

CONFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ... Y MUCHO MÁS. EN ESTA EDICIÓN:

- EL CONSUMO DEL CAFÉ EN LOS PAÍSES PRODUCTORES: RETOS PARA ESTA DÉCADA (pg. 3)
- CALENTAMIENTO GLOBAL, CAMBIO CLIMÁTICO... Y LAS SEPARADORAS DENSIMÉTRICAS MVF (pg. 4)

PEQUEÑOS PRODUCTORES INVIERTEN EN MECANIZACIÓN

El Ministerio de Desarrollo Rural (MDA) incluyó en su lista de artículos elegibles para financiamiento, maquinaria para la cosecha del café para los pequeños productores. El objetivo es reducir los costos de la cosecha a la mitad en las pequeñas fincas de Brasil. Se estima que las fincas con menos de 10 hectáreas (24,1 acres), dan cuenta de 75% de la producción brasilera de café.

Fuentes: Reuters y Brasil Online



IAC PRESENTA NUEVAS VARIETADES DE ARÁBICA EN AGRISHOW 2011

El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) lanzó tres nuevas variedades de café durante el Agrishow 2011 que se celebró el mes pasado en la ciudad de Ribeirão Preto, estado de São Paulo. La variedad Tupi RN IAC 1669-13 es resistente a la roya del cafeto y al nemátodo Meloidogyne exigua. Las otras dos variedades presentadas fueron la Ouro Verde IAC H 5010-5 (Oro Verde) y Obatã Amarelo IAC 4739 (Obatã Amarillo), la cual también es resistente a la enfermedad de la roya. Las tres variedades, seleccionadas por su pequeño porte, tienen rendimientos promedios de 30 a 45 sacos/ha (0,75 a 1,10 ton/acre) en áreas no irrigadas. Otra inquietud del IAC fue seleccionar variedades con diferentes puntos de maduración para facilitar la cosecha.

Fuentes: IAC y Portal Fator Brasil

¿CAFÉ CULTIVADO BAJO SOMBRA EN BRASIL?

Investigadores del Instituto Agronómico de Campinas (IAC) revelaron los resultados de un programa que por 12 años ha investigado el café bajo sombra en Brasil. Mejor calidad como resultado de mayores períodos de maduración, menor oscilación de la producción de un año al otro y la protección contra la variación de la temperatura son algunos de los resultados positivos observados. Los árboles de caucho fueron considerados la sombra ideal porque pierden sus hojas en la primavera, cuando los arbustos de café necesitan más luz. El caucho también constituye un ingreso alternativo para los productores de café.

Fuente: EPTV



GRANDES FINCAS CAFETALERAS SÍ PRODUCEN CAFÉS ESPECIALES

Las grandes fincas en Brasil están probando que la gran producción no es el opuesto de café de alta calidad. La finca certificada Monte Alegre, localizada en Sur de Minas, tiene 2,050 ha (5,063 acres) y supe al mercado de cafés especiales. De los 80.000 sacos de 60 kg (4,800 toneladas) producidos, alrededor de 35% son de cafés especiales exportados a más de 10 países.

Fuentes: MAPA y Cafépoint

GRANOS DE CAFÉ BOURBON "BIG COFFEE"

Un arbusto diferente de café fue identificado por un productor en su finca en Sur de Minas Gerais. Con rendimientos similares en comparación a las otras plantas, el arbusto mostró hojas más grandes y granos de café dos veces más grandes que el tamaño normal. Los investigadores de la Universidad Federal de Lavras (UFLA) están evaluando la posibilidad de clonar esta planta y lanzar una nueva variedad apodada "Big Coffee".

Fuente: Polo de Excelência do Café



“SERRA DA MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS” ES NUEVA INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CAFÉ



La región de “Serra de Mantiqueira de Minas Gerais” es la más reciente Indicación Geográfica (IG) de café registrada en Brasil. La nueva IG incluye cafés especiales producidos en Carmo do Minas y las municipalidades contiguas como Santa Rita de Sapucaí.

