AÑO 14 N° 58
DICIEMBRE 2016 / PRECIO: S/. 10.00

El Cafetalero

Informativo de la Junta Nacional del Café
www.juntadelcafe.org.pe

Junta Nacional del Café
"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Cooperativas y Gobierno trabajando por el café



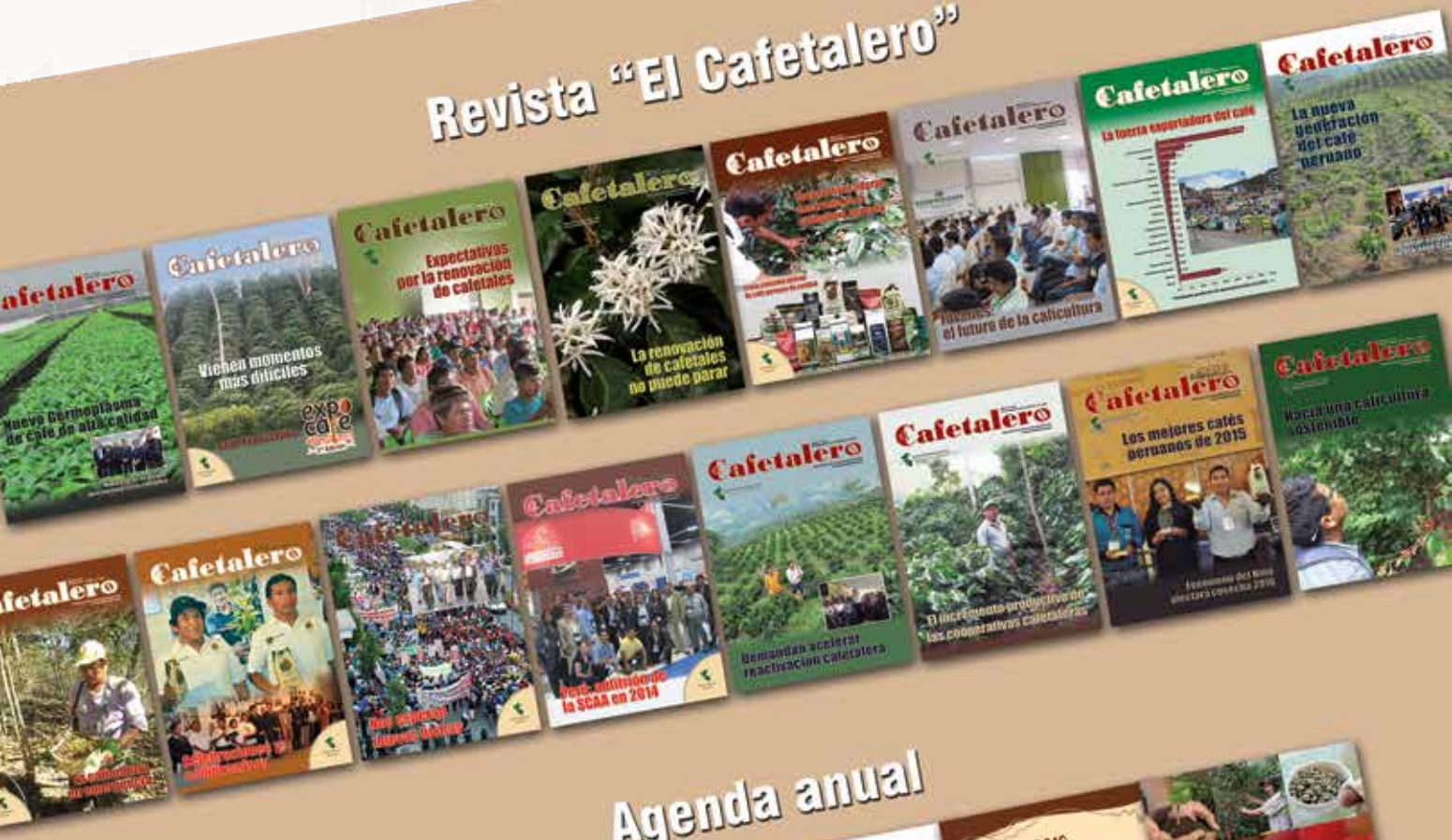


El éxito de la 6ta Expo Café

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Revista "El Cafetalero"



Agenda anual



revistajnc@kyr.pe
Central +51 01 6526688
www.kyr.pe

K&R EDITORES IMPRESORES S.A.C.

Índice

8 | **Cooperativas y MINAGRI concertarán acciones para reactivar caficultura**

Dirigentes y técnicos expusieron agenda de prioridades para incrementar productividad y consolidar avances en articulación al mercado de especialidades.

13 | **Diez mil asistentes visitaron la Expo Café Perú 2016**

En ese marco se realizó el XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad, entre otros certámenes, así como el 3er Simposio Internacional del Café.

22 | **Cooperativas cafetaleras trabajan agenda para impulsar Comercio Justo**

Directivos y gerentes de organizaciones cafetaleras acordaron dar prioridad a tarea de fortalecer la institucionalidad del gremio, impulsar la unidad y participar en ruedas de negocios y ferias.

25 | **Analizan avances en gestión de calidad en cooperativas para mejorar competitividad**

Representantes de 15 instituciones públicas y privadas se reunieron para evaluar las acciones del proyecto piloto que busca resaltar la importancia de la calidad como eje central de la organización.

28 | **Promueven emprendimientos empresariales entre jóvenes cafetaleros**

En enero se inician los talleres de capacitación en los que participarán jóvenes de 18 cooperativas en Cajamarca, Junín y Puno.

30 | **Cercas vivas para una caficultura climáticamente inteligente**

Productores de Selva Central participan en plan piloto para contribuir a la diversificación productiva que garantice la seguridad alimentaria de las familias cafetaleras.

Junta Nacional del Café

AÑO 14 N° 58
DICIEMBRE 2016

CONSEJO DIRECTIVO

Tomás Córdova Marchena
Presidente (CAC Oro Verde)

Santos Efraín Chipana
Vicepresidente (CAC Los Chankas)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECAFE)

Celso Capia Valero
Director (CECOVASA)

Víctor Monrroy Condori
Director (COOP Alto Urubamba)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA
Ing. Carlos Díaz Vargas
Lic. José Rivera Campoverde
Ing. Esperanza Dionisio
Dr. Alberto Julca
Ing. Gerardo Medina
Ing. Wilfredo Necochea
Ing. César Paz López
Mg. Sc. Susana Schuller Petzold
Ing. Helgar Zelada
Ing. Luis Bustamante Sánchez
Lic. Meike Carmen Willems
CPC. Ruben Espinoza
Ing. Karim Vargas

EDITOR GENERAL
Lorenzo Castillo Castillo
Gerente JNC

Editora Periodística
María Elena Castillo

Administración
Cecibel Tito

Correspondencia
Jr. Ramón Danigno 369 Jesús María
Lima 11 - Perú

Telefax: (51-1) 332 7914
(51-1) 433 1477
jnc@juntadelcafe.org.pe
www.juntadelcafe.org.pe

Publicidad y Marketing
K&R Editores e Impresores S.A.C.
Teléfono: (51-1) 652 6688
juntadelcafe@kyr.pe
revistajnc@kyr.pe

Hecho el Depósito Legal: 2006-4103

Los contenidos de los anuncios publicitarios son de responsabilidad del anunciante.

Editorial

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Una caficultura próspera y competitiva, es posible

Fortalecer y replicar experiencias exitosas de articulación al mercado, con base a calidad y asociatividad, es la vía para reducir pobreza y consolidar democracia en pueblos rurales.

Estamos cerrando 2016 con el incremento del volumen y valor de exportaciones de café, al registrarse más de 5 millones de quintales embarcados, por un valor de 720 millones de dólares, retomando el liderazgo de las exportaciones agropecuarias, a pesar de las vicisitudes del clima, resurgimiento de plagas, incremento de costos de producción, y las pérdidas acumuladas por bajos precios.

Mientras los costos de producción superan los S/.9.30 soles el kilo de café pergamino, los precios promedio al productor fueron este año, según el Ministerio de Agricultura, de S/. 5.90, generando una pérdida de S/.3.40 soles kilo. En una cosecha estimada para el presente año de 257,000 TM, la descapitalización de las familias cafetaleras supera los 700 millones de soles, de lo cual no hablan los funcionarios que toman las decisiones de política económica. Esta cruda realidad es consecuencia de la histórica exclusión del cultivo del café en las políticas económicas y agrarias, a pesar de su alta contribución al empleo rural, y ser la mejor alternativa a cultivos ilícitos.

El Presidente Pedro Pablo Kuczynski ha reafirmado su compromiso de lograr al término de su mandato un agro próspero. El Presidente del Consejo de Ministros, Fernando Zavala, dijo en el último CADE 2016 que se reducirá la pobreza y pobreza extrema, especialmente en el mundo rural, donde, según INEI, el 25% de la PEA no tiene ocupación. El MINAGRI anunció el programa de AGRO/JOVEN, Sierra Azul, SERVIAGRO y el fortalecimiento de AGROBANCO. También acaba de mejorar las condiciones de crédito para la renovación de cafetales, al reducir a 5% la tasa interés y dar 10 años de plazo para pagar. Saludamos esta medida ya propuesta por la JNC en mayo de 2013, y reclamada recientemente por productores del centro y sur del país.

Producto del esfuerzo del sector privado, especialmente cooperativas y asociaciones, Perú es reconocido hoy como un país referente en la oferta de café de calidad. Inversiones acumuladas durante más de una década en infraestructura de acopio, laboratorios, soporte técnico y promoción comercial, representan una valiosa contribución en el desarrollo agrario y cafetalero en zonas rurales de selva alta. Estos aportes y logros requieren, por cierto, fortalecerse y ampliarse, en base

al diálogo y concertación con instituciones de progreso que tienen historia de trabajo innovador. Avanzar en esta ruta es el desafío que tenemos el sector privado y las autoridades de las entidades públicas, desde el ámbito local, regional y gobierno central.

En recientes reuniones con altas autoridades del Ministerio de Agricultura, y en el seno del Consejo Nacional del Café, la JNC y directivos y técnicos de las cooperativas socias, hemos reiterado este enfoque y compromiso de trabajo concertado, considerando indispensable tomar en cuenta las experiencias de éxito de cooperativas y empresas privadas, desechando anarquías y paralelismos que afectan la construcción de confianza entre el sector público y privado.

Alianzas de la JNC con entidades internacionales que desarrollan innovación han hecho posible la formación de 270 técnicos y promotores en buenas prácticas agrícolas de 23 cooperativas del norte, centro y sur del país, con énfasis en renovación de cafetales, (semilleristas, manejo de suelos, control de plagas, inspectores internos, etc.). Se han importado y trasladado a fincas más de 450 mil plántulas de café de última generación, resistentes a la roya amarilla, alta calidad y productividad. Los productores de 8 cooperativas del nororiente ya lograron rendimientos promedio de 1,000 a 1,400 kilos de café pergamino por hectárea, mientras el promedio nacional es de 650 k/ha. Este proceso debe sumarse a otras experiencias en curso, a fin de uniformizar un patrón tecnológico nacional, en sintonía con la adaptación y/o mitigación del cambio climático.

Si bien Perú ha logrado ser un jugador importante en el mercado internacional del grano aromático, se requiere un patrón coherente y unitario de promoción, con voz y participación de los principales jugadores de la producción y comercio cafetalero, aquilatando de forma adecuada y transparente nuestras experiencias de éxito y riesgo. La actual dispersión de esfuerzos y mensajes contradictorios al mercado relega la oferta peruana y favorece la competencia de otros países cafetaleros que cuentan con pro activa institucionalidad y estrategias de promoción, de las cuales aún carecemos.

Está demostrado que la organización cooperativa eficiente, transparente y solidaria es la mejor herramienta para reducir pobreza en el campo. Nos alienta que agricultores de otras líneas de producción repliquen la organización cooperativa cafetalera. Estos esfuerzos en la agricultura familiar demandan una nueva legislación cooperativa que reafirme la vigencia y aplicación del principio del acto cooperativo, se normen instrumentos de fomento y desarrollo cooperativo a través de fondos específicos de inversión para la innovación, y se promueva la formación de capacidades de gestión para la gobernanza cooperativa.

Es hora de que el Poder Ejecutivo y Poder Legislativo -juntos- hagan justicia con los cafetaleros. Esta reparación es inversión segura que frenará la expansión de la economía ilícita en zonas de conflicto como el VRAEM, Sandia, Alto Huallaga, Ucayali y otras. Se incrementarán las exportaciones, habrá más empleo rural de calidad y se garantizará paz social en la mitad del territorio peruano. Partimos de experiencias de éxito. No hacerlo, es abonar la inseguridad y pobreza en nuestro país.

Consejo Directivo de la JNC

Cosecha 2016 sumó 5 millones 600 mil QQ



La producción de café durante el año 2016 ascendió a 257,600 toneladas de café grano verde, equivalente a 5 millones 600 mil quintales de 46 kilos, de los cuales 520 mil tuvieron como destino el consumo interno, equivalente al 9.29% de la cosecha anual.

Del total de producción se embarcaron 4 millones 600 mil quintales en el período abril-diciembre, a los que deben sumarse 480 mil quintales de retención a ser exportados en los meses de enero-marzo de 2017.

El valor pagado a los productores asciende a 1,520 millones de soles, según lo estimado por el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), al señalar como precio promedio S/.5.90 soles el kilo de café pergamino. En dólares equivaldrían a 450 millones, a una tasa de cambio 3.38 soles/dólar.

Las cifras de cosecha del año 2015 fueron de 218,500 toneladas, de las cuales 197,112 tuvieron como destino el mercado externo, entre abril y diciembre del mismo año, y enero-marzo del presente año.

Se incrementa el consumo de café peruano

El consumo per cápita de café peruano se estima en 0.760 gramos en el año que finaliza, reportando un incremento de 8.57% en relación al año anterior, estimado en 0.700 gramos.

Según estudios de mercado, el crecimiento se da tanto en el consumo en casa, como fuera de ella, al reportarse incremento de ventas de equipos de preparación domiciliaria.

El mayor consumo se da en Lima, pero también en ciudades de fuerte presencia de turistas internacionales, como Cusco, Arequipa, Trujillo y recientemente en Piura.

Por su parte buen número de cooperativas señalan que sus ventas al mercado interno se vienen incrementando, sobre todo de café tostado y molido de calidad.

"Hay emprendimientos crecientes de jóvenes baristas y catadores que asocian cafés de origen regional diversificado, para ofrecer mesclas de granos finos", expresó Anner Román, ex presidente de la cooperativa CENFROCAFE, de Jaén.

Ex ministro promueve "super café"

Con auspicio de PROMPERU el ex ministro de Agricultura, Juan Manuel Benites, tiene programado presentar en la próxima feria de SCAA un tipo de café de calidad extraordinaria y calificado como "SUPER CAFÉ".

