Junta Nacional del Café

El Cafetalero

AÑO 5
N° 23

MARZO/
ABRIL
2007

PRECIO:
S/. 5.00

INFORMATIVO DE LA JUNTA NACIONAL DEL CAFÉ

WEB: www.juntadelcafe.org.pe

Es hora de sembrar realidades en el campo



K'antu
Casa del Comercio Justo

Los esperamos

K'antu es el primer Centro de Comercio Justo en Lima y es una nueva alternativa al comercio convencional. Está ubicada a unos pasos del parque municipal de Barranco y responde a los criterios del Comercio Justo, que es está basado en una economía solidaria, el consumo ético y ecológico, que busca favorecer a los que menos tienen y más lo necesitan.
Aquí están a la venta los productos elaborados por los socios de la Central Interregional de Artesanos del Perú (CIAP), sin ningún tipo de intermediarios; adquirir y disfrutar de los mejores cafés peruanos, tipo exportación, de la cooperativa de Café Perú; así como participar de un nuevo concepto de turismo a través de la Red de Agricultura Ecológica y Turismo Alternativo Pachamama.







Av. Grau 323 Barranco
Horario de atención:
Lunes a domingo, de 10 am a 10 pm.







Indice

5 **El café y el cacao son la mejor alternativa a la hoja de coca**
El Ministerio de Agricultura y hasta el propio presidente Alan García han comenzado a ver en el café y otros productos agrícolas una buena alternativa a la ilegal producción de coca .

12 **Entrevista al presidente de la Región Junín, Vladimiro Huaroc**
Pide que se apruebe una legislación especial que proteja los principales productos agropecuarios, como el café.

14 **Importantes avances registran cafetaleros de la región andina.**
Anunció la formalización de convenios directos con viveros de varias regiones, la subvención del guano y la creación de un fondo para la investigación y renovación de cultivos.

18 **La salud en zonas cafetaleras están muy enfermas.**
Un verdadero vía crucis viven las familias cafetaleras para ser atendidos por un médico y acceder a medicinas, por ello se ha creado el Comité Técnico para asesorar en políticas sanitarias.

28 **El proyecto Genoma del café: el primer paso para cultivar un café descafeinado**
Brasil cuenta con el más grande banco de datos del mundo sobre la genética del café. Han logrado elaborar el primer mapa con más de 200 secuencias de ADN y 30 mil genes del café.

30 **CAC El Quinacho renace entra la coca y la suversión**
Empezaron a trabajar sin tener más recursos que su propia fe. el presidente de la Cooperativa, Charles Huillca, y el gerente general, Franklin Barzola, cuentan su historia.

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
Ing. César Barria Marquillo

EDITOR GENERAL
Lorenzo Castillo Castillo
Gerente J.N.C.

Editora periodística
María Elena Castillo

Redacción
Liz Vicelli

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.
Juan Pablo Balabarca Saldivar
Telf.: 982242198

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

Es hora de sembrar realidades en el campo



** Encuentro entre el Ministro de Agricultura José Salazar y el presidente de la JNC, César Rivas en el IV Encuentro Cafetalero Andino.*

Hace nueve meses que el doctor Alan García asumió las riendas del gobierno, con gran expectativa entre los hombres del campo, toda vez que su campaña electoral tuvo como principal oferta el apoyo a la agricultura. En este período su principal tarea fue ordenar el aparato administrativo del gobierno, y escuchar las propuestas o demandas de los diversos sectores agrarios.

La Junta Nacional del Café presentó al Poder Ejecutivo, como al Congreso de la República, una agenda de medidas denominada "Programa para la Competitividad del Sector Cafetalero", que apunta a consolidar los avances en la actividad cafetalera peruana -que le ha permitido liderar las exportaciones agrarias del país-, pero sobre todo a crear condiciones para un desarrollo sostenible y competitivo, además de ser, de lejos, el mejor cultivo alternativo a la economía ilícita en la Selva Alta. La estrategia de implementación, y los posibles resultados a lograrse con estas medidas, fue expuesta a la alta dirección de cuatro ministerios, recogiendo de sus técnicos y ministros comentarios favorables y compromisos de apoyo. Similar reacción se encontró en muchos parlamentarios.

Desde entonces, poco se ha avanzado. De los 10 puntos planteados en la agenda cafetalera, la mayoría está en evaluación, algunos en negociación de detalles, pero con gran incertidumbre que se cumplan.

Recientes acontecimientos políticos han llevado a las más altas autoridades del gobierno a evaluar el camino andado en torno al agro. Han visto que todavía no hay siembra importante de medidas estructurales en el campo. Su programa estrella "Sierra Exportadora", aún no cuaja. Preocupado por esta lentitud en generar resultados, el presidente Alan García preguntó a su auditorio gubernamental sobre cuál es el cultivo más importante y que genera más empleo, más divisas. Los diversos sectores presentes reconocieron que la producción cafetalera se lleva los pergaminos. "Entonces, hay que apoyar al cultivo del café. Quiero ver requerimientos, inversiones, resultados", expresó el jefe de Estado.

La pelota está en la alta dirección de los Ministerios de Agricultura, para concertar los planes de trabajo e inversiones necesarias; de Economía y Finanzas, para transferir los recursos financieros; de Mincetur y la Cancillería, para la promoción internacional del producto líder que debe ser el "producto bandera" de nuestro agro. Estamos en el plazo límite para un feliz alumbramiento de medidas concretas para la actividad cafetalera. Confiamos que no será necesaria una operación cesárea, a través de la protesta de los agricultores, para emprender el cambio social y económico que nos garantice paz social y democracia inclusiva en nuestro país.

El Consejo Directivo

Café y cacao son la mejor alternativa a la hoja de coca

Presidente Alan García recomiendan que apoyen estos productos de forma urgente. El Ministerio de Agricultura presentó a la Presidencia del Consejo de Ministros el plan de desarrollo agrario para las zonas cocaleras, dando apoyo al café y otros productos agrícolas



** En el Perú se cultivan 330 mil hectáreas de café, generando 508 millones de dólares en exportación.*

"Hay que asfixiar la producción de la cocaína, esa es la mejor manera de orientar a nuestros campesinos a buscar alternativas en el café, en el cacao, que se gana un poco menos, pero se vive legalmente", recalcó el presidente Alan García el lunes 2 de abril respondiendo al pedido de los dirigentes cocaleros de Tocache de ampliar el plazo de la suspensión en la erradicación de la hoja de coca.

Esta es una de las pocas oportunidades en que el jefe de Estado habla del café, a pesar de que es el producto agrícola de mayor exportación en el país y que el año pasado generó un ingreso superior a los 508 millones de dólares.

Si bien es una buena señal que el mandatario haya puesto los ojos en el grano aromático que se cultiva en cerca de 330 mil hectáreas de terreno en todo el país, resulta mucho más alentador ya que días antes el ministro de Agricultura, Juan José Salazar, presentó el Plan de Desarrollo Agrario para la Zonas Cocaleras 2007-2011, en el que se propone medidas concretas para promover el café, entre otros productos agropecuarios.

➲ PROPUESTAS CONCRETAS

El documento entregado a la Presidencia del Consejo de Ministros plantea atender de forma urgente al Alto Huallaga, el Valle del Río Apurímac, La Convención y Lares, Inambari, Tambopata, Aguaytía, San Gabán, Marañón-Putumayo, y Pichis Palcazú-Pachitea.

El proyecto compromete una inversión de 83 millones 665 mil dólares de parte del gobierno para atender las zonas cocaleras. Busca fortalecer la reconversión de los cultivos de coca mediante cuatro temas puntuales: la renovación de pastizales y promoción de la ganadería, la reforestación, apoyar cultivos energéticos como la palma aceitera y la higuería, así como incentivar los cultivos orgánicos, como el café y el cacao.

El planteamiento, elaborado por un equipo de técnicos del Ministerio de Agricultura, ha individualizado la inversión según las necesidades y potencialidades de cada zona.

La inversión más fuerte estaría destinada al Alto Huallaga, donde se plantea invertir 40 millones de dólares en los próximos 5 años, de los cuales para el café se destinaría a penas 2 millones 940 mil dólares. Mientras que en el VRAE se invertiría 9 millones 170

mil dólares, siendo sólo para el café 2 millones 380 mil dólares. En ambos casos el presupuesto promovería el cultivo en alrededor de 2 mil hectáreas cada uno.

De la misma manera se propone invertir 2 millones 940 mil para 2,100 hectáreas de café en La Convención y Lares; así como 630 mil dólares para 450 hectáreas en San Gabán, Puno.

De los 83 millones propuestos por el titular de Agricultura, apenas se destinaría 8 millones 890 mil dólares para el café, es decir, un poco más del 10% del presupuesto total para las zonas cocaleras.

Con esta cantidad se puede apoyar tan solo 6 hectáreas y medio de café. Esta cifra es totalmente insuficiente si lo comparamos con las cerca de 330 mil hectáreas de café que cultivan actualmente los pequeños productores en base a sus propio esfuerzo. Los productores han señalado que por lo menos se debe invertir en unas 30 mil hectáreas en los próximos 5 años .

Pero además, la propuesta de Salazar, que ya está en manos del premier Jorge Del Castillo, tiene que esperar la aprobación del Congreso de la República.



➲ PEDIDOS DE SIEMPRE

No es la primera vez que se hace un llamado para promover el cultivo de café en las zonas cocaleras. La Junta Nacional del Café, junto a las cooperativas agrarias “El Quinacho” y “Valle Río Apurímac, presentaron en el 2002 un propuesta para respaldar el cultivo del café en el VRAE, en vista de que por entonces el cultivo atravesaba una severa crisis por la baja en los precios internacionales.

Entonces solicitaron a los organismos internacionales como USAID, el Banco Mundial, el Banco Interamericano de Desarrollo, Naciones Unidas y toda la Comunidad Internacional que se promueva los productos de las cuencas cocaleras con un trato preferencial en el mercado, a través de un plus sobre los precios que por lo menos cubra los costos de producción de los cultivos alternativos, entre ellos el café.

Solicitaron la creación del sello de producto alternativo certificado por organismos competentes y comprometiendo fondos del Programa de Desarrollo Alternativo y de los principales países afectados por el consumo de drogas.

Propusieron también que los productores puedan acceder a tasas de interés preferenciales de máximo 8 por ciento anual, y que empiecen a ser pagados al quinto año, que es cuando la mayoría de cultivos ingresan a su etapa productiva y comercial.

De la misma manera, plantearon una mayor inversión para que las organizaciones y cooperativas agrarias cafetaleras del VRAE puedan acceder a asistencia técnica y capacitación que permitan contar con cultivos de alta calidad, acorde a las exigencias del mercado.

También solicitaron que se realice un estudio de zonificación económica ecológica del VRAE, para el desarrollo ordenado, sostenido y sustentable de la agricultura, la ganadería y la agroindustria en la zona, así como la construcción de una planta de procesamiento del café para las empresas de productores, con la finalidad de reducir los volúmenes y costos en transporte, generar puestos de trabajo y lograr la exportación directa del café procesado hacia el puerto de embarque.

➲ PARA LAS AUTORIDADES

El planteamiento de los cafetaleros incluyó también pedidos concretos para el gobierno centra. En primer lugar está la creación del Fondo de Comercialización a través de Agrobanco o Cofide para los productos alternativos que se comercien a través de cooperativas y asociaciones, y que permita acceder a créditos con intereses

del 8% que empiecen a ser pagados inmediatamente después de cada campaña productiva.
Pidieron también que los productos del Programa de Desarrollo Alternativo, entre los que está el café y cacao, se incluyan en la Ley de Preferencias Comerciales Andinas y erradicación de la Droga (ATPDA), y que se implemente los beneficios que otorga la ley de la amazonía.
Además, solicitaron que se cumpla con el compromiso de reducir los precios de los insumos para la producción agrícola en un 50 %, como anunció el ex presidente Alejandro Toledo en su mensaje del 28 de julio del 2002.
Un punto importante fue también que el gobierno promueva el consumo interno de café de calidad, para evitar que se utilice el café descarte en la industria del café tostado, liberando del impuesto general a las ventas al café industrializado de calidad.
Demandaron que las autoridades locales y regionales trabajen en la rehabilitación y mantenimiento de vías de acceso a las zonas de producción, en la electrificación integral del VRAE para promover la actividad industrial y gestionen ante el gobierno central que esta región esté entre los beneficiarios del canon del gas de Camisea, porque este recurso atraviesa la zona para llegar hasta su destino final, entre otros pedidos.



** La principal actividad licita en el VRAE es el cultivo de café*

Todas estas propuestas siguen pendientes, esperando la decisión del gobierno para dictar medidas que promuevan el café y le permitan competir de manera eficaz frente a los cultivos de la hoja de coca.

