



Productividad y procesos en América

ALINE TURATI

CONVENCIÓN NACIONAL DEL CAFÉ Y CACAO 2024

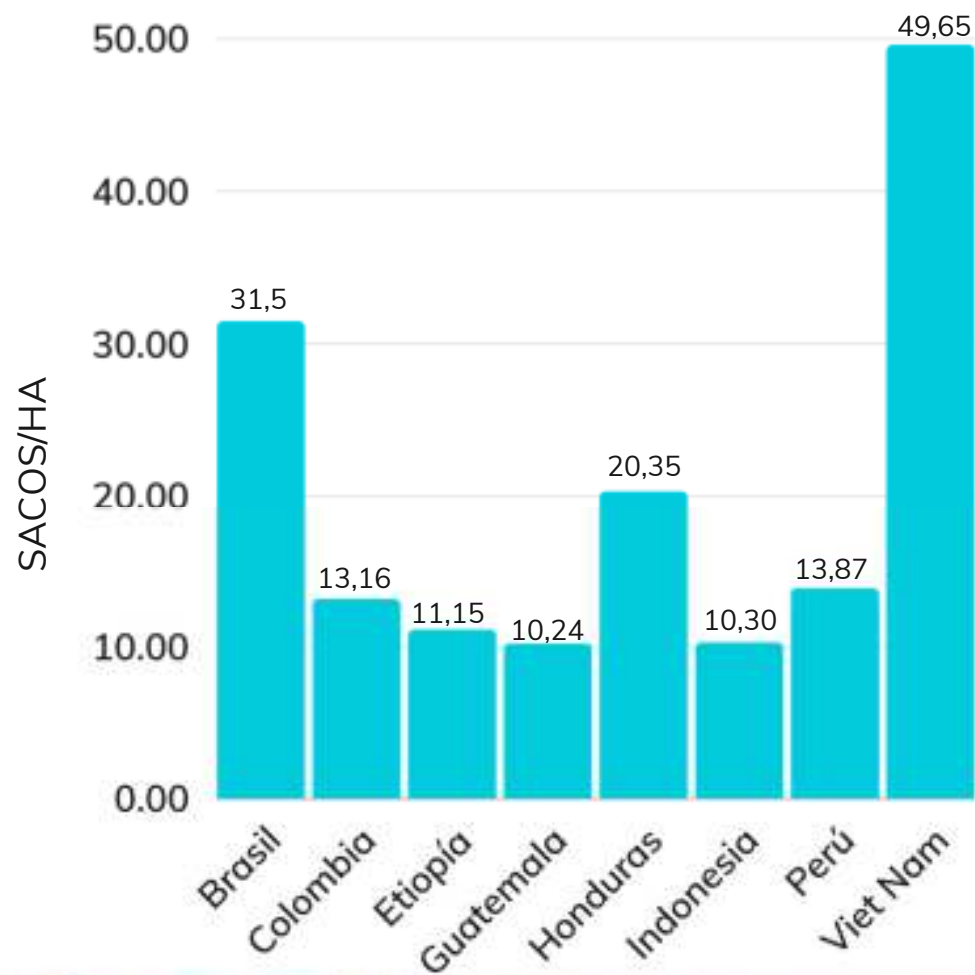


AGENDA

- Principales países productores
- Factores que afectan la productividad
- Retos para incremento de productividad
- Procesos - aliados en la producción

Productividad por país

¿Por qué la productividad del café varía según el país?



Datos FAOSTAT 2022 modificado por P&A

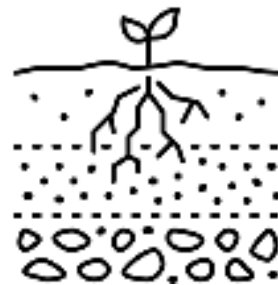


Factores que afectan la productividad



Climáticos y geográficos

Precipitación
Temperatura
humedad
Viento
Altitud y latitud



Suelo

Fertilidad
Composición de materia orgánica
Topografía
Factores de manejo (drenaje, arado, otros)



Cultivo

Genética, varietal
Densidad de siembra y geometría
Nutrición
Plagas y enfermedades
Eficiencia de cosecha





Factores climáticos y geográficos

Precipitación
Temperatura
humedad
Viento
Altitud y latitud

¿Con o Sin Sombra?

