

CONFIDENTIAL

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

- VALOR AGREGADO: DE LA FINCA A LOS CONSUMIDORES LOCALES Y REGIONALES (PG. 3)
- TRANSPORTADORES DE CABLE (Y DISCOS) (PG. 4)

ADMINISTRADOR DE FONDOS Y COMPAÑÍA FINTECH FINANCIARÁN A LOS PRODUCTORES

El administrador de fondos Suno y la fintech Bigtrade han anunciado la creación de un fondo para el financiamiento a los productores de café con enfoque en los costos de cultivo. El objetivo del fondo CAFE11 es recaudar R\$ 50 millones hasta mediados del año. El proyecto dependerá de la experiencia de Suno y de la tecnología desarrollada por Bigtrade para evaluar los riesgos al caficultor. El año pasado, Bigtrade financió R\$ 12 millones en comercialización de café para el Grupo Montesanto Tavares. Un tercio de los fondos de CAFE11 estarán disponibles para capital de trabajo y el resto para insumos. Fondos para la inversión pueden ser agregados en el futuro.

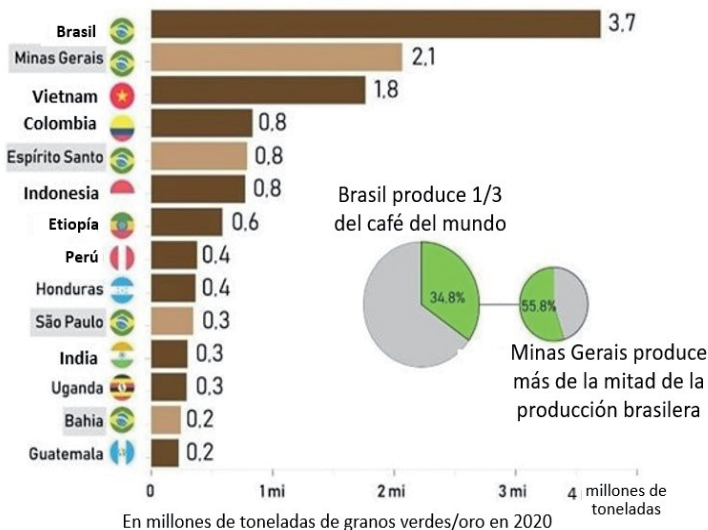
Fuente: Globo Rural

FINCA EN MINAS GERAIS PRODUCE CAFÉ CARBONO-NEGATIVO

Una finca cafetalera en Monte Santo, en el estado de Minas Gerais, ha estado produciendo café carbono-negativo. Esto significa que captura más carbono de lo que emite gases de efecto invernadero a la atmósfera. Para alcanzar este resultado, la Finca Viola adopta varias prácticas sustentables como cobertura del suelo, el uso de productos biológicos, compostaje, y preservación del bosque nativo. Alrededor de 4 kg de carbono son capturados de la atmósfera por cada kilogramo de café producido en la finca. La producción de café carbono-negativo es una iniciativa prometedora la cual es buena para el ambiente y hace que las plantas de café sean más resistentes al cambio climático.

Fuente: Planeta Campo

ESTADOS BRASILEOS SON 2º, 5º, 10º AND 13º MAYORES "PAÍSES" PRODUCTORES DE CAFÉ



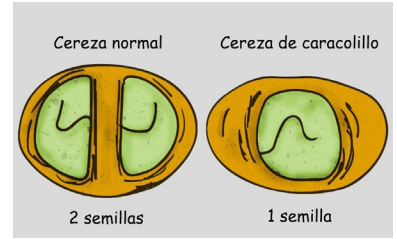
Brasil es uno de los países que más invierte en tecnología e investigación para mejorar la calidad y productividad del café. Esto ha contribuido a aumentar la competitividad del sector y la consolidación del país como un líder global en la producción de café. El análisis de los 10 principales países productores de café en el mundo en comparación a los cuatro mayores estados productores brasileiros resalta el importante papel de Brasil en la producción mundial de café. El estado mayor productor en Brasil es Minas Gerais, responsable por más de 50% de la producción nacional y mayor que cualquier otro país productor aparte de Brasil. El estado de Espírito Santo, principal productor de Conilon/Canephora en Brasil, y el estado de São Paulo están entre los 10 principales "países" productores en el mundo y el estado de Bahia está entre los principales 15.

