

CONFIDENTIAL

Números 1 - 44 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

EN ESTA EDICIÓN:

- ¿CÓMO Y CUANDO SE PUEDE AMPLIAR LA PRODUCCIÓN BRASILEIRA DE CAFÉ? (página 3)
- PINHALENSE, P&A Y CAFÉS ESPECIALES: UN IMPORTANTE DIFERENCIAL Y VALOR AGREGADO PARA LOS CLIENTES (página 4)

ALTOS PRECIOS IMPULSAN RENOVACIÓN DE PLANTACIONES DE CAFÉ



Los altos precios sin precedente del café permitirán que los productores brasileiros renueven sus cafetales. Como la demanda de café en el mundo sigue creciendo y algunos países productores no incrementan su producción, la renovación de las plantaciones de café en Brasil pareciera crucial. La renovación forma parte de la estrategia de los productores para hacer que las plantaciones de café sean más productivas, aumentando el número de plantas por hectárea y conservando la habilidad de utilizar métodos de cosecha mecánica para reducir los costos de producción.

Fuentes: Reuters / Brasil Online

MAYOR PARTE DE SUR DE MINAS PUEDE SER MECANIZADA

Un estudio reciente desarrollado por la Universidad Federal de Lavras (UFLA) indica que 68% del área cafetalera en la región del Sur de Minas pudiera ser mecanizada, a pesar de su topografía montañosa y el clima lluvioso. El Sur de Minas, responsable por el 25% de la producción nacional de café, tiene menos de la mitad de su área cafetalera mecanizada actualmente. Los costos con la cosecha pueden ser reducidos en más de 60% con la mecanización, de acuerdo con la UFLA, dependiendo del sistema adoptado por cada finca. Mientras que los costos de recolección manual se sitúan en R\$ 2.400 (US\$ 1.500) en promedio por hectárea en Minas Gerais, los costos de la "ordeña" semi-mecanizada son de R\$ 1.250 (US\$ 760) por hectárea. Cuando la cosecha se realiza con grandes cosechadoras mecánicas, los costos caen a alrededor de R\$ 900 (US\$ 550)/hectárea. P&A estima que 18% del café cosechado en Brasil ya se hace utilizando estas máquinas, en especial en el oeste de Bahía y el Cerrado de Minas.

Fuente: Valor Económico

ESTUDIO MIDE LAS EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO PRODUCIDAS POR PLANTACIONES DE CAFÉ

Un estudio conducido por investigadores de la Universidad de São Paulo ha concluido que las plantaciones de café Arábica en las principales áreas cafetaleras del estado de Minas Gerais tienen bajos niveles de emisiones, que van desde 2,0 toneladas/ha a 4,95 toneladas/ha dependiendo de la región, lo cual es de 2 a 4 veces menor que las emisiones para otros granos. El estudio sólo consideró las emisiones "previo a puerta de finca". La investigación fue instaurada por el tostador italiano Illycafé, como parte de su plan para informar a los consumidores acerca de las emisiones de gases de efecto invernadero de sus productos.

Fuente: Valor Económico

"CORAZÓN NEGRO" PREOCUPA A PRODUCTORES

Una afección fisiológica del grano de café llamada "Coração Negro" (Corazón Negro) está preocupando a los productores de café en Sur de Minas. Luego de cortar alguna sección del grano normal del café que cae del árbol, uno encuentra que uno o dos de los granos presentan color negro. Esta afección está asociada con los períodos de altas temperaturas y clima seco acerca de tres meses luego de florecer. Ya que el "Corazón Negro" está relacionado a condiciones específicas del clima, el fenómeno sólo parará luego de que el clima vuelva a la normalidad. Los productores están sin embargo alerta a otras pestes y enfermedades que pueden diseminarse más fácilmente con el fenómeno del Corazón Negro.



