AÑO 12 Nº 49
SETIEMBRE-OCTUBRE 2014 / PRECIO: S/. 8.00

El Cafetalero

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

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



En busca del mejor café peruano del 2014

expo café Perú 2014
4ta Edición

Perú

Programa

Ganamás Ganadero

de Agrobanco

Agrobanco hace crecer tus crianzas



El Programa ***Ganamás Ganadero*** financia proyectos especializados en el sector pecuario. Con una cobertura de hasta el **90%** de la inversión. Además, incluye el financiamiento de Asistencia Técnica durante el proceso de implementación.v

DESTINOS

- Tipo de crianza: vacuno, porcino, ovino, camélido, caprino y animales menores.
- Construcción o mejoramiento de infraestructura.
- Maquinaria y/o equipos.
- Instalación de piso forrajero.

Para mayor información consulte el Tarifario ubicado en nuestras oficinas a nivel nacional o ingrese a la web: www.agrobanco.com.pe, de acuerdo a lo establecido en la Resolución SBS 8181-2012.

Ubica nuestra oficina más cercana a tu localidad en:
www.agrobanco.com.pe

Agrobanco
Servicios Financieros para el Perú Rural



Índice

10 | **La producción de café será la más baja de la última década**
La JNC solicitó al gobierno volver a declarar en emergencia la caficultura, decisión que el Poder Ejecutivo tomó en octubre, aunque solo por un tema fitosanitario.

15 | **Tres días de fiesta en la 4ta Expo Café**
El evento se inaugura con la elección de los mejores granos aromáticos del país en el marco del X Concurso Nacional de Cafés de Calidad.

21 | **Cooperativas entran con fuerza al negocio de cafeterías**
Varias organizaciones cafetaleras han comenzado a abrir locales en el interior como una alternativa productiva y para incentivar el consumo de café en Perú.

26 | **Baristas: artistas en la preparación del café**
Cada vez más jóvenes, hombres y mujeres, en nuestro país están aprendiendo esta profesión, en la que se mezcla el arte y la pasión.

28 | **Siguen con éxito las noches de tertulia del café**
Ya van siete ediciones en que los amantes de café se reúnen en la JNC para compartir experiencias sobre el grano aromático, disfrutando de esta bebida.

30 | **Cafetaleras y cacaoteras evaluarán su rol en el cambio climático**
Dirigentes de asociaciones y cooperativas productoras de todo el país se reunirán en Lima entre el 19 y 21 de octubre.

32 | **OIC prevé posible escasez de café en el 2015 y 2016**
La sequía que afecta Brasil, que es el principal proveedor de café, ha comenzado a tener sus primeros efectos, al incrementar el precio internacional del grano aromático.

Junta Nacional del Café

AÑO 12 Nº 49
SET - OCT 2014

CONSEJO DIRECTIVO

Anner Román Neira
Presidente (CENFROCAFE)

Raúl Claverí Jarandilla
Vicepresidente (CAC AGUILAYOC)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECAFE)

Ciro Quezada Azañero
Director (CAC LA FLORIDA)

Claudio Jibaja Ruiz
Director (COOP NORANDINO)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Ing. Carlos Diaz Vasquez
Lic. José Rivera Campoverde
Ing. Esperanza Dionisio
Dr. Alberto Julca
Ing. Gerardo Medina
Ing. Wilfredo Necochea
Ing. César Paz López
Mg. Sc. Susana Schuller Petzold
Ing. Helgar Zelada
Ing. Luis Bustamante Sánchez
Eco. Marco Umpire
Lic. Meike Carmen Willems
CPC. Ruben Espinoza
Ing. Celia Silvera
Ing. Jakellin Loayza

EDITOR GENERAL
Lorenzo Castillo Castillo
Gerente JNC

Editora Periodística
María Elena Castillo

Administración
Cecibel Tito

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

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

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

Hecho el Depósito Legal: 2006-4103

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

Editorial

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Emergencia sanitaria es insuficiente para reactivar caficultura peruana

La Presidencia del Consejo de Ministros (PCM) ha escuchado la demanda de las diversas organizaciones que venían planteando se declare en emergencia la actividad cafetalera nacional para facilitar medidas y asignación de recursos necesarios que aseguren una reactivación cafetalera competitiva y sostenible, la cual garantice una productividad y calidad que asegure rentabilidad económica y social a más de 2 millones de peruanos que dependen de la economía cafetalera en 340 distritos rurales del país. Esta es la expectativa que tienen tanto los productores como la industria cafetalera.

