

CONFIDENTIAL

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

- ¿PRODUCIRÁ BRASIL 63 O 75 MILLONES DE SACOS EN 2016? (pg. 3)

- EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE CACAO (pg. 4)

BRASIL PUEDE PRODUCIR 52 MILLONES DE SACOS EN 2018 Y 63 MILLONES EN 10 AÑOS

De acuerdo al Ministerio de Agricultura, la producción de café de Brasil puede incrementarse en 8,3% en 2018 alcanzando 52 millones de sacos de 60Kg en comparación a 48 millones en 2017. Las perspectivas para los próximos diez años también son elaboradas por el Ministerio que estima una producción de 63 millones de sacos para 2026, un aumento de 31,3%. Esta cifra puede sin embargo ser afectada debido al cambio climático. Lea más acerca de este tema en la sección Perspectiva.

Fuente: Reuters

ESTIMADOS DE PRODUCCIÓN, CONSUMO DOMÉSTICO Y EXPORTACIONES (millones de sacos)											
AÑO	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
PRODUCCIÓN (BASE)	51	48	52	51	55	55	57	57	60	61	63
PRODUCCIÓN (LÍMITE SUPERIOR)	-	-	62	61	69	69	73	74	78	79	82
CONSUMO (BASE)	22	23	23	24	24	25	26	26	27	27	28
CONSUMO (LÍMITE SUPERIOR)	-	24	25	25	26	27	28	29	30	30	31
EXPORTACIONES (BASE)	35	38	39	39	40	42	42	43	44	45	46
EXPORTACIONES (LÍMITE SUPERIOR)	-	43	45	45	47	49	50	52	53	54	56

Fuente: Preparado por CGEA/DCEE/SPA/MAPA and SGI/Embrapa basado en datos de CONAB y MAPA

CAEN EXPORTACIONES DE CAFÉ DEBIDO AL CLIMA ADVERSO

Las exportaciones brasileras de café – café verde e industrializado - cayeron 7,4% en el año cosecha 2016/17 en comparación al año previo y totalizaron 32,9 millones de sacos de acuerdo a la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (CeCafé). Los ingresos sin embargo aumentaron 5% debido a los altos precios promedio de exportación y alcanzaron US\$ 5,642 billones. Las exportaciones de Arábica representaron 28,9 millones de sacos, una reducción de 2%. El Conilon sólo representó 277 mil sacos, un significativo descenso de 88%, y el café soluble se mantuvo estable en comparación al año previo, con exportaciones de 3,7 millones de sacos, mismo con la baja oferta del Conilon, su principal materia prima. La producción de Conilon fue severamente afectada por la sequía en 2016/17 pero puede crecer 20% en 2017/18.

Fuentes: Valor Econômico y Estadão



EXISTENCIAS PRIVADAS DE CAFÉ CAYERON 27%

CONAB, la agencia del Ministerio de Agricultura encargada del almacenamiento y los estimados de la cosecha, publicó las cifras de las existencias privadas en Brasil evaluadas entre marzo y junio 2017. Las existencias totalizaron 9,8 millones de sacos y representaron una disminución de 27,4% en comparación a los 13,6 millones de sacos almacenados durante el mismo período de 2016. Esta es la cifra más baja registrada desde 2011/12. De acuerdo al CONAB, el café Arábica representó 8,8 millones de sacos y las existencias del Conilon fueron solo de 995 mil sacos. Ambas figuras están por debajo de los volúmenes registrados en el año previo, 12,5 y 1,1 millones de sacos respectivamente. Las cifras arriba confirman la percepción del sector café de que las existencias del sector privado cayeron substancialmente y, con las existencias del gobierno en nivel cero, se puede esperar aumentos moderados en los precios.

Fuentes: Valor Econômico y CaféPoint

INFESTACIÓN DE BROCA DEL CAFETO AUMENTA

Los productores de café están aumentando sus esfuerzos para controlar la broca, una plaga que destruye la parte interna del grano del café y causa pérdidas en calidad y volumen. La infestación de la broca del café en algunas regiones brasileras aumentó de 3% en el comienzo del año a 30% como resultado de la prohibición del Endosulfan. Los expertos observaron que la plaga está evolucionando rápidamente – 3 ciclos durante la cosecha actual – y se requiere mayor precaución de parte de los productores de café en especial con la cosecha mecánica que tiende a dejar más café detrás en el campo.

