

# CONFIDENTIAL

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

- ¿PUEDEN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE BRASIL CREAR EL PISO PARA LOS PRECIOS DE ARÁBICA? (pg. 3)
- MAXIMICE INGRESOS DESPULPANDO CEREZAS EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN (pg. 4)

## **PROGRAMA DE GOBIERNO DE APOYO A PRECIOS ALCANZA 3 MILLONES DE SACOS**

La última subasta PEPRO (programa de "put-and-call") llevada a cabo el 8 de Octubre, negoció 100% de los contratos, lo cual representó 405.800 sacos de 60 Kgs., para un total de cerca de 3 millones de sacos a la fecha. El premio que los productores de café pagaron les da el derecho a vender el producto al gobierno por R\$343,00 (US\$156.00) por saco a la fecha de expiración del contrato en Marzo 2014, independientemente del precio del café entonces.

Fuente: Agência Estado

## **¿QUIÉN SOBREVIVIRÁ EN BRASIL CON BAJOS PRECIOS DEL CAFÉ?**

Los precios del café en Brasil deben continuar bajos de acuerdo a los expertos y la devaluación del Real (R\$) en relación al Dólar puede ser la razón. La disminución en los precios afecta principalmente a los productores de Arábica - cuyos costos de producción actualmente están excediendo los precios - y en especial a Brasil, el mayor suplidor de café Arábica del mundo. Los productores que probablemente pueden soportar la situación adversa de precios bajos son los micro y pequeños productores familiares (sin empleados), los grandes y mecanizados y los productores de Robusta quienes por lo general tienen mayor productividad y menores costos.

Fuente: Valor Econômico

## **¿PUEDEN LOS BAJOS PRECIOS DEL CAFÉ IMPULSAR EL CONSUMO BRASILEÑO AÚN MÁS?**



Carlos Brando

J. R. Mendonça de Barros

El relevante economista José Roberto Mendonça de Barros y Carlos Brando de P&A disertaron sobre escenarios para el negocio del café para los venideros años en el 21° ENCAFÉ. Barros abordó la problemática desde un punto de vista macroeconómico y Brando complementó desde la perspectiva microeconómica y con los retos y oportunidades para los tostadores brasileiros. La conferencia anual de la industria torrefactora brasileira se celebró del 16 al 20 de Octubre en Guarujá, un balneario en el estado de São Paulo, con la participación recorde de más de 300 personas. El evento tuvo relevantes presentaciones, mesas de negociación, talleres y actividades sociales en conmemoración al aniversario de 40 años de ABIC.

Fuente: ABIC

## **GRAN POTENCIAL PARA EL MERCADO MONODOSIS**

3Corações, uno de los tostadores líderes de mercado en Brasil, anunció inversiones de R\$150 millones (US\$68 millones) en el sector monodosis para los próximos 5 años. La marca en breve lanzará TRES, su línea de máquinas con 16 opciones de cápsulas, incluyendo té. De acuerdo con ACNielsen, aunque aproximadamente 700.000 máquinas monodosis están activas hoy en Brasil, sólo 276.000 hogares las tienen, apenas 0,6% del total de hogares. El segmento creció 12% en Brasil en 2012.

Fuente: O Estado de S. Paulo

## **CAFÉ BRASILEÑO LLEGA A VIETNAM**

Un cargamento de café de Cooxupé a los Estados Unidos llegó a Vietnam para ser decafeinado. El café será enviado a los Estados Unidos para su consumo final. Esta es la primera vez que café brasileiro es "importado" en Vietnam.

Fuente: Folha Rural



## **CAFÉS BRASILEOS LIDERAN EXPORTACIONES SUIZAS**

El café es el principal producto agrícola de exportación de Suiza, un país el cual no tiene un sólo árbol de café. Información recientemente publicada por el gobierno suizo muestra que las importaciones de café del país han alcanzado US\$570 millones de Enero a Septiembre 2013, siendo Brasil el principal suplidor (23% del total importado). Luego de procesar y tostar, Suiza exportó el equivalente a US\$1,8 billón de café durante el mismo período, más del doble de las exportaciones de chocolate o queso.

Fuente: Valor Online



## **SOSTENIBILIDAD EN EL NÚCLEO DEL "ENTRENE A LOS ENTRENADORES" EN MINAS GERAIS**

Embrapa Café y Emater-MG (Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais) se han asociado para expandir los esfuerzos de transferencia tecnológica para los productores de café. Más de 165 extensionistas de 126 municipalidades cafetaleras ya han sido entrenados en tecnologías sustentables en relación a productividad, nuevos cultivares, irrigación, cosecha mecánica y legislación ambiental. La asistencia técnica individual a 350 productores también está en marcha; la idea es que estas sesiones ayuden a entender las actuales necesidades de los productores cafetaleros en Minas Gerais en relación a mejores tecnologías y prácticas gerenciales.

