

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 37 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

**EN ESTA EDICIÓN:**

- ¿CÓMO EL PROCESAMIENTO AFECTA LA CALIDAD DEL CAFÉ? (página 3)
- LÍNEA PI NHALENSE DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CAFÉ (página 4)

## **BRASIL SE CONSOLIDA COMO ALMACÉN DEL MUNDO**

Brasil se ha convertido en líder mundial en la exportación de azúcar, carne, pollo, jugo de naranja y soya, además de café, un logro celebrado durante el aniversario 150 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA) en Julio. Factores como tecnología, iniciativa empresarial, políticas públicas nacionales y recursos naturales posicionaron a Brasil como la "bodega del mundo", un país con condiciones únicas para responder los retos globales como crecimiento poblacional y mayor demanda para productos alimentarios. Las exportaciones brasileras del agronegocio sumaron US\$ 64,7 mil millones en 2009, las cuales corresponden a 42,5% del total de exportaciones del país.

Fuentes: MAPA y P&A

## **FÓRMULA INDY 300 DE CAFÉS DO BRASIL**

La Agencia Brasileira de Comercio y Promoción a las Inversiones (APEX) patrocina las carreras de automóviles Fórmula Indy desde 2009. El programa brasileiro de exportación de café tostado y molido es uno de los participantes en la iniciativa de APEX. La próxima carrera Indy 300, nombrada Cafés do Brasil, a ser celebrada en la pista de Homestead-Miami el 02 de Octubre, tendrá un alcance más amplio el cual incluye *todos* los cafés brasileros; verde, tostado y molido y soluble, comercial y especial.

Fuente: ABIC



## **FONDO CAFETALERO USADO PARA OPERACIONES DE MERCADOS FUTUROS**

El Consejo Monetario Nacional de Brasil (CMN) aprobó la creación de una nueva línea de crédito del Funcafé para operaciones relacionadas a los mercados de futuros. Los fondos serán usados para financiar márgenes y ajustes diarios en las operaciones de futuros, primas en contratos de "put-and-call", y otros cargos. El valor total disponible será de R\$ 50 millones (US\$ 28 millones). El objetivo es facilitar las ventas en el mercado de futuros por parte de los productores y cooperativas en un mercado de café en alza.

Fuente: Agência Estado

## **NUEVA METODOLOGÍA PARA ESTIMAR COSECHA BRASILEIRA DE CAFÉ**

Un nuevo modelo para estimar la cosecha ha sido diseñado y ya está siendo presentado al sector café en todo Brasil. El nuevo enfoque utiliza métodos científicos y estadísticos modernos y tomará en consideración un más amplio rango de variables además de área sembrada y rendimientos, por ejemplo, factores que afectan la producción de café como las sequías, enfermedades y el uso de tecnología, entre otros. Comenzando el próximo año, todos los estados productores de café en Brasil tendrán que usar obligatoriamente este mismo método para compilar y medir los datos de la cosecha. Los estimados de cosecha más exactos son importantes porque afectan segmentos cruciales del mercado nacional e internacional de café, en especial en lo concerniente a la fijación del precio del producto.

Fuente: Incaper

## **FERTILIZACIÓN ORGÁNICA PARA EL CAFÉ**

La fertilización orgánica está siendo crecientemente usada por los productores de café en Minas Gerais. En vez de usar fertilizantes químicos en sus plantaciones cafetaleras, los productores están recurriendo a compuestos orgánicos más baratos y de igual eficiencia tales como estiércol de pollo, borra de café y otros materiales naturales disponibles en las fincas. Algunas ventajas de este tipo de fertilización en café incluye la necesidad de sólo una aplicación durante el año (en vez de tres, en el caso de los fertilizantes químicos), más flexibilidad con respecto a algunas actividades de labranza y el hecho importante de que es ambientalmente amigable. El uso de fertilizantes orgánicos puede ayudar a los productores de café a ahorrar hasta 80% en los costos de fertilización en algunas áreas de Brasil hoy día.

