



SISTEMAS DE CALIDAD EN EL PROCESAMIENTO DE CAFÉS ESPECIALES

XXII SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CAFICULTURA

01029020

P&A Marketing International
Septiembre 2010





¿ CÓMO SER RENTABLE ?

- Recuperación de precios continuará
- Alta competencia
- Calidad accesible
- Sostenibilidad
- Eficiencia en todas las areas, especialmente procesamiento

PROCESAMIENTO TIENE QUE ATENDER DEMANDAS ANTÍGUAS Y NUEVAS PARA INCREMENTARSE RENTABILIDAD

- Mano de obra escasa y cara → cosecha mezclada
- Búsqueda por calidad → pergamino de cerezas 100% maduras
- Cafés especiales → preservar calidad
- Sostenibilidad → procesamiento húmedo ecológico
- Competitividad → eficiencia
 - flujo
 - maquinaria
 - mano de obra

SITUACIÓN ACTUAL

- Porcentaje de cerezas inmaduras crece
- Mano de obra
 - disponibilidad en decenzo
 - costos crecen más rápido que inflación y precios del café
- Necesidad de seleccionar cerezas después de la cosecha
 - manualmente
 - mecánicamente
- Cerezas con diferentes grados de maduración
 - mayor parte procesada mezclada
 - pérdidas en calidad



**COSECHA "POCO" SELECTIVA QUEDANDO STÁNDAR
(5 A 15% CEREZAS INMATURAS)**

SISTEMAS DE COSECHA I

- Selectiva (sólo maduras)

- Arábica lavado
- algunos Robusta



- ## - Ordeña (o todo café en rama)
- Arábicas naturales
 - mayor parte de Robustas



- Mecánica

- algunos Arábicas en Brasil, Hawaii y Australia
- otros países testando: India, Mexico, etc



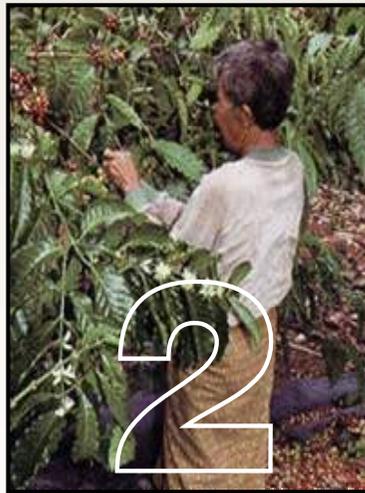
SISTEMAS DE COSECHA II



ITEM	SELECTIVA	ORDEÑA	MECÁNICA
SELECTIVIDAD	Alta (muchas vueltas de cosecha)	Baja a alta (2 o 3 vueltas de cosecha)	Baja a intermedia (1, 2 o 3/ muchas vueltas de cosecha)
NECESIDAD MANO DE OBRA	Alta	Intermedia	Baja
COSTO	Más alto	Intermedio a bajo	Más bajo

COSECHANDO MÁS VOLÚMEN (V) CON MENOS COSTOS: OPCIONES FACTIBLES

- Cosecha selectiva V
- Ordeña manual 3 a 5 V
- Ordenã con cosechadora manual 20 V
- Ordeña con cosechadora automotriz 500 V



AMERICA CENTRAL: 2 a 3 a 5V

CALIDAD NO PUEDE SER CREADA POR EL PROCESAMIENTO

- Cerezas inmaduras
- Granos negros
- Granos dañados
- Granos fermentados / fétidos
- Descoloración



PERO

CALIDAD PUEDE SER DESTRUÍDA POR EL PROCESAMIENTO

COMO EL BENEFICIADO AFECTA LA CALIDAD?

ETAPAS DEL BENEFICIADO	CARACTERÍSTICA DEL CAFÉ
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Cosecha ■ ● Separación ■ ▲ Despulpado ■ ▲ Extracción del mucílago ■ ▲ Secado ■ ▲ Almacenaje ■ ● Limpieza ■ ▲ Trilla ■ ▲ Pulido ■ ▲ Separación por tamaño ■ ● Separación por densidad ● Separación por color Mezcla Pesado y empaque 	<ul style="list-style-type: none"> - Color - Tamaño - Uniformidad - Integridad física - Ausencia de defectos - Calidad en taza <ul style="list-style-type: none"> * Aroma * Cuerpo * Acidez * Otros

Cambio de calidad

▲ **Crear defectos**

● **Eliminar defectos**

■ **Contaminación del agua**

■ **Contaminación del aire**

Ruido

TENDENCIAS EN PROCESAMIENTO: CAMINOS PARA RENTABILIDAD

- Cosecha
mezclada



Separación mecánica

- cerezas sobremaduras
- cerezas inmaduras
- impurezas

- Sostenibilidad



Remoción mecánica del
mucílago

- Alta
competencia



Sin danos a los granos

- despulpado / descascado
- desmucilaginado
- secado controlado
- almacenamiento adecuado

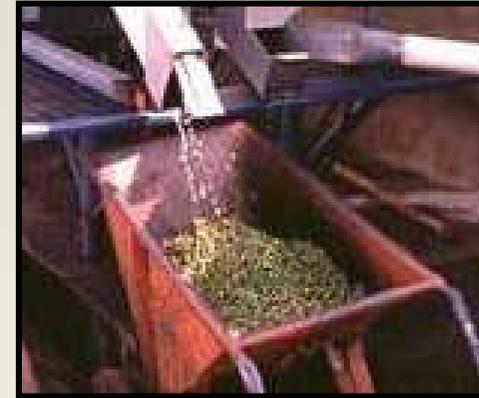
**ESTO NO ES UNA TENDENCIA...
ES LA REALIDAD**



Y VA EMPEORAR AÚN MÁS



SOLUCIÓN: TECNOLOGÍA



**CALIDAD - EFICIENCIA - SOSTENIBILIDAD
RESPONSABILIDAD SOCIAL**

CALIDADES DE PERGAMINO / CAFÉ LAVADO

- **Ayer**: separación de pergamino por densidad (peso)
 - carreteo (agua)
 - posible / mejor con densimetricas
 - cerezas con pintones y verdes (astringencia)
 - no es posible separar pintones en electronicas
 - **calidades mezcladas**
- **Hoy**: separación por calidad de cereza
 - maduras
 - pintones
 - sobremaduras / secas
 - inmaduras / verdes
 - **calidades separadas**

CALIDAD ES MATURACIÓN Y NO PESO

COMERCIALIZACIÓN / MERCADEO (VENTA DEL PERGAMINO POR PRODUCTOR)

- **Tradicional:**
precios de pergamino separado por carreteo / **densidad / peso**
- **Propuesta:**
Precios de pergamino separado por **maturación**
 - maduras (primera)
 - pintones (primera o segunda)
 - espumillas / flotantes
 - verdes
- Separar y mezclar calidades / maturación ?

AJUSTAR SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN



SEPARADORES-LAVADORES MECÁNICOS (sifones mecánicos)

- Remover hojas, arena e impurezas
- Remover piedras
- Separar
 - flotantes
 - no-flotantes
- Eliminar off-tastes

**MENOS AGUA / MENOS MANO DE OBRA /
MÁS EFICIENCIA**

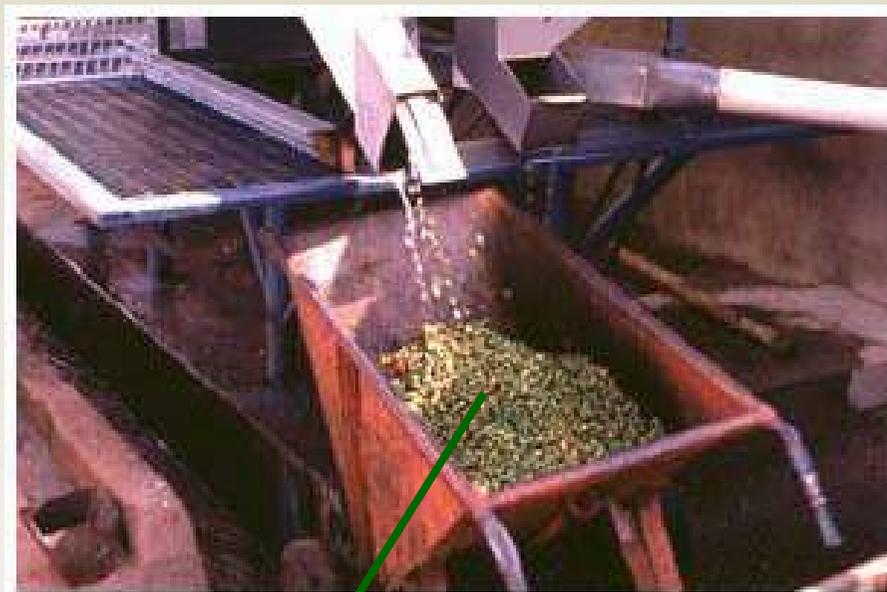
SEPARACIÓN DE CEREZAS



SEPARACIÓN INICIAL DE CEREZAS (flotantes / maduras + inmaduras)



SEPARACIÓN DE CEREZAS INMATURAS



NATURAL



TANQUE

DESPULPADOR

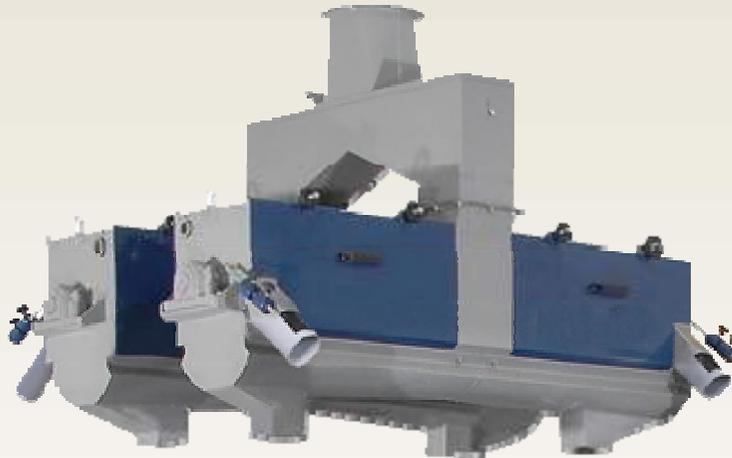
PERGAMINO

NUEVA GENERACIÓN DE DESPULPADORAS

- Separación de cerezas inmaduras con repase
- Eliminación de pérdida de pergamino en la pulpa (\$)
- Sin daño físico al pergamino (\$)
- Ajuste sencillo (\$)
- Consumo reducido de agua
- Módulos compactos

DESPULPADORAS MEJORES (CON CRIBAS SEPARADORAS Y DOBLE PASO)

SEPARACIÓN DE CEREZAS
INMATURAS + DESPULPADO
SIN DAÑOS



- sin daños físicos (\$)
- sin granos negros (\$)

NUEVO REPASADOR -
DOBLE ACCIÓN



- sin pergamino en la pulpa (\$)
- menos pulpa en pergamino
- despulpado al 100%

DESPULPADORAS MEJORES (CON CRIBAS SEPARADORAS Y DOBLE PASO)



