

CONFIDENTIAL

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

- **PRECIOS BAJOS, LA FACTIBILIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ Y EL ROL DEL PROCESAMIENTO (pg. 3)**
- **¿POR QUÉ COMPRAR EQUIPOS PINHALENSE? REVISADO Y ACTUALIZADO (pg. 4)**

|| MAYOR VOLUMEN DE CONILON EXPORTADO EN 27 AÑOS

El estado de Espírito Santo ha contabilizado en agosto sus más altas exportaciones mensuales de Conilon en 27 años: 536.778 sacos. El excelente resultado es debido a la gran cosecha en 2018, a la depreciación del Real (R\$) y también a la mayor calidad del Conilon producido en el estado. Las exportaciones de Espírito Santo se han incrementado en 1.800% en comparación con 2017. Los más grandes importadores de Conilon/Robusta de ES son el Reino Unido (21%), Bélgica (17%), USA (10%), Turquía (9%) y Argentina (7%).

Fuente: Centro do Comércio de Café de Vitória

|| COSECHA BRASILEIRA RÉCORD

La producción brasilera de café de la temporada 2018/19 será mayor que lo esperado, de acuerdo al tercer estimado de cosecha de la CONAB, publicado en septiembre. El nuevo estimado indica 59,9 millones de sacos, mientras que el estimado de mayo, el cual ya era un récord, proyectó 58 millones de sacos (Arábica y Conilon). Si el nuevo estimado es confirmado, la cosecha de café de esta temporada será 33,2% mayor en comparación a la previa cosecha, debido al clima y al ciclo bienal del año “de menor cosecha” del Arábica. Esta estimación de récord deriva del “año activado” del ciclo del Arábica y las condiciones climáticas favorables, las cuales también permitieron la recuperación de la producción de Conilon, en especial en el estado de Espírito Santo. La producción de Arábica de Brasil puede llegar a 45,9 millones de sacos; y la de Conilon, 14 millones de sacos en 2018.

Fuente: Valor Econômico

|| ¿CEREZAS MADURAS AMARILLAS Y ROJAS EN EL MISMO ÁRBOL DE CAFÉ?

El color de las cerezas maduras de café, amarillas o rojas, está determinado por Xanthocarpa, un gene que se expresa dependiendo de la composición genética de la planta, por ejemplo, su genotipo. Sin embargo, las mutaciones somáticas pueden alcanzar los tejidos de la planta directamente, cambiando el color del grano cuando ha madurado. Tales mutaciones no necesariamente alcanzan a todos los granos en la planta y tal fenómeno – cerezas amarillas y rojas en el mismo árbol de café – puede de hecho suceder.

Fuente: Agro DBO



|| CONFERENCIA GLOBAL DE SOSTENIBILIDAD EN NOVIEMBRE EN BRASIL

La Conferencia Global de Sostenibilidad del Café de 2018 (GCSC) se celebrará en Belo Horizonte, Minas Gerais, del 8 al 9 de noviembre, reuniendo a 250 participantes y expertos de sostenibilidad del café de alrededor del mundo para discutir asuntos importantes tales como: el futuro de la sostenibilidad, el papel de los países productores y los consumidores, inversiones de impacto para promover la sostenibilidad, entre otros. El evento, organizado anualmente por la Plataforma Global del Café (GCP), combinará presentaciones plenarias y paneles de discusión, así como eventos sociales y oportunidades de networking. Representantes de 9 países productores – Brasil, Vietnam, Indonesia, Uganda, Colombia, Honduras, Perú, Kenia y Tanzania – estarán presentes, así como técnicos, comercializadores, exportadores, expertos en sostenibilidad y otros especialistas. La GCSC es gratis para miembros GCP; otros participantes pueden adquirir tickets en el sitio web del evento: <http://www.gcsc.coffee/>.

Fuente: ADS

FUNCAFÉ LIBERA R\$ 3 BILLONES

Funcafé, el Fondo Brasileiro del Café, ya ha liberado más de R\$ 3 billones (US\$ 763,4 millones) en 2018, representando 67% de los R\$ 4,5 billones (US\$ 1,1 billones) contratados. El almacenamiento de café recibió la mayor de las asignaciones de R\$ 1,26 billones (US\$ 320,6 millones); R\$ 638,6 millones (US\$ 162,5 millones) fueron reservados para el financiamiento de la adquisición del café. La cultivación recibió R\$ 577,5 millones (US\$ 146,9 millones), líneas de capital de trabajo, R\$ 544,9 millones (US\$ 138,6 millones) y las cooperativas R\$ 250,6 millones (US\$ 63,8 millones).