Fuente: Globo Rural

## **COMPETENCIA PARA DIVERSIFICAR LOS ORÍGENES BRASILEOS EN MEZCLAS**

La Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) organizó la 1º competencia de Mezclas Especiales con la idea de diseminar el uso de los diferentes orígenes brasileiros entre los tostadores y baristas. Para este evento, se formaron equipos de catadores, cada uno compuesto por 2 brasileiros y 1 sueco del equipo ganador de la Copa Barista Nórdica de 2013. Cada equipo tuvo que analizar muestras del mejor café de 11 regiones productoras brasileiras y crear una mezcla con por lo menos 3 orígenes. La mezcla ganadora fue preparada con café de Bahia, Montañas de Espírito Santo y Mogiana (São Paulo).

Fuente: Departamento de Comunicación de BSCA



## **CONSUMIDORES BRASILEOS AÚN CONSUMEN POCO CAFÉ DE ALTA CALIDAD**

Brasil es el principal país productor y exportador de café, y el segundo mayor consumidor del producto. Sin embargo, la mayoría de los brasileiros aún consumen café de calidad mediana a buena. Los estimados muestran que de los 20 millones de sacos de café actualmente consumidos en el mercado doméstico, sólo 1,5 millón de sacos son de cafés especiales. Esta puede ser otra oportunidad para el aumento del consumo en un mercado que está se consolidando progresivamente y creciendo más despacio.

Fuente: Uol Economia

## **SEMANA INTERNACIONAL DEL CAFÉ EN NÚMEROS**

Además de lo que ya ha sido reportado aquí acerca de este exitoso evento, resultados adicionales de la feria han sido publicados. Con 110 expositores y más de 100 reuniones, el evento de 4 días tuvo 31 sesiones de catación y 168 horas de presentaciones para más de 5 mil personas. Líderes de opinión, inversionistas con larga experiencia en el negocio de café y también asistentes que buscaban consejo profesional son algunos de los perfiles de los participantes de la Semana Internacional del Café.

Fuente: Café Editora

## **TRAVELBOX: NUEVA OPCIÓN PARA LOS VIEJEROS CAFETALEROS**

Si está planificando venir a Brasil para un viaje de negocios relacionado al café o simplemente de vacaciones, TravelBox puede asistirlo con un interesante itinerario, diseñado especialmente para usted. TravelBox ha sido recientemente fundado por Maria Fernanda Brando, antigua consultora de P&A, para ayudar a los viajeros a maximizar sus viajes con la ayuda de un itinerario personalizado lleno de información acerca de atracciones, restaurantes, entretenimiento y más. Inspirada por sus muchos viajes relacionados al café alrededor del mundo, Maria puede ayudarle a organizar un gran viaje a las áreas cafetaleras brasileiras, una vacación perfecta o una buena experiencia en otro lugar. Por favor contacte TravelBox: [Contato@travelbox.com.br](mailto:Contato@travelbox.com.br); su sitio web, [www.travelbox.com.br](http://www.travelbox.com.br), será lanzado en breve.



## ¿PUEDEN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE BRASIL CREAR EL PISO PARA LOS PRECIOS DE ARÁBICA?

Teniendo en cuenta que Brasil es uno de los más eficientes y competitivos productores de Arábica en el mundo, que el país es el mayor productor de este tipo de cafés y que los Arábicas brasileños se venden con descuento en el ICE en Nueva York, los fundamentos indican que el costo promedio de producción de Arábica en Brasil debería establecer un precio mínimo probable para éstos si el suministro futuro se ha de garantizar. Analicemos los números para ver si esto es cierto.

Un análisis de P&A sobre costos de producción de Arábicas en Brasil indica que el simple, no pesado, promedio para todas las regiones está alrededor de US\$ 1,20 por libra, no lejos del costo de R\$ 343,00 por saco de 60 kg publicado por el Ministerio de Agricultura, es decir, US\$ 1,18 por libra. Esto por supuesto incluye depreciación, capital invertido en tierra, plantación e infraestructura y la ganancia del productor. Los costos directos promedio para gastos corrientes, los cuales excluyen los elementos arriba mencionados, son de acerca de US\$ 0,95 por libra. Ya que los precios en Brasil esta semana están por debajo de US\$ 0,80 por libra, en consecuencia por debajo de los costos corrientes, incluso si tenemos en cuenta los diferenciales brasileños en comparación con el ICE, se pudiera concluir que el precio piso no será sugerido por los costos de producción brasileños.