Para este propósito viene reuniéndose con varios actores de la industria cafetalera, y en particular con sus amigos de las denominadas federaciones cafetaleras de Selva Central como posibles abastecedores. Cuenta con el patrocinio de una empresa americana especializada en comercializar productos llamados "boutique". Es en este marco que Benites ha convencido a PROMPERU de promover su negocio, para lo cual ha señalado que el café es uno de 10 productos agrarios considerados como estrella.

PROMPERU acaba de anunciar que en su agenda está la presentación del "super café", cuyas características aún se desconocen.

Cifras que no cuadran

Llama la atención las cifras de producción de café asignadas a la región San Martín en el presente año, de casi 89,900 toneladas, equivalentes a 1 millón 954 mil quintales, recogidas en una extensión de 93,688 hectáreas. Equivaldría a un rendimiento de 960 kilos por hectárea, lo cual todo San Martín sabe que está lejos de tales rendimientos. Más aún, se han sustituido más de 8,000 hectáreas con plantaciones de cacao.

El reporte final de MINAGRI señala que la cosecha llegó a 285 mil TM equivalentes a 6 millones 196 mil quintales, evidenciando una diferencia de 10.64%.

Es en razón a estos desfases estadísticos que la Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana de Café y Cacao vienen planteando la necesidad de generar una línea de bases consistente, mediante el registro nacional de todos los actores de la cadena del café.

Rebajan a 5% interés a créditos de renovación de cafetales

El 15 de diciembre se publicó la Resolución Ministerial Nº 0610-2016-MINAGRI, señalando que los créditos de renovación de cafetales financiados con fondos de AGROPERU tendrán una tasa de interés del 5%, los cuales se cancelarán en un plazo de 10 años.

Dispone que tales créditos tendrán "hasta un máximo de cuatro años de período de gracia financiero, sin amortización ni pago de intereses por el período de gracia.

La norma precisa que "califican sólo aquellos productores cafetaleros que cumplieron con la renovación". También señala que los créditos para la consolidación de deuda, dentro de los alcances del Fondo AGROPERU, tendrán similar plazo de pago, y un interés de 5%.

Las tareas de implementación del Plan Nacional de Renovación de Cafetales estarán en adelante a cargo de la Dirección General Agrícola, que con fondos de AGROPERU seguirá apoyando a AGROBANCO para los gastos operativos de implementación. También tiene el encargo de proponer la modificación de dicho plan.

Debe recordarse que la JNC sustentó en mayo de 2013, ante la alta dirección del Ministerio de Agricultura y Riego la pertinencia de un crédito a tasa de 5%, en un plazo de 8 años, con 3 de gracia, para lo cual debería generarse un fondo especial con recursos de AGROPERU.

De haberse escuchado los argumentos técnicos y económicos de esta propuesta, se hubieran evitado conflictos y desorden, y sobre todo los errores y riesgos en la implementación del Plan Nacional de Renovación de Cafetales, y malos manejos como los denunciados públicamente.

Fama del café de Pangoa en Canadá

El diario Toronto Star publicó un artículo sobre la experiencia desarrollada por la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, en la promoción de cultivos orgánicos.

Calificando su grano aromático como uno de "los más divinos del mundo", el medio de comunicación impreso canadiense preparó un reportaje resaltando la calidad del café peruano en general y de la Cooperativa Pangoa, en particular.

Entrevistaron al presidente de la reconocida tostadora Mountain View Coffee, Eric Shabsove, quien remarcó las características especiales del café que produce esta organización.

"Se cultivan estos cafés entre 1,600 a 2 mil metros sobre el nivel del mar. Cuando entras en las granjas más altas, estás en las nubes o sobre las nubes y las temperaturas son perfectas. Las laderas de las montañas, los suelos son simplemente fantásticos para poner de manifiesto la madurez y el sabor de los granos", destacó el representante de la mayor empresa tostadora de café de Canadá.


HEADLINE
COFFEE
Heaven sent java



Representantes de organizaciones cafetaleras de todas las regiones cafetaleras del país se reunieron con representantes del MINAGRI.

Cooperativas y MINAGRI concertarán acciones para reactivar caficultura

Dirigentes y técnicos expusieron agenda de prioridades para incrementar productividad y consolidar avances en articulación al mercado de especialidades.

La pertinencia de trabajar de forma concertada una agenda de acciones prioritarias para la reactivación cafetalera peruana, que enfrenta una crisis que hace económicamente inviable continuar con el cultivo del café, fue acordada por la Junta Nacional del Café (JNC) y las cooperativas que la integran, con el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), representado por los ingenieros Ángel Manero y Edson Seopa Ruiz, director general Agrícola y jefe de la Dirección de Negocios Agrícolas, respectivamente.

Dirigentes y técnicos de cooperativas cafetaleras del norte, centro y sur del país, fundamentaron los problemas más sensibles y las medidas necesarias que se requieren implementar en un marco de confianza y respeto mutuo.

Tras la presentación del marco institucional a cargo del presidente de la JNC, Tomás Córdova, se expusieron siete puntos capitales, fundamentados por los directivos de las cooperativas, entre ellos los siguientes:

-Financiamiento cafetalero. Luego de saludar la resolución ministerial que rebaja al 5% la tasa de interés para los créditos de renovación y consolidación de deuda, el ingeniero Pedro Rodríguez, gerente de la ACPC Pichanaki y de la Filial Regional de JNC en Selva Central, argumentó la necesidad de armonizar los productos crediticios dispersos, con tasas uniformes y viables, a fin de fomentar una cultura de pago.

Planteó que los créditos comerciales de AGROBANCO, tengan una tasa uniforme de no más de 10% en dólares, con garantías prendarias o los contratos de venta. También la urgencia de fortalecer el Fondo AGROPERU.

El ingeniero Manero dijo que la modificación de la resolución ministerial última no resuelve los problemas de fondo del sector cafetalero, y que se espera potenciar la organización cooperativa para ganar eficiencia, reducir costos y asegurar la recuperación.

-Reformulación del Plan Nacional de Renovación. El ingeniero Helgar Zelada, de la CAC APROVAT, de Jaén, explicó que la JNC tiene representatividad en el sector cafetalero organizado, y trabaja en beneficio de las asociaciones y cooperativas, desde la década de los 90, resaltando que fue la primera en proponer el plan de renovación de cafetales.

Planteó la necesidad de reformar el actual plan, procurando que el soporte técnico en las organizaciones sea manejado por los técnicos de las cooperativas, también el uso de germoplasma de última generación, resistente a las plagas pero que tenga calidad y productividad certificadas; entre otros aspectos.

Añadió que es fundamental promover una caficultura con agroforestería, que permita que el Estado cumpla las metas de reducción de gases efecto invernadero, y por otro lado, asegure jubilación de los socios de las cooperativas cafetaleras. Con ese fin, Zelada entregó un documento elaborado por la JNC.

El director general de Agricultura respondió estar de acuerdo con la propuesta, y afirmó que el Plan Nacional de Renovación de Cafetales será reestructurado.

-Institucionalidad y Drawback. La directora de la JNC, Lucila Quintana, remarcó que es prioritario el fortalecimiento del Consejo Nacional del Café, mediante una norma que le dé autonomía, continuidad y con recursos financieros, que puede ser mediante un auto gravamen.

Al mismo tiempo, demandó que se genere discusiones y mecanismos claros para el Instituto del Café, entidad de investigación que existe en otros países cafetaleros, que apoyan a la caficultura.

Solicitó que se ordene las inversiones que realiza el Estado en las regiones, pues existen algunas



Agenda busca mejorar la productividad de la caficultura peruana a mediano y largo plazo.

zonas que tienen dos o tres programas públicos, lo que significa una duplicación de esfuerzos.

Por su parte, el ex presidente de la JNC y de CENFROCAFÉ, Anner Roman Neira, expuso la necesidad de extender el Drawback a los cafés especiales. Precisó que su producción implica un esfuerzo adicional y no puede continuar siendo tratado como un producto tradicional de agroexportación.

-Ley de Cooperativas. La gerente de la Cooperativa Pangoa, Esperanza Dionisio, expuso que es prioritario impulsar una Ley de Cooperativas con enfoque de fomento y desarrollo del cooperativismo agrario.

Resaltó que para el movimiento cooperativo cafetalero, los productores son el objetivo y el café es el medio para mejorar sus condiciones de vida. Por lo tanto, indicó que promover el fortalecimiento del movimiento cooperativo es impulsar el desarrollo del país.

"La nueva ley debe fomentar y promover a las cooperativas de café desde el punto de vista financiero, administrativo y técnico para apoyar su desarrollo", comentó.

El Ingeniero Manero anunció que en el programa del MINAGRI está previsto reactivar 100 cooperativas, dotándolas de herramientas de gestión moderna, y que la asociatividad de los pequeños y medianos productores es indispensable para mejorar productividad en el campo.

-Promoción comercial. Ludgardo Pimentel, de la CAC Maranura, Cusco, enfatizó la necesidad que



Conversaron sobre financiamiento, renovación, promoción, Drawback, entre otros temas.

el país tenga una estrategia de fomento del consumo interno del café, para lo cual era pertinente establecer un arancel no menor del 10% a la importación de cafés instantáneos, casi todos de baja calidad, para disponer de fondos que divulguen las ventajas de tomar un producto peruano de calidad.

En relación al mercado internacional demandó que el Consejo Nacional del Café, convenga una estrategia solvente de promoción comercial, corrigiendo el desorden de entidades públicas, con mensajes contradictorios al mercado, ajenos a la experiencia ganada por el sector privado. "Debe comenzarse por la próxima feria de SCAA 2017, y la debida promoción al Concurso Nacional de Cafés de Calidad y EXPOCAFE", insistió el dirigente cusqueño.

La delegación de las organizaciones cooperativas estuvo integrada por Tomás Córdova, presidente JNC y de la CAC Oro Verde (San Martín); el vicepresidente Efraín Chipana, de la CAC Los Chankas, y los directores del gremio cafetalero Lucila Quintana, de CAC CECAFE (Amazonas); Víctor Monroy, gerente CAC Alto Urubamba (La Convención, Cusco).

De Cusco participaron Hebert Quispe, gerente de la CAC Huadquiña y presidente de la Coordinadora Nacional de Pequeños Productores de Comercio Justo-Perú; Ludgardo Pimentel de la CAC Maranura; Guillermo Aguilar, presidente de la Central COCLA; Leonid Herrera, gerente de la CAC José Olaya.

De Selva Central asistieron Martín Vásquez y Esperanza Dionisio, presidente y gerenta de la CAC Pangoa; Pedro Rodríguez Pariona, gerente de ACPC-Pichanaki. Y de Cajamarca, integraron la comitiva Helgard Zelada gerente CAC APROVAT.; Anner Román de CENFROCAFE; y Alfredo Alarcón, gerente de UNICAFEC.

Promoción concertada del café impulsará Consejo Nacional

Marca colectiva, con identidades de origen regional, trabajarán PROMPERU y gremios cafetaleros.

La pertinencia de unificar criterios y estrategias de promoción del café, centrado en un enfoque de calidad, consistencia de la oferta y con identidad de origen regional, convinieron en el seno del Consejo Nacional del Café, las entidades públicas y privadas que intervienen en el quehacer cafetalero peruano,

Este compromiso se dio luego de la lista de actividades previstas para el año 2017 por PROMPERÚ, y la necesidad de articular una ruta ganadora para el café peruano en el mercado internacional.

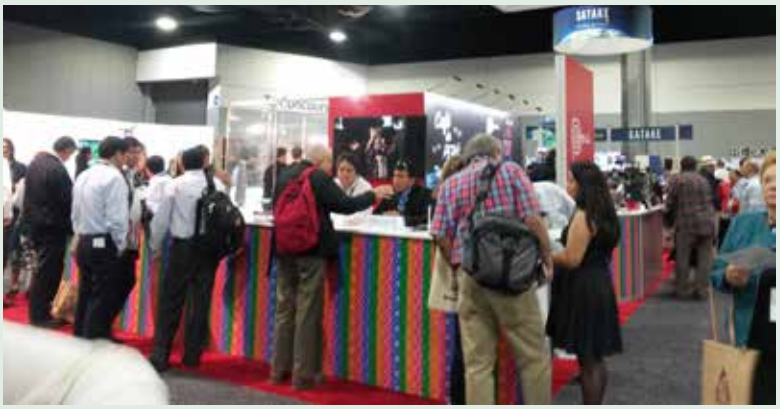
Luis Torres. director de Promoción de Exportaciones de PROMPERÚ, asumió el compromiso de proponer esta nueva estrategia, para lo cual se propondrá una marca colectiva que unifique las acciones de impulso en el exterior, como también en los diversos eventos que se realiza en nuestro país.

"Los países cafetaleros hoy trabajan escenarios al 2050, en los cuales el cambio climático marca la ruta del trabajo. Estamos preocupados por los reportes que nos indican que en los próximos 15 años se darán cambios sustantivos en la producción por efecto del cambio climático Por ejemplo, definir el tema huella de carbono en el café es una acción urgente que no puede estar ausente en la oferta peruana de nuestro producto", señaló Lorenzo Castillo, gerente de la Junta Nacional del Café.

Accciones previstas

La participación de Perú en la SCAA está en la lista de eventos de Promperú para el próximo año, afirmó Víctor Sarabia, del Departamento de Agro y Agroindustrias de dicha institución. Expuso que los planes para promocionar el grano aromático incluyen asistir a un evento similar que se realiza en Europa, así como tener presencia en mercados de Asia.

Comentó que en el tema de nuevos mercados, en los dos últimos años la Oficina Comercial en Seúl ha participado en el Coffee Expo



La feria SCAA es uno de los puntos prioritarios en la agenda de promoción de PROMPERÚ.



En la última reunión del Consejo Nacional del Café, los actores de la cadena renovaron su compromiso por una caficultura sostenible.

Seul. "El encargado de negocios me comentó que en el último de estos eventos, el campeón de barismo y los organizadores de la feria se mostraron muy interesados en viajar a Perú", dijo.

En cuanto a los eventos de promoción en el país, el presidente del Consejo Nacional del Café, Ángel Manero, explicó que la idea es enganchar los eventos nacionales vinculados al café como parte de una ruta cuyo certamen final sea la Expo Café.

La directora de la JNC, Lucila Quintana, acotó que este tema debe formar parte de una estrategia país global y con los procesos del ciclo vegetativo, ciclos de cosecha, época en que hay cafés de calidad disponibles. Por eso es importante el diálogo entre el sector publico privado.

También se debatió y aprobó que Perú realice un evento sobre la Taza de Excelencia como parte de la estrategia de promoción del grano aromático. Será asumido por el Consejo Nacional del Café, y el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) suscribirá el convenio con la institución organizadora.

Se creará una comisión que haga una propuesta articulada a fin de que este certamen se lleve a cabo en el marco del a Expo Café.

Cifras de exportación

Castillo sugirió que en la página web del SIICEX se actualicen las cifras de exportación, con datos consistentes y actualizados, de ser posible con subdivisión de partidas como hacen en países que tienen una coherente política de promoción.