Fuentes: Agroadvance / P&A

MÁS CARACOLILLOS DURANTE ESTA COSECHA. ¿POR QUÉ?

Los granos de café redondos conocidos como caracolillos en español ("peaberries" en inglés) son considerados un defecto en algunos mercados y buscados por otros. La variedad Mokka produce granos que son similares al caracolillo: redondos y pequeños. Esto es por qué los caracolillos son llamados de "mocas" en portugués. Pero ¿por qué los caracolillos

existen en todas las demás variedades de café? Normalmente la cereza de la planta de café contiene dos semillas que se desarrollan con lados aplanados uno frente al otro. Sin embargo, algunas veces sólo una de las dos semillas es fecundada y esta singular semilla se desarrolla con nada que la aplane y en consecuencia toma su forma redonda. Esto sucede todo el tiempo, en pequeñas proporciones, pero se puede intensificar debido a altas temperaturas y severo estrés hídrico. La ocurrencia mayor a lo usual de los caracolillos en varias regiones de Brasil ahora resultó de las condiciones de clima adverso durante la floración.



Fuente: Peabirus

CRECIMIENTO EN LA PRODUCCIÓN DE CONILON ATRAE A LA INDUSTRIA DEL CAFÉ SOLUBLE A ESTADO DE ESPÍRITO SANTO

El café Canephora representa 80% de la materia prima del café soluble y el estado de Espírito Santo tiene 67,7% de su área de café cubierta con esta variedad. Brasil se mudó de una productividad de 18,8 sacos por hectárea en 2016 a 41,7 sacos en 2023 en este cultivar. Este es un aumento de 135,6% en productividad en 8 años. De acuerdo con la Agencia del Ministerio de Agricultura a Cargo del Almacenamiento y Estimados de Cosecha (Conab), la producción brasilera será alrededor de 17,3 millones de sacos de Conilon y 40,5 millones de Arábica este año. Los grandes fabricantes de café soluble, como ofi y Café Cacique han abierto nuevas plantas recientemente en Linhares, Espírito Santo, y están trabajando a tiempo completo. Esas dos nuevas plantas industriales han hecho de Linhares el mayor centro de desarrollo económico en el estado y agregado a la producción de café soluble de Realcafé, la industria pionera en este campo en el estado.

Fuentes: O Novo Normal / P&A

MULTINACIONAL NEERLANDESA COMPRA 4ª MAYOR COMPAÑÍA BRASILEIRA DE CAFÉ

La compañía multinacional neerlandesa JDE Peets, dueña de las marcas Pilão y L'OR, compró los activos de café y té del grupo JAV. El mes pasado, la gigante multinacional informó que la marca Café Maratá será parte de su portafolio el cual aumentará su presencia en las regiones Norte y Noreste del país. JDE es vice líder en el mercado brasilero de café mientras que la compañía que ha adquirido mantiene el 4º lugar. Con la adquisición, JDE estará en una posición más fuerte para competir en contra del líder de mercado 3corações que actualmente ofrece 30 diferentes marcas.

Fuente: Revista Oeste

RONDÔNIA APRUEBA LEY QUE ESTIMULA PRODUCCIÓN DE CACAO DE CALIDAD PARA CHOCOLATE FINO

Manteniendo un ojo en el mercado de chocolatería fina, el gobierno de Rondônia aprobó una ley que estimula la producción de cacao de calidad estableciendo pautas y metas para el desarrollo de la cadena de suministro. También estimula una más demandante producción de cacao orientada al mercado y agrega valor a la producción de los pequeños productores. La nueva ley apoya sustentabilidad ambiental, social y económica, desarrollo tecnológico, diversidad (cultural, ambiental, suelo y clima), ajuste gubernamental a las peculiaridades regionales, valor agregado y acceso a nuevos mercados. El estado de Rondônia es el cuarto mayor productor de cacao en Brasil, detrás de Pará, Bahia y Espírito Santo.

