

# CONFIDENTIAL

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

- **MÁS DEMANDA DE ROBUSTAS: BUENA OPORTUNIDAD PARA CONSTRUIR UNA REPUTACIÓN (pg. 3)**
- **PRELIMPIADORES Y DESPEDREGADORES (pg. 4)**

## **FLORACIÓN EN ÁREAS CAFETALERAS**

La floración en Brasil ya ha comenzado con buenas expectativas de que el rango de variación entre la cosecha grande y la pequeña continúe reduciéndose. Las plantaciones de Conilon en el estado de Espírito Santo fueron las primeras en florecer. Se espera que la floración en Minas Gerais y otras áreas de Arábica se lleve a cabo durante las primeras semanas de Octubre.

Fuentes: DCI y P&A



## **AUMENTAN EXPORTACIONES DE CAFÉS DIFERENCIADOS**

Un reporte reciente de CeCafé (Consejo Brasileiro de Exportadores de Café) indica que los cafés diferenciados (Arábica y Conilon de alta calidad) ya representan 18% de los 17.2 millones de sacos exportados por Brasil de enero a agosto de 2012. Alrededor de 83% del total de las exportaciones de Brasil hasta agosto corresponden a Arábica, 5% a Conilon (Robusta) y 12% a soluble y café tostado y molido. Los Estados Unidos son el país líder en importaciones de café con 3.3 millones de sacos importados en el período, seguido de Alemania, Italia, Japón y Bélgica.

Fuente: CeCafé

## **PROGRAMAS BRASILEROS DE CAFÉ SOSTENIBLE PRESENTADOS EN OIC**

La delegación brasilera participó activamente del Seminario de Certificación de la OIC celebrado durante las reuniones de septiembre en Londres. El gerente general de Embrapa Café presentó la experiencia de Brasil con los cafés sostenibles, la cual incluye el exitoso programa Certifica Minas de prácticas agrícolas sostenibles, con 1.800 fincas certificadas que totalizan 2 millones de sacos, y el próximamente a implementarse programa de Producción Integrada de Café (PIC), un sistema diseñado para facilitar el uso de buenas prácticas agrícolas de parte de los productores. El PIC actuará como un estándar de referencia sostenible para ser difundida por los servicios de extensión del gobierno. Brasil es en la actualidad el mayor proveedor de cafés sostenibles y certificados en el mundo.

Fuentes: Embrapa Café y P&A

## **50° ANIVERSARIO DE OIC SERÁ CELEBRADO EN BRASIL**

Belo Horizonte, capital del estado de Minas Gerais, será la sede de la celebración del 50° aniversario y de las reuniones de septiembre 2013 de la Organización Internacional del Café (OIC). La decisión fue unánime entre los miembros de la OIC presentes en la reunión sostenida el 24 de septiembre. La última vez que Brasil fue sede de las reuniones de la OIC, el principal foro intergubernamental de café, fue en Salvador, Bahia, luego de la Segunda Conferencia Mundial de Café.

Fuente: CaféPoint



**ORGANIZACIÓN  
INTERNACIONAL  
DEL CAFÉ**



*Coffea kapakata* en la colección IAC

## **COLECCIÓN DE GERMOPLASMA DE IAC ES IMPORTANTE PARA LA GENÉTICA DEL CAFÉ**

El banco de germoplasma de café del Instituto Agronómico de Campinas (IAC) es una referencia mundial en la genética del café y el desarrollo de nuevas variedades. Los 5.451 especímenes del banco ayudaron a otras instituciones cafetaleras brasileras a desarrollar variedades resistentes a la roya del cafeto y al minador de la hoja y con bajo contenido de cafeína. Las dos más importantes variedades de café sembradas en Brasil, "Mundo Novo" y "Catuai", son el resultado directo de los esfuerzos del IAC en esta área.

