

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 12 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## LEYES LABORALES ESTRICTAS PARA LA COSECHA DEL CAFÉ

El Ministerio del Trabajo está haciendo cumplir la legislación que regula el empleo rural en Brasil, incluyendo la recolección del café. Todos los trabajadores deben estar formalmente empleados. Se debe disponer de baños y duchas en el sitio de trabajo. El comedor debe contar con equipo para calentamiento de alimentos, agua potable, sillas y techo. El empleador proveerá y hará cumplir el uso de equipo de protección personal, y los trabajadores deben ser transportados por autobuses inspeccionados por el Departamento de Transporte de los respectivos estados.

Fuente: O Estado de São Paulo (Agrícola)



## LÍNEA DE CRÉDITO DE US\$ 1,7 MILLONES PARA EL CULTIVO, COSECHA Y EQUIPOS PARA EL PROCESO DEL CAFÉ

Los productores de café ahora tienen acceso al Programa Moderfrota que financia tractores, implementos, cosechadoras mecánicas y equipo de procesamiento pos-cosecha a una tasa de interés de 9,5% por año. El plazo de pago, el cual es de 6 años en promedio, alcanza 8 años en el caso de maquinaria cosechadora. Los fondos, suministrados por el Banco Brasileiro de Desarrollo (BNDES), pueden ser utilizados para financiar hasta 90% del equipo adquirido.

Fuentes: Portal do Agronegócio y Cafépoint

## LA PRIMERA SUBASTA DE PEPRO PUEDE CELEBRARSE EN SEPTIEMBRE

Representantes de todos los sectores involucrados en el negocio del café presentarán sus sugerencias para el diseño del nuevo Programa de Estabilización del Precio Pagado al Productor (PEPRO). Discusiones finales se llevarán a cabo en la reunión de mediados de agosto del Concejo de Política Cafetalera (CPDC), y la primera subasta se espera en Septiembre.

Fuente: Agência Estado

## FERTILIZANTES LIBRE DE ARANCELES

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA) está negociando con otros Ministerios para reducir, o temporalmente eliminar, todos los impuestos de importación a los fertilizantes y sus componentes para compensar el incremento en los precios internacionales. Las negociaciones son complejas debido a los vigentes acuerdos arancelarios de Mercosur. En otro frente, MAPA presiona para forzar la minería en las concesiones inactivas de las compañías privadas.

Fuente: Valor Econômico



## MINAS GERAIS CREA SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ

El estado mayor productor en Brasil ha creado el Programa "Certifica Minas", disponible a todos los productores de café pero principalmente dirigido a los pequeños productores. Es un sistema de certificación más barato al compararse con sus pares internacionales ya que hace uso de las agencias de estado existentes como sus servicios de extensión, EMATER-MG, que coordina el programa, y el Instituto de Agricultura y Ganadería (IMA) que estará a cargo de la auditoría. Se espera certificar 380 productores en 2008, y otros 800 para 2009.

Fuente: Cafépoint

## LA PRODUCCIÓN DE ROBUSTA EN SÃO PAULO TIENE APOYO TÉCNICO, POLÍTICO Y COMERCIAL

Un documento publicado por la Cámara del Sector Café de São Paulo (que contiene a todos los participantes en el negocio de café del estado), el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) y el Instituto Economía Agrícola (IEA) indica que casi la mitad de la tierra del estado tiene un clima adecuado para producir café robusta. Agrega que el estado puede producir 3 millones de sacos por año para suplir su industria de café soluble, la cual da cuenta de 80% de la producción brasilera, sin mencionar el consumo del estado el cual corresponde a 48% de todo el café consumido en el país.

Fuentes: Secretaria de Agricultura del Estado de São Paulo

## LOS PATIOS DE ASFALTO OSCURO ACELERAN SECADO AL SOL

La municipalidad de Poços de Caldas, un productor de cafés de altura y calidad en Minas Gerais, está suministrando incentivos a los productores de café para la construcción de nuevos patios con asfalto negro frío o para cubrir los existentes con una capa del mismo material. El asfalto oscuro no se derrite en días calientes y no contamina el producto. Su costo es sólo un cuarto del precio del concreto convencional para patios de secado.

Fuente: Gazeta Mercantil

## MERCADO DE CAFÉ EN EXPANSIÓN ATRAE INVERSIONES EXTRANJERAS

El fondo americano TPG está negociando la compra de una participación del 25% en Strauss-Elite, una compañía cafetalera israelí que en Brasil controla 50% de Santa Clara, el segundo mayor tostador de café del país, y 100% de Três Corações, otro participante importante en el mercado. Otras compañías internacionales activas en el mercado brasilero de café tostado y molido son Sara Lee, el actual líder, quien inició la concentración en los años 90 con la adquisición de las marcas Pilão, Café do Ponto, União, Caboclo y Selete, también el cuarto mayor tostador, Melitta, y la italiana Lavazza que entró recientemente en el mercado. La concentración en el sector continúa aunque el país aún tiene 2,000 marcas de café ofrecidas por 1,200 tostadores.

