Junta Nacional del Café

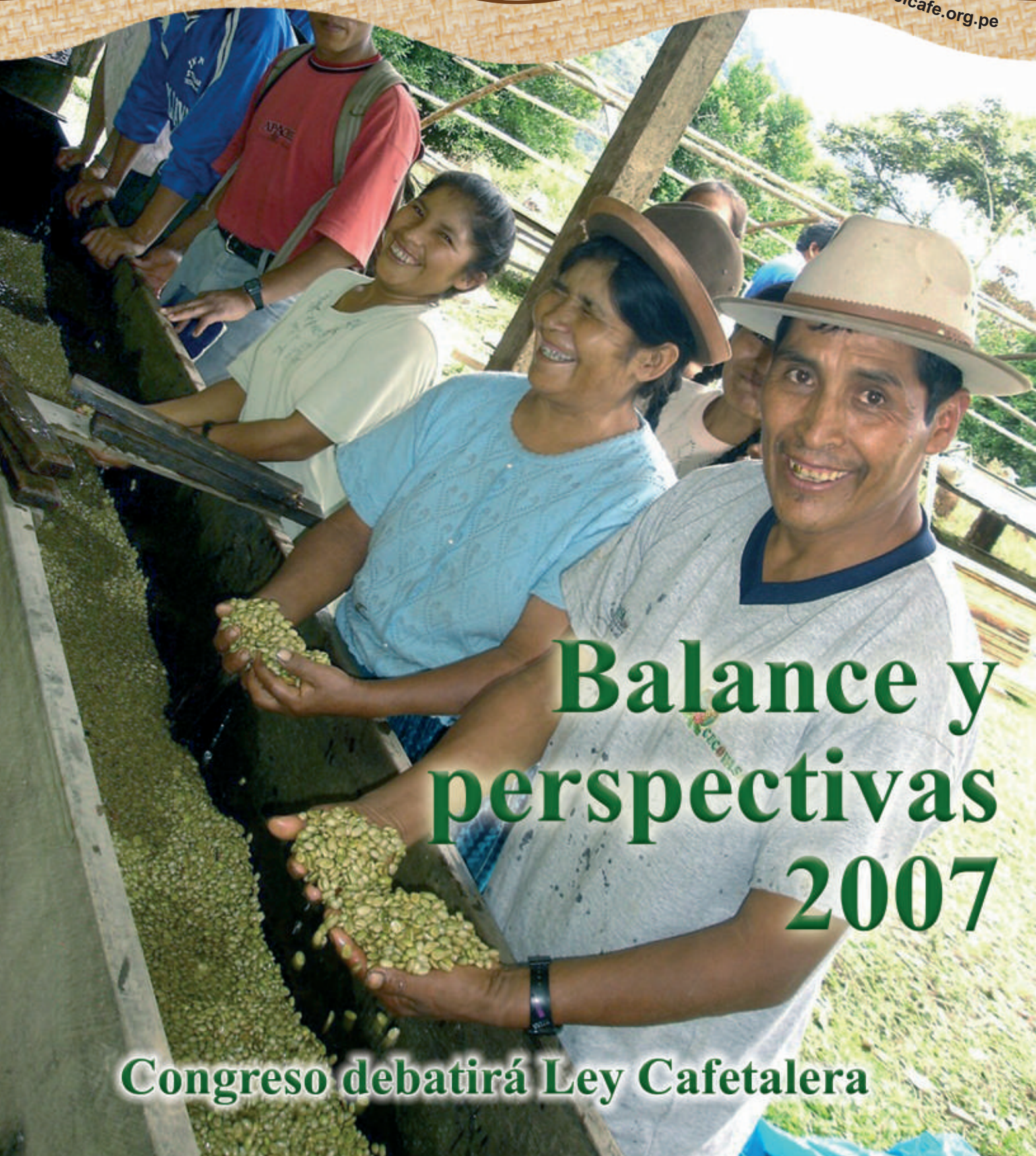
El Cafetalero

AÑO 5
N° 21

DICIEMBRE 2006

PRECIO: S/. 5.00

WEB: www.juntadelcafe.org.pe



Balance y perspectivas 2007

Congreso debatirá Ley Cafetalera



Experiencias de Colombia en la fertilización orgánica del cafeto

Informe de pasantía realizada en el marco del subproyecto:

"Selección de fuentes naturales para la fertilización de café en el marco de una agricultura orgánica"

Ejecutado por:

FDA
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO AGRARIO

En alianza con:

CAFE PERU

inia

Junta Nacional del Café

Con cofinanciamiento de:

INCAGRO



Miembros de la delegación, en la entrada del CENICAFE.
De izquierda a derecha: Geni Fundes (Central Café Perú), Auristela Reynoso (INIEA), Susana Schuller (JNC), Liliana Meneses (UNALM) y Juan Anahui (UNALM - FDA).

INDICE

Pág. 05

Congreso iniciará debate sobre proyecto de ley de Fomento del Café
El presidente de la Comisión de Comercio Exterior, Carlos Bruce, anunció que antes de fin de enero emitirán una opinión sobre el proyecto.

Pág. 06

Ministro de Agricultura promete apoyar planes de competitividad cafetalera
El titular de Agricultura, Juan José Salazar, promete impulsar el empadronamiento de productores y comercializadores de café, así como apoyar la caficultura orgánica.

Pág. 10

"El café peruano está considerado como uno de los mejores del mundo"
El presidente de la Junta Nacional del Café, César Rivas. Señala que los más representativos actores del Café coinciden en que la industria cafetalera latinoamericana crecerá en los próximos 20 años, y que el café peruano es uno de los favoritos.

Pág. 17

El sueño de las mujeres cafetaleras es ser empresarias éxito
Delegadas de todo el país se reunieron en Lima para intercambiar experiencias sobre pequeños negocios iniciados no solo con el café sino con diversos productos de las zonas donde viven.

Pág. 21

Proyecto Mundial de Café sostenible se inicia en el 2007
A través de este programa, los productores peruanos podrán determinar y evaluar los costos y beneficios que significa implementar normas de sostenibilidad.

Pág. 30

El laboratorio biológico de San Juan del Oro
Acción Agraria está impulsando la producción de biocontroladores para combatir la broca. Producirlos en San Juan del Oro reduce el costo en un 30%. Ya se está aplicando en 1,500 productores de Tambopata e Inambari.

CONSEJO DIRECTIVO J.N.C.

César Rivas Peña
Presidente (CAC La Florida)

Roberto Acuña Acuña
Vicepresidente (COCLA)

Beltrán Apaza Enríquez
Director (CECOVASA)

Juan Ventura Mendoza
Director (Bagua Grande)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECANOR)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Lic. José Rivera Campoverde
Ing. Eliseo Cóndor Ayre
Ing. Juan Del Mar
Ing. Esperanza Dionisio
Dr. Alberto Julca
Ing. Alfonso Lizárraga
Ing. Félix Marín Ludeña
Ing. Gerardo Medina
Ing. Wilfredo Necochea
Ing. César Paz López
Mg. Sc. Susana Schuller Petzold
Ing. Helgar Zelada
Ing. Rudolf Schwarz

EDITOR GENERAL

Lorenzo Castillo Castillo
Secretario Ejecutivo J.N.C.

Coordinación
Luis Suárez Puelles

Administración
Cecibel Tito

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

Telefax: (51-1) 332 7914
(51-1) 433 1477

e-mail: jncperu@terra.com.pe
jnc@juntadelcafe.org.pe

Diseño, Diagramación e Impresión.
Gino Graf E.I.R.L.
Telf.: 428-4546 Cel.: 965-31802

Auspicio :

FOS BELGICA — Cooperación Belga al Desarrollo .be — AGRITERRA

Los artículos firmados no responden necesariamente al punto de vista institucional de la Junta Nacional del Café

EDITORIAL



Balance y expectativas para el café peruano

Estamos cerrando el año con cifras espectaculares en cuanto a las exportaciones peruanas de café. Los reportes de la SUNAT señalan que estamos raspando los 500 millones de dólares, con casi 5 millones de quintales. ¿Cómo llegamos a semejantes valores, si de por medio no tenemos política cafetalera?
En el mundo crece el interés por conocer los factores del éxito cafetalero peruano. Todo el año tenemos visitas de expertos cafeteros que no se quedan en Lima, sino que arman giras por las cuencas cafetaleras situadas entre las fronteras de Ecuador y Bolivia. Vienen periodistas de los más diversos medios – televisión, diarios y revistas – de Europa, Estados Unidos, Japón, a recoger testimonios del desarrollo cafetalero, pero sobre todo indagar si seguiremos creciendo. Ocurre que en el mundo saben más del café peruano que en nuestro propio país.

El consumo interno también se ha incrementado. Recientes estudios de mercado nos dicen que consumimos más de 600 gramos de café per cápita, lo cual significa que estamos consumiendo algo más de 16 mil 200 toneladas, que en quintales equivalen más de 362 mil quintales de 46 kilos. Si bien el café soluble es el de mayor demanda (60% del consumo), tenemos un 40% de café tostado y molido. Las inversiones en tiendas de expendio han crecido. Hay marcas famosas que se disputan nuestro mercado creciente.

La estructura productiva se encuentra en mejoramiento continuo. Hace 10 años, teníamos un 30% de café natural. Hoy es el 100% lavado. Crecen las inversiones en maquinaria y equipo de procesamiento, especialmente a cargo de las cooperativas. El tejido social se ha fortalecido. Se cuenta con 58 cooperativas operativas, que asocian a 28 mil familias, a las cuales se suman 188 asociaciones locales y regionales. Somos el primer productor mundial de café orgánico, y se cuenta con 85 mil hectáreas certificadas como café diferenciado.

Sin embargo, este marco de desarrollo tiene sus limitaciones, muy serias por cierto, que requieren ser abordadas. Carecemos de un marco institucional sostenible, la informalidad de actores de la cadena del café predomina en todos los niveles. Nuestro café convencional tiene cotización negativa en relación a los reportes de la Bolsa de Nueva York. El 70% de las plantaciones superan los 20 años de explotación, y sus rendimientos son extremadamente bajos. No hay recursos para asistencia técnica, promoción internacional, pero el mayor contrasentido es que tampoco se facilita la aplicación de mecanismos para la captación de recursos mediante instrumentos parafiscales.

En los últimos años no hemos logrado que los gobernantes apuesten por el café. Ahora, con el nuevo gobierno de Alan García se están generando expectativas favorables. Se anuncia que se apoyará la producción orgánica de café, que se asignarán recursos financieros – mediante créditos – para la renovación de plantaciones viejas, y que se trabajará en promover el consumo interno. “De los 10 puntos referidos al desarrollo competitivo del café peruano, esperamos que por lo menos 5 sean resueltos prontamente. Esto sería un avance importante para nosotros”, precisó el presidente de la JNC, Cesar Rivas, al ministro Salazar García.

Las perspectivas de precios favorables en el mercado internacional siguen animando a los productores. Se espera obtener algunas ganancias para mejorar las plantaciones, de tal manera que en el período de “vacas flacas” no se perjudique tanto a los productores.

En resumen, seguimos optimistas apostando por el café, y el 2007 promete pintar un balance de buenos resultados para todos, especialmente para los hombres del campo.

EL CONSEJO DIRECTIVO JNC

Congreso iniciará debate sobre proyecto de Ley de Fomento de Actividad Cafetalera



* Congresista Nidia VÍlchez

Productores de todas las regiones cafetaleras respaldan propuesta legislativa

Gremios agrarios confían que proyecto se apruebe en la actual legislatura

Las comisiones Agraria y de Comercio Exterior del Congreso de la República han puesto en la agenda de discusión - indistintamente - el proyecto de ley N° 382-2006 – que con el respaldo de la Célula Parlamentaria Aprista, fue presentado por el congresista Luis Daniel Wilson Ugarte, representante por Cuzco y natural de Quillabamba.

En la Comisión de Comercio Exterior, cuyo presidente es Carlos Bruce, anunció que antes de fin de mes su comisión emitirá opinión sobre el proyecto. Trascendió que algunos congresistas han sido visitados por algunos exportadores que habrían comentado desfavorablemente la propuesta, pero sin dar alternativa de cómo financiar el desarrollo y competitividad cafetalera.

En la Comisión Agraria, cuya presidenta Nidia Vílchez, parlamentaria por Junín y descendiente de agricultores huancaínos, han solicitado opinión de diversos sectores de la cadena del café, como de los Ministerios de Agricultura, Producción y por cierto de Economía Finanzas. Con estas respuestas entrarán en enero próximo al análisis del proyecto, y emitir dictamen. Se descuenta el apoyo en esta comisión, lo cual facilitará una mejor acogida en el pleno del parlamento. Consideran que a partir de abril se buscará incorporar su debate, con los aportes y sugerencias que se hayan consensuado en la comisión

La propuesta considera el aporte de un nuevo sol por quintal exportado, cifra que muchos consideran razonable, y que en función a los resultados se podría incrementar o disminuir el aporte Para la administración del fondo se sugiere encargar al Consejo Nacional del Café, ente a ser reestructurado mediante ley congresal, e integrado por diversos actores de la cadena, como también de los gobiernos regionales que tienen una producción cafetalera significativa. La participación de los gobiernos regionales facilitará la contribución presupuestal de estas instituciones como contraparte al fondo del café para los programas de renovación de plantaciones, control de plagas, y asistencia técnica.

La propuesta ha despertado sumo interés entre los productores, de contar, por fin, con recursos que faciliten las actividades de investigación y promoción del cultivo del café, el principal producto de exportación agraria, ignorado durante décadas de los planes gubernamentales. En encuentros regionales de cafetaleros - tanto en el norte, centro y sur del país, dirigentes y socios de las organizaciones cooperativas, comités y asociaciones, como también acopiadores locales expresaron su apoyo a esta iniciativa.