Fuente: Embrapa Café

## **NUEVO LABORATORIO AVANZADO DE CAFÉ EN UFLA**

El Instituto Nacional de Ciencia y Tecnología del Café (INCT-Café) en la Universidad Federal de Lavras (UFLA) abrió un nuevo laboratorio dedicado al análisis avanzado y a la biotecnología. Con equipo de alta tecnología, el laboratorio analizará los perfiles de aminoácidos, ácidos grasos de cadena corta y larga, ácidos orgánicos, micotoxinas, compuestos volátiles, minerales y vitaminas. El laboratorio trabajará como una estructura multi-usuario, enfocada en la investigación de café en áreas diferentes, con la meta final de contribuir a incrementar la calidad del café.

Fuente: Ascom-UFLA

## **ACCIONES PLANIFICADAS PARA APOYAR A PEQUEÑOS TOSTADORES**

ABIC (Asociación Brasileira de Tostadores de Café) y Sebrae (Agencia Brasileira para el Apoyo a Micro y Pequeños Negocios) están conduciendo un estudio para identificar formas para que los micro y pequeños tostadores incrementen su competitividad en un sector cuya concentración ha crecido mucho en años recientes. Los planes incluyen innovación tecnológica, soluciones gerenciales y estrategias para abordar mercados. Aunque las empresas de pequeño tamaño, en su mayoría negocios familiares, dan cuenta de 83% de la membresía de ABIC, el segmento tostador brasileiro está actualmente dominado por 10 grandes compañías que detentan 75% del mercado.

Fuente: CNC (Consejo Nacional del Café)

## **FORO GLOBAL DE AGRONEGOCIOS CELEBRADO EN BRASIL**

El primer Foro Global del Agribusiness celebrado en São Paulo el 25 y 26 de septiembre reunió líderes y expertos mundiales para discutir los retos de una agricultura sostenible y globalizada. Uno de los paneles debatió la mecanización de las plantaciones para incrementar la productividad y la competitividad. En el caso de Brasil, donde los costos laborales están subiendo, la mecanización se está expandiendo rápidamente, en especial en el café. Uno de los desafíos para el sector es la educación y capacitación para la mecanización. El ex-vice presidente de los Estados Unidos Al Gore Jr. fue uno de los oradores en el evento.

Fuentes: Cooxupé y CaféPoint

## **GEN DEL CAFÉ PARA HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO EN OTROS CULTIVOS**

Un proyecto de investigación desarrollado por Embrapa Recursos Genéticos y Biotecnología y La Universidad Federal de Rio de Janeiro (UFRJ) identificó un gen del café que cuando se transfiere a otras plantas las hace más tolerantes a la sequía. El gen está siendo probado en cultivos económicamente importantes como soya, maíz, caña de azúcar, arroz y algodón. Los investigadores creen que las nuevas variedades serán capaces de sostener los actuales niveles de producción con menos consumo de agua.

Fuente: Cafépoint



## **CERDO Y CAFÉ: ECO-EFICIENCIA ES FACTIBLE**

Un proyecto de estudio desarrollado por la Universidad de São Paulo en Riberão Preto (USP) comprobó la factibilidad del concepto de la eco-eficiencia aplicado a una explotación ganadera porcina la cual también produce café en la municipalidad de Caconde, Minas Gerais. El estudio mostró que es posible usar los residuos del cerdo para generar energía y bio-fertilizantes para plantaciones de café y maíz. El concepto de eco-eficiencia muestra que los ciclos de producción pueden ser "cerrados" dentro de la planta industrial de la finca. Lo que una vez fue residuo se devuelve como alimentos, energía, combustible y fertilizante. De acuerdo al estudio, el método de la eco-eficiencia puede permitir la recuperación de la inversión en la producción porcina en 13 meses.

