

COFFIDENTIAL

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

- LA IMPORTANCIA DE ORGANIZAR A LOS PRODUCTORES PARA FORTALECER EL NEGOCIO CAFETALERO REGIONAL Y NACIONAL (pg. 3)
- ¿BENEFICIO HÚMEDO SECO O BENEFICIO HÚMEDO CON MÍNIMO CONSUMO DE AGUA Y RECICLAJE? (pg. 4)

100 AÑOS DEL EDIFICIO DEL MUSEO DEL CAFÉ

Inaugurado el 7 de septiembre de 1992, para conmemorar el 100º aniversario de la independencia brasilera, el edificio de la Bolsa Oficial de Café, que hoy alberga el Museo del Café, ahora mismo cumple 100 años. Situado en Santos, el majestuoso palacio del Museo, tiene una notable torre y reloj, pinturas monumentales por Benedito Calixto y un gran vitral como techo arriba del piso de la bolsa. Luego de la extinción de la bolsa, el edificio fue primeramente usado por el Secretariado de Finanzas del Estado de São Paulo que, comenzando en 1998, progresivamente hizo espacio al Museo del Café, creado ese año. Hoy el museo (www.museudocafe.org.br) ocupa el edificio completo con exhibiciones permanentes y temporales, una biblioteca del café, un centro de preparación de café, auditorio, salones de conferencia, una cafetería y un restaurant que será abierto este año. Conmemore el evento escuchando “música del café” recopilada por el Museo (open.spotify.com/playlist/7juFRloY7DTjTPPu6GaSAA).



Fuentes: Noticias Agrícolas y P&A

LA RED SOCIAL DEL CAFÉ BRASILEÑO ES UN GRAN ÉXITO

La Red Social del Café (también conocida como Peabirus) conmemoró su 15º aniversario en 2021 con gran progreso al correr de los años. En sus comienzos, en 2006, la red rompió paradigmas en un ambiente aún muy poco conocido: el ambiente virtual. Las cifras muestran que el acceso a la red ha ido creciendo exponencialmente. En 2009, la red registró más de 500 mil visitas. Cinco años después, en 2014, la red tuvo más de 10 millones de visitantes que en 2021 se convirtieron en 24 millones. La red Peabirus, hoy consolidada y considerada una rica fuente de información sobre café, ahora está rediseñándose para los próximos 25 años.



Fuente: P&A

ARARA ES UNA VARIEDAD ALTERNATIVA PARA ÁREAS MONTAÑOSAS EN BRASIL

Es un reto producir café en áreas montañosas de Brasil debido a la dificultad para mecanizar la cosecha y el cultivo mismo. Catuaí es la principal variedad cultivada en áreas con pendientes inclinadas debido a su alta productividad y pequeño tamaño del árbol el cual facilita su cultivo. Sin embargo, el ambiente húmedo y sombreado que resulta de los cultivos densos de Catuaí provoca la propagación de la roya del cafeto cuyo control es difícil y costoso. La variedad Arara está siendo considerada como una buena alternativa en áreas montañosas porque además de presentar alta productividad, también es resistente a la roya.

Fuente: Procafé

ESTUDIO EVALUARÁ LA ADAPTABILIDAD DE DIFERENTES CULTIVARES DE ARÁBICA EN EL ESTADO DE ESPÍRITO SANTO

El Instituto para la Investigación Agrícola y los Servicios de Extensión de Espírito Santo (Incaper) en asociación con el Instituto Federal de Espírito Santo (Ifes) y Natufert, comenzaron en 2018 un estudio titulado “Proyecto de Selección de Cultivares de Café

Arábica” para investigar la adaptabilidad de los cultivares de Arábica en diferentes regiones, condiciones climáticas y altitudes de Espírito Santo. Fueron implementadas 18 unidades experimentales y los cultivares de Café Arábica utilizados en el proyecto son Catucaí Rojo 785/15, Catucaí Amarillo 2SL, Catucaí Amarillo 24/137, Catucaí Rojo IAC 44, Catiguá MG2, IPR 103, Arara, Nuevo Acauã, Tupy y Japi. Los primeros resultados del estudio estarán disponibles luego de la cosecha 2022/23 cuando más de 760 muestras de café de 18 unidades serán evaluadas.

Fuente: CaféPoint

PUBLICADA LA NUEVA EDICIÓN DEL BULLETÍN MÁS CONOCIDO DE IAC

La nueva edición del Boletim 100: Recomendaciones Sobre el Uso del Fertilizante y la Cal para el Estado de São Paulo, considerada la principal publicación del Instituto Agronómico de Campinas (IAC), fue publicada en septiembre. El estudio proporciona recomendaciones prácticas para más de 130 cultivos de interés económico en el Estado de São Paulo y regiones subtropicales de Brasil, incluyendo el café. El libro reúne conocimiento científico desarrollado y/o consolidado por 127 científicos y técnicos en el IAC, la Agencia de São Paulo para la Tecnología del Agronegocio (APTA), el Secretariado para Agricultura y Suministro del Estado de São Paulo, universidades, y compañías privadas.



