

CONFIDENTIAL

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

- EMPODERANDO LA FUERZA LABORAL: PRODUCTORES Y TRABAJADORES (PG. 3)

- ELEVADORES PINHALENSE AUTOLIMPIANTES Y DE ALTA EFICIENCIA ESPECÍFICOS PARA CAFÉ (PG. 4)

OPINIÓN DE LOS PRODUCTORES

Los productores brasileños no parecen interesados en vender su café a los precios que el mercado está ofreciendo. Puede haber varias explicaciones para esto, comenzando con los altos costos de producción en esta pasada cosecha conjuntamente con la capitalización de los productores como resultado de las buenas ganancias de la cosecha anterior. Un Real más fuerte, que hace que el valor que los productores reciben por su café en moneda local sea inferior, menores tasas de interés, y expectativas de una cosecha más pequeña de lo que el mercado está pronosticando, suma a la decisión de no ofrecer sus cafés. Finalmente, este es un momento en el ciclo anual de producción de café cuando los costos son menores y los impuestos se vencen en breve, a principio de año. ¿Logrará el reciente aumento en el precio internacional hacer que los productores cambien de idea?

☉ LAS HOJAS DE CAFÉ PUEDEN AYUDAR EN EL TRATAMIENTO DE ENFERMEDAD DE PARKINSON

Un estudio llevado a cabo por UFLA, Universidad Federal de Lavras, mostró que las hojas de café, las cuales son desechadas en la mayoría de los casos, contienen Levodopa, que es usado en el tratamiento de la enfermedad de Parkinson. El estudio analizó los “camino” metabólicos de las hojas de *Arábica* y *Canephora* e identificó importantes enzimas que producen Levodopa. Los investigadores detrás del estudio enfatizan que otras sustancias de valor médico fueron previamente observadas en las hojas y que en estudios futuros será posible entender completamente si pueden ser usadas en cuidados de salud humana.

Fuente: Portal da Ciência - UFLA

☉ APLICACIÓN PARA MONITOREAR CONDICIONES HÍDRICAS EN ÁREAS CAFETALERAS

Ya que es difícil medir el potencial hídrico directamente de la planta, investigadores en EPAMIG, Instituto de Investigaciones Agrícolas y Pecuarias de Minas Gerais, crearon un modelo matemático que estima esta variable usando imágenes satelitales. La aplicación, llamada “Regador”, fue desarrollada en la UNIFEI, Universidad Federal de Itajubá, en 2021 y desde entonces ha sufrido mejoras y actualizaciones constantes. EPAMIG regularmente monitorea las condiciones hídricas en las áreas cafetaleras usando la aplicación.



Fuente: UNIFEI

☉ EL CAMBIO CLIMÁTICO AMENAZA INSECTOS QUE POLINIZAN LOS CULTIVOS DEL CAFÉ Y CACAO

Algunos de los principales cultivos en el mundo, incluyendo el café y el cacao brasileños, pueden sufrir como consecuencia de la desaparición de los insectos que polinizan sus flores debido al cambio climático. De acuerdo con un nuevo estudio, la disponibilidad de animales cuya presencia es esencial para la producción de una gran variedad de frutas puede reducirse a menos de la mitad en un planeta más caliente. Los países con las mayores posibilidades de ser afectados son Brasil, China, India, Indonesia y Filipinas. Entre otras frutas, el cacao y el café están en la lista de los países que pueden sufrir con la falta de polinizadores. El estudio conducido por el Museo de Historia Nacional de Londres contó con la colaboración de investigadores brasileños en la Universidad Federal de Goiás y el Instituto Federal de Mato Grosso.

Fuente: Folha

INAUGURADO CENTRO DE EXCELENCIA PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ EN VARGINHA, MINAS GERAIS

La Confederación Nacional Agrícola (CNA) y la Federación Agrícola y de Ganaderos del Estado de Minas Gerais (Faemg) inauguraron un Centro de Excelencia para el Café en Varginha, grande polo de acoplamiento de café, el mes pasado. El centro ofrecerá cursos para entrenar profesionales calificados para el mercado de trabajo y ser un socio en los estudios del cultivo del café en todo el país. Con un área total de 5.100 metros cuadrados, el edificio tiene ocho unidades, seis salones de clases, cuatro laboratorios (tostado, molido y catación), una cafetería gourmet, tres laboratorios de computación, biblioteca, un auditorio para 260 personas y un salón. El objetivo del Centro es aumentar el conocimiento, para promocionar la investigación y proveer a los estudiantes con acceso a buenas prácticas gerenciales, producción, comercialización e innovación tecnológica para desarrollar capacidades y aprovechar las oportunidades que pueden hacer del negocio del café brasileiro más competitivo.



