

# CONFIDENTIAL

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

- POTENCIANDO A LOS CAFICULTORES (PG. 3)

- CONJUNTO DESPULPADOR Y DESMUCILAGINADOR ECO SUPER 3 PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES (PG. 4)

## OPINIÓN DE LOS PRODUCTORES

Existe mucha preocupación para esta cosecha acerca de las temperaturas por encima de lo usual durante el período de cosecha. El resultado es cerezas moviéndose de inmaduras a sobre-maduras más rápidamente que lo usual y menor oportunidad de lavar las cerezas para producir café despulpado natural / honey. La oferta de honeys brasileños será menor este año. Las preocupaciones también crecen con respecto al tamaño de la próxima cosecha debido a la variación diaria de la temperatura y los pronósticos de cortas sequías durante períodos de desarrollo de la planta y la cereza.

### PROYECTO PROMUEVE PRÓXIMA GENERACIÓN EN CULTIVO DE CAFÉ

Cuarenta jóvenes productores de café participaron en un programa de entrenamiento el cual abordó el café desde su cultivo a la taza y se llevó a cabo en São Sebastião do Paraíso, Sur de Minas. El proyecto Coffee Makers (Hacedores de Café) tiene dos versiones, la Urbana y la Rural, la última enfocada en la sucesión familiar y el cultivo del café. La versión Urbana fue creada hace 10 años por una cafetería en São Paulo, Sofá Café, y Nestlé se unió luego al proyecto. En 2019, decidieron crear una nueva versión en áreas rurales enfocada a la sucesión familiar en el cultivo del café. Uno de los objetivos del proyecto es promover la producción sustentable de café de calidad para crear un escenario de mejor sucesión familiar.

Fuente: Revista Cafeicultura

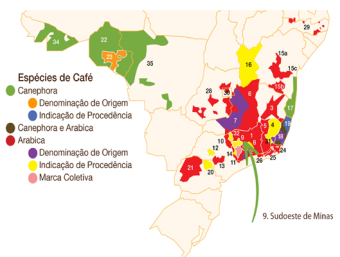
### ASOCIACIONES DE PRODUCTORES PROPONEN ACCIONES PARA EXPANDIR LA TRAZABILIDAD Y PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD

En respuesta a las nuevas regulaciones con respecto al comercio internacional, como la Regulación EU Deforestación, y los requerimientos sociales aprobados en Alemania, Francia y Estados Unidos, asociaciones brasileiras de suministro de café – Cecafé (exportadores), ABIC (tostadores), Abics (fabricantes de soluble) y CNC (productores de café) – están trabajando conjuntamente para otorgar recursos para usar la trazabilidad para informar a los importadores acerca de la calidad y sostenibilidad de los cafés brasileiros. El plan es tener acceso a los recursos del Fondo Brasileiro del Café (Funcafé) para invertir en herramientas digitales para la trazabilidad y el monitoreo ESG y para estructurar e implementar un Plan Nacional e Internacional para Comunicación y Promoción de los Cafés Brasileños y su Sostenibilidad.

Fuente: Cecafé

### SUDOESTE DE MINAS ES LA QUINTA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CAFÉ (IG) EN EL ESTADO

El Sudoeste de Minas ha recibido el tipo inicial de Indicación Geográfica (IG) – “Indicación de Procedencia (IP)” – de parte del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI por sus iniciales en portugués). Esta es la quinta región en Minas Gerais en recibir la Indicación Geográfica para café. Este logro resultó del trabajo desarrollado por la Asociación de Productores del Sudoeste de Minas y el Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas (Sebrae). Las 21 municipalidades en la región producen cerca de 2,5 millones de sacos de café que son responsables por 10% de la producción del estado. Los cafés con sabores a caramelo, chocolate y nueces producidos en esta región son cultivados a altitudes que van de 700 a 1.200 metros sobre el nivel del mar, con temperaturas anuales de 5°C and 28°C y un promedio de lluvia de 1.350mm.



