

# CONFIDENTIAL

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

- PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y RENTABLE Y LA VIABILIDAD DEL CULTIVO DEL CAFÉ - PARTE 1 (pg. 3)
- POR QUÉ EL CONOCIDO SECADOR ROTATIVO ES AÚN LA MEJOR OPCIÓN PARA SECAR CAFÉ DE CALIDAD SEA CEREZA, PERGAMINO U ORO (pg. 4)

## OIC INVITADA A PARTICIPAR EN SEMINARIO ACERCA DE ESTIMADOS DE COSECHA BRASILEÑA

El Consejo Nacional del Café (CNC) ha invitado al director ejecutivo de la OIC, Sr. José Sette, a participar en un seminario acerca de los estimados de cosecha en Brasil y las maneras de alinear su metodología con las proyecciones internacionales. Existen hoy muchos estimados sobre la cosecha brasilera hechos por instituciones y traders de Brasil y del exterior y el debate sobre ellos ha incrementado en el sector cafetalero brasilero. La idea es aprender más sobre la metodología usada por la OIC para desarrollar sus estimados globales. El CNC espera que el gobierno brasilero y las instituciones invitadas puedan usar ese conocimiento para mejorar sus propios análisis. El seminario a ser celebrado en Brasilia en mayo, reunirá representantes de ministerios relevantes, Embrapa Café, Conab y otras asociaciones cafetaleras: CNA (productores), CeCafé (exportadores), ABIC (tostadores) y ABICS (fabricantes de soluble).

Fuente: Cafépoint

## ESTIMADOS DE PRODUCCIÓN RÉCORD TUMBAN PRECIOS

Estimados de un aumento de 30% en la cosecha brasilera de café en 2018 han reducido el valor del saco de café en 22%. Durante la feria Femagri de Cooxupé, llevada a cabo en Febrero, donde la mayoría de los negocios cerrados fueron en el sistema de trueque – los productores pagan por equipos e insumos con café entregado a la cooperativa – el saco de café fue negociado en R\$ 430 (US\$ 134) este año, mientras que tenía un valor de R\$ 550 (R\$ 172) en 2017. Esto significa que un implemento/máquina con precio de R\$ 10.000 (US\$ 3,200) podría ser cancelado con 18,2 sacos de café en 2017 en comparación con 23,2 sacos en el año en curso.

Fuente: Folha de São Paulo

## AUMENTA LA PARTICIPACIÓN DE CONILON EN MEZCLAS BRASILEÑAS

El segmento de café T&M en Brasil está volviendo a usar mayores cantidades de café Conilon/Robusta en sus mezclas como resultado de la reducción de los precios de la materia prima en el mercado doméstico. Esto refleja la recuperación de la producción del Conilon después de dos años de escasez, durante los cuales las proporciones usadas por la industria alcanzaron 90% de Arábica de calidad promedio y sólo 10% de Conilon. Tradicionalmente esta proporción estuvo alrededor de 50-50%. Un saco de Conilon está actualmente valorado en R\$ 307 (US\$ 96), 26% menos que en el año anterior, mientras que el Arábica para consumo doméstico cuesta R\$ 430 (US\$ 134) por saco.



Fuente: Valor Econômico

## RECUPERACIÓN DE EXPORTACIONES DE SOLUBLE

La industria brasilera de soluble tiene el potencial de recuperar sus mercados y aumentar sus exportaciones este año con el prospecto de una importante cosecha en 2018. Aunque Brasil es el mayor exportador global de café soluble, las sequías que golpearon el principal estado productor de Conilon, Espírito Santo, en años recientes hicieron que el país perdiera negocios en Asia. El precio de un saco de Conilon, el Robusta Brasilero, alcanzó precios récord por arriba de R\$ 550 (US\$ 171) en 2016, mientras que el actual precio se encuentra alrededor de R\$ 320 (US\$ 100). El sector brasilero de soluble está optimista con la esperada recuperación de la cosecha de Conilon este año.

Fuente: Reuters

## 3 CORAÇÕES ES EL MAYOR Y MÁS ALTO POSTOR EN SUBASTA

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) sostuvo una subasta de los 11 lotes de mejor calidad de su competencia de calidad a lo largo del país. El precio promedio por saco subastado alcanzó R\$ 1.828 (US\$ 571). El Grupo 3 Corações, el mayor comprador en la subasta, adquirió café despulpado natural de Piatã, estado de Bahia, por R\$ 2.500 (US\$ 781) por saco y un microlote del mismo origen por R\$ 9.000 (US\$ 2,813) por saco.

