

CONFIDENTIAL

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

- **CREANDO UN FUTURO VIABLE PARA LOS PRODUCTORES DE ROBUSTA (pg 3)**
- **COMO EVITAR...Y/O SEPARAR DEFECTOS EN EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA (pg 4)**

CURSO DE CATACIÓN DE ROBUSTA CELEBRADO EN BRASIL

El primer curso de catación brasileiro dedicado exclusivamente al café Conilon se celebró en Vitória, capital de Espírito Santo. El curso, promocionado por Conilon Brasil en sociedad con el Coffee Quality Institute (CQI), entrenaron a los catadores de acuerdo al protocolo de catación de Robustas finos. Los asistentes tuvieron la oportunidad de catar muestras de Robusta de varios países como Ecuador, Guatemala, Uganda, Tanzania e Indonesia, además de los Conilons brasileiros. Informaciones adicionales en la sección Outlook.

Fuentes: Conilon Brasil y P&A

ESCASEZ DE AGUA MEJORA CALIDAD EN TAZA

Embrapa Cerrado alcanzó la etapa final de su proyecto de 11 años de investigación sobre el uso de la escasez del agua en plantaciones de café irrigadas. La técnica consiste en suspender el riego por 72 días, entre el 24 de Junio y el 4 de Septiembre, para provocar escasez intensa de agua y causar una floración más concentrada. Los resultados muestran que es posible aumentar el porcentaje de cerezas maduras en más de 50% con una sola sesión de recolección por ciclo de cosecha. El consumo de energía y agua se puede reducir en un 35%.

Fuente: Mapa

FALTA DE CAFÉ AFECTARÁ SUMINISTRO A INDUSTRIA BRASILEIRA

La cosecha de café brasileira de 2011 puede no ser suficiente para abastecer el mercado doméstico y atender las exportaciones. Las cooperativas estiman que la producción no superará los 43 millones de sacos este año – 30 millones de Arábica y 13 millones de Robusta – debido al ciclo bienal y las condiciones climáticas poco favorables. Las exportaciones de café totalizaron más de 33 millones de sacos en 2010 y el mercado local brasileiro demanda alrededor de 20 millones de sacos de café al año.

Fuente: Coffee Break



COSECHADORA\$ MANUALES\$ MEJORAN EL INGRE\$O DE LOS TRABAJADORE\$

La cosechadora manual de café es una herramienta eficiente, que vibra las ramas del árbol, ocasionando que las cerezas de café caigan en piezas de tela que cubren el suelo. El sistema, mucho más eficiente que la ordeña manual, mejora las condiciones de trabajo y el ingreso del trabajador el cual puede alcanzar hasta US\$ 2.000,00 por mes. La máquina cuesta menos de US\$ 1.000,00 en Brasil.

Fuente: Jornal Nacional (programa de noticias de TV Globo)

PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA DE PLÁNTULAS CLONALES RESISTENTES

La Empresa Brasileira para la Investigación de la Agricultura del Ministerio Brasileiro de Agricultura (EMBRAPA) y la Fundación Procafé lanzaron un nuevo proyecto para la producción a gran escala de plántulas de café Arábica que son resistentes al minador de la hoja y a la roya del cafeto, que tienen buena calidad en la taza, así como alta productividad. El proyecto fue presentado durante el programa televisivo "Dia de Campo na TV" (Día de Campo en la TV).

Fuente: Embrapa

TECNOLOGÍA PARA AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD EN RONDONIA

El gobierno de Rondonia, en el norte de Brasil, ha lanzado una nueva campaña para aumentar la productividad y la calidad de los cafés Conilon producidos en el estado. Más de 150 técnicos recibieron entrenamiento especial y ayudarán a diseminar las nuevas tecnologías y prácticas como la poda, fertilización, e irrigación entre los productores de café. Los paquetes tecnológicos para este programa fueron especialmente creados para abordar condiciones específicas de clima y suelo en Rondonia.

Fuentes: Emater/RO y CaféPoint

MÁQUINAS COSECHADORAS TESTADAS EN ROBUSTA

En Agosto, se llevaron a cabo ensayos iniciales con cosechado mecánico de café Conilon (Robusta) en las áreas norte y noreste del estado de Espírito Santo. La máquina cosechadora usada fue originalmente desarrollada para Arábica. Los investigadores y técnicos siguieron de cerca las pruebas para analizar cuales cambios se tienen que hacer para adaptar la máquina a los árboles de Conilon, los cuales tienen una estructura diferente a los del Arábica. Las áreas del norte de Espírito Santo han sido seriamente afectadas por la escasez de mano de obra durante la temporada de cosecha de café Conilon en los últimos años.



