

# CONFIDENTIAL

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

- **DEVELANDO LOS SECRETOS ESCONDIDOS DE LA CALIDAD DEL CAFÉ DE BRASIL (pg. 3)**

- **PROCESANDO CAFÉS CAMPEONES (pg. 4)**

## ☉ **GANADOR DEL CUP OF EXCELLENCE VENDIDO AL MAYOR PRECIO DEL MUNDO**

El café especial producido por la Finca Bom Jardim, in la municipalidad de Patrocínio, estado de Minas Gerais, que ganó la competencia Cup of Excellence 2017 en la categoría Despulpado Natural, recibió el mayor valor alguna vez pagado por un lote de café en sus subastas alrededor del mundo: R\$ 55.457,00 (US\$ 17.222,00) por saco de 60 kilos o US\$ 130,20 por libra. El productor de café que produjo el lote ganador tomó el Curso de Procesamiento Q impartido por el Instituto de Calidad del Café (CQI) y aplicó el conocimiento adquirido para procesar el café ganador. Todos los cafés ofrecidos en la subasta fueron comprados por compañías de doce países – Alemania, Arabia Saudita, Australia, Bulgaria, Canadá, Corea del Sur, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Japón, Nueva Zelanda y Taiwán – y generaron un total de ventas de R\$ 1.151.092 (US\$ 357.459). La oferta de compra promedio también fue un récord en Brasil en US\$ 12,75 por libra lo cual es equivalente a R\$ 5.431,00 (US\$ 1.686,00) por saco. La competencia fue organizada por la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) en asociación con la Agencia Brasileira para la Inversión y Promoción (Apex-Brasil) y la Alianza para la Excelencia del Café (ACE).

Fuente: Revista Cafeicultura

## ☉ **INDUSTRIA BRASILEIRA FIRME ANTE LA VUELTA AL USO ANTERIOR DE CONILON EN LAS MEZCLAS**

Luego de alcanzar precios récords debido a los recortes en producción, el café Conilon ha vuelto a su nivel usual de precio. De acuerdo a la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC), el Conilon marcó R\$ 522 (US\$ 162) por saco en Octubre 2016, mientras que el Arábica fue vendido domésticamente en R\$ 490 (US\$ 152) en ese momento. Hoy, el precio del Conilon es R\$ 355 (US\$ 110) mientras que el Arábica está en R\$ 440 (US\$ 137). Aunque los precios del Conilon se han reducido substancialmente, la industria aún no se inclina a usar esta materia prima en su mezcla en la misma proporción a la que acostumbraba – 50% Conilon y 50% Arábica – y aún está usando más Arábica – alrededor de 80% - para realizar las mezclas.

Fuente: Valor Econômico

## ☉ **TOSTADORES DE CAFÉ GANAN TRES VECES MÁS QUE LOS PRODUCTORES**

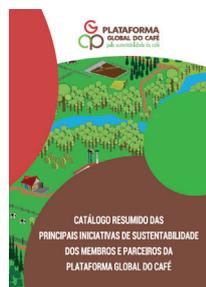
De acuerdo a la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (WIPO), los tostadores de café por lo usual ganan tres veces más que los productores de café. El segmento convencional – consumo en el hogar – actualmente reporta 65% a 80% del total del café, o US\$ 90 billones por año lo cual representa 45% del valor de mercado global del producto. En ese caso, 453 gramos de café son vendidos por el productor por US\$ 1,25. En países importadores, el tostador vende los mismos 453 gramos de café por 4,11, es decir, 228,8% más. En el segmento café en el cual los consumidores están socialmente interesados y pagarían un premio por una mejor calidad de producto que llene los estándares sociales, las ganancias de los tostadores son aún mayores. Los mismos 453 gramos de este tipo de café se venden por el productor a US\$ 4,11 mientras que los tostadores los venden a US\$ 17,45, es decir, 324,5% más.