Fuente: Pólo de Excelência do Café

Precios Brasileiros

31 de Marzo, 2011

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	545,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	540,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	540,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	585,00 ↑
Sur de Minas	580,00 ↑

↑ + ~8%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	205,00 ↓

BM&F (US\$/ 60 kg)	
May 2011	344,00 ↓
Jul 2011	340,45 ↓
Sep 2011	332,00 ↓

Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Marzo	1,62 ↓

Fuente: Qualicafex

20° ANIVERSARIO DE COMPETENCIA DE CALIDAD DE ILLYCAFÉ



La tradicional Competencia de Calidad de Ernesto Illy para Café Espresso tuvo su 20° evento brasilero en 2010 y la ceremonia de premiación se llevó a cabo el mes pasado. La competencia distribuyó más de R\$ 180.000 (US\$ 109.000) en premios para los ganadores. Sólo dos estados productores compitieron por los primeros lugares: São Paulo, que tuvo 3 finalistas entre los 10 mejores cafés, y Minas Gerais de donde vinieron los otros 47 finalistas. Las muestras de café fueron evaluadas por especialistas brasileros y extranjeros y el gran ganador fue un café de la municipalidad de Timburi, Sur-Oeste de São Paulo, cuyo productor ganó el premio de R\$ 50.000 (US\$ 30.000).

Fuente: Revista Cafeicultura

10 TOSTADORES DETENTAN 75% DEL MERCADO BRASILEÑO

La industria del café nunca ha estado tan concentrada en Brasil. Información recogida por la ABIC indica que los 10 mayores tostadores del país son responsables por 75% de las ventas del mercado doméstico. Esta participación casi se ha duplicado desde 2003, cuando las 10 compañías líderes dieron cuenta de 43% de las ventas. 3 Corações, el segundo mayor tostador de café de Brasil, recientemente ha anunciado la adquisición de Café Fino Grão, la segunda marca más vendida en Belo Horizonte, capital del estado de Minas Gerais. Este anuncio llega a sólo cuatro meses de que Sara Lee comprara Café Damasco. La concentración en la industria del café es notablemente mayor en ciudades más grandes siendo que marcas locales y regionales de café siguen aún muy fuertes en pequeñas ciudades y pueblos.

Fuente: Valor Económico

SARA LEE SE EXPANDE EN NOR-ESTE DE BRASIL

Sara Lee, líder del mercado de café en Brasil, ha comenzado un plan de expansión en los mercados del Nor-Este, donde su participación todavía es pequeña en relación a 3 Corações, su principal competidor. Mientras que Sara Lee responde por 30% de las ventas del café en el centro y sur de Brasil, la participación de la compañía es de sólo 9% en el Nor-Este. La multinacional ha adquirido y reabierto una planta tostadora en Salvador, Bahia, que se estima produce 20.000 toneladas de café Arábica y Robusta por año procurado localmente.

Fuente: Valor Económico

BRASIL SERÁ EL PAÍS TEMA DE LA SCAA 2011

Brasil será el país tema del 23° Evento Anual de la SCAA, a ser celebrado en Houston, Texas, del 28 de Abril al 1 de Mayo. Los participantes tendrán la oportunidad de aprender más acerca de la diversificada producción de café brasilera y sus muchas regiones productoras, además de las últimas innovaciones y prácticas de sostenibilidad empleadas en la producción de cafés de alta calidad. Los *Cafés do Brasil* estarán en una localidad privilegiada en la feria y algunas actividades promocionales están siendo planificadas para el evento, desde presentaciones hasta entretenimiento.