En recientes encuentros de mujeres y jóvenes cafetaleros, las y los participantes asumieron el compromiso de impulsar su aprobación, y pronta puesta en marcha.

De otro lado, gremios de productores de arroz, maíz, algodón, caña de azúcar, ganaderos de leche, de camélidos sudamericanos, como también de frutas y papa, expresaron a la Junta Nacional del Café su solidaridad y apoyo. “Esta iniciativa abre el camino para todo el agro. Es una demanda que también tenemos los maiceros”, dijo el ingeniero Flavio Moreno, presidente de este gremio, recordando los trabajos que con el autogravamen ejecutaron en décadas pasadas.



* Congresista Luis Wilson.

Ministro de Agricultura compromete apoyo a planes para competitividad cafetalera

Impulsará empadronamiento de productores y comercializadores, a fin de formalizar operadores de la cadena cafetalera.

Anunció que MINAG apoyará desarrollo de caficultura orgánica, como mejor alternativa a economía ilícita.



* Ministro Juan José Salazar prometió impulsar la caficultura orgánica.

El Ministro de Agricultura, ingeniero Juan José Salazar García, comprometió, en reciente diálogo con los dirigentes de la Junta Nacional del Café, el segundo en lo que va de su gestión ministerial, el apoyo gubernamental a la propuesta de renovación de plantaciones viejas, con más de 20 años de explotación, a fin de mejorar los ingresos de los agricultores.

"Estamos de acuerdo con la propuesta de los productores de la JNC. Tenemos que hacer una producción cafetalera rentable, para lo cual debemos alcanzar un promedio de 30 quintales por hectárea. Si no hacemos esto, la coca seguirá creciendo, como castigo a la sociedad peruana", expresó el ministro, al comentar la intervención propositiva de César Rivas Peña, presidente de la JNC.

En un diálogo abierto con los dirigentes cafetaleros, reconoció que los gobiernos han hecho poco por ellos, a pesar de su importancia en las exportaciones agrarias. "No podemos seguir indiferentes al esfuerzo de los agricultores", insistió. Indagó sobre los costos de producción, los rendimientos posibles de alcanzar con asistencia técnica, los modelos empresariales en el campo, y sobre la contribución que los mismos productores podrían dar al posible plan de renovación. Luego encargó que un equipo de técnicos del MINAG y la JNC formulen la propuesta técnica, cuyo financiamiento vía crédito será canalizado por el gobierno a diversas fuentes de cooperación. Se recomendó que la propuesta considere la renovación de unas 50 mil, de las 217 mil hectáreas que registran más de 20

años de explotación y cuyos rendimientos están en 8 quintales promedio por hectárea. Se busca que pase a 30 quintales, de tal manera que con manejo técnico se pueda garantizar el pago del crédito.

El ministro Salazar anunció que también se apoyará la agricultura orgánica, especialmente la producción de café orgánico certificado. Precisó que instruirá a la empresa PROABONOS para rebajar el precio de guano de isla, actualmente en 280 dólares la tonelada.

"Tenemos que corregir el manejo de esta empresa. Sus pérdidas no tienen por qué ser cargadas a los productores", enfatizó el ministro.

Instruyó al Director de Cultivos dePromoción Agraria, ingeniero Alexander Chávez, coordinar con PROABONOS la aplicación de la medida ministerial, en coordinación con las organizaciones cafetaleras, la cual debería entrar en vigencia a partir de enero próximo.

EMPADRONAMIENTO DE PRODUCTORES

La reunión de trabajo se cumplió el lunes 11 de diciembre en el despacho ministerial. Además del ingeniero Chávez, acompañaron al ministro, el ingeniero Jorge Figueroa, responsable de la Cadena del Café. La delegación de la JNC fue presidida por Cesar Rivas Peña, y la integraban Néstor Canaza Blanco (CECOVASA- Puno), Javier Del Águila (APARM-Rodríguez de Mendoza) Aquiles Sarmiento (CAC Perené – Chanchamayo), Lorenzo Castillo (JNC), Susana Schuller (JNC) y Amílcar Buleje (JNC)

El Presidente de la JNC refirió que en razón al compromiso contraído en septiembre, durante la primera reunión, y a propuesta del ministro Salazar, cada 40 días se reunirán para conocer los avances en cuanto a la propuesta del programa de competitividad del café peruano, resumido en 10 puntos.

Técnicos alistan propuesta para renovacion de plantaciones viejas

"La JNC y sus organizaciones cooperativas socias apostamos por el diálogo, por la concertación, pero ciertamente con resultados. Nos hemos ganado el derecho a ser escuchados, a ser atendidos. Tenemos propuestas viables, atendibles, muchas de las cuales tienen más de 30 años. Queremos ser socios del desarrollo entre los productores y el Estado", expresó Rivas.

"En buena hora. Para eso estamos. Reitero, vamos a apoyar la producción y certificación de café orgánico. No lo duden. El ingeniero Chávez hará que se cumplan mis instrucciones para que se facilite la venta del guano de isla a menor precio. Queremos que sirva a nuestros agricultores, y no a los agricultores de Francia, Italia o Japón", insistió.

"Vamos a apoyar la formalización de los productores de café. Estamos de acuerdo en empadronar a los cafetaleros, como también a los acopiadores o comercializadores. Tenemos que saber quien es quien en el negocio del café. Vamos a ver que se financie este trabajo. Aquí tienen la propuesta que han trabajado los técnicos. Queremos su opinión, como también de los exportadores, y comenzar el trabajo, que no debe pasar del 2007, con la sistematización del trabajo", insistió el ministro.



La propuesta de este trabajo viene desde hace 3 años, con el anterior gobierno, como base para la aplicación de un autogravamen, con la finalidad de generar fondos para la asistencia técnica, promoción de la calidad, y marketing internacional del café peruano. El empadronamiento se cumplirá en todas las zonas cafetaleras, en coordinación con los gobiernos locales y regionales, y todos los actores de la cadena.

FOMENTO DE LA AGRICULTURA ORGÁNICA

Dirigentes de la JNC plantearon, igualmente, la necesidad de promover la agricultura orgánica, mediante normas que brinden similar tratamiento tributario que la agricultura convencional. Igualmente, demandaron el cambio de la comisión CONAPO, a consejo, con mayor participación directa de los productores, y roles ejecutivos para facilite el diálogo público y privado. "Requerimos este escenario de concertación, especialmente con la autoridad competente, como es el SENASA. Hasta hoy no logramos reunirnos con el director del SENASA para tratar los problemas que funcionarios o técnicos vienen generando con las organizaciones, tales como exigir la relación de compradores, para atender consultas o certificaciones fitosanitarios", expresó un representante de los productores, que busca la certificación orgánica de miel de abeja, para luego negociarla en el mercado internacional.

En relación a la investigación y asistencia técnica cafetalera, el ministro Salazar preguntó si el INIEA venía haciéndolo con el café, dónde y con qué resultados. Se le respondió que, lamentablemente, no se daba, a pesar que teníamos un convenio suscrito hace varios años. Se refirió que algo se había hecho para el control de la broca, en actividades focalizadas en Quillabamba y Satipo, estando pendiente la evaluación de los resultados.

Jóvenes cafetaleros se alistan para innovar en empresas cooperativas

Buscarán acceder a tecnología de punta y ofertar café de alta calidad.



* Jóvenes de distintas regiones del país asumen el compromiso de trabajar por la producción de buen café.

Motivados por la información de las tendencias del mercado, que busca productos de alta calidad, con una trazabilidad transparente y verificable en la oferta del café, o cualquier producto agrario, un centenar de jóvenes procedentes de todas las regiones, asumió el compromiso de trabajar por la mejora constante en sus cooperativas.

"Apostamos por involucrarnos cada vez más en nuestras cooperativas, respetando los valores y enseñanzas de nuestros padres, pero al mismo tiempo, incorporando tecnología de punta en todo el proceso productivo", expresó Pilar Allca Huaroc, joven ingeniera de la cooperativa Satipo, y presidenta de la Coordinadora Nacional de Jóvenes de la JNC.

Al hacer un balance del evento, dijo que los jóvenes retornan a sus empresas de origen motivados en buscar espacios de participación en las cooperativas, cuyos dirigentes actuales buscan que los hijos de los socios participen en la organización, para fortalecerla mejorando eficiencia y competitividad.

Dijo que apoyarán la creación de fondos captados mediante autogravamen para investigación en el café, en concordancia con el proyecto de ley que discute el Congreso, cuyo proponente el parlamentario Luis Wilson, inauguró el evento.



CAFÉ ASOCIADO A LA FORESTARÍA

La disertación del doctor Antonio Brack, sobre las ventajas de asociar la siembra de árboles maderables en las fincas cafetaleras, impactó en los jóvenes quienes plantearon que promoverán esta asociación pensando en "promover un fondo de jubilación", mediante la siembra de árboles.

Destacaron las intervenciones de César Rivas Peña, presidente de la JNC, en torno a los retos para la caficultura peruana, los avances de los últimos años, la reactivación de las cooperativas, y la apuesta institucional por la incorporación de los jóvenes en las empresas de sus padres.

"Somos la generación conductora de nuestras cooperativas en el corto plazo. No podemos fallarle a nuestra familia y tampoco al país. La JNC apuesta por la renovación de líderes, con visión de modernidad", enfatizó Rivas, de 38 años, quien desde hace 10 años gerencia la Cooperativa La Florida, una de las empresas líderes en la actividad cafetalera.

También disertaron representantes de CONVEAGRO, de Sierra Exportadora, delegados de los bananeros, productores de algodón, y analizaron los modelos empresariales en la actividad cafetalera.

Minag reitera propuesta: Perú debe volver a OIC

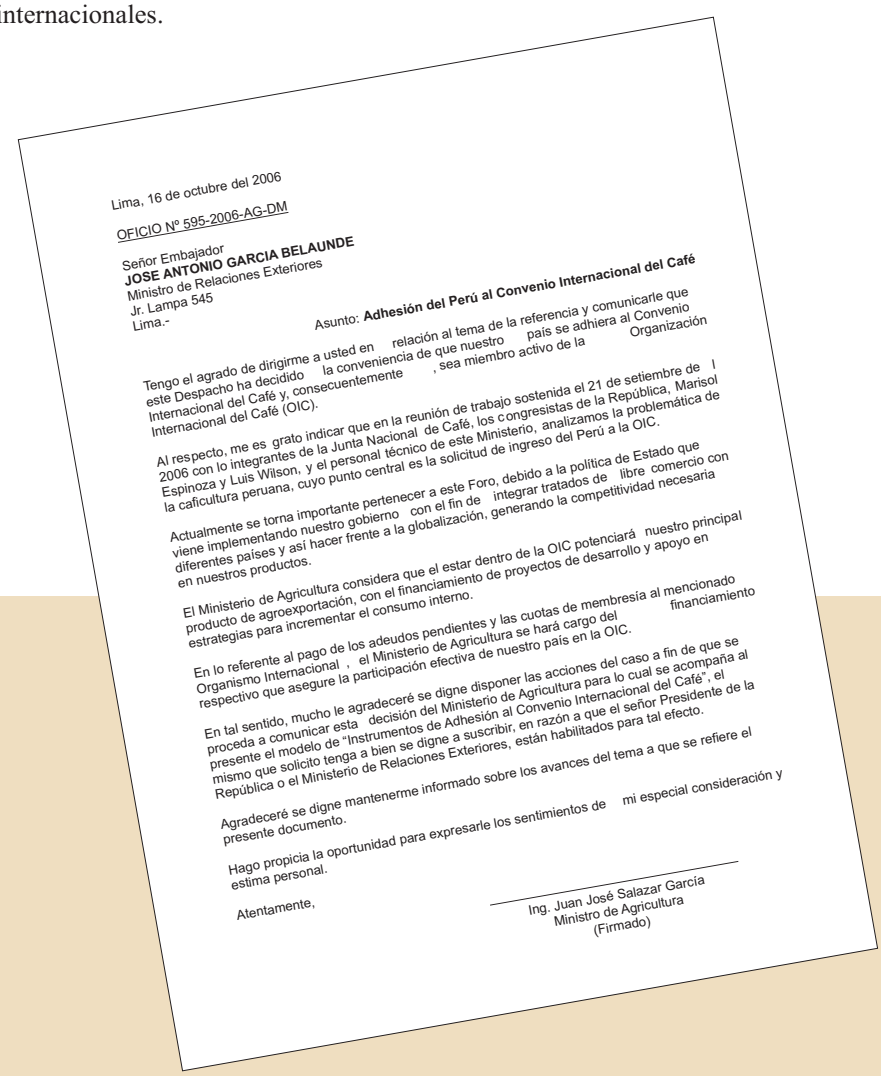
Mediante oficio cursado el 16 de octubre del presente año, el ministro de Agricultura, ingeniero Juan José Salazar, reiteró al Ministro de Relaciones Exteriores, la pertinencia que nuestro país se reincorpore al seno de la Organización Internacional del Café, a fin de facilitar el acceso a recursos de cooperación, como también a información especializada sobre el mercado internacional y sobre la definición de políticas de promoción del consumo del producto.

La Cancillería no ha expresado opinión al respecto, ni ha reportado si ya emprendió las gestiones ante el organismo internacional. En reciente reunión sostenida por dirigentes de la JNC con el ministro Salazar, dijo que su sector asumirá los costos de membresía, en vista del costo/beneficio favorable a los intereses del país. "Ya no hay pretexto para estar fuera de los escenarios mundiales, mucho más cuando estamos negociando tratados comerciales, bien sea con Estados Unidos, como próximamente con Europa.

El retorno de Perú a la OIC ha venido exigiendo la JNC hace muchos años. La Cancillería adujo que algunos exportadores - no todos - se oponían a esta medida, y que el pago de la membresía no podía asumirlo de su presupuesto. Al respecto, la Cámara Peruana del Café expresó en su momento que compartía la propuesta de la JNC, en la medida que el Estado asuma los costos de membresía, como se aplica con otras entidades internacionales.



