

CONFIDENTIAL

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

- **SÃO PAULO, EL NUEVO CENTRO DEL CONSUMO DE CAFÉ (pg. 3)**
- **BENEFICIOS DE CAFÉ CADA VEZ MÁS GRANDES... VENDIDOS POR UN SOLO SUPLIDOR (pg. 4)**

BRASIL TRANSFERIRÁ TECNOLOGÍA A OTROS PRODUCTORES

Durante la reunión del Consejo Internacional del Café en Marzo, Brasil y la Organización Mundial del Café (OIC) firmaron un memorando de entendimiento para la cooperación técnica en café enfocado en la transferencia tecnológica de Brasil a otros países productores. La OIC estará a cargo de identificar las demandas de los países productores, y la Agencia Brasileira para la Cooperación (ABC) implementará los proyectos.

Fuentes: OIC y Valor Econômico

FUNCAFÉ ENFOCARÁ SU MAYOR PRESUPUESTO DE TODOS LOS TIEMPOS EN FINANCIAMIENTO DE INVENTARIOS

El presupuesto de Funcafé de R\$ 2.7 billones (US\$ 1.5 billones) para 2012 será el mayor en su historia. La mayoría de los fondos se destinarán al fortalecimiento de los inventarios a fin de mejorar los flujos de café entre los años de alta y baja cosecha. De acuerdo con el presidente del Consejo Nacional del Café (CNC), es importante cuidar las plantaciones existentes y mejorar la productividad en lugar de ampliar el área sembrada porque las ganancias recientes no han compensado las anteriores pérdidas del sector.

Fuente: Gente & Mercado

CAMBIOS EN LEGISLACIÓN TRIBUTARIA AFECTAN COMPETITIVIDAD DE ACTORES DE LA CADENA

La Presidente Dilma Rouseff promulgó una ley que cambia la manera en que los impuestos federales PIS/Pasep y Cofins son calculados en las transacciones con café. Los principales resultados del cambio son el final de las ventajas competitivas que tienen los exportadores que tuestan café para la venta en el mercado brasileiro, y para las cooperativas que compran café a los productores.

Fuente: Agência Estado

NATURALES DERROTAN A DESPULPADOS NATURALES POR PEQUEÑO MARGEN EN COMPETENCIAS DE CALIDAD DE 2011

Un análisis interesante indica que los puntajes recibidos por los cafés naturales durante la competencia "Natural Late Harvest" (Cosecha Tardía de Naturales) fueron ligeramente superiores a los recibidos por los despulpados naturales en la Competencia Taza de Excelencia 2011 - las tasas variaron de 91,65 (1er lugar) a 87,71 (10º lugar) en el caso de los naturales y desde 91,41 (1er lugar) a 86,88 (10º lugar) en el concurso de despulpados naturales - probablemente debido al excepcionalmente buen tiempo durante la cosecha en Brasil en 2011.



Carmo de Minas fue la región con más cafés premiados en ambos los concursos de Taza de Excelencia y Cosecha Tardía de Naturales. Entre los 10 mejores cafés despulpados naturales en la Taza de Excelencia 2011, estuvieron seis de Carmo de Minas y siete de la misma área estuvieron entre los diez mejores naturales en la competencia "Natural Late Harvest".

Fuente: P&A basada en información de BSCA

PRODUCTORES DE MATA DE MINAS SOBRESALEN EN PREMIO ILLY DE CALIDAD

El 21º Premio Ernesto Illy de Calidad al Espresso celebró su tradicional ceremonia de premiación el 16 de Marzo, en São Paulo. El gran ganador, un productor de café de la región de Matas de Minas, recibió R\$ 50.000,00 (aprox. US\$ 28.000,00). Sólo productores de Minas Gerais fueron clasificados entre los 10 mejores en esta edición del Premio de Calidad, con una posición destacada para Araponga, en Matas de Minas, con 6 finalistas. Este año la compañía adjudicó más de R\$ 180.000,00 (US\$ 100.000,00) en premios para los 50 mejores productores brasileiros, y cinco catadores de café.

