

COFFIDENTIAL

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

- ALTOS PRECIOS ALLANAN EL CAMINO PARA MAYOR PRODUCCIÓN FUERA DE BRAZIL Y VIETNAM (pg. 3)
- CONTINUACIÓN (desde el mes pasado)... REINGENIERÍA DEL SECADO DEL CAFÉ 3.0 Y 4.0 (pg. 4)

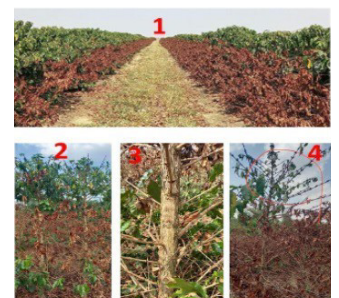
IMPACTOS DE LA PANDEMIA EN EL CONSUMO BRASILEÑO DE CAFÉ

El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) en sociedad con el Instituto Axxus y la Universidad Estatal de Campinas (Unicamp) llevaron a cabo un estudio sobre hábitos de consumo de café en Brasil en 2019 y 2021. Los objetivos principales del estudio se centraron en aprender cómo la pandemia afectó las percepciones de los consumidores, sus opiniones, preferencias y objeciones, cómo y cuándo el café está presente en las vidas diarias de las personas, y los posibles cambios en los hábitos de compra y consumo. La encuesta entrevistó 4.074 personas, 55% mujeres y 45% hombres, en todas las regiones de Brasil. El nivel de confianza del estudio es de 99% y el margen de error 2%. El estudio confirmó que el café es la segunda bebida más consumida en Brasil, después del agua. Los consumidores tienen una relación emocional con el producto, que está asociada con uno de los placeres de la vida y es visto como un factor que mejora el estado de ánimo en la vida cotidiana. Comparando la información de 2019 y 2021, el consumo de café aumentó más durante la pandemia que en los años previos pero 21% de las personas entrevistadas respondieron que optaron por productos de más bajo precio en 2021 mientras que sólo 7% de los entrevistados afirmaron lo mismo en 2019. Este escenario refleja las dificultades financieras generadas por la pandemia. El grupo que compra la marca que prefieren sin importar el precio cayó de 26% en 2019 a 12% en 2021. Aquellos que sólo compran el producto en promoción constituyeron 6% en 2019 y se elevó a 11% este año. El estudio completo, disponible en portugués, puede ser visto en <https://bit.ly/3AEgCCU>.

Fuente: IAC

DAÑO TARDÍO DE HELADA A PLANTACIONES DE CAFÉ

Daños tardíos al café por helada pueden afectar la producción de café en Brasil aún más de lo esperado originalmente. Mientras algunos cultivos tuvieron plantas afectadas desde el tercio medio hasta la parte inferior del árbol (foto 1), otras tuvieron árboles afectados sólo en el tercio medio, mientras que el tercio superior e inferior de la planta se mantuvo verde (foto 2). Al efectuar “la prueba del cuchillo” (que chequea el flujo de savia en el tronco del árbol) para evaluar el daño en los árboles en la foto 2, se observó que el tejido de la planta estaba seco y necrótico (foto 3). También se notó que el tercio superior, que hasta entonces fue verde, comenzó a morir al momento de prefloración (foto 4). El mismo fenómeno ocurrió en el tercio inferior del árbol que también estaba verde. Los daños por las heladas deben ser monitoreados cuidadosamente y los productores deben estar preparados para las consecuencias tardías.



