

# CONFIDENTIAL

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

- AUMENTO EN LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ROBUSTA (pg. 3)
- OPORTUNIDADES EN EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTAS (pg. 4)

## COOPERATIVAS EMPODERAN A LOS PRODUCTORES BRASILEÑOS DE CAFÉ

55% del café brasileiro es producido por agricultores los cuales son miembros de cooperativas. Productores de todos los tamaños pero en especial los pequeños se benefician de pertenecer a las cooperativas las cuales juegan un papel importante en la asistencia técnica, procesamiento, almacenamiento, comercialización e industrialización. El sistema brasileiro de cooperativas comenzó hace 175 años para apoyar a los productores, lograr economías de escala en las actividades que lleva a cabo, y a mejorar el acceso al mercado. La Organización Brasileira de Cooperativas cuenta con 97 cooperativas cafetaleras registradas en su sistema, por ejemplo, Coocupé, Coopercitrus y Coagril.

Fuente: Folha Rural

## 94% DEL TOTAL DE PAQUETES AGROQUÍMICOS SON RECICLADOS EN BRASIL

Brasil es una referencia mundial en el reciclaje de empaques agroquímicos: 94% de los empaques colocados en el mercado es reciclado. El Instituto Nacional para el Procesamiento de Empaques Vacíos (Inpev) es responsable de integrar toda la cadena agrícola a través del sistema Campo Limpio (<https://bit.ly/3Pp6x5i>) para asegurar un destino ambientalmente correcto para los empaques vacíos. El sistema ya ha procesado y correctamente dispuesto de más de 650 mil toneladas de empaques vacíos de agroquímicos desde 2002. Adicionalmente, la iniciativa de Acción Colectiva "Uso Responsable de los Agroquímicos" de la Plataforma Global del Café (GCP) en Brasil (<https://bit.ly/3Mmsdnk>) no solo apoya el reciclaje de empaques sino también promueve el uso de equipo de protección personal, la aplicación segura de agroquímicos y su apropiado almacenamiento.



Fuentes: Gobierno Federal y P&A

## PARTICIPACIÓN DE BRASIL EN LA SCA EXPO 2022 GENERA US\$ 166 MILLONES EN NEGOCIOS

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) y la Agencia Brasileira de Promoción de Comercio e Inversión (ApexBrasil) promovieron la participación de Brasil en la Expo de Cafés Especiales 2022 celebrada en Boston, USA, el pasado mes de abril. Más de 10.000 participantes atendieron el evento y más de 420 compañías exhibieron. La participación brasileira produjo negocios inmediatos por US\$ 18,6 millones y US\$ 147,6 se espera sean generados durante los próximos 12 meses.

Fuente: BSCA

## CRECE EL VOLUMEN Y CALIDAD DEL CONSUMO DE CAFÉ EN BRASIL

El consumo de café en Brasil sigue creciendo por arriba del promedio mundial: 1,71 vs. 1,33% el año pasado. El consumo local, en Brasil, representó cerca de 45% de la producción. La caída del consumo en restaurantes, cafeterías y servicio en oficinas debido a la pandemia causó que las ventas al detal para el consumo en casa alcanzaran 84% de las ventas totales. Los consumidores brasileiros de café tienen tres perfiles. El grupo más grande consume café tradicional y extrafuerte y aún no se preocupa por cafés de calidad más alta. En el segundo grupo están aquellos que también conocen cafés superiores, gourmet y especiales y los consumen en diferentes situaciones. Al tercer y más pequeño grupo le importa más la calidad y solamente consume cafés especiales. La tendencia del consumo de cafés especiales comenzó hace 20 años en Brasil y ganó mayor impulso en los últimos 10 años.

Fuente: Fast Company Brazil

## PRODUCTIVIDAD DE CAFÉS BRASILEOS PUEDE EXCEDER 1,8 TONELADAS POR HECTÁREA

La producción de café en Brasil se estima en 55,7 millones de sacos en 2022 con una productividad promedio de 30,6 sacos por hectárea. Se espera que el café Arábica alcance los 38,7 millones de sacos y el Conilon 17 millones de sacos. El área sembrada de Arábica se estima en 1,43 millones de hectáreas con una productividad promedio de 27,1 sacos/ha, una disminución de 0,2% y un aumento de 23,6%, respectivamente, en comparación con 2021. La estimación del área sembrada de Conilon y Robusta es 389 mil hectáreas y productividad 43,4 sacos/ha, un aumento de 3,7% y 0,4%, respectivamente, con respecto a 2021.



