

# CONFIDENTIAL

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

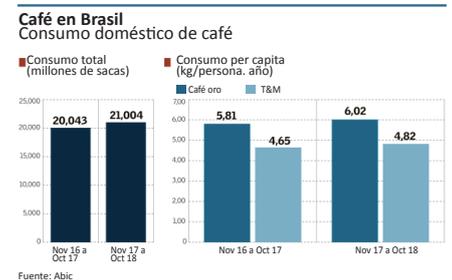
- ¿PROMOVER EL CONSUMO ES UN REMEDIO PARA PRECIOS BAJOS DE CAFÉ Y LA DECAYENTE SOSTENIBILIDAD? (PAGE 3)

- PINHALENSE LANZA SISTEMA COMPATIBLE-IoT PARA MONITOREAR Y CONTROLAR EL PROCESO DE SECADO DE CAFÉ (PAGE 4)

## CONSUMO DE CAFÉ SIGUE CRECIENDO A PESAR DE INCREMENTO EN PRECIOS

Aunque el precio final al consumidor aumentó substancialmente en Brasil, 37% desde Enero 2017 a Febrero 2018, el consumo del café creció casi 5% de Noviembre 2017 a Octubre 2018 y alcanzó 21 millones de sacos o 6 Kgs de café oro por persona. La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) cree que la expansión en el consumo refleja la mejora de la calidad en general y el papel del café entre las bebidas saludables. Euromonitor estima un aumento de 3,5% en el consumo doméstico en 2019.

Fuentes: ABIC y Embrapa Café



## COCATREL LANZA CAFÉS PRODUCIDOS POR MUJERES

Cocatrel (Cooperativa de Productores de Café de Três Pontas) ha presentado dos cafés especiales completamente producidos por mujeres. El departamento de cafés especiales de la cooperativa seleccionó los mejores café producidos por mujeres almacenados en la cooperativa y creó dos mezclas, ambas de alta calidad, con grados por encima de 86 puntos. Estos productos llegaron al mercado a tiempo para la celebración del Día Internacional de la Mujer el 8 de marzo.

Fuente: CCCMG

## NESTLÉ FABRICARÁ EN BRASIL CÁPSULAS Y T&M CON MARCA STARBUCKS



Nestlé, la mayor compañía mundial fabricante de alimentos, comenzará a vender café Starbucks en súper mercados y plataformas digitales en 14 países. Brasil es parte de este grupo y, como uno de los principales mercados para la compañía, será también un lugar de producción para cápsulas Dolce Gusto y café tostado con la marca Starbucks. Habrá 24 nuevos productos con la marca Starbucks, de las cuales 16 serán cápsulas compatibles con máquinas Nespresso y Nescafé Dolce Gusto, además de café tostado y molido. El plan contempla gradualmente llevar la producción más cercana a los centros del consumo. Los productos Starbucks serán fabricados en la planta existente de Dolce Gusto en Brasil. La producción de Nespresso, por el contrario, permanecerá concentrada en Suiza por el momento. De acuerdo a Nestlé, Brasil es definitivamente un mercado con inmenso potencial para expansión.

Fuente: Valor Econômico

## DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA DE CAPARAÓ PARA DOS ESTADOS MÁS CERCANA A RECONOCIMIENTO OFICIAL

Los procedimientos para establecer la Denominación de Origen de Café Caparaó están más cerca al paso más importante: registro y reconocimiento oficial por el instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI). La Denominación de Origen Café Caparaó cubre diez municipalidades en el estado de Espírito Santo y seis en minas Gerais. La región de Caparaó ya es bien conocida por sus cafés especiales y su singularización como una Indicación Geográfica agregará mayor valor al producto. Las regiones Conilon de Espírito Santo y Montanhas Capixabas también han aplicado a sus Indicaciones Geográficas.

Fuente: Safra ES

## LA ROYA PUEDE REDUCIR PRODUCCIÓN EN 35% EN 2019

El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) alerta en relación a la alta incidencia de la Roya en plantaciones en todo Brasil este año debido a temperaturas mayores a las promedio y patrones lluviosos erráticos que favorecen la incidencia de la enfermedad. Estudios de campo han identificado la enfermedad en áreas no tratadas en 44% de cultivares de Catuaí en Campinas, 32% de cultivares Mundo Nuovo en Franca y un sorprendente 53% de Mundo Nuovo en Caconde, todas regiones cafetaleras relevantes en São Paulo. Los productores tendrán que reducir los intervalos entre las aplicaciones de fungicidas si las condiciones climáticas se mantienen favorables a la Roya.