PLAN DE DESARROLLO PARA EL CAFÉ EN ZONAS COCALERAS 2007-2011 DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA

ZONA	INVERSIÓN EN DÓLARES
Alto Huallaga	2´940 mil
VRAE	2´380 mil
La Convención y Lares	2´940 mil
San Gabán, Puno	630 mil
	8´890 mil

En el VRAE se cultiva 2100 hectáreas de café orgánico

El café es la actividad agrícola licita más importante del VRAE que ocupa el primer lugar entre las exportaciones de la zona, y constituye la base de la economía campesina, además, es la principal actividad que genera trabajo permanente para de 10,000 familias.
En la década del 70 nacieron las cooperativas del Valle Río Apurímac y Ene (VRAE), en plena selva ayacuchana. Se formaron por la necesidad de los pequeños productores de comercializar sus productos de forma directa, a fin de obtener mayores ventajas, evitando la intermediación.
En este momento funcionan las Cooperativas "Valle Río Apurímac" y "El Quinacho", agrupando a pequeños agricultores migrantes de la zona andina del departamento de Ayacucho, que llegaron en la década del 50, con esperanzas de una vida mejor, huyendo de la miseria de sus pueblos.
En la década del 80 soportaron la violencia política que los sumió en una crisis económica y social. Sin embargo, continuaron sembrando café y otros productos con gran esfuerzo e identificación de sus asociados.
Las bajas cotizaciones del café en la década del 90 provocaron el abandono paulatino de las plantaciones, ya que durante mucho tiempo fue prácticamente imposible continuar manteniendo los cultivos de café. El costo de producción alcanzaba los 4.50 soles mientras que los agricultores recibían apenas 2 soles por kilo cuando lo vendían.
Esta situación sumió en la pobreza a productores y muchos tuvieron que optar por la actividad cocalera para mantener su economía familiar.
Actualmente existen tres cooperativas y cinco asociaciones de pequeños productores, que cultivan 2,100 hectáreas de café orgánico, de las 10 mil que se exportan a Europa y Estados Unidos. Soportan altos costos debido a la pésima infraestructura vial y altos costos de certificación y el caro abono orgánico. Estas organizaciones enfrentan solos la competencia de la economía ilícita.



Promueve su desarrollo sostenible y competitivo

Productores demandan ley de real fomento de agricultura orgánica

Plantea la creación del Consejo Nacional de Productos Orgánicos, incentivar el consumo interno de alimentos cultivados ecológicamente y fortalecer la investigación tecnológica para este tipo de agricultura. Propuesta esta en manos del Congreso



** El café es uno de los principales productos orgánicos de exportación. Anualmente genera 80 millones de dólares en divisas.*

En el 2006 los exportadores de productos orgánicos superaron los 130 millones de dólares, de los que 80 millones corresponden a café orgánico. Se estima en 220 millones las hectáreas agrícolas certificadas, de las que 77 mil son de café y 120 mil de bosques naturales de campaña.

Esta agricultura se desarrolla en las condiciones más adversas, con altos sobrecostos de certificación y con cargas tributarias para los insumos orgánicos.

Destacan la exportación de café, plátano, cacao, mango, panela, algodón, cereales andinos, entre otros.

El Perú se ubica en el tercer lugar en América Latina en cuanto a exportaciones orgánicas, y a pesar de que la mayoría de los agricultores tiene menos de tres hectáreas, se han organizado de tal manera que han logrado colocar en el mercado internacional, alrededor de 20 millones de dólares al año.

Sin embargo, poco se ha avanzado en la legislación peruana. Por ello la organización de productores ha propuesto que se promulgue la ley general de la Producción Orgánica con el objetivo de promover el desarrollo sostenible y competitivo de los cultivos ecológicos.

➲ OBJETIVOS CONCRETOS

El proyecto de ley fue alcanzado por la CONAPO y tiene como objetivos específicos:

-Fomentar y promover la producción orgánica para contribuir con la superación de la pobreza, mejorar la seguridad alimentaria y conservar el ecosistema y diversidad biológica.

-Definir las funciones y competencias para la promoción y fiscalización de la producción orgánica.

Y para conseguirlo propone la creación del Consejo Nacional de Productos

Orgánicos, como ente asesor y consultivo, cuya finalidad sea presentar políticas y normas para el fomento y promoción de la producción ecológica en el Perú. Además, elaborará, en coordinación con consejos regionales, el Plan Nacional para la Producción Orgánica.

Esta entidad estaría integrada por un representante del Ministerio de Agricultura, otro de Comercio Exterior, de Turismo, y de la Producción: así como funcionarios de varias dependencias ligadas con la agricultura y los recursos naturales y representantes de las diferentes asociaciones de productores, de la Asamblea Nacional de Rectores y de los gobiernos regionales.

➲ EL MERCADO INTERNO

La propuesta legislativa prevé que el ministerio de Relaciones Exteriores y de Comercio Exterior, así como Prompex, se concentren en promover la comercialización de los productos orgánicos en el mercado internacional. Y, en vista de que nuestro mercado interno es incipiente, pues existen apenas contadas bioferias de productos orgánicos, la norma plantea que se incentive también a los propios peruanos a comprarlos.

Precisa que la inversión en la investigación, desarrollo de nuevas tecnologías y capacitación puedan deducirse del Impuesto a la Renta.

Incentiva, incluso, a las instituciones públicas que adquieran alimentosa preferir estos productos, brindando un puntaje adicional a la producción ecológica en los procesos de licitación.





** Otros productos orgánicos que se exportan son el banano, cacao y el mango.*

Se plantea también que los insumos para la producción orgánica sean exonerados del IGV, aranceles y otros impuestos de importación, a fin de poder abaratar los costos de producción; y que se genere un bono de compensación para el fomento de la agricultura orgánica, que puede ser usado en el pago de los insumos orgánicos de origen natural.

De esta manera se espera promover un mayor crecimiento de la agricultura orgánica, lo que a su vez contribuirá a mejorar los niveles de vida de los productores, a proteger el medio ambiente y garantizar el consumo de productos saludables también en nuestro país. Al final el beneficio es para todos.

Incentivos para la producción orgánica

El proyecto de ley, que se encuentra en el Congreso, propone que se apruebe los siguientes incentivos para promover la producción ecológica:

A) Las instituciones públicas que adquieren alimentos podrán adquirir productos orgánicos a los beneficiarios de la presente ley, para lo cual, en las bases de los procesos de licitación se considerará un puntaje adicional a la producción orgánica.

B) Los Gobiernos regionales y Locales priorizarán su apoyo a la producción orgánica o ecológica en sus planes, programas y proyectos.

C) Los insumos par la producción orgánica serán exonerados del IGV, aranceles y otros impuestos a la exportación.

D) Incorporar entre los productos beneficiados con el Drawback a los productos orgánicos certificados.

E) La inversión en investigación, desarrollo de tecnologías y capacitación serán deducibles del impuesto a la renta.

F) Genérese un bono de compensación para el momento de la agricultura orgánica, pudiendo ser utilizado en el pago de los insumos orgánicos de origen natural.

Quintal de Datos





FONDO PARA CAFÉ EN PRESUPUESTO AMPLIADO

La asignación de 20 millones de soles para promover el desarrollo cafetalero, que anunciara el Ministro de Agricultura, ingeniero Juan José Salazar, y se difundiera a través del portal agrario del propio ministerio, se encuentra en estudio en la Comisión de Presupuesto del Congreso de la República, dentro del paquete de inversiones consideradas en la ampliación presupuestal que ha propuesto el Poder Ejecutivo. Esperamos que no tenga tropiezos esta iniciativa.

EN DEFENSA DEL CONSUMIDOR DE CAFE

En segunda instancia INDECOPI resolvió recientemente un reclamo de la industria local del café, canalizado a través de la Cámara Peruana del Café, en torno al engaño que se venía cometiendo con los consumidores de café, que adquirían el producto envasado con la marca "Monterrey", que decía "elaborado 100% con "café peruano", cuando en la práctica contenía un importante porcentaje de cebada. Este producto se envasaba en Chile.

INVESTIGACION Y SANCION A FUNCIONARIOS DE SENASA Y AGENCIA AGRARIA DEL VRAE

Los funcionarios del SENASA y la Agencia Agraria del Valle del Río Apurimac, Edgar Gómez Limaco y Aurelio Sulca, han incurrido en grave falta, al dirigir y ejecutar la invasión a las instalaciones que la Cooperativa El Quinacho regenta en la localidad de Pichari desde hace muchos años.

Bajo el argumento que a partir del 30 de abril deben instalarse en un nuevo local, porque feneció el contrato del que ocupan actualmente, optaron por tomar las instalaciones de la cooperativa, desalojando al campesino que moraba en el local. Luego trataron de lograr el respaldo del propio ministerio de Agricultura, cuyos altos funcionarios se sorprendieron por la denuncia que la JNC canalizó sobre la agresión a la empresa. La invasión se da justamente con la organización que promueve la economía lícita en la zona, y que constantemente enfrenta amenazas de agresión de los cocaleros radicales, entre ellos los seguidores de Nelson Palomino. El movimiento cooperativo cafetalero se tensó en apoyo de la cooperativa, emplazando al ministerio a corregir la acción irresponsable de sus subalternos.

CALENTAMIENTO GLOBAL GOLPEARIA PLANTACIONES DE CAFÉ

En Brasil ha comenzado un debate en torno al futuro del café como consecuencia del calentamiento global.

CAFÉ COLOMBIANO EN LIMA

Dentro de algunos meses asistiremos en Lima a la inauguración de una cafetería y tienda con la marca "Juan Valdez", que promueve la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Expenderá café seguramente de origen del vecino país de la cumbia. Confiamos que sea de calidad "excelso". El gremio cafetero colombiano decidió invertir en Perú, luego de un análisis de las perspectivas del mercado de consumo de café fresco, tostado y molido.



Analizarán el impacto de minería en la actividad cafetalera

Un taller de dos días sobre el impacto de la minería en las zonas cafetaleras de Jaén y San Ignacio (Cajamarca) será puesto en marcha el 18 y 19 de mayo por la Junta Nacional de Café, en asociación con la Red MUQUI de Jaén y líderes de opinión de esta región.

El taller, que se desarrollará en el salón principal de la parroquia de San Ignacio, analizará los proyectos mineros que se ejecutan en estas zonas y escucharán los testimonios sobre las relaciones entre comunidades campesinas y la empresa minera Majaz, con el propósito de concretar una propuesta para el desarrollo sostenible de la frontera norte.

El objetivo es generar una agenda de trabajo para el diálogo y las propuestas de las organizaciones de productores cafetaleros, en defensa de la actividad agraria y cafetalera en la región, en previsión del impacto ambiental de la explotación minera. Asimismo, se analizarán otros factores que afectan la economía agropecuaria en general y la conservación del medio ambiente.

Las exposiciones y trabajos de grupo estarán a cargo de líderes políticos de las zonas, entre ellos Carlos Martínez, alcalde de San Ignacio; pequeños productores cafetaleros y representantes de la misma empresa minera de Majaz, que opera en la zona.





En la agencia gubernamental de investigación agropecuaria EMBRAPA, el experto Eduardo Assad ha revelado que de darse un incremento de 5.8 grados de calentamiento global en el 2010, la cosecha no llegaría a 3 millones de sacos, lo cual significará una hecatombe para los cafetaleros cariocas. Dice que este reporte surge luego de dos años de trabajo de una red que estudia el cambio climático en las principales zonas cafetaleras. Propone acelerar investigaciones para instalar sistemas de riego, y buscar nuevas variedades resistentes a sequía y las altas temperaturas. En Perú, nuestro CONCYTEC ha referido que tiene interés en apoyar la investigación de punta en café. Estamos a la expectativa de esta posibilidad.

LOS NEGOCIOS DE GUANO DE ISLA

La Contraloría del Ministerio de Agricultura viene recavando información testimonial y documentaria sobre las operaciones comerciales de PROABONOS con el guano de islas.

El interés mayor es conocer los contratos de venta para exportación a través de la firma SPRING, que gerencia Oscar Olivera, facturados en 235 dólares la tonelada, por un producto procesado (molido, cernido, listo para paletizar), mientras que a los productores se les oferta y vende a 280 dólares la tonelada. Otro elemento de análisis de la Contraloría, y que también reclaman los productores, es estudiar los reales costos de producción de un producto que, como se ha difundido recientemente, ha tenido épocas de esplendor, de guerra, y hoy de crisis severa.





* *Presidente de la región Junín, Vladimiro Huaroc, expone políticas de su gobierno para el sector cafetalero.*

Entrevista a Vladimiro Huaroc

Se necesita una ley especial para el café

El presidente de la región Junín demandó la urgente aprobación de una legislación especial que proteja los principales productos agropecuarios, principalmente el café

-En vista de que el café es uno de los principales productos de exportación que se cultiva en Junín ¿se ha previsto brindar algún tipo de apoyo para los caficultores de la región?
-El café es muy importante para Junín, porque es el principal producto agrícola, pero también lo es para el país, pues el café es el principal producto de exportación de la agricultura. Para nosotros es importantísimo porque genera más de 300 millones de dólares por exportación en la zona.

-Generando además riqueza en la zona, ¿no?
-La selva central es la principal exportadora del café en estos momentos, por lo tanto es un producto que nos interesa mucho porque tiene además una implicancia social muy grande, muy importante. Hay que precisar que el café es un producto que absorbe mucha mano de obra, tanto en su siembra, cosecha, y todo el proceso de elaboración para exportación

-¿Cuánto trabajo se genera a través del café para la región?
-Muchísimo. Por ejemplo, en la zona de Satipo hay una localidad que se llama Santa Lucía, donde viven 4 mil agricultores que siembran café y que en épocas de cosecha, absorben 36 mil trabajadores por mano de obra. Eso no lo da ninguna empresa. Genera una gran cantidad de mano de obra a pesar de que es un producto que hasta ahora en el Perú está siendo maltratado.