Fuente: Notícias Agrícolas

### DESARROLLADA METODOLOGÍA PARA IDENTIFICAR PUREZA GENÉTICA DE LOS BOURBONES

Los investigadores en la Empresa Brasileira de Investigación Agropecuaria (Embrapa) y el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) han desarrollado un método simple para diferenciar variedades del grupo Bourbon de otros cafés Arábicas cultivados en Brasil. La metodología está basada en marcadores genéticos, como explicado en el sitio web de Embrapa, y responde a las demandas

del consumidor de Bourbon para información de mayor transparencia acerca del producto más allá del tipo de tostado y la variedad e incluyendo el origen del material genético, producción y sistemas de producción y procesamiento, aspectos sensoriales y aspectos físicos así como trazabilidad, entre otros. El proyecto de investigación identificó el marcador genético que diferencia el Bourbon de otras variedades y luego trató de confirmar el poder de discriminación de este marcador para evaluar la pureza de muestras de hoja y semilla obtenidas de plantas identificadas como cultivares antiguos de Bourbon.

Fuente: Revista Cafeicultura

**EXPERTOS ADVIERTEN ACERCA DEL IMPACTO DE ALTAS TEMPERATURAS Y LLUVIAS IRREGULARES DURANTE COSECHA 2023/2024**

Calor, sequías, lluvias, nubes, granizo, clima frío fuera de temporada y heladas, son los siete factores que golpean el café al final de esta cosecha 2022/2023 y preocupan al productor acerca de la próxima cosecha. Estos factores, los cuales derivan de la pasada La Niña y el presente El Niño, impactarán la productividad y calidad. Las altas temperaturas récord en el mundo y altas variaciones diarias de temperatura en Brasil están cambiando el ciclo de crecimiento de la planta de café y la floración puede ser la fase más afectada, con dificultades correspondientes durante la cosecha. Los expertos afirman que la próxima cosecha aún es un misterio y que los productores tendrán que separarse del calendario y observar el comportamiento de la planta. ¿Luego de tres años de cosechas por debajo de las expectativas, pudiéramos tener un mejor año de cosecha? Esto puede hacernos pensar que el padrón de cosecha grande y cosecha pequeña en la producción de café en Brasil puede estar cambiando.

Fuente: Globo Rural

**CRÉDITO BANCARIO NO LLEGA A LA MAYORÍA DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉ**

Más de 70% de los productores brasileños de café, en especial los pequeños productores, no consiguen el crédito que demandan. Las razones incluyen la falta de documentos (por ejemplo, títulos de propiedad de tierra), proyectos débiles y falta de conocimiento gerencial para aplicar al financiamiento. El café, la principal actividad agrícola en muchas áreas, proporciona ingreso, evita la migración rural-urbana, contribuye al desarrollo sostenible en estas comunidades, y muy importantemente, preserva el ambiente. El financiamiento para adoptar prácticas sostenibles, tales como la correcta disposición de los desechos y el uso de técnicas crecientes que minimizan el impacto ambiental, es esencial para asegurar la continuidad de la producción de café a largo plazo.

Fuente: CaféPoint

**PAÍSES PRODUCTORES IMPORTAN UN MILLÓN DE SACOS DE CAFÉ BRASILEIRO**

Las exportaciones brasileñas a los países productores excedieron un millón de sacos y son responsables de 5,4% de las exportaciones totales durante el primer semestre. Los principales destinos fueron Colombia (67%), México (10%), Indonesia (7%), Vietnam (6%), y República Dominicana (4%), además de otros 10 países productores.

Fuente: Observatório do Café (Embrapa)

**FORO DE CACAO Y VISITA DE WCF MUESTRAN OPORTUNIDADES PARA EL CACAO BRASILEIRO**

El 6º Foro Annual de Cacao organizado por Cocoa Action Brasil se celebró en Ilheus, estado de Bahia, en julio con más de 900 participantes, en su mayoría productores de cacao y líderes de la cadena de suministro de la almendra al bar, seguido por una visita a Brasil del Presidente de La Fundación Mundial del Cacao (WCF por sus iniciales en Inglés), en agosto. Estos dos eventos mostraron que existen oportunidades crecientes para los productores brasileños de cacao. En el presente Brasil importa cacao para cumplir con la demanda del país y la industria procesadora de cacao cuenta con exceso de capacidad. Las proyecciones de la demanda nacional y global de cacao para 2030 indican que hay un espacio creciente para el cacao sustentable que CocoaAction promociona. Activa en Brasil desde 2018, CocoaAction es una iniciativa precompetitiva la cual reúne partes interesadas de la industria del cacao y chocolate en asociación con la WCF. Tres de los cuatro principales estados productores de cacao en Brasil – Bahia, Pará, Espírito Santo y Rondônia – son también productores de café con excepción de Pará, donde la producción de cacao ha ido creciendo a un ritmo más rápido.

