

# CONFIDENTIAL

Números 1 - 39 de Coffidential pueden ser leídos en [www.peamarketing.com.br](http://www.peamarketing.com.br)

**EN ESTA EDICIÓN:**

- **¿QUÉ HAY EN UNA TAZA DE CAFÉ? (página 3)**
- **BENEFICIO HÚMEDO: UN EQUIPO PARA TODOS VS. PERSONALIZACIÓN (página 4)**

**PEQUEÑOS PRODUCTORES SE AGRUPAN PARA COMPRAR COSECHADORA DE US\$300.000**

Un grupo de 36 pequeños dueños de fincas en la villa de Lagoa en el sur de Minas Gerais han creado una asociación para comprar una gran máquina cosechadora auto-propulsada para reducir los costos de recolección. La máquina de R\$500.000 (US\$ 300.000) va de finca en finca devolviéndose a la propiedad en la cual comenzó luego de haber pasado por todas las demás. Los productores ya reportan asombrosos ahorros en los costos de cosecha, adicionalmente a mayor tiempo adicional para supervisar el secado y procesamiento de café. En algunas áreas de Brasil, el cosechar corresponde a casi 50% del total de los costos de producción.



Fuente: Folha Rural

**ALTOS PRECIOS PERO PEQUEÑAS GANANCIAS DEBIDO A INCREMENTOS EN COSTOS LABORALES**

A pesar de la tendencia alcista de los precios en el mercado internacional del café, los altos costos de producción han frenado las ganancias de los productores, en especial para aquellos que no producen café de alta calidad. Aunque los precios para todos los cafés brasileños y el premio para los despulpados naturales (CD) aumentaron substancialmente comparado con el promedio para los últimos seis años, diferencias en tecnología en cada región productora de café directamente afectan los costos finales, con costos laborales más altos especialmente afectando a los productores en zonas montañosas. En el área de Guaxupé, en Minas Gerais, por ejemplo, la mano de obra fue responsable por más del 50% del costo final de producción. Productores brasileños deberían aprovechar los actuales altos precios para mejorar la tecnología (por ejemplo, cosecha mecánica y también irrigación) para ayudar a bajar los costos de producción. Mercadeo y agregación de valor es otra área a ser abordada. Los prospectos para el futuro parecen brillantes ya que la demanda mundial de café tiende a aumentar más rápidamente que la oferta en los próximos años. Sin embargo, los productores brasileños tendrán que implementar tecnologías ya existentes para ocasionar una "revolución" en la forma como el café se cultiva en las laderas de montañas – la mayor parte del café brasileño – para asegurar la competitividad en el futuro.

Fuente: Valor Econômico

**ALTAS GANANCIAS CON ROBUSTAS DESPULPADOS NATURALES**

Conilon, el Robusta brasileño, puede mejorar su calidad y precios con el uso del proceso despulpado natural (semi-lavado). La Cooperativa de Productores de Café de São Gabriel (Coabriel), situada en el estado de Espírito Santo, llevó a cabo un estudio que muestra que la separación de las cerezas inmaduras durante el despulpado posibilita al Conilon generar mejores precios. La Cooperativa paga un premio de precio de 12% sobre calidad promedio por el Robusta natural despulpado, mejor conocido como Conilon CD.

Fuente: Coabriel

**FUERTE PARTICIPACIÓN BRASILEÑA EN LA CONFERENCIA ASIC EN BALI**

La 23ª Conferencia de la Asociación para Ciencia e Información en Café (ASIC por sus siglas en Inglés) que se llevó a cabo en Octubre en Bali, Indonesia, fue atendida por más de 300 científicos de café de 31 países. Brasil fue representado con una de las más fuertes delegaciones. Más de 20 investigadores de instituciones brasileñas de investigación del café y otras empresas, incluida P&A Marketing International, presentaron más de 65 trabajos. Uno de los estudios usó espectrografía infra roja para identificar café tostado y molido proveniente de granos defectuosos y no defectuosos. La misma técnica fue usada para evaluar la calidad del café en comparación a perfiles de taza. P&A Marketing International presentó un trabajo el cual dejó sentado que debido al cambio climático y lluvias erráticas, la recolección selectiva será aún menos competitiva en el futuro. Esta es la razón por la cual es importante para los productores de café alrededor del mundo considerar nuevos sistemas de cosechado, de ordeña a cosecha mecanizada, para ganar competitividad y asegurar la sostenibilidad económica del negocio. Las técnicas modernas de procesamiento ya están disponibles para manejar el producto mezclado que ya está siendo cosechado hoy con la llamada recolección "selectiva".

Fuentes: Embrapa Café, ASIC y P&A



**PROYECTO GENOMA DEL CAFÉ SE UNE A BASE DE DATOS INTERNACIONAL**

Los resultados del Proyecto Brasileiro Genoma del Café, el cual se inició en 2002 y es coordinado por el Consorcio Investigativo de Café, serán incluidos en la base de datos del Centro Nacional para Biotecnología (NCBI). El NCBI es una institución internacional a cargo de recolectar y diseminar información genómica sobre una variedad de organismos alrededor del mundo. El estudio brasileiro reveló más de 200 mil secuencias de ADN de café y también identificó cerca de 30 mil genes del café. Esta información es importante para ayudar a los investigadores de café en el desarrollo de nuevas variedades resistentes a plagas y enfermedades.

Fuente: Embrapa

**SÚPER VARIEDAD DE CONILON PRESENTADA DURANTE EVENTO CIENTÍFICO**

La 7a. Semana Científica y Tecnológica en Espírito Santo, en Octubre, presentó al público nuevas variedades de productos alimentarios agrícolas. Entre las novedades está el Conilon Vitória, una variedad Robusta clonada desarrollada en 2004, que es resistente a sequías y a enfermedades, responde bien bajo irrigación y genera altos rendimientos comparado con otras variedades de Conilon – hasta 70 sacos/hectárea *sin* irrigación y más de 150 sacos/hectárea *con* irrigación. Nuevas variedades de alimentos contribuyen mucho con los desarrollos sostenibles en agricultura, produciendo más y reduciendo costos, en especial para pequeños productores.



Fuente: AgnoCafé

**PUBLICADO LIBRO SOBRE CAFÉ DE MONTAÑA**

Entrevistas con más de 1.000 productores de café en las regiones de Sur y Matas de Minas Gerais, en donde el café en su mayoría es cultivado en pendientes pronunciadas, dieron origen a la publicación del libro "Caracterización de la Caficultura de Montaña de Minas Gerais". El libro, lanzado por FAEMG, Federación Agrícola del Estado de Minas Gerais, apunta a la diseminación del conocimiento acerca de los sistemas de producción adecuados para terreno montañoso, y se considera el primer paso hacia la creación de políticas públicas para cafés cultivados en montaña en Brasil.

Fuente: FAEMG

**LAVAZZA EXPANDIRÁ OPERACIÓN EN BRASIL**

La italiana Lavazza planea expandir sus operaciones en Brasil construyendo una planta de tostado de café de € 10 millones (US\$ 14 millones) en el estado de Rio de Janeiro. La fábrica será la primera planta de Lavazza fuera de Italia y debe ser concluida en dos años. El reto inicial del proyecto serán los productos monodosis para los segmentos de oficinas / institucional / restauración. Las ventas de Lavazza en Brasil actualmente dan cuenta de sólo 1% de su total de ventas mundial.

Fuente: Valor Econômico

**SEGMENTO DE MÁQUINAS MONODOSIS EN ALZA EN BRASIL**



La falta de tiempo para preparar café y la búsqueda por conveniencia llevó a que grandes compañías como Nestlé y Sara Lee lanzaran más y más productos que apuntan al segmento de monodosis en el hogar. Nestlé recientemente ha lanzado cápsulas de capuchino frío para su línea Dolce Gusto y Sara Lee entró en el mercado con su máquina Senseo. Senseo opera con "pods" para café filtrado e inicialmente ofrecerá café de su marca Pilão, el líder de mercado de TYM en Brasil. Mientras que el café es consumido en 97% de los hogares brasileiros hoy día, sólo 30% de ellos tienen cafeteras, 7% de las cuales son del tipo espresso.

Fuentes: Meio&Mensagem y P&A



**Imágenes del mes**

**FLORACIÓN EN BRASIL**



Imágenes: Caio Garcia, Patrocínio - MG; Simone Souza, Cambuquira - MG; Artur Souza, Cambuquira - MG.  
Fuente: Cafepoint.



## ¿QUÉ HAY EN UNA TAZA DE CAFÉ?

Quizá por sus orígenes, el café evoca un misterio y romanticismo como pocos productos pueden. Abisinia se lo obsequió al mundo que se encargó de colocarle un nombre que fue cambiando luego de muchas historias y modificaciones. Viajó subrepticamente a lugares lejanos e insospechados. Fue objeto de obsequio en cortes reales. Lo han perseguido muchas intrigas. A su alrededor florecieron y quebraron economías. Todos los países en la faja ecuatorial lo cultivan.

Nuestro país, aun habiendo la caficultura pasado a un plano de menor importancia en lo económico, sigue siendo un país cafetalero, y no porque siembra, procesa y consume, más bien porque el café es uno de esos productos y tradiciones tercas de los pueblos que lo trabajan. Arraigo pareciera ser la clave. Las tierras cafetaleras no las cultiva cualquiera porque producir café es cosa seria. Es necesaria la tradición y el arraigo cafetaleros. Definitivamente es uno de esos cultivos "Rey" del mundo agrícola. No en vano es una de las bebidas más populares y consumidas en el mundo. Hasta en China se produce y toma café.

