

# COFFIDENTIAL

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

- RESPONSABILIDAD COMPARTIDA DESDE LA TAZA HASTA LA SEMILLA PARA LOGRAR UN INGRESO DIGNO, PRÓSPERO Y SOSTENIBLE (pg. 3)
- SISTEMAS DE REMOCIÓN Y DISPOSICIÓN DE POLVO Y CASCARILLA - REVISITADO (pg. 4)

## FLORACIÓN FUERA DE TEMPORADA EN REGIONES DE CONILON EN ESTADO DE ESPÍRITO SANTO

Luego de un largo período de sequía y altas temperaturas, la región norte de Espírito Santo registró una cantidad importante de lluvia lo cual provocó una floración fuera de temporada que se esperaba en octubre, después del período de cosecha. La precipitación acumulada alcanzó aproximadamente los 100mm luego de 90 días sin precipitaciones significativas en la zona. A pesar de eso y del retraso en la cosecha en algunas de las principales zonas productoras, la expectativa del sector cafetalero brasileño es positiva para la cosecha de Conilon este año. El mercado está funcionando con un volumen de al menos 20 millones de sacos.

Fuente: Notícias Agrícolas

## CEREZAS DE CAFÉ INMADURAS SON LAS MÁS AFECTADAS POR EL CLIMA FRÍO

La baja temperatura que azotó las regiones cafetaleras del Cerrado Mineiro en mayo pasado no dañó las hojas de café ni las cerezas maduras, pero sí afectó las cerezas verdes, principalmente las que se encuentran en la parte inferior del árbol. Las cerezas inmaduras afectadas presentaron manchas marrones en la piel y ahora pueden pasar directamente de verde/inmaduras a la etapa seca, lo que afecta tanto el rendimiento como la calidad en la taza. Las cerezas inmaduras menos afectadas aún pueden madurar.

Fuente: Revista Cafeicultura

## PRODUCCIÓN DE CAFÉS NUTRACÉUTICOS DE BUENA CALIDAD A PARTIR DE CEREZAS DE CAFÉ INMADURAS

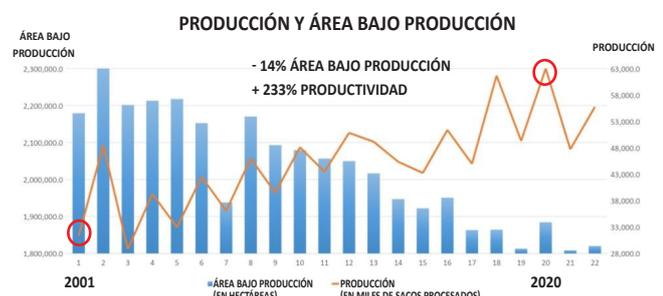
La investigación realizada por la Universidad Federal de Lavras (UFLA) y Syngenta creó un proceso que produce cafés de buena calidad a partir de cerezas verdes. Este proceso/técnica de pos-cosecha permite una cosecha temprana y evita el riesgo de que los granos demasiado maduros caigan al suelo si la cosecha se retrasa. Las cerezas inmaduras/verdes también brindan mayores beneficios para la salud debido a la mayor cantidad de compuestos fenólicos (antioxidantes y antiinflamatorios). La producción piloto a escala está en marcha después de que los estudios y ensayos confirmaran los resultados esperados. UFLA licenció la patente a Syngenta.

Fuente: Forbes

## PRODUCTIVIDAD Y PRODUCCIÓN BRASILEÑA CRECEN DE FORMA SOSTENIBLE

El crecimiento sostenible en la producción de café de Brasil es el resultado no solo de la investigación, sino también de una cadena de suministro y un entorno empresarial eficientes. Este “ambiente facilitador” permite la transferencia de aproximadamente el 85% del precio de exportación al productor. A pesar de los precios comparativamente más altos en la actualidad, la responsabilidad de la sostenibilidad debe compartirse a lo largo de la cadena de suministro e incluir al consumidor para garantizar ingresos de bien estar y prosperidad para los productores. El gráfico muestra que el aumento de la producción ha sido inversamente proporcional a la reducción de la superficie en producción, pasando de 31 millones de sacos de café en 2001 a más de 63 millones de sacos en 2020, y de 2,17 millones de hectáreas de superficie en producción en 2001 a 1,88 millones de hectáreas en 2020. Este resultado se debió a la alta inversión en investigación que permitió un aumento de la productividad del 233% (14,36 sacos o 862kg por ha en 2001 a 33,48 sacos o 2.009kg por ha en 2020) y una disminución del 14% del área en producción.

