El Cafetalero

Informativo de La Junta Nacional del Café

web: www.juntadelcafe.org.pe

AÑO 6 Nº 30-31

NOVIEMBRE
DICIEMBRE
2008

PRECIO:
S/. 8.00

Ahora, a trabajar el Plan Nacional del Café



* Masiva atención médica a familias cafetaleras

Junta Nacional del Café

La mejor TASA de Interés la tiene...



CREDINKA

Ahorro seguro, crédito oportuno

CUSCO - APURÍMAC - LIMA - SAN MARTÍN - JUNÍN - HUÁNUCO

www.credinka.net

INDICE

5
Baja productividad y sobrecostos afectaron cosecha de café en el 2008

12
Predomina la incertidumbre para la campaña cafetalera del 2009

16
Ministro Leyton promete buscar solución a problemas tributarios de cooperativas de café

17
Campaña de salud benefició más de 5 mil cafetaleros de selva central



22
Caficultoras se preparan para ingresar al mercado de café femenino

27
Café peruano puede ser de los mejores del mundo

CONSEJO DIRECTIVO J.N.C.

César Rivas Peña
Presidente (CAC La Florida)

Roberto Acuña Acuña
Vicepresidente (COCLA)

Beltrán Apaza Enríquez
Director (CECOVASA)

Juan Mendoza Rojas
Director (CAC Bagua Grande)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECANOR)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Lic. José Rivera Campoverde
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
Dr. Etienne Durt
Ing. Luis Bustamante
CPC. Jhony Gayoso

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

Editora periodística
María Elena Castillo

Redacción
Liz Vicelli

Administración
Cecibel Tito

Secretaria
Malena Andia

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
www.juntadelcafe.com.pe

Hecho el depósito legal: 2006-4103

Diseño
Juan Pablo Balabarca Saldivar
Telf.: 99824-2198

Diagramación - Impresión.
ESCORPIO GRAF E.I.R.L.
Telf.: 428-4546 Cel.: 9965-31802

Auspicio :

AGRI TERRA

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

EDITORIAL

FALTA, AHORA, TRABAJAR EL PLAN NACIONAL DEL CAFÉ

El 2008 fue año de muchas noticias para la actividad cafetalera peruana. Hubo muchos titulares en los medios de prensa reportando los avances en los mercados internacionales de nuestro grano aromático, destacando su calidad y prestigio creciente. Será, sin embargo, el tiempo quien confirme si fueron sólo titulares y frases para la galería, o si se trata de un compromiso serio para impulsar la competitividad de nuestro producto líder de las exportaciones agropecuarias de nuestro Perú.

El Decreto Supremo N°. 028-2008-AG, del 19 de noviembre, que precisa la pertinencia gubernamental de promover la rehabilitación de las plantaciones de café, es indicativo del compromiso para iniciar planes para mejorar nuestra competitividad. Se establece un plazo de 30 días hábiles, para se formule el Plan Nacional de Promoción del Café. Se comisiona a la Dirección General de Promoción Agraria –DGPA- y a la unidad de PROAMAZONIA del MINAG para que formulen el plan a ser aprobado por el jefe del sector. Hasta donde sabemos, ambas entidades no se reunieron para trabajar las bases de ese plan, ni tampoco se consultó con el sector privado. Tememos que no habrá plan en la fecha indicada.

No importa que nos demoremos unos días más para contar con esta propuesta. En la JNC hemos venido insistiendo en esta medida, pero también trabajando con los técnicos de las cooperativas y asociaciones, en actividades concretas para mejorar la productividad y calidad del producto. Tenemos argumentos y camino recorrido en esta perspectiva. Nos toca contrastar los criterios y estrategias de trabajo pertinentes, pero sobre todo la forma de acceso a los recursos financieros para viabilizar el plan.

Estamos pidiendo la asignación de fondos en condiciones de crédito de capitalización, a ser honrados en plazos prudenciales. Serán fondos que impulsarán el desarrollo rural territorial, generando empleo sostenible, mayor oferta exportable con valor agregado, pero sobre todo paz social en zonas donde el Estado brilla por su ausencia.

En la JNC vamos a trabajar por la definición e implementación del Plan Nacional del Café, que aborde aspectos de formalización de la propiedad de más de 100 mil familias, la asignación de recursos para renovar plantaciones, como también por la institucionalidad del sector, mediante una institución público-privada, con autonomía técnica y financiera, con roles ejecutivos, pero al mismo tiempo inclusiva de los gobiernos regionales, que garantice una visión unitaria y estratégica del desarrollo cafetalero peruano.

En esta perspectiva el 2009 será, según el compromiso de todos nuestros asociados, año de realizaciones y de activa vigilancia gremial cafetalera.

César Rivas Peña
PRESIDENTE JNC

Baja productividad y sobrecostos afectaron cosecha de café en el 2008

Sin embargo, valor de exportaciones se estiman en 650 millones de dólares, cifras que difícilmente se repetirán en el futuro inmediato



** La producción record que se estimó para el 2008 no se pudo alcanzar, generando un impacto negativo en la economía de los productores.*

Los estimados iniciales de una cosecha récord de café para el 2008, no se alcanzaron debido a excesos de lluvia en períodos de cosecha, la escasez de mano de obra para el recojo oportuno de los granos, y el incremento de costos operativos e insumos generados por la inflación que se sintió superior en las zonas de producción. De acuerdo a los reportes de transporte local y de embarques ejecutados hasta ahora, la cosecha se estima en 5 millones 350 mil quintales, equivalentes a 246 mil toneladas de café verde. Estas cifras son menores en 5.3% a las registradas en el 2006, que sumaron 5 millones 650 mil quintales, equivalentes a 260 mil toneladas. En relación al 2007, cuya producción fue de 3 millones 950 mil quintales, muestra un incremento de 35%, equivalente a 1 millón 400 mil quintales adicionales.

El incremento de la cosecha se registró en las regiones de Junín, San Martín, Cuzco, y en menor medida en Amazonas y Cajamarca, así como Puno y Ayacucho. Una región que muestra un significativo aumento de nuevas plantaciones es Junín, estimándose a partir del 2010 una alta cosecha en las zonas de Santa Cruz, en Satipo, en la ruta hacia el Río Ene.

ALTOS COSTOS

Los precios al productor fluctuaron entre 4.30 soles el kilo de café pergamino, hasta 7.60 soles abonados en semanas punta por algunas empresas exportadoras, especialmente en Amazonas y Cajamarca, que tratan de sacar del negocio a algunas cooperativas, toda vez que con estos precios no es posible cubrir los costos operativos de compra de materia prima y costos de exportación, mucho más con la fuerte devaluación del dólar frente al sol.

Si bien estos precios al productor fueron significativos, ellos tuvieron que asumir inesperados altos costos de cosecha, proceso y flete, lo cual terminó licuando sus ingresos. En plena maduración del grano se presentó una dramática escasez de mano de obra, lo cual llegó



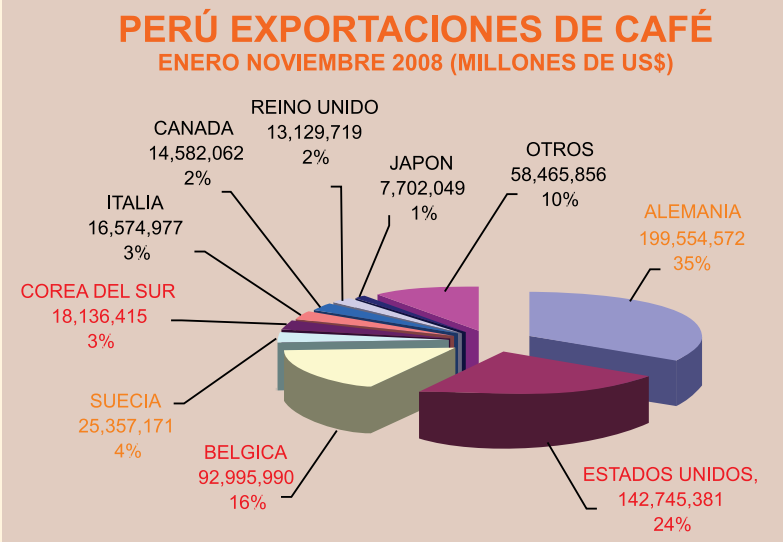
** La mayoría de los productores organizados son exportadores,*

a cotizarse en 5 soles la lata de café cerezo, equivalente a 110 soles el costo de cosecha de un quintal. Las causas de la escasez se debieron a la fuerte competencia de la de coca, que por los mismos meses recogen la hoja madura y pagan el equivalente a 45.00 soles jornal, más gastos de alimentación. "En café es imposible pagar semejante salario, razón por la cual mucha gente no pudo recoger la cosecha", recordó César Rivas, presidente de la JNC.

MÁS DE 650 MILLONES DE DÓLARES

El valor de las exportaciones de café se situarán por encima de los 650 millones de dólares, al estimarse embarques de 4 millones 980 mil quintales, con un precio promedio de 132.00 dólares por quintal, cotización que posiblemente no se repita en varios años, salvo que ocurra un suceso climático en Brasil o Vietnam, algo, por cierto, improbable.

En cuanto a los países de destino, nuestro café se exporta a 41 países, destacando el bloque europeo con 66% de compra, seguido por Estados Unidos con el 24%. El reporte de aduanas indica que Suecia, en el bloque de países escandinavos, muestra una demanda creciente del café peruano, especialmente café de alta calidad y con registro orgánico y de comercio justo. También Corea del Sur incrementa la demanda creciente de nuestro grano aromático, habiendo desplazado a Japón al puesto 9.



Debe anotarse que Alemania es nuestro mayor comprador de café, con el 34% de la demanda, pero este producto es luego reexportado a países de Europa, inclusive a Estados Unidos y Asia. También llama la atención nuestras ventas crecientes a México, con 15 mil quintales, con café especial y de alta calidad, con certificación de los estándares de "Café Práctices" negociado por la firma Starbucks.

Este trabajo ganado a pulso por las empresas cooperativas corre el riesgo de truncarse si MINCETUR y el MINAG no negocian adecuadamente con México el TLC para el acceso de nuestro café a ese mercado. Corren voces que pretenden sacrificar al café, en canje con el pápikra y productos afines.

Colombia es otro comprador creciente de nuestro café, aunque se trate de "segundas" para su industria de soluble. Se ha embarcado más de 80 mil quintales con destino al vecino país, a precios promedio de 57.86 dólares, por debajo de grano similar con destino a Ecuador.

PRODUCTORES EXPORTADORES

La SUNAT registra 85 empresas exportadoras de café, de las cuales 46 son de productores, especialmente cooperativas, aunque con volúmenes bajos. Esto se debe a que muchos compradores de cafés especiales buscan una relación directa con el productor, a través de sus organizaciones, aunque los costos operativos se incrementen. De las 46 empresas de productores 31 son de organizaciones socias de la JNC. Al parecer esta tendencia se mantendrá en los próximos años. La mayor parte de estas organizaciones están situadas en Selva Central, Cajamarca, San Martín y Amazonas.



** Los costos operativos de las organizaciones cafetaleras son muy altos y la producción muy limitada por la falta de nuevos plantones, entre otras causas.*



QUINTAL DE DATOS



RECONOCIMIENTO PARA CAFETALEROS

El ministro de Agricultura, Carlos Leyton, tuvo frases de elogio para con las cooperativas cafetaleras, al destacarlas como modelo de asociatividad en el agro peruano. Fue en su disertación en el Congreso de la República, al fundamentar la asignación presupuestal para su sector para el 2009. Dijo que estas empresas, al liderar las exportaciones de café con valor agregado mediante cafés especiales, mejoran los ingresos a las familias organizadas.

Esta referencia del ministro Leyton para con los cafetaleros también ha sido explicitada en otros eventos oficiales, lo cual es indicativo de un proceso de reconocimiento al esfuerzo de decenas de miles de familias por enfrentar su futuro a partir de la integración empresarial, con prácticas democráticas y solidaridad.

AGRICULTORES CON UN DÓLAR DIARIO

El ministro Leyton brindó en el Congreso de la República cifras escalofriantes sobre la pobreza rural en estos tiempos, sin lograr que los parlamentarios lo escuchen. Dijo que la mayoría de campesinos de la sierra y selva sobreviven con ingresos de apenas 1 dólar diario. Se refería a aquellas familias que cuentan con menos de 5 hectáreas agrícolas. Precisó que registran elevados índices de desnutrición, bajos niveles educativos y corresponde a la mano de obra no calificada. "En estas circunstancias no es posible hablar de competitividad agraria", agregó.

Dijo que el 88% de agricultores de ambas regiones disponen de menos de 5 hectáreas, razón por la cual estaba el gobierno obligado a promover la asociatividad empresarial, con criterio de competitividad. Vamos a esperar cómo espera impulsarla.

APOYO A CAFETALEROS DE LA CONVENCIÓN

Ante el requerimiento de los productores de café de Cuzco, liderados por la Central COCLA, en el diálogo sostenido con la población de La Convención, el ministro Leyton asumió el compromiso de apoyar la rehabilitación de 20 mil hectáreas de cafetales viejos de la zona, mediante la asignación de un fondo especial a ser canalizado a través de AGROBANCO. Dijo que los detalles serán conversados a mediados de enero en Lima, entre técnicos del ministerio de la JNC y la Central COCLA. Este es un nuevo compromiso ministerial que deberá buscar la forma de cumplirlo. El Presidente del Consejo de Ministros, Yehude Simons, es testigo de estos retos.

MÁS COCA...MENOS CAFÉ

En el Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas están alarmados con el desarrollo de la economía ilícita en la selva alta. Desde, Puno, en el sur, hasta Ecuador y Colombia, en el norte, se han incrementado las áreas de cultivos de coca y amapola, pero sobre todo la productividad por hectárea en la coca.

Las consecuencias sociales y económicas se verán en poco tiempo, al decrecer las áreas de café y cacao, debido al incontrolable aumento de los costos de producción, en especial la mano de obra en épocas de cosecha.

En la cuenca de los ríos Inambari y Tambopata, en Sandia (Puno), se calcula que hay 4,000 hectáreas de coca, con una cosecha que está por encima de las 8,000 toneladas de hoja de coca seca, lista para su proceso industrial, y que en un 95% está destinado al mercado negro.

Los ingresos por hectárea que genera al campesino el cultivo de la coca superan los 18 mil soles, mientras que una hectárea de café es de sólo 4,000, y sus costos de producción superan los 3,600 soles. ¿Qué opinan de ello DEVIDA, y PROAMAZONIA, el MEF, y la PCM?.





QUINTAL DE DATOS

COOPERATIVAS APUESTAN POR CONSUMO INTERNO

El desarrollo del mercado local del café está en la agenda de las cooperativas y asociaciones cafetaleras. Unas 15 cooperativas ofertan su producto tostado y molido al mercado regional y nacional con gran suceso, toda vez que su producto es café de calidad.

La Asociación de Productores Café Solidarios de San Ignacio-APROCASSI- acaba de inaugurar su tienda en la provincia del mismo nombre, sumándose a la concurrida cafetería- tienda de CENFROCAFE, en Jaén. Siguen sus pasos las cooperativas "La Prosperidad" de Chirinos, COOPARM de Rodríguez de Mendoza, mientras que en San Martín, la CAC Oro Verde, incrementa sus ventas en la región.

En selva central, la cooperativa "La Florida" está trabajando el mercado local desde hace varios años, con su marca INCAFE. La Corporación Café Perú ha relanzado su marca KAFECITO, con buen suceso. En Pichanaki, CEPROAP busca desarrollar su producto de nombre CAFENAKI. La Cooperativa Naranjillo, con su marca "Café Bahía", busca ingresar al mercado regional de Huánuco, mientras en Ayacucho la CAC VRA tiene lista la maquinaria de tostado y empaque para entrar al mercado regional.

En Cuzco, la Central COCLA incrementa sus ventas de tres tipos de café: COCLA GOURMET, "Tipo exportación" y COCLA TRADICIONAL. En Puno la Cooperativa San Juan del Oro, venía colocando su café con demanda creciente, tanto en Puno, Arequipa y Tacna. Problemas con INDECOPI han frenado su plan de desarrollo, pero para el 2009 esperan doblar sus ventas.

Los ejecutivos de CEPICAFE también apuestan por desarrollar el mercado local, para lo cual alistan, previo estudio de marketing, entrar con fuerza en el 2009.

En general, según reportes de diversas encuestan, el consumo interno del café viene creciendo, estimándose en 500 gramos por habitante, lo cual haría un volumen de 14,000 toneladas, o 304 mil quintales, cifra nada despreciable para el negocio de la industria del café.





AGRONOTICIAS CON CAFÉ

En 1978, año de convulsiones políticas y crisis económica en nuestro país, apareció la revista AGRONOTICIAS, con el titular principal "ES HORA DE CAMBIAR LA POLITICA AGRARIA". Este titular mantiene su vigencia. En su primera edición publicó un reportaje, que bien podría ser usado en estos días: "CAFÉ: PELIGRA LA PRODUCCION"; con una bajada que también ilustra el momento por el que ahora atravesamos: "las cifras dan la impresión de bonanza, pero los productores están con la soga al cuello". No hay caso, Reynaldo Trinidad, infatigable luchador de la causa agraria, también tiene algo de "brujo", para adivinar lo que pasará en el futuro. Recomendamos buscar la edición de noviembre de 1978, que vale oro. ¡SALUD AGRONOTICIAS!

POSIBLES CAMBIOS EN COMERCIO JUSTO

La persistencia de los pequeños productores de café y otros productos, ante el buró de FLO, en Alemania, en defensa de valores y principios de este movimiento, está generando un proceso de retorno a los criterios iniciales.

Debido a ello se está evaluando la posibilidad de no admitir más certificaciones de grandes operadores del negocio, así como también de los grandes finqueros. Inclusive, está evaluado suspender las certificaciones a conocidas empresas exportadoras, las cuales desarrollan actividades de competencia desleal con las empresas cooperativas.

Ahora mismo, hasta los compradores de cafés con certificación orgánica o sostenible están reticentes a formular contratos a futuro con este tipo de empresas.



CRECEN CERTIFICACIONES DE RAINFOREST Y UTZ EN PERÚ

En recientes eventos los representantes de Rainforest Alliance (EEUU) y de UTZ (Holanda), dieron cuenta cada uno del fuerte incremento en certificaciones en fincas de café en nuestro país. RA, identificado con la figura de la ranita, refirió que para el 2013 esperan contar en Perú con 60 mil hectáreas de café certificadas, toda vez que hay demanda insatisfecha en el mercado del café. Estiman una oferta superior a 1 millón de quintales. En el 2008 certificaron más de 150 mil quintales, cosechados en 20 mil hectáreas.

Por su parte UTZ, reportó que hasta octubre se habían certificado 24,500 hectáreas, de 4,205 productores, con una cosecha estimada de 350 mil quintales, volumen que seguramente se habrá vendido gran parte del mismo.

Estos reportes, asociados a las certificaciones de café orgánico, son indicativos que el área y volumen de café diferenciado supera las 120 mil hectáreas, equivalente al 32% del área cafetalera peruana

Rainforest Alliance

Alianza para Bosques

NUEVOS SOCIOS DE JNC

La familia de la Junta Nacional del Café (JNC) aumenta. Acaban de incorporarse como nuevos asociados las siguientes organizaciones: Cooperativa Ecológica "Pichanaki" (de Chanchamayo), Cooperativa José Olaya (de La Convención), y la Asociación Bosques Verdes de San Ignacio (de Cajamarca). Con ellas suman ahora 41 las organizaciones socias de nuestra institución, que representan a más de 41 mil familias de productores cafetaleros. Pero podemos seguir creciendo, pues están en evaluación las solicitudes de 5 organizaciones más.

QUIÉN ENTIENDE AL MINAG

El Ministerio de Agricultura no termina de brindar un mensaje claro sobre el futuro del sector. El ministro Carlos Leyton habla de cambios en la política sectorial, los que deben implementarse con los operadores que, paradójicamente, trabajan para que éstos no se den. El esquema operativo planteado por su antecesor, Ismael Benavides, apuntaba a una gestión por resultados, lo cual no es del todo malo. Peor sería seguir con la vieja estructura que durante décadas ha demostrado cero en cuanto a eficacia.



PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO… UNIDOS

El ingeniero Hiderico Bocangel, gerente de la CAC Oro Verde, asumió la presidencia de la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO) para el período 2008-2010. Lo acompañan en la conducción gremial cacaotera, Franklin Barzola, de la CAC El Quinacho; Rosel Acosta, de la CAI Tocache; Valentín Sotomayor, de la CAC Pangoa; Rody Andaluz, de la APASC; Auria Cundia, de Tumbes; y Paula Valverde, de Ucayali.

La mayoría de las empresas productoras de cacao son también productoras de café, lo cual animará una mayor coordinación entre ambos gremios en propósitos de interés común. ¡Cafetaleros y cacaoteros unidos…jamás serán vencidos!





** Economistas expusieron ante dirigentes cafetaleros la difícil situación que atravesará el sector en el contexto de crisis internacional.*

Cafetaleros debaten medidas para enfrentar crisis financiera

Elevar productividad, reducir costos, promover mercado interno, y ganar eficiencia acuerdan asociados de JNC

Trabajar en equipo para mejorar la tecnología y aumentar la productividad, establecer alianzas específicas entre las diversas organizaciones cafetaleras, así como promover el consumo interno son algunas de las medidas que los caficultores deberán tomar para reducir el impacto de la crisis económica internacional.

A estas conclusiones llegaron los representantes de las diferentes cooperativas y asociaciones de productores cafetaleros peruanos tras participar en una reunión, organizada por la Junta Nacional del Café (JNC), para evaluar los efectos de la crisis en el sector, y en la que participaron operadores del negocio del café y miembros de entidades de financiamiento solidario, así como analistas económicos y del comercio cafetalero.

Al mismo tiempo destacaron la importancia y necesidad de profesionalizar las diversas áreas de las cooperativas, evitar la competencia desleal, ampliar el abanico de financiamiento, buscar la forma de facilitar la compra de fertilizantes, así como hallar mecanismos para minimizar los costos en producción y administración.

Concluyeron que en vista de la falta de liquidez que generará la crisis norteamericana en el 2009, será fundamental prevenir y generar una mayor producción por hectárea, así como mejorar la calidad del grano

Además, un tema fundamental es pensar en el mercado interno, para lo cual es necesario impulsar una serie de iniciativas para promover el consumo de café en nuestro país, así como contar con un congresista que pueda representar los intereses del café en el Parlamento.

MENORES EXPORTACIONES

El economista de la Universidad Católica, Ismael Muñoz, explicó que esta crisis, que comenzó en Estados Unidos por el quiebre de la Banca de Inversiones, tiene una repercusión a nivel mundial, por lo que América Latina y por ende Perú no se librarán de sus efectos.

En nuestro caso se verá una disminución de las exportaciones, que tendrá un mayor impacto en los minerales, y por el contrario se verá un aumento de las importaciones (insumos, maquinarias, tecnología). Esto que generará un déficit de la cuenta corriente y obligará al Estado a prestar dinero y traerá como consecuencia la subida del dólar, lo que provocará recesión y caída de sueldos.

Asimismo, los préstamos del exterior caerán, paralizando algunos proyectos de inversión y en el caso de la inversión directa extranjera no llegará en la velocidad y monto de esperado.

Muñoz señaló que, sin embargo, cada crisis genera posibilidades, y en este caso se abre una ventana en la inversión en alimentos, para brindar la seguridad alimentaria. Precisó que en el tema de café la mejor oportunidad será apostar por el mercado interno, pues la

subida de las exportaciones dependerá de los pedidos que ya están programados.

IMPACTO EN EL CAFÉ

El gerente general de COCLA, José Rivera, advirtió que la falta de liquidez y créditos ocasionará que haya precios bajos para el café. Sin embargo, éste es uno de los productos que mejor puede soportar la crisis, aunque en el corto plazo se atraviese por algunos problemas, al largo plazo el panorama será más positivo.

Refirió que es muy difícil que baje los niveles de consumo pero para balancear los costos podría ajustarse el precio del café, por lo que éste no sería tan alto como en años anteriores, aunque tampoco podrán estar por debajo del mínimo.



** Dirigentes y funcionarios plantearon sus temores y ensayaron soluciones para superar la crisis.*



** La asistencia fue masiva. Llegaron productores de todo el país.*

Sostuvo que, como una forma de reducir estos efectos muchos países tienen un plan para promover el consumo interno, lo que Perú también debería hacer. Comentó que de esta manera se podrá palear la caída inicial que podría haber del mercado de cafés diferenciados.

Rivera indicó, también, que la industria cafetalera está buscando cafés de origen, lo que es una gran oportunidad para nuestro país en vista de la gran cantidad de microcuencas y climas que hay en nuestro país.

BANCA SOLIDARIA

La representante de Sustainable Harvest Perú, Claudia Aleman, manifestó que se espera que la crisis económica cambie el hábito de consumo de café, reduciéndose las cafeterías y aumentando la ingesta en las casas y oficinas. Esto sin duda redundará en el mercado, pero afirmó que sobrevivirán las organizaciones más responsables y que mantengan un contacto contínuo.

Por su parte, el representante de SOS FAIM FOGAL, Wilfredo Necochea, informó que el 35% de organizaciones de productores agrícolas que esta institución garantiza para que accedan a un préstamo, son del rubro de en café y cacao. Precisó que la confianza en ellos se mantiene porque en los doce 12 años que trabajan con este sector, ninguna garantía en café se ha caído o no se ha pagado.

Comentó que el interés del crédito no bajará del 15 al 20%, pero esto dependerá de la credibilidad del banco. Añadió que el interés de los bancos privados está entre 10 a 12 % y las entidades alternativas en un promedio del 9%, pero tendrán que aumentar progresivamente.

Necochea admitió que uno de los efectos de la crisis será la falta de liquidez y el incremento en la tasa de interés, pero además, los fondos de Cooperación Internacional destinados a la producción, como ocurre con el café, también podrían reducirse, y reorientarse a la salud y educación, más aún porque Perú es calificado como un país de renta media.

El oficial de enlace de Root Capital, Daniel Rivera, manifestó que debido a la crisis el financiamiento a largo plazo estará en evaluación. Esta entidad tiene alrededor de 15 millones de dólares financiados en Perú y el 84% está invertido en café.

Sostuvo que si bien la crisis no los afectará, tendrán que hacer algunas reestructuraciones como intensificar el monitoreo para reducir el riesgo.

SALIR DE LA CRISIS

Teodonomiro Meléndez, de CENFROCAFE, mostró su seguridad en que los cafetaleros saldrán airosos de esta crisis, porque situaciones como ésta no son nuevas, y las organizaciones han sabido afrontarlas a lo largo de los años. Aseveró que esta vez sucederá lo mismo, mantenido la unidad, mejorando la tecnología, la calidad y apuntado a tener café con marcas propias.

Por su parte, Elmer Buendía, de la cooperativa Alto Palomar, refirió que un tema fundamental es promover la fidelidad a la organización, respetando los reglamentos internos y convocar a todas las organizaciones a defender la posición de los más pequeños en el Comercio Justo. Mientras que Andrés Solórzano, de la cooperativa Mateo Pumacahua, invocó a mejorar la competitividad y que la JNC, en coordinación con las organizaciones, prepare más técnicos en control de calidad, catación, almacenaje, gestión de riesgos, etc.



** Se estima que en el 2009 Perú exportará más de 450 millones de dólares, cifra que garantiza el liderazgo del café en las exportaciones agrarias del país.*

Predomina la incertidumbre para la campaña cafetalera del 2009

Menores precios y baja cosecha se registrará el próximo año. Valor de exportaciones sumarían 450 millones de dólares, de mantenerse el precio promedio de 110 dólares el quintal

La cosecha de café para el 2009 será menor en un 16% que la registrada en el 2008, de no presentarse mayores desórdenes climáticos en el corredor cafetalero de la selva alta. Según evaluaciones técnicas recientes, se estima una producción de 207 mil toneladas, equivalentes a 4 millones 500 mil quintales, 850 mil quintales menos que el año anterior. Esta mejora en relación al 2007, cuya cosecha fue de 181 mil toneladas, se deberá al esfuerzo que los productores realizaron, desde julio a la fecha, para fertilizar y mejorar el manejo de las plantaciones.

La productividad se estima en 560 kilos por hectárea, una de las más bajas a nivel de América Latina, toda vez que el 70% de las plantaciones de café registran más de 20 años de explotación, y no han sido rehabilitadas o renovadas por falta de recursos para invertir en abonos, herramientas y costos de mano de obra.

A la baja cosecha se sumará un menor ingreso de dólares por exportaciones, al contraerse los volúmenes y mantenerse en el mercado internacional precios menores a los registrados en el 2008. Se estima que los embarques estarían cerca de los 4 millones 200 mil quintales, cotizados en más de 450 millones de dólares, cifra que de alguna manera garantiza el liderazgo del café en las exportaciones agrarias del país.



** Perú seguirá con una alta participación mundial en el mercado de los cafés especiales, debido a su calidad y garantía.*

De otro lado, Perú seguirá con una alta participación mundial en el mercado de los cafés especiales, al incrementarse la oferta de cafés diferenciados, luego del incremento de áreas certificadas, especialmente de cafés sostenibles. Importantes empresas tostadores, sobre todo europeas, se interesan por comprar café de calidad de las cooperativas, como es la firma de Café ILLY, entre otros.
De confirmarse los planes de promoción del CEPROBA del Café en MINCETUR, como de la unidad de acceso a mercados del MINAG, el 2009 será un año de mejor en el que el café peruano estará en las mejores vitrinas del negocio mundial del café.

LA COSECHA MUNDIAL

La Organización Internacional del Café estima que en el 2009 la producción estaría en 138 millones de sacos. El consumo se calcula en 130 millones, lo cual mostraría una diferencia entre oferta/demanda, aunque figuras mundiales del café, como Gabriel Silva, gerente de la Federación del Café de Colombia, habla que en los próximos años seguiremos con déficit en el mercado mundial.
Hay comentarios encontrados en torno al impacto de la crisis financiera entre los consumidores. Muchos dicen que la contracción será mínima, aunque no faltan quienes dicen que los consumidores dejarán de beber café en tiendas y restaurantes, para tomarlo en casa y en las oficinas de trabajo. Al parecer, según los pedidos de compra de la industria, no hay mayores mensajes de preocupación.
En cuanto al futuro, vale decir para los próximos 10 años, la industria considera un incremento del consumo, a pesar de la crisis financiera. Aprecian que África incrementará su oferta con cafés arábicos, sobre todo Etiopía, donde Europa viene prestando importante apoyo financiero. También consideran que Colombia y Perú incrementarán la producción, pero sobre todo el país de la cumbia, que al 2013 espera cosechar 16 millones de sacos, vale decir 33% más que la oferta actual de 12 millones de sacos.





** El gerente de la Federación del Café de Colombia, Gabriel Silva, afirma que en los próximos años seguiremos con déficit en el mercado mundial.*

GOLPE DE COLOMBIA A STARBUCKS

El mundo del café sigue con expectativa las negociaciones que la Federación de Colombia mantiene con accionistas de la firma Starbucks, en la apuesta de adquirir un porcentaje significativo de acciones de la mayor cadena de tiendas, que le garantice un asiento en el directorio, y de alguna manera influir en el futuro de la empresa. Viene negociando con organizaciones de productores de Brasil, Guatemala y México, para acceder a un buen paquete de acciones. Gabriel Silva no se contenta con las 300 tiendas que tiene hasta ahora "Juan Valdez", sino que quiere tener presencia en 15,000 lugares de expendio de Starbucks, empresa que ya despidió a más de 5 mil trabajadores y cerró más de 1,500 tiendas.
"Es el golpe mayor que buscan dar los colombianos en el negocio del café, como es influir en la empresa considerada modelo, y de esta manera posicionar su café con valor agregado", señalan analistas del negocio del café.

OIC: PRODUCCION MUNDIAL DE CAFÉ (Miles de sacos 60 kilos)

Regiones/años	2005	2006	2007	2008(*)
Total	**109,615**	**126,828**	**115,38**	**132,494**
÷frica	13,044	15,223	13,848	16,201
Asia/Oceanía	29,7	33,599	29,635	33,793
México/ C.A	17,118	16,935	18,721	18,219
Sud. América	49,732	61,07	53,626	64,281

Elaboración: JNC- Fuente OIC

Célula aprista presenta su proyecto sobre cooperativas

Plantea formas de intervención y control estatal que en el pasado provocaron corrupción

El pasado 30 de octubre fue presentado el proyecto de ley N° 2824-2008, denominado "Ley General de Cooperativas", con XIII títulos, VII capítulos y 132 artículos, documento que ha circulado en el universo cooperativo, con creciente preocupación de las empresas que a pulso han reconstruido el movimiento cooperativo. Llevan las firmas de los parlamentarios Aurelio Pastor Valdivieso, Miguel Angel Guevara, Luis Wilson, Nuñez y otras firmas no identificables.

Llama la atención que habiendo el congreso creado la sub- comisión especial, con el expreso encargo de formular un proyecto, el cual fue entregado oportunamente, luego que fuera ampliamente debatido y consensuado, donde también participaron miembros de la célula aprista, surja esta nueva propuesta, para sorpresa de los cooperativistas, con enfoques desfasados y fuerte control estatal. Estiman que fueron sorprendidos por personas que buscan puestos públicos, como en el primer gobierno de Alan García, y que con métodos de corrupción desprestigiaron al cooperativismo.

Las cooperativas de ahorro y crédito, como también de café y cacao, que representan la inmensa mayoría del movimiento cooperativo vigente y dinámico, esperan que esta propuesta sea retirada por la representación aprista, y sumen sus votos al proyecto de consenso, trabajado por la sub-comisión Urquizo.



** La célula parlamentaria aprista presentó cuestionado proyecto de ley alternativo para modificar la legislación sobre cooperativas.*



** Congresista aprista Aurelio Pastor.*

PEOR QUE EL DESAPARECIDO INCOOP

El proyecto de ley de la Célula Aprista plantea en el título XI, la creación del Instituto Nacional de Fomento Cooperativo-INFOCOOP- adscrito a la Presidencia del Consejo de Ministros, con la finalidad de supervisar y fiscalizar a las cooperativas, a pesar de que estas son empresas privadas, como son las sociedades para fines de explotación minera, industria azucarera, industrialización de la leche, etc. Estaría integrado por 3 personas, representando a la PCM, MEF, Ministerio de Educación, y 4 de CONFENACOOP

Los recursos del INFOCOOP serán los asignados en el presupuesto estatal, convenios o contratos, donaciones, multas a personas que se impongan en relación a la ley vigente. En cuanto a fiscalización , deberá cumplir con lo siguiente: controlar las operaciones y vigilar la marcha de las cooperativas; objetar, suspender o prohibir la ejecución de cualquier acuerdo de asambleas generales, consejos de administración, comisiones especiales, y otros, que trasgedan la ley.

TRIBUTACIÓN COOPERATIVA

El referido proyecto señala en el artículo 98, que el régimen tributario de las cooperativas será lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1086, que norma la operatividad de las MYPES, lo cual muestra que los autores del texto desconocen la operatividad de una empresa cooperativa, sobre todo de las cooperativas agrarias dedicadas al cultivo, transformación y exportaciones de café y cacao.

La expectativa es que este proyecto sea retirado por los autores, y se adhieran al proyecto Urquizo. Veremos este proceso en la s próximas semanas.

GAMAPLAST S.A.C.

Industria plástica, fabricantes de:

• Mantas • Cobertores • Fundas • Bolsones
• Bolsas • Secadores • Invernaderos • Reservorios
• Mangas • Láminas • Mulching • Agrofilm
• Bobinas • Bilaminados • Stretch film.








Telf.: 226-2700 / Fax: 226-2726
info@gamaplast.pe / www.gamaplast.pe
Lima - Perú

Ministro Leyton promete buscar solución a problemas tributarios de cooperativas de café

También ofreció estudiar la forma de conseguir recursos para rehabilitar las plantaciones a pesar de la crisis financiera internacional

El Ministro de Agricultura, Carlos Leyton, tras escuchar la argumentación del presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), César Rivas Peña, en torno a la discriminación tributaria que soportan las cooperativas de café, en comparación con otros sectores del agro, dijo que son totalmente atendibles las preocupaciones de los cafetaleros.

También refirió que estudiará la forma de conseguir recursos para emprender la rehabilitación de plantaciones, pero que esta opción se complicaba, en la medida que afrontamos una contracción presupuestal debido a la crisis financiera internacional.

Estos compromisos ministeriales fueron asumidos con ocasión de la reunión de trabajo que a inicios de diciembre sostuvo el ministro en su despacho con los dirigentes y técnicos de la JNC. A la cita asistieron el presidente del Consejo Nacional del Café, José Luis Camino, y el director de PROAMAZONIA, ingeniero Ricardo Salmón.

César Rivas les detalló la situación de la actividad cafetalera, y las implicancias sociales, económicas y políticas que se generan por la desidia gubernamental frente al desarrollo cafetalero. Advirtió que no llame la atención que el abandono de las plantaciones de café permita que éstas sean sustituidas por cultivos de coca, como se viene dando inclusive en las inmediaciones del Río Tambo, en la Selva Central.



** El ministro de Agricultura, Carlos Leytón, se reunió con directivos de la JNC.*

AGENDA CAFETALERA

El presidente de la JNC expuso, uno a uno, los argumentos sobre los 10 puntos de la agenda cafetalera, todos atendibles, no necesariamente de inmediato, sino a partir de un abordaje técnico. "Nosotros hemos dado muestras de responsabilidad gremial, poniendo en la mesa propuestas viables, no ahora, sino hace buen tiempo. Hemos tenido promesas que seremos atendidos, pero ahora queremos hechos concretos", expresó Rivas.

Por su parte, el ministro Leyton explicó que habrá que bregar muy fuerte con el Ministerio de Economía para convencerlo de que facilite recursos. "Mientras yo sea ministro, que no sabemos hasta cuándo, voy apoyarlos en algunos puntos. Hablaremos con la ministra Nidia Vílchez, del ministerio de Vivienda, para ver esto de la titulación de tierras", respondió a los requerimientos del gremio cafetalero.

Rivas agradeció la promulgación del decreto supremo que auspicia la implementación del Plan Nacional del Café, y propuso reunir a los técnicos del MINAG y la JNC para su diseño y priorización de actividades.

La delegación de la JNC estuvo presidida por su presidente César Rivas, y lo acompañaron el gerente de la CAC Oro Verde y también presidente de APPCACAO, Hiderico Bocangel; El presidente de la Central COCLA, Edilberto Enriquez Espinoza; el presidente y gerente de la Asociación Central CAFÉ y CACAO, David Samaniego y Geni Fundes; el directivo JNC y representante de CECOVASA, Beltrán Apaza Enriquez. Asimismo Carmen Williems y Lorenzo Castillo, del equipo técnico de JNC.



** Productores de diversas comunidades de Pichanaki fueron atendidos en diversas especialidades médicas.*

Campaña de salud benefició más de 5 mil cafetaleros de Selva Central

Un equipo multidisciplinario de 40 médicos del programa Loayza Sin Fronteras atendieron a las familias productoras

Las instalaciones del hospital Pichanaki, en La Merced, fue "invadido" por miles de cafetaleros de la Selva Central, durante los tres días que duró la campaña de de salud impulsada por la Junta Nacional del Café (JNC) y el Programa Loayza sin Fronteras, del Hospital Arzobispo Loayza.

Entre el 4 y 6 de diciembre un equipo de cuarenta médicos de diversas especialidades atendieron a niños, mujeres y hombres de todas las edades, que llegaron desde zonas alejadas, muchos de ellos recorriendo largos tramos a pie, con el objetivo de ser atendidos por los doctores que "venidos desde Lima".

Uno de ellos es Bernardo Diego Rojas, caficultor de la Comunidad Río de Oro, socio de la Central de Productores Agroecológicos de Mazamari. Los médicos atendieron a su hijo David, de 5 años, y lo operaron de una hernia en el testículo izquierdo.

"Tenía una hernia de nacimiento, y no sabía cómo hacer para curarlo. Gracias a Dios y a la Junta Nacional del Café ahora mi niño estará sanito, sin problemas y podrá ir al colegio, jugar, caminar sin que le duela", comentó emocionado al verlo salir de la sala de operaciones.

"Agradezco mucho el apoyo que me están dando. No me han cobrado ni un sol, ni las medicinas", dijo el productor, que tuvo que caminar una hora desde su chacra hasta la carretera, llevando a su hijo sobre sus hombros. "Pero valió la pena venir", insistió radiante.

MUCHOS ATENDIDOS

Así como Bernardo se beneficiaron 5,246 productores y sus familias de las siguientes organizaciones: CAC Satipo, CAC Pangoa, CAC Sonomoro, CAC Sangareni, CACE Valle Santa Cruz, CEPROAGRO, CAI Mazamari, CAC Los Chancas, CAC Tahuantinsuyo, Asociación Café Montaña, CACE Valle Ubiriki, Asociación Central Productores de Café, Central de Productores Agroecológicos, CAC Pichanaki, CAC Kuviriani, CAC San Carlos, CAC Selva Alta, CAC Perené, CAC La Florida y CACE Alto Palomar.

Se beneficiaron campesinos de las comunidades de los distritos de Satipo, Pangoa, Río Tambo, Río Negro, Mazamari, Pichanaki, Perené, San Luis de Shuaro y Villa Rica.

Santos Hinostroza Ramos es una de uno de ellos. Vive en la comunidad San Juan de Pueblo Libre, ubicada a cuatro horas de San Martín de





** Se brindó más de 5 mil atenciones sencillas y complejas, desde una consulta dental hasta intervenciones quirúrgicas.*

Pangoa, y toda su vida se ha dedicado al cultivo de café como forma de vida.

"He venido con mi esposa y mis hijos para que se atiendan. Y yo también me he atendido de una fractura de pie, porque nosotros sufrimos de muchas fracturas por el trabajo en las chacras", relató el productor, socio de la Cooperativa Pangoa.

"Felizmente que hay una posta cerca de la chacra, pero no hay especialistas y solo hay pocas medicinas. Para una enfermedad seria tenemos que venir a Pichanaki y pagar todo. ¿Y qué pasa si un día no tenemos dinero? Nos morimos. Por eso es importante que se cuente con un seguro para los cafetaleros", solicitó.

MALES RECURRENTES

El equipo médico que viajó a Pichanaki estuvo integrado por cuarenta y dos médicos de 20 especialidades, entre ellas: medicina general, pediatría, cardiología, ginecología, urología, traumatología, oftalmología, psicología y nutrición, entre otras.

Las atenciones se realizaron en el Hospital de Pichanaki, del MINSA. Su director, el doctor Gabriel La Torre, no solo cedió las instalaciones del nosocomio, sino que participó en las consultas, junto a su personal médico (10), y personal técnico y auxiliar.

En las consultas los médicos diagnosticaron un alto porcentaje de desnutrición entre la población infantil, así como la proliferación de enfermedades endémicas, además de males broncorespiratorios.

Patologías más frecuentes presentadas:

- Problemas pediátricos
  infantil.
- Problemas gastroe
- Problemas reumatol
- Problema ginecológicos,
  inflamatoria, y distopias uterinas,
- Problemas dermatológicos
  dermatitis actinica.
- Problemas quirúrgicos, asoc

Precisamente, Nérida Gutiérrez, de la zona de Yurinaki, perteneciente a la Cooperativa La Florida llevó a sus hijos por ese problema de salud.

"He traido a mis dos niños que estaban con la tos que no les pasaba. Traté de curarlos con las plantas que tenemos en la chacra, pero nada. Aquí los médicos le han dado medicinas para que se les quite



** Nérida Gutiérrez, de Yurinaki, llevó a sus hijos porque tenían problemas bronquiales.*

el malestar y la tos que no los dejaba ni dormir tranquilos", contó.

"Además, me han dado una orientación para saber cómo atenderlos cuando se ponen mal, porque en la zona como es muy húmeda, los niños se enferman siempre", refirió agradecida.

Nory Tito, esposa de un productor del anexo Alto Vía Victoria, en la comunidad de Río Negro y que es socio de Ceproagro Satipo , también está muy contenta con las atenciones. "Mi niño, de dos años, estaba con problemas de peso y talla, por eso me derivaron al área de Nutrición, donde me han dado varias indicaciones para que se ponga bien. Dicen que con eso ya no se va a enfermar a cada rato, como ahora", manifestó satisfecha, pidiendo que este tipo de campañas se realice por lo menos dos veces al año.

Cenilda Quispe Huayllas, de la comunidad Miguel Grau, y socia de la Cooperativa La Florida, también llevó a su bebé para una atención de rutina. "Esta fuerte y sano, pero de todas maneras quería traerlo porque la prevención es muy importante", indicó.

Además, ella y su madre se atendieron en dermatología, porque debido al trabajo en el campo, suelen tener problemas a las uñas y a la piel.

A LOS MÁS ALEJADOS

El doctor Edgar Ruiz Semba, jefe del Programa Loayza Sin Fronteras y quien lideró el equipo médico, recalcó que se completó un alto porcentaje de los tratamientos de las personas atendidas y se realizó 40 intervenciones quirúrgicas. Se entregó medicinas donada por la ong Vida Perú y por la JNC. Toda esta campaña se valorizó en al menos 150 mil soles.

"Se ha cumplido el objetivo primigenio del programa, que es llegar a zonas donde el acceso de atención a la salud es insuficiente y donde los recursos son escasos. Este trabajo no se hubiera podido lograr sin el respaldo de la JNC, que se preocupa por el bienestar de sus bases. Ellos han podido gestionar las necesidades logísticas, medicamentos, el instrumental que requeríamos y nosotros hemos puesto a nuestro personal especializado. Ha sido un trabajo conjunto", precisó.



** La mayoría de los niños que llegaron a la consulta mostraron signos de desnutrición y problemas bronquiales.*



** El pediatra Jorge Vela no tuvo descanso. Atendió a numerosos niños, grandes y pequeños.*



** Santos Hinostroza y su famlia llegaron desde la comunidad San Juan de Pueblo Libre, en Pangoa. Pidió que se cree un seguro de salud para los cafetaleros.*

Expresó su satisfacción por la labor realizada, que superó largamente sus expectativas de atención. "La concurrencia en esta ocasión ha sido masiva, pensábamos atender alrededor de 4 mil pacientes pero la concurrencia ha superado todas nuestras expectativas. Se completaron gran parte de los tratamientos y se ha dado gratuitamente las medicinas recomendadas. Otro tanto se ha incorporado a sus centros de salud, donde recibirá un adecuado seguimiento a su tratamiento", sostuvo

Los productos han sido los beneficiados con ello, como el caso de Isaías Orozco Poma, del poblado de Primavera, socio de la Asociación Central de Productores de Pichanaki, a quien el día anterior operaron de la hernia.

"Me sacaron una hernia que salió hace 10 años, por cargar mucho peso, porque así es el trabajo con el café, más antes cuando el ramal no llegaba hasta la chacra y teníamos que cargar nosotros los sacos, a hombro nomás", señaló.

Además, su esposa se sometió a un despistaje de cáncer porque le dolía mucho la espalda. Felizmente el resultado fue negativo y le dieron medicinas para tratar su malestar.

"Me parece muy bueno que hayan hecho esta campaña. Con el café puedo mantener a mis 7 hijos y vivir tranquilo con mi familia, pero, no hay para otra cosa. Por falta de plata no me he operado muchos años. Ahora estoy como nuevo", dijo sonriente.



** El Hospital de Pichanaki, del MINSA, se llenó de productores satisfechos por el apoyo recibido.*

APOYO DE FOS BÉLGICA

El presidente de la JNC, César Rivas Peña, destacó el desprendimiento y solidaridad de esta cruzada médica e invocó a las autoridades a comprometerse en una tarea conjunta para disminuir los altos índices de pobreza y la tasa de desnutrición que aqueja a los productores y familiares de selva central, sumiéndolos en una situación de muy baja calidad de vida.

El dirigente agradeció el aporte de la agencia de cooperación FOS de Bélgica "que se ha convertido en un apoyo constante que comenzó con la elaboración de un diagnóstico de salud en Selva Central, llevado a cabo hace tres años en base a encuestas a los productores agremiados a la JNC".

Rivas explicó que la Campaña de Salud realizada en selva central forma parte de un proyecto de mayor envergadura, que busca lograr la universalización de un seguro agrario para los pequeños productores de las zonas cafetaleras.

Agregó que en esta oportunidad se ha priorizado a las familias cafetaleras de selva central por las condiciones de extrema pobreza en las que viven, registrándose los más altos índices de desnutrición infantil y de enfermedades endémicas.

"Desde años la JNC trabaja en este tema, con el propósito de promover el acceso de servicios de salud de calidad para los productores de café. No podemos aceptar que los productores de un cultivo que lidera la agroexportación del Perú, sean los más olvidados y abandonados en temas de salud", acotó.





** A la izquierda Cenilda Quispe, socia de la cooperativa La Florida. A la derecha el equipo médico del Programa Loayza sin Fronteras.*

HERRAMIENTAS Y MAQUINARIAS PARA LA AGRICULTURA

CAFÉ - CACAO - MENESTRAS - TUNA - ESPÁRRAGOS - FRUTALES



ASESORIA EN PROYECTOS



MANUAL BASES POTENCIALES DE LA CHACRA CAFETALERA



MAQUINARIA PARA CAFE



SERRUCHO DE PODA 12" Y 14"



SECADOR SOLAR



CAPACITACION EN CAMPO



GUANO - FERTILIZANTES



PRODUCTO ORGANICO



TIJERAS - DESCHUPONADOR



BOLSAS PARA ALMACIGO

TECNATROP

AGRICOLA - S.A.C.



Premios a la Creatividad Empresarial UPC

Exportamos productos de Calidad

Ecuador - Bolivia - Colombia - Costa Rica - Haití

CONSUMA LO QUE EL PERU PRODUCE

Calle Ramón Vargas Machuca N° 418 - 426 Urb. Los Ficus (Lima 43) / Telf.: (51- 1) 478-0186 / Telefax: 478-1657
Móvil: 99522-8038 / 99522-8037 - RPM: #276466 / 276465
tecnatrop@tecnatrop.com / tecnatrop@hotmail.com / www.tecnatrop.com

www.tecnatrop.com

Industria Peruana

Caficultoras se preparan para nuevas tareas y jornadas mayores

Más de un centenar se productoras de todas las regiones se congregaron en el VI Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras realizado en Lima a fines de noviembre, y que fue el corolario de una serie de reuniones previas descentralizadas



** Más de un centenar de productoras de todo el país participaron en el VI Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras.*

La diversificación de ingresos, el acceso de la mujer en el mercado y la formalización de las organizaciones femeninas fueron los principales temas que discutieron las productoras, de 39 organizaciones, que participaron en el VI Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras, realizado en la capital entre el 27 y 29 de noviembre.

Uno de sus más importantes acuerdos fue trabajar en el fortalecimiento de una marca de café de mujeres que pueda insertarse de manera conjunta en el mercado externo, donde el café de mujeres se ha convertido en una opción con mucho futuro.

Las cafetaleras están conscientes de que para ello necesitan comenzar por casa, y por ello aprobaron que en el 2009 se priorice los talleres de capacitación en calidad, cosecha y post cosecha, gestión empresarial, costos y finanzas, a fin de que las mujeres puedan hacer realidad su sueño de entrar en el mercado especializado con un producto propio, que además, tiene un valor especial.

Para ello empezarán a empadronar a las mujeres productoras, buscarán afiliarse a la Alianza Internacional de Mujeres en el Café y buscarán convenios con diversas tostadoras y certificadoras.

El evento, organizado por la Coordinadora Nacional de la Mujer Productora de Café y Cacao de la JNC, cumplió con el objetivo de promover la articulación de los comités de mujeres con el mercado femenino, así como impulsar el posicionamiento de las mujeres cafetaleras en el escenario político y económico.

EL VALOR DE LA MUJER

El encuentro fue inaugurado por la presidenta de la CONAMUCC, Lucila Quintana -en su último acto público antes de dejar el cargo- quien destacó los avances que en transcurso de los años ha tenido la organización de mujeres cafetaleras, lo que ha sido reconocido especialmente a nivel internacional

"Las mujeres hacemos un doble esfuerzo, porque cuidamos nuestras familias, participamos en la cadena de producción y nos estamos

capacitando en diversos aspectos con el objetivo de acceder al mercado de café femenino, para que se valore nuestro trabajo", sostuvo.

Precisó que algunas cooperativas y centrales -como COCLA, CECOVASA y Oro Verde- ya empezaron a incursionar en el café de mujeres con marcas propias, esfuerzo que se verá fortalecido en la medida de que las mujeres estén más preparadas.

A su turno, la representante de la Dirección General de la Mujer del Ministerio de la Mujer (MIMDES), Grecia Rojas, destacó el valor del trabajo de las mujeres cafetaleras como generadoras de ingresos en la familia, a través de su participación en la producción del café y de la diversificación de productos. Señaló que las organizaciones cafetaleras y las entidades gubernamentales deben apoyarlas.

PERSPECTIVAS DEL MERCADO

Representantes de certificadoras, agencias de cooperación y comercializadoras explicaron a las participantes las perspectivas del mercado para la mujer cafetalera.

La representante de la empresa norteamericana Sustainable Harvest, Claudia Alemán, sostuvo que sí es factible vender un café producido por mujeres en la medida en que cumpla con las exigencias de los clientes internacionales, como la calidad, y si puede estar unido a una historia interesante que logre cautivar a los compradores y consumidores. De ello dependerá el precio que estén dispuestos a pagar por su café.

Indicó que Sustainable Harvest ha apoyado ya tres experiencias, en México, Nicaragua y Honduras, promoviendo el contacto entra productoras y tostadores, experiencias que han logrado consolidarse y están caminando con éxito. Mostró su disposición de hacer lo mismo con las productoras peruanas y afirmó que están dispuestos a iniciar un programa de capacitación para las mujeres que estén interesadas en vender este café tan especial.





** La presidenta de la CONAMUCC, Lucila Quintana inauguró el evento. A su lado está el vicepresidente de la JNC, Roberto Acuña, y la dominicana Marysabel Balbuena.*



** Las mujeres escucharon atentas las exposiciones sobre las tendencias del mercado y las consecuencias que tendrá la crisis financiera internacional en el café.*

Por su parte, la representante de Twin Inglaterra, Victoria Dodman, recalcó que el café es la herramienta para mejorar la vida de los productores, y mejor aún si ayuda para revalorar a la mujer. Dijo que en Europa los supermercados adquieren muchas diferentes marcas para ofrecer a sus clientes, lo que hace más difícil la venta de un café con historia, como sería el café femenino, pues usará apenas tres segundos para elegir entre todas las marcas.

Aseguró que otro punto en contra para entrar ahora en el mercado de cafés diferenciados es la crisis financiera internacional que sin duda reducirá el consumo, especialmente de los más jóvenes, por lo que el productor deberá reducir sus costos de producción.

Insistió en que si se desea ingresar al mercado de café producido por mujeres con una marca propia es necesario que las productoras se involucren en todo el proceso, por lo que debe incrementarse el número de catadoras y de mujeres capacitadas en la parte administrativa.

Dodman aseveró que si bien este mercado es importante, es fundamental no concentrarse únicamente en el café, sino diversificar la producción y ampliar así las fuentes de ingreso familiar.

DIVERSIFICAR ES LA VOZ

A su vez, las productoras expusieron los avances realizados por sus agrupaciones ubicadas en las diversas regiones del país. La presidenta del Comité de Mujeres (CODEMU) de la Cooperativa Oro Verde (San Martín), María Granda, señaló que en los últimos dos años han promovido una serie de actividades que mejoren las condiciones de vida de la familia cafetalera.

Y si bien, uno de sus objetivos a mediano plazo es incursionar en el café femenino, en la actualidad han comenzado a trabajar con cacao, y han realizado diversos talleres para diversificación la producción y tener más ingresos familiares.

De la misma manera ha ocurrido en la Cooperativa Agraria Rodríguez de Mendoza (Amazonas) que cuenta con 130 socias mujeres de lo 960 inscritos. Su representante, Carmen Ampuero López, manifestó que el comité femenino ha promovido la capacitación de las mujeres en el aspecto productivo y con talleres de autoestima y de relaciones familiares, de esa manera buscan crear un espíritu de liderazgo para que puedan asumir cargos dirigenciales en la cooperativa. Gracias a ello las socias tienen ingresos extras con la venta de sus tejidos y productos alternativos como el sachainchi o estevia, con la crianza de cerdos, cuyes y gallinas, o con la apicultura.

Así como ellas trabajan las demás organizaciones de mujeres de las cooperativas y asociaciones de la Junta Nacional del Café (JNC), unidas en el objetivo común de buscar el desarrollo de las mujeres, conscientes de que ello redundará a su vez en la familia cafetalera.

ELCAFÉ TIENE FUTURO

El gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, expuso los retos que se vienen para el café en medio de la crisis financiera internacional, que se espera generará una reducción en las exportaciones del grano aromático. Aseguró que sin embargo, el mercado del café tiene futuro y que depende de los cafetaleros descubrir las nuevas opciones que se presenten.



** Las participantes tomaron nota de las recomendaciones que hicieron los expositores, información que se comprometieron a compartir en sus respectivas organizaciones.*



** La funcionaria de la Dirección General de la Mujer del Ministerio de la Mujer (MIMDES), Grecia Rojas, destacó el valor del trabajo de las mujeres cafetaleras.*



** Carmen Ampuero, del Comité de Mujeres de la Cooperativa Rodríguez de Mendoza, muestra los productos elaborados por las mujeres.*

OBJETIVOS DE LA CONAMUCC

La Coordinadora Nacional de la Mujer Productora del Café y Cacao (CONAMUCC) es un organismo especializado de la Junta Nacional del Café (JNC), cuyo propósito de promover el cambio en la contribución del bienestar sostenible de la familia cafetalera y cacaotera. De esta manera la CONAMUCC apunta a fortalecer la unidad familiar cafetalera empezando en el hogar y pasando luego, por la cooperativa o asociación. No trata de dividir los roles de mujeres y hombres, sino de buscar la equidad como producto de una toma de conciencia de todos los actores que participan en la organización.
En este contexto, sus principales preocupaciones se centran en el fortalecimiento de sus organizaciones y de la JNC, en el emprendimiento de proyectos productivos complementarios a su actividad cafetalera, y en el incremento de sus ingresos económicos para mejorar la calidad de vida de sus familias y por ende de sus comunidades.

Una de ellas será la captura de carbono, por lo que hay que empezar a trabajar en las certificaciones necesarias para acceder a este rubro. "Hay que ponerlo en nuestra agenda de trabajo. Los gerentes deben estar atentos a las nuevas oportunidades que se presente, y los socios intensificar su producción", recomendó, destacando que las cooperativas y asociaciones estén mirando en el mercado interno, empezando por la apertura de cafeterías locales, para incentivar el consumo de café.
Indicó que a pesar de la reducción de la demanda, se prevé que continúe creciendo el interés por los cafés diferenciados, especiales y de origen, rubros en el que Perú tiene mucha potencialidad por las condiciones de las zonas cafetaleras, donde hay altitud, microclimas y suelos que le dan un sabor especial al café. "Ahora hasta las grandes empresas,



** Aprendiendo a tacear durante el IV Encuentro Regional de Mujeres de Nororiente.*

ENCUENTROS PREPARATORIOS

Previo al encuentro nacional la CONAMUCC realizó tres eventos regionales, en los que las mujeres cafetaleras explicaron las experiencias realizadas durante el año y tomaron acuerdos a futuro.
El 16 y 17 de octubre se llevó a cabo el IV Encuentro Regional de Mujeres Cafetaleras del Nororiente, en San Ignacio (Cajamarca), con la participación de 94 mujeres, representando a 20 organizaciones. El 50% de ellas cuentan con algún tipo de organización de mujeres reconocidas, la mayoría son Comités de la Mujer (CODEMU), otras tienen un Comité Femenino o una Secretaría de la Mujer y una de las conclusiones del evento fue que para el próximo año el 80% de las organizaciones cuenten con un área especializada para la mujer, así como elaborar la Plataforma de la Mujer Productora de Café de Nororiente.
Además, se mostraron muy interesadas en contar con una marca de café de mujeres, por lo que se comprometieron a pedir a los gerentes y las juntas directivas de sus respectivas asociaciones y cooperativas apoyarlas para que empiecen a trabajar en esta posibilidad.
Las mujeres del nororiente participaron en un taller de calida y taceo. De esta manera aprendieron a determinar ellas mismas la calidad de su café lo que las motivará a seguir mejorando. Asumieron el compromiso de lograr que la producción de mujeres tenga una calidad por encima de los 85 puntos.

EN LA SELVAL Y EL SUR
El 28 y 29 de octubre se organizó el IV Encuentro Regional de Mujeres Cafetaleras del Sur, en Putina Punco (Puno) que congregó a 40 productoras de 4 organizaciones. Una de los principales problemas detectados es que no hay mucho interés de las socias en participar en los talleres de capacitación, por lo que señalaron la necesidad de mostrarles las exitosas experiencias que están teniendo sus congéneres de otras zonas, por ello propusieron realizar pasantías a las demás zonas cafetaleras.
El 30 y 31 de octubre se realizó, en Satipo (Junín), el II Encuentro Regional de Mujeres Cafetaleras de Selva Central, en el que participaron 75 productores de 7 organizaciones. Las socias presentaron una diversa gama de productos alternativo que están desarrollando para mejorar la economía familiar, que van desde crianza de animales, elaboración de tejidos, producción de licores, creación de biohuertos orgánicos, viveros forestales y ornamentales, entre muchos otros.

como Nestle, buscan cafés diferenciado para poder vender en su nicho de mercado, el cual está creciendo cada vez más".
Otra alternativa para las familias cafetaleras es la reconversión de las plantaciones viejas con la agroforestería. "Los cafetales viejos dan 8 quintales y eso no tiene fututo, pero si los podamos, fertilizamos y colocamos árboles a su alrededor, sí lo habrá, pues además de incrementar la producción de café, en 15 años también habrá árboles maderables, que son la mejor jubilación para los productores", sentenció. "Entonces, tenemos que salir del remolino de pobreza con la taza del café, es una fuerza para el futuro", aseguró.



** Representantes de cinco cooperativas y asociaciones cafetaleras expusieron sus logros durante el año.*



CAFÉ FEMENINO: LA EXPERIENCIA DOMINICANA

Con esfuerzo, capacitación y mucha dedicación las mujeres pueden acceder al mercado de café femenino, aseguró la representante de la Federación de Caficultoras de la Región Sur de República Dominicana (FEDECARES), María Isabel Balbuena, quien participó en el encuentro nacional de mujeres llevando la experiencia desarrollada en su país.
Hace tres años nació la idea y se fue preparando el campo a través de talleres de capacitación en diversas áreas productivas y administrativas, y los primeros resultados ya se están viendo: las 46 mujeres que empezaron en el proyecto lograron vender un contenedor en la campaña 2007, se ha asegurado dos para el 2008-2009 y para la siguientes se espera colocar cuatro contenedores.
"No es sencillo, nos ha costado mucho ingresar al mercado. Es difícil, porque hay que trabajar mucho, garantizar la calidad y la mujeres no sólo trabajan en la caficultura, sino en todo, como dueña de casa, y eso hace que su trabajo sea doble. E hombre en época de cosecha sólo está en el campo, la mujer tiene que estar en el campo y también atendiendo la casa", indicó.
Explicó que la ganancia de la venta lo reinvirtieron en mejorar la calidad de producto, así como en salud y educación, de esa manera se ha empezado a construir mejores condiciones de vida para los cafetaleros.
"Es importante que la mujer venda su café diferenciado, no solo por el plus económico que se obtiene, sino también porque permite visibilizar el trabajo que siempre han desarrollado las mujeres, porque ella ha trabajado siempre en toda la cadena productiva del café, pero ni ella ni su compañero lo valoraban", señaló.



** La gran final del IV Concurso Nacional de Cafés Especiales mostró una vez mas la gran calidad de nuestro grano aromático.*

Café peruano puede ser de los mejores del mundo

El IV Concurso Nacional de Cafés Especiales puso en vitrina a nuestro grano aromático, el cual -según los catadores internacionales que participaron en el evento- tiene potencial para desplazar los cafés ya posicionados en el mercado

En total 266 productores, cooperativas, asociaciones y empresas vinculadas a la industria cafetalera en todo el país participaron en el IV Concurso Nacional de Cafés Especiales. Y aunque todos mostraron la excelente calidad de sus granos, solamente uno pudo ser el elegido como ganador: Abimael Cueva Palacios, un caficultor de Lamas, socio de la Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde.

El segundo lugar fue ocupado por León Anaya Mamani, de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro, en Puno; y el tercero por Teófilo Bermeo Chinchay, de la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (CENFROCAFÉ), en Cajamarca. Los tres ganadores son socios activos de cooperativas que pertenecen a la Junta Nacional del Café (JNC).

Con estas designaciones concluyó el evento nacional más importante de cafés especiales, cuya organización empezó cuatro meses atrás, con los concursos realizados en 13 sedes regionales. Todo elste largo y cuidadoso proceso permitió, por un lado, reconocer la esforzada labor de los agricultores para producir los mejores cafés del Perú, pero además, destacar la excelencia que está alcanzando nuestro producto.

"El café de Perú tiene más potencial que el de Costa Rica, Honduras, Guatemala y Colombia", aseguró el presidente del jurado de catadores, Geoff Watts, poco antes de anunciarse los tres primeros lugares. Sus palabras recibieron una larga ovación del público que se reunió para conocer los resultados del evento.

La opinión de Watts es, sin duda, muy importante, pues es comprador senior de Intelligentsia Coffee, empresa norteamericana reconocida por tener uno de los estándares de calidad más altos del mundo.

ARDUA SELECCIÓN

Como resultado de la primera selección de cafés, realizada a nivel regional, clasificaron 83 muestras que superaron los 90 puntos, calidad mínima que se necesita para participar en una contienda internacional.

Y producto de la semifinal, realizada con la participación de los mejores catadores nacionales, se escogieron las 40 mejores muestras. Este grupo de granos también fue calificado por un grupo de catadores internacionales.

Watts reconoció que la tarea fue bastante difícil, porque, a diferencia del primer concurso -en el que también participó como juez- la calidad del café peruano ha alcanzado niveles muy altos y, sin duda, puede competir con los mejores cafés del mundo.

El coordinador del concurso, Cristóbal Llanos, explicó que este evento ha servido para que, a través de los catadores internacionales, se confirme que se ha elevado el estándar del café peruano.

"Y ahora, a partir de los resultados obtenidos, vamos a tratar de identificar cuál es el verdadero perfil de nuestro producto y compartirlo con los demás caficultores a fin de homogenizar la calidad", anunció.

TRABAJO CONJUNTO

El presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, reconoció la importancia que tiene la unidad de todos los sectores vinculados al café, y dijo que uno de sus logros ha sido llevar a cabo el IV Concurso Nacional de Cafés de Calidad, organizado en forma conjunto por su institución, la JNC, y el ministerio de Agricultura, contando con el apoyo de USAID e ITDG.

"Nos unimos para promover la producción de cafés especiales, que cada año cobra más importancia. Hasta fines de los 80 se producía solo por inercia, porque el consumidor no era exigente y podía tomar una taza con agua pintada, pero ahora mucha gente valora el verdadero café. Esta coyuntura es la que debemos aprovechar, pues aquí tenemos las mejores ventajas para hacer un café de calidad", comentó.

	Productor	Organización	Puntaje / 100
1	Abimael Cueva Palacios	cooperativa Oro Verde (Tarapoto - San Martín)	89.21
2	León Arcana Mamani	cooperativa San Juan del Oro (Puno)	87.63
3	Teófilo Bermeo Chinchay	Centrocafe (Cajamarca)	87.38
4	Daniel Chambi Machaca	cooperativa Tupac Amaru - Cecovasa (Puno)	87.13
5	Rosas Guevara Calderón	Cenfrocafe (Cajamarca)	87.08
6	Andrés Soverón Gonzáles	cooperativa Oro Verde (Puno)	86.92
7	José Manya Ccaja	cooperativa Sostenible Valle Ubiriki (Pichanaki)	86.71
8	Inocencio Luque Flores	cooperativa San Jorge - Cecovasa (Puno)	86.54
9	Román Neyra Mendrez	Cenfrocafé (Cajamarca).	86.50
10	Mauro Vigo Gamboa	cooperativa La Florida (Junín)	86.00



** El embajador de Estados Unidos, Michael Mackinley, el ministro del Ambiente, Antonio Brack, y el presidente de Devida,Rómulo Pizarro, brindan con una tacita de café, junto a productores y exportadores peruanos.*

Precisó que si bien Brasil, Colombia y Vietnam son los primeros productores a nivel mundial, el Perú tiene mejores posibilidades a futuro porque cuenta con un clima y una altura ideales para la producción de cafés especiales. "Este concurso es importante para dar a conocer a nivel mundial la calidad de nuestros cafés finos. Así que, debemos seguir trabajando para que haya más concursos como éste en el futuro", insistió.

PRESENTE Y FUTURO

El embajador de Estados Unidos, Michael Mackinley, celebró la elección de los ganadores, compartiendo con ellos una taza de café. "El presidente Lincoln dijo una vez al probar un poco de café de baja calidad: si esto es café, por favor denme una taza de té; pero si esto es té, por favor

ESFUERZO DE PRODUCTORES

Por su parte, el vicepresidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Roberto Acuña, destacó el esfuerzo y los sacrificios de los productores peruanos para lograr un grano, que cada vez es más solicitado en el mundo.

"Agradecemos a los agricultores que participaron con sus cafés, por su esfuerzo, porque han dejado sudor y lágrimas, por lo que pido un aplauso para ellos", invocó a los asistentes, que respondieron a su pedido de inmediato.

"Estoy seguro de que todos los productores seguiremos trabajando duro, para continuar mejorando el café, por la unidad del sector cafetalero y con el objetivo de desarrollar una cultura cafetalera en el país. Pero también necesitamos la atención del Estado, porque también somos peruanos y porque, a pesar de las divisas que traemos con la exportación, en las zonas cafetaleras hay aún muchas necesidades", recalcó el dirigente de la JNC.



** El jefe del jurado de catadores, Geoff Watts, dijo que nuestro café puede estar entre los mejores del mundo.*



** El jefe del jurado de catadores, Geoff Watts, dijo que nuestro café puede estar entre los mejores del mundo.*



** Reconocidos catadores internacionales calificaron las 40 mejores muestras.*

traiganme una taza de café", empezó contando el diplomático norteamericano, recordando los albores de la cultura cafetalera en su país, donde ahora se consumen más de 400 millones de taza al día.

"Cada vez se pide más calidad", indicó, "y aquí en Perú hay mucho por escoger", añadió reconociendo el exquisito sabor del café peruano, que es sembrado en las montañas, a alturas y temperaturas especiales.

"Mi gobierno comenzó apoyando, en 1980, con 40 millones de soles a productores de Villa Rica. Y desde el 2002 respaldamos a productores repartidos en más de 6 mil hectáreas en todo el país", sostuvo el embajador, orgulloso de participar en el proceso para que el café peruano está alcanzando niveles de alta calidad. Aseguró que el gobierno norteamericano continuará ayudando a las asociaciones y cooperativas que están trabajando por el café.

"Lo que hay que hacer ahora es seguir trabajando para que la calidad sea reconocida en el mundo. Y este concurso es una forma de lograrlo".

CONCURSO PERMANENTE

El ministro del Ambiente, Antonio Brack, era el encargado de clausurar el evento, pero tras resaltar las bondades del café peruano, producto del que ha estado cerca desde su nacimiento, dijo: No puedo clausurar este concurso, y más bien lo declaro abierto hacia adelante para que continúe promoviendo el esfuerzo de los productores, y que cada vez haya más participantes.

Destacó el esfuerzo de los agricultores para mejorar su calidad, porque es la única forma de que algún día nuestro café no sirva solo para completar la mezcla de determinadas marcas, sino que pueda brillar con nombre propio a nivel internacional.

"Así seguiremos conquistando los más exigentes mercados hasta llegar a que se reconozca el café peruano por sí solo, como el Juan Valdés, de Colombia. Hasta allí podemos llegar", manifestó convencido.



** Catadores nacionales e internacionales, miembros del jurado.*



** Catadores nacionales e internacionales, miembros del jurado.*



** El Presidente de CENFROCAFÉ,Anner Román Neyra, recibió el trofeo en nombre de su socio, quien ocupó el tercer lugar.*

HACIA UNA CULTURA DEL CAFÉ EN PERÚ

El representante del Ministerio de Agricultura, Jorge Figueroa, destacó la importancia del IV Concurso Nacional de Cafés de Calidad, que cada año convoca a un mayor número de participantes, pero resaltó la necesidad de trabajar juntos para promover el consumo interno.

"Estamos siendo reconocidos a nivel internacional por la calidad de nuestro café y éste es el resultado del esfuerzo conjunto realizado entre el sector privado y público. Ahora tenemos que unirnos también para promover el mercado interno", dijo.

Recordó que en Perú hay 160 mil familias dedicadas al cultivo del café, que producen 350 mil hectáreas, 95% de las cuales son para la exportación. "Nuestro nivel de consumo interno es mínimo, y en eso debemos trabajar, porque es un mercado potencial".

Aunque poco, algo estamos avanzando en este tema. El gerente de Cafetal, Augusto Gonzales, refirió que en los últimos años se ha producido un importante incremento del consumo su per capita de café, aunque sigue estando en niveles excesivamente bajos. "El consumo ahora es de 400 gramos per cápita, lo que hace una taza cada 10 días".

Precisó que el consumidor peruano bebe café principalmente dentro de los hogares: el 35% café tostado y el 65% café instantáneo y más del 80% tienen más de 30 años. Y aunque se ha registrado un reciente crecimiento en el rubro de cafeterías, aún es muy pequeño porque apenas cerca de 60 puntos de venta para una población de 28 millones de habitantes, por lo que aún nos queda mucho trabajar.

El funcionario de Corporación Café Perú Sac, Juan Francisco Ferro, sostuvo que uno de los principales limitantes para el consumo tradicional del café en Perú es la imagen negativa que tiene el producto en nuestro país. "Mucha gente dice que produce riesgo de enfermedades cardiovasculares, que da cáncer, que es malo para la presión alta, para el sistema óseo, a pesar que todos éstos son mitos que no están científicamente demostrados. Y por lo tanto es necesario que la industria promueva un sistema de información que lo desmitifique".

Comentó que se puede aprovechar la coyuntura de la reciente inclusión del café como Producto de Bandera y la designación del Día del Café Peruano para promover el consumo interno.

Una forma de hacerlo es desarrollando la credibilidad en los consumidores mediante un sello de garantía que asegure al consumidor lo que está tomando. Esta experiencia se ha llevado a cabo en Brasil, donde hay tres tipos de sellos: tradicional, superior y gourmet. "La meta era incrementar el consumo a 5.9 kilos por año y ya lograron llegar a los 5.5 kilos, y ahora el mercado interno brasileño consume el 50% de su producción", comentó.

El presidente del Comité de Café de la Sociedad Nacional de Industrias, Fernando Holguín, opinó que la única forma de hacerlo es fortaleciendo la institucionalidad cafetalera, uniendo esfuerzos para generar una cultura del café en Perú.

"Miren lo que pasó con el pisco. Hace 10 años la única forma de tener un buen pisco era que te lo regale un chacarero de su cosecha especial, y poco sabíamos de esta bebida. Para nosotros solo había el pisco puro, y ahora, al desarrollarse la cultura del pisco, sabemos la diferencia del quebranta, el acholado, el mosto verde, hay una diversidad de cocteles y marcas. La misma ruta puede seguir el café", sentenció.



** Gran expectativa generó el IV Concurso Nacional de Cafés de Calidad, en el que participaron 266 productores, organizaciones y empresas.*

Productor de Oro Verde es el nuevo campeón del café peruano

El ganador del primer lugar, Abimael Cueva Palacios, de Lamas, es un ejemplo de la excelencia que puede lograr el esfuerzo y la constancia de los caficultores para producir cafés de calidad



** El ganador del primer puesto del IV Concurso Nacional de Cafés de Calidad, Abimael Cueva Palacios, en su finca de Lamas*

Aunque varias veces pensó en participar, no fue hasta inicios de este año que Abimael Cueva Palacios se animó a entrar al IV Concurso de Cafés de Calidad. Tras mucho insistir los directivos y técnicos de la Cooperativa Oro Verde -a la que él pertenece- lograron convencerlo. Y es que todos conocían la calidad de su café, que desde varios años atrás forma parte del lote especial para exportación.

"Ellos me convencieron. Si mi café pasaba los exigentes clientes de Estados Unidos y Europa, cómo no iba a tener calidad para participar en el concurso nacional, decían. Y pensé que tenían razón, así que me animé", contó el joven de apenas 28 años orgulloso de haber logrado el máximo galardón de este año.

Su finca, de apenas 5 hectáreas, se ubica en el caserío Alonso Alvarado Roque, en la provincia de Lamas, departamento de San Martín. "Estamos a 1,500 metros, tenemos buen clima, todo es orgánico, todas las condiciones para trabajar un buen café, lo malo es que no hay carretera y tengo que llevar mi café a lomo de bestia durante tres horas hasta llegar a la vía más cerca", sostuvo. Precisamente la lejanía le impidió estar presente para recibir el premio y recién pudo tenerlo dos semanas después, cuando llevó algunos sacos de café a su cooperativa.

ESFUERZO PURO

Abimael nació en el distrito La Peca, de Bagua Chica (Amazonas). Cuando acabo de estudiar en el colegio, por la falta de oportunidades en la zona se vio obligado a emigrar a otras zonas en busca de un mejor porvenir. Sus primos le recomendaron viajar a Lamas porque

allí "se ganaba bien con el cultivo del café".
"Cuando llegué, primero ayudaba en las fincas de otros señores, pero ahora tengo mi tierra y trabajo mi propio café", comentó. "Yo me quedo aquí. Ya tengo mi chacra, mi familia, mi futuro está aquí con el café", dijo orgulloso.
Hace cinco años que forma parte de la Cooperativa Oro Verde, y aseguró que integrarla ha sido la mejor decisión, pues recibe capacitación técnica, orientación y mucho apoyo para hacer un café de calidad. "Estoy feliz y satisfecho. Muy contento, con ganas de seguir trabajando más, a ver si el próximo año gano otra vez, o a lo mejor en un concurso internacional. ¿Por qué no? Me han dicho que los jueces comentan que mi café es muy bueno, y que puede competir con otros países. Talvez el año entrante me toque ganar allí también, ¿no?", dijo animado



** Toda una odisea tiene que pasar Abimael Cueva para llevar su café desde la chacra hasta el centro de acopio de su cooperativa.*

AÑOS DE EXPERIENCIA

El segundo puesto fue para por León Anaya Mamani, productor socio de las Cooperativa San Juan del Oro, quien tampoco pudo estar en la entrega del premio debido a la lejanía de su chacra y la falta de vías de comunicación adecuadas para trasladarse hasta Lima.
Su finca de café está en el sector Uycusmayo, ubicado en el valle de Tambopata. La única forma de trasladar su producto hasta el local de acopio, ubicado en el centro poblado Yanamayo, es cargándolo en acémilas. Cuatro horas dura el trayecto.
Anaya es un antiguo socio de la cooperativa. Está con ellos desde los años 70, pocos años después de su fundación. Pero es recién en la última década que se capacitó y utiliza la técnica y cuidados necesarios para la producción de cafés especiales.
"Desde el 2003 hemos implantando un programa de agricultura sostenible, capacitando a nuestros socios y dándoles herramientas para mejorar su producción. Y el segundo que acabamos de ganar es la mejor muestra de que está dando buenos resultados", afirmó el gerente de San Juan del Oro, Mateo Quispe, quien se trasladó hasta la finca del galardonado para felicitarlo.
"De otra forma no se podía enterar. Allá no hay teléfono, no hay luz, no hay carreteras. Nosotros teníamos que ir para darles las buenas noticias, para decirle lo bueno que es su café", dijo convencido.

CAFÉ DE JAÉN

El tercer lugar fue para Teófilo Bermeo Chinchay, de la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (Cenfrocafé), en Cajamarca. En su representación estuvo el presidente de la central, Anner Román, quien muy emocionado recibió el premio. "Esto es el resultado de un esfuerzo compartido entre productores y técnicos de la institución que en los últimos 10 años los han orientado y apoyado, gracias al apoyo





** El segundo puesto fue ocupado por León Anaya, quien ha sabido conjugar la experiencia y la tecnología.*

de la cooperación internacional", dijo.
Señaló que este reconocimiento servirá como un ejemplo para los demás socios, pues algunos se molestan un poco cuando les exigen seguir estrictamente el proceso de producción para obtener calidad. "Ahora verán lo pueden lograr ellos también".
El ganador recién pudo tenerlo en sus manos diez días después. Las lluvias y el mal estado de la carretera le impidieron llegar antes al local que CENFROCAFE tiene en Jaén. "Imagínese cómo sufrimos para sacar a vender nuestro café".
Teófilo tiene su parcela en el caserío San Pedro, en Tabaconas, Cajamarca. El terreno, ubicado a 1,800 metros de altura es ideal para el proceso de cafés especiales. "Nosotros nos esforzamos mucho, no solo para cuidar la técnica, el riego, el secado, todo lo que hay que hacer para obtener las certificaciones y poder exportar nuestro producto. Pero como muchos, la gran limitación es la falta de carreteras".
El también tiene que sacar sus sacos a lomo de bestia durante cuatro horas, desde su chacra hasta el caserío de Chuviyacu, donde hay carretera afirmada. Desde allí toma dos horas llegar a Jaén. Sin embargo, a pesar de las dificultades está decidido a seguir cultivando y trabajando para mejorar la producción.
"Nosotros trabajamos en familia, pusimos todo nuestro esfuerzo para sacar calidad. Cuidamos nuestras plantas desde el inicio de todo, para que den buena cosecha, usando abono orgánico, cuidando el fermentado, el secado. Y los primeros 14 quintales los presentamos al concurso", comentó, precisando que aún tiene más café de ese mismo lote.
Teófilo reconoce el importante papel que ha tenido la cooperativa para mejorar el proceso de producción de café. Conoce la diferencia de estar y no estar en una cooperativa, pues en los años 80 él formaba parte del grueso de productores que vendían su café a los comerciantes intermediarios. "Nos pagaban mal, se aprovechaban de nosotros, y no recibíamos ningún beneficio adicional".
Sin embargo, ahora es distinto. Son capacitados y al tener un mejor café tienen un mejor precio. "Y ahora recibimos este reconocimiento. Hay una gran diferencia", comentó el agricultor de 54 años y 8 hijos, varios de ellos también sembrando café y por supuesto, son también cooperativistas.



** Teófilo Bermeo muestra orgulloso su trofeo. Está decidido a no parar hasta ocupar el primer lugar.*

EL ESTADO NO INVIERTE PARA MEJORAR LA CAFICULTURA

El vicepresidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Roberto Acuña, advirtió que en Perú muy poco es lo que se invierte para promover investigaciones que permitan desarrollar y mejorar la productividad del café.
"La inversión pública para la investigación es de 0.1% del PBI, lo que de por sí es poco, y casi nada va para el café", afirmó. Mientras que no más de 3 universidades y en 9 institutos tecnológicos se imparte información sobre el manejo adecuado de este cultivo.
La realidad muestra que apenas el 2% de la zona cultivada usa alta tecnología, lo que les permite tener un rendimiento de 2,760 kilos por hectárea, es decir, más o menos unos 60 quintales. El área en la que se usa tecnología media alcanza al 28%, y su rendimiento es de 1,150 kilos por hectárea. Mientras que el 70% de los cafetales se trabaja sin tecnología, lo que les da un rendimiento de 450 kilos por hectárea, que equivale a 10 quintales.
Acuña manifestó que a diferencia de aquí, Colombia ha decidido invertir 725 millones para renovar 350 mil hectáreas en los próximos cuatro años, y otros 35 millones para el desarrollo de cafés especiales; Venezuela tiene 70 millones de dólares para la renovación de plantaciones, y con el mismo fin Honduras dará 60 millones en créditos .
Mientras que en Perú no quieren invertir ni en la construcción de carreteras en las zonas cafetaleras a pesar de la importancia que tiene en la economía. "Transportar un kilo de café al puerto del Callao cuesta más caro que llevarlo de allí a cualquier parte del mundo, y eso encarece los costos de producción", aseveró.
Aún así, el vicepresidente de la JNC aseguró que están decididos a salir adelante y lograr las metas propuestas para el 2015: cosechar 8 millones de quintales, que el Perú sea reconocido mundialmente por su calidad, que el 50% del café exportado sea en valor agregado, porque están convencidos de que "no hay mañana sin café".



** El catador norteamericano Geoff Watts y su equipo. Watts aseguró que el café peruano tiene potencial para competir con los mejores del mundo.*

Perú está listo para la Taza de Excelencia

Catadores internacionales señalan que tenemos un clima y altura apropiadas para la producción de cafés especiales

Una agradable sorpresa se llevaron los catadores internacionales que participaron en el IV Concurso Nacional de Cafés Especiales. Todos concluyeron que el café peruano tiene cuerpo, aroma, sabor, calidad, es decir, todo el potencial para competir con los mejores cafés del mundo.

El presidente del jurado de catadores, el norteamericano Geoff Watts, quien ha venido 8 veces al Perú a probar nuestro café, destacó la excelente calidad de nuestros granos. "Uf, hay una gran diferencia entre el primer café de aquí que probé y los que he evaluado en esta oportunidad", dijo, aclarando que la evolución ha sido muy positiva.

"En la visión de los compradores internacionales el café peruano era muy suave, sin mucho carácter, pero ahora están cambiando de opinión, porque la calidad está mejorando muy rápidamente. Así el café puede hasta doblar su valor", aseguró.

El representa a la importadora Intelligentsia Coffee, de Chicago, que provee a los restaurantes más exclusivos de ese estado norteamericano. Y su opinión es decisiva a la hora de comprar café, pues es uno de los más reconocidos buscadores de la excelencia de cafés especiales.

"Para nosotros los catadores, lo principal son los cafés, y es muy frustrante cuando no encontramos la calidad que buscamos, pero debo decir que ha habido cafés muy buenos en este concurso, así que estamos muy satisfechos", comentó.

TAZA DE EXCELENCIA

Watts precisó que "aquí hay típicas, un medio ambiente perfecto para el café, fincas bonitas, con buenas variedades, la altura perfecto, todos los ingredientes necesarios, el punto está en el trabajo, el manejo, la tecnología y el cuidado".

Recomendó, además, que se comience a trabajar para la realización del concurso de la Taza de Excelencia, reconocido evento de cafés especiales. "Ahora hay este concurso en 8 países y en mi opinión, ésta es la ruta para que Perú se promocione, porque el café peruano no tiene nada que envidiar a otros".

Otro de los miembros del jurado, el catador guatemalteco Julio Martínez, que busca los cafés de excelencia de América Latina, para Japón, ha encontrado varios con esta calidad en nuestro país. "Mi oficina en Guatemala compra café de Perú porque tiene sabores muy especiales, que le dan un origen especial para nosotros".

Lo mismo opina Aleco Chigounis, de la empresa Stumptown Coffe Roasters. "Tiene un sabor, que para mí es muy dulce, como manzana, con muchas frutas maduras, a chocolate, un sabor especial. Por eso nosotros también compramos café en Perú".

El representante de Sweet Mari´as Coffee, de San Francisco, Tom Owen, quedó muy impresionado con la calidad que halló en esta oportunidad. "Hay bastante potencial en Perú, una buena base, un buen clima, buena altura, lo demás depende del trabajo de los productores. Los café que probamos estos días nos han mostrado que sí hay cafés de gran calidad".



Seis de los mejores cafés del Perú fueron subastados

Intelligentsia Coffee, Cafe Imports y Stumptowncoffe se llevaron los lotes

Los cafés ganadores del IV Concurso de Cafés de Calidad ya están en Estados Unidos, ahora en plena preparación final para ser colocado entre los exigentes consumidores. Esto se dio luego de un proceso de estricto control, cuyas reglas de trazabilidad fueron establecidas por Geoff Watts, coordinador general del jurado internacional de catadores.

Cumplió el papel de veedor del proceso la certificadora Control Unión, a solicitud del mismo Watts, a fin de dar garantizar absoluta transparencia y total garantía de que los cafés embarcados corresponden a los lotes seleccionados como ganadores del certamen.

Los precios fueron definidos por los compradores mediante subasta electrónica, cuya plataforma también fue diseñada y administrada por Control Unión, luego de un proceso técnico y de consultas a diversos actores.

La subasta electrónica realizada por el comité organizador del concurso, y dirigido por Cristóbal Llanos, constituye un hito en el comercio del café peruano, a ser replicado en próximos eventos.

Si bien se dieron algunos retrasos en el proceso, esto ocurrió a factores imponderables, ajenos a la comisión organizadora, y que sirven de lección para futuros eventos de subasta.

Seis de los mejores cafés del Perú seleccionados por reconocidos catadores internacionales fueron subastados. Los compradores fueron Intelligenstia Coffe, Cafe Imports y Stumptowncoffee.

CUADRO DE LOS CAFES SUBASTADOS

No	Ubicación Meritoria	Organización	Nombres y Apellidos	Café Verde Exportable (kg)	Precio Subastado (US$x Libra)	Nº de Sacos exportados x 25 Kilos	Comprador
1	1	CAC Oro Verde	Abimael Cueva Palacios	75,00	3.50	3	Intelligentsia Coffee
2	2	CAC San Juan del Oro	Leon Arcana Mamani	150.00	3.50	6	Intelligentsia Coffee
3	4	CAC Tupac Amaru -CECOVASA	Daniel Chambi Machaca	475.00	3.50	19	Intelligentsia Coffee
4	6	CAC Oro Verde	Andrés Soveron Gonzales	125.00	3.50	5	Cafe Imports
5	8	CAC San Jorge - CECOVASA	Inocencio Luque Flores	275.00	3.60	11	Stumptowncoffee
6	10	CAC La Florida	Mauro Vigo Gamboa	125.00	3.50	5	Cafe Imports

COCLA invierte en proyectos de diversificación y producción para el mercado local

Además, una de las prioridades de los dirigentes es promover el desarrollo de sus socios, a través de capacitaciones, programas educativos y de salud



** Productores de COCLA en plena cosecha. Su café se comercializa en Europa bajo el nombre de Cafè Machu Picchu.*

Muchos cambios se han producido desde que, hace 41 años, un pequeño grupo de cooperativas cafetaleras de Quillabamba, Cusco, decidieron unirse y formar la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de La Convención y Lares (COCLA), con el fin de enfrentar unidos los retos del mercado. Ahora son 8,500 familias asociadas en 23 cooperativas, que además de producir cafés especiales de altísima calidad, están avocados en un proceso de diversificación de productos como una alternativa de desarrollo para el futuro.

El presidente de COCLA, Edilberto Enríquez Espinoza, es hijo de uno de los socios fundadores. Desde pequeño su vida estuvo vinculada al café. Vio de cerca el proceso de transformación por el que ha pasado la central, especialmente en las últimas dos décadas, hasta convertirse en una organización líder en su rubro.

"Nuestros padres se unieron para salir adelante. Los campesinos no podíamos vender nuestro café de forma individual y solo podíamos dárselo a los comerciantes, que hacían lo que querían y nos pagaban muy poco. Por eso nacieron las cooperativas, y luego nos juntamos en la central, para tener más posibilidades de competir. Tenemos todavía muchos retos y estamos trabajando para conseguirlos", sostuvo.

En base a su esfuerzo y trabajo COCLA se ha posicionado en el exigente mercado internacional de cafés y exporta un promedio de 260 mil quintales de café de forma directa a Holanda, Bélgica, Alemania, Reino Unido, Estados Unidos, Canadá, Japón, Francia, entre muchos otros países de Europa. Su objetivo ahora es que sus exportaciones sigan creciendo, en café, así como en otros productos.

DIVERSIFICAR ES EL CAMINO

El gerente general de COCLA, Raúl Del Aguila, señaló que la diversificación es uno de los mecanismos que la central está promoviendo para continuar su crecimiento y el de sus socios. Informó que además de café, producen y negocian miel de abeja, cacao, tés filtrantes, maíz y soya, entre otros. Muchos de ellos ya se venden incluso en el mercado local.

"Como cooperativa trabajamos el té como filtrante, manzanilla y anís de Curahuasi, el cual compramos no solo de nuestros socios, sino también de otros productores de la zona", explicó, resaltando que estos productos están destinados principalmente para el mercado interno, a través de la marca Tres hojas.

Además, hace siete años incursionaron en el mercado de producto balanceado para animales, y les ha ido tan bien que pronto inaugurarán una segunda planta en Quillabamba.

Otra de las metas que poco a poco están tratando de alcanzar es darle un valor agregado al café. Es por ello que han ingresado en la venta de tostado y molido con el "Café Machu Picchu", un producto del programa de café gourmet que empezaron a desarrollar desde fines de la década de los 90 y que están tratando de posicionar en el mercado internacional.



** Gerente general y presidente de COCLA, Raúl Del Aguila y Edilberto Enríquez.*

"Poco a poco conseguimos clientes, los que empezaron a reconocer que el café de nuestra zona es muy bueno, y luego llegamos a los mercados especializados que buscan una calidad especial de taza. Ahí entró el 'Café Machu Picchu', que es reconocido por su gran calidad especialmente en el Reino Unido", relató.

Sin embargo, esta marca no puede ser vendida en Perú porque los "caza registradores de marcas" ya la han inscrito como suyo, pero lo más lamentable es que ni siquiera la usan.

También están por lanzar al mercado el chocolate de boca marca "Verónica", elaborado con puro cacao, el cual se estaría vendiendo pronto en los supermercados de Lima.

URGEN CARRETERAS

Todo este esfuerzo por sacar adelante a la región se ve limitado por una serie de obastáculos. Uno de los principales problemas que los productores tienen que superar es la ausencia de carreteras en las zonas alejadas, que sin embargo, producen cafés especiales, destinados al a exportación. El presidente de COCLA contó que, por ejemplo, en la zona donde está su chacra, en Ibochopi, las vías de comunicación son tan malas que necesita de 8 a 10 horas para trasladar el café a Quillabamba, donde está la planta de procesamiento; parte de ese trayecto se hace a pie.

"Pero hay lugares más lejos, donde llevar el producto demora dos días o más. Esto hace que cueste más llevar el café de nuestras chacras al Callao, que de allí a Europa o Estados Unidos", precisó.



** Socios de COCLA reciben diversas capacitaciones para mejorar la calidad de sus productos.*



** COCLA está impulsando y capacitando también una red de promotores para que formen los llamados comités de salud.*

Refirió que lo peor de todo es que hay proyectos para construir carreteras y puentes con dinero proveniente del canon por el gas de Camisea, pero están entrampados por el SNIP, y se pretenden manejar desde el gobierno central argumentando que las comunidades y provincias no tienen capacidad de gasto. "No quieren ver que los productores somos los más perjudicados", comentó.

Dijo, que sin embargo, poco a poco se esta avanzando con las carreteras, pero se puede hacer mucho más. "Hace 10 años se requería doce días para llevar al café al puerto del Callao. El tiempo se recortó a 4 días con la carretera en el tramo Abancay-Nazca. Pero se puede reducir hasta dos días y medio si se termina el tramo que falta entre Quillabamba y Cusco. Pero parece que no se podrá hacer por la reducción del presupuesto, a pesar de la riqueza que aportamos al país", manifestó.

Otro limitante, como en la mayoría de las zonas cafetaleras, es la antigüedad de los plantones de café y la escasa fertilización de los suelos. Como pueden están tratando de compensar este problema, pero necesitan del apoyo del Estado para realizarlo a la magnitud que se necesita.

NUEVA GENERACIÓN

Enríquez, forma parte de la nueva generación de cafetaleros, que incluye a hijos de socios, que han aprendido a fusionar las enseñanzas prácticas de sus padres con los estudios y la tecnología moderna. "Nosotros seguimos lo que nuestros padres comenzaron, y lo que ellos no pudieron lograr, esperamos alcanzarlo nosotros", es su precepto.

NACE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO AMAUTA

Uno de los principales problemas que deben enfrentar los productores es el acceso al crédito para mejorar su producción. Por ello COCLA participa en una caja rural llamada Credinka, que si bien ha llegado a una parte de los cafetaleros, enfrenta algunas limitaciones. Por ello la central ha creado la Cooperativa de Ahorro y Crédito Amauta, la que entró en funcionamiento en julio último.

Acaban de pasar los 100 socios, entre los que figuran productores de café así como de otros productos, pero demás están las cooperativas y sus trabajadores.

Esta nueva cooperativa nació como una alternativa a las entidades bancarias que no está dispuesta a dar préstamos a mediano plazo, que es lo que necesitan los cafetaleros.



** COCLA cuenta con un área especilizada de control de calidad, a cargo de Carmen León, de la Gerencia Comercial.*

Y por propia experiencia sabe muy bien que para hacerlo, atender el problema social es fundamental, pues solo mejorando la calidad de vida de los socios se puede seguir creciendo en lo económico. Es por ello que uno de los aspectos importantes para la central es capacitar a los socios en áreas vinculadas al proceso de producción, pero además colaborar en mejorar sus condiciones educativas y de salud.

"Nosotros no sólo estamos preocupados en el tema del café sino también en promover el desarrollo, por eso estamos organizando una red de promotores, que son los mismos compañeros y socios. Trabajamos con ellos, los capacitamos para que ellos a su vez puedan ser una especie de guía en sus respectivas bases y replicar lo aprendido", sostuvo.

En ese sentido, destacó, por ejemplo, la labor educativa promovida a través de un programa radial que se transmite de 7 a 8 de la noche en Radio Quillabamba. "Se ha alcanzado muchos logros importantes. A través de los años se ha podido ayudar al productor de la zona cafetalera en aspectos educativos y ello se ha visto reflejado en sus vidas y en su producción", aseguró.

IMPORTANCIA DE LA SALUD

Otro de los problemas que se mantienen en las zonas cafetaleras es el acceso a la salud, pues las postas médicas, sea del sector público como de ongs, no son suficientes para atender a los agricultores y sus familias.





** La central oferta sus productos en la cafetería que tiene en Cusco, a tres cuadras de la Plaza de Armas.*

Es por ello, que COCLA está impulsando y capacitando también una red de promotores para que formen los llamados comités de salud, que busca dar un tratamiento integral a este tema, en vista de las diversas necesidades de los agricultores. "Lo que se quiere es promover que la comunidad se articule, que los productores conozcan los servicios y cómo usarlos, porque a veces pueden saber a dónde ir pero no los trámites que debe seguir", dijo el gerente general de la central, Raúl Del Aguila.

Una parte de este programa trata de que los productores tengan los conocimientos básicos de la prevención, como higiene y alimentación adecuada, pero además que tengan a su alcance la información necesaria sobre los centros de salud, precisando su ubicación, especialidad y forma de acceso.

"Eso es muy importante para el productor, porque si vive a diez horas de Quillabamba y no sabe como atenderse en el hospital tendrá que quedarse más tiempo del requerido. Un día en la ciudad es un costo, y si se tienen que quedar dos o tres días sin necesidad, al final les sale más caro que la atención misma en el hospital", explicó.

El proyecto de salud iniciado por COCLA facilitó la formación de una mesa de concertación en salud en Quillabamba, en la que participan la sociedad civil, la municipalidad, la policía, poniendo las instalaciones al servicio de todos. Esta mesa funciona desde hace 7 años

El programa empezó con cinco cooperativas de las zonas más necesitadas, y actualmente se lleva a cabo en ocho zonas cafetaleras. Poco a poco quieren seguir creciendo.

CAMINO A LA MODERNIDAD

Del Aguila afirmó que COCLA tiene muchos retos por alcanzar aún, uno de ellos es convertirse en una de las centrales más modernas y completas del país. COCLA cuenta con varios centros de acopio de café y cacao en diversas zonas del Valle de La Convención, una planta de secado y procesado en Quillabamba y un gran almacén en Lima, que dan servicio a todos sus socios.

Pero además, la central tiene una planta para procesar alimento balanceado para animales en Quillabamba y dos puntos de venta, un para café y otro para el alimento balanceado.

En el rubro de turismo han abierto una cafetería a tres cuadras de la Plaza de Armas de Cusco, donde los visitantes pueden probar el más selecto café de la zona, procesado con el mismo cuidado que el destinado a la exportación, y adquirir los demás productos que elaboran, como chocolate, miel de abeja y mates. Y también tienen un espacio en la casa del Artesano, así como un stand de venta en el aeropuerto de esa ciudad.

Y este año han comenzado a incursionar en la promoción turística de la región, a través de la Cooperativa COCLA Tours, cuyo objetivo no es solo brindar paquetes incluyendo las zonas turísticas convencionales. A Machu Picchu, que es el centro del circuito, le suman un paquete de turismo vivencial, que ya está cosechando sus primeros frutos.
También cuenta con la caja rural Credinka y acaba de inaugurar la Cooperativa de Ahorro y Crédito Amauta.
"Algunos dicen que COCLA es una empresa de éxito, pero solo lo seremos de verdad cuando todo esto redunde mucho más en nuestros socios y todos ellos tengan niveles de vida adecuados", precisó Del Aguila, "Esa es la razón de ser de nuestra organización", aseguró.



** La propuesta de COCLA Tours busca incluir turismo vivencial en el circuito turístico del Cusco.*

IMPULSAN EL TURISMO CAFETALERO

El más reciente proyecto de COCLA está orientado hacia el turismo. Al fin, tras varios años de demoras y postergaciones, han creado la cooperativa de turismo COCLA Tours, que busca presentarle al productor una nueva forma de incrementar sus ingresos mediante esta novedosa propuesta.
Se trata de un proyecto para participar en el circuito turístico que envuelve a gran parte del Cusco, y de esta manera obtener ganancias en lugar de vender sus chacras en vista de los altos precios que les están ofreciendo por los terrenos ubicados en zonas turísticas para hacer hoteles u otro tipo de servicios.
La idea plantea la construcción de albergues para turistas así como el mejoramiento de viviendas ubicadas en las fincas cafetaleras, donde los turistas pueden llegar para hacer un turismo vivencial. Con el tiempo se piensa tener un circuito especial, en el que se incluya además de los clásicos monumentos, las fincas cafetaleras, para que los turistas puedan ver como es el proceso que sigue el grano aromático. Y para ello se debe contar con mejores viviendas, servicios básicos adecuados, etc.
Los circuitos son variados, pero todos incluyen la visita a Machu Picchu, que es un momento frente al cual no hay ninguna posibilidad de competir, pero que puede contar con visitas a las zonas de orquídeas y hacer un recorrido desde Quillabamba hasta el Pongo de Mainique, circuito poco explorado hasta ahora.
El programa se ha iniciado con un albergue que ya está funcionando y en el que se han hospedado varios grupos de turistas extranjeros del Reino Unido y de España. La oferta es aún limitada por la falta de recursos, sin embargo, están decididos a seguir adelante con el proyecto de turismo vivencial.



** COCLA exporta un promedio de 260 mil quintales de café directamente varios países e Europa, principalmente Holanda, Bélgica y Alemania.*

Susana Schuller Petzold



** Edgar Ccari, del CETPRO Sta. María de la Providencia de San Juan del Oro en Puno, expone la propuesta elaborada por el grupo de trabajo de los CETPROs.*

Hacia una política educativa para la caficultura

Docentes de Institutos Superiores Tecnológicos (IST), Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO) y universidades se reunieron para analizar la currícula educativa y proponer alternativas para el desarrollo de capacidades técnicas para el sector cafetalero

A pesar de la importancia económica y social de la producción cafetalera en once regiones, no existe en el país una propuesta educativa que considere el desarrollo de competencias que requieren los técnicos y profesionales de las organizaciones cafetaleras y que permitan atender adecuadamente las demandas de este importante sector productivo.

Es por ello que la Junta Nacional del Café (JNC), con el auspicio de INCAGRO, realizó el 25 de Agosto en Lima el taller "Diagnóstico Situacional del Desarrollo de Capacidades para la Producción Cafetalera en entidades de Educación Formal", con el propósito de conocer la oferta de la educación técnica en las entidades educativas, para sobre esta base elaborar una propuesta de desarrollo de capacidades para la caficultura.

La pregunta planteada fue si el sector educativo del nivel superior universitario y no universitario desarrolla las competencias técnicas necesarias para el sector cafetalero? La conclusión final fue que en este campo falta aún mucho por hacer, pues la mayor parte de técnicos y profesionales llevan muy pocos cursos orientados directamente a la producción cafetalera.

EL PROPÓSITO

Si bien Perú se ubica hoy entre los primeros ocho exportadores de café en el mundo y desde hace dos décadas el café es el principal producto de agro exportación, generando más divisas que cualquier otro cultivo, existen muy pocos centros educacionales que se preocupan por implementar cursos específicos relacionados con el grano aromático.

Los únicos que lo hacen son los que están directamente vinculados con las organizaciones cafetaleras. Es por ello que la JNC diseñó este evento, dirigido a docentes y representantes de entidades educativas, para conocer la oferta que existe en temas técnico productivos del sector formal de la educación post secundaria; pero además, con el fin de desarrollar una oferta de capacitación complementaria, acorde a las demandas del sector cafetalero.

El evento congregó a 25 representantes de universidades, Institutos Superiores Tecnológicos (ISTs) y Centros Técnicos Productivos (CETPROs), de las zonas cafetaleras de las regiones de Huánuco (Universidad Nacional Agraria de la Selva), Pasco (Instituto Superior Tecnológico Alexander von Humboldt, Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, Filial Oxapampa), Junín (Universidad Nacional del Centro, Filiales de Satipo, UNDAC, Filial La Merced, CETRPOP La Florida, y CETPRO Ubiriki) y Puno (CETPRO Sta. María de la Providencia), quienes compartieron sus experiencias educativas en torno a la caficultura.

DESARROLLO LOCAL

Una de las limitaciones de los productores de café es la falta de recursos humanos calificado y con experiencia en temas cafetaleros, expuso el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo durante el taller. Indicó que ello redunda negativamente en la productividad, la calidad del producto, los costos de producción y la articulación a los mercados.

Durante el trabajo en grupo realizado tras esta exposición, los participantes confirmaron -en base a las experiencias desarrolladas en las instituciones educativas en las que laboran- que los aspectos vinculados a la caficultura se tocan sólo como parte de programas formativos mayores, con poco tiempo para el desarrollo de los contenidos.

Por ejemplo, en la carrera de Agropecuarias de los ISTs, donde en dos de los institutos el 80% de los alumnos eran hijos de caficultores, recién al quinto semestre de la carrera se lleva el



** Grupo de trabajo elabora propuesta de Políticas Educativas para la formación técnica cafetalera (izquierda a derecha: Denys Padilla, Mauro Quispe, Gina Pancorbo, Susana Schuller, Placentino Guerra y Jesús Villalba).*

curso Cultivos IV, en el cuál se estudian los cultivos perennes, el café entre varios otros. El curso dura en promedio 17 semanas y consiste en 2 horas de práctica y cuatro de teoría, con un total de 102 horas en total.

Por otro lado, en el caso de las universidades, la enseñanza de la caficultura se da como parte de un conjunto de otros productos propios de la selva, en el marco de las carreras de ciencias agrarias, programas de agronomía o agronomía tropical. Así mismo, algunas las universidades vienen trabajando el tema del currículo con el enfoque por competencias con docentes especialistas

Los CETPROPs que participaron en este evento sí se dedican a la formación de productores cafetaleros, y poseen propuestas académicas integrales y complementarias con estrategias didácticas muy acordes a las realidades de cada ámbito. No es coincidencia que estos centros sean los que de mejor manera se insertan en su realidad económica: su creación fue iniciativa de cooperativas cafetaleras, o de proyectos de desarrollo en zonas de producción. Esta colaboración se traduce en la suscripción de convenios y la implementación de laboratorios que permiten mejorar la enseñanza y brindar servicios de calidad a los productores de café de la localidad donde están instalados.



**Grupo de trabajo de las universidades elabora una propuesta para la formación técnica cafetalera (izquierda a derecha: Jaime Briceño, Jorge Adriazola, Tomás Guzmán, Dante Mercado, Iván Sotomayor, y Julio Ibañez)*



** Participantes del taller, de izquierda a derecha: 1era fila. José Pejovéz, Jesús Villalba. 2da fila: Iván Sotomayor, Consuelo Durán, Tomás Guzmán, Julio Ibáñez, Placentino Guerra, Aracelli Villavicencio, Benigna Martínez, Mérida Antezana, Ángel Quispe, Jorge Adriazola, Mauro Quispe, Mauro Mercado, Denys Padilla, Edgar Ccari. 3era fila. Franco Briceño, Manuel Piñas, Susana Schuller, Diego Romero.*

LIMITACIONES

Se evidenció que las instituciones educativas deben luchar contra una serie de limitaciones, como el escaso presupuesto, y la falta de medios didácticos especializados para la enseñanza de caficultura.

Otra limitación es la falta de una oferta de actualización y capacitación técnica para el personal docente. No existe tampoco un sistema de evaluación a los docentes, y de mejoramiento continuo.

Los CETPROs informaron sobre las dificultades en gestionar su propuesta curricular ante el MINEDU, ya que su estructura modular no se adecua al Catálogo Nacional de Títulos y Certificados del MINEDU, trabajado en la década de los noventa, y aprobada en el año 2003.

PROPUESTAS A FUTURO

Uno de los principales logros del taller fue la elaboración de una propuesta integral para la formación técnica en caficultura elaborada por los participantes en grupos de trabajo, tomando en cuenta la realidad de sus respectivas entidades educativas.

Los representantes de las universidades, las cuáles tienen el mandato de desarrollar innovaciones tecnológicas, plantearon la necesidad de estandarizar los contenidos modulares de los IST y CETPROs, para mayor flexibilidad, y de establecer alianzas estratégicas con ellos, para ejecutar trabajos de extensión e investigación



en café. Asimismo, recomendaron el fortalecimiento de trabajos de proyección social para la transferencia de tecnología del cultivo e industrialización del café, así como la realización de cursos de actualización docente en café, con apoyo de la JNC, organizaciones de productores cafetaleros y empresas comercializadoras,

Los institutos superiores tecnológicos, de gran importancia para la formación de cuadros de mandos medios en las organizaciones cafetaleras, se plantearon adecuar los contenidos del sistema modular colocando como eje transversal el cultivo del café y el medio ambiente, así como promover la cultura cafetalera en todos los sectores públicos y privados. Para ello precisan de alianzas estratégicas con instituciones del sector cafetalero, como la JNC, y convenios con universidades para la actualización docente y el intercambio de experiencias.

Los CETRPOs, aterrizaron en propuestas directas para promover la producción de café orgánico, a través de programaciones curriculares en manejo agronómico, manejo de cosecha, postcosecha y control de calidad, manejo de subproductos, procesos de certificación y métodos de extensión agraria.

Para que la oferta educativa considere adecuadamente la demanda del sector productivo, se requiere de un proceso continuo de coordinación y concertación, y se propuso conformar una Mesa de Concertación Sectorial, con la función de estandarizar los programas curriculares, los perfiles ocupacionales, la oferta de capacitación disponible, sistemas de evaluación independientes y alianzas para la ejecución de proyectos.

Mesa de Concertación:
Integrada por: MINEDU, MINTRA, MINAG, Asamblea Nacional de Rectores, Entidades Educativas, Gremios como la JNC, ONG, Agencias de Cooperación técnica.

Agenda de Trabajo:
Estandarización de paquetes tecnológicos y currículo, Perfiles ocupacionales, Capacitación docente, actualización de recurso humano, Evaluación independiente de competencias, Alianzas estratégicas para ejecución de proyectos.

POLÍTICA EDUCATIVA EN LA FORMACIÓN TÉCNICA CAFETALERA

Sector Productivo requiere personal especializado para:

- Producción sostenible
- Calidad de producto
- Comercialización favorable

Capacitación Complementaria No Formal

Gremios (JNC)
Centrales de Cooperativas
ONGs
Proyectos

Formación Técnica Formal

Universidades:
Investigación, genera conocimiento

IST:
Transferencia Tecnológica
Extensión

CETPRO:
Adiestramiento

Resultado
Sector Cafetalero productivo y competitivo



CEPROBA CAFÉ ultima Plan de Promoción del Café



** El plan del CEPROBA incluye la participación en ferias internacionales, que la Feria SCAA, aspecto importante para promover nuestro café.*

Documento servirá para realizar acciones conjuntas entre gobierno, productores y exportadores para posicionar nuestro grano aromático en el mercado internacional e incrementar el consumo per cápita en el país

Casi listo está el Plan Estratégico de Protección y Promoción del Café 2009-2011 que está preparando el Comité Especial del Producto Bandera Café (CEPROBA CAFE), y que, como su nombre indica, planteará una serie de acciones y medidas concretas para impulsar el consumo de café peruano, tanto a nivel interno como externo.



El CEPROBA CAFÉ, fué propuesto por la JNC, y luego el gobierno, mediante resolución del 30 de junio pasado el Ministerio de Comercio Exterior declaró al café como un Producto Bandera. Su principal finalidad es convertirse en el espacio que está concertando los mecanismos y acciones que se deben tomar para determinar primero los objetivos del sector cafetalero, y posicionar luego nuestro café en el mercado internacional, así como incrementar el consumo per capita en nuestro país.

Miluska Vucetich, de la Secretaría Técnica de la Comisión de Productos Bandera (COPROBA), a la que pertenece el comité para café, explicó que la única forma de hacerlo es a través de una adecuada campaña de sensibilización a nivel nacional así como la participación en eventos de renombre internacional dirigidos a mercados selectos, respaldados ampliamente por la estandarización de calidad de la oferta exportable.

JUNTOS SÍ PODEMOS

En el esfuerzo por sacar adelante el café peruano se han unido en el CEPROBA CAFÉ todas las instancias vinculadas a la producción y exportación de café, tanto la Junta Nacional del Café (JNC), que la preside, así como la Cámara Peruana de Café y Cacao, el comité de cafetaleros de la Sociedad Nacional de Industrias, PROCAFE, el Ministerio de Agricultura, INDECOPI, el Consejo Nacional de Competitividad, PROMPERU y varias instituciones no gubernamentales. Juntos han trabajado arduamente para concretar el plan estratégico. Vucetich resaltó el aporte de cada una de estas organizaciones en el esfuerzo para fortalecer la caficultura en nuestro país y fortalecer su posicionamiento en el extranjero, a través de las exportaciones.

Recordó que el mercado europeo concentra el 60% de nuestras ventas de nuestro producto bandera, siendo los principales consumidores Alemania, Suecia, Holanda, Reino Unido y Francia; además el 30% de la producción de café se va a Estados Unidos, y el resto se destina

** Secretaria Técnica de COPROBA, Miluska Vucetich.*

a mercados más pequeños en Asia y Oceanía, así como para el mercado interno.
"Durante las últimas dos décadas, el café ha sido el principal producto de agro exportación del país, generando más divisas que cualquier otro cultivo. El 94% de la producción peruana se exporta a un total de 26 países consumidores y en el año 2006 se exportó un volumen de 5 millones 54 mil quintales, con un valor FOB de 508 millones de dólares. El objetivo del plan es mejorar cada vez más los resultados obtenidos", sostuvo la funcionaria.

GRANDES RETOS

Vucetich recordó que Perú es hoy el sexto exportador cafetalero del mundo y el primero de café orgánico, y que durante las últimas dos décadas ha sido el principal producto de agro exportación del país.
"Se estima que 155 mil agricultores están dedicados a la producción de Café. Sin embargo aún quedan importantes retos por desarrollar para nuestro nuevo Producto Bandera, los que están relacionados a factores productivos. Y en eso estamos trabajando desde el CEPROBA CAFÉ", refirió.
Detalló que los miembros de este comité están concertando las medidas que deberán tomar para fortalecer la cadena productiva, las que se suman a los intentos del Consejo Nacional de Competitividad para impulsar un mayor acercamiento entre los actores de la cadena productiva, así como el desarrollo de acciones conjuntas pro competitividad.
"En la actualidad se está dando los ajustes finales del plan estratégico, el que será presentado a la COPROBA y de esta forma se puedan iniciar las acciones de coordinación, gestión y ejecución de las actividades que fortalecerán al sector. Esto irá de la mano con la acción comprometida del sector público en esta tarea, de acuerdo a los ámbitos de trabajo que posee cada institución", aseguró.

ACCIONES CONCRETAS

Entre las principales actividades planteadas por el CEPROBA CAFÉ para los primeros seis meses de su gestión se encuentran:



** Se piensa realizar acciones para promover el mercado interno, como la reciente declaración del Día del Café Peruano.*

1. Nombrar el día n
   cuarto viernes de agosto de cada año.
2. Realización del I
   final se llevó a cabo el pasado 3 de Octubre y generó la subasta internacional de los cafés ganadores.
3. Participación de
   2008 en Costa Rica.
4. Impulsar el VI En
   realizó la primera semana de diciembre.
5. Coherencia Nacional d
   Pero además, el CEPROBA CAFÉ está trabajando en el diseño y elaboración de una consultoría sobre el posicionamiento del sector cafetalero, la priorización de normas de calidad para el 2009, la identificación de ferias internacionales a las que nuestro país no puede faltar, así como la elaboración del perfil del café peruano que pueda culminar en una marca que lo identifique a nivel nacional e internacional.





Cafetaleros de Amazonas piden apoyo para impulsar la producción

Durante encuentro realizado entre representantes de la filial de Amazonas de la Junta Nacional del Café y el gobierno regional

Alrededor de 20 mil familias cafetaleras de Amazonas demandan al gobierno regional que tome medidas concretas para promover el desarrollo del café, y convertirlo así en el principal motor socioeconómico de la zona. Esta fue una de las propuestas que llevó la Junta Nacional del Café (JNC) filial Amazonas, a la reunión realizada, en Chachapoyas, el 10 y 11 de diciembre con instituciones de Amazonas con el fin de elaborar una agenda conjunta para impulsar la producción cafetalera.

Su presidente, Cristóbal Salazar, destacó la importancia que tiene la zona en la producción cafetalera nacional y su contribución al Producto Bruto Interno (PBI) al ser uno de los principales productos de agroexportación.

Recordó que Amazonas es la cuarta región cafetalera más importante a nivel nacional, al contar con un área de 42 mil hectáreas de plantaciones y una producción estimada de 700 mil quintales de café verde. Precisó que allí se cultiva variedades como el arábica, típica, pache y caturra, pero totalmente bajo sombra, cumpliendo las exigentes condiciones del mercado internacional de cafés especiales y con un alto valor potencial de agroforestación.

Sostuvo que los productores de la zona trabajan protegiendo la biodiversidad y el medio ambiente, pues utilizan prácticas apropiadas de manejo de suelos, agua y bosque

"Los pequeños productores organizados a la vez que lideramos un proceso propio y con gran esfuerzo de posicionamiento del Perú en el mercado de cafés especiales, somos los guardianes y protectores directos de nuestros recursos naturales, principalmente de lo bosques", indicó, llamando la atención de las autoridades regionales que los niveles de producción podrían ser mayores si contaran con el apoyo necesario.



PROBLEMÁTICA SITUACIÓN

Salazar explicó que uno de los motivos por el cual la caficultura no puede dar todo su potencial, es el bajo rendimiento por hectárea de café, que cada vez se reduce más, debido a la antigüedad de las plantaciones. El promedio regional no supera los 12 quintales por hectárea puesto que el 70% de los plantones tiene más de 30 años.

La situación empeora porque los suelos están empobrecidos por la

** Autoridades regionales y dirigentes cafetaleros de Amazonas acordaron una agenda común.*

escasa reposición de nutrientes, hay poco acceso al crédito para renovar o rehabilitar de cafetales, el costo de insumos y la mano de obra es muy alto, entre otros factores, por lo que es urgente que el gobierno regional atienda el sector de forma prioritaria.
Indicó que si bien solo el 30% de los caficultores de la región se encuentra inscrito en alguna asociación o cooperativa, destacó que su existencia regula el precio del café en la zona al tener una importante participación y liderazgo en la venta de cafés especiales, principalmente al mercado externo. Por ello solicitó al gobierno regional sumarse al esfuerzo de las organizaciones para fortalecer este sistema ya que es la única forma de luchar contra las prácticas inadecuadas y la competencia desleal de algunas empresas que operan en la región, que solo buscan mejorar sus ingresos, sin preocuparse que ello redunde en reducir la pobreza y mejorar el nivel de vida de los productores.

COMPROMISO OFICIAL

Por su parte, el director regional de Agricultura, Eduardo Sánchez Chavarri, anunció que el gobierno regional ha destinado tres millones de nuevos soles el 2009 para el café, con prioridad a la producción de cafés especiales. Asimismo informó que se ha aprobado en el perfil del proyecto Alto Marañon presentado por la Cooperativa Agraria Cafetalera Lony Grande, CECAFE y JUMARP, así como el perfil relacionado con el problema fitosanitarios del Phoma presentado por COOPARM.
El gerente general del Gobierno Regional de Amazonas, Lindón Vela, reconoció que la actividad cafetalera es de alta contribución al desarrollo económico, social y ambiental de la región, y que aún el gobierno no ha dado la debida atención. Dijo que es todo un reto que se logre una agenda de trabajo común entre el Gobierno regional y la JNC Filial Amazonas, el cual se reflejará en la creación de programas, proyectos y distintas actividades que redunden en el incremento de la productividad y de la calidad así como la mejora económica y de los niveles de vida de las familias cafetaleras de la región.

Participaron en el evento directivos, gerentes y jefes de áreas técnicas de las cooperativas: CAC Bagua Grande, CAC Lonya Grande, CAC Rodríguez de Mendoza, CAC La Palma, La Central de Cafetaleros de Lonya Grande (CECAFÉ), Central Grano de Oro, Central de Productores Cafetaleros de Amazonas (CEPROAA), así como autoridades de las Municipalidades de Utcubamba, Rodríguez de Mendoza, Chachapoyas, Jamalca y Nuevo Chirimoyo. También estuvieron presentes diversos funcionarios del Gobierno Regional de Amazonas y un representante del Servicio del Cooperación Alemán (DED).

Una agenda cafetalera común para el 2009

Luego de un amplio intercambio de opiniones sobre las prioridades y posibilidades reales de una acción conjunta, se logro establecer una agenda de trabajo común para el año 2009. Se acordó, además, realizar en la primera quincena de enero, una nueva reunión para celebrar un convenio de colaboración interinstitucional. La agenda común tiene los siguientes puntos:

Una agenda común para el 2009

- Organización de
  regional accesible
- Un plan de desarrollo ca
- Capacitación especi
  productores organizados de la región
- Elaboración de un p
  con enfoque agroforestal
- Impulso de acciones
  café en taza y la realización del Primer Concurso Regional de Calidad de Café en Taza
- Fortalecimiento de
  productores cafetaleros de la región en la JNC Filial región Amazonas
- Participación de l
  mesa técnica regional del café en representación de los productores.
- Identificación de p
  proyectos



** El punto de partida de la reunión fue reconocer que el café es la principal actividad de agroexportación, por lo que es fundamental apoyar su desarrollo.*

Productores del nororiente son capacitados en rehabilitación de cafetales

Ocho organizaciones de la Junta Nacional del Café se benefician con el Fondo de Abono y desarrollan talleres técnico-prácticos en Amazonas y Cajamarca



** Productores de varias cooperativas y asociaciones cafetaleras de Amazonas y Cajamarca fueron capacitados en la rehabilitación de cafetales.*

En busca de una mejor calidad y productividad de las fincas cafetaleras la Junta Nacional del Café (JNC), con el apoyo de OXFAM, está desarrollando una serie de talleres dentro del programa de "Apoyo a la Rehabilitación de cafetales en la Región Nororiental", en el que están participando promotores y socios de varias cooperativas y asociaciones cafetaleras de Amazonas y Cajamarca.

El coordinador del proyecto, Helgar Zelada, informó que los talleres se iniciaron los primeros días de octubre y hasta el momento se ha capacitado un promedio de 35 promotores por organización entre las cuales están la Cooperativa Rodríguez de Mendoza, Cooperativa Bagua Grande, la Central de Cafetaleros del Nor Oriente (CECANOR) y la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (CENFROCAFE). Estos eventos se han realizado en Rodríguez de Mendoza, Bagua Grande, Lonya Grande y San José de Lourdes, respectivamente. Y próximamente se atenderán también a promotores de Chirinos y San Ignacio.

Los asistentes han recibido información teórica y, fundamentalmente, práctica sobre nociones básicas de fertilidad de suelos, uso de fertilizantes y sistemas de podas, poniendo énfasis en estos aspectos, debido a la importancia que tienen en el proceso de rehabilitación de los cafetales.

"Estamos haciendo estos talleres con los promotores de diferentes organizaciones que están incluidas en el programa de rehabilitación de cafetales, para que puedan saber todo lo que se necesita para mejorar sus plantaciones, aspecto muy importante para el futuro de la caficultura", comentó Zelada.

BAJA FERTILIDAD

Explicó que el proyecto empezó a principios de este año, con la entrega de un fondo en abonos y capacitando inicialmente a los técnicos de las organizaciones cafetaleras. Pero además, se promovió diversas reuniones con representantes de las agencias de certificación y proveedores de insumos para la agricultura orgánica para facilitar el uso de estos productos y lograr así, concertadamente, revertir la baja productividad de los cafetales.

Estas reuniones y talleres se realizaron como respuesta al último diagnóstico de manejo de cafetales y que alertó que la pérdida de fertilidad se debe a la degradación de los suelos, a lo que suma el limitado y escaso manejo técnico que existe en la mayor parte de las fincas cafetaleras.

Un estudio de análisis de suelos, financiado por la JNC, y elaborado en base a 48 muestras representativas, determinó que los terrenos tienen una baja fertilidad porque no cuentan con los elementos y nutrientes esenciales, debido a que los cafetales tienen muchos años de antigüedad. La mayor parte de ellos son plantaciones con un promedio de 25 años de vida, lo supera largamente la etapa productiva útil.



** Se incidió en que la pérdida de fertilidad se debe a la degradación de los suelos por lo que es importante tomar acciones para revertirlo.*

COMPARTIR CONOCIMIENTO

Una vez culminada la fase de evaluación y coordinación con las certificadoras y los proveedores de insumos para la agricultura orgánica, se comenzó a preparar y capacitar a los promotores, con el fin de que ellos a su vez, lleven los conocimientos adquiridos a los socios de sus respectivas cooperativas y asociaciones.

"Estos talleres son importantes para uniformizar un poco el conocimiento que tienen los productores y para que así puedan saber técnicamente por qué usan determinados componentes en la fertilización. Solo así se podrá hacer de ello una práctica permanente", refirió.

Explicó que este proceso es muy importante para el sistema interno de control que se realiza en la producción orgánica y que busca mantener la calidad y promover la producción.

"Ya se ha realizado cuatro talleres a nivel de promotores y estamos por realizar otros cuatro más, en otras localidades. Actualmente estamos atendiendo con este programa, a ocho organizaciones de Jaén, San Ignacio y Amazonas. Pero esta idea podría extenderse a otras zonas del país, porque la problemática de la productividad es generalizada en todas las regiones cafetaleras", sostuvo el coordinador del programa para la rehabilitación de cafetales del nor oriente.



** Los talleres sirven para uniformizar las prácticas de los caficultores y para promover que usen las nuevas técnicas de forma permanente.*

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

El proyecto nació a inicios de este año como una forma de apoyar las buenas prácticas agrícolas en general, pero ante la expectativa de los productores se reorientó haciendo hincapié en la mejora de la calidad y productividad de los cafetales. Es por ello que la JNC y OXFAM crearon el Fondo de Abono mediante la cual se debe entregar 200 sacos de guano de la isla y 58 bolsas de Sulpomag, para ser usado por 50 productores en cada organización, es decir, que en total beneficia a 400 socios de cuatro organizaciones cafetaleras.

Zelada explicó que los talleres de capacitación nacieron para acompañar este proyecto, y propiciar así que este sistema de fertilizar las tierras sea perdurable en el tiempo. "Y la única forma de hacerlo es promoviendo que los agricultores sepan por qué deben trabajar de determinada manera. Los productores solo mantendrán las prácticas adecuadas si saben por qué son buenas para obtener más y mejores productos. Y en eso estamos trabajando en el nororiente", refirió.

Agenda Cafetalera 2009



A sólo **S/. 10.00**

En su interior podrá encontrar directorios actualizados de las cooperativas y asociaciones agremiadas a la Junta Nacional del Café (JNC), y de diversas instituciones como gobiernos regionales, direcciones agrarias, certificadores y las más importantes direcciones del Ministerio de Agricultura, entre otros. Cuenta, además, con cuadros estadísticos de los principales productos de agroexportación, destacando la producción cafetalera y las cifras de exportación.

No se la pierda. Adquiérala a S/. 10.00 (socios JNC), en el local de la Junta, ubicado en el Jr. Ramón Dagnino 369, Jesús María, Lima o pídala a los teléfonos: (511) 4331477 - (511) 3327914.

Agenda Cafetalera 2009

Promoción de Catadores peruanos apadrina Ted Lingle de SCAA

Un grupo de 17 hombres y mujeres se graduaron convirtiéndose en los primeros catadores Q Grader en nuestro país

Tras dos años de intenso trabajo un grupo selecto de catadores peruanos vieron sus esfuerzos recompensados a inicios de diciembre, al convertirse en la primera promoción de catadores Q Grader en el Perú, otorgada por la Coffee Quality Institute (Instituto de Calidad del Café), una prestigiosa entidad norteamericana en cafés de calidad.

Los jóvenes fueron capacitados gracias a una iniciativa de la Central Café y Cacao del Perú, con el financiamiento de INCAGRO, con el objetivo de contribuir el desarrollo de los cafés especiales en nuestro país.

La ceremonia se realizó el 8 de diciembre, en el marco del VII Encuentro de Cooperativas y el I Foro Nacional de Cafés Especiales y generó mucha expectativa porque recién entonces se conoció los resultados de la rigurosa evaluación –que constó de 23 pruebas y un examen escrito de cien preguntas- tomado entre el 3 y 7 de diciembre por la reconocida instructora Kelly Peltier Amoroso.



** Ana Salazar, de la CACE Alto Palomar, muestra orgullosa su certificado.*

La felicidad fue muy grande cuando se leyó los nombres de los catadores que aprobaron el examen escrito, los que fueron corregidos por el director ejecutivo de Coffe Quality Institute, Ted Lingle.



** La primera promoción de catadores peruanos Q Grader egresó el 8 de diciembre último.*

Los catadores destacaron la importancia de poseer esta certificación. Ana Salazar de la CACE Alto Palomar agradeció la oportunidad de obtener esta nueva cualificación, y se comprometió a compartir la experiencia adquirida formando otros catadores en su cooperativa.

"Es necesario formar otros catadores, porque mientras haya catadores habrán cafés de calidad en nuestro país", indicó.

Participaron en la ceremonia el gerente general de la Central Café y Cacao del Perú, Geni Fundes, así como el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), César Rivas, y el presidente de Café Perú, David Samaniego. Además, asistieron Ted Lingle, el presidente de Boot Coffe, Willem Boot, y K.C. O'Keefe, catador Q Grader.

La promoción Q Grader

Los graduados son:

• Percy Llantoy	CAC Pangoa
• Julián Aucca	CAC Divisoria
• Madeleine Villa	Café Verde
• Roque Zúñiga	Café Perú
• Tomás Saccaca	CAC San Juan del Oro
• Ana Salazar	CACE Alto Palomar
• Maribel Sacha	CAC INKAFE VRAE
• Vanessa Viera	CAC Perené
• Miker Laynes Cuesta	CAC Oro Verde
• Mayker Meza	CAC Perené
• Edwin Quea	CAC San Juan del Oro
• Florentino Zúñiga	CAI Naranjillo
• Edison Villa	Café Perú
• Elías Coronel Alarcón	CENFROCAFÉ
• Rony Lavan Guerrero	CENFROCAFÉ
• Eugenio Rodríguez	CAC Divisoria
• Hugo Tuanama	CAC Oro Verde

Anteriormente, Carolina Figueroa, de la CAC Divisoria, y Alexander Julca, de CENFROCAFÉ, se graduaron de catadores Q Grader, para lo cual viajaron a Colombia a rendir examen, obteniendo allí la acreditación de catador Q Grader.



** Más de 130 jóvenes del Nororiente participaron en evento organizado por la CONAJOC.*

Jóvenes cafetaleros del Nororiente se alistan para liderazgos e innovaciones

Hijos de socios de cooperativas y asociaciones cafetaleras debatieron importantes temas organizativos y para mejorar la producción y comercialización del grano aromático

Más de 130 jóvenes acreditados por 15 organizaciones cafetaleras del corredor del nororiente debatieron en San Ignacio, Cajamarca, estrategias de trabajo para asumir, en el futuro inmediato, un liderazgo innovador en el desarrollo cafetalero de la región y del país, en marco del Primer Encuentro Regional de Jóvenes Cafetaleros, promovido por la Junta Nacional del Café, a través de la Coordinadora Nacional de Jóvenes Cafetaleros (CONAJOC) que lidera la joven ingeniera Pilar Alca Huároc.

Abordaron el contexto económico y político del país, pero sobre todo las perspectivas del desarrollo cafetalero, en particular las amenazas, oportunidades, debilidades y fortalezas que se perciben actualmente en las organizaciones de productores.

Reconocieron importantes avances en la organización empresarial, pero todavía insuficiente para alcanzar una competitividad sostenible en el plano internacional. En esta perspectiva, y para generar espacios de intercambio técnico-productivo, establecieron una coordinadora regional de jóvenes, cuyo presidente es Edison Iván Romero Córdova, joven técnico de la Asociación de Productores Cafetaleros Solidarios de San Ignacio (APROCASSI).

FORTALECER EL MOVIMIENTO

Consideraron de importancia estratégica participar activamente en el movimiento gremial de la JNC, fortalecer la operatividad de las cooperativas y asociaciones, pero al mismo tiempo prepararse para dar continuidad al trabajo de sus padres en sus organizaciones, aportando conocimientos e innovaciones tecnológicas en la producción y gestión empresarial, como lo expresa el joven dirigente Romero.

Destacó la presencia del doctor Álvaro Vidal, ex ministro de Salud en el gobierno de Alejandro Toledo, quién resaltó la activa participación de los jóvenes, abordando desde aspectos cotidianos, hasta temas nacionales e internacionales, como el impacto de la crisis financiera. "Estoy gratamente impresionado de la creatividad cultural durante la velada en APROCASSI, donde ninguna delegación dejó de participar, pero sobre todo del compromiso de mejorar sus condiciones de vida de su pueblo. Es gratificante ser testigo de este proceso", expresó el doctor Vidal.

Fueron motores de la organización Lenin Tocto Minga, gerente de la CAC Chirinos, y vicepresidente de la CONAJOC, y el ingeniero Luis Peña Parra, presidente de la filial regional de la JNC. También prestó su apoyo Felipe Alberca, histórico dirigente cafetalero de la región, y presidente de UNICAFEC.

DE LA SELVA CENTRAL

También se realizó el I Encuentro Regional de Jóvenes Cafetaleros de la Selva Central. Entre sus principales conclusiones señalaron que existe una creciente migración de jóvenes de las zonas cafetaleras en vista de las limitadas oportunidades que existe para acceder a estudios superiores y el poco interés de los que se quedan en participar en actividades asociativas y gremiales

Pillar Allca, destacó la importancia de este evento para evaluar visión de los jóvenes cafetaleros de la zona, los que ahora son hijos de socios, pero en corto o mediano plazo se convertirán en actores con plena participación para decidir el futuro de su producción. "Ahora tenemos una escasa participación en la organización cafetalera, pues solo tenemos voz pero sin voto. Y es importante que esto cambie, por eso propondremos un cambio en los estatutos para que se entienda al socio como una unidad familiar, así pueda participar toda la familia", sostuvo recalcando el papel innovador que pueden traer los jóvenes a las organizaciones cafetaleras.

Señaló que para ello se ha propuesto iniciar una campaña de sensibilización a través de los comités de educación, que permita promover el interés de los jóvenes en una mayor participación, tomando en cuenta que en algún momento tendrán que tomar el timón de las organizaciones.

EDUCACIÓN SUPERIOR

Otro de los temas importantes analizados durante el evento de selva central, en el que participaron 40 jóvenes de ocho cooperativas y asociaciones cafetaleras, fue el aspecto educativo. Los participantes coincidieron en que no hay una gran oferta de estudios superiores en las zonas cafetaleras, por lo cual se ven obligados a migrar a las grandes ciudades.

Muchos ni siquiera quieren seguir profesiones que puedan aplicar luego a mejorar la producción cafetalera, sino que piensan en una migración permanente porque consideran que la agricultura es la peor de las ocupaciones.

"Es por que ello que se tiene que hacer un trabajo de sensibilización, incentivando a los hijos desde pequeños a la labores agropecuarias productivas y rentables, porque hay países en los que ser agricultor no es sinónimo de pobreza, sino de una actividad rentable y con futuro", comentó.

En ese sentido, el gerente de la empresa exportadora Ecologic-Chanchamayo, Abiel Quispe Pure, expuso ante los participantes una serie de experiencias sobre oportunidades de negocios en la actividad cafetalera. Puso énfasis en la producción de cafés especiales y la creciente importancia que tiene en el mercado internacional. Recalcó que para ello hay que tener mucho cuidado con todo el proceso y trabajar la calidad por sobre todo, además de tener contacto con los compradores a través de ferias, tal como hacen muchas cooperativas y asociaciones.

Por otro lado, los jóvenes debatieron la importancia del medio ambiente. Concluyeron que es necesario promover la diversificación de cultivos, concientizar a la población sobre el manejo adecuado de residuos orgánicos e inorgánicos, sobre la importancia de no arrojar la basura a los ríos y de construir cocinas mejoradas para reducir los efectos de la contaminación, así como evitar la tala y quema indiscriminada de bosques.



** En Selva Central se realizó el primer encuentro de jóvenes, los que pidieron tener también voz en la toma de decisiones.*



** Los participantes reconocieron la importancia de participar en estos eventos para fortalecer las cooperativas.*

Aumenta la producción de cafés especiales en Perú

En nuestro país hay 85 mil hectáreas de este tipo de café, lo que equivale al 27% del total de la producción

En la década del 90 las organizaciones cafetaleras decidieron incursionar en la producción de cafés especiales, como una forma de buscar un nuevo mercado que los ayude a salir de la crisis por la que atravesaba el sector en nuestro país.
Empezaron con algunas pocas hectáreas y con el pasar de los años, así como la creciente demanda de cafés especiales en Estados Unidos y Europa, los incentivó a producir cada vez más quintales, y en la actualidad en Perú hay 85 mil hectáreas de cafés especiales certificados, destinados básicamente a la exportación.
Sin embargo, este tipo de café sigue estando por detrás de los cafés convencionales, pues equivale solamente al 27% del total de la producción, a pesar de la alta cotización que tiene en el mercado internacional.



** En Perú se cultiva 85 mil hectáreas de cafés especiales, que sin embargo equivale solo al 27% de toda la producción.*

ESFUERZO CONJUNTO

Ingresar en este campo ha implicado grandes cambios cualitativos en la producción cafetalera, que van desde el uso de modernas tecnologías hasta nuevas estrategias de mercadeo. Estas acciones han permitido a las organizaciones y asociaciones cafetaleras de nuestro país abrirse paso en los grandes mercados extranjeros.
Los principales productores de este tipo de café son los socios de cooperativas y asociaciones cafetaleras, que han unido esfuerzos para sacar adelante la caficultura peruana. Trabajan la calidad y se avocan a cumplir incansablemente con los exigentes estándares internacionales, que son celosamente supervisados por diversas organizaciones certificadoras de este producto.
Los cafés especiales peruanos han empezado a ganar un lugar importante en el mercado internacional, prueba de ello es que nuestro país sea el primer exportador de café orgánico, llegando a desplazar a México, quien hasta el año pasado iba a la cabeza.

GRAN VARIEDAD

La mayor producción de cafés especiales en Perú se da en el rubro de café orgánico, que es el café que es cultivado con un manejo agronómico especial, caracterizado por la conservación del suelo y por el empleo de métodos que emulan procesos ecológicos. El 56% de los cafés especiales producidos en nuestro país son de este tipo.
El segundo lugar es ocupado por el café de Comercio Justo, con el 30% de la producción. Este tipo de café cuenta con un precio mínimo garantizado y el acceso a un pre-financiamiento de la cosecha a cargo del comprador, que es una especie de reconocimiento al esfuerzo que realizan para producir el café. El diferencial es destinado a la realización de proyectos comunitarios, acordados democráticamente.
Además, en Perú hay otras variedades de café especiales. El café gourmet es una de ellas y se caracteriza por una calidad excepcional en taza, y por no tener defectos. Este tipo de café permite a los tostadores incorporar sobre la mezcla básica de arábiga y robusta, proporciones variables de cafés con rasgos particulares que le otorgan una "diferencia" al producto.
También está el café con denominación de origen, que se aplica a cafés que provienen de determinados territorios geográficos, que por su microclima, variedad, composición y suelo son responsables de un aroma y sabor característico. Asimismo está el café amigable con las aves (Bird Friendly), el cual exige una serie de características del estrato de los árboles de sombra del cultivo y un adecuado manejo orgánico.
Otro tipo de cafés especiales es el de Rainforest Alliance (Alianza para los bosques), que promueve sistemas de producción que favorecen la vida silvestre y la biodiversidad, mediante la conservación de áreas de bosque, o mediante la reinstalación de los ecosistemas naturales. También implica estándares de sociales, como seguridad ocupacional, acceso a servicios de salud y educación. Lo mismo que Utz Kapeh, esquivalente al Eurep Gap, y que garantiza determinadas condiciones en el manejo ambiental y cumplimiento de los estándares sociales durante el proceso de producción.

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESAS - ENERO NOVIEMBRE 2008

Nº	EMPRESAS	VALOR FOB US$	PRECIO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA	120.234.998	884.798	135,89
2	COMERCIO & CIA	64.082.773	511.835	125,20
3	CIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ	53.700.939	418.756	128,24
4	COCLA	37.906.305	259.405	146,13
5	OUTSPAN PERU S.A.C.	37.126.343	285.056	130,24
6	ROMERO TRADING S A	28.173.287	213.877	131,73
7	LOUIS DREYFUS	23.097.143	189.990	121,57
8	CAFETALERA AMAZONICA	22.763.484	177.568	128,20
9	PROCESADORA DEL SUR S.A.	21.026.726	156.406	134,44
10	VALDIVIA CANAL HUGO	19.099.984	159.600	119,67
11	MACHUPICCHU COFFEE TRADING	16.459.352	127.546	129,05
12	CAFÉ PERU SAC	13.215.782	95.751	138,02
13	H.V.C.EXPORTACIONES SAC	10.553.282	80.992	130,30
14	AICASA EXPORT	10.392.879	80.990	128,32
15	CECOVASA	10.224.182	65.485	156,13
16	PRONATUR	10.041.759	70.735	141,96
17	CEPICAFE	6.412.000	40.110	159,86
18	CAC LA FLORIDA	6.328.298	40.070	157,93
19	COEX (PERU)	6.021.850	45.384	132,69
20	CENFROCAFE	5.261.270	34.453	152,71
21	PERUVIAN COFFEE	3.858.250	30.346	127,14
22	COOPARM	3.734.781	22.125	168,81
23	LAUMAYER PERU S.A.C.	3.623.491	26.130	138,67
24	VILLA RICA HIGHLAND S.A.	3.413.499	26.400	129,30
25	CAC SATIPO	3.192.873	18.855	169,34
26	NEGRISA SAC	2.622.407	17.681	148,32
27	PERUNOR SAC	2.483.740	16.822	147,65
28	CAC ORO VERDE	2.310.236	13.266	174,14
29	CAC PANGOA	2.285.813	14.348	159,32
30	CAC VALLE RIO APURIMAC	2.230.065	12.788	174,39
31	CECANOR	2.210.825	13.283	166,44
32	CAC SAN JUAN DEL ORO	2.039.214	12.878	158,35
33	N B TEALDO Y CIA	2.019.544	13.781	146,54
34	AROHMAR`S INTERNATIONAL SA	1.967.536	21.164	92,97
35	APROCASSI	1.804.427	11.177	161,45
36	CAC BAGUA GRANDE	1.756.890	10.755	163,36
37	CAC SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	1.636.239	10.014	163,39
38	CAC EL QUINACHO	1.499.391	8.673	172,87
39	CEPROAP	1.495.171	9.675	154,54
40	ACPC - PKI	1.489.224	9.638	154,52
41	CAC FRONTERA SAN IGNACIO	1.455.617	8.747	166,42
42	CAC DIVISORIA	1.430.722	7.956	179,83
43	EXPORT IMPORT CANDRES S.A.C.	1.281.072	14.404	88,94
44	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	1.138.938	6.278	181,43
45	ECOLOGIC ORIGEN´S CHANCHAMAYO	1.131.619	7.555	149,79
46	UNICAFEC	1.096.969	6.389	171,70
47	CAYMA TRADING SAC	1.045.033	8.471	123,37
48	CAC CASIL	994.210	5.828	170,61
49	CAI NARANJILLO	961.723	5.962	161,32
50	EXPOIMP BEVIPERU EIRL	788.415	24.457	32,24
51	RIBE PERU	785.728	7.155	109,81
52	EXP. E IMP. EDUALEX SAC	699.538	21.507	32,53
53	APAVAM	662.810	4.155	159,52
54	APC JUMARP	569.601	3.308	172,22
55	CA FRUTOS ECOLOGICOS	524.699	3.041	172,54
56	RAINFOREST TRADING S.A.C.	450.074	3.375	133,36
57	AZEX S A	441.293	3.474	127,03
58	CAC PERENE	377.343	2.515	150,05
59	CAC INKAFE	318.417	2.100	151,63
60	RAFAEL MORENO ALCAZAR E.I.R.L.	298.268	2.403	124,12
61	ASOC. DE PROD. SELVA HASOJEMO	295.887	1.988	148,87
62	CAS HEMALU	285.311	1.737	164,26
63	NOR CAFE SAC	238.856	2.175	109,82
64	PROASSA	218.091	1.575	138,47
65	CACE ALTO PALOMAR	197.242	1.238	159,39
66	CAC EL MILAGRO	190.335	1.238	153,81
67	ANTONIO RINALDI	164.744	1.237	133,17
68	EMP DE PRO. AGROP. SOL CAFE	158.813	1.238	128,33
69	CAC VALLE DE INKAHUASI	132.778	826	160,74
70	ADISA	127.674	838	152,35
71	Asoc.Prod. De Café SELVA SORITOR	124.774	831	150,23
72	APROCANORSI	122.079	825	147,98
73	ASOC. CECAFE	99.900	825	121,05
74	ASOC. BOSQUES VERDES	71.610	413	173,60
75	BOLLIGER SPONHOLZ EDWARD W.	66.453	413	161,02
76	VALLE VERDE EIRL	63.525	413	154,00
77	CAFE MONTEVERDE EIRL	62.748	413	152,12
78	MOUNTAIN COFFEE	58.988	413	143,00
79	CUNAVIR	53.563	413	129,85
80	SANCHEZ ROSSITER ROSEMERY L	50.700	735	69,00
81	CAC SELVA ALTA	49.500	413	120,00
82	REPRESENTACIONES TAVO EIRL	45.000	1.500	30,00
83	ARANDA VERDE FIDELIA	35.909	279	128,80
84	NOCHE MICK INGOBERT	40.500	300	135,00
85	OTROS	40.868	254	160,77
	TOTAL EMPRESAS	**589.244.193**	**4.430.201**	**133,01**

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

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAISES - ENERO NOVIEMBRE 2008

N°	EMPRESA	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	ALEMANIA	199.554.572	1.486.986	134,20
2	ESTADOS UNIDOS	142.745.381	1.088.480	131,14
3	BELGICA	92.995.990	680.936	136,57
4	SUECIA	25.357.171	177.637	142,75
5	COREA DEL SUR	18.136.415	141.476	128,19
6	ITALIA	16.574.977	125.247	132,34
7	CANADA	14.582.062	99.744	146,20
8	REINO UNIDO	13.129.719	90.057	145,79
9	JAPON	7.702.049	55.431	138,95
10	SUIZA	7.306.861	52.788	138,42
11	HOLANDA	6.147.764	45.995	133,66
12	ESPAÑA	5.984.149	48.237	124,06
13	FRANCIA	5.269.451	40.017	131,68
14	COLOMBIA	4.652.521	80.407	57,86
15	DINAMARCA	4.478.702	31.173	143,67
16	CHILE	4.194.105	31.238	134,26
17	FINLANDIA	3.809.401	29.288	130,07
18	MEXICO	2.506.445	14.949	167,67
19	POLONIA	2.401.977	18.981	126,55
20	AUSTRALIA	1.942.568	13.239	146,73
21	BULGARIA	1.535.415	11.694	131,30
22	GRECIA	1.225.356	10.316	118,79
23	MALASIA	1.057.865	7.425	142,47
24	NORUEGA	987.426	7.110	138,88
25	SINGAPURE	728.806	4.950	147,23
26	ISRAEL	585.668	4.538	129,07
27	IRLANDA	559.112	3.713	150,60
28	SIRIA	451.341	3.373	133,81
29	NUEVA ZELANDA	424.818	2.393	177,56
30	EGIPTO	408.789	6.453	63,35
31	INDIA	313.324	2.475	126,60
32	ECUADOR	264.082	4.177	63,23
33	RUMANIA	263.021	2.063	127,53
34	PORTUGAL	227.373	1.695	134,14
35	RUSIA	173.186	1.238	139,95
36	COSTA RICA	144.375	1.238	116,67
37	PAPUA NUEVA GUINEA	139.644	901	154,94
38	AUSTRIA	117.252	898	130,60
39	REPUBLICA CHECA	58.500	449	130,19
40	TAIWAN	53.385	411	130,00
41	EMIRATOS ARABES	53.175	391	135,89
	TOTAL PAISES	**589.244.193**	**4.430.201**	**133,01**

PERÚ: EXPORTACIONES DE CAFÉ VERDE 2007 - 2008

PRODUCCIÓN	VOLUMEN - QQ 46 Kg		VALOR FOB - US$		PRECIO PROMEDIO FOB		BVNY US$ / QQ
	2007	2008	2007	2008	2007	2008	
ENERO	281.356	165.433	30.343.614	20.780.398	107,85	125,61	136,92
FEBRERO	194.056	100.813	19.461.112	12.892.803	100,29	127,89	154,15
MARZO	128.315	58.866	10.629.379	8.028.065	82,84	136,38	146,45
ABRIL	69.007	69.948	8.009.933	9.330.840	116,07	133,40	135,01
MAYO	177.749	199.501	18.461.790	26.130.982	103,86	130,98	135,59
JUNIO	221.920	381.561	24.645.931	51.229.467	111,06	134,26	141,62
JULIO	442.928	531.154	48.512.333	71.369.777	109,53	134,37	142,03
AGOSTO	574.596	784.800	64.678.538	107.920.824	112,56	137,51	142,23
SEPTIEMBRE	478.904	740.722	55.884.338	101.623.907	116,69	137,20	138,91
OCTUBRE	482.847	704.654	58.229.320	92.675.875	120,60	131,52	120,38
NOVIEMBRE	316.762	692.750	38.956.671	87.261.256	122,98	125,96	115,83
TOTAL	**3.368.440**	**4.430.201**	**377.812.957**	**589.244.193**	**112,16**	**133,01**	**137,19**

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

HONDA
The Power of Dreams

www.honda.com.pe

Otros motores



Honda



MÁS beneficios, MÁS productividad.

Económicos

eSPEC
Ecológicos

Silenciosos

1 AÑO DE GARANTÍA
Respaldo

Para mayor información sobre nuestros productos, llámenos al 418-0030 ó visítenos en www.honda.com.pe

HONDA
PRODUCTOS DE FUERZA



UTZ CERTIFIED Good inside ™

¿Es su café "Bueno por dentro"?

Sus clientes esperan responsabilidad y trazabilidad

¡ UTZ Certified es uno de los mayores programas de certificación del café en el mundo !

¡ UTZ crea oportunidades para los agricultores para mejorar la profesionalización de prácticas productivas y empresariales, según las expectativas del mercado !

¡ UTZ es una marca confiable para satisfacer las expectativas de los clientes respecto a la responsabilidad social, ambiental y trazabilidad del producto certificado !

¡Únase hoy al Programa UTZ CERTIFIED !

Ofrecemos asesoramiento, herramientas y material especializados para la implementación a la certificación al Programa de certificación UTZ Certified de sus organizaciones y el desarrollo empresarial del café.



Material impreso disponible en JNC, CPCC, UNALM, entre otros lugares de distribución.

Contáctenos en nuestras oficinas en Perú:
Av. Rooselvet 5866, San Antonio,
Miraflores, Lima.
T + 51 (1) 4454242 / 4454298 / 4454388
M + 51 (1) 995085363
E ezio.varese@utzcertified.org
WEB www.utzcertified.org

* **Visita nuestra Web:** Encontraras material especializado de certificación, herramientas, servicios, empresas certificadas en el mundo (productores y compradores), entre otra información de interés!
** **Portal para miembros certificado por UTZ Certified** (exclusivo de clientes UTZ); Información de mercado al día; volumen comercializado, premios negociados, calidades de café, biblioteca virtual especializada, noticias del mundo del café, realización de ventas de café UTZ certificado, apoyo en mercadeo y comercialización ventas UTZ, etc.