Fuente: P&A Consult

**Precios Brasileños**

Principales Regiones Productoras / Puerta

16 de agosto, 2023

| Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)             |          | Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg) |          |
|---|----------|--|----------|
| Cerrado MG  | 805,00 ↓ | Colatina-ES calidad mediana            | 672,00 ↑ |
| Mogiana   | 800,00 ↓ |  |          |
| Sur de Minas  | 800,00 ↓ |  |          |
| Arabicas Despolpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg) |          | BM&F (US\$/sacos de 60kg)              |          |
| Cerrado MG  | 875,00 ↓ | Sept 2023                              | 189,50 ↑ |
| Sur de Minas  | 870,00 ↓ | Dic 2023                               | 182,00 ↓ |
|   |          | Dic 2024                               | 182,15 ↑ |
|   |          | Real R\$ / Dólar US\$                  |          |
|   |          | 16 agosto 2023                         | 4,98 ↑   |

+ 9,37%

Source: [www.qualicafex.com.br](http://www.qualicafex.com.br)

## POTENCIANDO A LOS CAFICULTORES

La mecanización del cultivo del café, su cosecha y procesamiento no es nuevo en Brasil. Ha estado detrás del crecimiento de la producción y su participación en el mercado mundial. La mecanización también es una de las principales razones por la cual los caficultores brasileños, incluyendo a los pequeños productores, ganan más dinero que sus contrapartes en la mayoría de los demás países productores.

Lo que es nuevo para mí es que muchas de las cosas que se están haciendo en Brasil pueden transferirse a otros países productores para hacer que la mano de obra sea más eficiente, ya sea la del pequeño productor o la que es contratada por los productores. La gran cantidad de visitantes que recibimos este año, muchos de los cuales están interesados en mejorar el modo de vida de los pequeños productores, nos hizo identificar pequeños productores de café para visitarles en Brasil para tratar de entender lo que ellos hacen. Escogimos pequeños productores, por debajo de 4 o 5 hectáreas, algunos de 2 hectáreas, que están mecanizados y procesan su propio café.

Los productores visitados usan el sistema de terrazas para facilitar el cultivo y la cosecha que son mecanizados de diferentes formas. Lo que hemos aprendido de los visitantes y de lo que hemos visto en varios países es que es posible usar terrazas en muchos de ellos, con la debida apreciación de las características específicas de cada país. Las terrazas facilitan la fumigación con agroquímicos, el manejo de las malezas y el podado. Aunque el cosechado vía “ordeña” manual o raspa y la cosecha con derribadora mecánica pueden ser factibles sin terrazas, son más fáciles para llevar a cabo y más eficientes cuando las terrazas están disponibles.

Mejorar la eficiencia del cosechado, para que los productores mismos o los trabajadores contratados puedan hacer más dinero, es un requerimiento clave para la rentable producción de café en la mayoría de los países. La falta de mano de obra debido a la migración rural a los centros urbanos y la inmigración legal o ilegal así como su crecimiento en costo, en especial en la recolección selectiva, hacen del cosechado el principal componente del costo de la producción de café en muchos países. Esta es la razón por la cual las derribadoras mecánicas han significado lo que llamo una “revolución social” en la producción de café en Brasil.

La “ordeña” y el derribado mecánico del café suscitan dudas referentes a las cerezas con diferentes grados de maduración, remoción de capullos florales y daño a los árboles. El tema de cerezas mezcladas, especialmente inmaduras y parcialmente maduras mezcladas con las maduras, ya es una realidad. En el presente, con la recolección selectiva, se cosecha de 3 a 5% a más de 10% de cerezas diferentes a las maduras. Esto no es diferente de lo que ya se obtiene en ensayos en estos países usando la ordeña o el derribado mecánico.

Los visitantes en Brasil están maravillados por la forma en que los capullos florales no son afectados por ninguno de los tipos de cosechado mecánico. Asimismo, también observan que no hay daño a los árboles más allá de la caída de hojas, la mayoría de las cuales se caerían probablemente en breve luego por varias razones. Existe una larga historia y evidencia de que la producción del año entrante no fue afectada por la “ordeña” o el derribado mecánico durante el año anterior.

