

# COFFIDENTIAL

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

- DATOS DEL CONSUMO BRASILEÑO DE CAFÉ: MAYOR MERCADO MUNDIAL DE TOSTADO Y MOLIDO (pg. 3)
- RETENCIÓN DE CALIDAD DEL CAFÉ EN TIEMPOS DE CAMBIO CLIMÁTICO (pg. 4)

## ☉ CEREZAS OSCURAS Y PÉRDIDAS AGRAVADAS POR SEQUÍA

En meses recientes, los productores y técnicos en todo Brasil han reportado el oscurecimiento de las cerezas y grandes volúmenes de cerezas recién formadas ("chumbinhos") cayéndose de los arbustos de café debido al stress hídrico, por defoliación y floración débil que resultó del ciclo previo de alta producción. Las cerezas más grandes fácilmente absorben las reservas de las plantas y causan que los granos más pequeños sean automáticamente "descartados".

Fuente: CaféPoint



## ☉ BRASILEÑOS CONSUMEN CASI 5 TAZAS DE CAFÉ POR DÍA

El consumo de café en Brasil tuvo un ligero incremento en 2014 llegando a 20,3 millones de sacos, indica un reciente estudio encargado por ABIC, Asociación Brasileña de Tostadores de Café. El consumo per cápita en Brasil también creció a 4,9 kg de café tostado y molido (o 6,12 kg de café oro), equivalente a 81 litros de la bebida por consumidor por año. El consumo de café se expandió en especial en las regiones Noreste (+9,1%), Sur (+8,8%) y Centro-oeste (+7,8%). La concentración de mercado se ha incrementado con algunas compañías líderes creciendo a ratas de dos dígitos. Los 10 mayores tostadores ahora dan cuenta de casi 75% del café vendido en el país, las 50 más grandes alrededor del 90% con las primeras 100 de un total de 1.428 compañías respondiendo por 95% del mercado. **(Más sobre este tema en la sección Perspectiva, página 3).**

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

## ☉ SE ESPERAN INCREMENTOS EN PRODUCCIÓN EN PARANÁ Y BAHIA

De acuerdo con el Departamento de Economía Rural del Estado de Paraná (Deral), la producción de café del estado se espera que alcance entre 1 a 1,1 millones de sacos este año, un volumen casi el doble del de 2014. El esperado incremento significa sólo una recuperación parcial: debido a la helada que afectó a Paraná en 2013, el área total de café se ha reducido por 35% (de 82.000 a 52.900 hectáreas). Bahía, el cuarto mayor estado productor de café en Brasil, deberá beneficiarse del clima favorable para incrementar su relevancia nacional y crecer aproximadamente 32% para alcanzar 2,5 millones de sacos.

Fuente: Valor Econômico

## ☉ 45 AÑOS DESDE QUE LA ROYA FUE IDENTIFICADA EN BRASIL

La enfermedad de la roya del cafeto fue identificada por primera vez en suelo brasileño en Enero de 1970 en una municipalidad en la parte sur de Bahía. En breve se esparciría hacia el sur, llegando a Sur de Minas en Junio del mismo año y al estado de São Paulo en 1971. Grandes esfuerzos en investigación, asistencia técnica y crédito a los productores se llevaron a cabo para combatir la enfermedad. Las acciones generaron una renovación de 1,4 millones de hectáreas de plantaciones desde 1970 a 1979 y productividades récord en cosechas subsecuentes de café con 25 millones de sacos producidos en 1980, a pesar de la helada de 1975 y 42,7 millones de sacos en 1987 (comparado con sólo 20 millones de sacos antes de la roya). Como resultado de cambios al largo de los años, como la introducción de nuevas variedades, técnicas de labranza y control químico, hoy es posible efectivamente controlar la roya con cerca de 5% del total de costos operacionales de la finca, con beneficios potencialmente adicionales como mayor productividad. Una lección que debería ser analizada en detalle por otros países productores que han estado sufriendo de la misma enfermedad como México, Honduras, El Salvador, Perú y hasta Colombia.

