

CONFIDENTIAL

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

- REPOSICIONANDO LOS ROBUSTAS (pg. 3)
- TOSTADORES INDUSTRIALES PARA CAFÉ, CACAO, MANÍ Y GRANOS (pg. 4)

SE CULTIVARÁ CACAO FUERA DEL BOSQUE ATLÁNTICO Y LA CUENCA AMAZÓNICA

Cargill, la compañía mundial leader de agro-negocios, y el Grupo Schmidt, una de las de las compañías prominentes de agro-negocios en Brasil, invertirán R\$ 5 millones (aproximadamente US\$ 1 millón) en los próximos 5 años para el cultivo de 400 hectáreas de cacao en la región de “cerrado” (sabana brasilera) en el oriente del estado de Bahía. Esto traerá consigo dos innovaciones al sector: primeramente, el cultivo de cacao fuera del Bosque Atlántico – en su mayoría al sur de Bahía – y la Cuenca Amazónica – estado de Pará –, los dos biomas que concentran la producción de cacao en Brasil, – y, segundo, el establecimiento de una relación directa con un gran productor. Los primeros árboles de cacao ya han sido plantados y la primera cosecha se espera que suceda en los dos años siguientes, un período de tiempo mucho más corto que en las áreas del Bosque Atlántico y la Cuenca Amazónica donde usualmente toma 5 años para el comienzo de la cosecha.

Fuente: Valor Econômico



FINANCIAMIENTO BRASILEÑO RÉCORD PARA AGRICULTURA

El Plan Financiero de Agricultura 2022/2023 tendrá un volumen récord de crédito de R\$ 341 billones (US\$ 64 billones), 36% superior a las cifras de la previa cosecha. Hubo un aumento en varias líneas de crédito, incluyendo el Plan de Agricultura de Bajo Carbono, el cual promueve la adopción de prácticas sustentables en la agricultura brasilera. La tasa anual de interés será de 6% para los pequeños productores, 8% para los productores medianos, y 12% para los grandes productores y cooperativas.

Fuente: CNA

TOSTADORES BRASILEÑOS DE CAFÉ PREVÉN UN INCREMENTO DE 50% EN EL VALOR DE LAS VENTAS PARA 2022

Los tostadores brasileros de café esperan ventas de R\$ 22,8 billones (US\$ 4,3 billones) para 2022 – un aumento de 50% en comparación a 2021 – a pesar del actual escenario de alta inflación, bajo ingreso del consumidor, y una fuerte volatilidad en los precios internacionales del café. Este crecimiento en el ingreso será un reflejo del aumento de 52% en el precio promedio del T&M en los anaqueles. Mayores costos de la materia prima para la industria/tostadores en 2021 – un aumento promedio de 155% - es el principal factor detrás del aumento de precios al consumidor final. A pesar del gran aumento de precios en 2021, el consumo creció 1,7% en el país, a 21,5 millones de sacos.

Fuente: Valor Econômico

GRAN ALZA EN COSTOS LABORALES PARA COSECHAR CAFÉ EN ÁREAS MONTAÑOSAS DE BRASIL

La cosecha de café comenzó más tarde y está tomando más tiempo de lo esperado en áreas montañosas brasileras donde los costos laborales han aumentado muy por arriba del nivel de la inflación, en un promedio de 60 a 70%. Las dificultades para conseguir mano de obra causaron que el pago diario para los recolectores de café alcanzara R\$ 300 a 400 (US\$ 57 a 76) en la actual cosecha. La falta de mano de obra explica los altos costos y lenta cosecha en áreas productoras de Arábica de Matas de Minas y en áreas de Conilon del estado de Espírito Santo.

Fuente: Valor Econômico

**PARTICIPACIÓN DE BRASIL EN LA WOC DE MILAN 2022
GENERARÁ US\$ 115.5 MILLONES EN NEGOCIOS**

La participación de Brasil en the World of Coffee 2022, celebrada en Milán, Italia, del 23 al 25 de junio, puede generar un total de US\$ 115,5 millones en negocios. WOC, considerado el principal evento del sector en Europa, fue atendido por más de 11 mil personas de 137 países. La participación de los cafés brasileiros en los previos eventos en Berlín y Dubái generó conjuntamente US\$ 50 millones en negocios.