Fuente: Exame



## Fotos del mes

### FLORACIÓN EN ESPÍRITO SANTO



## MÁS DEMANDA DE ROBUSTAS: BUENA OPORTUNIDAD PARA CONSTRUIR UNA REPUTACIÓN

La cadena de suministro del café es tan compleja como la de los otros productos agrícolas que se producen en los trópicos y son transformados en diferentes partes del mundo. Una fase importante de la cadena es la recepción del café verde a la entrada de la planta de tostado. Este es el punto de cambio de "commodity" a un bien de consumo y representa una transformación fundamental en términos de valor agregado. Sin embargo, la industria tostadora aún tiene que someter el café verde a un proceso de limpieza previo al tostado. Desafortunadamente materia foránea como piedras se encuentran frecuentemente mezcladas con el café y tienen que ser separadas. Las preguntas asombrosas que nos podemos hacer son: ¿Cómo es posible que exista materia foránea mezclada con el café verde en esa fase de la cadena de suministro? ¿Qué falló para que ese problema exista? ¿Cómo se relaciona a la calidad, reputación y trazabilidad del café de un país en particular?



La creciente demanda de Robusta como resultado del cambio de mezclas de la industria para satisfacer las demandas del consumidor a un menor costo puede haber introducido al mercado internacional proveedores que previamente no participaban a ese nivel. La expansión de la base de suministro llega con el costo de tener proveedores sin acceso a equipo para el más elemental procesamiento pos-cosecha. El efecto acumulativo de esta realidad es a lo que se enfrenta un tostador en la recepción del café verde: el tiempo y los costos para separar las piedras y otras impurezas que, en teoría, deberían haber sido separadas en el origen y no deberían estar mezcladas con el café verde en esta etapa.

Independientemente de la futura demanda de Robusta y Arábicas para mezclas, los países productores de café construyen su reputación sobre la habilidad para cumplir con los estándares de calidad y hacer que la cadena de suministro funcione sin problemas aguas abajo. Los exportadores de café han invertido en plantas procesadoras que les permiten mejoras en la calidad pero la prelimpieza y el despedregado parecieran seguir ausentes en algunos países de origen. ¿Cuál es el costo de interrumpir el funcionamiento y de reparar una línea de tostado y molido de café debido a una piedra que no fue separada previamente?

Hay una gran oportunidad para los países productores de Robusta acelerar su paso a la calidad invirtiendo en el procesamiento, en especial en beneficio seco. Este es un buen momento para mejorar el procesamiento en el origen porque los tostadores perciben al Robusta como una importante alternativa de suministro y deben buscar estándares de calidad más altos para competir en el mercado de tostado y molido. El dinamismo del mercado de T&M, caracterizado por un sinnúmero de productos alternativos, establece estándares más altos sobre los cuales se deben reflejar los países productores para entregar lo que se espera de ellos en diferentes aspectos, incluyendo la calidad. Esto incluye limpieza, por ejemplo, la ausencia de materia foránea (piedras, pequeñas ramas, clavos, etc.).

De acuerdo a la OIC (Organización Internacional del Café), la cuota media de Robusta en el mercado mundial de café es alrededor de 50%, mientras que solía ser sólo 20% en el año 2000. Por lo tanto existe una ventana de oportunidad de rápido desarrollo que beneficiará a los países productores de Robusta capaces de definir y dirigir sus inversiones hacia la calidad. Sin importar si las inversiones serán hechas a nivel de finca, por cooperativas, comercializadores o a través de iniciativas gubernamentales, el proyecto debería apoyarse en buenas máquinas, probadas en diferentes condiciones de campo y capaces de entregar buenos resultados a un bajo costo operativo. La industria del tostado buscará activamente nuevas fuentes de Robusta. Corresponde a los exportadores, países y compañías, decidir si estarán en el tope de la lista de los proveedores vendiendo granos de calidad sin impurezas.

