

CONFIDENTIAL

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

- ¿ESTÁ EN RIESGO EL FUTURO DEL CRECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN BRAZIL? (pg. 3)
- BENEFICIO NO TAN HÚMEDO (pg. 4)

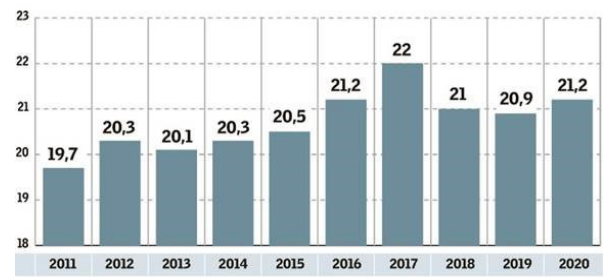
Ⓛ AUMENTA EL CONSUMO DE CAFÉ EN BRASIL

A pesar de la pandemia, el consumo de café en Brasil aumentó 1,34% y alcanzó 21,2 millones de sacos en 2020, el segundo mayor en la historia, de acuerdo con la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC). Esta cifra considera el café en grano, tostado y molido, y soluble. Aunque Brasil continúa siendo el segundo mayor país consumidor de café en el mundo, sólo detrás de Estados Unidos, mayor crecimiento en 2021 dependerá de múltiples factores tales como poder adquisitivo del consumidor, el cual ha disminuido, y el precio del café al consumidor final, el cual aumentará inevitablemente este año como resultado de incrementos en los precios del café oro.

Fuente: Valor Econômico

Consumo de Café

(millones de sacos de café verde equivalente)*



Fuente: ABIC * incluye café en grano, tostado y molido, y soluble

Ⓛ CALIDAD DEL ARARA BRASILEIRO COMPARABLE AL DEL GEISHA DE ETIOPÍA



El cultivar de café Arara, conocido en Brasil por su alta productividad y alta calidad en taza, está ganando popularidad en mercados foráneos. La revista española Foro de Café recientemente publicó un artículo llamado “Café Arara, el Geisha Brasileiro”, comparando este cultivar con el Geisha de Etiopía. El artículo afirmó que el Arara brasileiro puede atender a los exigentes mercados de cafés especiales. Sus características en taza se presentan muy placenteras, limpias y dulces, y constantemente gana competencias de calidad con puntajes sobre 90 puntos en la escala de la SCA.

Fuente: Procafé

Ⓛ LAS MALEZAS TAMBIÉN COMPITEN CON EL CAFÉ

Las malezas que crecen entre las líneas de los árboles del café deben ser apropiadamente controladas ya que compiten con estos por el agua, nutrientes y luz, y causan pérdidas de producción que va de 25 a 65%. El control de malezas puede ser manual, utilizando un azadón, mecánicamente, con tractor desmalezador, o químicamente usando herbicidas. La aplicación de fertilizante debe ser efectuada apropiadamente ya que las malezas pueden aprovechar los nutrientes antes de que alcancen las raíces de los árboles de café.

Fuente: Procafé



Ⓛ LIDIANDO CON LA MADURACIÓN DESIGUAL DEL CAFÉ: ¿ACELERACIÓN O DESACELERACIÓN?

La maduración desigual del café siempre ha sido un tema en Brasil debido a floración múltiple. El producto CEPA, compuesto de ácido 2-cloro-etil-fosfonico, puede ser usado para evitar tales problemas. Luego de que el grano absorbe el producto, se descompone liberando etileno, lo cual acelera la maduración. Sin embargo, la aplicación del producto sólo puede ser llevada a cabo cuando 90% de los granos de café en la parte baja del árbol se han desarrollado. Una alternativa muy eficiente, que va en dirección opuesta, ha sido desarrollada para retrasar el comienzo de la maduración del grano. Productos con base en acetato de potasio y cobalto inhiben la acción del etileno, y en consecuencia, disminuyen la maduración del café, evitan la caída de las cerezas sobremaduras y disminuyen la necesidad de una segunda ronda de recolección.

