

# CONFIDENTIAL

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

- ¿QUÉ PUEDE APRENDER EL CACAO DEL CAFÉ? (pg. 3)
- PROCESAMIENTO DE CACAO (pg. 4)

## FUNCAFÉ LIBERA CONDICIONES PARA FINANCIAMIENTO RELACIONADO A LAS HELADAS

Los R\$ 1,3 billones (US\$ 238 millones) liberados para financiar a los productores de café afectados por las heladas tendrán un interés anual de 7%. Las líneas de crédito para recuperación y nuevas siembras en áreas afectadas localizadas en zonas de riesgo climático serán liberados en contra de un reporte técnico emitido por un agrónomo certificado. Los límites de crédito y condiciones de repago, inclusive período de gracia, varían de acuerdo al tipo de respuesta aplicada al daño de la helada: poda superior, poda de ramos, poda de tocones, o desraizado y nueva siembra. Las líneas de crédito serán dispuestas por los 34 agentes financieros que trabajan con Funcafé.

Fuente: MAPA

## SE ESPERA NUEVO CRECIMIENTO DEL CONSUMO DE CAFÉ EN BRASIL

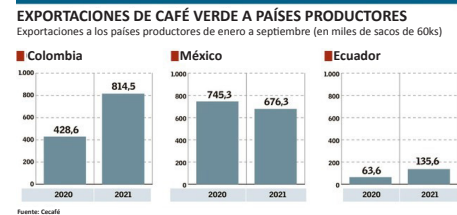
Se estima un crecimiento del consumo de 0,5% y del consumo total de 21,5 millones de sacos en 2021/22. Los consumidores cada vez beben más café en casa, una tendencia que evitó que la demanda cayera en el país debido a las restricciones sanitarias por el Covid-19. Diferentes modelos de negocios también ayudaron el sector a superar dificultades impuestas por la pandemia. Starbucks, por ejemplo, abrió su primera tienda de paso (drive thru) en Brasil a principios de este año. Las ventas en línea, las cuales representaron sólo 8,3% de las transacciones al detal en Brasil el año anterior, crecieron 14% con un aumento de 65%.

Fuente: Valor Econômico

## LAS IMPORTACIONES COLOMBIANAS DE CAFÉ BRASILEÑO CASI SE DUPLICARON

Colombia, el segundo mayor exportador de café Arábica en el mundo, aumentó la importación de café brasileiro. Las exportaciones a Colombia de enero a septiembre 2021 totalizaron 814 mil sacos, un aumento del 90% en comparación al mismo período en 2020. Colombia importó 478 mil sacos en 2018, 298 mil sacos en 2019 y 794 mil sacos en 2020. Escasez de café colombiano y creciente consumo pueden estar detrás de este aumento. De acuerdo a la Organización Internacional del Café (OIC), el consumo doméstico de Colombia creció 62% entre 2000 y 2020, alcanzando 2,1 millones de sacos. En ese mismo período, la producción de café del país aumentó 38%, a 14 millones de sacos. Otros países productores, como Ecuador y México, también han aumentado su importación de café brasileiro. El consumo mundial de café está creciendo más rápidamente que la producción, con impactos en el flujo del café entre países productores.

Fuente: Valor Econômico



## MUJERES DEL CAFÉ EN LISTA DE LAS 100 MUJERES MÁS PODEROSAS EN EL AGRIBUSINESS BRASILEÑO

La presencia de las mujeres en los negocios está aumentando en todo el mundo y el agro-negocio no es una excepción. Forbes Brasil lanzó su primera lista de “100 Mujeres Poderosas del Agronegocio”, con nombres que están transformando diferentes segmentos del sector. Dos mujeres del café están en la lista. Flavia Barbosa Paulino da Costa es la directora ejecutiva de la



Exportadora de Café Guaxupé, la cual exporta alrededor de 1,5 millones de sacos por año y está entre las 10 mayores compañías en su sector en Brasil. Flavia también es la secretaria de la junta de directores la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé). Carmem Lucia Chaves de Brito es una productora de café de Três Pontas, Minas Gerais. Ella fue la primera mujer en presidir la junta de directores de la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA). Miembro de la junta aún hoy, Carmem continúa siendo una activista y líder clave en este creciente sector del negocio de café brasileiro.