➲ POLÍTICA PARA EL CAFÉ

-¿A qué se debe ese desinterés del gobierno?
-Es impresionante que en el país no hay, por ejemplo, un ente rector, promotor, capacitador que incentive la producción del café, cultivo que subsiste por las propias organizaciones de los cafetaleros, por las iniciativas de los productores, de los comerciantes, de algunos pequeños grupos de exportadores, pero el Estado no tiene ninguna presencia. No hay apoyo ni en situaciones de emergencia. No olvidemos que en nuestra región, los recientes desbordes en Chanchamayo y Satipo ocasionaron la pérdida de 250 hectáreas de cultivos, de los cuales una gran parte era café, y poco es lo que se hecho para minimizar estas nefastas consecuencias.

-A diferencia de lo que ocurre en países como Brasil o Colombia, donde hay normas y directivas para promocionar este producto…
-Como sucede también en muchos países de Centroamérica y en México. En estas zonas el gobierno atiende con prontitud y responsabilidad a la producción del café. Aquí no, aquí hemos dejado lado la atención al café. Esto es gravísimo porque estamos hablando del primer producto de exportación del agro.

➲ INSTITUTO DEL CAFÉ

-¿El gobierno regional tiene algún proyecto especial para apoyar a los caficultores de la zona?
-Nosotros en la región Junín estamos promoviendo la creación de Instituto Nacional del Café y el Cacao en selva central. Estamos en contacto con varias

instituciones, entre ellas el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Concytec), y algunos entes cooperantes internacionales para lograr tener en un futuro cercano en la selva central de Junín, este centro de capacitación, promoción, investigación y de ayuda crediticia a los productores.

-¿De qué manera apoyará a los agricultores?

-Creemos que este centro ayudará a vincular aún más a los productores al mercado internacional en mejores condiciones y a producir semillas propias.

-¿A consecuencia de la falta de interés del gobierno central?

-Así es. Se ha perdido la dimensión de atender al agro en general. Y el café es una prueba.

-¿En cuánto tiempo estará listo el Instituto del Café? ¿dos o tres años?

-Menos tiempo. Yo espero que un año lo podemos tener armado. Estamos en contacto con organizaciones productores en El Salvador, Honduras y Colombia. Lo primero que haremos es un gran foro en selva central para promover las iniciativas de diversificación en el café, en el que participarán una serie de especialistas. Concytec nos ha ofrecido ya una base económica para dar inicio al Instituto Nacional del Café y Cacao en selva central.



➲ URGE LA LEY

-Se ha presentado un proyecto de ley en el Congreso para incentivar la producción y consumo del café ¿Cree que es prioritaria su aprobación?

-El Perú es el principal productor de café orgánico del mundo. El año pasado hemos producido 450 mil quintales métricas de café. Eso nos tiene que hacer pensar mucho sobre la importancia de este producto. Pero en el Perú no tenemos legislación que proteja a nuestros productos agropecuarios en general, no hay legislación para el café, ni los cítricos, ni las frutas andinas.

-¿Por qué es importante esta legislación especial?

-Mientras que en otros países del mundo ocurre todo lo contrario. Por ejemplo, en Francia, cada producto agropecuario está protegido por una ley que no permite que se distorsione ni se pierda la calidad de su producción y que fomente su desarrollo. Tenemos el caso del Champagne, el vino, y hasta los pollos tienen su propia legislación en ese país. Pero en el Perú no le damos importancia a la producción.

-Entonces, ¿usted cree que debería aprobarse la ley del café prioritariamente?

-Deberían aprobarse muchas leyes para la protección de productos agropecuarios. ¿Cómo es posible que hablemos de una política nacional para tener una Sierra Exportadora, si no tenemos leyes protectoras? La quinua no está protegida, tampoco la maca ni la papa nativa. ¿De qué estamos hablando?

-¿Pedirá a los congresistas que se apruebe esta legislación?

-Nosotros vamos a tomar medidas, en el caso del café, prioritarias. Y si el tiempo nos alcanza promoveremos legislaciones para proteger la maca, por ejemplo, que es un producto importantísimo de Junín. En el Perú el único producto protegido por la ley es el pisco, no hay otro. Y el café exporta más que cualquier otro producto de la costa y de la sierra.

-Pero estamos lejos de Colombia y Brasil ¿podremos competir con ellos?

-Podemos competir con cualquier café del mundo. El café de San Luis de Shuaro, de la provincia de Chanchamayo, ha ganado tres años consecutivos la medalla de oro en París y Bélgica. Tenemos los mejores cafés del mundo, café orgánico, cafés especiales. El café se ha ganado derecho de que el gobierno reconozca este esfuerzo y empiece a darle un trato especial.



** Huaroc se comprometió con los cafetaleros en el encuentro realizado en la selva central.*

Ministro de agricultura anuncia apoyo

Importantes avances registran cafetaleros de la región

Las exposiciones de expertos colombianos, bolivianos, ecuatorianos y venezolanos durante el IV Encuentro Cafetalero Andino (CAN CAFÉ) -celebrado en Lima el 15 y 16 de febrero- pusieron en evidencia que el Perú es el único país de la Comunidad Andina de Naciones en el que todavía no hay políticas de apoyo al sector cafetalero. Sin embargo, este encuentro fue el escenario improvisado de algunos compromisos gubernamentales que esperamos pronto se hagan realidad



** Ministro de agricultura Juan José Salazar, anunció que el gobierno brindara apoyo al café, que ha dado gran prestigio al Perú.*

"Todo lo que nosotros tenemos es fruto de nuestro esfuerzo puesto de sol a sol. Los productores organizados somos los únicos responsables de nuestro éxito. El gobierno no ha hecho nada por nosotros. Pedimos una política agraria cafetalera. Siempre lo hemos pedido y nunca nos han escuchado. En el Perú somos 150 mil familias dedicadas a trabajar el café y tenemos derecho a ser escuchados", reclamó un pequeño productor de La Convención, Cusco, al iniciarse el IV Encuentro Cafetalero Andino (CAN).

A través suyo obtuvieron voz los 2 millones de peruanos que viven de forma directa e indirecta de la producción del café. Estas familias, que en 85% son pequeños productores cafetaleros, han surgido solos, sin apoyo estatal, y han convertido al grano aromático en un producto de exportación de éxito.

Las cifras son claras: 5 millones de sacos exportados han supuesto para el país un ingreso superior a 500 millones de dólares, la entrada de dinero más

fuerte en el sector de las agroexportaciones. Actualmente el café es el principal generador de ingresos en la selva alta y contribuye a la conservación de la biodiversidad y la paz social en zonas de economía ilícita.

PROPUESTAS CONCRETAS

"Vengo con propuestas muy concretas", anunció el ministro de Agricultura, Juan José Salazar García, durante la ceremonia de clausura del CAN CAFÉ, el 16 de febrero pasado.

"Los cítricos o el mango han recibido incentivos del gobierno que han contribuido directamente a mejorar la vida de los que trabajan la agroexportación. Para ustedes la respuesta siempre ha sido nada. Ahora queremos reconocer su trabajo porque a pesar de los problemas han dado prestigio al Perú con sus cafés de primer nivel", ofreció.

Anunció la formalización de convenios directos con los viveros de alta tecnología en Oxapampa, San Martín, Ucayali y Lambayeque para obtener las distintas variedades del café; subvención para que las organizaciones de productores que usan el guano de las islas paguen un menor precio; y un fondo manejado por los productores para la investigación y renovación de cultivos.

EN ECUADOR Y COLOMBIA

En el CAN CAFÉ se analizó las políticas gubernamentales frente al sector cafetalero de los países de la Comunidad Andina, así como las experiencias de los cafetaleros andinos, la mayor parte también pequeños agricultores.

Se evidenció que a pesar de que Perú, después de Colombia, es uno de los grandes productores y exportadores de café en América del Sur, es el único del área andina que no cuenta con políticas de Estado para el sector.



** María del Pilar Fernández, de la Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia, comparte la experiencia de las tiendas Juan Valdés.*

En Ecuador y Bolivia, pese a que su producción anual es mucho menor a la del Perú, se acaba de reconocer la importancia de la caficultura al promulgar leyes especiales que califican como una prioridad nacional el proceso de producción, elaboración, mercadeo y exportación del café.

En Ecuador el gobierno pone énfasis en la renovación de cafetales, ya que este país requiere recuperar 50 mil hectáreas de café en vista de que su producción va camino a la baja. Mientras que en Bolivia, a pesar de que cuenta con solo 26 mil hectáreas de café cultivadas, se evidencia el interés gubernamental a través de la Ley del Café, una ley de producción ecológica, una propuesta concertada de política e institucionalidad cafetalera boliviana.

"Las políticas de desarrollo del sector agropecuario en el último año han cambiado mucho", explicó el presidente de la Federación de Caficultores exportadores de Bolivia (FECAFEB), Ángel Condori. "Hay muchas más oportunidades. Hemos visto las ganas del gobierno de trabajar directamente con los productores. Hay esperanzas para Bolivia", añadió.

EL PLAN DE VENEZUELA

En Venezuela, donde el negocio del café es básicamente interno, el apoyo del Estado se preocupa de "la atención a la familia productora en la comunidad cafetalera en armonía con su entorno y medio ambiente, garantizándoles sus requerimientos materiales, culturales y espirituales, con el objetivo de elevar su calidad de vida", enuncia el Plan Nacional Cafetalero

La directora de la Red de Innovación Productiva en Café del Estado de Portuguesa, Aracelis López, refirió que "Plan Café busca tres cosas: asegurar el abastecimiento del café en el país, garantizar el arraigo de los caficultores a los estados cafetaleros y, por último, el mantenimiento de las cuencas hidrográficas.

El plan cuenta con un programa de redes de innovación productiva. "La meta es que en cada municipio productor de café funcione una red de café", explicó.

Cada red es respaldada por una o varias organizaciones de la localidad o región y recibe una subvención estatal de 107 mil dólares. De esta forma, Venezuela busca fortalecer el tejido asociativo del sector y sacar del estado de marginalidad a los productores.



** Expositores en el IV Encuentro Cafetalero Andino.*

EL EJEMPLO COLOMBIANO

El 2001 el cafetalero colombiano, formado por 560 mil productores, enfrentó la peor crisis de su historia. Fruto de esta situación los cafetaleros produjeron 40% menos, lo que incidió fuertemente en los niveles de pobreza.

Como paliativo, el gobierno de ese país estableció un programa de apoyo al caficultor de 200 millones de dólares conjuntamente con la Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia. A través de este programa se materializó una fuerte inversión en seguridad alimentaria, educación, salud y vivienda en las zonas cafetaleras.

Junto con estas acciones de emergencia, Colombia llevó a cabo una nueva estrategia de mercado para adaptarse a los nuevos tiempos, que exigen un café sofisticado de valor agregado. "Los objetivos fueron llevar la marca Café de Colombia a participar en los nuevos nichos de mercado a través de la creación de cafés especiales, promocionar las tiendas Juan Valdés y las nuevas cafecolas", expuso la asesora de la gerencia general de la Federación Nacional de Cafeteros Conferencia, Maria del Pilar Fernández.

Para aglutinar estas tres nuevas líneas de mercado se creó Procafecol S.A., que se ha convertido en una empresa de éxito en la que participan más de 20 mil productores colombianos.

Esta nueva estrategia de mercado convirtió a Juan Valdés, el símbolo de la Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia, en el personaje más famoso de la publicidad en Estados Unidos y existen 57 tiendas de este producto en todo el mundo.

"Nuestro objetivo no es competir con la



cadena Starbucks aclaró Fernández- si no promocionar el café de Colombia en el mundo". A la luz de las cifras esta estrategia ha sido todo un éxito. Más de 1,000 empresas colombianas usan el logo de Juan Valdés y la marca Café de Colombia está posicionada como la mejor del mundo.

CAFÉ DE PERÚ

Alcanzar la denominación de origen "Café de Perú" y seguir el ejemplo colombiano está todavía muy lejos. Sin embargo, la catadora internacional Miriam Valer, quien participó en la CAN, señaló que lograr la denominación de origen podría conseguirse en tan sólo dos años si existiera voluntad política.

"El Ministerio de Agricultura debería hacer un estudio sobre la ubicación de las fincas de productores e identificar las diferentes variedades de café en cuanto a aroma, sabor y acidez. Esto llevaría un año. Después vendría la fase de promoción y marketing, que duraría otro año", refirió.

Si el país obtiene la denominación de origen, el café peruano ya no cotizaría en la bolsa como un café suave sino con la marca "Café de Perú" y sería reconocida en cualquier lugar del mundo.

En ausencia de marca de origen, los cafés especiales se han convertido en una oportunidad para el mercado de café peruano. Más aún cuando las preferencias de los consumidores de café de Estados Unidos y Europa han cambiado hacia estos tipos de cafés con valor agregado.

"El consumidor de estos países demanda un producto de calidad, que el productor sea tratado dignamente y que no se vulnere el medio ambiente", dijo el representante de la certificadora Rainforest Alliance, Edwar Millar.

