

# 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 2 (pg. 3)**
- **UN MAPA DE RUTA PARA PROCESAR CAFÉS HONEY (pg. 4)**

## INDUSTRIA DEL SOLUBLE LANZA PROYECTO PARA AUMENTAR EXPORTACIONES

La Asociación Brasileira de la Industria del Café Soluble (ABICS) ha firmado un acuerdo con APEX, la Agencia a Cargo de Promoción de Exportaciones e Inversión, para fortalecer la presencia del café soluble brasileiro en el exterior. El producto ya alcanza 120 países y genera US\$ 650 millones por año en divisa extranjera. Aunque Brasil es el líder mundial en exportaciones de café soluble (28% de participación de mercado), ha estado perdiendo mercado a sus competidores, principalmente en Asia, debido al alto precio local de la materia prima (Conilon). La asociación con APEX es parte del Plan para Desarrollar el Café Soluble Brasileiro lanzado en 2016 que apunta a incrementar en 50% las exportaciones y el consumo doméstico durante los próximos 10 años. El sector exporta anualmente el equivalente a 3,8 millones de sacos de café y el mercado doméstico de soluble absorbe 1,1 millón de sacos (5% del total del consumo de café en Brasil).



Fuentes: Reuters y ABICS

## EXPORTACIONES PUEDEN ALCANZAR 35 MILLONES DE SACOS EN 2018

Brasil embarcará por lo menos 35 millones de sacos en el año cafetalero 2018/19 incluyendo café verde, soluble y T&M, de acuerdo a CeCafé, el Consejo Brasileiro de Exportadores de Café. El país registró exportaciones de café de 32,9 millones de sacos en 2016/17, con embarques récord en 2015, cuando las exportaciones alcanzaron 37 millones de sacos de café.

Fuente: Reuters

## CONSEJO MONETARIO NACIONAL APRUEBA LÍNEAS DE FUNCAFÉ



El Consejo Monetario Nacional (CMN) ha anunciado la adjudicación de los recursos del Fondo Brasileiro del Café (Funcafé) para 2018. Los costos de producción hasta la fase de cosecha recibirán R\$ 1,1 billón (US\$ 338 millones), existencias tendrán R\$ 1,9 billón (US\$ 584.6 millones), Financiamiento para el Programa de Adquisición de Café (FAC) recibirá R\$ 1,06 billón (US\$ 326.1 millones) y R\$ 10 millones (US\$ 3.08 millones) estarán disponibles para para la recuperación de los cultivos dañados. El presupuesto para capital de trabajo dirigirá: R\$ 200 millones (US\$ 61.5 millones) a la industria del soluble, R\$ 300 millones (US\$ 92.3 millones) para la industria del tostado y R\$ 425,2 millones (US\$ 130.8 millones) a las cooperativas.

Fuente: Estadão Conteúdo

## ¡LLUVIA RETRASA COSECHA EN RONDONIA PERO LA BENEFICIA EN ESPÍRITO SANTO!

Rondônia, el segundo mayor estado productor de Conilon de Brasil, ya ha iniciado su cosecha en áreas donde el café está más maduro. Sin embargo, las lluvias recientes han limitado la cosecha en esa región. Por el contrario, la lluvia continúa beneficiando las plantaciones de café en Espírito Santo. Si persiste el buen tiempo durante las próximas semanas, la maduración pudiera acelerarse y la cosecha del Conilon comenzar en abril en el estado. La recolección del Arábica debe comenzar a mediados de abril en la mayoría de las regiones brasileiras productoras de café.

Fuente: CaféPoint

## ☉ CASCARILLA DEL ROBUSTA ES VALIOSA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y COSMÉTICOS

La cascarilla del Conilon/Robusta, comúnmente utilizada como fertilizante, también puede ser usada para la producción de alimentos, cosméticos y bebidas. Investigadores del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITAL) y del Instituto Agronómico de Campinas (IAC) han desarrollado una tecnología que extrae cafeína de la cascarilla sin el uso de solventes. El ingrediente natural seco extraído de la cascarilla es rico en antioxidantes y compuestos de valor nutricional, mientras que la cafeína puede ser usada en la producción de alimentos y bebidas energéticamente naturales y de baja caloría así como también en cosméticos. El proceso de extracción reduce la eliminación de desechos orgánicos y puede ser usado por asociaciones y cooperativas.