Fuentes: Illy y P&A

COMPañÍA CHINA COMPRA LOTE GANADOR EN SUBASTA DE NATURALES

La subasta "online" de los cafés mejor clasificados en la primera competencia de "Natural Late Harvest" fue celebrada en Febrero. El lote de café ganador (de la Finca Colinas) fue comprado por una compañía china por US\$ 45,476.91, un promedio de US\$ 2,500 por saco o aproximadamente US\$ 19 por libra. Fue la primera vez que una compañía china adquirió un lote de café desde que la subasta de la Taza de Excelencia se celebra alrededor del mundo.
Fuente: Valor Econômico

CONFERENCIA INTERNACIONAL DE ROBUSTA A CELEBRARSE EN ESPÍRITO SANTO

La Conferencia Internacional de *Coffea canephora* se celebrará en la ciudad de Vitória, la capital del estado de Espírito Santo, Brasil, del 11 al 15 de Junio 2012, con el tema central: Cien Años de Historia y Evolución del Conilon en el Estado de Espírito Santo – Brasil. El evento se enfocará en la investigación, desarrollo e innovación, y aspectos de organización, calidad, mercado e industria, con el objetivo de garantizar la competitividad y sostenibilidad del negocio. Espírito Santo es el mayor productor de Conilon en Brasil, seguido por los estados de Rondonia y Bahía. Brasil espera una cosecha record de Conilon para este año, de 13 a 15 millones de sacos dependiendo de la fuente del estimado.
Fuentes: Embrapa Café y P&A



CLIMA SECO AYUDA A CONTROLAR ENFERMEDADES BACTERIANAS

Importantes áreas cafetaleras en Brasil recibieron menos lluvia que lo normal en Febrero, y de acuerdo con los agrónomos esto resultó positivo para frenar la propagación de la enfermedad bacteriana llamada "mancha aureolada". Pero el clima seco también está causando preocupación porque la temporada de cosecha está sólo a dos meses y los granos pudieran no tener suficiente agua para alcanzar un tamaño óptimo.
Fuente: Jornal da Cidade



CLONACIÓN DE ARÁBICA A GRAN ESCALA

Una asociación entre compañías privadas y el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) para desarrollar la clonación de café a gran escala comercial y costos reducidos mostró sus primeros resultados. Tres genotipos con alto potencial comercial y características agronómicas favorables fueron producidos a una escala piloto. Los resultados son promisorios con rendimientos 10 veces mayores que lo esperado. Los clones serán ahora evaluados en ensayos de campo.
Fuente: Cafépoint

SEIS PRODUCTOS INCLUYENDO EL CAFÉ DAN CUENTA DE MITAD DE EXPORTACIONES BRASILERAS

La dependencia brasilera en las exportaciones de materias primas se ha incrementado considerablemente en años recientes. En 2011, seis grupos de productos – mineral de hierro, aceite, soya, carne vacuna, azúcar y café – representaron 47,1% del valor total de las exportaciones de Brasil. En 2006, esta participación consistió de sólo 28,4%. Las exportaciones de café alcanzaron 33,4 millones de sacos con ingresos de US\$ 8.7 billones.
Fuentes: O Estado de São Paulo y P&A

SÃO PAULO, EL NUEVO CENTRO DEL CONSUMO DE CAFÉ

La ciudad de São Paulo se está convirtiendo progresivamente en lo que podemos llamar la "meca" del café. Siete de cada diez residentes de São Paulo, llamados "paulistanos", beben tres o más tazas de café diariamente. Las numerosas cadenas de cafeterías en la ciudad conjuntamente venden aproximadamente 5 millones de espressos por mes. El consumo de café especial está creciendo a un ritmo de 15 a 20% por año. La pasión por el café es notable, tanto en el hogar como fuera del hogar: en el sitio de trabajo, restaurantes, cafeterías y hasta librerías, donde los clientes pueden asistir al lanzamiento del último libro y saborear una buena taza de café.

