

CONFIDENTIAL

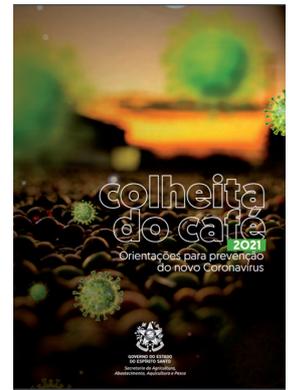
SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- **BRASIL ES EL SEGUNDO MAYOR PRODUCTOR DE CAFÉ PROCESADO EN HÚMEDO DEL MUNDO, DESPUÉS DE COLOMBIA (pg. 3)**
- **COMO “ELEVADORES BARATOS” PUEDEN AGREGAR COSTOS A SU BENEFICIO EN EL LARGO PLAZO (pg.4)**

Ⓜ MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PROTEGER A LOS RECOLECTORES DE CAFÉ SON DIFUNDIDAS NUEVAMENTE

Instituciones cafetaleras como el Instituto de Investigación Agrícola y Servicios de Extensión de Espírito Santo (INCAPER) y el Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG) están de nuevo suministrando y difundiendo recomendaciones de salud y seguridad para los recolectores de café en tiempos de COVID-19. Los materiales son ilustrados y contienen información útil acerca de las medidas higiénicas en transporte, equipos y lugar de trabajo. Los folletos, disponibles en portugués, pueden accederse en: <https://bit.ly/3unsEhn> y <https://bit.ly/33fWN6F>.

Fuentes: INCAPER y Emater-MG



Ⓜ PRECIOS DEL CONILON SE MANTENDRÁN ALTOS A PESAR DE COSECHA RÉCORD

La recolección del café Conilon ya ha comenzado en Brasil y se proyecta que la producción esté en 16,6 millones de sacos, 16% mayor a la de 2020. Coabriel, la mayor cooperativa de Conilon en Brasil, localizada en São Gabriel da Palha en el estado de Espírito Santo, espera recibir 1,8 millones de sacos en 2021, un volumen 28,6% mayor que en 2020. Aunque la cooperativa exportó café directamente por primera vez en 2020 y sus exportaciones en enero 2021 ya habían excedido el total embarcado en 2020, no planea exportar directamente todo el café que recibe. A pesar de una posible cosecha récord, los productores de Conilon esperan mayores precios este año debido al aumento en la demanda doméstica como resultado de una menor producción de Arábica esperada en el país.

Fuentes: Money Times y Valor Econômico

Ⓜ PRODUCCIÓN BRASILEÑA DE CAFÉS ESPECIALES AFECTADA POR CONDICIONES CLIMÁTICAS ADVERSAS

Aunque aún es temprano para medir los impactos negativos de un clima no ideal, se espera que la producción de cafés especiales en Brasil en 2021 caiga en volumen y en calidad. Las plantaciones en áreas de gran altitud estuvieron menos afectadas por las altas temperaturas. Sin embargo, las lluvias irregulares dañaron la floración, y la maduración del café es desigual. Esto afectará negativamente la producción y la calidad.

Fuente: Notícias Agrícolas



Ⓜ 90% DE LA ÚLTIMA COSECHA VENDIDA ANTES DEL COMIENZO DE LA NUEVA TEMPORADA

Las ventas de café brasileiro de la cosecha 2020/21 alcanzaron un promedio de 90% – las ventas de café Arábica alcanzaron 89% y las de Conilon 95% – del total a mediados de abril cuando la nueva temporada de cosecha estaba comenzando en varias áreas. Esto explica el aumento en el flujo de las ventas de café.

Fuentes: Reuters y Notícias Agrícolas

BRASIL TENDRÁ UN ESTUDIO PIONERO ACERCA DE NUTRICIÓN DEL CAFÉ

Un estudio pionero sobre los aspectos nutricionales del café seguirá los pasos de la exitosa investigación llevada a cabo para la soya el año pasado. Ahora en su estado final, el estudio investigará las percepciones de los productores en relación al uso de productos nutricionales, marcas de fertilizantes y otros insumos, así como información estratégica. El estudio también hará un mapa de los productos usados por los productores en los segmentos de correctivos de suelo y acondicionadores, fertilización NPK, bioestimulantes, y fertilizantes. Se efectuarán más de 1.200 entrevistas en 950 municipalidades localizadas en áreas cafetaleras estratégicas en los estados de Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Paraná, Rondônia y Bahia.