Fuente: EPTV.com

## **FLORACIÓN CONTROLADA EN REGIÓN OCCIDENTAL DE BAHÍA**

Debido al uso de técnicas de manejo de agua, los productores de café en la región occidental de Bahía pueden definir el momento exacto de la floración. Luego de que la irrigación ha sido suspendida por 60 días, el flujo de agua es reanudado para hacer que los brotes de las flores abran simultáneamente, a niveles mayores a 80%. Ya que el clima de Agosto es usualmente moderado y los rayos solares aún no son muy fuertes, la rata de conversión de flor a cereza es muy alta con grandes beneficios para los productores que prefieren inducir la floración más temprano que el período natural de floración en Brasil de Septiembre-Octubre. Este control hace posible que los productores en Bahía Occidental comiencen la cosecha tan temprano como Abril, comparado con Mayo-Junio para el resto de Brasil.

Fuente: Abacafé



## IG AYUDA A INCREMENTAR PREMIOS DE PRECIOS DEL CAFÉ DO CERRADO

La región del Cerrado de Minas Gerais es una de las pocas áreas de café en Brasil que ha sido oficialmente reconocida como una denominación de origen. "Café do Cerrado" ha sido registrado como una Indicación Geográfica (IG) desde 2005. Más de 3.500 productores en la región cafetalera del Cerrado pueden usar esta denominación para certificar su origen para con compradores y para permitir que estos productos puedan ser rastreados. De los 3,5 millones de sacos producidos en el Cerrado cada año, más de 700.000 ya tienen el registro IG. La denominación de origen ha contribuido a que los cafés del Cerrado sean vendidos a precios hasta 10% mayores que los cafés no registrados. Aparte de agregar valor al producto, el proceso de registro IG también conllevó al fortalecimiento de la cooperación entre los productores de la región. Actualmente existen 24 solicitudes para la indicación geográfica de varios productos brasileiros, incluyendo de café, que están siendo analizadas por la Oficina Nacional de Patentes (INPI).

Fuentes: DCI y P&A

## PRODUCTORES DE PARANÁ TRANSFORMANDO FINCAS DE CAFÉ EN EMPRESAS RURALES

La región norte del estado de Paraná actualmente implementa un proyecto para enseñar a los productores un enfoque diferente a sus actividades rurales. El Proyecto de Gerencia de la Empresa Rural apunta a someter a los productores a un intenso entrenamiento en la gerencia de fincas y también a orientar la adopción de nuevos procesos y métodos de control. El proyecto con duración de 8 meses tratará temas tales como administración de negocios, calidad del café, mercadeo y comercio, prácticas de labranza y otros temas relacionados. La idea es que al final del proyecto la mayoría de las fincas participantes sean certificadas por Utz y que los productores sean capaces de crear una cooperativa y mejorar sus negocios.

Fuente: Sebrae/PR

## LANZADA HERRAMIENTA PARA CALCULAR EMISIONES DEL CARBONO EN LA INDUSTRIA TOSTADORA DE CAFÉ

Para ayudar a reducir el calentamiento global, la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) ha desarrollado una herramienta que permite a las compañías calcular su huella de carbón o, en otras palabras, su impacto sobre el ambiente. "El Calculador de Carbón" estará disponible en la página web de ABIC para que las empresas de café puedan registrarse y evaluar sus emisiones de gases de invernadero (GHG). Una vez se conoce el tamaño de la incidencia de la huella de carbón, una estrategia puede ser diseñada para reducirla usando tecnologías apropiadas, mejores procesos y manejo de producto. Algunas de las mediciones usualmente adoptadas por las compañías para compensar por las emisiones incluyen apoyo para proyectos de reforestación y la compra de créditos de carbón. Información detallada acerca de las formas para reducir las emisiones de GHG y materiales de desecho también será ofrecida a los tostadores por ABIC.



Fuente: ABIC

## SISTEMA DE MONODOSIS SENSEO AHORA EN BRASIL



Philips y Sarah Lee anunciarán en Septiembre la introducción del sistema Senseo de café en Brasil. Lanzada en Europa en 2001, esta máquina de monodosis es una de las que más se venden en el mundo con más de 26 millones de unidades vendidas. La máquina entra a un mercado que aún no está totalmente explorado en Brasil, ya que ella prepara café filtrado, no espresso. El precio del "pod" no ha sido aún publicado, pero la máquina estará disponible para compra por \$300 (US\$ 170).