Fuente: Valor Econômico



BOLSAS DE CAFÉ ORGÁNICO SERÁN PRODUCIDAS CON PLÁSTICO VERDE

Braskem y União Plásticos, compañías que producen y venden empaque plástico flexible, iniciaron una asociación con la Cooperativa de Pequeños Productores de Poço Fundo y Region (Coopfam), en el estado de Minas Gerais, para suministrar empaques de plástico verde 1'm Green ("Soy Verde") para café T&M. 100% polietileno renovable de caña de azúcar será la materia prima para la producción de los empaques de café orgánico. Coopfam es bien conocida por sus iniciativas agrícolas orgánicas y agro-ecológicas que benefician más de 400 familias de pequeños productores en Sur de Minas. El empaque innovador y sostenible de plástico verde captura tres toneladas de CO2 por cada tonelada de resina renovable producida.

Fuente: Revista Cafeicultura



CAFETERÍA DULCERRADO RECONOCE EL PAPEL DE LA MUJER EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

Dulcerrado Cafés Especiales reconoció la calidad de café producida por una mujer en la Finca Caixetas, en la región del Cerrado Mineiro, durante su evento Edição do Produtor (Edición del Productor). A este café le fue otorgado el primer premio en la Cuarta Competencia del Cerrado Mineiro, en la categoría despulpado natural, y será servido en la Cafetería Dulcerrado durante un mes en versiones de filtro y espresso. La mujer que gerencia la finca fue honrada como representante de todas las mujeres envueltas en la producción de café.

Fuente: CaféPoint

COKE ENTRARÁ EN EL MERCADO BRASILEÑO DE CAFÉ



Coca Cola lanzará una marca de café, Café Leão, producido en 100% con cafés brasileiros. La mezcla usará granos de café del Cerrado Mineiro y de las Montañas de Espírito Santo cultivados por pequeños y medianos productores. Esta iniciativa apunta a reconocer todo el trabajo por el que pasan los productores de café para producir cafés especiales de alta calidad. La compañía espera duplicar la demanda para su producto en los próximos cinco años.

Fuente: CafePoint

NESTLÉ INVERTIRÁ US\$ 3,2 MILLONES EN EL SEGMENTO DE CAFÉ MOLIDO FRESCO

Nestlé ha invertido R\$ 10 millones (US\$ 3,2 millones) en una nueva línea de café en grano para ser molido en el momento de la preparación. La compañía espera que este nuevo producto venda 400 millones de tazas o 2 millones de toneladas de café en los próximos tres años. El producto será producido en 100% con café Arábica cultivado en las áreas montañosas de Minas Gerais y estará disponible en establecimientos comerciales y disponibles en las máquinas de multi-bebidas de Nescafé que usan café molido fresco para preparar diferentes tipos de espresso, cappuccino y otras bebidas que tienen leche como base.

Fuente: CaféPoint



Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Julio de 2017

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	475,00 ↑	Colatina-ES calidad mediana	418,00 ↑
Mogiana	470,00 ↑		
Sur de Minas	470,00 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)			
Cerrado MG	505,00 ↑		
Sur de Minas	500,00 ↑		

[B] ³ ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	Real R\$ / Dólar US\$
Sep 2017	166,85 ↑
Dic 2017	171,55 ↑
Sep 2018	178,15 ↑
	31 Jul 2017
	3,15 ↓

Fuente:

www.qualificafex.com.br

¿PRODUCIRÁ BRASIL 63 O 75 MILLONES DE SACOS EN 2016?

El estudio recientemente publicado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA), cuyas proyecciones a 10 años están resumidas en la siguiente tabla, brinda buenas razones para la especulación sobre el papel que jugará Brasil en el suministro de café para 2026.