Fuente: Peabirus

HELADAS CREAN OPORTUNIDADES PARA EL CONILON

Mientras que los productores de Arábica brasileiro estén enfrentando problemas con el clima – sequía y heladas – lo cual hace que el escenario para la próxima cosecha sea incierto, los productores de café Conilon por otra parte se están beneficiando: precios altos y aumentos en la demanda. El consumo doméstico de café Conilon, tomando en consideración sólo el mercado de T&M, probablemente aumente de 9 a 13 millones de sacos desde la previa cosecha al actual año. Las principales fábricas de café en Brasil tuvieron que cambiar sus mezclas y la participación de los Conilon en el consumo doméstico de café del país se espera que crezca a 65% en comparación al usual 45% de acuerdo al Centro de Comercio de Café del estado de Espírito Santo en Vitória (CCCV, por sus iniciales en portugués). También se está observando mayor demanda para el café Conilon en la industria del café instantáneo así como en las exportaciones. Las inversiones en calidad también pudieran estar detrás del aumento de la demanda en años recientes. De acuerdo a Coabriel, la mayor cooperativa de café Conilon en el país, los productores también están invirtiendo en renovación de cultivos y en productividad.

Fuente: Valor Econômico

LIBRO PRESENTA VENTAJAS DEL ENTRENAMIENTO TÉCNICO Y GERENCIAL

El Servicio Brasileiro de Entrenamiento Agrícola (SENAR, por sus siglas en portugués) ha lanzado el libro "ATeG - Cinco Etapas de Transformación Rural" que presenta casos exitosos de productores que han mejorado sus vidas después de que atendieron los programas técnicos y de gerencia de la institución. El libro describe como la tecnología y la innovación llegan a los productores, aumentan sus ingresos y contribuyen a reducir las inequidades en todas las regiones de Brasil, creando una nueva clase media rural. El libro está dividido en tres capítulos: la aparición de los servicios de extensión rural en Brasil, la metodología ATeG del SENAR, y las historias de resiliencia de los productores que tuvieron un buen desarrollo de resultados técnico y gerenciales desde el primer año luego de que usaron la metodología. El libro está disponible en portugués y puede ser visto en: <https://bit.ly/3mPllvv>.

Fuente: CNA

CECAFÉ DISCUTE FORMAS PARA MEJORAR PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO DE CAFÉ

El Centro Nacional de Entrenamiento de Almacenamiento de la Universidad Federal de Viçosa (Centreinar/UFV) presentó una propuesta a CecaFé para un programa de entrenamiento para los gerentes y técnicos de almacén, apuntando a la continua profesionalización del sector. Se necesita atención especial en el procesamiento pos cosecha, con monitoreo continuo de las unidades de almacenamiento, en respuesta a la creciente demanda de café brasileiro en los mercados importadores y a las reglas cada vez más estrictas relacionadas a la seguridad alimentaria.

Fuente: CecaFé

SECTOR BRASILEIRO DE CAFÉS ESPECIALES TENDRÁ CURSOS ONLINE

El mercado de cafés especiales en Brasil tendrá una nueva herramienta para la continua evolución y calificación de sus partes interesadas. La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) creó la BSCA School, una plataforma online que ofrece varios cursos orientados al café. La experticia de la BSCA, adquirida de sus propias experiencias y a través de asociaciones internacionales, fue usada para diseñar los cursos, los cuales se inspiran en estándares globales. Al principio, tres cursos estarán disponibles: Introducción a los Cafés Especiales, para aquellos que desean mejorar la calidad o comenzar la producción de cafés especiales, el Curso Básico, con métodos de preparación y su impacto en la calidad y sabor, y el Curso Básico para Baristas, con preparación de café espresso y capuccino así como sus variantes. Al final de los cursos se emitirán certificados digitales.

Fuente: BSCA

BIOINSUMOS COMO ALTERNATIVA A ALTOS COSTOS DE FERTILIZANTES Y PESTICIDAS

Mano de obra, fertilizantes y pesticidas son los principales componentes de los costos de producción de café y tienen un impacto directo sobre la rentabilidad del productor. Una solución viable que se usa cada vez más hoy es la adopción de bioinsumos los cuales contribuyen al aumento de la resiliencia de los árboles a través de condicionamiento biológico de los suelos. Con el uso de bioinsumos, principalmente para la mejora de las condiciones de los suelos, las plantas se benefician de la expansión de las raíces y la creciente habilidad para usar agua y nutrientes. Mejores resultados económicos se hacen posibles a medida que árboles más saludables dependen menos de los fertilizantes y los pesticidas.