Fuente: Cafépoint

PROCESAMIENTO DEL CAFÉ ES CRUCIAL PARA BUENA CALIDAD EN TAZA

La presentación de Carlos Brando en la 23a Conferencia de la SCAA en Houston el pasado Abril, mostró como el procesamiento de café puede afectar la calidad de la taza. Los tres sistemas de procesamiento – natural, despulpado natural y lavado – pueden entregar cafés de alta calidad si se ponen en práctica los procedimientos correctos. Aproximadamente 85% de los Arábicas brasileiros son actualmente procesados usando el método natural, y el despulpado natural está expandiéndose rápidamente entre los productores.

Fuentes: MAPA y CNC

MÁS OPORTUNIDADES PARA MUJERES BRASILERAS DEL CAFÉ

Brasil está por convertirse en parte de la Alianza Internacional de Mujeres del Café (IWCA), debido a los esfuerzos de una mujer que produce café en Manhumirim, Minas Gerais, y está movilizando a otras mujeres productoras brasileiras a participar. La IWCA se dirige a habilitar a las mujeres del café y a desarrollar oportunidades para ellas en las comunidades de café alrededor del mundo. La organización ya está presente en Nicaragua, Costa Rica, Guatemala, El Salvador y Colombia.

Fuentes: MAPA y CNC

ABIC LANZA CAMPAÑA ACERCA DE NUEVO CRITERIO DE CALIDAD

La Asociación Brasileira de Tostadores de Café, ABIC, está lanzando una campaña para orientar a los consumidores acerca del nuevo criterio oficial de calidad para el café tostado y molido al detal. La Regulación federal No.16, en efecto desde Febrero, estipula que el café vendido a los consumidores en Brasil debe tener un límite máximo de 1% de impurezas y 5% de contenido de humedad, además de otros estándares específicos para el aspecto físico e informaciones en el empaque.

Fuentes: ABIC y EPTV

SARA LEE NEGOCIA ADQUISICIÓN DE CAFÉ MARATÁ

Sara Lee, líder del mercado brasileiro de café con una participación de 22,3%, está negociando la compra de las operaciones de café de Maratá, la cuarta mayor industria cafetalera en Brasil, con base en el estado de Sergipe, en la región Noreste del país. Sara Lee busca expandir sus ventas en el Noreste, donde secunda a Maratá y 3 Corações.

Fuente: Valor Online

MELITTA INVERTIRÁ US\$ 37 MILLONES EN BRASIL EN 2011

Melitta planea incrementar la participación de mercado de sus marcas de café en Brasil en 2011 con inversiones de R\$ 7 millones (US\$ 4,47 millones) para expansión de capacidad, y R\$ 51 millones (US\$ 32,3 millones) en campañas de publicidad y mercadeo en radio, TV y puntos de venta. El plan para 2011 apunta a desarrollar nuevos mercados tales como Rio de Janeiro, Minas Gerais y la región Noreste. Brasil es el segundo mayor mercado de Melitta en el mundo, dando cuenta del 22% de las ventas del grupo a nivel mundial.



Fuentes: Valor Econômico y Peabirus

Fotos del mes

COSECHA DE CAFÉ EN BRASIL



Fuente: Cafépoint



“BIG COFFEE”



Fuente: Polo de Excelência do Café

EL CONSUMO DEL CAFÉ EN LOS PAÍSES PRODUCTORES: RETOS PARA ESTA DÉCADA

Los países productores ya son responsables por 30% del consumo global de café. Mientras que el consumo mundial creció de 131 millones de sacos en 2009 a 134 millones de sacos en 2010, un crecimiento de 2.4%, sólo el grupo de países productores creció 3,3%, totalizando 40 millones de sacos en 2010.

