

CONFIDENTIAL

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

- EL CAFÉ COMO NUEVO PRODUCTO DE LUJO: TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES (pg. 3)
- CREANDO OPORTUNIDADES Y AGREGANDO VALOR CON TRILLADORAS DE CEREZA (pg. 4)

CONSUMO DE CAFÉ CRECE SOSTENIDAMENTE EN BRASIL

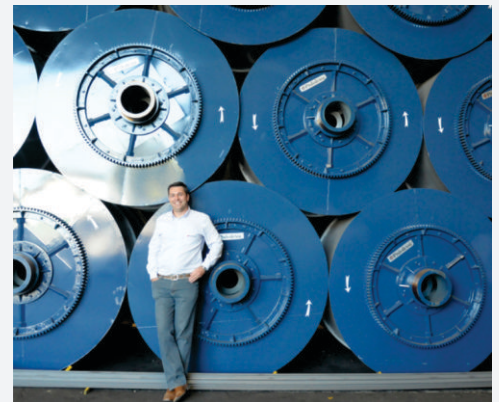
El consumo brasileiro de café continua creciendo ahora a una tasa de 3% por año de acuerdo a la Asociación Brasileira de la Industria del Café (ABIC). El último reporte publicado por la asociación revela que los principales factores detrás de esta expansión son el consumo fuera de casa, nuevos e innovadores productos de café y opciones de mayor calidad disponibles al consumidor (café diferenciados). La meta de 21 millones de sacos consumidos probablemente se logrará en 2013. Fuente: ABIC

COOPERATIVA CAFETALERA ES LA EMPRESA Nº 130 EN BRASIL

Cooxupé fue resaltada en Valor 1000, la publicación anual del periódico Valor Econômico que califica las 1000 empresas más grandes de Brasil en 25 sectores de negocios. Cooxupé, con 12.000 miembros, se situó como la 4ª compañía más grande del área del Sureste en el sector de la Agricultura y Ganadería de acuerdo a criterios como ingreso neto, generación de valor y ganancia, entre otros. En la calificación general, Cooxupé escaló 70 posiciones y ahora tiene la posición nº 130 entre las mil compañías más grandes en Brasil. Fuente: Valor Econômico

VENTAS DE PINHALENSE SE TRIPLICAN DESDE 2009

Luego de una leve caída en las ventas de equipos de café durante el primer semestre de 2012 debido a la baja en los precios de café, Pinhalense reporta un nuevo período de crecimiento. Muchos productores brasileiros están comprando máquinas modernas para reemplazar los modelos antiguos y también están invirtiendo para soportar el crecimiento de la producción. La compañía recientemente invirtió R\$ 6 millones (US\$ 3 millones) en la expansión de su tercera planta manufacturera en la ciudad de Pinhal, estado de São Paulo, para apoyar las ventas que se han triplicado desde 2009. P&A maneja las exportaciones para Pinhalense, con ventas en 90 países. Hoy día una de cada tres máquinas procesadoras de café exportadas en el mundo es Pinhalense. Fuente: Valor Econômico



El gerente nacional de ventas de Pinhalense en frente de secadores rotativos de café listos para la entrega

MINAS GERAIS PLANIFICA SER ANFITRIÓN DEL 50º ANIVERSARIO DE OIC

La Organización Internacional del Café (OIC) celebrará su 50º aniversario en 2013 con una serie de talleres y reuniones importantes. Minas Gerais se ofrecerá oficialmente como anfitrión para las festividades debido a la importancia del café para el estado. La propuesta será presentada durante las reuniones de la OIC del 24 al 28 de Septiembre. Fuente: Portal do Agronegocio