Fuente: Agrolink

INTERNATIONAL INITIATIVE TO PROMOTE BRAZILIAN COFFEE

La Asociación Brasileira de Exportadores de Café (CecaFé) está promocionando una serie de acciones en China, Arabia Saudita, Italia, Australia y los Estados Unidos para mejorar la imagen sostenible y de calidad del café brasileiro. La iniciativa incluye catación, exhibiciones y presentaciones enfocadas en la sostenibilidad ambiental, social y económica. Estos países fueron escogidos por su gran potencial de consumo. Adicionalmente a las actividades llevadas a cabo presencialmente, materiales digitales estarán disponibles en las redes sociales de CecaFé en Inglés, Español, Italiano, Japonés, Mandarín, Árabe, y Ruso.

Fuente: Notícias Agrícolas

Precios Brasileños Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Septiembre 2021

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1175,00 ↑
Mogiana	1170,00 ↑
Sur de Minas	1170,00 ↑
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1265,00 ↑
Sur de Minas	1260,00 ↑

Conilon / Robusta (R\$/ 60 kg bag)	
Colatina-ES fair average price	832,00 ↑

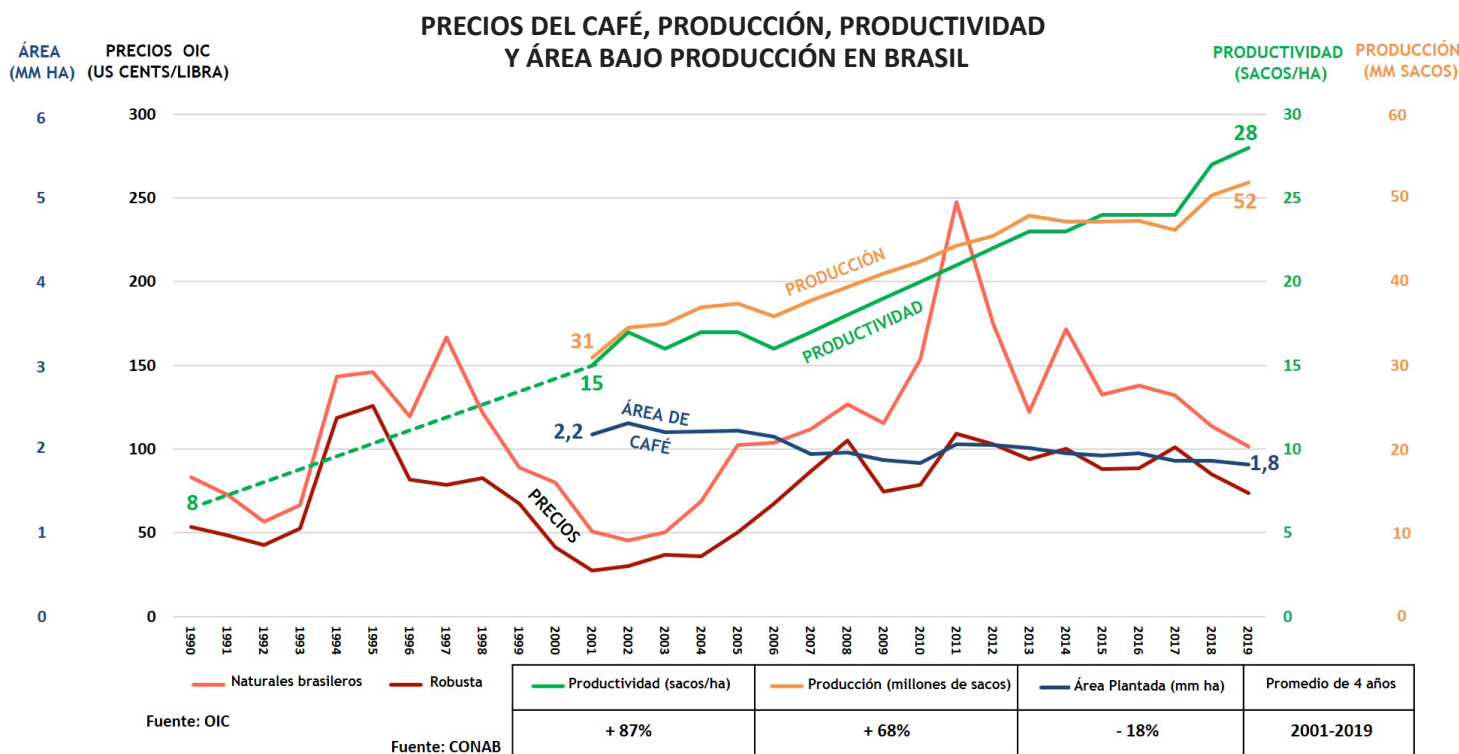
BM&F (US\$/60kg Arabica bag)		Real R\$ / Dolar US\$	
Dic 2021	237,50 ↑	30 Sep 2021	5,44 ↑
Mar 2022	240,65 ↓		
May 2022	236,45 ↓		