Fuente: Revista Agronegócios

## MECANIZACIÓN SUSTITUYE MANO DE OBRA EN MOGIANA

En la región de Alta Mogiana en el estado de São Paulo, la mecanización de las plantaciones de café ha ayudado a los productores resistir las recientes turbulencias financieras empeoradas por las sequías. En lugares como Altinópolis los productores están abandonando áreas donde no es posible cosechar mecánicamente y transfieren las plantaciones a terrenos más planos. Sólo áreas "nobles" - aquellas con productividades muy altas y/o que generan excelentes tazas - son mantenidas; los espacios dejados por el café son tomados por eucaliptus y pasto. Altinópolis actualmente tiene 8.000 hectáreas de tierras de café en comparación a 20.000 ha de caña de azúcar y 20.000 ha de eucaliptus. La cosecha manual de café cuesta alrededor de R\$ 100 a 150 (US\$ 34 a 51) por saco en la región, mientras que la cosecha mecánica cuesta sólo R\$ 20 a 30 por saco (US\$ 7 a 10). Para justificar la alta inversión en mecanización, los productores necesitan producir mayores volúmenes y constantemente renovar las plantaciones en búsqueda de mayor productividad.



Fuente: Valor Econômico

## MAYORES PRECIOS DEL CAFÉ NO HAN ALIVIADO LA DEUDA

Los pequeños productores en São Sebastião do Paraíso, suroeste de Minas Gerais, dicen que han estado viviendo con pérdidas por muchos años. A pesar de los altos precios del café hasta recientemente, aseguran que no han tenido ganancias por menores volúmenes cosechados. De acuerdo a Cooparaíso, una de las más grandes cooperativas de café en Brasil, el precio promedio del Arábica entre 1994 y 2014 no compensó los altos costos de producción. Su estudio muestra que los precios promedios de café en el mercado domestico en los últimos 20 años estuvieron por debajo de los costos operacionales como salarios, combustible y fertilizantes. Durante el período analizado, los costos de mano de obra se incrementaron 1.248% y el diesel 765%, mientras que los precios del café (calidad media, tipo 6) se incrementaron sólo 245%.

Fuente: Cooparaíso

## NUEVO PROYECTO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA EN BAHIA

La Universidad Estadual del Suroeste de Bahia (UESB) conjuntamente con la Asociación de Productores de Café de Planalto de Vitória da Conquista (Ascplan) recientemente ha entregado al Ministerio de Agricultura un proyecto de Indicación Geográfica para cafés de la región suroeste de Bahia, incluyendo 12 municipalidades. El objetivo es garantizar protección para los cafés diferenciados de la región los cuales han atraído la atención de tostadores a nivel mundial. Este es el primer paso hacia la IG; el proyecto será ahora entregado a la Oficina de Patentes de Brasil (INPI) que es responsable por tomar la decisión final.

Fuente: CaféPoint

## PUBLICADA LA GUÍA 2015 DE CAFETERÍAS DE BRASIL

La Guía de Cafeterías de Brasil 2015 recientemente publicada por Café Editora ya está disponible en quioscos de periódicos y librerías suministrando información de calidad acerca de tiendas independientes así como de cadenas de tiendas de café en 80 ciudades de 20 diferentes estados en Brasil. La tercera edición de la guía también comparte información acerca del molido del café, prueba de taza y curiosidades sobre cómo se prepara el café en diferentes partes del mundo.

Fuente: Revista Espresso



## EXHIBICIÓN FOTOGRÁFICA EN EXPO MILÁN TENDRÁ FINCAS CAFETALERAS

Una de las principales atracciones de Expo Milán 2015 será la belleza humana y natural de las fincas cafetaleras alrededor del mundo mostrada en fotografías tomadas por el aclamado fotógrafo brasileiro Sebastião Salgado. Salgado fotografió fincas cafetaleras alrededor del mundo. Comenzó visitando las regiones brasileiras del Cerrado Mineiro, Matas de Minas y Espírito Santo, antes de viajar a varios países como Etiopía, Colombia, Guatemala, India y China, entre otros. La exhibición será en el Coffee Cluster, un area con 4.500 m<sup>2</sup>, donde los visitantes podrán contemplar 50 gigantografías y hacer un viaje completo a través del ciclo cafetalero desde la semilla a la taza. Expo Milán se celebrará desde el 2 de Mayo al 31 de Octubre, 2015.

