

# CONFIDENTIAL

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

- ¿CÓMO SE COMPARA EL SECADO MECÁNICO DEL CAFÉ CON EL SECADO AL SOL? (pg. 3)

- CONOZCA SU PRIMER SECADOR DE CAFÉ...O ACTUALICE EL(LOS) SECADOR(ES) PINHALENSE QUE YA USTED TENGA (pg. 4)

## INTERCALAR CULTIVOS CON SOYA DA BUENOS RESULTADOS PARA LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES CAFETALEROS EN SUR DE MINAS

Un pequeño productor de café de Sur de Minas ha estado intercalando soya con el cultivo de café con buenos resultados que inspiran a otros productores a adoptar el sistema. La intercalación de café con soya ofrece varias ventajas, siendo la principal que genera otra fuente de ingreso para el productor. La cosecha de soya es en marzo, el momento en que los pequeños productores de café necesitan dinero para la cosecha de café. Además de reducir los costos del manejo de la maleza, la cosecha de soya mejora las condiciones del suelo facilitando el tránsito del nitrógeno al árbol de café.

Fuente: Emater-MG

## CAFÉ CUENTA CON MAYOR AUMENTO DE PRECIO ENTRE LOS 15 PRODUCTOS MÁS EXPORTADOS A PAÍSES ÁRABES

El café estuvo entre los 15 productos agrícolas brasileños que fueron más exportados a países árabes en 2022. Aunque el café fue el de mayor aumento en el precio pagado, siendo negociado a US\$ 3.962,57 por tonelada, un aumento de 88,1% sobre el año anterior, el volumen y los ingresos disminuyeron. De acuerdo a la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé), 846 mil sacos fueron exportados a la región, 48,1% menos en comparación al año anterior y el ingreso generado fue US\$ 206,9 millones, una reducción de 4%.

Fuente: Agência de Notícias Brasil-Árabe (ANBA)

## PRODUCTIVIDAD DE LA INDUSTRIA DEL CAFÉ CRECIÓ 85% EN LA ÚLTIMA DÉCADA

De acuerdo a un estudio conducido por la Federación de Industrias del Estado de São Paulo (Fiesp), la productividad del sector de la industria del café ha aumentado 85% durante los últimos 10 años, mientras que las industrias de alimentos y procesadora han crecido, en promedio, 34% y 18% respectivamente. El sector de la industria del café registró un aumento de 16% en el ingreso de las ventas netas entre 2011 y 2020, de R\$ 11,6 (US\$ 2,25 billones) a R\$ 13,5 billones (US\$ 2,6 billones). La actividad generó R\$ 4.2 billones (US\$ 816 millones) en valor de transformación industrial. São Paulo es el estado más prominente en términos de valor agregado, con R\$ 1.1 billones (US\$ 214 millones). Minas Gerais le sigue con R\$ 929 millones (US\$ 180 millones). Brasil tiene un total de 1.050 unidades industriales de café, que emplearon 20.100 personas y pagaron, en 2020, R\$ 1,23 billones (US\$ 239 millones) en salarios y beneficios.

Fuente: Fiesp

## EXPORTACIONES Y CONSUMO RÉCORD DE CAFÉ SOLUBLE EN 2022

De acuerdo a la Asociación Brasileira de la Industria de Cafés Solubles (ABICS), los ingresos por exportaciones del producto alcanzaron un récord de US\$ 705,7 millones, un aumento de 24,5% en comparación a US\$ 566,7 millones registrados en 2021. El volumen, sin embargo, disminuyó en 9,1% y alcanzó 3,719 millones de sacos en 2022. Los ingresos récord son debido al aumento en los precios del café y las tasas de cambio favorables. El declive en volumen refleja el escenario en la economía mundial, afectado por la pandemia de Covid-19, altos costos logísticos, y el impacto causado por la guerra entre Rusia y Ucrania. El café soluble brasileño se exportó a 100 países en 2022. Los Estados Unidos lidera la clasificación,

adquiriendo el equivalente a 769 mil sacos, lo cual representa un aumento de 8,4% sobre 2021. Argentina importó 303 mil sacos, una reducción de 14,6%; Indonesia con 268 mil sacos (-3,3%); Japón, con 188 mil sacos (-30,3%), y Polonia, con 181 mil sacos (+11,4%). El consumo de café soluble en Brasil alcanzó 999 mil sacos en 2022, un aumento de 1,4% sobre 2021, y alcanzó el mayor nivel histórico. El consumo brasilero de café soluble ha ido creciendo constantemente desde 2016 como resultado de la inversión y promoción llevada a cabo por ABICS y sus miembros.

