

CONFIDENTIAL

Números 1 - 14 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

LA CONFERENCIA ASIC 2008 QUIEBRA RÉCORDS DE TRABAJOS CIENTIFICOS Y PRESENCIA

Más de 480 investigadores, profesionales y delegados de 35 países productores y consumidores atendieron la vigésima segunda Conferencia Internacional sobre La Ciencia del café la cual se celebró en la ciudad de Campinas, estado de São Paulo del 14 al 19 de Septiembre. El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) fue el huésped de la conferencia la cual tuvo un número record de 371 trabajos presentados en pósters y sesiones orales. El evento tuvo dos temas centrales "Tendencias en el Consumo y Ciencia del Café" y "El Café y La salud". Los participantes hicieron visitas culturales al centro de café IAC "Alcides Carvalho", a la finca Santa Elisa del IAC y a la finca cafetalera Tozan la cual cuenta con 200 años de existencia. Carlos Brando de P&A hizo la primer presentación sobre el primer tema, con el título "¿Puede la Ciencia del Café Mezclar Calidad, Precio y Placer para Incrementar el Consumo?" Un breve resumen de esta presentación será ofrecido en la sesión Perspectiva del Coffidential Noviembre. Los incentivos permanentes hechos por el Dr. Ernesto Illy a la ciencia del café y a la calidad fueron evocados muchas veces en la ceremonia de apertura cuando su familia recibió una condecoración póstuma concedida por representantes del Gobierno del Estado de São Paulo. La próxima Conferencia Internacional sobre la Ciencia del Café se llevará a cabo en Bali, Indonesia en 2010.

Fuentes: ADS, Cafépoint, CoffeeBreak y P&A



TÉCNICAS DE MANEJO DEL CAFÉ PARA ENFRENTAR EL CALENTAMIENTO GLOBAL

Los centros brasileiros de investigación de café tales como el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) y el Instituto de Pesquisa Agropecuaria do Paraná (IAPAR) están estudiando técnicas de manejo del cultivo y mejoras genéticas para poder enfrentar el calentamiento global. Manejo de malezas, cultivo en sombra y mayor densidad son estudiadas en el IAC, y al mismo tiempo el IAPAR desarrolla nuevas variedades adaptadas como IPR 103.

Fuente: Cafépoint

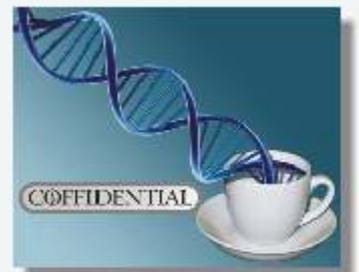
LA TECNOLOGÍA ORIENTA EL USO DE LAS AGUAS RESIDUALES EN CAFÉ

Visitantes en la sexta Exposición de Tecnología de la Agricultura - "Ciencia para la Vida" auspiciada por EMBRAPA en Brasilia tuvieron la oportunidad de encontrarse con una mejor tecnología para hacer buen uso de las aguas residuales provenientes del beneficio húmedo del café. Para hacer esto, es importante incluir filtros de agua y estructuras de sedimentación de sólidos y equipos que establezcan una más eficiente recirculación de las aguas residuales en la unidad de proceso. También es importante notar que las aguas residuales contienen nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y micro nutrientes que pueden ser re-usados para suministrar parte de las necesidades nutricionales de las plantaciones de café.

Fuentes: Embrapa Café y CoffeeBreak

PRODUCTORES REDUCEN USO DE FERTILIZANTES A FAVOR DE MATERIA ORGÁNICA

Los productores brasileiros de café están reduciendo sus adquisiciones de fertilizantes químicos e incrementando el uso de abonos orgánicos para así reducir los costos de producción ya que los precios de los fertilizantes han marcado picos históricos. El análisis de los suelos es utilizado para determinar los requerimientos mínimos de fertilizantes. Estiércol y otros materiales orgánicos que inclusive están disponibles en las fincas y raramente se utilizan, están siendo ahora reconocidos como una buena fuente de nutrientes.