Al respecto, Torres propuso que se instaure un observatorio de café, tal como Promperú ha hecho con los espárragos, en el que se da cuenta de cifras de exportación y mercados. Incluso ofreció que el Área de Inteligencia de Mercados de dicha entidad prepare un informe como un primer avance.

Mapeo de actores

De acuerdo a la agenda de la reunión, celebrada el pasado 5 de diciembre, intervino el ingeniero Carlos Díaz en representación del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), para presentar un cuadro de actores que intervienen en el quehacer cafetalero.

Explicó que pasan las 200 instituciones públicas y privadas, como también agencias de cooperación, autoridades regionales y locales, casi todas con enfoques diferenciados y hasta contradictorios.

"En este escenario el gran perdedor es el productor, mareado por tan diversa oferta técnica, financiera y mercados. Ordenar una ruta de trabajo es el desafío que tiene hoy el Consejo Nacional del Café", agregó Diaz.

Reportó que en los últimos años se habían ejecutado importantes inversiones en la promoción del café, pero que dudaba de la eficacia de tal trabajo, al comprobarse las limitaciones productivas e imagen del café peruano. Destacó que a pesar del desorden habían importantes casos de éxito en productividad, calidad y acceso a mercado que deben ponerse en escenarios.



Viceministro Jorge Montenegro reunido con dirigentes campesinos de Quillabamba en el local de COCLA.

MINAGRI se compromete a reactivar agro cafetalero de La Convención

Viceministro Jorge Montenegro presentará a mediados de enero medidas concretas para enfrentar grave crisis agraria, especialmente en el cultivo del café.

En el transcurso de dos años y en cuatro ocasiones las altas autoridades del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) asumieron ante autoridades y dirigentes agrarios locales, el compromiso de reactivar el agro convenciano, para lo cual suscribieron sendas actas de acuerdos, por cierto, todas incumplidas.

Por esta razón es que en esta ocasión los dirigentes agrarios dieron 60 días al viceministro de Agricultura, Jorge Montenegro, para implementar un plan integral de acción que priorice los cultivos de café y cacao, que generan el mayor número de empleos rurales de la zona. El plazo se vence el 17 de enero de 2017.

El compromiso asumido por Montenegro con dirigentes de la Federación Provincial de Campesinos de La Convención, Yanatile y Lares, se dio en una jornada de trabajo de siete horas, celebrada en las instalaciones de la Central de Cooperativas COCLA.

En primer lugar, concordaron en la necesidad de que todas las instancias de gobierno, tanto el Nacional, como Regional y los municipios distritales promuevan que se declare de interés nacional la reactivación del agro en La Convención.

De esta manera los tres niveles de gobierno podrán destinar mayores recursos para financiar proyectos para fortalecer el agro, que es la principal actividad económica en la provincia cusqueña.

También se estableció que en el relanzamiento del Plan Nacional de Renovación de Cafetales, el MINAGRI ejecute la capacitación de técnicos de la zona, que puedan ser contratados para acompañar a los pequeños productores en el combate de plagas, como la roya, y mejorar la calidad de sus cultivos con fines de exportación.

En la reunión participaron alrededor de 150 personas entre autoridades y funcionarios públicos, así como dirigentes campesinos.

El gerente de COCLA, Tany Curi, informó que el viceministro se comprometió a presentar un avance del plan en un mes, sin embargo, solicitó una prórroga adicional, comprometiéndose a convocar a una reunión para exponerlo el 17 de enero próximo.

La cosecha de café en la región se estimó en 22 mil 500 toneladas, recogidas en 52 mil hectáreas, con un rendimiento promedio de 433 kilos por hectárea, que al precio de S/. 5.20 kilo de café pergamino, representó un ingreso promedio de 2,252 soles/ha, contra un costo de producción de 3,681 soles. La pérdida estimada en 1,429 soles/ha, acumuló una descapitalización neta de 74 millones de soles durante el año 2016.



Durante tres días el Parque de la Exposición de convirtió en la sede del café peruano, donde se reunieron los mejores granos aromáticos del país.

Diez mil asistentes visitaron la Expo Café

Organizaciones de productores sostuvieron reuniones con representantes de empresas nacionales e internacionales logrando colocaciones por cerca de 9 millones de dólares. Sector público y privado se unieron en este evento, cuya 7ma edición se llevará a cabo el próximo año también en el Parque de la Exposición.

El evento más importante de promoción del café en nuestro país cerró sus puertas con un rotundo éxito. En sus tres días de jornada, la Expo Café Perú 2016 logró congregar cerca de 10 mil personas que se deleitaron con los mejores y selectos granos aromáticos del norte, centro y sur del Perú.

Organizaciones de productores, así como empresas y caficultores independientes, participaron de la sexta edición de la feria, que se realizó del 21 al 23 de octubre en el Parque de la Exposición, en Cercado de Lima, llevando consigo sus más finos productos.



Limeños disfrutaron de buenos cafés del norte, centro y sur de Perú.



Ministro de Agricultura, José Manuel Hernández, brinda con el sector privado.

La Expo Café 2016 contó con la presencia de 162 expositores, y, además, fue escenario del XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad, entre los que se eligieron a los 10 mejores cafés peruanos. Asimismo se desarrolló una rueda de negocios a la que asistieron compradores nacionales e internacionales.

El ministro de Agricultura y Riego, José Manuel Hernández, inauguró el evento en compañía del presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova; el titular de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro; la jefa de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA), Carmen Masías; entre otras personalidades.

Hernández destacó el esfuerzo que realizan los agricultores para cultivar café de calidad, que ha colocado a Perú como un referente en granos especiales, y en consecuencia nos ha posicionado como el segundo productor y exportador mundial de café orgánico.

"Es un placer para mí traerles el saludo de nuestro presidente. Todos los peruanos debemos sentirnos orgullosos de tener este cultivo emblemático, pues detrás de una taza de café hay miles de peruanos dedicados a esta actividad", manifestó la autoridad ministerial que llegó a la feria acompañado de su esposa.

El titular de Agricultura visitó algunos de los stands que se instalaron en el evento, en donde degustó nuestra emblemática bebida y destacó sus propiedades. "El café es rico y sano, por lo tanto debemos consumir lo nuestro porque allá a lo lejos hay 200 mil familias que se dedican a producirlo", agregó.

Remarcó que esta feria es una puerta de ingreso a mercados nacionales e internacionales, en donde nuestro país busca obtener nuevos logros por lo que desde el Ministerio de Agricultura se impulsa una campaña de promoción de los principales cultivos del país, entre ellos el café.

Rueda de negocios

Los mejores cafés fueron ofertados en una rueda de negocios, donde compradores nacionales e internacionales conversaron directamente con productores, así como con representantes de cooperativas y empresas cafetaleras.

Importadoras de los Estados Unidos, Europa y Asia, así como de reconocidos establecimientos del Perú, participaron de este cónclave.

En la primera reunión se realizó una cata para nueve empresas extranjeras: las norteamericanas Medium Eleven Corp, Café Imports y Red Fox Coffee Merchants; la española Xorxios; la chilena Café Benjamín; Suiza Solida; la tostadora suda-

Cafetaleros organizados de Cusco muestran sus productos.



Productores de San Martín también estuvieron presentes.





Productoras de selva central llevaron los cafés cultivadas por ellas.



Ángel Manero entrega premio a gerente de organización de café campeón.

fricana Cima Mathew, así como Sustainable Harvest Latin America; y la empresa Olam AgroPerú.

Cada representante de estas firmas sostuvo, en promedio, siete encuentros con productores o dirigentes de distintas organizaciones cafetaleras.

También participaron en la rueda de negocios, la empresa CENCOSUD, así como los Hipermercados Tottus, Tamaker SAC, Supermercados Peruanos, grupo Cruce de los Andes, Alma Restaurante y D´Sala Café, Mary Hands, Cadiza Perú y Meza Foods – De Mi Casa.

Rumbo a la 7ma Expo Café

El presidente del Consejo Nacional del Café, Ángel Manero, resaltó el éxito que tuvo la Expo Café Perú 2016. Indicó que esto ha sido el resultado de la unidad con la que actuaron el sector público y privado para llevar a cabo el evento.

"Hay que incidir en la búsqueda de la unidad, donde Ejecutivo, Congreso, Municipio, Productores, gremios, organizaciones, tengamos un solo objetivo que es el café marca Perú, que tiene que ser reconocido por todo el mundo", manifestó.

La comisión organizadora de la Expo Café anunció que la 7ma edición se llevara a cabo la tercera semana de octubre de 2017 en el Parque de la Exposición.

Al respecto, el presidente de la JNC, Tomás Córdova, destacó la importancia de este evento para promover el consumo interno y generar economía de escala para los pequeños agricultores.

Precisamente, más de a mitad de expositores fueron productores, así como cooperativas cafetaleras del norte, centro y sur del país.

Uno de los stands más concurrido fue el de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de Sandia (CECOVASA), Puno, cuyo café fue reconocido como el mejor del mundo por el público que visitó la feria de la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA) en 2010, que es el certamen internacional de mayor prestigio en cafés finos.

Asimismo, el proyecto Café Curibamba, que reúne granos aromáticos de pequeños productores del valle de los ríos Uchubamba y Comas, congregó muchos visitantes, al igual que la Cooperativa Agraria Cafetalera La Divisoria, integrada por productores de Huánuco, entre otros.

Los gobiernos regionales de San Martín y Huánuco, así como los municipios de La Convención y Quellouno, en Cusco, entre otros, contaron con stands en donde mostraron con orgullo los granos aromáticos de los agricultores de sus localidades.

Stand de la JNC, que representa a miles de productores organizados.



El público degustó cafés de las diferentes regiones del país.



Café de Cajamarca ganó XII Concurso Nacional

Alta calidad de café peruano fue resaltado por jueces internacionales.

Manuel Díaz, jefe de catadores internacionales, destacó que este año las muestras de las distintas regiones de producción del país han tenido mínimas diferencias, lo que significa un importante avance en la apuesta por los cafés finos.



Patricio Rubio, de Jaén, cuyo café ganó el concurso de cafés de calidad.



Raúl Mamani, de Puno, cultivó el café que quedó en segundo lugar.

Cafés del norte, centro y sur demostraron su excelencia al ubicarse entre los diez mejores granos en el XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad realizado en el marco de la Expo Café Perú. Muestras de Cajamarca, Puno, Junín, Oxapampa y Cusco se impusieron sobre los casi 350 lotes que se presentaron al certamen desde un inicio, en su etapa regional.

El primer lugar fue ocupado por el grano aromático cultivado por Patricio Rubio Saucedo, productor de Jaén (Cajamarca) y socio de la empresa APA Lima Coffee Perú. El galardón fue resultado del constante trabajo que realiza en su finca "La Bavilla", ubicada en la localidad de La Palma, distrito de Huabal.

Rubio Saucedo se coronó con un grano de la variedad caturra amarilla cultivada a más de 1,900 metros de altura y obtuvo 88.56 puntos en taza. Los jueces determinaron que tiene aroma a malta, melaza, fresa y guayaba entre otros, y un perfil de sabor afrutado.

El condecorado es uno de los 300 productores socios de esta organización que trabaja los cafés de calidad en taza enmarcada bajo una filosofía de confianza y valores.

"Es una variedad de caturra amarillo y rojo. Se ha hecho cosecha selectiva y con un secado de ocho a diez días. El productor se ha esforzado por tener buenas prácticas para el café, que ha permitido su calidad", manifestó el gerente de APA Lima Coffee Perú, Ronny Labán, quien recibió el galardón en su representación.

El segundo lugar del concurso fue para el café de Raúl Mamani Mamani, de la Central de Cooperativas



El café de Benigna Vicente Hilario quedó en tercer puesto en el certamen.



El cuarto lugar fue para Alcibiades Coronel, de la Cooperativa Rutas del Inca.

Cafetaleras de los Valles de Sandia (CECOVASA), de Puno. Este productor ha logrado obtener dos veces el primer puesto (en 2009 y 2015) en el certamen nacional de cafés de calidad.

"Como productor tengo que hacer un esfuerzo para lograr buenos, de calidad. Tenemos que levantarnos muy temprano, fertilizar en su momento, hacer cosecha selectiva, saber cuánto tiempo exacto debe secar. Así conseguimos producir un buen café", relató tras recibir el premio.

El grano de Mamani fue seleccionado por su aroma cítrico, limón, floral, durazno, cardamomo, resina alta, y un sabor cítrico, floral, especiado, por lo que los jueces lo calificaron con 88.5 puntos.

Se trata de un café cultivado a 1,700 metros de altura en una finca ubicada en la localidad de Bajo Tunquimayo, del distrito de San Pedro de Putina Punco.

La productora Benigna Vicente Hilario, de la Cooperativa Cafetalera Valle Santa Cruz, de Satipo, Junín, ocupó el tercer lugar con su grano de variedad Geisha-Caturra, el cual cultivó a 1,400 metros sobre el nivel del mar. Su producto obtuvo un puntaje de 87.5.

La organización a la que pertenece esta exitosa cafetalera promueve que sus socios estén comprometidos con la protección de su entorno natural, conservando sus valores y costumbres ancestrales.

En los top 10 del XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad figuran Alcibiades Coronel Gastelo, de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca (Jaén), en el cuarto lugar; le sigue Selena Contreras Obregón, productora independiente, de Villa Rica (Oxapampa); en el sexto lugar está Rafael Tupayupanqui Vargas, de la Asociación Quellouno (La Convención); el séptimo puesto lo ocupa la muestra de CEPRO YANESHA M- 2, de Villa Rica (Oxapampa).

Siguen en la lista Juan Quilla Lura, de CECOVASA (Sandia, Puno); Benigno Rayme Miranda, de la Asociación Quellouno (La Convención); y Jorge Quispe Guillén, de la Cooperativa Agropecuaria Cafetalera Ecológica Valle Santa Cruz (Satipo).

Café de calidad

El juez líder de los catadores de la etapa final del certamen para elegir al mejor café peruano de este año, el experto mexicano Manuel Díaz, destacó que las diferencias entre estos cafés son mínimas y superaron las expectativas que tenían los jueces internacionales. Remarcó que esto implica los avances del café peruano en el tema de calidad.

Por su parte, la coordinadora general del certamen y catadora QGrader, Ana Salazar, remarcó que en la etapa regio-



Izq.: Rafael Tupayupanqui y Juan Quilla Luna, de la Asociación Quellouno. Abajo: Selene Contreras de Villa Rica.





Nicolás Vizconde ganó la primera Competencia de Baristas en Latte Art.



Roy Revilla fue el mejor en la competencia de Bartenders Spirits & Coffee.

nal clasificaron casi un centenar de los lotes presentados, lo que demuestra que Perú cuenta con cafés finos, que no tienen nada que envidiar a otros países cafetaleros.

Indicó que la calidad de nuestros granos aromáticos ha sido reconocida por los catadores internacionales que cada año participan en la etapa final de este evento, varios de los cuales intervienen en la subasta y bolsas de negocios que se realizan en el marco de este certamen.