DESPULPADORAS MEJORES (CON CRIBAS SEPARADORAS Y DOBLE PASO)



© Copyright P&A

REMOVER MUCÍLAGO DEL PERGAMINO

- Fermentación
- Mecánica
- Combinación de los dos

TANQUES DE FERMENTACIÓN

- con agua
- sin agua



- Alto consumo de agua
- Alta contaminación del agua
- Dificultad de controlar calidad

REMOCIÓN MECÁNICA DEL MUCÍLAGO



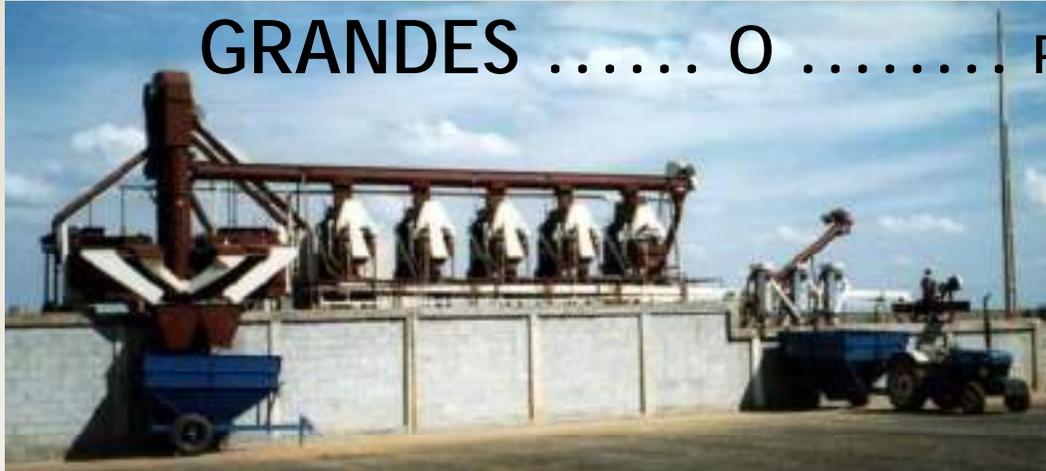
- Consistencia (\$)
- Confiabilidad (\$)
- Fermentados (\$)



**CALIDAD
GARANTIZADA**

AUMENTAR RENTABILIDAD POR MEDIO DEL BENEFICIO ÚMIDO ADECUADO ES POSIBLE PARA TODOS....

GRANDES O PEQUEÑOS



- Sifones mecánicos
- Cribas separadoras
- Desmucilagadoras
- **Parámetros ecológicos**



UNA VISITA VIRTUAL A BENEFICIO HÚMEDO



BENEFICIO DE TAMAÑO MEDIANO

© Copyright P&A



CAFÉ COSECHADO



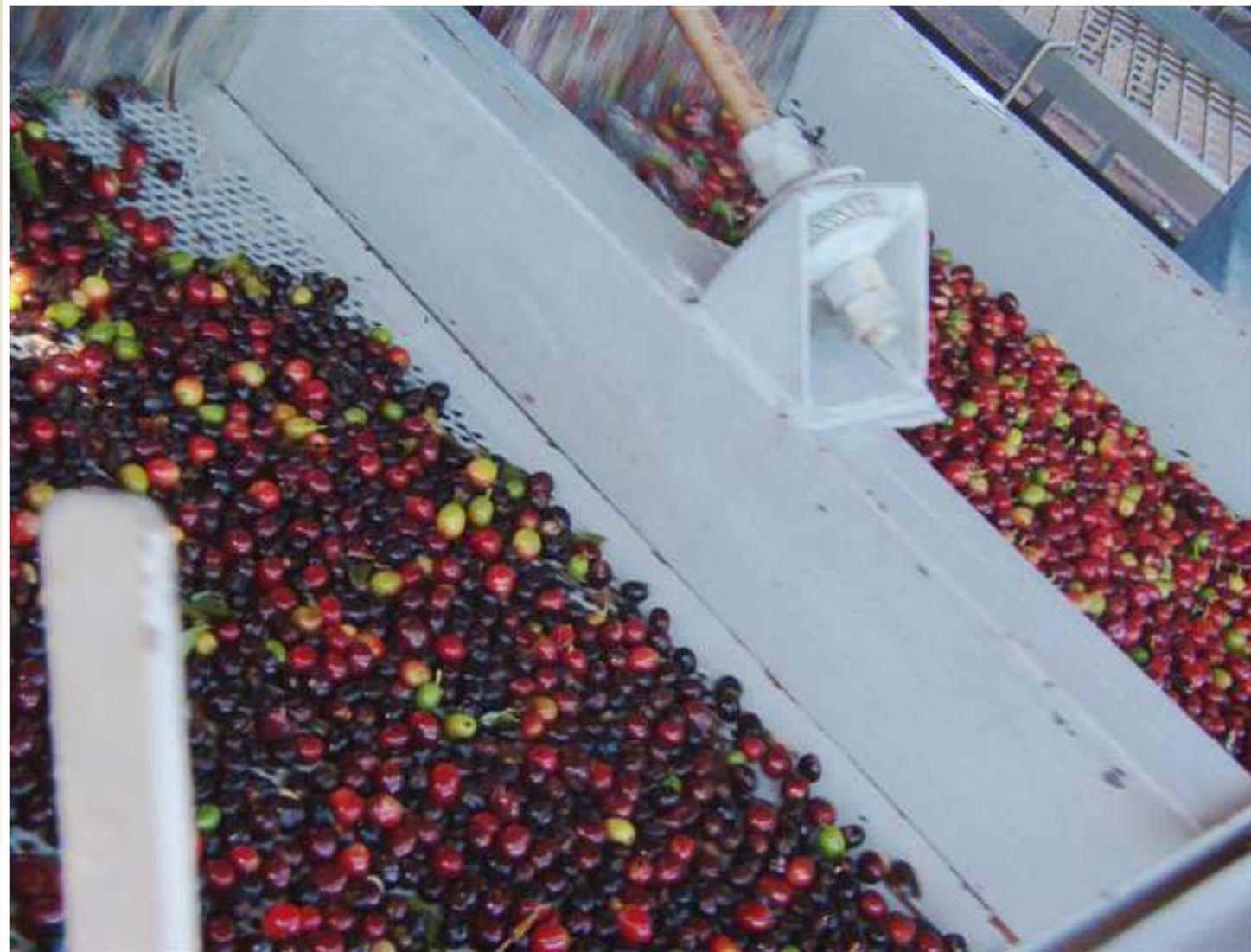
SEPARACIÓN DE IMPUREZAS, PIEDRAS Y FLOTANTES



