

COFFIDENTIAL

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

- EL CATADOR DE CAFÉ DEL FUTURO (PG. 3)
- MEJORE EL BENEFICIO HÚMEDO, EL SECADO Y LA TRILLA (PG. 4)

OPINIÓN DE LOS PRODUCTORES

¡Es muy inusual que los precios del café no hayan caído antes de la temporada de cosecha en Brasil!

LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ES LA MENOS RESPONSABLE POR DEFORESTACIÓN EN BRASIL

Un estudio liderado por el Instituto Internacional de Sostenibilidad (IIS por sus siglas en portugués) revela que la producción de café es la menos responsable por la deforestación en Brasil. El índice analiza y muestra los riesgos para las exportaciones de materias primas brasileñas basadas en la nueva EUDR (Regulación de Deforestación de la Unión Europea). Para crear un Índice de Cumplimiento de acuerdo con la nueva norma, el estudio muestra indicadores que son considerados incentivos (participación de la producción exportada y porcentaje de exportaciones a la UE) y obstáculos (baja cobertura de estándares voluntarios de sostenibilidad, presencia de pequeños productores, deforestación total y relativa) para la cadena de suministro de seis productos en cumplimiento con los nuevos requerimientos. El sector café presenta más conformidad y está cerca del máximo cumplimiento con un índice de 0,89 seguido por soya (0,64), madera (0,46) y aceite de palma (0,44). Los sectores cacao (0,32) y ganado (0,3) enfrentan más retos para cumplir con las nuevas regulaciones.

Fuente: Peabirus

PRODUCCIÓN DE CAFÉ JUNTO CON REFORESTACIÓN GENERA BENEFICIOS A LARGO PLAZO

Un estudio ha demostrado la viabilidad económica de la reforestación en áreas productoras de café localizadas en la región de la Floresta Atlántica. El estudio fue desarrollado por investigadores en la Universidad de São Paulo (USP) en asociación con la Fundación SOS Mata Atlántica y publicado en la revista científica One Earth. Los resultados demuestran que el aumento en servicios de ecosistema impulsados por la reforestación, incluyendo polinización, puede llevar a mayor productividad del café y compensar los costos relacionados a la reforestación. Los investigadores analizaron diferentes escenarios en la restauración de diferentes bosques nativos en fincas productoras de café para estimar la compensación de costos la cual debería ocurrir en un período de 20 años.

Fuente: Globo Rural

EXPORTACIONES RÉCORD DE CONILON

Los Canéforas Brasileños alcanzaron un récord de 570,6 mil sacos embarcados en febrero. De acuerdo con el Consejo de los Exportadores de Café de Brasil (Cecafé), en el mismo mes el año pasado los embarques de Canéforas sumaron sólo 87,5 mil sacos. Este aumento refleja la competitividad de los Canéforas brasileños en el mercado internacional. Además de la mayor demanda por el producto debido a la caída en producción en Vietnam e Indonesia, los retos de embarque que Vietnam ha estado enfrentando debido a los ataques en el Mar Rojo también contribuyeron al aumento del precio.

Fuente: Valor Econômico

TOSTADORES CAMBIAN MEZCLAS DE CAFÉ DEBIDO A LOS ATAQUES EN EL MAR ROJO

Los tostadores brasileños por lo usual usan alrededor de 60% de café Arábica en sus mezclas y 40% de Conilon para mejorar la consistencia de la bebida. Sin embargo, el Arábica amplió su participación en estas mezclas desde el final del año pasado debido a un aumento en el precio del Conilon en el mercado internacional. La diferencia entre el precio del Conilon y el Arábica, que estaba alrededor de 20%, ahora es de sólo 4%. Por lo tanto, algunos tostadores han ajustado sus mezclas para incluir hasta 65% de Arábica. La principal razón detrás de esto son los problemas que Vietnam, el principal productor global de Robusta, ha estado enfrentando para embarcar su café a través del Mar Rojo debido a los ataques de los rebeldes Houthi del Yemen. Las dificultades logísticas de la competencia han estimulado las exportaciones de Conilon brasileño.