Fuente: CaféPoint

## ☉ AVANZA EL CONSUMO DOMÉSTICO DE CAFÉ

El consumo doméstico de café debe crecer 3,4% en Brasil este año a 23 millones de sacos, de acuerdo a un estudio de mercadeo conducido por Euromonitor para ABIC, la Asociación Brasileira de Tostadores de Café. La industria del café generó ventas de café de R\$ 7,6 billones (US\$ 2.3 billones) en 2017, divididas entre las categorías premium (3,6%), *mainstream* (58%) y de bajo precio (38%). El estudio muestra que 81% del volumen total consumido en 2017 corresponde a café T&M, 18% a granos y 0,9% a cápsulas, una señal de que la diversificación del portafolio de producto de las empresas está creciendo y moviéndose hacia más calidad.

Fuente: ABIC

## ☉ NUEVOS PRODUCTOS INNOVAN CATEGORÍA DEL SOLUBLE

Para expandir su presencia en el mercado brasileiro, Nestlé ha hecho dos lanzamientos, Nescafé "Orígenes", una marca premium de soluble producida sosteniblemente, y Nescafé Smoovlatté, una bebida lista para beber la cual mezcla café y chocolate destinada a consumidores jóvenes. La multinacional está implementando en Brasil su enfoque global de innovación en la categoría de soluble. Nestlé es líder de mercado en café instantáneo en Brasil desde 1983 con una participación de 48,2%, seguida por Três Corações con 32,3%. El consumo de soluble aún es bajo en el país (28% de penetración de mercado) mientras que el tostado y molido domina y está presente en 98% de los hogares.

Fuente: Valor Econômico

## ☉ STARBUCKS VENDE OPERACIÓN BRASILEIRA

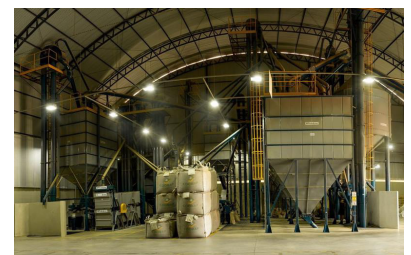
Starbucks ha cambiado de manos en Brasil nuevamente, en esta oportunidad a través de la modalidad de licencia con la compañía SouthRock que operará las 113 tiendas de la cadena en 17 ciudades. Con ventas nacionales anuales de R\$ 250 millones (US\$ 76 millones), Starbucks ahora planifica acelerar crecimiento y mejorar ganancias al explorar nuevas regiones tales como el Sur de Brasil y Brasilia. La compañía ha estado en Brasil desde 2006.

Fuente: Valor Econômico

## ☉ IMPORTANTE COOP EXPANDE BENEFICIO SECO EN SUL DE MINAS

La sexagenaria cooperativa de Paraguaçu (Coomap) en Sur de Minas Gerais, ha estado renovando su estructura de procesamiento y almacenamiento de café desde 2011 y tiene ahora el beneficio seco más moderno de la región. Coomap declaró que siempre optó por equipos Pinhalense debido a su calidad y confiabilidad. El beneficio de procesamiento de última generación se ha convertido no solo en la unidad de demostración Pinhalense para los productores de toda la región como también en destino para muchos visitantes extranjeros que P&A y Pinhalense reciben.

Fuente: EAE Máquinas



## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Marzo de 2018

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	430,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	316,00 ↑
Mogiana	425,00 ↓		
Sur de Minas	425,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/60kg Arabica bag)	
Cerrado MG	445,00 ↓	Sep 2018	146,05 ↓
Sur de Minas	440,00 ↓	Dic 2018	149,05 ↓
		Mar 2019	154,55 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		29 Mar 2018	3,30 ↑

+ 4,7%

Fuente:

www.qualificafex.com.br

## PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y RENTABLE Y LA VIABILIDAD DEL CULTIVO DEL CAFÉ - PARTE 2

La factibilidad económica del cultivo de café es severamente afectada por el porcentaje del precio de exportación FOB que le llega a los productores. Este porcentaje se sitúa entre 80 y 90% en países como Vietnam, Brasil, Costa Rica y Colombia mientras que puede ser tan bajo como 40% en algunos países, con importantes naciones productoras de café cayendo en el rango de 60 a 70%. Este porcentaje que alcanza a los productores depende de la eficiencia de la cadena de suministro del café del país, que a su vez es afectada por su propia estructura de comercializadores, intermediarios, agentes, etc., regulaciones gubernamentales e impuestos, logística (por ejemplo: red vial y de ferrocarril y los puertos), disponibilidad de financiamiento, etc. Este es un elemento clave del ambiente de negocios de un país productor, que hace que la producción de café sea más o menos viable.