La declaratoria de emergencia normada mediante el Decreto Supremo N°064-2014-PCM, seguramente con buenas intenciones, orienta una gestión sesgada sólo a medidas fitosanitarias, de corto plazo. Autoriza que gobiernos regionales y locales de zonas cafetaleras asignen recursos, lo cual está bien para el control de la roya, en un plazo de 60 días -suponemos inicial-, asignando a INDECI (art.3) los roles de articulación de las acciones pertinentes.

Llama la atención que la crisis cafetalera se trate de resolver con medidas fitosanitarias, a pesar de los graves errores que se dieron en disposición similar del 2013. Preocupa aún más que las medidas gubernamentales cafetaleras recientes se promuevan sin la concertación con las instituciones representativas del sector privado, quienes vienen planteando de manera insistente se establezcan espacios de concertación público-privada para garantizar eficacia, transparencia y eficiencia en la implementación de las normas y políticas públicas.

La Junta Nacional del Café (JNC), como también el sector exportador representado por la Cámara Peruana del Café y Cacao (CPCC), vienen solicitando hace meses se convoque al Consejo Nacional del Café, establecido mediante RS N°005-2002-AG, para analizar la gravedad de la crisis cafetalera, como también proponer las medidas necesarias que enfrenten de manera integral la crisis de nuestro principal cultivo agropecuario. Según esta norma, lo preside el titular del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI).

Países como Brasil y Colombia, líderes mundiales en la producción e industria del café, muy cercanos a nosotros, mantienen una política que combinan prevención con prospección estratégica sobre innovación, mercados, incidencia climática, etc. ¿Qué impide concertar similar estrategia en nuestro país? NI Brasil ni Colombia fomentan el cultivo del café con criterio sanitario, sino de sostenibilidad económica y social. Ambos fomentan la institucionalidad de los actores de la cadena, mientras que en Perú se castiga la asociatividad e institucionalidad.

En reuniones del Consejo Nacional del Café, las cuales no se celebran hace más de un año, tanto la JNC como la CPCC, solicitamos una evaluación de costo/beneficio de la distribución de los insumos a familias cafetaleras. Propusimos que la Contraloría General de la República indagara el sistema de registro y distribución de insumos y beneficiarios. Esta propuesta respondía al clamor de productores en todas las regiones sobre ineficiencias, negligencias y exclusiones en el proceso de entrega de kits. También buscaba resguardar la buena imagen de la alta dirección del MINAGRI.

Entonces, si la emergencia dispuesta ahora por la PCM aplica similar acción distributiva, vamos a repetir el oneroso desorden e ineficiencia que en la distribución de kits del año pasado.

El Consejo Directivo de la JNC

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Revista "El Cafetalero"



Agenda anual

Directorio Cafetalero



Revistas y documentos que la Junta Nacional del Café distribuye a sus cerca de 50,000 familias cafetaleras en todo el país a fin de mantenerlos informados sobre la realidad de la caficultura peruana.

K&R EDITORES IMPRESORES S.A.C.

juntadelcafe@kyr.pe
Central (01) 6526688
rpm *033310

QUINTAL DE DATOS

Recesión agropecuaria se extenderá durante varios años

Juan José Vera, economista y ex gerente de CONVEAGRO, ASPA y también ex ejecutivo del CENAGRO 2012, ahora dedicado al sector privado, nos advierte de la persistente recesión en el sector agropecuario, especialmente en el sub sector agrícola.