ESTIMADOS DE LA PRODUCCIÓN BRASILEIRA, CONSUMO Y EXPORTACIONES EN 2026 (MILLONES DE SACOS)

	PRODUCCIÓN		CONSUMO		EXPORTACIONES	
	BASE	MÁXIMO	BASE	MÁXIMO	BASE	MÁXIMO
2016	51		22		35	
PROYECCIÓN 2026*	63	82	28	31	46	56
CAMBIO EN EL PERÍODO	+ 24%	+ 61%	+ 27%	+ 41%	+ 31%	+ 60%
CAMBIO POR AÑO	+ 2.2%	+ 4.9%	+ 2.4%	+ 3.5%	+ 2.7%	+ 4.8%

* Fuente: Preparado por CGEA/DCEE/SPA/MAPA y SGI/Embrapa basado en datos de CONAB y MAPA

La proyección base para la producción parece conservadora considerando las cifras que varias fuentes están proponiendo para tan pronto como en 2018, razón por la cual puede valer la pena mirar el extremo superior del rango de proyección, llamado máximo en la tabla arriba, o en algún punto entre la base y el máximo. El cambio climático parece estar aquí para permanecer, la factibilidad económica para producir café está siendo cuestionada alrededor del mundo y Brasil no es la excepción, y este número de Confidential aborda un creciente ataque de la broca del café. No obstante, al observar las cifras de crecimiento de la producción anteriores y la capacidad única que los productores brasileños han mostrado para hacer frente a los retos además aumentando la producción, la tasa de crecimiento futuro puede estar entre los 2,2 y 4,9% de la tabla tal vez en la mitad superior del rango.

Coincidentemente, agregando las proyecciones bases para el consumo y las exportaciones se llega al requerimiento de $28 + 46 = 74$ millones de sacos, mayor que la producción proyectada de 63 millones y en la mitad superior del rango, con una tasa de crecimiento de 3,8%. Dado que esta discrepancia es recurrente en la serie de MAPA encontradas en la primera noticia de este Confidential, uno no puede afirmar que la diferencia entre el requisito de 74 millones y la producción de 63 millones provendrá de las existencias.

Las proyecciones para las exportaciones deben reflejar el crecimiento del consumo en los países importadores y mercados emergentes si Brasil debe retener su cuota de mercado...o una mezcla de crecimiento del consumo y ganancia en participación de mercado. Considerando que Brasil ha venido ganando cuota de mercado en el pasado excepto de los últimos años de sequía y de que los expertos afirman que el crecimiento del consumo mundial puede estar por debajo de las recientes cifras de 2.5% por año quizá ni siquiera 2%, una cifra de crecimiento de 3% para las exportaciones de Brasil, con alguna ganancia de participación de mercado, puede ser un buen número colocando la cifra de 2016 en 47 millones con un crecimiento de 12 millones de sacos en el período.

Volviendo ahora al consumo brasileño, las tasas de crecimiento pueden a primera vista parecer muy optimistas considerando el desempeño reciente y la actual crisis económica que no es probable que se resuelva en el corto plazo. Por otra parte, la tendencia a cambiar las calidades y a moverse hacia los cafés de menor costo ha estado mostrando que el valor de las ventas está creciendo más lentamente pero el consumo real crece más. En general, la proyección base de 28 millones de sacos en 2026 puede ser factible.

Añadiendo exportaciones de 47 millones y consumo doméstico de 28 millones se llega a 75 millones de sacos requeridos en 2026 lo cual es muy cercano a los 74 millones obtenidos sumando las respectivas proyecciones bases. En resumen, la percepción de 60 millones de sacos aún en esta década y los cálculos arriba parece desafiar el pronóstico base de producción de 63 millones en 2026 y lo empuja hacia una cifra alrededor de 75 millones de sacos. Esta última cifra está también alineada con el promedio de 40% de producción consumido en Brasil mismo. De último pero no de menor importancia, si hay un acuerdo sobre el consumo base de 28 millones y la producción se mantiene en 63 millones de sacos, las exportaciones se estancarían en 35 millones de sacos con una pérdida progresiva de cuota de mercado que pareciera improbable.

