

# CONFIDENTIAL

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

- SELECCIÓN DE ARTÍCULOS SOBRE EL MERCADO DE CAFÉ EN 2012 - RETROSPECTIVA (pg. 3)

- TODO SOBRE LAS MÁQUINAS PINHALENSE - RETROSPECTIVA (pg. 4)

## **MEZCLA DE CAFÉ BRASILEÑO AHORA EN VUELOS TAM**

Pasajeros de todas las clases de vuelos TAM operando en Latino América, EEUU y Europa ahora pueden probar una mezcla de Suplicy Cafés Especiais. El blend es compuesto de Arábicas especiales producidos en Minas Gerais (Cerrado y Sur de Minas) y São Paulo (regiones Mantiqueira y Alta Mogiana). Suplicy es una cadena brasilera de tiendas de cafés especiales activa en los estados de São Paulo, Rio de Janeiro y Rio Grande do Sul y en Brasilia.

Fuente: TAM Airlines



## **CAFETEROS HACIENDO DINERO SÓLO EN BAHIA OCCIDENTAL**

De acuerdo a un estudio llevado a cabo por el CNA, Confederación Agrícola Nacional, los productores de Arábica en la municipalidad de Luis Eduardo Magalhães, en el occidente de Bahia, son los únicos haciendo ganancias en Brasil - de alrededor de R\$ 21,50 (US\$ 9.50) por saco de 60 kilos - debido a las tecnologías de mecanización e irrigación usadas en la región, a menudo en propiedades grandes. En lugares como Itabela (Sur de Bahia) y Jaguaré (Espírito Santo), donde se produce el Conilón, los productores tuvieron pequeñas pérdidas, de R\$ 0,94 a R\$ 3,37 por saco (US\$ 0.40 a US\$ 1.43). Pero en general, los productores brasileiros de Arábica encuestados por la CNA tuvieron pérdidas promedio de R\$ 148 (US\$ 63) por saco en 2013 debido al alza en los costos de producción y a los bajos precios del café.

Fuentes: Valor Econômico y CaféPoint

## **PRODUCTORES DE CONILÓN NO MÁS RENTABLES**

Los productores de Conilón (Robusta) en el Estado de Espírito Santo han registrado pérdidas durante las últimas semanas, siguiendo un patrón similar a el experimentado por sus compañeros en Arábica. El café Conilón, el cual tiene menores costos de producción y mayor productividad que el Arábica, estaba siendo negociado a R\$ 250 (US\$ 106) por saco en el mercado interno desde el comienzo de 2013 pero los precios recientes no sobrepasan el nivel de R\$ 210 (US\$ 89), sólo ligeramente superior al costo promedio de producción estimado en R\$ 190 a R\$ 200 (US\$ 80 a US\$ 85) por saco.

Fuente: Valor Econômico

## **DIVERSIFICACIÓN BAJO DISCUSIÓN**



El Ministerio Brasileiro de Agricultura ha anunciado un nuevo paquete para apoyar el negocio del café, efectivo a partir de 2014, que incluye la creación de una línea de crédito exclusivamente para productores de café diversificaren su producción. La idea es que los productores reduzcan el área sembrada con café pero produzcan lo mismo volumen usando variedades más productivas y tecnologías eficientes, mientras emplean parte de la tierra para plantar nuevas culturas tales como granos y eucaliptus, o criar ganado para mejorar las ganancias. Los recursos para esta línea de crédito alcanzarán R\$ 1 billón (US\$ 425.3 millones) en un período estimado de 10 años.

Fuente: Valor Econômico

## **PROGRAMA GUBERNAMENTAL COMPRA CAFÉ DE PEQUEÑOS PRODUCTORES**

El Gobierno Federal recientemente ha aprobado la adquisición de 25.000 sacos de café en Espírito Santo en un esfuerzo para apoyar a las pequeñas familias productoras. La inversión de R\$ 7,5 millones (US\$ 3.2 millones) beneficiará directamente a 1.400 pequeños productores de cinco pequeñas cooperativas. Este tipo de comercio directo es parte de un nuevo paquete para apoyar el negocio del café en Brasil: el gobierno invertirá alrededor de R\$ 20 millones (US\$ 8.5 millones) para comprar 70.000 sacos de café en todo el país. Más de 3.500 pequeños productores de café se beneficiarán en los estados productores de Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, São Paulo y Paraná.

Fuente: Portal Brasil

## ESCUELA DE CAFÉ PARA NIÑOS DE BAJO INGRESO



La cadena de tiendas de cafés especiales Sofá Café comenzará su propia "escuela de café" en 2014 con cursos gratis para jóvenes de bajo ingreso. La cadena, con 3 tiendas en São Paulo, abrió su primera unidad fuera de Brasil en Boston, Massachusetts en Mayo 2013. A los clientes americanos se les ofrece el tradicional "pão de queijo" brasileiro (pan de queso) para degustar con preparaciones de café.