La tabla abajo contiene información acerca de países los cuales conjuntamente con Etiopía, son los mayores consumidores de café entre los productores: Brasil, Indonesia, México, Vietnam e India. El consumo del café se ha incrementado rápidamente en estos países en tiempos recientes, en especial de 2006 a 2010, y existen fuertes indicativos que crecerá aún más en el futuro. Estos países tienen grandes poblaciones, economías prósperas, PIB en aumento e ingresos excedentes, y clases medias en franco crecimiento.

Sin embargo esta situación no siempre ha sido tal. Con la excepción de Brasil – donde el consumo del café ha crecido establemente desde los años 1990s debido a programas institucionales fundados primero por la industria, y luego también por el gobierno – el consumo del café en los países productores estuvo estancado por un largo tiempo, hasta 2003. Ese año, la Organización Internacional del Café (ICO) contrató a P&A para crear una Guía para Promover el Consumo del Café en Países Productores, basada en la exitosa experiencia de Brasil. La metodología propuesta por la Guía fue usada como la base en programas para promocionar el consumo del café que P&A ayudó a desarrollar en India, México, El salvador, Costa Rica y Colombia. Como resultado, el crecimiento del consumo del café se aceleró en estos países y se creó una demanda anual adicional para dos millones de sacos. Estos casos exitosos motivaron a otros países a promocionar el consumo del café.

PAÍS	CONSUMO				POBLACIÓN (MILLONES)	PIB PER CÁPITA (US\$)	
	X 1.000 SACOS		RATA DE CRECIMIENTO				
	2006	2010	PERÍODO	2010			
BRASIL	16.133	18.950	17,0%	5%	6,00	190	10.100
INDONESIA	2.750	3.333	21,2%	9%	0,88	245	4.000
MÉXICO	1.794	2.240	25,0%	7%	1,22	114	13.200
VIETNAM	829	1.583	91,0%	15%	0,83	90	2.900
INDIA	1.357	1.573	16,0%	5%	0,09	350*	3.100

* Estimación de los consumidores en el mercado formal

Las asesorías para los programas mencionados arriba confirmaron que las estrategias para promocionar el consumo del café puede variar sustancialmente de lugar a lugar y que los programas institucionales a lo mejor no son necesarios en algunos casos, como, por ejemplo, donde el café es nuevo y está de moda. La industria del café en Indonesia y China está “generando” consumo por sí misma, sin la necesidad de programas institucionales, porque hay un entusiasmo natural hacia el café entre los consumidores locales. Por el contrario, en los mercados donde el café ya es una bebida tradicional consumida por las mayorías, es vital tener programas institucionales para promocionar el consumo y crear más emoción alrededor del café. Este es el caso de México, Colombia y Centro América, además de Brasil en donde todo comenzó.

El principal reto para atraer a los consumidores hacia el café en los países productores está en conquistar a la juventud y a las “clases medias emergentes”, ambos segmentos con diferentes preferencias, intereses y patrones de consumo de los ya preestablecidos tradicionalmente. Existe una evidente necesidad de adaptar los productos de café a los nuevos estilos de vida de estos consumidores lo cual se traduce en menos tiempo disponible y la demanda por más conveniencia y practicidad. El consumo fuera del hogar, en especial en tiendas de café, pero también en otros establecimientos expendedores de alimentos, es importante para reposicionar al café como una bebida sofisticada en estos mercados, mientras impulsa el consumo en el hogar y potencia los volúmenes entre los nuevos y ya existentes consumidores.

La fuerza de los consumidores jóvenes es notable en Indonesia, donde un estudio reciente indicó que el consumo de cafés “3 en 1” en el país – café soluble, crema y azúcar – está creciendo a tasas mayores que el café soluble y el tostado y molido. “3 en 1” es el café favorito entre la juventud moderna urbana en Indonesia y China. La fuerza de la nueva “clase media” es sobresaliente en China e India donde cientos de millones de personas están siendo transferidas a las clases consumidoras y las cadenas de cafeterías se expanden en las ciudades. El consumo de café en la India pronto llegará a 2 millones de sacos por año con China habiendo ya sobrepasado el umbral de 1 millón de sacos. Los planes para expandir la producción del café en China crearán mayores incentivos para el consumo. Se espera que China e India sean importadores netos de café al generalizarse el consumo.