Este entorno habilitante no es el mencionado en la Parte 1 de este Perspectiva (vea Confidential No. 128). Esta otra parte del entorno habilitante más allá de la puerta de finca afecta el desempeño puertas adentro e incluye, por ejemplo, si los productores de café tienen acceso a material genético, entrenamiento en prácticas agro-culturales, insumos, equipos y financiamiento, además de una eficiente cadena de suministro mencionada con anterioridad. Países con alta productividad, que incrementa la viabilidad de la producción de café, tienen:

- su propia infraestructura de investigación cafetalera o acceso a los resultados llevados a cabo en otros lados incluyendo variedades adaptadas a las condiciones del país;
- servicios de extensión eficientes por lo usual públicos, ofrecidos por el gobierno, pero también por cooperativas u otros entes;
- mercados eficientes para insumos (por ejemplo: fertilizantes y agroquímicos) y equipos (por ejemplo: aspersores);
- disponibilidad de financiamiento para comprar insumos y equipo y para comercializar el café en el momento apropiado;
- regulación e impuestos inteligentes
- acceso a mercados competitivos de café;
- etc.

El papel del gobierno en la creación de este complejo entorno habilitante, que idealmente debería transferir una mayor participación del precio FOB a los productores y facilitar una producción más eficiente, es crítico como un actor de la cadena o un catalizador de cambio. En el primer papel arriba, los gobiernos pueden mejorar el sistema de impuestos, proveer y mejorar la infraestructura (logística), servicios de extensión, financiamiento, etc. En el segundo papel, los gobiernos pueden mejorar la regulación no solo del negocio del café mismo sino de los mercados de insumos y equipos y de la cadena de suministro del café. Es esta ausencia de un entorno habilitante apropiado que a menudo hace que las acciones para aumentar la productividad puertas adentro en la finca sean ineficientes, espasmódicas o no duraderas (¡no sostenibles!) luego de que el proyecto termina. En otras palabras, para tratar de mejorar la productividad puertas adentro sin un entorno habilitante cónsono puertas afuera de la finca puede carecer de visión y no funcionar del todo. El entorno habilitante tendrá que ser mejorado primero o al mismo tiempo.

El otro aspecto faltante en la Parte 1 es el impacto ambiental y social de aumentar la productividad. La productividad máxima económica debe respetar el ambiente y esto no significa reducir el consumo de agua, fertilizantes y agroquímicos, sino optimizar su uso para alcanzar un resultado balanceado. Control de erosión, preservación de la fertilidad del suelo y disponibilidad de agua y otros factores deben ser considerados. El café bajo sombra puede ser un buen ejemplo de cuán complejo es lograr esta productividad ideal. La eliminación progresiva de la sombra aumenta la productividad, pero puede requerir un uso más intensivo de fertilizantes. Menos sombra puede reducir el riesgo de incidencia de algunas plagas y enfermedades pero aumentar el riesgo de otras. El nivel ideal de productividad dependerá entonces no solo del alcance de la sombra, sino también del costo de los fertilizantes, agroquímicos, etc., como lo hace en áreas sin sombra.

Los aspectos sociales entran en el cuadro, por ejemplo, cuando nuevas tecnologías hacen que la mano de obra se reduzca en actividades como aspersión, prácticas agro-culturales, e inclusive en la recolección, en un creciente número de países. Mientras que la mano de obra que se conserva tiende a recibir salarios mayores, existe el riesgo del desempleo. Sin embargo lo que la evidencia circunstancial muestra en muchos países es que existe una escasez de mano de obra a los prevalecientes niveles actuales de salarios ya que los más jóvenes no están interesados en trabajos cafetaleros, a menos de que haya un cambio tecnológico. Tecnologías aparte, las productividades económicas máximas deben ser logradas con el debido respeto a la seguridad y a la salud laboral, incluyendo la disponibilidad de equipos de protección personal y entrenamiento sobre su uso apropiado, viviendas satisfactorias y condiciones de vida adecuadas, etc., además de un salario decente.