Fuente: ABIC

## TIENDA DE CAFÉ ABRE EN ICÓNICO EDIFICIO DE SÃO PAULO

Un ícono histórico de la ciudad de São Paulo ha sido renovado para incluir nuevas atracciones culturales, opciones gastronómicas y un café. El nuevo rebautizado Farol Santander – previamente el edificio Altino Arantes – tiene 18 de sus 35 pisos ya estructurados para recibir visitantes. La mayor atracción es una cafetería en el piso 26 con bellas vistas de la ciudad. El café está decorado con muebles antiguos preservados por el banco que anteriormente era dueño del edificio. Candelabros y sillones de madera sólida están mezclados con un mostrador moderno donde trabajan los baristas. El café es operado por la cadena Suplicy y sirve un café premiado de Divinolândia, en la región de Mogiana de São Paulo.



Fuente: Revista Espresso

## BUENOS RESULTADOS CON CULTIVAR ARARA

Desarrollada por la Fundación Procafé, la variedad Arara y su adaptación a diferentes regiones están actualmente bajo evaluación. En ensayos recientes conducidos en Araxá, estado de Minas Gerais, ella presentó una productividad promedio de 63 sacos/ha (comparado con 38 sacos/ha de la variedad Catuaí Rojo IAC 144) durante siete cosechas. La nueva variedad está siendo cultivada en varias fincas comerciales con excelentes resultados. Aparte de alta productividad, el cultivar Arara genera cerezas de alta calidad y tiene buena tolerancia contra las altas temperaturas, estrés hídrico y las enfermedades de Phoma y Roya.

Fuente: Folha Procafé

## 50 MILLONES DE SACOS EN MENOS DE 1% DE TIERRA AGRÍCOLA EN BRASIL

Un estudio de ocupación territorial conducido por Embrapa muestra que de los 850 millones de hectáreas que comprenden el área total de Brasil, 30% o 256 millones de hectáreas corresponden a cultivos, bosques plantados y tierra para pastos. Brasil es un grande productor de comida y también un gigante en preservación ambiental, con 66% de su vegetación nativa preservada. El café ocupa sólo 0,86% del territorio explorado, o 2,2 millones de hectáreas, con una alta producción de más de 50 millones de sacos y una de las mayores productividades promedio en el mundo. Minas Gerais, el mayor estado productor de café, produce alrededor de 30 millones de sacos en un área de 1 millón de hectáreas, mientras Espírito Santo producirá 12,5 millones de sacos de café en 2018 en sólo 388.000 hectáreas.

Fuente: Embrapa

## 20.000 PERSONAS CONOCEN MÁS SOBRE PLATAFORMA GLOBAL DEL CAFÉ (GCP) EN FEMAGRI 2018

Luego de haber tenido resultados excepcionales en la feria de 2017, la Plataforma Global del Café decidió participar de nuevo en el tradicional evento Femagri, de Cooxupé. GCP (por sus siglas en inglés) tuvo un stand en el área de Educación Ambiental conocida como “Pequeña Finca”, durante el evento de 3 días y distribuyó a los productores material educativo con los 18 Puntos Fundamentales de su Currículo de Sostenibilidad del Café. El enfoque fue desmitificar y promover la sostenibilidad entre los productores de café. Aproximadamente 20.000 personas visitaron el área de “Pequeña Finca”, incluyendo productores de café (miembros de la cooperativa o no), sus empleados y suplidores de la amplia región cubierta por Cooxupé. El Programa Brasileiro de GCP, creado en 2012, actualmente tiene 53 miembros y docenas de socios como servicios de extensión, entidades, universidades y centros de investigación. Para conocer más acerca de GCP visite: <http://www.globalcoffeeplatform.org>.

Fuente: Estadão Conteúdo

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de Febrero de 2018

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	435,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	308,00 ↓
Mogiana	430,00 ↓		
Sur de Minas	430,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	455,00 ↓	Mar 2018	143,70 ↓
Sur de Minas	450,00 ↓	Sep 2018	151,20 ↓
		Dic 2018	154,95 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		28 Feb 2018	3,24 ↑

+ 5,8%

Fuente:

[www.qualificafex.com.br](http://www.qualificafex.com.br)

## PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y RENTABLE Y LA VIABILIDAD DEL CULTIVO DEL CAFÉ - PARTE 1

El año pasado se destacaron dos temas importantes: ¿Se debería maximizar la productividad y es esa una forma de asegurar la factibilidad del cultivo?

