

CONFIDENTIAL

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

- APRENDA MÁS ACERCA DEL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ CON TRAVELBOX - VIAJES PERSONALIZADOS (DE CAFÉ) (pg. 03)
- NUEVA BALANZA DE FLUJO SMART-FLUX (pg. 04)

MICRO-TERRAZAS PARA BAJAR COSTOS DEL CAFÉ DE MONTAÑA

El uso de micro-terrazas es una nueva técnica que está siendo adoptada en áreas cafetaleras montañosas de Brasil. Hasta ahora usada en algunas pequeñas áreas en Minas Gerais, la técnica pareciera muy prometedora porque permite la mecanización en áreas donde las altas pendientes no permiten el uso de máquinas y la cosecha se vuelve muy costosa. La técnica consiste en la apertura de terrazas de 1,5 metros de ancho entre las hileras del cafetal - como mostrado en las fotografías - para crear caminos planos donde los tractores angostos puedan transitar cómodamente, facilitando la labranza, control de malezas, fertilización, poda y cosecha. Las altas inversiones iniciales requeridas para implementar las micro-terrazas son rápidamente compensadas por los menores costos de producción. Brasil tiene 700,000 hectáreas de áreas cafetaleras montañosas y la práctica de la micro-terrazas será muy importante para hacer que la actividad sea más competitiva y sostenible.



Fuente: CNC

BRASIL SOBREPASA MARCA DE 36 MILLONES DE SACOS EXPORTADOS

Las exportaciones brasileras de café establecieron un nuevo récord de 36,49 millones de sacos exportados durante el año cafetalero 2014/15, el cual terminó el 30 de Junio, un incremento en volumen de 6,9% sobre el año anterior. Las exportaciones de Robusta fueron 4,53 millones de sacos, 133% más que en 2013/14, un resultado impresionante y también récord. Las exportaciones de Arábica totalizaron 28,45 millones de sacos. Los ingresos totales por concepto de exportaciones crecieron 28% para US\$ 6,85 billones en 2014/15, de acuerdo a CeCafé.

Fuente: Valor Econômico

RONDONIA COSECHARÁ 1,8 MILLONES DE SACOS DE ROBUSTA ESTE AÑO

Se espera que el estado de Rondonia produzca aproximadamente 1,8 millones de sacos de café Conilon/Robusta en 2015, de acuerdo al Conab, un incremento de 25,7% - 379.000 sacos - más que en el período anterior. Los resultados reflejan la estrategia del estado de incrementar producción en un área cultivada más pequeña. El desempeño de Rondonia es el resultado de varios factores tales como el uso de tecnología en todas las fases de producción y, en especial, el uso de material clonado para producir plántulas. El estado tiene una larga tradición en la producción de café Conilon, actualmente cultivado en un área de 95.000 hectáreas.

Fuente: Correio Pimentense

CLIMA ADVERSO RETRASA COSECHA E IMPACTA LA CALIDAD

Clima seco durante la floración el año pasado, aunado con lluvias en meses recientes - típico del fenómeno de El Niño - está causando retrasos en la cosecha en la mayoría de las áreas productoras de café en Brasil. El clima adverso causó floración irregular en 2014 y generó diferentes etapas de maduración y, en consecuencia, diferentes tiempos para cosechar el café en su mejor etapa de maduración. De acuerdo al Cepea, Centro de Estudios Avanzados en Economía Aplicada, el volumen cosechado está variando ampliamente de región en región, como mostrado en la tabla. El clima desfavorable también ha afectado el tamaño y calidad de las cerezas.

Café cosechado en Brasil en julio		
Región	2015	2014
Paraná	40%	50%
Cerrado, MG	35% a 40%	> 60%
Sur de Minas	30%	50%
Matas de Minas, MG	30%	60%
Mogiana, SP	20% a 30%	≈ 50%
Garça, SP	< 40%	≈ 50%
Espirito Santo	≈ 100%	100%
Rondonia	100%	100%

Fuente: CNC

Fuente: Cepea / Preparado por CNC Conselho Nacional do Café

☉ CEREZA MÁS PEQUEÑA DEBE DISMINUIR COSECHA 2015 DE ARÁBICA

Un estudio reciente con muestras de café Catuaí Rojo - 144 cultivado en la Finca Experimental de Procafé en Varginha, Minas Gerais, midió los efectos del clima adverso sobre el tamaño de las cerezas. El análisis de cerezas maduras reveló que 65% tenían tamaño normal y 35% eran más pequeñas. En el caso de las cerezas inmaduras, 26% eran normal y 74% más pequeñas. La diferencia en el peso promedio de 39% entre cerezas normales y las más pequeñas impactará el peso del café procesado. Basado en estos números, los técnicos estimaron una reducción probable en la producción de café por el orden de 21,8%.