Fuente: Hub do Café



## INTERCULTIVO DE CAFÉ Y MACADAMIA AUMENTA PRODUCTIVIDAD

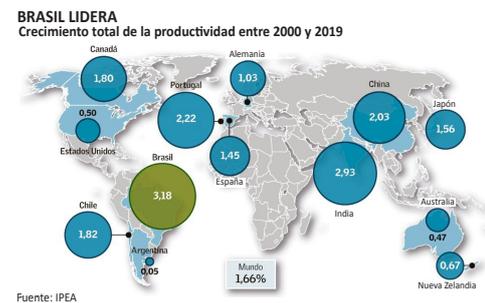
Según la Agencia de Tecnología de Agronegocios de São Paulo (APTA), la productividad del café aumenta intercalándolo con la variedad de macadamia HAES 816, desarrollada en Hawái pero que ya se usa en Brasil. La variedad HAES 816 se identificó como la más adecuada para cultivos intercalados, ya que tiene un crecimiento horizontal limitado - se necesita poca poda - y ofrece un mayor rendimiento. El aumento en la productividad de café y macadamia bajo condiciones de riego fue de 60% y 251%, respectivamente, en comparación con los sistemas de sin riego y no intercalados. La investigación evaluó seis cultivares de macadamia: tres desarrollados por el Instituto de Agronomía de Campinas (IAC) y tres por la Estación Experimental Agrícola de Hawái (HAES). Aunque los materiales IAC tuvieron una mayor productividad en los sistemas no intercalados, estas variedades requieren mucha poda, lo que disminuye la productividad en los sistemas de intercalado.

Fuente: Hub do Café

## BRASIL TIENE CRECIMIENTO DE PRODUCTIVIDAD AGRÍCOLA MÁS ALTO DEL MUNDO

Los avances observados en los sectores de investigación y financiamiento en las últimas décadas han permitido a Brasil ampliar su oferta de suministro alimentario y convertirse en uno de los mayores exportadores de productos agrícolas del mundo, tanto por la expansión del área sembrada como por el aumento de la productividad. Un estudio del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario, Instituto de Investigaciones Económicas Aplicadas (Ipea), Ibmec y Universidad Federal de Viçosa (UFV) denominado "Productividad agrícola total: Brasil y países seleccionados" muestra que Brasil tuvo el mayor aumento de productividad desde 2000, en el grupo de los 13 países agrícolas más importantes del mundo.

Fuente: Valor Econômico



## APPS PARA MIEMBROS DE COOP FACILITA VENTAS DE CAFÉ Y COMPRAS DE INSUMOS

APP Cooxupé es una aplicación desarrollada por la Cooperativa de Caficultores Cooxupé para facilitar y brindar comodidad y seguridad a sus miembros. El caficultor puede consultar datos históricos de precios y existencias de café, consultar posiciones financieras y cotizaciones en tiempo real, simular ventas de café, vender su café, etc. Cooxupé también desarrolló la app InCampo, que agiliza el servicio a los caficultores y permite la comunicación entre los equipos técnico y comercial. El productor puede comprar artículos en la tienda cooperativa a través de la aplicación sin necesidad de ir a una tienda física.

Fuente: Hub do Café

## FERIA EXPOCAFÉ VUELVE CON RÉCORD DE PÚBLICO Y VENTAS

La 25ª edición de la Feria Expocafé, realizada en Três Pontas, Sur de Minas Gerais, celebrada del 24 al 27 de mayo de 2022 registró récords tanto de asistencia de público como de generación de negocios. Más de 15 mil participantes asistieron al evento y más de 200 empresas expusieron.

