

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 33 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## **TERRAZAS PERMITEN MECANIZACIÓN DE ÁREAS CAFETALERAS MONTAÑOSAS EN BRASIL**

Uno de los principales problemas del sector brasilero del café hoy día es el alto costo de producción en zonas montañosas. La mecanización juega un papel importante en la reducción de costos si se crean las condiciones apropiadas para usarla. Algunos productores de café comenzaron a hacer cortes de terreno en terrazas en sus plantaciones existentes, con la apertura de micro vías entre las filas de cafetos y dejando a los árboles al borde del desfiladero, como se enseña en las fotos abajo. El objetivo es reducir los costos de producción permitiendo la mecanización del cultivo y la cosecha.



Fuente: Red Cafés do Brasil

Fuente: Diogo Dias T. de Macedo

## **ENTRENAMIENTO PARA ASEGURAR COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ IRRIGADO EN EL CERRADO CERCA DE BRASÍLIA**

En las afueras de Brasilia, capital de Brasil, muchos productores de granos irrigados – frijoles, trigo y maíz – han escogido reemplazar sus plantaciones con café irrigado debido a razones de disponibilidad económica e hídrica: tal cambio puede ahorrar alrededor de 70 días de irrigación durante el período más seco del año, cuando el agua es muy escasa en esa área del Cerrado brasilero. La irrigación es crucial en esta área del país, en donde el clima cálido y seco y las lluvias irregulares hacen inviable producir café de otra manera. Alrededor de 95% de los productores de café en el área ya utilizan irrigación, pero la mayoría de ellos no emplean métodos científicos para determinar cuanta agua aplicar. Para contrarrestar esto, Embrapa Cerrado (la agencia del Ministerio de Agricultura a cargo de la investigación) les está ofreciendo un programa de orientación gratuita acerca de la irrigación y también una herramienta en-línea (disponible en el sitio web de Embrapa) que ayuda a definir la cantidad de agua necesaria basada en el clima, tipo de suelo y edad de los árboles de café. Acerca de 30% del agua y de la energía utilizadas en la irrigación pueden ser ahorradas cada año si se aplica tecnología adecuada.

Fuente: Embrapa

## **MANCHA BACTERIANA AFECTA PLANTACIONES DE CAFÉ EN SÃO PAULO**

Una enfermedad poco conocida ha estado preocupando a los productores en la región de Alta Mogiana de São Paulo. La mancha bacteriana es causada por la bacteria *Pseudomonas Syringae* pv. *garcae* y ataca todas las partes de la planta (ramas, hojas, flores y cerezas), causando necrosis y hasta la muerte del árbol del café. La enfermedad se ha esparcido rápidamente debido al tiempo lluvioso y las moderadas temperaturas; la infestación avanza más rápidamente a mayores altitudes (por arriba de 950m) debido a los vientos que ayudan la bacteria a moverse de un lugar a otro con facilidad. En algunas fincas 80% de los árboles han sido contaminados. La mancha bacteriana confundió a los productores quienes al principio pensaron era el phoma o cercosporiose y aplicaron el tratamiento equivocado que les causó inclusive daños mayores. El tratamiento recomendado para la mancha bacteriana está basado en el rociado de cobre y antibióticos.

Fuente: O Estado de São Paulo

## **CAFÉS DEL CERRADO TIENEN FUERTE PARTICIPACIÓN EN MEZCLAS DE NESPRESSO**

Aproximadamente 30 a 35% de la producción de cápsulas de café de alta calidad de Nespresso usan granos producidos en la región del Cerrado de Minas Gerais. Cooxupé, la mayor cooperativa de productores de café del mundo y uno de los exportadores de café más grandes de Brasil, con operaciones también en el Cerrado, es actualmente uno de los principales suplidores de Nespresso en Suiza.

Fuente: Revista Cafeicultura

## **BRASIL SERÁ "EL RETRATO DE UN PAÍS" EN SCAA HOUSTON 2011**

La Asociación de Cafés Especiales de los Estados Unidos de América (SCAA) aprobó la solicitud de Brasil a ser el país tema en su próximo evento, en Houston, Texas, en 2011. La solicitud fue hecha porque Brasil no sólo es el mayor productor mundial de café sino en especial porque el país ha estado ganando más y más reconocimiento en el mercado Norte Americano de cafés especiales. La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) será responsable por la coordinación de la participación de Brasil, con el soporte de las regiones productoras del país.