Nuevos concursos

Con el propósito de continuar otorgando reconocimientos a los conocedores del café peruano, la Expo Café Perú 2016 realizó, por primera vez, la Competencia de Baristas en Latte Art, en la que se mostraron las mejores técnicas en preparación de café, y la Competencia de Bartenders Spirits & Coffee, que premió a la más destacada innovación en la elaboración de cocteles a base de café y pisco, dos bebidas emblemáticas de nuestro país.

Entre los jueces que evaluaron a los participantes están la reconocida barista internacional Marzia Viotti, junto al especialista peruano Aníbal Kovaleff, campeón del concurso mundial de Latte Art, y Gino Kanashiro, dueño de Cafetería Origen, que utiliza solo cafés especiales.



Los jueces Aníbal Kovaleff, Marzia Viotti y Gino Kanashiro evaluaron el arte de los baristas.

El ganador del concurso de la competencia de baristas fue Nicolás Vizconde Ayala, de 20 años, que trabaja en la cafetería Estación 329, ubicada en el distrito de Miraflores. Su arte fue elogiado por el jurado por lo que se condecoró con el máximo galardón.

"Una de las mejores experiencias de mi vida a lado de personas con mucho talento y experiencia. Gracias por sus alientos, por sus consejos y por sus grandes palabras tanto a mis amigos baristas, familia y compañeros de trabajo. Ha sido lo mejor del mundo el haber participado en este evento tan importante gracias", manifestó el joven tras ser anunciado como el ganador.

Por otro lado, el chimbotano Roy Robert Revilla Rosado se impuso en el primer lugar en la competencia de Bartenders Spirits & Coffee. Su coctel denominado "Port Cofee" consiguió convencer al jurado que reconoció su sabor y arte para las mezclas.

"Me siento muy feliz por haber ocupado el primer lugar, fue una de las mejores experiencias de mi vida, sin lugar a dudas, muy pero muy contento", comentó Revilla quien trabaja en Perú Bar Showroom, ubicado en la Plaza de Armas Chimbote.



Luis Navarro, de la Cámara Peruana de Café y Cacao, y Tomás Córdova, de la Junta Nacional del Café, inauguraron el tercer Simposio Internacional de Café.

Riesgos de cambio climático analizaron expertos en Simposio Internacional

Especialistas de Colombia, México y Perú, entre otros, expusieron sobre los retos que deberá afrontar el sector cafetalero, además, asesoraron a productores para posicionar su producto en el mercado global.

El público asistente a la Expo Café Perú 2016 no solo se deleitó con los sabores de nuestra variedad de granos aromáticos sino que también participó del 3er Simposio Internacional del Café, que este año llevó el nombre de "Institucionalidad, Calidad y Cambio Climático" como herramienta esencial para la caficultura.

En esta convención se desarrollaron temas como paisajes climáticamente inteligentes, sistema de alerta temprana ante fenómenos naturales que afectan a los cultivos de café, estrategias de adaptación frente al cambio climático, entre otros temas importantes.

El simposio fue organizado por la Junta Nacional del Café (JNC) en alianza con el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) y el proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano

Este evento fue inaugurado por el ministro de Agricultura, José Manuel Hernández, junto al presidente de la Junta Nacional del Café, Tomás Córdova, y el titular de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro.

En el bloque sobre Institucionalidad, la primera exposición estuvo a cargo de René León Gómez, secretario ejecutivo de PROMECAFE, una red de países e instituciones que trabajan coordinadamente y se apoyan entre sí para fortalecer y modernizar la caficultura en Centroamérica, Republica Dominicana, Jamaica y Perú.

Detalló que como resultado del trabajo que están realizando se han establecido sistemas agroforestales con café para una producción sostenible,



Manuel Díaz, consultor mexicano que destacó el gran potencial de los cafés difernciados en Perú.

mejoramiento genético de las variedades del café, mientras que con el avance tecnológico han podido hacer frente a amenazas sanitarias como la roya, broca, entre otras.

Además, señaló que entre las principales metas a futuro está la promoción del consumo interno de café, así como gestionar proyectos sobre medidas de mitigación ambiental y de educación e investigación en el sector.

El representante de PROMECAFÉ anunció que esta entidad proyecta realizar un Simposio de Caficultura Regional en mayo del año próximo.

Aspectos de calidad

En el bloque sobre Calidad, el experto colombiano Jaime Duque, representante de Coffee Quality Institute, expuso sobre los "Retos de la calidad del café en el mercado internacional" poniendo como ejemplo el caso de los cafetaleros de su país natal.

Refirió que el camino para asegurar un producto de calidad comienza en la finca de los productores por lo que se debe realizar una serie de acciones para mantener los estándares exigidos por el mercado y así enfrentar a los competidores actuales.

Duque señaló que el principal factor que influye en las opciones de desarrollo del sector y de su sostenibilidad es la educación que se realice a través de la cadena cafetalera.

A su turno, el director de Acreditación del INACAL, Augusto Mello Romero, disertó sobre "Sellos y signos distintivos". Enfatizó la importancia de la certificación de los productos y servicios, la cual permite al proveedor distinguir sus productos de otros y generar confianza en los consumidores.

Explicó el proceso que deben realizar los cafetaleros para obtener una Marca de Conformidad o un Sello de Calidad. Esta se encuentra dividida en cuatro etapas: elaboración de la Norma Técnica (NTP), evaluación de la NTP por parte de la INACAL, entrega del Certificado de Conformidad y, finalmente, la obtención del distintivo.

El sello de calidad, precisó Mello Romero, es una marca protegida legalmente, aplicada o emitida bajo las reglas de un esquema de certificación, que indica, con un nivel suficiente de confianza, que el producto o servicio pertinente se encuentra en conformidad con una norma, es decir, cumple con los requisitos establecidos.

En ese sentido, invitó a los representantes de la cadena cafetalera a obtener una Marca de Conformidad que reúne características como la creación de valor económico, diferenciación de producto, promoción de la Pymes, de las exportaciones, de las economías regionales, además preservación del ambiente y da seguridad jurídica.

Cafés diferenciados

Por su parte, el consultor mexicano Manuel Díaz expuso sobre los "Criterios de calidad para impulsar la caficultura peruana en toda la cadena de valor".

Manifestó que Perú tiene cafés de alta calidad, lo que es reconocido en el exigente mercado internacional, y añadió que puede lograr un mejor posicionamiento si se clasifica el grano aromático por perfiles de sabor según regiones.

"Es importante que en Perú se pueda hacer una clasificación de unidades agroecológicas de producción de café por características de temperatura, tipos de suelo y distribución lluvia. Con esos tres indicadores, que son de los más importantes, se podría hacer una caracterización regional del café peruano", recomendó durante su presentación.

Señaló que de esta manera se puede presentar perfiles de sabor según los diferentes microclimas que hay a lo largo del corredor cafetalero en Perú.

"Así, las unidades de producción de café en Perú, se asociarán con perfiles de sabor y densidad con cada estrato altitudinal y térmico. De esta manera se podría tener un instrumento valiosísimo para promover las calidades del café peruano, lo que les permitiría ser más competitivos", agregó el experto.

Díaz remarcó que las buenas prácticas a lo largo de todo el proceso de producción son fundamentales para lograr un café de excelencia, y que las muestras catadas durante la etapa final del XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad, detectaron cafés muy finos que provenían de diferentes regiones de producción.

Cambio climático

En el bloque sobre Cambio Climático,

la consultora de la División de Comercio Internacional e Integración de CEPAL, Ximena Olmos, destacó que entre los diez principales países exportadores de café verde a nivel mundial, cinco son de América Latina, entre ellos figura el Perú.

Durante su exposición "Huella ambiental del café: sostenibilidad ambiental como atributo de competitividad internacional", la especialista refirió que la sostenibilidad en el café continuará siendo valorado en mercados internacionales, donde la demanda de este grano sigue incrementándose.

Comentó que desde 2007, la huella de carbono es cada vez más relevante como herramienta para evaluar sostenibilidad ambiental del café, es decir, la cantidad de gases de efecto invernadero generados durante el ciclo de vida del cafeto.

Compartió con los asistentes, que según una encuestra realizada por la Unión Europea en 2011, 89% cree que comprar productos ecológicos puede incidir de forma decisiva en el medio ambiente. Además, revela que el 75 % está dispuesto a pagar más por productos que respetan el medio ambiente si confían que verdaderamente les así.

En otro momento, la coordinadora del Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible del Café Peruano, María Mercedes Medina, expuso sobre los paisajes climáticamente inteligentes, que articulan la productividad de los cafetos con la adaptación y mitigación al camblio climático.

Comentó que la apuesta es contar con modelos de paisaje que configuran un mosaico de chacras cafetaleras planificadas con una visión de sostenibilidad: rentabilidad ecológica, económica, sociocultural e institucional, que favorece la calidad de vida y la competitividad del café en un escenario de variabilidad climática.

Mientras que la coordinadora técnica el proyecto, Susana Schuller,presentó las acciones desarrollas en el marco de la "Implementación Interinstitucional de la Iniciativa de Alerta Temprana para café en Perú".



René León, secretario ejecutivo de PROMECAFÉ, destacó la importancia de la institucionalidad.

Detalló que el objetivo es establecer mecanismos de cooperación interinstitucional y generar sinergias con el propósito de implementar programas pilotos que generen oportuna información para mejorar la capacidad de respuesta frente a los riesgos agroclimáticos y contribuir a las medidas de adaptación al cambio climático de los sistemas de producción de café.

Por su parte, el coordinador nacional de SCAN Perú, Gerardo Medina, conversó sobre la forma en que los cafetaleros peruanos deben prepararse para el cambio en la cadena de valor del café.

Además, Mark Lundy, del CIAT, habló sobre el impacto del cambio climático en las cadenas de café y cacao; el consultor de Soluciones Prácticas, Jorge Elliot, presentó el tema "Producción de conocimiento en cambio climático"; así como Ezio Varese, de Solidaridad, disertó sobre los hallazgos encontrados en el proyecto de caficultura climáticamente inteligente en la región San Martín, entre otros.

Productores y público en general asistieron al simposio que se llevó a cabo en el marco de la Expo Café.





Asistentes al encuentro de cooperativas cafetaleras socias de la JNC, donde evaluaron la problemática del sector y del mercado solidario.

Cooperativas cafetaleras trabajan agenda para impulsar Comercio Justo

Directivos y gerentes de organizaciones cafetaleras de Comercio Justo acordaron dar prioridad a la tarea de fortalecer la institucionalidad del gremio, impulsar la unidad y participar en ruedas de negocios y ferias internacionales

Durante dos días se reunieron representantes de las cooperativas cafetaleras que producen granos aromáticos para el Comercio Justo, en los que compartieron sus experiencias y presentaron propuestas para fortalecer el desarrollo de una caficultura sostenible.

El 9 y 10 de diciembre debatieron los acuerdos alcanzados en los talleres realizados a lo largo del año en Jaén, Pichanaki y Quillabamba, en los que participaron directivos y gerentes de organizaciones cafetaleras del norte, centro y sur del país.

Coincidieron en la necesidad de fortalecer la institucionalidad de la Junta Nacional del Café (JNC), la Coordinadora Nacional de Comercio Justo (CNCJ) y la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores de Comercio Justo (CLAC). Para ello establecieron un cronograma de reuniones

Otro de los puntos que los delegados consideraron fundamental es profundizar la participación en rueda de negocios y ferias internacionales, con el apoyo de los principales gremios nacionales. En este caso destacaron la necesidad de participar como un solo bloque y con una orientación estratégica de país y no de forma aislada como ha ocurrido en algunos eventos.

Al respecto, se informó que en la próxima feria de la Asociación



JNC y la Coordinadora Nacional de Comercio Justo firmaron convenio.



Dirigentes de cooperativas trabajaron propuestas para la caficultura.

Americana de Cafés Especiales (SCAA por sus siglas en inglés), que se realizará en abril de 2017, los mejores cafés que quedaron entre los finalistas en el XII Concurso Nacional de Cafés Especiales van a ser catados como una muestra referencial de la calidad de los cafés de las cooperativas cafetaleras peruanas

También remarcaron que es prioritario que se elaboren perfiles comerciales de las organizaciones productoras, tarea que ya comenzó a prepararse. El plan estará listo en la última semana de enero

Mientras, que en segundo nivel de importancia, plantearon la necesidad de hacer una reunión de conciliación en el primer semestre de 2017 para promover la unidad de las cooperativas de Comercio Justo para prevenir la división y agresiones a las organizaciones cafetaleras, como está sucediendo en la Selva Central.

Asimismo, concordaron la urgencia de que la cooperativas realicen talleres para que los productores conozcan la norma Fair Trade, así como los conceptos y estándares de Comercio Justo, lo que debe replicarse a la mayor parte de los socios.

Convenio y exposiciones

El Encuentro Nacional de Cooperativas de Café de Comercio Justo fue inaugurado por el director general Nacional de Agricultura y presidente del Consejo Nacional del Café, Ángel Manero, quien destacó el esfuerzo de los cafetaleros y afirmó que el Gobierno tiene el compromiso de apoyar las cooperativas como modelo asociativo por excelencia.

En este acto los presidentes de la JNC, Tomás Córdova, y de la CNCJ, Hebert Quispe, suscribieron un convenio marco entre ambas instituciones a fin de fortalecer el trabajo en conjunto para fortalecer a las organizaciones cooperativas (Ver página 35).

Remarcaron que este acuerdo es necesario para avanzar en el fortalecimiento de las organizaciones cafetaleras con un enfoque de asociatividad como propuesta para el desarrollo sostenible.



Consultor brasileño Joao Mattos presentó la situación del café de Comercio Justo.

Por su parte, el consultor brasileño de la CLAC, Joao Mattos, expuso la situación del mercado de café de Comercio Justo y las perspectivas de la caficultura peruana para 2017.

Señaló que en los dos últimos años el precio de café ha sufrido alzas y bajas y que al cerrar los contratos para este año, se hizo a precio mínimo, lo que ha ocasionado severos problemas para que las cooperativas sin un adecuado manejo de riesgos, puedan cumplir sus compromisos de exportación.

Manifestó que en el tema de café se da una concentración muy fuerte: Nestlé tiene el 22.3% del mercado mundial de café tostado, mientras que la plataforma JAB tiene casi el 50% a través de diferentes marcas. Esto genera que ellos son los que definan el precio. Informó que frente a ello, en julio del próximo año los países productores participarán en el I foro mundial cafetalero que busca hallar un equilibrio y evitar la concentración del mercado.

Recordó que cuatro países concentran la producción de café: Brasil, Vietnam, Colombia e Indonesia. Los dos primeros con índices de alto crecimiento y se prevé que en 2024 el 44% del grano provenga de Brasil; 21% de Vietnam y los demás países sumarán 35%.

Mattos señaló que si la demanda mantiene el mismo incremento, se proyecta que para satisfacer el consumo en los próximos años se requerirá más de 40 millones de sacos de café, que no se sabe de dónde saldrá.