Fuente: EPAMIG



## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Mayo de 2022

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	1395,00 ↑
Sur de Minas	1390,00 ↑

+ 7.3%

Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad mediana	708,00 ↓

BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Jul 2022	287,90 ↑
Sep 2022	285,30 ↑
Dic 2022	287,95 ↑

Real R\$ / Dolar US\$	
31 Mayo 2022	4,75 ↓

Fuente:  
www.qualificafex.com.br

## RESPONSABILIDAD COMPARTIDA DESDE LA TAZA HASTA LA SEMILLA PARA LOGRAR UN INGRESO DIGNO, PRÓSPERO Y SOSTENIBLE

Hay mucho trabajo en marcha para determinar lo que se conoce como el ingreso digno para el caficultor en diferentes países. Se ha agregado la palabra “próspero” para indicar que solo vivir no es suficiente para el caficultor que también tiene que prosperar. Hay propuestas para agregar la palabra “sostenible” porque el mercado quiere cada vez más café que se produzca de manera sostenible. No es suficiente que el productor tenga ingresos para solamente vivir y prosperar si también debe pagar lo que se requiere para producir café de manera sostenible.

La necesidad de lograr un ingreso digno, próspero y sostenible trae a colación el concepto de responsabilidad compartida a lo largo de toda la cadena de suministro del café, desde la taza hasta la semilla, para pagar la producción sostenible al productor. Debe ser de la taza a la semilla y no de la semilla a la taza porque a menos que el proceso comience en el extremo del consumidor, todo lo que sucederá es que la pobreza de los caficultores aumentará.

Los datos preliminares ya disponibles demuestran que el ingreso real del productor es inferior al ingreso digno y mucho menos que el ingreso digno, próspero y sostenible en la mayoría de los países productores de café. En algunos países, el ingreso digno es 3, 4 o más veces mayor al ingreso real. ¿Por qué esto es así? Más importante que el ingreso digno de referencia en sí mismo es entender por qué el ingreso de los productores está por debajo, a menudo muy por debajo de este ingreso de referencia.

Conocer estas cifras – ingreso real e ingreso digno – y en especial sus diferencias en cada país ayudará mucho a este diagnóstico del problema país por país. La lista de posibles sospechosos es conocida: baja productividad por falta de acceso a la tecnología que tiene que ver no solo con su desarrollo y/o disponibilidad sino también con su transferencia a los productores, escasez de insumos y equipos por falta de financiamiento, mercados imperfectos, etc. Los elementos anteriores los cuales están más allá de la puerta de la finca y del control del agricultor hacen parte del que se conoce como el ambiente facilitador.

La solución para mejorar el ambiente facilitador no está en manos de un solo actor o sector en el negocio del café e incluye a los gobiernos de los países productores de café. El papel del gobierno es fundamental para mejorar el ambiente facilitador en todos los países. El enfoque ideal es que el gobierno y el sector privado – la cadena de suministro del café y otros – trabajen juntos para abordar la mejora del ambiente facilitador que creará las condiciones para que los caficultores aumenten sus ingresos.

El desafío es reunir al gobierno y al sector privado para desarrollar e implementar una hoja de ruta para mejorar el ambiente facilitador a fin de cerrar la brecha entre los ingresos reales y los ingresos dignos, prósperos y sostenibles. Son muchas las propuestas y debates en curso en asociaciones cafetaleras, empresas y gobiernos de países productores y consumidores. Dado que no es realista esperar que los consumidores paguen más por un café sostenible, la hoja de ruta deberá basarse en la responsabilidad compartida a lo largo de la cadena de suministro desde antes de que el café llegue al consumidor hasta el caficultor. ¿Se puede hacer? ¿Tendría sentido económico?

Será útil entender cómo se hizo esto en países donde la brecha de ingresos justos no existe o es pequeña. ¿Qué se puede aprender de ellos y es aplicable a otros países productores de café? ¿Es la disponibilidad de servicios públicos de extensión y capacitación; el desarrollo de cooperativas que apoyen a los pequeños productores; la cadena de suministro eficiente para el café en sí los insumos y el equipo; gremios empresariales cafetaleros fuertes; la regulación gubernamental y incentivos para facilitar el financiamiento; impuestos justos y “competitivos”; oportunidades laborales y comerciales disponibles fuera de la finca en zonas cafetaleras; otros?