Fuente: Revista Espresso

## DATOS DEL CONSUMO BRASILEÑO DE CAFÉ: MAYOR MERCADO MUNDIAL DE TOSTADO Y MOLIDO

El pasado Febrero la Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) publicó las cifras para el consumo doméstico de café en 2014, volúmenes y hábitos de consumo. Resumimos como a continuación.

**Volumen.** Luego de una leve reducción del consumo en 2013, el volumen de café bebido en Brasil el año pasado se recuperó al mismo nivel que en 2012: 20,3 millones de sacos de café verde.

**Penetración.** La penetración del café es casi universal en los hogares brasileños. 98,2% de los hogares tienen por lo menos una persona que bebe café. En realidad, en promedio 2,8 personas beben café en estos hogares cuyo tamaño promedio es de 3,4 personas.

**Formato de venta.** En términos de valor, más de 85% del café consumido fue vendido como tostado y molido, lo cual hace a Brasil de lejos el mayor mercado en el mundo para este tipo de café, por delante de los Estados Unidos y Alemania. Las ventas de grano tostado se están incrementando con la participación de mercado creciente de café espresso y especiales, mientras que las ventas del soluble se han mantenido estables en los tres últimos años. Las cápsulas dan cuenta de sólo un 1,7% del total de valor del café consumido. Tan pequeña como esta cifra puede aparecer fue 55% mayor que en el año anterior. Esta pequeña participación de monodosis se explica por su baja penetración – sólo 1% de los hogares tienen por lo menos una máquina monodosis – así como por su concentración socio-económica y geográfica. 90% de los hogares que tienen una máquina monodosis pertenece a grupos de altos ingresos y la mayoría de ellos están en el sureste de Brasil. Esto puede cambiar pronto si más y más compañías locales entran a este mercado aunque el (alto) precio de las cápsulas aún limitará la participación de mercado de este segmento en Brasil.

**Hábitos de consumo.** La mayoría de los brasileños (78%) beben café durante la mañana y la mayoría del café es consumido en casa. El consumo fuera del hogar representa un tercio del consumo total. La mayoría de los consumidores de café fuera del hogar son hombres. Café filtrado es la opción preferida de 84% de los brasileños. Para la porción más rica de la sociedad, la bebida preferida es el espresso que también es bebido por un sorprendente 26% del sector menos favorecido de la sociedad. 44% de los consumidores brasileños consideran la calidad del café en sus decisiones de compra y están dispuestos a pagar más por ella. La mayoría de los consumidores están conscientes de los beneficios a la salud asociados al café.

**Nuestra visión.** Luego de más de dos décadas de vigoroso crecimiento, el consumo brasileño de café pareciera estar perdiendo impulso y dando señales de que el mercado ha alcanzado la etapa de madurez. El período de reciente incremento del ingreso y la creación de una nueva clase media han llegado a su final y ha tenido sus impactos sobre el consumo de café. El sector está teniendo poco espacio hacia donde crecer ya que el consumo se ha diseminado por todo el país. El valor agregado debido a mejor calidad y/o por moverse hacia la monodosis resulta bueno para mejorar el valor de mercado y las ganancias del sector pero quizá no sea de mucha ayuda para incrementar los volúmenes. Los retos de la industria son mayores en esta oportunidad, un contexto de volatilidad incrementada de los precios del café y una economía doméstica en problemas. Una mirada más cercana a las cifras de crecimiento geográfico muestra que quizás las estrategias tradicionales de promoción aún son aplicables donde la penetración es menor pero enfoques innovadores se requieren en mercados consolidados. Todos estos hechos advierten sobre nuevos y diferentes enfoques a la promoción si se quisiera aumentar el consumo del café a otro nivel en Brasil.

## Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

27 de Febrero, 2015

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)		Conilon/ Robusta (R\$/ 60 sacos de 60 kg)		Real R\$ / Dólar US\$	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	475,00 ↑	Colatina-ES calidad promedio buena	300,00 =	Mar 2015	183,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	470,00 ↑			Sep 2015	180,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	470,00 ↑			Dic 2015	182,00 ↓
<b>Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)</b>					
Cerrado MG	535,00 ↑				
Sur de Minas	530,00 ↑				