Fuente: Agência P1

EXPORTACIONES BRASILERAS DE CAFÉ SOLUBLE (MILLONES DE KILOS O SACOS)

Productos	2018	2019	2020	2021	2022
Spray dried (kg)	65	73	74	73	67
Liofilizado(kg)	17	17	18	20	18
Extracto (kg)	3	2	2	2	1
Total (kg)	86	92	94	94	86
Total (bags)	3,7	4,0	4,1	4,1	3,7
Evolución (%)	+ 6,7	+ 7,3	+ 1,7	+ 0,7	- 9,1

## BRASIL PUEDE PRODUCIR 55 MILLONES DE SACOS EN 2023

De acuerdo al primer sondeo de la producción de café publicado por la agencia del Ministerio de Agricultura encargada del almacenamiento y estimados de la cosecha (Conab), la producción brasilera puede situarse alrededor de los 55 millones de sacos en 2023. A pesar del esperado aumento en producción este año en comparación con 2022 (50,9 millones de sacos), algunos expertos esperan que la producción sea mayor. Los productores, por el contrario, están de acuerdo con las cifras del Conab. Aunque 2023 es un año de producción baja en el ciclo bienal del café, el pronóstico inicial señala un desempeño superior sobre 2022 y rompe el ciclo de evolución desde 2021. El café ha estado atravesando un período de buenos precios: un saco de café Arábica que fue negociado en R\$ 640 (US\$ 124) en enero 2021 alcanzó R\$ 1,483 (US\$ 288) en el mismo mes de 2022 y permanece en R\$ 989 (US\$ 192) este año.

Fuente: Folha de São Paulo

## NEGOCIOS GENERADOS DURANTE WORLD OF COFFEE DUBAI 2023 AUMENTARON 143% SOBRE 2022

La participación brasilera en World of Coffee Dubai 2023 en enero puede generar hasta US\$ 57 millones en negocios. Esta cifra representa un aumento de 143% sobre los US\$ 23 millones generados en 2022. Más de 350 contactos comerciales fueron establecidos, de los cuales 280 fueron con nuevos clientes potenciales. De acuerdo a la Asociación Brasilera de Cafés Especiales (BSCA), el Medio Oriente es un mercado emergente y muy promisorio para los cafés especiales brasileros. La participación de Brasil en este evento es parte del proyecto sectorial "Brazil. La Nación de Café" desarrollado por la BSCA y la Agencia Brasilera para la Promoción del Comercio y la Industria (ApexBrasil).

Fuente: BSCA

## CAFÉ SE RESISTE A LOS EFECTOS DE UNA ECONOMÍA FRÁGIL

El consumo de café ha estado creciendo inclusive en medio de la reciente crisis y debería continuar su expansión hasta 2030, con proyecciones en el rango de 1% a 2,5% por año. El escenario positivo es similar a situaciones previas cuando el café ya ha demostrado ser resistente en momentos de crisis. Durante los tiempos de pandemia, por ejemplo, el consumo mundial aumentó 3,3%, llegando a un volumen de 170,3 millones de sacos.

Fuente: Valor Econômico

## Precios Brasileros

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Enero de 2023

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1095,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	720,00 ↑
Mogiana	1090,00 ↑		
Sur de Minas	1090,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	1195,00 ↑	Mar 2023	238,75 ↑
Sur de Minas	1190,00 ↑	May 2023	228,50 ↑
		Sept 2023	219,50 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 Ene 2023	5,07 ↓

+ 9,6%

Fuente:

www.qualificafex.com.br

## ¿CÓMO SE COMPARA EL SECADO MECÁNICO DEL CAFÉ CON EL SECADO AL SOL?

Esta pregunta ha sido hecha por más de un siglo considerando que los secadores mecánicos han estado disponibles por lo menos desde hace 125 años. Ha habido evidencia técnica por décadas de que los dos tipos de secado son equivalentes si se usa un secador eficiente. Los desarrollos en años recientes han corroborado esta conclusión y progresivamente posicionaron las máquinas de última tecnología como la forma de secar café con eficiencia y calidad, incluyendo la mejor relación costo/beneficio donde la mano de obra se ha vuelto escasa y/o costosa.