Fuentes: Forbes y Cecafé

## ● CULTIVO INTERCALADO DE CAFÉ Y EL PALO-BRASIL PROMUEVE BIODIVERSIDAD EN BAHIA

El Servicio Forestal Brasileiro, a través de su Programa Arboretum, está promocionando el cultivo intercalado de café y el palo de Brasil en Bahía. La inserción del componente forestal en los cultivos beneficia el suelo y mejora las condiciones micro climáticas que contribuyen a la sostenibilidad ambiental y a la conservación de la biodiversidad. El programa Arboretum ofrecerá insumos (semilleros, fertilizantes e hidrogel), asistencia técnica y monitoreo de los productores asistidos por el programa. El objetivo es promocionar la conservación y mejora de la biodiversidad.

Fuente: MAPA

## ● RORAIMA APRENDIENDO ACERCA DEL CULTIVO DE ROBUSTAS AMAZÓNICOS

Productores de café y técnicos de Roraima, un estado brasileiro situado en la Cuenca Amazónica, en la región norte del país, visitaron varias municipalidades en Rondonia para aprender más de sistemas de producción de los Robustas Amazónicos. Rondonia es el quinto mayor estado productor de café en Brasil y una referencia del cultivo y producción de Robusta Amazónico. La iniciativa fue liderada por la Asociación Rural de Empresarios Bonfim (AERBON, por sus iniciales en Portugués) con el apoyo de Embrapa Roraima.

Fuente: Embrapa

## ● ACCIONES SUSTENTABLES DE NESTLÉ EN CAFÉ Y CACAO EN BRASIL

Nestlé Brasil reveló compromisos de sostenibilidad asumidos en el país para acelerar las ambiciones globales de la compañía con respecto a objetivos climáticos. El programa mundial de sostenibilidad en café de Nestlé, Cultivando con Respeto, creado hace 10 años, incluye 1.200 fincas certificadas, con 100% de trazabilidad y 85% de las fincas ya usan prácticas regenerativas. El Programa Plan Cacao, enfocado en reducir el impacto social y ambiental y que mejora la calidad, también creado hace 10 años, ya cuenta con más de 1.100 productores certificados. Los productores son geo-monitoreados y esto aumenta el grado de trazabilidad de la materia prima. El objetivo es tener 100% de la cadena de suministro brasileira del cacao certificada para 2025.

Fuente: Revista Cafeicultura

## ● CRECE LA PRODUCCIÓN Y DEMANDA/CONSUMO DE CACAO EN LATINOAMÉRICA

El Webinar de P&A “Oportunidades para el cacao en Latino América – calidad y rentabilidad”, celebrado el 03 de noviembre, fue atendido por líderes de negocio del sector cacao cuyas respuestas a las encuestas indicaron que se espera que tanto la producción como el consumo crezcan en Latinoamérica. La grabación del Webinar se encuentra en: [https://youtu.be/Sub0\\_xTA2h4](https://youtu.be/Sub0_xTA2h4). Moderado por el director de P&A, João Alberto, el webinar tuvo tres presentaciones: 1. Cacao en el mundo y oportunidades para Latinoamérica – del minuto 00:00 a 15:00 –, por Carlos Brando, socio de P&A; 2. Calidad, productividad y sostenibilidad: áreas tradicionales y nuevas – del minuto 21:22 a 38:07 –, por Pedro Ronca, coordinador de P&A para CocoaAction Brasil; y 3. Mecanización de la poscosecha – del minuto 41:55 a 01:08:53 –, por Aline Turati, Trader de P&A a cargo de Sudamérica. Las presentaciones fueron seguidas por un animado período de preguntas y respuestas y discusión.