+ 8,12%

Fuente: www.qualicafex.com.br

ALTOS PRECIOS ALLANAN EL CAMINO PARA MAYOR PRODUCCIÓN FUERA DE BRAZIL Y VIETNAM

Mayor productividad y, en consecuencia, menores costos han impulsado la participación de Brasil y Vietnam en la producción mundial de café. ¿Puede ser revertido esto por los actuales altos precios? Abajo, argumento que los altos precios del café pueden estimular este proceso de reversión sin embargo solo será duradero bajo cambios estructurales. Uso el caso de Brasil para demostrar como los cambios estructurales hicieron una gran diferencia a pesar de los bajos precios del café.



¡El gráfico arriba, el cual escogí comenzar en 1990, luego de las cuotas de la OIC, y parar en 2019, antes de que los precios comenzaran a subir, es desconcertante en el sentido que la productividad y la producción en Brasil subieron mucho independientemente de los precios del café!

La desaparición del Instituto Brasileiro del Café (IBC) y el final de las cuotas de la OIC sucedieron aproximadamente al mismo tiempo causando que el negocio de café del país entrase a la década de 1990 en la terrible situación de caída de los precios del café, que se interrumpió sólo y por unos pocos años por la helada de 1994, y la desorganización de la investigación cafetalera, servicios de extensión, mercadeo, etc., llevados a cabo por el IBC. ¡Curiosamente, esto pudo haber creado los retos que el negocio del café brasileiro necesitó para ser mucho más eficiente!

Contrariamente a lo esperado, una serie de reacciones sucedieron, mayoritariamente inducidas por el sector privado y llevadas a cabo por el gobierno y el mismo sector privado. Esto aumentó la eficiencia de la cadena de suministro del café tanto dentro como fuera de puerta de finca con la productividad casi duplicándose durante los primeros 10 años después de 1990 y duplicándose de nuevo durante los primeros 20 años de este siglo: un aumento de cuatro veces en 30 años. Resumo estas reacciones abajo con mayor énfasis en lo que realmente se hizo, que en el momento en el cual tomó lugar.

Las universidades, institutos de investigación y fundaciones se volvieron mucho más activos en la investigación del café, con los problemas iniciales de falta de enfoque y planeación estratégica y duplicación de esfuerzos. Esto fue eventualmente corregido con la creación del Consorcio Investigativo del Café el cual unió a todas estas instituciones para crear y desarrollar una agenda investigativa del café.

