

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 35 de Confidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

## COSECHA CELEBRADA EN LA MÁS GRANDE PLANTACIÓN URBANA DE CAFÉ EN BRASIL

Productores, tostadores, dueños de cafeterías, representantes gubernamentales y otros actores en el negocio brasilero de café se reunieron en el Instituto Biológico, en São Paulo, para el "Sabor de la Cosecha", evento que celebra el comienzo de la cosecha en el estado. El Instituto, fundado en 1945 y ubicado en el corazón de la ciudad, ocupa un área de 10,000 m<sup>2</sup>, en donde más de 1,500 árboles de café de la variedad Arábica han sido sembrados, originalmente plantados para ser usados como material de estudio. Para la ocasión, los presentes pudieron participar de la cosecha, hecha selectiva y manualmente. El Instituto Biológico produce un promedio de 1 tonelada de café por año, el cual luego de procesado, genera cerca de 400Kg de café tostado y molido donado a un fondo de caridad.



Fuentes: ABIC y Valor Econômico

## FERIA EXPOCAFÉ 2010 SOBREPASA EXPECTATIVAS

La mayor feria comercial de café en Brasil se llevó a cabo desde el 15 hasta el 18 de Junio en Tres Pontas, Minas Gerais. El evento introdujo el "Simposio de Mecanización de la Cosecha del Café", que reunió a más de 300 visitantes para discutir las innovaciones en el sector y, también, para participar en las pruebas de campo de maquinaria, coordinadas por consultores especializados. También hubo una "clínica tecnológica" organizada por investigadores del Instituto de Investigación de Agricultura y Ganadería de Minas Gerais (EPAMIG), que ayudó a los productores a identificar y aprender como enfrentar una amplia variedad de plagas y enfermedades. EPAMIG, coordinador de la feria, anunció una inversión de US\$ 850,000 para construir el "Parque Tecnológico del Café" que albergará los futuros eventos de Expocafé.



Fuente: ASCOM Expocafé

## SISTEMA DE ADVERTENCIA DE HELADAS CELEBRA 15 AÑOS EN PARANÁ

El Instituto de Agronomía de Paraná (IAPAR) está celebrando 15 años de su "Sistema de Advertencia de Heladas". El programa ofrece información detallada acerca del tiempo y genera advertencias y orientación que ayudan a evadir y minimizar los fuertes efectos de las bajas temperaturas sobre las plantaciones de café. Los beneficios del programa son extraordinarios: puede ayudar al país a ahorrar hasta \$ 11 millones por año evitando los daños causados por las heladas y el re-sembrado del café. De acuerdo con los investigadores de IAPAR, los pronósticos han sido 100% acertados hasta ahora.

Fuente: IAPAR

## PROGRAMA CAFÉ SEGURO AVANZA EN REGIONES CAFETALERAS DE BRASIL

El "Programa Café Seguro" es una iniciativa para educar a los productores de café sobre la importancia de buenas prácticas agrícolas y el uso correcto de agroquímicos. La primera etapa del proyecto consistió en estudios con relación al nivel máximo de residuos de agroquímicos aceptados en el café en varios de los países importadores. En la segunda etapa, entidades públicas y privadas de la industria brasilera del café comenzaron a organizar talleres para los productores de café, agrónomos y consultores sobre las prácticas correctas de la producción segura de café. Se estima que hasta ahora, más de 10,000 personas han recibido entrenamiento en el contexto del Programa Café Seguro. Lanzado por el Consejo Brasilero de Exportadores de Café (CeCafé), al programa se han unido otras asociaciones de café, cooperativas de productores y el Consorcio Brasilero de Investigación de Café que es administrado por Embrapa.

Fuente: Embrapa Café

## DESPULPADOS NATURALES Y LAVADOS ESTIMULAN LAS VENTAS DE DESPULPADORES

El método de procesamiento de café despulpado natural, conocido como "cereja descascado", está siendo adoptado cada vez más por los productores en Brasil. El sistema, el cual consiste en el despulpado mecánico de los granos seguido por el secado del pergamino sin o con mucílago parcialmente adherido, permite la eliminación de las cerezas inmaduras que generalmente causan astringencia en la taza y permite a los productores mantener una calidad consistente, inclusive bajo condiciones climáticas adversas. La demanda de mercado por los despulpados brasileros se ha incrementado recientemente ya que los compradores internacionales buscan por sustitutos para los suaves colombianos y centro americanos, en escasez. El fabricante de máquinas Pinhalse ha registrado un incremento de 40% en ventas de unidades para procesamiento húmedo a clientes en todas las regiones productoras de café de Brasil e en el exterior, en los pasados 6 meses.