Fuente: Estadão Conteúdo

## AMAZONAS INVERTIRÁ EN CAFÉ CONILON

El estado de Amazonas, al norte de Brasil, planea promocionar la producción de café y expandir su cosecha anual de solo 7,000 a 360,000 sacos en 2022. La producción actual de café en el estado está concentrada en su porción sur, alrededor de la municipalidad de Apuí. El trabajo involucrará a Embrapa y tendrá asociaciones con institutos financieros e investigativos enfocándose en el entrenamiento de técnicos y productores. El proyecto estará basado en café Conilon que es más adaptable a las condiciones en la zona de la Cuenca del Amazonas.

Fuente: Globo Rural

## CAFÉ ORGÁNICO GANADOR DE COE VENDIDO EN BOTELLAS

Botellas en vidrio fueron especialmente diseñadas y desarrolladas para llevar al consumidor el micro lote de marca Orfeu del cultivar Arara ganador a la Taza a La Excelencia y cultivado orgánicamente a grandes altitudes en su propia Finca Sertãozinho en Sur de Minas. El lote de la cosecha 2018, que presenta un cuerpo aterciopelado medio con notas aromáticas y especias, se está vendiendo a precios Premium.

Fuente: Globo Rural Online

## CRECE VALOR BRUTO DE LA PRODUCCIÓN

El Valor Bruto de la Producción (GPV) de los productos agrícolas debe llegar a R\$ 633,9 billones (US\$ 167.7 billones) en Brasil en 2019. Si se confirman estos estimados, la cantidad será 5,6% mayor que en 2018. El GPV creció 3,1% en 2018 en comparación a 2017, liderado por la soya (R\$ 172,2 billones | US\$ 45.6 billones), maíz (R\$ 52,4 billones | US\$ 13.9 billones) y caña de azúcar (R\$ 51,3 billones | US\$ 13.6 billones). Los mayores aumentos se registraron en trigo (58%), algodón (51%), cacao (46%), y café Arábica (23,4%)

Fuente: CNA Brasil

## COOXUPÉ PROMUEVE CONCIENCIA AMBIENTAL DE ESTUDIANTES

El Centro de Educación Ambiental de Cooxupé (NEA, por sus siglas en portugués) entrenó a más de 6 mil estudiantes de 100 escuelas en su área de influencia en buenas prácticas ambientales y conservacionistas. Más de 35 mil semilleros de árboles fueron distribuidos en las 21 municipalidades cubiertas por el programa. El NEA es una asociación entre Cooxupé y la Fundación Espaço ECO que aspira contribuir al crecimiento y desarrollo de la conciencia ambiental de los estudiantes.

Fuente: Folha Rural



## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

28 de Febrero de 2019

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	395,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	296,00 ↓
Mogiana	390,00 ↓		
Sur de Minas	390,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		[B]3 ex-BM&F (US\$/60kg Arabica)	
Cerrado MG	405,00 ↓	Mar 2019	111,35 ↓
Sur de Minas	400,00 ↓	Sep 2019	120,50 ↓
		Dic 2019	122,05 ↓
		Real R\$ / Dolar US\$	
		28 Feb 2019	3,75 ↑

+ 3,8%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

## ¿PROMOVER EL CONSUMO ES UN REMEDIO PARA PRECIOS BAJOS DE CAFÉ Y LA DECAYENTE SOSTENIBILIDAD?

Los precios bajos récord del café están causando desesperación en áreas productoras alrededor del mundo. Las reacciones son muchas a todos los niveles de la cadena de suministro, siendo los productores y sus representantes los más vehementemente verbales, como debería de esperarse. Las propuestas abundan desde muchos lugares pero las soluciones efectivas a la crisis del precio aún no se vislumbran.

Mientras tanto, uno se pregunta, ¿puede el café ser producido sosteniblemente a estos niveles de precios? No pareciera posible excepto para los productores que o están vendiendo a precios premium o tienen costos de producción por debajo de los promedios de su país, o ambos. En resumen, la mayor parte del café del mundo no pareciera estar siendo producido sosteniblemente a precios de hoy al menos de que los productores estén incurriendo en pérdidas. Esto explica la creciente preocupación con la Viabilidad Económica del Cultivo del Café (EVoF por sus siglas en Inglés) y el ingreso de sustento, en especial para los pequeños productores y trabajadores en las áreas productoras de café.