Fuente: CaféPoint

ABEJAS GENERAN INGRESOS PARA PRODUCTORES DE CAFÉ



La importancia de las abejas para la producción de café aún es poco conocida, a pesar de los beneficios reconocidos en los estudios de investigación conducidos en la Alta Mogiana de São Paulo, el estado de Espírito Santo y la región Noreste de Brasil. Si están activas durante la estación de floración, las abejas ayudan a incrementar la productividad del café entre 5 y 15%. Granos más grandes, mejor calidad y menores costos de producción son otros beneficios asociados.

Fuente: Revista Attalea Agronegócios

COMBINACIÓN DE VARIEDADES AYUDA PRODUCTORES A AHORRAR EN COSTOS

El cosechado representa 15 a 30% del total de los costos de producción y la calidad del café depende en gran medida de cómo se ejecuta. Una combinación de variedades de café cuyas cerezas maduran a diferentes tiempos – temprano, a mediados de cosecha y tardíamente – en la misma finca pueden facilitar el cosechado del café, porque los productores ahorran costos con la mano de obra y maquinaria, incrementa la posibilidad de cosechar más cerezas maduras y mejora la calidad del café, así como su precio.

Fuente: Revista Attalea Agronegócios

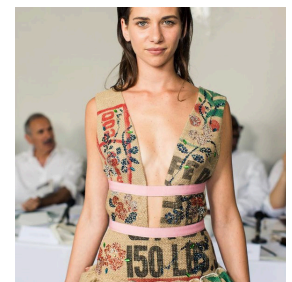
NUEVOS LINEAJES DEL CULTIVAR ARARA

Los nuevos lineajes del cultivar de café Arara, recientemente registrado por la Fundación Procafé en el Ministerio de Agricultura (MAPA), tienen diferentes características deseables, como observado en ensayos de multiplicación en Sur de Minas Gerais y Espírito Santo. Arara FV tiene árboles más pequeños y granos rojos mientras que el Arara PA presenta árboles más altos y granos amarillos. Ambas líneas Arara se encuentran en los estados finales de ensayos y deberán pronto convertirse en nuevos cultivares para registro y distribución.

Fuente: CaféPoint

VESTIDO HECHO CON SACOS DE CAFÉ BRASILEÑO ES PREMIADO

Un vestido hecho con un saco de café de Brasil recibió el premio “Green Carpet Fashion Awards” en una competencia de moda sostenible durante la Semana de la Moda de Milán, en Italia. El saco de yute fue comprado en el mercado del canal Navigli y decorado con cristales de Swarovski por el diseñador Gilberto Calzoral, que trabajó para marcas de lujo antes de comenzar su propia línea en 2015.



Fuente: Época Negócios

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de Septiembre de 2018

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/saco de 60kg Arabica)		Real R\$ / Dólar US\$	
Cerrado MG	415,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	324,00 ↑	Sep 2018	118,15 ↑	28 Sept 2018	4,04 ↓
Mogiana	410,00 ↓			Dic 2018	121,45 ↑		
Sur de Minas	410,00 ↓			Mar 2019	128,85 ↑		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)							
Cerrado MG	435,00 ↓						
Sur de Minas	430,00 ↓						

+ 6,1%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

PRECIOS BAJOS, LA FACTIBILIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ Y EL ROL DEL PROCESAMIENTO

Las discusiones acerca de la factibilidad de cultivar café están ganando fuerza a la medida que los precios de café se mantienen bajos. La OIC publicó recientemente la Resolución de su Consejo Nr. 465 sobre los Niveles de los Precios del Café (<https://bit.ly/2RDyFDL>), y el Foro Mundial de los Productores de Café está enviando un correo a los CEOs de las principales tostadoras (<https://bit.ly/2zOGjEw>) alertándolos sobre los riesgos provocados por los bajos precios en la sostenibilidad del cultivo de café y en el futuro del suministro. Lo que es agregado en este artículo es el rol que el procesamiento de café tiene, especialmente dentro de la finca, en mejorar o empeorar la factibilidad del negocio.

