

CONFIDENTIAL

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

- LO QUE USTED DEBE CONOCER ACERCA DEL CAFÉ BRASILEÑO (pg. 3)

- SISTEMAS DE CONTROL ELÉCTRICO PINHALENSE PARA BENEFICIOS DE CAFÉ (pg. 4)

LA BROCA DEL CAFÉ Y LOS GRANOS PEQUEÑOS PREOCUPAN AL MERCADO

La caída en productividad debido al alto porcentaje de granos pequeños en la actual cosecha conjuntamente con la creciente infestación por broca del café, están aumentando las preocupaciones del mercado así como de los productores. Granos más pequeños significa más café para llenar un saco de 60 kilos y bajan la producción total brasilera. Adicionalmente, la infestación por broca el café sigue aumentando en algunas regiones. El porcentaje de granos infectados con esta plaga se triplicó en 10 años, de 2% en 2007 a 6% este año en algunas áreas cubiertas por Cooxupé. Además de afectar la calidad del café, la broca puede causar caídas en la producción de hasta 13% y reducir el peso del grano en 21% con pérdidas de más de 110.000 sacos en la misma área.

Fuentes: Valor Econômico y CaféPoint

PROYECTO PIONERO PARA MAPEAR LOS CAFÉS DE MINAS GERAIS

El gobierno del estado de Minas Gerais lanzará un portal, Coffee Geoportal, una herramienta que apunta al mapeo de todas las áreas cultivadas con café en el estado, con información socioeconómica y geoespacial insertada para orientar las políticas públicas e inversiones privadas de toda la cadena productiva. El mapeo, que traerá información completa sobre 451 municipalidades enumeradas como productoras de café, está sujeto a concluir en Marzo 2018. La plataforma de mapeo fue desarrollada por el Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG), el Instituto de Investigación Agrícola y de Ganadería de Minas Gerais (Epamig), y la Secretaría de Agricultura y Ganadería y Suministro Alimentario de Minas Gerais en asociación con la Compañía de Desarrollo Económico de Minas Gerais (Codemig) y la Fundación João Pinheiro (FJP).



Fuente: Agência Minas Gerais

LAS MÁS BAJAS EXPORTACIONES EN ESPÍRITO SANTO EN TRES DÉCADAS

Las exportaciones de café en el estado de Espírito Santo tendrán un desempeño negativo otra vez en 2017. Los estimados indican sólo 1,8 millones de sacos de exportación de Arábica y Robusta, la cifra más baja en 30 años, en comparación con 6,4 millones de sacos exportados en 2015 y 2,3 millones en 2016.

Fuente: G1 ES (TV Gazeta)

EMBRAPA DESARROLLA VARIEDAD RESISTENTE AL CLIMA ADVERSO

Investigadores en Embrapa Cerrados están desarrollando una variedad de café resistente a las condiciones secas y cálidas de la región. El *conilon tropical*, adaptado a pequeñas variaciones de temperatura y altitud, ha estado mostrando gran desempeño en condiciones adversas debido al mejoramiento genético llevado a cabo por la institución. Actualmente se busca mayor variabilidad a fin de seleccionar materiales que se adapten mejor a las condiciones de irrigación y mecanización de la región del Cerrado donde es conocido que la nueva variedad produce más de 6 toneladas por hectárea.

Fuente: CaféPoint

PRECIOS AL POR MENOR DEL CAFÉ AUMENTAN 13,5%

Los precios del café para los consumidores en los supermercados subieron 13,5% en tanto que la inflación fue sólo de 1,4% en el período de enero a julio 2017. De acuerdo a la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC), el aumento del precio del café molido se debió a la fuerte sequía que afectó a Espírito Santo, el principal productor de café Conilon que responde por una participación substancial de muchas mezclas de café bebidas en Brasil.

Fuente: CaféPoint

ABIC LANZARÁ APP QUE INFORMA A LOS CONSUMIDORES ACERCA DE LOS CAFÉS CERTIFICADOS



Una herramienta innovadora será lanzada este mes por la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC): una app móvil gratis que permite a cualquier consumidor chequear en tiempo real si los cafés disponibles en expendios al por menor tienen los sellos ABIC de Pureza y/o de Calidad, así como chequear sus categorías: Tradicional, Superior o Gourmet. Los consumidores también pueden evaluar el café en una escala de 5 estrellas y enviar comentarios y opiniones acerca del producto. Esa información será compilada y reportada a las compañías miembros de ABIC.

Fuente: Revista do Café (ABIC)

COOXUPÉ DUPLICA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ TOSTADO EN DOS AÑOS

Torrefação Cooxupé, el segmento tostador de la más grande cooperativa de café en Brasil, duplicó la producción en su nueva planta inaugurada hace dos años y llegó a un millón de kilos por mes en tres turnos. La expansión de los turnos creó más oportunidades de empleo; la planta ahora cuenta con 151 empleados directos, en comparación a los 108 al comienzo. Aunque las actividades de Cooxupé tienen mayor enfoque en la exportación de café verde, su participación en el mercado doméstico de café T&M se ha expandido.

