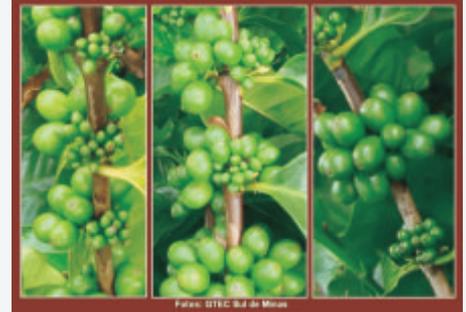


CONFIDENTIAL

Números 1 - 29 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

PERPECTIVAS PARA LA COSECHA BRASILEIRA DE CAFÉ EN 2010

La multinacional Sygenta celebró una reunión de su Grupo Técnico de Café (GTEC), compuesto de investigadores, consultores y agrónomos de cinco diferentes regiones cafetaleras. Reunidos en la ciudad de Ribeirão Preto, estado de São Paulo, cerca de 200 profesionales del café discutieron sus percepciones sobre la reciente finalizada cosecha así como sus expectativas para la nueva cosecha en Brasil. En general, todas las regiones cafetaleras mostraron problemas debido a niveles de lluvia muy por arriba del promedio durante el período de cosecha, con retrasos en la recolección y pérdidas en calidad. Como resultado de una menor aplicación de fertilizantes, en 2008, las fincas en la mayoría de las áreas se mostraron menos vigorosas que en períodos previos. Los expertos también presentaron sus preocupaciones con los altos niveles de infestación de broca y el crecimiento de la roya del café. Las excesivas lluvias también causaron floraciones múltiples que resultarán en una disminución en la calidad en muchas regiones porque los altos costos laborales en Brasil permiten sólo un ciclo de recolección de cerezas con grados diferentes de maduración.



Fuente: Polo de Excelência do Café y P&A

CECAFÉ LANZA PROGRAMA DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ SEGURO

El Consejo Brasileiro de Exportadores de Café (CeCafé) lanzó la página web www.cafeseguro.com.br para informar a los productores de café acerca de las buenas prácticas agrícolas y el uso correcto de los agroquímicos. La iniciativa forma parte del "Programa de Café Seguro" el cual incluye otras acciones como talleres, programas televisivos, carpetas y folletos. El programa es resultado directo de acciones coordinadas y desarrolladas por muchas instituciones cafetaleras brasileras desde Junio pasado cuando Japón detectó químicos no deseados en los containers de café provenientes de Brasil.

Fuente: Site Café Seguro

PARANÁ Y BAHIA DEJAN SU MARCA EN CONCURSOS DE CALIDAD

El concurso brasileiro Taza a la Excelencia (Cup of Excellence) de 2009 fue ganado por una finca en la municipalidad de Piatã, Bahia, con 91.08 puntos en la escala de catación de la SCAA. El 6° Concurso Nacional de Calidad de Café de ABIC fue adjudicado a dos fincas, una en la municipalidad de Mandaguari, Paraná, en la categoría de café natural, y la otra en la municipalidad de Machado, Sur de Minas Gerais, en la categoría despulpado natural (semi-lavado). Las diferentes bebidas provenientes de la amplia distribución geográfica y climática de los ganadores – separados por casi 2.000 Kms. (1.200 millas), en altitudes que van de 600 a 1.000 m. (2.000 a 3.000 pies) por encima del nivel del mar – sirven de testigo al slogan "Un País, Muchos Sabores" usado en las campañas de mercadeo de "Cafés do Brasil".

Uno de los ganadores de la competencia del Estado de São Paulo también es de una región productora de café no tradicional, la municipalidad de Amparo, en la categoría de despulpado natural, mientras que el café natural vencedor vino del tradicional Espírito Santo do Pinhal, donde P&A y Pinhalense están localizados. La edición especial de los cafés ganadores de São Paulo fue lanzada por el mismo Gobernador en el Palacio de Gobierno en Diciembre.

Fuentes: BSCA, Tempo de Comunicação, ABIC y P&A



"JUGO" DE CAFÉ BRASILEIRO EN VENTA EN USA

Un joven emprendedor de Brasil ha creado una bebida fría de café mezclando la pulpa fresca de café – la cual se desecha durante el procesamiento de los granos – con "pitanga" y "acerola", dos frutas nativas brasileras que son ricas en vitamina C. La dulce y levemente cítrica bebida, llamada "ONE Coffee Fruit Drink", ha estado disponible en los supermercados de los Estados Unidos desde 2008. Los cafés usados para fabricar ONE se originan en tres fincas en el estado de São Paulo.



