

# CONFIDENTIAL

## 6 años

### Edición de Aniversario

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

- TIEMPO, CALIDAD DEL CAFÉ Y DINERO RETOMADOS (pg. 3)
- NUEVO INTERCAMBIADOR DE CALOR TURBO PARA SECADORAS (pg. 4)

## CAFÉ PIERDE IMPORTANCIA EN LA BOLSA BRASILEIRA

El volumen de los contratos de café a futuro y las opciones negociadas en la BM&FBovespa de Brasil cayeron casi 70% entre 2008 y 2012, de 838.000 a menos de 257.000. La reducción fue más severamente sentida luego de 2011 cuando el gobierno implementó un impuesto sobre inversiones extranjeras que ahuyentó a los especuladores internacionales. En 2012, el volumen de contratos de café negociados en la bolsa ICE Futures en Nueva York fue 25 veces mayor que el de la bolsa de Brasil. La BM&FBovespa ahora espera una recuperación con la reciente suspensión del impuesto sobre operaciones extranjeras de derivados.

Fuente: Valor Econômico

## PRECIOS DEL CAFÉ CAEN 24% EN COSECHA 2013

La significativa reducción en los precios del café lleva a los productores de Brasil a acumular pérdidas. El café se vende actualmente al precio promedio de R\$ 340 (US\$ 151), 24% menos que durante la previa cosecha. En algunas áreas del estado de Minas Gerais, el café se vende de R\$ 260 a R\$ 290 (US\$ 116 a 130), lo cual es menor al precio mínimo estipulado por el gobierno. El sector café ahora espera el apoyo del gobierno y nuevas medidas para estimular las ventas a mejores precios.

Fuentes: CaféPoint y ABIC

## CAÍDA DE PRECIOS DEPRIME A PRODUCTORES DE ESPECIALES

La caída en los precios del café también está afectando a los productores brasileños de granos especiales. De acuerdo con la BSCA, Asociación Brasileira de Cafés Especiales, el precio promedio por un saco de café especial brasileiro era de US\$ 660 en 2011; ahora se ubica de US\$ 330 a US\$ 400. Esta difícil situación está llevando a los productores a diversificar sus fuentes de ingresos. En Sur de Minas, por ejemplo, los productores de café están invirtiendo en aceitunas y viñedos. Los café gourmet por lo general reciben premios de 15% a 20% (cuando los precios suben) y de 30% a 40% (cuando los precios bajan) sobre el contrato "C" para Arábicas de la ICE Futures. Del estimado de 51 millones de sacos de café producidos en Brasil en 2013, entre 5,7 y 7,6 millones de sacos fueron del tipo gourmet/especial.

Fuente: Valor Econômico

### CAFÉ EN NY

(En centavos de US\$/libra)



Fuente: Dow Jones Newswires e Valor FBO. Elaboração: Valor Data. \*Mercado futuro, segundo posto. \*\*16 de Jul 13

## IMPORTACIONES CRECEN PARA SOSTENER EVOLUCIÓN AGRÍCOLA

Aunque la situación del balance comercial de Brasil en general se está deteriorando, el sector agrícola y pecuario mantiene un buen ritmo en las ventas evitando mayor inestabilidad en el balance comercial. De Enero a Junio 2013, las 18 compañías líderes de la agroindustria en Brasil reportaron ventas de US\$ 24,3 billones para otros países, 23% más que durante el mismo período de 2012. Por el otro lado, resultados positivos en el campo están incrementando los gastos con importaciones: Syngenta, Basf y Bayer, la tres grandes del segmento de protección a la cosecha, han importado el equivalente de US\$ 1,9 billones, 43% más que desde Enero a Julio del pasado año.

Fuente: Folha de São Paulo

**AGRICULTURA IMPULSA EMPLEO EN BRASIL**

De los 123.800 empleos formales creados en Junio en Brasil, 59.000 fueron generados por el sector agrícola, de acuerdo a información reciente del Ministerio del Trabajo. Los nuevos empleos estuvieron concentrados en las cadenas productivas del café, caña de azúcar, algodón, maíz y naranja.