TECNOLOGÍA PARA ESTIMULAR PRODUCCIÓN DE CONILON EN RONDÔNIA

Rondônia, situada en el norte de Brasil, es el segundo mayor productor de Conilon (Robusta) en Brasil. Caracterizado por pequeños productores, el estado actualmente está enfrentando un proceso de modernización del sector café apoyado por la iniciativa de investigación y transferencia de tecnología de Embrapa Rondônia y el Consorcio Investigativo del Café. El paquete incluye el cultivar de alta producción BRS Ouro Preto especialmente desarrollado para las condiciones de clima y suelo de Rondônia y la tecnología de espaciado y podado adaptada al Conilon. La productividad de hasta 70 sacos/ha obtenidos en cosechas experimentales son muy promisorias al ser comparadas con el promedio actual del estado de 10 sacos/ha. Fuentes: Consorcio Investigativo del Café y P&A

GEOPROCESO PARA MEJORAR VIDA DE PRODUCTORES

Cooxupé, la mayor cooperativa de café del mundo, desarrolló un sistema de geoproceso para ayudar a los productores a tomar decisiones más informadas y habilitar el rastreo de sus productos. El proyecto, iniciado hace 10 años, tiene una importante base de datos la cual puede ser usada por los productores para planificar mejor sus acciones en el campo. Datos como área de café, producción, temperatura, hidrografía y área preservada estarán disponibles para cada productor de café en su página personal en el sitio web de la cooperativa.

Fuente: Phábrica de Ideias



Tratamiento convencional: lado inferior de la hoja del cafeto



Tratamiento homeopático: lado inferior de la hoja del cafeto

HOMEOPATÍA PARA CONTROLAR LA ROYA

A pesar de la eficiencia del control químico de la roya del cafeto, los costos de la aplicación del producto pueden alcanzar tanto como 20% de los costos totales de producción. Un estudio reciente conducido en la región de Alta Mogiana del estado de São Paulo mostró que métodos homeopáticos alternativos también son eficientes. Más allá de controlar la enfermedad, ofrecen resultados positivos como mayor vigor vegetativo del árbol. Los resultados de las investigaciones indican que la roya estaba aún contralada después de un período de tres meses sin la aplicación de la solución homeopática.

Fuente: Homeopatia Brasil

7ª EDICIÓN DE REVISTA COFFEE SCIENCE PUBLICADA

El Consorcio Investigativo del Café recientemente publicó la 7ª edición de su Coffee Science, una publicación científica especializada en café. Coffee Science es la única revista técnica-científica del negocio brasilero del café que es distribuida gratuitamente. La revista, también disponible on-line en <http://www.coffeescience.ufla.br/index.php/Coffeescience/issue/view/27>, ofrece un rango completo de artículos científicos en portugués e inglés. La revista está indexada en AGRIS-FAO (Sistema Internacional de Información para las Ciencias Agrícolas y la Tecnología), entre otros sistemas, y actualmente la visitan lectores de 150 países.

Fuente: Embrapa Café

PRODUCCIÓN RÉCORD DE GRANOS EN BRASIL

Brasil debe tener la mayor producción de granos de su historia en 2011/2012 con 165,9 millones de toneladas cosechadas en un área total de 50,8 millones de hectáreas. El estimado, parte de un estudio de Conab, indica un crecimiento de 2% sobre la producción de 2010/2011. El maíz fue uno de los cultivos que más contribuyó al incremento de los números de la producción de acuerdo con el Ministerio de Agricultura.