Sin embargo, pudiera ser prematuro llegar a tal conclusión. Primero, el nivel en que los productores están definitivamente perdiendo dinero se ha alcanzado y la reacción natural a los bajos precios - uso menos intensivo de insumos, labranza inadecuada, diversificación y abandono - se intensificará. Segundo, los resultados de estas acciones no se sentirán de inmediato sino en la próxima cosecha, y en especial en la siguiente. Tercero, si el país productor de Arábica mayor y más eficiente tiene que seguir produciendo y hasta incrementar la producción como respuesta a la creciente demanda, los precios tendrán que rebotar y colocarse por lo menos por arriba del costo directo de producción. Cuarto, ya que la demanda futura está sesgada a favor de los Robustas, el alza de los precios no necesitaría ser muy extenso para recuperar las pérdidas que parecen inminentes y para atraer la expansión de la producción requerida para el necesario crecimiento del consumo.

Analizando la actual situación desde una perspectiva diferente, los precios en dólares de la bolsa de café de Nueva York de 2001 a 2004 fueron los más bajos en tiempos recientes pero los costos de producción y la tasa de cambio al momento produjeron precios rentables en reales como queda demostrado por la expansión de la producción brasileña. Este claramente no es el caso ahora, con una moneda que se mantiene sobrevaluada y, más importantemente, costos de producción que fueron impactados por la inflación de este período, en especial en lo que respecta la mano de obra cuyos salarios se beneficiaron de una tremenda escalada en términos reales. De nuevo, si la producción de Arábica brasileño no debe disminuir sino que por el contrario se expandir para cumplir con el crecimiento de la demanda, los precios del café en dólares no pueden caer más abajo en el mediano plazo.

Los dos análisis arriba expuestos indican que los precios en dólares para el Arábica pueden caer aún más en el corto plazo. Pero, primero, es muy poco probable que lleguen cerca de donde estaban en 2002 y, segundo, tendrán que rebotar a donde están ahora y por arriba en el próximo año o en el siguiente para superar el costo de producción del país productor más competitivo del mundo. La intensidad de recuperación puede ser más rápida y/o más fuerte si el cambio de Robusta a Arábica que comenzó recientemente mantiene su momento o se intensifica. La recuperación del precio también es probable que sea más fuerte si tarda más en comenzar porque los impactos negativos sobre la producción serán mayores.

Tan racional y de tanto sentido común como la arriba predicción fundamental puede ser, siempre hay posibilidades de que no se materialice en absoluto como resultado de factores exógenos tales como fluctuaciones monetarias y en otros mercados de commodities, y en el cambio dólar-real.

### Precios Brasileños

31 de Octubre, 2013

#### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	260,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	255,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	255,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	295,00 ↓
Sur de Minas	290,00 ↓

+ 15,7%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	190,00 ↓
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2013	129,00 ↓
Mar 2014	133,00 ↓
Sep 2014	133,90 ↓
Real R\$/ Dólar US\$	
31 de Octubre	2,20 ↓

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

## MAXIMICE INGRESOS DESPULPANDO CEREZAS EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN

Se espera que la calidad de la cosecha baje aún más con los actuales precios del café. Se recogerá más cereza inmadura, parcialmente inmadura y sobre-madurada en un intento para bajar los costos con menos rondas de recolección, ordeñado parcial, etc. En este escenario, la separación de las cerezas se convierte crítica para producir café de alta calidad del 100% de cerezas maduras.

El primer paso de separación es el exclusivo y ambientalmente amigable sifón mecánico de Pinhalense, el cual separa las cerezas "flotantes" – las sobre-maduradas y las secas – de la fracción más densa – cerezas inmaduras y maduras – que tienden a hundirse. El agua se recicla en su totalidad en estas máquinas patentadas.

El segundo paso de separación se lleva a cabo en separadores de cerezas inmaduras que también actúan como despulpadores. Estas máquinas Pinhalense de doble propósito tienen ventajas sobre la separación de la cereza *luego* del despulpado, es decir, separación superior de otras cerezas que las maduras, menos daño físico al café, menos pérdida de café con la pulpa, y, muy importante, la habilidad para despulpar otras cerezas que las inmaduras en diferentes grados de maduración por separado: cerezas inmaduras, parcialmente maduras y sobre-maduradas.

Esta última ventaja del sistema Pinhalense – la habilidad de despulpar otras cerezas que las maduras – es especialmente relevante cuando los precios del café están bajos y los volúmenes de estas cerezas se incrementan. Su calidad y precio pueden ser optimizadas despulpándolas y vendiéndolas a mercados específicos, por ejemplo, la industria del soluble y el mercado doméstico en países productores, cuya expansión está por lo general asociada con la disponibilidad de productos de café de menor precio y calidad razonable.



Contacte [peamarketing@peamarketing.com.br](mailto:peamarketing@peamarketing.com.br) para conocer más acerca de los nuevos beneficios húmedos ecológicos Pinhalense diseñados para producir cafés especiales, así como cafés para el consumo local y otros usos.

**CAFÉS DE ALTA CALIDAD...Y OTROS CAFÉS  
CON VALOR AGREGADO**