Fuente: Globo Rural

EMPAQUES DE CAFÉ MOSTRARÁN CUÁL CAFÉ CONTIENEN

Los tostadores de café en Brasil tendrán que mostrar el tipo/especie de café – Arábica y/o Robusta – en sus empaques de café a partir del mes de julio. Los nuevos estándares de clasificación han estado en efecto desde enero de 2023 y las compañías tienen 18 meses desde esta fecha para usar sus existencias sin informar la especie. De acuerdo con La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC por sus iniciales en portugués), 35% de los productos certificados con sus sellos son 100% Arábica y sólo 2% son 100% Robusta. Cuando se mezclan, 49% son en su mayoría Arábica y 14% son mayoritariamente Robusta.

Fuente: Globo Rural

LA PRODUCCIÓN BRASILEÑA ROMPE EL CICLO BIENAL DE PRODUCCIÓN

Se espera que Brasil registre su tercer aumento anual consecutivo en producción de café, algo solamente visto siete veces en los últimos 144 años. Los expertos expresan que la positiva secuencia puede extenderse por otro año en 2025 debido a la creciente producción de Canéforas. Esta rara secuencia ocurrió luego de eventos climáticos extremos como sequías y heladas que afectaron a Brasil hace algunos años y resultó en mayor inversión en irrigación. La posibilidad de cuatro años de continuos aumentos en producción coincidiría con algo que sucedió sólo una vez en la historia, de 1989 a 1992.

Fuente: Reuters

ESTADO DE ESPÍRITO SANTO APOYA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

El gobierno de Espírito Santo otorgó R\$ 8,5 millones para la investigación y el desarrollo sostenible de producción de café en el estado. Los proyectos incluyen la implementación de acciones de sostenibilidad en 8 mil propiedades rurales, estímulo a la participación de las mujeres en la producción de café, la identificación del agente que causa cancro en las ramas del cafeto así como tecnologías para enfrentar esta nueva enfermedad, y para la incidencia y monitoreo de la mosca de la fruta en plantaciones de café inter plantadas con papaya.

Fuente: Globo Rural

GCP BRASIL AVANZA ALINEAMIENTO EN AGRICULTURA REGENERATIVA EN EL CAMPO

La tercera reunión en una serie de días de campo organizados por la Plataforma Global del Café (GCP) en Brasil ofreció a sus miembros y socios una inmersión profunda en prácticas de agricultura regenerativa y promovió Buenas Prácticas Agro-Culturales y alineamiento del sector. La reunión congregó a 70 personas de 43 instituciones incluyendo cooperativas, asociaciones, servicios estatales de extensión rural, organizadores de certificación y exportadores nacionales e internacionales. Los asistentes tuvieron la oportunidad de presenciar prácticas clave de agricultura regenerativa adoptadas por pequeños productores en la región así como para hablar con productores familiares acerca de las oportunidades, y una ronda de discusión sobre cómo aumentar el número de productores efectivamente adoptando prácticas de agricultura regenerativa.



Fuente: GCP Brasil

Precios Brasileños

PRECIOS RARAMENTE TAN CERCANOS

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de marzo, 2024

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.085,00 ↓
Mogiana	1.080,00 ↑
Sur de Minas	1.080,00 ↑
Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	1.155,00 ↑
Sur de Minas	1.150,00 ↑

Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad mediana	1.050,00 ↑

+ 6,9%

BM&F (US\$/sacos de 60kg)	
May 2024	235,75 ↓
Sep 2024	230,35 ↑
Dic 2024	228,90 ↑

Real R\$ / Dólar US\$	
28 mar, 2024	5,01 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

EL CATADOR DE CAFÉ DEL FUTURO

El mes pasado la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) me invitó para presentar en su Webinar “Conociendo al Catador Profesional de Café”. Una de las preguntas que surgió luego de la presentación fue acerca de mi visión sobre el catador del futuro.

Mi respuesta abordó desarrollos recientes en Inteligencia Artificial (IA) en las áreas de detección de defectos en café verde y evaluación de la calidad del café y en cómo pueden “competir” de una forma positiva con los catadores de café. Asumo que el equipo que usa AI será capaz de realizar catas básicas y el catador del futuro tendrá que concentrarse en la puesta a punto y la coincidencia entre los requerimientos del mercado y los productos disponibles, incluyendo recomendaciones de mezclas.

