

CONFIDENTIAL

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

- DE CÓMO PINHALENSE Y P&A USAN LA TECNOLOGÍA PARA AGREGAR VALOR PARA SUS CLIENTES (pg. 3 y 4)

PRODUCTORES DE CAFÉ DESANIMADOS

Los interesados que han invertido en café esperan que muchos productores brasileiros se cambien a otros productos debido a la caída de los precios, una iniciativa que pudiera llevar a que se recuperen los mismos. En los dos últimos años, los precios del café cayeron 54%; los precios del Arábica en la bolsa mercantil de futuros ICE cayeron el 12 de Junio a su nivel mínimo desde Septiembre 2009. De acuerdo a los productores, el precio de referencia del Arábica se acerca al costo de producción de Brasil, el cual está haciendo que muchos de ellos cancelen nuevas plantaciones y racionen los fertilizantes. La reciente caída en los precios es resultado de dos años de aumento de producción en el país debido a precios favorables en 2011 más existencias mayores dado que los productores retuvieron el café cuando los precios comenzaron a descender en 2012. Muchos comercializadores de café estiman que los precios se incrementarán en los tres próximos meses, pero algunos no están tan seguros.

Café amargo

Los precios del café caen y la producción sube



Fuentes: ICO, The Wall Street Journal

Fuentes: Wall Street Americas / Valor Econômico

CRISIS DE CAFÉ EN BRASIL

Con más de 20% de la cosecha 2013 recogida, los productores de café en Brasil se quejan de la falta de recursos y políticas que mantengan viable la actividad económica. En una reciente entrevista con el presidente de la Comisión de Café en la Confederación Agrícola Nacional (CNA) se indica que el sector cafetalero brasileiro encara una seria crisis en medio de una cosecha con precios bajos para el café y productores sub-capitalizados. De acuerdo al presidente de la Comisión, aparte de los recursos de Funcafé el sector también necesita un programa de "put-and-call" y políticas para garantizar el ingreso de los productores.

Fuente: FAEMG (Federación de Agricultura y Ganado de Minas Gerais)

REUNIÓN DISCUTE APOYO DEL GOBIERNO AL SECTOR CAFETALERO

Directores de las principales entidades cafetaleras en Brasil se reunieron con el Secretário de Producción y Comercialización del Ministerio de Agricultura para discutir el escenario y las dificultades del sector café. El Consejo Monetario Nacional ha aprobado recursos por más de R\$ 1 billón (US\$ 465 millones) para financiar inventarios y compras de café y R\$ 600 millones (280 millones) para cosechar. Funcafé también financiará capital de trabajo para tostadores, fabricantes de soluble y cooperativas.

Fuente: Agência Estado

EL ICE RECIBE LOS PRIMEROS SACOS DE CAFÉ BRASILEÑO

La bolsa mercantil de futuros ICE está aceptando café lavados y semi-lavados, los cuales representan un poco más de 10% de la producción nacional. El ICE recibió el primer lote de café lavado brasileiro el 18 de Junio; 320 sacos fueron depositados en su almacén en Nueva York. De acuerdo a CeCafé, esto debe ser considerado como una prueba para el criterio de catación a ser adoptado en el futuro. El ICE aplica un descuento de US\$ 0,09/lb para los Arábicas brasileiros.

Fuentes: Agência Estado y Peabirus

LLUVIAS Y FUERTES VIENTOS CAUSAN PÉRDIDAS EN FINCAS CAFETALERAS

Fuertes lluvias en Mayo y Junio están afectando la producción y la calidad en importantes áreas productoras de café como São Paulo, Minas Gerais y Paraná. En Araguari y Araxá, en Minas Gerais, las pérdidas representan 80% del café en algunas localidades. Los productores que ya estaban recogiendo su café o secándolo tuvieron que parar sus actividades completamente. Las lluvias y los fuertes vientos también causan la caída prematura de cerezas en maduración, lo cual afecta la calidad.

Fuentes: Reuters y CaféPoint



NUEVAS VARIETADES DE CONILON PARA PRODUCIR CAFÉS DE ALTA CALIDAD

Incaper, Instituto de Investigación, Asistencia Técnica y Extensión Rural de Espírito Santo, ha lanzado 3 nuevas variedades clonales de café Conilón, es decir Diamante Incaper 8112, Jequitibá Incaper 8122 y Centenária Incaper 8132. Resultado de más de 20 años de investigación y desarrollo, las nuevas variedades tienen como su principal característica el factor calidad: producen cafés evaluados como "superiores" en la taza. Todos los nuevos clones son tolerantes a la sequía, resistentes a las plagas, de alta productividad y presentan diferentes estadios de maduración (para permitir a los productores programar la cosecha por un período mayor de tiempo). Aproximadamente 1.200 productores de café en Espírito Santo ya han recibido plantulas de las nuevas variedades.

