

CONFIDENTIAL

Edición de
15°
Aniversario

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ.

EN ESTA EDICIÓN:

- SE PUBLICA METODOLOGÍA PARA EVALUAR LA CALIDAD DEL CAFÉ INSTANTÁNEO (pg. 3)
- EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE CACAO: EFICIENCIA Y CALIDAD (pg. 4)

EMBRAPA LLEVA A CABO SECUENCIACIÓN DEL GEN DEL MINADOR DE LA HOJA

El minador de la hoja, *Leucoptera coffeella*, es la principal peste en el cultivo del café en la región de Cerrado donde puede afectar la producción significativamente. Embrapa Recursos Genéticos y Biotecnología secuenció el gen del minador de la hoja y estableció una base de datos para explorar soluciones, con varias posibilidades para generar productos biotecnológicos específicos para controlarla sin interferir con otros insectos que tienen efectos positivos en la producción de café.

Fuente: Correio Brasiliense

PRIMER CAFÉ DEL MUNDO QUE RECIBE CERTIFICACIÓN DE AGRICULTURA REGENERATIVA

La Cooperativa de Productores de Café de Cerrado (Expocaccer) y Dulcerrado lanzaron el primer café con certificación de agricultura regenerativa. Los certificadores Regenari y Control Union reconocieron que el café del miembro de la cooperativa Fernando Noguez Beloni fue producido con buenas prácticas agro-culturales. El café es parte de la Edición Especial de Raíces de Dulcerrado la cual apunta a presentar y promover cafés especiales cultivados de forma sustentable en la Región del Cerrado Mineiro. Los cafés de esta edición especial estarán disponibles en su versión de granos tostados, tostado y molido y grano verde.

Fuente: Expocaccer

CONDICIONES CLIMÁTICAS IMPACTARÁN LA TEMPORADA CAFETALERA 2023

El volumen de la producción de Arábica en Brasil para la temporada de 2022 aún es incierta y las condiciones climáticas ya están afectando las percepciones del mercado así como los estimados de la producción del año entrante. Las lluvias están por debajo del promedio y la Fundación Procafé ya considera que las condiciones de sequía serán peores a las de 2021. Temperaturas más altas que las usuales en las principales áreas productoras de café de Minas Gerais son una preocupación adicional.

Fuente: Notícias Agrícolas

REGIÓN AMAZÓNICA SE BENEFICIA DE LA PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CACAO

La expansión de la producción sustentable de cacao ha sido en extremo benéfica para la Cuenca Amazónica al integrar la preservación del bosque y generación de empleo e ingreso. Pará hoy es el estado mayor productor de cacao en Brasil. Las ganancias del cacao en el estado alcanzan más de 50% del total generado por el sector en el país y 70% de la producción se lleva a cabo en áreas degradadas en su mayoría por pequeños productores quienes usan sistemas agroforestales. El estudio de Embrapa titulado "La Expansión Sustentable del Cultivo de Cacao en el Estado de Pará y su Contribución a la Recuperación de Áreas Alteradas y Reducción de Incendios", publicado en el Journal of Geographic Information System, presenta una descripción detallada de la evolución de la siembra de cacao, su expansión histórica, prácticas agrícolas, uso de tierras, control de incendios en bosques, etc. Vea el estudio en: <https://bit.ly/3P3MR5J>.



Source: Embrapa Amazônia Oriental

INDÍGENAS BRASILEROS CULTIVAN CAFÉ SOSTENIBLE

La producción sostenible de café de calidad en los pueblos indígenas de Apoena Meirelles y Maspépô en el estado de Mato Grosso ha llamado la atención del mercado nacional. La comunidad indígena actualmente cultiva una hectárea con 3.000 árboles de café de alto potencial productivo. A fin de fomentar esta iniciativa, el Secretariado de Agricultura Familiar del estado (Seaf) suplió los semilleros y su Departamento de Investigación, Asistencia y Extensión Rural (Empaer) suministró servicios de extensión técnica. Algunos productores indígenas también viajaron a Rondônia, donde trabajo similar y exitoso ya se ha implementado, para aprender técnicas de siembra y cultivo. La comunidad espera producir de 45 a 60 sacos de café en las áreas plantadas. Su valor de venta será usado para mejorar las condiciones de vida de las 11 familias que viven en los pueblos indígenas.

