

CONFIDENTIAL

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

- EL FUTURO DEL CONSUMO DEL CAFÉ (pg. 3)
- PROCESANDO LA MITAD DEL CAFÉ MUNDIAL (pg. 4)

PROBLEMAS DE SEQUÍA AFECTARÁN PRÓXIMA COSECHA

Minas Gerais está sufriendo la más fuerte sequía en 4 años. De acuerdo a investigadores y consultores brasileiros de café, la falta de lluvia en los últimos cuatro meses y las altas temperaturas diurnas causaron un fuerte déficit hídrico en muchas áreas cafetaleras de Minas Gerais, con consecuentes retrasos en la floración y el riesgo futuro de los brotes convertirse en ramas en vez de flores. Las raíces también están siendo afectadas y a pesar de la buena situación nutricional de las plantaciones, la producción de café será afectada. Sin embargo, aún es muy temprano para predecir los impactos sobre la cosecha del año próximo.

Fuentes: EPTV, Rede Cafés do Brasil y P&A



MÁS ALTOS PRECIOS DE CAFÉ EN 50 AÑOS

El actual año de baja producción en el ciclo de cosecha brasileira de café, las bajas existencias mundiales y la producción colombiana más pequeña son factores que han contribuido al alza de los precios de café verde en 2011. Los precios del café brasileiro llegaron a R\$ 520,00 por saco (alrededor de US\$ 305,00), los más altos precios nominales en 50 años y el doble del precio registrado en 2010. Conocido como un suplidor de cantidad, Brasil ha venido ganando reconocimiento como un productor de cafés de calidad con mayor productividad. Los cafés brasileiros hoy tienen una participación de 50% en las mezclas de Starbucks.

Fuentes: Valor Econômico y P&A

ESPÍRITO SANTO ROMPE RÉCORDS DE PRODUCTIVIDAD Y PRODUCCIÓN

Los productores en el estado de Espírito Santo rompieron dos récords este año: una recolección récord y la más alta productividad en Brasil. El tercer pronóstico oficial para la cosecha 2011/2012 mostró una producción total de 11,57 millones de sacos, 8,49 millones de Conilon/Robusta y 3,07 de Arábica. La productividad promedio en el estado alcanzó 25,5 sacos/ha (1,5 ton/ha) a ser comparado con el promedio nacional de 22 sacos/ha (1,3 ton/ha).



Espírito Santo produce tanto Arábica cuánto Conilon/Robusta

Fuente: Revista Cafeicultura

DEMANDA DE FERTILIZANTE CRECE AL DOBLE DEL PROMEDIO MUNDIAL

Brasil es el cuarto mayor consumidor de fertilizantes del mundo después de China, India y los Estados Unidos, con un total de 24,6 millones de toneladas consumidas en 2010 y un crecimiento anual de 6%, equivalente a dos veces el promedio mundial. A pesar de que el uso promedio del país de insumos minerales ha aumentado de 69 Kg/ha en 1995 a 132 en 2009, alrededor de 60% de las propiedades agrícolas en Brasil, en su mayoría pequeñas fincas, todavía no usan ningún tipo de fertilizante, indicando un gran potencial de mercado a ser explorado.

Fuente: Valor Econômico

INVESTIGACIÓN, EXTENSIÓN RURAL Y UNIVERSIDAD DEBATEN FERTILIDAD DE SUELOS Y MÉTODOS DE FERTILIZACIÓN

El "Polo de Excelência do Café" sostuvo una reunión en la Universidad Federal de Lavras (UFLA) para debatir los últimos temas en fertilización de suelos y fertilización en plantaciones de café. El objetivo fue coincidir entre investigadores, catedráticos y extensionistas rurales sobre qué recomendar a los productores en asuntos como muestreo de suelos, uso de la cal, yeso y fosfato, y fertilizantes foliares en un momento en que el cultivo está mejorando como resultado de los altos precios del café.

Fuente: Polo de Excelência do Café

CERTIFICACIÓN COMERCIO JUSTO PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES DEL CERRADO

La región del Cerrado de Minas es conocida por la alta eficiencia y perfil profesional de sus productores de café. Lo que la mayoría de las personas no sabe es que la región es también el hogar de pequeños productores. Ahora, los miembros de la Asociación de Pequeños Productores de Café del Cerrado (APPCER) alcanzó la importante meta de la certificación Comercio Justo. Se espera que 2.000 sacos de café con esta certificación se exporten en 2011; 27 de 39 miembros de APPCER fueron certificados.

Fuente: SEBRAE

PROGRAMA INNOVADOR EN EVENTO 6.º ESPAÇO CAFÉ BRASIL

El 6.º Espaço Café Brasil será celebrado en São Paulo, de Octubre 6 al 8. El evento espera a más de 12.000 visitantes entre baristas, catadores, tostadores, exportadores, productores y amantes del café. El programa de este año ofrece conferencias especializadas, talleres, laboratorios de catación y competencia de baristas, adicionalmente a la feria. La primera reunión de la filial brasilera de IWCA (Alianza Internacional de Mujeres del Café) y la primera Mesa Redonda entre fincas certificadas y organizaciones certificadoras son algunas de las atracciones de esta edición del evento.

Fuentes: Espaço Café Brasil y CNC

STARBUCKS ABRE TIENDA CON DISEÑO EXCLUSIVO EN UNIVERSIDAD



Starbucks abrió su primera tienda en una universidad brasilera, en la ciudad de São Paulo, en Septiembre. La nueva tienda se inspiró en el movimiento modernista de 1930 con un diseño especialmente creado para el campus, con vigas de acero expuestas, paredes de ladrillos y ventanas que asemejan una vieja fábrica. Alrededor de 60% de los materiales usados en la construcción vino de la estructura previa que existió en el lugar. La nueva tienda Starbucks tiene 115 m² y ofrece mesas comunitarias para que los estudiantes puedan estudiar y trabajar en grupos.

Fuente: Exame

NUEVO DIRECTOR EJECUTIVO DE LA OIC ES BRASILEÑO ROBÉRIO SILVA

El Consejo Internacional del Café de la Organización Internacional del Café se reunió en Londres del 26 al 30 de Septiembre 2011 y decidió por aclamación nombrar al Sr. Robério Oliveira Silva como el nuevo Director Ejecutivo de la OIC para un término de cinco años. El Sr. Oliveira Silva actualmente es el Director del Departamento de Café y Jefe del Estado Mayor del Secretariado de Producción y Agroenergía en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario de Brasil.

Fuente: OIC



DÓLAR MÁS FUERTE COMPENSA CAÍDA DE PRECIOS DEL CAFÉ EN SEPTIEMBRE

La reciente apreciación del Dólar Americano en relación al Real Brasileiro ha permitido a los productores y exportadores de café compensar la caída del precio del producto en los mercados internacionales. La tasa de cambio, la cual alcanzó R\$ 1,95 el 22 de Septiembre, se estabilizó en R\$ 1,88 en el último día del mes. El dólar ganó 16% en contra del Real desde el 1 al 22 de Septiembre.

Fuente: A Cidade – Ribeirão Preto

Fotos del mes

EFFECTOS DE LA SEQUÍA EN PLANTACIONES DE CAFÉ



Fuentes: EPTV y TVU

EL FUTURO DEL CONSUMO DEL CAFÉ

La tabla abajo muestra como se ha comportado el consumo mundial de café en la última década de acuerdo a la OIC, y como es probable que se comporte en los próximos 10 años de acuerdo a nuestras propias estimaciones. Una tendencia firme de crecimiento es ampliamente aceptada por los expertos cafetaleros, ¿pero qué hay detrás de las tasas anuales esperadas de crecimiento? Qué está de verdad pasando con el consumo de café para explicar estas proyecciones?

	2000		2010		TASA CRECIMIENTO ANUAL (PASADO) (%)	ESTIMATIVA P&A 2020	
	MILES DE SACOS	SHARE (%)	MILES DE SACOS	SHARE (%)		MILES DE SACOS	SHARE (%)
MERCADOS TRADICIONALES	63.367	60,1%	70.837	52,9%	1,1	75.000	45,5%
PAÍSES PRODUCTORES	26.385	25,0%	40.280	30,1%	4,3	58.000	35,2%
MERCADOS EMERGENTES	15.750	14,9%	22.883	17,1%	3,8	32.000	19,3%
TOTAL MUNDO	105.502	100,0%	134.000	100,0%	2,4	165.000	100,0%

Fuentes: OIC y P&A

hacia el sur a los países productores. ¿Qué está detrás de este probable cambio en la distribución geográfica del consumo mundial de café?

El café filtrado y soluble seguirán representando el grueso del consumo pero los impulsores del consumo cambiarán. En las últimas décadas el consumo fue impulsado por los cafés especiales y las tiendas de café, principalmente en mercados tradicionales pero en los nuevos mercados también. Aunque la preparación de espresso tiene una modesta participación en las cifras de consumo total, tuvo un papel importante atrayendo nuevos consumidores y haciendo que los consumidores existentes bebieran más café. El espresso usó "el escenario" de las tiendas de café, nuestro "templo" de consumo, para hacer que el movimiento barista creciera y atrajera nuevos consumidores, una tendencia que es probable que se mantenga e incremente en el futuro cercano.

Si el consumo pasado fue impulsado por los cafés especiales y las "revoluciones" de las tiendas de café, la nueva revolución será alrededor del formato de monodosis como las dosis individuales de café dispensadas por máquinas diseñadas para uso en el hogar o disponibles como sobrecitos de café soluble.

El crecimiento de máquinas monodosis para café filtrado, como la de Senseo en Europa y la Keurig en Estados Unidos, se está beneficiando de la adversa situación económica que está desplazando el consumo de vuelta a los hogares en los mercados tradicionales. Con más de 15 millones de máquinas vendidas fabricadas por Philips, la Senseo de Sara Lee se ha convertido en un artículo de uso común en los hogares en países como Holanda y Francia donde alrededor de la mitad de los hogares tienen el artefacto. Keurig, un sistema abierto disponible a distintas marcas, cuyas K-cups ofrecen más de 200 diferentes productos monodosis, ha recientemente firmado un acuerdo con Starbucks que debe comenzar a ofrecer sus cafés en la K-cups antes de el final de este año.

Soluble, la bebida ideal para introducir el café en los mercados emergentes bebedores de té, también juega un papel importante en el consumo del café en la mayoría de los países productores, con la gran excepción de Brasil. El café 3 en 1, un sobre con café soluble, crema no láctea y azúcar, saborizado o no, usualmente servido caliente pero también disponible para preparaciones frías en algunos mercados, se está convirtiendo en un gran éxito entre los jóvenes consumidores de café en Asia. Casi un tercio de todo el café consumido en Indonesia hoy se vende en formato de monodosis 3 en 1. La oferta de productos de café soluble se está incrementando mas allá de los productos liofilizados para incluir orgánicos, certificados y de origen única con el fin de atraer a los consumidores más sofisticados, incluyendo aquellos quienes pudieran estar considerando moverse a café tostado y molido.

El café filtrado monodosis también está comenzando a aparecer en las tiendas de café en América del Norte donde los filtros individuales están siendo usados para preparar diferentes tipos de cafés para diferentes clientes. Otra evolución en el frente de las tiendas ha sido el ofrecimiento de café y la adición de puntos de venta en las tiendas de fast food, por ejemplo, McCafé de McDonald's, donde el café a menudo se vende a un precio menor que en cafeterías convencionales. Estas dos tendencias no sólo son propensas a quedarse, sino a ser desarrolladas más aún en los años venideros.

La innovación en el consumo de café no se limita a lo que se describe arriba porque el mercado es dinámico y siempre cambiante. El poder de la innovación no puede ser exagerado. Aunque la innovación puede sólo afectar un nicho de mercado directamente, por ejemplo Nespresso, o una pequeña porción del mercado, el espresso mismo, ella puede tener un gran impacto en el consumo de los productos principales de café – café filtrado y café soluble – porque la innovación coloca al café en el centro de atención, lo pone de moda, atrae nuevos consumidores e incrementa la ingesta de los consumidores existentes de café.



PROCESANDO LA MITAD DEL CAFÉ MUNDIAL

La siguiente tabla enumera los pasos involucrados en el procesamiento de café en el lado izquierdo, y las características del café que pueden ser afectadas por el procesamiento a la derecha.

ETAPAS DEL BENEFICIADO	CARACTERÍSTICA DEL CAFÉ
▲ Cosecha	- Color
● Separación	- Tamaño
▲ Despulpado	- Uniformidad
▲ Extracción del mucilago	- Integridad física
▲ Secado	- Ausencia de defectos
▲ Almacenaje	- Calidad en taza
● Limpieza	* Aroma
▲ Trilla	* Cuerpo
▲ Pulido	* Acidez
▲ Separación por tamaño	* Otros
● Separación por densidad	
● Separación por color	
Mezcla	
Pesado y empaque	

Cambio de calidad	▲ Crear defectos	● Eliminar defectos
■ Contaminación agua	■ Contaminación aire	Ruido: todas etapas

El reto para el procesamiento de café es remover los defectos existentes y evadir la creación de nuevos defectos a fin de mejorar la calidad, la cual no puede ser creada por el procesamiento pero puede ser modificada y refinada para acomodar los requerimientos de los clientes. El procesamiento moderno del café debe también ser sensible al medio ambiente en donde se lleve a cabo; la contaminación del agua y el viento así como el ruido deben ser minimizados o evitados.

La ciencia y el arte del procesamiento del café descansan primero en el diseño de las máquinas mismas. Segundo, en como las máquinas son combinadas para crear un flujo eficiente. Y tercero, en como el procesamiento cumple los requerimientos del mercado. Pinhalense sobresale en los tres aspectos.

Pinhalense es bien conocida por el desarrollo de nuevas máquinas, procesos y tecnologías, razón por la cual detenta más de 25 patentes sólo en el campo de procesamiento de café.

Pinhalense ha diseñado más de 16,000 centrales de procesamiento – húmedos, de secado y de beneficio en seco – para clientes en más de 80 países en los 5 continentes. Lo cual atestigua a la singular habilidad de la compañía para responder cualquier reto de procesamiento de café alrededor del mundo, ya sea una línea individual para un micro productor o una planta para un pequeño, mediano o gran productor o procesador.

Las máquinas y beneficios Pinhalense producen cafés que cumplen con las exigencias del mercado – contenido de humedad, color del grano, distribución del tamaño y apariencia, y calidad en la taza – porque su desarrollo y manufactura incorpora conocimientos de ingeniería sólidos, y porque su desempeño se evalúa de acuerdo a las características del café a producir, incluyendo la calidad, determinada por los catadores profesionales de café.

Debido a estas razones Pinhalense cree que la mayoría del café tomado hoy en el mundo pasa a través de por lo menos una máquina Pinhalense, más probablemente por un beneficio de café Pinhalense. Si ese todavía no es el caso de su café, por favor contacte a su representante Pinhalense más cercano para comprobar si Usted de hecho está obteniendo todo lo que debe – aspecto, calidad y precio – de su café.

Precios Brasileños

30 de Septiembre, 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	555,00 =
Sur de Minas	550,00 =

+ 11%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	235,00 ↑
BM&F (US\$/ sacos de 60 kg)	
Dic 2011	307.45 ↓
Mar 2012	308.00 ↓
May 2012	296.20 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Septiembre	1,88 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br