En efecto, dando por ciertas las cifras oficiales, el acumulado enero/agosto 2014, reporta un crecimiento de 0.5% en comparación con el año pasado, pero en el subsector agrícola es negativo en -0.7%. Si no fuera por el fuerte consumo de pollo, cuyo insumo principal es maíz importado, la crisis agropecuaria sería mayor.

Lo que más llama la atención es que en las medidas económicas de fomento a la inversión aprobadas en julio por el gobierno, y que beneficia a grandes empresas de la industria extractiva y construcción, el agro no tenga nada en concreto. ¿A qué se deberá?

Producción de café retrocede

La cosecha de café reporta en los meses de enero/agosto una caída de 1 millón 268 mil quintales, que valorizados a un precio promedio de 400 soles por quintal de 46 kilos reportan pérdidas superiores a los 507 millones de soles.

Las regiones más afectadas corresponden a la selva central con 57% menos, seguida de Puno, Cusco y Ayacucho, cuyas plantaciones en promedio superan los 20 años de explotación, y donde el acceso al crédito para renovar plantaciones tiene mayores limitaciones.

Las consecuencias de esta previsible reducción de la cosecha será el incremento de problemas sociales, incremento de la pobreza, y la orientación hacia la economía ilícita, con las secuelas de inseguridad social y política por todos conocidas.

PERU: PRODUCCION DE CAFÉ Enero-Agosto 2013-2014

Región/años	2013	2014	Diferencia QQ	%
Junín	1,192,978	680, 543	-512,435	-57.00
San Martin	1,031,935	1,011,674	-20,261	-1.96
Cajamarca	1,081,457	892,261	-189,196	-17.49
Amazonas	841,587	696,978	-144,609	-17.18
Cusco	837,891	563,326	-274,565	-32.77
Pasco	156,457	121,978	-34,479	-22.04
Ayacucho	93,804	69,340	-24,464	-26.08
Huánuco	60,566	51,243	-9,323	-15.39
Puno	65,320	12,500	-52,820	-80.86
Otros(*)	90,957	85,434	-5,523	-6.10
Total	**5,452,852**	**4,184,625**	**-1,268,327**	**-23.26**

(*) Piura, Ucayali, Lambayeque, La Libertad/Fuente: MINAGRI

Mesa de trabajo en el Vraem

Cafetaleros del VRAEM esperan que la instalación de la Mesa de Trabajo para la Reconstrucción Productiva en el VRAEM, del 16 de setiembre pasado en Pichari, logre la meta e impulse el desarrollo integral y sostenible de las familias campesinas.



Tras dicho acto, el ministro de Agricultura y Riego, Juan Manuel Benites -quien lideró la comitiva de cinco ministros que estuvo en la ceremonia-, informó a la prensa que el plan busca reconvertir las primeras 1,381 hectáreas de coca por productos alternativos como café y cacao, para lo cual hay 100 millones de soles iniciales.

En la instalación participaron, además de asociaciones cocaleras las cooperativas CONPACCP, así como la Federación de Productores Agrarios del VRAE (Fepavraem), las cooperativas agrarias cafetaleras Valle Río Apurímac (CACVRA) y El Quinacho, entre otras organizaciones.

Los cafetaleros esperan que el Estado cumpla a tiempo con el cronograma y no con la demora e improvisación que hubo para el Plan de Renovación de Cafetales por la emergencia de la roya, que llegó tarde, mal o nunca.

Dirige el plan VRAEM el ingeniero Fernando Hurtado, ex director de DEVIDA.

Grupo de trabajo por el café

El 12 de setiembre pasado se instaló el Grupo de Trabajo al interior de la Comisión Agraria del Congreso sobre la "Problemática actual y alternativas de solución del café", bajo la coordinación del legislador Federico Pariona Galindo.

También lo integran los parlamentarios José Urquizo Maggia y Marisol Espinoza, quienes siempre han mostrado su preocupación por el desarrollo de la caficultura y mejorar el nivel de vida de los cafetaleros.

Pariona dijo que el objetivo primordial de este grupo es evaluar y fiscalizar a los actores involucrados en el cumplimiento de las normas legales, que declararon en emergencia las zonas cafetaleras afectadas.