Fuente: Agrolink

CONSEJO DE PRODUCTORES DE CAFÉ CREA COMITÉS EN ÁREAS ESTRATÉGICAS

El Consejo Nacional de Productores de Café (CNC) creó cuatro comités para hacer que la caficultura brasilera sea más competitiva, sostenible e integrada. El Comité de Sostenibilidad desarrollará una lista de acciones para apoyar la comunicación en el exterior acerca de la realidad de los productores brasileros de café. El Comité de Investigación & Tecnología, el cual trabajará de cerca con el Consorcio de Investigación Cafetalera, abordará la competitividad del café brasilero y buscará soluciones tecnológicas innovadoras para reducir costos, aumentar el ingreso de los productores y facilitar acceso a los mercados. El Comité de Estadística trabajará con la Agencia del Ministerio de Agricultura Encargada del Almacenamiento y los Estimados de la Cosecha (CONAB) para mejorar la transparencia y credibilidad de las cifras de la cosecha del café brasilero así como de otras informaciones estratégicas tales como los costos de producción. El objetivo del Comité de Comunicaciones es acercar el CNC a los productores con una comunicación más asertiva.

Fuente: CNC

PROYECTO EN ESPÍRITO SANTO MEJORARÁ CALIDAD Y AUMENTARÁ CONSUMO DEL CAFÉ CONILON

La cooperativa cafetalera Coabriel está desarrollando un proyecto en asociación con el Instituto Federal de Espírito Santo para mejorar la forma en que los productores procesan sus cafés enfocándose en la calidad. El programa espera aumentar el consumo de café Conilon así como el ingreso de los productores. El programa con duración de tres años ya apoya 1.060 familias y apunta a alcanzar los 6.200 miembros de la cooperativa.

Fuente: Valor Econômico

PRIMERA CAFETERÍA DEL MUNDO EN OFRECER CRÉDITOS DE CARBONO ESTÁ LOCALIZADA EN BRASIL

Café da Magem, una cafetería localizada en São Paulo, será la primera compañía en el mundo en ofrecer créditos de carbono en su menú, el "MCO2". Esta iniciativa, desarrollada en asociación con MOSS, un emprendimiento pionero en tokenizar la compensación de gases de efecto invernadero, fue diseñada hace un año por la plataforma ESG en colaboración con Nescafé. Esta iniciativa apunta a neutralizar los gases de efecto invernadero y minimizar los impactos del calentamiento global. Los visitantes que compraron MCO2 asistirán directamente cuatro proyectos socio-ambientales en el Amazonas. El comprador recibirá un correo con un certificado mostrando el área preservada por la iniciativa.



Fuente: Revista Cafeicultura

Precios Brasileños:

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Abril de 2021

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	805,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	468,00 ↑
Mogiana	800,00 ↑		
Sur de Minas	800,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	875,00 ↑	Jul 2021	175,50 ↑
Sur de Minas	870,00 ↑	Sep 2021	179,75 ↑
		Dic 2021	180,35 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 Abril 2021	5,43 ↓

+ 9,4%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

INNOVACIÓN ES ESENCIAL... ¡PERO LOS RESULTADOS TOMAN TIEMPO!

¿No es sorprendente que Brasil, un suplidor tradicional de cafés naturales, ha producido hasta 10 millones de sacos de cafés despulpado natural / honey y lavado en 2020 y que 1 millón de estos sacos pueda ser entregado a ICE, la bolsa de café en la ciudad de Nueva York? Esto convierte a Brasil en la segunda mayor fuente de cafés procesados en húmedo en el mundo, después de Colombia. Es de hecho un nuevo mundo de procesamiento de café, como escribí anteriormente aquí.

La razón de este artículo no es presumir acerca del café brasileiro sino *abordar la necesidad de innovación y la perseverancia requerida para que la innovación pueda alcanzar escala en el negocio del café*. Los números en el párrafo anterior derivan de la creación de un nuevo sistema intermedio de procesamiento entre cafés naturales y lavados – despulpado natural / CD / honey – que fue desarrollado en Brasil a finales de la década de 1980. Por más de 200 años se creyó firmemente y nunca fue cuestionado a escala comercial que el café pergamino podría ser secado con mucílago adherido.