Fuente: Globo Rural

AUMENTA EL CULTIVO DE CACAO EN NOROESTE DEL ESTADO DE SÃO PAULO

Pequeños productores de caucho, naranja, y caña de azúcar decidieron invertir en diversificación de cultivo atraídos por la oportunidad de vender un producto de mayor valor agregado. De acuerdo con la Coordinación de Asistencia Técnica en el Estado de São Paulo (CATI-SP), 30 municipalidades en la región del Noroeste del estado ya cultivan árboles de cacao y el plan es tener 300 hectáreas plantadas en junio 2024 usando semilleros clonados provenientes del estado de Bahia.

Fuente: Globo Rural

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de enero, 2024

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.015,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	853,00 ↑
Mogiana	1.010,00 ↑		
Sur de Minas	1.010,00 ↑		
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/sacos de 60kg)	
Cerrado MG	1.055,00 ↑	Mar	238,00 ↑
Sur de Minas	1.050,00 ↑	Sep	232,00 ↑
		Dic	231,60 ↑
		Real R\$ / Dollar US\$	
		31 enero, 2024	4,93 ↑

+ 4,45%

Fuente: www.qualicafex.com.br

VALOR AGREGADO: DE LA FINCA A LOS CONSUMIDORES LOCALES Y REGIONALES

En muchos pueblos cafetaleros brasileños existen pequeñas tostadoras que suministran servicios a los productores que luego venden su café tostado y molido o en grano en el mercado local. Los productores más grandes y las cooperativas pueden confiar en servicios externos o hacerlo ellos mismos y pueden ir más allá del mercado local y llegar hasta el mercado regional e inclusive el mercado nacional.

El hecho de que en Brasil el café es descascarado en las fincas donde se produce hace que esta operación sea más fácil que en otros países donde el café en su mayoría se vende en pergamino y es trillado en beneficios de los comercializadores. En Brasil los productores tienen acceso a su café oro, ya trillado, el cual pueden tostarlo terceras partes o ellos mismos y venderlo a consumidores locales y regionales con un interesante valor agregado y ganancias asociadas.

Es posible hacer lo mismo en países que producen cafés lavados. El tostador que suministra servicios a los productores también puede tener su propio equipo para recibir y trillar pergamino – ofreciendo un servicio adicional – y las fincas de mayor tamaño, así como las cooperativas pueden hacerlo ellos mismos usando trilladoras combinadas compactas y de fácil instalación, así como pequeños tostadores, molinos, etc.

He sido testigo de cómo se hace esto en países productores de café lavado tan diversos como India y Colombia, Kenia y Honduras. ¿Por qué no se puede hacer en otros países y más extensamente en estos países mismos a fin de agregar valor al café de los productores?



Tecnología moderna, eficiente y de buena relación de costo-beneficio está actualmente disponible para, primeramente, limpiar y trillar café pergamino, y luego, tostar, moler y empaclar café para los consumidores. Adicionalmente, esta tecnología de trillado y tostado puede ser suministrada conjuntamente, con las máquinas integradas para crear pequeños beneficios como el que se muestra en la fotografía arriba pero hoy aún más mecanizado y compacto.

Ya que muchos países productores están interesados en desarrollar consumo doméstico, como lo ha hecho Brasil y todos los países deberían, puede haber espacio para que las autoridades cafetaleras locales y agencias de desarrollo de los gobiernos comprendan ellos mismos estas plantas compactas de trillado-tostado para proporcionar servicios a los productores de café o crear instrumentos de financiamiento para el sector privado – grupos de productores, productores más grandes, cooperativas o empresarios – para que adquieran estas plantas para proporcionar los servicios.