+ 13,8%

Fuente:  
www.qualificafex.com.br

## RETENCIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ EN TIEMPOS DE CAMBIO CLIMÁTICO

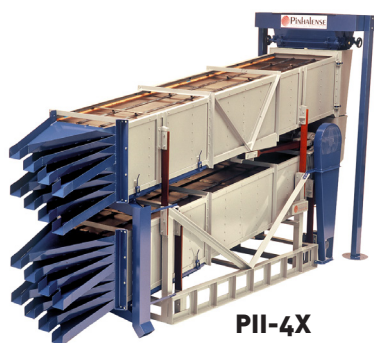
El cambio climático, en especial las drásticas variaciones en los patrones promedio de temperaturas, de las lluvias y su distribución, está causando que la cosecha sea mucho menos selectiva que antes y que las cerezas no se desarrollen completamente debido a la sequía y las enfermedades. El calentamiento global está causando que la broca se disemine mucho más rápido que antes, al punto de convertirse en una amenaza importante en algunas áreas cafetaleras; el control de la broca se ha ido poniendo más costoso con la prohibición de algunos químicos. Conjuntamente, el cambio climático y el calentamiento global están causando un aumento substancial en la proporción de granos de café livianos: mal formados, negros, dañados por la broca, inmaduros, fermentados, etc.

La mejor solución para eliminar los granos defectuosos es la separación del café de acuerdo a su densidad, ya que la mayoría si no la totalidad de los defectos mencionados arriba causan que los granos de café pierdan densidad, es decir, ser "más livianos", en un lenguaje popular deslastrado de tecnicismos. El abordaje correcto es separar el lote primero por tamaño de los granos, en separadores por tamaño, y luego usar separadores gravimétricos para eliminar los granos "livianos" defectuosos.

Pinhalense ofrece hoy líneas de clasificadores con flujo ascendente o descendente, con una o dos cajas, para cargas simples, dobles o cuádruple, con 3 a 8 cribas separadoras (redonda, ranuradas o especiales) dispuestas en una multitud de maneras, y capacidades que van desde 0.3 a 14 toneladas/hr. Desde la capacidad, a la precisión de separación y a la solución de problemas específicos, Pinhalense ofrece separadores que se adaptan a todas las necesidades de los clientes.

Contacte al experto Pinhalense más cercano si usted necesita ayuda con las múltiples opciones arriba mencionadas. El representante Pinhalense analizará sus propias necesidades de clasificación de café y, conjuntamente con el Departamento Técnico de Pinhalense suministrará la mejor solución y sugerirá el separador Pinhalense más recomendado para sus

condiciones y retos específicos. Los expertos de Pinhalense también le mostrarán como el uso del clasificador Pinhalense específico puede ayudarlo a mejorar la eficiencia de la separación densimétrica y la de la separación por color para eliminar los defectos y mejorar la clasificación de su café de acuerdo a la calidad.



**PII-4X**



**PFAII-4X**

Los separadores densimétricos MVF de Pinhalense han sido especialmente diseñados para café, cuyos granos tienen una singular combinación de superficies redondas y planas. Las respuestas Pinhalense a este reto han sido (1) un tablero metálico, no de malla de alambre, con "bulbos" y perforaciones especialmente diseñados, (2) direccionamiento del aire por debajo del tablero, y (3) variadores electrónicos de velocidad para los ajustes finos de vibración. Estas características exclusivas permiten alta eficiencia de separación de los granos de café de acuerdo a la densidad para descartar el material foráneo.

Los separadores densimétricos MVF de Pinhalense son bien conocidos en el mercado por su óptima eficiencia de separación, bajo consumo energético y características exclusivas de repaso. Su eficiencia es tan alta que de hecho suplantando las seleccionadoras por color en casos donde los defectos de color están asociados con menor densidad, por ejemplo, algunos tipos de granos negros o fermentados. Esta sustitución permite grandes ganancias a los procesadores y exportadores de café, en inversiones y operación. El precio del separador MVF Pinhalense de mayor capacidad está en el rango de los US\$ 3 a 4 mil por tonelada de capacidad de café, mientras que un seleccionador por color cuesta por lo menos 10 a 15 veces más. Es innecesario decir que el separador densimétrico es mucho más fácil de operar y mantener que un seleccionador por color. Los separadores densimétricos MVF de Pinhalense están disponibles en capacidades de 1 a 7 toneladas de café verde por hora para manejar las diferentes fracciones y grados de café. También ofrecemos cubiertas succionadoras de polvo como un componente adicional.



**MVF-2AX**