Fuente: Reuters

CONAB AJUSTA LA COSECHA 08/09 A 45,8 MILLONES DE SACOS

CONAB, el instituto brasilero a cargo de la recolección de información sobre la producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Brasil incrementó su estimado para la cosecha brasilera de café 2008/09 a 45,8 millones de sacos, de los 45,5 proyectados en mayo. De acuerdo con el reporte oficial, la cosecha actual se beneficia de la regularización de las lluvias y de las buenas prácticas agrícolas como uso de fertilizantes, control de plagas y sistemas de irrigación. La ciudad de Patrocínio, en el estado de Minas Gerais, es hoy la mayor productora de café de Brasil con una cosecha que este año alcanzará 700 mil sacas de café.

Fuentes: Agrolink, Cafépoint y CONAB

TORMENTA DE GRANIZO CAUSA DAÑO A CAFETALES DEL SUR DE MINAS

El mes de septiembre fue un mes caracterizado por fuertes tormentas de granizo en el estado de Minas Gerais, en particular en la zona sur de la región Cafetalera de Minas. Las ciudades de Muzambinho, Três Corações, Perdões, Campos Gerais, Carmo de Minas y también la capital del estado, Belo Horizonte, sufrieron fuertes lluvias de granizo. Algunas fincas cafetaleras fueron severamente dañadas, tal como se muestra en las fotos que siguen abajo.

Fuentes: Agrolink, Cafépoint e CONAB



Muzambinho - MG



Três Corações - MG



Muzambinho - MG



Três Corações - MG

LA REGIÓN SUR DE MINAS GERAIS EXTRAÑA LOS BUENOS RECOLECTORES DE CAFÉ

Mejores oportunidades laborales en áreas urbanas y bajos sueldos en las regiones cafetaleras contribuyen a la escasez laboral. Así se ha vuelto más difícil encontrar alguien que sepa como cosechar café eficientemente. Las ventas de todos los tipos de equipos para cosecha mecánica se han incrementado enormemente en 2008 y varias empresas ya venderán toda su producción para la próxima cosecha.

FUENTE: O Tempo y P&A

BSCA ANUNCIA LA TAZA DE EXCELENCIA 2008



La Asociación Brasileira de Cafés Especiales inició el proceso de inscripciones para la Taza de Excelencia 2008, a ser ofrecido en asociación con la Alliance for Coffee Excellence (ACE). La novena edición se celebrará en el Coffee Excellence Center en Machado, estado de Minas Gerais, del 10 al 14 de noviembre. La ACE ya ha seleccionado de 45 candidatos, a los 12 catadores que estarán en el jurado brasilero. El certamen está abierto a los productores brasileros de Arábica de todas las regiones. El concurso de calidad de café Taza de Excelencia fue desarrollado y tratado en Brasil como parte del Proyecto Gourmet de la Organización Internacional del Café, que fue financiado pelo Fondo Común de Productos Básicos.

Fuentes: Nota de prensa de BSCA, Varginha online y P&A

SARA LEE ADQUIERE OTRO NEGOCIO DE CAFÉ EN BRASIL

Sara Lee Corp. anunció el 17 de septiembre la firma de un acuerdo para adquirir Café Moka, un negocio familiar bien posicionado en el mercado del área metropolitana de São Paulo. La transacción, que se espera se concluya en octubre 2008, será sujeta a las autoridades brasileras que monitorean las prácticas de justa competencia para su revisión y aprobación. Sara Lee ya es el líder del mercado brasilero cabalgando sobre sus cinco marcas de café: Pilão, Caboclo, Café do ponto, União, y Seletto.

Fuente: Business Wire

PRIMER TOSTADOR BRASILEIRO EN APLICAR AL 4C

R.J Baiardi, un pequeño tostador de Monte Carmelo, Minas Gerais, es la primera compañía brasilera en convertirse en miembro de la Asociación 4C, una organización mundial la cual promueve la sustentabilidad en la cadena de suministro del café. Antes de esta adhesión sólo las compañías multinacionales como Sara Lee, Nestlé y Melitta se habían unido al programa de certificación de 4C. RJ Baiardi tuesta cerca de 70 sacos de 60 kilos por mes, la mayoría producido en su propia finca Fazenda Juliana, y exporta 10% de esa cantidad a Angola.

Fuente: Agrolink

EL RETO DE INCREMENTAR EL CONSUMO DEL CAFÉ EN BRASIL

Tomando en cuenta que el 93% de la población brasilera consume café, el sector industrial enfrenta un gran reto para incrementar el consumo doméstico. La influencia médica en la expansión de ideas sobre los efectos negativos del café también es una barrera para ser rota, lo que ha sido iniciado a través de un programa educativo enfocado a esos profesionales. El incremento en el ingreso de la población y otros aspectos macroeconómicos pueden influenciar positivamente el consumo del café brasilero y hay mucho a ser explorado en el segmento de cafés especiales pero se necesita educar e involucrar al consumidor con las razones para pagar un precio más alto por un mejor café.

Fuentes: Jornal do Brasil y Cafépoint

Imagen del mes

Comunidad cafetera de La Pintada
Municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero, México



Imagen enviada por
Armando García Olid, de México.
GRACIAS!

Si usted tiene alguna imagen interesante, rara o exótica
relacionada al café, por favor envíe a nosotros:
confidential@peamarketing.com.br

Precios Brasileños

30 de Septiembre, 2008

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG, calidad promedio buena T.6	260,00
Mogiana-SP, calidad promedio buena T.6	260,00
Sur de Minas, calidad promedio buena T.6	260,00
Arabicas Semi-lavados (CD) (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	272,00
Sur de Minas	260,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Vitória-ES calidad promedio buena	216,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2008	154,50
Dec 2008	159,50
Mar 2009	160,50

Dólar US\$/ Real R\$	
29 de Agosto	1,92

Perspectiva / Máquina del mes

Para celebrar la conferencia ASIC 2008 en Campinas estamos substituyendo las sesiones arriba por un artículo sobre como Pinhalense y P&A han contribuido para la ciencia del café en años recientes.

PINHALENSE, P&A Y LA CIENCIA DEL CAFÉ: UN IMPORTANTE DIFERENCIAL Y VALOR AGREGADO PARA LOS CLIENTES

Como fabricantes y suplidores de maquinaria procesadora de café, además de comercializadores y consultores en el área de tecnología de pós-cosecha, mercadeo y promoción del consumo de café, las actividades de Pinhalense y P&A están muy relacionadas con la ciencia del café en muchas maneras diferentes, desde la transformación de resultados de investigación básica y aplicada para producir máquinas hasta la inducción de la investigación en áreas en donde las dos compañías detecten la necesidad para nuevos productos y soluciones. Pinhalense tiene su propio equipo de investigación y desarrollo el cual es altamente especializado y que está completamente dedicado al procesamiento pós-cosecha. Pinhalense y P&A también tienen un importante papel en la introducción y diseminación de tecnologías y hábitos, desde las nuevas técnicas de procesamiento al consumo del café. Abajo podemos conseguir unos cuantos ejemplos de la colaboración de Pinhalense y P&A con la ciencia del café.

EL PROCESO DE DESPULPADO NATURAL Y SEMI-LAVADO: Los cafés que se secan con parte de o con todo el mucílago, adquieren cuerpo y dulzura, y se ha convertido en un componente importante del espresso y otras mezclas.



Pinhalense en Brasil y P&A en exterior constituyeron una pieza clave en la creación de este nuevo sistema de procesamiento intermediario el cual permitió, primero, el reposicionamiento de los cafés brasileiros como un producto de calidad, para luego en el exterior cambiar y modernizar el concepto de beneficio húmedo en cualquier país.



UN NUEVO PARADIGMA EN BENEFICIO HÚMEDO: cafés provenientes de cerezas 100% maduras indiferentemente del sistema de cosecha; procesamiento de café que no presenta astringencia y otros defectos para un nuevo mundo de extracción con altas presiones y nuevos productos de café.

Pinhalense y P&A son pioneros en esfuerzos para beneficiar el café por vía húmeda no sólo para obtener un pergamino de alta calidad pero también otras fracciones de producto que son procesadas para maximizar sus calidades para mercados específicos. Esto asegura máximas ganancias para los productores y procesadores a pesar del hecho de que la selectividad de la cosecha está cayendo como resultado de la escasez y altos costos de mano de obra. Pinhalense y P&A están maximizando esfuerzos para asegurar que los ingresos del productor y la mano de obra estén protegidos e incrementados con el uso de métodos apropiados y modernos de tecnología de cosecha y pós-cosecha.



TECNOLOGÍA DE SECADO: liderazgo mundial en el secado del pergamino, cerezas y café verde.

