

# CONFIDENTIAL

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

- **COMUNICANDO SOSTENIBILIDAD: BPG Y TECNOLOGÍA (pg. 3)**
- **MÁS ALLÁ DEL CAFÉ: EQUIPOS PARA CACAO, MACADAMIA, NUEZ DE BRASIL, PIMIENTA NEGRA, FRIJOLES Y OTRAS SEMILLAS Y GRANOS (pg. 4)**

## **EFICIENCIA Y CREDIBILIDAD ATRAEN FINANCIAMIENTO PRIVADO HACIA EL CAFÉ**

Los bancos privados en Brasil han aumentado sus líneas de crédito al negocio del café, incluyendo la producción, conforme el sector alcanza la madurez: eficiencia, buena gerencia, y buenos perfiles de crédito. El Fondo del Café (Funcafé), que manejaba la mayoría de los financiamientos a los productores, ahora comparte esta función con una serie de bancos privados que por ley están obligados a dirigir un porcentaje de los depósitos que mantienen al financiamiento del agronegocio. Fuentes privadas estiman que el financiamiento para la actual cosecha de café sumaría US\$ 3.5 billones, menos de un tercio de lo que vendrá vía Funcafé.

Fuente: P&A

## **BRASIL APUNTA A INCREMENTAR PRODUCTIVIDAD EN 50% EN 10 AÑOS**

Según el Consejo Nacional del café (CNC), Brasil puede aumentar la productividad promedio del café en 50%, de 21 a 30 sacos por hectárea, y producir mucho más café en los próximos 10 años en la actual área plantada de 2.2 millones de hectáreas. Este salto en la productividad sería producido por nuevas variedades resistentes a problemas climáticos y plagas y enfermedades, así como a mejores prácticas agrícolas, mayor densidad en la plantación y mecanización, incluso en áreas con pendiente. Esto es uno de los grandes objetivos del Plan Cafetero 2012-2015.

Fuente: Agência Safras



## **COSECHA BRASILEÑA 2012 SUPERARÁ 50 MILLONES DE SACOS**

El segundo estimado oficial de cosecha publicado por CONAB el 10 de Mayo indica que Brasil puede cosechar 50.45 millones de sacos de café en 2012, de los cuales 38.1 millones de sacos serán de Arábica y 12.3 millones de sacos serían de Robusta (Conilon). La cifra representa un incremento de 16% sobre los 43.5 millones de sacos cosechados en 2011. En el ciclo bienal de producción en Brasil, 2012 es considerado un año de cosecha alta.

Fuente: CNC



## **MECANIZACIÓN ES RESPUESTA A ESCASEZ DE MANO DE OBRA**

La mecanización es una de las alternativas para los productores de café de Minas Gerais, en especial durante la temporada de cosecha que comienza a mediados de Mayo y continúa hasta Octubre. Los productores se quejan acerca de la escasez de mano de obra calificada para recolectar el café – muchos trabajadores están migrando para áreas en donde la construcción crece – así como de los crecientes costos laborales los cuales están causando que los productores adopten pequeñas cosechadoras manuales y también grandes máquinas cosechadoras autopropulsadas para llevar a cabo el trabajo.

Source: Canal Rural

## **DIFERENCIALES DE PRECIOS MANTENDRÁN PRODUCTORES BRASILEÑOS AL MARGEN DE ICE-NY**

Aunque la bolsa ICE Futures de Nueva York comienza a certificar en Junio las primeras muestras de café brasileiro para entrega en Marzo 2013, representantes de la industria consideran que el descuento de US\$ 0,09 por libra no deberá ser atractivo y mantendrá a los productores brasileiros al margen.

Fuente: Canal Rural

## **CAFÉ IRRIGADO VIABLE EN SEMI-ÁRIDO DE BRASIL**

La primera reunión técnica para discutir sobre la producción de café bajo irrigación en la región de Jaíba en el Norte de Minas Gerais fue celebrada en Mayo. El evento examinó la factibilidad técnica y económica para alternar maíz, frijol, papaya y piña con café y resaltó los resultados del estudio que realiza Epamig (Instituto de Investigación para la Agricultura y la Ganadería de Minas Gerais) desde 2008 sobre el cultivo de café irrigado en las regiones semi-áridas de Brasil.