Fuente: Rede Cafés do Brasil

SARA LEE LANZA UN CAFÉ PARA EL VERANO



La multinacional Sara Lee lanzó un nuevo café tostado y molido de su línea de productos Pilão. El nuevo "Café Pilão Sabor de Verão" – traducido como "Café Pilão con Sabor de Verano" – se promueve como un café ligero, ideal para los días más cálidos. Sara Lee es el tostador de café líder en Brasil, con 40% del mercado en São Paulo y Rio de Janeiro. Pilão, la marca más fuerte de la compañía, tuvo un crecimiento de 9% en ventas en 2009.

Fuentes: Brasil Económico y Café e Mercado

EL MUSEO DEL CAFÉ EN SANTOS PRESENTA MUESTRA SOBRE FRANCIA

El Museo del Café en Santos tiene una exhibición sobre la relación cafetalera y el intercambio entre los dos países, aprovechando la celebración del Año de Francia en Brasil. La relación franco-brasilera comenzó en el siglo XVIII, cuando el explorador brasileiro Francisco de Melo Palheta trajo a Brasil las primeras semillas de café, en su viaje de retorno de Guyana Francesa. La interacción entre los dos países con respecto al café se ha desarrollado y diversificado al correr de los años y es hoy liderada por el intercambio de conocimiento en el campo del estudio genómico dirigido al desarrollo de variedades de café nuevas y mejoradas. Al presente Francia continúa siendo un importante mercado para el Brasil: ocupa el noveno lugar entre los mayores compradores de café brasileiro y Brasil es el principal suministrador de café a Francia.



Fuente: Museu do Café

EL PROGRAMA DE CECAFÉ "NI NIÑOS DEL CAFÉ EN LA ESCUELA" LLEGA A SU CENTRO Nr. 100.

El Consejo Brasileiro de Exportadores de Café (CeCafé), abrió su Centro de Computación Niños del Café en la Escuela Nr. 100. El programa del CeCafé fue creado para promover el acceso de los niños y jóvenes en las regiones productoras a las computadoras e Internet. Desde 2004 el programa ya ha beneficiado a más de 30.000 personas. El proyecto, desarrollado con colaboración de compañías socias y otros entes, en especial exportadores de café, ha recibido inversiones de aproximadamente R\$3.7 millones (US\$2 millones). El salón de computación No. 100, establecido en una escuela rural en el estado de Espírito Santo, servirá a más de 600 estudiantes.

Fuente: CeCafé

EMBRAPA LANZA LIBRO SOBRE PRODUCCIÓN DE ROBUSTA EN RONDÔNIA

Investigadores de Embrapa están lanzando un libro acerca de las técnicas de producción para cafés Conilon y Robusta en el estado de Rondônia, localizado en la parte norte de Brasil. La publicación está dirigida a los productores y contiene información técnica relacionada a los sistemas de producción adaptados a las condiciones edafoclimáticas del estado. Los investigadores creen que si los productores adoptan las tecnologías mencionadas en el libro, podrían observar una mejora en sus rendimientos de por lo menos 50%. Aunque el café Robusta sea el principal producto agrícola del estado, las altas temperaturas, baja altitud y la alta humedad, hacen dificultosa la producción eficiente de café.

Source: Embrapa Rondônia



Felices Fiestas!



MOMENTO DECISIVO PARA LOS ARÁBICAS BRASILEROS

Con la tasa de cambio del Dollar de los EE.UU. al Real Brasileiro en el rango de US\$1.00 = R\$1.70 a 1.75 y los actuales costos de producción, los productores de Arábica están obteniendo muy bajas ganancias en Brasil. De hecho, los productores menos eficientes estarían perdiendo dinero. La rentabilidad de los productores de Robusta también ha caído, pero aún es considerable como resultado de que los precios son superiores a Londres en el mercado local debido a la fuerte demanda de los tostadores y los fabricantes de soluble en Brasil. Aunque cuesta más producir Robusta en Brasil que en Viet Nam, las ganancias son prácticamente las mismas en los dos países gracias al alto consumo en Brasil. En vista del escenario arriba expuesto, no es una sorpresa que no hayan nuevas plantaciones de Arábica y más bien observamos alguna negligencia en las áreas existentes. El Robusta está siendo sembrado en áreas tradicionales y en tierras "fronterizas" en un proceso que puede hacer que la producción del Conilón alcance, más temprano que tarde, los 15 millones de sacos por año.