Fuente: Valor Econômico

## PROHIBICIÓN CREA NUEVAS OPORTUNIDADES PARA EL CAFÉ

Un investigador del Instituto de Economía Agrícola (IEA) ha informado que la nueva legislación de tolerancia-cero para conductores bajo el efecto de bebidas alcohólicas en Brasil crea una serie de oportunidades para incrementar el consumo del café. El investigador predice un gran interés de corto plazo para las alternativas a las bebidas alcohólicas, con el desarrollo de opciones de café, demanda incrementada para los baristas, y un mayor interés en bebidas de café gourmet como una manera de reemplazar el encanto y distinción social usualmente asociados con las bebidas alcohólicas. Sin embargo menciona que acciones específicas de mercadeo serán necesarias para consolidar las tendencias en corto plazo y hacerlas que perduren en el tiempo.

Fuente: Red Cafés do Brasil (Peabirus)



## ALZA ESPERADA EN LOS PRECIOS DEL CAFÉ

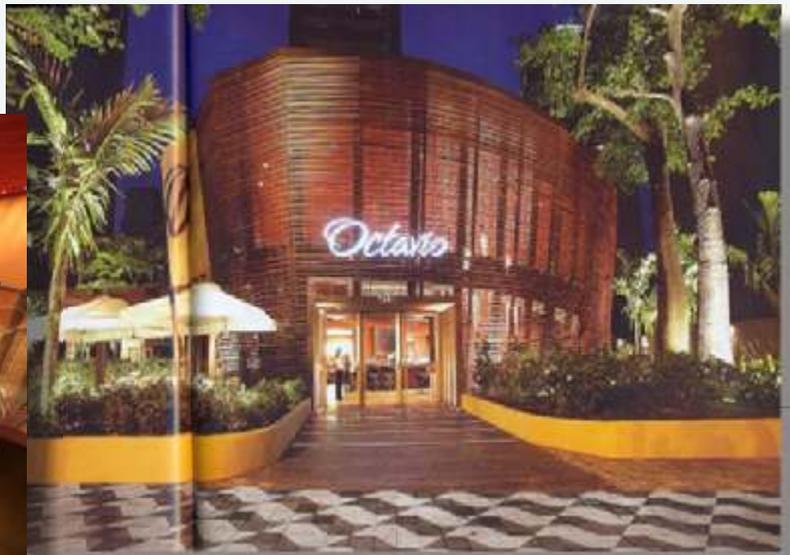
Los precios del café al consumidor brasileiro no han sido incrementados en los pasados 14 meses a pesar de los grandes incrementos en los costos del café oro, materiales de empaque, mano de obra y servicios. El precio promedio del café pagado por los consumidores subió 34%, y los costos por mano de obra subieron 641%, energía eléctrica 461% y materiales de empaque 222% desde 1994. La inflación en este período fue de 230%.

Fuente: Revista Cafeicultura

## OCTAVIO CAFÉ GANA PREMI O DE DISEÑO

La tienda de cafés especiales Octavio Café, situada en una lujosa área de la ciudad de São Paulo, fué galardonada con la edición brasileira del premio Internacional Design Excellence Award (IDEA), el más prestigioso galardón al diseño en los EE.UU. Octavio Café, que abrió sus puertas en Noviembre de 2007, sirve cafés producidos en su propia finca Nossa Senhora Aparecida, en la región Mogiana del estado de São Paulo. El propietario de Octavio Café adquirió la tostadería americana Dallis Coffees el año pasado y ahora planea abrir una tienda en Manhattan bajo el mismo concepto que la de São Paulo, una ciudad en donde la venta de cafés especiales crece a un ritmo de 15% al año.

Fuente: Diário do Comércio e Indústria



## LA CAFEÍNA, BUENA CONTRA LA CELULITIS Y REJUVENECEDORA

Una clínica brasileira de belleza y cirugía plástica ha lanzado la línea de productos y tratamientos "Coffee Systems" basados en la aplicación de productos del café, en especial el aceite de cafés orgánicos, para la piel en varias partes del cuerpo. La clínica expresa que la cafeína y otros componentes presentes en el café son fuertes aliados en el control de la celulitis y envejecimiento de la piel. Su "Coffee System" actúa sobre la piel, en combinación con otros productos, facilitando la limpieza, hidratación y otros procesos que ayudan en el control de la acumulación de grasa y otros efectos poco deseados.