Las cerezas mezcladas recolectadas por cualquiera de los sistemas de cosechado usados hoy requiere la separación de las cerezas de acuerdo al grado de maduración – inmaduras, parcialmente maduras, maduras y sobre-maduras – antes del despulpado y/o secado. Esta es otra área que impresiona a los visitantes en Brasil. No sólo son las cerezas inmaduras separadas sino que las cerezas inmaduras y las sobre-maduras son también desulpadas para mejorar su calidad tanto para la exportación como para el mercado local.

Para vender café de calidad estándar – oro o tostado – para promover el consumo doméstico es otra manera de potenciar a los productores. Los productores brasileños han estado haciendo esto por un largo tiempo y he visto ejemplos en otros países productores. La mejor prueba de que hay espacio para ello, de que es posible y realizable para mejorar los ingresos del productor con ventas en el mercado local, es que Brasil está exportando café a algunos de los países productores con los cuales compete.

En el caso de los pequeños productores es necesario que se agrupen y reúnan sus pequeñas producciones de café de calidades deferentes a las mejores. Esto puede lograrse usando intermediarios locales o regionales, comercializadores o vía productores que benefician su café conjuntamente en pequeñas centrales de beneficio húmedo y secado. Las cooperativas de los productores de café también pueden hacer esto y también tostar café para el mercado local, regional y nacional. Existen muchos ejemplos de estas cooperativas en Brasil así como en varios países productores.

Un concepto final para potenciar la actividad del productor es que su principal objetivo debería ser maximizar las ganancias y no necesariamente la calidad. Este concepto apoya la mayoría de lo dicho anteriormente, por ejemplo, la mecanización y el suministro de diferentes calidades de café a diferentes mercados.

## CONJUNTO DESPULPADOR Y DESMUCILAGINADOR ECO SUPER 3 PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES

El aumento de ventas para muchos países productores está posicionando al ECO SUPER 3 como una gran solución para producir café lavado y/o honeys de forma ecológica.

Diseñado para responder las necesidades de grupos de pequeños productores o de pequeños agricultores, el ECO SUPER 3

- separa cerezas inmaduras y parcialmente maduras, que puede despulpar diferidamente,
- se ofrece con tres tipos de canales de despulpado los cuales pueden ser seleccionados para cumplir con los requerimientos del país, región o con los requerimientos específicos del café,
- despulpa y desmucila café sin daño al pergamino o al café verde,
- sin pérdida de pergamino en la pulpa
- sobresale en separación de la pulpa del pergamino, y
- consume muy poca agua, razón de su nombre, conjunto ecológico.

Debido a que el separador de cereza inmadura está situado antes del despulpador, el usuario puede seleccionar el grado de inmadurez en las cerezas que son separadas, por ejemplo, despulpar cerezas parcialmente maduras que demandan menos calidad y despulpar sólo cerezas completamente maduras para cafés especiales. El separador de cereza inmadura puede ser pasado por alto si el café entrante no tiene cerezas inmaduras o si el usuario quiere despulpar conjuntamente todas las cerezas de diferentes grados de maduración.

El removedor de mucílago Pinhalense de última tecnología está adjunto en la misma estructura al despulpador con el separador de inmaduras, para hacer del ECO SUPER 3 una máquina compacta fácil de instalar, alimentar y operar. Esta configuración compacta también ahorra agua ya que el pergamino se mueve del despulpador al desmucilagador por gravedad.

Aunque se ofrece anexo al despulpador, como parte del ECO SUPER 3, el removedor de mucílago se puede separar e instalar después de los tanques de fermentación o silos para completar la remoción del mucílago luego de la fermentación parcial o para simplemente lavar el pergamino que ha sido fermentado completamente.

El conjunto separador de cereza inmadura, despulpador y desmucilagador ECO SUPER 3 de Pinhalense tiene una capacidad de 1,2 a 1,8 toneladas de cereza por hora.

Su agente P&A/Pinhalense más cercano y P&A misma pueden ayudarle con más detalles acerca del ECO SUPER 3 y preparar planes que puedan incluir esta máquina sola o también sifones mecánicos, elevadores, transportadores y silos si se requieren, y hasta los reconocidos secadores Pinhalense.

