

COFFIDENTIAL

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

- CAFÉ FERMENTADO, COMPETENCIAS DE CALIDAD Y PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR (PG. 3)
- OPTIMIZANDO EL DESEMPEÑO DE LA MAQUINARIA (PG. 4)

OPINIÓN DE LOS PRODUCTORES

La reciente primera floración, la cual ha sido excelente en muchas importantes zonas productoras de Brasil, alegró a los productores a pesar de la esperada caída en los precios del café. No obstante, para el disgusto de algunos productores, las lluvias no han llegado aún a todas las áreas donde la floración ocurrió y las posibilidades son de que la muy promisoriosa floración pueda “perdersé” en estas áreas. Los precios están mejorando...

ESTUDIO MUESTRA QUE BIO-CARBÓN DEL CAFÉ RECUPERA EL SUELO CONTAMINADO CON METALES PESADOS

Dos tipos de bio-carbón obtenido de los rechazos del café, pulpa (generada por el despulpado del café) y los residuos (generados por la producción del café instantáneo), son eficientes y reducen la contaminación causada por los metales pesados y mejoran la calidad del suelo cuando se le incorpora a éste. El bio-carbón aumenta el Ph del suelo. Adicionalmente, tiene características especiales como porosidad y grupos funcionales en su superficie los cuales contribuyen a la absorción de los metales pesados, reduciendo su presencia en el suelo. Los resultados del estudio fueron utilizados para calcular el Índice de Calidad del Suelo (ICS), que mide los impactos del bio-carbón. El suelo con bio-carbón de pulpa de café presentó un mayor ICS y ambos tipos de bio-carbón fueron capaces de reducir la concentración de metales en el suelo y contribuyeron al mejoramiento de su calidad. El estudio fue llevado a cabo por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) trabajando conjuntamente con la Corporación Brasileira de Investigación Agrícola (Embrapa).

Fuente: Embrapa

ALMACENAR CEREZAS EN AGUA PARA PRESERVAR CALIDAD Y RETARDAR PROCESO

Pequeños productores de café especial pueden mantener las cerezas maduras en agua hasta por cinco días a fin de aumentar el volumen de los lotes que van a ser procesados. El nuevo experimento, llevado a cabo por la Corporación Brasileira de Investigación Agrícola (Embrapa), puede ayudar a los pequeños productores a mantener la calidad de sus cafés cosechados en diferentes días para que sean procesados después usando menos mano de obra. El resultado principal de la investigación fue que el almacenamiento de la cereza en agua no afecta el aroma ni el sabor del café, preserva su calidad y permite un mayor volumen de café a ser procesado lo que a su vez permite el uso de tecnología para remover impurezas y separar las cerezas a ser procesadas y secadas. Adicionalmente, el agua usada se enriquece en nutrientes que se generan del café y puede ser usada como fertilizante para el café mismo así como para otros cultivos.

Fuente: Globo Rural

LA TAZA A LA EXCELENCIA INCLUIRÁ NUEVA CATEGORÍA “EXPERIMENTAL”

La competencia brasileira de la Taza a la Excelencia 2023 tendrá una nueva categoría llamada “Experimental” dirigida a cafés que han transitado por un proceso inducido de fermentación, con o sin el agregado de levaduras comerciales. Las categorías tradicionales “Natural” y “Despulpado Natural/Honey” permanecerán. El Jurado Internacional, compuesto de 20 jueces de alrededor del mundo, definirá los 10 ganadores para cada una de las tres categorías. Los 30 lotes ganadores serán ofrecidos en lo que se ha convertido en una muy disputada subasta mundial vía internet. El anfitrión de la Taza a la Excelencia - Brasil 2023 será Cocatrel, una cooperativa de caficultores en Três Pontas, estado de Minas Gerais, que cuenta con más de 8.000 miembros.