El café toma de 2 a 4 años luego de ser plantado para comenzar a producir y carga frutos sólo una vez al año. ¡Sin embargo el mal procesamiento puede poner en peligro el trabajo de un año en pocas horas! El secado es probablemente la fase del procesamiento donde se incurre en mayores pérdidas, si no se lleva a cabo de forma correcta, seguido quizá por el despulpado, si se usa, así como el trillado.

El secado al sol puede ser negativamente afectado por el clima adverso, falta de mano de obra o por mano de obra no idónea, uso de herramientas inadecuadas, etc. La lluvia excesiva puede hacer que el café no se seque y causar fermentación no deseada; el calor excesivo puede tener varios impactos negativos en la calidad del café, desde blanquearlo hasta convertir las cerezas inmaduras en granos negros. El sobre calentamiento no es un riesgo restringido al secado mecánico, como muchos piensan, sino que pasa tan frecuentemente o más frecuentemente con el secado al sol si el café no es revuelto con regularidad.

El secado mecánico requiere buen control de la temperatura, en especial en la masa del café, y buen movimiento/mezclado para asegurar un secado uniforme. El uso de elevadores para reciclar el café en secadores verticales puede dañar el café, especialmente el pergamino que está alcanzando el contenido ideal de humedad. El secado rápido es conveniente pero hasta el punto en que no cause daño a la calidad; esto puede ser logrado con el uso de tecnología y operación correctas. El secado mecánico puede ser más confiable y producir la misma calidad que el secado al sol. ¡Una instalación eficiente de secado es una buena póliza de seguro contra el cambio climático!

Si el despulpado no se lleva a cabo en máquinas de alta tecnología, trae consigo la baja en las ganancias debido al daño físico al pergamino y a los granos y a la pérdida de café con la pulpa que es eliminada. Estos efectos no deseados pueden y deben ser evitados en máquinas que también se abstienen de despulpar cerezas inmaduras que pueden ser separadas. La fermentación después del despulpado, que se dice mejora la calidad, y que está ganando creciente apoyo de parte de los expertos, puede causar pérdidas en peso que son evitadas por la remoción mecánica del mucílago que, a su vez, puede causar daño físico al pergamino y a los granos. ¿Pueden las ganancias en calidad debido a la fermentación tener mayor peso que las pérdidas en peso?

FASES DEL PROCESAMIENTO	CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ
<ul style="list-style-type: none"> ● Separación de cereza ▲ Despulpado ▲ Remoción de miel ▲ Secado ▲ Almacenaje ● Limpieza ▲ Descascarado ▲ Polido ▲ Separación por tamaño ● Separación por densidad ● Separación por color ● Mezclado ● Pesaje y empaquetado 	<ul style="list-style-type: none"> - Color - Tamaño - Uniformidad - Integridad Física - Sin defectos - Calidad en taza <ul style="list-style-type: none"> * Aroma * Cuerpo * Acidez * Dulzura * Otro

Cambia calidad

- Contaminación del agua
- Contaminación del aire

- ▲ Crea defectos
- Elimina defectos

La forma en que el café es despulpado o no, fermentado o no, y secado, afecta la calidad en la taza y el precio, como ha sido explicado en la sección Outlook del Confidential Nr. 118. Cómo estos tres pasos de procesamiento son llevados a cabo puede ser la clave para asegurar la factibilidad en el cultivo del café.

Sin tener el potencial impacto benéfico de los tres procesos previos, el trillado puede causar daño físico a los granos de café. Inclusive las trilladoras modernas y eficientes lo harán si el café está sobre secado por debajo del 10% de nivel de humedad. La mayoría de los otros pasos de procesamiento están diseñados para mejorar el valor del café eliminando las impurezas y los defectos, pero sin alterar la calidad intrínseca del grano.

La tabla al lado es un buen manual sobre como el procesamiento puede afectar la factibilidad en la producción del café.