Sin embargo, mirando hacia atrás a previas crisis de precios, uno nota que aunque han causado que la tasa promedio de crecimiento de la producción caiga, la producción nunca disminuyó consistentemente y algunos países aumentaron su participación de mercado. Desde una perspectiva de mercado, los países que produjeron más eficientemente ganaron espacio, y en general, la sostenibilidad de la producción de café en el mundo cayó dramáticamente, en especial la económica, pero no al punto de llevar a los productores a otros cultivos en la mayoría de los países, probablemente por falta de alternativas. Esto debe pasar de nuevo en esta crisis a pesar del creciente clamor. Una válvula de seguridad puede ser la tecnología, queriendo decir que puede bajar los costos de producción. ¿Pero cuántos productores de café alrededor del mundo, en especial los pequeños, tienen acceso a innovación que pueda de hecho bajar los costos de producción?

Si la sostenibilidad económica no está ahí, ¿qué se puede decir de los pilares sociales y ambientales de la sostenibilidad? Este es el momento cuando el trabajo informal e infantil aumenta, el bienestar y seguridad de los trabajadores cae, y el café en suelo de baja fertilidad es transferido a suelos inicialmente ricos de áreas deforestadas, sin mencionar el apagar de plantas de tratamiento de aguas servidas, para ofrecer solo unos pocos ejemplos de cómo se desarrollan las prácticas no sostenibles. ¿Cuál es la salida?

En tiempos de bajos precios del café, conversaciones de transferencia de precios e intervención del mercado aumentan, las iniciativas existentes de sostenibilidad ganan atención y otras son creadas, y se desarrollan proyectos para medir la sostenibilidad más cercanamente y abordar problemas en colaboración y para bajar el riesgo en áreas donde los compradores sensibles dirigen sus compras. ¡No obstante se dice muy poco acerca del hecho de que la evidencia estadística de que la producción de café aumenta más rápidamente que el consumo puede ser revertida por acciones para promocionar el consumo!

El consumo del café está creciendo más rápidamente en estas dos décadas del siglo XXI que las últimas dos décadas del siglo XX. ¿Pero puede crecer inclusive más rápidamente? Los aumentos en el consumo del café en los 1900s e inicio de los 2000 resultaron de la diseminación de nueva evidencia de los efectos positivos del café a la salud, el crecimiento de tiendas de café, el sector de especiales y monodosis, la apertura de nuevos mercados (como China), y el crecimiento consistente en algunos países productores con grandes poblaciones, como Brasil e Indonesia. ¿Qué se puede hacer para incrementar la actual tasa de crecimiento del consumo del café?

La OIC ya está considerando la actualización de su Guía para Promover el Consumo del Café en Países Productores que generó proyectos de promoción del consumo en India, México, Costa Rica, El Salvador y el más duradero y más exitoso en Colombia, además de servir como soporte para muchas otras iniciativas de aumento del consumo. El Foro Mundial de Productores de Café ha elegido la promoción del consumo como uno de los tres temas principales a ser abordados en su próxima edición, en julio en Brasil.

Programas institucionales en algunos países y acciones de la industria en otros, o ambos conjuntamente en los mismos países son las principales herramientas para aumentar el consumo de café. Además de la promoción del consumo en países productores cuyo bajo consumo per cápita presenta gran potencial para crecimiento y en “nuevos” mercados (consumidores de té) como China e India, áreas clave a ser abordadas son los mercados tradicionales de Europa y Japón que han estado creciendo más lentamente que los EE.UU., que recientemente han salido del mismo lento crecimiento. Convendría investigar cómo los EE.UU. lo hizo y si se pudiera replicar y cómo, en Europa, Japón y mismo en otros países. Otra área a ser estudiada es si y cómo el concepto de sostenibilidad puede ser más intensamente diseminado entre los consumidores para convencerlos de pagar más por cafés más sostenibles, si no para que lo consuman más. No es una solución a corto plazo pero todo esto merece otro artículo de Outlook...

## PINHALENSE LANZA SISTEMA COMPATIBLE-IoT PARA MONITOREAR Y CONTROLAR EL PROCESO DE SECADO DE CAFÉ

El secado es de largo el paso más costoso del procesamiento pos-cosecha y el que está críticamente relacionado con la calidad y precio del producto final. Pinhalense acaba de lanzar un sistema innovador compatible con IoT (“Internet de las Cosas”), para monitorear y controlar el proceso de secado para asegurar que la calidad intrínseca de los granos del café se mantenga y se enfatice.