Fuente: BSCA

IGS BRASILENAS ANUNCIAN PLATAFORMA DIGITAL Y PUBLICAN MAPA

El Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas (SEBRAE, por sus siglas en Portugués) sostuvo un evento en São Paulo que reunió a todas las Indicaciones Geográficas (IGs) Brasileñas para el café. La Confederación Nacional de Agricultura y Ganadería (CNA, por sus siglas en Portugués) anunció en el evento el nombre de la compañía que desarrollará un sistema de rastreo de café desde la producción al consumidor final. Apoyado por SEBRAE y el CNA, esta iniciativa apunta al fortalecimiento de las regiones productoras de café. Con la implementación de esta plataforma, Brasil está listo para cumplir con la creciente demanda digital para la calidad y la estandarización. Otro punto culminante del evento fue el lanzamiento del Mapa de los Orígenes de Brasil.



Fuente: A Folha Regional

GOBIERNO FEDERAL FIRMA ACUERDO PARA ASEGURAR DERECHOS LABORALES EN CULTIVO DEL CAFÉ

A fin de evadir la informalidad en el sector café y para crear puestos de empleo, en agosto, en Brasilia, se firmó un Pacto de Buenas Prácticas Laborales y Condiciones Decentes de Trabajo en Café. El Pacto promueve prácticas sustentables de trabajo con énfasis en contratos laborales formales para los trabajadores de corto a medio tiempo. Los Ministerios del Trabajo y Desarrollo Social estuvieron detrás del desarrollo del pacto.

Fuente: CaféPoint

PROMOCIÓN DEL CAFÉ ESPECIAL SE ENFOCA EN MEDIO ORIENTE

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) y la Agencia de Promoción del Comercio e Inversión (ApexBrasil) renovaron su proyecto enfocado en la promoción comercial del café especial brasileiro en el mercado internacional para los próximos dos años. Uno de los principales objetivos del proyecto “Brasil. Coffee Nation” son los países del Medio Oriente, en especial Arabia Saudita y los Emiratos Árabes Unidos. Otros países son China, Indonesia y Malasia. La meta es mostrar al mundo los cafés especiales brasileiros y una mezcla de 100% de sus cafés y para promocionar el Robusta, el cual es menos usado y contiene más cafeína que el Arábica. Los miembros de la BSCA han invertido en manejo de cultivo, cosecha, procesamiento y entrenamiento de catación para mejorar su producto y ofrecer una mejor experiencia sensorial a sus clientes.

Fuente: ANBA

EXPOSICIÓN DEL MUSEO BRASILEÑO DEL CAFÉ EN EXPO CHILE

El stand del Museo del Café en la Expo Agrícola Chile, celebrada en Santiago en agosto, destacó su nueva exposición itinerante Cafés do Brasil, Herencia Mundial. En asociación con la Embajada de Brasil en Chile y patrocinada por la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (Cecafé), la participación en la Expo Chile también incluyó presentaciones acerca del negocio brasileiro del café y el papel del museo.



Fuente: Revista Cafeicultura

PRODUCCIÓN DE CAFÉ ESTÁ CRECIENDO EN EL DISTRITO FEDERAL DE BRASIL

La producción de café en el Distrito Federal alrededor de Brasilia ha estado aumentando. Aunque muy reciente, su producción ha crecido 11% en 2022 en relación con el pasado año debido a condiciones geográficas y climáticas favorables. De acuerdo al Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural del Distrito Federal (Emater-DF), la región tiene 83 productores de café quienes produjeron alrededor de 20.000 sacos en 2022. Todo el café cultivado es Arábica, algo de esto es orgánico.

Fuente: Peabirus

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta

31 de agosto, 2023

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	815,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	668,00 ↓
Mogiana	810,00 ↑		
Sur de Minas	810,00 ↑		
Arabicas Despolpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/sacos de 60kg)	
Cerrado MG	855,00 ↓	Sept 2023	189,50
Sur de Minas	850,00 ↓	Dic 2023	187,70 ↑
		Mar 2024	189,00 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 agosto, 2023	4,95 ↓

+ 5,5%

Source:
www.qualicafex.com.br

CAFÉ FERMENTADO, COMPETENCIAS DE CALIDAD Y PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

Al aumentar la producción de cafés fermentados también crece el debate acerca de se tenerlos en una categoría diferente en competencias de calidad de café. El mismo tipo de debate sucedió antes, primero cuando se introdujo el café despulpado natural / honey en Brasil en los años 90s, y luego cuando se lo introdujeron en otros países.