Esta nueva tendencia de consumo ha lanzado al mercado a las certificadoras de café de comercio justo, orgánico y sostenible y ha permitido a muchos pequeños productores alcanzar precios por encima del promedio.



** Presidente de la Comunidad Andina de Naciones, Freddy Ehlers, junto al presidente de la JNC, César Rivas.*

COMERCIO JUSTO

Tiburcia Aquino es uno de los 52 productores de la Cooperativa Alto Sajama, en Puno, que han logrado exportar café con certificación de comercio justo. "No tenemos ningún apoyo del Estado ni de la cooperación internacional. Hemos sufrido la crisis del café y estamos contentos de haber podido salir con el comercio justo".

Atenta escuchó al Coordinador General de la Red Peruana de Comercio Justo y Consumo Etico, Alfonso Cotera: "El Comercio Justo es una asociación comercial basada en el diálogo, la transparencia y el respeto que busca mayor equidad en el comercio

internacional", explicó el experto.
En todos los países del área andina existen redes de Comercio Justo. En el Perú este movimiento tiene 15 años de historia y en él participan 18 cooperativas de pequeños productores de café certificados.
En el 2006 los productores de café y otros alimentos que colocaban sus productos en este mercado formaron la Coordinadora de Productores de Comercio Justo. El reto del movimiento es no sólo aplicar estas reglas de comercialización en el intercambio norte-sur, sino incorporarlas también en el comercio sur-sur y en el comercio local, es decir, en la región y en el interior sus propios países.



** Cafetaleros peruanos posan junto al Ministro de Agricultura, José Salazar, al finalizar el evento.*

➲ CERTIFICACIÓN CAFÉ 4C

Uno de los sistemas de certificación más importante para la producción cafetalera en toda la comunidad andina es el Código Común para la Comunidad Cafetalera, más conocido como el Café 4C y consiste en una certificación internacional para el café convencional, cuyos productores y exportadores se rigen por un código común.
Bernardo Van Raij, de la EMBRAPA, aseguró que el principal objetivo es "hacer una historia nueva del café, mejor para los pequeños productores".
Este código tiene como visión el desarrollo sostenible del sector cafetalero mediante el esfuerzo de todos sus actores para superar las malas prácticas sociales y ambientales. Existe un sistema de semáforo para la mejora continua. Cuando está de color amarillo quiere decir que las prácticas del caficultor son deseables y ya puede vender café 4C. Las cuotas de los miembros del Código Común cubren los costos de las inspecciones para verificar a los productores.
El Código Común ofrece fuerte apoyo con herramientas y servicios a través de la cooperación de todos los actores que intervienen en la cadena cafetalera. "El 4C beneficia a los productores ya que mejora el acceso a mercados y permite contar con servicios de apoyo", comentó el experto brasileño.

➲ EL FUTURO DEL CAFÉ

Además de entrar en el mercado de los cafés especiales, los países andinos tienen en común un gran reto: potenciar el consumo interno, para convertirlo en un mercado alternativo a la exportación.
"El café, según demuestran los últimos estudios, es una bebida sana para gente sana", opinó el director General de Promoción Agraria del Ministerio de Agricultura peruano, Augusto Sayán. "Es necesario difundir las bondades para la salud de esta bebida a través de campañas de promoción de su consumo", aseveró.
La experta colombiana María del Pilar Fernández estuvo de acuerdo con él y añadió que "apostar por el mercado interno supone la creación de Pymes, básicamente tostadurías y cafeterías, las que a su vez generan más empleo".
Sin embargo, en la mayoría de los países andinos las organizaciones cafetaleras son muy débiles y necesitan con urgencia renovar los cafetales. En el caso de Perú, el problema viene más bien por la falta de apoyo del Estado.
El presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), César Rivas Peña, argumentó que en nuestro país urge facilitar las titulaciones de tierras, renovar las plantaciones, implementar planes nacionales de reforestación en zonas cafetaleras para que no se repitan los desastres naturales por las lluvias como acaba de ocurrir en San Ramón, así como el diseño de planes de seguridad en zonas cafetaleras para promover la inversión y el turismo vivencial.
"Hemos trabajado mucho para sacar adelante nuestro producto y convertirlo en la principal exportación agropecuaria. Pero necesitamos también de la mano del gobierno para seguir creciendo, dando trabajo, mejorando nuestras comunidades", dijo. No hay mañana sin café, dice el eslogan de la JNC, pero tras compartir las experiencias en el IV Encuentro Cafetalero Andino, quedó claro que sin políticas adecuadas por parte del Estado en Perú no habrá café para un mañana.



La salud en zonas cafetaleras está muy enferma

Los productores de café y sus familias sufren en verdadero vía crucis para acceder a un médico y medicinas en las zonas cafetaleras. Por ello la JNC ha tomado el toro por las astas y ha elaborado una propuesta de políticas de salud, fomentado la constitución de un Comité Técnico de Salud y la formación de los jóvenes cafetaleros para convertirlos en promotores sociales



** Julia Ramos de Cantori, tiene que caminar tres horas desde su parcela para llegar hasta la posta de salud más cercana.*

Julia Ramos de Cantori tiene setenta años pero cuenta con una fortaleza de una muchacha de veinte. Todos los días camina hacia su parcela de café, en el centro poblado de Chari (Satipo), para ayudar en la faena a su esposo, Alejandro. Asegura que su salud es de hierro, y así parece, pero está consciente de que si alguno de los miembros de su familia se enferma o tiene un accidente grave, "se mueren".

Y no le falta razón. La posta médica más cercana a su comunidad, el centro poblado de Río Chari, está a tres horas de camino, pero no atiende un doctor, por lo general solo está una enfermera, que poco podría hacer si se presenta un caso de gravedad.

"La última vez fui acompañando a mi cuñada que estaba embarazada. Caminamos a paso lento por su estado y cuando llegamos no encontramos a nadie. Tuvimos que regresarnos sin que haya tenido su control", cuenta.

Para paliar la limitada atención de salud, Julia y su hija mayor, Diana, conocen los atributos de las plantas medicinales. Son su único remedio para enfrentar las enfermedades comunes como la gripe o las picaduras de insectos. Pero en caso de una verdadera emergencia tienen que "salir a la carretera y tomar un carro hasta Satipo", donde está el único hospital de la zona.

➲NO ES SUFICIENTE

Otro caso es el de María Vergara, que vive a tan solo una cuadra de la posta médica de Río Chari. Muchos pueden pensar que es afortunada porque no tarda más de un minuto en llegar al local, pero no es así. Ella tampoco recibe una adecuada atención, pues solo hay una enfermera profesional y otra técnica, capacitadas para suministrar calmantes o paliativos de enfermedades menores.

"Si necesitamos alguna operación o emergencia que necesite un doctor tenemos que ir al hospital de Satipo. Hay que tener suerte porque no siempre nos quieren atender. A veces hay demasiada gente en las sala de espera", dice María.

Aún recuerda el día que su pequeña Elizabeth, de 7 años, cayó encima de una cerca y se cortó la cara. Tuvieron que viajar dos horas y para que le pusieran 10 puntos en su pequeño rostro. Tampoco ha olvidado la ocasión en que su hermana Beatriz, con nueve meses de embarazo, fue al hospital de Satipo. "No la dejaron entrar. Le dijeron que aún le faltaba

tiempo para dar a luz". Beatriz intentó regresar a su casa con las contracciones, pero no le quedó más que dar a luz en un parque cercano a la zona. Así como estas tiene muchas anécdotas.

➲MUCHOS CASOS SIMILARES

Los problemas de salud que viven la familia Cantori y María Vergara son solo una muestra de la situación en que viven más de 150 mil familias cafetaleras que hay en todo el Perú. Los servicios son inexistentes o deficientes, y consecuentemente las tasas de morbilidad y mortalidad infantil y materna son muy altas. Solo en Satipo, el 46% de la población presenta enfermedades del sistema respiratorio y el 30% enfermedades infecciosas y parasitarias.

El Diagnóstico de Salud realizado por la Junta Nacional del Café (JNC), con el apoyo de Ayni Salud y el auspicio de FOS de Bélgica, en las localidades de San Ramón y San Ignacio, revela que las familias cafetaleras sufren de enfermedades como parasitosis, malaria, desnutrición y anemia, sobre todo en menores. También se identificaron problemas como falta de medicinas en los centros de salud y de personal especializado, pues las postas tienen por lo general solo personal técnico. Los doctores, solo están en los grandes centros hospitalarios pero no se dan abasto, por ejemplo, en Satipo hay solo 2 doctores por cada 10 mil habitantes.

Las familias cafetaleras viven a diario este tipo de situaciones. Ante esta crítica situación la JNC, con el constante apoyo de FOS de Bélgica, está implementando un proyecto para elaborar un diagnóstico y buscar alternativas para mejorar el acceso a la salud de las familias cafetaleras, de tal manera que se cumplan los roles que le corresponden al Estado, a las organizaciones y finalmente a cada una de las familias caficultoras. Un proceso que está empezando a dar sus primeros frutos, con la elaboración de una propuesta de los pequeños productores para mejorar el acceso a la salud, la creación del comité técnico en salud y la capacitación de promotores que puedan actuar también de manera preventiva.



** María Vergara, acude con sus hijos a la posta de Chari en Satipo.*

➲PROPUESTAS PROPIAS

En base al diagnóstico participativo, y con la participación de los delegados de los productores cafetaleros a nivel nacional, la JNC elaboró las políticas de salud pública para la zonas cafetaleras, las que se articulan en cuatro grandes áreas: salud y desarrollo con enfoque de derechos, atención integral de salud, acceso universal y participación organizada.

La propuesta plantea un tratamiento integral de la salud, que parte de las acciones de desarrollo local y rural para superar la pobreza, mejorar el acceso al saneamiento y educación, así como elevar los niveles de nutrición de la población, una tarea en la que tienen responsabilidad todos los sectores, tanto público como privado. La idea es que trabajen en conjunto las autoridades locales, regionales, nacionales, con los pequeños productores y ongs, cada quien según sus capacidades.

Se busca promover la prevención, pero también dotar de recursos presupuestales para mejorar la infraestructura, equipamiento y recursos humanos en áreas vinculadas a la salud y educación.

La propuesta incluye garantizar el acceso vía aseguramiento de las familias cafetaleras incorporándolas al seguro agrario (ESSALUD) o al SIS (MINSA), pero al mismo tiempo solicita que las autoridades mejoren la atención que se brinda en estas instituciones, aumentando el presupuesto destinado para Salud, lo que permitirá contar con médicos, medicinas y material necesario.

Estas propuestas serán entregadas próximamente al Ministerio de Salud para su consideración.

➲COMITÉ TÉCNICO

El 8 de febrero pasado se constituyó el Comité Técnico de Salud, que constituye un espacio de diálogo y un organismo consultivo para asesorar en la JNC en las políticas de salud y desarrollo que puedan mejorar el acceso de los productores cafetaleros a los sistemas de salud.

Este estamento está compuesto por representantes de las instituciones y organizaciones públicas y privadas ligadas al tema, como los Ministerios de Salud y Agricultura, Essalud, la Organización Internacional del Trabajo (OIT), CONVEAGRO, la coordinadora de organizaciones sindicales de base y gremiales de productores, el Colegio Médico, el Foro Salud, la ong Salud sin Límites y Cáritas del Perú, entre otros. Todos ellos suscribieron el Acta de Constitución del Comité Técnico. Todos mostraron su compromiso de trabajar para fortalecer el acceso a la salud de los caficultores.

El comité técnico se encargará de evaluar, actualizar y enriquecer permanentemente la propuesta de políticas de salud para las zonas cafetaleras diseñada por la JNC con la participación y aprobación de los delegados de bases cafetaleras de todo el país.

El objetivo final es que los productores puedan acceder a una buena atención en salud, el aseguramiento universal y otros nuevos modelos de atención que puedan surgir y favorezcan el desarrollo integral de los pequeños productores cafetaleros y sus familias. La meta es que las familias cafetaleras, como los Cantori puedan tener la tranquilidad de que si se enferman recibirán una atención oportuna y de calidad.

K´antu y Qosqo Wasinchis

Se inauguran tiendas de artesanía y café de Comercio Justo en Lima y Cusco

En sus ambientes se ofertan directamente los productos de pequeños artesanos y agricultores que con gran esfuerzo han logrado desarrollar una economía solidaria para exportar su producción. Esta experiencia busca ampliar este concepto entre los propios peruanos



** A media cuadra de la plaza de Barranco se encuentra K`antu, donde se puede disfrutar el café peruano de exportación.*

No son tiendas artesanales comunes y corrientes. Los centros culturales K´antu, en Lima, y Qosqo Wasinchis, en Cusco, acaban de abrir sus puertas para mostrar a los peruanos el arte y esfuerzo de los pequeños artesanos y agricultores peruanos que han logrado ubicarse en el exigente mercado internacional de Comercio Justo, a través de productos de calidad, que protege la ecología y despierta la conciencia social.

En el distrito limeño de Barranco está K´antu, la Casa de Comercio Justo, a media cuadra del parque municipal. El aroma de café recién hecho invita a pasar. Allí se puede encontrar artesanías, cerámicas, textiles, y, por supuesto, degustar de un excelente café orgánico, producido por los pequeños agricultores de nuestro país. Pero además es un centro cultural, donde se realizan exposiciones de arte, conferencias y diversas presentaciones artísticas, y se promueve el turismo vivencial y solidario a través de visitas a talleres de artesanía y granjas ecológicas.