Maximizar la productividad sin considerar los costos de hacerlo puede no incrementar la factibilidad del cultivo de café sumado esto al hecho de que la productividad debería ser aumentada de forma sostenible, fue lo que acaloró el debate sobre productividad. No es necesario mencionar que cuando uno recomienda el aumento de la productividad para incrementar las ganancias y ayudar a garantizar la factibilidad del cultivo del café, se quiere y debe decir incrementar la productividad prestando especial atención a los costos respectivos y a los impactos ambientales y sociales. ¡Por obvio que resulte esto, pareciera ser ignorado por aquellos que alegan que aumentar la productividad puede ser perjudicial a los productores!

Dos ejemplos de país a gran escala demuestran que aumentar la productividad es beneficioso para los productores: Brasil y Vietnam. Hoy los dos países representan aproximadamente 50% de la producción mundial, que se cultiva en acerca de 25% de la superficie cafetalera mundial con un promedio de productividad entre 25 y 30 sacos por hectárea (1,5 a 1,8 ton/ha), dependiendo del año. Los dos países tienen la mayor productividad promedio del mundo para Arábica y Robusta. Esto deriva de un círculo virtuoso donde mayor productividad trajo consigo más ganancias para los productores que a su vez invirtieron en más producción de café. No es coincidencia que Brasil sea también la mayor fuente de cafés sostenibles del mundo, lo cual indica que el país satisfizo la propuesta arriba expuesta de que los aumentos en productividad deben ser económica, ambiental y socialmente sostenibles.

Existen otros ejemplos. La producción colombiana ha aumentado marcadamente sin una expansión substancial del área plantada. El proceso fue uno de renovación de las áreas existentes para aumentar la productividad. Los ejemplos no se limitan a países sino que abundan en regiones, municipalidades, fincas y grupos de pequeños productores.

Decir que aumentar la productividad podría no mejorar la situación de los productores de café pone en riesgo la viabilidad del cultivo de café en muchos países donde la productividad es baja, y el camino a seguir es aumentar la productividad hasta un *límite sostenible* que tiene que ser por arriba de donde se encuentra ahora o el país parará de producir café. ¿Cuál es el límite sostenible?

Es bueno recordar aquí que lo que escuché de un grupo de productores brasileños altamente tecnificados que dijeron que ellos podían, y habían alcanzado productividades promedio por arriba de 50 sacos por hectárea (3 ton/ha), pero que se estaban conformando por 40 sacos por hectárea (2,4 ton/ha) porque los costos de los insumos para superar esa marca fueron mayores que la correspondiente ganancia en rentabilidad. Esto es lo que los economistas llaman *ley de los rendimientos decrecientes*.

El límite sostenible para el aumento de la productividad en un área dada de café es aquel que trae consigo los mejores rendimientos a los productores, no impacta el ambiente de forma negativa y es socialmente responsable. Considerando que separando a Brasil y a Vietnam, todos los demás países producen el otro 50% del café del mundo en 75% del área cafetalera mundial, con una productividad promedio por debajo de 10 sacos por hectárea, y un buen número de países todavía tienen una productividad promedio de alrededor de 5 sacos por hectárea, estoy tentado a decir que hay un gigantesco espacio para aumentar la productividad en el mundo. Si esto no es económicamente viable a nivel solo de finca es porque el problema reside puertas afuera de la finca: por servicios de extensión inadecuados, mercados ineficientes para insumos y equipos, cuellos de botella logísticos y falta de financiamiento, sin mencionar una ineficiente cadena de suministro del café. Si este es el caso, el *entorno propicio* para aumentar la productividad no está ahí y ella sólo aumentará si estas imperfecciones más allá de puerta de finca sean abordadas, a fin de permitir que el límite de productividad sostenible sea elevado!

El entorno propicio y los potenciales impactos ambientales y sociales de incrementar la productividad serán abordados en la Parte 2.

## POR QUÉ EL CONOCIDO SECADOR ROTATIVO ES AÚN LA MEJOR OPCIÓN PARA SECAR CAFÉ DE CALIDAD SEA CEREZA, PERGAMINO U ORO

Los años recientes han sido prolíficos en la introducción de sistemas de secado, en su mayoría nuevas versiones de viejos conceptos y unas pocas diferentes ideas: vertical, estático, multi-cámaras, secado rápido o lento, etc. Pinhalense ha estado monitoreando estos cambios de cerca, y ha aceptado algunos – por ejemplo: lanzó un secador estático – e introdujo otros propios en su propia línea de secadores rotativos – por ejemplo: tambores divididos – pero la verdad es que las ventas de secadores rotativos Pinhalense están creciendo en Brasil y en el exterior independientemente de todas estas nuevas opciones.