Incidió en que Brasil ha extendido demasiado su área cultivada de café e incrementado al máximo su productividad, por lo que puede ser una oportunidad para Perú si aumenta su productividad en los próximos años.



Legislador Miguel Ángel Torres refirió que urge normar el cooperativismo en Perú.

Mejora en legislación cooperativa se debatirá en el Congreso

El congresista Miguel Ángel Torres, miembro de la Comisión de Producción, Mypes y Cooperativas, fue uno de los invitados al Encuentro Nacional de Cooperativas de Café de Comercio Justo, y resaltó que es importante legislar en el tema cooperativo pues las normas que existen datan de 1980.

"La cooperativa es un modelo que busca el desarrollo de sus socios, a diferencia de la asociación sin fines de lucro que puede ayudar a operar en conjunto pero los resultados son para la asociación, pero el marco legal que tenemos en Perú no es el más adecuado y necesita modificarse", aclaró y recordó que la actual norma no tiene reglamento pese a que han transcurrido 30 años.

Agregó que no son suficientes las leyes que se han dado en los últimos años como la Ley 29683, del Acto Cooperativo, que se logró por la lucha del movimiento cooperativo, así como la Ley 29972, que si bien fomenta la asociatividad, ha generado distintos regímenes tributarios.

Torres Morales refirió que por ello es fundamental tener una legislación moderna y a fin de modificar la Ley General de Cooperativas. "Existe iniciativas en ese sentido y el Ministerio de la Producción anunció que entregará un proyecto de ley que han estado trabajando en los últimos meses", dijo.

Advirtió que la nueva regulación debe ser acorde con la realidad y no hecha en el escritorio, por ello es importante la participación de gremios cooperativos como la Junta Nacional del Café. Añadió que esta vez sí debe contar con una debida y oportuna reglamentación, así como un sistema adecuado de vigilancia.



Representantes de quince instituciones públicas y privadas, así como de la cooperación internacional, participaron en reunión de SIC CAFÉ 2021.

Analizan avances en gestión de calidad en cooperativas para mejorar competitividad

Representantes de 15 instituciones públicas y privadas se reunieron para evaluar las acciones del proyecto piloto que busca resaltar la importancia de la calidad como eje central de la organización.

Los acciones realizadas a lo largo del año en el marco del Sistema Integral de Gestión de Calidad de las Cooperativas Cafetaleras (SIC CAFÉ) 2021 fueron presentadas en la segunda reunión del Consejo Consultivo, realizada el 7 de diciembre último, y en el que participaron representantes de quince entidades públicas y privadas vinculadas al sector cafetalero.

Asistieron funcionarios del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y del Instituto Nacional de Calidad (INACAL), así como de organismos de la cooperación internacional y directivos de las cooperativas cafetaleras Oro Verde, CECAFE, Huadquiña, APCP Pichanaki, Alto Urubamba y CECOVASA.

La cita fue inaugurada por el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova Marchena, quien destacó la importancia que tiene para las organizaciones cafetaleras este programa que es impulsado por el gremio cafetalero nacional y el Programa SECOMPETITIVO, de la Cooperación Suiza-SECO en Perú.

Por su parte, el coordinador de SECOMPETITIVO, Iván Mifflin, remarcó que esta iniciativa busca colocar la calidad en el centro

de los factores de competitividad de las cooperativas cafetaleras del Perú. Resaltó que, asimismo, puede servir como fuente de inspiración para otras organizaciones que requieren estándares para mejorar sus condiciones para exportar y ser competitivas.

La coordinadora de SIC CAFÉ, Karim Vargas, informó que tras las sugerencias recibidas en la primera reunión del Consejo Consultivo, de mayo pasado, se elaboró una consultoría adicional denominada "Orientación estratégica del proyecto SIC CAFÉ", como una especie de una mirada externa a las acciones que se estaban realizando.



Visita a Cooperativa Huadquiña, una de las organizaciones que contribuyeron al diagnóstico.

Orientación estratégica

Pablo Pizardi, consultor de HELVETAS, tuvo a su cargo la tarea de determinar la orientación estratégica del proyecto SIC CAFÉ 2021 a través de un mapeo de los procesos que actualmente siguen en tres cooperativas cafetaleras representativas. El objetivo fue buscar el Sistema Integral de Gestión más adecuado que servirá de insumo para la implementación de un sistema de gestión de la información.

La consultoría se realizó en las cooperativas José Olaya, de Cusco; APCP Pichanaki, de Selva Central; y La Prosperidad de Chirinos, de Cajamarca, las que forman parte del proyecto.

Durante las visitas se entrevistaron gerentes, miembros de los Consejos Directivos, y trabajadores que tienen algún nivel de responsabilidad en el funcionamiento de la cooperativa, como ingenieros del área técnica, administradores, el que maneja el almacén, entre otros.

Asimismo, se verificó la secuencia del proceso estratégico así como la asistencia técnica en campo y todas las acciones que siguen hasta la logística de exportación; se identificó los softwares que se usan en la actualidad para la gestión de la información; y se supervisó la infraestructura y las condiciones operativas.

Pizardi indicó que mediante la consultoría descubrieron que todas las cooperativas tienen, en mayor o menor medida, un sistema de manejo de información que sirve para la toma de decisiones.

Resumió que hay cooperativas que registran la información en cuadernos de productores, en libros o en hojas de Excel dispersas, y otras organizaciones lo hace en un software individual o solo controlan una determinada área, sea contable, de almacén y compras, personal, etc.

La idea es que con el software integral para cooperativas cafetaleras del proyecto SIC CAFÉ 2021 pueda articular toda la información a fin de que se tome decisiones adecuadas, tanto del día a día, como sobre acciones estratégicas.

Avances del proyecto

Karim Vargas, coordinadora del pro informó que de forma paralela, el proyecto continuó con varias actividades y cuando se tuvo el producto final se redefinió algunos aspectos.



Orlando Vera expuso la propuesta de Software para las cooperativas cafetaleras.

Mencionó, por ejemplo, que se realizó un diagnóstico de la gestión empresarial de diez cooperativas de diferentes regiones productoras y se avanzó en la construcción del software para las cooperativas cafetaleras.

"Del diagnóstico, se evidenció que tenemos cooperativas de tres tipos: con desarrollo pequeño, mediano y más grande, y que, por lo tanto, los software debían orientarse a esas tres tipologías", enfatizó.

Esta realidad motivó la realización de talleres con directivos y gerentes de las cooperativas, a fin de darles un soporte y uniformizar criterios en temas de gobernanza, gestión de calidad, tributación, contabilidad, entre otros.

Por su parte, el consultor que elabora el software, Orlando Vera, mostró un modelo de software ERP que se ha propuesto para las cooperativas cafetaleras, tras ver los que se usan en países productores de café en Centroamérica, Colombia y Brasil, donde tienen más desarrollados estos sistemas.

Remarcó que este sistema es adaptable y se pueden incorporar más áreas o módulos de trabajo.

"Una de las herramientas de las ERP se llama Inteligencia de Negocios, que viene a ser la sumatoria entre la gestión, la tecnología de información y la cooperativa. Estos tres elementos juntos nos permiten tomar decisiones rápidas y precisas", expuso.

Indicó que la idea es contar con data que permita visualizar la situación del negocio. Así, el almacén de datos tendrá información actualizada de las parcelas, cultivos, acopios, calidad de taza, producción, los stocks para poder hacer la previsión o proyección de ventas. También se tiene el manejo de finanzas, logísticos y manejo de los clientes.



Sector públic y privado compartieron sus puntos de vista sobre los avances del proyecto.

Este es un modelo general que se irá adaptando de acuerdo a la idiosincrasia de cada cooperativa, pues cada una tiene sus propios requerimientos.

Comentarios y sugerencias

Mauricio Chiaraval, de la Cooperación Suiza-SECO, se mostró satisfecho con la labor realizada en el marco del proyecto SIC CAFÉ 2021 y reconoció el compromiso de la Junta Nacional del Café, que se ve reflejado con sus más altas autoridades, y el interés de instituciones del Estado como MINAGRI, PRODUCE e INACAL.

Reafirmó el respaldo de la Cooperación Suiza a este proyecto. "Esta ha sido una buena apuesta y reconfirmamos nuestro compromiso para seguir apoyando en lo que resta del proyecto, y sobre la base de los resultados y el éxito que tenga la intervención, conversar más adelante sobre una alianza sostenida", refirió.

Mientras que Mirtha Salinas, representante del MINAGRI, dijo este trabajo, realizado por el sector privado en alianza con la cooperación internacional es muy valioso, e indicó que el rol del Estado es apoyarlos.

Argumentó que como parte del compromiso del Estado se va a trabajar en el fortalecimiento de cien cooperativas este año a través del programa Serviagro, y se dará asistencia técnica y capacitación basadas en la alianza público-privada.

Lucila Quintana, directora de la JNC y gerente de CONVEAGRO, señaló que es una buena señal que en este Consejo Consultivo estén representantes del sector público. Asimismo, remarcó que este proyecto es también una herramienta de inclusión, pues los jóvenes se interrelacionan mucho con la tecnología, lo mismo que las mujeres.

Hebert Quispe, de la Cooperativa Huadquiña, expresó que en Quillabamba, gran parte de las cooperativas usan ahora un software para trabajo interno, el nuevo sistema, a través del internet, ayudará más en la obtención de información". Mostró su deseo en que este proyecto repercuta de la mejor forma y se empiece trabajar a la brevedad posible con todas las organizaciones, como un reto mayor.



El objetivo es que los socios o sus familiares, que tengan ente 18 y 35 años, puedan desarrollar actividades para mejorar su economía.

Promueven emprendimientos empresariales entre jóvenes cafetaleros

En enero se inician los talleres de capacitación en los que participarán jóvenes de 18 cooperativas en Cajamarca, Junín y Puno.

En los primeros meses de 2017 se llevará a cabo cursos de capacitación en gestión empresarial y planes de negocios para jóvenes socios e hijos de socios de las cooperativas que son parte del proyecto Café Correcto.

La propuesta forma parte del programa de Emprendimientos Rurales Asociados y busca fortalecer las habilidades de los productores cafetaleros organizados para acceder a otros ingresos a través de actividades económicas asociadas a la caficultura y la agroforestería, con especial énfasis en la sostenibilidad ambiental y el cambio climático.

El taller se hará con tres módulos de capacitación que tendrá 26 sesiones. Los temas a trabajarse son: habilidades personales para la asociatividad; crear el modelo de negocio asociativo; y elaboración de planes de negocio y mejora de éstos.

Participarán en el programa productores o sus familiares que tengan entre 18 y 35 años, que sean propuestos por las cooperativas cafetaleras que participan en el proyecto Café Correcto, que se desarrolla en Puno, Junín y Cajamarca.

Café Correcto tiene el propósito de promover mejores condiciones de vida y la seguridad social en las familias cafetaleras, contribuir con la adecuada inclusión

generacional de jóvenes en las organizaciones cafetaleras así como lograr que los productores cafetaleros y las cooperativas diversifiquen sus fuentes de ingreso, a través de la promoción de emprendimientos asociativos cooperativos.

Es ejecutado por la Junta Nacional del Café (JNC), con apoyo de la Unión Europea, y en alianza con ProgettoMondo MLAL, Soluciones Prácticas, Inpet y la Cooperativa Fortalecer.

Los emprendimientos

Como parte del proyecto para mejorar el nivel de vida de los productores cafetaleros, Café Correcto financiará hasta el 80% de la inversión total del plan de emprendimiento, por un máximo de S/ 35,000, que sean presentados por las organizaciones cooperativas.

Las propuestas entrarán a un concurso, y serán evaluadas y seleccionadas con criterios técnicos.

En Cajamarca fueron pre seleccionadas cinco propuestas de CENFROCAFÉ, cuatro de la Cooperativa Agraria de Servicios Múltiples Valle del Marañón (COPVAMA), tres de la Cooperativa Prosperidad de Chirinos y otro tanto de la Asociación de Productores Orgánicos del Valle de Tabaconas (APROVAT). Asimismo, pueden acceder a los cursos dos planes de la Cooperativa de Servicios Múltiples APROCASSI, una de la Asociación Unión de Cafetaleros Ecológicos (UNICAFEC) y una de la Cooperativa Agraria Cafetalera CASIL. En total, implica la participación de 57 productores.

De la misma manera, en Junín están pre seleccionados cuatro planteamientos de la Cooperativa Agraria Cafetalera Tahuantinsuyo y otro tanto de la Cooperativa Agraria Cafetalera ACPC Pichanaki; así como dos de la Cooperativa Selva Alta, dos de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa y una de la Cooperativa Agroecológica Industrial Juan Santos Atahualpa. En total beneficiarían a 52 jóvenes.



La apicultura es una de las propuestas de diversificación que plantean los productores.

Mientras que en Puno han sido pre seleccionadas tres planes de negocio de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del oro, así como una propuesta presentada por la Cooperativa San Jorge, otra por la Cooperativa Cafetalera Charuyo, una por la Cooperativa Agraria Cafetalera Unión Azata y una por la Cooperativa Cafetalera San Ignacio. En total concentran a 56 socios.