"Con esta Casa en Lima queremos marcar una nueva historia del Comercio Justo en el Perú. Un comercio a través del cual nos beneficiemos todos, tanto productores como consumidores, pues no aparecen intermediarios y se cuida el medio ambiente", aseguró César Rivas Peña, gerente de Café Perú, que representa a miles de pequeños caficultores de la selva central. Su producción llega a los más exigentes paladares en Europa y Estados Unidos. Ahora se puede disfrutar también en Lima, en K´antu.

El centro cultural ha sido promovido por la Central Interregional de Artesanos del Perú (CIAP), en asociación con catorce organizaciones de pequeños y medianos productores, entre las que figuran la Corporación Café Perú, la Red de Agricultura Ecológica y Turismo Alternativo Pachamama, entre otros.

MEJOR PARA TODOS

El objetivo principal de este centro es desarrollar los criterios de comercio justo en el Perú, lo que a la larga contribuirá a reducir los altísimos índices de pobreza que hay en el interior del país. Esto implica, además del comercio directo y sin intermediarios, que el costo promueva adecuadas condiciones de trabajo, remuneración y cuidado del medio ambiente, es decir, una mejor calidad de vida para todos los actores que forman parte de la cadena productiva.

"Esto se está promoviendo en los mercados internacionales, pero los peruanos también tenemos que ser conscientes y tratar de ser más solidarios con nuestros propios productores", demandó Rivas. "No podemos seguir cerrando los ojos a las condiciones de pobreza en la que viven muchos de los pequeños productores. Tenemos que ser más justos y solidarios", añadió.

La administradora de K´antu, Natalie Gelize, refirió que si bien éste es el primer centro de comercio justo que se abre en Lima, esta experiencia comenzó a trabajarse en Puno, donde funciona desde hace varios años la Casa del Corregidor, convertido ahora en un centro cultural donde la CIAP promueve una serie de actividades para dar a conocer la realidad en la que viven los artesanos y pequeños agricultores. Los visitantes pueden degustar además, el café de la Central de Cooperativas de los Valles del Sandia (CECOVASA), que tradicionalmente se destina a la exportación.

"Con esta experiencia han podido demostrar que si están unidos pueden avanzar, pueden hacer entender a la población que las prácticas de economía solidaria no se queda en un solo productor, sino mejora las condiciones de vida de todos los peruanos", indicó.



** Qosqo Wasinchis, la nueva tienda de Comercio Justo, inaugurada en Cusco.*



** Qosqo Wasinchis, El día de la inauguración.*

EN EL CUSCO

De la misma manera, el 30 de marzo pasado se inauguró Qosqo Wasinchis, la Casa de la Cultura Solidaria, que es un complejo cultura que tiene como ejes centrales de trabajo la promoción y difusión de la economía solidaria, así como de la cultura de los asociados, a través de la exposición venta de sus principales productos artesanales y agroecológicos.

COCLA, a través de su diversa gama de productos, liderado por el café, destaca en el centro cultural. Los visitantes pueden degustar del café producido en el Valle de La Convención y Lares, que mayormente está destinado a los mercados internacionales. En la casa de la Cultura Solidaria se podrá ahora disfrutar en el Cusco de un excelente café, tipo exportación en el cafetín que COCLA abrió en el lugar.

También están presentes productos artesanales de los Grupos de Red Solidaria de Canchis y otras provincias altas, los trabajos de los productores del corredor Puno-Cusco, entre otros.

Qosqo Wasinchis cuenta además con varios ambientes para conferencias, una sala para cine o teatro, así como una sala de lectura y documentación para investigadores.

K´antu y Qosqo Wasinchis son dos importantes iniciativas, que sumadas a la Casa El Corregidor, en Puno, para mostrar los beneficios del Comercio Justo en la reducción de la pobreza, un esfuerzo en el que todos los peruanos podemos colaborar.

Constituyen Central de Cooperativas en Selva Central

Alrededor de 500 productores cafetaleros han unido esfuerzos para ofrecer su café, sin intermediarios, a los mercados internacionales



** Socios de la nueva Central Cooperativas de la Selva Central.*

Con el propósito de sacar adelante sus cultivos de café y reducir costos de producción y exportación, las cooperativas agrarias cafetaleras del Tahuantinsuyo, Valle Santa Cruz y la Asociación Agrocafé se han reunido en la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras Selva Central.

"Nuestro objetivo es mejorar en nuestras gestiones y disminuir el tiempo y los costos que tomamos en lograr algún trámite o transacción. Además sabemos que cada vez que trabajamos en equipo logramos mayores y mejores frutos", dice la presidenta de esta entidad, Dioni Suárez Yurivilca.

La Central que inició sus actividades el 28 de febrero de este año está conformada por 500 pequeños productores cafetaleros. A la fecha han aunado esfuerzos para solicitar inspecciones grupales a las certificadoras de sus cooperativas socias, "ya que de todas maneras todos tenemos que pedirlas; pero la diferencia es que nos beneficiamos más si las pedimos en conjunto. Igual cada uno debe pagar los 2.000 dólares que nos cuesta la inspección", afirma Suarez.

Entre sus planes a corto plazo, la Central con sede en Pichanaki, tiene el de mejorar la certificación y comercialización. Hasta el momento, con el apoyo de la corporación Café Perú, han estimado una producción de aproximadamente 20.000 quintales para esta temporada.

Teniendo como base la consigna del trabajo en equipo las cooperativas miembros de la Central, dirigidas por Edson Casafranca de la joven cooperativa Santa Cruz, Feliciano Mallma, de la cooperativa Tahuantinsuyo y Agrocafé tienen como requisito único de membresía el total respaldo de los socios productores "por eso les pedimos que antes de solicitar ser miembro de la Central, sea sometida a votación en acuerdo de Asamblea", dice Suarez. Asimismo, tienen en cuenta que las cooperativas candidatas a afiliarse sean sólidas y confiables.



** Diony Suarez, presidenta de la CAC Selva Central.*

➲PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

Elevar las capacidades empresariales de las cooperativas socias a largo plazo es otro de los objetivos de la Central de Cooperativas Cafetaleras de Selva Central, entre ellas, la comercialización directa, el acopio masificado, la construcción de una planta de beneficio y servicios de secadoras.

"Tenemos varias vallas que saltar y estamos muy optimistas con ello. Aunque sabemos que nos va a costar esfuerzo. Nuestra meta, particular y ahora consensuada ha sido siempre la de evitar intermediarios, tener por ejemplo, una planta de beneficio para todos, pues la que tenemos los productores son muy pequeñas y no nos damos a basto", agrega la presidenta de la Central.

La Central de Cooperativas Cafetaleras de la zona centro está presidida por un Consejo de Administración integrada por las misma cabezas de las cooperativas socias, un Consejo de Vigilancia, presidido por Lucio Cuadros, que tiene como finalidad velar por el correcto funcionamiento del la administración y una gerencia a cargo de Juan Carlos Rivas, gerente también de la cooperativa del Tahuantinsuyo.



* Lucila Quintana participó en evento en Cuba.

En II Encuentro Latinoamericano de la Habana

Exponen avances de economía solidaria en Perú

Representantes de 21 países suscribieron la Declaración de la Habana, en la que reafirman su respaldo a esta forma de hacer una economía con rostro humano, en la que prime una autonomía productiva que respete los derechos de los productores y la sostenibilidad ecológica de la región

"Hablamos de nuestra experiencia y logros desde las cooperativas asociadas a la Junta Nacional del Café (JNC) , cómo hemos avanzado no solo en la comercialización de nuestros productos en el extranjero sino para ingresar a los mercados justos", resumió la presidenta de la Coordinadora de Mujeres Cafetaleras del Perú, Lucila Quintana su exposición en el II Encuentro Latinoamericano de Economía Solidaria y Comercio Justo realizado en La Habana entre el 20 y 23 de febrero pasado.

"Contamos que, como pequeños productores, aprendimos prácticas democráticas y estrategias solidarias para generar el desarrollo sustentable de nuestras regiones, todo en base a la organización", refirió.

Ante los representantes de 21 países que asistieron al evento relató cómo a través de asociaciones y cooperativas se ha mejorado los niveles de vida de sus comunidades. "Trabajamos para tener más educación, más acceso a la salud, fortalecer nuestra autoestima, y la conciencia de las mujeres sobre la importancia de su papel en el sistema de producción", indicó la dirigente cafetalera. "Sabemos que hay mucho que hacer, pero estamos empezando a dar pasos importantes hacia una economía más solidaria", agregó.

La delegación peruana estuvo integrada también por Alfonso Cotera, Humberto Ortiz y Luis Sirumbal, del Grupo Red de Ecoomía Solidaria del Perú (GRESP); Gedión Fernández, de la Central Interregional de Artesanos del Perú;

MUCHOS DESAFÍOS

Esta misma situación se vive en muchos países latinoamericanos, donde los productores de diversos cultivos agrarios están primeros en la cadena productiva, pero son los que menos reciben por su importante trabajo. Por eso las organizaciones de productores de la región se unieron para formar redes latinoamericanas con el objetivo de superar los niveles de pobreza en que viven los agricultores.

Altagracia Villareal, de la Coalición Rural México, recordó que a fines de los años 90 comenzaron a crearse estas redes de economía solidaria a nivel nacional e incluso regional. Desde entonces mucho es lo que se ha avanzado, pero también hay muchos desafíos.

IMPORTANTES APORTES

El vicerrector académico de la Universidad Bolivariana de Chile, Luis Razeto Migliaro, resaltó los aportes que brinda la economía solidaria a un nuevo tipo de desarrollo local sustentable. En este sentido resaltó el papel de las cooperativas y empresas autogestionadas que han servido para desarrollar la producción, prestación de servicios, distribución, consumo, ahorro y financiamiento de sus asociados.

Recordó el surgimiento de organizaciones económicas populares, que aparecieron espontáneamente en diversos contextos de marginación y pobreza, para que las familias enfrenten juntas los problemas de alimentación, vivienda, capacitación y otras carencias.

Y destacó que en el mundo campesino de toda la región latinoamericana existe una economía fundada en el trabajo, la solidaridad y la cooperación. "Esta economía campesina, con sus unidades de base familiar, sus articulaciones a nivel territorial y comunal, sus tradicionales formas de reciprocidad, son sin duda constituyentes potenciales de procesos de desarrollo local", sostuvo y agregó que estas experiencias son un punto base para promover procesos de desarrollo local sustentable y solidario.

PRINCIPALES ACUERDOS

Al final del encuentro, los participantes suscribieron la Declaración de La Habana, en la que se comprometen a seguir trabajando para fortalecer la economía solidaria y el comercio justo en la región, que favorece a mejorar los niveles de vida de los productores agrarios y reducir los niveles de pobreza así como mantener su oposición al Tratado de Libre Comercio suscritos y propuestos en la región, buscando alternativas que prioricen a los pequeños productores.

Además, se comprometen a tratar de mejorar los niveles de eficiencia económica y social de los emprendimientos solidarios impulsados a nivel local y regional, promover los circuitos de economía solidaria e intercambiar experiencias, productos y tecnologías, así como promover el comercio justo sur- sur, es decir dentro de la misma región, apoyando a la Coordinadora Latinoamérica del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo (CLAC).

Acordaron también respaldar la propuesta para que a fines de este año se celebre en Lima el Encuentro de Economía Solidaria de América Latina, El Caribe y Africa.

"Nos hemos comprometido a pedir a nuestros gobiernos que impulsen políticas y programas de fomento y desarrollo de la economía solidaria, porque así podemos dar una vida digna para nuestras familias", dijo Lucila Quintana.



Cepicafé impulsa diversificación de productos de exportación

Cumple 12 años de esfuerzo y trabajo solidario con apoyo de la cooperación internacional

En 1995 un grupo de profesionales y pequeños productores de la sierra piurana decidieron asociarse para mejorar la calidad de sus cafetales para poder acceder a los exigentes mercados internacionales. Así nació CEPICAFE, un gremio de pequeños productores de café, que con tenacidad y esfuerzo a pasado de exportar 550 sacos de café en 1997 a casi 40 mil el año pasado.

CEPICAFE se consolida en los mercados más exigentes del mundo y principalmente en los mercados especiales con su café, panela, mermeladas, jugos y cacao; y actualmente está culminando de construir una moderna planta de procesamiento de café, así como la implementación una oficina en el centro Ámsterdam Holanda.

➲GRAN CELEBRACIÓN

Como parte de las actividades para celebrar estos 12 años de trabajo, CEPICAFE recibió la visita de varios importadores, financistas, cooperantes y autoridades, quienes se reunieron con los principales actores de este proceso de transformación socio-económica, los pequeños productores de la serranía piurana.

En el marco de su reciente asamblea general revisaron su plan estratégico para los próximo años, culminando los eventos con un almuerzo de camarería realizado el 26 de marzo pasado, en su moderna planta de tratamiento.

➲LOGROS Y RETOS

Producto de este importante debate, la Asamblea General de Delgados identificó varios logros obtenidos en estos 12 años, así como los principales retos que esperan lograr en los años venideros.