* Ministro de Agricultura Juan José Salazar.



Lima, 16 de octubre del 2006

OFICIO Nº 595-2006-AG-DM

Señor Embajador
JOSE ANTONIO GARCIA BELAUNDE
Ministro de Relaciones Exteriores
Jr. Lampa 545
Lima.-

Asunto: **Adhesión del Perú al Convenio Internacional del Café**

Tengo el agrado de dirigirme a usted en relación al tema de la referencia y comunicarle que este Despacho ha decidido la conveniencia de que nuestro país se adhiera al Convenio Internacional del Café y, consecuentemente , sea miembro activo de la Organización Internacional del Café (OIC).

Al respecto, me es grato indicar que en la reunión de trabajo sostenida el 21 de setiembre de l 2006 con lo integrantes de la Junta Nacional de Café, los congresistas de la República, Marisol Espinoza y Luis Wilson, y el personal técnico de este Ministerio, analizamos la problemática de la caficultura peruana, cuyo punto central es la solicitud de ingreso del Perú a la OIC.

Actualmente se torna importante pertenecer a este Foro, debido a la política de Estado que viene implementando nuestro gobierno con el fin de integrar tratados de libre comercio con diferentes países y así hacer frente a la globalización, generando la competitividad necesaria en nuestros productos.

El Ministerio de Agricultura considera que el estar dentro de la OIC potenciará nuestro principal producto de agroexportación, con el financiamiento de proyectos de desarrollo y apoyo en estrategias para incrementar el consumo interno.

En lo referente al pago de los adeudos pendientes y las cuotas de membresía al mencionado Organismo Internacional , el Ministerio de Agricultura se hará cargo del financiamiento respectivo que asegure la participación efectiva de nuestro país en la OIC.

En tal sentido, mucho le agradeceré se digne disponer las acciones del caso a fin de que se proceda a comunicar esta decisión del Ministerio de Agricultura para lo cual se acompaña al presente el modelo de "Instrumentos de Adhesión al Convenio Internacional del Café", el mismo que solicito tenga a bien se digne a suscribir, en razón a que el señor Presidente de la República o el Ministerio de Relaciones Exteriores, están habilitados para tal efecto.

Agradeceré se digne mantenerme informado sobre los avances del tema a que se refiere el presente documento.

Hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

Ing. Juan José Salazar García
Ministro de Agricultura
(Firmado)

“El café peruano está considerado como uno de los mejores del mundo”

El presidente de la Junta Nacional del Café, César Rivas, participó en la Semana Internacional del Café (SINTERCAFÉ) un evento anual donde se reúnen los más representativos actores de la industria cafetalera



* César Rivas representó al Perú en la Semana Internacional del Café en Costa Rica.

-¿Cuáles son las principales conclusiones de la Semana Internacional del Café, llevado a cabo en Costa Rica a mediados de noviembre?

-La Semana Internacional del Café (Sintercafé) es un evento anual que tiene lugar en Costa Rica, donde se dan cita los más importantes actores del mundo del café, tanto productores como compradores. Una de las conclusiones más importantes de este evento ha sido que la industria cafetalera latinoamericana crecerá en los próximos 20 años gracias a su capacidad de atender la exigente demanda, aprovechar los cambios tecnológicos y cuidar la naturaleza. Por otro lado, estoy segudo de que crecerá también el mercado de certificadores al punto de que esa garantía ya estará incluida en el precio final del producto.

-¿Qué perspectivas hay en el mercado internacional para el café a corto, mediano y largo plazo?

-Todo hace pensa que en los próximos 20 años se prevé un crecimiento en el consumo. Entre los factores que dan màs optimismo al sector cafetalero es que las mujeres tendrán cada vez mayor capacidad adquisitiva en el mercado en comparación con el hombre, lo cual será un nicho que deberán atender y para ello es muy importante que conozcan cuàles son sus prioridades.

-¿Cuánto ha crecido el interés en el mercado internacional por el café peruano?

-El café peruano está considerado como uno de los mejores cafés de todo el

mundo, pues se ha mejorado muchísimo tanto en la imagen, cumplimiento y calidad. Y esto se ha dado fruto del trabajo responsable y permanente de la organización de productores.

MÁS CONSUMIDORES

-¿Cuál es la tendencia de los compradores extranjeros?

-La apertura comercial será mayor en el mundo por lo que el consumo de la bebida no estará tan limitado por tarifas o barreras, como ocurre en la actualidad. Es necesario resaltar el potencial que tiene Latinoamérica tanto en producción como en consumo del grano pues en los próximos 50 años habrá 150 millones nuevos ciudadanos en esta región. Y hay que tomar en cuenta que el mercado cada vez màs tiende a comprar café que cumpla con criterios de calidad, cuidado del medio ambiente y la biodiversidad, asì como responsabilidad social.

-¿Qué tipos de café prefieren los grandes compradores?

-La orientación del mercado es que se consuma cafés de especialidad, que cumplan con criterios de calidad que se exigen a nivel mundial.

-¿Podría ello mejorar con una mayor promoción de nuestro café por parte del Estado, es decir, si el gobierno lo promociona como un producto de bandera?

-La experiencia de los productores de Costa Rica nos deja el mensaje de que sólo formando una alianza entre productores, sector privado y el gobierno, podemos planificar proyectos a mediano y largo plazo. En ese sentido el crecimiento del consumo y la imagen del café peruano, tanto a nivel nacional como internacional, será posible si a nivel interno, como país, empezamos a consumir café y para ello nos ayudaría muchísimo declararlo un producto de bandera. Miremos el caso de Costa Rica: en 20 años de trabajo de 10% han pasado a más de 20% en el consumo interno de su producción, y ahora el consumo per cápita por habitante es de 4 kilos.

TAMBIÉN EN ELPERÚ

-¿En nuestro caso, se puede decir que ha crecido el consumo de café, tanto a nivel externo como interno?

-A nivel internacional el consumo crece según segmentos: Cafés especiales entre 8 y 10% y Tradicional de 1 a 2%. Mientras que el consumo interno es más o menos 500 gramos percápita y en la cuidad de Lima se dice que ha crecido a 800 gramos.



-¿Cómo hacer para aumentar aún más el consumo interno, ya que en el Perú sigue siendo bastante bajo?

-Es un trabajo conjunto productores, sector privado y el gobierno. Tenemos que empezar a educar al consumidor sobre todo a los futuros consumidores potenciales que son los niños, sobre las bondades del café.



Rivas explica que una de las primeras conclusiones es la visión de que el café continuará creciendo en los próximos 20 años, y que la percepción sobre el café peruano mejora cada vez más

Quintal de Datos



MEJORAR REGLAMENTO TÉCNICO PARA PRODUCTOS ORGÁNICOS

En reciente evaluación técnica de la Plataforma de Organizaciones de Productores Orgánicos de Exportación, se analizó la pertinencia de aplicación del "Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos", que mediante decreto supremo generado por el SENASA se le dio un mayor rango normativo, a fin de promover su aplicación.

Los técnicos de las organizaciones de productores de café, banano, cacao, mango y otras frutas, así como las certificadoras privadas que operan en el mercado local, coincidieron en la necesidad de mejorar el referido reglamento. Consideran que existen vacíos, contradicciones y textos que pueden llamar a confusión en su aplicación. Uno de los aspectos que llamó la atención es la referencia a conceptos y finalidad de la referencia a "socialmente justo y ecológicamente responsable". ¿Cómo se califica o determina estas valoraciones?



Otro elemento importante es lo referido a la "transición a la agricultura orgánica". Se aplican criterios de la agricultura europea, mas no con la de Estados Unidos, o de la NOP, que resultan flexibles a nuestra realidad.

"Sería inapropiado que el SENASA busque aplicar este reglamento. Es conveniente que se mejore el texto, pero con la participación de los principales actores de la cadena, y tomando en cuenta las normas existentes en los mercados de demanda.

RECURSOS PARA EMPADRONAMIENTO CAFETALERO

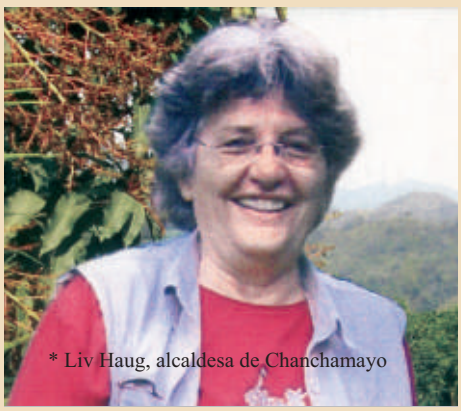
El ministro de Agricultura, Juan José Salazar, ha comprometido su palabra que de todas maneras conseguirá recursos para financiar el empadronamiento de los productores, acopiadores y comercializadores del café. Lo reiteró a los dirigentes de la JNC que encabezados por César Rivas Peña le reiteraron las propuestas para lograr la competitividad cafetalera. Dijo que este trabajo será la base para la formalización de todos los actores de la actividad cafetalera, y sobre todo precisar los requerimientos para la titulación de tierras de los productores.

El trabajo que se emprenderá a partir de marzo del próximo año viene siendo afinado por técnicos de la JNC, de la Cámara Peruana del Café, como de las direcciones generales de Información y Promoción Agraria.

NADA CON EL CAFÉ EN SUS AGENDAS

En la Comisión Agraria del Congreso de la República varios congresistas se preguntaban cómo saber de los planes de promoción que entidades públicas vinculadas al desarrollo alternativo tenían para con el café. Indagaban cuánto se invirtió durante el gobierno de Toledo, y cuánto se tenía previsto para el 2007. Tremenda sorpresa se llevaron cuando en la asignación presupuestal de DEVIDA, don Edmundo Pizarro, no apostaba para nada por el principal cultivo a la economía ilícita de la amazonía. Luego pasaron a ver si en los planes de PROAMAZONÍA del MINAG había algo de apoyo al café. Nones. Igual de olvidadizos.

Cuando preguntaron por la promoción de las exportaciones agrarias a cargo de PROMPEX, y lo correspondiente al café, vieron que tampoco tenía nada previsto. Entonces, cuáles son los



* Liv Haug, alcaldesa de Chanchamayo

NUEVOS ESCENARIOS PARA EL DESARROLLO CAFETALERO

Las principales regiones y provincias cafetaleras del país tendrán nuevas autoridades, muchas de ellas comprometidas en apoyar el desarrollo cafetalero. Inclusive, dirigentes y ex dirigentes de las cooperativas ocuparán cargos municipales. En el corredor nororiental los presidentes de San Martín, Cajamarca y Amazonas han trabajado y aún lo siguen haciendo, con los productores cafetaleros. Han dicho que impulsarán la organización de los productores, canalizarán asistencia técnica y sobre todo buscarán darle valor agregado al principal cultivo de estas regiones. En la misma apuesta están los próximos gobernantes regionales de Junín y Cuzco.

En cuanto a los alcaldes provinciales de San Ignacio (Cajamarca), Carlos Martínez, y en Chanchamayo, (Junin) la noruega Liv Haug, tienen experiencia de trabajo en promover el desarrollo cafetalero y han reiterado en su campaña que apostarán por el grano aromático. Similar agenda tienen los alcaldes de otras provincias y distritos cafetaleros en Piura, Rodríguez de Mendoza, Sandia, La Convención y Satipo.

"CAFÉ DE CEBADA" CONFUNDE A CONSUMIDORES

El Subcomité Técnico de Normalización del Café de INDECOPI ha solicitado a este organismo inicie la investigación correspondiente sobre el mal uso del término "café" en la oferta de otros productos, como son los cereales, especialmente de cebada. Se precisó que en las etiquetas de la marca ECCO, que oferta Nestlé, se anota como café de cebada, lo cual llama a engaño a los consumidores. Debía decirse que se trata de "cebada tostada y molida". También se informó que similar situación se da con el "café de algarroba", que se procesa en un taller industrial de San Juan de Lurigancho. La Asociación de Consumidores del Perú está recavando la información de diversos productos que bajo la denominación de "café", sin ser tal, se venden en bodegas, supermercados y tiendas de mercados zonales.



criterios que tiene PROMPEX para promover las agroexportaciones, si en sus planes no consideran al principal producto, preguntaba un legislador norteño.

La respuesta que recibieron fue que "el café no necesita promoción. Se vende solo". Luego les dijeron que no podían consignar recursos a promocionar el café, mientras no se levante el veto que algunos funcionarios de PROMPEX han establecido a un gremio empresarial, debido a "acreencias pendientes". Si tales existen, que resuelvan el diferendo mediante diálogo directo, o mediante las normas legales vigentes. "Por problemas administrativos internos de PROMPEX no se puede castigar al sector en conjunto", declaró un asesor parlamentario. VER PARA CREER.

FUERZA COOPERATIVA CAFETALERA

Las próximas semanas será presentado un trabajo de investigación realizado por la socióloga María Isabel Remy, del Instituto de Estudios Peruanos, sobre la experiencia empresarial de 4 organizaciones cafetaleras peruanas. Se trata de un trabajo que con el apoyo de OXFAM ausculta los factores que han permitido el desarrollo empresarial exitoso de pequeños productores organizados en cooperativas. El documento reporta información estadística y detalles de los procesos que muestran los factores de éxito: gestión empresarial, enfoque de calidad, acceso a mercados diferenciados, y relaciones de confianza entre agricultores y técnicos. Muestra, con claridad, que el modelo cooperativo es una forma empresarial más adecuada para los pequeños agricultores de nuestro país.