Fuente: Folha de São Paulo

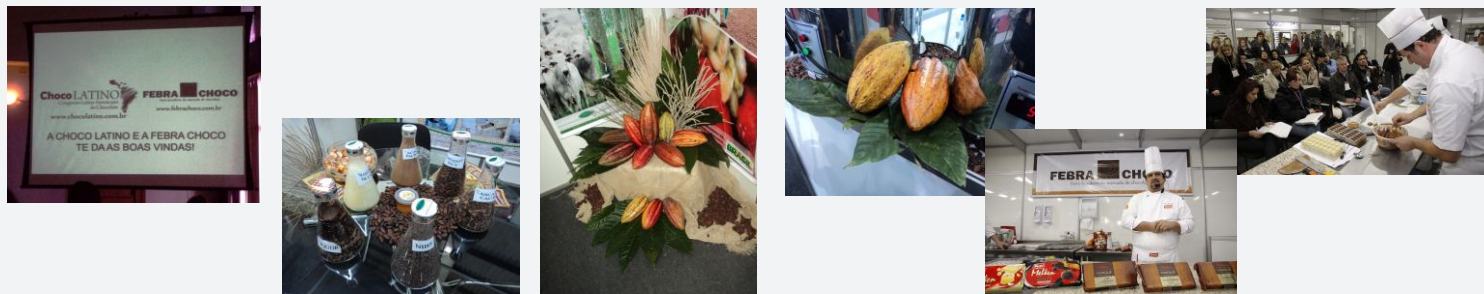
IMPORTACIONES BRASILERAS ALCANZAN 24% DEL TOTAL DEL CONSUMO

De acuerdo con la Federación de Industrias del Estado de São Paulo (FIESP), 24% de todos los productos consumidos en Brasil son importados, un record histórico. Esta situación resultó principalmente de las recientes tasas cambiarias las cuales favorecieron las importaciones en diferentes categorías. En el sector café, los tostadores nacionales están confrontando dificultades debido al incremento de las importaciones de café tostado, en especial en la categoría premium/gourmet.

Fuentes: Canal do Produtor y P&A

Fotos del mes: Chocodential?

P&A en la Feria Brasileira de Chocolate y Congreso Latinoamericano de Chocolate - Gramado/RS - 2012



EL CAFÉ COMO NUEVO PRODUCTO DE LUJO: TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES



Mientras que existen rumores y percepciones de que el consumo de café está lento o hasta disminuyendo en los mercados tradicionales tales como Italia y los Estados Unidos debido a varios factores incluyendo la reciente crisis, pareciera que hay un movimiento opuesto en los países emergentes y en desarrollo como Brasil, Colombia e Indonesia donde el consumo de café sigue creciendo.

Hay indicadores claros de que el negocio del café está sufriendo cambios importantes en muchos países de Europa y Norte América. Los consumidores parecieran estar cambiando sus hábitos de consumo de café, algunas veces moviéndose hacia opciones menos costosas como marcas propias de café de detallistas (Costco, Wal Mart, Carrefour) u optando ir a cafeterías menos veces por semana que anteriormente. Las importaciones de café por mercados relevantes como España, Italia y Francia han disminuido en el período de Octubre 2011 a Mayo 2012 en comparación con el mismo período en 2010/2011, de acuerdo a la Organización Internacional del Café (OIC). Las existencias de Arábica certificadas por la ICE han alcanzado niveles record mientras que los stocks de Robusta en LIFFE-Londres han presenciado bajas importantes, indicando una débil demanda para Arábicas y el crecimiento del Robusta en mezclas de tostado y molido de las grandes compañías.

Se pinta un cuadro diferente en los países productores de café en Centro y Sur América y Asia donde el consumo de café está floreciendo no sólo en términos numéricos sino también con respecto a tendencias vibrantes y dinámicas. La rápida expansión de la clase media en países como Brasil, México e India acercó a miles de consumidores al café, entre otros productos. Hay más gente con más recursos disponibles dispuestas a comprar cosas y tener nuevas experiencias que los cautiven y los haga sentir mejor acerca de sí mismos. Hay un movimiento hacia mejores productos y servicios en general y el café no es una excepción.

Los consumidores están dispuestos a pagar más por productos que les ofrecen beneficios, ya sean técnicos, funcionales o emocionales. En café, los consumidores están buscando una experiencia excitante, en una tienda o en casa. Las cafeterías se están expandiendo rápidamente en India, China, México y El Salvador y a menudo se perciben como lugares en los cuales se aspira a estar, en especial entre los consumidores de la clase media. En estos establecimientos, los jóvenes y los adultos pueden probar opciones más costosas tales como expresos de alta calidad, lattes y machiatos, en un ambiente que los cautiva. Para el segmento del hogar y la oficina, máquinas monodosis de café – Senseo, Nespresso, Dolce Gusto – hoy día son el objeto deseado. Los “pods” y las cápsulas ofrecen al consumidor una experiencia de café totalmente nueva: consistencia de calidad, conveniencia e innovación la cual puede ser compartidas con amigos y familia. Estos productos de café representan una nueva ola del consumo: el lujo accesible.