Hoy hay competencias que tratan los cafés procesados con diferentes métodos – naturales, despulpados naturales / honeys y lavados – conjuntamente o por separado. ¿Será el caso de los cafés fermentados un ejemplo similar?

A pesar de lo que llamo “un nuevo mundo de procesamiento”, con los naturales produciéndose en países productores tradicionales de café lavado y vice-versa y cafés fermentados producidos en todos los lugares, aún hay algún tipo de entendimiento en si una competencia nacional de un país debería implicar principalmente cafés naturales o lavados. Este panorama fue primero borroso con la llegada de los despulpados natural / honey, que hoy son tratados como una categoría diferente en muchas competencias de calidad en Brasil.

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) ha anunciado, como reportado en la sección de noticias de este boletín informativo Coffidential, que la Competencia Taza a la Excelencia 2023 tendrá tres categorías: naturales, despulpados naturales, y experimental, es decir cafés fermentados. Sin embargo, esto aún es sujeto de mucho debate en otras competencias brasileras de calidad con una división importante, con tanto organizadores cuanto catadores a cada lado.

Estoy más alineado con la idea de tener cafés fermentados como una categoría propia basado en mi inexperiencia de observar sesiones de catación en el extranjero y en Brasil y de hablar a los catadores y organizadores en esos lugares. Justifico esta opinión basado en la polarización entre “amantes” y “enemigos” de los cafés fermentados los cuales he observado en éstos eventos de catación. Temo que esta polarización pueda causar sesgos en la evaluación de los cafés por parte de los catadores en las competencias con varios tipos de procesos conjuntamente en la medida de que sus evaluaciones puedan terminar siendo consideradas “outliers” en casos extremos.

Las competencias de catación están en su mayoría relacionadas al negocio del café especial y estos lotes son principalmente vendidos como de origen único a los consumidores quienes son primero y ante todo sensibles a las características de taza pero pueden estar conscientes de los métodos de procesamiento. Si las características de la taza son lo primero y entiendo, desde una perspectiva de escuchar y decir, que los cafés fermentados tienen una gama específica de aromas y sabores distintivos, deberían identificarse como tales y tratarse por separado en los concursos de cata. Si puede ser más fácil para un consumidor “no capacitado” identificar un café fermentado que diferenciar entre cafés naturales, cafés naturales despulpados y cafés lavados, existe incluso una razón más fuerte para tratar los cafés fermentados por separado en una competencia de cata para evitar que “oculten” las características provenientes de los otros métodos y confundan el proceso de evaluación... ¡y al consumidor de café especial!

Extrapolando aquí, hoy existe una tendencia a no esperar que los Robustas sepan como los Arábicas o que los cafés instantáneos sepan como café tostado y molido. En otras palabras, deberían ser tratados como productos diferentes con sus propias características específicas. ¿No deberían cafés fermentados ser tratados de la misma manera?

Para finalizar, no siendo un experto, mi pregunta que se niega a desaparecer, es si algunos tipos de fermentación pueden hacer que los Arábicas y los Robustas sean indistinguibles en la taza. Esto corresponde a los expertos responder... aunque he sido testigo de esto en por lo menos una sesión de catación con algunos de ellos. Si la respuesta es sí, por lo menos en algunos casos, esta es otra razón más para considerar los cafés fermentados como una categoría en sí misma tanto en competencias de calidad como en la comunicación a los clientes.

OPTIMIZANDO EL DESEMPEÑO DE LA MAQUINARIA

Las máquinas que procesan café tienen partes que incurren en desgaste y/o fatiga debido a su uso. El alcance de este proceso depende no sólo de la intensidad de uso de la maquinaria sino también de las características del producto que se procesa, y de mucha importancia, de la presencia de materiales extraños, por ejemplo, piedras mezcladas con el producto.

El mantenimiento regular de la maquinaria debería prestar especial atención al chequeo de las condiciones de estas partes que son expuestas al uso y fatiga. Estas partes deberían ser remplazadas con regularidad para asegurar que la capacidad y eficiencia de las máquinas no fallen con el envejecimiento o que su desempeño disminuya.