Fuente: Valor Econômico

## ☉ **LA PLATAFORMA GLOBAL DEL CAFÉ PUBLICA CATÁLOGO DE INICIATIVAS DE SOSTENIBILIDAD EN BRASIL**

Para mejorar el ingreso de los productores de café, preservar y proteger los recursos naturales y asegurar buenas condiciones de vida para los trabajadores en el segmento, entidades, compañías e instituciones han estado dedicando esfuerzo para crear iniciativas que ayuden a los productores lograr una producción sostenible. Muchas de estas iniciativas están nombradas en el Catálogo de Sostenibilidad de la Plataforma Global del Café que se acaba de publicar por el Programa Brasil de la GCP. El catálogo presenta un resumen de las principales iniciativas de 36 instituciones miembros del GCP y socios para promoción la sostenibilidad en el café y a diferentes niveles. Las acciones mencionadas muestran que es posible y provechoso producir café preservando el ambiente y asegurando la salud y bienestar del productor. El material compila 116 iniciativas /proyectos que tienen un potencial para alcanzar 236.500 productores. Los objetivos del Catálogo, así como del GCP mismo son reducir la duplicación de esfuerzos, aumentar las sinergias y asociaciones entre las entidades de la cadena, compartir y disseminar historias de suceso y estimular nuevas acciones e innovaciones para acelerar el proceso de mejora continua. La versión digital del Catálogo puede ser encontrada en: <https://goo.gl/vGRiQg>. Para obtener la versión impresa, por favor contacte a Tamara Barim en [tamarabarim@peamarketing.com.br](mailto:tamarabarim@peamarketing.com.br).

Fuentes: Revista Cafeicultura y P&A



**INCAPER DEVELA NUEVA VARIEDAD RESISTENTE A LA SEQUÍA**

Como resultado de 30 años de investigación, el Instituto de Investigación y Servicios de Extensión Agrícola de Espírito Santo (Incaper) recientemente introdujo una nueva variedad de café Conilon resistente a la sequía, la Marilândia ES8143. Doce plantas resistentes fueron seleccionadas para desarrollar esta nueva variedad de un universo de más de mil plantas evaluadas durante los ensayos.

Fuentes: G1 ES y TV Gazeta ES

**PLANTACIONES DE CAFÉ COMBINADAS CON ESPECIES NATIVAS PARA EVITAR DEFORESTACIÓN AMAZÓNICA**

El Instituto de Desarrollo y Conservación Sostenible del Amazonas (Idesam) ha estado trabajando por cinco años a fin de fortalecer la cadena del café en la Región Amazónica para generar ingresos adicionales para los productores y para controlar la deforestación. Árboles de café están siendo plantados en las áreas rurales de la municipalidad de Apuí, casi 800 kilómetros de la capital del estado de Amazonas, Manaus, en un sistema agroforestal el cual combina árboles de café con especies nativas. Con la asistencia de Idesam, los productores aprendieron técnicas tales como fertilización foliar con bio fertilizantes, trampas caseras contra la broca del café, podado, etc. Los árboles de Conilon fueron seleccionados ya que son resistentes a las altas temperaturas. La productividad ha aumentado de 9 a 24 sacos por hectárea a pesar del sombreado suministrado por la regeneración natural y el sembrado de especies nativas. Aunque la producción del café de Apuí es baja, ya ha alcanzado puntos de venta en São Paulo y Rio de Janeiro.

Fuente: Valor Econômico

**TRES TOSTADORES DOMINAN EL MERCADO BRASILEÑO DE T&M**

Tres grandes tostadores de café – Grupo 3Corações, Jacobs Douwe Egberts (JDE) y Melitta – dan cuenta hoy de más de 50% del mercado del tostado y molido en Brasil. Grupo 3Corações y JDE han adquirido marcas que pertenecían a la Cia. Iguazu y Cia. Cacique respectivamente y son muy populares en la región sur del Brasil. Como resultado, los dos grandes tostadores en el país ganaron espacio en una región donde Melitta tiene una fuerte presencia. JDE también planea doblar su participación de mercado en el segmento súper premium de café con el lanzamiento de la marca de café L'OR, la más reciente inversión de la compañía en Brasil. Melitta por el contrario anunció que fortalecerá su base estratégica en el Sureste de Brasil con la adquisición de la marca Café Barão, localizada en la municipalidad de Piumhi, Minas Gerais, y que construirá su cuarta planta tostadora – para comenzar operaciones en 2018 – en la municipalidad de Varginha, también en Minas Gerais. La Cooperativa Cooxupé también ha estado consolidándose como un fuerte tostador y hoy es uno de los diez mayores en Brasil. Cooxupé cuenta con importantes ventajas comparativas tales como la infraestructura para recibir millones de café oro por año de sus miembros y el hecho de que no depende directamente de las ventas de café T&M ya que el negocio principal de la cooperativa es el comercio de café oro.