MÉXICO INTERESADO EN EL CAFÉ PERUANO

La doctora Aurora Cristina Martínez Morales, socióloga mexicana del Instituto de Investigaciones Económicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, visitó recientemente el Perú para indagar sobre los factores que impulsaron el desarrollo cafetalero peruano. En Lima se entrevistó con diversas entidades públicas y privadas, y luego visitó la Selva Central, para, in situ, dialogar con los productores. Se sorprendió que el desarrollo de cafés especiales sea liderado por empresas cooperativas, con una creciente participación en las exportaciones.

"Nos interesa conocer los factores que han llevado al incremento de la oferta de un producto tradicional, cultivado por pequeños agricultores, que se han metido en cafés de calidad, con gran suceso, al extremo de desplazar a México de la producción de café orgánico", señaló la doctora Martínez. Ella tiene varios trabajos publicados sobre la experiencia cafetalera mexicana. Esperamos conocer su trabajo sobre el caso peruano.

Entrevista a Luis Navarro Vascones,
presidente de la Cámara Peruana de Café

“Hay que apoyar a los productores, sin ellos no hay café ”

Navarro señala que para desarrollar la producción y comercialización de este producto urge impulsar los lineamientos del plan estratégico del Consejo Nacional del Café, aprobado ya por la Cámara, la Junta Nacional del Café y el Ministerio de Agricultura

-¿Si bien el café es el principal producto de exportación del Perú, cómo hacer para incrementar estos volúmenes?

-El café es un negocio de largo plazo, que existe hace ya más de de dos siglos y seguirá existiendo a medida que el café se siga consumiendo. Lo que pasa es que en un entorno competitivo debemos tener capacidad de gestión, que permita ajustarnos a las demandas del mercado, y en el Perú no lo hay. Ha habido una serie de instituciones de corta vida, con rumbo incierto que no llegan a nada y generan más confusiones que aportes.

-¿No es importante contar con una entidad que al menos sirva de coordinación, entre productores y exportadores?

-Nosotros proponemos que se consolide lo que ya hemos creado de forma conjunta, la Cámara Peruana de Café y la Junta Nacional del Café: el Consejo Nacional de Café. Se creó en el 2002, nos hemos reunido no sé cuantas veces y hemos coincidido en muchas cosas; hay propuestas definidas y un plan estratégico que tiene cuatro áreas: producción y productividad, comercialización, capacidad para la gente y promoción de mercados. Pero, lamentablemente no funciona porque no hay la voluntad política.

-¿Cuándo se reunieron por última vez?

-Antes del cambio de gobierno. En este periodo, le hemos pedido reiteradamente al ministerio que cite pero hasta ahora nada.

-Pero si el café es uno de los principales productos de exportación ¿Por qué no es de interés del gobierno?

-El plan ya se diseñó y se aprobó, pero no se implementa nada. Falta voluntad política, a pesar de que el café, a diferencia de otros productos, como el maíz o la soya, es producido por miles de productores y es el primer producto de exportación en el Perú. A ningún gobierno le ha importado el café porque los cafetaleros nunca fastidian. ¿Acaso ha visto que marchan, como los cocaleros? El café peruano es tan bueno, que todos trabajan tranquilos, no se quejan, no reclaman y mueve 400 millones de dólares.

-Cantidad que puede crecer más con mayor volumen de exportación…

-Sí. El potencial del Perú es que en menos de cinco años podemos llegar a 7 millones de quintales, y ahora ya estamos en 5. Pero con una debida promoción se puede multiplicar. El café





* Luis Navarro participó en el último Diálogo Cafetalero realizado en la selva central.

tiene futuro si trabajamos en conjunto.

-¿Para ello qué debe atender el Estado con prioridad?

-Ya tenemos un Consejo, no hay que crear nada nuevo, lo que hay que hacer es impulsarlo. Tenemos varios planes operativos aprobados y con proyectos, solo falta implementarlos, que se les dé un fondo. Ahí tenemos el plan de la Ota, el de buenas prácticas agrícolas, el programa de ferias. Todos ellos son de acción inmediata y no demandan mucho presupuesto, solo se trata de articularlos.

-Pero también ayudaría si se refuerza la promoción del café peruano a través de Prompex o las embajadas, no?

-Nosotros hemos sufrido la frustración de ver como el Estado es indiferente al tema de café. Teníamos un convenio casi firmado con la línea aérea Lufthansa y Kraft, para que saquen café peruano "El Cóndor" y lo distribuyan gratis en la aerolínea, que mueve 40 millones de pasajeros al año. Les regalábamos el café durante uno o dos años, para que lo prueben, y luego opten por nuestro café. El costo de esa operación era de 150 mil dólares al año, fuimos a hablar con el gobierno y nos mecieron. ¿Cuánto se ha gastado en el pisco y cuánto empleo genera? El café genera 400 millones de dólares al año, y el 70% tiene que ver con la mano de obra.

-Otro tema es la capacitación de los productores…

-Sí. Nosotros trabajamos, con la universidad Católica, un proyecto en Puno para que en los colegios, los jóvenes lleven un curso de una hora a la semana en el que se les enseña a trabajar café, desde el cultivo hasta la comercialización. Se hicieron libros para cada año de secundaria, guías para los alumnos y profesores, incluyendo trabajo de campo. Al salir del colegio, el chico a los 17 años, ya sabía cultivar y negociar el café. Se lo propusimos a Contradrogas, al ministerio de Educación y nada hasta ahora. Nosotros insistimos en que no hay que hacer una política que apoye al producto sino al productor, porque sin él no hay café.

-¿Cómo hacer para colocar el café peruano entre los principales países exportadores?

"Nuestro café debe estar en la lista de la grandes compañías"

-El negocio del café se vende en más de 80% bajo marcas. Los cafés especiales, con nombre de Perú sirve para promoción, pero el negocio fuerte está en los cafés de marca, que manejan cuatro compañías: Nestlé, Procter and Gumble, Tschibo y Deco Trade, que tienen 40 ó 50 marcas que venden a nivel mundial y tienen cada uno su fórmula secreta. Estos cafés son una mezcla de Colombia, Perú, Costa Rica, Brasil, etc. El tema está en que Perú tiene que apuntar a que su producción sea la primera en la lista.

-¿En qué lugar nos ubicamos ahora?

-Estamos en el segundo grupo. El primero es el Taste Maker (que hace el sabor), el segundo es el complementario y el tercero el relleno. Si se tiene una marca café que apunta a un segmento que le gusta el café aromático, le pondrá un café de altura, que tenemos y que ahora, en el caso del Taste Maker está Colombia, Costa Rica, Kenia y Sumatra. En el segundo nivel están los centrales, donde estamos nosotros.

-¿Podemos aspirar a subir de ese nivel?

-Es que si un señor produce 20 millones de sacos y tiene que usar Taste Maker para un café fino, preferirá Colombia porque tiene 12 millones de sacos, y con una llamada telefónica los compra, mientras que la oferta del Perú es más pequeñita y por eso no piensa en nosotros. La ventaja de Colombia es que se ha posicionado como número uno en el mercado y tiene volumen. Lo importante es estar en la lista de una de estas compañías. Ello implica calidad, pero entendida como homogénea y consistente, que el saco sea el mismo cada mes, cada año, y que tengamos un flujo permanente, no que un año le podamos dar una cantidad y otro menos.

En VRAE, Cooperativas incrementan acopio de café y cacao



* Amilcar Buleje, de la JNC, expone sobre las tendencias del mercado mundial del café

Dirigentes y socios de las cooperativas el Quinacho y Valle Río Apurímac, analiza los avances y retos en la actividad cafetalera del valle. Comparten experiencias y esfuerzos para superar dificultades.

"La capacidad de producción del valle, a través de la organización, es de 25 a 30 mil quintales de café al año, pero este año hemos acopiado alrededor de 17 mil quintales, pero hace tres años podíamos acopiar solo 5 mil quintales. Eso muestra que estamos creciendo", afirma el gerente de la Cooperativa Agraria Cafetalera del Valle del Río Apurímac (VRAE), Israel Pisetsky.

"Y en cacao, tenemos una producción de 1,500 toneladas, de las que exportamos alrededor de 500. No solo se siembra coca en el valle, tenemos muchas cosas más", resalta orgulloso, confiando en el gran potencial que tiene la zona. Esa misma seguridad la expresaron el casi centenar de productores que participaron en el Encuentro de productores cafetaleros del Valle del Río Apurímac y Ene, ubicados en Junín, Cusco y Ayacucho, en el distrito de Sivia, distrito de Huanta.

En el evento compartieron sus logros e inconvenientes, recibiendo además charlas de capacitación para mejorar su calidad y ampliar así más su mercado. Por ejemplo, el primer día el representante de la empresa certificadora Control Unip Perú, Enrique Hacker, explicó cómo hacer para fortalecer los sistemas de control interno y de embarque para ir de acuerdo a las exigencias que requiere el mercado externo.

Lucila Quintana, dirigenta de la JNC, expuso las experiencias de trabajo con la mujer cafetalera y convocó a las mujeres del valle a organizarse dentro de las cooperativas, a fin de mejorar su participación.

EL CAFÉ EN EL VRAE

Israel Pisetsky asegura que el café no es un producto nuevo en el VRAE, que su cultivo comenzó a desarrollarse en la década del 70, años en los que el promedio de venta comenzó a incrementarse. Sin embargo, la crisis sociopolítica y los conflictos derivados de la guerra interna que afecto al país, afectaron también la producción.

"Los años 90 fueron irregulares para la ventas. Tuvimos años buenos y otros malos. Recién a partir del 2000 las curvas comenzaron a ser ascendentes.

Sin embargo, en la zona hay una serie de problemas que podrían poner en peligro la producción futura. Uno de ellos es definitivamente la coca, que por su mayor precio continúa siendo un cultivo importante, que resta no solo espacios de cultivos sino mano de obra. "Como los cocaleros pagan mejores jornales, los peones prefieren ir con ellos, con eso no podemos competir", advierte.

Otro inconveniente es el pésimo estado de las vías de comunicación, que encarecen el producto. El presidende de la CAC El Quinacho, Gualberto Velarde, señaló que transportar el casfé desde San Francisco hasta Ayacucho tarda 7 horas, pero con una buena carretera demoraría la mitad. Afirma que el problema es mayor para los productores que viven en zonas más alejadas, pues necesitan otras 6 horas para sacar sus productos de la chacra.



* Mujeres de la Cooperativa Oro Verde producen néctares de frutas.

El sueño de las mujeres cafetaleras es ser empresarias de éxito

María Celenda Granda de Huamán caminó dos horas y media desde el caserío Somos Libres, en la provincia de Lamas donde ella vive, hasta encontrar la primera trocha que la acercase a la civilización. Una vez allì, la esperaban, 22 kilómetros más que debía recorre en un destartalado ómnibus hasta la ciudad de Tarapoto. Recién allí, podría iniciar su largo viaje hasta la capital.

Este es el mismo recorrido que realiza normalmente la principal producción agrícola de la zona: el café. Una difícil ruta que María se aventuró a seguir para participar en el V Encuentro Nacional de la Mujer Cafetalera que se desarrolló en Lima entre el 24 y el 26 de noviembre. Pero además es un duro recorrido que el principal producto agro exportador del país se ve obligado a seguir todos los días por las malas condiciones de muchas de las carreteras del país. Es la única forma que tienen los productores de la zona para comercializar su café, ya sea a nivel externo, como para la exportación.



* María Celenda llegó desde Lamas.

ENTUSIASMO COMPARTIDO

"Es la primera vez que participo de un encuentro como éste. Sabía que era importante pero no imaginé que iba a aprender tantas cosas", explica María Celenda.

Ella es delegada de la Junta Nacional del Café de Lamas, San Martín, y cuenta que hasta hace no mucho tiempo las mujeres no participaban activamente de la economía familiar ni de la producción del café.

"Hoy las cosas han cambiado. Además de apoyar en la siembra y en la cosecha las mujeres también trabajamos en otras cosas para ayudar a sostener la economía de la casa", asegura.

Y es en este aspecto en el que el V Encuentro Nacional de la Mujer Cafetalera ha marcado la vida de María Celenda. "Yo no sabía que podíamos hacer tantas cosas en nuestras casas y con los recursos que tenemos a mano. Yo solo criaba cuyes para vender, ahora sé que puedo hacer otras cosas para ganar dinero", dice con la sonrisa dibujada en los labios, comprometiéndose a sì misma comenzar a hacerlo cuando regrese a su comunidad.

APRENDEN UNAS DE OTRAS

En total fueron 32 las organizaciones de mujeres cafetaleras de todo el país las que se hicieron presentes en este encuentro.

El sábado 25, día central del evento, ellas expusieron un muestra de los pequeños negocios que impulsaron en sus comunidades, orgullosas enseñaron sus néctares de frutas, chocolate en

Productoras de café comparten experiencias sobre su activa participación en la producción cafetalera y la incursión en pequeños negocios para colocar otros productos en el mercado local, para contribuir en el mantenimiento de la economía familiar



* Foto para el recuerdo del V Encuentro de la Mujer Cafetalera.

barra, artesanía, tejidos, panetones, licores de café…
Estas mujeres demostraron que todo ello y más se puede hacer con un poco de ingenio y compartieron sin ningún tipo de celo profesional- sus secretos con el resto de sus compañeras. Todas atentas- escuchaban las historias y tomaban apuntes de las recetas de éxito que escuchaban de sus pares.
Jhanet Vilca representa a las mujeres de una de las comunidades productoras de café más apartadas del país. Ella viene de un caserío a 15 horas en trocha de la provincia de Juliaca, en la selva del departamento de Puno y forma parte de la cooperativa Oro Verde.
Durante el evento, explica orgullosa cómo se organizó con un grupo de mujeres de la zona para fabricar el néctar de frutas que hoy comercializan con éxito.
"Primero lo hacíamos para tomarlos en nuestras reuniones, después se nos ocurrió envasarlo y hoy es todo un éxito", cuenta. Y aunque aún está dando los primeros pasos para formalizarse y tener una marca oficial registrada en Indecopi, su producto, así, artesanal, es bien aceptado a nivel local.

