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

- ARTÍCULOS SOBRE EL CAFÉ EN 2018 RETROSPECTIVA (pg. 3)
- PINHALENSE SUMINISTRA GRAN BENEFICIO ECOLÓGICO HÚMEDO Y SECADO DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN COLOMBIA (pg. 4)

#### (||) CACIQUE INVIERTE US\$ 60 MILLONES EN NUEVA FÁBRICA DE SOLUBLE

La compañía de café soluble Cacique, la mayor exportadora de café soluble en Brasil con ventas en más de 85 países, invertirá US\$ 60 millones en la construcción de una planta de soluble en Linhares, en el estado de Espírito Santo. Esta será la segunda fábrica de la compañía; la primera está localizada en la municipalidad de Londrina, estado de Paraná. La escogencia de la localidad para la inversión es estratégica ya que Espírito Santo es el principal productor brasilero de Conilon, el cual es la principal materia prima para el café soluble. La compañía puede incrementar sus actuales exportaciones de 30 para 40 mil toneladas por año como resultado de la inversión.

Fuente: Valor Econômico

#### $(\mathbb{I})$ EL CAFÉ BRASILERO TIENE EL MAYOR PUNTAJE MUNDIAL EN EL RANKING DE LA TAZA DE LA **EXCELENCIA**

Los cafés ganadores de la categoría "despulpados naturales / honey", cultivados en la Finca Primavera, en la región de Chapada de Minas, fueron vendidos por US\$ 143,00/lb durante la subasta brasilera de la Taza de la Excelencia de 2018. Además de alcanzar un nuevo récord mundial en valor de ventas, Brasil también logró el primer lugar en el ranking mundial de calidad con el mejor café evaluado en el campeonato. Los granos de la Finca Primavera obtuvieron una increíble calificación de 93,89 puntos sobrepasando a países como Colombia, Costa Rica, El Salvador y Bolivia. Esto indica la consistencia de Brasil para ofrecer cafés de alta calidad al mundo, de acuerdo con la Asociación Brasilera de Cafés Especiales (BSCA).

Fuente: CaféPoint

#### (I) LAS EXPORTACIONES DE CAFÉS "DIFERENCIADOS" AUMENTAN 27%

Las exportaciones de cafés "diferenciados" alcanzaron 5,64 millones de sacos en 2018, un crecimiento de 27,16% comparado con 2017 que registró 4,43 millones de sacos de acuerdo a la Asociación Brasilera de Exportadores de Café (CeCafé). Los cafés diferenciados incluyen cafés especiales, sostenibles, orgánicos y otros cafés por arriba de un dado precio marcador. Tales exportaciones generaron un ingreso de US\$ 1,009 billones, con un promedio de US\$ 178,98 por saco exportado, 33,9% mayor que los precios promedio de cafés comerciales de US\$ 133,70 por saco.

Fuente: CaféPoint

### **BRASIL PRODUCE VOLUMEN RÉCORD DE 61,65 MILLONES EN 2018**

Brasil ha producido un record de 61,65 millones de sacos de café en 2018, de acuerdo al Conab que previamente proyectó una cosecha de 59,9 millones de sacos. Este volumen, que representa un incremento de 37,1% en comparación a 2017, resultó de las condiciones climáticas favorables que permitieron una excelente floración, mejora tecnológica con el uso de variedades más productivas tales como plantas clonales en Rondônia así como el año positivo del Arábica en el ciclo de producción bienal.

Fuente: Conab

#### PRODUCCIÓN CRECE 87,5% PERO VALOR SÓLO 17,8% EN 13 AÑOS

El estimado del Valor Bruto de Producción (VBP) de los Cafés do Brasil, definido como los ingresos brutos totales de los productores, alcanzó R\$ 25,05 billones (US\$ 6,73 billones) en 2018. El Conilon representó alrededor de 20% y el Arábica 80%. El VBP fue R\$ 21,26 billones (US\$ 6,72 billones) en 2005, cuando la producción de café de Brasil alcanzó 32,9 millones de sacos. Aunque la producción de café aumentó 87,5% en 13 años, su Valor Bruto de Producción aumentó sólo 17,8%.