Fueron los experimentos pioneros de tres productores en las regiones de Sur de Minas y Mogiana de São Paulo y su petición al fabricante de maquinaria Pinhalense para que hiciera un sistema factible a escala comercial que dio inicio al nuevo sistema de procesamiento. El objetivo de los productores era obtener una taza de café natural libre del sabor no deseado de las cerezas inmaduras y parcialmente maduras.

La respuesta de Pinhalense fue un despulpador precedido por un separador de cereza inmadura para despulpar solo las cerezas completamente maduras y secar el pergamino con todo el mucílago adherido. Los secadores rotativos Pinhalense fueron capaces de recibir y secar este pergamino con mucílago después del presecado al sol. ¡El sorprendente resultado fue que el café producido desarrollara un sabor a una clase especial de natural de alta calidad idealmente apropiado para espresso, un tipo de café que entonces estaba ganando mercado alrededor del mundo!

Entusiasmado con este éxito inicial y entonces como director en Pinhalense, pensé que la aceptación del nuevo sistema de procesamiento iba a ser inmediato. Para mi sorpresa, luego de visitar importadores europeos y americanos clave así como a tostadores, a quienes les encantó las características en taza de las muestras del despulpado natural, aprendí que el café era fenomenal pero nadie estaba interesado en comprarlo a menos de que fuese disponible un par de cientos de miles de sacos, algunos dijeron medio millón. Al momento, fue mucho más difícil de introducir diferentes productos de café porque los cafés especiales se encontraban en su infancia.

Como anticipado correctamente por los compradores, la producción de lo que fuera llamado Cereja Descascado (CD) en portugués y Pulped Natural en inglés evolucionó lentamente. El número de máquinas vendidas estuvo muy por debajo de las expectativas hasta que la producción alcanzó 3 o 4 cientos de miles de sacos alrededor de 1995. Poco después, el número de máquinas vendido anualmente aumentó diez veces y el nuevo producto comenzó a ser buscado por los importadores.

Pero esto no fue el final de la historia. Preocupados por el tiempo que llevaba presecar el pergamino con mucílago adherido, los productores más grandes solicitaron una solución que Pinhalense ideó: el uso de una nueva generación de desmucilaginosos que la compañía acababa de desarrollar para remover mucílago *parcialmente*. El pergamino con menos mucílago adherido podría ser alimentado a los secadores rotativos en menor tiempo.

Las características organolépticas cambiaron con la remoción parcial del mucílago. La taza progresivamente se alejó de los naturales y se acercó a la de los cafés lavados al removerle más mucílago. Esto explica el por qué los cafés brasileiros comenzaron a ser aceptados en la bolsa de la ciudad de Nueva York en la primera década de este siglo. Sin embargo, sólo fue hasta ahora que el precio fijado por la ICE recompensaría a los productores brasileiros por su café.

También tomó tiempo para que el sistema despulpado natural comenzara a ser usado fuera de Brasil, y Centroamérica se convirtió en su “segundo hogar”, así como otros países en otros lugares están usándolo también. Centroamérica usa el nombre “honey” para el café despulpado natural y creó varios tipos de honeys de acuerdo a la cantidad de mucílago adherido al pergamino. El black honey es secado con todo el mucílago y los rojos y amarillos conservan menor cantidad de mucílago, con los colores asociados a la forma en la que el mucílago luce con diferentes cantidades de mucílago adherido.

Conjuntamente hoy en el mundo se pueden estar produciendo 15 millones de sacos de café despulpado natural, un componente ideal para espressos de calidad, como se conoce ampliamente hoy. La extracción a presión del café tiende a enfatizar las características indeseadas de las cerezas inmaduras presentes en taza que no están presentes en los despulpos naturales producidos con el uso de los separadores de cereza “verde”.

El crecimiento del sector de cafés especiales ha hecho que la innovación sea más fácil de ser adoptada, como demostrado por los diferentes tipos de fermentación con los que se experimenta en el presente y que son también usados. Sin embargo, aún se requiere tiempo para que la innovación evolucione y se adopte como un estándar.