SIFÓN MECÁNICO



FLOTANTES VS. CEREZAS MADURAS Y VERDES



© Copyright P&A

FLOTANTES



© Copyright P&A

CEREZAS MADURAS Y VERDES



ELEVADORA ALIMENTA CEREZAS VERDES Y MADURAS A LA DESPULPADORA



SEPARACIÓN DE CEREZAS VERDES Y DESPULPADORA PRINCIPAL



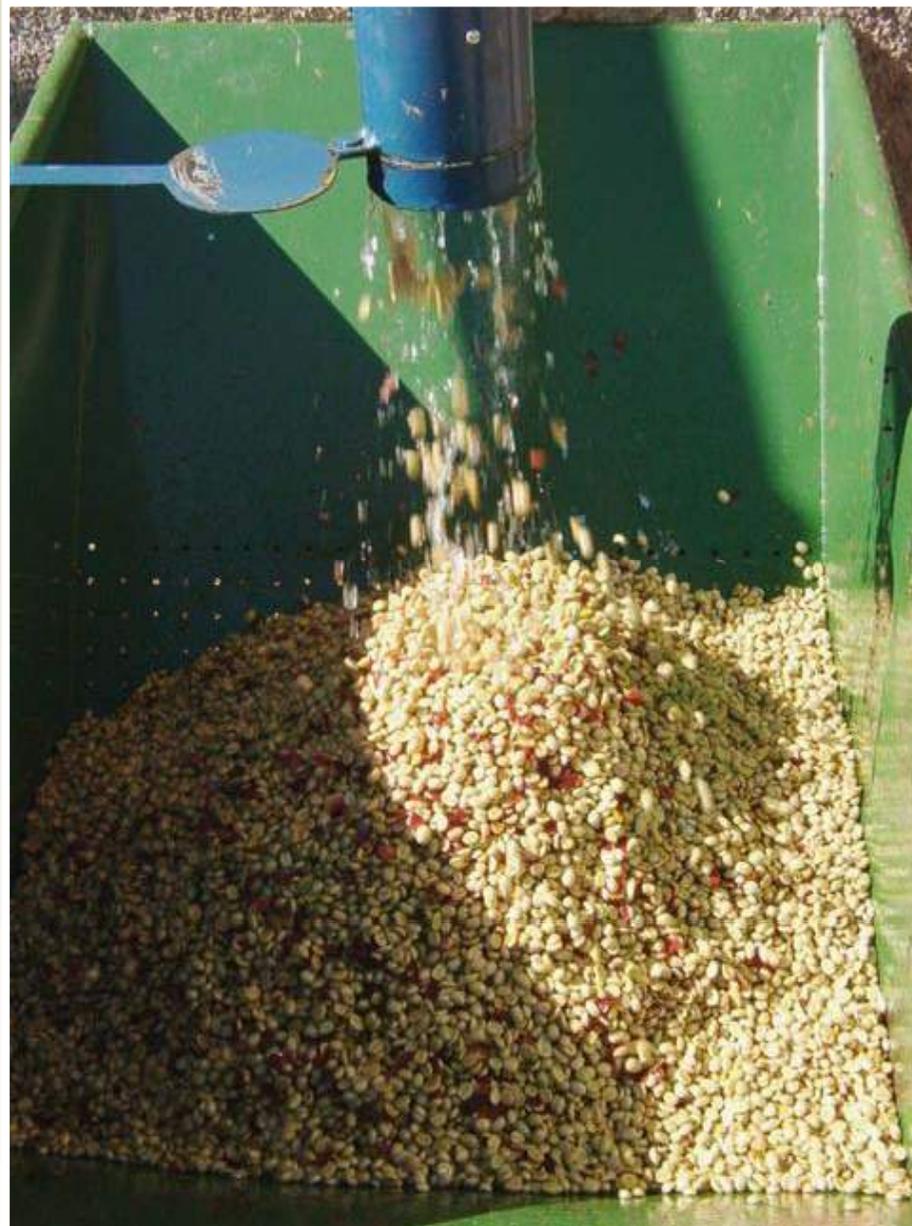
CEREZAS VERDES Y NO DESPULPADAS



DESMUCILAGINADORA



CAFÉ PERGAMINO



© Copyright P&A

SECADO AL SOL



CUATRO PRODUCTOS DIFERENTES



FLOTANTES, VERDES, NO DESPULPADOS Y PERGAMINO

SECADO DEL CAFÉ



SECADO AL SOL



SECADO MÉCANICO

CÓMO EL SECADO DE CAFÉ FUNCIONA

CONTENIDO DE
HUMEDAD

FASE DEL
SECADO

55%

SECADO DE LA PIEL / OREADO

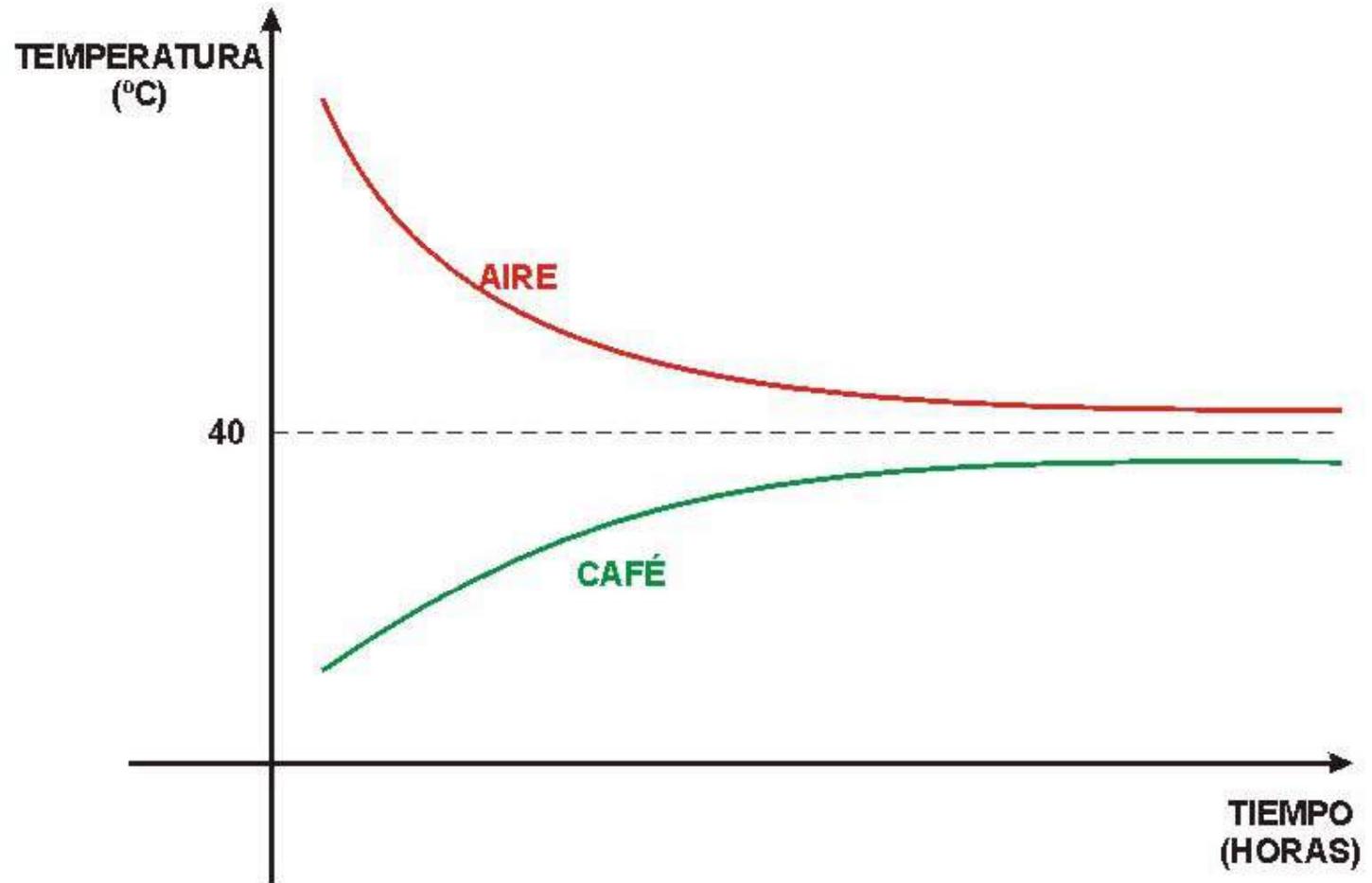
40%

PRE-SECADO

12%

SECADO

EVOLUCION DEL SECADO



CALIDAD EN EL SECADO DE CAFÉ

- Temperatura abajo de 40°C
- Distribución uniforme de calor
- Equilibrio entre flujo de aire y volúmen de agua a remover (humedad)
- Permitir migración del agua del centro a la periferia

SECADO

- Control de temperatura del café
- Secado parejo
- Evitarse pérdidas de calidad
- Evitarse “blanqueo”
- Evitarse granos negros

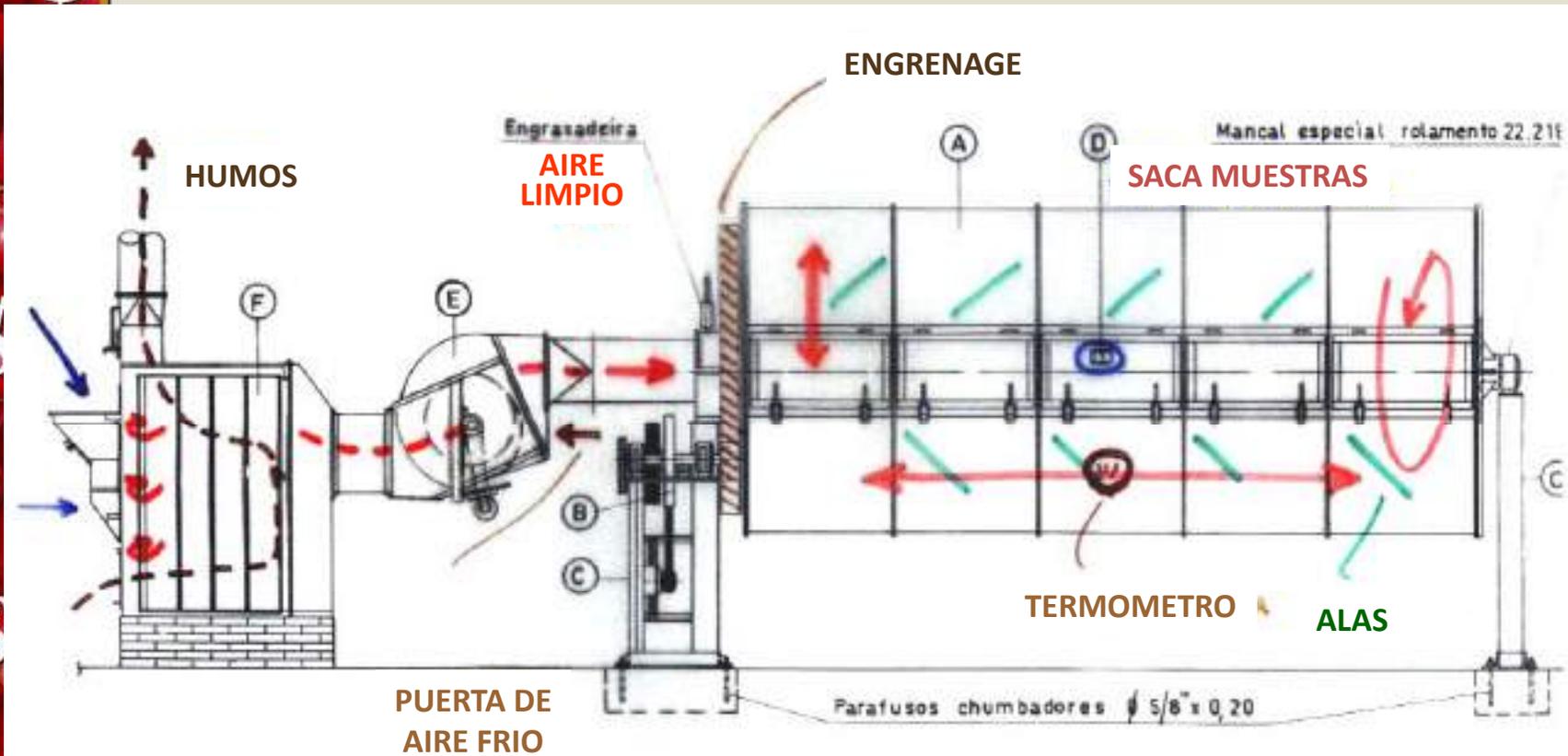
SECADO DEL CAFÉ



© Copyright P&A



FLUJO DEL AIRE



UNA VISITA VIRTUAL A INSTALACIÓN DE SECADO



SECADORA INDIVIDUAL

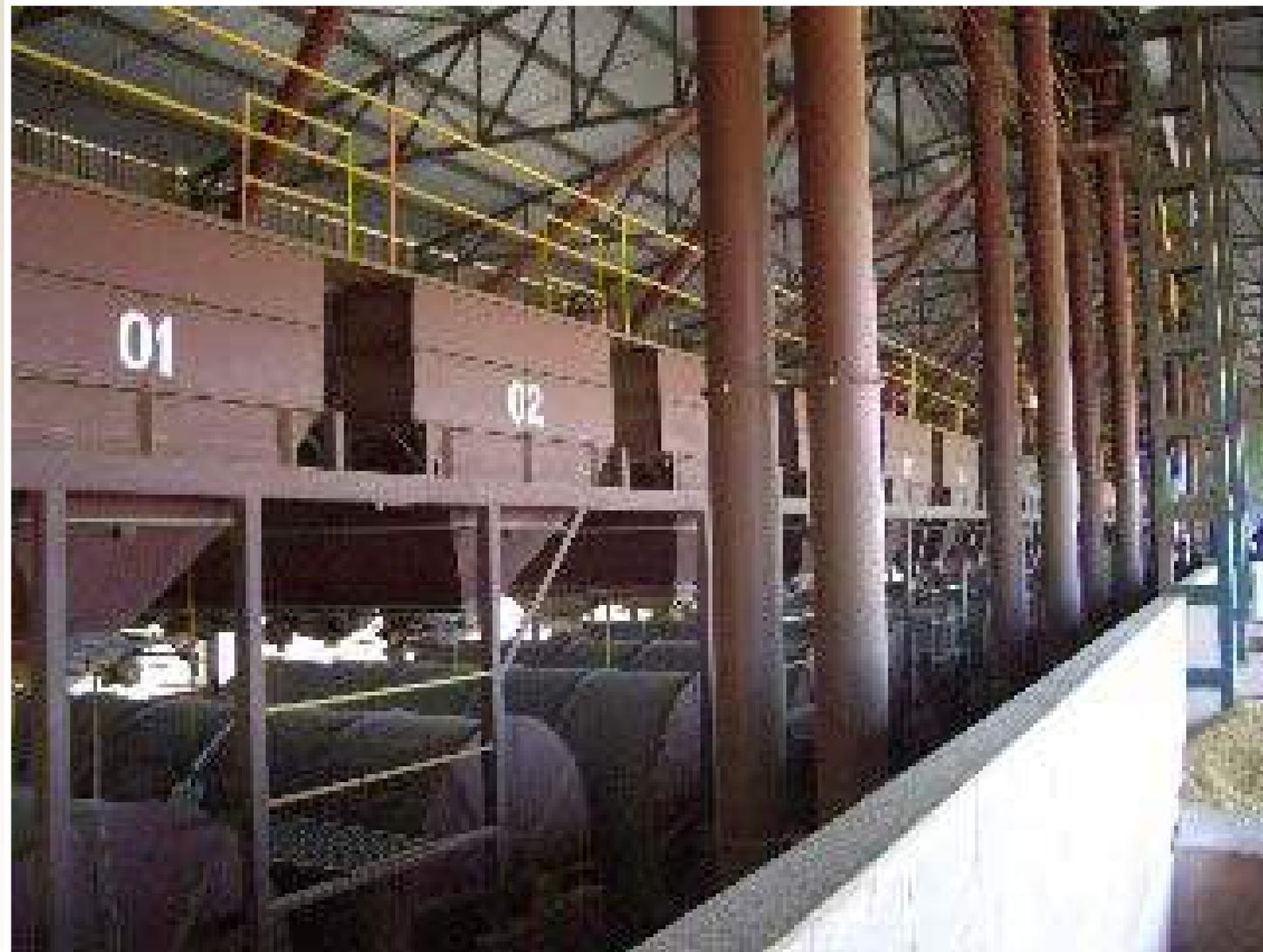
HORNOS INDIVIDUALES



CENTRAL DE SECADO



CENTRAL DE SECADO (BATERIA DE GUARDIOLAS)