Fuente: Embrapa Café



#### ( PRODUCTIVIDAD DE CAFÉ DE BAHIA ALCANZA 35 SACOS POR HECTÁREA

Bahia es el cuarto mayor estado productor de café en Brasil con una producción de 4,55 millones de sacos en 2018. El estado llegó a su mayor promedio de productividad en la historia – 35 sacos por hectárea – debido al uso de tecnologías de irrigación y manejo de cultivos que permitieron al estado obtener un ingreso bruto por cosecha estimado en R\$ 1,6 billones. El estado produce cafés de las variedades Arábica y Conilon en tres regiones productoras: Cerrado, la cual representa 11% del volumen producido, Planalto 30% y Atlántica 59%, con el Conilon concentrado en la última región mencionada.

Fuente: Embrapa Café

#### PRODUCCIÓN DE CAFÉ AUMENTA 13,9% EN ESTADO DE MATO GROSSO

La producción de café en el estado de Mato Grosso aumentó 13,9% en 2018 alcanzando 104,2 mil sacos. El plantado de variedades que son más adaptables al clima de la región e inversión en sistemas de cultivo e irrigación están entre las razones de tal aumento. La productividad promedio del estado también aumentó de 9,6 sacos/ha en 2017 a 11,2 sacos/ha en 2018, aún muy por debajo de los promedios brasileros indicando buen potencial para el crecimiento.

Fuente: G1

#### $(\!\!|\!\!|\!\!|\!\!|\!\!|\!\!|)$ NUEVA HERRAMIENTA DE BAJO COSTO AYUDA PRODUCTORES A RECOLECTAR MUESTRAS

El Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (Emater-MG) ha desarrollado un método alternativo para facilitar la verificación de la densidad y humedad del suelo. La herramienta está siendo probada con la colaboración de los pequeños productores en su recolección de muestras de suelos y para permitirles sus análisis en una forma más rápida y práctica. Este equipo ayudará en determinar la cantidad de agua a ser aplicada para optimizar su uso y también en el diseño de









sistemas de irrigación considerando las peculiaridades de cada área. El costo de la herramienta alternativa es de alrededor de R\$ 30 (US\$ 8) mientras que las herramientas convencionales cuestan cerca de R\$ 3.200 (US\$ 862,5).

Fuente: Revista Agronegócios

#### (I) CULTIVAR LAUIRINA BAJO EN CAFEÍNA GANA CAMPEONATO INTERNACIONAL DE BARISMO

"Laurina" de nuevo se coloca entre las noticias luego de que un lote de café de esta variedad ganó el primer lugar en la competencia de café filtrado (Taza Mundial de Baristas) en el campeonato mundial de Barismo, celebrado durante la Semana Internacional del Café en Belo Horizonte, MG. Este café fue producido por Finca Daterra, en Patrocinio, Minas Gerais. La variedad "Laurina" se origina en las Islas Reunión, al este de Madagascar, y fue introducida en Brasil en el siglo 19. De 1932 en adelante fue investigada por el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) y fue sometida a varios ciclos de estudios genéticos y agronómicos. Las plantas de "Laurina" tienen menor tamaño, ramas densas, excelente calidad en taza y sólo 0,6% de cafeína, es decir, la mitad del contenido de otros cultivares comerciales.

Fuente: Revista Agronegócios

#### **Precios Brasileros**

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca 28 de Diciembre de 2018 Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg) Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg) Cerrado MG 405,00 Colatina-ES calidad mediana 310,00 ₺ 400.00 Mogiana 400,00 \ Sur de Minas [B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica) Real R\$ / Dólar US\$ Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg) Mar 2019 123,95 28 Dic 2018 3,87 425,00 \ Sep 2019 126,30 Cerrado MG Sur de Minas 420,00 \ Dic 2019 131,60 1

## RETROSPECTIVA PERSPECTIVA



FEB: LOS RETOS DE HACER A CHINA UN CONSUMIDOR LÍDER

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_127\_\_febre\_180220080811.pdf

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

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_128\_\_marzo.pdf

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

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_129\_\_abril.pdf

MAY: EL TAMAÑO DE LA COSECHA BRASILERA

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_130\_\_mayo2.pdf

JUN: EL PAPEL DE LOS CURRICULOS NACIONALES DE SOSTENIBILIDAD PARA AVANZAR EN SOSTENIBILIDAD

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_131\_\_junio.pdf

JUL: ¿CÓMO CONTRARRESTAR LA CAÍDA EN LA DEMANDA POR CAFÉS SOSTENIBLES?