La extensión cafetalera y los servicios de entrenamiento que realizó el IBC fueron transferidos progresivamente a los servicios de extensión por los gobiernos de los estados y las cooperativas. Permeabilidad y alcance aumentaron en lugar de reducirse.

Conjuntamente estos dos cambios respondieron a la necesidad de los productores por ser más eficientes de frente a los más bajos precios del café. Los productores realmente “despertaron” de un período de precios controlados antes de 1990 que permitió que prevaleciera la producción ineficiente. Las nuevas variedades, mayores densidades de plantación, mecanización y buenas prácticas agropecuarias (GAP) hicieron el truco.

El sistema de despulpado natural, también llamado CD y honey, fue desarrollado, el procesamiento de café en finca creció, la cadena de suministro de puerta de finca a puerto gana eficiencia con el café intercambiando menos manos, y se creó la Asociación Brasileira de Cafés Especiales. Ganancias en eficiencias en finca se combinaron con acciones fuera de finca, incluyendo el “rebranding” de los cafés brasileños, de calidad comercial aceptable a todas las calidades, incluyendo las de los cafés especiales. Café do Brasil se convirtió en Cafés do Brasil, “un país muchos sabores”, y el país fue dividido en regiones productoras que ofrecen una multitud de calidades de café.

En un frente diferente, el consumo brasileiro doméstico de café comenzó a ser promocionado, no casualmente, en 1989/1990. En 30 años, el consumo brasileiro aumentó más de 3 veces, de 6,5 a cerca de 21 millones de sacos por año, creando un gran mercado para los cafés cultivados localmente.

El inventario restante al final del período de cuotas fue progresivamente vendido para crear el Fondo Brasileiro del Café (Funcafé) el cual es primordialmente usado para financiar a los productores de café, y en menor medida a la cadena de suministro del café. El financiamiento Funcafé sin embargo ya ha sido sobrepasado por el de los bancos que están, por ley, obligados a canalizar un porcentaje dado de depósitos a la vista para rebajar los intereses de financiamiento de las actividades agrícolas. El gobierno también apoya el agronegocio con la exención de los impuestos a las ventas de los productos del agro que son exportados.

De vuelta a mi argumento inicial, ¿pueden los países productores aparte de Brasil y Vietnam usar este incentivo de cafés de mayores precios, lo cual es probable de ser temporal, para llevar a cabo un cambio estructural que aumentaría su eficiencia y competitividad? Si, y los ejemplos de Brasil arriba mencionados pueden ayudar a que esto suceda. Hoy se dice mucho acerca del valor agregado y esto es un aspecto de mucha importancia. No obstante, el valor agregado por sí solo no es suficiente para responder a la producción ineficiente y no competitiva.

MÁQUINA DEL MES



CONTINUACIÓN (desde el mes pasado)... REINGENIERÍA DEL SECADO DEL CAFÉ 3.0 Y 4.0

Los desarrollos más importantes en las secadoras Pinhalense orientados a la calidad del café fueron introducidos durante los últimos 5 años apoyando la afirmación de Pinhalense al ofrecer la última tecnología en secado de café.

3.0 PRESECADOR ESTÁTICO PARA SECADORA ROTATIVA

Los tradicionales silos de alimentación Pinhalense se convirtieron en pre-secadores no solo para optimizar el uso de energía residual alimentada en ellos sino también para evitar fermentaciones indeseadas mientras el café espera almacenado para ser secado. La eficiencia en el uso de la energía aumentó y el tiempo de secado se redujo sin ningún impacto negativo sobre la calidad, pero aumentó la capacidad de secado tan necesitada durante el pico de la cosecha.

El pre-secador estático es ensamblado sobre el secador SRE donde el silo superior es usualmente localizado. En otras palabras, Pinhalense aumentó el tamaño del silo superior y lo equipó con un sistema de distribución de aire caliente para hacerlo un pre-secador que descarga directamente en el secador rotativo.