La tecnología ha ayudado a cambiar las creencias establecidas por mucho tiempo, por ejemplo: los secadores mecánicos sobrecalientan el café, un tiempo corto de secado es perjudicial a la calidad, el café tiene que ser secado al sol al menos por algún tiempo, y el secado mecánico es más costoso que el secado al sol. Los argumentos a favor del secado mecánico se vuelven aún más fuertes como resultado de patrones de lluvia menos confiables durante la cosecha de café. Abordemos estas creencias y argumentos.

Los secadores de café de buena calidad siempre han contado con termómetros estratégicamente localizados para medir y controlar la temperatura del aire y, más importantemente, la temperatura del café. El control de la temperatura en el secado mecánico es por lo usual más fácil y más confiable que el del secado al sol, en especial si la mano de obra no está entrenada o disponible para revolver el café cuando se necesite. El sobrecalentamiento del café en patios de secado y camas africanas puede que se note menos y sea más difícil de controlar que en secadores equipados con termómetros. Estos últimos se han vuelto aún más fáciles contando con tecnología digital y hasta curvas de secado.

El tiempo de secado no es un factor crítico para la calidad siempre que las temperaturas máximas aceptadas sean respetadas. Un tiempo de secado corto es benéfico debido a varias razones prácticas y económicas. La homogeneidad del producto final es un factor a ser considerado. Depende del tipo y eficiencia del secador usado – se puede requerir más tiempo cuanto menos se revuelva el café – y la uniformidad de la humedad del producto entrante, que puede ser mejorada con el uso de los sifones mecánicos y otros tipos de separación previo al secado. En casos extremos o si la simulación del secado al sol – en períodos de día y noche – es buscada, el secado intermitente puede ser usado confiando en la operación manual o los sistemas de control digital.

Presecar bajo sol, si no es justificable económicamente o factible debido a la lluvia, puede ser reemplazado por el uso de centrífugas las cuales permiten al café ser alimentado desde los despulpadores o removedores de mucílago directamente a los secadores. Esta tecnología también permite hoy la producción de cafés especiales de alta calidad.

En último lugar pero no de menor importancia, las economías de secado mecánico vs. secado al sol no solo dependen del costo de mano de obra y disponibilidad sino también de los costos de construcción de las instalaciones requeridas para el secado al sol, ya sean patios o camas elevadas de secado. Los patrones cambiantes de lluvia han estado demandando la inclusión de techos de plástico a los patios y camas africanas con mayor inversión y costos de reemplazo.

Con todo esto en mente, no debería sorprendernos que la instalación de secadores esté ganando terreno en relación a la construcción de instalaciones de secado al sol en muchos países alrededor del mundo.



SOL

MECÁNICA

## CONOZCA SU PRIMER SECADOR DE CAFÉ...O ACTUALICE EL(LOS) SECADOR(ES) PINHALENSE QUE YA USTED TENGA



- El CSP puede ser usado para simular condiciones de secado al sol
- Silo de carga con presecador (opcional)

El secador rotativo SRE Pinhalense de última generación es una forma de comenzar a secar su café mecánicamente en caso de que no lo haya hecho aún o si usted quisiera mejorar el secado mecánico con el que cuenta actualmente. Algunas de las características y ventajas de los secadores SRE se muestran en la previa fotografía.

Si usted ya tuviera un secador SRE, hacemos de su conocimiento que Pinhalense ha liberado varios equipos que pueden ser agregados a su secador para mejorar el desempeño, a saber, el pre-secador estático en el silo de carga y el sistema de control de temperatura, que son mencionados en la fotografía arriba y mostrados abajo con sus enlaces para mayor información.



<https://bit.ly/3ljdzqB>



<https://bit.ly/3S2xk9d>

Si usted está comprando su primer secador o agregando uno a su línea, los secadores rotativos Pinhalense SRE están disponibles en varios tamaños, incluyendo los pequeños y de tambor dividido para diferentes tipos de café y micro lotes.

Pinhalense está realizando una campaña de ventas para secadores rotativos durante este mes. Contáctenos para conocer más acerca de los grandes descuentos ofrecidos.