

# CONFIDENTIAL

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

- LOS RETOS DE HACER A CHINA UN CONSUMIDOR LÍDER (pg. 3)
- PROCESANDO NATURALES (pg. 4)

## CONAB PUBLICA SU PRIMER ESTIMADO DE LA COSECHA DE CAFÉ 2018

Conab, la agencia del Ministerio de Agricultura encargada del almacenamiento y los estimados de cosecha, ha publicado su primer estimado para la cosecha de café 2018. De acuerdo a la agencia, la producción estará en el rango de 54,4 y 58,5 millones de sacos, con un incremento de 21,1 a 30,1% en comparación al año previo. La producción de Arábica se estima que aumente 26% y el Conilon 24,3%. Las altas cifras estimadas para la cosecha corresponden al año activado del ciclo bienal de producción de la cosecha brasilera y como resultado de condiciones climáticas favorables y la implementación de nuevas tecnologías. Minas Gerais puede producir entre 29,0 y 30,6 millones de sacos, Espírito Santo 11,6 a 13,3 millones de sacos y Bahía un récord de 4,0 a 4,2 millones de sacos. El estimado para Rondônia es de 2,3 a 2,4 millones de sacos de Conilon.

Fuente: CaféPoint

## EN MARCHA GEO-REFERENCIA DE LAS ZONAS PRODUCTIVAS DE CAFÉ BRASILEÑO

Conab acaba de completar el mapa de las áreas de cultivo de café en Paraná usando imágenes satelitales. La geo-referencia ya se ha llevado a cabo en las regiones de São Paulo y Minas Gerais. Esta importante herramienta apoyará los estudios de cosecha del Conab así como a las acciones de la Agencia Nacional del Agua (ANA).

Fuente: CaféPoint

## CONSUMO DE CAFÉ ESPECIAL CRECE 18% POR AÑO EN BRASIL

La encuesta de Euromonitor encargada por la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) muestra que el consumo de este producto en Brasil tuvo un crecimiento promedio anual de 18,1% en el período 2012 a 2016. Los expendedores vendieron R\$ 3,2 billones (US\$ 1 billón) que representa el 5,1% del total de las ventas del café en el país. El estudio proyecta un crecimiento en el consumo de 1,7 millones de sacos de cafés especiales hasta 2021. Las cápsulas tendrán una gran influencia en este aumento siempre que respondan al desafío de ser ambientalmente responsables con versiones biodegradables o reciclables.

Fuente: Notícias Agrícolas

## BRASIL Y CHINA SERÁN LOS DOS PRINCIPALES CONSUMIDORES EN DOS DÉCADAS

Al hablar en la Ceremonia de Apertura de la 1ra Expo Internacional del Café en Pu'er, Ted Lingle afirmó que Brasil será el principal país consumidor de café seguido por China y los Estados Unidos antes de 2040. Carlos Brando de P&A, abordó el tema "Construyendo Consumo Interno" y describió las herramientas disponibles para cumplir con la proyección del Sr. Lingle. El evento atrajo casi 800 personas de China y 12 otros países productores y consumidores a este origen tradicional de té en China – Pu'er – que se ha convertido ahora en el principal productor de café del país representando 85% de la producción total. Los tres días de la conferencia y exhibición fueron seguidos por dos días de visitas de campo a fincas y plantas de procesamiento en el área. El evento fue organizado por los gobiernos regionales y la Bolsa Internacional de Café de Yunnan (YICE) en cuyo Jardín de Celebraciones, una ceremonia de siembra de café fue llevada a cabo.

Fuente: P&A



## LA MECANIZACIÓN TIENE IMPACTO POSITIVO EN LA PRODUCTIVIDAD DEL CAFÉ

Estudio de la Conab, "Análisis de los Costos de Producción y Rentabilidad del Café del 2009 al 2017", muestra que la mecanización de la producción de café fue el factor principal detrás del aumento en la productividad y rentabilidad del café. La información obtenida para este estudio en los principales estados productores también fue relacionada a una mayor productividad con un uso más intenso de fertilizantes.

Fuente: CaféPoint

## IRRIGACIÓN POR GOTEO AHORRA AGUA Y AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD

Los productores de café en el estado de Espírito Santo tendrán que aumentar su dependencia en la irrigación para mantener y mejorar la producción de café. El sistema de irrigación por goteo, originalmente implementado para optimizar el uso del agua, está mostrando un resultado inclusive más positivo: productividades de hasta 100 de sacos de Conilon por hectárea además de ahorros de 30% en el agua utilizada.

Fuente: CaféPoint

## PLAN PARA LIMITAR FINANCIAMIENTO A INVESTIGACIÓN RECHAZADO POR PRODUCTORES

Como resultado de la crisis fiscal que Brasil está sufriendo, el Ministerio de Planificación propuso expandir las reservas de contingencias de Funcafé para este año con impactos negativos sobre el presupuesto disponible para el Consorcio de Investigación del Café, coordinado por Embrapa Café, para llevar a cabo sus actividades en 2018. El Consejo Nacional de Productores de Café (CNC) emprendió una serie de acciones exitosas en el Congreso Nacional para devolver el plan y asegurar que los fondos originalmente esperados sean adjudicados para la investigación que asegura la expansión de la producción sostenible y el desarrollo del negocio brasilero del café.