Fuente: Bureau de Inteligência Competitiva do Café

**NUEVO TOSTADOR PINHALENSE TL2 FUE EL PREMIO PARA EL GANADOR DE COMPETENCIA DE AROMA**



Pinhalense, tradicionalmente uno de los patrocinantes de la Competencia de Aroma de la BSCA, ofreció su nuevo tostador de muestras TL2 al ganador, Fazenda Sertãozinho. Localizada en la municipalidad de Botelhos, Minas Gerais, la finca ganó la competencia en sus dos categorías, procesamiento húmedo y naturales, con 91,7 y 94,2 puntos respectivamente. EL nuevo tostador TL2, lanzado durante la Semana Internacional del Café celebrada en Octubre pasado en Belo Horizonte, Minas Gerais, cuenta con encendido automático con sistema de seguridad, manómetro para monitorear presión del gas, control de tostado mejorado, y sistema de enfriado rápido, entre otras características.

Fuente: CaféPoint

**Precios Brasileños**

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

30 de Noviembre de 2017

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	455,00 =	Colatina-ES calidad mediana	372,00 ↑
Mogiana	450,00 =		
Sur de Minas	450,00 =		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		[B] <sup>3</sup> ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	495,00 ↑	Dic 2017	157,30 ↑
Sur de Minas	490,00 ↑	Sept 2018	161,75 ↑
		Dic 2018	163,75 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		Nov 30, 2017	3,27 =

+ 10%

Fuente:

www.qualificafex.com.br

## DEVELANDO LOS SECRETOS ESCONDIDOS DE LA CALIDAD DEL CAFÉ DE BRASIL

Aparte de las desconocidas, exóticas y pequeñas localidades – por ejemplo: las tierras altas del estado de Ceará y las montañas al norte del estado de Pernambuco – o hasta la mejor conocida Caparaó, recientes competencias de calidad del café muestran que los grandes secretos de la calidad pueden ser develados en las principales regiones productoras de Brasil mismas con la ayuda de abordajes novedosos de procesamiento. Esto ha sido nuevamente demostrado, ahora de una forma muy singular, por el mayor precio mundial alguna vez pagado en una subasta del Cup of Excellence que fue adjudicado a un lote de café producido por Fazenda Bom Jardim, propiedad de la familia Nunes en la región del Cerrado de Brasil.

Interesado por mucho tiempo en las diferentes posibilidades de procesamiento, Gabriel Alves Nunes tomó el Curso de Certificado de Procesamiento Profesional Q de CQI en la Finca Santana, Espírito Santo do Pinhal, región de Mogiana, el pasado mayo, cuando estuvo expuesto a una amplia gama de variaciones de procesamiento dentro y más allá de los sistemas natural, despulpado natural y lavado. Uno concluye de lo expresado por Nunes que el curso le ofreció conocimientos teóricos y prácticos y la seguridad para moverse aún más adelante con sus experimentos de procesamiento y los resultados ahora se han convertido en historia.

Aunque el alto precio obtenido es de hecho sorprendente y digno de mencionar, la habilidad para diferenciar a través del proceso no es nueva para este escribiente. Presenció un ejemplo mucho más simple con los tres sistemas usuales y prosaicos de procesamiento mencionados arriba cuando compramos una pequeña operación de tostado de cafés especiales en São Paulo que dependía de tres fincas in Sur de Minas para hacer su mezcla. Nosotros nos arreglamos para ofrecer la misma calidad de mezcla con sólo cafés de la Finca Santana en Mogiana usando diferentes sistemas de procesamiento. Lo que luego aprendimos durante el Curso de Procesamiento Q y de los resultados de la competición Cup of Excellence Brasil 2017 e su subasta han demostrado que nuestro ejemplo prosaico puede ser llevado mucho más lejos con técnicas de procesamiento más sofisticadas.