Fuentes: MAPA y P&A





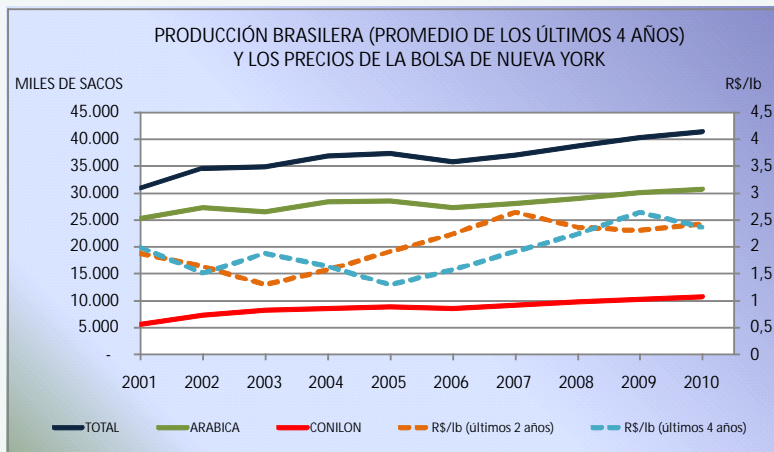

son patrocinadores oficiales del symposium de la SCAA 2011

Visítenos en el stand de Pinhalense #730



scaa
 OFFICIAL SPONSOR
 2011

¿CÓMO Y CUANDO SE PUEDE AMPLIAR LA PRODUCCIÓN BRASILEIRA DE CAFÉ?



Perspectiva del mes pasado finalizó con un gráfico el cual se repite y explica aquí. El gráfico utiliza un promedio de las cosechas brasileñas de 4 años con el fin de abstraerse del ciclo "on-off" y para identificar las tendencias a mediano plazo. Los precios de un año dado son aquellos que prevalecen 2 y 4 años antes el cual es el tiempo que toma para que la producción aumente en respuesta a un incentivo de precios. Los precios promedio en la bolsa de Nueva York se han convertido a la moneda brasileña.

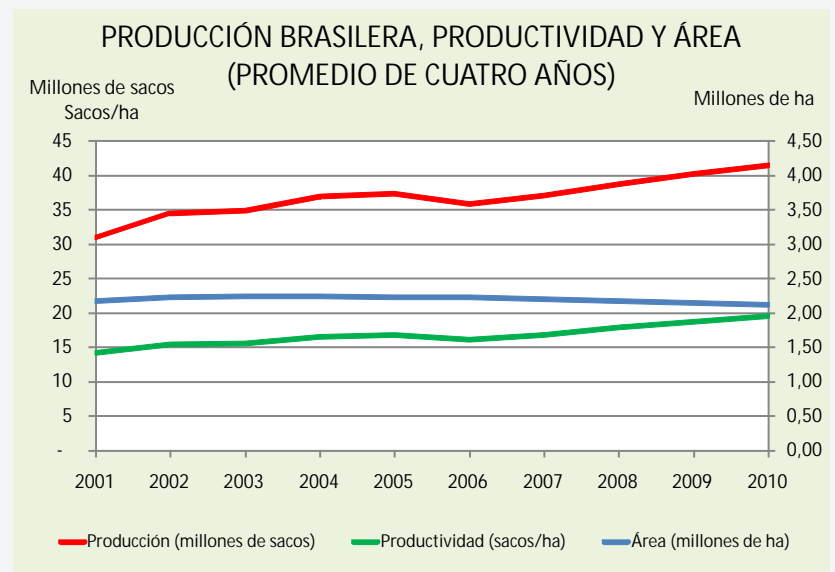
La producción brasileña se incrementó constantemente en los últimos 10 años en respuesta a los precios del café en el rango de R\$1,30 a 2,60 por libra. Si el pasado sirve de ejemplo para el futuro, deberíamos esperar una

gran expansión ahora que los precios están por arriba de R\$4,50/lb. ¿Cómo y cuándo sucederá?

Perspectiva del mes pasado describe la manera de aumentar la producción de café y se indica el tiempo que tomaría. A pesar de que las nuevas plantaciones que se describió son la forma más lenta y más costosa, comenzaremos con ello. ¿Se embarcará Brasil en un nuevo programa masivo de siembra de café? Esto es altamente improbable porque el precio de las tierras de café se ha incrementado considerablemente, hasta tres veces en algunas zonas. Además, las nuevas plantaciones de café tendrían que desplazar a otros cultivos, incluyendo la caña de azúcar y el eucalipto, sembrados como resultado de contratos de arrendamiento de la tierra por varios años. El argumento de que los propios productores ya tienen tierras las cuales pueden ser sembradas quizá no resista un análisis económico serio de los costos de desarrollo de nuevas áreas de café enfrentadas a otras opciones para incrementar la producción.