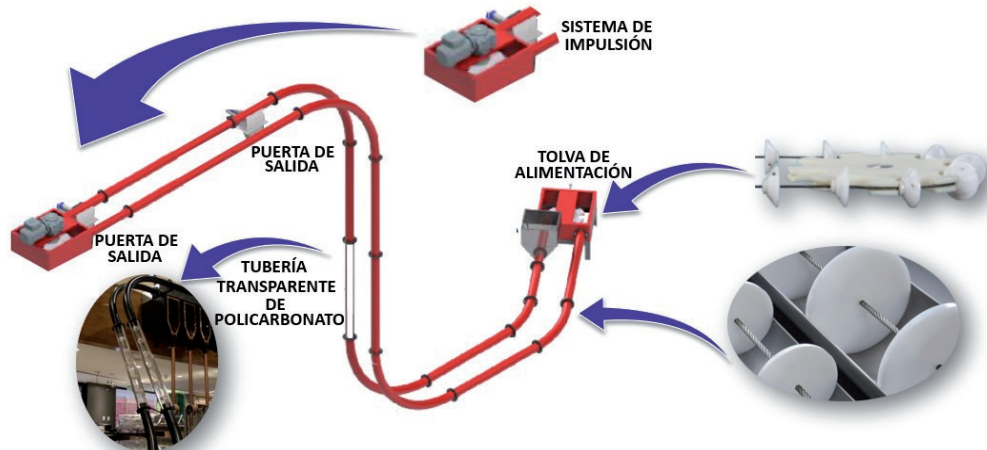
Los pequeños productores, que mucho necesitan agregar valor a sus cafés, obviamente no pueden permitirse comprar el equipo de trillado-tostado, razón por la cual tiene sentido para ellos usar los servicios proporcionados por terceras partes o unirse para comprar el equipo y hacerlo ellos mismos de manera conjunta. Los consumidores en áreas productoras de café están ansiosos por tomar el café producido localmente y aprender acerca de sus calidades. Existe mucho de donde ocupar este espacio y aumentar los ingresos de los productores así como sus ganancias, lo cual es muy necesario, en especial para los productores más pequeños.

MÁQUINA DEL MES

TRANSPORTADORES DE CABLE (Y DISCOS)

El pasado marzo, la Máquina del Mes (<https://bit.ly/3UEbLPs>) propuso combinar el trillador Compacto Pinhalense con los tostadores Speciatto y Coloratto de Carmomaq para conformar una unidad trilladora y tostadora que pueda recibir pergamino o cereza seca de café y entregar un producto final a los consumidores. La suma de un molino más unidad de empaque, no mencionada ahí, es posible si se requiere.

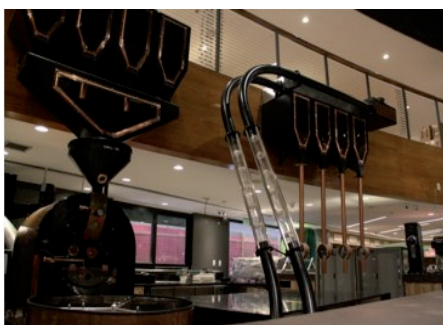
Lo que tampoco se mencionó en el Máquina del Mes de marzo fue como alimentar el café de una máquina a otra a fin de tener una pequeña operación llave en mano. Esto lo presentamos aquí: los transportadores tubulares de cable Carmomaq. Estos transportadores también son conocidos como transportadores de cable y discos o de arrastre.



Los transportadores de cable Carmomaq transportan el café dentro de tuberías lisas metálicas y/o de policarbonato, transparentes o no. El cable con los discos es impulsado por un motorreductor instalado en la cabeza del transportador cuyo cable es tensado por un sistema de tensión en el extremo opuesto.

El café puede entrar o salir del transportador de cable Carmomaq en varias posiciones y en consecuencia múltiples entradas y salidas son posibles en el transportador. Las tuberías del transportador pueden ser instaladas en posiciones verticales, horizontales o inclinadas lo cual hace que la instalación sea compacta y atractiva a los consumidores, en especial las tuberías transparentes cuando se usan en las cafeterías.

El pequeño diámetro de las tuberías junto con la posibilidad del uso de curvas permite que el transportador de cable Carmomaq se inserte a través de pequeños huecos en paredes y techos cuando es necesario. Adicionalmente, debido a que los componentes del transportador son modulares, las entradas y salidas de café pueden ser movidas, agregadas o eliminadas de acuerdo con las necesidades ofreciendo una flexibilidad incomparable. De igual forma, el sistema modular permite el reacomodo y expansión de partes de o el juego completo de máquinas de ser necesario.



Las principales ventajas de los transportadores de cable Carmomaq son:

- no daña el café,
- “layouts” flexibles,
- bajo consumo energético y bajos niveles de ruido y mantenimiento

Por favor vea el transportador de cable Carmomaq en operación, *sin* café para facilitar la visualización de los componentes, en https://www.peaconsult.com.br/video/trascable_buquebus-arg.mp4. Para mayor información acerca de estos y otros productos Carmomaq, favor contactar P&A o a su agente P&A/Carmomaq más cercano.