Fuente: AgnoCafé

## STARBUCKS TOMA CONTROL DE SU OPERACIÓN BRASILEIRA

Starbucks Corporation ha asumido 100% de la propiedad y control operativo de Starbucks Brasil a través de la adquisición de cafés Sereia do Brasil Participações. Starbucks entró al país en 2006 por medio de una asociación de la mano de Cafés Sereia do Brasil. La actual junta de directores de la operación brasileira continuará manejando el día a día del negocio para garantizar una transición sin mayores problemas. Hay 23 tiendas Starbucks en Brasil hoy, la mayoría concentrada en la ciudad de São Paulo, pero también en Rio de Janeiro y Campinas.

Fuentes: Valor Econômico y Starbucks

## PINHALENSE CUMPLE 60 AÑOS

Hace sesenta años, seis jóvenes se juntaron para hacer su sueño realidad: crear una compañía para fabricar maquinaria procesadora de café a partir de las diferentes habilidades personales que los complementaba. Como resultado, Pinhalense fue creada un 06 de Septiembre de 1950. Los seis fundadores nunca se imaginaron que su sueño original crecería mucho más allá de sus mejores expectativas y que su pequeña compañía sería el mayor fabricante de maquinaria para café en el mundo, con equipos vendidos a más de 80 países en los 5 continentes. Algunos de los fundadores vivieron hasta el momento en que la mitad del café del mundo comenzó a pasar a través de por lo menos una máquina Pinhalense. Más acerca del 60 aniversario de Pinhalense en el próximo número de Confidential.

Fuente: A Cidade



## ¿CÓMO EL PROCESAMIENTO AFECTA LA CALIDAD DEL CAFÉ?

La siguiente tabla ofrece una lista de todas las fases de procesamiento por las cuales pasa el café desde el árbol hasta su industrialización, desde la cereza al tostado, así como las características del café que pueden ser afectadas por uno o más de estos pasos de procesamiento.

ETAPAS DEL BENEFICIADO	CARACTERÍSTICA DEL CAFÉ
<ul style="list-style-type: none"> <li>▲ Cosecha</li> <li>● Separación</li> <li>▲ <b>Despulpado</b></li> <li>▲ <b>Extracción del mucílago</b></li> <li>▲ <b>Secado</b></li> <li>▲ Almacenaje</li> <li>● Limpieza</li> <li>▲ Trilla</li> <li>▲ Pulido</li> <li>▲ Separación por tamaño</li> <li>● Separación por densidad</li> <li>● Separación por color</li> <li>▲ Mezcla</li> <li>▲ Pesado y empaque</li> <li>▲ Almacenaje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Color</li> <li>- Tamaño</li> <li>- Uniformidad</li> <li>- Integridad física</li> <li>- Ausencia de defectos</li> <li>- <b>Calidad en taza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aroma</li> <li>* Cuerpo</li> <li>* Acidez</li> <li>* Otros</li> </ul> </li> </ul>

Por ejemplo, el color de los granos de café puede ser afectado por la manera en que el secado, el trillado, el pulido y/o el almacenamiento son llevados a cabo. Los defectos en aspecto y taza pueden ser creados o eliminados por la mayoría de los pasos de procesamiento, como indicado por los triángulos azules y los círculos verdes, respectivamente.

El procesamiento del café también impacta el ambiente en donde se efectúa. El beneficio húmedo – separación de las cerezas, despulpado y remoción de mucílago – contaminan el agua usada en el proceso. El secado y el beneficio seco generan polvo y contaminan el aire, sin importar que tan limpio esté el café y cuán frecuente se aspire y remueva el polvo a lo

■ **Cambio calidad**     ▲ **Crea defectos**     ● **Elimina defectos**  
■ **Contaminación del agua**     ■ **Contaminación del aire**     **Ruido**

largo del proceso. Las emisiones del secado mecánico también contaminan el aire. Finalmente, casi todos los pasos de procesamiento producen ruido, algunos más que otros.

