

# COFFIDENTIAL

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

- SIGUE EL REPOSICIONAMIENTO DE ROBUSTAS... (PG. 3)
- REVISITANDO EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA (PG. 4)

## OPINIÓN DE LOS PRODUCTORES

Los productores brasileños de café están cada vez más preocupados debido al cambio climático. Las temperaturas mucho más altas que las habituales, conjuntamente con las fuertes lluvias y viento en las principales regiones productoras, han provocado la caída de las cerezas de café en diferentes estados de desarrollo, en especial aquellas de la primera floración. Existe también preocupación acerca de que las altas temperaturas además puedan restringir el desarrollo de las cerezas y reducir su densidad. Los productores están cada vez más preocupados debido al actual tamaño de lo que verdaderamente no pudiera finalmente ser un año activado en el ciclo bienal de producción del café.

### INTENSO CALOR AMENAZA PRÓXIMA COSECHA DE CAFÉ

El calor intenso en las principales regiones cafetaleras en Brasil puede dañar la cosecha 2024-25 y algunos productores creen que la cosecha será menor. En Minas Gerais, la floración ocurrió antes, lo cual provocará una falta de uniformidad mayor de lo habitual en la maduración de las cerezas de café. Es probable que estos cambios climáticos también impacten la producción de Conilon. En Espírito Santo, la floración ocurrió como esperado pero las altas temperaturas pueden afectar negativamente la densidad y calidad de los granos. A pesar de la incertidumbre alrededor del tamaño de la próxima cosecha, la industria del café predice estabilidad en el mercado y piensa que habrá suficiente café ya que la cosecha 2024-25 está en el año activado en el ciclo bienal.

Fuente: Globo Rural

### IRREGACIÓN PARA MITIGAR LOS IMPACTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

El déficit de agua es uno de los factores con el mayor impacto en la producción de café. El uso de irrigación en café se ha convertido en una muy interesante alternativa en respuesta a la incertidumbre climática. Manteniendo un ideal suministro hídrico, la planta aumenta la eficiencia de sus procesos de fotosíntesis. Adicionalmente, el uso de irrigación puede inducir una floración más homogénea, generando mayor productividad, granos de mayor tamaño, una maduración más uniforme, y consecuentemente, mayor calidad en la taza. Existen dos tipos de gestión de riego. El primero es el riego parcial o enfocado, llevado a cabo durante el período más crítico, cuando no le puede faltar agua a la planta, en especial durante el período de floración. El segundo, es el riego durante todo el año que permite significantes ganancias en productividad y la planta manteniéndose en un estado de excelencia, sin ser sometida a estrés hídrico. En el segundo caso, las plantas crecen y producen más. Investigaciones muestran que el riego durante todo el año produce un aumento de 37% en productividad.

Fuente: DATAGRO

### CULTIVO DE CAFÉ AMBIENTALMENTE INTELIGENTE CON PASTO DE BRACHIARIA

Métodos inteligentes de cultivo ambiental ayudan considerablemente cuando se trata del cambio climático y de proteger los suelos y los recursos hídricos. La Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa) está desarrollando proyectos de sistema integrados de producción de café con el uso de pasto de Brachiaria para mantener el suelo protegido del sol, viento y erosión. La tecnología trae consigo impactos regenerativos, almacenando y reciclando nutrientes, así como también reduciendo el uso de herbicidas en 30 a 40%. También reduce el promedio de temperatura del suelo, lo cual evita la evaporación de agua y aumenta su disponibilidad para la planta en 20%. Embrapa también ha desarrollado cultivares de café que son apropiados para diferentes ecosistemas brasileños, como las florestas de Rondônia, las regiones montañosas de los estados de Espírito Santo y Minas Gerais, y las sabanas de Paraná.

Fuente: Estadão

### EL IAC LANZA RIZOMA MULTIRRESISTENTE A LOS NEMÁTODOS

Un nuevo rizoma multirresistente a los nemátodos del café fue lanzado por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) como resultado de un proyecto de investigación de 35 años de duración. El IAC Herculândia se origina de la recombinación de cinco clones compatibles de Coffea Canéfora. El nuevo rizoma presenta resistencia simultánea a los nemátodos

Meloidogyne exigua, M. incognita y M. paranaensis. El objetivo del proyecto investigativo fue reunir en un sólo rizoma una alta frecuencia de plantas resistentes a estos parásitos que generalmente ocurren simultáneamente. Las pérdidas en la producción de café en las plantaciones brasileñas se estiman en alrededor de 20%. Para honrar a los profesionales involucrados, el nombre de cada cultivar usa las iniciales del instituto y el acrónimo de la primera letra del nombre de cada profesional: Wallace Gonçalves (IAC WG), Francisco Eduardo Bernal Simões (IAC FEBS), Paulo Makimoto (IAC PM), Luiz Carlos Camargo Barbosa Ferraz (IAC LCCBF) y Ailton Rocha Monteiro (IAC ARM).