Las ventas están aumentando porque los secadores rotativos Pinhalense han sufrido muchos cambios para poder hacer frente a las nuevas tendencias de mercadeo y incorporar nueva tecnología: intercambiadores de calor más eficientes y más grandes, sistemas de alimentación de cascarilla mejorados, ventiladores más grandes para reducir el tiempo de secado, inyección de aire caliente en los silos de carga, y tambores divididos sólo para mencionar los cambios más visibles. La tabla a la derecha representa la amplia oferta – tamaños y configuraciones – de los secadores rotativos Pinhalense que es única en el mercado y consta de 14 modelos diferentes!

TAMBOR INDIVIDUAL	
TAMAÑO	CAPACIDAD (m <sup>3</sup> )
SRE-016X	1.6
SRE-025X	2.5
SRE-033X	3.3
SRE-050X	5.0
SRE-066X	6.6
SRE-075X	7.5
SRE-090X	9.0
SRE-100X	10.0
SRE-150X	15.0

La línea de secadores rotativos Pinhalense es bien conocida alrededor del mundo por la calidad del producto final al cual seca (color y contenido de humedad uniformes y ningún daño al *pergamino*, *cereza* o *grano*), el control preciso de temperatura, la eficiencia del proceso y la habilidad de quemar cascarilla de café, leña y otros combustibles secos, y combustibles fósiles (gas y aceite). Todas estas características están al alcance de micros, pequeños, medianos y grandes productores de café, procesadores y exportadores. Estos secadores pueden recibir pergamino húmedo completamente lavado (fermentado o mecánicamente desmucilado) directamente del beneficio húmedo, luego de que el agua de la superficie sea drenada. El café despulpado-natural / honey tendrá que ser pre-secado bajo el sol al punto de que el mucílago restante ya no esté “pegajoso” antes de que pueda ser alimentado al secador. Las cerezas de café (para producir naturales) pueden ser alimentadas al tambor del secador inmediatamente luego de cosechadas.

TAMAÑO	CAPACIDAD (m <sup>3</sup> )	
	POR TAMBOR	TOTAL
SRE-025/50X	2.5	5.0
SRE-033/66X	3.3	6.6
SRE-050/100X	5.0	10.0
SRE-075/150X	7.5	15.0
SRE-090/180X	9.0	18.0

Al ofrecer secadores rotativos de tambor individual o dividido, Pinhalense se permite cubrir una amplia gama de necesidades de secado de café, desde 1,6 a 18 metros cúbicos por bache, por ejemplo desde 1 a 12 toneladas de café húmedo por carga. Agregado hace algunos años a la línea tradicional de secadores rotativos de tambor individual, los secadores rotativos de tambor dividido son útiles para: microlotes; pequeños productores al comienzo y al final de la temporada de cosecha, cuando los volúmenes de café recolectado caen; manejo de pequeños lotes procesados por diferentes métodos (por ejemplo: pergamino y cereza); pruebas de calidad y variedad; y también medianos y grandes productores activos con pequeños lotes en el mercado de cafés especiales. En una palabra, la nueva línea de secadores rotativos de tambor dividido fue diseñada para complementar la línea de tambor individual y para aumentar la flexibilidad de secado para productores de todos los tamaños y tipos, de pequeños a grandes, especiales a comerciales, incluyendo proveedores de café sostenible y de comercio justo interesados en la trazabilidad de pequeños lotes.

Las ventajas de la línea de secadores rotativos Pinhalense para productores de café son: secado uniforme, tiempo corto de secado, carga y descarga rápida, ahorros en combustible, habilidad para quemar cascarilla de café y larga vida útil. En resumen, los secadores rotativos Pinhalense pueden tener un impacto significativo en la eficiencia del secado del café así como en su calidad. Los secadores Pinhalense de alta eficiencia ayudan a reducir los costos de la más onerosa operación en el procesado de café. Si no se hecho apropiadamente, bajo el sol o en secadores inadecuados, el secado del café causa más daño a la calidad del café que la mayoría de las otras operaciones de procesamiento. Pinhalense ha vendido más de 25.000 secadores rotativos de café a clientes en más de 30 países en los 5 continentes debido a sus impactos positivos en la calidad y costos además de su fácil mantenimiento, disponibilidad de servicio local y durabilidad.



**LA MAYORÍA DE LOS MODELOS Y TAMAÑOS ARRIBA TAMBIÉN SON PRODUCIDOS CON CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA SECAR CACAO**