Fuente: Notícias Agrícolas

NUEVA TECNOLOGÍA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

La nueva máquina portátil Pressca para preparar café, de tecnología 100% brasilera, permite preparación y consumo de café de calidad de una forma rápida. Tiene un método único de extracción a presión que elimina la necesidad de uso de filtros de papel, resalta todas las propiedades del café y permite a los consumidores percibir nuevos sabores y aromas. Pressca puede ser usada de una forma personal, doméstica, o inclusive profesionalmente.

Fuente: Revista do Café (ABIC)



EMPAQUES CONMEMORATIVOS ATRAEN CONSUMIDORES Y AGREGAN VALOR AL PRODUCTO



Diferentes empaques y ediciones especiales conmemorativas atraen a los consumidores. Son consideradas por muchos como objetos de colección incorporando la historia de la compañía o del país mismo. Empaques sofisticados colaboran en la construcción del concepto de la marca y agregan valor al producto. Con esto en mente, el grupo 3 Corações está trabajando con empaques especiales para dos marcas: Colombo e Iguaçú. La tradicional Pastelería Colombo situada en Rio de Janeiro, está cumpliendo 123 años de actividades y 3 Corações ha desarrollado una mezcla exclusiva para filtro o espresso disponible en latas similares a las usadas durante el último siglo. Para celebrar el 50 aniversario de Café Iguaçú, 3 Corações, que adquirió la marca en Marzo 2016, lanzó una edición limitada e histórica. Las dos latas coleccionables tienen ilustraciones y diseño únicos: una cuenta la historia de la llegada del café a Brasil y la otra la historia de la compañía.

Fuente: Revista do Café (ABIC)

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Agosto de 2017

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	455,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	412,00 ↑
Mogiana	450,00 ↓		
Sur de Minas	450,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)			
Cerrado MG	485,00 ↓		
Sur de Minas	480,00 ↓		

[B] ³ ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)		Real R\$ / Dólar US\$	
Sept 2017	152,30 ↓	31 Ago 2017	3,14 ↓
Dic 2017	157,05 ↓		
Sept 2018	163,70 ↓		

Fuente:

www.qualificafex.com.br

LO QUE USTED DEBE CONOCER ACERCA DEL CAFÉ BRASILEÑO

¿Brasil produce café lavado? ¿Cierto o falso?! ¿Puede la maquinaria para café enfatizar la calidad?

Estas y otras dudas comunes acerca del café brasileiro están respondidas en un podcast en inglés con nuestro invitado Carlos Brando, socio de P&A Internacional Marketing.



Si usted no tiene tiempo para escuchar el episodio completo o no habla inglés, hemos preparado un breve resumen en español del podcast en inglés, cuyas direcciones de acceso aparecen al final de la página.

- 4:56 - ¿Es posible producir café de calidad con maquinaria?

Mientras pudiera ser posible producir café de calidad sin maquinarias, hay que comentar que esta afirmación está sujeta a consideraciones dictadas por las realidades que gobiernan al mercado del café actualmente, inclusive la falta y los altos costos de mano de obra para cosechar y secar café en patios. Por ejemplo, se puede producir calidades óptimas segmentadas y adaptadas a diferentes mercados mediante el uso de la tecnología disponible maximizando ganancias y sustentando el negocio a largo plazo.

- 08:53 - ¿Es cierto que Brasil no produce café lavado? ¡No!

La producción de cafés lavados en Brasil es de cerca de 5 millones de sacos anuales, lo cual representa 10% de su producción total de café, y lo convierte en uno de los principales países productores de cafés lavados de calidad a nivel mundial.

- 11:10 - El café despulpado natural o honey fue creado en Brasil.

El café despulpado natural fue creado en Brasil como una nueva categoría la cual inclusive responde por aproximadamente unos 10 millones de sacos en el mercado internacional, y el cual se ha expandido entre los países productores y que hoy por ejemplo en Centro América lo denominan café honey.

- 14:30 - ¿Es Brasil un país de grandes fincas cafetaleras? En realidad no...

Si se toma en consideración que 86% de los productores brasileiros de café cuentan con menos de 20 hectáreas, y que responden por 52% de la producción brasileira, Brasil es un país de pequeños productores de café como lo son la mayoría de los países productores. Aunque por supuesto habría que hacer ajustes al concepto de “pequeño” debido a las escalas brasileiras.

- 18:52 - ¡El café Santos no existe! Entienda por qué.

Cuando cada día escuchamos menos el término “Café Santos”, obedece a los pasos tomados por el sector para corregir uno de esos mitos sobre el café brasileiro. “Café Santos” no obedece a una región cafetalera, a un tipo de café o a una denominación de origen. Sólo se refiere al puerto principal por donde se embarca el café en Brasil.