Si uno puede volver a aprender de la historia, el gráfico a continuación muestra que la superficie plantada con café se ha mantenido relativamente estable en los últimos 10 años y que la producción de café ha incrementado debido a que los rendimientos por hectárea han aumentado por casi cincuenta por ciento en el período, de 14 a 20 sacos/ha. Este incremento substancial en la productividad es el resultado del uso intensivo de tecnología. La productividad se ha incrementado debido a una fertilización más intensiva, mejores prácticas de cultivo, control de plagas y enfermedades, sin hablar de plantaciones más densas y mejores variedades. La irrigación también jugó un papel importante en los últimos años.

Los aumentos en productividad son susceptibles de ser acelerados como respuesta a los altos precios del café, con una fertilización más intensiva y mejores técnicas de cultivación para ganancias progresivas de productividad mientras que irrigación para dar cuenta de aumentos más drásticos. Estudios recientes muestran que incluso un pequeño déficit en las lluvias puede causar pérdidas substanciales en las cosechas, (45% en 10 años en el caso de un experimento en Sur de Minas) y el costo del equipo de irrigación ha ido cayendo en términos reales. La poda, que ha ido en aumento y ha incluso tomado la forma del sistema "cerocosecha" como descrito en Confidential 19, podría ser suspendida mientras que los precios del café se mantengan altos. Si la opción brasileña es por incrementos en la productividad y no la plantación nueva y masiva, las cosechas de 2012 y en especial de 2013 deberían ya mostrar incrementos considerables, con un buen potencial para el año de cosecha alta de 2014 a ser la mayor de la historia, sin contar con problemas climáticos.



En un momento en que el mundo está hambriento por tierra para la siembra de cosechas alimentarias, la producción de café debería ser incrementada vía altas productividades y no con nuevas áreas sembradas. Si hoy Brasil y Vietnam responden por sólo 25% del área plantada con café en el mundo pero juntos los dos países dan cuenta de casi 50% de la producción mundial, existe un alto potencial para que otros países productores incrementen sus rendimientos en café. ¿Será ésta la oportunidad?

PINHALENSE, P&A Y CAFÉS ESPECIALES: UN IMPORTANTE DIFERENCIAL Y VALOR AGREGADO PARA LOS CLIENTES



Como fabricantes y suplidores de equipos para procesar café, así como comerciantes y consultores en el área de tecnología pos-cosecha, mercadeo y promoción de consumo de café, las actividades de Pinhalense y P&A están muy relacionadas a los cafés especiales en muchas formas, desde los resultados de la transformación de la investigación básica y aplicada en máquinas actuales a la inducción de investigación en áreas en las cuales las dos compañías detecten la necesidad para nuevos productos y soluciones. Pinhalense tiene su propio equipo de investigación y desarrollo altamente especializado el cual está dedicado al procesamiento pos-cosecha. Pinhalense y P&A también tienen un importante papel en la introducción y disseminación de tecnologías y hábitos, desde nuevas técnicas de procesamiento a consumo del café. A continuación mencionamos unos ejemplos del involucramiento de Pinhalense y P&A con cafés especiales.

EL PROCESO DESPULPADO NATURAL / PROCESO SEMI-LAVADO: cafés que se secan con parte o con todo el mucílago, ganan cuerpo y dulzura, y se han convertido en un componente importante del espresso y otras mezclas.



Pinhalense en Brasil y P&A en el exterior fueron fundamentales en la creación de este nuevo sistema intermedio de procesamiento que ha permitido, primero, el reposicionamiento de los cafés brasileiros como un producto de alta calidad, y luego llevarlo al exterior para cambiar y modernizar el concepto de beneficio húmedo en otros lugares.



UN NUEVO PARADIGMA EN PROCESAMIENTO HÚMEDO: cafés que provienen de cerezas 100% maduras independientemente de su sistema de cosecha; procesar café que está libre de astringencia y otros defectos para un nuevo mundo de extracción de alta presión y nuevos productos de café.