Fuentes: Revista Cafeicultura, CNC y CaféPoint

## CAFÉ ES RESPONSABLE DE 6.9% DE EXPORTACIONES AGRÍCOLAS BRASILENAS

El café dio cuenta de 6.9% de los ingresos de todas las exportaciones del negocio agrícola brasileiro durante los primeros cinco meses de 2010. Las exportaciones de café totalizaron US\$ 1,9 billón, para un total de 12,4 millones de sacos vendidos hasta el final de Mayo. En 2009 un total de 30,5 millones de sacos de café fueron exportados por Brasil, generando US\$ 4,3 billones en ingresos.

Fuente: Ministerio Brasileiro de Agricultura (MAPA)

## CAFÉ ORGÁNICO DE ESPÍRITO SANTO SE DESTACA EN FERIA AGRÍCOLA

La 7ª Feria Nacional de Pequeños Productores, la mayor de su tipo en América Latina, que este año se llevó a cabo en Brasilia, atrajo 670 expositores de todas las regiones del Brasil para exhibir sus productos, intercambiar experiencias y también transar negocios. Una delegación de 50 personas del estado de Espírito Santo tuvieron la oportunidad de participar y promover una variedad de productos tales como café orgánico, queso, harina de banana, jaleas y dulces caseros. Un representante comercial de India que visitó el stand de Espírito Santo aprobó la calidad del café orgánico y mostró interés en importar el producto el cual ya se exporta a Alemania y Estados Unidos. Más de 120,000 visitantes atendieron la feria de cinco días la cual finalizó el 20 de Junio.

Fuente: Incaper

## COMIENZA EN BRASIL EL FESTIVAL DE CAFÉ DE INVIERNO

Los tostadores y tiendas al detal en todo Brasil ya están participando en los esfuerzos para promover el café durante la estación de invierno. Las acciones, organizadas por la industria conjuntamente con supermercados, panaderías y cafeterías, son parte del Festival del Café de Invierno, coordinado anualmente por la Asociación Brasileira de la Industria del Café (ABIC). El consumo de café en Brasil durante los meses más fríos del año es usualmente 10 a 15% mayor que el promedio mensual. La ABIC estima que el consumo doméstico de café puede alcanzar 19,3 millones de sacos en 2010, casi un millón de sacos más que el año pasado.

Fuentes: ABIC y CaféPoint



## CONCURSO NACIONAL DEL CAFÉ DE ABIC TIENE NUEVAS REGLAS Y PREMIOS

El Concurso Nacional de Calidad del Café llega a su 7ª edición este año con algunos cambios introducidos para estimular la participación de productores y compañías interesadas en adquirir los lotes ganadores. La nueva regulación incluye una nueva categoría para micro-lotes, limitados a dos sacos de 60 kilos producidos por pequeños productores (hasta 3 ha). Los lotes ahora serán evaluados de acuerdo al Programa de Calidad de Café de la ABIC (POC) y los estándares de catación de la SCAA. Sólo los cafés que califiquen por arriba de los 75 puntos serán subastados. La escala de calidad también será usada para definir el precio mínimo en la subasta que en el caso de los cafés evaluados por arriba de los 89 puntos puedan ser establecidos a 15 veces el valor de mercado de la bolsa BM&F BOVESPA. En una acción dirigida a incrementar la participación de los pequeños tostadores y dueños de cafeterías, los ofertantes en la subasta podrán ahora enviar sus ofertas por correo electrónico.

Fuente: ABIC

## OCTAVIO CAFÉ SE EXPANDE EN ESTADOS UNIDOS

Los estados de Texas y Florida en los Estados Unidos son los nuevos destinos para los cafés producidos por el grupo brasileiro Octavio Café. El grupo, que ya provee a mercados en el noroeste de los Estados Unidos, ahora apunta a llegar a las regiones al sur y oeste. El reto de la empresa es llegar a todo el país dentro de dos años. El café verde tostado por el grupo viene de su propia finca localizada en la región de Mogiana del estado de São Paulo. La finca produce un promedio de 35,000 sacos de café por año en 1,200 ha. El grupo Octavio es dueño de Dallis Coffee, un tostador tradicional en USA.

