

CONFIDENTIAL

Números 1 - 19 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

INNOVACIÓN CIENTÍFICA, COMPETITIVIDAD & CAMBIOS CLIMÁTICOS

El sexto Simposio de Investigación de Cafés do Brasil, a ser celebrado en Vitória, estado de Espírito Santo, del 2 al 5 de Junio, tratará la innovación científica, la competitividad y los cambios climáticos. Más de 400 trabajos científicos serán presentados a una audiencia de aproximadamente 1000 personas. El simposio de investigación se celebra cada dos años para promocionar una discusión amplia entre la comunidad científica y los representantes de la cadena del café. Más información en este sitio: <http://www.simposiocafe.sapc.embrapa.br/>

Fuente: Embrapá Café



SIEMBRA MECÁNICA DE PLÁNTULAS DE CAFÉ EN TUBETES PLÁSTICOS



Los productores de plántulas de café están adoptando este sistema para evadir la proliferación de plagas y enfermedades, principalmente nemátodos. Las ventajas incluyen un manejo y transporte más fáciles, mejor desarrollo de las raíces, más rápida siembra, uso reducido de pesticidas y costos por mano de obra más bajos. Las plántulas son desarrolladas en sustratos especialmente preparados porque ya no es posible usar bromuro de metilo para desinfectar el suelo y el abono. Los productores también tienen la oportunidad de sembrar las plántulas de café de los tubetes plásticos al suelo de la plantación usando una máquina apropiada la cual reduce el tiempo de siembra y los costos por mano de obra.

Fuentes: Revista Attalea Agronegócios y P&A

ASFALTO PARA PATIOS DE SECADO DE CAFÉ

Un patio de secado de asfalto es cuatro veces más barato de construir que uno de concreto. Adicionalmente, seca el café más rápidamente porque absorbe más calor. La municipalidad de Poços de Caldas, en Minas Gerais, tiene un Programa de Calidad de café que invita a los participantes a construir patios de asfalto con el soporte del gobierno y los grupos de productores.

Fuente: Cafépoint

BORRA DEL CAFÉ PUEDE MATAR AL MOSQUITO TRANSMISOR DEL DENGUE



Estudios desarrollados por la Universidad Estatal de São Paulo (Unesp) muestran que la borra del café (residuo de la preparación del café) puede eliminar el mosquito *Aedes Aegyptis*, el cual transmite la fiebre del dengue, una enfermedad viral gripal que infecta de 50 a 100 millones de personas cada año en el mundo, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud. Los investigadores en primera instancia encontraron que la cafeína inhibe la reproducción de la *Drosóphila*, también conocida como mosca de la fruta. Con este descubrimiento, los investigadores probaron el efecto de la cafeína en la larva del *Aedes Aegyptis* y descubrieron que la misma sirve como un agente inhibidor de crecimiento haciendo que la larva no llegue al estado adulto. Para preparar el insecticida alternativo, usted debe poner 4 cucharillas de borra de café en una taza llena con agua, reemplazando la borra a cada 7 días.

Fuente: O Estado de Paraná

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA ANUNCIA INVERSIÓN EN TRACTORES E IMPLEMENTOS

El Ministerio de Agricultura anunció en Enero que el gobierno federal invertirá R\$ 930 millones (US\$ 402,598,000) en maquinaria e implementos agrícolas y equipo para mantener las carreteras rurales. El ofrecimiento del gobierno federal es el mayor de alguna época en beneficiar la agricultura brasilera y comprende hasta 3,000 tractores además de equipos para nivelación de carreteras, cargadoras sobre neumáticos y excavadoras.

Fuente: Jornal Patrocinio Hoje

¿CONILON EN EL ESTADO DE PARANÁ?

Una cooperativa local (Cocamar) y el Instituto Agronómico de Paraná (IAPAR) están estableciendo una prueba de campo en la ciudad de Iporã con nuevas variedades de café, incluyendo Robusta (Conilon), que actualmente no se está sembrando en el estado. El objetivo es probar nuevos materiales los cuales puedan ser usados para revertir la tendencia actual a reducir las áreas de café en la región. La nueva prueba de campo también tendrá un área dedicada al caucho.

