

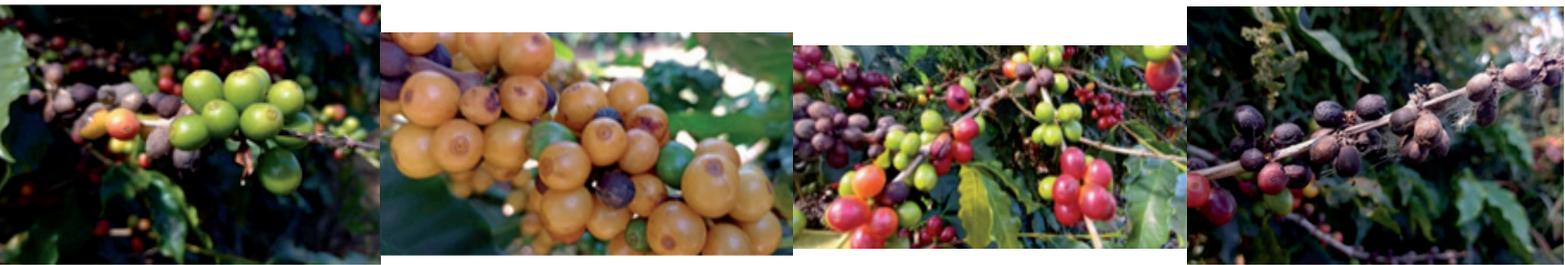
# COFFIDENTIAL

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

- SEMINARIO INTERNACIONAL DE CAFÉ DE SANTOS MUESTRA FORTALEZA DE CAFÉS DO BRASIL (PG. 3)
- ¿EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA ES IGUAL AL DEL ARÁBICA? (PG. 4)

## GRANOS MÁS PEQUEÑOS Y MADURACIÓN IRREGULAR AL COMIENZO DE LA COSECHA DE ARÁBICA

El cosechado de café Arábica en Minas Gerais ya ha comenzado y durará hasta agosto. Los productores están preocupados acerca de la calidad de los primeros granos cosechados. Éstos tienen tamaños más pequeños a lo habitual y muestran maduración irregular. Adversidades climáticas, en especial falta de lluvia, temperaturas por encima de lo normal y variación térmica inusual han impactado el desarrollo del grano y causado estrés a la planta, resultando en maduración irregular. Debido a los insuficientes niveles de agua en el suelo, los frutos se están secando rápidamente. Este escenario trae consigo dos impactos negativos para los productores: menor producción y baja calidad. El consejo es cosechar tan pronto como sea posible para liberar la planta para la producción del año entrante.



Fuente: Revista Cafeicultura

## PRODUCTORES EN EL ESTADO DE ESPÍRITO SANTO LUCHAN PARA EMPLEAR MANO DE OBRA PARA LA COSECHA

La cosecha ha comenzado en el estado de Espírito Santo, el mayor productor de Conilon del país. El gobierno del estado y los sindicatos de obreros han emitido un Comunicado Conjunto enfatizando la necesidad de asegurar condiciones de trabajo decentes para la mano de obra involucrada en la producción y cosecha de café. En medio de las expectativas de una gran producción de 11 millones de sacos, los productores enfrentan dificultades para emplear mano de obra para la cosecha. La principal razón es el miedo de los trabajadores a perder los pagos sociales hechos por el gobierno federal. Los trabajadores quienes reciben uno de estos beneficios prefieren no firmar un contrato formal para trabajar debido a la incertidumbre de ser elegibles para el beneficio otra vez luego de que el empleo temporal finalice.