Fuente: DCI



## Imagenes del mes

### RESULTADO DE LA FLORACIÓN DESIGUAL EN BRASIL



Fotos: Erásio Júnior, Franca SP.  
Fuente: Cafepoint.

CONFIDENTIAL

## LA NUEVA CLASE MEDIA Y EL CONSUMO – ¿QUÉ ESTÁ CAMBIANDO EN BRASIL?

*Llegan nuevos patrones de consumo con la nueva clase media*

A lo largo de los últimos 5 años, la estabilidad económica y sueldos más altos en Brasil favorecieron el ascenso de más de 20 millones de personas de las clases bajas a la clase media. La “nueva clase media”, como se le ha llamado, ya cuenta con 49% de la población total, o 95 millones de brasileños. De acuerdo con la renombrada Fundación Getúlio Vargas, el ingreso mensual de una familia de la nueva clase media está entre US\$ 650 y 2,700. Con más dinero disponible y más acceso al crédito, esta nueva clase media representa un grupo con características socio-culturales específicas que ya ha comenzado a influenciar los patrones de consumo.

Si echamos un vistazo al mercado brasileño de café notamos puntos interesantes relacionados a estos cambios recientes. La participación de la clase media en el consumo total de café se incrementó de 37% en 2003 a 42% en 2009, un crecimiento de casi 14%. El consumo fuera del hogar creció a un increíble paso – un incremento de 170% sobre el mismo período – potenciado en gran medida por la nueva clase media, como lo indica el estudio de Tendencias de Consumo de la ABIC para 2010. Fuera de casa, los consumidores están buscando diferentes tipos de bebidas de café, como espressos, cappuccinos y otras preparaciones a la base de leche, diferentes del tradicional café filtrado que usualmente beben en casa. Desde 2003 a 2008, el consumo fuera de casa de espresso creció 30% y cappuccino un asombroso 127%!

La encuesta 2010 de la ABIC indica que el concepto de calidad de café en este segmento se maneja alrededor de la pureza, el aroma y el sabor. La marca de café la cual acostumbran a comprar así como la calidad son fuertes determinantes en la adquisición para estos clientes, quienes también están más inclinados a pagar más por cafés de mejor calidad, en comparación a años anteriores.

También se nota una más alta demanda por café soluble entre esta nueva clase media, que busca productos más prácticos. De acuerdo con una investigación reciente hecha por Nielsen, la clase media contribuyó al incremento en las ventas de productos relacionados a la practicidad y salud y bienestar en el país en 2009. Aparte del café soluble, las sopas instantáneas, pastas fáciles de preparar, yogurts y pañales desechables registraron ventas por arriba del promedio.

Las compañías e industrias de diferentes segmentos están maximizando esfuerzos para adaptar y lanzar nuevos productos para satisfacer mejor a esta clase emergente. En los anaqueles de los supermercados uno puede ver más y más productos en “pouch”, así como empaques de menor tamaño, que hacen que los productos de consumo luzcan más atractivos y accesibles a este tipo de cliente. La variedad de opciones en las ventas al detal en Brasil incluyen café instantáneo presentado en porciones pequeñas de 50g y café tostado y molido, tradicionalmente vendido en bolsas de 500g, ahora también disponibles en paquetes de 200g.

El café es la segunda bebida más consumida en Brasil después del agua. 97% de la población mayor de 15 años de edad consume café. La ascensión de la nueva clase media está creando nuevas oportunidades para la industria del café, pero los desafíos también asechan. Durante los pasados 5 años, los productos sustitutos del café también han registrado crecimiento en el consumo, principalmente los jugos listos para beber, bebidas refrescantes en polvo y gaseosas. Los niños parecen especialmente atraídos por las bebidas de chocolate listas para beber. Las compañías de café ahora tienen que pelear por más espacio en un sector en plena expansión.

Pero para el Director Ejecutivo de ABIC, debemos esperar un escenario positivo: “el consumo de café en Brasil crecerá 5% al año en los próximos años, en una perspectiva conservativa”. Si el país sigue a este paso, ayudado por la expansión del consumo de la clase media, el mercado doméstico demandará alrededor de 21 millones de sacos de café para 2012, lo cual posiblemente posicionará a Brasil como el mayor consumidor de café en el mundo.

El año pasado, el consumo per cápita de café en Brasil alcanzó 5,81kg/año. Las ventas del sector brasileño de café en 2010 se estiman en más de R\$ 7 billones (US\$ 3,9 billones).