Entre los logros más destacables figuran:

-Fortalecimiento de la organización, .

-Incremento del volumen exportado, de 550 sacos de café en 1997 a 39,373 sacos en el 2006.

-Su café se distribuye en más de 500 super mercados de Leclerc y 800 super mercados Champion en Francia, mercados, donde se comercializan productos orgánicos, de Comercio Justo, gourmet, sostenible, de origen.

-Denominación de origen para el café Montero que se comercializa en supermercados Delhaize de Bélgica, asimismo para el café Chamaya - de los socios de Cenfrocafé que se comercializa en los Super Mercados Carrefour de Francia.

-La panela granulada se vende en las cadenas de supermercados de la Coop e Hiper Coop en toda Italia.

-Fortalecimiento del sistema de crédito, con la constitución de la Cooperativa de ahorro y crédito COOPAC Norandino.

Entre sus principales retos figuran:

-Fortalecer las organizaciones de base con criterios de equidad, solidaridad, democracia y participación ciudadana.

-Mejora constante de los servicios de comercialización, crédito y capacitación a sus socios.

-Identificar oportunidades, como la diversificación de otros productos y/o servicios (ganadería, artesanía, turismo alternativo).

-Consolidar el programa de cacao orgánico.

-Exportar frutas con valor agregado. (mermeladas, fruta confitada y jugos).

-Lograr una alianza con otras organizaciones del nororiente para la gestión de la cooperativa NORANDINO de servicios múltiples y de ahorro y crédito.

-Puesta en marcha de la planta agroindustrial para procesamiento de café, panela y frutas para la exportación.

El éxito de Starbucks se debe a los productores

La cadena Staubucks Coffee Company acaba de realizar la Asamblea Anual del 2007 para dar a conocer los avances y metas para la próxima década. Además del importante incremento en sus ingresos, destacaron su compromiso con el medio ambiente y la responsabilidad social, y afirmaron que gran parte de su triunfo se debe a los productores de café



"El éxito de los productores que abastecen el café Starbucks es un componente fundamental para el éxito de la propia empresa, pues asegura el abastecimiento permanente de café de la mejor calidad", resaltó el presidente y director general de Starbucks Coffee Company, Jim Donald, durante la Asamblea Anual 2007 realizada a mediados de marzo en Seattle, Estados Unidos.

Alrededor de 5 mil accionistas participaron en el evento, al que fue especialmente invitado el presidente de Ruanda, Paul Kagame, y en la que se resumió los resultados obtenidos en el 2006 y el primer trimestre de este año: se aumentó en 22% los ingresos netos totales, logrando un monto de 7,800 millones de dólares en el 2006 y este año esta tendencia logró la cifra record de 2,400 millones.

Anunció también que se sigue caminando hacia la meta de contar con 40 mil locales a nivel mundial, abriéndose 2,927 locales nuevos desde el 2006, y se espera llegar a 10 mil en los próximos cuatro años. Pero además, resaltó que una parte muy importante para haber obtenido estos triunfos, es el gran avance que han logrado los productores.

Donald sostuvo que en el 2006 reafirmaron su compromiso en la compra de café social y ambientalmente responsable, habiendo comprado más de 70 millones de kilos de café a proveedores don el sello C:A:F:E (Coffe and Farmer Equito), representando cerca del 53% de las compras de café verde de Starbucks. La compañía es, además, el principal comprador de Café Fair Trade Certified de América del Norte, con más de 8 millones de kilos de café con certificado de comercio justo.

"Reconocemos nuestra responsabilidad hacia las comunidades en las que trabajamos y hacia los agricultores y comunidades de donde viene nuestro café", declaró, añadiendo que su meta para el 2013 es "comprar 80% de nuestro café a proveedores que tengan la certificación de prácticas C.A.F.E", advirtió Donald.



➲LA EXPERIENCIA STARBUCKS

El presidente de la Junta Directiva de Starbucks, Howard Schultz, explicó qué diferencia a esta compañía de las demás y la coloca en el segundo lugar de la lista de empresas más admiradas de la revista norteamericana Fortune.

"Lo más importante que queremos compartir con ustedes es una sensación de optimismo y el compromiso de la empresa hacia sus valores y principios rectores en su crecimiento" afirmó. "Hemos establecido una conexión emocional con nuestros clientes y socios que se traduce en la Experiencia Starbucks, tan pertinente en Europa y Asia como lo es en Seattle", añadió.

El presidente de Starbucks International, Martin Coles, detalló que su plan estratégico de cinco años, muestra que la marca funciona "ya sea en Shangai, Madrid, Ciudad de México, Londres o Los Angeles".

"El buen café, la conexión humana y nuestro compromiso hacia la comunidad son pertinentes universalmente", indicó.

Todo esto ha hecho de Starbucks la más importante compañía de café en el mundo. Aunque para los directivos, esto es solo el principio, pues para ellos aún están "en etapa de crecimiento".

Anécdota

Presidente español no sabe precio del café

Asegurar que en España una taza de café cuesta 80 céntimos, le costó una retahíla de críticas a José Luis García Zapatero, a quien acusaron de no conocer la realidad del costo de vida



** José Luis García Zapatero, presidente español, que fue sometido a duras críticas por una taza de café.*

El presidente del gobierno español, José Luis Rodríguez Zapatero pasó un mal momento durante el Programa de la Televisión Española “Tengo una Pregunta para Usted”, cuando un ciudadano le consultó si sabía cuánto cuesta una taza de café, en el momento en que el mandatario intentaba ensalzar las cifras macroeconómicas de su país.

-¿Sabe cuánto cuesta un cafè?-, le preguntó Jesús Cerdán, un agente inmobiliario seleccionado junto a un centenar de personas de distintos niveles sociales, para participar en la primera edición de este programa, el 27 de marzo pasado.

-¿Un café? Cuesta aproximadamente 80 céntimos", contestó Rodríguez Zapatero sin titubear.

Ante esta respuesta, Jesús lo puso en aprieto cuando señaló: “eso era en los tiempos del abuelo Patxi". De esta manera, con un tema tan cotidiano como el beber una taza de café, el ciudadano español quiso ilustrar su preocupación por el alza de los precios, ya que, según aseguró, antes pasaba una semana con 5 mil pesetas y ahora, el equivalente que son 50 a 60 euros, no le alcanza para acabar la semana.

UNA GRACIOSA ANÉCDOTA

A pesar de que la mayoría de las preguntas se centraron en temas relacionados a la política antiterrorista y de vivienda, los medios de comunicación resaltaron anecdóticamente el cuestionamiento referido al precio del café.

Inmediatamente los periodistas se lanzaron a averiguar cuál es el precio de una taza de café, descubriendo que en la mayor parte de España oscila entre uno y 1,20 euros.

Periodistas de la versión on line del diario español El País, conversaron con el autor de la pregunta, quien calificó el caso como una anécdota, asegurando que fue una consulta espontánea, vinculada a temas cotidianos.

Cerdán relató que le gusta tomar el café cortado y con azúcar y que un bar o restaurante de Pamplona, le cuesta entre 1.10 y 1.20 euros. Aunque en el hotel de Madrid donde se hospedó para asistir el programa televisivo, la misma taza le costó 3.20 euros.

En su opinión, "ningún café baja de un euro" en España, salvo "en alguna residencia de ancianos", y eso traduce lo que verdaderamente preocupa a los españoles, que su dinero sirva para comprar cada vez menos. Por ello señala que la respuesta del presidente demuestra que "no está en la calle". Y aunque sabe bien que por su condición y temas de seguridad, Rodríguez Zapatero no puede disfrutar de una taza de café en una cafetería común y corriente, sí debería saber "lo que cuesta la vida".

"Y no lo sabe porque, primero, no hace la compra, segundo porque no tiene problemas económicos y tercero porque no paga nunca", indicó Cerdán. Aunque, en su opinión, "probablemente ahora ya sí sepa lo que cuesta un litro de leche o de azúcar o de gasolina. Se habrá preocupado de averiguar, por si acaso”.

PRECIOS OFICIALES

El español diario El Mundo indicó que solo en contados casos el café cuesta los 80 céntimos que aseguró el presidente o incluso menos, aunque esto ocurre mayormente en dependencias públicas. En el Congreso, por ejemplo, donde se ha visto en algunas ocasiones a Rodríguez Zapatero cuando era diputado, una taza de café con leche cuesta 73 céntimos.

Era más asiduo a la cafetería como diputado y secretario general del Partido Socialista Obrero Español (PSOE). Zapatero -lleva cinco legislaturas como diputado, incluida la actual- por lo que los mozos de la Cámara Baja tienen claro que la referencia del precio se debía a esta cantidad, que resultaba 80 céntimos, redondeando con la propina.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), el precio de esta bebida se ha encarecido en un 9,9% desde que Rodríguez Zapatero ganó las elecciones en marzo del 2004.

Entre marzo y diciembre de ese año, el precio del café dio un respiro a sus consumidores, ya que cayó un 1,1%. Sin embargo, en 2005 el incremento fue del 5,7% y en 2006 se situó en el 4,3%. Los dos primeros meses de 2007 arrojan una subida del precio del 1%.

Colombia renovará 400 mil hectáreas de cafetales "para no morir"

Gremio cafetalero gestiona ley para incrementar contribución de 3.5 dólares por quintal de 100 libras. Gobierno de Uribe plantea incrementar producción de café en 40%



** En Perú el 70% de las fincas cafetaleras tienen más de 20 años de explotación,*

La Federación de Cafetaleros de Colombia se propone renovar 400 mil hectáreas de café en los próximos 5 años, con el fin de estandarizar una oferta superior a los 15 millones de sacos. Durante los últimos 6 años sus cosechas fluctuaron entre 10 y 12 millones de sacos.

Para alcanzar esta meta plantea que el congreso colombiano apruebe en las próximas semanas una contribución obligatoria de los productores de café, a fin de financiar los programas de renovación, que se ejecuta desde hace varios años en una extensión de 250 mil hectáreas.

Actualmente se descuenta a los productores una contribución obligatoria equivalente a 6.00 dólares por quintal, y buscan subirla a 9.30 dólares, para financiar los programas de renovación de plantaciones que, a decir de la federación, superan los 20 años de explotación.

Esta iniciativa está entrando a debate en el congreso, con respaldo de los ministros de Economía y Agricultura, respectivamente, estimándose que tendrá una votación favorable cuando se trate en el plenario. "Esta renovación es indispensable para no morir. Necesitamos que nuestros pequeños productores mejoren sus economías, con una mayor producción. En miles de hectáreas de esos cafetales viejos los rendimientos son cada vez menores, inclusive no se cosecha ni siquiera 600 kilos por hectárea", argumentó con energía el doctor Gabriel Silva, gerente de la Federación Nacional de Cafeteros-FEDECAFE.

Explicó que se cuenta con un plan nacional de desarrollo, pero que su ejecución dependía de la captación de mayores recursos. Cuando le preguntaron si era bueno para los productores, porque no lo hacían con sus recursos. "En el año que cortan la planta, no tienen ingresos, ni para comer. Hay que ayudarlos hasta que la nueva planta brinde nuevas cosechas, que generalmente son tres veces los rendimientos actuales", acotó el ejecutivo colombiano.

Al responder a las críticas de algunos sectores empresariales y hasta productores, respondió que quienes más se oponían son algunos exportadores privados, vinculados a las multinacionales del café. "A estos señores les interesa nada las condiciones de vida de las familias cafetaleras, menos que cuenten con instituciones que las defiendan. Ellos quieren materia prima barata, y punto", expresó enérgicamente el doctor Silva.

Explicó que de los 9.30 dólares por quintal, 3 dólares estarán destinados a garantizarle un precio mínimo al productor, cuando los precios caen, y los 6 dólares se los devuelven al productor mediante servicios de asistencia técnica, promoción y hasta capacitación directa en las fincas.

Refirió que las ganancias por los buenos precios de los últimos años, se desvanecieron debido a la devaluación del dólar y la revalorización del peso colombiano.

EL CASO PERUANO

En Perú el 70% de las fincas cafetaleras tienen más de 20 años de explotación, equivalentes a 230 mil hectáreas, con rendimientos de apenas 8 quintales por hectárea.

A fin de promover la competitividad del café peruano, el congresista por Cusco, de las del APRA, doctor Luis Wilson, presentó un proyecto de ley, con respaldo de su bancada, para generar fondos dedicados a la asistencia técnica, mediante un gravamen a la exportación de 1.00 sol por quintal. Esta propuesta fue desestimada en la Comisión de Comercio Exterior que preside Carlos Bruce, y cuando diversos ministerios, entre ellos de Agricultura, opinaban desfavorable, ha sido retirada de la Comisión Agraria, donde el temperamento era similar.

Mientras tanto, crece la pobreza en las zonas cafetaleras, acompañada de violencia y actividades económicas ilícitas.

Gran reto para nuestro INIA y CONCYTEC

El proyecto Genoma del café: el primer paso para cultivar un café descafeinado

Brasil cuenta con el más grande banco de datos del mundo sobe la genética del café. Desde el 2004, diversas universidades e institutos de este país han concentrado sus esfuerzos por mejorar la calidad y producir café descafeinado de forma natural.