CAMBIADORAS DE CALOR (BOILER: AGUA O VAPOR CALIENTE)



CAMBIADORAS DE CALOR





GRACIAS



EL INCREMENTO DEL CONSUMO DE CAFÉ EN BRASIL

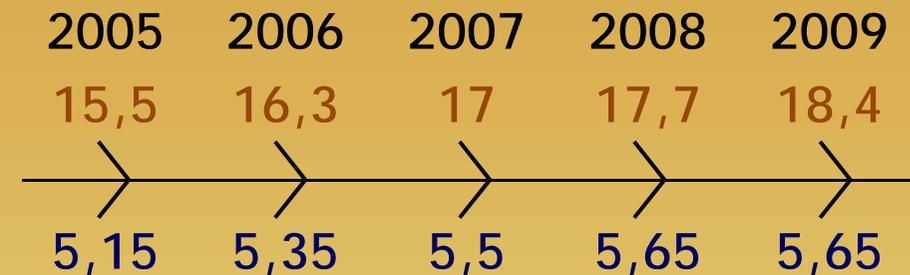
Carlos Henrique Jorge Brando
P&A Marketing International
Septiembre 2010

01029030
© Copyright P&A

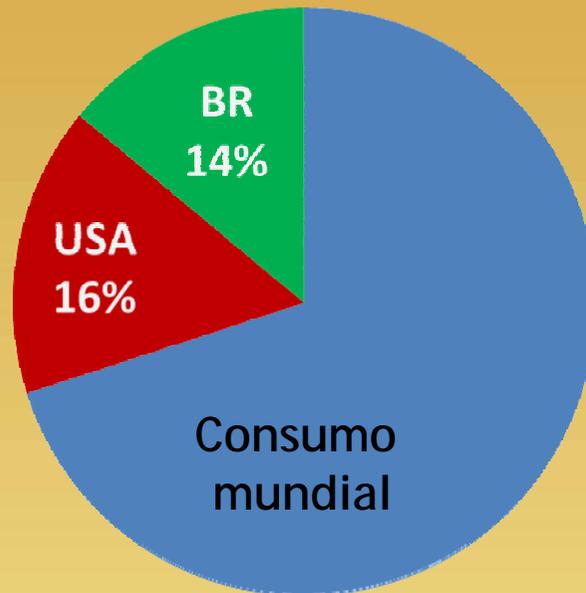


BRASIL ES EL SEGUNDO MAYOR CONSUMIDOR DE CAFÉ DEL MUNDO

Evolución reciente



- Consumo millones sacos
- Consumo per capita (kg/año)



Consumo mundial: 132 millones sacos

Consumo Brasil: 18.4 millones sacos

AÑO 2009

- 18.4 millones de sacos consumidos
- 5.8 kg/capita
- Consumo interno \cong 40% de la producción
- 1500 empresas de T&M / 2.500 marcas de café
- Ventas: US\$ 4 mil millones / año

PERO NO FUE SIEMPRE ASÍ...



SITUACIÓN EN 1986/88

- Consumo disminuía en Brasil
- Tostadores preocupados

	1965	1985
Consumo per capita (kg / año)	4,72	2,27
Volumen tostado (millones de sacos)	8,15	6,45

**ABIC: ACCIONES PROMOCIONALES ERAN
NECESARIAS U URGENTES**

1998

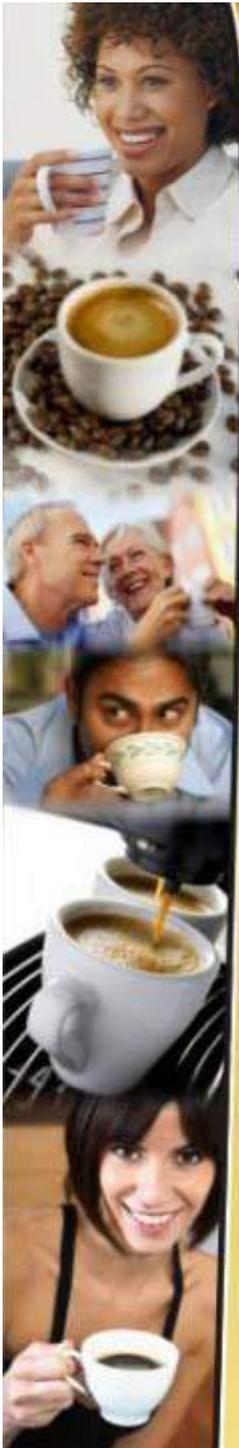
- Café tendría imagen pésima
- Café era hábito muy fuerte
- Café era parte de la rutina



“El café es siempre el mismo”

“El café tiene baja calidad”

30% DE LAS MARCAS CONTENÍAN IMPUREZAS

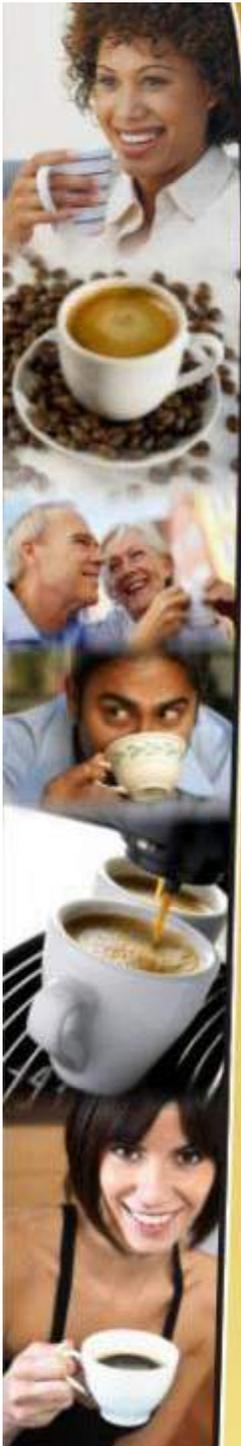


1988/89 - PROGRAMA DE PUREZA

- Auto-regulación y control de pureza
- Estrategia: sólo cafés 100% puros reciben el sello
- Auditoria externa
- Campaña con consumidores + acciones con tostadores



Sello de Pureza
de ABIC



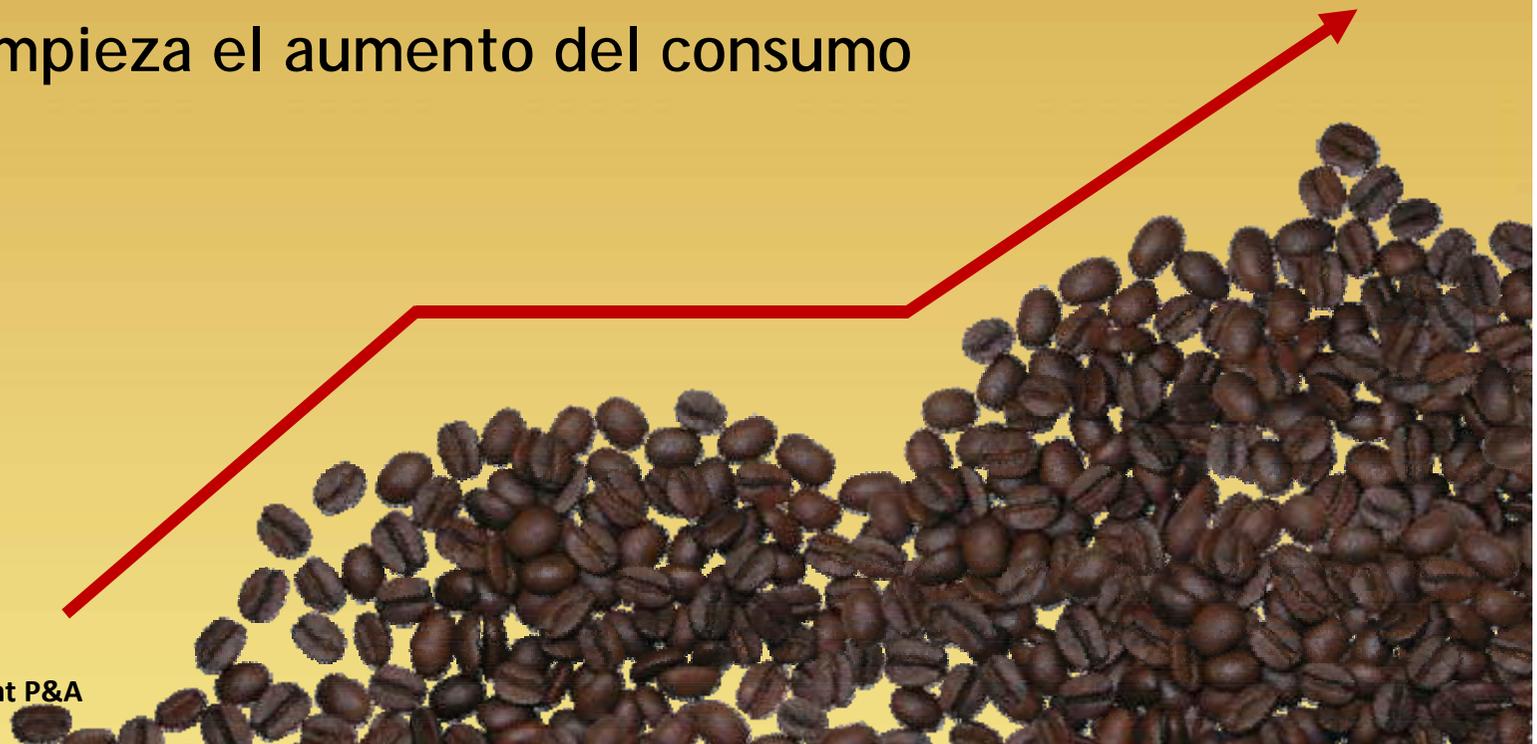
AGOSTO DE 1989

- Lanzamiento del Sello de Pureza
- Campaña em televisión + relaciones públicas
 - asociaciones del sector café
 - canales de distribución
 - sector público
 - prensa



PRIMEROS RESULTADOS

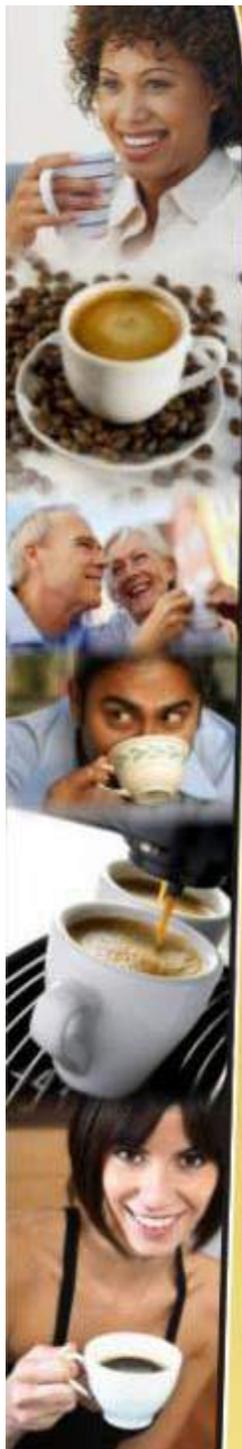
- Marcas con el sello atraen más demanda
- Empieza la recuperación de la credibilidad del café
- Empieza el aumento del consumo



ACCIONES 1989 - 1998

- Relaciones públicas
- Medios electrónicos nacionales
- Ferias y otros eventos
- Encuesta e investigaciones

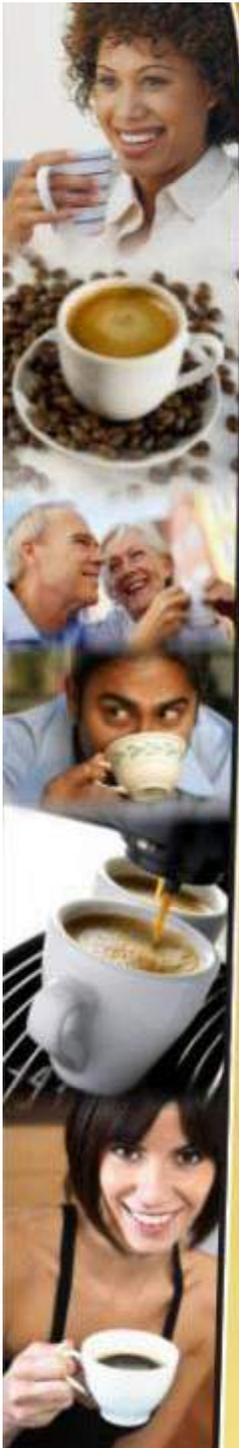
- Más dinamismo a la categoría
 - tiendas de café
 - cafés especiales
 - nuevos productos de café



INVERSIÓN VS. RETORNO

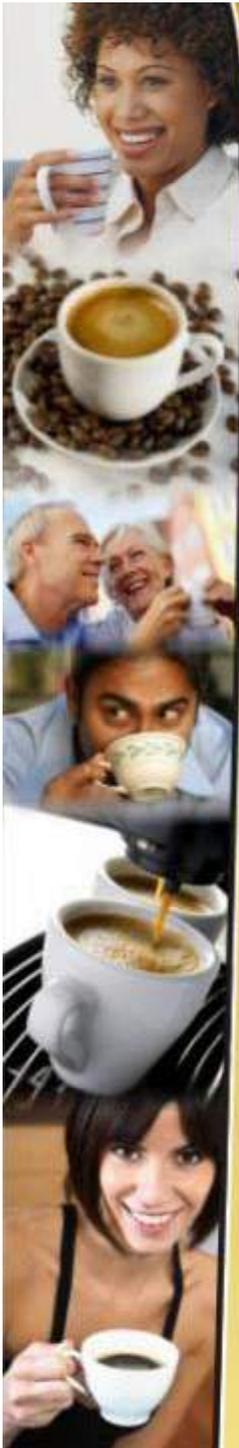
- Inversión: US\$ 27 millones (10 años)
 - US\$ 21,5 millones con promoción
 - US\$ 5,5 millones con control
- Retorno: ventas adicionales
 - 7 millones de sacos / año
 - US\$ 1 mil millón / año

**INDUSTRIA DE CAFÉ
DOBLA DE TAMAÑO**



RESULTADOS

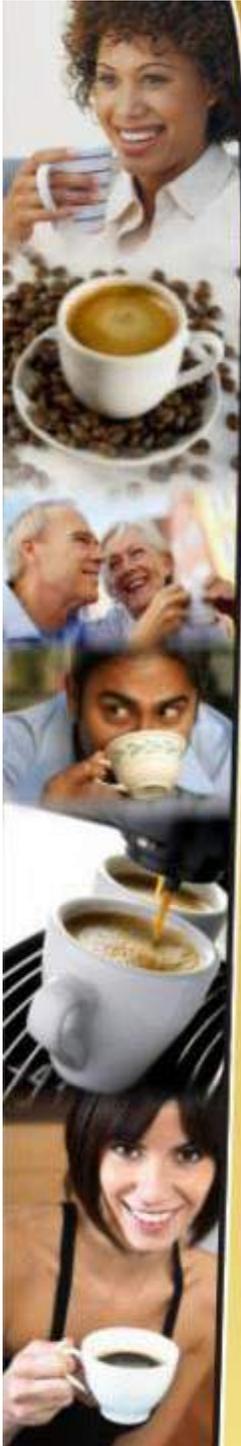
- Menos marcas con impurezas disponibles al consumidor
 - 1988 - 30% de las marcas
 - 1998 - 5% de las marcas
- Mejores cafés en el mercado
 - más pureza
 - más calidad



CONSUMO INTERNO VS. EXPORTACIONES

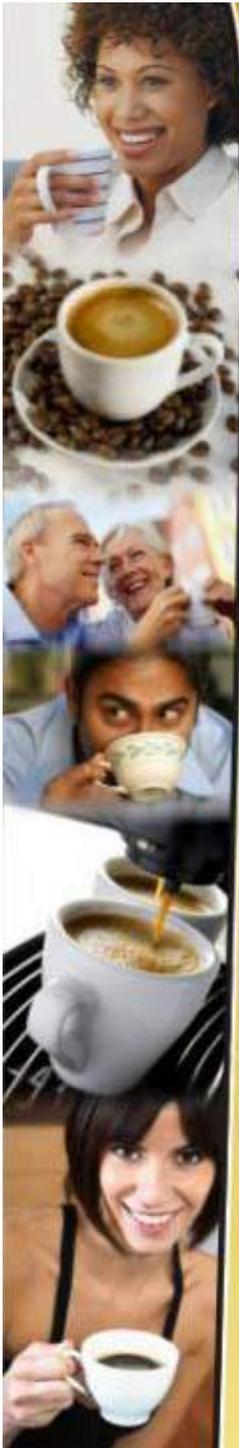
- 1985: Brasil = 34% de exportaciones
- 1998: Brasil = 66% de exportaciones
- 2009: consumo em Brasil igual a ventas brasileñas para sus 5 mayores importadores (Alemania + EUA + Italia + Japón + Belgica)

EL CONSUMO INTERNO COMO MERCADO CAUTIVO PARA LA PRODUCCIÓN



LECCIONES DEL CASO BRASIL

- Sello de Pureza
 - gran instrumento, pero no es mágico
 - componente de programa mayor
- Necesario tener:
 - actividades paralelas
 - actividades de soporte
 - arreglos con instituciones e industria
- El sello baja la inversión en promoción



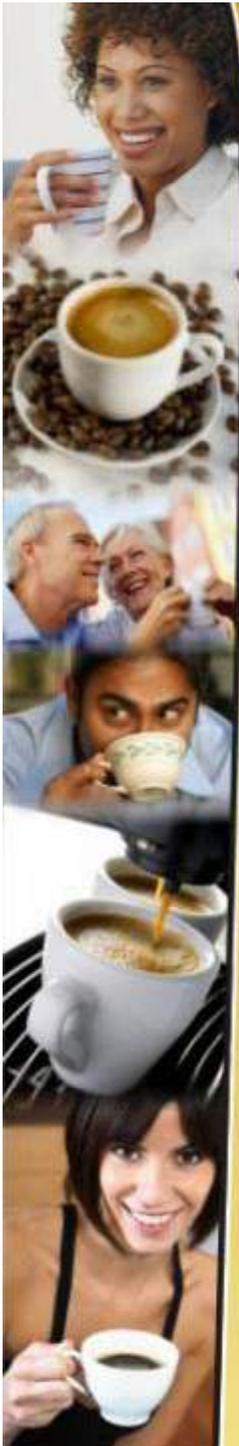
BRASIL

- SELLO DE PUREZA: 10 años

- 6,5 → 13,0 millones sacos
- 2,5 → 4,5 kg kg / capita

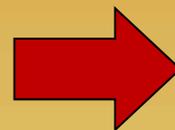
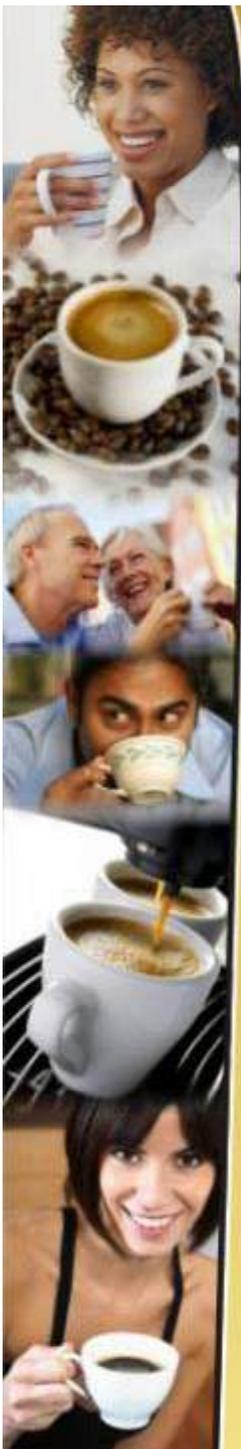
- OTROS PROGRAMAS

- Brasil : 900 mil sacos
(mundo: 1,7 millones sacos)



DESPUÉS DE LA PUREZA... LA CALIDAD

PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ - PQC



Tipo de café 100% Arábica

PQC - BRASIL

1. Processo
2. Materia prima
3. Grado de tostión
4. Grado de molido
5. Calidad total



Tipo de café **100% Arábica**

PQC - BRASIL



Tipo de café 100% Arábica

Tipo de café Arábica Conilon

Tipo de café 100% Conilon

Tipo de café Arábica Conilon

AROMA	SUAVE		INTENSO
CUERPO	LIVIANO		FUERTE
SABOR	SUAVE		INTENSO
TOSTIÓN	CLARA	MEDIANA	OSCURA
MOLIDO	FINO	MEDIANO	GRUESO
BEBIDA	RIO	DURA	BLANDA



SÍMBOLOS DE CALIDAD DEL PQC

Tradicional



Superior



Gourmet



PERFILES DE SABOR



Tipo de café: Arábica, Conilon

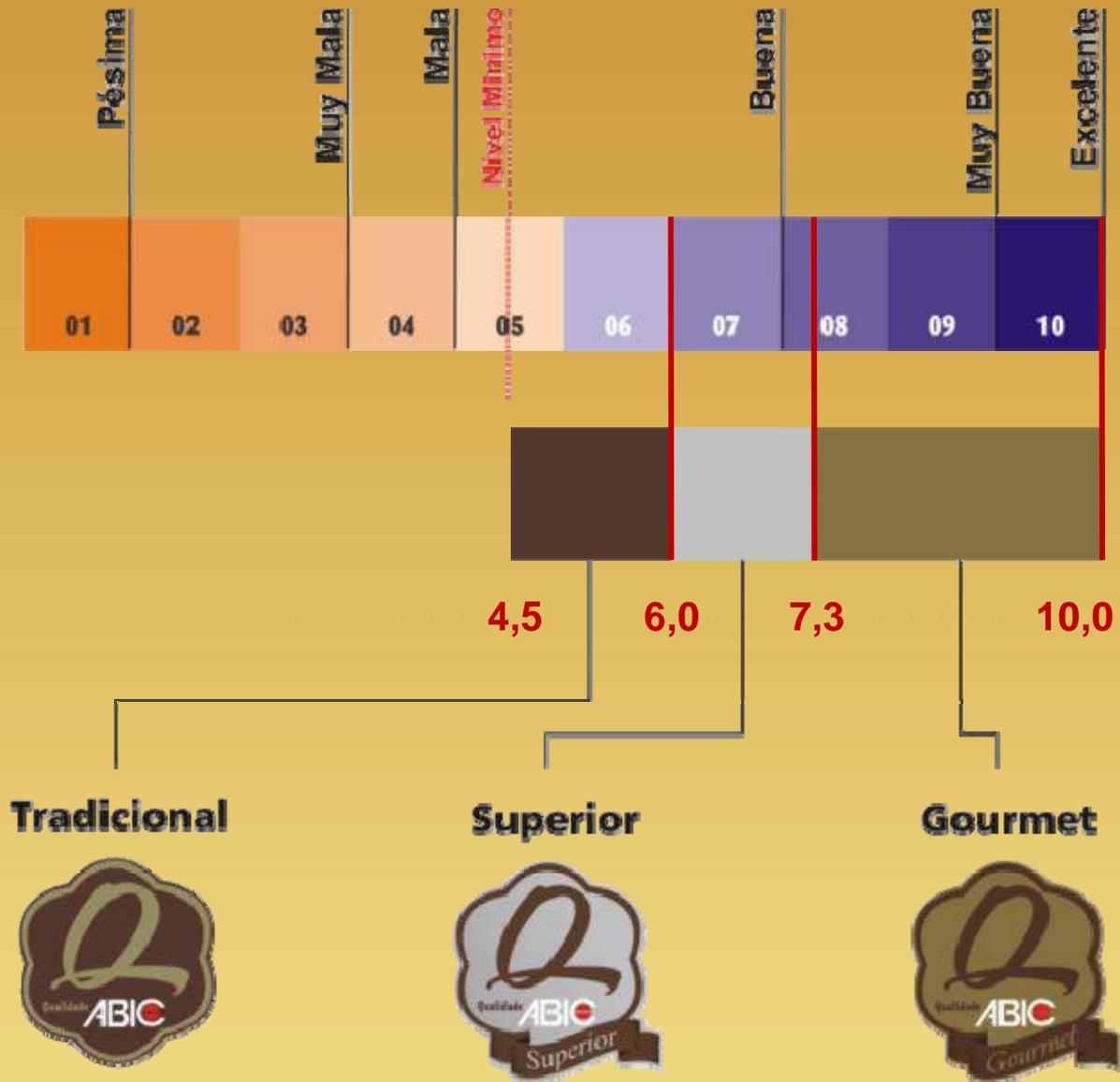


Tipo de café: 100% Arábica

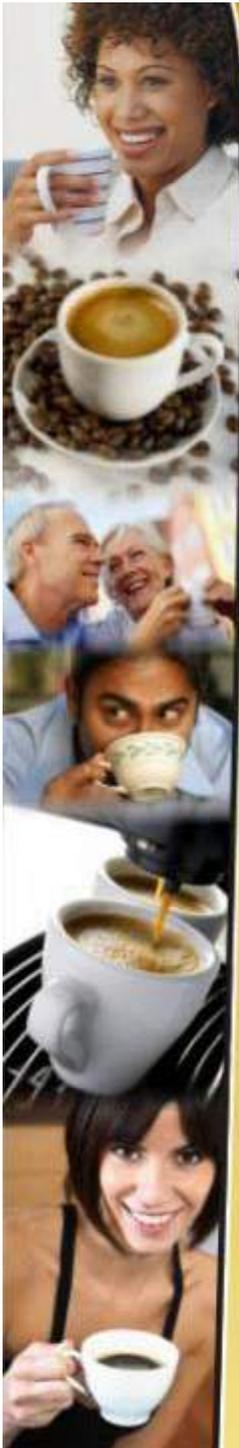


Tipo de café: 100% Arábica

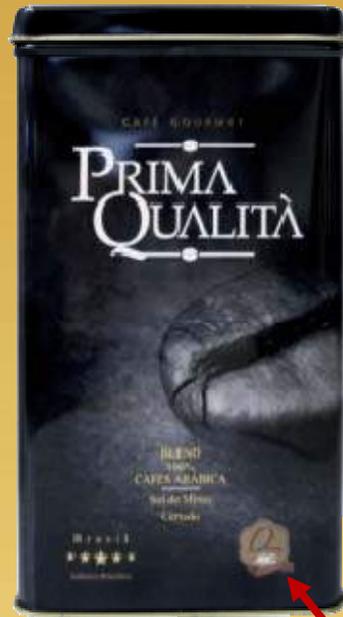
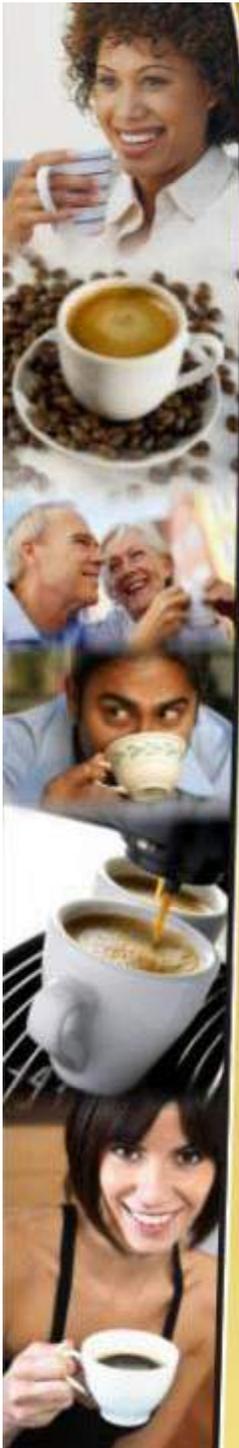
NUEVA ESCALA DE CALIDAD



SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

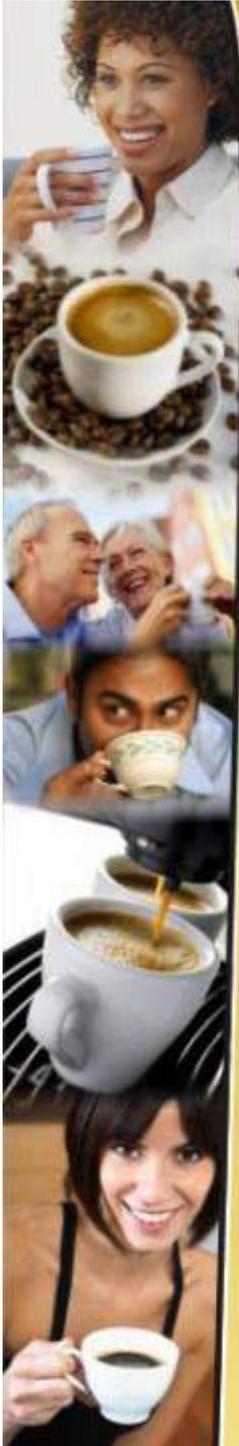


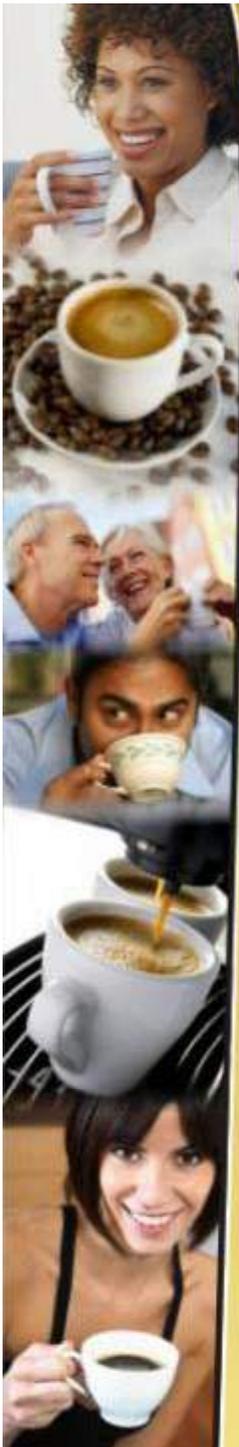
PQC - BRASIL



VENTAJAS DEL PQC

- Educación y segmentación del mercado
- Aumento del valor agregado del café
- Adición de valor para las marcas certificadas
- Diferenciación de la competencia
 - supermercados
 - industria





OTROS: DESARROLLOS RECIENTES



**CAFÉS DO
BRASIL**



Conselho Nacional do Café



PROYECTO CAFÉ EN LA MERIENDA



INTRODUÇÃO



Desde os anos 60 é não só fornecer produtos com qualidade, mas também ter compromisso com a saúde em termos de Sustentabilidade e Responsabilidade Social.

Este projeto tem como objetivo a implementação e o fortalecimento do projeto "Café na Merenda, Saúde na Escola", que tem como objetivo destacar as propriedades benéficas do café na alimentação e saúde, demonstrando alguns dados sobre o consumo de café e produtos, e dar suporte aos programas de Sustentabilidade Social, com ações voltadas especialmente para a melhoria da qualidade de vida dos alunos e professores de café.

JUSTIFICATIVA

O café é, há mais de mil anos, uma das bebidas mais consumidas em todo o mundo. Pesquisas realizadas no Brasil, Estados Unidos, Europa e Japão revelam que o café pode fazer muito bem à saúde humana e que os benefícios são evidentes (2-4 xícaras) com frequência regular em certos ritmos, como desportistas, atletas, estudantes universitários, idosos e idosos, e idosos de alto nível de saúde, bem como idosos.