COMO “ELEVADORES BARATOS” PUEDEN AGREGAR COSTOS A SU BENEFICIO EN EL LARGO PLAZO

Tan polémico como el título arriba pueda sonar, se refiere al hecho de que es fácil ofrecer elevadores de bajo precio usando varios “trucos”. Estos trucos hacen que los elevadores cuesten menos pero pueden dañar el café, mezclar diferentes tipos de cafés, crear cuellos de botella en la alimentación los cuales reducen las capacidades de las máquinas, etc.

Los elevadores de cangilón, han sido abordados en varias ocasiones en previos Máquinas del Mes. El Coffidential No. 113 presentó la más reciente (<https://bit.ly/3biMKBV>) que en resumen explica:

- cómo los elevadores Pinhalense están diseñados para evitar daño al producto;
 - por qué son producto – café y tipo de café – específico, para mayor eficiencia y ganancias;
 - por qué requieren poca limpieza cuando se cambia de un tipo de café a otro y en consecuencia se ahorra mano de obra;
- y
- cómo son amigables al usuario y para la mano de obra.

La idea aquí es suministrar información adicional que va más allá de los temas arriba mencionados, los cuales son presentados en mucho más detalle en <https://bit.ly/3biMKBV>.

Los elevadores Pinhalense tienen características especiales diseñadas para diferentes tipos de café: cereza (húmeda o seca), pergamino (húmedo o seco) y café verde. Un ejemplo son diferentes tipos de tolvas de alimentación y poleas diseñadas para evitar atasco en la alimentación, aumentar la eficiencia, y eliminar el daño físico al producto. Pinhalense recomienda elevadores específicamente diseñados para el producto de café a ser procesado.

Alta velocidad de transporte para aumentar la capacidad puede ser usada para bajar el costo de los elevadores, pero tiene el impacto adverso de daño físico al café, no sólo en la rotura o agrietamiento de los granos verdes sino también en la trilla del pergamino. En un negocio conocido por sus pequeñas ganancias, las pérdidas causadas por café dañado pueden rápidamente compensar la menor inversión en los tipos equivocados de elevadores.

Otra falacia es la escogencia de elevadores cuyos precios son menores porque su capacidad está muy cercana a o inclusive es menor que la de aquella de las máquinas que alimentan para hacer su compra más atractiva. Ya que “familias” de elevadores tienen diferentes capacidades promedio para un producto específico de café, digamos 4 toneladas/hora, 8 toneladas/hora y así sucesivamente, y estas capacidades pueden que no coincidan necesariamente con aquellas de las máquinas, no es inusual que, por ejemplo, una máquina de 5 toneladas/hora esté equipada con un elevador de 4 toneladas/hora para bajar los costos de inversión. Esto es algo que Pinhalense jamás hace porque ayuda a vender, y siempre ofrece elevadores con cierta capacidad de reserva para acomodar café “más liviano” (de menor densidad), impurezas, alimentación desigual, etc.

Ya que los márgenes son pequeños en el procesamiento de café, el desempeño y la calidad del producto final son críticos a fin de asegurar un buen retorno sobre inversión (ROI). Por esta razón, los elevadores Pinhalense pueden ser equipados hoy con *colectores de muestras neumático CAP* para recolectar muestras antes y después de las máquinas críticas para evaluar su desempeño y la calidad de su trabajo así como para ajustar el equipo si fuese necesario. Los colectores de muestras neumático CAP pueden ser usados, por ejemplo, para evaluar la eficiencia de la limpieza y del trillado / remoción de cascarilla y la precisión de la clasificación y mezclado. Pinhalense puede, bajo consulta con el equipo del cliente, asesorar dónde instalar los colectores de muestras neumático CAP en las instalaciones de beneficios existentes.

Finalmente y regresando a nuestro controversial título, el precio de los elevadores también está cercanamente asociado a la calidad de los materiales usados así como a su durabilidad: grosor de la lámina de metal, correcta escogencia de cintas y cangilones, eficiencia de los motores eléctricos, etc. Los materiales y componentes de baja calidad requieren de un reemplazo en menor tiempo de los elevadores y reducen el retorno sobre la inversión (ROI).



Colectores de muestras neumáticos CAP