

CONFIDENTIAL

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

- VIAJE POR EL MUNDO DEL CAFÉ CON ITINERARIOS INTELIGENTES Y EFICIENTES (pg. 3)
- UNA MEJOR TRAMPA PARA RATONES... REVISITADO (pg. 4)

PRÓXIMA COSECHA BRASILEIRA POR DEBAJO DE 50 MILLONES DE SACOS

La floración del café Arábica tanto como la del Conilon comenzó más temprano en Brasil este año. El volumen de la cosecha 2014, cuyo estimado está por conocerse, puede estar alrededor de 55 a 60 millones de sacos de acuerdo a algunas fuentes. Sin embargo observando los árboles, ya es posible concluir que la producción actual puede ser menor. Los bajos precios del café han hecho que los productores reduzcan el uso de insumos, y muchas enfermedades han sido favorecidas por la alta lluviosidad y niveles de humedad. Con esto en mente, se estima que la próxima cosecha brasilera de café puede estar inicialmente estimada en 47,8 millones de sacos.

Fuentes: J.B.Matiello y A.W.R.Garcia

PRECIOS DEL ARÁBICA ALCANZAN MÁS BAJO NIVEL EN 11 AÑOS

La última información del CEPEA de la Universidad de São Paulo indica que el precio promedio del Arábica tipo 6 FAQ en el estado de São Paulo fue de R\$ 254 en Octubre, lo más bajo desde Agosto de 2002 cuando alcanzaron R\$ 215 por saco. Las caídas consecutivas del precio para el Arábica y el Robusta en el mercado físico brasilero ya están causando que los productores reduzcan la labranza, despidan empleados y hasta abandonen las plantaciones. En São José do Rio Pardo, en la región Mogiana del estado de São Paulo, por ejemplo, aproximadamente 10% de los productores de café han abandonado sus cosechas mientras que otros están considerando reemplazar café con otros cultivos.



Fuentes: CEPEA/USP (Centro para los Estudios Avanzados en Economías Aplicadas), Peabirus y Globo Rural

CALIDAD DE CAFÉ VS. PRECIO

Aunque los precios del producto sigan cayendo, Brasil se ha convertido en el mayor productor mundial de cafés de alta calidad y mantiene el mayor número de fincas sustentables certificadas. De acuerdo a ABIC, la Asociación Brasileira de Tostadores de Café, el café de alta calidad es una de las alternativas para superar la actual crisis pero su producción sólo seguirá creciendo si se colocan más fondos gubernamentales a disposición de los productores para incorporar nuevas tecnologías, y si los precios de café mejoran.

Fuente: Notícias Agrícolas

SIMPÓSIO DE INVESTIGAÇÃO BRASILEIRO DESTACA NUEVAS TECNOLOGÍAS

El VIII Simposio de Investigación de Cafés do Brasil celebrado en Salvador, Bahia, del 25 al 28 de Noviembre, estuvo marcado por discusiones acerca de la mecanización, sostenibilidad, calidad y valor agregado en Conilon, y avances en nutrición en Arábica, entre otras tecnologías desarrolladas por instituciones que pertenecen al Consorcio de Investigación del Café coordinado por Embrapa. El programa estuvo compuesto de 21 presentaciones, incluyendo talleres, y 200 posters (20 presentados en forma oral) con una asistencia de más de 400 personas, en su mayoría investigadores de todas las regiones productoras. El nuevo Simposio será celebrado en Foz do Iguaçu, estado de Paraná, en el sur de Brasil en 2015.

Fuente: Embrapa Café



ESTUDIOS DE FERMENTACIÓN CREAN NUEVOS PERFILES EN TAZA



Experimentos bioquímicos con fermentación llevados a cabo por dos productores brasileros están generando cafés con características sensoriales complejas similares a aquellas encontradas en cafés de Kenia. El café se mantiene en tanques de fermentación donde se agrega levadura para ayudar a desarrollar los ácidos y los compuestos aromáticos. Se han hecho experimentos en fincas de Santa Margarida (SP) y Chapadão de Ferro (MG). La fermentación láctica produce una taza aterciopelada mientras que la fermentación fosfórica genera una taza de tipo viscosa con mayor acidez. Ambos cafés ya están a la venta en el mercado brasiler.

Fuente: Folha de São Paulo

50 AÑOS DE ICO Y SESIÓN DE FIRMA EN EL MUSEO DEL CAFÉ

El Museo del Café en Santos está por abrir una exposición acerca del 50 Aniversario de la Organización Internacional del Café (OIC) con duración del 10 de Diciembre al 31 de Marzo de 2014. Serán mostrados sus marcos históricos principales con la ayuda de entrevistas de audio y video con personalidades del sector café, imágenes de momentos relevantes y una vitrina de sacos de café de yute de diferentes países. La ceremonia de apertura también incluirá el lanzamiento y firma del libro: "Vida y Obra del Comendador Montenegro" ("Vida y Obra del Comendador Montenegro"), la biografía de un empresario portugués que emigró a la región de Pinhal donde produjo café, ayudó a crear el hospital local y fue uno de los primeros agricultores en liberar a sus esclavos.