Fuente: SENAR

LANZADO CAFÉ CON ETIQUETA DE AGRICULTURA REGENERATIVA

Illycaffé lanzó el Arábica Selection Brasil Cerrado Mineiro, el primer café con certificación de agricultura regenerativa de Regenagri en asociación con la Federación de Productores de Café del Cerrado de Minas Gerais. La certificación asegura que ha habido un aumento en materia orgánica en el suelo, mejora en biodiversidad, reequilibrio de las funciones naturales del ecosistema, secuestro de CO² y aumento de los ciclos de carbono y nutrientes del agua. La certificación de Renagri está basada en dos aspectos: las prácticas agro-culturales usadas para producir café y la habilidad para rastrear información y proteger la identidad del café y sus características a través de la cadena de suministro.

Fuente: DATAGRO

EL CAFÉ ES RESPONSABLE DE IMAGEN POSITIVA DEL AGRO BRASILEÑO EN CUATRO PAÍSES EUROPEOS

De acuerdo con un estudio en el Reino Unido, Alemania, Francia y la República Checa, alrededor del 57% de los europeos no conocen el agronegocio brasileiro. Sin embargo, también muestra que en estos países el café es el principal producto de referencia con respecto a la producción agrícola brasileira. En el estudio, el café brasileiro se destacó con más de 75% de buena reputación. Ciudadanos, periodistas y comercializadores involucrados con el estudio evaluaron calidad, origen, e innovación relacionada al producto mismo, así como también sostenibilidad, empleo, gobernanza social y ambiente ecológico relacionado a su producción

Source: Globo Rural

BRASIL ES EL PRIMER PAÍS EN ADOPTAR PAUTAS DE REPORTE GLOBAL ESG

Brasil se convirtió el mes pasado en el primer país en el mundo en adoptar oficialmente las pautas Ambiental, Social y de Gobernanza (ESG por sus siglas en inglés) de reporte global. Para promocionar sostenibilidad y responsabilidad climática, la Comisión del Mercado de Valores (CVM, por sus iniciales en portugués) y el Ministerio de Finanzas han anunciado conjuntamente que todas las compañías abiertas operando en el país serán obligadas a proporcionar información anual sobre sostenibilidad y clima a partir de 2026. Esto apunta a ayudar a los inversores a incluir criterios de sostenibilidad como parte de la evaluación de oportunidades y riesgos relacionados al negocio de cada compañía.

Fuente: Estadão

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de octubre, 2023

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	905,00 ↑
Mogiana	900,00 ↑
Sur de Minas	900,00 ↑
Arabicas Despolpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	965,00 ↑
Sur de Minas	960,00 ↑

+ 7,22%

Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad mediana	670,00 ↓

BM&F (US\$/sacos de 60kg)		Real R\$ / Dólar US\$	
Dic 2023	199,05 ↑	31 oct, 2023	5,04 ↑
Mar 2024	200,60 ↑		
May 2024	200,50 ↑		

Fuente: www.qualicafex.com.br

EMPODERANDO LA FUERZA LABORAL: PRODUCTORES Y TRABAJADORES

La Perspectiva del mes pasado – Concentración de la producción de café: macro visión de por qué y cómo revertirla – planteó la pregunta de por qué otros países cuyos porcentajes del precio FOB recibido por los productores están cerca a los de Vietnam o Brasil no están aumentando su producción y ganando participación de mercado. Una razón es la menor productividad, pero esto puede resultar de las condiciones locales, por ejemplo, café a la sombra, que es raramente manejado agrónomicamente de una forma en la cual maximice su productividad. Otra razón de mayor importancia puede ser la baja productividad de la mano de obra causada por la falta de uso de tecnología que empodera la mano de obra, ya sea la de los productores mismos o la de los trabajadores. La baja productividad de la mano de obra resulta en ingreso insuficiente para los productores y salarios poco atractivos para los trabajadores que puede conducir al abandono de la producción de café y/o a buscar trabajo en otros lugares, siendo la inmigración una opción en algunos países.