Fuente: Incaper

Varietales Conilon	Tiempo de Cosecha	Productividad Media	Déficit de Agua	Roya del Cafeto	Calidad en Taza
Diamante Incaper 8112	Mayo	81 sacos/ha	Tolerante	Resistencia moderada	Superior-77,5 puntos
Jequitibá Incaper 8122	Junio	89 sacos/ha	Tolerante	Resistencia moderada	Superior-79 puntos
Centenária Incaper 8132	Julio	82 sacos/ha	Tolerante	Resistencia moderada	Superior-78 puntos

LOS "COMMODITIES" SUFREN SU MAYOR CAÍDA EN 18 MESES

El último anuncio de la autoridad monetaria de que reducirá su estímulo a la economía en USA aún en 2013 ha llevado a fuertes caídas en los "commodities" negociados en dólares de USA. El oro ha llegado a su más bajo precio en más de dos años y el del petróleo ha caído en 3%. El maíz, el trigo y la soya también están cayendo y el azúcar y el café están en su peor baja de varios años.

Fuente: Reuters

FRANQUICIAS DE CAFÉ SOBRE RUEDAS

Barisly Móvel es una nueva opción para emprendedores brasileiros prestos a comenzar un nuevo negocio en café. Ensamblado en una pequeña camioneta pick-up, Barisly Móvel está equipado con máquinas de café, horno micro-ondas, refrigerador y su propia fuente de energía. El vehículo puede fácilmente ser trasladado para llegar a los clientes y ofrece diferentes bebidas de café. La franquicia requiere una inversión de R\$ 65.000 (US\$ 30.000); una de estas unidades acaba de comenzar a operar in Sorocaba, en el estado de São Paulo.

Fuente: TUDS - Sorocaba



LAS VENTAS DEL CAFÉ MONODOSIS CRECEN EN BRASIL

El mercado monodosis de café está creciendo rápidamente en Brasil. Las ventas de las cápsulas de café se han incrementado de solo R\$ 24,5 millones (US\$ 11,4 millones) en 2008 a R\$ 206,4 millones (US\$ 96 millones) en 2012, un crecimiento de 800%. Nespresso y Dolce Gusto, ambas marcas Nestlé, tienen el 98,2% de participación en este mercado. Euromonitor estima que la categoría monodosis crecerá 18% anual en volumen en Brasil hasta 2017.

Fuente: O Globo

Fotos del mes

LLUVIAS FUERTES Y TIEMPO FRÍO AFECTAN FINCAS EN ITAMOGI, MINAS GERAIS



Fuentes: Coffee Break y O Tempo

Precios Brasileños

28 de Junio, 2013

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	295,00 =
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	290,00 =
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	290,00 =
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	320,00 ↑
Sur de Minas	315,00 ↑

10,3%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	257,00 ↓
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2013	145,70 ↓
Sep 2013	145,80 ↓
Dec 2013	149,60 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
28 de Junio	2,22 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

DE CÓMO PINHALENSE Y P&A USAN LA TECNOLOGÍA PARA AGREGAR VALOR PARA SUS CLIENTES

Como fabricantes y suplidores de equipo para el procesamiento de café, además de comercializadores en el área de tecnología pos-cosecha y consultores en sustentabilidad, mercadeo y promoción de consumo de café, las actividades de Pinhalense y P&A están muy relacionadas a la ciencia del café, desarrollo de productos e innovación en muchas y diferentes formas; desde la transformación de los resultados de la investigación básica y aplicada en máquinas, a la inducción de la investigación en áreas donde las dos compañías detecten la necesidad para nuevos productos y soluciones. Pinhalense tiene su propio y altamente especializado equipo de investigación y desarrollo dedicado al procesamiento pos-cosecha. Pinhalense y P&A también tienen un importante papel en la introducción y diseminación de tecnologías y hábitos; desde las nuevas técnicas de procesamiento al consumo del café. A continuación mostramos unos cuantos ejemplos del involucramiento de Pinhalense y P&A con la ciencia de café para agregar valor para sus clientes.

UN NUEVO PARADIGMA EN BENEFICIO HÚMEDO: cafés lavados de alta calidad que derivan de cerezas 100% maduras indistintamente del sistema de cosechado; procesamiento de café que está libre de astringencia y otros defectos para un nuevo mundo de extracción de alta presión y nuevos productos de café.

Pinhalense y P&A son pioneros en los esfuerzos de beneficio húmedo de café no sólo para obtener pergamino de alta calidad sino otras fracciones de productos que son procesados para maximizar sus calidades para mercados específicos. Esto asegura máximos retornos a los productores y procesadores a pesar del hecho de que la selectividad del cosechado esté cayendo como resultado de los costos laborales y la escasez de mano de obra. Pinhalense y P&A están liderando esfuerzos para asegurar que el ingreso del productor y los trabajadores esté protegido y sea mejorado con el uso de tecnología de cosecha y pos-cosecha moderna y apropiada.



EL PROCESO DE DESPULPADO NATURAL / SEMI-LAVADO: los cafés que se secan con parte o todo su mucílago, ganan cuerpo y dulzura, y se han convertido en un componente clave del espresso y otras mezclas.