"Estamos convencidas de que una vez que la gente de Lima lo pruebe se quedarà encantanda. Nuestro sueño es ver nuestros nèctares en las grandes tiendas de la capital", señala.

NEGOCIOS DIVERSIFICADOS

Pero la cosa no se queda solo en la producción agrícola. En la cooperativa Naranjillo, de Tingo María, las mujeres se han organizado y capacitado, convirtiéndose en promotoras de su propio desarrollo.
Evelyn Páucar es una de ellas y a sus escasos 25 años es la encargada de transmitir a las socias activas de Naranjillo la importancia de unirse para encontrar nichos de mercado dónde colocar sus productos.
"Las mujeres de Tingo María tenemos muchas habilidades manuales que no sabemos aprovechar. En Naranjillo



hemos empezado a vender artesanías y tejidos que siempre hemos hecho para nosotras mismas y nos hemos dado cuenta de que puede convertirse en una importante fuente de ingresos para nuestras familias", relata la joven.

Además las mujeres organizadas han aprendido a procesar el cacao y el café de la zona para vender productos como el chocolate en barra y el licor de café con calidad de exportación.

"Todavía tenemos que superar problemas de transporte. Muchas de las vías que conectan a los sembríos, a los caseríos con las ciudades importantes no están en buenas condiciones. Todas son trochas, pero hay épocas del año en que se vuelven intransitables", denuncia la productora, pero afirma que a pesar de ello estàn decididas a seguir adelante.



* Socios de la Cooperativa Naranjillo muestran sus productos.

FORTALECER CAPACIDADES

Lucila Quintana Acuña, presidente de la Coordinadora Nacional de la Mujer Cafetalera (Conamuc), explica que el objetivo principal de estos encuentros es fortalecer las capacidades de las mujeres para desarrollar sus condiciones económicas y poder fortalecer así a sus familias.

"Las mujeres cafetaleras tenemos un rol productivo y un rol social. Cargamos el doble peso de ser las que nos encargamos de sacar adelante a la familia en la casa y fuera de ella. La orientación de género que le damos a estos encuentros tiene que ver con la necesidad de consolidar nuestras capacidades para asumir este rol", asegura.

Y Lucila no se ha quedado con los brazos cruzados, junto con su comunidad en Lonya Grande, en el departamento de Amazonas, ha desarrollado la marca Café Femenino, que ya ha logrado colocar en el mercado norteamericano y europeo y por el cual las mujeres cafetaleras reciben un precio especial Su éxito es tan grande que las productoras de otras zonas estan pensando sacar su propia marca femenina.

"El gobierno no ha prestado nunca interés a nuestros pedidos. Este es el momento de las exportaciones de la selva y al Estado le corresponde apoyarnos. Pero no nos vamos a quedar con los brazos cruzados, por eso fomentamos marcas competitivas y de calidad que pueden abrirse un nicho en el mercado mundial", dice la dirigente cafetalera.

SELVA EXPORTADORA

El presidente de la Junta Nacional del Café, César Rivas Peña, coincide con Lucila Quintana y afirma que la problemática del gremio de cafetaleros peruanos no ha cambiado desde hace treinta años y el gobierno no hace nada por solucionarla.

"En lugar de anunciar la creación del programa Sierra Exportadora el gobierno debería incentivar la Selva Exportadora, que ya es una realidad a pesar de que el Estado no ha invertido un centavo", reclama el representante de los pequeños productores cafetaleros peruanos.

Por su parte, la congresista por Piura de Unión por el Perú (UPP), y miembro de la comisión Agraria del Parlamento, María Venegas, asistió a la la ceremonia de inauguración del encuentro de cafeteleras, en el que se comprometió con los gremios de mujeres productoras de café a apoyarlas en sus demandas y convertirse en su voz ante las autoridades.

"El gobierno no ha terminado de entender que la agricultura puede sacar adelante a nuestro país. Me satisface encontrarme con mujeres organizadas que luchan por sacar adelante a sus familias y por desarrollar el mercado del café", refiere Venegas.

Ethel Del Pozo, representante de



* Lucila Quintana con la marca de café orgánico hecho por mujeres.

Oxfam, también comprometió a su institución en la lucha de los cafetaleros para poner en la agenda del gobierno los reclamos de este gremio de productores.
"No es posible que esta gente se desarrolle si no cuenta con vías de comunicación necesarias y adecuadas que les permita comerciar sus productos. Ellos tampoco cuentan con servicios de educación y salud decentes. Así no podemos hablar de desarrollo".
Lo cierto es que a pesar de las dificultades y del aparente olvido del gobierno las mujeres cafetaleras han demostrado que no están dispuestas a esperar con los brazos cruzados. Incluso muchas comunidades organizadas han empezado a invertir en el mejoramiento y habilitación de carreteras en sus provincias.
Las productoras que participaron en el V Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras no volvieron a sus comunidades de origen siendo las mismas. Regresaron aprendiendo los secretos sobre la forma de emplear sus recursos para multiplicarlos y convertirlos en un capital, que sirva para que ellas y sus hijos tengan una vida cada vez más digna.

Exigen Salud

La falta de centros de salud en sus localidades fue uno de los principales reclamos de las mujeres cafetaleras reunidas en este encuentro. Además ellas piden que el gobierno se encargue de organizar campañas de vacunación y de prevención de enfermedades como la malaria, la uta y el paludismo, males endémicos en zonas de selva.
En este sentido el Coordinador Nacional de Foro Salud, Julio Castro Gómez, realizó una ponencia titulada "Lineamientos para una propuesta de política de salud para productores y productoras cafetaleras". Entre los puntos más urgentes comentó la mala nutrición de los pobladores de la zona y la ausencia de personal del ministerio de Salud.
De esta manera, las mujeres compartieron sus experiencias y perspectivas para incrementar y mejorar su producción, pues están convencidas de que solo así podrán alcanzar el sueño de una vida mejor. Saben que solo lo lograrán con su propio esfuerzo, y están decididas a hacerlo.

Piden agenda concertada

La Junta Nacional del Café considera impostergable la definición de una agenda concertada entre el Estado y los cafetaleros. Para esto han presentado el Programa para la Competitividad del Sector Cafetalero que resume 10 medidas a implementarse de manera concertada.
El programa resume las siguientes medidas:

1. Promulgación de una ley para generar fondos con fines de investigación, asistencia técnica, promoción y desarrollo institucional aplicando un descuento a las exportaciones de café, similar al que se aplica en los países cafetaleros.
2. Crear un programa de crédito para la renovación y/o rehabilitación de plantaciones de café, toda vez que el 70% de los cafetos superan los 15 años de explotación.
3. Empadronamiento inmediato de los participantes en la cadena del café, en particular de los productores, a fin de superar la informalidad y distorsiones del mercado.
4. Considerar al café como Producto Bandera por las ventajas económicas, sociales y ambientales y promoción de la marca colectiva Café del Perú.
5. Incorporación inmediata del Perú a la OIC para facilitar el acceso a recursos de cooperación con fines de desarrollo técnico y promoción de calidad.
6. Aplicación del Draw Back a las exportaciones de café orgánico certificado.
7. Priorizar la inversión pública en infraestructura vial, comunicaciones, servicios de salud, educación, como también de la formalización de la propiedad de los cafetaleros.
8. Incentivos efectivos a la formalización de los productores a través de sus organizaciones empresariales y exoneraciones tributarias a las ventas anuales individuales de hasta 20 UIT.
9. Promoción del consumo interno de café.
10. Promoción de la agricultura orgánica mediante un trato tributario similar que se otorga a los insumos que tiene la agricultura convencional.



* Cafetaleras de la Cooperativa Pangoa comercializan miel, café y sacha inchi.

Por Susana Schuller

Proyecto Mundial de Cafés sostenibles se inicia en el 2007

El Perú forma parte del proyecto permitirá desarrollar una herramienta para que los productores puedan determinar y evaluar los costos y beneficios que significa implementar normas de sostenibilidad



El nombre completo del proyecto es bastante largo: "Análisis costo-beneficio de las prácticas de sostenibilidad que se utilizan en el sector cafetero. Programa de creación de capacidad de gestión en países productores". La Asociación de Café Sostenible, autora de esta propuesta, suele abreviarlo con sus siglas en inglés: "COSA". Mediante este proyecto se desarrollará una herramienta que permitirá a productores y otros interesados determinar y evaluar los costos y los beneficios que implica la implementación de normas de sostenibilidad.

El proyecto COSA será ejecutado por el Instituto Internacional de Desarrollo Sostenible (IISD), en estrecha coordinación con el Comité Ejecutivo, conformado por representantes del Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), el Centro de Investigación sobre Mercados Sostenibles (CIMS) y el IISD.

Durante las últimas dos décadas, ha habido un reconocimiento creciente del importante rol de las relaciones a lo largo de las cadenas productivas, desde consumidores hasta productores, en determinar las condiciones de producción y comercio a nivel sectorial. Se incrementaron las iniciativas de sostenibilidad, que operan en los diferentes países y mercados internacionales. Si bien el mercado ha sido reducido durante mucho tiempo, las elevadas tasas de incremento, y el creciente interés por parte de grandes empresas tostadoras y cadenas de distribución, han contribuido a la importancia y el impacto de estas prácticas a nivel global.

UNA JUSTA MEDIDA

Muchas organizaciones incursionaron en el mercado de los cafés diferenciados con la esperanza de resolver sus problemas de sostenibilidad económica. Sin embargo, no faltan productores que han visto sus expectativas defraudadas, y que esperaban un mayor beneficio para el esfuerzo desplegado. Hasta la fecha no se han realizado estudios serios sobre los costos que implica implementar determinados tipos de

producción, ya sea orgánica, sostenible, con responsabilidad social u otros, comparándolos con los beneficios generados.

La herramienta que desarrollará el proyecto COSA permitirá a las organizaciones y a los productores individuales evaluar, antes de tomar una decisión y de destinar recursos a su implementación, si el cambio hacia un determinado tipo de producción sería favorable, considerando sus propias condiciones y circunstancias.

Organizaciones y agricultores individuales podrán evaluar previamente si el cambio de producción será favorable

La propuesta considerará las seis más importantes iniciativas de sostenibilidad del sector cafetalero: Producción orgánica, Comercio Justo, Rainforest Alliance, Utz Kapeh, Starbucks Café Practices y el Código Común de la Comunidad Cafetalera (4C), y se ejecutará probablemente en los siguientes países cafetaleros: Brasil, Colombia, México, Etiopía, Viet Nam, Indonesia, India, Tanzania, Guatemala, Perú, Nicaragua y Uganda.

HERRAMIENTA DE AYUDA

El proyecto COSA contribuirá con: 1) La creación de capacidad local y nacional en cuanto al seguimiento y la gestión de las normas de sostenibilidad y las prácticas consiguientes, y 2) La creación y aplicación de una herramienta con base científica para analizar los costos y beneficios reales que llevaría consigo la adopción de determinadas normas de sostenibilidad y de las prácticas consiguientes.

El objetivo general del proyecto COSA es la reducción de la pobreza y la mejora de las condiciones de vida de los productores cafetaleros, y sus objetivos específicos son los siguientes:

- Desarrollar una metodología y herramienta que haga posible evaluar los costos y beneficios de las principales iniciativas de sostenibilidad, y de las practicas relacionadas con estas, en lo social, económico y ambiental.
- Generar conocimiento sobre el uso de la herramienta, y formar las capacidades básicas para su uso a nivel de instituciones y productores.
- Proporcionar un conjunto de datos básicos y objetivos, con fundamento científico, sobre los costos y beneficios en lo social, económico y ambiental, asociados con las diversas iniciativas de sostenibilidad.
- Proporcionar orientación específica para el diseño de políticas nacionales, de acuerdo a las condiciones locales, que permita desarrollar políticas nacionales que promuevan la adopción de prácticas sostenibles, y el acceso a mercados diferenciados.
- Fortalecimiento de las capacidades estratégicas de productores, sus organizaciones, y diseñadores de políticas, para una adecuada toma de decisiones con respecto a sistemas de sostenibilidad, y su implementación.

Las actividades se realizarán en torno a cinco componentes:

Componente 1: Desarrollo de la metodología y de la herramienta de





* Busca mejorar las condiciones de vida del cafetalero.

evaluación de costo beneficio. Se desarrollará un borrador de metodología, que se adaptará a las particularidades de tres actores: inspectores, extensionistas y productores. Esta metodología y herramienta de evaluación será presentada al Comité Científico para su evaluación, y será validada mediante pruebas de campo.

Componente 2: Entrenamiento en el uso de la herramienta de evaluación de costo beneficio. Se elaborarán guías para la aplicación de la herramienta de evaluación del costo beneficio (para extensionistas, y para productores), se realizarán talleres de entrenamiento en por lo menos nueve países, capacitando entre 10 a 15 inspectores, alrededor de diez representantes de entidades nacionales, a aproximadamente 90 extensionistas y 400 productores, en el uso de la herramienta para la evaluación del costo beneficio.

Componente 3: Aplicación de la herramienta de evaluación de costo y beneficio, y análisis de los resultados. Se realizarán visitas de campo para identificar las mejores prácticas, estableciendo así puntos de referencia para las evaluaciones ("benchmarking") y posteriormente, visitas de campo para la evaluación del costo y beneficio. Se compilarán los datos para su evaluación y análisis. En base a esta información, se proporcionará un informe sobre el análisis de cada iniciativa de sostenibilidad evaluada en los contextos de los diferentes países, un informe final de resultados de las evaluaciones de costo beneficio, y de las implicancias estratégicas para el diseño de políticas e inversiones, así como un resumen para el diseño de políticas nacionales para cada uno de los países en los cuáles se desarrollará el proyecto.