Fuente: BSCA



MUY EXITOSA PRIMERA EDICIÓN DEL FESTIVAL DE CAFÉ DE SÃO PAULO

La primera edición del Festival de Café de São Paulo vendió sus tickets y recibió más de 12.000 visitantes del 24 al 26 de Junio. Entre otras muchas actividades, el evento promovió el Campeonato Nacional de Baristas, organizado por la BSCA, y los visitantes tuvieron la oportunidad de catar café de muchas regiones de Brasil y otros países. La edición 2023 del Festival de Café de São Paulo ya está programada para del 23 al 25 de Junio.

Fuente: Notícias Agrícolas

PLANTACIONES DE CAFÉ GENERAN CRÉDITOS DE CARBONO EN LA REGIÓN AMAZÓNICA



Un proyecto de crédito de carbono involucrando la siembra de café orgánico por parte de pequeños productores en la cuenca del Amazonas puede convertirse en el mayor en Brasil en términos del número de propiedades involucradas. El Instituto para la Conservación y el Desarrollo Sostenible del Amazonas (Idesam) negoció un préstamo por R\$ 10 millones (US\$ 2 millones) con el Fondo Brasil de Biodiversidad Amazónica a ser cancelado con créditos de carbono. Hoy 50 pequeños productores están participando en este proyecto pero el número aumentará a 300 en 2026 y a 600 en 2030. Los créditos serán generados por la expansión del área plantada y el primer pago ya estaría efectuado en 2022.

Fuente: Valor Econômico

IAC CELEBRA 135 AÑOS

Fundado en el 27 de Junio, 1987, para llevar a cabo investigación en café, el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) es uno de los íconos de la investigación agrícola brasileira. El Programa de Mejoramiento Genético del Café del IAC ha estado desarrollando y recomendando cultivares de café Arábica no sólo para el estado de São Paulo sino para la industria nacional y mundial del café en su totalidad. La mayoría del café plantado en Brasil y en gran porcentaje en el mundo son cultivares del IAC.

Fuente: Valor Econômico

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Junio de 2022

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1315,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	735,00 ↑
Mogiana	1310,00 ↑		
Sur de Minas	1310,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1415,00 ↑	Jul 2022	290,95 ↑
Sur de Minas	1410,00 ↑	Sep 2022	283,40 ↓
		Dic 2022	283,15 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 Jun 2022	5,23 ↑

+ 8%

Fuente: www.qualicafex.com.br

REPOSICIONANDO LOS ROBUSTAS

Como informado en el artículo del Outlook hace dos meses – Aumento en la Producción y Consumo de Robusta (<https://bit.ly/3RA1kZj>) –, la mejora de la calidad del café Robusta verde es una forma segura de conservar los mercados que conquistó durante la pandemia, así como para abrir nuevos mercados. El artículo agregó que existen muchas formas de mejorar la calidad del Robusta pero quizá la más rápida radica en el procesamiento pos-cosecha.

El Instituto de Calidad del Café (CQI) condujo un taller en el mes de junio en la Kaweri Coffee Plantation, en Uganda, para avanzar en el diseño de su Curso Procesamiento Q 2 Robusta. Expertos en procesamiento de café, instructores y catadores de 10 diferentes países y con la experiencia en 3 o 4 veces más países se reunieron por una semana bajo el liderazgo de la Gerente del Programa de Procesamiento Postcosecha para discutir y mejorar los materiales del curso. Las diapositivas, videos, información técnica y orientación a los instructores para los módulos que conformarán el nuevo Curso Procesamiento Q 2 Robusta están ahora siendo finalizados.

El taller también incluyó visitas a las instalaciones de procesamiento de café de la finca, pruebas de procesamiento con muestras y sesiones de catación de café Robustas procesado usando diferentes métodos: natural, despulpado natural / honey y lavado, inoculado o no. Cafés de las pruebas así como muestras de lotes micro, medianos y grandes de orígenes tan diversos como Vietnam, Brasil y la finca anfitriona en Uganda fueron catados y puntuados de 80 a 89 puntos, lo cual muestra que existe aún mucho para desmitificar acerca de la calidad de los cafés Robustas que son apropiadamente procesados.

Una actividad adicional liderada por el CQI para posicionar los cafés Robustas como un producto de calidad fue la sesión de catación llevada a cabo en el evento World of Coffee Milan de la Asociación de Cafés Especiales (SCA) a finales de junio. Más de 50 personas atendieron la sesión la cual incluyó muestras latinoamericanas, asiáticas y africanas que de nuevo sorprendieron e impresionaron a los catadores por la alta calidad y puntuación de los cafés. Fue mencionado que la catación fue el punto de partida para las ventas de cafés Robustas de alta calidad con primas substanciales sobre los precios.