Un objetivo de 75 millones de sacos en 2026 puede tener sentido tomando en cuenta que el crecimiento sobre 2016 será de 47% para ser comparado, coincidentemente, con un aumento de acerca del mismo 47%, de promedios de 33 a 50 millones de sacos entre 2003 y 2013, antes de que las sequías afectaran las áreas cafetaleras brasileñas. Sin embargo, desde una perspectiva diferente, 75 millones de sacos requerirían una productividad promedio en el extremo alto, de 37,5 sacos/hectárea, si la actual área plantada de acerca de 2 millones de hectáreas no se expande. Es improbable que se alcance esta alta productividad media en todo el país y se necesitará la expansión del área plantada; ya existen señales de que esto puede estar sucediendo, pero aún son tímidas. Con la actual área plantada de 2 millones de hectáreas, 75 millones de sacos pudieran ser muy ambiciosos, a menos de que haya nuevos saltos tecnológicos como sucedió antes con mayor densidad, nuevas variedades y mejores prácticas de manejo agro-cultural. Irrigación en todas las áreas, agricultura inteligente y sensible al clima, migración a áreas planas y mecanización de los cafés de montaña ciertamente tendrán que estar en el programa.

Cualquiera que sean las razones que hayan causado que la producción proyectada se mantenga en 63 millones de sacos tendrá que ser abordada para evitar la pérdida de cuota de mercado. Si el pasado alberga lecciones para el futuro, seguramente serán abordadas y la actual crisis y bajos retornos en la producción no disuadirá el proceso. Las razones para este último comentario merecen otro artículo de Outlook...

EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE CACAO

Pinhalense ha estado desempeñando un papel creciente en el suministro de equipos de procesamiento de cacao en el mundo en países que también producen, o no, café. La línea Pinhalense procesadora de cacao comprende: el innovador **extractor de almendra** cuya patente detenta, la recientemente lanzada **despulpadora**, **equipo para tumbar cajas de fermentación**, los conocidos **secadores rotativos** ya bastante vendidos, **prelimpiadores** de última generación, **clasificadores densimétricos** y **separadores por gravedad**.



El **extractor de almendra** Pinhalense en acero inoxidable tiene un fuerte impacto social porque reduce drásticamente el riesgo de accidentes al cortar las mazorcas con los machetes. Esta máquina no sólo parte las mazorcas y suelta las semillas sino que también separa los pedazos de cáscara de los granos de cacao. El extractor de almendra puede ser instalado en un tractor bajo pedido especial en cuyo caso se requiere un generador.



La más reciente adición a la línea Pinhalense

de cacao, la **despulpadora**, fue diseñada para acortar en lugar de reemplazar la fermentación. Los granos que pasan por esta máquina fermentan en un menor período de tiempo – ahorra uno o dos días – y se secan más rápidamente sin perder características de calidad. Puede ser usada conjuntamente con las máquinas Pinhalense que transfieren los granos de cacao mecánicamente entre las cajas de fermentación.

Los **secadores rotativos para cacao SRC** de Pinhalense, galvanizados o en acero inoxidable, están en operación en varios países productores de cacao con excelentes resultados gracias a su diseño especial y características que evitan daño físico a los granos que se están secando. Los secadores de cacao en grano están disponibles en varios tamaños para adaptarse a diferentes tamaños de productores y mercados.



El **prelimpiador de cacao PL** Pinhalense se usa luego del secado para eliminar las impurezas que son mayor o menor en tamaño que el grano de cacao y para prepararlo para las otras etapas del procesamiento. El prelimpiador también puede preceder a los secadores que se usan para completar y homogeneizar el secado de las semillas pre-secadas.

Las dos máquinas restantes – el **clasificador por tamaño PI**, con cribas especialmente diseñadas y sistema automático de limpieza con esferas de caucho, y la **separadora densimétrica MVF** – pueden ser usadas en un flujo de proceso o separadamente dependiendo del producto final requerido. El clasificador separa el lote de granos por tamaño para poder tener acceso a mercados específicos mientras que el separador densimétrico elimina los granos menos densos – “livianos y defectuosos – con positivo impacto sobre la calidad del producto.

Los expertos Pinhalense en procesamiento de cacao pueden diseñar flujos de producto y suministrar diseños de plantas que combinan las máquinas arriba mencionadas de las más eficientes maneras usando **transportadores** Pinhalense para mover el grano de cacao de máquina en máquina, así como también los **silos** para almacenar, durante el proceso y para el almacenamiento final.

Pinhalense produce equipo para otros productos agrícolas además de cacao y café como pimienta negra, granos, nuez de macadamia y otros granos, nueces y semillas.