Pinhalense y P&A están liderizando los esfuerzos en relación al beneficio húmedo de café no sólo para obtener pergamino de alta calidad sino también otras fracciones de productos que son procesadas para maximizar sus calidades para mercados específicos. Esto asegura retornos máximos para los productores y procesadores a pesar del hecho de que la selectividad de la cosecha está cayendo como resultado de escasez y costos laborales. Pinhalense y P&A están liderizando los esfuerzos para asegurar que las ganancias del productor y los trabajadores estén protegidas y mejoradas con el uso de tecnología apropiada de cosecha y pos-cosecha.



TECNOLOGÍA DE SECADO DE CAFÉ: liderazgo mundial en el secado de pergamino, cereza y café verde.



Mucha investigación y desarrollo se ha dedicado a la perfección de la línea de secadoras rotativas SRE que son las máquinas secadoras más vendidas en el mundo hoy día, con cerca de 20.000 unidades instaladas en más de 50 países. Hoy Pinhalense puede producir una secadora grande SRE-150X por hora con la ayuda de herramientas y robótica computarizadas. Pinhalense también está lanzando una línea de intercambiadores de calor altamente eficiente con diferentes opciones de temperaturas, flujos de aire y combustibles para suministrar aire limpio caliente para secar cafés de calidad eficientemente.

PROCESAMIENTO DE CAFÉ VERDE DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE MERCADO: proporcionando los tipos y calidades que los clientes requieren.

Las líneas de clasificadores por tamaño y forma, así como los separadores densimétricos Pinhalense, hacen uso de los últimos descubrimientos científicos y la propia investigación de la compañía para preparar cualquier tipo de producto que el mercado requiera con la mayor eficiencia. Pinhalense y P&A han ayudado a introducir clasificadores por tamaño y separación densimétrica en varios países para atender las demandas de mercados especiales y comerciales, con ganancias importantes para comercializadores y procesadores.



UN MEJOR AMBIENTE INTERNO Y EXTERNO: aspirado de polvo, reducción del ruido, ahorro energético y control de la contaminación.

La ciencia del café ha mejorado considerablemente los esfuerzos de Pinhalense para crear un mejor ambiente para los trabajadores en los beneficios de café, sus vecinos y el ambiente en general, que tiene que absorber las emisiones de agua y aire de estos centrales. Una amplia gama de artículos de protección ambiental ha sido agregada a la línea de productos Pinhalense en años recientes: máquinas ahorradoras de energía, filtros de agua, campanas de succión de polvo, ciclones, filtros de aire, ventiladores de bajo impacto sonoro, etc.



PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE CAFÉ: expandiendo mercados y desarrollando usos para todos los tipos de café.



P&A creó la Guía de la OIC para Promover el Consumo del Café y aplicó sus recomendaciones para desarrollar programas en India, México, El Salvador, Costa Rica y Colombia. La Guía de la OIC y las técnicas que P&A ha estado usando en sus talleres de consumo incorporan un enfoque científico de mercadeo para promover el consumo de café que P&A desarrolló basado en las

experiencias de Brasil y otros países. P&A ha estado recientemente combinando su experticia en la tecnología de procesamiento de café y desarrollo del consumo para crear un abordaje integrado que utiliza la promoción en los países productores como herramienta para agregar valor al café y para crear mercados para las diferentes calidades de café que derivan de una cosecha menos selectiva. P&A actualmente trabaja en otro proyecto de la OIC, manejando una red en la Internet que está completamente dedicada a los asuntos del café, la red Coffee Club Network (www.coffeeclubnetwork.com).



*Estimado Lector,
Conozca cómo el arte y la ciencia
del procesamiento de cafés especiales
puede ayudar su negocio.*

*Venga visitarnos en el stand de
Pinhalense #730 en la feria de la SCAA*



P&A (peamarketing@peamarketing.com.br) tiene compañías asociadas en los campos de mercadeo de café y publicidad ([GSB2 - gsb2@gsb2.com.br](http://gsb2.com.br)) y comercialización de café/exportación, *blending* y evaluación de calidad ([Qualicafex - qualicafex@qualicafex.com.br](http://qualicafex.com.br)).