Fuente: CaféPoint

NORMAL



MÁS PEQUEÑO



☉ LANZADO NUEVO CULTIVAR ARANÃS DE ALTA PRODUCTIVIDAD

Un nuevo cultivar de café lanzado por el Instituto de Investigación de Agricultura y Ganadería de Minas Gerais (Epamig) muestra gran potencial para mayor productividad y calidad en taza. Nombrado "Aranãs", fue presentado durante la apertura oficial del evento Exprocafé 2015, en Julio. Con una productividad promedio de 55 sacos por hectárea, el cultivar es resistente a la roya del café y produce granos grandes de alta calidad. Aranãs significa "aves que vienen del sur" en uno de los dialectos hablados por la población indígena original que habitó el área.

Fuente: CaféPoint

☉ TRAMPA ALTERNATIVA PARA COMBATIR LA BROCA

El Instituto de Asistencia Técnica y Extensión Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) está probando una trampa para atraer a la broca del café (*Hypothenemus Hampei*). La técnica, desarrollada por el Instituto Agronómico de Paraná (IAPAR), ha sido adaptada a las características de la región de Matas de Minas. Pruebas iniciales hechas en una pequeña finca en Muriaé, Minas Gerais, redujo el nivel de infestación de broca en 80%. La trampa, hecha de una botella simple de PET, se fija a la planta de café atrayendo al insecto con el olor de una mezcla de metanol, etanol y café tostado y molido. Una vez dentro de la botella, la broca termina cayendo en la mezcla de agua y detergente que la mata. Los técnicos recomiendan la colocación de 25 de estas trampas por hectárea, con 20 metros entre ellas, cuando las cerezas comienzan a desarrollarse.

Fuente: CaféPoint



☉ CONSUMIDORES EVALUARÁN CALIDAD EN COMPETENCIA DE CAFÉ

ABIC, Asociación Brasileira de Tostadores de Café, ha anunciado cambios en la edición 2015 de su Competencia Nacional de Café de Calidad. El evento, que selecciona los mejores cafés producidos en los estados de Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Bahia y Espírito Santo, ahora tendrá la participación de un grupo de consumidores que ayudarán a evaluar la calidad en la taza de los lotes finalistas. El jurado técnico compuesto por catadores y expertos trabajará con el panel de consumidores, una innovación en competencias de café. Las prácticas sostenibles en fincas también serán tomadas en consideración este año, con el grado de sostenibilidad a ser incluido en la Calificación General de Calidad. La 12ª Competencia Nacional de Café de Calidad de ABIC será en Noviembre.

Fuente: CaféPoint



☉ EXPANSIÓN DEL MUSEO DE CAFÉ EN SANTOS

El Museo del Café en Santos, localizado en un edificio de patrimonio público construido en 1922, año del 100º aniversario de la independencia de Brasil, para acoger la Bolsa del Café, en breve expandirá sus instalaciones con la incorporación del edificio vecino, actualmente vacío y abandonado. El museo sufrirá una extensiva renovación: todo su departamento técnico será transferido a la nueva área para abrir más espacio de exhibición en el edificio histórico, y un sistema de aire acondicionado será implementado, entre otros cambios de seguridad y accesibilidad. La reapertura del restaurante, un espacio con gran significado histórico cerrado hace años, también está prevista.

Fuente: A Tribuna via CCCMG

APRENDA MÁS ACERCA DEL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ CON TRAVELBOX - VIAJES PERSONALIZADOS (DE CAFÉ)

TravelBox recientemente ha organizado un viaje de origen en Brasil en asociación con AFCA. Una delegación compuesta por 9 profesionales del sector café de Tanzania, Kenia y Uganda - productores, investigadores, gerentes de fondos y directores de multinacionales - estuvo aquí por más de una semana durante el mes de julio. El objetivo del viaje fue presenciar el actual cosechado de café, aprender acerca de las nuevas tecnologías usadas en la recolección y procesamiento y también para ver lo que Brasil está haciendo para incrementar su productividad en Arábica y Robusta.

Travelbox organizó el grupo y los acompañó a una serie de visitas de campo y reuniones con compañías relevantes en Mogiana y Sur de Minas, las más importantes áreas productoras de café Arábica, y también en Espírito Santo, el mayor estado productor de Conilon/Robusta en Brasil. El grupo tuvo la oportunidad de ver la recolección con cosechadoras manuales en una finca de Mogiana; esta tecnología hace que los recolectores trabajen con menor esfuerzo y mucho más productividad con ganancias en ambos lados - los productores concluyen el cosechado en menor tiempo y los recolectores son mejor pagados porque si recogen más, reciben mejor pago. La delegación presenció todas las fases del procesamiento de café, incluyendo el beneficio húmedo y seco en finca y el beneficio seco, bien como los tres diferentes métodos de procesamiento usados en Brasil: natural, despulpado natural y lavado. Los visitantes aprendieron las implicaciones de cada sistema sobre la calidad del café y el perfil de taza durante las visitas a fincas pequeñas y medianas.

El programa continuó con interesantes visitas en el área de Pinhal, en la región Mogiana. Visitaron Pinhalense, el fabricante líder mundial de maquinaria para procesamiento de café, donde los delegados vieron las líneas de producción y el ensamblado de máquinas como despulpadores, secadores rotativos y clasificadores de tamaño, y también tuvieron la oportunidad de reunirse con los ingenieros del Departamento de Proyectos, donde pequeños, medianos y grandes beneficios para América Latina, África y Asia son diseñados. Otra visita fue a P&A, la compañía que maneja las exportaciones de Pinhalense a más de 90 países, incluyendo todos los mercados latinoamericanos. Carlos Brando hizo una extensa presentación acerca del sector cafetalero brasileño. Las visitas continuaron con Cooxupé, la mayor cooperativa de café de Brasil, con más de 12.000 miembros/productores, y 32 sucursales en diferentes municipalidades además de la casa matriz, donde un laboratorio de calidad analiza y califica más de 1.500 muestras de café por día, durante el pico de la cosecha! El punto culminante de la visita a Cooxupé fue el Complejo Japy, un beneficio seco de última generación totalmente automatizado con capacidad para procesar 5 millones de sacos de café por año. El grupo quedó impresionado por la cantidad de café almacenada en "big bags", cada uno conteniendo 1.2 toneladas, o veinte sacos de 60 kg, y de como el café es procesado en seco y preparado para exportación sin manejo manual. De hecho, sólo encontramos unos pocos trabajadores, una docena a lo más, en todo el recorrido.

En Espírito Santo, el grupo se reunió con el Departamento de Café de Incaper (Instituto de Investigación y Extensión Rural del estado) y tuvo una reunión informativa con varios directores, investigadores y técnicos acerca del Conilon, el Robusta Brasileño, que puede tener una productividad promedio de hasta 80 sacos/hectárea. Pequeños productores de Conilon altamente productivos fueron visitados para observar sus logros de primera mano.

!Venga a verlo por usted mismo! Aprenda lo que Brasil está haciendo para incrementar la productividad y la calidad, vea las nuevas (y asequibles) tecnologías y técnicas sostenibles de producción, conozca profesionales renombrados y expanda su horizontes cafetaleros. ¡Y también diviértase!

TravelBox es una compañía de viajes especializada en itinerarios deicados, en Brasil y en el exterior. Para consultoría e itinerarios cafetaleros, por favor contacte a María Brando:

Email: contato@travelbox.com.br

Teléfono/whatsapp: +55 11 9 9738-8089

Skype: maria.fernanda.peres.branda

Website: www.travelbox.com.br (en Portugués)