Fuente: Café Embrapa

## PRODUCCIÓN DE ROBUSTA AMAZÓNICO AUMENTARÁ 10% EN 2022

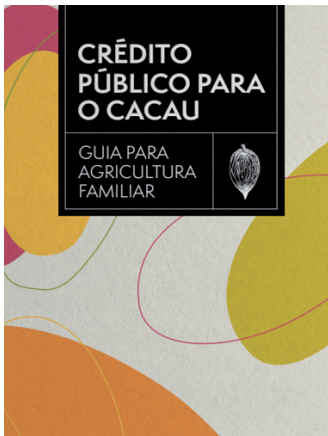
La cosecha de café Robusta Amazónico en Rondônia ya comenzó y se espera que la cosecha total alcance los 2,5 millones de sacos, un aumento del 10% en comparación con 2021. El Robusta Amazónico es un híbrido de dos variedades que se han adaptado bien al clima y al suelo de la región y se produce de forma sostenible.

Fuente: Globo Rural

## CAFÉ FERMENTADO ATRAE A CULTIVADORES Y CAFETERÍAS

La fermentación indebida de los granos de café puede causar defectos en el producto. Sin embargo, cuando la fermentación se realiza de forma controlada se obtienen sabores y aromas positivos. La producción de cafés especiales con fermentación inducida atrae cada vez más a los productores y cafeterías de Paraná. La 19ª edición del Concurso de Calidad del Café de Paraná incluyó la categoría "fermentación inducida" y el lote de café vencedor obtuvo 86,60 puntos.

Fuente: Revista Cafeicultura



## PUBLICADA GUÍA DE ACCESO AL CRÉDITO PARA PEQUEÑOS AGRICULTORES DE CACAO

Más de 10 líneas de crédito diferentes ofrecen hasta R\$ 400.000 (US\$ 78.000) por productor en financiamiento para pequeños productores de cacao en Brasil. Con tasas de interés que van del 0,5% al 4,5% anual, el programa es una herramienta importante para promover la agricultura familiar. Sin embargo, muchos agricultores no logran obtener el crédito debido a la complejidad de la operación. Para facilitar la comprensión de este proceso, el Instituto Arapyaú y la Fundación Solidaridad desarrollaron la Guía para la Agricultura Familiar Acceder al Crédito Gubernamental. Se puede tener acceso a la guía en portugués en <https://bit.ly/3yGEFno>.

Fuente: CocoaAction Brasil

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Abril de 2022

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1285,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	792,00 ↓
Mogiana	1280,00 ↑		
Sur de Minas	1280,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	1345,00 ↑	May 2022	270,75 ↓
Sur de Minas	1340,00 ↑	Jul 2022	275,90 ↓
		Sep 2022	275,45 ↓
		Real R\$ / Dolar US\$	
		29 Abril 2022	4,94 ↑

+ 5,08%

Fuente:

[www.qualificafex.com.br](http://www.qualificafex.com.br)

## AUMENTO EN LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ROBUSTA

La participación de Robustas en la producción mundial ha aumentado de cerca de 25% en 1980 a alrededor de 35% en 2005, excedió 42% en 2020 y puede estar dirigiéndose hacia 45% o más en el futuro. Brasil tendrá una cosecha récord de Conilon este año, Vietnam pareciera tener un año normal y Uganda es la nueva estrella en ascenso en la producción de Robusta. Adicionalmente, productores tradicionales de Arábica como México y Nicaragua están aumentando su producción de Robusta sin mencionar a Colombia que también ha comenzado a sembrarlo.

El reciente aumento en los precios del café verde así como la caída del ingreso en muchos países debido a la pandemia promueve el aumento de la participación del Robusta en las mezclas de café para limitar el aumento en los precios del café al consumidor. Estas tendencias recientes se suman a los cambios más fundamentales y de largo plazo en el mercado cafetalero los cuales han favorecido el aumento también a largo plazo de la producción y consumo de Robusta.