Fuente: Portal do Agronegócio

TÉCNICAS EFICIENTES DE PODA REDUCEN MANO DE OBRA

Técnicas de poda que eliminan las ramas "viejas" de Conilon cada cuatro años y mantienen un número constante de ramas bajo producción pueden reducir la mano de obra en 30% porque controlan el crecimiento de nuevos brotes que de otro modo tendrían que ser eliminados por manos entrenadas. No sólo se reduce drásticamente el nuevo número de brotes pero ellos pueden ser eliminados por mano de obra no calificada.

Fuente: Portal Dia do Campo

PASANDO DE VOLÚMEN A PESO EN LA COSECHA

Un nuevo sistema para medir el café luego de que es cosechado fue introducido por un agricultor de la municipalidad de Cabo Verde, Minas Gerais. En vez del tradicional sistema de "volumen de 60 litros", el café ahora se pesa en kilos en una balanza electrónica con un sistema computarizado. El sistema fue aprobado por los recolectores de café y su sindicato. El único problema encontrado por los agricultores fue desarrollar un mecanismo para apoyar y mover las balanzas en las plantaciones de café.

Fuente: Folha Rural – Cooxupé

SIMPOSIO DE INVESTIGACIÓN DE CAFÉ 2011 EN MINAS

El 7º Simposio de Investigación de Cafés do Brasil del Consorcio Investigativo del Café se celebró en Araxá, estado de Minas Gerais, del 22 al 25 de Agosto, y enfocó en importantes desafíos en materia de redes e innovación. Temas como biotecnología, cultivación, procesamiento, gestión, calidad y certificación fueron discutidos por más de 800 investigadores brasileiros de café.

Fuente: Embrapa

MCDONALD'S SERVIRÁ CAFÉ GRÁTIS DURANTE EL DESAYUNO

Los restaurantes McDonald's en Brasil están ofreciendo tazas de su café negro de alta calidad, bien como café con leche y capuccinos gratis a sus clientes durante el desayuno como parte de una campaña promocional. La idea es incrementar las ventas de otros productos en los menús de las mañanas como los sándwiches, croissants y el muy brasileiro "pão de queijo" (pan de queso).

Fuentes: Portal da Propaganda y ABIC

CONSEJO DE UTZ SE REÚNE EN BRASIL

Utz Certified escogió a Brasil para la reunión anual de su Consejo, celebrada en Espírito Santo do Pinhal el 26 y 27 de Agosto. La pre-agenda de la reunión de los miembros incluyó visitas a varios puntos de venta de café en São Paulo para aprender más acerca del dinámico mercado doméstico; reuniones con las asociaciones de tostadores y exportadores (ABIC y CeCafé), y también visitas a fincas de café en São Paulo y Minas Gerais. Entre las decisiones del Consejo están la expansión del sistema de apoyo a los productores brasileiros de Arábica y Conilon y la promoción más intensa de la certificación Utz entre las marcas de café del país. Brasil actualmente es el mayor proveedor mundial de cafés certificados Utz, con aproximadamente 1 millón de sacos de café con el sello exportados en 2010.

Fuente: P&A Marketing Internacional



Fotos del mes: ver máquina del mes...



CLASIFICADORA POR TAMAÑO PFA-2-2X



CLASIFICADORA POR TAMAÑO PII-4X



SEPARADORA DENSIMÉTRICA MVF-2X CON COBIERTA ASPIRADORA DE POLVO

CREANDO UN FUTURO VIABLE PARA LOS PRODUCTORES DE ROBUSTA

Durante los últimos tres años ha habido una creciente disparidad de precio entre los cafés Arábicas y Robustas. En Noviembre 2007, el precio promedio de la OIC para la denominación Otros Suaves Arábica fue de \$1,31, mientras que el mismo indicador de precios para cafés Robustas se situó en \$0,92, un diferencial de \$0,39. En Noviembre de 2010, el precio indicativo promedio de la OIC para Otros Suaves Arábicas llegó a \$2,33, una ganancia de \$1,01, pero el mismo indicador de precio del café Robusta se mantuvo a 0,92, no mostrando ninguna ganancia e incrementándose el diferencial a \$1,41, tres veces mayor. ¿Por qué?