Fuente: Revista Cafeicultura

## REGLAS PARA EMPLEAR MANO DE OBRA PARA COSECHAR CAFÉ

La Federación de Agricultura y Ganadería del estado de Minas Gerais (Faemg) y la Organización de Cooperativas del estado de Minas Gerais (Ocemg) han lanzado un panfleto llamado "Prácticas Laborales en el Cultivo de Café: Un Diálogo de Aprendizaje con el Productor de Café". De acuerdo al panfleto, lo primero que se debe considerar cuando se está empleando obreros para la cosecha de café, es el contrato, el cual durará tanto como dure la cosecha. El empleador tiene la responsabilidad de ofrecer todos los exámenes médicos relacionados a la salud ocupacional. Si el empleado es menor a 18 años, el trabajo nocturno o peligroso es ilegal, así como cualquier tipo de trabajo para aquellos menores de 16, excepto cuando él/ella es un aprendiz que está inscrito en el sistema escolar y es mayor a 14 años. También es posible emplear migrantes de otras regiones, pero en este caso el empleador debe ofrecer transporte seguro y gratis, alimentación y alojamiento de ser necesario. Un acuerdo que promueve las mejoras en las condiciones laborales en el sector café se firmó el mes pasado en el Ministerio del Trabajo y Empleo en Brasilia. El objetivo es el esparcimiento de información para asegurar condiciones decentes de trabajo.

Fuente: Peabirus / Hub do Café

**CONTROL BIOLÓGICO EN CULTIVOS DE CAFÉ USANDO DRONES**

Control biológico usando drones es una estrategia para evitar, reducir e inclusive erradicar plagas y enfermedades. Esta tecnología usa productos hechos de sustancias naturales que reducen el uso de productos más tóxicos, como agroquímicos. Este innovador enfoque permite el control biológico del minador de la hoja lanzando huevos de crisopa mediante un dron. Este predador se alimenta de todas las fases inmaduras del minador de la hoja: huevo, larva y pupa. Puede haber una reducción de las pequeñas moscas en un 80% del total del área de café controlada.

Fuente: Peabirus

**SE SECUENCIA EL GENOMA REFERENCIAL DEL CAFÉ ARÁBICA CON LA PARTICIPACIÓN DE INVESTIGADORES BRASILEOS**

Un equipo de investigadores de más de 15 países, incluyendo Brasil, secuenciaron el genoma referencial del café Arábica, la especie de café más consumida en el mundo que resulta de la fusión de otras dos especies de café, Canéfora y Eugenoides. Los investigadores ahora podrán trabajar en mejoras genéticas para hacer al café Arábica más resistente a plagas y a condiciones climáticas adversas además de agregarle mayor valor. Conociendo los detalles genéticos de una planta es posible analizar cuáles genes están relacionados a cada una de sus características, como acidez, aroma y sabor, y también hacer cambios genéticos para mejorar la calidad. El estudio fue publicado por el diario Nature Genetics el mes pasado.

Fuente: Noticias Agrícolas

**TÉCNICA DE FERMENTACIÓN DESARROLLADA EN LA UFLA AGREGA VALOR Y CALIDAD AL CAFÉ**

Estudios desarrollados por la Universidad Federal de Lavras (UFLA) resultaron en la invención de una técnica de fermentación para producir cafés de mayor calidad. Los investigadores trabajaron para entender el papel del microorganismo involucrado en el proceso de fermentación de alimentos como café y cacao. La investigación comenzó con los microorganismos presentes en los terruños ("terroirs") donde el café es cultivado, cosechado y procesado. Trabajaron en el aislamiento de los microorganismos presentes en café cultivado en diferentes regiones y concluyeron que algunos de ellos prevalecieron en regiones donde el café tiene sabores reconocibles y deseados. Luego, comenzaron a trabajar con levaduras y bacterias encontradas en estos terruños para entender su impacto en la calidad del café. A partir de 2010, el grupo comenzó a usar sus descubrimientos para desarrollar un nuevo método de fermentación llamado Self Induced Anaerobiosis Fermentation (SIAF). La fruta es colocada en bioreactores de poli estireno con levaduras previamente seleccionadas y aisladas que se alimentarán del azúcar en los frutos del café. Durante este proceso, terminan por producir importantes componentes que mejoran la calidad en taza.