Fuente: Notícias Agrícolas

SE INCLUYE REGIÓN VOLCÁNICA EN ÁREAS BRASILERAS PRODUCTORAS DE CAFÉ

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) ha incluido la Región Volcánica Brasileira en el mapa de áreas productoras de café. Su singular origen, en el área de un volcán que se extinguió hace 60 millones de años, comprende 12 municipalidades en las regiones de Sur de Minas y Mogiana, en el estado de São Paulo. Sabores a frutos amarillos, caramelo, y chocolate con gran cuerpo, acidez cítrica y acabado dulce están entre las características en taza de los cafés cultivados en suelo volcánico. El mapa de la BSCA de las áreas productoras de café en Brasil, compuesto de 34 regiones, puede verse en: <https://brazilcoffeenation.com.br/region/list>.

Fuente: CaféPoint

COOPERATIVA LANZA NUEVA OPCIÓN PARA CONSUMIDORES DE CAFÉ



La Cooperativa de café Cocatrel, localizada en Três Pontas, estado de Minas Gerais, ya ofrece una nueva opción para los entusiastas del café: café verde para tostar y moler en casa. La venta de café verde recuerda los orígenes del consumo, por ejemplo: el tiempo en que las familias tostaban café en casa en el área de la cooperativa y en Brasil. Este nuevo producto atiende el nicho de mercado que trata el proceso de tostado y molido de café como un verdadero ritual de consumo de café. El café verde lanzado por Cocatrel es un Bourbon amarillo vendido en empaques al vacío transparentes de 1 kilo disponible en las cafeterías de Cocatrel y en su tienda en-línea.

Fuente: Cocatrel

FONDOS DE FUNCAFÉ DISPONIBLES PARA PRODUCTORES DE CAFÉ

Los productores de café ya pueden tener acceso a las líneas de crédito del Fondo Brasileiro del Café (Funcafé) por un monto de R\$ 6 billones (US\$ 1,16) disponibles en 12 instituciones financieras. Los fondos están disponibles para el de cultivo de café, almacenamiento, comercialización y adquisición, capital de trabajo para industrias y cooperativas, y también para la recuperación de plantaciones de café dañadas. La tasa de interés de Funcafé para esta temporada es de 11% por año o por debajo dependiendo del tipo de operación y beneficiario del préstamo.

Fuente: Canal Rural

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Julio de 2022

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1295,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	738,00 ↑
Mogiana	1290,00 ↓		
Sur de Minas	1290,00 ↓		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		B3 (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1405,00 ↓	Jul 2022	261,85 ↓
Sur de Minas	1400,00 ↓	Sep 2022	258,50 ↓
		Dic 2022	255,75 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		29 Julio 2022	5,17 ↓

+ 8,9%

Fuente:
www.qualicafex.com.br

SE PUBLICA METODOLOGÍA PARA EVALUAR LA CALIDAD DEL CAFÉ INSTANTÁNEO

El café instantáneo representa 25% del café consumido en el mundo y su consumo ha ido creciendo en más de 2% por año. Este consistente crecimiento en el consumo, inclusive durante los tiempos de pandemia, se debe a la diversificación de la calidad con nuevas mezclas y nuevos empaques ajustados a los diversos métodos de consumo.

Brasil no es la excepción. La diversidad de productos y empaques ofrecidos se ha expandido en los anaqueles de los supermercados proporcionando a los consumidores un sin número de opciones. Con 5% de participación del total del café consumido en el país, el consumo de café instantáneo ha ido creciendo un promedio de 3.5% por año desde 2016. El volumen total consumido hoy es equivalente a un millón de sacos de café verde por año. La campaña de medios sociales Descubre Café Solúvel ha ido promoviendo el café instantáneo a los consumidores brasileños.

La tabla al lado derecho enumera los mayores productores y exportadores de café instantáneo en el mundo en 2020.