Esto plantea la pregunta de si en el futuro se necesitarán menos evaluadores de café. Pienso que no porque existe un espacio para muchos más controles de calidad en toda la cadena de suministro, notablemente fuera de Brasil, donde, a diferencia de la mayoría de los otros países, la catación ha sido parte de la comercialización del café desde el momento en que sale de la finca y es ofrecido a los compradores, sin mencionar en la misma finca, para grandes productores. Pero inclusive en Brasil existe mucho más espacio para una catación más sofisticada de café enfocada en los mercados de cafés de alta calidad y especiales.

También tuve la idea de plantear la misma pregunta, acerca del catador del futuro, a Michael Sheridan, CEO del Instituto de Calidad del Café (CQI por sus siglas en inglés). Michael tiene larga experiencia trabajando con catadores de café en compañías e instituciones, siendo él mismo un catador.

Michael me escribió que “el catador del futuro será un tecnólogo capaz. Hemos visto la tecnología de papel, lápiz, y portapapeles en el laboratorio ser eclipsada por las Apps de telefonía celular ligadas a las bases de datos en la nube, y mucha más tecnología vendrá en la forma de calificación de café verde, imágenes digitales, huellas químicas y modelos predictivos impulsados por AI. Pienso que estas tecnologías no reemplazarán al catador de café, pero sí creo que con el tiempo los catadores necesitarán adoptar estas nuevas tecnologías de la misma forma en que ellos lo han hecho con las tecnologías que emergieron en los últimos 10-15 años. Espero y confío en que podamos establecer un diálogo con estas nuevas tecnologías para aprovechar su promesa de hacer que nuestros flujos en la cadena de suministro sean más eficientes permitiéndonos invertir más en las personas que generan calidad”.

Michael también piensa que “el catador del futuro tendrá un campo de conocimiento enormemente ampliado sobre el café, una más amplia y profunda perspectiva sobre los cafés que evalúa en el laboratorio. Francamente, el extraordinario ritmo de innovación en el procesamiento postcosecha en años recientes ha ampliado las fronteras de la práctica más rápidamente de lo que la ciencia puede seguir su ritmo. Nuestro programa de procesamiento postcosecha ayuda a las personas en el flujo del suministro a entender cómo luce el buen procesamiento postcosecha y cómo puede impactar el sabor. Es uno de los mejores ejemplos en los que puedo pensar para ilustrar lo que quiero decir con perspectiva “profunda”: más catadores sabrán más acerca de cómo el procesamiento postcosecha afecta la química y el sabor del café, inclusive aquellos bien alejados de los lugares donde se procesa el café. Eso es algo maravilloso”.

Michael añadió “que esta proliferación de estándares y protocolos ampliarán la base del conocimiento: La nueva forma CVA de la SCA aporta valiosas nuevas perspectivas sobre las cuales aún estamos aprendiendo. ABICS en Brasil ha desarrollado un estándar y protocolo de evaluación de calidad específico para el café instantáneo el cual gana terreno. Existen esfuerzos en marcha para desarrollar un estándar Liberica, y este año actualizaremos el estándar Robusta que ya hace más de una década desarrolló el CQI ya que el Robusta avanza cada vez más en segmentos de mercado que históricamente han sido sólo de Arábica. Pienso que más y más catadores se familiarizarán en estándares múltiples en formas que expandan sus perspectivas y el valor que ellos puedan aportar a la evaluación y comunicación aguas arriba a la finca y aguas abajo al mercado. Nuestra propia experiencia, con un creciente número de Q Graders optando por certificaciones en ambos Arábica y Robusta, es en mi mente un indicador temprano de esta muy saludable dirección”.

Mi comentario final es que los investigadores han tratado de asociar terroir – suelo, altitud, latitud, clima, etc., - con la calidad del café sin llegar a una metodología o solución confiable. ¡La IA ya ocupa ese espacio! Sólo el futuro dirá cuán lejos IA se expandirá y como puede redefinir el alcance del trabajo y papel del catador en el futuro.

MEJORE EL BENEFICIO HÚMEDO, EL SECADO Y LA TRILLA

Conozca a los expertos de P&A/Pinhalense en la Expo Chicago, entienda cómo mejorar sus instalaciones pos-cosecha y aproveche los descuentos especiales para:

- conjuntos **ECO SUPER 3** para despulpado y desmucilado,
- todos los tamaños de secadoras rotativas **SRE con sistema de control de secado** y
- trilladoras combinadas **COMPACTA**.



12th-14th
April 2024

visit our
booth **1127**

📍 Chicago

UPGRADE YOUR COFFEE