Fuentes: OESP and Veja São Paulo

## ESTILO DE VIDA Y CAFÉS ESPECIALES BRASILEROS A SER PROMOCIONADOS EN JAPÓN

Los compradores de Isetan Mitsukoshi, el mayor grupo minorista de Japón, visitó Brasil para seleccionar productos nacionales - comidas y bebidas, moda, calzado, diseño y muebles - para ser promocionados en Japón en 2014 como parte de una asociación de APEX-Brasil con 17 entidades sectoriales y con participación de 135 compañías brasileras. La actividad apunta al reforzamiento del posicionamiento de los productos de alta calidad de Brasil en el mercado japonés, café incluido, y la introducción del estilo de vida brasileiro a los clientes de Isetan Mitsukoshi. Las ventas de los productos seleccionados comenzarán en Abril 2014 y continuarán a lo largo del año.

Fuentes: Agencia Brasileira de Exportación (APEX-Brasil) y Brazil Specialty Coffee Association (BSCA)



## PINHAL SE CONVERTIRÁ EN PUEBLO DE CAFÉ Y VINO

Otro paso ha sido tomado para posicionar el tradicional pueblo cafetalero de Pinhal en el mapa de la vinicultura: su Guaspari Sirah Vista Serra 2011 ha sido considerado como el mejor vino tinto de Brasil en 2013. Hecho con uvas producidas en tierras cafetaleras a gran altitud y procesadas en una bodega de última tecnología situada en las afueras del pueblo, los vinos Guaspari serán lanzados comercialmente en 2014.

Fuentes: P&A y Valor Econômico

## Retrospectiva Foto del Mes



## Precios Brasileños

31 de Diciembre, 2013

### Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	290,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	280,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	280,00 ↑
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	310,00 ↑
Sur de Minas	305,00 ↑

+ 10,7%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	230,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Mar 2014	138,95 ↑
Sep 2014	142,25 ↑
Dic 2014	148,85 ↑
Real R\$/ Dólar US\$	
31 de Diciembre	2,34 =

Fuente: www.qualicafex.com.br

**FEB:** SOSTENIBILIDAD MÁS ALLÁ DE LA FINCA

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-067.pdf>

**MAR:** NUEVAS TENDENCIAS EN LOGÍSTICA Y ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ: LA REVOLUCIÓN DEL BIG BAG

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-068.pdf>

**ABR:** NUEVAS DINÁMICAS EN EL CONSUMO DE CAFÉ

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-069.pdf>



**MAY:** SERVICIOS DE CONSULTORÍA EN EL "THINK TANK" P&A

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-070.pdf>

**JUN:** ¿BENEFICIO HÚMEDO SIN AGUA?

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-071.pdf>



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

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-072.pdf>

**AGO:** TIEMPO, CALIDAD DEL CAFÉ Y DINERO RETOMADOS

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-073.pdf>



**SEP:** SEPARACIÓN DE CEREZAS Y CALIDAD DEL CAFÉ: "UN LOTE, MUCHOS SABORES"

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-074.pdf>



**OCT:** SOSTENIBILIDAD EN BENEFICIOS SECOS

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-075.pdf>

**NOV:** ¿PUEDEN LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE BRASIL CREAR EL PISO PARA LOS PRECIOS DE ARÁBICA?

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-076.pdf>

**DIC:** VIAJE POR EL MUNDO DEL CAFÉ CON ITINERARIOS INTELIGENTES Y EFICIENTES

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-077.pdf>

**FEB:** FINANCIANDO EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO POS-COSECHA

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-067.pdf>

**MAR:** BALANZAS Y LLENADORAS PARA BIG BAGS ; SMARTBAG, FLOWBAG Y BALBAG

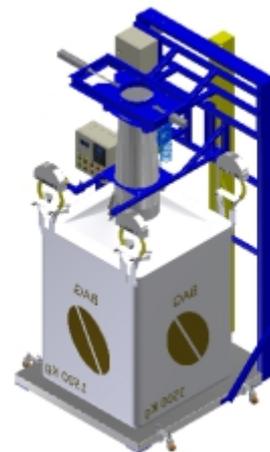
<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-068.pdf>

**ABR:** LA CALIDAD DEL CAFÉ, EL SECADO Y EL BENEFICIO HÚMEDO: OPORTUNIDADES - VISÍTENOS EN LA SCAA

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-069.pdf>

**MAY:** LA CALIDAD IMPORTA MUCHO MÁS CUANDO LOS PRECIOS DEL CAFÉ ESTÁN BAJOS

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-070.pdf>



**JUN:** SEPARACIÓN DE CEREZAS INMADURAS Y DESPULPADO

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-071.pdf>

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

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-072.pdf>

**AGO:** NUEVO INTERCAMBIADOR DE CALOR TURBO PARA SECADORAS

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-073.pdf>

**SEP:** DESPULPADORES ecoflex CON SEPARADORES A PRESIÓN DE CEREZAS INMADURAS

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-074.pdf>

**OCT:** EQUIPO PARA MEJORAR LA SOSTENIBILIDAD DE LOS BENEFICIOS SECOS DE CAFÉ...

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-075.pdf>

**NOV:** MAXIMICE INGRESOS DESPULPANDO CEREZAS EN DIFERENTES ESTADOS DE MADURACIÓN

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-076.pdf>

**DIC:** UNA MEJOR TRAMPA PARA RATONES... REVISITADO

<http://peamarketing.com.br/coffidential/esp-coffidential-077.pdf>



*P&A les desea un Próspero y Feliz Año Nuevo!*