Fuente: Peabirus



Ⓛ DOÑA IVONE, LA MUJER BRASILEIRA QUE AYUDÓ AL IAC A DESARROLLAR EXCELENTES VARIETADES DE CAFÉ



Ivone Botone Baziolli, dama brasileira de 88 años, se unió al Instituto Agronómico de Campinas (IAC) en 1949 cuando tenía 16 años. Aunque la educación formal de Ivone está limitada a educación elemental, fue suficiente en ese momento para abrirlas las puertas para trabajar en el IAC. Durante su largo transitar de 65 años por el instituto, trabajó con los principales genetistas en Brasil, tales como Carlos Arnaldo Krug y Alcides Carvalho, siendo responsable por el trabajo de campo. Su contribución a la investigación del café ha sido reconocida de muchas formas en Brasil y ahora en el exterior con la "Beca Doña Ivone", creada por la "Coalición del Café para Igualdad Racial". Esta beca apoyará a estudiantes universitarios y profesionales trabajando en el sector café.

Fuente: G1

Ⓛ NUEVO RÉCORD DE PRESUPUESTO FUNCAFÉ

El Consejo Brasileiro de Política Cafetalera (CDPC) aprobó un presupuesto récord de R\$ 5,95 billones (US\$ 1,02 billones) para el Fondo Brasileiro del Café (Funcafé) para la temporada 2021/2022 y tasas de interés igualadas en todas las líneas de crédito. La línea Ventas por Productores recibió la mayor asignación de R\$ 2,2 billones (US\$ 390,7 millones), seguido de Cultivo de café, con R\$ 1,6 billones (US\$ 284,1 millones), Financiamiento a la Industria para la Adquisición del Café con 1,35 billones (US\$ 239,7 millones), Capital de Trabajo con R\$ 630,5 millones (US\$ 112 millones) y línea para Recuperación de Plantaciones Dañadas que recibió R\$ 160 millones (US\$ 28,4 millones).

Fuente: Cecafé

Ⓛ CECAFÉ Y ANTAQ SE REÚNEN PARA DISCUTIR CARGOS INDEBIDOS A LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ

La Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé) se reunió con la Agencia Nacional para Puertos y Navegación (ANTAQ) buscando una solución para lo que llama costos abusivos indebidos impuestos por las agencias navieras. Falta de transparencia en los reembolsos de Cargo por Manejo en Terminal (THC) y cargos abusivos por Logística de Exportación (ELF), manejo de contenedores, y Conocimiento de Embarque (B/L) están entre las quejas en contra de las agencias navieras que Cecafé presentó a ANTAQ.

Fuente: Cecafé

Ⓛ NESPRESSO TRAE NUEVO SISTEMA VERTUO A BRASIL

Brasil será el primer país en Latinoamérica en recibir el sistema "centrifusion" de Nespresso, el Vertuo, actualmente disponible sólo en Norte América y en algunos países en Europa. El sistema Vertuo puede preparar una dosis más grande del tamaño de una taza de 230 ml además de la versión de 40 ml. Nespresso está lanzando 18 versiones de cápsulas que serán exclusivas al nuevo sistema y planea lanzar una dosis inclusive más grande de 535 ml que puede ser compartida por varias personas. Las cápsulas tendrán códigos de barra para que la máquina pueda identificar cuál es el tipo del café, la cantidad de agua necesaria, temperatura ideal y tasa de centrifugación ya que el sistema de presión no es usado. El nuevo sistema será vendido primero en los estados de São Paulo y Rio de Janeiro.

Fuente: Valor Econômico

¿ESTÁ EN RIESGO EL FUTURO DEL CRECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN BRAZIL?

Estimados que proyectan un número menor a lo usual en el “año de cosecha grande” de 2022, debido al clima adverso del pasado año, pueden apuntar a la estabilización de la producción brasilera con las consecuentes pérdidas en participación mundial de mercado.

Pareciera haber un “desánimo” en relación a la expansión de la producción de café en Brasil, en especial en Arábica, a pesar de los precios más altos del café. Esto incluye principalmente nuevas siembras pero también renovación. Comparativamente los altos precios del café en el signo monetario brasilero pueden ser engañosos porque los costos de producción también han aumentado debido a los altos costos de los fertilizantes y agroquímicos, los cuales usan componentes importados, sin mencionar el petróleo, por ejemplo, diesel y gasolina. Esto pudiera no sentirse mucho ahora debido a trueques con insumos, pero este impacto se materializará.

