

# COFFIDENTIAL

Números 1 - 23 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## 2 AÑOS DEL INFORMATIVO COFFIDENTIAL!

CAMBIOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO: POR FAVOR ENVÍE SUS SUGERENCIAS

COFFIDENTIAL

### VI SIMPOSIO DEL CONSORCIO DE INVESTIGACIÓN DE CAFÉ HABLA SOBRE INOVACIÓN

El VI Simposio de Investigación Cafés do Brasil, del Consórcio Pesquisa Café, celebrado entre el 2 y 5 de Junio, congregó a más de 700 investigadores y científicos en el centro de conferencias de Vitoria, en Espírito Santo, estado líder productor de Robusta. Promovido por el Consorcio Brasileiro de Investigación del Café, el evento nuevamente fue un resonante éxito. Además de las presentaciones principales expuestas por expertos nacionales e internacionales, fueron presentados al público 389 estudios científicos acerca de la innovación en la producción, procesamiento y cadena de mercadeo del café. Durante el evento, el Consorcio Brasileiro de Investigación del Café lanzó su nuevo logo y nombre.



Fuente: Cafépoint

### MEJORANDO LA CALIDAD DE LAS CEREZAS TEMPRANAMENTE COSECHADAS

Las cerezas inmaduras (verdes) de café mezcladas con las maduras siempre han constituido un problema en los beneficios de café y a menudo significaron pérdidas a los productores. Ya no más. De acuerdo con un investigador especializado en procesamiento pos-cosecha en la Universidad Federal de Lavras (UFLA), las cerezas inmaduras también pueden ser despulpadas *separadamente* de las maduras, así mejorando la calidad de los productos en el lote de café. El investigador notó que la astringencia y el sabor verde asociado con cerezas inmaduras pueden ser removidos al despulparlas *separadamente* usando una técnica especial. Este sistema se prescribe para productores que ya tienen despulpadoras de zaranda, o sea que pueden separar cerezas inmaduras al despulpar las maduras. Primeramente, las cerezas totalmente maduras son separadas de las parcialmente maduras y de las inmaduras; estas cerezas son tratadas especialmente para facilitar la remoción de la pulpa. Este proceso fue descrito en detalle en la sección "Máquina del Mes" de nuestro Coffidential n° 23. El investigador señala que el uso de esta técnica permite al productor comenzar a cosechar más temprano mejorando la calidad del café y la eficiencia del beneficio.

Fuentes: Globo Rural y P&A

### DUCTO DE AGUA LLEVA EL CAFÉ AL VALLE

Una idea simple, imaginada hace 30 años, ha sido transformada en un dispositivo original por un productor de café en Sur de Minas. El "cafeducto" es un conjunto de tubos de plástico de 5.250 pies (1.600 metros) que llevan el café recién cosechado desde las zonas productoras más altas hasta los patios de secado y a los secadores rotativos localizados cerca del fondo del valle. Dos fuentes de agua fueron represadas para que el agua pudiera llevar las cerezas por gravedad. La idea del "cafeducto" nació de una visita a Israel. El sistema tomó un año en ser construido porque una gran parte de la tubería va enterrada. Cerca de 5 toneladas de café por hora son transportadas en el "cafeducto" con la ayuda del agua, que también es usada para separar los flotantes de las cerezas maduras e inmaduras y para lavar el café.

Fuente: O Estado de São Paulo

### FINCA CAFETALERA BRASILEIRA ESTIMARÁ LAS EMISIONES TOTALES DE CARBONO

La Finca Daterra, de la región del Cerrado, que exporta un promedio de 75.000 sacos por año, equivalente al 99% de su producción, ha planificado conjuntamente con una compañía privada y la Escuela de Agronomía de la Universidad Estatal de São Paulo (ESALQ-USP) calcular la cantidad exacta de dióxido de carbono emitido para sembrar, cultivar, cosechar, procesar, transportar, vender, embarcar, tostar, y finalmente servir el café al consumidor final. De acuerdo a comentario emitido por la finca, el estudio es complejo y debe tomar alrededor de 10 años para ser completamente implementado. La Finca Daterra ya tiene la certificación ISO14001 entre otras.