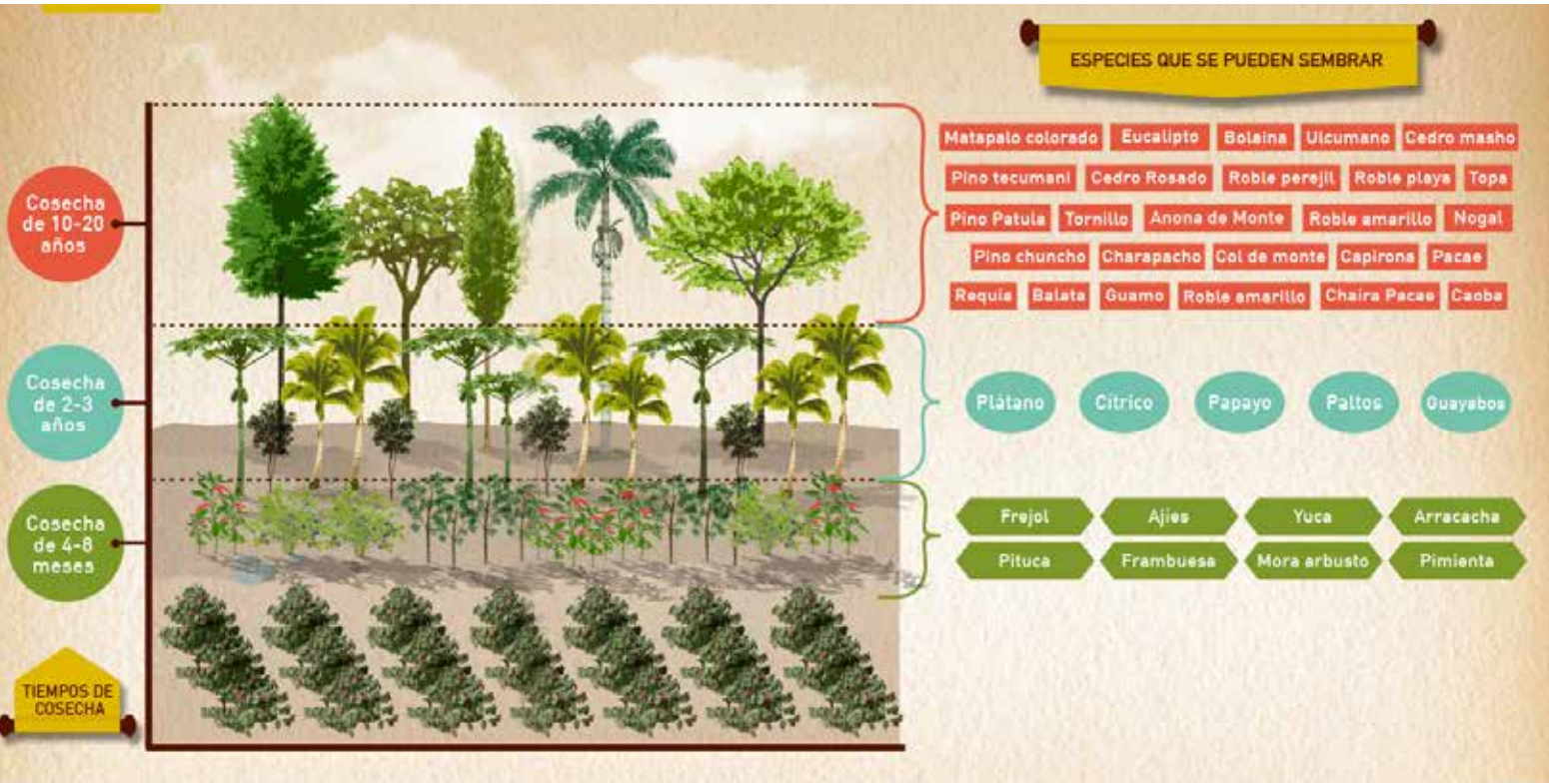
Cronograma

En enero se iniciará el taller de capacitación y elaboración del plan de negocios y las bases para el concurso en el que se seleccionará las 19 propuestas que serán financiadas por Café Correcto.

En marzo se conocerá el nombre de los emprendimientos que recibirán el apoyo económico a fin de iniciar el proceso de implementación en abril.



Entre los planes de negocios hay propuestas para la comercialización de miel y otros productos.



Con la colocación de plantas forestales y frutales en los linderos de fincas cafetaleras se buscan mejorar la vida de los productores.

Cercas vivas para una caficultura climáticamente inteligente

Productores de Selva Central participan en plan piloto para contribuir a la diversificación productiva que garantice la seguridad alimentaria de las familias cafetaleras.



Finca de Janeth Quinto, socia de la Cooperativa Valle Santa Cruz .

Familias cafetaleras de Chanchamayo, Satipo y Pichanaki participan en el proyecto piloto Cerca Viva Mixta Multiestrato, que consiste en la instalación de plantas agroforestales en sus fincas, rodeando las plantaciones de café. El objetivo es contribuir a la diversificación productiva y consolidar una caficultura climáticamente inteligente.

Este programa -realizado por la Junta Nacional del Café a través del Proyecto Desarrollo Sostenible del Café Peruano, con el apoyo de VECO Andino- busca dar herramientas a los productores para enfrentar los problemas de bajos precios, acceso a mercados, cambio climático y plagas, como una forma de garantizar la seguridad alimentaria de sus hijos.

Comenzó en noviembre con el trazado de las cercas, el muestreo de suelos y la preparación de hoyos. En diciembre se colocaron las plantas forestales de diversas especies y que rindan cosechas entre 4 y 8 meses, así como su respectiva fertilización.

Se sembraron mandarinas, paltas, naranjita china, yacufrut, anonas, limón dulce, bolaina, caoba y tornillo adquiridos en

viveros de Pangoa, Pichanaki y Satipo.

Técnicos del proyecto visitaron las fincas para verificar la instalación completa de la plantas y brindar recomendaciones para la fertilización, control de malezas y de plagas, así como el manejo de sombras.

Parcelas instaladas

Una de los participantes es Janeth Quinto Caysahuana, de la Cooperativa Agropecuaria Cafetalera Ecológica Valle Santa Cruz, de Satipo. Su finca se encuentra a 1,200 metros de altura en el anexo Los Ángeles de Cuviriali, del distrito Río Tambo.

La productora realizó el trazado de su chacra con el apoyo de dos promotores. Sembró 24 plantas agroforestales de tornillo y bolaina pensando en el largo plazo, mientras que para mediano plazo instaló 34 plantas de palta, papaya, plátano, entre otras.

Y con fines de corto plazo cuenta con algunas plantas de cocona, sacha inchi, caigua, tomate, pimiento y frijol canario.

También en Satipo está la parcela de Marcelo Ramos Pérez, socio de la Cooperativa Pangoa. Su terreno se encuentra en el anexo Palestina, del distrito San Martín de Pangoa y a una altura de 1,285 metros.

Plantó 36 árboles forestales de tornillos y pino, así como 45 frutales, entre los que hay plátanos, piñas, pituca, guanábana.

Y en la misma provincia, Orlando Suárez Vega, de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, participa en el proyecto piloto. Su finca se encuentra en el anexo Centro Saniveni, a 1,315 metros sobre el nivel del mar.

Instaló 50 plantas forestales de pino y tornillo y otro tanto de frutales.

Asimismo, en el distrito de Perené, provincia de Chanchamayo, el productor cafetalero Clever Huamán Pariona, de la Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida, ha colocado sus cercas vivas.



Víctor Lizana, productor-promotor, muestra el trazado de la cerca viva de su parcela.

Su chacra, ubicada en el anexo Alto chincarmas, está también a 1,200 metros de altura. Colocó 54 plantas agroforestales: tornillo, bolaina, pino y caoba. Además, sembró 38 frutales.

Mientras que en Pichanaki, está la finca de Víctor Lizana Sueldo, socio de la Central de Productores Agroecológicos Pichanaki (CEPROAP). Se encuentra en el anexo Condado Pichikiari, ubicado a 1,188 metros sobre el nivel del mar.

El productor utilizó 48 plantas forestales de Oropel, caoba, tornillo y bolaina. También sembró 62 frutales, entre ellas limón dulce, palta, aguaje, tumbo, granadilla y maracuyá.

Productores satisfechos

Los productores que colocaron cercas vivas multiestrato consideran que será beneficioso para sus terrenos pues organiza en un solo lugar las plantas, además, sirve como una barrera, divide los lotes y marca los linderos.

Señalaron que ello incrementa el valor de sus parcelas y les servirá como fuente adicional de ingresos.

El proceso de instalación ha sido sencillo para los productores, sin embargo, falta reforzar el manejo de los cultivos, fertilización, control de plagas, producción de abonos, etc.



Ingeniero Teófilo Beingolea, de VECO Andino, visita chacra de Marcelo Ramos Pérez.

JNC EN REGIONES



Al no haber tenido certificado orgánico en 2016 han perdido entre 30 y 50 dólares por quintal.

CECOVASA plantea medidas para salvar café de Puno

Con medidas de corto y mediano plazo, la central de cooperativas busca contrarrestar el indebido uso de químicos para combatir plagas en parcelas orgánicas.

El gerente de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia (CECOVASA), Jimmy Larico, presentó una propuesta para rescatar los granos aromáticos de esta región del país, reconocidos a nivel internacional por su alta calidad.

Indicó que se trata de medidas de acción inmediata, y otras que se deben tomar a corto y mediano plazo, con el objetivo de coordinar acciones con el Estado para promover el desarrollo cafetalero enfocando los esfuerzos en salvar y promover el cultivo de cafés especiales.

Sostuvo que el plan de emergencia para combatir la roya impulsado en Puno en los últimos dos años por el Estado a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), así como otros proyectos de gobiernos regionales, no tomó cuenta la certificación orgánica de los valles de Sandia, y promovieron el uso de químicos.

Esta situación motivó que este año la certificadora realice una auditoría y una reinspección externa para recoger muestras de hojas y frutos de los cafetales que tras ser analizados, detectaron residuos de fungicidas, como los usados para contrarrestar la roya.

Larico informó que por ello, suspendieron la certificación orgánica a CECOVASA y en enero se llevará a cabo una nueva inspección que definirá si levantan la observación o le retiran la certificación por cinco años.

Al no haber podido exportar su café con sello orgánico, CECOVASA –que reúne a 4,800 productores organizados- ha tenido que vender en bolsa, lo que les generó una enorme pérdida.

Mejor coordinación

El gerente de la central de cooperativas comentó que a fin de evitar que se repita este problema es importante que SENASA coordine con las organizaciones cafetaleras, con lo cual se podrá tener un mayor control de las sustancias que se aplican y en qué lugares se hace.

Larico manifestó que la suspensión temporal de la certificación orgánica está afectando a los productores de los cuatro distritos de Sandia: Putina Punco, San Juan del Oro, Yanahuaya y Alto Inambari.

Temas claves

La propuesta consta de tres aspectos claves:

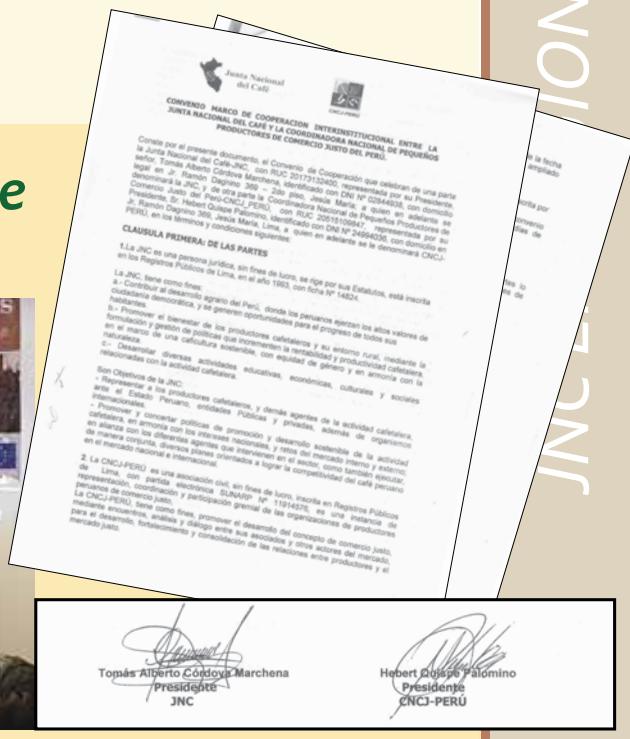
-Eje económico productivo, que prioriza los cafés especiales y la diversificación de actividades para mejorar los ingresos de los agricultores .

-Eje ambiental, que incluye la elaboración de una estrategia de adaptación al cambio climático.

-Eje social, que parte de un plan para fortalecer las cooperativas en cuanto a organización y asistencia técnica; un mayor control de la minería ilegal y otras actividades ilícitas; e impulsar la conectividad vial

JNC y Coordinadora Nacional de Comercio Justo firman alianza





Convenio beneficiará a cafetelaros que venden al Comercio Justo.

Realizarán acciones conjuntas de incidencia política para fortalecer el comercio solidario.

Un convenio de cooperación interinstitucional celebraron la Junta Nacional del Café (JNC) y la Coordinadora Nacional de Pequeños Productores de Comercio Justo del Perú (CNCJ), a fin de desarrollar acciones y actividades que sumen esfuerzos en la tarea de fortalecer los principios del mercado solidario.

El acuerdo fue suscrito por los presidentes de ambas instituciones en el marco del Encuentro Nacional de Cooperativas de Café de Comercio Justo, realizado el 9 y 10 de diciembre en Lima.

Tomás Córdova, destacó la importancia de esta alianza para las cooperativas cafetaleras, integradas en su mayoría por pequeños productores organizados de todo el país. Por su parte, Hebert Quispe, de la CNCJ, precisó que la mayor parte de sus miembros son organizaciones de cafetaleros y era necesario trabajar estrategias comunes.

Uno de los puntos del acuerdo es planificar y ejecutar actividades para capacitar y sensibilizar a los socios de las organizaciones de pequeños cafetaleros para empoderarlos en los principios, normas, estándares y criterios del comercio justo.

Asimismo, desarrollarán acciones de incidencia política, tanto a nivel nacional como internacional; promoverán la transparencia, eficiencia y solidaridad en la gestión empresarial de las organizaciones; así como intercambiarán información relacionada a la problemática de la actividad cafetalera, entre otros puntos.

Homenaje por 50 años de CAC José Olaya

La Cooperativa Agraria Cafetalera José Olaya, del distrito cusqueño de Quellouno, recibió la medalla de la ciudad de la Municipalidad provincial de La Convención por sus más de cinco décadas de contribució al desarrollo del agro en la zona.

El alcalde Wilfredo Alagón entregó el reconocimiento al gerente de la entidad asociativa, Leonid Herrra, en el marco de la sesión solemne por el aniversario de la ciudad de Quillabamba.

La CAC José Olaya se dedica a la producción y comercialización de granos de café y cacao, cuyos socios cooperativistas manejan en base a normas y criterios orgánicos y ecológicos. Inicio sus actividades en 1966 y ha posicionado sus productos en el mercado nacional e internacional, cubriendo satisfactoriamente los requerimientos de calidad de sus clientes.

JNC EN REGIONES

Jóvenes cafetaleros alientan inclusión generacional

Juan Zurita y Wilson Mamani, presidente y vicepresidente de la CONAJOCC explican que el objetivo es preparar a los jóvenes cafetaleros para que desde ahora colaboren en el desarrollo de una caficultura sostenible.

La necesidad de que los jóvenes socios e hijos de socios de las diferentes cooperativas de la Junta Nacional del Café sean partícipes de la inclusión generacional, expresaron miembros de la junta directiva de la Coordinadora Nacional de Jóvenes Cafetaleros y Cacaoteros (CONAJOCC).

Su presidente, Juan Gabriel Zurita Condori, productor de la Cooperativa Los Chankas, en Selva Central, sostuvo que los jóvenes apuestan por este sistema porque les permite participar desde ahora en el desarrollo de sus respectivas organizaciones.

Recordó que, por ejemplo, en Pichanaki se llevaron a cabo varias acciones en este sentido, hasta que la crisis de la roya paralizó el proyecto.

Comentó que ahora han retomado el planteamiento de inclusión generacional, para lo cual están elaborando un plan de trabajo, que propone la capacitación de los jóvenes según sus cualidades: para ser líderes de la organización y en el futuro puedan ser directivos; con un perfil más profesional para que asuman cargos técnicos administrativos y posteriormente podrían asumir gerencias; y de aspecto productivo a través de pasantías sobre las nuevas tecnologías y tendencias de cultivo, para que los jóvenes productores las apliquen en sus fincas.



Wilson Mamani y Juan Zurita, de la directiva de la CONAJOCC.