Pinhalense en Brasil y P&A en el exterior han sido clave en la creación de este nuevo e intermedio sistema de procesamiento que permitió, primero, reposicionar los cafés brasileños como un producto de alta calidad que luego se internacionalizó para después cambiar y modernizar el concepto de beneficio húmedo en todos los países productores.



TECNOLOGÍA DE SECADO DE CAFÉ: liderazgo mundial en el secado de pergamino, cereza y café verde.



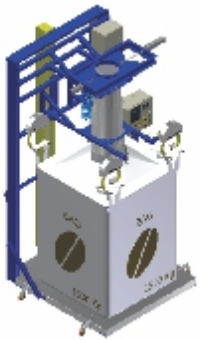
A la línea SRE de secadoras rotativas se le ha inyectado mucha investigación y desarrollo para perfeccionarlas y hoy son las secadoras más vendidas mundialmente, con más de 25.000 unidades en operación en más de 55 países. Pinhalense hoy puede producir una secadora grande SRE-150X por hora con la ayuda de máquinas computarizadas y la robótica. Pinhalense en la actualidad está lanzando una nueva línea de intercambiadores de calor verticales con diferentes opciones de combustibles para suministrar aire caliente limpio para secar café de calidad eficientemente.

PROCESAMIENTO DE CAFÉ VERDE / ORO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO: suministrando los grados y calidades que los clientes requieren.

Las líneas de clasificadoras por tamaño y forma así como los separadores por gravedad MVF de Pinhalense, hacen uso de los últimos descubrimientos científicos y la propia investigación de Pinhalense para preparar cualquier tipo de producto con la más alta eficiencia que requiera el mercado. Pinhalense y P&A han ayudado a introducir clasificadoras por tamaño y separación densimétrica dedicada al tamaño en varios países para cumplir con las demandas tanto del mercado especial como del comercial, con importantes ganancias para los comercializadores y los procesadores.



LOGÍSTICA Y FLUJO DE PROCESOS EN UN ENTORNO CONSCIENTE DE LOS COSTOS: balanzas para "big-bags", manejo a granel, mecanización y automatización.



No sólo las máquinas de procesamiento se han beneficiado de la ciencia del café sino también los equipos de manejo del grano, con la introducción de los "big bags", manejo a granel, completa mecanización, y hasta la automatización en ambientes de altos costos por mano de obra. CAD - Diseño Asistido por Computadora - ha incrementado la larga y reconocida experiencia de Pinhalense para concebir y diseñar flujos de proceso los cuales logran las necesidades específicas de todos los clientes y mercados. Nunca ha sido tan cierto que el éxito de una planta procesadora de café depende no solamente de la calidad de las máquinas pero también de la eficiencia del flujo del producto y la disposición de los equipos. Pinhalense ya ha diseñado más de 18.000 plantas de café de todos los tamaños y tipos y para todas las necesidades en más de 90 países productores e importadores en los cinco continentes.

SOSTENIBILIDAD - UN MEJOR AMBIENTE INTERIOR Y EXTERIOR: aspiración de polvo, reducción de ruido, conservación de energía y control de la contaminación.

La ciencia del café ha beneficiado considerablemente los esfuerzos de Pinhalense para crear un mejor ambiente para los trabajadores en las plantas procesadoras de café, para los vecinos de las plantas, y para el ambiente en general que tiene que absorber emisiones de agua y aire de las plantas. La maquinaria Pinhalense también es bien conocida por su bajo consumo energético. Una amplia gama de equipos han sido agregados a la línea de productos Pinhalense en años recientes además de equipos ahorradores de energía: filtros de agua, cubiertas aspiradoras de polvo, filtros de aire, ventiladores de bajo ruido, etc.



CREANDO UN NEGOCIO SUSTENTABLE: expandiendo mercados y desarrollando usos para todos los tipos de cafés.



P&A creó la Guía de la OIC para la Promoción del Consumo del Café y aplicó sus recomendaciones para desarrollar programas en Colombia, India, México, Costa Rica y El Salvador. Ambas, la Guía de la OIC y las técnicas que P&A ha estado utilizando en sus Seminarios de Consumo, incorporan una visión científica del mercadeo para promocionar el consumo de café que P&A desarrolló basado en las experiencias de Brasil y otros países. Recientemente P&A ha estado combinando su experticia tanto en tecnología de procesamiento de café, como en el desarrollo del consumo para crear una aproximación integrada que recurre

a la promoción en los países productores como medio para agregar valor al café y para crear mercados para las diferentes calidades de café que se derivan de una cosecha cada vez menos selectiva. P&A está actualmente involucrada con o coordinando iniciativas de sostenibilidad en diferentes áreas con énfasis no sólo en protección ambiental y responsabilidad social, sino también el mejor manejo de la finca, incremento de la productividad y mayores ingresos para todos aquellos que integran la cadena de producción del café.