### Precios Brasileños

30 de Septiembre 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	445,00 ↑
Sur de Minas	440,00 ↑

+ 14,1%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	300,00 =
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dec 2012	222,30 ↑
Mar 2012	226,00 ↑
Sep 2013	227,50 ↑
Real R\$/ Dólar US\$	
30 de Septiembre	2,03 ↓

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



## PRELIMPIADORES Y DESPEDREGADORES

A medida que se incrementa la demanda por café en varios mercados, la necesidad para que el café llegue libre de impurezas a las plantas de tostado pareciera crecer en importancia. Las máquinas que remueven el polvo, las piedras y otras impurezas del café como los prelimpiadores y despedregadores no solo limpian el producto y mejoran la calidad del producto final sino que también protegen otras máquinas en la línea de procesamiento contra posibles daños causados por piedras y otros materiales indeseados.

Los prelimpiadores y los despedregadores deberían idealmente ser colocados en beneficios en países de origen, luego del secado e inmediatamente antes de las fases de procesamiento seco (trillado, pulido, clasificación, y así sucesivamente). De esa forma el café será procesado sin daños a las máquinas y exportado libre de impurezas. Alternativamente, si necesario, el equipo puede ser usado por los procesadores en los países importadores para limpiar lotes de café que no se hayan limpiado previamente en el origen.

Los prelimpiadores Pinhalense llamados PRELI, remueven efectivamente el polvo y otras impurezas como arena, hojas pequeñas, palitos, piedras, entre otros, de los lotes de café. La PRELI trabaja en base a succión, vibración y tamizado. Al entrar el café en la máquina, los materiales más livianos son succionados o sopladados por una corriente ascendente de aire. Luego el café es transportado a dos cribas vibratoras inclinadas ensambladas una arriba de la otra; una criba tiene orificios más largos que los granos de café, y la otra tiene orificios más pequeños que los granos. La criba con los orificios más grandes retiene impurezas grandes y deja pasar al café; la criba con los orificios pequeños retiene los granos y deja pasar las pequeñas impurezas. El café limpio es luego descargado por el frente de la máquina. Debido a un sistema integrado de cribas intercambiables, la PRELI es capaz de manejar cerezas secas, pergamino seco o café verde trillado, con la opción de separar las cerezas secas del pergamino.



Los prelimpiadores no pueden remover las piedras del mismo tamaño de los granos de café. Por tanto se aconseja tener un equipo diseñado para eliminar las piedras luego de la fase de limpieza; un despedregador.

Los despedregadores Pinhalense de lecho fluido eliminan eficientemente las piedras de diferentes tamaños, grumos, terrones y otras impurezas presentes en el café ya sea cereza seca, café verde o pergamino seco. El despedregador Pinhalense está compuesto de una malla de metal vibratoria inclinada con ventiladores instalados debajo para crear una fuerte corriente ascendente de aire que pasa a través de la malla. Cuando se alimenta el café a la máquina, éste cubre la malla completamente. La malla vibratoria hace que el café se mueva hacia abajo y la corriente de aire hace que los granos de café floten, mientras que las piedras "más pesadas" se mantienen en contacto con la malla. Mediante vibración, las piedras son transportadas hacia arriba para descarga por la parte trasera de la máquina. El café "flotante", libre de piedras, es transportado por gravedad al frente de la máquina.

CPFBNR – con campana succionadora de polvo



Los despedregadores Pinhalense para cereza seca, llamados CPF, pueden limpiar de 1.8 a 8 toneladas de cerezas secas por hora, dependiendo del tamaño de la máquina. Los despedregadores Pinhalense para pergamino y café trillado, llamados CPFBNR, pueden procesar de 6 a 10 toneladas de café verde por hora y pueden ser equipados con un dispositivo opcional ("campana succionadora") para absorber el polvo en el sistema.

Tornillos, tuercas, clavos y otros materiales metálicos pueden ser removidos antes, durante o después de la prelimpieza y el despedregado usando magnetos estacionarios o rotativos. Estos dispositivos fabricados por Pinhalense pueden ser instalados en el punto de alimentación o a las salidas de las máquinas PRELI, CPF y CPFBNR.

Procesadores y exportadores en la mayoría de los países productores han confiado en los prelimpiadores y despedregadores Pinhalense desde 1950 para suministrar exitosamente café verde limpio a los compradores y tostadores alrededor del mundo.