Fuente: P&A



## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Octubre de 2021

### Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)

Cerrado MG	1305,00 ↑
Mogiana	1300,00 ↑
Sur de Minas	1300,00 ↑

### Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)

Cerrado MG	1405,00 ↑
Sur de Minas	1400,00 ↑

+ 8.1%

### Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)

Colatina-ES calidad mediana	814,00 ↓
-----------------------------	----------

### BM&F (US\$/60kg Arabica bag)

Dic 2021	242,65 ↑
Mar 2022	248,70 ↑
May 2022	249,30 ↑

### Real R\$ / Dolar US\$

29 Oct 2021	5,67 ↑
-------------	--------

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## ¿QUÉ PUEDE APRENDER EL CACAO DEL CAFÉ?

Aunque son productos totalmente diferentes, el café y el cacao son cultivados en países que comparten un similar tejido social y económico, sus productores enfrentan similares retos ambientales, sociales y económicos, el porcentaje que los productores obtienen del precio del producto pagado por los consumidores está en el mismo rango, y existe una creciente concentración de producción en unos pocos países. Ya que el café pareciera haber comenzado con antelación y ser más avanzado en resolver los problemas relacionados a la sostenibilidad, ¿puede el cacao aprender del café?

Usaré la exitosa historia de Brasil en café para especular si existen aspectos de los cuales el sector cacao pueda aprender del café. En pocas palabras, Brasil es hoy el mayor productor y exportador y el segundo consumidor de café en el mundo.

La productividad del café en Brasil se duplicó en las últimas dos décadas luego de haberse duplicado en la década anterior, o sea, la productividad aumentó casi cuatro veces en tres décadas. La productividad promedio actual de cerca de 30 sacos (1.8 toneladas) por hectárea es solo superada por Vietnam y el promedio para el resto del mundo se sitúa por debajo de 10 sacos (600 kg) por hectárea.

Desde un ángulo diferente, el porcentaje del precio FOB de exportación del café que llega a los productores brasileños es de 85% o mayor, en promedio. Esto, en comparación con menos de 70% en la mayoría de los países, con excepciones como: Vietnam y Colombia, y tan bajo como 40% o hasta 25% en unos pocos casos.

¿Estas brechas de productividad y precio para los productores de café también se encuentran en los países productores de cacao? Si positivo, puede ser significativo aprender cómo abordarlos usando el caso del café en Brasil.

La clave para alcanzar máxima productividad económica, es decir, no la más alta productividad posible sino aquella que traiga consigo los mayores beneficios, se basa en la tecnología y en consecuencia investigación para hacer que esta tecnología esté disponible. Sin embargo, ya que existen países productores de cacao con una producción promedio bastante alta y regiones y en especial fincas que son altamente productivas, la tecnología existe. El asunto es cómo hacerla disponible en países de baja productividad y en especial a los pequeños productores de cacao.

La respuesta reside en la disponibilidad de los *servicios de entrenamiento y extensión, acceso a los insumos* – fertilizantes y pesticidas – y *al equipo*, que requiere de *financiamiento* y rentabilidad para pagarlos que, en cambio, requiere mayor *acceso a los precios de exportación*. Mayor participación en los precios de exportación requiere una *cadena de suministro* eficiente con el cacao cambiando de manos pocas veces hasta llegar al puerto, *mejoramiento del procesamiento y logística, e impuestos y cargos justos* e internacionalmente competitivos, así como *puertos eficientes*, para mencionar los aspectos más importantes.

Un rápido análisis de los temas enumerados en el párrafo anterior muestra que la mayoría si no todos ellos no están en el control de los productores y están en las acciones a ser tomadas más allá de puerta de finca para crear lo que es llamado un *eficiente ambiente facilitador institucional y de negocios* o simplemente *un ambiente facilitador*.

La creación de este ambiente facilitador requiere acciones bien orquestadas entre el sector privado y el gobierno. Por lo usual son actores del sector privado e instituciones que plantean las necesidades para implementar lo que se tiene que hacer con su soporte. El gobierno juega un papel importante en la creación o mejoramiento de este ambiente facilitador, por ejemplo, la implementación de servicios públicos de entrenamiento y extensión y un sistema justo de impuestos. Por otra parte, entrenamiento, financiamiento, logística y eficiencia de puertos pueden ser mejorados por el sector privado con apoyo del gobierno. Por último, temas como procesamiento y comercialización pueden ser mejorados también por el sector privado. ¿Pueden el sector cacao y el gobierno de los países productores de cacao trabajar conjuntamente para mejorar el ambiente facilitador más allá de puerta de finca para el beneficio de los productores que luego podrán hacer más dinero y estar en una mejor posición para ser más sustentables social y ambientalmente?