Fuente: Noticias Agrícolas

## CAFÉ ES EL QUINTO MAYOR PRODUCTO EXPORTADO POR EL AGRONEGOCIO BRASILEÑO

De acuerdo a la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (CeCafé), las exportaciones del café del país totalizaron 30,7 millones de sacos en 2017, una reducción de 10,1% comparado con 34,3 millones de sacos del año anterior. A pesar de esta caída, el producto ocupó la 5ta posición en los embarques del agro-negocio brasilero con una participación de 5,4%. Los ingresos por exportaciones de café alcanzaron US\$ 5,2 billones en 2017 en comparación con US\$ 5,4 billones en 2016. El precio promedio en el período (US\$ 169,4) fue 6,6% mayor comparado al año previo (US\$ 158,9). Las exportaciones de los cafés diferenciados/cafés especiales representaron 5,1 millones de sacos y generaron US\$ 1,02 billones, correspondiendo a 19,6% del total. Los Estados Unidos fue el principal destino de las exportaciones de café brasileras con 6,1 millones de sacos (19,9%), seguido por Alemania con 5,5 millones de sacos (17,9%).

Fuentes: Noticias Agrícolas Y Embrapa Café

## BRASIL, NACIÓN CAFETALERA: UN PAÍS, MUCHO SABORES

El slogan "un país, muchos sabores", fue creado a principios de siglo cuando la letra "s" fue agregada en color rojo al tradicional logo que luego se convirtió en Cafés do Brazil. P&A sugirió tanto el cambio en el logo así como el slogan para indicar la multitud de calidades de cafés que Brasil ofrece en sus 14 regiones productoras, muchas de las cuales crearon por primera vez nombres y logos que aún hoy son usados. Las regiones y las características sensoriales de su café fueron definidas en un proceso colaborativo conjunto, el cual incluyó representantes y catadores de todas las regiones para presentar los cafés brasileros en la Conferencia y Feria Comercial de la SCAA en San Francisco en el año 2000 cuando Brasil fue el país escogido como tema para la ocasión. Los resultados recién publicados del concurso de calidad del café de la Asociación Brasileira de Tostadores de Café, ABIC, respaldan plenamente el cambio en el logotipo y la creación del slogan: los cafés de los estados de Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, São Paulo y Paraná, comparten la lista de los 11 mejores competidores con el orden arriba mencionado que indica cuando aparecen por primera vez. Los municipios en el estado de Bahia, 1er y 2do lugar, Espírito Santo 3er lugar, y Paraná se unen a los tradicionales "paraísos" de calidad en Brasil, Minas Gerais y la región de Mogiana de São Paulo, en la lista de cafés ganadores que serán subastados esta semana.

Fuentes: P&A y ABIC

## Precios Brasileros

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Enero de 2018

### Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)

Cerrado MG	455,00 ↑
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 ↑

+ 7,8%

### Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)

Colatina-ES calidad mediana	316,00 ↓
-----------------------------	----------

### BM&F (US\$/60kg Arabica bag)

Mar 2018	153,55 ↓
Sep 2018	154,15 ↑
Dic 2018	157,55 ↑

### Real R\$ / Dólar US\$

31 Enero 2018	3,18 ↓
---------------	--------

Fuente:

www.qualificafex.com.br

## LOS RETOS DE HACER A CHINA UN CONSUMIDOR LÍDER

No son pocos los retos para que se cumplan las predicciones de Ted Lingle de que China se convertirá en el segundo mayor consumidor de café en el mundo, comenzando con la necesidad de evolucionar del actual mercado dual: soluble y cafeterías. El grueso del consumo chino sucede en casa en la forma de café soluble cuyas ventas crecen mucho más lentas que las del dinámico sector de cafeterías que sin embargo ya muestra señales de exceso de suministro.

Las cafeterías pueden parecer clave en el consumo de café de China pero los precios aplicados las hacen inaccesibles a la vasta mayoría de la población. Una manera de hacer las bebidas de café más populares y bajar sus costos es llevarlas a otros puntos de ventas de alimentos, oficinas y máquinas dispensadoras con el objetivo final de llegar a los hogares. Esto pasó por ejemplo en Brasil, donde las máquinas de café espresso se “deslizaron” de las cafeterías a las panaderías que son omnipresentes en las zonas urbanas de todos los tamaños y en el proceso los consumidores fueron educados acerca del café.

En el otro extremo del espectro del café, el consumo chino de soluble en casa se podría beneficiar de las nuevas bebidas, por ejemplo, 3 en 1 – café soluble, azúcar y crema no láctea con o sin saborizante – y otras estrategias comerciales que están haciendo al consumo de soluble mucho más dinámico en países como Indonesia y México. El uso de la tecnología, por ejemplo: cafés liofilizados y bebidas heladas de soluble pueden modernizar el mercado de productos solubles, atraer a los jóvenes y ayudar a educar a los consumidores sobre el café.