Fuente: Valor Econômico

### MANIFESTACIÓN DE PRODUCTORES EN BRASÍLIA

Los participantes del Movimiento "SOS" Caficultura protestaron durante una audiencia pública para analizar la producción de café en el Comité de Finanzas del Congreso. Los manifestantes exigen al gobierno solución para la crisis, causada principalmente por las deudas de los productores y precios mínimos rezagados del café. Los participantes también incluyeron en sus peticiones el intercambio de sus deudas por erradicación de café en sus fincas, si todas las otras medidas fallaren. El Ministro de Agricultura reconoce la gravedad de la situación y está preparando reuniones con los representantes de los productores.

Fuentes: Canal Rural, Zero Hora y Red Cafés do Brasil



**EN RIESGO LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ A JAPÓN**

El Departamento de Seguridad Alimentaria de Japón ha emitido una advertencia acerca de los niveles de la substancia pyraclostrobin (fungicida) detectado en cafés provenientes de Brasil. Es la segunda vez que un incidente como ese ocurre, causando preocupación tanto en las autoridades de Brasil como en los exportadores. Si se emite una nueva advertencia, el gobierno japonés podrá prohibir la entrada de café brasileiro al país, una medida similar a la ya impuesta contra Etiopía. Algunos containers han sido retenidos por la aduana en Japón, en espera de un reporte de análisis de pesticidas.

Fuentes: Canal Rural y Agência Safras

**PROGRAMA DE EXPORTACIÓN DEL ESTADO DE SÃO PAULO SE ENFOCA EN CAFÉ**

Desde 2004 el Secretariado para el Desarrollo del Estado de São Paulo tiene un programa para desarrollar las exportaciones con la participación de micro, pequeñas y medianas empresas. A partir del 2009, el proyecto "Exporta, São Paulo" se basará en un acercamiento sectorial e incluirá al sector café. El objetivo del programa es ayudar a los pequeños productores a generar escala en las operaciones de exportación mientras se diversifican los mercados de importación y la gama de productos exportados por el estado.

Fuente: Revista Globo Rural

**PRESENTACIONES Y COMPETENCIA DE BARISTAS DURANTE LA 4ª EDICIÓN DE ESPAÇO CAFÉ BRASIL**

El "Espaço Café Brasil", un área dedicada al café dentro de la Feria Internacional de Servicios Alimentarios (FISPAL), en São Paulo, ha crecido mucho desde el año pasado y ocupó un área de 54,000 pies cuadrados (5.000 metros cuadrados) con docenas de expositores. Durante cuatro días, el público tuvo acceso a varias presentaciones acerca de las últimas tendencias en el negocio del café y pudieron participar en talleres y clases para catar. La 2ª Competencia de Baristas fue llevada a cabo durante el evento y contó con reconocidos catadores y jueces.

Fuente: Revista Espresso

**LA CRISIS INTERNACIONAL DEL CAFÉ NO HA AFECTADO EL CONSUMO**

De acuerdo con el Director Ejecutivo de ABIC (Asociación Brasileira de Tostadores de Café), la crisis financiera no ha afectado el mercado de café brasileiro. Durante su presentación en "Espaço Café Brasil", mencionó que el consumo brasileiro de café ha registrado un crecimiento de 3.5% en los últimos 12 meses. ABIC informó que las ventas de la industria se incrementaron 12% pero las ganancias cayeron en los primeros 5 meses de 2009.

Fuentes: Revista Cafeicultura y ABIC

**TRABAJOS DE CAFÉ DEL PINTOR PORTINARI EXHIBIDOS EN EL SIMPOSIO DEL CONSORCIO PESQUISA CAFÉ**

João Cândido Portinari, hijo de uno de los más renombrados artistas de Brasil, abrió el VI Simposio Embrapa con una excitante presentación acerca del proyecto Portinari, creado hace 30 años con el objetivo de localizar las pinturas del artista, la mayoría en las manos de coleccionistas privados, para compartirlas con la gente de Brasil. Muchos de los trabajos de Portinari tienen como tema el café, sus plantaciones y sus trabajadores. Hasta ahora el proyecto ha podido tener acceso a más de 5.000 pinturas que estaban esparcidas por el mundo y cuyas reproducciones son ahora usadas para exposiciones, como la celebrada durante el Simposio.

Fuente: Cafépoint



**Imagen del Mes**



Éder Ferreira es el campeón de la Copa Barista 2009 del 4º Espaço Café Brasil.