Fuente: AgroBlog Brasil

MARCA DO INCREMENTO EN LOS COSTOS DE COSECHA DEL CAFÉ EN LA REGIÓN DE MOGIANA

Esta zona productora tradicional del estado de São Paulo observó un incremento en los costos de cosecha de 118% en los últimos ocho años. Cifras similares para la cosecha de caña de azúcar son considerablemente más bajas, acerca de 88%. Los rendimientos cafetaleros más bajos en la región hicieron los recolectores de café trabajaren más y ganaren menos por día, así los salarios tuvieron que ser incrementados para retener a los trabajadores. La cosecha manual de la caña de azúcar está siendo gradualmente reemplazada por la cosecha mecánica. A pesar de la expansión de la caña de azúcar en la región, los costos por cosecha no se han incrementado al mismo paso porque la oferta de mano de obra ha aumentado. Debido a la dificultad para conseguir recolectores de café, la cosecha mecánica del café también se incrementa en la región.

Fuente: Café e Mercado

NESTLÉ ANUNCIA NUEVA MÁQUINA DE CAPSULA EN BRASIL

Nestlé anunció el lanzamiento de su nueva máquina llamada "Dolce Gusto" en Brasil. Al contrario de Nespresso, dirigida a los consumidores de alto ingreso y vendida sólo en las tiendas Nestlé, la máquina "Dolce Gusto" utiliza productos Nescafé y costará R\$ 600.00 (US\$ 259.00), con cada capsula a un precio de R\$ 1,50 (US\$ 0.65). La máquina y los seis sabores disponibles (latte machiatto, chococcino, capuchino, etc.) serán vendidos en supermercados y minoristas locales. La compañía también está trayendo al mercado una cafetera para pequeños minoristas como parte del proyecto "Real". Nestlé apunta a estar presente en todos los segmentos en el mercado de café.

Fuente: Folha de São Paulo



ABIC LANZARÁ "DIRECTORIO DE CALIDAD DE CAFÉS DE BRASIL"

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) comenzará a monitorear la calidad del café brasileiro cada cosecha. "El Directorio de Calidad de Cafés de Brasil", a ser publicado cada Septiembre, ayudará a los tostadores de café y a los compradores a aprender acerca de las características del café brasileiro y a estimular la demanda por productos de alta calidad. La primera edición del directorio cubrirá regiones cafetaleras y micro-regiones en los principales estados de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Paraná y Rondônia. Un equipo de catadores trabajando conjuntamente con las cooperativas y las asociaciones llevarán a cabo los análisis.

Fuente: ABIC y Cafépoint

DIPLOMA DE SUSTENTABILIDAD DE ILLYCAFFÉ

El tostador italiano de café Illycaffé creó un nuevo galardón, "El Diploma de Sustentabilidad", para promocionar las prácticas de sustentabilidad entre los suplidores brasileiros. Los ganadores serán miembros del Club de Café Illy que efectivamente protegen el ambiente y adoptan patrones sociales de la Organización Mundial del Trabajo. Illycaffé anunciará el ganador durante el "XVIII Premio Fundación Ernesto Illy a la Calidad del Café Espresso" que se llevará a cabo el 6 de Marzo. Desde la primera edición del premio en 1991, Illycaffé distribuyó casi US\$ 2 millones a los ganadores.

Fuentes: ADS y Página Rural



¿Quieres saber lo que pasa en el mundo del café?
 ¿Quieres crear su propia comunidad relacionada al café?

Acceso: www.coffeeclubnetwork.com

Descifrando la imagen del mes de Febrero

La imagen muestra una oruga de la región de Tambopata (Selva de Puno) en Peru!

¿Usted consiguió descubrir?

Imagen enviada por Miguel Paz y Vinicio Sucaticona de CECOVASA

GRACIAS!

Por favor, envíe su image a nosotros: confidential@peamarketing.com.br



TIEMPO, CALIDAD DEL CAFÉ Y DINERO

El pasar del tiempo hace que la calidad del café se deteriore, con muy pocas excepciones. Los retrasos en la siembra, procesamiento, almacenamiento, transporte y consumo pueden dañar la calidad, incrementar los costos y bajar los precios. Las pérdidas en el proceso son particularmente notables.