Tan compleja como la interacción entre los pasos de procesamiento, las características del café y el ambiente son, no es tan notable como el impacto combinado que el despulpado, la remoción del mucílago y el secado tienen sobre la calidad del café. Dicho de otra forma, la mayoría de los procesos pueden introducir daño / bajar la calidad o retener la calidad original del grano de café eliminando los defectos; sin embargo el despulpado, la remoción del mucílago y el secado son los únicos pasos del proceso que pueden actualmente cambiar las principales características – cuerpo, acidez y aroma – causando que el café sea descrito como natural, semi-lavado o lavado.

Los cafés *naturales* son secados envueltos en su pulpa y mucílago; las cerezas completas son secadas como son recolectadas del árbol. Los cafés *semi-lavados* (despulpados naturales) son secados con todo o algo del mucílago adherido a la piel del pergamino que queda alrededor de los granos de café luego de ser despulpados, es decir, después de que la pulpa es removida. Los cafés *lavados* son secados envueltos por pergamino cuyo mucílago ha sido totalmente removido por fermentación o por medios mecánicos. Mientras que los cafés naturales tienden a tener más cuerpo y una taza más dulce, los cafés lavados son más ácidos y aromáticos. Contrario a lo que el sentido común indicaría, los cafés semi-lavados (despulpados naturales) tienen características en taza que son similares a aquellas encontradas en los naturales, pero seguramente libres de sabores a madera o astringencia que pueden caracterizar los cafés naturales cuando su maduración no es pareja.

Los productores localizados en áreas en las cuales los tres tipos de café – natural, despulpado natural y lavado – pueden ser producidos, están contentos porque pueden ofrecer mezclas de fincas individuales con un grado único de diversidad y sofisticación.

## Precios Brasileños

31 de Agosto, 2010

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	340,00 ▲
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	330,00 ▲
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	330,00 ▲
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	410,00 ▲
Sur de Minas	410,00 ▲

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	165,00 ▼

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2010	226,00 ▲
Dic 2010	213,50 ▲
Mar 2011	214,00 ▲

Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Agosto	1,75 =

Fuente: Qualicafex

## LÍNEA PINHALENSE DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CAFÉ

Muchas de las sugerencias de nuestros lectores fueron recibidas en respuesta al cuestionario hecho con motivo del tercer aniversario de Coffidential. Varios lectores mencionaron su deseo de tener una perspectiva completa de toda la línea de equipos de procesamiento fabricados por Pinhalense. Estamos más que felices de ofrecer esto en los tres diagramas siguientes.

Las tablas, organizadas de acuerdo al flujo de proceso, desde la cereza hasta el café verde terminado, cubren los tres sistemas – natural, despulpado natural (semi-lavado) y lavado – y nombran todas las máquinas de café fabricadas por Pinhalense. Los números que siguen los códigos de las máquinas indican diferentes capacidades para el mismo tipo de equipo. Diferentes códigos de máquinas en la misma línea indican que hay diferentes tipos de equipos para desempeñar la misma tarea de procesamiento. Algunas máquinas cubren más de un paso en el proceso, en lo que ha sido llamado unidad combinada o compacta.

Las fotografías y especificaciones de las máquinas en las tablas siguientes pueden ser vistas en el sitio web Pinhalense [www.Pinhalense.com.br](http://www.Pinhalense.com.br).

## BENEFICIO HÚMEDO

OPERAÇÃO FASE DEL PROCESAMIENTO PROCESSING OPERATION	SISTEMA - SISTEMA - SYSTEM			EQUIPAMENTOS RECOMENDADOS EQUIPOS RECOMENDADOS EQUIPMENT RECOMMENDED	
	DESPOLPADO - LAVADO WASHED	CEREJA DESCASCADO SEMI-SECO - SEMI-DRY	NATURAL - NATURAL NATURAL		
LAVAGEM E SEPARAÇÃO - SEPARACION DE FLOTANTES SEPARATION OF FLOATERS	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	LSC-5P / LSC-10P / LSC-20P	
SEPARAÇÃO DE VERDES - SEPARACION DE VERDES SEPARATION OF GREENS	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	NÃO - NO - NO	ecoflex-0.5	—
DESPOLPAMENTO - DESPULPADO PULPING	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	NÃO - NO - NO	ecoflexmob	DC-DPV-3 / DC-DPV-6 D-2 / D-4 / D-6
DESMUCILAGEM - DESMUCILAGINADO DEMUCILAGING	SIM - SI - YES	NÃO - NO - NO OU - O - OR PARCIAL - PARTIAL	NÃO - NO - NO	ecoflex	DMPE-0A / DMPE-1A / DMPE-4A / DMPE-5A