Fuente: CaféPoint



**CONSUMIDOR BRASILEÑO GASTA MÁS DE R\$ 1.000 EN CAFÉ POR AÑO**

Un estudio reciente mostró que un consumidor brasileño típico gasta R\$ 1.314 (US\$ 585) por año al beber una taza de café por día en panaderías y tiendas, considerando un promedio de precio de R\$3,60/taza (US\$1,60/taza). Esta cantidad es considerablemente alta ya que representa casi dos veces el salario mínimo mensual en Brasil.

Fuentes: Globo.com y P&A

**CIENTÍFICO BRASILEÑO ES NUEVO MIEMBRO DEL COMITÉ DE ESTÁNDARES DE SCAA**

El profesor Flavio Bórem, de la Universidad Federal de Lavras (UFLA), ha sido anunciado como miembro del Comité de Estadísticas y Estándares de la SCAA. El profesor, uno de los más renombrados investigadores en cafés especiales en el mundo, es el primer brasileño a participar en el grupo. Entre los principales estudios del profesor Bórem están los efectos del cambio climático en la calidad del café y en las prácticas agrícolas, e innovación en el transporte de cafés diferenciados, entre otros.

Fuente: UFLA

**STARBUCKS RESALTA MEZCLA BRASIL EN CAMPAÑA DE INVIERNO**

La nueva campaña de invierno de Starbucks resalta la Mezcla Brasil. Vendida en paquetes, es 100% Arábica compuesto de cafés naturales, despulpados naturales y lavados de Sur de Minas Gerais, con suave acidez, cuerpo medio y tostado medio. La Mezcla Brasil fue especialmente desarrollada para la llegada de Starbucks a Brasil en 2006.

Fuente: ABIC



Source: Starbucks

**BEBEDORES DE CAFÉ VIVEN MÁS**



Un estudio conducido en los Estados Unidos con más de 400.000 personas a lo largo de 14 años ha mostrado que los consumidores de café viven más que aquellos que no toman café. Los hombres que tomaron 4 a 5 tazas de café por día presentaron un riesgo de muerte 12% menor, mientras que las mujeres que tomaron la misma cantidad de café presentaron una expectativa de vida 16% mayor.

Fuentes: ABIC y Superinteresante



**Fotos del mes**

**COSECHA EN BRASIL**



Fuente: Portal do Agronegócio

## TIEMPO, CALIDAD DEL CAFÉ Y DINERO RETOMADOS\*

La calidad del café, siempre importante, obtiene especial relevancia cuando los precios del café caen y los premios por la calidad pasan a ser relativamente mayores. El paso del tiempo hace que la calidad del café se deteriore, con muy pocas excepciones. Los retrasos en la cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte y consumo pueden causar daños a la calidad, incrementar los costos y disminuir los precios. Las pérdidas por procesamiento son particularmente notables.

Las cerezas del café deben ser procesadas tan pronto como sea posible luego de que son cosechadas y en un tiempo no mayor a 8 horas luego de ser recogidas. Si se retrasa el procesamiento, una fermentación no deseada puede desarrollarse y causar pérdidas en la calidad que pudieran ser imposibles de revertir más adelante en el proceso. Esa es la razón por la cual los proyectos para mejorar la calidad del café a menudo incluyen la construcción o recuperación de las carreteras rurales, y por supuesto los beneficios húmedos ecológicos de alta tecnología, así como las instalaciones de secado con suficiente capacidad para manejar las cerezas al ser recogidas.

El tiempo es crítico cuando se usa fermentación natural. Los efectos negativos de la sobre-fermentación en la calidad son bien conocidos. Cuando se aplica la remoción mecánica del mucílago, el tiempo tiene un efecto diferente pero también importante debido a que si el café viaja más rápido del árbol al secado, conservará mayor peso. En otras palabras, el tiempo transcurrido en la fermentación natural causa que el peso del café se pierda y esta pérdida puede llegar a ser tan alta como 5 o 6% dependiendo de la temperatura. Esta pérdida puede ser evitada usando removedores de mucílago, que pueden reemplazar la fermentación o acortarla.