Este incremento en diferenciales de precio entre los cafés Arábica y Robusta durante los tres últimos años, sugiere que los programas dirigidos a establecer "benchmarks" para calidades superiores de Arábica, han dado al productor de Arábica un enorme impulso hacia una viabilidad económicamente sustentable. Esto ha llevado a calidades mejoradas a través de toda la cadena de producción de Arábica, arrastrada por el éxito de los productores cafetaleros Centro Americanos. La consecuencia involuntaria del éxito de este esfuerzo ha dejado a los productores de Robusta "en la estacada", una posición vulnerable e insoportable como lo indica la disparidad en los niveles de precios entre los cafés Arábicas y Robustas. Un programa similar de mejoramiento de la calidad se necesitaba desesperadamente para los productores de Robusta.

El primer taller de Robusta se llevó a cabo en Kampala en 2009. En el curso de los próximos dos años sesenta y tres (63) profesionales del café representando dieciocho (18) diferentes países, incluyendo Brasil, Colombia, India, Indonesia, y México participaron en uno o en la totalidad de los seis talleres de Robusta conducidos en el programa de 24 meses, significando un esfuerzo de más de 3.500 horas-hombre. Muestras de los principales países productores de Robusta fueron catadas, calificadas y evaluadas. También se estudiaron, evaluaron, y perfeccionaron siete diferentes metodologías de prueba para evaluar al personal catador.

Hubo un número significativo de lecciones aprendidas durante este proceso. La primera y más importante fue que los cafés Robustas Finos pueden de hecho ser diferenciados por su país de origen, tal cual los cafés Arábicas. La segunda y más sorprendente fue que los cafés Robustas Finos pueden poseer características atractivas en la taza que resultan en puntajes de cata mayores a 80+ puntos en una escala de 100 puntos. La tercera y más atractiva fue que los Cafés Robustas Finos tienen una complejidad en su perfil de sabores los cuales superan con creces a los cafés Arábicas debido a sus atributos de sabor "Agridulce" y gusto "Salado-Ácido". Y la cuarta y más interesante fue que los cafés Robustas Finos son más difíciles de tostar apropiadamente debido a la necesidad de desarrollar una extensión de color más amplia entre el grano entero y las mediciones de color del café molido para extraerle todo el potencial de sus sabores.

El éxito de los talleres de Cafés Robustas Finos no puede ser exagerado. Claramente identificó el potencial para un gran crecimiento en el mercado para esta categoría de café; crecimiento basado en calidad, no precio. El éxito de igual forma identificó claramente la barrera para la mejora de los precios del Robusta: DEFECTOS. Todos los cafés catados durante los talleres han sido limpiados y clasificados para que la incidencia de defectos fuese comparable a aquella para el grado de los Arábicas especiales, y en consecuencia las mejoras en el sabor en los cafés Robustas fueron notables. Como un sub-producto de estos talleres, la industria del café ahora cuenta con material de entrenamiento para ser usado en un enfoque sistemático para la mejora de la calidad en la cadena de suministro del café Robusta.

El primer taller de Robusta en Brasil se llevó a cabo en Vitória, en la oficina de Conilon Brasil en Agosto 2011. Durante este taller nos encontramos con algunos cafés Robustas brasileiros de excepcional buena calidad, cafés los cuales tuvieron un puntaje mayor a sus homólogos alrededor del mundo. La información preliminar sugiere que Brasil puede tener ventajas naturales en la producción de cafés Robustas de alta calidad debido a los tipos de suelo, temperaturas más frescas, clima más seco, y tecnología superior. El único problema puede ser convencer al productor de Robusta brasileiro de que debe estar produciendo cafés Robustas de alto valor para un mercado gourmet mundial en continua expansión, en vez de producir cafés Robustas de bajo valor para el mercado interno brasileiro. Una cosa es segura, los cafés Robustas de alto valor y crecimiento en Brasil, con su significativa mayor productividad y menores costos de producción, harán de este uno de los más rentables sectores cafetaleros en el mundo.

* Ted Lingle es Director Ejecutivo del Coffee Quality Institute, una fundación sin fines de lucro cuya misión es "mejorar la calidad del café y las vidas de la gente que lo produce".

Precios Brasileños

31 de Agosto, 2011

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	515,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	510,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	510,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	555,00 ↑
Sur de Minas	550,00 ↑

+ 8.8%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	220,00 ↑
BM&F (US\$/ sacos de 60 kg)	
Sep 2011	375,10 ↑
Dic 2011	375,00 ↑
Mar 2012	368,45 ↑
Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Agosto	1,59 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

COMO EVITAR...Y/O SEPARAR DEFECTOS EN EL PROCESAMIENTO DE ROBUSTA

La mayoría de las cerezas del café Robusta – inmaduras, maduras y sobre maduras – se secan conjuntamente después de ser recolectadas. Se pierde una gran oportunidad para evitar los defectos cuando se opera de esta manera. Las cerezas de café con porcentajes de humedad de 40 a 60% son secadas juntas, a menudo más rápidamente que lo técnicamente recomendado, con el resultado obvio que el producto final no está uniformemente secado. Peor aún, las cerezas inmaduras así como las parcialmente maduras tienden a convertirse en granos negros en el proceso.

Una manera fácil de evadir los granos no uniformemente secados y los granos negros es usando un sifón mecánico, una máquina inventada y patentada por Pinhalense, la cual separa las cerezas sobre maduras y parcialmente secas de las cerezas inmaduras y maduras. Cada uno de estos grupos de cerezas tiene diferentes contenidos de humedad y así deben ser secados por separado, al sol o mecánicamente, con ahorro en mano de obra y en combustible, además evitando la generación de granos negros.



El secado rápido, usualmente en máquinas verticales que a menudo usan aire caliente mezclado con gases de la combustión (humos) contribuye aún más a la generación de defectos. En primer lugar, el secado rápido y el uso de máquinas verticales que distribuyen irregularmente el calor en la masa de café causan que la humedad final no sea uniforme, con granos secados en exceso o no secados. Los granos secados en exceso pueden quebrarse durante el trillado, mientras que los no completamente secados ("húmedos"), pueden fermentarse durante el almacenamiento. Por otro lado, el uso de aire caliente que no está limpio y libre de humo transfiere olores no deseados a los granos del café.

Una forma simple de evitar granos partidos y fermentados es usando secadores rotativos con intercambiadores de calor. La velocidad del secado puede ser completamente controlada en los secadores rotativos Pinhalense, los cuales suministran la misma cantidad de calor a todos los granos por igual en un proceso que garantiza que el producto final esté uniformemente secado. El uso de intercambiadores de calor Pinhalense con bajo consumo de combustible evita el riesgo de olores indeseables en los granos de café.



**SIFÓN MECÁNICO
LSC-5PX**



**SECADORA ROTATIVA
SRE-033X**

Si los defectos no se pueden evitar y el café Robusta con defectos llega a los beneficios, los defectos deben ser separados. El viejo enfoque de separar los defectos de Robusta con el catador, está reemplazado por los separadores densimétricos, además de los separadores electrónicos por calor. Los separadores densimétricos MVF de Pinhalense, con plancha metálica perforada y ranurada y direccionamiento de aire debajo de la plancha, son hoy las máquinas de última generación para separar los defectos relacionados a la densidad en café Robusta (y en Arábica también).

Lo que es menos entendido es el papel de la clasificación por tamaño en la separación de los defectos de Robusta. Los clasificadores por tamaño Pinhalense tienen la capacidad de mejorar de diferentes maneras la separación de los defectos de densidad y color del café Robusta. Contacte a su representante Pinhalense mas cercano o directamente a P&A para conocer como nuestros clasificadores por tamaño junto a los singulares flujos de procesos diseñados por los expertos de Pinhalense pueden atender todas sus necesidades para eliminar los defectos y perfeccionar la calidad de sus cafés Robustas.

Las máquinas Pinhalense arriba mencionadas son ofrecidas en diferentes modelos y están disponibles en diferentes tamaños para atender las necesidades de micro, pequeños, medianos y grandes productores, así como procesadores y exportadores de todos los tamaños.

Apartando los defectos, otra área de interés para los productores de Robusta son los cafés Robusta lavados y despulpados naturales. El beneficio húmedo de Robustas con equipo Pinhalense es una manera segura de acceder a los mercados y premios de precio por cafés de alta calidad los cuales ya no están solamente restringidos a los Arábicas. Retornaremos a este tema en otro Máquina del Mes.