Fuentes: Agito SP and CaféPoint

CAFÉ DE PINHAL ES EL MEJOR DE SÃO PAULO EN 2013

El café producido en Espírito Santo do Pinhal, por la Sra. Laura Del Guerra Vergueiro, fue el ganador del XII Concurso Calidad de Café del estado de São Paulo. El 2º lugar fue para un café de Santo Antônio da Alegria en el 3º lugar para un café despulpado natural de la Finca Santana, también en la región de Pinhal. La ceremonia de premiación fue celebrada en el Museo del Café de Santos el 12 de Noviembre con la presencia de la Secretaría de Agricultura de São Paulo. Todos los lotes de café registrados por los 7,05 a 3,60 por libra, en una subasta con la participación de tostadores y cafeterías.

Fuente: Asociación Comercial de Santos

DOLCE GUSTO ABRE PRIMERA TIENDA EN BRASIL

Dolce Gusto de Nescafé ha abierto su primera tienda concepto en Porto Alegre, capital del estado de Río Grande do Sul, en el sur de Brasil, para demostrar y promocionar la línea completa de máquinas para cápsulas multi-bebida para bebidas calientes y frías de la marca además de café.

Fuente: ABIC



Fotos del mes

VIII SIMPOSIO DE INVESTIGACIÓN DE CAFÉS DO BRASIL - BAHIA



Fuente: Peabirus

VIAJE POR EL MUNDO DEL CAFÉ CON ITINERARIOS INTELIGENTES Y EFICIENTES

El mundo del café puede estar asociado con mucho viaje. Hay viajes de origen a países productores a lo largo de América Latina, África y Asia; grandes eventos cafetaleros internacionales como la SCAA, celebrada anualmente en diferentes localidades en los Estados Unidos, la cual agrupa miles de participantes de todo el mundo; la Conferencia AFCA, que tendrá lugar en Burundi en 2014; el Sintercafé en Costa Rica cada año; aparte de cientos de ferias comerciales, convenciones, talleres y reuniones regionales y nacionales que se llevan a cabo en cada país y requieren mucho viaje para aquellos involucrados en el sector: productores, comercializadores, procesadores, tostadores, exportadores, consultores, funcionarios gubernamentales así como los que aman el café.

Le guste o no, viajar es parte de la rutina cafetalera. Y los viajes, en especial aquellos al exterior, pueden ser disfrutados a plenitud si usted cuenta con los arreglos apropiados y la planificación pensada con antelación.

En 2011, como parte de un proyecto que P&A estaba desarrollando con SEBRAE (Agencia Brasileira de Promoción de la Micro y Pequeña Empresa), tuvimos la oportunidad de llevar a un grupo de presidentes de cooperativas cafetaleras a una ronda de reuniones con importantes tostadores de café en el área de Portland así como visitas a minoristas y cafeterías durante la semana del evento de la SCAA. Estos representantes de cooperativas tuvieron la oportunidad de visitar la feria y conversar con sus pares empresarios como generalmente ocurre y complementar la experiencia en un rico marco de información compartido por los tostadores, baristas y compradores de café que el grupo conoció durante esa semana. Luego de dos días de intensas e interesantes discusiones además de visitas, el grupo entendió de mejor forma los requerimientos de los tostadores y de los gerentes de cafeterías, por ejemplo, así como de los clientes quienes actualmente compran los cafés producidos por sus cooperativas. También aprendieron mucho acerca de las complejidades de la fase de tostado de la cadena de suministro, las demandas del consumidor del café y los hábitos de consumo local (americano). Al final, el grupo mencionó cuán importante fue ese viaje para que pudieran obtener una perspectiva más amplia del mundo del café, diferente a la que tenían en sus mentes previamente, por lo general basada sólo en su experiencia como productores/cooperativas. Y todo esto fue posible con sólo dos días extra en su itinerario pero con mucha planificación previa.

Este tipo de experiencia forma parte del trabajo desarrollado por TravelBox. Después de los años que trabajé para P&A, decidí partir y comenzar un nuevo negocio enfocado en itinerarios personalizados de viaje que pueden ayudar a los viajeros a maximizarlos. Ya sea un viaje profesional a un evento cafetalero, un viaje de origen o inclusive una vacación con la familia, la idea es ofrecer itinerarios interesantes que resulten experiencias inolvidables, y a la vez ahorren tiempo preciado.

Si usted está planificando venir a Brasil para la nueva temporada de cosecha o incluso atender los partidos de la Copa Mundial de Fútbol, podemos ayudarle con un interesante itinerario que le permitirá visitar bellas fincas de café y/o cooperativas, conversar con productores, ver nuevas tecnologías, experimentar el vibrante mercado de consumo, o cualquier otro programa que se ajuste a sus necesidades.