Un importante desarrollo de mercado durante este siglo ha sido la introducción del café en mercados tradicionales emergentes con grandes poblaciones y consumidores de té como Indonesia, China, India y Vietnam. La bebida inicial de café preferida en estos países es el café instantáneo/soluble el cual se produce en su mayoría con Robustas. Los consumidores de té tienden a entrar en el mercado de café a través del café soluble, cuya preparación es similar a la del té. Desde el café soluble en polvo (“spray-dried”) tienden a desplazarse a cafés solubles liofilizados de mayor calidad. Dependiendo de temas como ingreso y percepción de la calidad del café, los consumidores pueden transitar a café tostado y molido y a café espresso y eventualmente a productos de cafés especiales. Los consumidores jóvenes de refrescos pueden preferir bebidas de café listas para el consumo o “3 en 1”, pequeños sachets (bolsitas) de consumo individual con café soluble, leche no láctea y azúcar. El próximo paso puede ser bebidas de café a base de leche como batidos y cappuccinos y eventualmente cafés especiales, de nuevo, dependiendo del ingreso y la educación acerca de la calidad del café.

En un frente diferente del mercado, la mejora en la calidad de los Robustas, incluyendo el procesamiento húmedo, es la causa del aumento de su participación en las mezclas de tostado y molido y monodosis ofrecidas por tostadores de todos los tamaños. Existe una nueva perspectiva acerca de la calidad de los Robustas, con competencias de catación y mezclas de origen específico así como 100% Robustas. Los cafés Robustas que se situaron en su mayoría en la base de la pirámide del ingreso con productos de bajo precio para los segmentos de la población de menor ingreso, ahora están abarcando toda la pirámide y acercándose a la cúspide de la misma. El Instituto de Calidad del Café (CQI por sus siglas en inglés) hoy cuenta con Q Graders para Arábica y también para Robustas, los cuales son individuos profesionales acreditados para catar y puntuar los cafés utilizando estándares desarrollados por la Asociación de Cafés Especiales (SCA). El CQI está en el proceso de introducir Cursos de Procesamiento de Robusta los cuales certifican las fases de competencia acerca del procesamiento del café Robusta, así como actualmente sucede con los cafés Arábicas.

Al unísono que los productos solubles con base en Robusta abren nuevos mercados, allanan el camino para el consumo de más Arábicas ya que algunos consumidores buscan productos diferentes de mayor calidad y mayor precio. Por otro lado, la industria del café soluble está mejorando la calidad de sus productos para mantener sus consumidores. La Asociación Brasileira de la Industria de Café Soluble (ABICS, por sus iniciales en portugués) está desarrollando una metodología para evaluar la calidad de los cafés solubles así como para la descripción de sus características sensoriales. Esto contribuirá a la ampliación del mercado de café soluble.

La vuelta al consumo fuera del hogar, en cafeterías y oficinas, en el mundo pos-pandemia creará riesgos y oportunidades para los cafés Robustas. La mejora de la calidad de los cafés Robustas verdes es una forma segura de mantener los mercados que conquistó durante la pandemia y para abrir nuevos mercados. Hay muchas formas de mejorar la calidad del Robusta, sin embargo el procesamiento post-cosecha será sin duda alguna la más rápida y relevante para este propósito.



## OPORTUNIDADES EN EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTAS

Existen muchas oportunidades para mejorar el procesamiento del café Robusta aprovechando los desarrollos de mercado descritos en la Perspectiva.

### **BENEFICIO HÚMEDO: diferentes calidades, mayor participación en mezclas y primas de precios**

La larga experiencia con Robustas lavados en India, más recientemente en Uganda, y ahora en Brasil con Conilon despulpado natural o honey, muestra que lavando el Robusta se puede lograr una prima mínima de 30%.

La línea Pinhalense de beneficio húmedo – sifón mecánico LSC, despulpador ECO SUPER y desmucilaginadora DMPE – puede desarrollar las mejores calidades en Robustas cosechados por cualquier sistema.



### **SECADO: mayor uniformidad y mejor calidad, menos defectos y mejores precios**

Las cerezas del café Robusta – inmaduras, maduras y sobre maduras – son usualmente secadas *en conjunto* luego de su cosecha. Cuando se usa esta modalidad, se pierde una gran oportunidad para evitar la incidencia de defectos. Cerezas de café con contenido de humedad de 40% a 60% son secadas conjuntamente, por lo usual más rápidamente de lo que es técnicamente recomendado, con el resultado obvio de que el producto final no está secado uniformemente. Peor aún, las cerezas inmaduras y parcialmente maduras tienden a convertirse en granos negros durante el proceso.