La producción y exportación brasilera de café instantáneo ha sido la mayor del mundo en varias décadas. Brasil también tiene la mayor capacidad de producción de café instantáneo del mundo, de hasta 132 mil toneladas por año. Las exportaciones van a 100 países con volúmenes récord en 2019,

2020 y 2021, en exceso de 4 millones de sacos cada año. El sector del café instantáneo ha incorporado nuevas tecnologías y expandido su capacidad industrial para enfrentar la creciente competencia mundial. Sus procesos de manufactura son auditados por más de 25 diferentes tipos de certificaciones internacionales, incluyendo buenas y sostenibles prácticas y procesos ambientales, bioterrorismo, conceptos kosher y halal, etc.

ABICS – Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble – en cooperación con ITAL – Instituto de Tecnología Alimentaria – han desarrollado una **metodología para la evaluación de la calidad del café instantáneo** la cual propone un **léxico sensorial** y **grados de calidad** para los cafés instantáneos. El desarrollo de esta metodología, lo cual comenzó en 2019, tuvo la participación de expertos de todas las compañías de café instantáneo y marcas líderes en el país y consultores de Brasil y el exterior y usaron las principales marcas de instantáneo en el mercado brasilero así como en el exterior. Esta innovadora y pionera metodología evalúa la calidad por sus atributos e intensidad y no por su puntaje. Este concepto permite a los consumidores seleccionar cafés de acuerdo a su preferencia, incluyendo los métodos de consumo. De esta forma, los consumidores pueden identificar cuáles productos/cafés son los más adecuados para café negro, mezclas con leche, cappuccinos, “drinks”, gastronomía, etc.

El White Paper de ABIC acerca de la metodología mencionado arriba se está finalizando para ser publicado durante un evento especial más adelante este año. El lanzamiento oficial del White Paper será parte de la Semana Internacional del Café (SIC, por sus siglas en portugués), a ser celebrada en Belo Horizonte, capital del estado de Minas Gerais, del 16 al 18 de noviembre. El White Paper y su metodología pueden convertirse en un importante paso en la dirección de **reposicionar los cafés instantáneos en el mercado**.

Otros pasos en este reposicionamiento incluyen prácticas sustentables y baja producción de carbono en asociación con productores de café. Siempre con la sostenibilidad y la trazabilidad en mente, ABICS es un miembro de la Plataforma Global del Café (GCP) y 4C, y tiene acuerdos de cooperación con entidades de productores de café para desarrollar plataformas digitales para la trazabilidad y la sostenibilidad y para ofrecer esas herramientas a los productores de café. Conjuntamente estas acciones pueden ayudar a aumentar el consumo de café instantáneo de los consumidores actuales y atraer nuevos consumidores.

MAYORES PRODUCTORES

	2020	tons	sacos
1	Brasil	122,209	5,295,725
2	México	63,715	2,760,994
3	India	59,673	2,585,831
4	Corea del Sur	55,822	2,418,962
5	España	49,572	2,148,140
6	Rusia	43,129	1,868,905
7	Vietnam	42,495	1,841,447
8	Alemania	42,345	1,834,944
9	China	38,929	1,686,928
10	Reino Unido	38,551	1,670,553

Fuente: LMC

MAYORES EXPORTADORES

	2020	tons	sacos
1	Brasil	93,798	4,064,580
2	Alemania	61,972	2,685,466
3	España	44,824	1,942,384
4	India	37,588	1,628,804
5	Vietnam	36,349	1,575,112
6	Rusia	25,889	1,121,853
7	Países Bajos	23,460	1,016,600
8	Colombia	22,859	990,567
9	Malasia	22,178	961,037
10	Mexico	20,483	887,591

EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE CACAO: EFICIENCIA Y CALIDAD

Pulse en el enlace en cada foto para ver el equipo trabajando.



extractora de semillas de cacao / rompe mazorcas

1.200 kg de semillas/hora
<https://youtu.be/eF0B-EySCuY>



despulpador

3.600kg de semillas/hora
<https://youtube.com/shorts/186NnyAJ3AU>



secadora rotativa

https://youtu.be/-H1_M_HrQn4



pre secadora



tumbador de cajas de fermentación



prelimpia



despedregadora



clasificador por tamaño



bascula automática



silos



equipos de transporte



Contacte a su agente Pinhalense/P/A más cercano o a P/A para aprender más acerca de los equipos arriba mencionados y para solicitar proyectos y/o propuestas.