En una visita de productores cafetaleros extranjeros a Brasil durante la pasada temporada de cosecha, estuve impresionado por lo que observé en nuestra visita a un pequeño productor de café con finca de 2 hectáreas en un área inclinada en el Sur de Minas Gerais. Teniendo terrazas, la familia usa un pequeño tractor para ayudar a eliminar malezas, rociar agroquímicos y a transportar el café cosechado con cosechadoras manuales de dedos también llamadas de derribadoras. Su eficiencia fue tal que están rentando y cultivando otras 3 hectáreas de café, haciendo más dinero en respuesta al uso de tecnología y economías de escala. Este ejemplo muestra como la tecnología puede también abordar las fincas de pequeño tamaño que predominan alrededor del mundo productor de café.

¿Cómo pueden los productores de café sobrevivir contando con técnicas de cultivo y cosecha manual cuando el costo de vida y las aspiraciones crecen? La habilidad de llevar a cabo estas tareas manualmente se ha mantenido casi igual por décadas mientras que las demandas de mayores ingresos por parte de los productores y los trabajadores han aumentado año tras año para cumplir con los costos de vida sin mencionar las aspiraciones de sus hijos.

Considerando que el componente más importante de los costos de producción de café es el cosechado y que en la mayoría de los países este es principalmente el costo de la mano de obra para cosechar el café manualmente, el elemento de mayor importancia para abordar y habilitar a la mano de obra es el cosechado. Esto, puede comenzar inclusive sin mecanización, migrando de cosechado selectivo de las cerezas a la “ordeña” de las ramas o a las partes de éstas donde están la mayoría de las cerezas maduras. Este cambio operacional puede por lo menos duplicar el volumen del café cosechado. ¿Por qué no se practica esto ampliamente? La mayoría de las veces es por el argumento de que las cerezas inmaduras tienen menor calidad y se venden a un precio menor. Sin embargo, lo más probable es que los ahorros en el costo del cosechado compensarían ampliamente las pérdidas en las ventas del café, y el productor de café se beneficiaría.

El próximo paso es usar las cosechadoras manuales de dedos también llamadas derribadoras que en la mayoría de las áreas para lo cual no se requiere necesariamente hacer terrazas. El aumento en el volumen cosechado puede quintuplicarse en relación con cosechado manual dependiendo de cuán selectivo se quiera ser. El dato sorpresivo es que con el uso de estas máquinas el porcentaje de cerezas inmaduras puede no ser mucho mayor que lo encontrado hoy en el seleccionado “selectivo” probablemente porque los recogedores no son lo suficientemente selectivos para así ganar más dinero. El costo de los equipos no es alto y pueden ser pagados con la ganancia de la productividad del cosechado en dos o tres meses durante la cosecha en condiciones brasileñas.

Dos argumentos que por lo usual se plantean en contra de los cambios en el cosechado propuesto en los dos últimos párrafos – uso de “ordeña” manual y mecánica – son la habilidad de la planta para retener producción durante la próxima cosecha y qué hacer con las cerezas inmaduras. El miedo a que la cosecha se reducirá está asociado con la remoción de los capullos florales o las flores durante la “ordeña”. Esto puede evitarse o minimizarse con la “ordeña selectiva”, por ejemplo, ordeñando las partes de las ramas donde no hay capullos o flores. Las cerezas inmaduras pueden ser separadas por presión en equipo moderno de beneficio húmedo e inclusive despulpadas para mejorar su calidad. De hecho existe un mercado para esos cafés en los países donde se producen para atender a consumidores de bajos ingresos, los cuales en algunos países están tomando café importado con estas mismas características.

Considerando todos los argumentos anteriores, no es de extrañar que el reciente Estudio de Ingreso Digno llevado a cabo por la Plataforma Global del Café en Brasil mostrara que los productores de pequeñas fincas aumentan su ingreso ofreciendo servicios a otros productores y/o teniendo empleos urbanos. Lo más probable es que la razón para esto sea mano de obra más eficiente apoyado por equipo/tecnología que les permite tener tiempo (y equipo) para suministrar servicios a otros o para trabajar a medio tiempo en los pueblos. Ya que las fincas brasileñas emplean muchos trabajadores, no sorprende tampoco que las cosechadoras mecánicas crearon una “revolución social” en áreas cafeteras, y tanto la mano de obra como los productores ganaran más dinero.

¿Qué impide que esto pase fuera de Brasil? ¿Son las limitaciones prácticas tangibles, la falta de las pruebas aunadas a los cálculos de costo-beneficio, o barreras intangibles creadas por diversas razones?

La manera en que se le puede habilitar a la mano de obra con el uso de las terrazas, y cómo las cooperativas, asociaciones y los servicios de extensión pueden apoyar estos cambios, incluyendo eficiencia de cosechado, serán abordados en otra edición de Perspectiva.

ELEVADORES PINHALENSE AUTOLIMPIANTES Y DE ALTA EFICIENCIA ESPECÍFICOS PARA CAFÉ

ESPECÍFICOS PARA CAFÉ – Pinhalense ofrece elevadores específicamente diseñados para cada una y todas las fases de procesamiento evitando daño al producto y manteniendo la calidad intrínseca del café. Las cerezas frescas, el pergamino húmedo, café seco con impurezas y granos de diferentes tamaños y calidades poseen diferentes retos de diseño porque requieren características específicas tales como cangilones y bases perforadas, tolvas de entrada de bajo impacto, cabezales de descarga de baja fricción, dispositivos auto limpiantes, etc. Los elevadores Pinhalense están equipados con una amplia gama de diferentes poleas para productos específicos de café y condiciones de procesamiento. Todos los elevadores de café suministrados por Pinhalense están seleccionados de acuerdo con necesidades y requerimientos específicos cuando las líneas de procesamiento son diseñadas o máquinas individuales son cotizadas. Algunas veces diferentes tipos de elevadores son usados en el mismo proyecto o beneficio para hacer frente a retos específicos de procesamiento.

DISEÑO (Y EFICIENCIA DE PROCESAMIENTO) – El diseño y construcción del elevador requiere destrezas y tecnologías así como un sofisticado desarrollo de producto y pruebas de campo, en especial cuando el producto a ser transportado es café. Lo que hace que la manufactura y suministro de elevadores para café sea más desafiante que para otros productos es que el café tiene un mayor valor y el daño físico causa pérdidas substanciales de precio. Adicionalmente, los márgenes en el negocio del café son pequeños lo cual hace que la eficiencia sea crítica en todas las fases de procesamiento. Además del uso de elevadores deficientemente diseñados o de baja tecnología disponibles en muchos mercados, otro error es el uso de elevadores de grano cuya velocidad es mucho mayor que la aceptable para el manejo del café. Estos elevadores carecen de las características específicas requeridas para manejar los diferentes productos de café encontrados a lo largo de la cadena de procesamiento, desde las cerezas recién cosechadas a los granos verdes de calidad de exportación.



AUTO LIMPIANTES (Y COSTOS DEL BENEFICIO SECO) – Una de las principales ventajas competitivas de los beneficios secos Pinhalense son los elevadores auto limpiantes que permiten el procesamiento de diferentes lotes de café sin la necesidad de limpiar los elevadores cuando se cambia de producto. Los beneficios de café siempre han manejado diferentes calidades de café; sin embargo, la variedad de productos de café ha aumentado significativamente en los beneficios modernos debido a los múltiples orígenes, cafés especiales, micro lotes, certificación, trazabilidad, etc. Al mismo tiempo que la capacidad de los beneficios aumentó, más flexibilidad fue necesaria. Para procesar grandes y pequeños lotes eficientemente, un beneficio moderno tiene que ser capaz de cambiar productos rápidamente, lo cual no es posible con

elevadores convencionales. Cuando se cambian los productos de café la base de cada uno de los elevadores tiene que ser completamente limpiada en un proceso incómodo que requiere mucho tiempo. Si no se hace esto, los diferentes lotes y calidades se pueden mezclar, la productividad no puede ser medida, y la trazabilidad no es posible. Esto es lo que pasa en beneficios convencionales de café. Los elevadores auto limpiantes Pinhalense permiten el cambio de los tipos de café sin la necesidad de limpiar las bases de los elevadores no habiendo pérdida de tiempo entre los lotes. El uso de estos elevadores significativamente aumenta la eficiencia de los beneficios de café porque se evitan muchas horas de inactividad.