El futuro del consumo mundial de café depende de todos los mercados – productores, emergentes y consumidores. Sin embargo, los países productores emergentes, liderizados por el BIIC – Brasil, Indonesia, India y China -, son pronos a ser la fuerza motora detrás de la expansión del consumo mundial de café en los años venideros. Si las tendencias actuales persisten, estos cuatro países pueden exceder el 25% del consumo mundial de café para el año 2020 y empujar la participación de los países productores a cerca de 35%.



CALENTAMIENTO GLOBAL, CAMBIO CLIMÁTICO... Y LAS SEPARADORAS DENSIMÉTRICAS MVF

El calentamiento global causa que la broca se disemine más rápidamente que antes, al punto de haberse convertido en una gran amenaza en algunas zonas cafetaleras. Los cambios climáticos, en especial las drásticas variaciones en los patrones y distribución de las lluvias, causan que la cosecha sea mucho menos selectiva que en otros tiempos. Conjuntamente, el calentamiento global y el cambio climático están causando un incremento sustancial en la proporción de granos livianos de café: dañados por la broca, vanos, negros, inmaduros, fermentados, etc.

La mejor solución para remover tales granos defectuosos es la separación del lote de café de acuerdo a su densidad, ya que la mayoría si no todos los defectos arriba nombrados causan que los granos de café pierdan densidad, por ejemplo, volviéndose más "livianos", en un lenguaje popular libre de tecnicidades. El abordaje correcto es la separación del lote de café primero por tamaño de grano, en clasificadoras por tamaño, y luego usando separadoras densimétricas para remover los granos "livianos" defectuosos.

Las separadoras densimétricas MVF de Pinhalense han sido especialmente diseñadas para café, cuyos granos tienen una singular combinación de superficies redondeadas y planas. Las soluciones de Pinhalense a este reto han sido (1) un tablero metálico (no de malla), con "bulbos" y perforaciones especialmente diseñados y desarrollados, y (2) el direccionamiento del aire desde abajo del tablero. Estas características exclusivas permiten una separación de alta eficiencia de los granos de café de acuerdo a la densidad para descartar los materiales defectuosos.

Las separadoras densimétricas MVF Pinhalense son bien conocidas en el mercado por su excelente eficiencia de separación, menor consumo de energía y atributos de repase exclusivos. Su eficiencia es tan superior que reemplazan a las seleccionadoras electrónicas por color en casos en los que los defectos de color están asociados con menores densidades, por ejemplo, algunos tipos de granos negros y fermentados. Esta sustitución permite grandes ganancias para los procesadores de café y exportadores de café, en inversión y operación. El precio de la mesa densimétrica MVF de Pinhalense de mayor capacidad está en el rango de US\$ 3 a 4 mil por tonelada de capacidad de café, mientras que un "color sorter" cuesta por lo menos 10 a 15 veces más. No es necesario mencionar que las separadoras densimétricas MVF son mucho más fáciles de operar y mantener que una seleccionadora electrónica.

Las mesas densimétricas MVF Pinhalense están disponibles en capacidades de 1 a 7 toneladas de café verde por hora para manejar las diferentes fracciones y calidades de café.



Más información acerca de las máquinas Pinhalense en el sitio: www.pinhalense.com.br

Precios Brasileños

31 de mayo, 2011

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)

Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	505,00	↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	500,00	↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	500,00	↓

Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)

Cerrado-MG	565,00	↓
Sur de Minas	560,00	↓

+ 13%

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

Colatina-ES calidad promedio buena	230,00	=
------------------------------------	--------	---

BM&F (US\$/ sacos de 60 kg)

Jul 2011	345,95	↓
Sep 2011	339,80	↓
Dic 2011	338,05	↓

Real R\$/ Dolar US\$

31 de mayo	1,58	↓
------------	------	---

Fuente: www.qualicafex.com.br