Fuente: CaféPoint

MAYOR DEMANDA PARA EL CAFÉ ROBUSTA DEBIDO A LOS MAYORES PRECIOS DEL ARÁBICA

Información del Centro para Estudios Avanzados en Economía Aplicada (Cepea) muestra que el aumento en la demanda del café Robusta está relacionada a los altos precios del Arábica, que llevó a la industria a cambiar las mezclas de café para aumentar el porcentaje de Robusta este año. Esto, por su vez, también conllevó a un aumento en los precios de los cafés Robustas.

Fuente: CaféPoint

“CAFEZINHO” RESPONDE POR 10% DEL VALOR DE UNA COMIDA EN 2022

De acuerdo a un estudio conducido por Ticket, el costo de una taza de café en 2022 corresponde al 10% del valor de una comida completa. El precio promedio de una taza de café en Brasil es de R\$ 4,23 (US\$ 0,8), un aumento de 24% sobre los últimos 5 años. La importancia del café en la dieta brasilera y el aumento en sus precios explican por qué el consumo está creciendo pero, sin embargo el consumidor promedio está cambiando a cafés con precios relativamente más bajos. La clasificación de las regiones brasileras con la mayor participación en el valor total de una comida es: Norte, Sor, Noreste y Sureste.

Fuentes: CNN Brasil Business y P&A

CAMINOS PARA DUPLICAR LA PRODUCCIÓN DEL CACAO

Una iniciativa de la Fundación Mundial del Cacao (WCF), CocoaAction Brasil ha estado, desde 2018, creando espacios para el diálogo y conexiones entre actores en la cadena del cacao para promocionar la sostenibilidad. De acuerdo a CocoaAction Brasil, es posible duplicar la productividad con poca inversión. La espiral positiva detrás del aumento en productividad comprende una serie de mejoras que pueden garantizar el éxito del productor en el largo plazo. Los principales componentes de este continuo proceso de mejora son asistencia técnica, uso de tecnología, análisis de suelos, densidad de siembra, compra de insumos, acceso a líneas de crédito, aumento de ingresos, recursos para invertir y, consecuentemente, mejor calidad de vida.

Fuente: CocoaAction Brasil

CONTROL DEL “BROWN ROT” Y ALTA PRODUCTIVIDAD PARA CACAO EN EL ESTADO DE PARÁ

Por el segundo año consecutivo, el Proyecto CocoaAction Brasil en asociación con AIPC (Asociación de la Industria Procesadora del Cacao) y (ABICAB) Asociación Brasileira de la Industria del Chocolate, Maní y Caramelos) organizaron un “Viaje de la Prensa” al estado de Pará con la participación de representantes de los medios, líderes de la cadena de suministro, y profesionales de la industria. El grupo tuvo la oportunidad de ir al campo a aprender las realidades locales de la producción del cacao y el poder de la asistencia técnica para controlar la enfermedad del hongo marrón de la pudrición (*Phytophthora spp.*) y el aumento de la productividad de los productores de cacao, por ejemplo.

Fuente: CocoaAction Brasil

LA IMPORTANCIA DE ORGANIZAR A LOS PRODUCTORES PARA FORTALECER EL NEGOCIO CAFETALERO REGIONAL Y NACIONAL

Reunir a la gente para compartir empresas de negocios no es fácil. Esto se vuelve más complejo cuando el negocio puede involucrar la venta de los productos de los socios lo cual es a menudo el caso con cooperativas de productores y menos con asociaciones de productores. El caso del café tiene complejidades adicionales ya que este producto sufre de grandes variaciones en precio asociadas a la calidad cuya evaluación se basa en análisis sensoriales hechos por catadores.

A pesar de las dificultades arriba mencionadas, existen muchas historias de éxito de las asociaciones de productores y de las cooperativas en varios países. Las cooperativas son la última y más sofisticada etapa en organización de los productores, que puede comenzar a ganar economías de escala en operaciones tales como procesamiento pos-cosecha y compra de insumos. Las ganancias de trabajar conjuntamente son mayores para los pequeños y medianos productores que para los grandes productores cafetaleros.

Una de las grandes atracciones para que los productores trabajen conjuntamente es procesar su café en un beneficio central que puede ser de cualquier tamaño, desde uno pequeño a un muy gran beneficio que puede incluir beneficiado húmedo, secado y/o beneficiado seco. Las organizaciones más grandes incluirán más etapas de procesamiento y almacenamiento de café aunque la reciente tendencia de micro-lotes lo hace factible para los pequeños beneficios de café concentrarlo todo bajo un mismo techo, desde la cereza al café verde listo para ser tostado o para su exportación.

Las ventas de café por organizaciones pueden ser más fáciles si la propiedad del lote de café es preservada y más complicadas si los cafés de diferentes productores tienen que ser mezclados. En el primer caso está bien para los micro lotes y pequeños lotes mientras que el segundo es mejor para lotes más grandes de cafés diferenciados de alta calidad.