** Investigadores de Brasil convinaron la variedad arábica con especies silvestres en busca de un café sin cafeína.*

Hace tres años un grupo de expertos brasileños realizó un revolucionario descubrimiento al hallar una planta capaz de producir granos de café descafeinado, evitando el largo proceso industrial para reducir los niveles de cafeína. Se trata de una variedad etíope de café arábica, uno de los más cultivados y consumidos en el mundo, y que carece de la enzima que convierte la teobromina de las hojas en cafeína.

Los investigadores de la Universidad de Campinas denominaron a estas plantas como AC1, AC2 y AC3, y las descubrieron cuando trabajaban en un programa de cultivo genético, cruzando especies, con la intención de buscar una planta de café con bajo nivel de cafeína. Cuando examinaban tres mil plantas de café procedente de Etiopía para ese proyecto, hallaron que tres de ellas contenían una cantidad de cafeína insólitamente baja. Los expertos combinaron la variedad arábica con especies silvestres de plantas sin cafeína procedentes de Madagascar, con la esperanza de lograr granos de café descafeinado en la primera cosecha, así como en las sucesivas.

Las investigaciones continúan y aún se está estudiando si es posible lograr una producción a gran escala de café descafeinado, o si debe combinarse y manipularse genéticamente.

Hasta el momento se ha logrado producir una plántula y ensayarla en un ambiente controlado, pues el arbusto con grano verde descafeinado es más vulnerable a las plagas y enfermedades

➲ UN GRAN APORTE

El café descafeinado constituye una décima parte del mercado mundial de café y su producción es un proceso químico difícil y que, extrae los compuestos que son esenciales para el sabor. La importancia de conseguir un



** ADN de la cafeina.*

descafeinado en la planta natural, radica en que de esta manera se preserva mejor el bueno saber del café. Por ello desde fines de los 90 se intensificaron las investigaciones genética de biología molecular y biotecnológica para aislar el gen que sintetiza la cafeína, logrando así una plántula sin ese alcaloide.

Los investigadores aseguran que las nuevas variedades permitirán la comercialización de un café descafeinado de mayor calidad y frescura. "Dado que todas las variedades de café arábica producen café de alta calidad, lo más probable es que estas nuevas variedades también produzcan un buen café", expuso en la revista Science el coordinador del proyecto en Brasil, Paulo Mazzafera.

➲ EL ADN DEL CAFÉ

Diversos experimentos se están desarrollando en Estados Unidos, Inglaterra, Japón y Francia destinados a mejorar los granos de café. Costa Rica está avanzando notoriamente en sus laboratorios de biotecnología, y El Salvador en los Bancos de Germoplasma, pero sin duda el caso del Brasil es el más desarrollado a través del Proyecto Genoma Café, que en el 2004 elaboró el primer mapa genético en el mundo, que contiene 200 mil secuencias de ADN, logrando identificarse a 30 mil genes que posee el café y están relacionados con el crecimiento y desarrollo de este producto.

Este programa nació con el objetivo de impulsar la producción de granos que satisfaga el exigente gusto de los consumidores de Estados Unidos y Europa. Un año y medio tomó establecer la mayor base de datos genéticos del café, y que conserva la secuencia de ADN que genera los diferentes aromas y niveles de cafeína.

Al lanzarse el programa, el ministro brasileño de Agricultura, Roberto Rodríguez, señaló que esperaban "crear un super café del que eventualmente todos puedan beneficiarse". Aseguró que los resultados obtenidos beneficiarán a toda la cadena productiva, especialmente a los productores.

➲ MUCHAS GANANCIAS

El mapa del genoma del café es accesible inicialmente para seis instituciones públicas brasileñas, que aplicarán los hallazgos a la producción nacional del grano. Sin embargo, la idea es que posteriormente la base de datos se abra al sector privado, y posiblemente a compañías extranjeras, mediante el pago de la patente

Entonces, el jefe de la Empresa Brasileña de Investigaciones Agropecuarias (Embrapa), Clayton Campanhola, explicó que el proyecto - que costó alrededor de 2 millones de dólares- servirá para que Brasil pueda crear plantas de café de alta calidad que sean resistentes a las enfermedades y puedan tener una vida productiva útil de 30 años, en lugar de los 15 de las actuales variedades. Además, esas plantas pueden duplicar la producción de café por hectárea de 15 a 30 sacos, permitiendo a Brasil reducir los costos de cultivo en 20% sin expandir el área sembrada.

Los científicos brasileños afirman que los datos del Proyecto Genoma Café permitirán mejorar las variedades existentes del grano, desarrollar plantas y granos resistentes a enfermedades y a alteraciones climáticas e incentivar la producción de café orgánico.

➲ MODIFICACIONES GENÉTICAS

En los últimos años se ha intensificado las investigaciones sobre el café genéticamente modificado, y sus utilización ha generado una serie de controversias. A mediados del 2005 la Organización Internacional del Café (OIC) desarrollo el Seminario "Café genéticamente modificado", en el que participó la bióloga de la Junta Nacional del Café (JNC), Susana Schuller, evento en el cual se generó una interesante discusión.

En el caso del café, a través de la modificación genética, se ha tratado de generar una serie de variedades del grano resistentes a las sequías, heladas, plagas o enfermedades, así como granos con una maduración homogénea que permita una cosecha mecánica, así como plantas sin contenido de cafeína, haciendo innecesario el proceso de descafeinización.

Estas condiciones consisten en apariencia un avance en la producción cafetalera , sin embargo, una de las principales conclusiones a las que se llegó fue que la introducción de variedades genéticamente modificadas de café podría beneficiar a los grandes productores, pero perjudicarían a los pequeños productores, que son la mayoría en nuestro país.



** La modificación genética del café lo ha hecho más resistente a las sequías, heladas, plagas.*

CAC El Quinacho renace entre la coca y la subversión

Pequeños productores de Ayacuhco Junin y Cusco, exportan café y cacao a los más exigentes mercados de Europa y Estados Unidos



** Presidente de la cooperativa El Quinacho, Charles Huillca, y el gerente Franklin Barzola, supervisan cultivos de cacao.*

Cuando la cooperativa agraria cafetalera El Quinacho, ubicada en la selva ayacuchana, se inicia en la década del 70, los socios no sumaban más de 30, y sabían poco de cooperativismo. Sin embargo, tenían muchas ganas de aprender.

Eran los años setenta y el gobierno del general Juan Velasco Alvarado había dado el marco normativo adecuado para impulsar las cooperativas, mas no capacitación ni asesoría técnica para desarrollarlas. Aún así decidieron invertir lo que tenían y construir su primer centro de acopio en la margen izquierda del río Apurímac.

El padre Carlos Cantela, misionero de Congregación Franciscana, les cedió una hectárea de terreno, en una zona que años más tarde se convertiría en el distrito ayacuchano de Sivia. Lo llamaron El Quinacho, igual que la resistente madera con la que se levantaron las paredes del centro de acopio. No tuvo que pasar mucho tiempo para ver los resultados. Durante los primeros años llegaron a exportar 27 mil quintales de café y sus socios se multiplicaron a 2 mil 500. Las extensiones de los cultivos llegaron a abarcar 80 mil hectáreas, e incluso tuvieron que hacer un "pacto de caballeros" con las cooperativas aledañas con el fin de evitar conflictos limítrofes.

➲ LOS MALOS TIEMPOS

Con el tiempo fueron creciendo y los socios del Quinacho optaron por reinvertir gran parte de lo ganado en construir una segunda y tercera planta de almacenamiento. Además organizaron un sistema formal de cuotas, que les otorgaba ganancias más que suficientes.

Todo parecía marchar muy bien, hasta que en 1984 la sombra de la subversión y el narcotráfico transformaron el éxito alcanzado. "Se abandonó masivamente los cultivos. Los socios dejaron todo en su afán de querer migrar a diferentes partes del país tratando de escapar del terror. No quedó casi nadie y los pocos que se resistían a partir no querían asumir cargo alguno, porque eso podía significar la muerte", refirió Charles Huillca, actual presidente de El Quinacho.

Los campos de cultivo quedaron abandonados. Pero con el tiempo muchos se convirtieron en sembríos de coca. Los socios de la cooperativa cafetalera se redujeron a 250, apenas el 10% de lo que lograron captar en su mejor época. Los que se quedaron eran los campesinos de menos recursos, los que no podían escapar de la barbarie. Muchos dirigentes fueron asesinados y El Quinacho fue tomado como cuartel principal del centro de las Fuerzas Armadas. Fueron años de sequía productiva.

VOLVER A EMPEZAR

Pero a inicios de los 90, con la recomposición del tejido social y el retorno de los desplazados por la violencia política, los socios pudieron retomar sus actividades agrícolas. Aunque en muchas zonas la producción cocalera continuaba en todo su apogeo, debido a una estrategia inadecuada de política antidrogas.

Pese a todo también la hoja de coca tuvo un momento de declive, su precio bajó hasta cinco soles por arroba. Fue entonces, que algunos productores empezaron a mirar hacia atrás. "Sabíamos que no podíamos estar así, a la deriva. Y como ya teníamos la experiencia del cultivo del café, decidimos retomarlo", sostuvo Huillca.

No fue fácil. En 1995 el Programa Alternativo de las Naciones Unidas decidió apoyarlos al igual que a la cooperativa Unión Selvática, con la condición de fusionarse y canalizar sus exportaciones a través de la cooperativa que en ese entonces estaba en mejores condiciones.

"No queríamos desaparecer. Queríamos hacer nuestros propios negocios, ya que el objetivo de emprender una cooperativa era el justamente cortar los niveles de intermediación. Queríamos desarrollar nuestra propia identidad", agregó el gerente del Quinacho, Franklin Barzola.

Sin embargo, en un primer momento, tuvieron que ceder para no detener su producción. En el 2002, ya sin el apoyo de las Naciones Unidas, la cooperativa realizó una alianza estratégica con la CACVRA a fin de lograr mejores volúmenes en el menor tiempo posible para la exportación y aminorar los costos a través de una sola gerencia general.

Utilizaron este canal como única vía de financiamiento y exportación de café y cacao. Pero no alcanzó el dinero, "a tal punto que no teníamos liquidez en gran parte de la campaña y no podíamos atender a nuestros socios", añadió.

CAMINANDO SOLOS

Entonces El Quinacho decidió independizarse. "No teníamos clientes ni un mercado desarrollado. Ni siquiera un ente financiero contactado, pero el compromiso de sacar adelante a nuestra organización era más fuerte. Sabíamos que en un primer momento no la pasaríamos bien, pero asumimos el riesgo", señaló Barzola.

En el 2005 empezaron a caminar solos pero no lograron contactar clientes. "Nuestro balance estaba en rojo. No en rosado, sino en rojo sangre", recordó.



** Socios de la cooperativa evalúan su planes de desarrollo.*

La tenacidad fue la clave para abrirse paso. En un taller de Riesgos Comerciales realizado por la Junta Nacional del Café (JNC), contactaron instituciones de financiamiento alternativo como Triodos Bank, Alterfin y Ecologic Finance.

"Nos rechazaron en un primer momento. Ya que nuestros estados financieros no nos respaldaban", indicó Barboza. Solo la insistencia y los logros durante sus más de 30 años de subsistencia lograron convencerlos.

Ecologic Finance les prestó 50 mil dólares y Rabobank Fundation les aprobó otros 50 mil dólares más. La balanza comenzó a inclinarse a su favor. Pronatec AG, un cliente suizo al que habían vendido cacao por el canal de la CAVRA les hizo su primer gran pedido: 80 toneladas de cacao orgánico (fair trade) y 48 de cacao convencional. Les pagaron 1,950 dólares por tonelada y les dieron 25 mil dólares de adelanto. "Ahora son nuestros mejores clientes. Vinieron en mayo y noviembre pasado para afianzar alianzas. Nos compran el 100% de nuestra producción de cacao y hemos firmado un convenio de cinco años con ellos", manifestó.

Hoy El Quinacho despliega su radio de acción en los departamentos de Ayacucho, Junín y Cusco. Sus más de 8 mil hectáreas de terreno están pobladas de café, cacao y frutales entre otros productos de exportación. Ahora planean impulsar con más fuerza la producción del cultivo del café y conquistar nuevos mercados. Es el nuevo reto que están decididos a alcanzar.



El Bambú: Un recurso con mucho futuro en zonas cafetaleras

Por: Graciela Márquez Castro Coordinadora del Proyecto CICAP

Un proyecto promovido por el Centro de Investigación, Capacitación, Asesoría y Promoción (CICAP) en La Florida y la Cuenca Zaña busca rescatar las virtudes y beneficios del bambú para la construcción de viviendas y la elaboración de muebles, gestionando eco-negocios que mejoraría la calidad de vida de los agricultores de la zona



** Beneficiarios capacitándose en preservado de la caña guayaquil por el método de inmersión en sales.*

El bambú en el mundo es un recurso con una alta valoración y una demanda mundial en expansión en los mercados de Europa y Norteamérica. Más de la mitad de la población mundial lo utiliza como una alternativa a los materiales costosos que requieren de grandes cantidades de energía y puede reemplazar perfectamente a la madera que es un recurso cada vez más escaso y de lenta renovación (Moran, Jorge).