En resumen, lo que la Partes 1 y 2 conjuntamente muestran es que existe lugar para aumentar la viabilidad económica del cultivo de café con mayor productividad y atención al ambiente físico, la responsabilidad social y la creación de un entorno habilitante puertas afuera de la finca. No es una tarea fácil en muchos países, pero factible si los factores se consideran debidamente.

## UN MAPA DE RUTA PARA PROCESAR CAFÉS HONEY

Pinhalense es la compañía de maquinaria de café que apoyó con desarrollo de equipo a los primeros productores brasileños que empezaron a producir café honey a finales de los 1980s, poniendo en práctica un concepto que el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) había propuesto en 1953. Pinhalense desarrolló tecnologías especiales para sus despulpadores con los separadores de cereza inmadura, removedores de mucílago y los secadores rotativos, que permitieron a los productores obtener y secar pergamino con todo o parte del mucílago adherido. Luego de este enfoque pionero, Pinhalense desarrolló aún más estos diferentes equipos para ofrecer lo que se ha convertido en la línea de máquinas de última generación para procesar cafés honey en cualquier lugar del mundo.



ECO SUPER

Los productores brasileños así como los comercializadores llamaron este nuevo producto “Cereja Descascado” o simplemente CD de acuerdo con las iniciales y su nombre fue traducido en inglés como Pulped Natural Coffee (Café Despulpado Natural), cuya definición fue y es café que deriva del pergamino que se seca con todo el mucílago o parte de éste adherido. Los productores centro americanos recientemente han denominado “Honey” a este tipo de café y han asociado la cantidad de mucílago restante a diferentes colores y creado los términos Black, Red y Yellow Honey para el pergamino que es secado con todo o una pequeña porción de mucílago adherido al pergamino, respectivamente.



SRE-090X

Pinhalense recomienda varias máquinas de su línea de procesamiento de Cafés Honey de alta calidad:

- los nuevos despulpadores ECO SUPER y el bien conocido ECOFLEX,
- línea DMPE de desmucilaginosos,
- los secadores rotativos SRE, y
- las trilladoras CON y C2DPRC,

todos disponibles en varios tamaños y capacidades. El procesamiento de Cafés Honey puede comenzar con sifones mecánicos y continuará con el clasificador de tamaño, separador por gravedad, etc., pero las máquinas mencionadas arriba son las que responden a las necesidades específicas de procesamiento de Cafés Honey.

La combinación o no combinación y ajuste de los despulpadores Pinhalense ECO SUPER o ECOFLEX y de los desmucilaginosos DMPE determinará si el producto final será Black, Red o Yellow Honey de acuerdo a los requerimientos del cliente. El objetivo principal aquí es no solo suministrar la calidad que el mercado desea sino hacerlo con la menor cantidad de agua, el menor daño al pergamino y a los granos, la menor cantidad de pulpa posible mezclada al pergamino, y la menor o total ausencia de pérdida de pergamino con la pulpa a ser eliminada.

El pergamino con mucílago adherido puede ser alimentado a las secadoras rotativas SRE, de tambor simple o dividido, cuando se esté seguro de que no se pegará más a las paredes del tambor. Pinhalense suministra a sus clientes reglas simples para determinar cuando el pergamino está listo para ir a las secadoras y aconseja sobre los tiempos de secado esperados bajo diferentes condiciones. Los clientes pueden seleccionar secado continuo o intermitente e inclusive el uso de diferentes técnicas de secado para el mismo lote de café.

Grandes lotes de Café Honey pueden ser pre-limpiados, despedregados, trillados y separados en las unidades CON de Pinhalense, y pulidos, si necesario, en sus pulidores DBD o DEPOL, dependiendo de las características esperadas para el producto final. Para permitir al Café Honey ser mercadeado en microlotes, Pinhalense hoy ofrece la máquina combinada C2DPRC que viene con una trilladora y una pulidora en frío y un clasificador en la misma estructura, pudiendo ser seguida inmediatamente de un separador por gravedad MVF.



C2DPRC

Si todas estas opciones tienden a sonar como a muchas posibilidades es porque de hecho es un mapa sobre el cual escoger una ruta específica que se ajusta a sus necesidades y a las de sus clientes. Visítenos en el stand #709 de Pinhalense durante la Specialty Coffee Expo en Seattle, hable con un representante Pinhalense cercano a usted o a P&A directamente, para definir su propia ruta así como sobre las máquinas que usted necesita para procesar cafés honey.