Se dice que los medianos productores están de nuevo en una fase donde, en el mejor de los casos, los precios del café y los costos de producción no permiten márgenes relevantes. Esto empeorará debido a los costos de recolecta como consecuencia de las medidas sanitarias requeridas ya que la cosecha ocurrirá en un mal momento de la pandemia de Covid-19 en la mayoría de las áreas productoras de Brasil. La producción total de los caficultores de mediano tamaño es mucho menor a la de los pequeños, que aún pudieran estar haciendo dinero. Los pequeños productores de café representan la mayoría de la producción de Brasil pero su participación ha estado cayendo en cada censo agrícola. Peor aún es que los pequeños productores son más sensibles a los altos precios de los insumos y esto a su vez se refleja en uso reducido y baja producción, que ya tiende a estar por debajo del promedio nacional en este segmento.

El faltante grupo de productores, los grandes, quienes usualmente venden sus cafés por un precio mayor que otros productores, pueden estar sufriendo de una nueva ola de órdenes de encierro, así como de su impacto en el consumo de cafés especiales. Las grandes plantaciones también son las más propensas a reemplazar el café que cultivan en áreas planas mecanizadas por granos, en especial soya y maíz, o algodón, cuyos precios han subido 4 o 5 veces más que el café.

El café Arábica puede no ser hoy el cultivo preferido para abrir nuevas áreas de producción debido a sus actuales precios, que lucen aparentemente buenos, sin embargo, puede que no generen los mejores retornos posibles por la tierra usada. Este también puede ser el caso de grandes áreas de café que necesitan ser renovadas. ¿Puede esto representar una nueva ronda de reemplazo de café con otros cultivos como pasó en áreas sujetas a mecanización del estado de São Paulo con caña de azúcar y naranjas hace unas pocas décadas?

Los argumentos arriba mencionados retan la continuación del proceso mientras que la productividad promedio ha ido creciendo consistentemente y la producción promedio total ha ido aumentando por muchos años en Brasil a pesar de la caída en área plantada. Cabe mencionar que la alta productividad de muchas áreas de Arábica está alcanzando un límite más allá del cual pudiera no ser económicamente factible expandirlo. Este límite inclusive puede caer como resultado de los altos precios de los insumos. Esto es diferente a los pequeños productores quienes no pueden usar tantos insumos pero el resultado general es el mismo.

Aumentos menores en productividad, menos renovación y modesta expansión conjuntamente con cultivos competitivos altamente rentables pueden bajar el crecimiento promedio reciente de la producción brasilera del café Arábica y crear oportunidades en otras partes del mundo.

Precios Brasileños:

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Marzo de 2020

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	715,00 ↑	Colatina-ES fair average price	460,00 ↓
Mogiana	710,00 ↑		
Sur de Minas	710,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales / Honeys (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	775,00 ↓	May 2021	142,85 ↓
Sur de Minas	770,00 ↓	Jul 2021	143,50 ↓
		Sep 2021	148,90 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Mar 2021	5,63 ↑

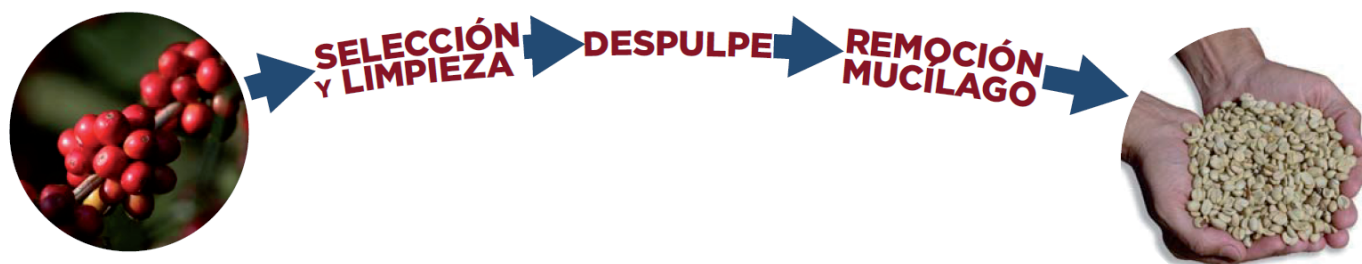
+9,2%

Fuente:
www.qualicafex.com.br



En pocas palabras, el beneficio húmedo del café es el conjunto de pasos de procesamiento que se utilizan para:

- (i) seleccionar / limpiar las cerezas del café,
- (ii) despulpar el café, y
- (iii) remover el mucílago.