El joven Nunes indicó que “mi padre ha trabajado con café por 30 años y yo comencé sólo hace 4 años. Desde que volví a la finca, hemos estado invirtiendo en infraestructura y otras mejoras para obtener mejor calidad porque sabemos que el café está en la misma senda que el vino, con consumidores más exigentes cada vez”. La innovación en procesamiento está ayudando a los productores a romper los paradigmas de calidad porque, como Nunes agregó, “cultivamos este premiado Bourbon a 935m (3.070ft) mientras otros países producen a altitudes mucho mayores que les ha otorgado una ventaja competitiva en calidad. Sin embargo nuestro café ganador ha mostrado que uno puede buscar la excelencia en calidad a menores altitudes también.

Desde un punto de vista práctico es importante asegurarse que los logros en calidad en cafés galardonados no estén restringidos a unos cuantos sacos que ganan competencias. Es por esto que la reducción en capacidad y el desarrollo de otras características de los equipos de pos-cosecha están reportando creciente importancia para asegurar que esta calidad superior obtenida por los premiados pueda ganar escala y convertirse en micro lotes o en lotes más grandes de cafés especiales o incluso en lotes de cafés diferenciados.

La altitud y otros paradigmas de calidad pueden ser desafiados mediante el uso de técnicas de procesamiento como lo demuestran los resultados de competencias recientes de calidad de café. No obstante el desafío aún persiste para llevar este nuevo paradigma a escala y, más importante aún, para cambiar los respectivos diferenciales en precio respectivamente para generar la producción de mayores volúmenes de estos cafés y asegurar la sostenibilidad de suministro de estas excelentes calidades.



## PROCESANDO CAFÉS CAMPEONES

Porque los cafés galardonados por lo general forman parte de un micro-lote, el procesamiento de tales lotes pequeños requiere alta eficiencia y equipos de baja capacidad. Consciente de esto, Pinhalense ha desarrollado una línea de procesamiento de micro-lotes que tiene el mismo desempeño superior que sus equipos de mayor tamaño.

El productor del café más costoso del Cup of Excellence, Fazenda Bom Jardim, en el Cerrado brasileiro, usa máquinas Pinhalense desde la recepción del café hasta la entrega del café oro: beneficio húmedo, secado y beneficio seco. Lo mismo aplica para los ganadores de competencias de calidad de café en muchos otros países.

Los micro-lotes plantean desafíos específicos de procesamiento y logística debido a su pequeño tamaño y alta calidad. Al mismo tiempo que hay una creciente tendencia hacia grandes centrales de procesamiento seco para exportación – los beneficios secos crecen y crecen cada vez más – y los embarques de café a granel se expanden, los micro-lotes van en la dirección opuesta y requieren manejo separado y trazabilidad.

Pinhalense está particularmente bien posicionada para desempeñar las tareas arriba mencionadas. Ha creado “layouts” exclusivos de equipos – beneficio húmedo, secado y beneficio seco – que usan sus especialmente diseñadas máquinas para pequeños lotes para abordar los desafíos específicos de procesamiento de micro-lotes en diferentes países. Estos “layouts”, que tienen peculiaridades que dependen de los tipos de café y de las regiones productoras, se suministran sin costo alguno a los clientes como parte de las soluciones técnicas llave-en-mano de Pinhalense.

### MÁQUINAS ESPECIALMENTE DESARROLLADAS Y DISEÑADAS PARA PROCESAR MICRO-LOTES

- Beneficio húmedo

- LSC-5
- ECOSUPER
- DMPE-1

- Limpieza, trillado y separación

- C2DPRC
- CON y CON DCP

- Separadores por tamaño PFA

- Diferentes mallas
- Diferentes capacidades

- Elevadores auto-limpiantes

- Silos y transportadores

- Secado

- Pequeños secadores
- Secadores de tambor dividido

- Trilladores-pulidores

- DBD
- DEPOL
- DEPOS

- Separadores densimétricos MVF

- Sistemas de aspiración de polvo

- Balanzas electrónicas de bache y de flujo

- Equipos auxiliares



ECO SUPER



LSC



DMPE



SECADOR DIVIDIDO SRE



C2DPRC



CON-DCP



DBD



PFA



MVF