## SECADO Y TRILLA

OPERAÇÃO FASE DEL PROCESAMIENTO PROCESSING OPERATION	SISTEMA - SISTEMA - SYSTEM			EQUIPAMENTOS RECOMENDADOS EQUIPOS RECOMENDADOS EQUIPMENT RECOMMENDED	
	DESPOLPADO - LAVADO WASHED	CEREJA DESCASCADO SEMI-SECO - SEMI-DRY	NATURAL - NATURAL NATURAL		
SECAGEM - SECADO DRYING	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SRM-20 / SRM-30 / SRE-016 / SRE-033 / SRE-050 / SRE-075 / SRE-100 / SRE-150	
REMOÇÃO DE IMPUREZAS E PEDRAS - LIMPIEZA Y DESPEDREGAMIENTO CLEANING AND DESTONING	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	PRELI-1 / PRELI-2 / PRELI-3 / CPF-1 / CPF-2 / CPF-3 CPFBNR-1 / CPFBNR-2 / CPFBNR-3	CDVR-2 / C2DPRC CON-4* / CON-6* CON-8* / CON-12* / CONAN
DESCASQUE - TRILLA HULLING	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	—	DBD-05 / DBD-15 DEPOS-2 / DEPOS-4 DEPOS-6
POLIMENTO - PULIDO POLISHING	SIM - SI - YES	OPCIONAL - OPCIONAL - OPTIONAL	NÃO - NO - NO*	—	—

\*EXCEPTO POLIDO EN HÚMEDO PARA CAFÉ ROBUSTA

\*\* TODAS LAS TRILLADORAS CONJUGADAS TIENEN UNA VERSIÓN "B" CON PRELIMPIADORA

## BENEFICIO PARA EXPORTACIÓN

OPERAÇÃO FASE DEL PROCESAMIENTO PROCESSING OPERATION	SISTEMA - SISTEMA - SYSTEM			EQUIPAMENTOS RECOMENDADOS EQUIPOS RECOMENDADOS EQUIPMENT RECOMMENDED	
	DESPOLPADO - LAVADO WASHED	CEREJA DESCASCADO SEMI-SECO - SEMI-DRY	NATURAL - NATURAL NATURAL		
CLASSIFICAÇÃO POR TAMANHO - CLASIFICACION POR TAMAÑO SIZE GRADING	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	PI-2 / PI-4 / PII-2 / PII-4 / PFA-1-2 / PFAA-1-3 / PFA-2-2 / PFAA-2-3 / PFA-4 / PFAII-04 / PFAII-06	
SEPARAÇÃO DENSIMÉTRICA - SEPARACION POR DENSIDAD DENSITY SEPARATION	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	MVF-0 / MVF-1 / MVF-2 / MVF-3	
SEPARAÇÃO POR COR - SEPARACION POR COLOR COLOR SEPARATION	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	—	
PESAGEM E EMBALAGEM - PESADO Y EMPAQUE WEIGHING AND PACKING	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	SIM - SI - YES	BALANCA / MCT / CPC-A / CPC-B / CPC-M	

Las tablas no muestran los equipos accesorios hechos por Pinhalense, como silos, elevadores, transportadores, sistemas de control de contaminación, etc., necesarios para interconectar y agrupar las máquinas para crear líneas y beneficios completos de procesamiento de café.

Como parte de su "paquete de suministro", Pinhalense ofrece a sus clientes apoyo integral de ingeniería. Esto incluye la concepción de flujo de producto que cumple todos y cada uno de los requerimientos de los clientes, dibujos detallados de las líneas de proceso, y dibujos básicos de fundaciones, arquitectura, sistemas eléctrico e hidráulico para ser desarrollados por los contratistas.

Al momento de escribir esta publicación, Pinhalense estaba desarrollando su proyecto No. 16095, queriendo decir que Pinhalense ya ha diseñado esta misma cantidad de plantas procesadoras de café. Esto es a groso modo equivalente a diseñar un beneficio de café por día de trabajo desde que la compañía fue fundada hace 60 años.