Fuente: Revista Cafeicultura

**NESTLÉ INVERTIRÁ R\$ 1 BILLÓN EN SECTOR BRASILEÑO DE CAFÉ PARA 2026**

Nestlé planea invertir R\$ 1 billón en Brasil para 2026 para la expansión de capacidad de producción y consolidación de la marca en respuesta a la demanda por productos de café de mayor valor agregado que están creciendo rápidamente en el país debido a los jóvenes consumidores. El crecimiento en el consumo entre gente por debajo de 24 años ha sido 10 veces mayor que en todos los demás grupos de consumidores. Parte de la inversión será dirigida a la expansión del consumo fuera de casa con 44.000 máquinas de café suministradas en cuatro años.

Fuente: DATAGRO

**Precios Brasileños**

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de mayo, 2024

| Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)             |            | Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg) |            |
|---|------------|--|------------|
| Cerrado MG  | 1.345,00 ↑ | Colatina-ES calidad mediana            | 1.220,00 ↑ |
| Mogiana   | 1.340,00 ↑ |  |            |
| Sur de Minas  | 1.340,00 ↑ |  |            |
| Arabicas Despulpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg) |            | B3 (US\$/sacos de 60kg)                |            |
| Cerrado MG  | 1.405,00 ↑ | Jul 2024                               | 278,65 ↓   |
| Sur de Minas  | 1.400,00 ↑ | Sep 2024                               | 267,50 ↑   |
|   |            | Dic 2024                               | 264,80 ↑   |
|   |            | Real R\$ / Dólar US\$                  |            |
|   |            | 31 mayo, 2024 5,19 ↑                   |            |

+ 4,85%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## SEMINARIO INTERNACIONAL DE CAFÉ DE SANTOS MUESTRA FORTALEZA DE CAFÉS DO BRASIL

Celebrado anualmente en la ciudad playera de Guarujá desde 1973, el tradicional Seminario Internacional de Café de Santos tuvo su 24ª edición en el mismo Santos, el mayor puerto de exportación de café en el mundo. Con más de 800 asistentes de 25 países, el Seminario abordó temas claves relacionados al negocio brasilero e internacional del café. El evento neutralizó las emisiones de carbono que generó, y recicló los desechos que produjo.

El programa de dos días también abordó el contexto geopolítico y la inserción de la economía brasilera en el mundo. Contrario a las perspectivas pesimistas, el momento actual es favorable para el crecimiento de Brasil con oportunidades que van más allá del negocio de productos básicos.

La Agencia Brasilera de Promoción del Comercio e Inversión (Apex) presentó varias herramientas disponibles para agregar valor al café brasilero tales como participación en ferias comerciales internacionales, inversiones en publicidad, campeonatos de barísmo y apoyo a visitas a regiones cafetaleras del país.

De acuerdo a la directora ejecutiva de la Organización Internacional del Café (OIC), los mercados emergentes de café como África y Asia, ofrecen mejores oportunidades para el producto, en especial entre los asiáticos, cuyo consumo ha ido creciendo de forma exponencial. La directora también mencionó la inclusión de las preocupaciones de la ICO en el reciente anuncio del Grupo de los 7 (G7), enfatizando el café como un ejemplo de sostenibilidad.

La infraestructura portuaria es uno de los temas que merece más atención en este momento. Existe consenso entre los agentes portuarios de Santos en que su mejora no ha seguido el ritmo de la expansión de la producción de los productos básicos. Invertir substancialmente, por ejemplo, en: mejorar su profundidad, ofrecerá mejores condiciones para el puerto de Santos no sólo para aumentar el volumen de embarques sino también para reducir los costos a través de la recepción de buques de mayor tamaño.