**Precios Brasileños** 30 de Julio, 2009

**Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca**

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	250,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	250,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	250,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)	
Cerrado-MG	275,00 ↓
Sur de Minas	275,00 ↓
Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	175,00 ↓

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2009	130,60 ↓
Sep 2009	134,75 ↓
Dic 2009	137,85 ↓

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Junio	1,96 ↓

## EL FUTURO DEL CONSUMO DEL CAFÉ: ¿CALIDAD ACCESIBLE?

Los productores de café tienen toda la razón de estar preocupados en relación al futuro del consumo en medio de la crisis global actual cuyos impactos negativos sobre el comportamiento del consumidor podrán extenderse más allá de su propia duración. Las preferencias del consumidor definen si se produce Arábica o Robusta, la calidad del café a ser producida, y la manera en que es procesado como productos dirigidos al consumidor.

El crecimiento del consumo mundial en la década anterior a la crisis no fue igualmente distribuido alrededor del mundo como resultado de las dinámicas de mercado las cuales fueron marcadamente diferentes en los mercados consumidores tradicionales (EEUU, UE, y Japón), mercados emergentes (Rusia, Europa Oriental, Corea, China, etc.) y los países productores. En este período, una mejorada calidad del café y la agregación de valor fueron factores importantes en países consumidores tradicionales; la atracción de los nuevos consumidores hacia el café fue la principal fuerza motora en los mercados emergentes, usualmente como parte del proceso de adquisición de "hábitos occidentales"; todas las dinámicas jugaron un papel, no necesariamente todas juntas, en países productores, con un empuje adicional por parte de la promoción institucional en algunos de ellos. La discusión de las tendencias futuras de consumo tiene que considerar como la crisis afectó y afectará los elementos que llevan al consumo como mencionado arriba.

El sector de alimentos y bebidas en los países consumidores tradicionales de café está presenciando un cambio fuerte hacia productos y marcas de menor precio, ocurriendo un fenómeno específico al café: el cambio del consumo fuera de casa al consumo en casa, especialmente en EEUU. El consumidor no está necesariamente moderando su ingesta de café, pero en cambio, está bajando el costo por tasa al moverse de la cafetería a la preparación casera con muy obvios impactos negativos en el agregado de valor pero no tan obvios impactos en los volúmenes de café consumidos. Quizá no sea ingenuo especular que a pesar de la crisis, el consumo pueda incrementarse al volverse el café menos costoso *por tasa* como resultado de este cambio en el comportamiento del consumidor. El impacto sobre la calidad del café importado es un poco más dificultoso de predecir aunque las ventas incrementadas de cafés especiales tostados a los supermercados en los EEUU ya se han detectado. ¿Puede ser esta una nueva oportunidad para los productores de café? Los gastos totales de los consumidores con el café pueden caer pero el volumen consumido puede de hecho incrementarse, con una realineación de los tipos y calidades de los cafés a ser importados por los países consumidores tradicionales.

Los países productores de café están por alcanzar 30% del consumo mundial, desde un pobre 10 a 15% hace apenas dos décadas. Incentivados por un programa institucional de 20 años para promocionar el consumo, Brasil ha sido la mayor fuerza motora en este segmento, en momentos alcanzando más de 80% del crecimiento anual en todos los países productores juntos y 50% del crecimiento total del consumo mundial. La tasa de crecimiento en Brasil, la cual cayó el año pasado, ya ha mostrado señales de recuperación en el primer semestre de 2009. El crecimiento del consumo del café posiblemente será mantenido en niveles saludables en los otros países productores ya que más países adoptan programas de promoción – México e India con antelación, Costa Rica y Colombia por comenzar, y otros países preparándose – y los efectos de la crisis han sido hasta ahora menos agudos que en los países importadores.

Intencionadamente, hemos dejado a los mercados emergentes para el final porque es el segmento en donde el consumo de café puede sufrir más. En el pasado, el crecimiento vigoroso en Rusia y otros países de Europa del Este, sostenido por ingresos en expansión y modernización, está ahora sufriendo con la crisis que ha golpeado algunos de estos países con particular fuerza. La transición de café soluble a tostado y molido que estuvo desarrollándose en países de más altos ingresos, como la Rusia, será demorada. El crecimiento de alto porcentaje en China y otros mercados asiáticos no va a compensar por las pérdidas arriba mencionadas porque su consumo aún es relativamente poco.