Fuente: O Norte de Minas



## **CERTIFICA MINAS ESTABLECE ASOCIACIÓN CON UTZ**

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario de Minas Gerais (Seapa) y la plataforma internacional de sostenibilidad UTZ Certified, iniciaron un acuerdo para la coordinación de sus acciones de certificación en fincas cafetaleras que pertenecen al programa "Certifica Minas Café". La idea es que Certifica Minas tenga más fácil acceso al sello UTZ. Ya que los dos programas tienen mucho en común, Certifica Minas será la puerta de entrada para el sistema UTZ que a su vez traerá reconocimiento internacional al programa de sostenibilidad de Minas Gerais.

Fuente: Globo Rural

## **MUJERES DETENTAN 10% DE LA PRODUCCIÓN EN MINAS GERAIS**



Aproximadamente 10% de la producción de café en Minas Gerais viene de fincas dirigidas por mujeres productoras. En pueblos como Alfenas y Guaxupé, en el Sur de Minas, la participación de las mujeres en el negocio del café está aumentando gradualmente. Las mujeres actúan ellas mismas como productoras o como apoyo al trabajo de sus esposos o padres. Las mujeres productoras son conocidas por su persistencia, cuidado, atención al detalle, y organización y habilidades gerenciales, las cuales son altamente apreciadas en el negocio café.

Fuentes: Coffee Break y Jornal O Tempo

## **MERCADO COMPETITIVO CAUSA EXPANSIÓN DE NICHOS DE ESPECIALES**

Las tendencias de consumo hacia los cafés especiales han influido en muchos productores y empresarios para abrir compañías tostadoras de cafés especiales en Brasil en los últimos tres años. De acuerdo a la ABIC (Asociación Brasileña de Tostadores de Café), existen aproximadamente 1,200 tostadores en el país, 450 de los cuales se encuentran en los segmentos de cafés finos y especiales. Las pequeñas compañías que tuestan pequeños lotes de café de alta calidad han sido más exitosas en nichos de mercado tales como cafeterías que los tostadores de mediano tamaño quienes sufren debido a la creciente competencia por parte de los grandes grupos tostadores de café.

Fuentes: Valor Econômico y P&A

## **MÁS CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO LLEGA A BRASIL**

Las importaciones brasileñas de café industrializado han alcanzado 328 toneladas en los primeros 4 meses de 2012, un incremento de 47% en comparación al mismo período en 2011. Las principales importaciones se originan en Suiza y el Reino Unido, hogar de grandes multinacionales del café. Italia que fue el líder exportador de cafés especiales a Brasil se encuentra en tercer lugar. El precio promedio del quilo de café industrializado importado cayó a US\$ 36 luego de haber alcanzado US\$ 51 el año pasado.

Fuente: Folha de São Paulo

## **NORTE PIONERO ES NUEVA IG DE CAFÉ**

El Norte Pionero es la primera región del estado de Paraná en recibir una Indicación Geográfica (IG) para sus cafés. La certificación representa el reconocimiento de las cualidades y características del café que crean la identidad específica de un lugar. El proyecto fue desarrollado por la Asociación de Cafés Especiales de la Región Norte Pionero de Paraná (ACENPP) y la sucursal local de Sebrae (Agencia Brasileña de Apoyo a la Micro y Pequeña Empresa).

Fuente: Agência de Notícias do Paraná



## **Fotos del mes**

### **24 de Mayo - Día Nacional del Café en P&A**



## COMUNICANDO SOSTENIBILIDAD: BPG Y TECNOLOGÍA

La forma en la cual se presenta la sostenibilidad a los consumidores a menudo se asocia a conceptos como caridad, pobreza, agricultura familiar y deforestación. Aunque algunos de estos conceptos no están del todo equivocados, el principal punto no mencionado es que en el centro de la sostenibilidad deben estar las buenas prácticas gerenciales (BPG), las cuales dotan a los productores de todos los tamaños con la habilidad de producir más eficientemente y de incrementar sus ingresos y ganancias que a su vez les asegura la capacidad para ser socialmente responsable y proteger el medio ambiente. La sostenibilidad – *capacidad para producir hoy sin comprometer la habilidad para producir en el futuro* – comienza con buenas prácticas de gestión que efectivamente combaten la pobreza y allanen el camino para la preservación del bosque, pero que en modo alguno son exclusivas del pequeño agricultor y son muy diferentes de la caridad.