Así mismo podemos ayudar con viajes a otros países, diseñando itinerarios creativos tales como el de Portland arriba mencionado, o ayudar al enriquecimiento de un día libre luego de que usted haya cumplido con sus obligaciones de negocios. Estos espacios abiertos pueden ser la perfecta oportunidad para visitar museos, explorar una buena zona de una ciudad o inclusive visitar una tienda de café exhibiendo un nuevo concepto del cual usted no haya escuchado. A propósito, la SCAA de 2014 será en Seattle, una gran ciudad del café! Cualquier cosa es mejor que las horas pasadas encerrados en áreas de embarque impersonales con fuerte aire acondicionado, o peor aún, aeropuertos sin aire acondicionado! Sí, estos existen y son más comunes que uno se le puede desear.

Para mayor información, por favor escríbanos a contato@travelbox.com.br. Nuestro sitio web en breve estará a su disposición: www.travelbox.com.br



UNA MEJOR TRAMPA PARA RATONES... REVISITADO*

No, Pinhalense no ha entrado al negocio de hacer trampas caza-ratón. Sí, hay una crisis global pero la demanda para café y maquinaria se mantiene saludable. Pinhalense está produciendo equipos para procesamiento de café como de costumbre y vendiéndolos bien alrededor del mundo. Las crisis y las oportunidades van de la mano.



La referencia a una "mejor trampa para ratones", una expresión del idioma inglés la cual resume la búsqueda interminable por mejor tecnología, se relaciona a la permanente pesquisa de Pinhalense para ofrecer una línea perfecta de maquinaria para procesamiento de café. Por casi 60 años Pinhalense se ha empeñado en desarrollar y producir el mejor equipo procesador de café, "la mejor trampa de café", una buena trampa que dirige los clientes a un proceso de ganar más dinero con la ayuda de los equipos Pinhalense.

Resulta sensato traer a colación este tema en el momento en que los productores de café enfrentan más una gran crisis. Crises en el café tienden a recortar los presupuestos de inversión y disparar un proceso de opción por el más barato por el cual el costo inicial del equipo para procesar café – el capital de inversión – usualmente se convierte en el primordial factor de decisión en la compra de nueva maquinaria. Nada pudiera estar más equivocado en la compra de equipo para procesamiento de café, el cual durará al menos 25 años, que ignorar el flujo de beneficios que máquinas más eficientes y de mayor calidad harán posible en su tiempo de vida. Sin embargo, el pesimismo contagioso de los tiempos de crisis usualmente inducen a gerentes sensatos a decisiones las cuales se enfocan en minimizar la inversión a costo de una larga y saludable lista de beneficios.

Este errado proceso de toma de decisiones está más lleno de fallas cuanto más bajas sean las tasas de interés, y estas jamás han estado tan bajas en años recientes. Si las tasas de interés están bajas, las ganancias futuras tienen un efecto más fuerte para acortar el período de retorno porque el flujo de futuros beneficios tiene un mayor valor neto presente. En consecuencia la escogencia de maquinaria basado sólo en su precio, ignorando el flujo de beneficios futuros, puede llevar a decisiones erróneas las cuales tendrían consecuencias negativas por mucho tiempo, más allá de la vida útil del equipo.

Apartando los conceptos económicos y financieros y usando español sencillo, la verdad es que con la actual crisis global y bajas tasas de interés, es más importante que nunca seleccionar equipos de procesamiento de café de alta eficiencia. El precio inicial más alto y una mayor inversión de capital serán completamente compensados por un saludable flujo de ganancias futuras debido a, por ejemplo, despulpado selectivo de sólo las cerezas maduras; pergamino libre de daños; granos que han sido secados con temperatura controlada; menos pérdidas por trillado; ausencia de granos grandes mezclados con los chicos en la clasificación por tamaño; ausencia de granos buenos en el rechazo de la separación densimétrica, etc. Un tipo diferente de ejemplo se refiere a esquemas menos flexibles, como menos elevadores y silos a fin de minimizar la inversión a costo de la eficiencia operativa, con el resultado negativo que, por ejemplo, el tiempo muerto se incrementa considerablemente cuando se procesan lotes pequeños o la alta capacidad de procesamiento se compromete debido a cuellos de botella en el diseño.

No se deje engañar por las ganancias de inversión a corto plazo "virtuales" que se reflejarán en un perpetuo flujo de ineficiencias de procesamiento y pérdidas, y aún más los impactos negativos de producto con calidad menos que ideal. No permita que la neurosis de la crisis sesgue el análisis inteligente que debería orientar sus decisiones de inversión, las cuales pueden impactar adversamente el desempeño de su beneficio y compañía por muchos años.

Pinhalense es su socio fabricante de maquinaria de café en tiempos buenos y malos, cuando los precios están bajos o altos, en buenos años y en los de crisis.

Nos disculpamos si esta nota es más bien irreverente, pero la irreverencia es otra forma de capear la crisis... Necesitamos una mejor trampa caza-ratón para la corriente crisis del café.

*Basado en "Una Mejor Trampa Para Cazar Ratones " publicado en Coffidential No. 21 de Abril, 2009.

Precios Brasileños

28 de Noviembre, 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	215,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2013	128,30 ↓
Mar 2014	131,65 ↓
Sep 2014	134,25 ↑
Real R\$/ Dólar US\$	
28 de Noviembre	2,34 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br