Calidad accesible – la calidad que el consumidor puede pagar para mantener y hasta expandir el consumo – es quizás el concepto clave para resistir la crisis. Los años venideros podrán ser testigos de la consolidación de una moderna y eficiente tecnología de preparación de café para uso en el hogar, incluyendo máquinas de monodosis ("pod") en mercados tradicionales; la creación de oportunidades interesantes para productos solubles de café en todos los mercados; y el requerimiento por esfuerzos más intensos de parte de los países productores para desarrollar sus propios mercados domésticos. La crisis y sus consecuencias deberán confirmar de nuevo que el consumo de café es inelástico, en términos de economistas, queriendo decir que cuando el ingreso cae el consumo del café no sigue esta caída. Quizás este concepto será confirmado con una aseveración: el consumidor busca productos de café de más bajo costo para mantener el volumen consumido, o sea, calidad accesible, que se pueda pagar, inclusive en donde los ingresos son mayores y los gastos en café son relativamente menores, como en los EEUU.

**CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ EN 2008**

Mercados Emergentes	Millares sacos	Países Productores	Millares sacos
Rusia	3,300	Brasil	18,000
Polonia	2,000	Indonesia	3,300
Ucrania	1,000	México	2,200
Rumania	900	Etiopía	1,800
Serbia	600	India	1,400
Hungría	600	Centroamérica	1,400
República Checa	600	Colombia	1,200
Bulgaria	400	Vietnam	1,000
Croacia	400	Otros	5,400
Bosnia y Herz.	400	Total	35,700
Eslovaquia	300		
Lituania	200		
Letonia	175		
Eslovenia	175		
Corea	1,500		
Estados del Golfo	1,000		
China	400		

  

Consumidores	Millares sacos
Europa	39,700
EEUU	21,600
Japón	7,000
Otros	23,800
Total	92,100

© Copyright P&A

## LÍNEA DE TRILLADORAS PARA CAFÉS NATURALES...Y TAMBIÉN PERGAMINO

Es crucial controlar los costos de procesamiento durante tiempos de crisis, cuando la calidad *accesible* se convierte en un concepto muy relevante. El trillado puede ser la fuente de importantes ineficiencias y pérdidas considerables si no es llevado a cabo de una manera adecuada. Las pérdidas están asociadas con el daño físico a los granos, sobrecalentamiento y bajos niveles de humedad, descarga de granos de café con la cáscara, etc.

Las trilladoras Pinhalense en frío han sido especialmente diseñadas para evitar los problemas arriba mencionados los cuales afectan los rendimientos del producto, aspecto del café y, muy importante, la bebida. Las trilladoras Pinhalense son conocidas por incrementar los rendimientos del café en 1 a 2%, lo cual es suficiente para pagar los costos de la máquina en uno o dos años, dependiendo de la intensidad de uso, no obstante las ganancias en la calidad.

La familia CON de conjuntos de trilladoras combinadas ofrecen una prelimpiadora (opcional), una despedregadora de lecho fluido, trilladoras Pinhalense de alta eficiencia y una "catadora" multi-canal, todo ensamblado en una misma estructura. Los conjuntos pueden ser operados por varios motores eléctricos o por un único motor diesel, el cual es obligatorio en el caso de las unidades móviles CONAM. Por su parte, las unidades COB usan transportadores neumáticos en vez de elevadores de cangilones para ahorrar espacio y altura en la estructura del edificio.

Las capacidades van desde 0,5 a 1,8 toneladas de café verde por hora, con versiones más simples, sin todos los componentes, para 0,3 toneladas/hora. Algunos conjuntos trilladores (por ejemplo, el C2DPRC) combinan trilladoras en frío, trilladoras-pulidoras para café pergamino y pequeños clasificadores por tamaño en la misma estructura. Todos los conjuntos combinados pueden constituir un pequeño beneficio para productores los cuales quieran exportar su café directamente desde su finca. Alternativamente, pueden ser componentes importantes de beneficios de café de grandes dimensiones, usados en líneas individuales o múltiples.

En tiempos en que el consumo en los países productores puede convertirse en un factor importante en el consumo mundial, y los Robustas pudieran expandir su participación de mercado, la línea de trilladoras cobra importancia por su habilidad de procesar eficientemente todos los tipos de café, desde comerciales a especiales, con ganancias importantes en los rendimientos, calidad y precio.

**COB**



**CON**



**CONAM**



**C2DPRC**