El café en cereza debe ser procesado tan pronto sea posible luego de haber sido cosechado y no más tarde de 8 horas luego de su recolección. Si el procesamiento se retrasa, fermentación indeseada puede desarrollarse y causar pérdidas en la calidad la cual puede ser imposible de revertirla luego. Por eso los proyectos para la mejora de la calidad del café a menudo incluyen la construcción de las carreteras rurales, además, por supuesto, beneficios húmedos de alta tecnología *con suficiente capacidad* para manejar las cerezas tan pronto son recolectadas.

El tiempo es crítico cuando la fermentación natural está en uso. Los efectos negativos de la sobre-fermentación sobre en la calidad son bien conocidos. Cuando se usa la remoción mecánica del mucílago, el tiempo tiene un diferente, pero también importante efecto, porque lo más pronto que el café valla del árbol al secado, lo más pesado será. En otras palabras, el tiempo gastado en la fermentación natural causa que el café pierda peso y esta pérdida puede ser tanto como 5 a 6% dependiendo de la temperatura. Esta pérdida puede ser evitada por los removedores de mucílago, los cuales pueden reemplazar la fermentación o acortarla.

La escogencia de la capacidad del beneficio húmedo y seco es decisiva para minimizar los retrasos en el procesamiento del café. Los tanques de fermentación y el espacio en los patios para secado al sol constituyen cuellos de botella del proceso que usualmente causan que la cosecha se retrase, las cerezas sean almacenadas antes del beneficio húmedo y el pergamino sea almacenado antes del secado, todo lo cual es mortal a la calidad del café y a su precio.



Lo más se almacene el café, lo más baja su calidad será. Las pérdidas de calidad son mayores cuando el café se pasa de las temperaturas recomendadas durante el proceso, ya sea en el secado mismo (al sol o mecánico) o en el trillado y pulido, especialmente así en el caso del café pergamino. De forma ideal, el café debe ser almacenado en pergamino o cereza que en su forma verde porque éste pierde calidad más en menor tiempo. El secado, trillado y pulido con control estricto de temperatura ayuda a preservar la calidad, extender la "vida de anaquel" y minimizar las pérdidas en precios.

El tiempo de tránsito, en especial el período transcurrido en el ambiente de alta humedad de puertos y embarcaciones, puede afectar la calidad substancialmente. La manera cómo el café es llenado en los contenedores puede ayudar a minimizar estos efectos negativos.

El viejo adagio "tiempo es dinero" está vigente en el procesamiento del café también porque las pérdidas por calidad descritas arriba están directamente asociadas con precios más bajos para el café. Una excepción importante son los cafés naturales brasileños los cuales con frecuencia se venden a mejor precio luego de que han "envejecido" por un período de seis meses.

Precios Brasileños

27 de Febrero, 2009

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	265,00
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	260,00
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	265,00
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	278,00
South Minas	290,00

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	217,00

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2009	117,30
May 2009	121,70
Sep 2009	131,10