Fuente: Peabirus

## MINISTERIO DE AGRICULTURA LANZA PROYECTOS DE CONECTIVIDAD Y SOSTENIBILIDAD

Durante el mes pasado, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (Mapa) lanzó en Ilhéus, estado de Bahia, los proyectos Inova Cacao 2030, Floresta+Sustentable, y Rural+Conectado-Bahia. El lanzamiento de estos proyectos de una forma combinada e interrelacionada marca el comienzo de las actividades que contribuyen a la innovación tecnológica, desarrollo y sostenibilidad de la actividad agrícola brasileña. Desarrollado en asociación con CocoaAction, el Plan Inova Cacao 2030 promueve el uso sostenible de recursos naturales en las regiones productoras de cacao que usan tecnología eficiente de bajo impacto ambiental para mejorar las condiciones de vida de los productores y para aumentar la productividad y calidad del cacao. La iniciativa apunta a hacer de Brasil una referencia mundial en la producción sustentable de cacao en los próximos siete años. El proyecto Rural+Conectado apunta a expandir el acceso al internet en pequeñas poblaciones donde este tipo de servicio no ha llegado aún. La Floresta+Sustentable fue creado para impulsar el desarrollo de florestas plantadas, estimulando la producción sustentable, la reforestación y el empoderamiento de las cadenas de suministro.

Fuente: Mapa

## ACUERDO PARA PROMOCIONAR CAFÉS DE 13 ORIGENES BRASILERAS

Promocionar cafés especiales brasileños en regiones productoras con Indicación Geográfica (IG), fortaleciendo las asociaciones cafetaleras, e integrando estos orígenes con soluciones tecnológicas y estrategias para mejorar el mercadeo de productos locales son los objetivos del Acuerdo de Cooperación firmado el mes pasado por la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) y 13 entidades representando los orígenes con IG. Un comité de regiones productoras con IG será implementado para crear gobernanza regional y diseminar estándares de origen, calidad y buenas prácticas agro culturales; para delinear políticas y planificación para el cultivo de cafés especiales; y para tener discusiones sobre gestión de las marcas. También habrá la inclusión de estas regiones en la estrategia de mercado de la BSCA en ferias internacionales de café y la Asociación ayudará a entidades representativas en la planificación e implementación de "viajes de origen" con grupos de compradores globales a las áreas productoras de café del país con IG.

Fuente: Peabirus

## ABIC AGREGA CATEGORÍA DE CAFÉS ESPECIALES A SU PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) decidió agregar un Sello de Café Especial para cafés tostados a su Programa de Calidad de Café que es conocido por su papel en ayudar a aumentar la demanda de los consumidores brasileños basado en las experiencias sensoriales. El lanzamiento sucedió durante la Conferencia Brasileira de Tostadores conocida como ENCAFÉ por sus iniciales en Portugués. Esta nueva categoría deriva de una asociación de ABIC con la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) para evaluar la materia prima usada. Para ser etiquetado como Especial, el café será evaluado en sus atributos sensoriales así como en criterios como sostenibilidad y trazabilidad de la finca a la taza.



Fuente: Estadão

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de noviembre, 2023

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	925,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	718,00 ↑
Mogiana	920,00 ↑		
Sur de Minas	920,00 ↑		
Arabicas Despolpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/sacos de 60kg)	
Cerrado MG	985,00 ↑	Dic 2023	233,00 ↑
Sur de Minas	980,00 ↑	Mar 2024	219,10 ↑
		May 2024	223,55 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 nov, 2023	4,91 ↓

+ 6,48%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## SIGUE EL REPOSICIONAMIENTO DE ROBUSTAS...

Una serie de actividades independientes o relacionadas contribuyeron a la continuación del proceso de reposicionamiento de los cafés Robustas en 2023. Llevadas a cabo por los mismos productores, sus asociaciones o cooperativas, también por el Instituto de Calidad del Café (CQI por sus siglas en inglés), la Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble (ABICS) y otros, estas acciones están ayudando cada vez más a considerar el café Robusta como un producto en sí mismo en el mercado, en vez de compararlo con el Arábica.

El evento World of Coffee en Atenas tuvo una muy buena asistencia a las sesiones de catación de Robustas que fueron muy bien apreciadas. El CQI sostuvo Cursos de Procesamiento de Robusta por una semana cada uno en Filipinas e India, dos importantes países productores de café Robusta. Atendidos por diferentes participantes de la cadena de suministro del café, los cursos cumplieron con sus objetivos. Las sesiones de catación de Robusta del CQI en Sintercafé en Costa Rica este pasado noviembre tuvieron excelente asistencia que cató cafés de una amplia variedad de países de Centro y Sur América, África y Asia. Coobriel, la mayor cooperativa de Conilon de Brasil, ha tenido una atención creciente para con sus Competencias de Conilon de Excelencia y los cafés ganadores. En un frente diferente, el lanzamiento de la metodología para evaluar la calidad del café instantáneo de la ABICS aborda la calidad de los cafés Robustas, que son el principal componente del café instantáneo.

Este reposicionamiento va más allá del extremo de alta calidad de este mercado, donde se encuentran los cafés especiales, y también incluye Robustas de buena calidad. Estos tiempos posteriores a la pandemia, afectados por la guerra, de alta inflación y de bajos ingresos, hacen del café Robusta un importante componente para bajar los costos de las marcas populares más vendidas. Esto por supuesto requiere Robustas limpios sin defectos y que puedan contribuir cuerpo y otras características a las mezclas sin introducir características indeseadas en taza.

Lo que sucedió con las mezclas de Arábica-Robusta durante la pandemia, con sustanciales aumentos de la participación de los últimos en mercados importantes influenciados por el precio, demostró que hay lugar para los Robustas de buena calidad permanecer y probablemente ampliar su participación mundial de mercado nuevamente luego de que su participación se mantuviera más bien estable después de un período de crecimiento. Uno pudiera especular que una de las razones para la estabilización del crecimiento de la participación mundial de los Robustas en el pasado fue la falta de interés en su calidad que por lo usual se dañaba en su procesamiento, por ejemplo, con contaminación por humo y vapores del combustible usado para secar los granos. Un aumento permanente de la participación de los Robustas en la producción mundial posterior a la pandemia, luego de un pico durante la pandemia, puede resultar de la mejora en calidad en Robustas especiales y convencionales, así como de la educación de la cadena de suministro y del mercado, como mencionado al principio de este artículo.

A medida que se busca mejor calidad para los Robustas, la preservación de la calidad intrínseca del café que es cosechado se vuelve un objetivo relevante. La atención al procesamiento poscosecha debe enfocarse en la separación de la cereza, el secado adecuado de todos los diferentes tipos de cerezas – aire limpio, duración apropiada y homogeneización de la humedad – trillado suave, separación por tamaño y defectos, así como en el mezclado. El procesamiento poscosecha del Robusta, desde la separación de la cereza al café verde e incluyendo el secado, se está moviendo de un abordaje simplificado a un flujo de procesamiento, procedimientos y técnicas que son muy similares a lo que se ha hecho para el café Arábica, con ganancias sustanciales en la calidad del Robusta.

Existe un creciente interés en plantar Robusta en áreas en las cuales nunca se sembró. Por ejemplo, en Latinoamérica fuera de Brasil, los Robustas eran encontrados principalmente en México y Ecuador. Ahora están presentes en volúmenes interesantes en Nicaragua y otros países que están comenzando a plantarlo, incluyendo Colombia. Adicionalmente, en Brasil, Bahia y Rondônia están consolidándose como importantes fuentes de Robusta.

El trabajo de reposicionamiento de los Robustas se realizará plenamente sólo si los volúmenes requeridos están disponibles y con las cualidades requeridas que, a su vez, requiere de un mejorado procesamiento poscosecha, en especial en las etapas de separación de la cereza, secado y trillado.

## REVISITANDO EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA

### Robustas naturales: conservar la calidad y aumentar el precio

Las cerezas de café Robusta – inmaduras, maduras y sobremaduras – son usualmente secadas juntas después de cosechadas. Esta práctica hace que se pierda una gran oportunidad para evitar la generación de defectos. Las cerezas de café con contenidos de humedad del 40 al 60% son secadas al mismo tiempo, a menudo más rápida de lo que se recomienda técnicamente, con el resultado obvio de que el producto final no se seca uniformemente. Peor aún, las cerezas inmaduras y parcialmente maduras tienden a convertirse en granos negros en el proceso. Una forma sencilla de evitar que los granos se sequen de manera desigual es usar un sifón mecánico, una máquina inventada y patentada por Pinhalense que separa las cerezas sobremaduras y parcialmente secas de las cerezas maduras e inmaduras. Cada uno de estos dos grupos de cerezas tiene contenidos de humedad muy diferentes y luego se deben secar por separado, al sol o mecánicamente, en este último caso con un ahorro en mano de obra y combustible y evitando los granos negros.



Sifón Mecánico LSC

### Robustas Honey y Lavados: diferentes calidades, mayor participación en mezclas y primas al precio

La larga experiencia con Robustas lavados en India, más recientemente en Uganda, y ahora en Brasil, con Conilones despulpados naturales, muestra que la prima al precio en hasta 30% o inclusive más puede ser obtenida lavando los Robustas. La línea de beneficio húmedo Pinhalense – lavadora mecánica LSC, despulpador ECO SUPER y removedor de mucílago DMPE – puede obtener las mejores calidades de Robustas sin importar cómo se cosechan.