- 22:55 - Cambio de paradigma: para ser sostenible el productor tiene que tener utilidad.

El concepto de sostenibilidad en la actividad cafetalera ha ganado mucho terreno. Sin embargo aún falta que se arraigue como aquel que ayuda al productor a hacer dinero aprovechando las diferentes herramientas disponibles. Si el productor no hace dinero, difícilmente será sustentable su actividad.

- 26:15 – ¡La palabra sostenibilidad confunde a las personas! Se debería usar una definición más simple.

Se debe proponer pensar en sostenibilidad de una forma más práctica y significativa, en la cual el productor se orienta a hacer dinero cuando produce café, se auto obliga a ser responsable con el medio ambiente que le provee una actividad económica, así como ser beneficiario de educación, salud y una amplia variedad de servicios sociales.

- 28:33 – Micro lotes vs. mezclas globales – tendencias a las que la cadena brasileira del café está poniendo cuidado.

Brasil es un país con la capacidad de ofrecer cafés para el segmento de cafés especiales inclusive el que requiere de micro lotes, principalmente para mercados sofisticados. Y del otro lado del espectro satisfacer las necesidades de todos los mercados con “mezclas mundiales” que son ofrecidas por empresas presentes en la mayoría de los países, por ejemplo en capsulas o “breakfast blends”.

- 33:20 - ¿Existen 84 tipos de café en Brasil?

Un país muchos sabores. Brasil, debido a que cuenta con 14 regiones productoras, tres sistemas de procesamiento (natural, despulpado natural y lavado) y dos variedades de café (Arabica y Robusta), puede teóricamente ofrecer hasta 84 calidades de café.

Acceda al podcast aquí: <http://portalcoffea.com/episodes/ep-03-what-you-should-know-about-brazilian-coffee/>

* portalcoffea.com

SISTEMAS DE CONTROL ELÉCTRICO PINHALENSE PARA BENEFICIOS DE CAFÉ

Pinhalense tradicionalmente ha preferido dejar a sus clientes en el exterior la procura de los tableros de control eléctrico así como la del cableado, usualmente diseñado, suministrado e instalado por ingenieros y contratistas locales sobre las bases de un dibujo de Pinhalense mostrando el lay-out del equipo y la localización y tamaño de los motores necesitados. Esporádicamente y como respuesta a las solicitudes de los clientes, Pinhalense ha suministrado exitosamente tableros hechos en Brasil e inclusive el cableado en algunos casos.

Durante los dos últimos años Pinhalense formó un equipo de ingenieros eléctricos y técnicos electricistas que diseñaron y suministraron sistemas de control y conexión eléctricos para beneficios de todos los tamaños que Pinhalense suministró en Brasil, desde equipos individuales a grandes beneficios, y desde unos cuantos a varios cientos de HPs. Basados en esta experiencia Pinhalense está preparada para cotizar y proveer tableros eléctricos y sistemas de control para todos los equipos que exporta a sus clientes en el exterior.



El equipo Pinhalense de ingenieros eléctricos está preparado para diseñar de acuerdo a los estándares locales prevalentes en los países de destino del equipo. Para facilitar el mantenimiento existe una opción de suplidores de equipos de conexión y protección, por ejemplo: disruptores (circuit breakers) y medidores. Marcas reconocidas como Siemens, Weg, Rockwell y otras, las cuales cumplen con estándares locales e internacionales, pueden ser elegidas por los clientes potenciales para ser incluidos en sus proyectos.

Los tableros de control propuestos por Pinhalense están estratégicamente localizados en el área del beneficio de acuerdo a la distribución de las cargas eléctricas y para minimizar el cableado. Las secuencias para prender y apagar equipos reflejan los requerimientos del flujo del café con apagado automático de los equipos relevantes así como de los equipos de transporte cuando suceden interrupciones del flujo del café. Esta secuencia de activación y desactivación de equipos es esencial para incrementar la eficiencia de la operación, para evitar atascamiento de equipos y para facilitar la puesta en marcha al comienzo de la operación o luego de las interrupciones. La puesta en marcha de los equipos está diseñada para minimizar picos de corriente (amperaje) y gastos por consumo eléctrico usando diferentes tecnologías que tienen diferentes grados de eficiencia y costos.

De ahora en adelante P&A ofrecerá rutinariamente para cotizar los tableros de control eléctrico conjuntamente con todos los proyectos de beneficio. Tales sistemas pueden también ser ofrecidos para máquinas individuales o secuencias de máquinas específicas, por ejemplo, sistema de alimentación (elevadores y/o transportadores) y máquinas mismas. Por favor contacte su representante local Pinhalense/P&A en su área del mundo o directamente a P&A para conocer más acerca de los sistemas de control eléctrico Pinhalense y cómo estos pueden ayudarle a maximizar sus ganancias.