Existe una creciente preocupación entre los importadores acerca de la concentración de la producción de café en Brasil, como resultado en su mayoría de la inhabilidad de otros países productores para aumentar su producción. Bajos inventarios, y la vuelta del consumo luego de la pandemia, los sorprendió. Las altas tasas de interés hacen que el flujo de productos sea dificultoso y los precios más volátiles. El cambio climático, las guerras y la falta de mano de obra también contribuyen a colocar al suministro mundial de café en peligro.

El panel acerca del cambio climático mostró las innovaciones que los presentadores están implementando. Plataformas que involucran iniciativas por empresas emergentes ("startups") y centros de innovación son las fundaciones para el cambio que permitirá más cultivo sustentable de café.

La Regulación de Deforestación de la Unión Europea (EUDR) fue discutida por representantes de las asociaciones cafetaleras europea y británica así como por la Asociación Brasilera de Exportadores de Café. Todos ellos estuvieron de acuerdo en que Brasil es el país mejor preparado para cumplir las exigencias de la UE y en que esto representa una oportunidad para mostrar sus avances tecnológicos al mundo.

La presentación acerca del mercadeo mostró que la singular posición de Brasil en la producción, comercialización y consumo de café no ha sido apropiadamente promocionada en el exterior. Existen muchas formas de cambiar esta realidad y existe conocimiento publicitario en Brasil para mostrar que el país ha estado desarrollando su negocio cafetalero y debería disfrutar de un prestigio creciente en el mundo del café.

El 24º Seminario Internacional del café fue una exhibición de fortaleza del agro-negocio "Cafés do Brasil". Los retos presentados y las oportunidades existentes fueron resaltados, allanando el camino para que el segmento pueda presentar sus nuevos logros en el nuevo Seminario en Santos en 2026.

\*Agrónomo, MS, Investigador Científico en el Instituto de Economía Agrícola del Estado de São Paulo

## ¿EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA ES IGUAL AL DEL ARÁBICA? (PROCESAMIENTO DE ROBUSTA RE-ACTUALIZADO)

En Diciembre se abordó el procesamiento de Robusta:

[https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa\\_coffidential\\_en\\_espaaol\\_\\_naomero\\_197\\_\\_dicie\\_240105120103.pdf](https://www.peaconsult.com.br/imgs/pa_coffidential_en_espaaol__naomero_197__dicie_240105120103.pdf)

Las mismas máquinas que procesan Arábica pueden procesar Robusta, en la finca y en el proceso de exportación, con la apropiada configuración de las máquinas y los diseños flexibles del beneficio.

El beneficio húmedo del Robusta es mucho menos común que en el Arábica pero también puede ser usado para agregar valor. Lo que se hace en la India es un buen ejemplo y referencia. El despulpado natural / honey del Robusta es una alternativa a explorar.

El secado y el beneficio húmedo serán iguales como en el Arábica. Una trilladora pudiera ser agregada si el café Robusta llega sin trillar a los beneficios.

Las trilladoras en frío de Pinhalense deben ser incluidas en el flujo *luego* del pre limpiado y el despedregado y *previo* a la clasificación por tamaño. Las trilladoras COMPACTAS deberían ser usadas por los pequeños beneficios. Las trilladoras CON para los medianos beneficios y varias CONs o trilladoras similares de mayor tamaño para los grandes beneficios.

Estas trilladoras en frío pueden trillar cereza seca y pergamino seco, Arábica y Robusta, con alta eficiencia – el rendimiento del café puede aumentar de 1 a 2% – y sin daño a los granos, sobrecalentamiento del café, o pérdidas de granos de café con la cáscara.

En resumen, el procesamiento de Robusta es igual al del Arábica pero el trillado de las cerezas secas de Robusta (o pergamino) puede llevarse a cabo en fincas de mediano a gran tamaño, en unidades de trillado situadas en áreas productoras que pertenecen a asociaciones, cooperativas o comercializadores, o en beneficios secos completos como los que se suministran para el Arábica en muchos países del mundo. Éste último se muestra en el diagrama de flujo a la derecha y en las fotografías abajo.

