de “webinars” alrededor del mundo abordando temas como tendencias del mercado de café y oportunidades en estos tiempos de crisis. Concebidos principalmente para audiencias en países productores de café, los “webinars” también tuvieron una audiencia substancial de países importadores.

En estos “webinars” hubo un fuerte énfasis en cooperación a fin de capear los efectos negativos de la pandemia, considerando el concepto de que uno siempre puede identificar oportunidades en tiempos de crisis. Se hace necesario “pensar fuera de la caja”, se dijo, para reflexionar acerca de cómo se hacen las cosas actualmente para repensarlas y reinventarlas. Siguiendo esta línea de pensamiento, un tema que llamó la atención y generó muchas preguntas fue el del consumo de café en los lugares donde se cultiva, en las zonas rurales de los países productores. ¿Por qué no crear consumo de café tostado y molido en las zonas rurales, en sus pequeños pueblos y centros regionales, por ejemplo, en las mismas áreas donde se produce? Las ciudades capitales pueden ser un objetivo ambicioso para los más exitosos entre los cuales podrían estar nuevos tostadores en el futuro.

Los productores de café, sus cooperativas o asociaciones, los comercializadores de café y las personas de negocio pueden procesar, tostar y vender café donde se produce y entregarlo directamente a los hogares, venderlo al sector informal, y suplirlo a tiendas de esquina, cafeterías, restaurantes y oficinas, con o sin una marca. ¿Por qué no explorar localismo y regionalismo ofreciendo un producto local o regional? ¡Esto está muy a tono con los tiempos de Covid-19! ¿Se pudiera convencer al consumidor para que pruebe el café local, para muchos un producto nuevo, en vez de la tradicional bebida caliente, incluido el café, al que están acostumbrados?

Un fuerte mito de estos días es que la promoción de cafés especiales en los países productores puede por si propia aumentar el consumo substancialmente. El café especial puede crear conciencia alrededor del café y contribuir al crecimiento del consumo en áreas de altos ingresos de los centros urbanos, pero el crecimiento del consumo masivo sólo puede ser logrado con cafés de calidad de menor precio, incluyendo aquellos industrializados y consumidos en los pequeños pueblos y centros regionales de las zonas rurales donde se produce. Las pequeñas operaciones de tostado de café pueden ser independientes o unirse a los beneficios secos de café existentes en las áreas productoras para avanzar un paso más en la cadena de suministro con valor agregado para todos los involucrados.

Hoy es simple y fácil agregar un tostador pequeño a un beneficio seco pequeño de micro lotes, como se muestra en la fotografía. La tecnología de tostado no sólo ha evolucionado mucho en años recientes, sino que también ha sido incorporada en los pequeños tostadores que son fáciles de operar, aunque puedan tener pantallas táctiles y usar curvas de tostado. La tecnología con la que se ofrecen estos pequeños tostadores hoy no se desvía mucho de las soluciones sofisticadas usadas por las grandes compañías tostadoras.



Otra alternativa es instalar una pequeña operación de tostadería, molienda y empaqueo que ofrezca estos servicios a los productores y/o sus asociaciones y cooperativas por una tarifa. Esta opción permite a un amplio margen de productores tener su propio café tostado y molido para vender en su vecindario con substancial valor agregado, en especial en tiempos de bajos precios internacionales del café.

Una ventaja adicional de esta tostadería en área productora es la educación de los productores acerca de las calidades de café que producen, y cómo lo que hacen en producción y post-cosecha afectan las características en la taza. Esta es una forma segura para mejorar la calidad del café producido en la localidad o en la región, para agregar valor al producto, y hacer que los productores y la producción de café sean más sostenibles.

# MÁQUINA DEL MES

## TOSTADORES DE CAFÉ CARMOMAQ PARA TIENDAS DE CAFÉ Y PEQUEÑAS TOSTADURÍAS

Con máquinas en operación en más de 20 países exportadores e importadores de café incluyendo Brasil, el segundo mayor consumidor de café en el mundo, Carmomaq está lanzando un nuevo logo para conmemorar su 30° aniversario. Una compañía familiar que ofrece soluciones de tostado y molienda con capacidades que van desde 1 a 480kg por carga, Carmomaq es conocida por permanente investigación, desarrollo e innovación que son incorporados en su línea de máquinas, que abarcan todo tipo de usuarios, desde tiendas de café y pequeñas tostadoras, como mostrado abajo, hasta plantas de tostado de gran escala.



SPECIATTO

### SPECIATTO

- Tostador pequeño de alto desempeño, relanzado con mayor capacidad como parte de las conmemoraciones del 30° aniversario
- Tuesta cargas de hasta 2 kg
- Ideal para tiendas, micro tostadoras, desarrollo de mezclas y laboratorios de café
- Cumple con la precisión de tostado y calidad requerida por cafés especiales

### CALORATTO

- Tostador mejor vendido de Carmomaq, con más de 300 unidades en el mercado desde su lanzamiento hace 8 años.
- Para tostar cargas mayores de cafés especiales, de 5 a 30 kg

- Para uso en tiendas y pequeñas plantas
- Robusto y diseñado para operación continua
- Combina alta tecnología, precisión y estabilidad térmica
- Disponible en los colores negro, blanco, rojo, amarillo y azul



CALORATTO

La operación de los dos modelos mencionados arriba es automáticamente controlada por un sistema integrado y software que permite al operador programar todas las variables y estandarizar el tostado, se necesario, para asegurar consistencia de calidad del café, con o sin perfiles de tostado. El tostador Caloratto también está disponible con panel de control digital de temperatura en vez de pantalla táctil.

## CARACTERÍSTICAS

	 CAPACIDAD	 POTENCIA REQUERIDA	 SISTEMA DE CALENTAMIENTO	 TIEMPO DE SECADO	 PANEL DE CONTROL	 SOFTWARE	 ACABADO	 GAS
<b>SPECIATTO</b>	Hasta 2kg por carga	1 HP	Conducción o convección térmica	12 a 18 minutos	Pantalla táctil programable, controles digitales (perfiles de tostado)	Compatible con todos los software de tostado	Acero inoxidable y pintura electrostática	Natural o Propano
<b>CALORATTO</b>	5, 10, 15 y 30kg por carga	3 a 4 HP						