Este recurso ha acompañado al hombre desde los inicios de la civilización. En el Perú aún podemos encontrar vestigios de bambú en los muros de adobe de las ruinas de Chan Chan y Caral. Nuestro país cuenta con una diversidad de especies y extensas área de bambú, gramínea que, según el Instituto de Recursos Naturales (INRENA), predomina en aproximadamente 7 millones de bosques, la mayor parte de las cuáles se encuentran en condición natural.

Asia tiene una tradición de uso que le ha permitido desarrollar una gran diversidad de productos con excelentes resultados económicos. En América Latina los países que más han evolucionado en el tema son Colombia, Brasil, Chile y Ecuador. En nuestro país los avances son todavía insignificantes, y se usa principalmente como material auxiliar en la construcción de viviendas (vigas de techo).

➲ UN BUEN NEGOCIO

El bambú es un recurso capaz de generar múltiples beneficios, propiciando un desarrollo sostenible para las comunidades. Puede generar importantes ingresos económicos porque necesita un corto tiempo para madurar (promedio de 4 a 5 años), tiene un alto rendimiento por hectárea (1000 culmos comerciales ha/año) y múltiples posibilidades de industrialización ó transformación (existen más de 1500 usos del bambú registrados).

También es importante resaltar sus sobresalientes propiedades estructurales para la construcción. Ximena Londoño, especialista colombiana en el tema, señala que la especie absorbe gran cantidad de energía, admite grandes niveles de flexión y que por lo tanto es ideal para levantar construcciones sismoresistentes, muy seguras, a costos muy bajos y sumamente estéticas.

Con respecto a los beneficios ambientales del Bambú, cabe mencionar que la red de rizomas que estas plantas forman en la capa superficial del suelo y su disposición para ocupar áreas disturbadas hace de éste un recurso ideal para la conservación de suelos inestables. También está ampliamente comprobada su capacidad de regulación hídrica en cuencas hidrográficas, aporte de materia orgánica a los suelos, captura de CO_2, conservación de la biodiversidad y embellecimiento del paisaje. Se le puede cultivar en tierras degradadas, de alta pendiente o no aptas para otra clase de cultivos.

➲ EXPERIENCIA DEL CICAP

Desde fines del 2005, el Centro de Investigación, Capacitación, Asesoría y Promoción (CICAP) está ejecutando - con el financiamiento de la Fundación Interamericana- el proyecto "Hombres y Mujeres organizados creando oportunidades de eco-negocios a partir del uso sostenible de la caña guayaquil", en el distrito cafetalero de La Florida, provincia de San Miguel- Cajamarca. En esta zona ya se cuenta con 400 hectáreas de este recurso. El principal objetivo del proyecto es lograr una eficiente utilización económica, social y ambiental del bambú, más conocido en este sector con el nombre de caña guayaquil.

Los inicios del proyecto estuvieron marcados por intercambios de experiencias. Hasta la fecha se han realizado pasantías, con cerca de 30 beneficiarios, a Moyabamba, Ecuador y Colombia, para conocer directamente a los campesinos y sus experiencias productivas y comerciales con el bambú, así como las tecnologías que aplican, tanto en el manejo silvicultural como la experiencia empresarial en la transformación y valor agregado.

➲ PARCELAS EXPERIMENTALES

A partir de dichas experiencias y teniendo en cuenta los saberes locales, se han instalado seis parcelas demostrativas en las cuáles se están probando técnicas de abono, podas, raleo, riego, etc. orientadas ha incrementar la productividad y calidad del recurso, pero sobre la base de un manejo sostenible. Para lo último, se está trabajando en la elaboración de inventarios forestales que servirán de base para el establecimiento de planes de manejo. Y el proceso, la instalación y el monitoreo de los experimentos se realiza de manera participativa con la comunidad.

También se han instalado cinco viveros a través del método de propagación por chusquines, el cuál es mucho más eficiente que el usado tradicionalmente por la comunidad. Antes debían cargar y replantar grandes y pesados rizomas, lo que tomaba mucho tiempo extraerlos y llevarlos al terreno definitivo, convirtiéndose así en una técnica lenta y costosa. Actualmente, los viveros ya se encuentran produciendo, con una base de 15,000 chusquines listos para la instalación y venta. Esta oferta se está constituyendo en una atractiva fuente de ingresos para las familias ya que varias instituciones a nivel nacional las están solicitando.

➲ CON VALOR AGREGADO

Por otro lado, se han instalado dos talleres, en La Florida y Cayaltí, con equipos semi industriales, en los cuales se capacita a más de 60 pobladores de la Cuenca Zaña, en la elaboración de muebles y productos decorativos y utilitarios para los diferentes ambientes del hogar, oficina y establecimientos turísticos.

Los cursos están a cargo de dos multiplicadores ecuatorianos y un experto maderero alemán. Se están haciendo diseños modernos e innovadores, apostando a salir al mercado en base a la calidad y la diferenciación.

Pero los beneficiarios no solo se capacitan en la transformación de la caña sino también en temas empresariales, habiéndose iniciado el proceso con el reconocimiento y fortalecimiento de sus características emprendedoras personales, identificación y selección de ideas de negocios y ahora -paralelo a la capacitación en transformación- están elaborando su plan de negocio, desarrollando participativamente una investigación de mercado de caña rolliza, sondeo de precios de productos sustitutos y el sondeo de productos en caña guayaquil.

➲ FUERTES Y DURABLES

Además, se está trabajando un proyecto para desvirtuar la fama de material débil y poco durable que tiene el bambú, y que está basado en la forma como debe aprovecharse: reconocimiento y corte solo de cañas maduras, técnicas adecuadas de corte, condiciones ambientales a tener en cuenta, formas de acarreo y métodos de preservado natural.

Y para asegurar su calidad en el mercado, en la quincena de febrero pasado se inauguró la primera poza de preservado de bambú en el Perú, ubicada en La Florida, donde recibe un tratamiento con sales no contaminantes y solubles, con lo cual se garantizaría la prefecta conservación del material por no menos de cincuenta años.

Por otro lado, con el apoyo de un arquitecto colombiano se está elaborando los planos de lo que será la primera casa construida totalmente de bambú en La Florida. Este proyecto no solo cumple un rol inspirador de vivienda económica, sismorresistente y de estilo eco turístico, sino también cumplirá un rol pedagógico pues la población local podrá aprender a utilizar el recurso en la construcción de sus viviendas y con ello mejorar su calidad de vida.

Asimismo, para asegurar que los eco-negocios puedan insertarse adecuadamente en este mundo globalizado, los jóvenes del proyecto también están siendo capacitados en el uso de medios informáticos para lograr una mayor eficiencia, control de negocios y ampliar los mecanismos de articulación comercial.

Finalmente, el proyecto también considera la elaboración de plan de ordenamiento territorial del bambú en la Cuenca Zaña que permita ubicar las zonas con condiciones apropiadas para promover el cultivo y, a partir de ello, impulsar una primera siembra, priorizando las zonas más vulnerables en las que el bambú puede cumplir su rol de protector de suelos y agua.



** Productores realizando practicas de manejo silvicultural.*

DATO

Todos estos logros se están consiguiendo gracias al trabajo del equipo técnico y al apoyo de instituciones y empresas públicas y privadas comprometidas con el desarrollo del bambú en el Perú como la Municipalidad distrital de La Florida, la Asociación de Municipalidades de la Cuenca Zaña, el Servicio Holandés de Cooperación - SNV, el Servicio Alemán de Cooperación Técnica y Social-DED, el supermercado El Súper, Red Internacional del Bambú y del Ratán (INBAR), COPEME, la Facultad Forestal de la Universidad Agraria La Molina, La Sociedad Peruana del Bambú, Y la empresa Ratán & Mimbre, entre las principales.

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESAS - ENERO - MARZO (*) 2007

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	LOUIS DREYFUS	13,046,135	129,166	101.00
2	PERALES HUANCARUNA	8,496,715	79,018	107.53
3	COMERCIO & CIA	5,056,191	52,328	96.62
4	CAFETALERA AMAZONICA	4,378,824	39,181	111.76
5	CENTRAL COCLA	3,812,670	38,293	99.57
6	VALDIVIA CANAL HUGO	3,411,311	44,363	76.90
7	ROMERO TRADING	2,132,116	21,655	98.46
8	CECOVASA	2,080,650	15,045	138.30
9	CIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ	1,965,691	20,059	98.00
10	CAFÉ PERU SAC	1,521,466	11,585	131.33
11	CEPICAFE	1,305,327	9,668	135.02
12	COEX (PERU)	1,128,802	10,575	106.74
13	PRONATUR	1,044,921	8,546	122.28
14	SANCHEZ ROSSITER ROSMERY L.	845,525	12,728	66.43
15	OUTSPAN PERU S.A.C.	732,691	8,662	84.59
16	MACHUPICCHU COFFEE TRADING	596,350	6,150	96.97
17	NEGRISA SAC	473,445	4,581	103.35
18	LAUMAYER PERU	440,559	3,715	118.60
19	CAC FRONTERA SAN IGNACIO	353,106	2,460	143.54
20	HVC SAC	300,303	2,728	110.07
21	ASOC. R. DE MENDOZA	294,907	2,137	138.02
22	CAC ORO VERDE	281,903	2,076	135.79
23	CAC LA FLORIDA	260,363	2,025	128.57
24	PROASSA	195,262	1,575	123.98
25	CAC PANGOA	164,295	1,125	146.04
26	CECANOR	160,864	1,125	142.99
27	CEPROAP	148,795	1,163	128.00
28	N B TEALDO Y CIA	146,211	1,238	118.15
29	AZEXSA	131,932	1,234	106.90
30	AICASA	120,615	1,650	73.10
31	CAC CASIL	117,131	825	141.98
32	CAC BAGUA GRANDE	108,581	795	136.58
33	ANTONIO RINALDI	108,396	1,163	93.24
34	PERUNOR SAC	101,615	845	120.32
35	APROCASSI	100,397	788	127.49
36	OFK	97,860	1,522	64.31
37	CAC SAN JUAN DEL ORO	97,739	750	130.32
38	CAYMA TRADING SAC	90,131	825	109.25
39	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	63,037	420	150.09
40	COMERCIO Y SERVICIOS SOCIEDAD	58,699	825	71.15
41	VILLA RICA HIGHLAND	58,328	413	141.40
42	APC JUMARP	58,148	413	140.96
43	APAVAM	58,147	413	140.96
44	APESI	48,881	413	118.50
45	CURMISA	36,686	278	132.20
46	EDUALEX SOCIEDAD	27,894	758	36.80
47	EMP PROD PROCESADORA Y COM	27,540	747	36.85
48	B & R PACIFIC TRADING	14,750	86	172.51
49	C & V COMPANY SAC	11,040	75	147.20
50	SOLNATURA	30	0	69.00
51	PROMPEX	10	0	42.94
TOTAL EMPRESAS		**56,312,988**	**548,200**	**102.72**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**
(*): Informacion Parcial al 19 de Marzo 2007

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAÍSES - ENERO - MARZO (*) 2007

N°	PAÍSES	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	ESTADOS UNIDOS	24,479,526	253,752	96.47
2	ALEMANIA	12,222,931	116,173	105.21
3	BELGICA	8,462,277	73,804	114.66
4	FRANCIA	1,837,489	15,060	122.01
5	SUECIA	1,459,931	11,127	131.20
6	HOLANDA	1,175,941	10,155	115.79
7	ESPAÑA	944,228	11,077	85.24
8	CANADA	919,405	7,326	125.50
9	COLOMBIA	798,719	12,755	62.62
10	REINO UNIDO	610,272	4,350	140.29
11	JAPON	565,856	4,757	118.96
12	CHILE	538,172	4,950	108.72
13	POLONIA	396,705	4,534	87.50
14	SIRIA	338,547	4,174	81.11
15	MEXICO	281,313	1,965	143.16
16	AUSTRALIA	225,535	2,067	109.09
17	SUIZA	202,125	1,650	122.50
18	ECUADOR	200,100	3,000	66.70
19	PORTUGAL	195,278	1,650	118.35
20	ITALIA	142,125	1,313	108.29
21	DINAMARCA	112,432	825	136.28
22	NORUEGA	107,616	912	118.00
23	FINLANDIA	96,463	825	116.93
TOTAL		**56,312,988**	**548,200**	**102.72**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**
(*): Informacion Parcial al 19 de Marzo 2007

PERÚ: EXPORTACIONES DE CAFÉ VERDE 2006 - 2007

N°	VOLUMEN - QQ 46 Kg		VALOR FOB - US$		PRECIO PROMEDIO FOB		BVNY US$ / QQ
	2006	2007	2006	2007	2006	2007	
ENERO	171,320	281,356	17,566,790	30,343,614	102.54	107.85	122.26
FEBRERO	76,320	194,056	8,284,746	19,461,112	108.55	100.29	118.48
MARZO	63,817	72,788	6,179,264	6,508,262	96.83	89.41	110.48
TOTAL	**311,456**	**548,200**	**32,030,800**	**56,312,988**	**102.84**	**102.72**	**117.07**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**
(*): Informacion Parcial al 19 de Marzo 2007

Cafetaleros empresarios

Dinamismo asociativo para el desarrollo en el Perú



María Isabel Remy Simatovic

Con la colaboración de Marisa Glave Remy

IEP
Instituto de Estudios Peruanos

Oxfam International