Algunas de las partes más críticas que deberían ser chequeadas con regularidad e intercambiadas cuando sea necesario están mencionadas a continuación, después del nombre de las respectivas máquinas listadas segundo el flujo del proceso.

SEPARADOR DE CEREZAS VERDES (INMADURAS) – Las **cribas** que retienen las cerezas inmaduras y que permiten y dejan pasar las maduras, están expuestas al desgaste que causa que la calidad de separación y la capacidad de la máquina misma disminuyan. Las piedras y otras impurezas no separadas con anterioridad también pueden dañar no sólo las **cribas de separación de cereza verde** sino también el rotor de la máquina.

DESPULPADOR – Las **cribas del despulpador y los canales/pecheros** deben ser reemplazados periódicamente, los primeros con mucha más frecuencia que los últimos. Las **cribas despulpadoras** desgastadas afectan la eficiencia y capacidad del despulpado y la eficiencia de separación de la pulpa. Los **canales/pecheros**, que son mucho más duraderos que las cribas, afectan la eficiencia del despulpado al desgastarse. Las impurezas, en especial las duras como las piedras y las partes de metal (por ejemplo, tuercas, tornillos y clavos), pueden dañar las **cribas del despulpador y los canales/pecheros** que deberían ser reemplazados de inmediato luego de que esto suceda.

DESMUCILAGINADOR – Las **cribas** se desgastan con el uso y principalmente afectan la eficiencia de la remoción del mucílago. Las impurezas duras pueden dañar las **cribas** y el **rotor** de las máquinas.

SECADOR – Estas máquinas son muy duraderas, sin embargo los **sistemas de transmisión** de las máquinas deberían ser chequeados periódicamente. Los **intercambiadores de calor**, cuya vida útil es usualmente menor que la de los secadores, tiene que ser monitoreada para detectar fugas o grietas en el sistema intercambiador de calor que permite al humo mezclarse con aire limpio caliente afectando negativamente la calidad del café que se está secando.

TRILLADORA EN FRÍO – Las **cribas trilladoras** de las descascaradoras en frío, son sujetas a desgaste que afecta principalmente la capacidad del descascarador si no son reemplazadas oportunamente. Más duraderos, los **cuchillos** que empujan el café a través de las cribas y fuera del descascarador también sufren desgaste y deben reemplazarse periódicamente, después de usar los 4 bordes, para evitar pérdidas de capacidad. El desgaste es más rápido al descascarar cerezas secas que pergamino. Las impurezas duras pueden dañar tanto las **cribas** como los **cuchillos**.

TRILLADORA-PULIDORA – El **rotor** y la **caja** que envuelve el rotor se desgastan con el uso al pasar de los años en un lento proceso que comprometerá la capacidad y eficiencia del descascarado y el pulido. Más crítico aún en este tipo de máquina es el daño causado por las impurezas duras que puede generar la necesidad del reemplazo del **rotor** y/o la **caja** independientemente del “envejecimiento”.

CLASIFICADOR POR TAMAÑO – La continua limpieza de las cribas seleccionadoras se lleva a cabo con **esferas de caucho** que rebotan en las cajas debajo de las cribas para quitar granos atascados en los agujeros. Estas **esferas** pierden flexibilidad con su uso y deberían ser reemplazadas periódicamente para asegurar que las cribas sean apropiadamente limpiadas y toda el área de tamizado se mantenga abierta y disponible para tener plena capacidad de clasificación y precisión.

Estos puntos mencionados arriba son algunos de los elementos principales a ser revisados con frecuencia, además del mantenimiento periódico general que debería incluir los sistemas de transmisión – poleas y correas, chumaceras, rodamientos, reductores y motores – y el sistema de suministro eléctrico mismo.

Las piezas de repuesto mencionadas anteriormente deberían estar disponibles en los beneficios no sólo para el reemplazo periódico de rutina sino también en caso de daño accidental. En la mayoría de los casos suponen un pequeño porcentaje del precio de las máquinas y el costo de tenerlas disponibles es muy inferior a las pérdidas por capacidad y eficiencia que puede provocar la falta de su reposición.

Favor contactar a su agente P&A/Pinhalense más cercano, o a P&A directamente si usted desea conocer más acerca de la frecuencia de reemplazo y precios de estas partes de repuesto.