Fuentes: Federación de los Productores de Café del Cerrado y P&A

**CAFÉ DE COMERCIO JUSTO BRASILEIRO EN LA SCAA 2010**

Desde competencias de catación a sociedades transnacionales de café, el Café Brasileiro de Comercio Justo está bien posicionado a ser un socio clave en este segmento de mercado. A través de varios esfuerzos de desarrollo, los productores brasileiros ahora producen café certificado por Comercio Justo, por lo cual ganan mayores precios y premios por desarrollo comunitario. Apoyados por Transfair USA y la Agencia Brasileira para la Promoción de la Pequeña Empresa (Sebrae-MG), los productores de Comercio Justo atendieron la Exposición e Conferencia de la SCAA de 2010, en donde tuvieron la oportunidad de visitar compradores, tostadores, cafeterías y acercarse al final de la cadena de suministro. La calidad y las demandas del mercado fueron los principales temas discutidos y resaltados a los productores del Comercio Justo.

Fuentes: The Morning Cup y P&A

**BRASIL ORGANIZARÁ CAPÍTULO DE IWCA**

Durante el tradicional desayuno organizado por la Alianza Internacional de Mujeres del Café (IWCA) en el evento de la SCAA este Abril, un grupo de mujeres brasileiras se reunió y decidió crear un capítulo de la IWCA en Brasil. La idea es organizar un grupo de mujeres de varias zonas cafetaleras para apoyar a las productoras y trabajadoras de café. IWCA es una organización sin fines de lucro, creada en 2003 para entender mejor los desafíos que encaran las mujeres en los países productores de café y para fortalecer la relación entre las mujeres de diferentes segmentos cafetaleros. La IWCA está compuesta de 7 unidades en los EE.UU. y 4 unidades internacionales.

Fuente: Red Cafés do Brasil

**CAFÉ DO PONTO LANZA PROYECTO PARA NEUTRALIZAR EMISIONES DE CARBONO**

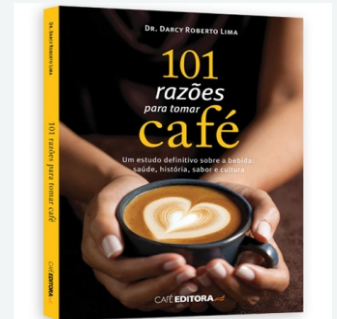
La cadena de cafeterías Café do Ponto, parte del grupo Sara Lee, está lanzando un proyecto para neutralizar emisiones de carbono no sólo en todas sus 92 tiendas pero también en toda su cadena de producción de café. El proyecto controlará las emisiones de todas las actividades de la compañía por los próximos dos años, desde las etapas de producción de café hasta las ventas en las tiendas. Café do Ponto compensará por este impacto ambiental con la plantación de nuevos árboles. Con base en estudios previos, la compañía se compromiso a plantar 7,000 semilleros, en dos fases. En la primera, en Diciembre de 2009, 5.000 árboles fueron plantados en Serra Negra, en el interior rural del estado de São Paulo. El símbolo de la campaña es la marca de café "Safra Social" (Cosecha Social), ahora siendo ofrecida en supermercados y cafeterías.

Source: Globo Rural Online

**CIENTÍFICO BRASILEIRO PUBLICA LIBRO SOBRE BENEFICIOS DE TOMAR CAFÉ**

El Doctor Darcy Lima publicó un libro en Brasil que desacredita los mitos que se le han dado al café una mala reputación. En "101 Razones para Tomar Café", el autor organiza un gran volumen de información científica para el disfrute del bebedor promedio de café. Las razones para el consumo de café cubren 4 temas principales: sabor, historia, salud y cultura.

Fuente: Revista Cafeicultura



**PRIMER FORO BRASILEIRO 4C DE SUSTENTABILIDAD**

Más de 40 representantes de los productores de café, comercializadores, exportadores, tostadores, investigadores e instituciones públicas se reunieron en Poços de Caldas, estado de Minas Gerais, para el primer Foro Brasileiro de Sustentabilidad de la Asociación 4C. La idea fue intercambiar experiencias y conjuntamente discutir la estrategia futura para la organización en Brasil. Con la ayuda de paneles, presentaciones y talleres los participantes discutieron los logros de 4C en Brasil por los dos años pasados así como los obstáculos enfrentados y futuros retos para crear un sector más sustentable. Debido al éxito del evento, se decidió realizarlo más frecuentemente en el país.