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_132\_\_julio\_180725092944.pdf

AGO: CÓMO LAS SEQUÍAS AFECTAN LOS ÁRBOLES DE CAFÉ Y SU PRODUCCIÓN

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_133\_\_agost.pdf

SEP: BAJOS PRECIOS, SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y POBREZA: ¿EXISTE UNA SALIDA?

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_134\_\_septi.pdf

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

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_135\_\_octub.pdf

NOV: ¿PUEDE EL CACAO APRENDER DEL CAFÉ?

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_136\_\_novie.pdf

DIC: CONSUMO BRASILERO PRÓSPERO Y LA VIABILIDAD ECONÓMICA DEL CULTIVO DEL CAFÉ

http://www.peamarketing.com.br/imgs/pa\_coffidential\_en\_espaaol\_\_naomero\_137\_\_dicie.pdf

## MÁQUINA DEL MES



# PINHALENSE SUMINISTRA GRAN BENEFICIO ECOLÓGICO HÚMEDO Y SECADO DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN COLOMBIA



La cooperativa de café líder en Colombia, de los Andes Cooperativa, inauguró en Diciembre una instalación de beneficio ecológico húmedo y planta de secado con tecnología de punta suministrado por Pinhalense. El beneficio La Chaparrala, el tercer y más grande beneficio regional de la cooperativa, ha sido diseñado por Pinhalense manteniendo en mente actuales y futuros sistemas de cosecha en un momento en que Colombia está seriamente considerando la mecanización de su recolección de café con la "cosecha asistida".



Localizado en la municipalidad de Andes en el Departamento de Antioquia, el nuevo beneficio procesará café de más de 800 fincas que

tienen una producción total estimada de 45.000 sacos de 60kg de café verde. La cooperativa ve la nueva central como un fuerte apoyo a la sostenibilidad en el área de proyecto suministrando una instalación de procesamiento centralizada, moderna y eficiente que agregará valor al café de los productores y protegerá el ambiente alrededor del río que suministra agua al pueblo de Andes.

La moderna línea ecológica Pinhalense de beneficio húmedo de bajo consumo de agua, separa las cerezas entrantes de acuerdo a su grado de madurez y las procesa por separado para obtener lo mejor de cada producto en términos de calidad y precio. Los diferentes productos serán despulpados, fermentados en seco, lavados y secados por separado, para ofrecer los más altos retornos posibles a los productores. Los secadores usarán cascarilla como combustible y todas las aguas de desecho serán tratadas para asegurar que los tres pilares de sostenibilidad sean abordados.

La combinación de sifones mecánicos LSC y despulpadores de bajo consumo de agua ECO SUPER introduce la habilidad de despulpar por separado las cerezas 100% maduras independientemente de la mezcla de cereza recibida en el beneficio. Esto serán los cafés de alta calidad libres de sabores indeseados o de cerezas inmaduras que están siendo recolectadas en cantidades cada vez mayores. Cerezas semi maduras y sobre maduradas, que tienen su propia calidad y mercados específicos, serán despulpadas por separado después para maximizar los retornos sin comprometer la calidad del producto de más alta calidad. Secadoras rotativas horizontales que operan con baja temperatura son usadas para retener la calidad de todos los productos de café. Secadoras de tambor dividido son suministradas para manejar los volúmenes pequeños de café lavado inmaduro y sobre madurado, sin mencionar los naturales cuyos porcentajes tienden a aumentar hacia el final de la temporada de cosecha.

El beneficio La Chaparrala requirió una inversión de más de US\$ 5,5 millones aportados por la cooperativa conjuntamente con socios privados, incluyendo una donación de F. Gaviña & Sons, un importador y tostador de los EE.UU, y financiamiento por la belga Incofin. La tecnología y equipo brasilero Pinhalense hacen que el proyecto sea verdaderamente internacional – colombiano, brasilero, americano y belga –, como mencionado por el gerente general de los Andes Juan David Rendón durante la inauguración de la Chaparrala.

Fotografías e informaciones adicionales acerca del nuevo beneficio y su inauguración pueden ser encontradas en:

- Visita al beneficio: www.peamarketing.com.br/pdf/andes\_fotos\_ESPANHOL.pdf - Vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=S1eo\_ujbq4w