La sugerencia aquí es utilizar estudios de casos de países que lograron mejorar su ambiente facilitador para ayudar a crear la hoja de ruta – proceso, participantes y acciones – para que otros países productores de café hagan lo mismo. El siguiente paso es incluir la cadena de suministro de café en los países importadores y consumidores para garantizar que esta responsabilidad de aumentar los ingresos de los productores también se comparta desde la taza hasta la semilla.

## SISTEMAS DE REMOCIÓN Y DISPOSICIÓN DE POLVO Y CASCARILLA - REVISITADO

Por mucho tiempo la remoción del polvo y de la cascarilla no habían sido una parte integral del diseño del beneficio de café, sino algo a ser tratado luego de que la planta era diseñada o después de construida. El plano del equipo raramente tomaba en consideración los requerimientos asociados a la necesidad para tratar con el polvo o la cascarilla o ambos. En la próxima fase una serie de sistemas empíricos fueron desarrollados y usados con resultados mixtos. Algunos trabajaron bien y unos pocos solucionaron el problema parcialmente. Un abordaje más científico estaría por aplicarse.

Al desarrollarse las preocupaciones ambientales y las inquietudes sobre la sostenibilidad y a la medida que los beneficios secos quedaron más y más grandes, una clara necesidad se hizo presente para asegurar un ambiente de trabajo más saludable, con control de polvo, asegurando que los clientes y visitantes percibieran el beneficio de café como un lugar amigable a los trabajadores que procesaban cafés sostenibles. Al mismo tiempo, vecinos y comunidades más sensibles comenzaron a preocuparse con el impacto ambiental del procesamiento de café.

La respuesta de Pinhalense para estas inquietudes y requerimientos ha sido en tres planos:

- diseñar o adaptar equipo para generar menos polvo y hacerlo más fácil de ser recolectado;
- diseñar beneficios con planos que faciliten la extracción, transporte y eliminación de polvo y cascarilla, y
- desarrollar sistemas de control de polvo y cascarilla de alta tecnología para (1) asegurar un ambiente de trabajo limpio y saludable, (2) que permita el uso parcial de equipo sin retorno o devolución del polvo, y (3) que permita el almacenamiento y/o empaque de polvo y cascarilla para su eliminación fuera de las instalaciones o su uso como combustible para las secadoras.

Hoy mucha ciencia e ingeniería se aplica en el diseño y suministro de los sistemas de control de polvo y cascarilla. El consumo energético y los costos del sistema están directamente relacionados con el grado de remoción de polvo requerido por los clientes. Si de un lado ambas figuras pueden ser juzgadas del lado mayor cuando se analizan singularmente, no son tan altas cuando se comparan con los sistemas más empíricos y los resultados o desempeño de cada solución.

Algunas características críticas que Pinhalense ha mejorado en sus sistemas más recientes son:

- la ubicación de los puntos de extracción de polvo;
- los tipos y ubicación de los ventiladores usados; y
- los sistemas de filtrado, incluyendo los dispositivos auto-limpiantes.

La tendencia es que los silos de polvo y cascarilla y los respectivos sistemas de disposición sean separados, aunque la fracción más liviana de la cascarilla pueda ser alimentada al sistema de control de polvo.

Sistemas de presión negativa con ventiladores de aspiración cerca de las cajas de los filtros, como se muestra en las fotografías, hoy se prefieren siempre que sea posible en beneficios existentes y en casi todos los beneficios de nuevo diseño. Los sistemas de presión negativa consumen menos energía, requieren menos tubería, no permiten que el polvo salga por las juntas de la tubería, y reducen el nivel de ruido en el beneficio. Los filtros de polvo Pinhalense, como los de las fotografías, tienen una batería de filtros de tela sintética y un temporizador para activar el sistema de limpieza. Las unidades filtrantes pueden ser instaladas a nivel de piso y vaciadas con la ayuda de transportadores de tornillos sinfín o big-bags, o colocarse sobre los silos en caso de eliminación de cáscara.



Los sistemas de remoción de polvo y cascarilla Pinhalense, están disponibles no solo para nuevos beneficios de café sino también para los ya existentes que están buscando un ambiente limpio por responsabilidad social, sostenibilidad y por razones de relaciones con los clientes.