

CONFIDENTIAL

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

- **CAMBIO CLIMÁTICO Y PROCESAMIENTO DE CAFÉ (pg. 3)**
- **LÍNEA PINHALENSE DE EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE CAFÉ (pg. 4)**

CAMBIO EN PARADIGMAS ACERCA DE DIFERENCIAL DE PRECIOS PARA ARÁBICAS BRASILEROS

De acuerdo a brokers brasileros, los productores siguen resistentes a vender sus cafés en el mercado doméstico; resulta virtualmente imposible encontrar café Arábica de buena calidad por debajo de R\$ 500,00 (US\$277,80) por saco de 60Kg. El resultado es que los diferenciales del café brasileiro en comparación con la Bolsa ICE de Nueva York siguen subiendo y han pasado aquellos de los competidores tradicionales en Centro América. Una reorganización de mercado en relación a diferenciales de precio para cafés Arábicas de calidad está en ciernes. La importante mejora en calidad lograda en años recientes, conjuntamente con la reconocida capacidad logística y confiabilidad de los exportadores de café brasileros, pueden estar reposicionando los Arábicas brasileros en el mercado mundial. Ver la sección Perspectiva del Confidential no. 41 para información adicional relevante a esta noticia.

Fuentes: Escritório Carvalhaes, Diário do Comércio y P&A

COOXUPÉ RECIBIRÁ MENOS CAFÉ EN 2012 POR ADVERSIDADES CLIMÁTICAS

Cooxupé, la cooperativa de café más grande del mundo, espera que su producción sea 15% menor en la cosecha 2012/13 (comparado a la de 2010/11, la previa "gran cosecha" en el ciclo brasileiro de producción) debido al clima seco en las principales regiones cafetaleras de Brasil este año, en especial de mayo a octubre. Cooxupé, con 12.000 miembros, fue el mayor exportador de Brasil en 2010, embarcando 1,8 millones de sacos de café.

Fuente: Bloomberg

BAJAS EXISTENCIAS, EXPORTACIONES RECORD Y ALTA DEMANDA POR CONILON

Los precios promedio del café Conilon en Brasil se incrementaron de R\$ 225,00 (US\$ 125,00) en Octubre a R\$ 280,00 (US\$ 155,55) en Noviembre, un incremento de 24%. La creciente demanda se origina en el mercado doméstico de café en Brasil y su industria de café soluble. Las exportaciones también se han incrementado, con Espírito Santo alcanzando un nuevo récord estimado en 2,5 millones de sacos exportados en 2011 contra 1,8 millones de sacos en 2010.

Fuentes: G1 Economia / Agronegócios y Agnocafe

¿PROTECTOR SOLAR DE CAFÉ?

El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) encontró que una sustancia extraída del aceite del grano del café, conocida como kahweol, tiene el poder de bloquear los rayos ultravioletas. Interesantes posibilidades se asocian a este descubrimiento como el desarrollo de una nueva fórmula para bloqueadores solares y la protección de equipos y elementos que están expuestos a la radiación solar, tales como las carreteras asfaltadas. Los resultados de la investigación, considerados sin paralelo, ya están siendo sujetos de una aplicación para patente.

Fuente: Globo Rural On-line



ESFUERZOS PARA INCREMENTAR PRODUCTIVIDAD EN PARANÁ

La necesidad para incrementar la productividad fue discutida en Ficafé, la Feria Internacional de Cafés Especiales del Norte Pionero de Paraná, uno de los mayores eventos de café en Brasil, celebrado en Noviembre. El gobernador del estado mencionó la meta de incrementar la productividad promedio de 22 a 40 sacos/ha, un proceso que ya ha comenzado en áreas seleccionadas de Paraná. El Proyecto Café, siendo implementado por los servicios de extensión del estado con el apoyo de investigadores y compañías privadas, servirá como base para la creación de políticas públicas dirigidas a beneficiar a los productores de café del estado.

Fuente: Emater (Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Paraná)

NUEVAS PRÁCTICAS PARA HACER FRENTE A NEMÁTODOS

El Instituto Agronómico de Paraná (IAPAR) está probando dos diferentes maneras para hacer frente al gusano nemátodo en zonas cafetaleras establecidas. La primera es la rotación con cultivos resistentes al nemátodo como maíz, avena, y guandú (un tipo de frijol) para reducir los niveles de infestación. Un año y medio luego, se siembra el café de nuevo con maní entre las líneas. Otra técnica es el uso de una mezcla de hongos nematofagous, los cuales cuando se aplican al suelo pueden capturar los gusanos y prevenir su reproducción. Los investigadores pudieron reducir la incidencia del nemátodo en 98% en laboratorio y en el invernadero. Los experimentos en campo aún no están concluidos, no obstante los resultados son promisorios.