O café não é nocivo, excitante, e tem efeitos medicinais e é considerado a planta como funciona. (Lima)



Benefícios para a saúde do homem e mulheres (Lima)

A bebida café não é fermentada e possui 0,2% de cafeína, mas é mais saudável do que outros produtos lácteos e adoçantes - com açúcar (2 a 3% açúcar) (2) e (3)%, lactose (10 a 20%), proteínas (2%) e gordura (10 a 15%) (2,3%) e gordura saturada (10-12%), demonstrando efeitos benéficos, substâncias antioxidantes e proteção de saúde humana. Pesquisas recentes demonstram que o consumo de café traz benefícios para o organismo. De acordo com esta literatura, há evidências científicas de que o consumo de café traz benefícios à saúde.

A substituição de açúcar e adoçantes naturais de consumo de café com leite em pó, adoçantes artificiais e adoçantes de frutas por adoçantes naturais e adoçantes naturais (açúcar, adoçantes) além de lactose, lactose, gordura de leite e lactose e lactose de leite, adoçantes e adoçantes de lactose, adoçantes e adoçantes de lactose.

nos países industrializados. No entanto, mais de 1,1 bilhão de pessoas não têm acesso a produtos de qualidade e a preços acessíveis. Além disso, a produção de café é responsável por 20% do consumo de água e energia no mundo. Além disso, a produção de café é responsável por 20% do consumo de água e energia no mundo.

Pesquisas recentes demonstram que o consumo de café traz benefícios à saúde humana e que os benefícios são evidentes (2-4 xícaras) com frequência regular em certos ritmos, como desportistas, atletas, estudantes universitários, idosos e idosos, e idosos de alto nível de saúde, bem como idosos.

A humanidade evoluiu e o café como bebida natural que estimula o sistema de defesa do corpo humano, mantendo-o mais saudável. Além disso, o café é rico em antioxidantes e ajuda a combater o estresse e a depressão.

Pesquisas recentes demonstram que o consumo de café traz benefícios à saúde humana e que os benefícios são evidentes (2-4 xícaras) com frequência regular em certos ritmos, como desportistas, atletas, estudantes universitários, idosos e idosos, e idosos de alto nível de saúde, bem como idosos.

O café também apresenta benefícios, embora de forma menos frequente e mais moderada do que outros. De fato, pesquisas recentes demonstram que o consumo de café traz benefícios à saúde humana e que os benefícios são evidentes (2-4 xícaras) com frequência regular em certos ritmos, como desportistas, atletas, estudantes universitários, idosos e idosos, e idosos de alto nível de saúde, bem como idosos.

Por o consumo de café e moderado de café - tem como principal objetivo a melhoria da qualidade de vida dos alunos e professores de café.

CAFÉ TAMBIÉN ES SALUD


*Café também
é saúde.*

- Jogos Pan Americanos 2007
- Deporte + salud + **bien estar** + café
- Billboards / cartones postales / radio / busdoors



CONCURSO NACIONAL DE CALIDAD ABIC SUBASTAS Y EDICIÓN ESPECIAL

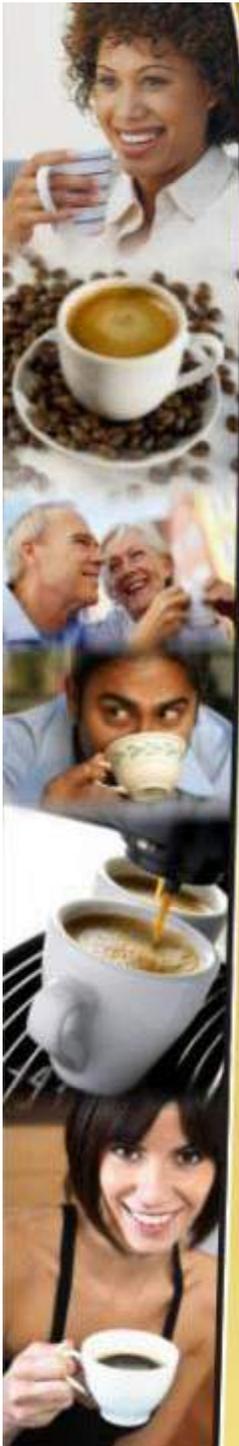


- Patrocinio

- ABIC
- Asociación Comercial de Santos
- Asociación Brasileña de Supermercados (ABRAS)

- Incentivar mejora continua de calidad

- caficultores
- industrias
- supermercados



MATERIALES DE PUNTO DE VENTA



CONHEÇA OS SEGREDOS
E SAIBA MAIS SOBRE
O CAFÉ SOLÚVEL



CONHEÇA OS SEGREDOS
E SAIBA MAIS SOBRE
O CAFÉ TORRADO E MOÍDO



AS VANTAGENS DA MODERNIDADE
SEGUIR GANHAR TEMPO.
UM CAFÉ EM 3 SEGUNDOS,
SIMPLES.

O café solúvel conquistou o mundo em pouco tempo. Isso porque ele permite tomar o seu café de uma maneira prática e na hora e no lugar onde quiser. Você talvez não saiba que o café solúvel existe há mais de 50 anos. O café solúvel surgiu nos Estados Unidos após o fim da II Guerra Mundial, devido ao desenvolvimento do preparo imediato para os americanos. E, com o seu sucesso, o solúvel foi tão difundido que hoje é o preparo mais comum do dia-a-dia de milhões de pessoas em todo o mundo, começando pelos países tradicionalmente produtores de café. Hoje você pode preparar o seu café de diversas maneiras: torrado, descafeinado, adoçado e muito mais. O café solúvel é igual para todos. Pode ser tomado com água ou leite, quente ou frio, pronto. Então aproveite que você só precisa esperar de 3 segundos e tome um café solúvel agora mesmo.

Cafés do Brasil. O tempo passa e o prazer continua.

OS SEGREDOS DO CAFÉ SOLÚVEL.

Para realçar o sabor do seu café solúvel, veja algumas dicas e cuidados:

- Como o café solúvel utiliza como matéria-prima cafés de diferentes regiões do Brasil, proporciona variações de sabor e aroma. Se você ainda não tem uma marca preferida, experimente degustar os diferentes tipos e variedades para então escolher aquela que mais o agrada.
- O solúvel é um café 100% puro e natural, do qual foi extraído o extrato aquoso, motivo pelo qual é necessário sempre fechar bem a embalagem depois de utilizá-la. Procure manter o produto em local seco e arejado.
- Faça xícaras individuais para saber qual a dosagem ideal para o seu gosto, mais forte ou mais fraco. Sempre coloque o café solúvel na xícara antes e somente depois acrescente a água ou o leite: o resultado é uma bebida mais cremosa. O café solúvel também pode ser identificado pela cor de torra: mais escura – bebida mais forte; mais clara – bebida mais suave.
- Por ser instantâneo, o café solúvel é muito indicado para o preparo de cappuccinos. Faça a sua receita caseira e deixe tudo misturado e pronto em um recipiente bem fechado. Se quiser um produto light, experimente substituir o açúcar por adoçante, o leite instantâneo integral por desnatado, ou utilize um achocolatado light. O café solúvel é o mesmo, pois contém 0% de calorias e gordura.

Reprodução autorizada desde que citada a fonte.



RELACIONES PÚBLICAS



Agosto - Setembro

Jornal do Café

Brasil vai ampliar exportação de café com valor agregado

Outubro - Novembro

Jornal do Café

A CONS...

14 ENCAFE

Pensando Antecipando Mudanças

Dezembro 2006 / Janeiro

Jornal do Café

14

Março / Abril / Maio 2007

Jornal do Café

Mais

ABIC dá início Reuniões Reg de 2007

15º ENCAFE: consumo

Julho - Agosto / 2008 - Nº 172

Jornal do Café

Associação Brasileira da Indústria de Café

ABIC

Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento

UM NOVO TEMPO PARA O CAFÉ

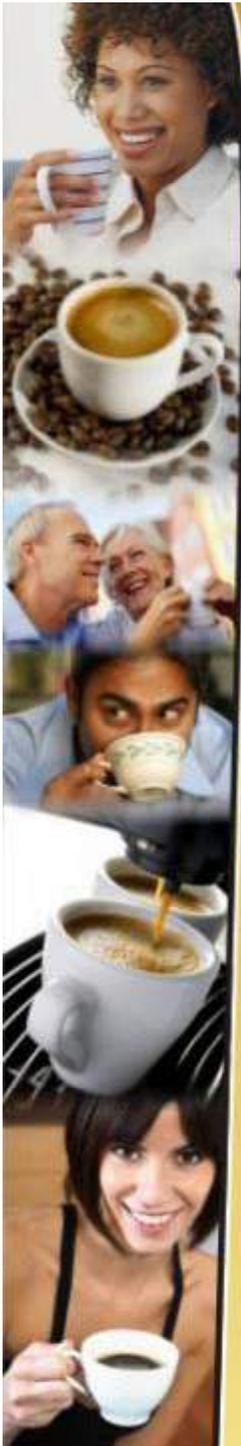
O PRESIDENTE ALMIR FILHO E O MINISTRO MAGNET ROSSI COMEMORAM A ASSINATURA DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, QUE MARCA UM NOVO MOMENTO PARA INDÚSTRIAS E CONSUMIDORES

Fórmula Indy

UM CIRCUITO ESPECIAL PARA OS CAFÉS DO BRASIL

REVISTA DE ABIC

RELACIONES PÚBLICAS: FESTIVAL DE INVIERNO



**Festival
do café no
inverno**

2010

Café: anima e
aquece no inverno

**MARCA
DEL CAFÉ**

CAFÉ
Energia e Paixão
como o Futebol

SELO DE
PUREZA
ABIC
Associação Brasileira
de Indústria de Café

Qualidade Certificada

Mais informações: www.abic.com.br
Atendimento: www.cafesudo.com.br

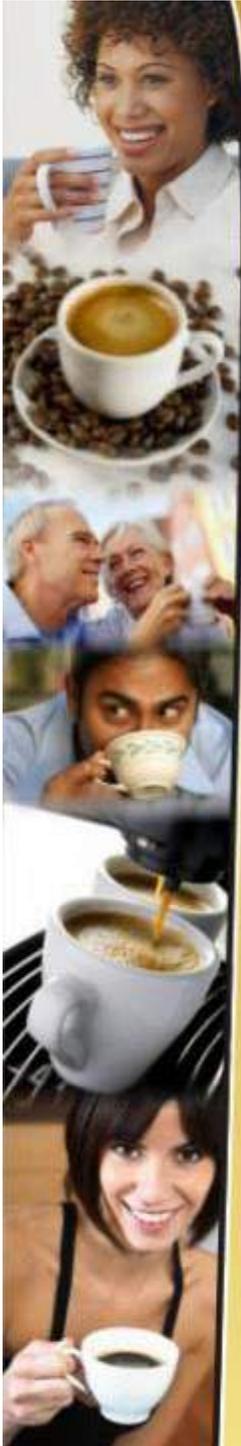
© Copyright P&A



BRASIL HOY

- >19 millones de sacos al año
- 2º mayor consumidor mundial
- Consumo sigue creciendo (>5% anual)
- Meta de 21 millones sacos mantenida para 2012





**ES FACTIBLE INCREMENTAR EL
CONSUMO INTERNO DE CAFÉ CON
ESTRATEGIAS ADECUADAS!**

GUÍA PARA PROMOVER EL CONSUMO DE CAFÉ EN PAÍSES PRODUCTORES



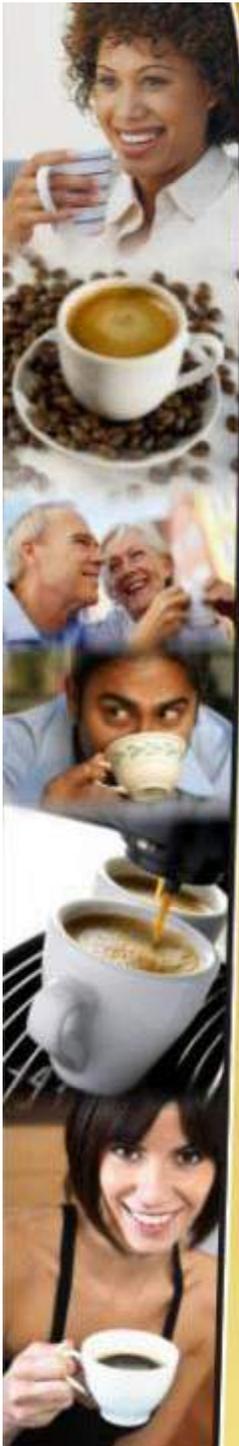
¿CÓMO OBTENERLO?