Fuente: Revista Fator

## Precios Brasileños

31 de Julio, 2008

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	248,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	242,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	247,00
Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	260,00
Sur de Minas	255,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Vitória-ES calidad promedio buena	210,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2008	169,50
Dec 2008	170,30
Mar 2009	174,00

Dólar US\$/ Real R\$	
31 de Julio	1,56

## LA INTEGRIDAD DE LA CÁSCARA DEL CAFÉ PERGAMINO Y LA CALIDAD DEL CAFÉ LAVADO

Les mencioné el mes pasado cuanto aprendemos cuando visitamos clientes en el exterior y cuando ellos nos visitan aquí. Tengo que regresar al tema este mes para reconocer la visita y las enseñanzas de un muy experimentado agrónomo y consultor quien en el pasado trabajó, o sigue trabajando, con café en áreas tan diversas como Congo, Panamá, Hawaii, China, México y Kenya.

Aquí debo reportar el placer que este agrónomo experimentó cuando visitamos una finca aquí en Pinhal y el observó una muestra de pergamino saliendo del beneficio húmedo sin un solo defecto o una sola hendidura en la cascarilla del pergamino. Me solicitó sostener la muestra y tomó varias fotografías que dijo las usaría como ejemplo a ser mostrado a sus clientes. Tan inteligente como es, el visitante luego pidió una muestra de pergamino seco. El agricultor la trajo y el visitante dijo: ¡perfecto! Preguntó como la muestra fue secada y se generó otra sesión de fotografías, de nuevo, para ser mostrada a sus clientes.

El visitante agrónomo quiso entonces enseñarme algo que, debo decir, de alguna manera obvié en mis casi 25 años en el negocio del café: la importancia de preservar la cascarilla del pergamino intacta para obtener café lavado de primera calidad.

Como sabemos, el café lavado se almacena envuelto en su pergamino hasta inmediatamente antes de ser exportado o tostado de forma de preservar su calidad tanto como sea posible. En otras palabras, el café pergamino sólo se trilla justo antes de ser embarcado para que el grano de café lavado adentro se pueda beneficiar de la acción protectora de cascarilla del pergamino por tanto tiempo como sea posible.

Nuestro experto visitante y cliente estaba absolutamente en lo correcto cuando se alegró debido a las muestras de pergamino que observó y cuando expresó que la cascarilla del pergamino debe estar siempre intacta, por ejemplo, sin cortes infligidos por el despulpador, sin magulladuras, hendiduras, partes faltantes, etc., para poder asegurar café lavado de excelente calidad. Su importante mensaje fue que el daño infligido a la cascarilla del pergamino tiene efectos negativos irreversibles y de larga duración y alcance en la calidad del grano de café lavado adentro.

Esta pérdida de calidad sucede, primero y de forma importante, porque las aperturas en la cascarilla del pergamino facilitan la entrada y ataque de una serie de micro-organismos los cuales afectan negativamente la calidad del grano de café lavado durante el secado, almacenaje y mas allá. Una lista de tales micro-organismos puede ser encontrada en cualquier buen libro sobre este tema. Un segundo problema tiene que ver con el color del grano: hendiduras en el pergamino pueden causar que el grano adentro pierda color con el resultado final de que el lote tendrá un color disparejo, con granos verde oscuro (sin daño a la cascarilla del pergamino) y granos desteñidos o manchados (pergamino dañado). Tercero, el daño físico al pergamino puede ir más allá de la cascarilla y llegar hasta el grano mismo, originado por mordidas del despulpador, generando así magulladuras y manchas en los granos, y hasta granos partidos.

La mejor manera de evitarse daños a la cascarilla del pergamino es usar equipo de procesamiento de pos-cosecha y procedimientos que manejen el pergamino suavemente, por ejemplo, despulpadores con separador de cerezas inmaduras, que son reconocidos por causar el menor daño al pergamino. También, desmucilaginas de baja fricción de última generación, voltear suavemente el café en silos de secado o patios, secadores rotativos, buen control de temperatura y equipo de transporte de bajo impacto (elevadores, transportadores, etc.). Si su pergamino no está como el de las fotografías atrás del texto muestra problemas en la cascarilla, es un buen momento para que considere mejoras a sus equipos de procesamiento pos-cosecha, así como a sus procedimientos.

## LAS SECADORAS ROTATIVAS SRE SECAN MÁS RÁPIDO, MÁS UNIFORMEMENTE Y SIN DAÑO AL CAFÉ

La línea de secadoras rotativas SRE que Pinhalense ofrece hoy día es el resultado de un esfuerzo de desarrollo que comenzó en finales de los años ´70 y que se ha mantenido por cerca de 30 años. No hay duda de que las máquinas rotativas SRE se han convertido en secadoras de alta tecnología, el equipo de preferencia de los productores de café con conciencia de calidad y eficiencia alrededor del mundo.