Sin embargo, las razones para que los productores se unan en organizaciones no para ahí. La compra conjunta de insumos, por ejemplo, fertilizantes, cal y pesticidas, en condiciones favorables puede ser otra razón así como la promoción de los cafés locales o regionales para los mercados internacionales o locales, inclusive incluyendo este último el tostado y la creación de marcas.

A un nivel mayor, las asociaciones de productores de café pueden conjuntamente llegar a ser influyentes en decisiones gubernamentales regionales o nacionales de una forma en la cual inclusive los grandes productores no pueden. Esta influencia política puede ayudar a mejorar el entrenamiento y los servicios de extensión para la producción de café así como la logística, por ejemplo, mejores vías de acceso, a crear programas de financiamiento y para bajar los impuestos al café, mencionando solo algunos beneficios.

Las asociaciones de productores y las cooperativas no son soluciones mágicas pero pueden ser una herramienta esencial para aumentar el ingreso de los pequeños productores de café, hacer más eficiente la cadena de suministro de café con beneficios para todos, incluyendo al sector comercial e industrial, desarrollar el consumo doméstico de café, y promover el café del país internacionalmente.

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Agosto de 2022

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1305,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	768,00 ↑
Mogiana	1300,00 ↑		
Sul de Minas	1300,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1425,00 ↑	Sep 2022	280,90 ↑
Sul de Minas	1420,00 ↑	Dic 2022	279,00 ↑
		Mar 2023	281,65 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Ago 2022	5,20 ↑

+ 8%

Fuente:
www.qualicafex.com.br

¿BENEFICIO HÚMEDO SECO O BENEFICIO HÚMEDO CON MÍNIMO CONSUMO DE AGUA Y RECICLAJE?

La disponibilidad de despulpadores en seco, los cuales no requieren agua para despulpar el café, ha creado la falsa impresión de que el problema del consumo de agua y su contaminación en el beneficio húmedo, ha sido resuelto. Existen muchas razones por las cuales esto no es cierto. El despulpado en seco es de hecho un paso importante para minimizar el consumo y contaminación de agua en el beneficio húmedo, sin embargo es uno de los varios pasos a ser abordados y no sólo el más importante.

Primero, no es imposible usar algunos tipos de despulpadores convencionales sin agua. El problema con el despulpado en seco, en despulpadores en “seco” convencionales o de nuevo diseño, tiene dos principales componentes: daño al café y la separación inadecuada de productos. El despulpado en seco es más dañino al café que el despulpado con poca agua. Los porcentajes de pulpa mezclada con pergamino y de pergamino perdido con la pulpa son mayores cuando se hace el despulpado sin un mínimo de volumen de agua. Con esto en mente, no debería sorprendernos que muchos usuarios de despulpadores “en seco” agreguen agua por razones económicas, por ejemplo, para evitar daño físico y mezclas de productos que afectan las ganancias. ¡Desde una perspectiva ambiental y económica, pudiera ser mejor usar tan poca agua como sea posible y reciclarla!

Segundo, no hay remoción de mucílago que no consuman agua. Si se tiene que eliminar el mucílago del pergamino se debe usar una desmucilagadora mecánica o recurrir a la fermentación. La fermentación convencional en seco consume menos agua que la fermentación con agua pero ambas requieren mucha más agua que una desmucilagadora moderna.

Tercero, incluso donde los despulpadores ahorradores de agua y las desmucilagadoras modernas son usados, el consumo de agua será mayor si la alimentación y descarga de las máquinas son llevadas a cabo por canales o tuberías que usan agua para transportar los productos. La forma en la cual el beneficio húmedo es diseñado, con transportadores y elevadores que no usan agua, es crítico para bajar el consumo de agua.

Cuarto, el reciclaje y rehusado de la poca agua que se usa es necesario para minimizar el requerimiento de agua aún más y para concentrar la carga contaminante. Es menos costoso tratar y desechar un pequeño volumen de agua con alta contaminación que el mismo volumen de contaminantes disuelto con alto volumen de agua. ¡En otras palabras, el reciclado de agua es obligatorio!

Quinto y último, el agua usada en el beneficio húmedo debe ser tratada en una de muchas posibles maneras antes de ser vertida a los ríos y arroyos.

Para hacer una larga historia corta, el despulpado en “seco” por sí solo está muy lejos de crear beneficios húmedos ecológicos que requieren abordar otras fases del proceso que consume agua, diseño adecuado con alimentación y descarga en seco, así como el reciclaje y tratamiento de aguas residuales. Todo esto se debe hacer teniendo en mente la calidad del producto final y de que la pérdida de calidad reduce las ganancias de la operación. Un balance apropiado debe ser previsto para lograr soluciones que sean de hecho amigables al ambiente y económicamente factibles.

Por favor contacte a su agente Pinhalense/P&A más cercano o directamente a P&A para obtener información integral acerca de las soluciones de beneficiado húmedo con equipo de alto desempeño, mínimo consumo de agua, fermentación inteligente en seco y reciclaje de agua.