- sombra vs productividad vs calidad

Evaluación del local de siembra, periodos secos y lluviosos;

Rompe vientos en nuevos cultivos - menos perdida de agua, menos daños a las hojas del cafeto

La disponibilidad hidrica es muy importante para determinación del momento de siembra y mane jo del cultivo



fertilidad del suelo

Fertilidad
Composición de materia orgánica
Topografía
Factores de manejo (drenaje, arado,
otros)

Conoce tu suelo

El crecimiento óptimo del cultivo depende también de crecimiento óptimo de la raíz (ideal que sean largas, profundas y que se expandan en el suelo)

¿Cómo saber cuáles nutrientes y cuánto fertilizar?

Análisis del suelo:

- chequeo de los tres principales nutrientes (nitrógeno, fósforo y potasio);
- micronutrientes como el boro, el magnesio, entre otros;
- PH, que debe estar entre 5,5 y 6,5



Cultivo

Genética, varietal
Densidad de siembra y geometría
Nutrición
Plagas y enfermedades
Eficiencia de cosecha

Planeamiento pré siembra



- el caficultor debe hacerse varias preguntas para determinar el varietal y como sembrarlo.

Ejemplos:

¿Adonde voy sembrar, cómo es el ciclo de seca y lluvias?

¿Cómo es la composición del suelo?

¿Cuales tipos de plagas y enfermedades hay en el país?

¿Cómo será la forma de manejo y/o cosecha?

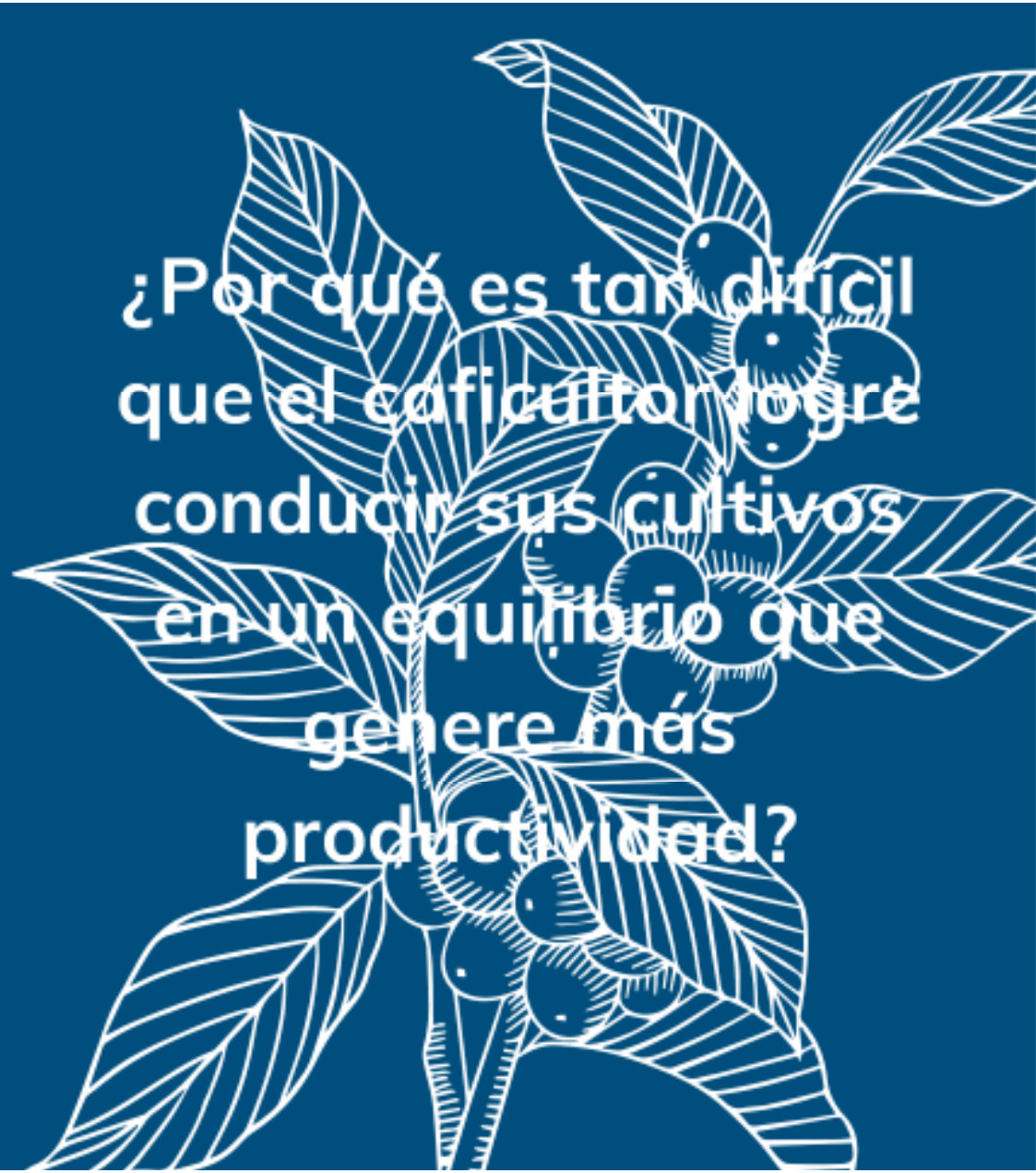
Factores controlables y no controlables deben actuar en armonía