Una forma sencilla de evitar granos negros y secados desigualmente es usando un sifón mecánico LSC, una máquina inventada y patentada por Pinhalense, para separar cerezas sobre-maduras y parcialmente secas de las cerezas inmaduras y maduras. Cada uno de estos dos grupos de cerezas tiene un grado de humedad muy diferente y pueden luego ser secadas *por separado*, bajo el sol o mecánicamente, con ahorros en mano de obra y combustible y la reducción en la incidencia de los granos negros.

El secado rápido, por lo usual en máquinas verticales que regularmente usan aire caliente mezclado con los gases (humo) de la combustión, contribuye aún más a la creación de defectos. El secado rápido y/o el uso de máquinas verticales que no distribuyen bien el calor en la masa del café ofrece como resultado que la humedad final sea desigual, con granos tanto demasiado cuanto poco secos. Los granos demasiado secos probablemente se partirán durante el trillado mientras que los granos poco secos (“húmedos”) se pueden fermentar durante el almacenamiento. Adicionalmente, el uso de aire caliente que no es limpio y libre de humo transfiere olores no deseados a los granos del café.



Una forma sencilla de evitar granos partidos y fermentados es usando los secadores rotativos Pinhalense SRE con intercambiador de calor FTD. La velocidad de secado puede ser controlada completamente en los secadores rotativos Pinhalense, los cuales suministran la misma cantidad de calor a todos los granos en un proceso que asegura que el producto final sea uniformemente secado. El uso de los intercambiadores de calor Pinhalense FTD, eficientes en consumo de combustible, evita el riesgo de olores no deseables en los granos de café. En último lugar pero no de menor importancia, al secar café Robusta ya *trillado / café oro* que es recibido parcialmente secado, lo cual es el caso en beneficios secos de muchos países productores de Robusta, adicionalmente existe un beneficio de usar los secadores rotativos SRE Pinhalense: los granos de café son pulidos hasta cierto punto, su apariencia mejora y la astringencia en la taza disminuye.

## **BENEFICIO SECO: separación para mejorar la calidad y el precio y también para mejorar el acceso a diferentes mercados**

Si los defectos no se pueden evitar antes y el café Robusta con defectos llega a los beneficios secos, los defectos deben ser separados. El primer paso es eliminar todas las impurezas, incluyendo las piedras, del café entrante usando los prelimpiadores PRELI y despedregadores CPFBNR con sus respectivos sistemas de aspiración de polvo. El próximo paso es la separación primero *por tamaño*, usando los clasificadores por tamaño PFA para responder a las necesidades de los clientes y para que puedan tener acceso a diferentes mercados, y luego *por densidad ("peso")*, usando los separadores por gravedad MVF para eliminar defectos (por ejemplo, granos vanos y malformados).



El papel del clasificado por tamaño en la separación de defectos de Robusta por lo usual no es bien entendido. Los clasificadores por tamaño Pinhalense tienen la habilidad de mejorar la separación de defectos de densidad y color del café Robusta en diferentes maneras. Los diferentes tamaños pueden ser mezclados otra vez, si fuese necesario, para ser embarcados a diferentes mercados.

Los expertos de P&A/Pinhalense pueden abordar todas sus necesidades para evitar y eliminar defectos y para refinar la calidad de sus cafés Robustas. Las máquinas Pinhalense arriba mencionadas son ofrecidas en diferentes modelos y disponibles en diferentes tamaños para cumplir con las necesidades de micro, pequeños, medianos o grandes productores así como las de los procesadores y comercializadores de todos los tamaños.

Todas las oportunidades arriba mencionadas existen sin importar el tipo de cosechado utilizado – selectivo, ordeña/raspa o mecánico – porque todos los sistemas de cosechado recogen granos de café que no están maduros, pero también impurezas que llegan a la planta de procesamiento. P&A, Pinhalense y nuestros agentes están detectando un gran interés fuera de Brasil para las cosechadoras mecánicas ROBUSTA en combinación con el ordeñado o raspado manual o de máquina o inclusive la poda.