Fuente: Red Cafés do Brasil



**Imágenes del mes**



**MANCHA BACTERIANA DEL CAFÉ EN MINAS GERAIS**

Foto de: Ana Paula Neto - Jacui, MG.  
Fuente: Cafepoint



**CULTIVO DE CONILON CON 3 AÑOS**

Foto de: Antonio David - Itabela, BA  
Fuente: Cafepoint

## **NUEVA INICIATIVA DE INVESTIGACIÓN PARA INCREMENTAR LA CALIDAD Y VOLÚMENES DEL CAFÉ DE CALIDAD PARA EL MERCADO GLOBAL DE CAFÉS ESPECIALES**

Doctor Timothy Schilling, Director de Desarrollo Empresarial y Asociaciones, Instituto Borlaug.

Se espera que la fuerte demanda por cafés especiales continúe en los Estados Unidos como ha quedado evidenciado a través de la entrada de las grandes cadenas de restaurantes en el mercado de cafés especiales tales como McDonald's, Kristal, Subway y Dunkin Donuts. El consumo de cafés especiales en los Estados Unidos ya se ha elevado a 40% del mercado. Las tendencias del consumo mundial también reflejan un fuerte crecimiento esperándose que el consumo mundial de cafés especiales crezca exponencialmente debido al atractivo en las súper economías emergentes como Brasil, India, y China.

Para enfrentar las demandas de este gran y rápidamente creciente mercado de cafés especiales, más de 50 millones de productores de 35 diferentes países se esfuerzan para producir suficientes volúmenes de café de calidad. Sin embargo, la demanda de café de calidad está alcanzando su límite superior como evidenciado ya por los altos diferenciales y la disponibilidad limitada de Arábicas lavados como los cafés de Kenya, Colombia y Guatemala durante este año.

Sin un incremento en el volumen total mundial de cafés verdes de grado especial, la industria de cafés especiales llegará a un tope y se arriesga hasta a un decrecimiento. El efecto del calentamiento global también se vislumbra como una seria amenaza para las dos próximas décadas. Finalmente, la limitada existente base genética en C. Arábica deja la industria del café extremadamente vulnerable a insectos pandémicos y amenazas de enfermedades.

Además de los muy necesitados aumentos en la oferta total, los incrementos en la calidad global del café son también necesarios para ayudar a revertir el estancamiento del consumo que por tanto tiempo ha plagado la industria del café. La calidad continúa impulsando el crecimiento expansivo de los cafés especiales en el tope donde las necesidades de diferenciación del producto son mayores. El crecimiento en el lado superior crea un efecto de arrastre, incrementando los requisitos de calidad y en consecuencia haciendo que el mercado crezca para toda la industria.

Lamentablemente, debido al cisma geográfico, económico y social que existe a nivel mundial entre los países productores y países consumidores, nunca ha existido una iniciativa unificada, coordinada para ofrecer los fondos para la investigación que pueda atender las limitaciones para la mejora de calidad y el suministro de cafés especiales. El momento es adecuado para aliviar las limitaciones de demanda y calidad de la industria abordando estos urgentes temas a través de la organización de una Iniciativa Global de Investigación de la Calidad del Café (GCQRI por sus siglas en Inglés)

Esta iniciativa está siendo procesada desde la misma industria de cafés especiales en países consumidores y está dirigida a incrementar la calidad total de la taza y los volúmenes disponibles de cafés especiales a través de intervenciones de investigación en los países de origen, generando aumento en los ingresos de los productores e incrementos en las ventas del tostador, estimulando mayor interés por parte del consumidor así como el consumo mismo. El programa será impulsado por la industria y edificado sobre la existente red global de instituciones de investigación de café y científicos que trabajarán con la industria de los cafés especiales para diseñar, financiar y ejecutar investigación priorizada y coordinada sobre factores clave que limitan la calidad en taza y restringen producciones mayores. Los resultados de la investigación serían ampliamente diseminados en todos los países productores y consumidores, y disponibles libremente para todas las partes interesadas a perpetuidad.

La industria de cafés especiales de los Estados Unidos y la SCAA se han comprometido con el Instituto Norman Borlaug para la Agricultura Internacional a desarrollar un programa conjunto de soporte de investigación que pueda alcanzar las necesidades de la industria mientras incrementa los ingresos del productor y construye la capacidad de las instituciones investigadoras en el origen para encargarse de este tipo de trabajo a motus propio. El carácter conjunto de la investigación ofrecida a través de los programas será distinta a la investigación contratada, en que instituciones internacionales de investigación como universidades de EE.UU., CIRAD, los IARCS y las instituciones nacionales fuertes de investigación de café como aquellas en Brasil y Colombia se asocian con instituciones de investigación de café ubicadas en el punto de origen, ofreciendo supervisión y construyendo capacidad entre países anfitriones para continuar la investigación sobre el café de calidad. Programa Global de Café será uno multidisciplinario y coordinado, conjuntamente desarrollado y cooperativamente implementado, con responsabilidades compartidas entre instituciones e industria del país internacional y el país anfitrión.

El impacto de este programa será sentido en todos los niveles en la cadena de valor del café especial, sin embargo, será más importante para los millones de pequeños productores de café en desventaja. De hecho, es la diversidad de los regímenes de producción, y el cuidado que los pequeños productores pueden dar a sus cosechas, lo que hace posible el café de calidad superior con atributos altamente diferenciados. A través de este esfuerzo, el sector de cafés especiales será una mayor fuerza económica para mejorar las vidas de los pequeños productores y las comunidades empobrecidas mientras se mejora la calidad de la taza y los volúmenes de café de calidad para el creciente mercado.

Para más informaciones, favor contactar el Dr. Schilling en el correo [tschillingfrance@gmail.com](mailto:tschillingfrance@gmail.com)

## PRE-SECADOR PARA CAFÉ LAVADO

En respuesta a la creciente demanda de máquinas para remover el agua superficial y secar la piel del pergamino de café mojado, Pinhalense recientemente liberó para mercados de exportación, su pre-secador para cafés lavados el cual ya ha estado en operación en Brasil por algún tiempo.

El nuevo pre-secador innova sobre un concepto tradicional con la introducción de un ventilador de alta eficiencia, un tablero metálico especialmente diseñado para distribuir el aire caliente y mover el producto, y la construcción robusta y de alta durabilidad típica de todos los productos Pinhalense.

### PRE-SECADOR DE CAFÉ



El aire caliente es suministrado por un intercambiador de calor FCCI-05X, el modelo de mayor potencia de la nueva familia de fuentes de aire caliente FCCI de Pinhalense. El FCCI-05X es una versión mayor del FCCI-04X que equipa al secador rotativo SRE-150X, campeón en ventas y de última generación. Como todos los FCCI, es compatible con la mayoría de los combustibles sólidos y tiene un alimentador de cáscara de pergamino.

Debido a que tiene un gran ventilador con alto flujo de aire, el pre-secador Pinhalense es más eficiente que los secadores convencionales en la etapa inicial de secado, especialmente al comienzo del proceso cuando grandes volúmenes de agua tienen que ser removidos rápidamente. Los secadores convencionales, para el ciclo completo de secado, tienen ventiladores más pequeños adaptados a todas las etapas del ciclo.

El nuevo pre-secador Pinhalense tiene una capacidad de 3 a 3,5 toneladas de pergamino seco por hora y puede cargar un secador rotativo SRE-150X en cerca de 3 horas de operación y ahorrar varias horas de tiempo de secado en este y otros tipos de secadores de café.



### HORNO FCCI CON ALIMENTADOR DE CASCARÍA

## Precios Brasileños

30 de Abril, 2010

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	290,00 <span style="color: yellow;">↔</span>
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	285,00 <span style="color: blue;">↑</span>
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	285,00 <span style="color: yellow;">↔</span>
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	310,00 <span style="color: blue;">↑</span>
Sur de Minas	310,00 <span style="color: blue;">↑</span>

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	150,00 <span style="color: red;">↓</span>

BM&F (US\$/ 60 kg)	
May 2010	176,95 <span style="color: blue;">↑</span>
Sep 2010	160,70 <span style="color: red;">↓</span>
Dic 2010	163,70 <span style="color: blue;">↑</span>

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Abril	1,74 <span style="color: red;">↓</span>

Fuente: Qualicafex