LA SOSTENIBILIDAD IMPORTA – La seguridad laboral siempre ha ocupado un lugar importante en el diseño de las máquinas y el layout del equipo (flujo de producto). Todos los elevadores Pinhalense se ofrecen con correas protectoras, escaleras de servicio, pasarelas con barandas de seguridad y otros sistemas de seguridad. El layout de los beneficios Pinhalense de café toma en cuenta las distancias mínimas entre máquinas, elevadores y otros equipos para asegurar el libre tránsito de los operadores y visitantes. Otra área donde Pinhalense minimiza o evita el uso de mano de obra en condiciones tediosas y poco saludables es en la limpieza de la base de los elevadores cada vez que se cambian los tipos de café o lotes en la línea de procesamiento.

PAPEL QUE JUEGAN Y RELEVANCIA – Los elevadores por lo usual son tratados como un componente secundario en la compra del beneficio de café, con el enfoque principal en la escogencia de las máquinas procesadoras. Esto constituye un error importante porque los elevadores defectuosamente diseñados y erróneamente escogidos pueden perjudicar la apropiada operación de las máquinas, causar daño al café, aumentar el consumo eléctrico y afectar negativamente el desempeño del beneficio en su totalidad. No es poco común para los clientes quejarse de que sus máquinas no están actuando a su entera satisfacción y, luego de verificar, Pinhalense debe explicar al cliente que la falla se genera en el elevador común no fabricado por Pinhalense que no está alimentando la máquina apropiadamente reduciendo su capacidad o causando daño al café, y no en la máquina.

ERRORES FRECUENTES EN LA COMPRA DE ELEVADORES

VELOCIDAD – La alta velocidad de transporte para aumentar la capacidad puede ser usada para bajar el costo de los elevadores, pero tener el impacto indeseado de daño físico al café, no solo por fractura o agrietamiento del grano verde sino también el trillado o del pergamino. En un negocio conocido por pequeñas ganancias, las pérdidas causadas por daño al café derrotarán cualquier ahorro entendido como ventajoso en la compra del tipo incorrecto de elevadores.

CAPACIDAD – Es un error escoger elevadores cuyo precio son más bajos porque su capacidad es muy cercana a o inclusive menor a la de aquellos de las máquinas que alimentan para hacer su compra más atractiva. Ya que las “familias” de elevadores tienen diferentes capacidades promedio para un producto específico de café, digamos 4 toneladas/hora, 8 toneladas/hora, etc., y estas capacidades pueden no necesariamente coincidir con aquellas de las máquinas, no es usual que, por ejemplo, una máquina de 5 toneladas/hora esté equipada con un elevador de 4 toneladas/hora para bajar los costos de inversión. Esto es algo que Pinhalense nunca hace porque proyecta de manera correcta ofreciendo elevadores con capacidad adicional teniendo en cuenta el café más “liviano” (de menor densidad), impurezas, alimentación desigual, etc.

CALIDAD – Materiales y componentes de menor calidad requieren un reemplazo prematuro de los elevadores y reducen el retorno sobre la inversión (ROI). El precio de los elevadores está cercanamente asociado a la calidad de los materiales usados y su durabilidad: espesor de lámina de metal, correcta escogencia de correas y cangilones, eficiencia de los motores eléctricos, entre otros aspectos de no menos importancia.

CONCLUSIÓN – cada vez que compre máquinas y beneficios Pinhalense con sus respectivos elevadores, puede estar seguro de que los elevadores han sido cuidadosamente seleccionados y personalizados para sus necesidades específicas y los requerimientos específicos de las máquinas las cuales estos elevadores alimentarán. No corra el riesgo de usar elevadores que puedan afectar negativamente el desempeño de sus máquinas y beneficios Pinhalense de última generación.