Tal esfuerzo en el desarrollo involucró estudios termo-dinámicos, que van desde eficiencia de utilización de combustibles y distribución de calor en los tambores de secado, así como también estudios del movimiento del café dentro del tambor. Las metas han sido: (a) asegurar que cada grano de café, pergamino o cereza, siempre reciba la misma cantidad de calor promoviendo un secado uniforme, (b) asegurar que el movimiento del café dentro del tambor sea suficientemente suave para evitar el daño físico del grano, en especial el partido del pergamino que usualmente ocurre en otras máquinas rotativas y verticales y en silos de secado, y (c) proporcionar un control óptimo de la temperatura del aire y, especialmente, de la masa de café durante el proceso de secado.

Estos estudios han sido llevados a cabo no solamente por los investigadores, ingenieros y el equipo de desarrollo de productos de Pinhalense, sino también han involucrado asociaciones de investigación y desarrollo con renombradas universidades como la Universidad Federal de Lavras (UFLA) y la Universidad Estatal de Campinas (UNICAMP). Varias patentes se han derivado de este singular esfuerzo de desarrollo en el campo de secado del café.

Lamentablemente, el éxito de las secadoras SRE ha generado copias por falta de la fuerza necesaria para hacer cumplir las patentes en muchos países. Esta competencia injusta ha forzado a Pinhalense a reorientar su programa de desarrollo en los años recientes. En vez de buscar la protección legal de las patentes, Pinhalense está continuamente actualizando sus secadoras mediante nuevas tecnologías de producción y detalles específicos de construcción que los competidores no son capaces de usar sin las últimas generaciones de máquinas controladas por computadoras que Pinhalense ha implementado en su planta. Los sofisticados materiales y técnicas que Pinhalense está crecientemente utilizando también requieren de mano de obra altamente especializada y técnicas que se han estado desarrollando internamente por años.

Los resultados de esta nueva política de desarrollo se han puesto de manifiesto por los reportes de clientes quienes se han cambiado, en Brasil y en el exterior, de máquinas competidoras con apariencia a secadoras rotativas Pinhalense, a secadoras rotativas SRE fabricadas por Pinhalense. Tales reportes indican que las máquinas secadoras rotativas de Pinhalense secan el café 20 a 40% más rápidamente que las máquinas de los competidores que tenían antes. Esto significa ahorros inmensos en combustible y mano de obra en un mundo en el cual todos los precios de los combustibles están alcanzando precios record y la mano de obra se incrementa rápidamente también. Adicionalmente, los reportes de los clientes agregan, la uniformidad del secado, la apariencia y la integridad física del café pergamino cereza secados en las máquinas Pinhalense son superiores, lo cual asegura mejor calidad de producto y, por supuesto, precios más altos. La ausencia de daño físico es especialmente importante en el caso del pergamino, como hemos mencionado en la previa sección de "Perspectivas". El pergamino partido o trillado expone los granos de café al ataque de micro-organismos con una gran pérdida de calidad. Daño físico a la cascarilla del pergamino y a los granos de café puede ser causados por sobre-calentamiento debido a la mal distribución del calor y/o por mal manejo en tambores de secado mal diseñados así como en secadoras verticales y sus elevadores de reciclado, en donde el daño puede llegar a ser más intenso. Por último pero no menos importante, siempre es bueno mencionar que hay secadoras Pinhalense rotativas que han estado trabajando de forma continua por más de 30 años.

Los aspectos reportados arriba han incrementado la demanda de las secadoras Pinhalense SRE a niveles extraordinarios. Aunque la fábrica de Pinhalense hace 8 secadoras grandes SRE-150X cada turno de 8 horas, un promedio de un secador grande por hora, está siendo forzada a trabajar sobre tiempo para lograr concluir el gran número de órdenes de compra de Brasil y exterior. Más y más clientes están haciendo sus cálculos, concluyendo que ciertamente resulta mejor invertir un poco más por una mejor secadora, que gastar más en combustible, energía y mano de obra y ser penalizados por faltas en la calidad para siempre.

Para finales de 2009 Pinhalense podrá alcanzar la gratificante marca de 20,000 secadoras rotativas de café de todos los tamaños vendidas en más de 50 países alrededor del mundo.

Para mayor información contáctenos  
P&A International Marketing  
E-mail [peamarketing@peamarketing.com.br](mailto:peamarketing@peamarketing.com.br)

Número telefónico 55-19-3651-3233  
Fax 55-19-3651-2887  
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83  
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil