

CONFIDENTIAL

Números 1 - 41 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

EN ESTA EDICIÓN:

- **OPINE: ¿UN NUEVO PISO PARA LOS PRECIOS DEL CAFÉ (ARÁBICA)? (página 3)**

IDENTIFICADO GENE QUE DA AL CAFÉ ALTA TOLERANCIA A SEQUÍA

Investigadores en la Universidad Federal de Rio de Janeiro (UFRJ) y Embrapa identificaron un gene que da al cafeto resistencia a las sequías. El descubrimiento del gene comenzó como parte de la identificación completa del genoma del café hecha por investigadores brasileiros en 2004. En este nuevo proyecto, el gene del café fue introducido en diferentes plantas-prueba las cuales pudieron resistir hasta 40 días sin agua así como transferir el gene a otras generaciones. El objetivo es desarrollar plantas genéticamente modificadas con resistencia a la sequía en cosechas como algodón, caña de azúcar y soya.

Fuente: Embrapa



BRASIL RATIFICA ACUERDO INTERNACIONAL DEL CAFÉ

El Congreso Nacional de Brasil ha ratificado el Acuerdo Internacional del Café (AIC) de 2007 firmado por el país en 2008, el cual reafirma su apoyo a la Organización Internacional del Café. El acuerdo incluye medidas tales como cambios a la estructura institucional de la OIC así como nuevos instrumentos financieros y líneas de crédito para los pequeños productores. La ratificación del acuerdo coloca a Brasil en una posición en la cual puede nombrar un candidato para el puesto de Director Ejecutivo de la OIC.

Fuente: MAPA

LAVADOS BRASILEROS SERÁN ENTREGADOS EN BOLSA DE CAFÉ DE NUEVA YORK

La ICE Futures ha anunciado su decisión de aceptar Arábicas lavados brasileiros en su Bolsa de Café en Nueva York – la referencia de precio para los cafés lavados hoy. Las pruebas de calidad conducidas por los expertos de la ICE indicaron que el producto brasileiro sí cumple con las especificaciones y estándares de calidad requeridos por el contrato C. La entrega de los Arábicas lavados brasileiros comenzará en marzo 2013 con un diferencial de precio que la mayoría de las fuentes brasileiras no considera atractivo hoy día.

Fuentes: MAPA, CeCafé y P&A

GIGANTE BRASILEIRO DE LA CARNE JBS INTENTA ADQUIRIR SARA LEE

La brasileira JBS, la mayor procesadora de carne del mundo, ha estado en conversaciones para adquirir Sara Lee pero las dos compañías aún discuten precios y tampoco se las han arreglado para llegar a un acuerdo en otros términos. Así como una posible venta, Sara Lee también está considerando opciones como separar sus negocios de carne y bebidas o inclusive mantener el status quo. Sara Lee es la líder del mercado del café en Brasil con seis importantes marcas: Pilão, Caboclo, Moka, Selete, Café do Ponto y la recientemente adquirida Café Damasco.

Fuente: Reuters

PUBLICADA ESTIMATIVA FINAL DE LA COSECHA 2010

Conab, una agencia del Ministerio de Agricultura, ha publicado su estimado final para la cosecha de café de 2010, con una producción total de 48,1 millones de sacos de 60kg, un incremento de 22% sobre la cosecha pasada de aproximadamente 39,5 millones de sacos. A pesar de la reducción del área total cultivada, este número es el resultado del "año de cosecha grande" en el ciclo productivo de Brasil y de las favorables condiciones climáticas. La producción de Arábica representó 76,6% del total, mientras que la variedad Conilon (Robusta) dio cuenta del 23,4%.

Fuente: Conab



Restrospección Imagen del mes



CERCANÍA A LA SELVA FAVORECE PRODUCCIÓN DE CAFÉ



Un proyecto conducido por Embrapa y el Consorcio Investigativo del Café (Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café) y financiado por el Banco Mundial ha estado usando satélites para monitorear las áreas de producción de café cercanas a la selva amazónica desde hace 22 años. De los 460 productores iniciales dedicados a la actividad, 213 aún permanecen produciendo café en el área estudiada. El estudio indica que el grupo de productores localizado más cerca de la selva tiene mejores rendimientos – tanto como 20% – que el grupo que se encuentra a mayor distancia. Las conclusiones del estudio muestran que los sistemas agro forestales mejoran la fertilidad de los suelos, la calidad del agua y la absorción del carbono. Los investigadores indican que el café ligado a los sistemas forestales puede ser aplicable en todo Brasil. El café producido en la Amazonia es de la variedad Conilon y es cosechado manualmente.

Fuente: Portal Dia de Campo

NUEVAS VARIETADES AGREGAN MAYORES RENDIMIENTOS Y CALIDAD A RESISTENCIA A PLAGAS Y ENFERMEDADES

Productores de café brasileros pronto tendrán la oportunidad de usar semilleros de café Arábica clonados resistentes al minador de la hoja y a la roya que también ofrecen buena calidad en la taza y altos rendimientos. Usando la técnica de clonación, los investigadores fueron capaces de reducir el tiempo para desarrollar una nueva variedad de 30 para 10 años. De acuerdo con los investigadores en el Consorcio Investigativo del Café (Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café), cooperativas en Minas Gerais comenzarán a recibir estos semilleros a finales de 2011.

Fuentes: Revista Anuários y CNC

ENCONTRANDO NUEVAS FORMAS DE CRECER EN EL MERCADO BRASILEIRO

El siempre creciente consumo local y el extremadamente competitivo mercado del café en Brasil han llevado a pequeñas, medianas y grandes compañías a invertir en el segmento de los cafés especiales como una forma de expandir su portafolio, agregar valor a sus productos y encontrar nuevos mercados para sus marcas. Las compañías medianas y grandes también han recurrido a las fusiones y adquisiciones para enfrentar el mercado competitivo de hoy día. Este es el caso de la gigante multinacional Sara Lee, que recientemente adquirió Café Damasco, una marca tradicional en el Sur de Brasil, y de Caçara Alimentos, que adquirió Café São Joaquim, una marca regional centenaria en el área de Campinas. Aunque otra tendencia también es la creciente participación de compañías extranjeras las cuales detentan hoy 50% del mercado de café, a ser comparado con sólo 10% quince años atrás.

Fuente: Valor Econômico

CONSUMO DOMÉSTICO DE CAFÉ INCREMENTA EN PAÍSES LATINO AMERICANOS

Programas institucionales promovidos por esfuerzos conjuntos del gobierno, de la industria y de las asociaciones de café han llevado a mayor consumo de café en países como México, Colombia, Guatemala y Brasil. En México, en donde el consumo local se ha incrementado en 7% en comparación con el año anterior, AMECAFÉ (Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café) ha estado trabajando para promocionar la calidad del café y para diseminar los beneficios del café a la salud. En Brasil, donde un largo y exitoso programa ha estado en efecto desde 1989, el consumo per cápita de café ha alcanzado 6kg/año y continúa creciendo. En Colombia, el Programa Toma Café, patrocinado por la industria del café y la FNC, fue lanzado oficialmente en marzo de 2010 con el objetivo de incrementar el consumo local de café en 30% en los próximos 6 años. P&A ha estado trabajando como consultor para Toma Café en Colombia desde 2008, trabajó con AMECAFÉ en la creación del programa Mejicano en 2006/2007 y consultó para iniciativas similares de consumo de café en Costa Rica, El Salvador e India en años pasados.

Fuentes: Agência Estado y P&A



Precios Brasileros

30 de Diciembre, 2010

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	420,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	410,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	410,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	440,00 ↑
Sur de Minas	435,00 ↑

↑ + ~6%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	200,00 ↑

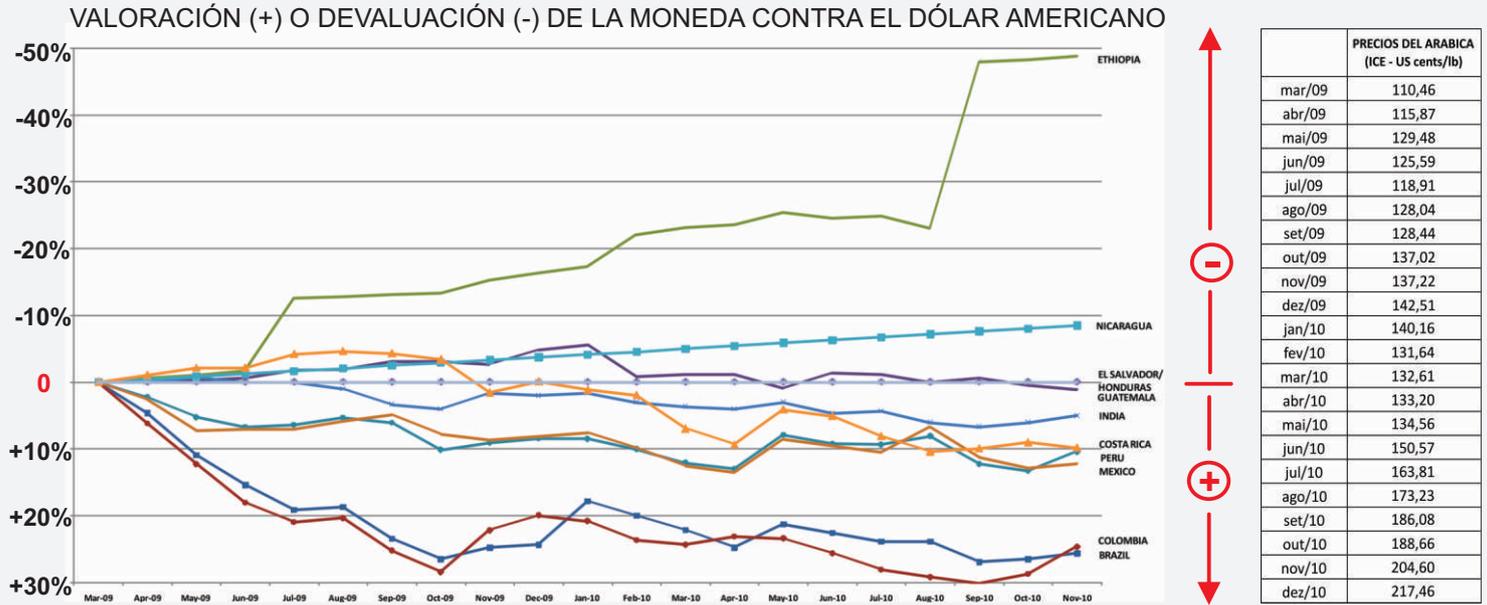
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2011	288,95 ↑
May 2011	294,05 ↑
Jul 2011	287,10 ↑

Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Diciembre	1,67 ↓

Fuente: Qualicafex

¿UN NUEVO PISO PARA LOS PRECIOS DEL CAFÉ (ARÁBICA)?

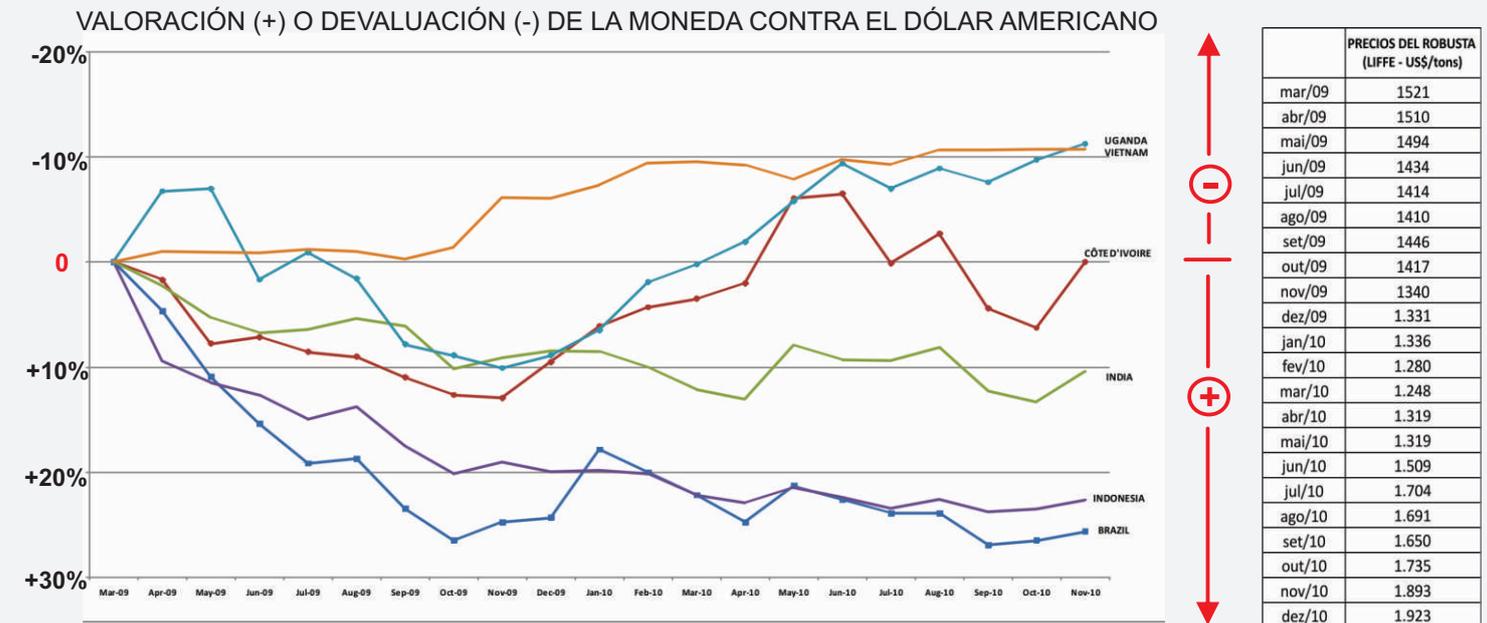
Los precios del Arábica se han elevado recientemente a niveles que la mayoría considera insostenible en el largo plazo. ¿Quedará definido un nuevo piso cuando los precios comiencen a caer? ¿Estará este nuevo piso muy por arriba del promedio histórico de largo plazo de US\$ 1.00 a 1.10 por libra? Un análisis del gráfico mostrado abajo, puede arrojar luces sobre las preguntas arriba formuladas. Las curvas muestran como las monedas de los once mayores productores de Arábica han ganado (+) o perdido (-) valor contra el dólar americano.



El gráfico muestra que los países que producen 50% del Arábica del mundo – Brasil y Colombia – son también los que cuyas monedas ganaron mayor valor. Si agregamos cuatro países más – México, Perú, Costa Rica e India –, podemos concluir que casi el 60% de todo el Arábica es producido en países cuya moneda se revaluó. Considerando que las monedas de Guatemala, Honduras y El Salvador, 10% de la producción mundial, han estado más bien estables contra el dólar en el período, y solamente Etiopía (7% de participación mundial pero que casi la mitad es consumida en el país) realmente se benefició de una devaluación mayor, se podría decir que:

1. los precios del Arábica tuvieron que incrementarse para seducir a los principales países productores del mundo para que siguieran produciendo; y
2. el nuevo piso de precio a ser logrado después de que crezca la producción como respuesta a los actuales altos precios, tendrá que ser más alto, probablemente mucho más alto, que los promedios históricos como consecuencia de un dólar más débil.

Apliquemos ahora el mismo razonamiento al Robusta. El gráfico abajo muestra que mientras 40% de su producción viene de los países con "monedas más fuertes" Brasil e Indonesia, otro 40% viene de países con "monedas más débiles" Vietnam y Uganda. Esto no sólo explicaría el porqué los precios del Robusta no se han incrementado tanto como los del Arábica pero también indicaría que un nuevo piso de precio mucho más allá de los promedios históricos no es de esperarse.



APRECIARÍAMOS QUE NUESTROS LECTORES NOS HICIERAN LLEGAR SUS COMENTARIOS Y OPINIONES ACERCA DE LOS CONCEPTOS PRESENTADOS ARRIBA. POR FAVOR ENVÍENOS SUS COMENTARIOS A: info@coffidential.com O EN NUESTRA COMUNIDAD EN www.coffeclubnetwork.com. MUCHAS GRACIAS.

FEB: SEPARADOR DENSIMÉTRICO MVF - 2da PARTE

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-031.pdf>

MAR: CAMBIOS CLIMÁTICOS Y LA SEPARACIÓN DE CEREZAS

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-032.pdf>



SEPARADOR DENSIMÉTRICO MVF



PRE-SECADOR DE CAFÉ



HORNO FCCI CON ALIMENTADOR DE CASCARIA

ABR: AGENTE DEL MES

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-033.pdf>

MAY: PRE-SECADOR PARA CAFÉ LAVADO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-034.pdf>

JUN: ELEVADORES DE CANGILONES PINHALENSE

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-035.pdf>

JUL: LA SOSTENIBILIDAD DE EQUIPOS Y BENEFICIOS DE CAFÉ

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-036.pdf>

AGO: ¿PUEDE LA MAQUINARIA PINHALENSE PROCESAR MÁS DEL 50% DEL CAFÉ DEL MUNDO?

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-037.pdf>

SEP: LÍNEA PINHALENSE DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CAFÉ

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-038.pdf>



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

OCT: TRILLADORAS-PULIDORAS PARA CAFÉ PERGAMINO

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-039.pdf>

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

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-040.pdf>



DIC: GRACIAS... Y FELICES FIESTAS

<http://www.peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-041.pdf>

Para mayor información contáctenos:
P&A Marketing International
E-mail: peamarketing@peamarketing.com.br

Teléfono 55-19-3651-3233 Fax 55-19-3651-2887
Praça Rio Branco, 13 - Caixa Postal 83
13.990-000 - E. S. Pinhal - SP - Brasil