La escogencia del beneficio húmedo y la capacidad de secado son decisivas para minimizar los retrasos en el procesamiento del café. Los tanques de fermentación y el espacio de secado al sol son cuellos de botella que usualmente ocasionan que la cosecha se retrase, que la cerezas se almacenen previo al beneficio húmedo, y el pergamino sea almacenado antes del secado, todo lo cual es perjudicial para la calidad y el precio del café. La remoción mecánica del mucílago y el secado mecánico del café son maneras rápidas y confiables para eliminar estos cuellos de botella a fin de mantener la calidad del café y su consistencia, así como asegurar mejores precios.

El secado requiere la mayor inversión y tiene el más alto costo operativo de cualquier otro paso en el procesamiento pos-cosecha, desde la cereza a la exportación o el tostado del café verde. Con los crecientes costos laborales en todo el mundo y la escasez laboral en muchos países productores, el secado mecánico se convierte en una opción en la mayoría de las regiones cafetaleras. El manejo del tiempo de secado puede ser una tarea engañosa. El secado rápido optimiza el uso del equipo pero pudiera afectar la calidad si la temperatura del café se torna muy alta. La solución es mejorar el control de la temperatura y la distribución del aire caliente e incrementar el flujo del aire caliente para transferir la mayor cantidad de calor al café sin sobrecalentamiento y remover la humedad del café y del secador más rápidamente. Las nuevas generaciones de intercambiadores de calor combinadas con ventiladores y secadores eficientes abordan el reto arriba mencionado.



Almacenar el café por mayores períodos de tiempo reduce la calidad final del producto. Las pérdidas de calidad son mayores cuando el café se sobre-calienta en su procesamiento, ya sea en el secado (al sol o mecánico) o en el trillado-pulido, en especial en el caso del café pergamino. Idealmente, el café seco debería ser preferiblemente almacenado en pergamino o cereza que en su estado verde porque éste pierde calidad más rápidamente. El secado, trillado y pulido con alto control de temperatura ayudan a preservar la calidad, para extender la "vida de anaquel" y para minimizar las pérdidas en precio.

El tiempo de travesía, en especial el período transcurrido en ambientes de alta humedad como los puertos y buques, puede afectar la calidad considerablemente. La forma en que el café es llenado en los contenedores puede ayudar a minimizar estos efectos negativos.

El viejo adagio de que 'tiempo es dinero' es aplicable también al procesamiento del café porque las pérdidas de calidad descritas arriba están directamente relacionadas con los menores precios del café. Una importante excepción son los cafés naturales de Brasil que habitualmente se venden a mejores precios después que "añejan" por seis meses.

\* Nota: Versión modificada de la Perspectiva originalmente publicada en marzo 2009.

## NUEVO INTERCAMBIADOR DE CALOR TURBO PARA SECADORAS

Pinhalense ha lanzado una nueva línea de intercambiadores de calor turbo, más eficiente y amigable al ambiente para calentar aire limpio para sus pre-secadoras y secadoras rotativas SRE.



Ventajas de los nuevos intercambiadores de calor turbo:

- Flujo de aire limpio mucho más extenso antes de entrar al secador
  - intercambio de calor más eficiente
  - cámara de intercambio de mayores dimensiones (dos veces el tamaño del previo intercambiador FCCI)
  - mayor flujo de aire
  - mayor tiempo de aire en la cámara de intercambio de calor
- Flujo de combustión de gases mejorado
  - menor pérdida de calor
  - cámara de combustión más pequeña
  - mayor retención de chispas
  - fácil de limpiar
- Mayor eficiencia
  - mayores temperaturas del aire
  - menor consumo de combustible

Los intercambiadores de calor turbo están diseñados para operar con la mayoría de los combustibles sólidos (por ejemplo: madera y cascarilla) y fósiles (diésel). Pueden ser equipados con el alimentador de cascarilla de café mostrado en la fotografía arriba el cual es compatible con pergamino y con la cascarilla de la cereza.

### Precios Brasileños

31 de Julio, 2013

#### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	305,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	300,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	300,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	330,00 ↑
Sur de Minas	325,00 ↑

+ 10%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	257,00 =
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Sep 2013	141,30 ↓
Dic 2013	145,60 ↓
Mar 2014	148,30 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
31 de Julio	2,29 ↑

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