Por su parte, el vicepresidente de la CONAJOCC, Wilson Mamani Toque, socio de CECOVASA, comentó que es fundamental priorizar el trabajo con jóvenes, pues, por ejemplo, según el diagnóstico elaborado para el caso de Puno, el promedio de edad de los socios de las cooperativas es de 47 años.

Cafetaleros de Satipo visitan Cooperativa Oro Verde

Las instalaciones de la Cooperativa Cafetalera Oro Verde, en Lamas, fueron escogidas como ejemplo de productividad para una pasantía realizada a inicios de noviembre para treinta productores y funcionarios municipales de la provincia de Satipo, que buscan fortalecer sus cadenas productivas de valor.

Los participantes pudieron ver de cerca los procesos de asociatividad, post cosecha y comercialización del café y cacao de la organización cafetalera de San Martín, dirigidos tanto para el mercado interno como a la exportación.

En la pasantía, se explicó la importancia de desarrollar un modelo productivo en el que los pequeños productores se organicen en cooperativas a fin de poder competir en el mercado y exportar directamente.

Funcionarios y técnicos de la empresa cooperativas compartieron la experiencia que han tenido para comercializar café y cacao y posicionarse como una reconocida organización de cafés de calidad en el mercado internacional.

Destacan a la CAC Huadquiña

Al finalizar el año, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) distinguió a una cooperativa cafetalera entre las 19 pymes y medianas empresas por su esfuerzo para lograr una mayor competitividad y consolidar sus operaciones de comercio exterior.

Se reconoció a la Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña como la organización empresarial más destacada de la macroregión Sur Este. Resaltaron que sus 297 socios producen café gourmet orgánico exportado principalmente a Estados Unidos e Irlanda. Ojalá este reconocimiento se traduzca en un apoyo más efectivo.

EXPORTACIONES DE CAFÉ ENERO-NOVIEMBRE 2016
POR PAÍS DESTINO

Nro.	PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
1	ESTADOS UNIDOS	188,529,843.00	1,232,615	152.95
2	ALEMANIA	167,544,083.00	1,125,966	148.80
3	BÉLGICA	62,097,513.00	397,559	156.20
4	SUECIA	34,441,665.00	212,681	161.94
5	CANADA	28,778,420.00	171,172	168.13
6	ITALIA	22,022,441.00	155,402	141.71
7	FRANCIA	20,322,633.00	138,483	146.75
8	REINO UNIDO	19,315,660.00	114,472	168.74
9	COREA DEL SUR	18,840,719.00	139,600	134.96
10	PAISES BAJOS	13,482,172.00	85,130	158.37
11	MÉXICO	12,396,049.00	144,059	86.05
12	COLOMBIA	8,520,380.00	177,712	47.94
13	AUSTRALIA	5,707,920.00	34,334	166.25
14	RUSIA	5,602,285.00	41,592	134.70
15	ESPAÑA	4,778,975.00	35,086	136.21
16	JAPÓN	4,551,777.00	28,410	160.22
17	GRECIA	3,826,564.00	27,263	140.36
18	PANAMA	3,126,890.00	21,970	142.33
19	EGIPTO	2,716,199.00	25,515	106.45
20	INDIA	2,651,217.00	44,530	59.54
21	IRLANDA	1,408,278.00	7,425	189.67
22	NUEVA ZELANDA	1,271,605.00	5,871	216.59
23	REPUBLICA DOMINICANA	1,188,553.00	17,320	68.62
24	DINAMARCA	1,141,252.00	6,913	165.09
25	ECUADOR	1,008,830.00	12,164	82.93
26	COSTA RICA	837,887.00	9,659	86.75
27	SUIZA	764,785.00	4,718	162.12
28	CHILE	700,005.00	5,430	128.91
29	BULGARIA	666,570.00	4,939	134.96
30	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	644,766.00	4,129	156.16
31	ISRAEL	494,165.00	3,713	133.11
32	NORUEGA	387,797.00	1,996	194.31
33	POLONIA	363,528.00	2,622	138.67
34	RUMANIA	324,472.00	2,475	131.10
35	FINLANDIA	312,829.00	1,680	186.21
36	ARGENTINA	294,683.00	2,063	142.88
37	ESLOVENIA	218,615.00	2,013	108.60
38	TAIWAN	175,375.00	1,065	164.73
39	ESTONIA	130,019.00	825	157.60
40	PORTUGAL	107,654.00	855	125.91
41	CHINA	89,479.00	576	155.35
42	BRASIL	70,733.00	808	87.54
43	ARABIA SAUDITA	69,798.00	413	169.21
44	SUDAFRICA	67,139.00	428	157.05
45	IRÁN	55,025.00	413	133.39
46	HONG KONG	49,210.00	300	164.03
47	VIETNAM	20,348.00	681	29.89
48	HUNGRÍA	4,800.00	22	220.80
TOTAL GENERAL		**642,121,605.00**	**4,455,061**	**144.13**

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

EXPORTACIONES DE CAFÉ ENERO-NOVIEMBRE 2016
POR EMPRESA

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	Peso Neto QQ 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$/QQ
1	PERALES HUANCARUNA - PERHUSA	120,661,462.00	904,396	133.42
2	OLAM AGRO PERU	73,520,336.00	566,653	129.74
3	COMPAÑIA INTERNAC. DEL CAFE	59,731,916.00	422,605	141.34
4	PROCESADORA DEL SUR	55,187,881.00	345,511	159.73
5	COOP. SERV. MULT. CENFROCAFE	33,002,674.00	193,890	170.21
6	LOUIS DREYFUS COMPANY	32,341,486.00	215,492	150.08
7	H.V.C.EXPORTACIONES	29,100,398.00	216,347	134.51
8	CAFETALERA AMAZONICA	28,587,466.00	191,057	149.63
9	COMERCIO & CIA	19,644,069.00	143,318	137.07
10	PRONATUR	14,475,208.00	96,772	149.58
11	COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES SOL & CAFE	12,897,561.00	68,757	187.58
12	ROMEX S.A.	12,259,697.00	84,429	145.21
13	COOP. AGRARIA NORANDINO	12,233,682.00	70,239	174.17
14	CAFE MONTEVERDE	5,448,735.00	29,595	184.11
15	C.A. I. JUAN SANTOS ATAHUALPA	5,269,040.00	34,016	154.90
16	NEGRISA S.A.C.	5,073,785.00	33,124	153.18
17	C.A.C. LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	4,712,405.00	24,330	193.69
18	C.A.C. BAGUA GRANDE	4,565,228.00	27,289	167.29
19	COOP. SERV. MULT. APROCASSI	4,247,797.00	22,440	189.30
20	CENTRAL COOP. VALLES SANDIA - CECOVASA	3,213,217.00	17,096	187.95
21	UNICAFEC	3,163,760.00	19,029	166.26
22	C.A.C. PANGOA	3,126,654.00	18,853	165.85
23	COOP. AGRARIA ECOL.CAFET. LONYA GRANDE	3,042,863.00	16,928	179.76
24	C.A.C. SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	3,026,856.00	17,619	171.80
25	CORP. DE PRODUCTORES CAFE PERU S.A.C.	2,807,195.00	16,713	167.97
26	SELVACACAO S.A.C.	2,800,925.00	21,958	127.56
27	A & V CAFÉ S.A.C.	2,728,484.00	27,650	98.68
28	EXPORT IMPORT CANDRES	2,664,178.00	56,107	47.48
29	COOP. AGRARIA SERVICIOS MULT. SELVA ANDINA	2,449,790.00	13,931	175.85
30	ASOC. AGROECOL. BIOCAFE PICHANAKI	2,428,762.00	12,733	190.75
31	C.A.C. ACPC PICHANAKI	2,401,729.00	14,925	160.92
32	COMERCIAL ARRIOLA E HIJOS	2,397,264.00	15,950	150.29
33	C.A.C. ORO VERDE	2,355,026.00	13,293	177.16
34	COFFEE GREEN	2,283,724.00	41,087	55.58
35	C.A.C. VALLE DE INCAHUASI	2,275,239.00	10,645	213.74
36	C.A.C. LA FLORIDA	2,258,015.00	11,648	193.86
37	CENTRAL COOP. AGRARIAS CAFETALERAS COCLA	2,152,344.00	12,351	174.26
38	PROAS S.A.	2,095,463.00	10,898	192.29
39	CAFE EL BOSQUE	2,090,186.00	10,710	195.16
40	COOP. AGRARIA FRONTERA SAN IGNACIO	2,061,624.00	11,526	178.87
41	COOP. AGRARIA PROD. ECOLOGICOS SAN IGNACIO	1,699,919.00	9,855	172.49
42	C.A. RODRIGUEZ DE MENDOZA	1,608,266.00	8,856	181.60
43	COOP. AGRARIA JUAN MARCO EL PALTO	1,584,899.00	8,667	182.87
44	C.A.C. PERENE	1,507,009.00	9,148	164.74
45	COOP. AGRARIA SERV. MULT. VALLE DEL MARAÑON	1,489,621.00	8,720	170.83
46	C.A. VILLA RICA GOLDEN COFFEE	1,435,103.00	8,539	168.06
47	ECOLOGIC HARVEST CHANCHAMAYO	1,427,602.00	8,518	167.61
48	RAINFOREST TRADING	1,423,825.00	7,769	183.28
49	EXPORT IMPORT AYLEN	1,417,510.00	38,274	37.04
50	ASOC.PRODUCT. AGROPECUARIOS ECOLOGICOS COFFEE GUAY APAE	1,414,546.00	7,375	191.80
51	ASOC. PROD. AGRARIOS AGRO CAFE	1,399,268.00	8,039	174.06
52	CENTRAL DE CAFET. NOR ORIENTE	1,328,181.00	7,274	182.58
53	ASOC. PROD . AGROP. BOSQUES VERDES CUENCA DEL CHINCHIPE	1,301,976.00	7,860	165.65
54	EXPOIMP BEVIPERU	1,284,454.00	28,027	45.83
55	C.A.C. CASIL	1,278,672.00	7,140	179.09
56	C.A.C. SAN FERNANDO	1,242,445.00	5,330	233.12
57	A.P.C. LA CUENCA DEL RIO MARAÑON	1,236,342.00	6,146	201.17
58	PERUNOR EXPORT SAC	1,203,642.00	6,653	180.93
59	COOP. SERVICIOS MULTIPLES CEDROS CAFE	1,171,486.00	7,495	156.29
60	SILVESTRE ASOC. DE PROD. AGROPEC. SELVA CENTRAL	1,087,639.00	5,775	188.34
61	COOP. AGRARIA UNION Y FE LA COIPA	1,011,655.00	4,988	202.84
62	FINCA CHURUPAMPA PERU S.A.C.	975,353.00	4,952	196.98
63	NOR CAFE S.A.C	967,654.00	8,029	120.52
64	C.A.C. HUADQUIÑA	916,104.00	4,350	210.60
65	C.A. SERVICIOS CAFE HEMALU DE LOS BOSQUES DEL INKA	873,306.00	3,873	225.49
66	C.A. FRUTOS ECOLOGICOS SANCHIRIO PALOMAR	860,896.00	4,155	207.22
67	COOP. AGROECOLOG. CAFE DE ORIGEN SELVA CENTRAL	859,899.00	4,652	184.85
68	C.A.C. TAHUANTINSUYO	844,393.00	4,950	170.58

69	C.A.C. DIVISORIA	837,389.00	4,089	204.78
70	C.A. SANGARENI	813,219.00	4,715	172.49
71	C.A.C. JOSE OLAYA	809,806.00	4,568	177.30
72	C.A.C. APROCANORSI	809,721.00	4,980	162.59
73	ASOC. DE PROD.PALTO CAFE AMAZONAS	807,638.00	4,050	199.42
74	C.A.C. SAN JUAN DEL ORO	795,231.00	3,855	206.29
75	COOP. PRODUCCION ESPECIAL SELVA CENTRAL PERU - COOPERU	790,368.00	4,910	160.98
76	KAFFEE PERU G1	769,713.00	4,125	186.60
77	COOP. AGRARIA EL GRAN SAPOSOA	757,482.00	4,763	159.05
78	C.A.C. SATIPO	677,485.00	4,003	169.25
79	C.A.C. CEBICAFEN	669,291.00	3,987	167.87
80	CEPRO YANESHA	617,019.00	3,315	186.13
81	A.P.A. LA FLOR DEL BOSQUE	494,656.00	2,609	189.63
82	ASOC. PROD. CAFES ESPECIALES MOUNTAIN COFFE	473,362.00	2,651	178.57
83	COOP. SERVICIOS MULT. SAN JUAN - AMIGOS DEL S N T N	451,797.00	2,475	182.54
84	C.A.C. SELVA ALTA	433,078.00	2,247	192.72
85	COOP. SERVICIOS MULTIPLES GALLITO DE LAS ROCAS	418,923.00	2,100	199.49
86	C.A.I. NARANJILL	400,999.00	2,282	175.76
87	C.A.C. SANTA ROSA	368,085.00	2,063	178.47
88	C.A. DE LA REGION DE SAN MARTIN	366,101.00	2,198	166.60
89	COOP. AGROP. CAFET. ECOLOGICA VALLE SANTA CRUZ - RIO TAMBO	350,701.00	1,939	180.89
90	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	345,583.00	2,888	119.68
91	C.A.C. CAFE Y CACAO RIO NEGRO	302,012.00	1,650	183.04
92	COOP. SERV. MULT. ADISA NARANJOS	300,708.00	1,680	178.99
93	ASOC. PROD. CAFETALEROS NOR PERU COFFEE	295,279.00	2,078	142.13
94	C.S.M FRUTOS DE SELVA	285,373.00	1,680	169.86
95	N.B. TEALDO & CO. S.A.	266,263.00	2,069	128.72
96	C.A.C. AGUILAYOC	259,133.00	1,680	154.25
97	COMPAÑIA PACIFICO SUR S.A.C.	248,483.00	1,232	201.77
98	COOP. AGRARIA RUTAS DEL INCA	247,038.00	1,260	196.06
99	C.A.C. ECOLOGICO ALTO PALOMAR	246,283.00	1,238	199.02
100	C.A.C. CCOCHAPAMPA	242,045.00	1,238	195.59
101	CENTRAL UNITARIA ASOC. AGRARIAS DE VILLA RICA	241,832.00	1,316	183.74
102	ASOC. PRODUCTORES CACAOTEROS Y CAFETALEROS DE AMAZONAS	238,449.00	1,238	192.69
103	ASOC. PRODUCTORES AGROPECUARIOS LA FLOR DE CAFE	238,446.00	1,238	192.68
104	C.A.C. MONTAÑA AZUL - COOPACMA	231,218.00	1,200	192.68
105	ASOC. PRODUCTORES CAFETALEROS SELVANDINA	226,961.00	1,318	172.17
106	CANALES LEON KELLY PAOLA	212,687.00	3,893	54.64
107	COMERCIAL LINARO	184,907.00	4,998	37.00
108	COOP. SERVICIOS MULT. BOSQUE DEL ALTO MAYO	176,933.00	891	198.49
109	INVERSIONES CAMPO VERDE	174,604.00	1,268	137.75
110	ASOC. PRODUCTORES CENTRO COFFEE	173,413.00	899	192.87
111	COOP. AGRARIA DE SERVICIOS MULT. EL MILAGRO	163,714.00	825	198.44
112	C.A.C.P.C.E. CAFE ANDES AMAZONICOS	156,912.00	870	180.36
113	C.A.C. APROVAT	149,102.00	840	177.50
114	C.A.C. ALTO URUBAMBA	146,414.00	788	185.84
115	COOPERATIVA AGRARIA APROECO	135,548.00	840	161.37
116	ASOC. AGRICULTORES GRANO DE ORO MIGUEL GRAU	135,215.00	618	218.91
117	COMERCIAL LIBORIO	128,750.00	3,543	36.33
118	ASOCIACION VALLE GRANDE	117,132.00	825	141.98
119	CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE	91,664.00	283	323.75
120	COOP. SERVICIOS MULT. NORCAFE PERU	90,233.00	413	218.75
121	ASOC.PRODUCTORES AGROPECUARIOS LIMA COFFEE PERÚ	86,035.00	413	208.57
122	ASOC. PRODUCTORES DE CAFE FRUTOS DE LA SELVA	79,483.00	413	192.69
123	COOP. AGROINDUSTRIAL SONOMORO	79,481.00	413	192.68
124	C.A.C. MATEO PUMACAHUA	79,481.00	413	192.68
125	TRILLADORA JN EXPORT & IMPORT	77,956.00	1,304	59.77
126	EMPRESA PROD. AGRICOLAS INTERNACIONALES JAVI - COFFE	71,750.00	2,154	33.30
127	CENTRO EMP. SOSTENIBLE CAFETALEROS LA COIPA CRUZ	71,116.00	413	172.40
128	FINCA SANTA ESTELA	67,730.00	386	175.45
129	ASOC. PRODUCTORES AGROP. ANCAHUACHANAN	60,727.00	396	153.35
130	AGRO PERU EXPORT FOODS	59,747.00	380	157.44
131	C.A.C. VALLE INCARIADO	57,008.00	413	138.20
132	FUNDO SAN CRISPIN	52,650.00	239	220.75
133	C.A.C. VALLE RIO APURIMAC	51,294.00	413	124.35
134	ASOC. NACIONAL COCOCHANA CAFICULTORES ECOLOGICOS	48,488.00	225	215.50
135	ICA FRUTA S.A.	39,960.00	224	178.46
136	TOSTADURIA & CULTURA PALACIOS COFFEE EIRL	36,501.00	150	243.34
137	SELT. E.I.R.L	20,607.00	299	69.04
138	ASOC. CAFE YANESHA ASHANINKA ANDINO ALTO PURUZ	18,689.00	98	190.83
139	FINCA LA CAMPIÑA F & L	11,154.00	110	101.86
140	OTROS	51,561.00	178	346.36
TOTAL		642,121,605.00	4,455,061	144.13