Resulta obvio que los cambios propuestos anteriormente están en las manos de las compañías de café y las marcas para introducir y materializar, pero hay un área donde hay muchas oportunidades para que trabajen conjuntamente: programas institucionales para informar a los consumidores acerca de los beneficios para el bienestar y la salud de beber café. El té hace un trabajo fantástico en China en esta área que por supuesto se beneficia de las tradiciones y conocimiento milenarios. Una compañía de café individual no logrará manejar tales beneficios sola porque luciría sospechoso. No obstante, conjuntamente las compañías pueden informar a los consumidores actuales y potenciales en una manera profesional acerca de los beneficios del café que han sido exhaustivamente investigados y puestos a la disposición del público en décadas recientes. Esto ha funcionado bien en varios países productores y consumidores.

En último lugar pero no de menor importancia, lo que parece estar ausente en China es el consumo en casa de café tostado y molido cuya entrada progresiva ha sido un punto de inflexión en la educación del consumidor y el crecimiento del consumo en países consumidores de soluble cuya ingesta de café per cápita comenzó a crecer, por ejemplo: Reino Unido y México. Esta nueva forma de consumo tendrá que venir de las manos de las compañías de café con o sin la ayuda de programas institucionales. No hay mejor recordatorio de la importancia del café T&M que la decisión de la mayor compañía de café del mundo de incluirlo en sus líneas de productos de una manera importante luego de décadas de olvido y dependencia exclusiva del café soluble.

Uno pudiera afirmar que el crecimiento de los ingresos y la calidad del café están extrañamente ausentes en este artículo sobre el aumento del consumo en China. De hecho, el crecimiento en los ingresos está faltando porque crea el ambiente para aumentar el consumo de todas las bebidas, pero las que más se benefician de la mayor cantidad de dinero disponible son las bebidas promovidas más intensamente y el café tiene que jugar su parte. Sin embargo, la calidad está implícita en muchos lugares en el artículo, por ejemplo: educación de los consumidores, tecnología y T&M en el hogar. El peligro de enfatizar mucho la calidad en un artículo como este es el riesgo de implicar que solo la calidad, digamos los cafés especiales, la tercera ola y otros conceptos, harán que China cree consumo masivo y se convierta en una gran nación consumidora de café.

## PROCESANDO NATURALES

Pinhalense ha estado recibiendo un gran número de solicitudes acerca del procesamiento de cafés naturales como resultado del incremento de su producción en la mayoría de los países productores. Esto es entendible considerando que Brasil es el mayor productor de naturales en el mundo y muchas máquinas Pinhalense han sido específicamente diseñadas para procesarlos, por ejemplo, secadoras rotativas y trilladoras en frío.

El secador rotativo tipo Guardiola fue inventado en Guatemala para manejar cafés pergaminos. Sin embargo fue Pinhalense quien desarrolló y adaptó estas máquinas para cafés naturales y vendió acerca de 15.000 de ellas para secar cerezas que se convierten en cafés naturales.

Las secadoras Pinhalense SRE para naturales están disponibles en varios tamaños, desde 1,5 a 10,0 toneladas de café cereza húmeda por carga. Nuevas adiciones a la línea son los tambores divididos que pueden manejar diferentes productos en cada compartimiento incluyendo naturales en un lado y pergamino en el otro. Las secadoras rotativas Pinhalense SRE incorporan características clave para retener toda la calidad implícita en los naturales y que se puede perder en el secado, por ejemplo, controles de temperatura del aire y en especial del café, suministro uniforme del aire caliente a todas las cerezas del café, y compatibilidad con procedimientos para homogeneizar lotes recibidos con un amplio rango de contenidos de humedad.



SRE-050/100

SRE-150

Las trilladoras para naturales de última generación de Pinhalense recibieron patentes incluyendo la de la criba oscilatoria. Las unidades trilladoras combinadas CON fueron originalmente desarrolladas para las tareas específicas y operaciones que este tipo de café requiere. Las trilladoras de naturales Pinhalense tienen un amplio rango de capacidades, desde 300kg/hora (C2DRC) a 1,800kg/hr (CON 12), y todas pueden ser equipadas con un pulidor opcional para también trillar pergamino.



C2DRC

Mientras que la C2DRC está equipado con un clasificador de 3 tamaños, las CONs, más grandes, tienen una prelimpiadora (opcional), despedregadora, trilladora, repasadora y catador. Ambas líneas de máquinas son conocidas por aumentar el rendimiento en un 2% porque no calientan el café, no descartan café con cáscara y el porcentaje de granos dañados es casi nulo. Las trilladoras en frío de Pinhalense evitan el calentamiento innecesario que negativamente afecta la calidad de los cafés naturales.



CON-12

**PINHALENSE, LA ELECCIÓN POR EXCELENCIA PARA PROCESAMIENTO DE CAFÉS NATURALES**