Ya que las proyecciones macroeconómicas apuntan a un Real inclusive más fuerte y se los costos laborales se espera que continúen incrementándose en términos reales, los productores brasileiros de Arábica deben mejorar su eficiencia, buscar alternativas, o ambas. En el corto plazo, la mejor opción se encuentra en una mejor gerencia en especial puertas adentro de la finca (por ejemplo, control de costos y "benchmarking" con productores eficientes), pero también finca afuera con las ventas a futuro, mejor mercadeo, etc. En el mediano plazo el Arábica brasileiro tendrá que sufrir un nuevo y radical período de evolución tecnológica para asegurar la sustentabilidad del negocio. Mientras que los que dictan las políticas cafetaleras están hoy correctamente preocupados con la deuda pasada causada por el empobrecimiento progresivo del sector desde la crisis del 2001-2004 y en como mejorar los actuales precios a los productores, los recursos del Fondo del Café (Funcafé) deben ser también invertidos en la implementación de una nueva plataforma gerencial y tecnológica para la siembra de Arábica en Brasil. Si esto no se lleva a cabo, el capital del Funcafé puede agotarse ocupándose del pasado y el presente; al futuro no se le prestaría atención porque no se habría creado una solución a largo plazo que ataque el principal problema: la falta de competitividad de la actividad cafetalera.

Afortunadamente, la tecnología requerida está en su mayoría disponible pues el Consorcio Brasileiro de Café, que agrupa los principales centros de investigación del café en el país, ha hecho un gran trabajo en cooperación con el sector privado en especial fertilizantes, agroquímicos y fabricantes de equipos. El gran reto es como hacer alcance de esta tecnología al mayor número de productores de Arábica rápidamente y a un costo razonable. Quizás lo que se requiere es la creación de "paquetes" gerenciales y tecnológicos adaptados a las principales regiones productoras de Arábica, incluyendo soporte financiero para reconversión y renovación. Los puntos tecnológicos que tendrían que ser incluidos en los paquetes son mecanización (con énfasis en cosecha), irrigación, poda y diversificación (cultivos intercalados, sombra y otros productos) para persuadir a los productores crónicamente ineficientes a salir del negocio del café o mejorar los ingresos de aquellos que se queden.

Al mismo tiempo, todo el sector debería estar buscando formas de agregar valor a la producción de café la cual está siendo exportada hoy como café verde. Considerando que los cafés brasileiros son componente clave de las mayorías de las mezclas alrededor del mundo, Brasil debería abrir sus fronteras a las importaciones de cafés de otros orígenes para que el país pueda convertirse en una plataforma para productos terminados –tostado y molido así como soluble – hechos por el sector privado, por ejemplo, compañías nacionales o multinacionales existentes o nuevas. Esta plataforma exportadora puede eventualmente crear para el Arábica el mismo escudo protector de precios que hoy existe para el Conilon.

Tan radicales como algunas de las soluciones puedan parecer, estas contienen las raíces de las soluciones a largo plazo para un sector cafetalero que tendrá que tratar con los costos implícitos en la nueva posición que Brasil está asumiendo en el mundo. Por supuesto, están aquellos que argumentarán que si nada se hace para mejorar la situación de los productores de Arábica en Brasil y el consumo mundial sigue creciendo, los precios subirán en la pequeña cosecha de 2011 ya que ningún otro país puede suministrar los volúmenes que Brasil sí puede. Luego las cosas seguirán como están...si es que Funcafé aún existe.

¿Complacencia o cambio? Esa es la pregunta.



ENE - PRELIMPIADORAS PRELI Y DESPEDREGADORAS CPFBNR PARA PERGAMINO, CEREZA Y CAFÉ VERDE

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-019.pdf>



FEB - **ecoflexam** UNIDAD MÓVIL COMPACTA DE BENEFICIO HÚMEDO ECOLÓGICO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-020.pdf>

MAR - UNA MEJOR TRAMPA DE CAZAR RATONES...

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-021.pdf>



ABR - REMOVEDOR DE MUCÍLAGO DMPE

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-022.pdf>

MAY - **ecoflex**: DESAFIANDO PARADIGMAS EN BENEFICIO HÚMEDO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-023.pdf>



JUN - LÍNEA DE TRILLADORAS PARA CAFÉS NATURALES... Y TAMBIÉN PERGAMINO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-024.pdf>



JUL - EQUIPO DEL MES

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-025.pdf>

AGO - SEPARACIÓN DE CEREZAS INMADURAS Y SEMI-MADURAS: PASADO, PRESENTE Y FUTURO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-026.pdf>

SEP - UNA LÍNEA COMPLETA DE TRILLADORAS Y PULIDORAS

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-027.pdf>



OCT - COMPETENCIA DE CALIDAD DEL MES

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-028.pdf>

NOV - SECADORA ROTATIVA DE CACAO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-029.pdf>

Para mayor información contáctenos:

P&A Marketing International

E-mail: peamarketing@peamarketing.com.br

13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil

Teléfono: +55-19-3651-3233

Fax: +55-19-3651-2887

Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83