### Precios Brasileños

30 de Junio, 2010

#### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	320,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	310,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	310,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	360,00 ↑
Sur de Minas	355,00 ↑

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	170,00 ↑

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2010	191,30 ↑
Sep 2010	190,45 ↑
Dic 2010	190,50 ↑

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Junio	1,80 ↓

Fuente: Qualicafex

## LA SOSTENIBILIDAD DE EQUIPOS Y BENEFICIOS DE CAFÉ

La protección ambiental es quizá el concepto más importante detrás de la sostenibilidad de un beneficio de café o un equipo individual de procesamiento de café. ¿Produce ruido o residuos – gas, líquido o sólido – que afectan al usuario y su ambiente? ¿Cuánta energía/combustible consume?

Otro concepto es el impacto sobre los trabajadores usando el equipo. ¿Es el equipo fácil de usar? ¿Se requiere esfuerzo humano indebido para operarlo? ¿Cumple con las regulaciones de seguridad?

Un tercer, usualmente olvidado o despreciado concepto detrás de un beneficio o máquina de café sostenible es *la sostenibilidad de su propia operación de manufactura*, es decir, si el fabricante del equipo cumple con los criterios de protección ambiental y responsabilidad social. ¿Cuán sostenibles son las prácticas de manufactura y negocios relativas a la producción del equipo?

Una lista mínima de criterios aplicables en relación a la fabricación de los equipos se encuentra a continuación, agrupada de acuerdo a categorías específicas.

- Criterios relacionados a la mano de obra:

- toda la fuerza laboral debe ser formalmente empleada, recibir salarios justos, y disfrutar de beneficios tales como descanso semanal remunerado y vacaciones anuales, planes de salud y pensión, y seguro, esto como un mínimo;
- las horas de trabajo deben ser compatibles con el tipo de trabajo y grado de esfuerzo intelectual y físico requeridos;
- la mecanización de la producción debe asegurar que la mano de obra no se esfuerce indebidamente como parte de su trabajo;
- la fuerza laboral debe tener equipo de protección personal compatible con su trabajo; y
- todas y cada una de las leyes laborales deben ser cumplidas con rigurosidad, incluso el derecho de pertenecer a centrales sindicales.

- Criterios relacionados al ambiente de trabajo:

- iluminación y ventilación adecuadas;
- aire limpio, libre de residuos industriales;
- sistema de protección contra el fuego;
- equipos y herramientas fáciles de usar;
- equipo de prevención contra accidentes organizado, compuesto y administrado por los mismos trabajadores; e
- infraestructura adecuada para cambiarse de ropas, lavarse, comer, así como para el esparcimiento.

- El ambiente general (vecinos y comunidad: la producción no debe afectar el ambiente del área en donde está insertada):

- el ruido y/o la vibración deben ser mantenidos dentro de límites aceptables;
- ausencia de residuos – gas, líquido y sólido -;
- congestión de tráfico vehicular no debe ser creado;
- etc.



El más alto desarrollo tecnológico en la fabricación sostenible de las máquinas para el café, el cacao, las nueces y otros productos agrícolas

En donde la legislación local es muy flexible, se deben aplicar estándares internacionalmente aceptables (por ejemplo, aquellos mínimos pertenecientes a la Organización Internacional del Trabajo), sin mencionar las prácticas vergonzosas (por ejemplo, de mano de obra infantil y trabajo esclavizante) los cuales deben ser definitivamente prohibidos. De último pero no por eso de menor importancia, la tercerización no debe ser usada para evadir los criterios arriba mencionados. En otras palabras, todos los proveedores tercerizados deben seguir las mismas prácticas y código de conducta mencionados, aplicables al fabricante contratante.

Tan larga y detallada como es la lista, debe considerarse como lo más mínimo. ¿Después de todo, *si los consumidores están preparados para pagar más por cafés sostenibles, no deberían estos cafés ser procesados en equipos que también son producidos de una forma sostenible, usando los criterios de responsabilidad social y ambiental?*

La próxima vez que usted esté buscando equipos para el procesamiento del café asegúrese de que sus potenciales proveedores cumplan con los criterios arriba expuestos. Los equipos Pinhalense de procesamiento de café son producidos usando prácticas de manufactura y negocios que respetan cabalmente todos y cada uno de los criterios mencionados y otros más que tienen que ver con el bienestar de los empleados (por ejemplo, un club social y deportivo para los empleados) y el ambiente (por ejemplo, el reciclado). Pinhalense está muy orgullosa de ser una empresa social y ambientalmente responsable.