Las máquinas empleadas para los pasos anteriores son muchas y se pueden combinar de muchas más formas para alcanzar los objetivos de procesamiento deseados. La elección de las máquinas adecuadas y la configuración (o flujos de procesamiento) generalmente depende de factores, tales como:

- condiciones de mercado;
- temas ambientales;
- calidad del café;
- tamaño de la operación; y
- condiciones de la cosecha.

CASO 1: MANTENIENDO LA CALIDAD MIENTRAS REDUCE LOS COSTOS Y LOS IMPACTOS AMBIENTALES

Descubra cómo José ha reducido sus costos de cosecha manteniendo la calidad del café



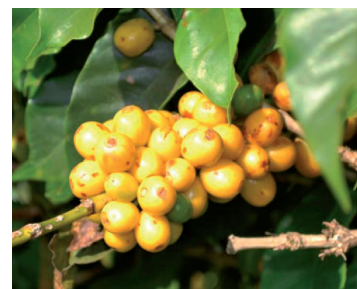
José es un productor de café en Huila, Colombia y hoy se ve complicado entre dos conjuntos de demandas diferentes. Por un lado, enfrenta escasez de mano de obra durante la cosecha, incremento de los salarios y presiones ambientales, sin mencionar la necesidad de ser competitivo. Por otro lado, sus clientes de café requieren menos astringencia, más cuerpo y una taza más dulce. Algunas de estas demandas son obviamente contradictorias: los problemas laborales implican una menor selectividad, lo que genera la recolección de cerezas inmaduras y parcialmente maduras (pintones), lo que a su vez provoca una rigidez y una taza adstringente. Otras demandas van en la misma dirección: la eliminación mecánica ajustable del mucílago además de ecológica podrá producir una taza más dulce con un cuerpo más predominante.

La respuesta de Pinhalense a esto amplio conjunto de demandas que se presentan a José es la línea de equipos de beneficio húmedo ecológico y flexible Pinhalense. Este nuevo enfoque ofrece ahorro de agua y de energía y pulpa sin daños; la capacidad de separar las cerezas completamente maduras, parcialmente maduras (pintones) e inmaduras que pueden despulparse por separado; un sistema para despulpar cerezas poco maduras (pintones) y sobremaduras para maximizar su valor; y un enfoque único para la eliminación gradual del mucílago para controlar el cuerpo y el dulzor.

CASO 2: SANAR PROBLEMAS DE ASTRINGENCIA

Aprenda cómo Julio sanó los problemas de astringencia en sus lotes de café

Una vez que los Borbones Amarillos comenzaron a llamar la atención de los catadores de cafés especiales, Julio decidió intentar sembrar esta variedad en una pequeña área de su finca en Guatemala. Cuando llegó el momento de recolectar sus primeros lotes de Borbón Amarillo, Julio se puso muy decepcionado porque estaban siendo rechazados debido a la astringencia en la taza.



Una taza astringente puede ser generada por cerezas inmaduras o solo parcialmente maduras (pintones) que se despulpan junto con cerezas completamente maduras. Mientras que las cerezas inmaduras pueden separarse visualmente al momento de la cosecha o después, las cerezas que ya están parcialmente maduras (pintones) no lo pueden (especialmente las de las variedades amarillas). Por lo tanto, se despulpan junto con las cerezas completamente maduras y generan astringencia a la bebida.



El problema de Julio se ha resuelto con una nueva tecnología que despulpa solo las cerezas completamente maduras y selecciona todas las demás cerezas, cuyo grado de maduración es inferior al óptimo. Comenzó a adoptar un separador de granos verdes antes del despulpe. La búsqueda de la calidad en taza cada vez mayor ha demostrado que el criterio visual utilizado en la recolección selectiva no es suficiente para garantizar que las cerezas estén completamente maduras. Esto solo puede garantizarse mediante medios mecánicos que introduzcan criterios distintos a la identificación visual del color de la cereza del café.