El procesamiento postcosecha es una forma importante de enfatizar las características clave de la calidad de los cafés Robustas. El reto es identificar los sistemas de procesamiento que mejor se adaptan al terroir y usarlos de una forma consistente para permitir calidades similares a ser producidas año tras año, con la esperada variación en puntuación para un producto dependiente del clima.

En el mercado existe espacio para micro y pequeños lotes de cafés Robustas especiales de origen singular, alta calidad y alta puntuación los cuales están rompiendo paradigmas establecidos. También existe mucho espacio para grandes volúmenes de cafés Robustas de calidades diferenciadas que pueden ocupar espacio adicional en mezclas que son bien conocidas a los consumidores de café, desde las cápsulas de mono-consumo y mezclas de desayuno en cafeterías a marcas de cafés tradicional tostado y molido y café instantáneo ofrecidos en los anaqueles de venta al detal. Hay mucho espacio disponible en el mercado para cafés Robustas bien producidos y apropiadamente procesados con beneficios para todos en la cadena de suministro, desde los productores a los consumidores.

Esta revolución de calidad que comenzó silenciosamente en India hace muchos años está ganando impulso y se está expandiendo a otros países productores de café Robusta. Primeramente se promovió el despulpado/lavado de los cafés Robustas; la mejora de la calidad ahora incluye procesos de inoculación y fermentación que también pueden cambiar la calidad de los Robustas naturales. El mercado está lejos de estar saturado de estos novedosos productos que son muy probables de apoyar la continuación del crecimiento histórico de la participación de los Robustas en la producción mundial de café.



TOSTADORES INDUSTRIALES PARA CAFÉ, CACAO, MANÍ Y GRANOS

MASTERATTO®

MASTERATTO es una línea de tostadores ecológicos que utiliza la convección como fuente de calor, que es generado a través de un quemador interconectado a un intercambiador de calor, lo que permite que solo el aire caliente pase adentro del cilindro de tueste.

MASTERATTO es un equipo robusto desarrollado para trabajar por largas jornadas y con un buen aprovechamiento térmico. Dotado con tecnología de alta performance, calidad de precisión, es un tostador ideal para tueste de cafés especiales.

Un equipo con diseño arrojado y acabado en acero inoxidable, MASTERATTO es equipado con software integrado, donde es posible programar y controlar todas las variables. Es la combinación perfecta para la estandarización de los procesos y mantenimiento de la calidad del café.



SUPERATTO®

SUPERATTO es un tostador industrial, robusto, perfecto para trabajar largas jornadas. Se destaca por su estructura reforzada y automatización inteligente, lo que permite una alta productividad y precisión en los procesos de tueste.

SUPERATTO cuenta con un sistema ecológico, donde los gases y películas generados a lo largo del proceso de tueste son incinerados a través de un quemador modulante, haciéndolo ideal para grandes industrias y entornos urbanos.

Junto al tostador, Carmomaq también diseña y suministra líneas completas de producción: molienda, almacenaje, transporte y empaque. Soluciones automatizadas también están disponibles.



								
	TOSTADOR	CAPACIDAD POR LOTE	TIEMPO DE TOSTIÓN	PANEL DE CONTROL	SOFTWARE	ACABADO	TIPOS DE GAS	POTENCIA REQUERIDA
MASTERATTO		10 kg y 15 kg	12 a 18 minutos	Con display "Touch Screen" de control digital automático de temperatura	Compatible con varios softwares de tueste	En acero inoxidable y pintura electrostática	Gas natural o propano	1,5 hasta 4 HP
SUPERATTO		30, 60, 120, 240 y 480 kg	12 a 20 minutos				Gas natural, propano líquido o leña	18 hasta 50 HP

Conozca más sobre los tostadores Carmomaq – industriales, para tienda y de tamaño pequeño – en el sitio web de la empresa (<https://www.carmomaq.com.br/en/>) o comuníquese con P&A (carmomaq@peamarketing.com.br) para obtener más información acerca de estos y otros productos Carmomaq o solicitar cotizaciones. El tostador Stratto se presentó en el Coffidential No. 144, julio de 2019 (<https://bit.ly/3RDYa7c>), y el Speciatto y el Caloratto en el No. 161, diciembre de 2020 (<https://bit.ly/3O6q60s>).