La taza de café es poseedora de los más increíbles secretos, muy poca gente sabe lo que hay detrás de ella.

Se desarrollan semillas con diferentes propósitos, unas para mayor productividad, otras para resistir plagas, algunas para producir a cielo abierto, semillas que producen árboles de corte bajo para ayudar a la recolección, otras con múltiples propósitos.

Un cafetal en flor es un espectáculo, pero sólo después de sortear los más duros obstáculos. El acto de recolección un arte efectuado de forma manual y selectiva. El secado en patios un despliegue de habilidades. Todos arduos, trabajosos, acreedores de técnicas y secretos pasados de familia en familia por siglos. Eso es, es una actividad de familias. ¿Es que existe algo más arraigado y grande que la familia?

Recolectar, fermentar y lavar, despulpar, desmucilaginar, secar, trillar, limpiar y separar, clasificar, almacenar, mezclar, seleccionar electrónicamente, pesar, ensacar, transportar. Esto sólo antes de ir a las plantas torrefactoras, en las cuales el café es recibido y evaluado, tostado, enfriado, despedregado, ensilado, mezclado, molido, desgasificado, empaquetado, pesado, agrupado, enfardado, paletizado, y transportado. El café también es sometido a diversas pruebas de laboratorio, se evalúa humedad, sabor, color y granulometría. El café, tal cual vino francés también es catado por profesionales.

Todo sin mencionar la infraestructura local e internacional necesarias para comercializar, almacenar, transportar, distribuir, transar el café.

¿Qué hay en una taza de café? Mucho trabajo y conocimiento ancestral. Mucha inversión. Muchos procesos. Mucha tecnología. Mucho sufrimiento. Muchas crisis. Pero por sobre todo, mucha familia. En una taza de café también hay verdades.

[frcint@attglobal.net](mailto:frcint@attglobal.net)



### Precios Brasileños

29 de Octubre, 2010

#### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	350,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	340,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	340,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	400,00 ↑
Sur de Minas	395,00 ↑

+ ~12%

#### Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)

São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena 168,00 =

#### BM&F (US\$/ 60 kg)

Dic 2010	239,45 ↑
Mar 2011	242,00 ↑
May 2011	244,05 ↑

#### Real R\$/ Dolar US\$

29 de Octubre 1,70 ↑

Fuente: QualicaféX

## BENEFICIO HÚMEDO: UN EQUIPO PARA TODOS VS. PERSONALIZACIÓN

¿Si cada finca de café es diferente y si la mezcla de cerezas que llegan al beneficio húmedo hoy cambia de finca en finca debido a la falta de mano de obra y a las diferentes estrategias de cosechado, entonces por qué deberían los productores y procesadores depender de un diseño de beneficio húmedo preestablecido, que acomode a todos?

¿Y, si en los mercados sofisticados de hoy día hay clientes quienes requieren diferentes calidades de café lavado que resultan de técnicas y abordajes de beneficio húmedo diferentes, por qué no deberían los productores y procesadores depender de soluciones de beneficios húmedos a la medida que satisfagan sus requerimientos, sin importar cuan específicos sean?

Pinhalense cree que sus clientes deberían tener beneficios húmedos que cumplan cada uno de sus requerimientos, así como cada una de las necesidades de sus propios clientes. Es por esta razón que los beneficios húmedos **ecoflex** son diseñados para trabajar por sí mismos, en la forma de un equipo que acomode a todos, o individualizado para responder a necesidades específicas usando sus propios componentes integrados o ítems opcionales seleccionados de acuerdo a los requerimientos de los usuarios.

El resultado de este enfoque flexible es mayores ingresos y mejores ganancias para los productores y procesadores de café quienes podrán:

- obtener la mayor cantidad posible de pergamino de las cerezas, sin importar cuan mezcladas lleguen estas cerezas al beneficio;
- tener diferentes calidades de pergamino separadas de acuerdo al grado de maduración de las cerezas;
- tener un enfoque flexible para remoción del mucílago (fermentación o mecánica, o ambos);
- remover todo el mucílago o dejar algo de el en el pergamino de acuerdo con el perfil de taza requerido;
- eliminar los defectos típicos de beneficio húmedo: granos mordidos, manchados, cortados, trillados, etc.;
- evitar pulpa mezclada con pergamino;
- haciendo todo lo arriba mencionado, controlar acidez, dulzura, astringencia y otras características en la taza;
- evitar la pérdida de pergamino con pulpa; y
- tener el menor consumo de agua en el mercado.

Tenga presente los beneficios húmedos Pinhalense para maximizar sus ganancias.



**ecoflex**



**ecoflex - 8**



**ecoflexmob**