Pre-secador para secador rotativo SRE e intercambiador de calor con alimentador de cascarilla de en Brasil

Se suministra aire caliente y limpio mediante un ventilador que lo succiona de una cámara de calentamiento creada alrededor de la chimenea para usar el calor que usualmente se pierde, absorbido por el ambiente que lo rodea. El aire que es inyectado a lo largo del fondo del pre-secador está libre del humo, que se descarga en el tope de la chimenea. El pre-secador estático puede recibir café pergamino o cereza que de otra forma sería cargado al tambor de secado. El pre-secador acortará el tiempo de secado en el tambor rotativo unas cuantas horas dependiendo de la humedad del café entrante y el tiempo que permanezca en la cámara estática de secado. No se requiere combustible sólido adicional.

Aunque un secador estático no homogeniza la humedad del café entrante, el secador rotativo SRE desempeñará esta tarea luego. Este será el caso también para los lotes que llegan con café presentando una buena dispersión de contenido de humedad y que no pueden ser homogenizados en un secador estático solamente. El pre-secador superior constituirá también un gran equipo en casos donde el secador rotativo es usado en beneficios secos para complementar el sacado o para homogenizar lotes no uniformes. Ya que el tiempo de secado es corto en estos casos, el pre-secador calentará el café que de otra forma tendría que ser calentado mientras está en el tambor del secador.

4.0 SISTEMA DIGITAL DE CONTROL DE SECADO

Al lado del pre-secado integrado, se desarrolló un sistema digital para manejar el proceso de secado con la característica singular de tener tres puntos de control de temperatura: fuente de calor, entrada de aire caliente al tambor de secado, y el secado del café mismo. Este sistema de tres puntos permite un mejor control de la calidad del café, menor tiempo de secado, menor consumo de combustible y la creación de las curvas de secado que permiten la generación de calor para que sea interrumpida antes de que el café alcance la máxima temperatura permitida. En sistemas convencionales, el suministro de calor solo se interrumpe luego de que el café alcanza la temperatura máxima con el impacto adverso sobre la calidad pues el café será expuesto a temperaturas por arriba del límite por el tiempo que tome para que el fuego se extinga, que puede ser corto, y para que los intercambiadores de calor se enfríen, lo cual puede ser suficientemente largo para afectar la calidad.



Otras características del control de tres puntos y sus perfiles de secado son la habilidad de personalizar el secado a diferentes tipos de café y de tener secado intermitente de lotes cuya humedad inicial no es uniforme, por ejemplo, los granos tienen diferentes contenidos de humedad. El secado intermitente permite que la humedad migre del café más húmedo a los granos más secos cuando el lote de café está en reposo, con el resultado positivo de obtener un producto final con humedad homogénea, que no requiere trillado caliente y que es más fácil para que mantenga su calidad durante el proceso de tostado.

¿Puede todo esto hacerse con secado al sol? Por supuesto que se puede, pero es cuestionable si los controles de temperatura son factibles en los patios y mesas de secado. Peor aún, ¿está la mano

de obra experta disponible para manejar varios pequeños (o grandes) lotes simultáneamente con diferentes perfiles de secado esperados? Esto está todo automatizado y fácil de hacer en los nuevos secadores. Las bellas y románticas fotografías del café secándose bajo el sol permanecerán sin duda alguna, siendo que lo permita el tiempo y para drenar o pre-secar el café pergamino, con el secado mismo idealmente sucediendo en máquinas rotatorias que pueden preservar la calidad total e incrementar los ingresos de los productores.

El mercado está demandando cafés con diferentes características que derivan de nuevas y viejas técnicas incluyendo muchos tipos de fermentación. Esto requiere secado personalizado y controles más sofisticados porque de otra manera los matices en la calidad que estos procesos novedosos producen se perderían durante la etapa de secado y muy anteriormente a que puedan ser catados. Esto forma parte del reto de replicar a escala de mercado lo que se logra en pequeñas pruebas.

Curvas de secado para control manual y digital