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

EXPORTACIONES PERUANAS DE CAFÉ EN LOS AÑOS 2015 Y 2016
CIFRAS PRELIMINARES

AÑO /MES	PRECIO FOB		PESO QQ/46 KG		PRECIO PROMEDIO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
ENERO	12,271,569.00	28,775,093.00	58,619	209,718	209.35	137.21
FEBRERO	9,567,184.00	18,497,631.00	54,972	159,876	174.04	115.70
MARZO	7,085,663.00	16,966,999.00	44,409	144,293	159.55	117.59
ABRIL	7,814,189.00	8,473,716.00	53,458	76,194	146.17	111.21
MAYO	20,831,222.00	12,215,833.00	142,592	102,704	146.09	118.94
JUNIO	32,717,768.00	29,584,024.00	207,855	213,546	157.41	138.54
JULIO	65,789,203.00	70,053,381.00	423,998	478,408	155.16	146.43
AGOSTO	78,460,190.00	116,455,263.00	505,562	811,595	155.19	143.49
SETIEMBRE	107,361,017.00	120,212,521.00	708,353	807,240	151.56	148.92
OCTUBRE	101,566,264.00	116,805,560.00	663,901	769,108	152.98	151.87
NOVIEMBRE	84,428,802.00	104,081,584.00	569,841	682,379	148.16	152.53
DICIEMBRE	70,403,287.00		495,586		142.06	
TOTAL	598,296,358.00	642,121,605.00	3,929,146	4,455,061	152.27	144.13

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café



el mejor en cultivo de Café

Somos inigualables

- Chasis oscilante de perfecto agarre
- Tracción 4x4
- Bajo en altura, paso por donde quiera
- Ancho de apenas 1 metro
- Poca pérdida de potencia en toma de fuerza
- Tractores isodiamétricos
- Motores de alta tecnología

En BCS Group desarrollamos tractores y maquinaria agrícola especializada desde hace más de 70 años.

Nuestra marcas de reconocido prestigio: BCS, FERRARI y PASQUALI están presentes en más de 100 países, entre los cuales destaca Perú, país que por su posición de liderazgo en determinados cultivos ofrece grandes posibilidades de expansión. Nuestros productos desarrollan un papel de vital importancia, debido a su alta versatilidad, tecnología puntera y gran capacidad productiva en cualquier tipo de cultivo y explotación agrícola.

Para el mercado especializado del café, disponemos del mejor tractor para su cultivo. Su chasis basculante, junto con su agarre 4x4, se adapta a cualquier superfície y ofrece exclusividad frente cualquier otra marca del mercado. Sus motores, con potencias de 50 y 60 HP son ideales para este tipo de vergel y su sencillez no quita lugar a los avances tecnológicos. Son perfectos para cualquier trabajo en terrenos difíciles y además ofrecen un consumo limitado. Sus medidas no exceden de 1 metro tanto de ancho como de alto, lo que los hace ideales para pasar entre hileras muy estrechas y de difícil acceso.

*"Nuestros tractores consiguen una anchura de tan solo **1 metro**, además de contar con un radio de giro excelente en zonas con espacio reducido".*









para más información: *www.bcsagricola.com*



Entrevista al Gerente General de Biolotina-Certificadora en Latino América, Reynaldo Chipilliquén

"Certificamos cerca del 70% del café peruano exportado el año pasado"

Relata que está certificadora nació a fines de los años 90 cuando creció la demanda de productos orgánicos peruanos, principalmente el café. Explica que la unión con otras certificadoras similares de otros países de la región ha sido importante para brindar un trabajo de calidad y garantía.

-¿Por qué son importantes las certificadoras para la exportación de productos orgánicos, entre otras especificaciones?

En la década de los 80 y 90, la producción orgánica y su comercialización no era tan importante para el sector público ni para el privado. Pero en Europa, la demanda crecía a pasos agigantados, nacieron las certificadoras como un mecanismo para que la confianza esté sustentada en un documento. Las certificadoras son organismos de tercera parte, es decir, que no tienen vínculo ni con el que compra ni con el que vende; son totalmente independientes para poder verificar que se trata de un producto sin agroquímicos, que cuida la naturaleza, etc. Entonces, no había un marco legal estatal, y como las importaciones de productos orgánicos comenzaron a crecer, a inicios de los 90 la Unión Europea creó la primera norma orgánica, que tiene marcos jurídicos estatales, por la cual los productores tenían que apegarse a esas normas, así como las certificadoras.

-Y esto se trasladó también a Perú…

Mientras eso sucedía en el mundo, en Perú se estaban gestando movimientos orgánicos para la producción y consumo. Habían ongs como el Instituto de Desarrollo del Medioambiente, que tiene más de 30 años tratando de promover la producción orgánica en el Perú, o el Centro Ideas, que tiene casi 40 años, entre otras. Y todas ellas, más algunos profesionales en el tema orgánico, decidieron formar una certificadora para que constate y dé fe de que la producción que estamos promoviendo tenga un marco legal. Bajo esa lógica, el movimiento orgánico en el Perú forma la certificadora llamada Inkacert.

-¿Qué productos peruanos fueron los primeros en contar con certificación?

Uno de los primeros cultivos que se promovió mucho en producción orgánica fue el café, que fue el primer producto exportado por Perú.

-¿Se exportaba a través de las cooperativas?

Antes existían los intermediarios, llegaban a la finca o a la casa del productor y le compraban los sacos de café, y cuando lograban una buena cantidad lo llevaban a Chiclayo, en el norte, y del centro a Lima, donde hacían un lote grande. Luego, se comunicaban con un importador y lo vendían. Las organizaciones de productores no estaban tan consolidadas como ahora, más se dedicaban a los temas de producción y de crédito, pero a partir de los 90 comenzaron a fortalecerse también en comercialización, como es el objetivo principal de las cooperativas cafetaleras. Cuando empezó a crecer la producción orgánica, se articularon a varios proyectos, y también comenzaron a organizarse gremios como la JNC.

-Para exportar necesitaban de las certificaciones…

En un inicio las organizaciones de productores comenzaron a exportar medio contenedor de café orgánico. Los compradores les pedían certificación. El primer año no había certificadoras en Perú, así que tenían que acudir a las que había en el extranjero, pero el costo era muy caro.

-Cómo nació Biolatina?

Biolatina nació a fines de los 90. Así como existía el proyecto de certificación en Perú para el mercado nacional, también existían en otros países de Latinoamérica, como Bolivia, Colombia, Nicaragua, Honduras, Panamá, etc. Pero las certificadoras éramos muy pequeñas y los costos muy altos. Entonces, Biolatina se agrupó con proyectos similares de otros países y se formó una sola que hasta ahora se llama Biolatina. Postulamos a la Unión Europea, logrando ser la primera certificadora latinoamericana en tener una acreditación ISO, que en ese tiempo era ISO 065 y ahora es la 17075. Participaron cerca de 65 acreditadoras en el mundo y solo aprobaron cuatro el primer año, entre ellas Biolatina.

-¿Qué los diferencia de las demás certificadoras?

Nosotros tenemos inspectores que trabajan en certifi-



cación orgánica desde hace más de diez años, a diferencia de otras certificadoras que tienen entre 2 y 5 años. Además ellos tienen que consultar a su casa matriz.

-¿Qué sellos tiene?

-Casi todos a diferencia de FLO, porque su sello es centralizado. Tenemos UTZ, Bird friendly (Amigables con las aves), Cafe Practico, Globalgap Naturland, Biosuisse JAS y el programa orgánico, que tiene varias variantes: hay orgánico para Estados Unidos, Canadá, Europa, Brasil, Argentina, Taiwan, etc. En el mundo hay alrededor de 165 normas orgánicas y se aplica a diferentes productos.

-¿El café sigue siendo el principal producto que certifican?

-El 85% de café orgánico que se exportó en 2014 salía con el sello de Biolatina. Nuestra certificadora es especialista en café. Este año, hemos certificado cerca del 70% de lo exportado en café. Los mayores exportadores de café en Perú tienen certificación de Biolatina, por ejemplo, Huancaruna, que es el principal exportador de café de Perú; también certificamos a Volcafé; Cafetalera Amazónica, que también exporta cacao.

-¿Y de las cooperativas?

-Están Cenfrocafé, Sol & Café, Norandino (antes Cepicafé), que tiene 17 años con nosotros; y Cecovasa acaba de contactar con nosotros para regresar. Es decir, tanto la mayoría de grandes empresas como cooperativas están certificadas por Biolatina. Además, también certificamos a empresas y organizaciones de otros países.

-¿Por qué optan por ustedes?

-Si bien es cierto que todas las certificadoras tienen la misma norma y procedimiento en común, la diferencia es la calidad del personal en la interpretación de las normas orgánicas, que no son guías técnicas. No te dice cómo hacerlo, sino lo que debe o no debe ser. Entonces, las interpretaciones de los certificadores son importantes, y para ello también lo es capacitarlos

-¿Cómo es su trabajo?

-Nosotros somos un ente de inspección y certificación a la vez, a diferencia de otras. El proceso de certificación tiene dos partes: una de auditoría y otra de toma de decisiones en base a este trabajo. La mayoría de certificadoras aquí solo hacen la primera parte, la toma de decisiones se hace en su casa matriz, en otros países. La diferencia es que nosotros conocemos los cultivos, la idiosincrasia local, nuestros inspectores han sido técnicos en el campo, trabajado en acopio o comercialización, entonces conocen todas las etapas.

-¿Y eso no pasa con certificadoras que tienen su casa matriz en el exterior?

-Le voy a poner un ejemplo. En una de esas certificadoras me preguntaron una vez: cómo hacían los productores para que no se contamine los cafés orgánicos por usar la máquina de planta en que se procesa el convencional. Expliqué que antes de cada proceso realizan un sistema de limpieza, que consiste en soplado, barrer con escobilla, etc; además, la organización mete un saco de café orgánico, lo procesa y lo coloca como convencional. La norma no dice que se tenga una planta para orgánico y otra para convencional; tampoco señala cómo se hará la limpieza, sino que se tiene que asegurar la integridad orgánica del producto. Lo que les relaté les pareció insuficiente, y dijeron que lo mejor sería desbaratar la máquina, limpiarla, armarla y recién usarla. Esto demuestra que no conocen cómo se trabaja. Pero en Biolatina sí lo conocemos.

-¿En cuántos países trabajan?

-Nosotros trabajamos en 14 países y tenemos oficinas en siete. Trabajamos en casi toda Centroamérica, y en Sudamérica estamos en Perú, Paraguay, Venezuela, Bolivia, Nicaragua, Honduras, Guatemala, El Salvador, México y Colombia. No tenemos oficina ni en Asia, Europa ni Oceanía, pero nuestros sellos sí entran a esos países, porque tenemos convenios.

Junta Nacional del Café

Saludamos y agradecemos a las instituciones y empresas que hicieron posible la publicación de nuestras ediciones de 2016.

BIO LATINA CERTIFICADORA	YARA	Café Correcto	Serfi SA
AgrumSoft www.agrumsoft.com	XELTRON PRECISION · QUALITY · PERFECTION	FULLTEC Perú	TECNATROP
BCS	IMOcert	HONDA PRODUCTOS DE FUERZA	CASA Compañía Almacenera S.A.
solo	CaféPerú	BASF We create chemistry	Comersa Trading S.A.C.
CAFEQUIPOS EQUIPOS PARA CONTROL DE CALIDAD	Olam	Molinos & Cía FERTILIZANTES PERU	syngenta
COOPVAMA Cooperativa Valle del Marañon	CENFROCAFE COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLES CENFROCAFE PERU	CECOVASA Producers and Exporters of Coffee	COCLA Producers and Exporters of Coffee
	CACCLA PROSPERIDAD CHIRINOS	PANGOA coffee	
COOPARM Calidad que inspira confianza		COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA BAGUA GRANDE	Cooperativa Tahuantinsuyo

Central: 6526688

K&R EDITORES e IMPRESORES S.A.C.

revistajnc@kyr.pe



Vivero Eñeñas, Villa Rica: proyecto del nuevo germoplasma de café.

Junta Nacional del Café

Despierta Perú... con un buen café peruano