- Bajar del sitio www.ico.org
- Solicitar a la OIC en Londres



VENTAJAS DE INCREMENTAR EL CONSUMO DE CAFÉ

- Más demanda por el café del país (mercado cautivo)
- Mejores precios para los productores
- Oportunidades de agregar valor
- Generación de empleo
- Expansión de la base fiscal
- Desarrollo económico



PAÍSES PRODUCTORES PREOCUPADOS

Brasil

India

El Salvador

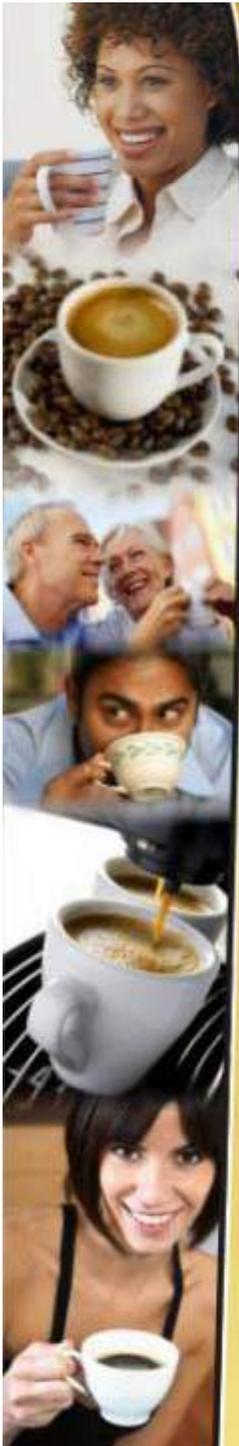
Vietnam

Colombia

Costa Rica

México

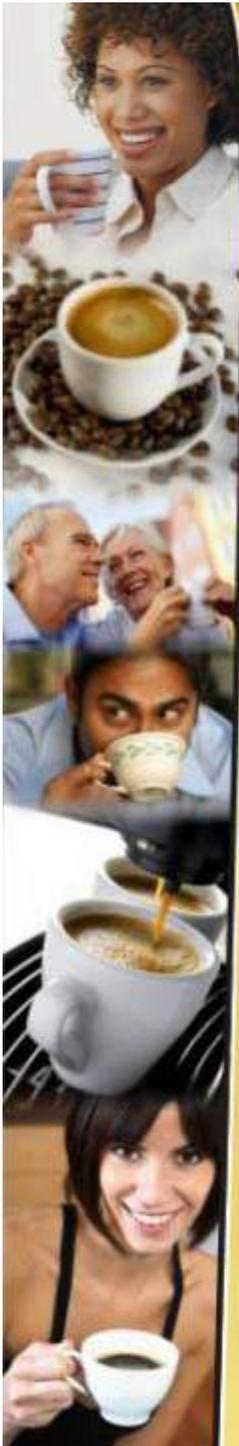
Estructurando / implementando programas
de consumo con asesoría de P&A



COLOMBIA: TOMA CAFÉ

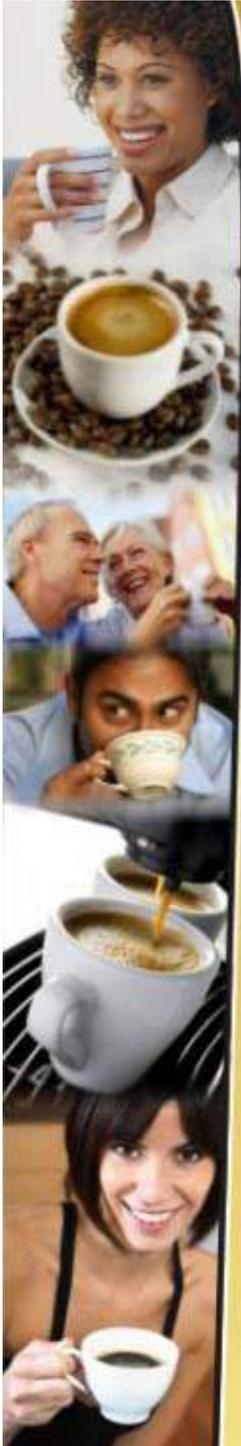


- Programa lanzado en marzo 2010
 - Necesitas más cuerda?
- Participación activa de los mayores tostadores e industrias de soluble
- Coordinadora ejecutiva fuerte (com asesoría de P&A)
- Líneas estratégicas siendo trabajadas
 - beneficios del café
 - mejores prácticas en preparación
 - revalorización en los canales
 - crear red de apoyo



CÓMO EMPEZAR UN PROGRAMA

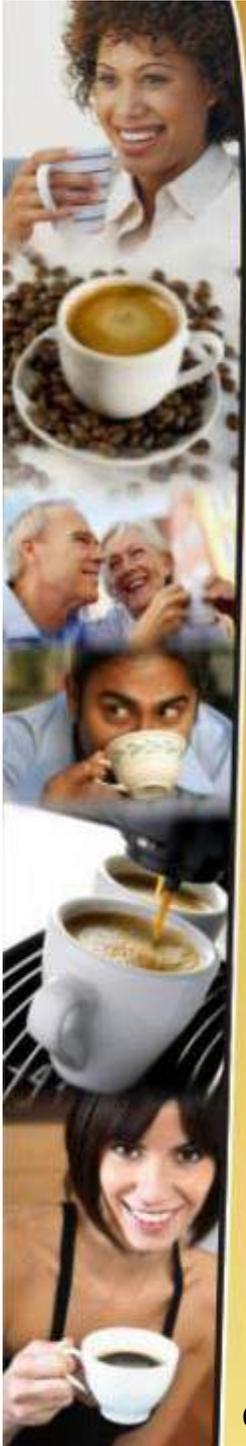
- Motivar actores a promover el consumo doméstico
- Definir
 - líneas estratégicas principales
 - coordinación del programa
- Buscar fondos
- Convocar actores principales para participar / dar soporte / ejecutar programa



PROCESO

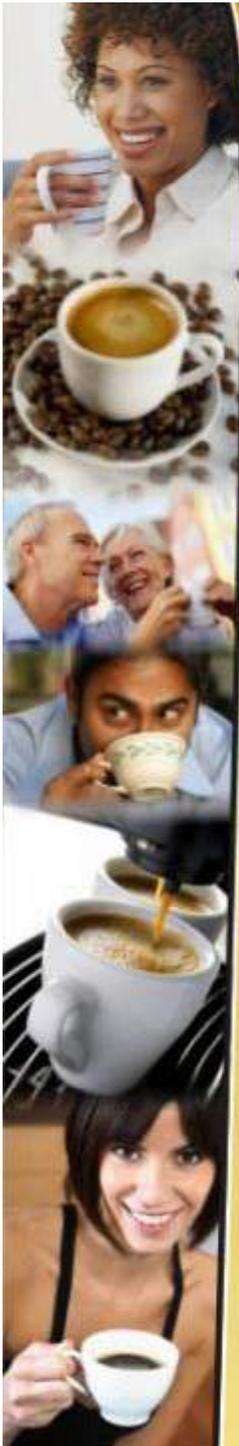
- Talleres con representantes (percepciones)
- Analices de encuestas y estudios
- Estudio de la Guía de OIC
- Visitas a canales de venta de café

**CÓMO EL CAFÉ ES PERCEBIDO POR LOS
CONSUMIDORES?**



TALLERES

- Sesiones de trabajo con cada sector
 - gobierno
 - pequeños productores
 - medianos y grandes productores
 - tostadores
 - industria de soluble
 - traders / exportadores
 - tiendas de café
 - supermercados
- Presentación de conclusiones:
estrategias para promover el café en
el mercado doméstico



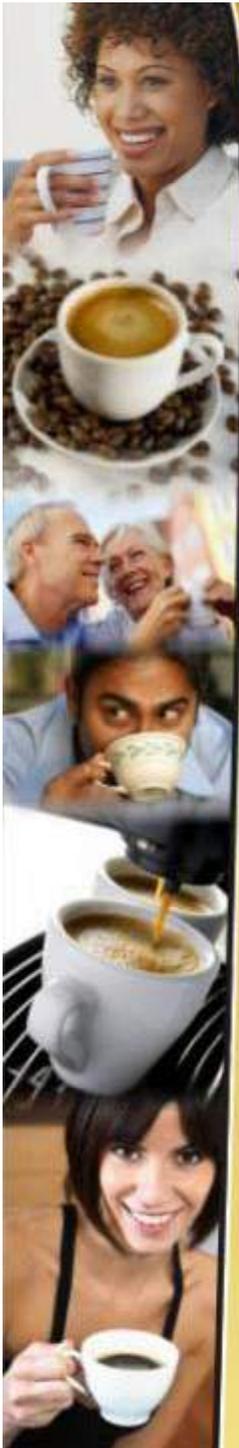
IMPACTOS DE LA PROMOCIÓN DEL CAFÉ EN EL MERCADO INTERNO

- Reposicionamiento de la categoría café
- Mejoría de la imagen del producto
- Estímulo a la mejoría de calidad
- Crecimiento de la demanda por diferentes tipos y calidades de café
- Incremento del consumo interno
- Desarrollo de pequeñas y medianas empresas
- Ganancias para la toda cadena café, principalmente productores



HONDURAS

- Consumo per capita \cong 3,5 kg / año
- Consumo doméstico es 10% de la producción nacional
- Potencial para incrementar el consumo doméstico
- Predomina tostado y molido



¿VAMOS EMPEZAR UN PROGRAMA EN HONDURAS?



GRACIAS