TravelBox

Finca Santana



Sede de Pinhalense



Finca Santa Alina



NUEVA BALANZA DE FLUJO SMART-FLUX

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

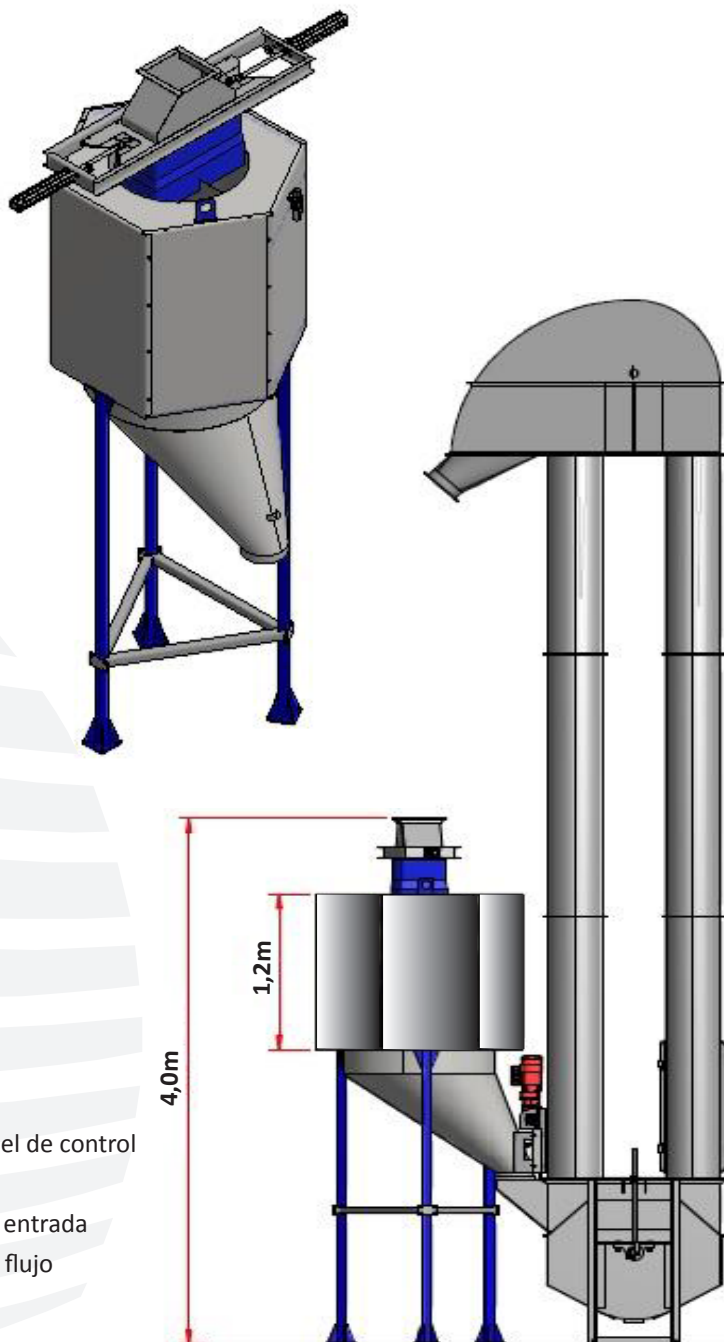
- café, granos, semillas, nueces, etc.
- 100% automatizada
- control electrónico y neumático
- carga: hasta 180 Kg
- cámara individual de pesado con dos compartimentos (carga y descarga)
- tres celdas de carga
- panel digital de control de carga
- tres posibilidades de operación:
 - manual
 - parada al agotarse el producto
 - parada en peso total programado
- compatible con conexión a Internet

VENTAJAS

- tamaño compacto y altura reducida
- conexión directa al pie de los elevadores (sin necesidad de silo para recibir el producto pesado)
- no se necesita estructura fuerte de apoyo
- interface hombre-máquina simple
- panel de control con conexión Internet para operación remota y actualización de software
- inteligente y 100% automatizada

EQUIPO OPCIONAL

- sistema de muestreo neumático de producto con conexión al panel de control de la balanza de flujo,
- módulo de integración al elevador con sensor de flujo y ajuste de entrada conectado al sistema de control de la balanza, para harmonizar el flujo del producto en la balanza y elevador



Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

31 de Julio, 2015

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60 kg)

Cerrado MG	465,00 =
Mogiana	460,00 =
Sur de Minas	460,00 =

Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60 kg)

Cerrado MG	525,00 ↑
Sur de Minas	520,00 ↑

+ 14,1%

Conilon / Robusta (R\$/ sacos de 60 kg)

Colatina-ES calidad mediana	315,00 ↑
-----------------------------	----------

BM&F

Sep 2015	156,00 ↓
Dic 2015	154,85 ↓
Sep 2016	153,70 ↓

Real R\$ / Dólar US\$

31 Jul 2015	3,39 ↑
-------------	--------

Fuente:
www.qualificafex.com.br