¿POR QUÉ COMPRAR EQUIPOS PINHALENSE? REVISITADO Y ACTUALIZADO

La manera más obvia de contestar a esta pregunta es hacer una encuesta con los clientes Pinhalense de 94 países en los 5 continentes y los cuales conjuntamente permiten a Pinhalense creer y afirmar que cerca de dos tercios del café que se bebe en el mundo pasa a través de por lo menos una máquina Pinhalense. Pero ya que las dificultades para llevar a cabo tal encuesta son obvias, inclusive en nuestra era digital, sintetizamos las impresiones que obtenemos de nuestros agentes comerciales, quienes cubren más de 40 países productores de café, y una muestra de clientes a la que agregamos nuestras propias opiniones.

La historia de 68 años de Pinhalense y su involucramiento en literalmente todas las fases de procesamiento de café desde la cosecha hasta la exportación o al tostado en todos los mercados relevantes le da una particular visión que se refleja en el "know-how" integrado en sus productos - máquinas - y flujos y proyectos personalizados que diseña para su clientela. Ningún competidor se acerca a la cifra de Pinhalense de más de 22.000 proyectos de beneficios húmedos, secado y beneficio seco desarrollados para sus clientes. Incorrecto como lo es, las máquinas pueden ser copiadas y las máquinas Pinhalense han sido copiadas, pero es casi imposible copiar las soluciones personalizadas específicas de procesamiento de café que Pinhalense suministra a los clientes antes de la compra de maquinaria.

Sin embargo, aparte de flujos y proyectos, ¿por qué comprar máquinas individuales de Pinhalense en vez de copias? Porque en procesamiento de café, "el diablo está en el detalle". Si las copias han sido hechas por décadas y Pinhalense ha estado creciendo, desarrollando y expandiendo sus mercados, eso es porque obviamente hay algo que falta en las copias, ya sea detalles mismos, calidad, eficiencia, durabilidad o todos conjuntamente. Lo mismo se mantiene para los competidores quienes tienen su propia tecnología. La mayoría de los clientes Pinhalense que han probado equipos de la competencia han vuelto a Pinhalense. De repente el cambio de proveedor se basó sólo en el precio y la ecuación costo-beneficio eventualmente llevó a una conclusión diferente y al retorno a Pinhalense.

Servicio local y pronto suministro de partes y repuestos puede ser otra razón para favorecer al equipo Pinhalense. La mayoría de los agentes comerciales mencionados arriba tienen su propio personal técnico entrenado por Pinhalense, quienes atienden la maquinaria Pinhalense, solucionan problemas y responden a otras necesidades del cliente. Pinhalense no es perfecta y puede cometer errores – así como han hecho reconocidos fabricantes automotrices y de teléfonos celulares – pero tiene un historial de hacer sus máquinas trabajar a la plena satisfacción del cliente sin importar dónde operen. Esto es absolutamente crítico en el negocio del café donde la entrega a tiempo es crucial y los pequeños porcentajes importan mucho.

En mercados donde es casi imposible evitar las copias, la mejor estrategia es la investigación y desarrollo permanentes con el frecuente lanzamiento de nuevos productos y mejoras a los ya existentes. El reciente lanzamiento del despulpador con separador de verdes ECO-SUPER con mínimo consumo de agua coronó un proceso que incluyó secadores con tiempo de secado reducido, una nueva trilladora combinada para microlotes, un sistema para recuperar café rechazado por máquinas seleccionadoras por color, balanzas electrónicas de flujo y para "big-bag", y sistemas de succión de polvo más eficientes. Y hay más a camino...

En último lugar pero no de menor importancia, en vez de invertir en nuevos almacenes o una nueva fábrica, que es parte de sus planes a mediano plazo, Pinhalense ha decidido estratégicamente concentrar sus inversiones en la manufactura de equipos y procesos que tienen impacto directo en la calidad y eficiencia de sus productos. En años recientes, Pinhalense ha invertido varios millones de euros en equipos automatizados de alta precisión para perforar cribas/mallas – un componente crítico de muchas máquinas –, para cortar metal usando láser y, últimamente, para producir partes de máquinas usando robótica. Aunque el exterior de las tres fábricas Pinhalense se han mantenido básicamente igual por 5 o 10 años, ellas han sufrido una revolución tecnológica en su interior. Los clientes – existentes y potenciales – son bienvenidos a visitar Pinhalense para tener una experiencia directa.

Hay mucho detrás de la marca Pinhalense y hay más por venir...