¿Por qué la productividad del café varía según el país?



El reto del caficultor es identificar los factores limitantes y reducir la influencia de aquellos que se pueda manejar.



¿Por qué es tan difícil
que el caficultor logre
conducir sus cultivos
en un equilibrio que
genere más
productividad?



Problemas con los precios -
muchos productores tienen
dificultades para mantener fincas
económicamente viables. Esto hace
que la productividad elevada de las
plantas sea una prioridad, en
particular, para los cafés comerciales.

Inversión – dificultad de acceso a
crédito

Costo de producción



Prácticas agrícolas

Constante investigación de nuevos varietales

Siembra

Fertilización

Mecanización

Siembra

Manejo de finca

Cosecha

Post cosecha

Procesos post cosecha

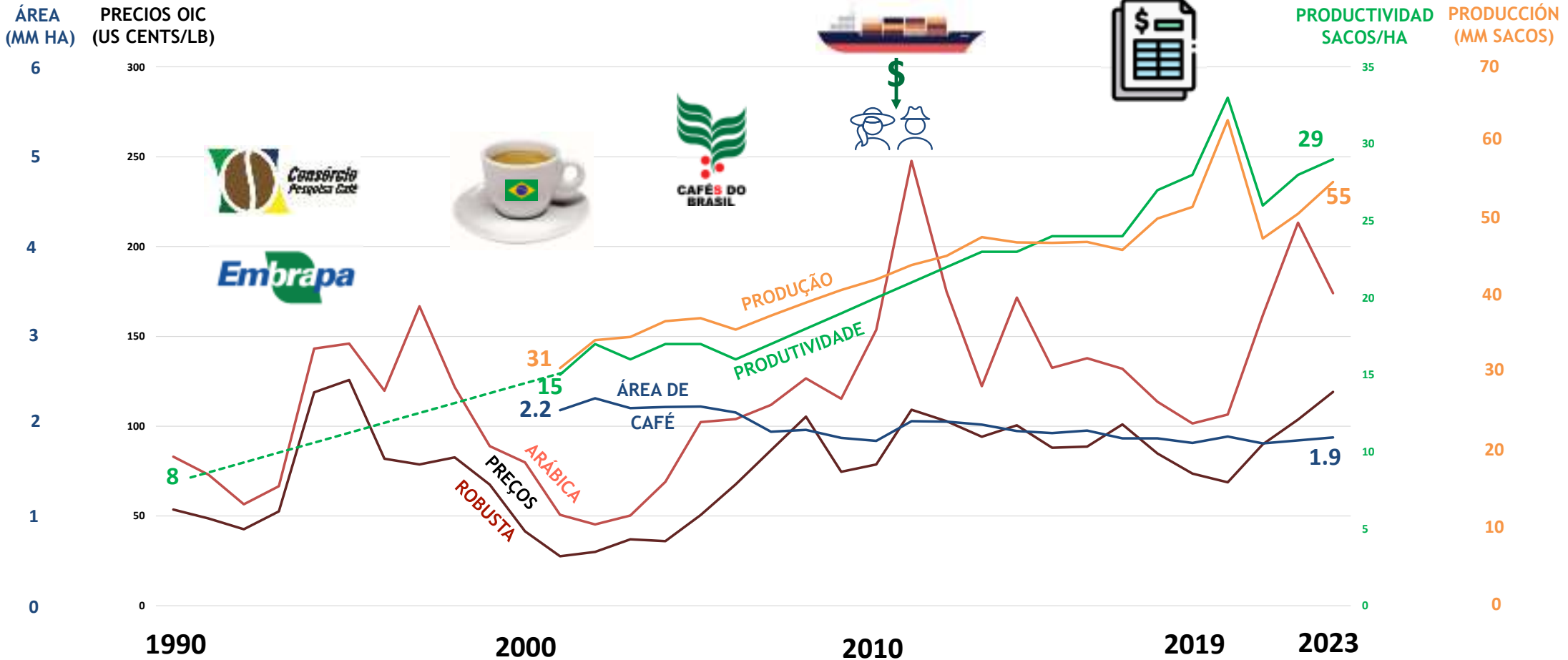
Procesos adecuados al café cosechado

Distintos procesos = distintas tazas/
mercados



Productividad
La experiencia
brasiler.

PRODUCCIÓN BRASILEÑA CRESCE INDEPENDENTEMENTE DEL PRECIO



PRECIOS, PRODUCCIÓN, PRODUCTIVIDAD Y ÁREA SEMBRADA DE CAFÉ EN BRASIL