Veja, la revista semanal de mayor circulación en Brasil, recientemente ha publicado una encuesta sobre consumo de café con una muestra de más de 2.300 personas quienes viven en São Paulo. ¡Los resultados son asombrosos! Los paulistanos están bebiendo más espresso que el tradicional café filtrado, una preferencia nacional; 18% de los entrevistados van a tomar café en cafeterías dos veces por semana, y 32% lo toma en restaurantes 2 a 3 veces por semana. El consumo también está creciendo en el hogar. Ya que 70% de los entrevistados consideran que beber café fuera de casa es costoso, existe la tendencia a la adquisición de máquinas de café para uso en el hogar. La llegada de Nespresso en 2005 y Dolce Gusto y Senseo en años recientes – tres diferentes conceptos monodosis – definitivamente cambiaron la forma en la cual las personas están bebiendo café en São Paulo, y en Brasil.

La expansión de las cafeterías, no solo en São Paulo sino también en muchas ciudades brasileras, ayudan a ampliar el amor por el espresso entre los adolescentes y jóvenes. Fran's Café, una de las más grandes cadenas de cafeterías del país, vende más de 1 millón de espressos al mes; Casa do Pão de Queijo, otra cadena brasileras, tiene 148 tiendas sólo en São Paulo, además de cientos en el país. ¡Kopenhagen, la cadena gourmet de chocolate, decidió invertir en café y hoy vende 33.000 tazas de café por día en sus tiendas!

São Paulo es una vitrina natural para muchas tendencias y hábitos en Brasil. Con una población de 11 millones de habitantes (19 millones si agregamos las 38 municipalidades que la rodean), la ciudad es un crisol de culturas, razas, nacionalidades y "tribos" urbanas. El amor por el café es una de esas cosas que todos tienen en común.

Abajo encontrará algunos de los resultados de la encuesta de consumo mencionada en Perspectiva.

¿CUÁL ES SU PREPARACIÓN DE CAFÉ FAVORITA?	
Espresso	57%
Café filtrado/colado	37%
Italiano	5%
Otro	1%

¿CUÁNTAS TAZAS DE CAFÉ TOMA USTED POR DÍA? (EN PROMEDIO)	
Una	9%
Dos	23%
Tres	27%
Cuatro	20%
Más de cuatro	21%

¿CUÁL MAQUINA DE CAFÉ TIENE USTED EN CASA?	
No Tengo	37%
Cafetelera Eléctrica	27%
Máquina de Monodosis	23%
Máquina de Espresso para polvo	8%
Otro	3%
Máquina de Espresso para grano	2%

¿DÓNDE GENERALMENTE TOMA USTED	
En el Hogar	73%
En el Trabajo	69%
En Tiendas de Café	49%
En Restaurantes	33%
En Confeiterías	13%
En Tiendas de Conveniencia	7%
Otro	5%



Fuente: Revista Veja Marzo 07, 2012
Foto: Fernando Moraes

Precios Brasileños

30 de Marzo, 2012

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	385,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	380,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	380,00 ↓
+ 6,6%	
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	405,00 ↓
Sur de Minas	400,00 ↓

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	245,00 ↓
BM&F (US\$/ 60 kg)	
May 2012	234,00 ↓
Sep 2012	237,15 ↓
Dic 2012	239,95 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Marzo	1,82 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

BENEFICIOS DE CAFÉ CADA VEZ MÁS GRANDES... VENDIDOS POR UN SOLO SUPLIDOR

La tendencia hacia instalaciones de beneficio de café para exportación cada vez más grandes se ha consolidado definitivamente con el suministro reciente, por parte de Pinhalense, de un beneficio de Arábica con capacidad de 42 toneladas/hora y uno de Robusta de 36 toneladas/hora. Estas plantas pueden procesar más de 11.000 y 9.000 sacos de 60 kg por día en dos turnos, o cerca de 4 y 3 millones de sacos por año respectivamente, con suficiente tiempo ocioso para agregar un tercer turno con 50% adicional en capacidad.

Es perturbador pensar que este beneficio de Arábica puede procesar toda la producción de México o Guatemala bajo un mismo techo. Y que el beneficio de Robusta pueda procesar toda la producción de Uganda o India. Tan asombroso como los números pueden ser – estos dos beneficios son quizás los mayores de su tipo en el mundo – ellos representan la continuación de una tendencia por beneficios de mayor capacidad, lo cual comenzó durante la última década y está ganando velocidad en la actual.

Las características de diseño que Pinhalense incorporó en estos beneficios gigantes son versiones ampliadas de las soluciones exclusivas que Pinhalense ha desarrollado para plantas de todos los tamaños vendidas a clientes alrededor del mundo en años recientes, de acuerdo a la siguiente tabla.

NÚMERO DE BENEFICIOS SECOS DE CAFÉ PINHALENSE VENDIDOS RECIENTEMENTE

CAPACIDAD	ARÁBICA	ROBUSTA
2 a 6 tons/h	29	2
6 a 12 tons/h	13	8
12 a 18 tons/h	10	3
18 a 24 tons/h	3	4
24 a 30 tons/h	1	1
> 30 tons/h	1	1

Pinhalense siempre ha sido de la opinión que el éxito de los beneficios de café depende tanto del desempeño del equipo como de la eficiencia del flujo de proceso. La dependencia en el flujo de proceso se hace aún más importante al aumentar el tamaño del beneficio más allá de 12 toneladas/hora para Arábica y 14 toneladas/hora para Robusta. A esas, y a mayores capacidades, y por no decir los de cualquier capacidad, ya no tiene sentido mejorar o ampliar líneas pequeñas existentes y mucho menos que los clientes diseñen ellos mismos nuevos beneficios. Esto último evita que el cliente se beneficie de la incomparable experticia de Pinhalense para diseñar plantas de café de todos los tamaños.

El sistema de diseño asistido por computador (CAD), desarrollado por Pinhalense ha creado un entorno de diseño de mejora permanente el cual beneficia a todos los clientes. Sin importar cuan grande un procesador, exportador o comerciante multinacional pueda ser, es probable que sus ingenieros y técnicos pudieran haber diseñado algunas plantas, si fuera el caso, pero su función principal es la de operación y mantenimiento, no diseño. Esto debe compararse con las más de 16.000 plantas diseñadas por Pinhalense, con un record de más de una planta por día en los dos últimos años. Este es un indicador confiable de la tecnología que se transfiere sin costo alguno a los clientes que compran un beneficio de café completo Pinhalense. Por lo tanto no es de extrañar que hoy día los clientes prefieran beneficios 100% Pinhalense.

Problemas que son fáciles de resolver en proyectos menores se agravan cuando el tamaño aumenta. Por ejemplo, el cambio de los tipos de cafés a ser procesado, succión de polvo y descarte del producto rechazado. Por eso es que Pinhalense ha desarrollado elementos como elevadores de alta capacidad y baja fricción, y auto-limpiantes que abordan el problema de daño al café y tiempo inactivo para limpiar la base del elevador, las interfaces saco – “big bag” – a granel, y el manejo a granel de los productos y descartes, para mencionar sólo algunos aspectos. Estas son otras razones de por qué los clientes favorecen los beneficios completos Pinhalense con máquinas, silos, equipo de transporte, etc., todo fabricado por Pinhalense.

Además de los beneficios tecnológicos y la eficiencia que los clientes obtienen al comprar plantas integrales Pinhalense, también existen otros beneficios tangibles como la responsabilidad por el desempeño, servicios de mantenimiento y refacciones se encuentran en una sola fuente, Pinhalense y su red de agentes alrededor del mundo. Esto puede tener un impacto considerable en la rentabilidad teniendo en cuenta que cualquier beneficio de café, pero en especial los grandes, operan en un programa contractual muy exigente.

El hecho de que los beneficios completos mencionados en la tabla fueron suministrados a compañías internacionales líderes en el comercio cafetalero, y a prominentes exportadores locales en países tan diversos como México, Honduras, Colombia y Perú, en Latinoamérica, en Kenya, Uganda Etiopia y Costa de Marfil en África, e India, Indonesia, Vietnam y Papúa Nueva Guinea en Asia y Oceanía, además de Brasil, demuestra que los procesadores de café ya no están dispuestos a “mezclar” equipos de varias marcas y/o a comprarlos por separado para diseñar ellos su propio beneficio. El resultado final puede ser que el comprador y el vendedor, el usuario del equipo y el proveedor, hayan decidido adherirse a lo que cada uno hace mejor, comerciar el café, y diseñar y suministrar beneficios de café respectivamente.