Componente 4: Difusión de resultados. La diseminación de resultados del proyecto se realizará mediante el diseño de un sitio Web, la realización de talleres en los diferentes países donde se ejecutará el proyecto COSA, y a través de presentaciones en las reuniones de la OIC.

Componente 5: Gestión, monitoreo y evaluación. Este componente abarca todas las actividades propias de coordinación del proyecto. Comprende la planificación, la realización de talleres de planificación y de evaluación, así como la elaboración de informes de avance, evaluaciones, y reportes de lecciones aprendidas.





Proyecto Costo Beneficio "COSA"

Nombre:	Análisis costo-beneficio de las prácticas de sostenibilidad que se utilizan en el sector cafetero. Programa de creación de capacidad de gestión en países productores
Duración:	39 meses
Propósito:	Mejorar la gestión de los productores y la eficacia de las prácticas a nivel de finca, mediante una mejor gestión y un mejor seguimiento de las explotaciones. Fomentar la adopción racional de decisiones con miras a la conservación de los recursos sociales y ambientales según las condiciones locales. Crear capacidad en las organizaciones de productores para la gestión, evaluación y participación en cuanto a la elaboración y aplicación de iniciativas de sostenibilidad con base en el mercado.
Productos:	Una herramienta de gestión para determinar costos de implementación de normas a nivel de producción, inspección y extensión. Una base de datos nacionales, regionales y globales, sobre los costos y beneficios sociales, económicos y ambientales para las diferentes prácticas o iniciativas de sostenibilidad. Guías de las políticas necesarias en los diferentes países en los cuales se ejecutará el proyecto, para facilitar el acceso a los mercados sostenibles.
Elaboración:	Asociación de Café Sostenible (Sustainable Coffee Partnership)
Ejecución:	CIMS, CIRAD & IISD
Costo:	3.400.000 US $

Sitios Web:
Asociación de Café Sostenible: http://www.iisd.org/trade/commodities/sci_coffee_partnership.asp
Descripción del Proyecto COSA: http://www.ico.org/documents/wpboard970r1c.pdf





Capacitación para técnicos en cafés especiales

Junta Nacional del Café, con el apoyo de INCAGRO lanza el proyecto para brindar asistencia técnica a los capacitadores de cafés especiales

Este programa, que durará dos años, busca fortalecer los departamentos técnicos de las organizaciones cafetaleras para mejorar la producción de cafés diferenciados

En marzo próximo se iniciará el Proyecto "Capacitación de Extensionistas para la Producción de Cafés Especiales", programa que estará a cargo de la Junta Nacional del Café (JNC) en alianza con la Central Café Perú y el Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria, y tiene como objetivo central incrementar los conocimientos de los técnicos del sector especializados en cafés diferenciados.

Este proyecto, financiado por el Fondo de Desarrollo de Servicios Estratégicos de Incagro, busca reducir la brecha que existe en el conocimiento con el que egresan los egresados de las universidades o institutos técnicos, y las necesidades de las organizaciones cafetaleras en la práctica.

El 21 de noviembre pasado se presentó oficialmente el proyecto, con la presencia de los representantes de todas las instituciones participantes, evento en el que se detalló los contenidos, metodología y sus objetivos centrales.

La responsable técnica del subproyecto, Susana Schuller explicó que esta capacitación servirá para definir el perfil del asistente técnico y adecuarlo a las necesidades de las organizaciones cafetaleras. Hasta ahora se han presentado muchos problemas debido a la falta de apoyo de los departamentos técnicos y al escaso conocimiento práctico de los especialistas sobre la realidad cafetalera.

Lo más importante es que no se requerirá esperar los dos años que dura el curso para aplicar los conocimientos adquiridos, sino más bien serán evaluados continuamente y en la práctica.

"La población objetivo son los productores de cafés especiales que hay a nivel nacional, y con quienes trabajan los ingenieros agrónomos y técnicos agropecuarios que accederán al proyecto", refirió Schuller.

En total se capacitarán dos grupos durante el 2007 y el 2008, el primero de ellos se dictará desde abril, y el segundo desde noviembre. Y tras la evaluación se formará una red de intercambio para fomentar el intercambio de experiencias, visitas permanentes y una continua evaluación de su desempeño laboral.

Además se realizará una encuesta entre los caficultores, a fin de conocer si se está aplicando lo aprendido y si están satisfechos con los cambios.

Con este proyecto se espera incrementar el número de certificados de producción de cafés especiales de las organizaciones participantes, y el aumento de la cantidad de productores de este tipo de café.



Concurso del Premio Café se declaró desierto



* Edgar García expuso importante investigación sobre la broca.

Del 26 al 30 de noviembre se realizó la XLVIII Convención Nacional de Entomología organizada por la Sociedad Entomológica del Perú (SEP) y llevada a cabo en la sede de la Universidad Nacional Agraria La Molina.

Esta convención fue muy especial para la SEP, por celebrarse este año sus Bodas de Oro. También fue especial para el gremio cafetalero, porque se estrenaba el PREMIO CAFÉ, creándose así un marco especial para la exposición y concurso de trabajos relacionados con insectos asociados al cultivo del cafeto.

Estuvo programada la presentación de dos trabajos. Lamentablemente, por circunstancias ajenas a su voluntad, uno de los concursantes no pudo participar, quedando así cancelado el concurso. No obstante, se entregó un Diploma de Honor al expositor Edbar García, de Urku Estudios Amazónicos, en reconocimiento a la ejecución del trabajo "Efecto Comparativo de tres mezclas difusoras sobre la captura de Broca del Café *Hypothenemus hampei* (Ferrari) (Coleoptera: Scolytidae) con trampas modelo IAPAR en Tarapoto", la única exposición durante esta convención, que estuvo relacionada al cafeto.

Por este motivo, y para dejar manifiesto el compromiso y la voluntad de la JNC en reconocer el esfuerzo por la realización de trabajos relacionados al cafeto, y sobre todo: motivar a la ejecución de un mayor número de trabajos, se hizo entrega de un pequeño incentivo monetario, y de una colección de publicaciones de la JNC.



Producción orgánica y cafés especiales

El 8 y 9 de noviembre la JNC, con apoyo de la agencia certificadora SKAL Control Union, organizó en Lima un curso sobre las normas gubernamentales de producción orgánica (CEE 2092/91, NOP y JAS), y sobre estándares de responsabilidad social, tomando como referencia el punto de control Nº 10 del Código de Conducta de Utz Kapeh, dictado por el ingeniero Aldo Rodríguez, inspector de SKAL - CU.

El 10 de noviembre se llevó a cabo, también en Lima, el segundo taller sobre conformidad con normas y estándares para la producción de cafés especiales, con la participación del ingeniero Gerardo Medina, consultor especializado en certificación grupal de cafés diferenciados. Tuvo por objetivo acompañar el proceso de elaboración de un "Manual del Sistema Interno de Control", documento propio de cada organización, que describe los procedimientos que forman parte de las funciones y tareas del SIC, y la manera en la cual opera el SIC para la Certificación Grupal de Cafés Especiales. Los temas de elaboración del manual y de gestión integrada de calidad seguirán siendo tema durante los próximos eventos de capacitación.



* Participantes en el Taller sobre cafés especiales.



* El proyecto COSA permitirá evaluar costos y beneficios de normas cafetaleras

Rainforest Alliance planea incrementar certificación de café peruano

La Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) apoya un programa para ampliar la demanda y producción de café sostenible, de los pequeños productores de América Latina. Además de nuestro país, participarán Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala y Honduras.

La organización Rainforest Alliance, está ejecutando el proyecto "Conservación de la biodiversidad en café" que busca transformar las prácticas productivas en el sector cafetalero y aumentar la demanda del café certificado sostenible. De esta manera todos resultan beneficiados: la biodiversidad porque se reducirá el impacto negativo, los productores porque incrementarán su comercialización, y los mercados internacionales que podrán contar con más café de calidad.

El coordinador en Perú para este proyecto, Gerardo Medina, explica que el objetivo es eliminar las barreras para la certificación, en varios países productores de café en América Latina, y en el caso peruano ello significará ampliar el área cultivada de café certificado por Rainforest Alliance, de las 7,800 hectáreas que ahora tiene y significa el 2.6% de la producción nacional, hasta alcanzar las 30 mil hectáreas, equivalente al 10% del café peruano con certificación Rainforest Alliance.

"Queremos llegar a por lo menos 8 millones de quintales de café certificado a nivel mundial, pues ahora estamos por el millón y medio. En el Perú nuestra meta es pasar de los 85 mil quintales que ahora certificamos a 450 mil quintales café oro exportable", explicó.

Alianza con los productores

El proyecto de Rainforest Alliance –que significa Alianza para Bosques- trabajará de cerca con los productores de café de Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala, Honduras y por supuesto Perú. En estos países promoverá la producción de café amigable con la biodiversidad, transformando las prácticas productivas en las fincas certificadas con su sello.

Pero además, se trabajará también para incrementar el número de compañías de café activamente comprometidas con la certificación, para que introduzcan el café certificado en sus marcas.

El programa incluye coordinar con todas las instituciones vinculadas a la

En el caso del Perú la meta es ampliar de 85 mil quintales (2006) a 450 mil quintales de café oro exportable con certificación de Rainforest Alliance.

producción del café, eso quiere decir, los gobiernos, agencias de comercialización, organizaciones de café y consumidores, con el objetivo de mejorar las políticas y regulaciones para crear incentivos a la producción sostenible.

"Ello permitirá conservar el medio ambiente y el ecosistema, pero también mejorar la calidad de vida de los productores a través de mejores prácticas, no solo el manejo de suelos y recursos naturales, sino también en la salud, manejo de la basura, mejoramiento de las cocinas, que los trabajadores tengan un trato justo y buen salario. Todo ello mejora la vida del productor y sus relaciones con la comunidad", refirió Medina.

El área de influencia del Perú es la franja cafetalera de nuestro país, priorizando los departamentos de Cajamarca, Amazonas y San Martín. El proyecto se llevará a cabo hasta el 2013, tiempo durante el cual el Fondo Global del Mendioambiente (GEF, por sus siglas en ingles), a través del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), otorgará a Rainforest Alliance una donación para incrementar al menos en 15 veces el número de fincas que reciban el sello Rainforest Alliance Certified.

Principales metas para AL

-Conservar 1.5 millones de hectáreas a lo largo de América Latina, incrementando el suministro y la demanda para café producido de manera sostenible.

-Aumentar la conservación directa de 93 mil hectáreas a 1 millón y medio de hectáreas por hábitat de café amigable con al biodiversidad.

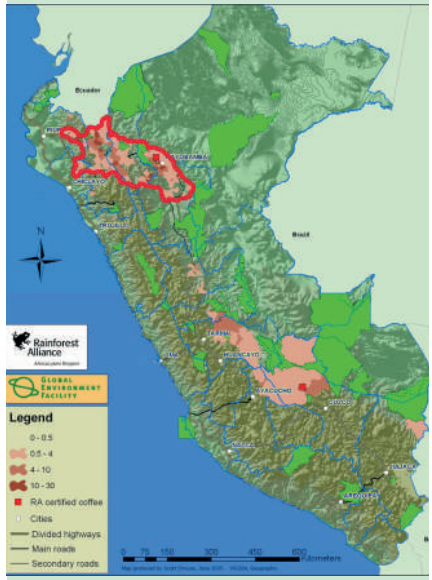
-Incrementar el volumen de café sostenible vendido de 30 mil a 500 mil toneladas métricas por año, con al menos 150 mil de esas toneladas proviniendo de pequeños productores.

-Elevar a más de 300 el número de compañías de café (tostadores) que apoyan la conservación de la biodiversidad al vender café sostenible.

¿Qué es Rainforest Alliance?

Es una organización internacional que en colaboración con sus socios de la Red de Agricultura Sostenible, coalición de nueve organizaciones conservacionistas latinoamericanas, audita fincas anualmente para garantizar que éstas cumplen con los rigurosos requerimientos para la protección ambiente, responsabilidad social y manejo eficiente de los campos.

Certifica que estén protegidos el hábitat de la vida silvestre, los cursos de agua y los suelos, que se usa un mínimo de agroquímicos y que las familias y las comunidades reciben un trato digno y justo.