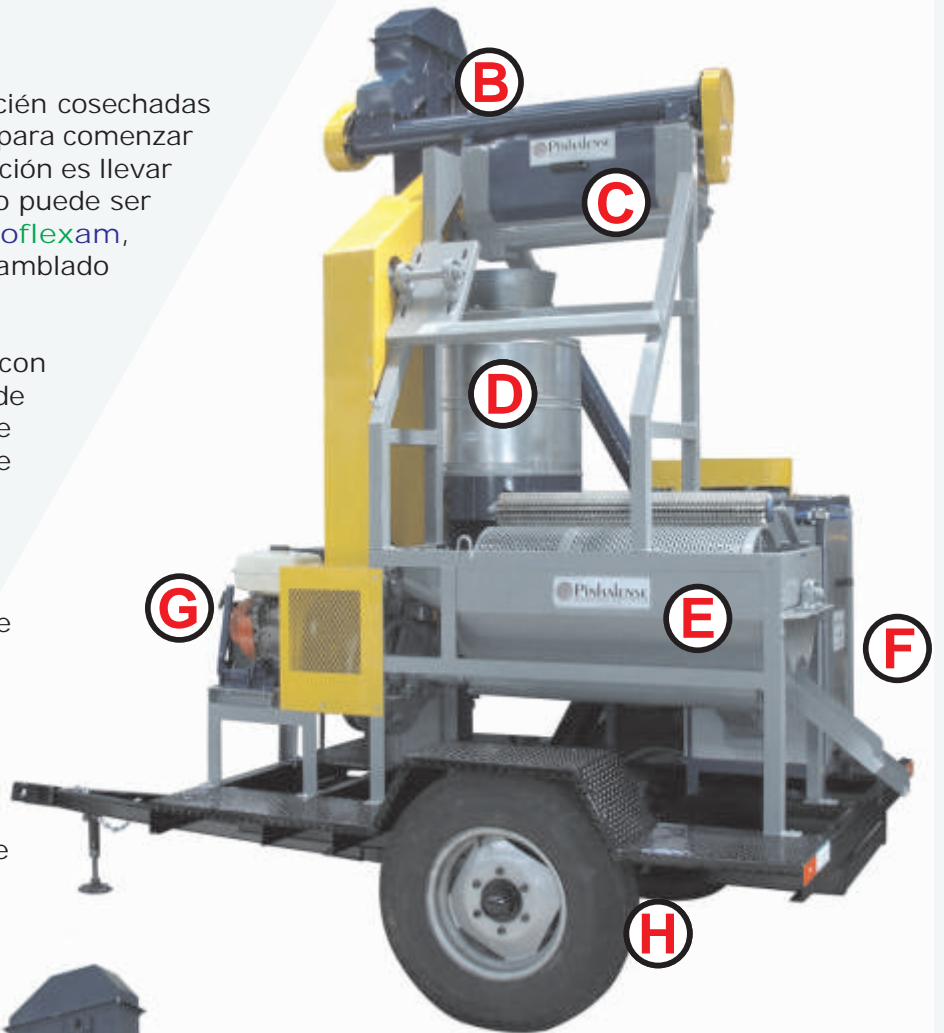
Real R\$/ Dolar US\$	
27 de Febrero	2,31

ecoflexam UNIDAD MÓVIL COMPACTA DE BENEFICIO HÚMEDO ECOLÓGICO

Resulta difícil transportar las cerezas recién cosechadas desde la plantación al beneficio húmedo para comenzar el proceso lo más pronto posible. Una opción es llevar el beneficio húmedo a la plantación. Esto puede ser fácilmente hecho con el nuevo **ecoflexam**, beneficio húmedo ecológico móvil, ensamblado sobre un robusto carro de dos ruedas.

El beneficio húmedo **ecoflexam**, con capacidad de hasta una tonelada de cerezas por hora y consumo de agua de sólo un litro por kilo de pergamino, tiene los siguientes componentes:

- A** tolva de entrada a nivel de piso,
- B** elevador de cangilones y transportador de tornillo,
- C** nuevo despulpador de zaranda (separador de cereza verde) de bajo consumo de agua,
- D** despulpador vertical de repaso con doble cilindro,



- E** criba rotativa separadora de pergamino,
- F** desmucilagadora de flujo ascendente,
- G** motor a gasolina o diesel, y
- H** carro de dos ruedas.



El beneficio húmedo móvil **ecoflexam** tiene las mismas características de las unidades estacionarias **ecoflex**, con componentes (por ejemplo, despulpador de zaranda y removedor de mucílago) que pueden ser agregados o eliminados de acuerdo a las necesidades del cliente. Excepto por el hecho de que es móvil y tiene un elevador de cangilones, el **ecoflexam** tiene todas las características de los beneficios húmedos **ecoflex** que fueron presentados en la sección de Máquina del Mes de Confidential Nos. 10, 11 y 16.

Para mayor información contáctenos:
P&A Marketing International
E-mail peamarketing@peamarketing.com.br
Teléfono 55-19-3651-3233
Fax 55-19-3651-2887
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil