Junta Nacional del Café

El Cafetalero

AÑO 5
N° 24

MAYO/
JUNIO
2007

PRECIO:
S/. 5.00

INFORMATIVO DE LA JUNTA NACIONAL DEL CAFÉ

WEB: www.juntadelcafe.org.pe



Contaminación minera amenaza cafetales en Nor Oriente

CREDINKA

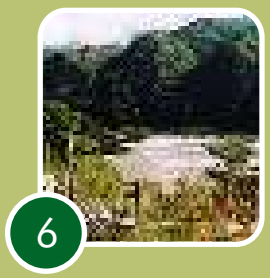
...fieles a nuestro origen

Nacimos hace más de doce años gracias al esfuerzo conjunto de las más importantes cooperativas cafetaleras del Cusco y hoy somos uno de los líderes en microfinanzas aplicadas al agro y a la pequeña empresa.

Nuestros horizontes se han ampliado pero nuestro apoyo y compromiso se mantienen firmes en favor del mejor café del Perú.



• CUSCO • QUILLABAMBA • SICUANI • ABANCAY •

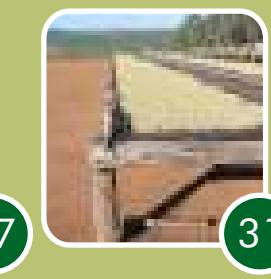












Indice

6 **La minería afectará más de 10 mil hectáreas de café**
Esta retracción perjudicaría directamente a 5 mil familias cafetaleras. Productores y especialistas analizaron estos efectos en el taller "Efectos de la minería en la actividad cafetalera".

8 **Entrevista al presidente de la Región Amazonas, Oscar Altamirano**
Asegura que el café será nuestro producto de bandera. Demandó mayor interés del gobierno a este sector que han generado más divisas incluso que el pisco y espárragos juntos.

10 **Quintal de datos**
Con información actualizada sobre la problemática cafetalera y las acciones que el gobierno realiza y debería tomar en cuenta para este sector.

14 **En marcha "III Concurso Nacional de Cafés de Calidad"**
El Ministerio de Agricultura, la Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana de Café, se han unido para impulsar la tercera versión de este concurso denominado "Rumbo a la excelencia de la calidad".

17 **El café peruano destacó en Feria Americana de Cafés Especiales**
Productores peruanos expusieron juntos en la 19 Feria SCAA, se ubicaron en el stand de la JNC, como una forma de fortalecer las formas asociativas y cooperativas de producción.

31 **Empieza Programa de Capacitación en la Producción de Cafés Especiales**
Curso será virtual y presencial durante 8 meses y es promovido por la JNC.

CONSEJO DIRECTIVO J.N.C.

César Rivas Peña
Presidente (CAC La Florida)

Roberto Acuña Acuña
Vicepresidente (COCLA)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECANOR)

Beltrán Apaza Enríquez
Director (CECOVASA)

Juan Ventura Mendoza
Director (Bagua Grande)

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
Ing. Hernán Díaz
Dr. Etienne Durt

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

Editora periodística
María Elena Castillo

Redacción
Liz Vicelli

Coordinación
Luis Suárez Puelles

Administración
Cecibel Tito

Secretaria
Malena Andía

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

Telefax: (51-1) 332-7914
(51-1) 433-1477
e-mail: jncperu@terra.com.pe
jnc@juntadelcafe.org.pe

Diseño, Diagramación e Impresión.
Gino Graf E.I.R.L.
Telf.: 428-4546 Cel.: 9653-1802

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

El desarrollo alternativo y la actividad cafetalera

Han pasado varios meses del anuncio de una ofensiva gubernamental para el desarrollo alternativo al cultivo de la coca, reportando inversiones significativas, sobre todo en infraestructura vial en las cuencas de importancia cocalera. Esto se dio luego de la tormenta política provocada por las declaraciones sobre el tema -para nosotros sincera y realista- del ex ministro Juan José Salazar.

Un análisis rápido de las cifras a ser invertidas- y de la estrategia de intervención con la población dedicada a la economía lícita-, ponen a la actividad cafetalera a la saga de las políticas a ser atendidas. Esta es una mala señal equivalente a "más de lo mismo"; gárgara de continuas promesas. Veamos algunos hechos.

1) **Discriminación del mejor cultivo alternativo:** De 83 millones de dólares a ser invertidos en 5 años, apenas 9 millones de dólares se destinan durante 4 años al café, para promover la siembra de 6 mil nuevas hectáreas. El grueso de las partidas económicas se destinarán a obras de infraestructura, factores de seguridad, interdicciones y otros cultivos, entre ellos forestales y palma aceitera, importantes, pero de lenta maduración, además del requerimiento de alta inversión, imposible de atender por parte de los pequeños agricultores. La banca no interviene en estas zonas y la cooperación internacional asigna pocos fondos.

La prioridad existente entre los productores de café es la rehabilitación de las actuales plantaciones. Con la misma inversión de 9 millones de dólares, y considerando un monto de 600 dólares por hectárea, tendríamos 15 mil hectáreas, relativamente nuevas, con un rendimiento promedio de cerca de 20 quintales por hectárea. Obtendríamos unos 300 mil quintales, significando un incremento del 100% a la cosecha actual (15 qq x há). Esta producción orientada hacia cafés especiales aportarían más de 30 millones de dólares anuales, durante 5 años adicionales a partir del segundo año. Imagínense, si a partir de marzo del 2008 se contara con 20 millones de dólares para renovar las plantaciones de café en zonas cocaleras. La paz social en esas zonas sería barata.

2) **Exclusión de los actores de la economía lícita.** La concertación de planes y compromisos de trabajo se viene priorizando con los sectores de la economía ilícita, dejando de lado a las organizaciones que durante décadas resistieron los embates de la violencia y del narcotráfico. Dejan de lado a las empresas cooperativas que en el pasado lideraron la colonización de la selva alta, y últimamente optaron por la producción de calidad, desarrollaron un rápido cambio para la competitividad, pero insuficiente para competir a la economía ilícita.

Urge que el gobierno trabaje los planes de desarrollo con las instituciones locales y nacionales que ya ganaron experiencia exitosa en relaciones directas con el mercado, en base a productos con valor agregado. Estas son las interlocutoras naturales que el gobierno y la cooperación responsable, no oportunista y sesgada, deben ser convocadas en el más corto plazo. Lo demás, son palabras, discursos, que viajan con el viento.

Las cooperativas cafetaleras y cacaoteras de Sandia, La Convención, Valle Río Apurimac, Alto Huallaga, Alto Mayo, Huallaga Central y también de la Selva Central, están en la mejor disposición de compartir tareas, responsabilidades y por cierto oportunidades. Sin ellas, la inversión del Estadio y de la cooperación internacional navegará en las turbulentas y contaminadas aguas de la pobreza, la corrupción y la violencia.



La minería afectará más de 10 mil hectáreas de café

El impacto ambiental de las explotaciones mineras generaría una pérdida de 170 mil quintales anualmente. Esta retracción afectaría directamente a 5 mil familias cafetaleras. Productores y especialistas se reunieron en el taller "Efectos de la minería en la actividad cafetalera", para presentar al gobierno una alternativa de desarrollo sostenible, sin contaminación



Foto: La República

** El 86.2% de pobladores del distrito de Carmen de la Frontera, en Huancabamba, no quiere la minería.*

"Yo quiero saber cómo afectará nuestras tierras si la mina empieza a funcionar allá, en Huancabamba, o si quieren ponerla aquí. ¿Qué pasará con nuestra agua, con nuestros productos, con nuestro café?", le explica a su compañero un pequeño agricultor cuya finca se encuentra en la cuenca alta del Chinchipe, mientras espera respuestas en el auditorio del recién inaugurado Gran Hotel San Ignacio, capital de las principales provincias cafetaleras de Cajamarca.

El productor aguardaba impaciente el inicio del taller "Efectos de la Minería en la actividad cafetalera de las provincias de Jaén y San Ignacio", organizado por la Junta Nacional del Café (JNC), la Red Muqui de Jaén y la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (Cenfrocafé). El 18 y 19 de mayo pasado alrededor de un centenar de dirigentes de las cooperativas y asociaciones productores se congregaron en busca de respuestas, frente al temor de que la minería "mate sus tierras y sus cultivos". Se expuso la acciones que han desarrollado los principales proyectos mineros que tienen concesiones en las serranías tanto de Piura como de Cajamarca; se presentó, además, testimonios de autoridades y líderes de comunidades campesinas, donde el inicio de la exploración minera, así como la posibilidad de que pronto comience la extracción, ha generado conflictos entre los propios miembros de la comunidad. Se invitó también a un representante de la empresa minera Majaz, para que explique su posición.

El objetivo del taller fue informar a los campesinos para que tengan todas las herramientas para elaborar y presentar al Estado una propuesta de desarrollo sostenible para la frontera norte, en el que se respete su decisión de optar por la actividad agraria en lugar de la extracción minera.

PELIGROSO RETROCESO

El gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, destacó el gran avance que se ha llevado a cabo en San Ignacio y Jaén en la producción de cafés de alta calidad, incrementando cada vez más su área certificada de café orgánico, con sombra amigable de las aves, etc, para exportación a mercados internacionales. "Todo esto contribuye y fortalece los esfuerzos para hacer del café un producto de bandera", señaló. Refirió que, sin embargo, el ingreso de la minería en

estas localidades destruiría todo lo avanzado en cuanto a certificaciones, calidad de los productos, y conservación del medio ambiente. Simplemente se perderían las inversiones en la diversificación de la principal actividad económica de la región.

Un ejemplo del impacto negativo de este tipo de industria son las minas de Victoc, en San Ramón, donde existen 35 denuncios mineros vigentes. Los trabajos de las minas están contaminando el río Chanchamayo y afectando la producción.

Lamentablemente las concesiones mineras se están incrementando a ritmo acelerado en zonas eminentemente cafetaleras. En Oxapampa, hay 15 denuncios mineros que podrían contaminar las quebradas afluentes del río Paucartambo y Perené y todo el entorno de Villa Rica. En Jaén hay 70 derechos mineros titulados y 91 en San Ignacio.

Por otro lado, aunque en menor grado, la producción cafetalera también está siendo afectada por la explotación artesanal de minas de oro en Sandia (Masiapo), Puno, y las chupaderas del río Malinowski (como se ve en la foto de la portada).

Las consecuencias que tendría la minería en las zonas cafetaleras serían terribles: contaminaría el agua y ocasionaría la posible cancelación de certificaciones ambientales, como café orgánico y con sombra, es decir, sería un grave atentado contra la exportación de café, que se ha convertido en el producto agroindustrial que mayores divisas ha generado al país.



** Efectos contaminantes de la mina de San Andrés, en Victoc, San Ramón, limita el desarrollo de la agricultura.*

Según estimados de la JNC alrededor de 10 mil hectáreas de café serían afectadas por el impacto ambiental de las explotaciones mineras, lo que traería como consecuencia que 170 mil quintales dejen de cosecharse anualmente. Esta retracción generaría una pérdida de 37 millones 400 mil soles año y afectaría directamente a 5 mil familias cafetaleras.

EL PRIMER IMPACTO

El especialista en temas mineros de la red Muqui, Juan Aste Daffós, explicó que el proyecto Río Blanco que está impulsado la Minera Majaz en las provincias piuranas de Huancabamba y Ayabaca, afectará directamente a Jaén y San Ignacio, pues las aguas de este río contaminarán el afluente del Chinchipe, que abastece de líquido a toda la región.

Por lo pronto, la exploración que se ha llevado a cabo en la zona ya dejó sentir sus primeros impactos. Para empezar esta etapa ha requerido la deforestación de las zonas a explorar, y la acumulación de desmonte ha erosionado el suelo y generado sedimentos. "Esto ha promovido el ingreso de colonizadores que han deforestado amplias zonas para construir sus casas, cultivar y desarrollar ganadería. Además han comenzado a desplazarse la fauna del lugar, desequilibrando el ecosistema del lugar", advirtió Aste.

Aseguró que la reserva Tabaconas Namballe, ubicada a tan solo 25 kilómetros del proyecto, será una de las primeras afectadas, al alterarse los ecosistemas que han permitido la conservación de muchas especies amenazas de flora y fauna, como el oso de anteojos.

La perforación de pozos propició la generación de elementos, como bentonita, grasas y aceites, los que podrían afectar las aguas subterráneas del lugar.

Las cosas son simples. La explotación de Río Blanco, consumirá diariamente 210 mil metros cúbicos de agua y producirá 70 mil toneladas métricas de desmonte y 68 mil de relave al día. Mientras que la deforestación contaminará el bosque de neblina con polvo metálico, ruido y aguas tóxicas. Aste señaló que esto afectará directamente a la agricultura, especialmente la orgánica, corriendo el riesgo de



** Las chupaderas para extraer en el río Malinowski han afectado gravemente el ecosistema de Tambopata.*

perder las certificaciones que son indispensables para exportar. "En este momento el valor agrario ambiental es de 3,378 millones de dólares, frente el valor actual del proyecto Río Blanco, que es de 458 millones de dólares. Y la proyección de ingresos en los 20 años de vida útil que tiene una mina permite estimar que la extracción minera es 2.4 veces menos que el servicio ambiental del bosque", refirió el experto.

UNA PROPUESTA COMÚN

"No queremos que la minería afecte nuestras tierras ni acabe con la agricultura orgánica, principalmente de café, que tanto esfuerzo ha costado a nuestros pequeños productores. Por eso, entre todos, vamos a elaborar una propuesta de desarrollo sostenible para el norte del país, y el gobierno la debe respetar", señaló el alcalde de San Ignacio y presidente del Frente por el Desarrollo Sostenible de la Frontera Norte del Perú, Carlos Martínez Solano.

En los últimos años San Ignacio, al igual que la mayoría de zonas cafetaleras, se ha empeñado en mejorar el cultivo de café, cambiando el café convencional por uno orgánico, de calidad, con gran demanda en el mercado internacional.

El café se ha internalizado tanto en San Ignacio, que incluso la municipalidad incluye en sus circuitos turísticos visitas a diferentes parcelas que producen el grano aromático, en las que los turistas pueden conocer todo el proceso de producción y disfrutar de un café tipo exportación.

"El inicio de la extracción minera traerá abajo nuestra propuesta de crecimiento tomando en cuenta la conservación ecológica y el medio ambiente. Pone en peligro a toda la región", sostuvo Martínez, quien es consciente que la decisión de los pobladores de Huancabamba y Ayabaca sobre la minera Majaz tendrá impacto en toda la zona.

El proyecto está paralizado hasta que las comunidades donde se realizará la extracción se pronuncien mediante un proceso de consulta popular. Ellos decidirán si prefieren mantenerse como una zona agrícola o prefieren la minería. Un reciente sondeo de opinión elaborado por el Frente de Desarrollo Sostenible, revela que el 86.2% de los pobladores de Carmen de la Frontera está contra la minería, y apenas el 10.1% a favor. Sin embargo, el experto de Muqui, Juan Aste sostuvo que la empresa minera está tratando de "comprar" a la población con promesas de trabajo y construcción de algunas pequeñas obras. Al menos, han logrado generar conflictos locales, que muchas veces han culminado en enfrentamientos físicos entre comuneros que antes eran amigos. El gran peligro es que la decisión que tomen los piuranos podría abrir la caja de Pandora. En el caso de San Ignacio, las empresas mineras IMP Perú SAC, Newmont y Anglo Gold, están detrás de yacimientos de oro que habría en el lugar.

"Tenemos la posibilidad de cultivar productos orgánicos, y la tendencia mundial de los compradores se orienta hacia estos productos. Nuestro medio ambiente no contaminado nos permite acceder a mercados donde nuestros productos están muy bien cotizados y también fomentar el turismo ecológico. En eso se basa nuestra propuesta de desarrollo sostenible para toda la frontera norte. Tenemos derecho a escoger nuestro destino", manifestó el alcalde de San Ignacio.

No es una lucha imposible. Hace solo unos años los agricultores de Tambogrande, en Piura, lograron detener un proyecto minero y salvar así su ecosistema. Con el lema de "Sin limón no hay cebiche" ganaron la batalla contra la contaminación minera. Ahora, los pobladores de Huancabamba y Ayabaca pueden hacer lo mismo.



** La JNC realizó el taller en San Ignacio, para advertir a los productores orgánicos de los efectos que tendrá la minería en su localidad.*



** La extracción minera propicia también graves problemas de deforestación. En la zona de Tambopata la extracción de oro ha dejado varias zonas deforestadas.*

ENTREVISTA A OSCAR ALTAMIRANO, PRESIDENTE DE LA REGIÓN AMAZONAS

"El café será nuestro producto de bandera"

Demandó mayor interés del gobierno a este sector, que ha generado más divisas incluso que el pisco y los espárragos juntos. Sostuvo que tanto el gobierno central como el regional debe apoyarlo prioritariamente



** Presidente de la Región Amazonas, Oscar Altamirano.*

-El café es el principal producto agroexportador en el Perú ¿Cree usted que el gobierno le está dando la debida importancia como le da al Pisco o a los espárragos?

-El café es el producto de exportación que nos da mayores divisas que los otros productos no tradicionales pero el gobierno nacional no le da la importancia que necesita para mejorar la producción. El agricultor, que es el primer eslabón de la cadena, no cuenta con tecnología, créditos, no hay adecuadas vías de comunicación, y aún así sale adelante, luchando solos contra los problemas. El agricultor tiene que producir sus volúmenes sin tener ninguna garantía del precio que le van a pagar, a pesar de que aquí, en Amazonas, se produce cafés especiales, orgánicos, de buena calidad.

-Los productores cafetaleros están saliendo adelante solos…

-El gobierno no los apoya, pero hay ongs o instituciones de cooperación extranjera que sí están preocupados y los respaldan con proyectos para mejorar su producción. La falta de apoyo del gobierno a la agricultura es un problema a nivel nacional, está abandonada desde 1992, cuando le quitaron el apoyo técnico, el acceso al Banco Agrario, los insumos suben demasiado, etc.

-¿Dada la posición del café en las exportaciones se le debería promover como un producto de bandera?

-Por supuesto. Tiene todas las cualidades para ser un producto de bandera, al menos para los departamentos que son netamente cafetaleros, como es el caso de Amazonas, pues somos la primera región donde se cultivó el café en el Perú. Este cultivo debe tener prioridad tanto en el gobierno nacional como en los gobiernos regionales.

PROYECTOS PARA MEJORAR EL CAFÉ

-¿La caficultura es parte de la agenda del gobierno regional que usted preside?

-En nuestro programa hemos planificado que la agricultura y ganadería sean líneas económicas importantes y vamos a buscar apoyo del Ministerio de Economía y de organismos internacionales, porque el 75% de la población de Amazonas vive de la agricultura, y en zonas cafetaleras el cien por ciento de pobladores viven del café.

-¿Han presentado algún proyecto ante estos organismos?

-En el rubro de presupuesto participativo para el 2008 queremos incluir proyectos para mejorar el cultivo y comercialización del café. Estamos motivando a los alcaldes para que presenten proyectos y así podamos trabajar juntos. En este momento no tenemos ningún proyecto porque el año pasado no se previó contar con este tipo de inversión. Nosotros estamos recién cinco meses, pero somos conscientes de la importancia de las zonas cafetaleras, donde la población vive

básicamente de este cultivo. De esta manera se mejorará el producto, se incrementará las áreas de cultivo y su productividad, etc.

-¿Cuál es la importancia que tiene el café en Amazonas?
-Somos una de las regiones líderes en producción cafetalera del país. Tenemos más o menos 34 mil hectáreas en toda la región, y la mayor parte de lo que producimos se va para la exportación, pues nuestras tierras, que están por encima de los 1,800 metros sobre el nivel del mar, dan cafés especiales, gourmet, todo de calidad. Por ejemplo, el café gourmet de la provincia Rodríguez de Mendoza ha sido elegido como el primero en el mundo.

-La producción cafetalera en esta región involucra a pequeños agricultores, ¿su cultivo ayuda a romper el círculo de la pobreza?
-En las zonas cafetaleras de Amazonas el nivel de vida de los productores no es bajo, por el contrario. A diferencia del productor de arroz, por ejemplo, el agricultor cafetalero está en muy buenas condiciones. Hay zonas donde incluso reciben apoyo de la comunidad internacional, a través de la agencia de cooperación GTZ, para que los agricultores mejoren también su situación de salud y educación. Los apoyan parar que tengan letrinas, para transformar la pulpa de café en compus para las chacras integrales, entre otras cosas.

PROMOVER EL CONSUMO INTERNO

-La mayor parte del café se destina a la exportación, ¿cree que se debe impulsar también el consumo interno del café?
-Hay que sensibilizar a la población para que consumamos lo que produce el Perú, porque muchas veces toman el café que viene enlatado, que lo traen de Ecuador o Colombia y lo que producimos se consume en poco porcentaje. Es como si pensaran que es mejor el que viene enlatado.

-Pero se puede promover el consumo interno a través de ferias u otros certámenes similares…
-En Amazonas no ha habido ferias de café, pero este año incluiremos este producto en la Feria Agropecuaria que realizamos todos los años en agosto, en coordinación con la Dirección General de Agricultura. Es una buena oportunidad para promover la feria del café, como se hace en Cajamarca y otras zonas. Convocaremos empresas, asociaciones de productores y traeremos catadores de café. De esta manera queremos motivar a la población a consumir el café peruano, y a los agricultores para que tenga mayor interés en mejorar la producción. La feria se realiza entre el 6 y 15 de agosto en Chachapoyas, que es la capital de la región, con motivo de la fiesta patronal

-¿Cuál es el principal problema que tienen que superar los productores cafetaleros en su región?
-En Amazonas el tema más crítico es el de las vías de comunicación. Hay muchas zonas donde las carreteras son malas o simplemente hay trochas en pésimo estado de conservación. Por ejemplo, hay comunidades en la provincia de Luya, una zona eminentemente cafetalera, donde no hay ni siquiera una trocha carrozable y donde los agricultores tienen que sacar sus productos a lomo de mula, caminando todo un día hasta llegar a la carretera más cercana. Esta situación solo encarece los costos de producción del café y perjudican a los productores, que son pequeños agricultores, limitando la posibilidad de exportar un cultivo que es muy solicitado en los mercados más exigentes del mundo, por su calidad y prestigio.

La importancia del café en Amazonas



El café es uno de los principales productos que cultivan 16 mil familias en la región Amazonas, encabezando la lista con 34 mil hectáreas, seguido del arroz, con 26 mil, y maíz amiláceo, con 15 mil hectáreas.
El cultivo del café es el cultivo permanente más importante en esta zona, cuya participación en el Valor Bruto de la Producción (VBP) agropecuario es del 46% y representa el 10.30% del área total instalada a nivel nacional, constituyéndose en la quinta región cafetalera del país en importancia y la tercera en producción de café orgánico. La producción en los últimos seis años se ha incrementado debido a la creciente organización de los productores cafetaleros. El rendimiento promedio de este cultivo es de 12 quintales por hectárea, y casi el 90% de la producción es comercializada para el mercado externo.



Quintal de Datos

539 MILLONES EN CRÉDITO AGRARIO

La Superintendencia de Banca y Seguros reportó que en el 2006 las instituciones financieras formales cubrieron el 27% del requerimiento de crédito del agro, al sumar 539 millones de dólares, de los cuales 45 millones correspondieron a las Cajas Rurales, y 437 millones a los otorgados por la banca múltiple, concentrada en clientes dedicados a la exportación. De estos 539 millones de dólares, 90 millones estuvieron destinados a la comercialización del café y unos pequeños montos al mantenimiento de plantaciones.

¿CUÁL ES EL PRODUCTO ESTRELLA?

En concurrido evento de productores, investigadores, exportadores y funcionarios públicos, Fernando Cillóniz, director de Información Agraria, preguntó a diversas personas que le señalaran cuál era el producto estrella en el país. Hablaron del espárrago, las alcachofas, la leche envasada, entre otros. "No señores, el producto agrario estrella de exportación es el café. Vean las cifras", y presentó el cuadro de los últimos años, donde el café peruano lidera las cifras de las exportaciones. Lección para el ex PROMPEX.

MEF NO PUEDE VER AL CAFÉ

La propuesta de crear un fondo de 20 millones de soles orientados a créditos para la rehabilitación de plantaciones de café, que anunciara el ex ministro de Agricultura, Juan José Salazar, en febrero en evento cafetalero internacional de la CAN, no prosperó, y fue cortada con hacha por el Ministerio de Economía y Finanzas. Respondieron que… "los cafetaleros se dediquen a otra cosa… (¿sembrar coca?). Que vayan a pedir plata…a los bancos", les respondieron funcionarios del Ministerio de Economía (MEF) a la gente del MINAG.

Limitados lineamientos de política agraria

Consultores internacionales y nacionales, cobijados en la Dirección General de Planificación del Ministerio de Agricultura, trataron, infructuosamente, de imponer sus enfoques en torno a una propuesta de lineamientos estratégicos de política agraria del sector, durante reciente evento de consulta realizado en el Círculo Militar, en el que participaron comerciantes, gremios y ongs. Cuestionaron los enfoques de la propuesta colgada en la web del Ministerio de Agricultura (MINAG), pero sobre todo la forma de arrancarles la aprobación mediante los grupos de trabajo. Al parecer la suerte de este trabajo fue sellada en esta reunión, y no iría más.



El documento tiene interesantes reflexiones, pero también grandes omisiones, además de enfoques copiados del Plan Estratégico Nacional de Exportaciones -PENX- en el cual se discrimina la pequeña agricultura, se privilegia la exportación "no tradicional" de costa, y se piensa sólo en el mercado internacional, obviando la potencialidad de los mercados locales y regionales en desarrollo.

IGNORAN AL CAFÉ

En el documento de la Dirección General de Planificación del MINAG, al referirse a las exportaciones agrarias, obvian al café y prefieren destacar al páprika y espárragos, ignorando que secundan a nuestro gano aromático, y apuestan por la hortofruticultura y la agroforestería, lo cual no está mal, pero la otra agricultura es la mayor. La argumentación central, al igual que el PENX, tiene un marcado sesgo adverso a la agricultura familiar, considerando su existencia como un freno al desarrollo agrario.



** Bambú de la Florida.*

BAMBÚ Y CAFÉ

Para noviembre se viene preparando un seminario internacional sobre la producción, industrialización y comercialización de bambú. Se trata de una gramínea que en nuestro país se produce en trópico húmedo hasta los 2,500 metros sobre el nivel del mar, y que combina bien con las plantaciones de café. En vista de su demanda creciente para programas de vivienda e industria de muebles, miles de familias cafetaleras están sembrando bambú con criterio de diversificar sus ingresos, así como conservar los suelos y el agua.

MODERNA PLANTA DE PROCESO EN CAC FRONTERA

Una moderna planta de proceso en húmedo, con capacidad de proceso de 10,000 quintales de café pergamino, está instalando la Cooperativa La Frontera de San Ignacio, con el propósito de uniformizar la alta calidad de café de sus 300 socios. "Aspiramos a obtener café gourmet para exportar a los exigentes mercados de Europa, especialmente Gran Bretaña. Esta inversión es posible merced al ahorro que durante varios años hemos venido cumpliendo en nuestra empresa. Queremos ser reconocidos por la calidad de nuestro producto en el corredor del nororiente", expresó un activo dirigente del Consejo de Administración.

Por fin...café orgánico certificado en el mercado local

Las tiendas de la cadena Wong distribuirán dentro de algunas semanas café orgánico certificado por OCIA- y producido por la Central de Cooperativas COCLA, de Quillabamba- Cuzco. Sus empaques tienen moderno diseño y tendrán un peso de 250 gramos, a fin de facilitar la compra por parte del público de diversos sectores económicos. En este momento están ultimando las condiciones de distribución y venta, partiendo de una oferta sostenible en el tiempo de un producto de alta calidad. En el mercado local sólo están presentes con este tipo de producto la CAC La Florida y Café Britt.



PROMPEX BRINDA INFORMACION NO CIERTA A CONGRESISTA

La congresista por Piura, doctora Fabiola Morales, acaba de compartir con la Junta Nacional del Café los documentos de respuesta del MEF y de PROMPEX, en torno a su pedido sobre las medidas gubernamentales de promoción de la agricultura familiar en el cultivo del café. PROMPEX afirma mediante oficio N° 328-DE, del 27 de abril, que está participando -junto con SENASA, INIA, MINAG y asociaciones de agricultores- en el desarrollo e implementación del Plan Estratégico de la Cadena del Café. Todos saben (en el mundo del café) que tal documento no tiene aplicación, toda vez que no ha culminado su aprobación en el Consejo Nacional del Café, siendo ésta una tarea pendiente desde el año 2004. Ahora habrá que preguntar a PROMPEX qué actividades concretas ejecuta en función a este inexistente plan, y sobre todo cuánto ha invertido.



** Congresista Fabiola Morales*

DESCONOCIDOS PLANES DE PROMPEX PARA EL 2007

En la misma comunicación de PROMPEX - y que está suscrita por su ex director ejecutivo, José Ezeta- dice, textualmente "...para el presente año (2007) en lo referente al eje de desarrollo empresarial, se tiene como tarea la formación y fortalecimiento de diferentes asociaciones exportadoras, entre ellas la Asociación Peruana de Cafés Especiales". Las preguntas que se hacen los gremios cafetaleros legítimos y representativos son: con quién consultó o concertó tales planes, qué actividades viene o piensa ejecutar, cómo administra los presupuestos para las acciones que quiere ejecutar, cuántas asociaciones se ha propuesto crear o fomentar. Ojo, que el 70% de la producción y exportación de cafés especiales corresponde a organizaciones socias de la JNC, y el 28% de exportaciones de estos tipos de café lo exportan empresas asociadas a la CPC.

ANALIZARÁN PAPEL DE LA MUJER EN SU ORGANIZACIÓN

Con la finalidad de facilitar el proceso de integración de las organizaciones de mujeres relacionadas a Agriterra y/o FIPA en Perú, desde el involucramiento activo de sus miembros hasta la solidificación de sus propias propuestas, se llevará a cabo el III Taller Nacional de Género. Dicho evento, que se realizará los días 28 y 29 de junio próximo en el Hotel Faraona, de Miraflores, contará con la presencia de integrantes de la Junta Nacional del Café, Sociedad Peruana de Llamas y Alpacas, Comité Nacional de Productores de Arroz, Confederación Nacional Agraria y Conveagro.

La propuesta recoge las iniciativas planteadas en los dos anteriores talleres de género, que consisten en un análisis de la realidad socio-económica y política y el planteamiento estratégico de las acciones de incidencia. Asimismo, se pretende analizar las restricciones de la participación de la mujer en cada organización y la construcción de una agenda común con acciones concretas para asegurar la participación de la mujer dentro de sus organizaciones.

Para mayor información puede contactarse al correo: conamucc@juntadelcafe.org.pe

Decisiva intervención peruana en defensa de pequeños productores ecológicos

Representantes de OCIA International se reunieron con el secretario de Agricultura de los Estados Unidos, Mike Johanns, y varios congresistas norteamericanos para explicarles cómo funciona el sistema de producción orgánica en grupos comunitarios y la importancia de adecuar las normas NOP a esta realidad

Ahora, se auguran buenos vientos para la producción orgánica de los pequeños agricultores. A medidos de mayo el secretario de Agricultura de Estados Unidos, Mike Johanns, y congresistas norteamericanos recibieron a una delegación latinoamericana de OCIA Internacional y otras instituciones vinculadas a la producción orgánica, para conversar sobre el impacto que tendría el endurecimiento de las normas del Programa Nacional Orgánico de Estados Unidos (NOP).

El ingeniero peruano Juan Del Mar, presidente de OCIA Internacional sección Perú, refirió que entre el 10 y 11 de mayo pasado el grupo se reunió con las más altas autoridades gubernamentales norteamericanas con el fin de explicarles el efecto negativo que tendría en millones de pequeños agricultores que cultivan café, cacao y otros productos orgánicos, la exigencia de supervisar a todos los productores, tal como indica la norma.

"Les expusimos que las normas NOP, que señala que no se puede certificar un producto como orgánico si no se visitaba al 100% de los agricultores, traerían sin duda una serie de problemas en el caso de los pequeños productores que están reunidos en cooperativas, como el caso peruano y creo que nos han escuchado", dijo.



** Ingeniero Juan Del Mar, presidente de Ocia Internacional, se reunió con autoridades norteamericanas para exponer nefastas consecuencias de normas NOP.*

ES ANTITÉCNICO

Antes de reunirse con el ministro Johanns la delegación sostuvo una serie de conversaciones con el senador norteamericano Saxby Chambliss y los congresistas John Peterson y Randy Neugebauer, entre otros. Les explicaron cómo es el sistema de producción orgánico basado en grupos comunitarios, como es el caso del Perú y de muchos otros países de latinoamérica, Africa y China.

"Puse como ejemplo, el caso de la Central de Cooperativas de la Convención y Lares (COCLA), que es la primera agrupación de productores más grande del Perú y cuenta con más de 3 mil productores orgánicos y de otras certificaciones. Esta magnitud hace imposible que se pueda visitar a todos los agricultores, es antitécnico", manifestó Del Mar.

La delegación -integrada por Sven Schalit de México, Luis Brenes de Costa Rica, Kimberly Easson de Transfair, y Deetta Vilek, representante de OCIA Internacional-, entregó a los parlamentarios norteamericanos una serie de recomendaciones que la NOSD dio en octubre del 2002, que respaldan el sistema de control interno de la Federación Internacional de Movimientos de Producción Orgánica (INFOAM en sus siglas en inglés), basada en la capacitación de los productores y la certificación a través de inspecciones por muestreo.

GRAN ACOGIDA

Del Mar se mostró muy confiado con los resultados que tendrán las exposiciones del grupo, pues muchos de los congresistas no sabían que la gran parte de los productos orgánicos provienen de pequeños agricultores asociados, ni conocían los detalles del sistema de control al que se someten sus productos.

"Se han mostrado muy receptivos y creo que con nuestras explicaciones

han podido entender que es indispensable modificar la norma NOP. Y esperamos que entre noviembre y febrero próximo salga un nuevo texto, tomando en cuenta a los pequeños agricultores asociativos", señaló el presidente de OCIA Internacional sección Perú.



** Viveros en la selva central que son utilizados para la producción de café orgánico. Del Mar explicó cómo las fincas cafetaleras son estrictamente controladas.*

El sistema de control interno de producción orgánica en el Perú

En el Perú cerca de 150 mil familias productoras de café se agrupan en cooperativas y asociaciones, formando grupos comunitarios de pequeños productores y cultivando una extensión de 75 mil hectáreas certificadas de café orgánico, las que son supervisadas mediante un sistema de control interno que garantiza su producción, explicó el ingeniero Juan del Mar, presidente de OCIA Internacional sección Perú, ante las autoridades de Estados Unidos.

Indicó que la certificación en el Perú es similar a la que se utiliza para muchos grupos comunitarios de pequeños productores de otros países, como Etiopia, India, México, etc., basándose en una política de certificación grupal específica para productores asociados, de una misma zona y que cuentan con asistencia técnica durante todo el año.

Estos productores cuentan con un Sistema de Control Interno que garantiza la calidad del producto y que recibe el encargo de la agencia certificadora externa de realizar la inspección anual a los miembros de la organización.

Se exige una serie de documentos que garantizan la calidad de la supervisión, como la solicitud del



productor, declaración jurada, compromiso de aplicar y cumplir con los estándares requeridos, etc. Pero además, se realiza una inspección interna al 100% de las parcelas, a fin de garantizar que no se utilice insumos prohibidos para la producción orgánica y se realice un manejo ecológico de los suelos, así como de plagas y enfermedades.

Los inspectores externos de las certificadoras verifican y evalúan el Sistema de Control Interno y el cumplimiento de los grupos comunitarios de agricultores con los estándares pertinentes y requisitos para certificación, mediante un muestreo. Cuando el grupo es nuevo la muestra se hace sobre el 20% de los productores, siendo menor en casos de grupos para recertificación.

Del Mar explicó que el control se realiza de esa forma porque las áreas donde se encuentran los cultivos generalmente son terrenos con mucha pendiente y de topografía accidentada, y donde llueve mucho justo antes de las cosechas, cuando se debe realizar las inspecciones. Y ello, sumado al mal estado en el que se encuentra las carreteras, permite visitar solo de 4 a 5 productores por día. Por lo tanto, sería muy difícil y costoso que los inspectores externos puedan visitar al 100 por ciento de los productores.

En marcha

III Concurso nacional de cafés de calidad

El Ministerio de Agricultura, la Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana de Café, en colaboración con el Programa de Desarrollo Alternativo (PDA), se han unido para impulsar la tercera versión de este concurso denominado "Rumbo a la excelencia de la calidad" y cuyo objetivo es premiar el esfuerzo de los agricultores por mejorar nuestro principal producto agroindustrial de exportación



** Cristina Garcés, catadora de la finca Montes y Colinas, una las más importantes de Colombia, que participó en la segunda versión del Concurso Nacional de Cafés de Calidad 2005.*

La excelencia es la meta de los cafetaleros peruanos. Y en los últimos diez años han trabajado muy duro para alcanzarla. Por ello el III Concurso Nacional de Cafés de Calidad convocado para este año se ha denominado "Rumbo a la excelencia de la calidad". El certamen es organizado por la Junta Nacional del Café (JNC), la Cámara Peruana del Café y el Ministerio de Agricultura, entidades que se han unido para premiar el esfuerzo que realizan todas las personas, entidades o agrupaciones para consolidar la imagen y calidad del café.

Todos se benefician con un grano de alta calidad. Para los productores, porque tendrán la posibilidad de incrementar sus ganancias y romper con el círculo de la pobreza; para los consumidores, porque podrán gozar de un producto de alta calidad; y para el país, porque aumentará el ingreso de divisas por las exportaciones cuidando al mismo tiempo el medio ambiente.

Es por ello que este concurso convoca a todas las organizaciones involucradas en el sector cafetalero, sean asociaciones de productores, cooperativas, empresas exportadoras e importadoras, ONG's, empresas privadas, instituciones publicas y gremios de productores. Es un reconocimiento a su empeño por consolidar la imagen y calidad del café peruano en el ámbito nacional e internacional.

HACIA LA EXCELENCIA

En la actualidad los países productores de café lo están promocionando a través de la ejecución del concurso con subasta internacional denominado "Taza de la Excelencia", que les permite hacer conocer la calidad de su producto en el mercado internacional. Con el tercer concurso nacional de café se busca sentar las bases para encaminar al Perú hacia un sistema de excelencia de la calidad.

Este evento se sustenta en la necesidad imperiosa de promocionar el producto bandera del sector agro exportador del país, desarrollando actividades que mejoren la imagen del café Peruano, a partir de conocer las características organolépticas del grano, según las zonas de producción y procurando mejorar las condiciones de comercialización del grano en beneficio de los productores, en búsqueda de la excelencia.

LA ORGANIZACIÓN

El certamen se llevará a cabo primero en el ámbito regional, dividiendo las zonas productoras de la siguiente manera:

NORTE
Tarapoto -Lamas
Jaén - Piura
San Ignacio
Moyabamba
Bagua Grande
CENTRO
Tingo María
La Merced
Satipo
Villa Rica
Pichanaki
Tocache
SUR
Valle Río Apurímac
Quillabamba
San Juan del Oro

La primera etapa, que se desarrollará entre julio y agosto próximos, consistirá en seleccionar los mejores cafés de cada región, tras lo cual clasificarán entre 5 y 10 mejores muestras, que obtengan por encima de 80 puntos en taza. Para ello se formarán 14 comités regionales, se uniformizarán los criterios técnicos y se contará con los 14 mejores catadores a nivel nacional.

El concurso nacional se llevara acabo en octubre, en dos etapas, la semifinal donde se evaluará las muestras ganadoras de los concurso regionales con la participación de los mejores catadores nacionales; y la etapa final donde las mejores 40 muestras serán evaluadas por un jurado internacional de catadores, quienes tendrán la responsabilidad de seleccionar las mejores 10 muestras del concurso.

EL ganador del concurso recibirá la denominación del café peruano de mejor calidad a nivel nacional y su producto se pondrá en oferta pública en la que participarán importadores, tostadores y catadores internacionales, así como diversas empresas privadas, participación que le garantizará obtener un precio justo, como debe tener el mejor café del Perú.



** Productores de CECOVASA, los ganadores del segundo concurso de calidad.*

Los inicios del Concurso

Este evento tiene como fin generar una cultura cafetalera de calidad, identificando su origen, según los pisos ecológicos de producción existentes en nuestro país.

Del mismo modo se quiere fortalecer la institucionalidad cafetalera en el país, a través de los principales actores de nuestro sector cafetalero, promocionando la organización empresarial como medio de desarrollo para la caficultura.

El 2004 nace la inquietud de incluir una agenda común en las principales instituciones y gremios representativos del sector cafetalero, así nació primero el "Concurso Nacional de Cafés Especiales", orientado a descubrir y conocer las bondades del producto que podrían ser promocionados con la denominación de origen. Este fue el punto de partida para el "Primer Concurso Nacional de Cafés de Calidad".

El segundo concurso nacional realizado el 2005 registró la participación más alta de muestras realizada a nivel nacional con 178 inscripciones, y el mayor precio por quintal registrado en toda la historia de la caficultura, alcanzando 505 dólares por quintal.

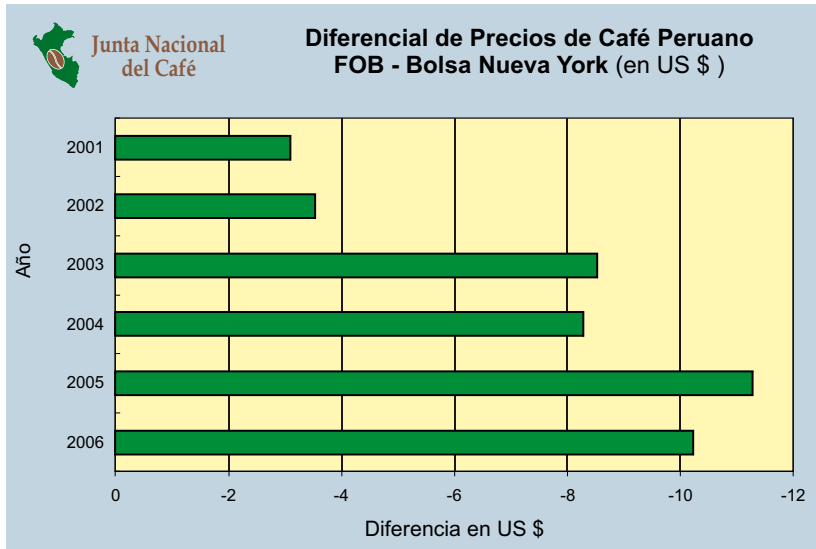


Cuantiosas pérdidas debido a falta de fertilización de plantaciones

Precios con diferenciales negativos también afectan al café peruano

Las pérdidas que las familias cafetaleras peruanas soportan, debido a la carencia de una política de promoción del cultivo, tanto en el mercado internacional, como por la falta de fertilización de las plantaciones, son cuantiosas. En los últimos 4 años dejaron de ingresar al país más de 150 millones de dólares a consecuencia de las ventas con precios con diferenciales negativos en relación a la cotización en la Bolsa de Nueva Cork, para los cafés denominados convencionales y que se clasifican como MC, y MCM.

Si bien Perú ha ganado una imagen positiva en el mercado mundial, generada por el vertiginoso desarrollo de los cafés especiales, y la mejora de la calidad en general, seguimos afectados en las transacciones comerciales de exportación. Esto se debe a la falta de una adecuada promoción internacional y a la exclusión de nuestro café de los denominados "producto bandera", a pesar de las ventajas económicas, sociales y ambientales. En estos días se exporta café convencional a precios de entre menos 3 y menos 4.50 dólares por quintal, a pesar de la escasez de café de calidad en el mercado mundial, al reducirse los stocks en los países importadores. En la apuesta de revertir esta imagen negativa se han aprobado estándares de calidad para el café verde, en consenso con todos los actores de la cadena de valor del café, pero por ser de cumplimiento voluntario, no hay forma práctica que se respeten por acopiadores tradicionales.



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

PERDIDAS POR FALTA DE FERTILIZACIÓN Y MANEJO
(2002 - 2007)

AÑO	PRODUCCION (QQ)	MENOR COSECHA (QQ)	%	VALOR DE PERDIDAS	PRECIO FOB US$ x QQ
2002	3,826,087				51.54
2003	3,217,391	-608,696	-15.91	33,718,277	55.39
2004	4,850,000				69.77
2005	3,608,391	-1,241,609	-25.60	122,970,148	99.04
2006	5,650,000				100.49
2007(*)	4,407,000	-1,243,000	-22.00	128,029,000	103.00 (*)
	Total	**-3,093,305**		**284,717,425**	

(*) Estimados
Fuentes: MINAG-OIA-JNC
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

Se estima que en la presente campaña cafetalera del 2007, la cosecha de café en nuestro país no será más de 4 millones 400 mil quintales, significando una contracción de 1 millón 243 mil quintales en relación al 2006, equivalente al 22%. Esta caída genera menores ingresos para al país de 128 millones de dólares, perjudicando a los productores que viven en extrema pobreza de los corredores económicos cafetaleros. Las zonas más golpeadas son Selva Central, con menos del 40% de la producción. Igualmente Sandia, Amazonas y hasta San Martín se han visto afectados.

Esta oscilación bianual en la producción se debe a la falta de recursos para una adecuada fertilización y manejo de plantaciones, que no se da en otros países cafeteros, como Colombia, donde el Estado promueve la renovación y rehabilitación de plantaciones, como una estrategia de contribución a la paz social.

El café peruano destacó en Feria Americana de Cafés Especiales

Productores peruanos expusieron juntos en la 19 Feria SCAA, se ubicaron en el stand de la Junta Nacional del Café, como una forma de fortalecer las formas asociativas y cooperativas de producción, que han llevado al Perú al primer lugar en las exportaciones de este tipo de café.



** Stand de la JNC en 19 Feria SCAA.*

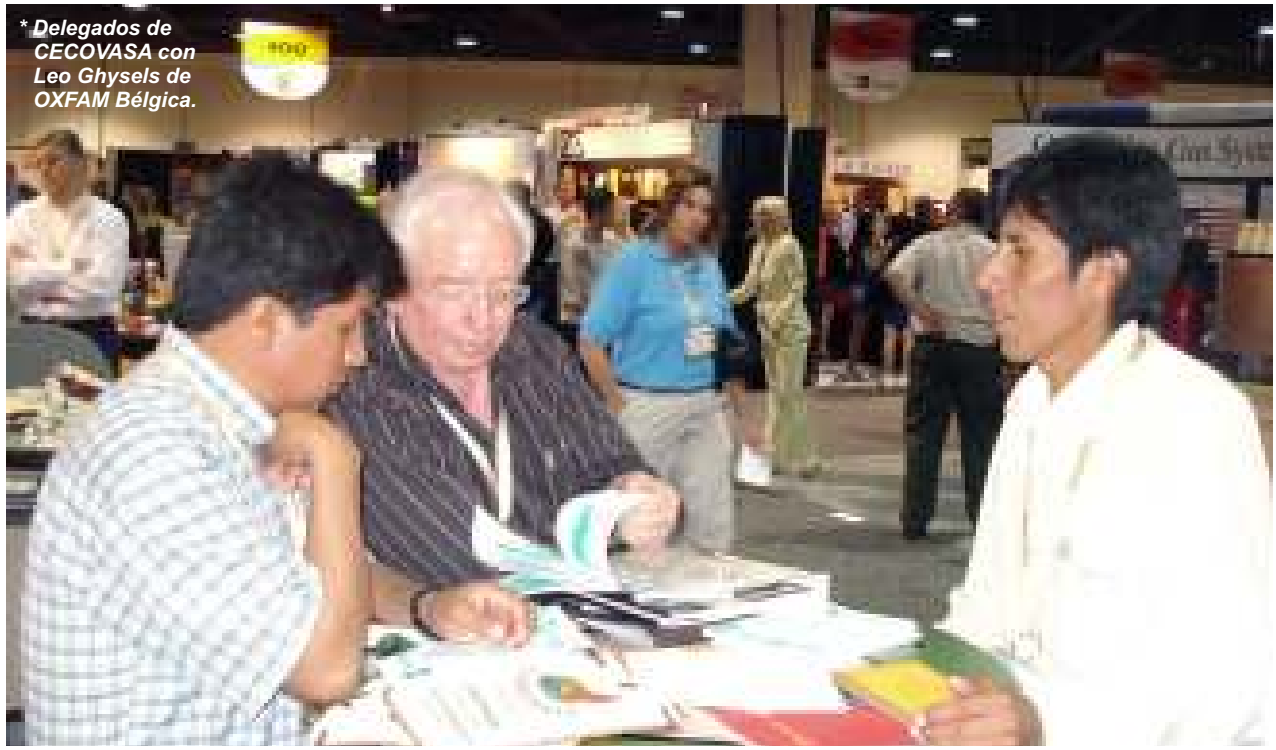
Una delegación de más de 40 productores y exportadores peruanos de café, la mayoría representantes de cooperativas que producen cafés especiales, participó en la 19 Feria Americana de Cafés Especiales (SCAA) 2007 realizada en Long Beach, California, a inicios de mayo. El stand peruano fue uno de los más visitados debido a la creciente expectativa de los grandes compradores y tostadores sobre la calidad de nuestro grano aromático.

Este evento mundial reúne a los principales representantes de la cadena mundial de cafés especiales que tienen como mercado los Estados Unidos, por lo que es una importante puerta de ingreso al mercado norteamericano, y año a año ha servido para fortalecer los lazos entre productores y compradores.

En el SCAA 2007, participaron -por primera vez de manera conjunta- 16 organizaciones de pequeños productores peruanos bajo el logo de la Junta Nacional del Café (JNC), entre las que figuran la CAC La Florida, CAC Oro Verde, CAC San Juan del Oro, la cooperativa Satipo, la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras COCLA y CECOVASA, entre otras organizaciones cafetaleras.

FUE MUY EXITOSA

Las organizaciones asistentes calificaron su participación como exitosa al haber podido fortalecer y establecer nuevas relaciones comerciales, por las diversas muestras de reconocimiento que recibieron por el café de calidad que exhibieron, así como por la información a la que tuvieron acceso en las distintas conferencias y exposiciones sobre equipos de alta



* Delegados de CECOVASA con Leo Ghysels de OXFAM Bélgica.

tecnología para los procesos productivos del café.

El stand peruano fue uno de los más visitados, junto con el de Colombia, Brasil, México y Etiopía, entre otros. En esta oportunidad, la delegación de pequeños productores logró una antigua aspiración de realizar juntos la exposición, mostrando así que al unirse en asociaciones y cooperativas pudieron mejorar su calidad y abrirse paso en los mercados más exigentes del mundo.

La JNC, con el apoyo de la cooperación solidaria de OXFAM Gran Bretaña, logró presentar un stand muy bien diseñado, donde los productores pudieron ser rápida y fácilmente identificados como cafetaleros peruanos.

El stand contó con seis mesas de atención a los potenciales clientes, así como un módulo central con materiales informativos y café para degustación. En los paneles se podía observar grandes imágenes de los agricultores en sus fincas, para que de esa manera los visitantes pudieran observar el proceso de producción de los cafés especiales peruanos. También se distribuyó información de otras organizaciones de productores que no pudieron estar presentes en este importante evento, como APAVAM, CEPICAFE, Ecologic Origins Chanchamyo, entre otros.

En el stand peruano estuvieron presentes los productores de APARM, CECOVASA, COCLA; CAC VRA, CAC La Florida, ECOCAFE, Café Perú SAC, CAC Satipo, Asociación Monteverde y Los Cedros de Satipo, contando también con la participación de los operadores Rainforest Trading y PRONATUR, quienes promovieron los productos de organizaciones como Bagua Grande, APROECO y otros.



TECNOLOGÍA Y SEMINARIOS

El presidente de la Junta Nacional de Café, César Rivas Peña, sostuvo que la participación de los productores cafetaleros en esta exposición es muy importante porque pueden conversar directamente con los compradores, intercambiar puntos de vista e incrementar sus conocimientos sobre lo que requiere el mercado.

"Ha sido una gran oportunidad para los participantes para estar al tanto de la mejor tecnología para producir café. Es una feria en la que casi el 98% de los expositores están vinculados con la producción de cafés especiales. Así se pudimos apreciar tecnología de punta usada para obtener café de calidad, pero también recibir orientación sobre métodos de producción y el futuro del mercado



* Delegados de APARM muestran beneficios del café peruano.

del café. Participaron ponentes y expertos internacionales de diferentes países que nos sirven para planificar mejor nuestras cosechas. Al volver compartiremos todo esto con nuestros socios", manifestó.

Por otro lado, Rivas aseguró que este evento ayudará a los nuevos socios a encontrar nichos de mercado.

"Se ha cumplido los objetivos de participar en la feria, como mantener nuestra presencia en el mercado internacional y fortalecer la relación con los clientes, así como, en el caso de las nuevas cooperativas, encontrar nuevas relaciones con compradores y tostadores de café, ampliando así sus posibilidades de hacer negocias", dijo.

Destacó que en esta oportunidad el stand peruano tuvo mayor atención debido a la gran expectativa que han generado los cafés de especialidad y calidad y que han posicionado al país como líder en el mercado internacional. "Somos el primer país en cuanto a exportación de café orgánico, desplazando a México. Incluso lo hemos dejado atrás en las ventas al comercio justo. Este progreso nos posiciona mejor en el mercado y nos avisora un buen futuro para el café", aseguró.

AUMENTA DEMANDA EN USA

Rivas señaló que esta feria ha servido también para demostrar que se ha producido un incremento en la demanda de cafés especiales en Estados Unidos, lo que beneficia a los productores de este tipo de café. "El mercado americano tiene una demanda creciente de 15% anual de cafés especiales, la cual podemos atender fácilmente, de contar con facilidades de infraestructura para la producción cafetalera", aseguró.

"Las cooperativas han establecido nuevos vínculos comerciales, y han consolidado sus relaciones con clientes antiguos. Además, hemos generado expectativa para participar en el próximo evento ferial a celebrarse en abril del 2008 en Indianápolis", precisó Rivas.



* Roger Roncal, representante de Eco Café, Villa Rica, atiende a un visitante en el stand de la JNC.



* Dirigentes y exportadores peruanos de café en la feria SCCA.



* Delegados de las cooperativas La Florida, Pangoa, Satipo y el presidente de la JNC, César Rivas.



¿Qué es la SCAA?

La SCAA (Conferencia Anual de la Asociación Americana de Cafés Especiales) nació en Estados Unidos, cuenta con más de 2.500 miembros: tostadores, productores e importadores de café verde, fabricantes de maquinaria para elaborar café, hostelería, y una gran variedad de distribuidores de materiales afines al grano aromático.

La misión de la SCAA es servir a la industria del café de especialidad a través de la mejora constante de la calidad y especialmente promover la difusión de sus cualidades y beneficios. La SCAA procura que el café de especialidad tenga un buen perfil y una imagen positiva entre los consumidores. La dedicación de la SCAA en pro de la excelencia del Café, pasa por la definición de estándares de calidad para la industria y la promoción de investigaciones sobre el café o su elaboración; asimismo facilita formación, entrenamiento y servicios a sus miembros.

FLO incluye a CLAC, y similares de Africa y Asia, como miembros plenos

Durante su última asamblea realizada en mayo pasado, FLO adoptó esta decisión luego de seria evaluación. Presidente de CLAC, Raúl Del Aguila, destacó que este proceso forma parte de una serie de cambios hacia el futuro de este mercado solidario

La Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo (CLAC), y sus instituciones homólogas en Asia y Africa -Network Asian Producers (NAP) y Africa Fairtrade Network (AFN)- acaban de ser incorporados a Fairtrade Labelling Organizations Internacional (FLO), en su última asamblea general realizada el 25 de mayo en Bonn, Alemania.

"Se incorporó a la CLAC como miembro pleno de FLO a partir de este año, así como a las redes productivas africana y asiática. Antes, si bien participaban en la junta directiva, no lo podían hacer en las asambleas. Ahora se oficializó su actuación en la FLO", sostuvo el presidente de CLAC, Raúl Del Aguila.

En la asamblea general participaron las promotoras del Sello Fairtrades y las agrupaciones de productores, las que, mediante la nueva constitución aprobada para FLO, han pasado a ser copropietarios de FLO Internacional, ganando espacio de participación en los procesos internos de la asociación.

Del Aguila destacó el papel que desarrollan estas redes de productores continentales, pues les permite estar en permanente comunicación, compartir problemas y estrategias de solución, pues si bien la realidad de cada una de ellas es distinta, tienen ciertos aspectos en común.

"Son realidades muy diferentes pero es importante poder compartir la experiencia que han tenido otros países, así como nuestras preocupaciones. Lo que se necesita es que este movimiento crezca de una manera sostenible y coherente", comentó.



** Raúl del Aguila, presidente de la CLAC.*

PLAN ESTRATÉGICO

El presidente de CLAC resaltó que su inclusión como miembro pleno a la FLO (cuyo nombre en español es Organizaciones de Etiquetado para el Comercio Justo Internacional) es parte de un imparable proceso de cambios que comenzó hace dos años con la reestructuración de esta organización..

"Este proceso empezó con la incorporación más formal de las organizaciones de productores dentro de su estrategia, así como la elaboración de un plan estratégico para los próximos años", precisó.

Explicó que al ser FLO un movimiento con representación a nivel mundial, se están realizando consultas en cada continente, entre los países consumidores y productores principalmente de café, cacao, té, bananas, mango, miel de abeja y azúcar, con miras a aprobar un plan estratégico consensuado.

El proceso comenzó en el cuarto trimestre del 2006, cuando se encargó la elaboración de este plan estratégico a un grupo de trabajo. Se empezó a desarrollar durante el primer trimestre con la elaboración de un primer documento y con la aprobación de la junta de FLO.

CONSULTAS CONTINENTALES

Desde marzo pasado este documento ha sido llevado a varios talleres de consulta continentales, desarrollados en Africa, Asia, y uno recientemente realizado en Estados Unidos, donde participaron productores y algunos compradores norteamericanos. Del Aguila señaló que la consulta norteamericana se realizó el 7 y 8 de mayo pasado en Estados Unidos, por una cuestión de costos y tiempo. Aprovechamos que varios productores involucrados en el tema estaban participando en diversas actividades en ese lugar.

"En esta reunión participaron más o menos 35 personas, de las que alrededor de 15 eran productores y representantes de organizaciones de productores miembros de la CLAC, así como de la iniciativa Transfer Estados Unidos, Fair Trade Fundation de Inglaterra, un movimiento de estudiantes norteamericanos preocupados en promocionar el Comercio Justo. Además de gente de la industria de Estados Unidos", indicó.

Reveló, además, que el 28 y 29 de junio se realizará la próxima reunón de la junta directiva de la CLAC, en El Salvador, donde entre otros temas, se analizará el plan estratégico.

El proceso continuará hasta noviembre próximo, cuando se espera tener definido el plan estratégico que señale el camino que van a seguir las instituciones comprometidas en el Comercio Justo.

Foncodes apoya 119 proyectos para mejorar caficultura

Invierte en la capacitación de pequeños agricultores y la construcción de obras de infraestructura para potenciar el cultivo del grano aromático, cuya potencialidad exportable ha dinamizado la economía rural y coadyuva a la superación de la pobreza



Unos 119 proyectos que involucra a 6,213 pequeños productores de café de Amazonas, San Martín, La Merced y la serranía de Piura está financiando el Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social (FONCODES), como parte de los proyectos productivos ejecutados en 11 microcorredores socioeconómicos del Perú.

La entidad pública elaboró un diagnóstico para identificar los productos con mayor demanda en el mercado internacional e identificó 17 líneas de negocios para desarrollar proyectos de inversión, de los que el café orgánico es uno de los más importantes.

Estos proyectos apuntan a promover el desarrollo de zonas donde no llega la inversión privada o hay poca presencia del Estado. La meta es lograr que las organizaciones sociales que existen informalmente y venden individualmente sus productos se asocien y se consoliden en el mediano plazo.

EN SAN MARTIN

Se han aprobado 58 proyectos en 19 distritos del departamento de San Martín ubicados en las provincias de Moyabamba, Rioja, Lamas y El Dorado. La inversión destinada para esta zona es de 8 millones 96 mil 517 soles para mejorar o incrementar la producción de 9,300 hectáreas de fincas agrícolas de café, con lo que se ha obtenido una producción anual de 167,400 quintales de café orgánico principalmente.

Estos proyectos benefician alrededor de 3 mil familias, que antes cultivaban para el autoconsumo y vendían en pequeñas cantidades a intermediarios, y ahora han accedido a servicios de capacitación, asistencia técnica e información especializada en tecnología productiva, gestión empresarial y articulación al mercado, y en algunas zonas incluso se ha financiado la construcción de centros de acopio y losas para el secado de café

De esta manera los pequeños agricultores mejoran sus cultivos, su rendimiento y el proceso de producción, con lo que pueden obtener la certificación orgánica y otros sellos que le permiten incursionar en la agricultura ecológica.

La capacitación, que incluye pasantías en zonas cafetaleras con gran experiencia les ha permitido tener un rendimiento de 18 quintales por hectárea, en lugar de los 15 que obtenían antes del proyecto.

Esta experiencia ha fortalecido además a los productores

cafetaleros, pues ha reforzado sus organizaciones y han accedido al mercado justo europeo, principalmente en Bélgica, Holanda, Francia y Alemania, así como al mercado americano. El mejor ejemplo sobre los resultados obtenidos en esta región es la CAC Oro Verde, que en una primera etapa del proyecto exportó más de 117 mil quintales de café orgánico.

EN PIURA

Se han aprobado 26 proyectos en los distritos piuranos de Jilili, Montero, Pacaipampa, Sicchez, Canchaque, Lalaquiz, Chalaco y Yamango, ubicados en las provincias de Ayabaca, Huancabamba y Morropón. La inversión total para estas zonas es de 3 millones 629 mil 34 soles para intervenir en 2,960 Hectáreas de predios agrícolas de café, con lo que se está obteniendo una producción anual de 19,240 quintales de café orgánico.

Estos proyectos están beneficiando a un total de 1,427 jefes de familia que producen café de la variedad caturra y típica a los que también se les ha capacitado y brindado similar asistencia técnica e información especializada a la que se dictó a los agricultores de San Martín, que incluyen pasantías en la zona de Chanchamayo, en la Selva Central.

Estos proyectos en Piura han alcanzado, en promedio, un rendimiento de 6.5 quintales por hectárea, cuando antes tenían entre 3 y 4.5 quintales por hectárea. Y además han incrementado su acceso al mercado justo europeo, exportando café orgánico y de alta calidad a Alemania, Holanda, Bélgica, Francia, Inglaterra, Suiza y Nueva Zelanda, así como al mercado americano y canadiense, a través de CEPICAFÉ, organismo que tiene amplia experiencia en estos mercados con introducción de cafe orgánico. En una primera etapa han logrado exportar un volumen de 12,397 quintales.

PROYECTOS DE FONCODE PARA LA CAFICULTURA

PRODUCTO	MICROCORREDORES SOCIO ECONOMICOS	CANTIDAD DE PROYECTOS	CANTIDAD DE PRODUCTORES
CAFÉ	SIERRA PIURA	26	1427
	SAN MARTÍN	58	3,116
	AMAZONAS	14	718
	CHANCHAMAYO	21	952
	TOTAL	119	6,213



**** Plantaciones de café orgánico en San Martín, que cuentan con el apoyo de FONCODES.***

EN AMAZONAS

En la región Amazonas FONCODES financia 14 proyectos que benefician a 718 productores. Están situados en Utcubamba (CaC Bagua Grande) y Rodríguez de Mendoza, donde los productores han optado por la producción ecológica del café y el fortalecimiento de la Asociación de Producción (APARM), donde recientemente se realizó el II Encuentro Regional Cafetalero, al que concurrió el director de proyectos especiales de FONCODES, Leoncio Rodríguez.

Junta Nacional del Café

El Cafetalero
Revista de la Junta Nacional del Café

SUSCRIPCIÓN DE 4 NÚMEROS
(Incluye gastos de envío)

LIMA	☐	S/. 25.00
NACIONAL	☐	S/. 35.00
INTERNACIONAL	☐	$ 15.00

Razón Social: .....
R.U.C: ..... Fecha: .....
Persona a contactar: .....
Dirección: .....
Ciudad: .....
Región: .....
País: .....
Teléfono: ..... Fax: .....

Girar cheque a nombre de:
Junta Nacional del Café
(faxear voucher y cupón de suscripción
al ++51-1-433-1477 ó ++51-1-332-7914 anexo 6)

Banco de Crédito del Perú: Cta. Cte. Dólares: 191-1018187-1-26
Banco de Crédito del Perú: Cta. Cte. Soles: 191-1018166-0-04

Jr. Ramón Dagnino 369 - Jesús María
E-mail: prensa@juntadelcafe.org.pe

Evalúan sistema de seguro para familias cafetaleras

La Junta Nacional del Café y Essalud se están reuniendo para hacer realidad un sistema de seguro que brinde adecuada atención de salud al sector cafetalero. El Convenio se iniciaría con planes pilotos en las provincias de Jaén y San Ignacio, en Cajamarca, y Satipo y Chanchamayo, en La Merced

Importantes pasos se están dando para que las familias cafetaleras puedan contar con un adecuado sistema de salud, y mejore de esta manera su calidad de vida. La Junta Nacional del Café (JNC) está sosteniendo una serie de reuniones con funcionarios de Essalud para elaborar un plan especial para afiliar a los productores cafetaleros.

Inicialmente se elaboraría un plan piloto en las provincias de Jaén y San Ignacio, en Cajamarca, y Satipo y Chanchamayo, en Junín, localidades que cuentan ya con un diagnóstico de esta problemática. Precisamente, en base a este diagnóstico participativo, y con la participación de los delegados de las zonas cafetaleras 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. Esta propuesta incluyó la urgente necesidad de asegurar a las familias cafetaleras, incorporándolas a un seguro agrario.





** Miles de familias cafetaleras podrían beneficiarse con el programa piloto que aplicaría Essalud en convenio con la JNC, en San Ignacio, Jaén, Satipo y Chanchamayo.*

IMPORTANTES AVANCES

Las conversaciones están bastante avanzadas, y en los próximos meses se iniciaría el programa especial para afiliar a los productores cafetaleros de las cuatro provincias de Cajamarca y Junín. Este es un proyecto piloto que podría aplicarse posteriormente al resto del país.

Los detalles están siendo evaluados por una comisión especial de Essalud, presidida por el gerente general de Seguros, César Chanamé, y como representantes de la JNC está su gerente, Lorenzo Castillo; el coordinador del proyecto, Luis Suárez, y el consultor Julio Castro.

En este momento, se está conversando ya la factibilidad de incorporar al sistema a otras regiones donde los pequeños productores están organizados, sea en cooperativas o asociaciones, como el caso de Cusco, donde los cafetaleros están muy bien organizados a través de la central de cooperativas COCLA.

La cobertura de este servicio agrario sería integral, es decir, cubriendo todos los casos, pero además, en las zonas donde las familias cafetaleras están asentadas en lugares distantes a los centros de atención, se contempla la posibilidad de tener un seguro de atención primaria de salud, y realizar campañas de prevención, como vacunación, exámenes de Papanicolao y otros.

Es evalúa también la inclusión de los productores al proyecto Hospital Perú y Más Vida, que es un seguro de vida contra todo tipo de accidentes que tiene un costo mensual de 5 soles y cubre hasta 72 mil soles.

Este proyecto partirá con la próxima inscripción de los productores de las provincias donde se llevará a cabo el proyecto piloto, para lo cual necesitará el padrón actualizado de los socios, donde figure sus edades. Se realizará una campaña de difusión previa para sensibilizar a los productores a incribirse y llenar los formularios que serán entregados por Essalud a la JNC.

Cafetaleros visitan importante empresa brasileña que fabrica máquinas agrícolas

Una delegación de pequeños productores viajó a Sao Paulo a visitar la sede central de Pinhalense, una empresa que cuenta con la maquinaria más moderna para el procesamiento y beneficio del café

Entre el 17 y 21 de junio una delegación de productores cafetaleros visitarán la sede principal de Pinhalense, en Sao Paulo, una de las más importantes empresas brasileñas que fabrican máquinas agrícolas y que empezó con equipos para beneficiar café y actualmente ha diversificó su línea de productos, incluyendo máquinas para preparar semillas, granos, cacao, té y nueces.

La delegación peruana está integrada por representantes de las Cooperativas La Florida, Valle del Río Apurímac, CAC Satipo, San Juan del Oro, Perené, Naranjillo, Central de Cooperativas de la Selva Central y la Central de Café y Cacao del Perú.

Con esta visita los cafetaleros podrán observar de cerca las maquinarías de esta empresa, que están especialmente diseñadas para los países en vías de desarrollo, es decir teniendo en cuenta las condiciones específicas de estos países, para hacerlas más duraderas.

EN EL ESPIRITU DEL CAFÉ

La empresa está ubicada en el distrito de Espíritu Santo do Pinhal, en el Estado de Sao Paulo, en un pueblo que logró desarrollarse a partir del café, como el hecho de llegar a conectarse con el puerto de Santos por ferrocarril para facilitar el comercio del grano aromático. Desde hace muchos años este pintoresco pueblo ha concentrado su economía en el café, producto que incluso ahora marca el quehacer cotidiano de la ciudad de muchas maneras. Pinhal comenzó siendo un productor de cafés de alta calidad, pero con el tiempo se convirtió en el centro de comercialización de café, donde se formaron centros de estudios cafetaleros y nacieron empresas dedicadas a la fabricación de maquinarias para procesar café.

Hoy en Pinhal hay más de 250 propiedades que se dedican al cultivo de café y tiene cafetales con cerca de 10 millones de cafetos que tienen una producción media anual alrededor de 300.000 sacos de café beneficiado. Aunque tales cifras sean modestas para los días de hoy, si se comparan con las nuevas áreas productoras de café que se han desarrollado recientemente en Brasil, Pinhal se ha distinguido siempre y sigue destacando por la calidad de su café.



Su producción está básicamente concentrada en los llamados cafés finos, que son requeridos por los importadores más exigentes del mundo.

UNA GRAN INDUSTRIA

En Pinhal están instaladas más de 30 empresas de comercio y exportación de café y cuenta con 10 silos medianos y grandes que pueden beneficiar y rebeneficiar de 1.5 a 2 millones de sacos de café al año.

Este parque industrial cafetalero ha sido totalmente equipado por la industria local de máquinas de café, que domina no solo el mercado nacional, sino también exporta maquinarias a los cinco continentes.



La empresa Pinhalense SA es actualmente uno de los mayores fabricantes de equipos para café y es la única empresa en el mundo que ofrece una línea completa de equipos para usar desde la cosecha hasta la torrefacción o exportación del producto. Los equipos Pinhalense, hoy instalados en las haciendas de todas las regiones productoras, atienden a ocho de cada diez exportadores de café del país y se han vendido a más de 60 países productores y consumidores a nivel mundial.



** Eliseo Cóndor, orgulloso y satisfecho con su libro sobre la historia y beneficios del café.*

Las bondades del buen café

Un serie de mitos, datos históricos y secretos sobre este grano aromático están reunidos en el libro "El café mueve al mundo", que acaba de publicar el ingeniero Eliseo Cóndor. Es un documento de fácil lectura que explica, en base a investigaciones científicas, que un café de calidad no hace daño a la salud.

El primer mito gira en torno al origen del café. Existen muchas leyendas e historias sobre su descubrimiento, pero la más conocida es la que relató en el siglo XVIII el monje Faustus Naironus Banesius, y que consigna el ingeniero Eliseo Cóndor Ayre en las primeras páginas del libro "El café mueve al mundo".



Cuenta que alrededor de los siglos VI y VII un grupo de pastores de las montañas de Abisinia (hoy Etiopía, Africa) comentaron con monjes de un monasterio cercano, que sus rebaños de cabras "eran presas de gran excitación, daban grandes saltos y hasta parecía que bailaban después de haber masticado unas cerezas rojas de arbustos silvestres".

Dice la leyenda que uno de estos monjes, intrigado, se llevó uno de esos arbustos al mónasterio. Pero su superior aseguró que esas bayas eran "obra del maligno" y las arrojó al fuego. Entonces los cerezos rojos comenzaron a arder y un exquisito aroma empezó a invadir la habitación. Tras una serie de pruebas e intentos, el monje disolvió las bayas tostadas en agua, descubriendo así una de las bebidas más populares que ha llegado hasta nuestros días.

Con esta interesante historia se inicia la lectura del libro, en el que se señala cómo el café fue transportado primero a Europa, hasta llegar a América Latina, y por supuesto al Perú, llegando a conquistar la selva alta en las primeras décadas del siglo XIX.

EL CAFÉ PERUANO ES DE CALIDAD

Todo admirador del café peruano sabe muy bien que los cafetos llegaron a nuestro país en 1838, concentrándose por entonces en la provincia de Chanchamayo. Su cálido clima y abundantes tierras fértiles facilitaron su cultivo. Sin embargo, para 1887 el café se había extendido a muchas regiones del Perú, comprendidas por el norte, desde Piura y Amazonas, hasta el sur, en Puno, en la frontera con Bolivia.

Eliseo Cóndor relata este proceso,

que tuvo muchos amores y sinsabores, hasta ubicar al café peruano entre los mejores del mundo. "No ha sido nada fácil lograrlo, pero en los últimos diez años el café peruano ha dado un salto muy grande. Antes se usaba mucho insumo químico de alta productividad pero que malogró el medio ambiente, pero hoy se tiene más cuidado y los campos están libres de contaminación, contamos con cafés certificados, especiales, orgánicos, gourmet, que son cotizados a nivel internacional", explica.

Sin embargo, indica que una de las principales fallas es la falta de promoción en el mercado interno, pues mientras que en nuestro país se consume alrededor de medio kilo per cápita, en Europa el promedio va entre 10 y 13 kilos per cápita.

"En el Perú nadie promociona el consumo de café de buena calidad. Me daba mucha pena escuchar que hasta ahora existen una serie de mitos sobre el café, que muchas amas de casa no lo toman ni se lo dan a sus hijos porque siguen pensando que hace daño a la salud. Por eso escribí este libro, para desmitificar esa mala imagen", revela.

Asegura que los peruanos podemos y debemos tomar el mismo tipo de café que se exporta a Europa o Estados Unidos, en lugar del café de baja calidad, conocido como el café de descarte, que es el que tradicionalmente se consume, y que sí puede ser dañino para la salud, pues se elabora de granos fermentados o malogrados.

NO ES MALO PARA LA SALUD

El ingeniero Cóndor -quien es el actual gerente de producción de la planta procesadora de café de Rainforest Trading en Bagua Grande- indica que un buen café no hace daño, sino por el contrario, su consumo moderado (de una a cuatro tazas por día) facilita la concentración e incluso previene algunos males, como el parkinson. "El problema es que siempre nos han dicho que es dañino y muchos médicos en el Perú lo contraindican, pero eso no ocurre en Europa ni en Estados Unidos, porque allí se toma cafés de calidad", refiere.



En el libro se señala por ejemplo, el estudio realizado por el prestigioso investigador médico Diederick Grobbes, y publicada en el "New England Journal of Medicine", que concluye que ni el café ni la cafeína aumenta el riesgo de padecer enfermedades cardíacas; así como la investigación desarrollada por científicos del Hospital de Massachussets y publicada en el "Journal of Neurosciencie", que demuestra que la cafeína reduce la posibilidad de tener parkinson.

Además, da cuenta del estudio de la Jefa Nacional de Psiquiatría y Salud Mental Infantil de Estados Unidos, Judith Rapaport, "casi ningún niño reacciona de manera adversa a la cafeína con las porciones que se consumen de manera típica", por lo que su consumo moderado no le causaría daño. Cóndor recuerda que muchos niños están consumiendo actualmente cafeína en el té, la coca cola y el chocolate.

"En Brasil, por ejemplo, alrededor de 12 millones de niños en edad escolar están tomando café con leche a través de la campaña Cafés do Brasil, que proporciona desayuno escolar gratuito para mejorar su rendimiento en el estudio. Lo mismo se puede aplicar en el Perú".

Cóndor sostiene que lo importante es consumir un café de calidad. Indica que aunque la oferta es aún muy pequeña, en Lima se puede encontrar cafés buenos en los supermercados, y en el interior se pueden adquirir en las cooperativas cafetaleras que están repartidas en varias regiones del país.

El ingeniero, quien además es catador de café, comparte un último secreto para obtener una deliciosa taza de café: comprar el café tostado, molerlo y pasar por la cafetera solo la cantidad que uno tomará en el día. "No hay que guardarlo ni dos ni tres días, pues el café se oxida, se vuelve rancio y pierde gran parte de sus cualidades". Ahora nos toca a nosotros elegir.

Sugerencias para disfrutar el café

* Preparar el café con agua mineral a temperatura entre 85 y 96 grados, si hierve esperar a que se enfríe.
* Si muele los granos, utilícelos de inmediato. Moler aproximadamente 20 g. por cada taza a servir.
* Un buen expreso se puede juzgar por el color acaramelado de la espuma en su superficie.
* No hervir jamas el café.
* Si tiene que calentarlo, hágalo a baño maría.
* Si utiliza filtros de papel, humedecer el café con agua fría antes de verter el agua caliente.
* Nunca lo sirva en vasos de plástico o metal, ya que estos alteran el sabor original.
* Utilizar tazas chicas de loza, porcelana, vidrio o barro. Es mejor tomar una segunda taza que una grande y fría.
* El compañero ideal del café: Chocolate amargo, realza el sabor.

Flamante cooperativa de Pichanaki negocia ventas a Starbucks

En tan solo medio año de funcionamiento ha logrado conseguir importantes certificaciones como la norma NOP para Estados Unidos, y para el mercado solidario de Starbucks. Su meta es acabar con la mala fama que tiene el café de Pichanaki en el mercado internacional

Con apenas seis meses de formación la Cooperativa Agroecológica Cafetalera Pichanaki ha logrado importantes avances en su gestión, como obtener la certificación de las normas NOP para exportar productos orgánicos al mercado norteamericano, así como la certificación de mercados solidarios de Starbucks, una de las más grandes empresa comercializadoras de café a nivel mundial.

Esta cooperativa se formó el 4 de diciembre del año pasado, con la intención de combinar el modelo cooperativo con un enfoque moderno basado en la búsqueda de la sostenibilidad agroecológica.

Los productores cafetaleros de Pichanaki de las micro-cuencas de Pampa Camona y Belén-Anapiari, así como de otros anexos de la selva central se unieron para formar la cooperativa, en su deseo de alcanzar el bienestar agro ecológico de las familias y sus fincas.

EN PLENO CRECIMIENTO

El secretario del Comité Central del Programa de Cafés Especiales de la CAC Pichanaki, Santos Chipana Mitma, señaló que los agricultores se unieron en una necesidad de salir adelante a través de la solidaridad, la ayuda mutua y el respeto por los demás. Formaron esta nueva organización como una opción para resolver sus necesidades inmediatas y poder enfrentar mejor los problemas y costos financieros que les representa la comercialización de café.

En la actualidad tiene con 237 asociados, de los cuales 183 cuentan con certificación orgánica bajo las normas de certificación de NOP-USDA. Sin embargo la meta de crecimiento como organización cafetalera es contar con no menos de 400 productores organizados por micro-cuencas para la campaña 2008. Y para lograr este objetivo están recibiendo el apoyo del Municipio Distrital de Pichanaki, que colabora en el financiamiento de proyectos productivos.

Además, cuentan con otros importantes aliados con amplia experiencia en la producción de café de calidad, como la Corporación de Productores CAFÉ PERU SAC, la Cooperativa Agraria Cafetalera "La Florida", la Asociación Peruana para la Promoción de desarrollo Sostenible (APRODES), la Cooperativa de Ahorro y Crédito "La Florida" (CREDIFLORIDA) y la Central de Cooperativas de la Selva Central del Perú (CECOOP-SELVA).

"Nuestro reto es acabar con la mala fama que tiene el café de Pichanaki en el mercado internacional. Los que malogran o dañan la calidad del café de Pichanaki son los cientos de acopiadores o pequeños intermediarios de la ciudad. Pero nosotros demostraremos que el café de Pichanaki es de alta calidad y con un buen trabajo post cosecha puede competir en los mercados más exigentes del mundo", aseguró Chipana.



** Autoridades se reúnen con productores de la Cooperativa Agroecológica Cafetalera Pichanaki en Belén-Anapiari, coordinando la construcción de la planta de beneficio.*

Nueva central cafetalera incorpora más cooperativas

La central, formada en marzo pasado con tres cooperativas cafetaleras ha duplicado ya su número de socios. Su meta es aumentar el cultivo de cafés orgánicos y especiales, para mejorar los niveles de vida de sus socios



** Dioni Suárez, administradora de la Central de Cooperativas de la Selva Central.*

Una de las principales preocupaciones de la Central de Cooperativas de la Selva Central, es incrementar la producción de cafés orgánicos y especiales de sus socios, pues de esta manera obtendrán mejores beneficios, que redundará positivamente en su calidad de vida. La administradora de esta entidad, Dioni Suárez, sostubo que para lograrlo se ha iniciado una intensa política de capacitación de los agricultores, con el fin de que estén permanentemente actualizados en el cultivo adecuado del café.

La central, constituida en marzo pasado, comenzó apenas con tres cooperativas de productores, contando actualmente con seis socios activos. A las cooperativas agrarias Tahuantinsuyo, Valle Santa Cruz y Asociación Agro Café, se han sumado ahora las cooperativas Pichanaki, Sonomoro y Aspacafé.

"Nos unimos con el fin de reducir los costos de comercialización y aumentar el beneficio para los agricultores. Y ahora estamos abocados en la tarea de tener un sistema de acopio más descentralizado para que los socios puedan acceder con más facilidad a nuestros centros, así como capacitar permanentemente a los productores", aseguró.

Precisamente, uno de los proyectos más grandes de esta central se está llevando a cabo con la cooperación de INCAGRO, y está orientado a mejorar la rentabilidad de la producción de los cafés especiales. "Es que aquí tenemos un excelente café, pero debido a malas prácticas agrícolas, parte de esta producción no se puede colocar en el mercado internacional. Por eso queremos que el asesoramiento técnico llegue directamente a los productores", refirió explicando la importancia de crear conciencia sobre la responsabilidad de mantener los cultivos bajo los estándares que exige el mercado internacional.

LA UNIÓN HACE LA FUERZA

Suárez dijo que antes las cooperativas comercializaban de forma individual y directa, pero como eran grupos muy pequeños tenían muchas limitaciones para conseguir proyectos de capacitación o lograr algún financiamiento para mejorar su producción.

"Al unirnos hemos obtenido más posibilidades de crecer. Actualmente le vendemos nuestro café a la Corporación Café Perú, pero una de nuestras metas a mediano plazo es exportar nuestro café directamente y con el nombre de la propia central", argumentó.

Indicó que en la zona donde sus asociados cultivan café los terrenos están entre mil y mil 800 metros sobre el nivel del mar, altura que permite cultivar diversas variedades de cafés especiales y orgánicos, que básicamente están destinadas al mercado externo.

Uno de los proyectos a largo plazo es construir una planta de beneficio, para que los agricultores puedan mejorar su producción y comercialización, pues ahora solo entregan cafés estándar y seco.

PARA CONSUMIR MÁS CAFÉ

La administradora de la Central de Cooperativas de la Selva Central advirtió que la falta de hábitos de consumo de buen café en el Perú limita el desarrollo de la caficultora nacional, pues se ha acostumbrado a los peruanos a consumir el café que sobra, de mala calidad y que sí hace daño a la salud. "Es indispensable que se inicie una campaña para educar a los peruanos en el consumo de cafés de calidad, que pueden ser un poco más caros, pero que tiene además efectos benéficos a su salud y mejora la capacidad de atención. Pero además revierte en la calidad de vida de los productores, que mayormente son pequeños agricultores que viven en zonas muy pobres. Con el café se puede empezar a cortar el círculo negativo de la pobreza", señaló.

Explicó que si bien en el mercado ha comenzado a abrirse una pequeña demanda de café de calidad, la mayor parte se orienta hacia las marcas que ofertan grandes empresas que tienen la posibilidad de imponerlas en el mercado con una agresiva campaña publicitaria. "Nuestro café es igual o mejor que el de ellos, la única diferencia es que no tenemos dinero para competir en publicidad. Basta probarlo para darse cuenta de ello", afirmó Suárez.



JNC, en alianza con SEP, promueve investigaciones de café

La Sociedad Entomológica del Perú, con apoyo de la Junta Nacional del Café, acaba de lanzar el Premio Café, que busca galardonar al mejor trabajo de investigación entomológica en el cultivo del cafeto.

La mejor forma de impulsar el desarrollo de la caficultura en el Perú es a través de la investigación científica que promueva alternativas y soluciones que permitan mejorar el cultivo de los cafetos, por ello la Sociedad Entomológica del Perú (SEP) y la Junta Nacional del Café (JNC) están impulsando, desde hace varios años, el Premio Café, que es un reconocimiento al mejor trabajo de investigación en temas de control de plagas e insectos de manera orgánica para los cultivos del cafeto. Pueden participar los estudiantes y profesionales de universidades, escuelas e institutos superiores, así como organismos no gubernamentales y centros de investigación o investigadores independientes que hayan desarrollado trabajos en entomología relacionados al cultivo del cafeto en el Perú.

Los trabajos deberán estar enmarcados en la entomología básica o aplicada sobre plagas sin utilizar insumos químicos, en el manejo integrado de las plagas, o en diversos aspectos de la biología, taxonomía o ecología de la artoprodofauna (insectos, arañas y ácaros) en los agroecosistemas cafetaleros.

Todas las investigaciones deben haberse realizado en los últimos cinco años y no deben haber sido presentados en congresos u otros certámenes similares.

Podrán participar trabajos realizados en el Perú, por peruanos, o los que hayan sido realizados por extranjeros fuera del país siempre y cuando exista un vínculo con el sector cafetalero peruano.

EL JURADO CALIFICADOR

Los trabajos deben ser presentados ante la SEP, con una carta dirigida a su junta directiva y su resumen debe haber calificado para exponerse en la Convención Nacional de Entomología, que se llevará a cabo en noviembre próximo.

Los miembros del Jurado Calificador son el presidente de la SEP en ejercicio o su representante; un profesor del área de cultivos tropicales o de una universidad ubicada en una de las regiones cafetaleras del país; un representante de las organizaciones de productores, ONGs o proyectos de cooperación relacionados al cafeto, un profesional de reconocida y amplia experiencia en la sanidad del cafeto, o en artropodofauna de los agroecosistemas cafetaleros; y un representante de la Junta Nacional del Café.

Al momento de evaluar los trabajos se tomará en cuenta la originalidad del tema, el aporte que haga al desarrollo de la caficultura peruana, la amplitud del trabajo desarrollado así como las instituciones involucradas, y el tiempo que haya tomado su ejecución, la exposición en la Convención Nacional de Entomología (gráficos, ordenamiento, locución, respuesta a las preguntas, etc.), y la zona en que se desarrolló el trabajo.

El mejor trabajo será galardonado con un diploma, US$ 300 dólares americanos, así como una colección de todas las publicaciones disponibles de la Junta Nacional del Café. Además se financiará la publicación de un resumen, o del trabajo completo

Mayor información en la Junta Nacional del Café, en la página web www.juntadelcafe.org.pe, a los teléfonos (0051-1) 332-7914 / (0051-1) 433-1477, o al correo electrónico jnc@juntadelcafe.org.pe; y en la Sociedad Entomológica Peruana, en la página web www.sepperu.com.



** Premio Café busca promover alternativas de solución orgánica de plagas y otros problemas que afectan a los cafetos.*

Empieza Programa de Capacitación en la Producción de Cafés Especiales

Curso, que será virtual y presencial durante 8 meses, es promovido por la JNC

Perú dispone de condiciones muy favorables para la producción de cafés especiales por la gran disponibilidad de diversos pisos ecológicos con climas propicios para su cultivo. Para lograr su determinado tipo de aroma, acidez y cuerpo se necesita de un exigente procedimiento que tome en cuenta los requerimientos del mercado internacional, el cual es imposible de alcanzar si no se cuenta con la asistencia técnica necesaria. Por ello, la Junta Nacional del Café (JNC) está iniciando el Programa de Capacitación para Asistentes Técnicos en la Producción de Cafés Especiales, que se iniciará el 2 de julio próximo y que busca formar y actualizar los conocimientos de los técnicos en el manejo de este tipo de café, que tiene un precio preferencial en el exterior.

Está dirigido a asistentes técnicos que laboran en los programas de cafés especiales de las organizaciones cafetaleras, o en programas de desarrollo de la caficultura, realizando labor de campo.

CAPACITACIONES PRESENCIALES

El programa ha sido diseñado siguiendo las pautas del enfoque por competencias, es decir, centrando los conocimientos, habilidades y actitudes para obtener los resultados deseados. Se dictará este curso de forma virtual por un periodo de ocho meses, y será complementada por tres capacitaciones presenciales en Chanchamayo, de cinco días cada una.

Los participantes deben contar con una formación de Técnico Agropecuario, Bachiller o Ingeniero en Agronomía o carreras afines, y tener experiencia de trabajo en Asistencia Técnica en organizaciones cafetaleras de al menos un año, así como contar con conocimientos y manejo básico de computadora, MS Office y herramientas de Internet.

La experiencia ha demostrado la importancia de este tipo de capacitaciones, pues si bien los asistentes técnicos han recibido formación profesional en sus respectivos centros de estudios, poco es lo que se ha visto en el tema específico de caficultora, agricultura orgánica y sostenible, ni mucho menos en cafés especiales. Es por ello que este programa busca formar a los asistentes técnicos en la producción específica de los cafés que tienen gran demanda en el mercado internacional. Los contenidos incluyen la transferencia, asistencia y asesoría técnica en cafés especiales, para identificar las tecnologías más adecuadas de acuerdo a la zona, así como la necesidad de planes de asistencia técnica; además se contará con módulos de monitoreo en la calidad y el manejo agronómico de estos cafés, teniendo en cuenta la conservación de los suelos, la plagas, la cosecha y post cosecha; preparándolos también en la elaboración de diagnósticos socioeconómicos de los predios de café especial. El costo del curso es de mil soles, que incluye gastos de alojamiento y alimentación durante la capacitación presencial en Chanchamayo.

La solicitud de inscripción deben ser presentadas por las organizaciones de productores de cafetaleros o centros de labores del postulante hasta el 20 de junio próximo. Los resultados se comunicarán vía correo electrónico a más tardar el 22 de junio y se publicarán en la página web de la JNC. Más información en el "Programa de Capacitación para Asistentes Técnicos en la Producción de Cafés Especiales", correo: capacitacion@juntadelcafe.org.pe, con una copia al correo secretaria@juntadelcafe.org.pe, o a los teléfonos (01) 433-14 77 / (01) 332-7914.



** Productores de CUNAVIR se beneficiaron con capacitación en Cafés Especiales.*

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN:

Módulos de capacitación virtual	Fecha programada*	Virtual	
		Horas	Semanas
Capacitación de productores	02/julio - 11/agosto	60	6
Procesos de transferencia y asistencia técnica	27/agosto - 06/octubre	60	6
Monitoreo de la calidad en cafés especiales	22/octubre - 10/noviembre	30	3
Manejo agronómico de cafés especiales	26/noviembre - 19/ enero	60	6
Diagnósticos Socioeconómicos	04 al 23 de febrero	30	3
Total		**240**	**24**

* Programación tentativa. Cambios serán comunicados con anticipación.

JNC y TWIN impulsan proceso de capacitación empresarial a líderes cafetaleros

Los talleres se iniciaron a principios de mayo en la Central de Cooperativas del Valle del Sandia (CECOVASA), y continuarán a lo largo del año en otras cinco organizaciones de productores de café



** Líderes y productores de CECOVASA que concurrieron a los talleres de capacitación organizados por JNC y TWIN.*

El crecimiento de la demanda de cafés certificados y gourmet en el mercado internacional, y el creciente control de los productores sobre el proceso para obtener estos tipos de café, hace necesario el fortalecimiento del capital social, de las organizaciones, a través de la promoción de líderes y directivos con visión empresarial, que puedan llevar a adelante la caficultura peruana.

De esta manera podrán impulsar a los pequeños productores, que actualmente se benefician con el precio diferenciado que se paga por estos granos (10-100% por encima del precio comercial), para que mantengan, e incluso incrementen los dividendos que obtienen por esta tendencia del mercado, que beneficia a miles de familias cafetaleras de nuestro país.

En el Perú, el permanente esfuerzo de las organizaciones, sea cooperativas y asociaciones de productores cafetaleros, se evidencia en el reciente liderazgo que tenemos en la producción de cafés especiales, así como en el acceso a diferentes nichos de mercado, dejando atrás el viejo paradigma que afirmaba que "los pequeños productores no podrán acceder directamente al mercado externo".

PLAN DE CAPACITACIONES

Para alentar el esfuerzo que realizan los líderes y directivos de las organizaciones cafetaleras la Junta Nacional del Café, en convenio con la Ong Twin de Inglaterra, ha iniciado un plan de capacitaciones para directivos y delegados de las cooperativas y asociaciones de los pequeños productores de café, a fin de fortalecer su potencial organizativo y empresarial.

La instrucción se desarrollará mediante el uso de metodologías participativas que promueve el inter aprendizaje y el conocimiento institucional, lo que a su vez redundará positivamente en los socios de estas organizaciones.

Este plan de capacitaciones empezó en mayo con la Central de Cooperativas del Valle del Sandia (CECOVASA), y continuará, según el cronograma establecido, con la Asociación Provincial de Cafetaleros Solidarios de San Ignacio (APROCASSI), la CAC Bagua Grande, la CAC Frontera San Ignacio, la CAC Pangoa y la CAC San Juan del Oro.

COMENZÓ EN CECOVASA

La capacitación se inició los primeros días de mayo en (CECOVASA), en el que participaron 35 directivos y delegados de ocho organizaciones de base: CACs Charuyo, San Jorge, San Ignacio, Unión Azata, Inambari, Túpac Amaru, San Isidro y Valle Grande.

Los participantes se reunieron entre en Juliaca, y contó con el apoyo del presidente del Comité de Educación de la central, Ignacio Calsina Monroy, y del miembro del equipo técnico, Beltrán Apaza, así como Anneke Theunissen y Gilbert Bustamante, en calidad de facilitadores.

Los objetivos del taller fueron:

-Conocer a fondo la historia, estructura y funcionamiento de la organización.

-Aprender el funcionamiento del mercado del café y los procesos de comercialización.

-Disponer de herramientas básicas para la planeación y control de los procesos contables y financieros. -Contar con herramientas para



mejorar la comunicación interna y la coordinación del trabajo político desde las bases hasta la asamblea general de CECOVASA.

BUENOS RESULTADOS

Durante el evento loa participantes pudieron rescatar y valorar una serie de aspectos como la historia de su organización, analizando los diferentes roles, deberes y derechos como productores, clientes y directivos; así como analizar las perspectivas del mercado de café, entre ellos el convencional, orgánico, solidario y otros sellos como Rainfores Aliance, Starbucks, etc.; y ejercitarse en el cálculo de rendimientos del café en sus diversos componentes (café pergamino, nacional o de descarte, café oro y cáscara.

Además, se entrenaron en el cálculo de precios del café, considerando sus diferentes tipos, así como el precio de la bolsa de Nueva York y el costo administrativo; tener un conocimiento práctico de los términos contables a través del balance general y el estado de ganancias y pérdidas; así como hacer una simulación del mercado de la bolsa de Nueva York a fin de entender cómo se fijan los precios y cuáles son las oportunidades de venta o cierre de contratos de café.

Por otro lado, los participantes mejoraron sus conocimientos en el proceso de plantación a través de objetivos, metas estrategias, actividades, cronogras, costos y responsables.

También se les explicó la importancia de la comunicación en las organizaciones, a través de dinámicas sobre las implicancias que conlleva una buena o una mala comunicación; se les presentó casos prácticos de simulación de asambleas y toma de decisiones estratégicas; y se les sometió a un examen para evaluar el grado de asimilación de la capacitación.



** Los participantes se mostraron satisfechos, pues el evento les permitió ampliar sus conocimientos sobre producción y comercialización de café.*

ACEPTACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

Finalmente los participantes tuvieron una percepción muy favorable de los talleres, reconociendo su trascendencia y solicitando la implementación de otros eventos similares. "Ha sido un taller muy importante para nosotros como productores, directivos y delegados, porque hemos practicado temas que no habíamos tratado antes", sostuvo uno de ellos. "Se debería convocar a jóvenes, hijos e hijas de los socios y socias, pues ellos pueden aprovechar mejor estas capacitaciones, practicar y prepararse como futuros líderes y directivos de nuestras organizaciones", fue otra de las opiniones.

El presidente de CECOVASA, Genaro Canasa Quispe, y el gerente de esta institución, Jaime Sucaticona, se mostraron satisfechos con los temas que se abordaron en los talleres, calificándola de acertada para desarrollar y ampliar la visión empresarial y la orientación estratégica de la organización.

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

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	LOUIS DREYFUS	15,378,261	152,548	100.81
2	PERALES HUANCARUNA	13,082,519	122,590	106.72
3	COMERCIO & CIA	9,212,849	93,162	98.89
4	MACHUPICCHU COFFEE TRADING	5,695,306	61,380	92.79
5	CENTRAL COCLA	5,177,762	49,286	105.05
6	VALDIVIA CANAL HUGO	5,040,032	63,192	79.76
7	CAFETALERA AMAZONICA	4,957,140	45,706	108.46
8	ROMERO TRADING	3,880,663	38,015	102.08
9	CECOVASA	2,672,680	19,095	139.97
10	CIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ	2,131,861	21,709	98.20
11	PRONATUR	2,089,745	19,084	109.50
12	CAFÉ PERU SAC	1,631,067	12,410	131.43
13	COEX (PERU)	1,524,988	14,288	106.74
14	OUTSPAN PERU S.A.C.	1,481,527	15,814	93.68
15	CEPICAFE	1,305,327	9,668	135.02
16	AICASA	1,186,478	11,553	102.70
17	SANCHEZ ROSSITER ROSMERY L.	989,413	15,028	65.84
18	LAUMAYER PERU	935,759	8,255	113.36
19	ASOC. R. DE MENDOZA	860,330	6,149	139.91
20	HVC SAC	691,734	6,371	108.58
21	NEGRISA SAC	514,695	4,994	103.07
22	CAC FRONTERA SAN IGNACIO	353,106	2,460	143.54
23	CAC LA FLORIDA	319,583	2,445	130.71
24	N B TEALDO Y CIA	306,921	2,888	106.29
25	CAC ORO VERDE	281,903	2,076	135.79
26	CAYMA TRADING SAC	279,510	2,888	96.80
27	CECANOR	267,270	1,875	142.54
28	AZEXSA	223,094	2,059	108.34
29	CAC PANGOA	202,976	1,500	135.32
30	PROASSA	195,262	1,575	123.98
31	CEPROAP	148,795	1,163	128.00
32	CAC CASIL	117,131	825	141.98
33	CAC BAGUA GRANDE	108,581	795	136.58
34	ANTONIO RINALDI	108,396	1,163	93.24
35	PERUNOR SAC	101,615	845	120.32
36	APROCASSI	100,397	788	127.49
37	OFK	97,860	1,522	64.31
38	CAC SAN JUAN DEL ORO	97,739	750	130.32
39	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	87,533	825	106.10
40	EDUALEX SOCIEDAD	83,494	2,269	36.80
41	CAFE RISSO PERU S.A.C.	69,000	750	92.00
42	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	63,037	420	150.09
43	COMERCIO Y SERVICIOS SOCIEDAD	58,699	825	71.15
44	VILLA RICA HIGHLAND	58,328	413	141.40
45	APC JUMARP	58,148	413	140.96
46	APAVAM	58,147	413	140.96
47	CAC DIVISORIA	53,625	413	130.00
48	APESI	48,881	413	118.50
49	EXPOIMP BEVIPERU EIRL	48,336	687	70.41
50	CURMISA	36,686	278	132.20
51	EMP PROD PROCESADORA Y COM	27,540	747	36.85
52	OTROS	25,830	161	160.26
TOTAL EMPRESAS		**84,527,559**	**826,932**	**102.22**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**
(*): Informacion Parcial Enero - Mayo 2007

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

N°	PAÍSES	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	ESTADOS UNIDOS	35,235,302.710	367,387.054	95.91
2	ALEMANIA	21,758,752.590	207,363.578	104.93
3	BELGICA	9,448,419.760	82,503.533	114.52
4	SUECIA	3,470,507.880	29,489.957	117.68
5	FRANCIA	2,144,982.800	18,585.000	115.41
6	CANADA	1,828,394.550	15,351.087	119.11
7	REINO UNIDO	1,774,990.370	13,796.957	128.65
8	ESPAÑA	1,609,222.110	17,901.848	89.89
9	HOLANDA	1,449,582.050	12,270.217	118.14
10	COLOMBIA	998,207.400	16,566.261	60.26
11	RUSIA	748,093.350	6,521.739	114.71
12	JAPON	699,402.200	5,994.000	116.68
13	CHILE	538,172.350	4,950.000	108.72
14	SIRIA	407,547.200	4,923.913	82.77
15	POLONIA	396,704.750	4,533.696	87.50
16	ITALIA	324,089.590	3,037.500	106.70
17	MEXICO	281,313.320	1,965.000	143.16
18	ECUADOR	248,436.000	3,686.522	67.39
19	AUSTRALIA	225,535.410	2,067.391	109.09
20	SUIZA	202,125.000	1,650.000	122.50
21	PORTUGAL	195,277.500	1,650.000	118.35
22	DINAMARCA	112,431.880	825.000	136.28
23	NORUEGA	107,616.000	912.000	118.00
24	GRECIA	99,090.000	900.000	110.10
25	AGENTINA	97,531.500	825.000	118.22
26	FINLANDIA	96,463.130	825.000	116.93
27	PARAGUAY	29,367.680	450.000	65.26
TOTAL		**84,527,559**	**826,932**	**102.22**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**
(*): Informacion Parcial Enero - Mayo 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	116,754	6,179,264	10,629,379	96.83	91.04	110.48
ABRIL	64,025	69,007	6,485,963	7,035,354	101.30	101.95	108.39
MAYO	306,230	165,759	32,222,441	17,058,101	105.22	102.91	109.50
TOTAL	**681,711**	**826,932**	**70,739,204**	**84,527,559**	**103.77**	**102.22**	**113.82**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**
(*): Informacion Parcial Enero - Mayo 2007

Premio Café

Al mejor trabajo de investigación entomológica en el cultivo del cafeto, presentado en el marco de la CONVENCIÓN NACIONAL DE ENTOMOLOGÍA organizada por la Sociedad Entomológica del Perú (Noviembre de 2007).

PARTICIPAN:

- Estudiantes, con sus trabajos de Tesis.
- Profesionales de universidades, escuelas e institutos superiores, centros de investigación, ONGs y organizaciones de productores.
- Investigadores independientes.

TEMAS:

- Entomología básica o aplicada sobre plagas, con excepción de control químico.
- Manejo integrado de plagas.
- Aspectos de la biología, taxonomía o ecología de la artrópodo fauna en los Agroecosistemas Cafetaleros: insectos, arañas y ácaros.

EL PREMIO:

- Diploma
- US $ 300
- Colección de todas las publicaciones disponibles de la Junta Nacional del Café
- Financiamiento de la publicación de un resumen, o del trabajo completo

MAYOR INFORMACIÓN

Junta Nacional del Café
Ramón Dagnino 369 - Jesús Maria
Lima 11, Perú
Telefax: (51-1) 332-7914 / (51-1) 433-1477
Correo: jnc@juntadelcafe.org.pe
jncperu@gmail.com
Web: www.juntadelcafe.org.pe

Sociedad Entomológica Peruana
Web: www.sepperu.com

ORGANIZAN Y AUSPICIAN:

Junta Nacional del Café