Cada día más, los consumidores de la clase media tienen los medios y el deseo de comprar productos premium. El llamado consumidor del “nuevo lujo” quiere más calidad de productos y servicios a un precio accesible. El/ella los demandarán una vez se den cuenta de los beneficios de ese precio premium. Es un patrón visible en varias categorías desde yogurt a cerveza, de teléfonos celulares a refrigeradores. Para cada consumidor hay una o más categorías donde el o ella siente que vale la pena gastar más. Para algunos puede ser una máquina lavadora de alta tecnología, para otros un crucero en el exterior y para otros puede ser una máquina de café con un diseño innovador.

Precios Brasileños

31 de agosto, 2012

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arábicas 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 ↓
Arábicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	425,00 ↓
Sur de Minas	420,00 ↓

+ 9%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	300,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2012	204,45 ↓
Dic 2012	212,10 ↓
Mar 2013	215,00 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
31 de agosto	2,04 =

Fuente: www.qualicafex.com.br

CREANDO OPORTUNIDADES Y AGREGANDO VALOR CON TRILLADORAS DE CEREZA

Conforme se desarrolla el consumo doméstico de café en los países productores (ver Perspectiva en página anterior), el uso de las trilladoras de cereza ya no está restringido a los productores de Arábica natural y Robusta. Por un lado, los nuevos mercados en países productores requieren diferentes materias primas, incluidos los cafés naturales, mismo en países que tradicionalmente producen Arábicas lavados. Por el otro lado, conforme la selectividad de la cosecha disminuye, más naturales tienden a ser producidos en todos los países y tienen que encontrar la manera de entrar al mercado, en especial los mercados locales en los países productores. Finalmente, el mercado está usualmente menos regulado para Arábicas naturales que para sus contrapartes lavados lo cual crea oportunidades específicas de negocio. En resumen, la habilidad para trillar cereza de café ha se tornado un negocio interesante y una oportunidad única de agregar valor al café en muchos si no todos los países productores.



CON-8

Consciente de esta tendencia por muchos años, Pinhalense ya posee un buen record de venta de trilladoras de cereza en países los cuales producen Arábicas lavados además de sus fuertes ventas de tales trilladoras en países que producen Arábicas naturales y Robustas. La línea Pinhalense de trilladoras de café CON hoy día se usa en la mayoría de los países productores sin importar el tipo de café que producen.



C2DPRC

La línea CON de trilladoras combinadas incluye en una sola estructura un pre-limpiador (opcional), un despedregador de lecho fluidizado, una trilladora en frío con un sistema de separación y repaso, y un catador que procesa graños pequeños y grandes por separado. El concepto y diseño singulares de la CON hacen posible incrementar la productividad de trillado hasta en 2% cuando se compara con las trilladoras convencionales de fricción en caliente. Además, las CON entregan café verde que puede ser vendido directamente a los tostadores sin ninguna necesidad de procesamiento adicional. Si se necesita calidad de exportación, las CON pueden estar seguidas de clasificadoras por tamaño y/o mesas densimétricas dependiendo de la calidad de las cerezas a la entrada.

Las CON están disponibles en capacidades que van desde 600 a 1.800 kilos de café verde por hora en dos versiones, estacionaria o móvil, siendo la móvil ensamblada sobre la plataforma de un camión o tráiler y movida a motor a diesel con embragues. Una versión más simple de menor capacidad (300 Kg/h) está disponible, la C2DRC, la cual está equipada con su propia clasificadora de tamaño de tres cribas.

Las trilladoras en frío Pinhalense descritas arriba pueden también ser usadas para café pergamino así como lo son en varios países con las ventajas de evitar el recalentamiento y mejorar la productividad. Si la remoción de la película plateada es necesaria, las trilladoras CON pueden ser usadas con pulidores especiales que pueden o no ser instalados en la misma estructura. La pequeña C2DPRC tiene un pulidor incluido.



CONAN