* Una buena producción justifica el esfuerzo

Similar trato a Café 4c con Comercio Justo plantea Federación Europea del Café

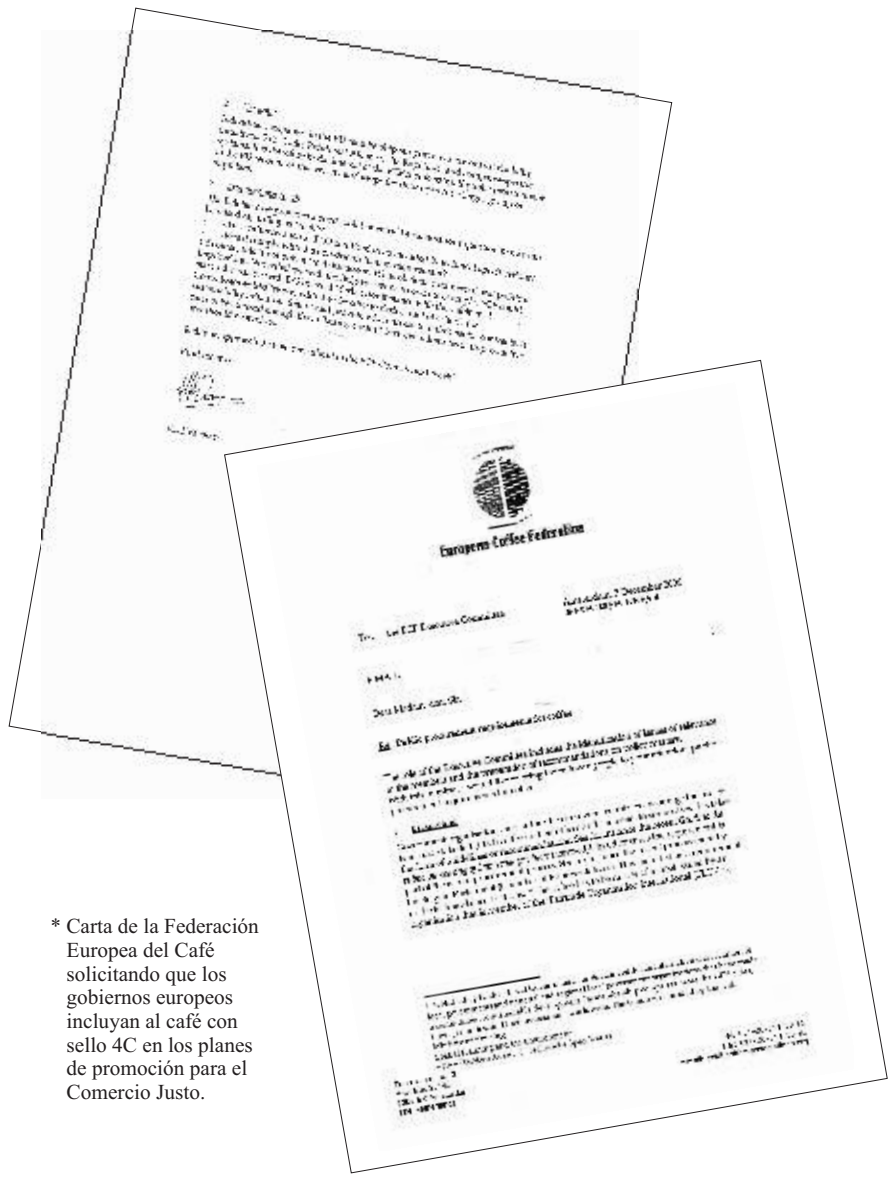
La Federación Europea del Café, mediante circular firmada por su representante Roel Vaessen, viene solicitando que los gobiernos de Europa incluyen al café con sello de 4C en los planes de promoción equivalentes a los que se otorga al Comercio Justo, como también al sello de Rainforest Alliance y Utz Kapeh, bajo el argumento que todos estos sellos contribuyen al desarrollo económico, ambiental y social de los productores

Considera que 4C merece similar trato que los otros sellos, vale decir apoyo económico y promoción oficial de los gobiernos, pero sin aclarar que mientras Comercio Justo tiene comprometido un precio básico de 126 dólares por quintal, los cafés de 4C no garantizan ningún precio compensatorio a los costos de producción.

Tampoco refiere que los mecanismos de control y trazabilidad son sumamente elásticos y flexibles para Café 4C, mientras que en Comercio Justo las normas y estándares son muy exigentes. Esta pretensión de la industria europea, liderada por las firmas Kraft Foods, Nestle, Sara Lee, y otros, ha generado una rápida reacción de los productores y entidades de la sociedad civil, criticando la propuesta de buscar la confusión a nivel de los consumidores, como si se tratara del mismo tipo de café.

Las críticas a 4C se han incrementado recientemente por parte de diversas entidades de desarrollo. Instituciones como Naturland, una de las mayores certificadoras de agricultura orgánica de Europa ha precisado que mientras no se precise por parte de la industria un precio compensatorio a favor de los productores, que muestre en la práctica el compromiso de buscar la sostenibilidad económica, no puede ser reconocido como herramienta para la mejora social continua, ni menos para la mejora ambiental.

El Código 4C surge como un proyecto PPP financiado por el Ministerio Alemán de Cooperación y la Asociación Alemana del Café, en el propósito de responder a la presión de los consumidores sobre la relación desigual en el comercio del café. Este proceso acaba de culminar mediante la constitución de una asociación civil, encontrándose en la etapa de nombrar a los cuadros gerenciales que permitan iniciar operaciones comerciales con este sello a partir de julio del 2007.



* Carta de la Federación Europea del Café solicitando que los gobiernos europeos incluyan al café con sello 4C en los planes de promoción para el Comercio Justo.



* La experiencia colombiana es una lección para tomarla en cuenta

Cafetaleros peruanos aprenden de experiencia colombiana

Productores nacionales visitaron la Cooperativa Alto Occidente de Caldas, la finca de producción orgánica a gran escala La Rochela y el Centro de Investigacioes en Café (CENICAFÉ)

Desde enero de este año se ejecuta el subproyecto "Selección de fuentes naturales para la fertilización de café en el marco de una agricultura orgánica", ejecutado por la Universidad Nacional Agraria La Molina, en alianza con el Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria (INIEA), la central Café Perú y la Junta Nacional del Café (JNC). Presicamente, en el marco de este subproyecto, a fines de octubre pasado, una delegación de productores peruanos visitaron Colombia, país líder en caficultura, donde pudieron conocer sus experiencias en el tema de sistemas de producción orgánica y de fertilización.

Se visitó la cooperativa Alto Occidente de Caldas, la finca de producción orgánica a gran escala La Rochela, el Centro de Investigaciones en Café (CENICAFE), la Universidad Santa Rosa de Cabal y la Fundación Manuel Mejía (FMM).

LECCIONES PARA APRENDER

Colombia ha sido siempre un referente para el sector cafetalero peruano, por la similitud de las condiciones geográficas y socioeconómicas de su caficultura, y por su sólida y fuerte institucionalidad cafetalera.

La Federación de Cafeteros de Colombia es el gremio que defiende los intereses de los productores cafetaleros. El fondo cafetalero es el instrumento financiero que permite disponer de los recursos necesarios para solventar las actividades de representación, comercialización, marketing, investigación, extensión y crédito de este sector. El fundamento para este fondo es el gravamen de US $ 6 a cada quintal de café exportado.

Gracias a la acertada estrategia comercial de sus autoridades cafetaleras, Colombia es el tercer exportador de café del mundo, cuenta con el reconocimiento global de su "Suave Colombiano", de manera que su producto se comercializa con un diferencial de US $ 5 por quintal sobre el precio de bolsa. Con un volumen de 82.000 quintales de café orgánico, Colombia es actualmente el cuatro país exportador de este tipo de café diferenciado.

Con el objetivo de difundir los resultados de esta pasantía, la JNC ha publicado un folleto sobre esta experiencia, el cual resume las informaciones de mayor importancia. Las experiencias de esta pasantía se presentarán en un taller a realizarse el próximo 16 de diciembre en la ciudad de Pichanaki, en las instalaciones de la Subestación Experimental Agraria del INIEA.



* Intercambiando ideas para mejorar el cultivo de café



* Laboratorio en Puno para producir biocontroladores para el café.

El Laboratorio de Control Biológico de San Juan del Oro

La ONG Acción Agraria está impulsando la producción de los biocontroladores necesarios para combatir la broca, enfermedad que afecta entre el 10 y 15% de la producción de café en el país

El laboratorio está ubicado en San Juan del Oro (Puno) y su producto, que cuesta 30% menos que el trasladado desde Lima, se está aplicando ya entre 1,500 productores de los valles de Tambopata e Inambari

La broca es una plaga que afecta entre el 10 y 15% de la producción de café del Perú, reduciendo en esa proporción los ingresos de los productores. Hasta ahora, cuando ha sido posible, se ha combatido con el uso de controladores biológicos llevados desde Lima hasta las zonas cafetaleras. Sin embargo, un programa inédito se ha iniciado hace seis meses en el sur del país con la instalación de un Laboratorio de Control Biológico donde se producen los biocontroladores (parasitoides, antagonistas y entomopatógenos) necesarios para combatir ésta y otras plagas.

Acción Agraria, a través del proyecto Sur Café II, instaló el Laboratorio de Control Biológico de San Juan del Oro (Puno), donde personal especializado produce y enseña cómo aplicar la "beauveria bassiana", que es el principal componente para combatir la broca, un pequeño insecto que destruye el grano de café.

El director ejecutivo de Acción Agraria, Antonio Chávez Vargas, señala que en este momento el programa de control de la broca con beauveria bassiana se está aplicando en los cultivos de 1,500 agricultores de los valles de Tambopata e Inambari, zonas donde la principal producción de café es orgánica, es decir, sin usar pesticidas u otros agroquímicos. "Al perder entre 10 y 15% del grano, y en algunas zonas hasta el 30%, el negocio tiene muy baja rentabilidad. La forma de combatirlo es con la beauveria bassiana, pero traerlo desde Lima tiene un alto costo. Al producirlo aquí, éste se reduce en un 30%, lo que lo hace más accesible para los productores", explica.

CON ESFUERZO DE TODOS

Chávez indica que el programa se ha podido sacar adelante con el esfuerzo conjunto de varias instituciones que trabajan en pro de la agricultura y con los productores. "SENASA nos proporciona equipos para la aplicación, como motopulverizadoras, que nosotros

no tenemos. Las hemos puesto a punto y las complementamos con bombas de mochila junto con las cooperativas y la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia (CECOVASA). Acción Agraria provee la beauveria y estas organizaciones, además del Proyecto Pradera del Gobierno Regional, lo adquieren y lo entregan a crédito para aplicarlo en los campos de los agricultores participantes. Los operadores de las motobombas y bombas de mochila es personal del proyecto y las organizaciones mencionadas".

Señala que esta experiencia de trabajo, incluye además, el asesoramiento permanente para la aplicación del control biológico en otras plagas y para establecer labores de cultivo adecuadas para prevenir las plagas y enfermedades"

La broca se combate con el hongo beauveria bassiana. Antes se traía de Lima, a hora se produce en Puno

"A través de promotores del Programa Sur Café los productores son informados, por ejemplo, que no deben dejar frutos en la plantas. Pero además, les damos pequeños créditos, pues la única forma en que puede mejorar sus nivel de vida es aumentando su escala de producción y que produzca un café de primera calidad. Y para ello hay que invertir", refiere.

Por ahora, Acción Agraria en un trabajo conjunto con las cooperativas atiende las necesidades de cerca del 30% de los 7 mil productores de los valles de Tambopata e Inambari. Se utilizan dos modalidades: hay cooperativas que pueden comprar el producto, lo aplican en la campaña y al momento de pagar al agricultor por el café que entregan le hacen el descuento correspondiente; o bien, Acción Agraria da crédito al agricultor que esté asociado en una cooperativa, y el cobro se hace también a través de la cooperativa al momento que está paga por su producto.

Adolfo Calderón, responsable del laboratorio:
"Equipos son de última generación"

-¿Cómo nace la idea de instalar este laboratorio?

-Porque la broca ocasiona importantes pérdidas económicas para los cafetaleros. Tenemos tecnología de punta, infraestructura moderna y equipos de última generación que garantiza la producción de los entomopatógenos que la combaten. Contamos con cámara de flujo laminar de bioseguridad, autoclave con capacidad de 100 litros, estufa esterilizada, incubadora shaker, etc.



* Campesinos aplican biocontroladores para producir café sano.

-¿Cuál es la capacidad de producción?

-Por campaña para combatir la broca con beauveria bassiana, entre octubre y diciembre, se va a producir como mínimo 8 mil kilos. Pero podemos abastecer con mayor producción de acuerdo a la demanda. Además, estamos en capacidad de producir otros hongos entomopatógenos y antagonistas e insectos parasitoides.

-¿Qué otros servicios brinda?

-Contamos con un área para el análisis hematológico y brindamos capacitación, asesoría y asistencia técnica para el control de plagas y en el manejo integrado de plagas.

-¿Cómo se beneficia el agricultor?

-Proveemos los biocontroladores a un precio menor en 30% promedio en referencia a Lima, ya que se reducen los gastos de transporte y tenemos algunos costos menores.



Propuestas de Salud en zonas cafetaleras

Productores de Chanchamayo y San Ramón explicaron sus necesidades en salud. El 4 de enero se presentará los lineamientos de la política de salud de la JNC



* No solo se trata de cultivar café, también tienen programas de salud.

En la primer semana de este mes llevó a cabo el II taller sobre propuestas de políticas de salud en las zonas cafetaleras, tanto en San Ignacio con en Chanchamayo, donde participaron cerca de un centenar de delegados que representaban a las bases de ambas provincias.

Durante ambos eventos se continuó recogiendo los requerimientos de los productores para contar un sistema de salud adecuados, ya que actualmente se atienden dónde y cómo pueden, siendo mayormente en los centros de salud o postas del Ministerio de Salud, que muchas veces no están bien equipadas.

Este proceso cuenta con el asesoramiento técnico de expertos en políticas de salud pública, como el doctor Julio Castro Gómez, quien es coordinador nacional del Foro Salud, así como el doctor Víctor Carrasco Cortes, miembro del Colegio Médico de Lima y profesor de la Universidad Cayetano Heredia.

El objetivo es recoger el sentir de los agricultores cafetaleros para elaborar una propuesta sobre los lineamientos para una política de salud de la Junta Nacional del Café (JNC), la misma que será presentada a los dirigentes de las diferentes organizaciones de base de la junta, en el encuentro nacional que se llevará a cabo el próximo 4 de enero en Lima.

Los talleres se realizaron con la colaboración de los municipios de ambas localidades, así como de varias ongs como Salud Sin Límites y Cáritas San Ramón, en el caso de Chanchamayo, y la mesa de Concertación de la pobreza en el caso de San Ignacio.

IMPORTANTE DIAGNÓSTICO

Asimismo, la JNC ha establecido una alianza con la oficina subregional de los países andinos de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) para elaborar un diagnóstico en las zonas de intervención de la selva central, en San Ignacio y Jaén. El estudio se inició hace unos meses y se está poniendo énfasis en recoger las expectativas y propuestas de la población a fin de elaborar una alternativa en salud, que asegure el acceso a los servicios a las familias cafetaleras.

Pero además se está entrevistando a diversos actores de salud de las zonas, como médicos, enfermeras, promotores, que conocen la realidad y las necesidades de los agricultores.