Usar imágenes de pobreza, trabajo infantil y deforestación para tratar de convencer a los consumidores para que favorezcan la agricultura sostenible y para que paguen por productos sostenibles tales como café y cacao, puede resultar contraproducente porque en primer lugar encierra el riesgo de enmarcar a los productores de estos productos como no sostenibles, y provocar que los consumidores no los prefieran. Segundo, porque puede crear una relación de caridad y dependencia – “sólo compro para ayudar”- la cual perpetúa la pobreza y las prácticas no sostenibles. La realidad es que estos productos son en su mayoría producidos por agricultores que natural e intrínsecamente comparten los valores de sostenibilidad pero en algunos casos carecen del conocimiento o de los medios para producirlos de una manera sostenible. Lo que los códigos y plataformas de sostenibilidad proponen es crear la conciencia para diseminar el conocimiento y suministrar los medios “para alzar la barra” y promover el mejoramiento permanente que asegure la producción futura en un mundo más desafiante, con más personas y menos recursos naturales disponibles per cápita. Las prácticas que fueron aceptables en el pasado ya hoy no lo son debido a que existe mejor conocimiento científico de cómo pueden afectar nuestro futuro. Por supuesto que los códigos de sostenibilidad condenan el trabajo infantil, la deforestación y otras prácticas indebidas pero no por ello implicaría que estas prácticas sean la norma. Por el contrario constituyen la excepción que debe ser explícitamente condenada.

La forma correcta y cónsona para comunicar la sostenibilidad debe ser positiva y no negativa, enfatizando las buenas prácticas de gestión en vez de exponer las malas prácticas que son la excepción, las cuales pueden tener un mayor impacto junto al consumidor pero que también plantean riesgos mayores (de alienarles). El énfasis en las buenas prácticas de gestión va más allá de las buenas prácticas agrícolas porque incluye las prácticas sociales y ambientales las cuales trascienden a la agricultura, por ejemplo, la preservación de la flora natural y la cancelación de salarios más justos. Es mediante la comunicación de buenas prácticas en los campos económico, social y ambiental que la sostenibilidad debe involucrar a los consumidores preocupados con el futuro de la humanidad. La gestión sostenible debe estar a la vanguardia de la comunicación sobre sostenibilidad que inevitablemente incluye la tecnología. No es protegiendo, promoviendo y presentando las prácticas y sistemas anticuados e ineficientes de producción y gerencia que los agricultores jugarán su rol en un mundo que requiere más producción mediante el uso de menores recursos.

La tecnología está a menudo equivocadamente asociada con la agricultura a gran escala. Es cierto que es más difícil desarrollar tecnología para los pequeños productores pero esto no significa que la pequeña agricultura debe ser condenada a usar técnicas anticuadas. Un productor puede ser pequeño y aún así utilizar tecnología de última generación, porque cada vez hay menos y menos espacio para la producción intensiva en mano de obra. Por eso es que contrario a lo que observamos hoy, la tecnología debería ser parte activa de la comunicación de sostenibilidad al contrario de la idea romántica de la agricultura como una actividad anticuada intensiva en mano de obra. Si se busca posicionar la sostenibilidad asociada con eficiencia y no como caridad, las buenas prácticas de gestión y la tecnología moderna deben estar en el centro del mensaje al consumidor. El reto para el mercadeo es vender las cosas tal como son o deben ser y no de la forma que más fácilmente impresionen y tiendan a confundir a los consumidores!