ref: OIC

¿POR QUE BRASIL ES MUY COMPETITIVO?



DATOS POCO CONOCIDOS ACERCA LA CAFICULTURA BRASILEÑA



75% DEL CAFÉ BRASILEÑO
ESTÁ EN MONTAÑA

¿CÓMO SE COSECHA CAFÉ?

- MANUAL (RASPA/ORDENA)
- POR MÁQUINAS MANUALES
- POR MÁQUINAS GRANDES (ÁREAS MÁS PLANAS)



PRÁCTICAS AGRICOLAS PARA MECANIZACIÓN



Terrazas

Caficultura de montaña adaptada para
mecanización

DATOS POCO CONOCIDOS ACERCA LA CAFICULTURA BRASILEÑA



1. COSECHA SELECTIVA	-----	V
2. ORDEÑA/RASPA MANUAL	-----	3 A 5 V
3. ORDEÑA/RASPA MECANIZADA	-----	20 V
4. MECANIZADA	-----	500 V



DATOS POCO CONOCIDOS ACERCA LA CAFICULTURA BRASILEÑA

BRASIL PRODUCE TODOS LOS TIPOS DE CAFÉ

- LAVADO
- DESPULPADO NATURAL / HONEY
- VERDE Y SOBRE-MADURO DESPULPADOS
- NATURALES EN TODO LUGAR
- NUEVAS FORMAS DE FERMENTACIÓN



BRASIL CONSUME TODOS LOS TIPOS DE CAFÉ PRODUCIDOS EN EL PROPIO PAÍS

- NATURALES
- HONEYS
- LAVADOS
- ESPECIALES
- DIFERENCIADOS
- COMERCIALES
- T+M
- SOLUBLE

TENDÉNCIAS DE PROCESAMIENTO: HACIA A MEJOR CALIDAD, EFICIENCIA Y RENTABILIDAD

Mezcla de cerezas

SELECCIÓN MECÁNICA:

- IMPUREZAS
- CEREZAS SOBREMADURAS Y SECAS
- CEREZAS, PINTONES Y VERDE

(Obtenga lo mejor de cada calidad: productos diferentes)

Sostenibilidad

DESPULPADO CON BAJO USO DE AGUA

- DESMUCILAGINADO MECÁNICO (MENOR USO DE AGUA)
- FERMENTACIÓN EN SECO
- TRATAMIENTO Y/O USO CORRECTO DE SUB-PRODUCTOS

Competencia de mercado

NINGUNO DAÑO FÍSICO AL GRANO:

- DESPULPE
- DESMUCILAGINADO/LAVADO
- SECADO CONTROLADO
- ALMACENAJE ADECUADA



A photograph of a coffee plantation. The image shows rows of coffee bushes on either side of a central path. The sky is overcast with dark clouds, and there is a bright light source, possibly the sun, creating a lens flare effect in the center of the image. A semi-transparent dark green rectangular box is overlaid in the center, containing white text.

**PROCESAMIENTO NO
CREA CALIDAD...**

PERO, puede cambiarla:

- resaltar características de calidades específicas
- explorar distintas nuances de la calidad



¿CÓMO EL PROCESAMIENTO AFECTA LA CALIDAD?

ETAPAS DEL PROCESAMIENTO

- ▲ COSECHA
- SELECCIÓN
- ▲ **DESPULPE**
- ▲ **REMOCIÓN DEL MUCILAGO**
- ▲ **SECADO**
- ▲ ALMACENAJE
- LIMPIEZA
- ▲ TRILLA
- ▲ PULIMIENTO
- SELECCIÓN POR TAMAÑOS
- SELECCIÓN POR DENSIDAD
- SELECCIÓN POR COLOR
- MEZCLA
- PESAJE, ENSAJE

AFECTAN CALIDAD

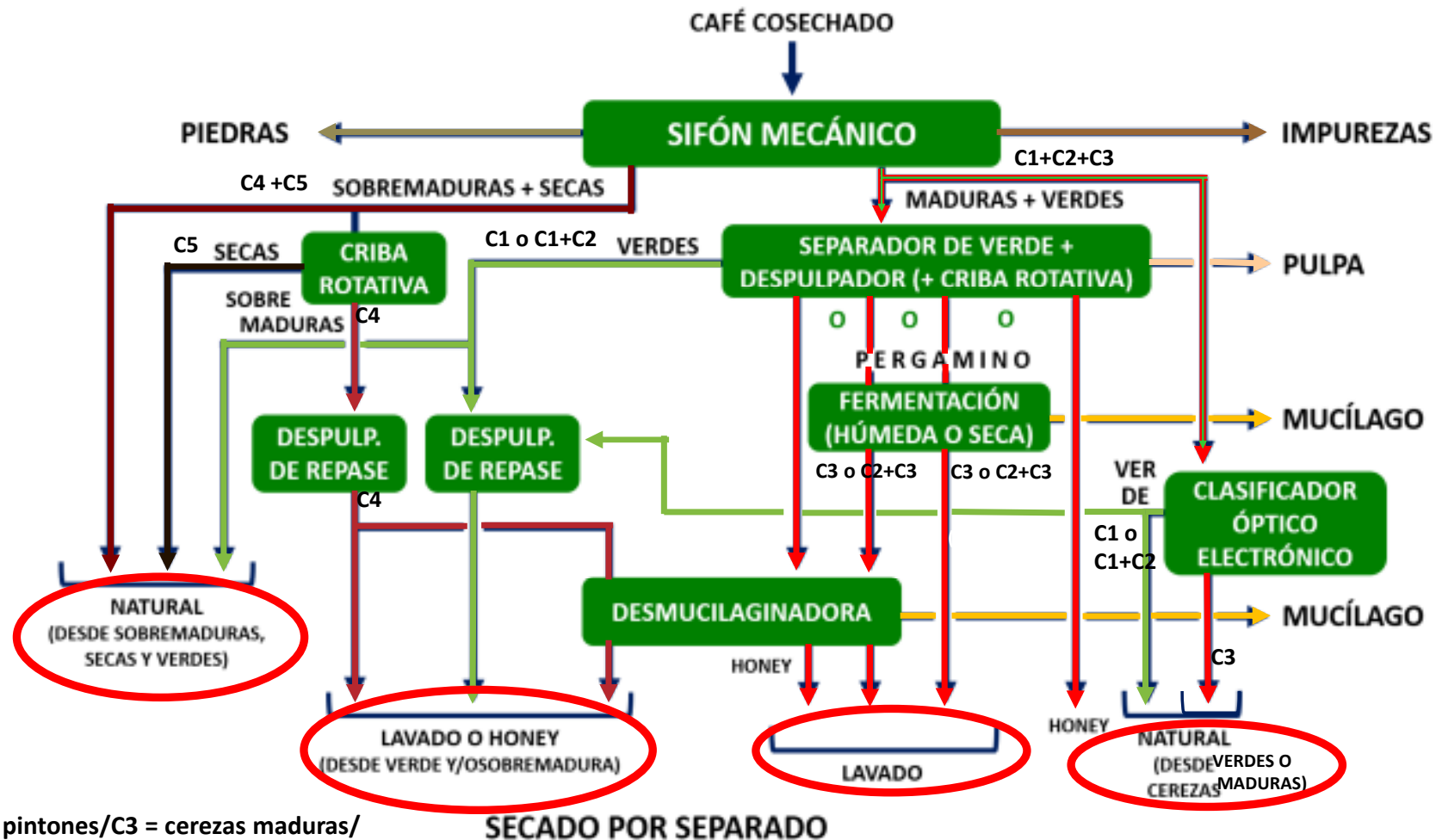
CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ

- COLOR
- TAMAÑO\
- UNIFORMIDAD
- INTEGRIDAD FÍSICA
- SIN DEFECTOS
- **CALIDAD EN TAZA:**
 - **AROMA**
 - **CUERPO**
 - **ACIDEZ**
 - **OTROS**

- ▲ GENERA DEFECTOS
- QUITA DEFECTOS



PROCESOS :TECNOLOGÍAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD BENEFICIADO HÚMEDO COMPATIBLE CON COSECHA



C1= verdes/ C2= pintones/C3 = cerezas maduras/
C4= sobremaduros y C5= cerezas secas



PROCESOS :TECNOLOGÍAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD

BENEFICIADO HÚMEDO COMPATIBLE CON COSECHA



VERDES



PINTONES



CEREZAS MADURAS

PROCESOS :TECNOLOGÍAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD SECADO

TECNOLOGÍAS
MODERNAS
VS.
CONVENCIONALES





**HONEYS
(PERGAMINO CON
MUCILAGO)**



**PERGAMINO DE
PRIMERAS**



NATURALES



**PERGAMINO DE
SEGUNDAS**

TECNOLOGÍAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD

POST COSECHA MECÁNICA O COMBINADA: PROCESAMIENTO ADECUADO PARA GARANTIZAR CALIDAD

CENTRAL DE BENEFICIO SECO PARA NANO, MICRO Y PEQUEÑOS LOTES DE CAFÉ

- HOMOGENEIZAR LOTES
- PERSONALIZAR LOTES
- CAPACIDAD DE AJUSTAR MÁQUINAS PARA PEQUEÑOS VOLÚMENES DE CAFÉ
- MISMA TECNOLOGÍA Y CALIDAD DE MÁQUINAS MÁS GRANDES

MEJOR ACCESO AL MERCADO PARA GRUPOS DE PRODUCTORES



RESILIENCIA, CAPACIDAD DE ADAPTARSE Y ESTAR ATENTO A LAS OPORTUNIDADES



- Consumo en el origen
- Nuevos orígenes
- Nuevos varietales
- Nuevos procesos y tecnologías



¡GRACIAS!

Aline Turati

M: +55 (19) 99986 9463

alineturati@peaconsult.com.br