Mucha investigación y desarrollo se han invertido en perfeccionar la línea SRE de secadoras rotativas que son hoy las máquinas secadoras más vendidas en el mundo, con cerca de 20,000 unidades en más de 50 países. En el presente Pinhalense puede producir una secadora grande SRE-150X cada hora con la ayuda de herramientas especializadas, operadas por computadoras y robótica. Pinhalense está lanzando una nueva línea de intercambiadores de calor de alta eficiencia con diferentes opciones de temperatura, flujos de aire y combustibles para suministrar aire caliente y limpio para secar eficientemente café de calidad.



PROCESANDO CAFÉ DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL MERCADO: suministrando los grados y calidades que los clientes requieren.

Las líneas de los clasificadores de tamaño y forma así como los separadores gravitacionales Pinhalense hacen uso de los últimos avances científicos y de la propia investigación de Pinhalense para preparar cualquier tipo de producto que el mercado demande y con la más alta eficiencia. Pinhalense y P&A han ayudado a introducir clasificadores por tamaño y separación densimétrica dedicada al tamaño en varios países para lograr las demandas de ambos los mercados de cafés especiales y cafés comerciales, con ingresos importantes para comercializadores y productores.



LOGÍSTICA Y FLUJO DE PROCESO EN UN AMBIENTE MUY COMPETITIVO: manejo a granel, "big bags", mecanización y automatización.



No solo las máquinas de procesamiento se han beneficiado de la ciencia del café sino también los equipos de manejo del grano, con la introducción de los "big bags", manejo a granel, completa mecanización, y hasta la automatización en ambientes de altos costos por mano de obra. CAD - Diseño Asistido por Computadora - ha incrementado la larga y reconocida experiencia de Pinhalense para concebir y diseñar flujos de proceso los cuales logran las necesidades específicas de todos los clientes y mercados. Nunca ha sido tan cierto que el éxito de una planta procesadora de café depende no solamente de la calidad de las máquinas pero también de la eficiencia del flujo del producto y la disposición de los equipos. Pinhalense ya ha diseñado 15.000 plantas de café de todos los tamaños y tipos y para todas las necesidades en 76 países productores e importadores.

UN MEJOR AMBIENTE INTERNO Y EXTERNO: aspiración de polvo, reducción del ruido, conservación de la energía y control de la contaminación.

La ciencia del café ha beneficiado considerablemente los esfuerzos de Pinhalense para crear un mejor ambiente para los trabajadores en las plantas procesadoras de café, para los vecinos de las plantas, y para el ambiente en general que tiene que absorber emisiones de agua y aire de las plantas. Una amplia gama de equipos han sido agregados a la línea de productos Pinhalense en años recientes: equipos con reducido consumo de energía, filtros de agua, cubiertas aspiradoras de polvo, ciclones, filtros de aire, ventiladores de bajo ruido, etc.



PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE CAFÉ: expansión de los mercados y utilización de todos los tipos de café.



P&A creó la Guía de la OIC para la Promoción del Consumo del Café y aplicó sus recomendaciones para desarrollar programas en India, México, El Salvador y Colombia. Ambos la Guía de la OIC y las técnicas que P&A ha estado utilizando en sus Seminarios de Consumo incorporan una visión científica del mercadeo para promocionar el consumo de café que P&A desarrolló basado en las experiencias de Brasil y otros países. Recientemente P&A ha estado combinando su experticia tanto en tecnología de procesamiento de café, como en el desarrollo del consumo para crear una aproximación

integrada que recurre a la promoción en los países productores como medio para agregar valor al café y para crear mercados para las diferentes calidades de café que se derivan de una cosecha cada vez menos selectiva. P&A actualmente trabaja en otro proyecto de la OIC, ahora para desarrollar una red en la Internet que está completamente dedicada a asuntos del café, el CoffeeClub Network (www.coffeclubnetwork.com).



P&A (peamarketing@peamarketing.com.br) has associated companies in the fields of coffee marketing and advertising ([GSB2 - gsb2@gsb2.com.br](mailto:gsb2@gsb2.com.br)) and coffee trading / exporting, blending and quality evaluation ([Qualicafex - qualicafex@qualicafex.com.br](mailto:qualicafex@qualicafex.com.br)).