Sifón Mecánico LSC

Despulpadora ECO SUPER

Desmucilagadora DMPE

### Secado: calidad mejorada y uniforme, menos defectos y mejores precios

El secado rápido, por lo usual en máquinas verticales o estáticas que usualmente usan aire caliente mezclado con humos de combustión contribuye aún más a la creación de defectos. El secado rápido y/o el uso de máquinas verticales que no distribuyen bien el calor en la masa del café también causa que la humedad final no sea uniforme, con granos sobresecaos y sub-secados. Los granos sobresecaos probablemente se romperán durante el trillado mientras que los granos subsecados (“húmedos”) se pueden fermentar durante el almacenamiento. Adicionalmente, el uso de aire caliente que no es limpio y libre de humo, transfiere olores indeseados a los granos de café. Una forma simple de evitar granos negros, partidos y fermentados es usando los secadores rotativos SRE de Pinhalense con intercambiadores de calor. La velocidad de secado puede ser completamente controlada en los secadores rotativos de Pinhalense, los cuales suministran la misma cantidad de calor a todos los granos en un proceso que asegura que el producto final quede uniformemente



Secador SRE con cambiador de calor FTD



seco. El uso de intercambiadores de calor FTD de Pinhalense, eficientes en consumo de combustible, evita el riesgo de olores indeseados en los granos de café.

De último, pero no de menor importancia, al secar café Robusta verde/trillado que es recibido parcialmente seco, que es el caso en los beneficios secos de muchos países productores de Robusta, hay un beneficio adicional al usar los secadores rotativos SRE de Pinhalense: los granos verdes son pulidos en algún grado, su apariencia mejora, y algunos afirman que se reduce la astringencia en taza.

## Trillado de cerezas y pergamino de Robusta en fincas y en beneficios húmedos

El trillado de Robustas a menudo se realiza donde o cerca a donde se produce, en fincas más grandes o en pequeñas o medianas unidades de trillado ubicadas en puntos de acopio de café y pertenecientes a intermediarios,



CON

cooperativas, comercializadores o exportadores. El trillado puede ser fuente de importantes ineficiencias y grandes pérdidas si no se lleva a cabo apropiadamente. Las pérdidas están asociadas con el daño físico a los granos, sobrecalentado y niveles bajos de humedad, pérdida de café con la cascarilla, etc. Las trilladoras Pinhalense en frío han sido especialmente diseñadas para evitar los problemas arriba mencionados que afectan los rendimientos del producto, el aspecto del café, y más importantemente, el sabor en taza. Las trilladoras Pinhalense son conocidas por aumentar los



COMPACTA

rendimientos del café en 1 a 2%, lo cual es suficiente para pagar por los costos de la máquina en uno o dos años, dependiendo de la intensidad de uso, sin considerar las ganancias en calidad. La familia CON de trilladoras combinadas ofrecen un prelimpiador (opcional), un despedregador de lecho fluido, las trilladoras Pinhalense de alta eficiencia y un catador de múltiples canales, todo ensamblado en una misma estructura. El miembro más joven de la familia es la COMPACTA, que como dice su nombre, es más pequeña y por ello, más fácil de instalar. Mayor información acerca de la COMPACTA en Confidential No 173 <https://bit.ly/48FYVUW>. En tiempos en que el consumo en países productores puede convertirse en un fuerte impulsor del consumo global y los Robustas naturales probablemente ganarían participación de mercado, la línea de trilladoras combinadas se coloca al frente por su habilidad de procesar eficientemente todos los tipos de café, desde los especiales hasta los comerciales, con mayores ganancias en productividad, calidad y precio.

## Beneficiado seco: separación para mejorar la calidad y el precio, así como para tener acceso a diferentes mercados

Si los defectos no pueden ser evitados y el café Robusta con defectos llega a los beneficios húmedos, como es el caso mayoritariamente, los defectos deben ser separados. El primer paso es remover todas las impurezas, incluyendo las piedras, del café verde entrante usando los prelimpiadores Pinhalense PRELI y los despedregadores CPFBNR con sus respectivos sistemas de aspiración de polvo. El próximo paso es la separación primeramente por tamaño, usando los clasificadores Pinhalense PI, PII o PFA para responder a las necesidades de los clientes y para tener acceso a diferentes mercados, y luego por densidad (“peso”), usando los separadores por gravedad MVF para separar defectos (por ejemplo, granos livianos, vanos y malformados). El papel de la clasificación por tamaño en la separación de defectos en Robusta muchas veces no es bien entendida. Los clasificadores por tamaño Pinhalense tienen la habilidad de mejorar de diferentes formas la separación de los defectos de densidad y color del café Robusta. Los diferentes tamaños pueden ser mezclados nuevamente de ser necesario para ser embarcados a los diferentes mercados.