Fuentes: Globo Rural e IAPAR



CAFÉ DE SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA GANA TAZA DE EXCELENCIA 2011

Un lote de café de la Finca Rainha en la municipalidad de São Sebastião da Grama de la región de Mogiana del estado de São Paulo fue el gran ganador de la Taza de Excelencia 2011 en Brasil. El lote fue seleccionado por un jurado internacional compuesto de tostadores de café, importadores, baristas y dueños de cafeterías. El mejor café especial brasileiro recibió 91,41 puntos. Los 25 lotes ganadores de la competencia serán disputados por compradores de todo el mundo en la subasta en línea de la Taza de Excelencia programada para el 18 de enero del 2012.

Fuente: CNC

POTENCIAL DE VENTAS PARA MÁQUINAS DE CAFÉ DOMÉSTICAS

De acuerdo a un estudio de mercado hecho por GfK Retail and Technology, las cafeteras eléctricas de café tienen un alto potencial de ventas para el año próximo en Brasil, en especial entre los consumidores de la clase media. Aunque el país es el segundo mayor consumidor de café en el mundo, la mayoría de los hogares usan filtros tradicionales de papel o tela para colar el café. En medio de siete categorías de aparatos eléctricos estudiados por GfK, las cafeteras respondieron sólo a 7% del total de unidades vendidas de enero a agosto de 2011 en Brasil.

Fuente: Jornal Comarca de

NEUVOS PRODUCTOS DULCE GUSTO LANZADOS DESPUÉS DE INVERSIÓN DE R\$ 20 MILLONES

Dulce Gusto, la línea de máquinas de mono dosis de Nestlé que llegaron a Brasil en 2009, ya representa 15% de las ganancias de la división café de la compañía en el país. A partir de septiembre 2011 las ventas brasileras Dulce Gusto superaron las de México y las de los Estados Unidos, los más grandes mercados en el continente americano. Ya que la época de Navidad da cuenta de 35% de las ventas de la marca, la compañía invirtió R\$ 20 millones (US\$ 11 millones) para lanzar cinco nuevos productos para la temporada festiva, como la máquina Piccolo, dos nuevos sabores de café y accesorios. Las máquinas Dulce Gusto actualmente se importan desde Alemania y Asia; las cápsulas, hechas con cafés brasileros y otros, son traídas de España e Inglaterra. Los aranceles de importación y los impuestos hacen estos productos más costosos en Brasil que en el exterior, pero Nestlé no tiene planes conocidos para fabricarlos en el país.

Fuentes: Agencia Estado y Revista Cafeicultura

EXHIBICION MUESTRA MÁS IMPORTANTE PUERTO CAFETELERO EN AMÉRICA LATINA

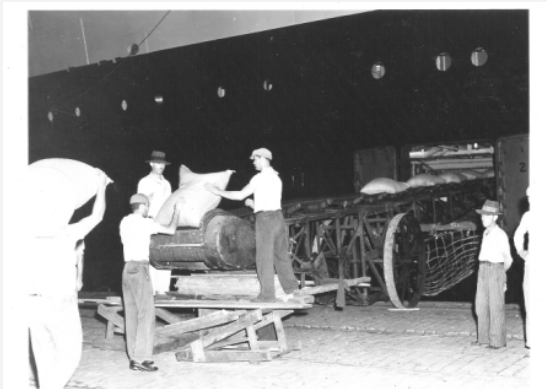
La bahía de Santos, el más grande puerto exportador de café de Brasil, es el sujeto de una exhibición de arte en el Museo del Café. La colección muestra fotografías y objetos del Museo del Café, el Museo del Puerto y la Fundación Archivo y Memoria de Santos (FAMS) que exhiben como la vía férrea, el puerto y el café fueron importantes para el desarrollo de la municipalidad de Santos. La ciudad aún preserva varios edificios que recuerdan los días de apogeo del café.

Fuente: A Tribuna



Fotos del mes

CAFÉ EN SANTOS, CIRCA 1941



Fuente: Bruce Mullins - Coffee Bean International

CAMBIO CLIMÁTICO Y PROCESAMIENTO DE CAFÉ

Algunos lectores han preguntado si el cambio climático puede forzar a países y productores en alguna áreas del mundo a cambiar su actual sistema de procesamiento en finca – natural, despulpado natural (semi-seco / semi-lavado) o lavado – o confiar en una combinación de ellos como lo ha hecho el productor de café mencionado en la sección Perspectiva de Coffidential No. 52. Esta es una pregunta interesante y, responderla se convierte en un interesante reto.

Tan ingenuo como los subsiguientes párrafos puedan parecer, representan un primer intento o especulación acerca de cómo el cambio climático puede afectar el procesamiento de café, en la finca y en el beneficiado seco. Es mejor actuar ahora y estar preparado que enfrentar las pérdidas que pueden ser evitadas.

Si el calentamiento global sucede y las plantaciones brasileras no migran al sur, como de hecho no lo harían, puede haber una escasez de naturales como resultado de mayores temperaturas. ¿Por qué? Primero, las plantaciones brasileras no parecieran que se van a mudar al sur porque las actuales estrategias de mitigación involucran sombreado y variedades tolerantes las cuales son más baratas y opciones mucho más prácticas que abrir nuevas áreas cafetaleras más al sur actualmente ocupadas por otros cultivos. Segundo, se debe recordar que el despulpado del café (lavado) no comenzó para cambiar la calidad del café y/o para desarrollar acidez pero, en vez, porque cuando el café se mudó inicialmente de su hábitat a áreas más calientes fue muy difícil si no imposible evadir la fermentación no deseada de las recientemente cosechadas cerezas. La forma que diseñaron para evadir la fermentación no deseada fue remover la pulpa y el mucílago ricos en azúcar de las cerezas maduras que seguramente eran las más susceptibles de fermentación y en consecuencia dando nacimiento al proceso de despulpado. Tercero, Brasil hoy día suministra la vasta mayoría de cafés naturales y si sus plantaciones se mantienen a pesar de los incrementos en temperatura, el sistema lavado tendrá que ser usado más intensivamente para evitar tazas fermentadas.

Si el calentamiento puede parecer una posibilidad de mediano a largo plazo, la variabilidad del clima y los patrones de lluvia menos confiables son una realidad de hoy. El cambio en la intensidad y frecuencia de la pluviosidad está afectando la ocurrencia y uniformidad de la floración de formas impredecibles, así como pasó durante la cosecha pasada. De un lado hubo uniformidad anormal en a floración y la maduración en Brasil lo cual causó que el lavado del café se redujera por falta de suficiente infraestructura para enfrentar el pico de la cosecha. Las lecciones a ser aprendidas para el procesamiento de café desde el cambio climático arriba mencionado y otros cambios que se encuentran entre estos dos extremos, son que los beneficios lavados tendrán que ser diseñados de una forma mucho más flexible que en el pasado para procesar las cerezas en diferentes estados de maduración, y altos picos de cosecha que pueden favorecer la remoción mecánica del mucílago a la fermentación.

Las situaciones abordadas arriba son casos reales que comunican el mensaje que lo más recomendable es estar preparado para lo que sea que pase en el futuro. Desde el punto de vista de procesamiento, una forma segura de hacerlo es tener instalaciones en la finca las cuales puedan producir natural, despulpado natural (semi-seco / semi-lavado) y café lavado, como algunos de nuestros lectores correctamente lo han pensado. Ya que tomará muchos años, inclusive décadas, confirmar que el mundo en realidad se está calentando, pero que una mayor variabilidad del clima ya es una realidad, el productor de café reportado en nuestro Coffidential puede no necesariamente estar adelantado a su tiempo como algunos de nosotros pudimos haber pensado....

El cambio climático también puede afectar el secado y procesamiento del café. La maduración no uniforme requerirá secado lento, el cual en gran medida se logra en secadores rotativos. Además, una más intensa separación por gravedad y por color se hace necesaria. Un período de sequía durante la fase de desarrollo de la cereza incrementa el porcentaje de "caracolitos" y afecta la selección por tamaño. La sequía aumenta el porcentaje de granos livianos y requiere una separación por gravedad más sofisticada. Ya que un procesamiento más sofisticado no aumenta los costos de la inversión y operación proporcionalmente a sus beneficios, puede ser sabio estar preparados para el cambio climático en los nuevos proyectos de procesamiento de café. Si los comercializadores rutinariamente se protegen contra las futuras variaciones de precio, ¿por qué no protegerse los productores contra el cambio climático?

Precios Brasileros

Noviembre 30, 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	545,00 ↑
Sur de Minas	540,00 ↑

+ 6,9%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	320,00 ↓
BM&F (US\$/ sacos de 60 kg)	
Dic 2011	316,00 ↓
Mar 2012	316,20 ↓
Sep 2012	300,05 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
Noviembre 30	1,80 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

LÍNEA PINHALENSE DE EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE CAFÉ

Luego de leer el Outlook y la Máquina del Mes en el Confidential Nr. 52 del mes pasado, algunos lectores preguntaron sobre las etapas de procesamiento exigidas por los tres sistemas – natural, despulpado natural (semi-lavado) y lavado – y solicitaron una perspectiva ampliada de la línea completa de equipos para procesamiento de café fabricada por Pinhalense.

Las tablas abajo, organizadas de acuerdo al flujo de proceso, desde la cereza hasta el café verde terminado, cubren los tres sistemas indicando las etapas del proceso para cada sistema, y nombran todas las máquinas de café fabricadas por Pinhalense. Los números que siguen los códigos de las máquinas indican diferentes capacidades para el mismo tipo de equipo. Diferentes códigos de máquinas en la misma línea indican que hay diferentes tipos de equipos para desempeñar la misma tarea de procesamiento. Algunas máquinas cubren más de un paso en el proceso, en lo que ha sido llamado unidad combinada o compacta.

Las fotografías y especificaciones de las máquinas en las tablas siguientes pueden ser vistas en el sitio web Pinhalense (www.pinhalense.com.br).

BENEFICIO HÚMEDO

FASE DEL PROCESAMIENTO	SISTEMA				EQUIPOS RECOMENDADOS	
	LAVADO	SEMI-SECO	NATURAL			
SEPARACION DE FLOTANTES	SI	SI	SI	ecoflex 1e ecoflex 1 ecoflex 1/R	LSC-5 / LSC-10 / LSC-20	
SEPARACION DE VERDES	SI	SI	NO		ecoflex 2 - 2/R	—
DESPULPADO	SI	SI	NO		ecoflex 4 - 4/R	DC-DPVE-6S D-2 / D-4 / D-6
DESMUCILAGINADO	SI	NO O PARCIAL	NO		ecoflex 8 - 8/R	DMPE-1 / DMPE-3 / DMPE-5 / DFA

SECADO Y TRILLA

FASE DEL PROCESAMIENTO	SISTEMA				EQUIPOS RECOMENDADOS
	LAVADO	SEMI-SECO	NATURAL		
SECADO	SI	SI	SI		SRE-025 / SRE-050 / SRE-075 / SRE-100 / SRE-150
LIMPIEZA Y DESPEDREGAMIENTO	SI	SI	SI		PRELI-1 / PRELI-2 / PRELI-3 / CPF-1 / CPF-2 / CPF-3 CPFBNR-1 / CPFBNR-2 / CPFBNR-3
TRILLA	SI	SI	SI		CDVR-2 / C2DPRC CON-4* / CON-6*
PULIDO	SI	OPCIONAL	NO**		DBD-05 / DBD-15 DEPOS-2 / DEPOS-4 / DEPOS-6
					CON-8* / CON-12* / CONAN

**Excepto pulido en húmedo para café robusta

*Todas las trilladoras conjugadas tienen una versión "B" con prelimpiado

BENEFICIO PARA EXPORTACIÓN

FASE DEL PROCESAMIENTO	SISTEMA				EQUIPOS RECOMENDADOS
	LAVADO	SEMI-SECO	NATURAL		
CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO	SI	SI	SI		PI-2 / PI-4 / PII-2 / PII-4 / PFA-1-2 / PFA-1-3 / PFA-2-2 / PFA-2-3 / PFA-4 / PFAII-04 / PFAII-06
SEPARACIÓN POR DENSIDAD	SI	SI	SI		MVF-0 / MVF-1 / MVF-2 / MVF-3
SEPARACIÓN POR COLOR	SI	SI	SI		—
PESADO Y EMPAQUE	SI	SI	SI		BALANCA / MCT / BIG-BAG / CPC-A / CPC-B / CPC-M

Las tablas no muestran los equipos accesorios hechos por Pinhalense, como silos, elevadores, transportadores, sistemas de control de contaminación, etc., necesarios para interconectar y agrupar las máquinas para crear líneas y beneficios completos de procesamiento de café. Como parte de su “paquete de suministro”, Pinhalense ofrece a sus clientes apoyo integral de ingeniería. Esto incluye la concepción de flujo de producto que cumple todos y cada uno de los requerimientos de los clientes, dibujos detallados de las líneas de proceso, y dibujos básicos de fundaciones, arquitectura, sistemas eléctrico e hidráulico para ser desarrollados por los contratistas.

Al momento de escribir esta publicación, Pinhalense estaba desarrollando su proyecto No. 16982, queriendo decir que Pinhalense ya ha diseñado esta misma cantidad de plantas procesadoras de café. Esto es a groso modo equivalente a diseñar un beneficio de café por día de trabajo desde que la compañía fue fundada hace 61 años.