El nuevo sistema Pinhalense es el único que monitorea la temperatura en tres puntos: fuente de calor – intercambiador de calor o caldera –, aire usado para secar el café y el café en el tambor de secado\*. Luego usa esta información para controlar y encender o apagar los motores eléctricos que manejan:

- alimentación de cascarilla,
- flujo de aire y
- rotación del tambor de secado.

Esto es hecho de acuerdo a programas diseñados para correlacionar la temperatura en los tres puntos de medida y para secar el producto en un proceso continuo o con períodos de descanso, que ayudan a homogenizar la humedad de los granos.

**Muy importante, desde una perspectiva operacional, los usuarios sólo tienen que determinar la temperatura deseada para secar su café y el sistema ajustará todas las demás temperaturas en consecuencia.**

El sistema Pinhalense fue desarrollado específicamente para café, en contraposición a otras tecnologías usadas para controlar el secado de granos y otros productos cuyo valor no es tan alto como el del café, y no requieren control estricto de temperatura para mantener la calidad y maximizar el precio. Sin embargo el singular sistema Pinhalense puede también ser usado para otros productos con ajustes de programación.

El sistema monitorea y controla las temperaturas del café y el aire

- efectiva y
  - objetivo
- en
- fuente de calor
  - aire entrando al secador y
  - masa del café

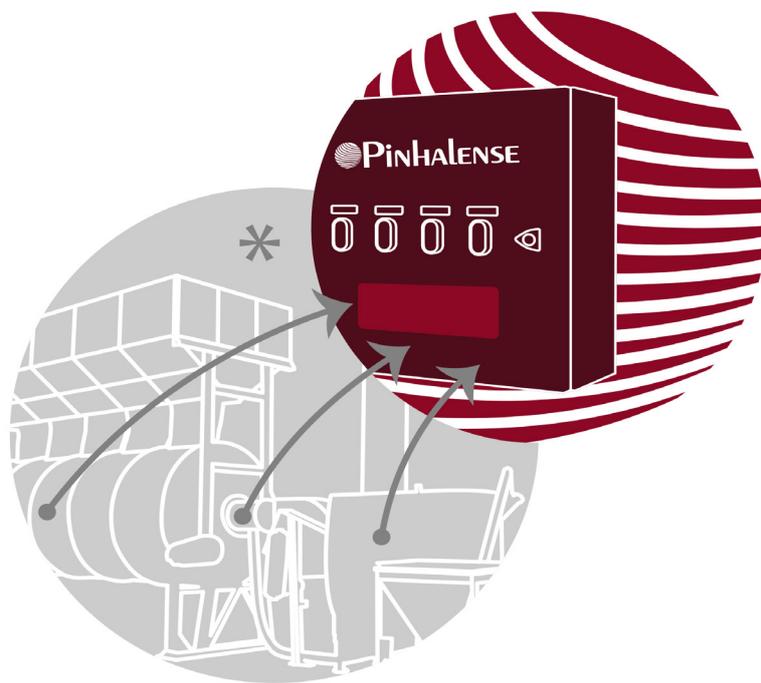
de forma precisa para mantener la exposición del café al calor dentro de los rangos de temperatura programados, que consideran no solo la calidad del producto sino el consumo de energía, que es uno de los costos principales en la ecuación del secado.

El nuevo sistema Pinhalense es compatible y puede ser programado para diferentes tipos de café:

- lavado,
- despulpado natural / “honey” y
- natural

y puede ser utilizado con cualquier secador rotativo Pinhalense, *nuevo o existente*, desde el más pequeño SRE-025 al más grande SRE-240, incluyendo el más vendido SRE-150 (secadores de tambor único), además de la familia SRE-B de secadores de tambor dividido.

El singular sistema Pinhalense para monitorear y controlar el proceso de secado está (1) disponible para máquinas individuales, así como para (2) cualquier combinación de unidades y tamaños de secadores con fuentes de calor individuales o colectivas, y (3) puede ser conectado a sistemas de control integrado de planta.



CONTROL ÓPTIMO DE TEMPERATURA – AHORROS ENERGÉTICOS – CAFÉ DE MAYOR CALIDAD