## Precios Brasileños

31 de Mayo, 2012

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	395,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	390,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	390,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	415,00 ↑
Sur de Minas	410,00 ↑

+ 6,4%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	270,00 ↑
BM&F (US\$/ sacos de 60 kg)	
Jul 2012	202,00 ↓
Sep 2012	203,07 ↓
Dic 2012	206,00 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Mayo	2,02 ↑

Fuente: [www.qualicafe.com.br](http://www.qualicafe.com.br)

## MÁS ALLÁ DEL CAFÉ: EQUIPOS PARA CACAO, MACADAMIA, NUEZ DE BRASIL, PIMIENTA NEGRA, FRIJOLES Y OTRAS SEMILLAS Y GRANOS

Reconocida por su maquinaria de procesamiento de café, Pinhalense también fabrica líneas completas de equipos para productos como cacao, macadamia, y Nuez de Brasil así como equipo de secado, limpieza y clasificación para semillas y granos tales como pimienta negra, quinua, frijoles de todos los tipos, maíz y arroz.

La línea Pinhalense de **equipos para procesamiento de cacao** comienza con un innovador quebrador de mazorcas de cacao, una máquina desarrollada y patentada por Pinhalense la cual tiene profundas repercusiones sociales y de seguridad porque elimina la necesidad de abrir la mazorca de cacao a mano con peligrosos cuchillos. El removedor de mucílago está en proceso de pruebas. Los demás componentes estándar de la línea de cacao son los conocidos secadores rotativos, los cuales se ofrecen en capacidades que van de 1 a 13 toneladas de cacao húmedo, prelimpiadores, despedregadores, clasificadores por tamaño, separadores densimétricos y equipos auxiliares como elevadores, transportadores, silos, succión de polvo, etc.



**QUEBRADOR DE MAZORCAS DE CACAO**

Una de las máquinas "estrella" de la línea de **equipos para macadamia** es el quebrador de nueces del cual se dice que es una de las más eficientes máquinas en el mercado hoy día. Pinhalense diseña y suministra beneficios completos para nuez de macadamia, incluyendo secadores, quebradores con separador de cáscara, y máquinas de limpieza y clasificación, además de equipo de transporte y almacenamiento.

La **línea para la Nuez de Brasil** también incluye un exclusivo quebrador de nueces, de nuevo desarrollado en Pinhalense y conocido por su alta eficiencia. El procesamiento de la Nuez de Brasil enfrenta retos especiales ya que requiere congelamiento o hervido de la nuez y un manejo delicado en los procesos de limpieza, selección y separación para evitar el daño que causa la rápida formación de moho en las áreas afectadas de la nuez.

Los **secadores rotativos** Pinhalense tienen versiones específicas no solo para los productos arriba mencionados, sino también para pimienta negra, aceite de palma, quinua, frijoles, maíz y otros granos. Las características especiales requeridas para cada producto pueden estar combinadas en un solo secador, para por ejemplo, usarlo en cacao y café o pimienta negra y café las cuales son combinaciones populares. Otro uso frecuente de los secadores de cacao, pimienta negra y café, es en el proceso de granos y cereales (por ejemplo, frijoles, maíz o arroz) fuera de temporada.

La **línea Pinhalense de prelimpiadores y clasificadores** tiene modelos con características especiales desarrolladas para cada producto. No solo los tamaños y formas de los huecos de las cribas cambian de producto a producto, sino también la velocidad y la frecuencia de vibración y la manera en que se extrae el polvo. Lo mismo sucede con los **despedregadores y los separadores por gravedad** cuyo diseño del tablero, sistema de presión y vibración cambian para manejar cada semilla, grano o nuez eficientemente. Estas máquinas Pinhalense para limpiar, clasificar y separar, pueden ser vendidas por separado o como parte de líneas que incluyen elevadores y transportadores con características especiales para cada producto (por ejemplo: bajo impacto o capacidad de manejo de los alimentos), silos, control de polvo u otros elementos. Pinhalense es bien conocida hoy día por sus soluciones específicas para productos específicos tales como ajonjolí, quinua y otros granos locales, frijoles mezclados, etc., además de granos y semillas de todas partes del mundo.



**QUEBRADOR DE NUECES DE MACADAMIA - QM-300**

Por favor contacte al agente Pinhalense / P&A en su país o a P&A directamente si tiene algunos retos de procesamiento específicos para los productos arriba mencionados o mismo otros productos. Los ingenieros de P&A y Pinhalense estarán complacidos de identificar y recomendar el equipo adecuado, o para desarrollar soluciones para afrontar nuevos retos.