Reuniendo a los productores de cacao en asociaciones o cooperativas puede ser un movimiento crítico para la mejora del ambiente facilitador en varias y diferentes formas: desarrollando sus propios servicios de entrenamiento y extensión, creando un mercado más competitivo suministrándose ellos mismo insumos y equipos o implementando sistemas de trueque, canalizando préstamos para los productores y/o brindando garantías para ellos, procesando su cacao y vendiéndolo en mayores volúmenes con un poder de negociación mucho mayor y acceso a los mercados de futuros a los que los pequeños productores no lo tienen. Donde prevalecen los pequeños productores de cacao, lo cual es en su mayoría en todas partes, también pueden unirse en pequeños grupos o asociaciones para ser tan competitivos como los grandes productores teniendo acceso a tecnología, compra de insumos, procesamiento y venta de su producto conjuntamente para ahorrar costos y agregar calidad y valor a su producto. Finalmente, las cooperativas y asociaciones de cacao también pueden ser un excelente instrumento para defender los intereses de los productores.

Los conceptos presentados arriba están descritos en mayor detalle en la presentación Cacao en el mundo y oportunidades para Latinoamérica, que formó parte del Webinar de P&A “Oportunidades para el cacao en Latinoamérica – calidad y rentabilidad”. El video de la presentación puede ser visto en <https://youtu.be/PfrwU1zvn1M>.



## PROCESAMIENTO DE CACAO

Pinhalense y Carmomaq ofrecen una línea de última generación de equipos para el procesamiento de cacao que se usan en Brasil y en el exterior con el fin de aumentar la eficiencia en el procesamiento y preservación de la calidad.



1

### 1. Triturador de Mazorcas de Cacao

Es la más reciente máquina que, compatible con mazorcas de todos los tamaños, proporciona granos de cacao más limpios. Elimina el riesgo de accidentes en la apertura manual de la mazorca y proporciona condiciones de trabajo mucho más seguras.



2

### 2. Máquina Despulpadora

Acorta los tiempos de fermentación y secado sin afectar la calidad del cacao.



3

### 3. Volteadora de Cajas de Fermentación

Facilita considerablemente la transferencia de los granos de cacao entre las cajas y ahorra mano de obra. Evita residuos sobrantes en las cajas y su mezcla con otros lotes y calidades.



4

### 4. Secador Rotativo SRC

Acelera el secado y ahorra mano de obra sin pérdida de calidad o daño físico a los granos de cacao. Puede ser combinado con la oreadora Pinhalense con mezclador para el presecado.



5

### 5. Prelimpiador PL o BJ

Aspira polvo e impurezas ligeras y separa impurezas de mayor tamaño o más pequeñas que los granos de cacao.

### 6. Despedregador CPFBNR

Usa flotación para separar impurezas del mismo tamaño de los granos de cacao pero con una menor densidad ("más ligeros") o de mayor densidad ("más pesados") que los granos de cacao.

### 7. Clasificador por Tamaño PFA o Porto

Separa los granos de acuerdo al tamaño requerido por el cliente, para mejorar el proceso de tostado (homogeneizando el tamaño del grano) así como para facilitar la separación por densidad.

### 8. Separador por Gravedad MVF

Utiliza flotación para eliminar granos con defectos asociados a la densidad: ligeros, malformados, vanos y otros granos no deseados.

### 9. Tostador línea ATTO

La línea de tostadores ATTO de Carmomaq viene con altas características tecnológicas que son adecuadas para el tostado de cacao. Existe una amplia variedad de capacidades para atender operaciones de diferentes tamaños.

El video en <https://youtu.be/Uj7HtDhgzcU>, presentado en el Webinar de Cacao de Pinhalense, con el título Mecanización de la post cosecha, describe las máquinas arriba mencionadas y muestra algunas de ellas trabajando.