La investigación se está realizando a través de encuestas a una muestra de la población organizada, y deberá estar listo a más tardar en abril del próximo año.

El proyecto cuenta con el apoyo de FOS de Bélgica, y la JNC, y debido a la gran acogida que ha tenido esta iniciativa ha comprometido un acompañamiento para los próximos 7 años.

“El productor cafetalero peruano está muy comprometido con su trabajo”



* Olaf Hammelburg y su obra.

Dice que el aroma del café peruano lo descubrió en Holanda, cuando cafetaleros de Cecovasa se hospedaron en su casa unos días, y que desde entonces decidió conocer y difundir el origen del café que consumen sus coterráneos. Lo cierto es que Olaf Hammelburg decidió recorrer 15.000 kilómetros, desde su tierra natal, y capturar con el lente de su cámara el rastro de nuestro oscuro brebaje, para articular “El camino del café”. Su trabajo ha sido duro: más de un año de investigación, entrevistas a los involucrados en el proceso de producción cafetalera, imágenes de casos emblemáticos y propuestas componen las más de 100 páginas de este libro. Ahora quiere publicarlo en inglés y castellano para que todos los leamos.

-¿Cómo empezaste este proyecto?

El 2004 vine al Perú a hacer algunos trabajos para empresas de Holanda y para algunas cooperativas peruanas. Viajé por todo el norte del país: Piura, Jaén, Moyabamba y también Tarapoto. Hice trabajos de fotografía para algunos compradores de café en Holanda, algunas organizaciones no gubernamentales y cooperativas del Perú.

-Luego regresaste a Holanda…

-Después, regresé a Holanda y tenía un montón de material, toda la ruta del café y en mi país toman el café como agua, sin saber nada, ni su origen ni cómo se produce. Entonces, pensé que debíamos hacer algo para enseñar a los consumidores de Holanda de dónde viene el café que tomamos. Busqué gente que quería financiar el libro y los encontré.

-En Holanda consumen café de diferentes partes del mundo. ¿Por qué elegiste Perú?

-Porque conocí algunos integrantes de la cooperativa Cecovasa en Holanda. Ellos fueron a vender su café y se quedaron algunos días en mi casa. Fue entonces que conocí el café del Perú y el trabajo que realizan. Ellos me invitaron a venir y yo tenía interés en hacerlo.

-¿Por qué te has concentrado en la ruta de Putina Punco (Puno) al puerto del Callao?

-Las fotos son de todos lados pero la mayoría son de esta ruta. La zona de Cecovasa tiene una naturaleza muy buena, es muy interesante, hay indígenas de quechua y aymara, que tienen sus propias tradiciones. En las primeras páginas del libro se puede ver algunas, donde se ven ofrendas que se dan a Dios. Además hay fotos de Quillabamba, de COCLA, de Piura, pero la mayoría son de Cecovasa.



-En la zona de Sandia, hay unas 6.000 familias aproximadamente, pero tú te elegiste la historia de Inocencia, Sergio y Raúl. ¿qué encontraste en ellos?

-Teníamos solo en Putina seis entrevistas y elegimos la historia de Inocencia, por ejemplo. Ella es de Cecovasa. Tenía buenos relatos culinarios de la zona, además, a través de ella pudimos conocer el rol de las mujeres cafetaleras. Ella comenta por ejemplo “aprendemos algo sobre ingeniería, asuntos médicos, asuntos de calidad, de producción y negocios”. Ahí tenemos una mujer que no solo se dedica a cocinar.

-¿Cómo observaste el papel de la mujer cafetalera en general?

-Bueno, hay muchos cambios en estos últimos años. En Cecovasa por ejemplo, encontré bastantes mujeres que tienen un rol empresarial en las cooperativas. Encontré mujeres que trabajan bastante en las fincas y con un pensamiento diferente. Ahora quieren saber mucho más sobre negocios, sobre la calidad del café y están involucradas en el proceso de producción.

-En esta cadena de actores que conforman el proceso de producción cafetalera, ¿cuál crees que es el eslabón más débil?

-Todo es negocio. En Perú falta todavía un mercado para cafés especiales, porque todo el mundo sabe que aquí hay buenos cafés pero no tiene un buen mercado para ofrecerlo. Entonces, creo que el Perú tiene que construir este mercado. Por ejemplo, participar en concursos como “Taza de excelencia” u otra competencia. De esta manera, abre una puerta a los mercados y compradores de Estados Unidos, Japón y Europa. Sin embargo, en Putina Punco han logrado un buen negocio con el café orgánico.

-¿Tienes pensado sacar otro libro en enero?

-Sí. Es un libro que tiene la misma idea de “El camino del café”, que estaba dirigido a los consumidores. Ahora queremos que el productor conozca a dónde va su café después de cosecharlo. Porque el productor del café no tiene relación con el producto final. Solamente, piensa que están produciendo granos y no una taza de café. Así tendrán más motivación para producir un café de mejor calidad.

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESAS ENERO - OCTUBRE 2006

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA	90,669,656	925,900	97.93
2	CIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ	45,481,957	482,111	94.34
3	COMERCIO & CIA	28,990,126	308,019	94.12
4	PROCESADORA DEL SUR	23,721,018	244,601	96.98
5	CENTRAL COCLA	21,522,698	189,502	113.58
6	ROMERO TRADING	19,980,919	201,265	99.28
7	MACHUPICCHU COFFEE TRADING	15,854,854	168,950	93.84
8	LOUIS DREYFUS	14,184,930	147,765	96.00
9	VALDIVIA CANAL HUGO	12,711,373	136,009	93.46
10	CAFETALERA AMAZÓNICA	11,769,044	120,720	97.49
11	AICASA EXPORT	11,056,225	113,641	97.29
12	CAC LA FLORIDA	8,440,932	64,201	131.48
13	CECOVASA	6,763,768	53,696	125.96
14	COEX (PERÚ)	6,403,961	66,288	96.61
15	PRONATUR	5,566,686	48,272	115.32
16	HVC EXPORTACIONES	5,524,470	56,567	97.66
17	LAUMAYER PERÚ	5,229,783	51,852	100.86
18	SÁNCHEZ ROSSITER ROSMERY L.	4,042,170	64,595	62.58
19	AZEXSA	3,852,676	38,535	99.98
20	CEPICAFE	3,389,733	26,069	130.03
21	OUTSPAN PERÚ S.A.C.	3,259,516	34,238	95.20
22	CAFÉ PERU SAC	2,596,775	18,833	137.89
23	VILLA RICA HIGHLAND	2,434,389	21,450	113.49
24	PERUNOR SAC	2,298,981	20,292	113.30
25	ASOC. R. DE MENDOZA	2,252,026	16,125	139.66
26	NEGRISA SAC	1,513,105	14,415	104.97
27	CAC VALLE RIO APURÍMAC	1,511,905	12,089	125.07
28	CAC SATIPO	1,481,775	10,688	138.65
29	CAC BAGUA GRANDE	1,477,447	11,839	124.79
30	CAC SAN JUAN DEL ORO	1,414,708	10,388	136.19
31	CAC PANGOA	1,346,060	11,063	121.68
32	N B TEALDO Y CIA	1,337,448	12,941	103.35
33	CECANOR	1,191,817	8,588	138.79
34	PROASSA	1,054,268	8,070	130.64
35	CAC ORO VERDE	799,453	5,855	136.55
36	ANTONIO RINALDI	723,815	7,408	97.71
37	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	674,953	4,800	140.62
38	UNICAFEC	565,497	4,161	135.91
39	CAC CASIL	553,023	4,125	134.07
40	CAYMA TRADING	529,482	5,325	99.43
41	CAC SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	504,501	4,926	102.41
42	CAC FRONTERA SAN IGNACIO	486,623	3,563	136.60
43	APROCASSI	464,760	3,488	133.26
44	VEGA CENTENO ROD. LORENZO	450,705	4,613	97.71
45	CANDRES SAC	432,009	6,714	64.34
46	CAI NARANJILLO	425,344	3,300	128.88
47	ACPC - PICHANAKI	365,929	3,713	98.57
48	OTERO SANCHEZ LIDIA	332,829	8,039	41.40
49	CEPROAP	326,813	2,738	119.38
50	RAINFOREST TRADING	295,150	3,000	98.38
51	BSK SAC	264,206	3,108	85.00
52	CAC DIVISORIA	234,916	1,650	142.37
53	APC-JUMARP	230,837	1,650	139.90
54	APAVAM	227,986	1,650	138.17
55	EDUALEX SOCIEDAD	206,500	5,320	38.81
56	COMERCIO Y SERVICIOS SOCIEDAD	193,380	2,475	78.13
57	CAS CAFE HEMALU	192,360	1,613	119.29
58	ADISA	160,225	1,268	126.41
59	MIXCAFE DEL PERÚ	119,306	1,125	106.05
60	SERGIO LAZO RAMIREZ	114,750	1,125	102.00
61	JUNGLE TECH PERU	107,845	798	135.23
62	AROHMAR´S INTERNACIONAL SA	100,050	1,500	66.70
63	BIO AZUL S.A.C.	94,541	825	114.60
64	MOUNTAIN COFFEE	57,750	825	70.00
65	CURMISA S.A.	47,578	360	132.16
66	CAC EL QUINACHO	46,456	414	112.25
67	CA FRUTOS ECOLÓGICOS	45,697	379	120.58
68	APESI	44,875	375	119.67
69	NOCHE MICK INGOBERT	29,700	300	99.00
70	B & R PACIFIC TRADING S R L	3,240	36	90.00
71	COSTURA INDUSTRIA IMPORT	2,872	19	149.87
72	INTERCRAFTS PERÚ SAC	147	1	147.00
73	ECOANDINO S.A.C.	2	0	92.00
TOTAL EMPRESAS		**380.783.301**	**3.822.153**	**99,63**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAISES - ENERO - OCTUBRE 2006

N°	PAISES	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	ALEMANIA	146,207,962	1,475,458	99.09
2	ESTADOS UNIDOS	83,151,029	824,546	100.84
3	BÉLGICA	47,339,170	471,798	100.34
4	HOLANDA	22,725,640	218,958	103.79
5	SUECIA	11,633,453	111,201	104.62
6	JAPÓN	5,762,941	53,763	107.19
7	CANADÁ	10,285,393	94,374	108.99
8	FRANCIA	7,803,077	77,586	100.57
9	REINO UNIDO	7,290,208	64,069	113.79
10	COREA DEL SUR	6,508,124	69,053	94.25
11	SUIZA	5,652,816	57,481	98.34
12	COLOMBIA	5,025,658	83,426	60.24
13	ITALIA	4,232,419	42,834	98.81
14	FINLANDIA	3,245,748	33,411	97.15
15	DINAMARCA	3,129,245	30,780	101.66
16	ESPAÑA	2,428,745	26,068	93.17
17	POLONIA	1,166,986	11,700	99.74
18	CHILE	1,111,616	13,388	83.03
19	NORUEGA	901,207	8,598	104.82
20	AUSTRALIA	724,346	7,058	102.62
21	COREA DEL NORTE	707,970	7,718	91.74
22	MÉXICO	670,830	5,400	124.23
23	PORTUGAL	438,251	4,088	107.22
24	TAIWAN	413,150	3,839	107.62
25	GRECIA	351,694	3,576	98.34
26	ECUADOR	322,200	5,217	61.76
27	QATAR	318,150	3,138	101.38
28	NICARAGUA	291,750	4,500	64.83
29	ISRAEL	280,052	2,866	97.70
30	RUMANIA	220,230	2,063	106.78
31	PANAMÁ	173,411	1,613	107.54
32	RUSIA	128,655	1,350	95.30
33	ARGENTINA	91,839	825	111.32
34	URUGUAY	49,335	413	119.60
TOTAL		**380.783.301**	**3.822.153**	**99,63**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

PERÚ: EXPORTACIONES DE CAFÉ VERDE 2005 - 2006

N°	VOLUMEN - QQ 46 Kg		VALOR FOB - US$		PRECIO PROMEDIO FOB		BVNY US$ / QQ
	2005	2006	2005	2006	2005	2006	
ENERO	234,949	171,320	19,892,735	17,566,790	84.67	102.54	121.30
FEBRERO	151,401	76,320	13,105,697	8,284,746	86.56	108.55	114.43
MARZO	52,417	63,817	4,455,531	6,179,264	85.00	96.83	108.65
ABRIL	70,425	64,025	7,744,462	6,485,963	109.97	101.30	111.04
MAYO	213,981	306,230	23,850,664	32,222,441	111.46	105.22	105.27
JUNIO	268,968	425,540	30,082,483	41,854,523	111.84	98.36	98.77
JULIO	338,378	575,387	35,610,336	56,385,885	105.24	98.00	100.26
AGOS.	333,321	747,735	33,998,034	72,438,289	102.00	96.88	106.48
SEPT.	397,148	582,520	36,997,845	57,892,053	93.16	99.38	106.76
OCT.	362,585	809,260	35,058,257	81,473,347	96.69	100.68	108.41
TOTAL	**2,423,572**	**3.822.153**	**240.796.044**	**380.783.301**	**99,36**	**99,63**	**108,14**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

II ENCUENTRO NACIONAL DE JÓVENES CAFETALEROS

15 y 16 Diciembre 2006









Forjando Nuevos Líderes Cafetaleros

INFORMES E INSCRIPCIONES:
Junta Nacional Del Café
Jr. Ramón Dagnino 369
Jesús María - Lima 11 - Perú
Telefax: 332-7914 / 433-1477
E-mail: secretaria@juntadelcafe.org.pe
abuleje@juntadelcafe.org.pe
Web: www.juntadelcafe.org.pe

Organiza: Junta Nacional del Café

Auspician: FOS, Cooperación Belga al Desarrollo .be, Oxfam, AGRITERRA