Explicó que la conformación responde a una serie de denuncias sobre la ineficacia de los programa de renovación agraria lanzados por el Poder Ejecutivo para contrarrestar los efectos de la roya del café.

La comisión deberá invitar a las autoridades vinculadas a la caficultura a fin de que expliquen cuáles han sido las deficiencias que impidieron cumplir dicho programa.





Aroma y sabores en el genoma del café

Un equipo del Instituto francés de Investigación y Desarrollo secuenció el genoma del café, revelando sus secretos sobre aromas y sabores, lo que abre el camino a nuevas variedades de mejor calidad y más resistentes.

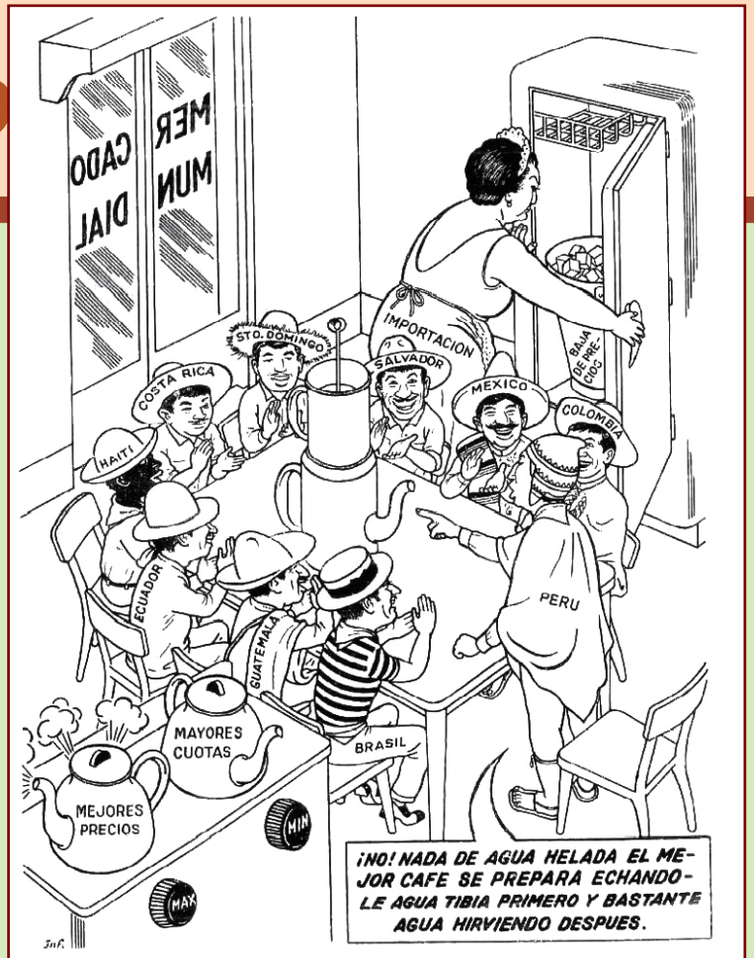
El investigador Philippe Lashermes sostuvo que "esta secuenciación permitirá explotar mejor la gran diversidad genética de café y desarrollar las variedades correspondientes ante las demandas de los consumidores y los problemas de los productores".

Según el trabajo, publicado a inicios de setiembre en la revista estadounidense Science, al analizar el genoma del café y los genes específicos del grano los científicos pudieron determinar aquello que hace que el café sea especial.

El equipo secuenció el genoma de un tipo de cafeto o planta de café conocida como Coffea canephora, o robusta, que representa cerca de 30% de la producción mundial.

De esta manera determinaron que el genoma del café contiene una de las mayores familias de genes vinculados a la producción de alcaloides y flavonoides, que inciden en las cualidades como su aroma y su sabor amargo.

Más de 60 investigadores de una decena de países participaron en estos trabajos, que han tomado tres años.



En los años 60, el Comité Cafetalero -integrado por los empresarios del sector- editaba el Boletín Café Peruano, que incluía información política, técnica y turística sobre el grano aromático en nuestro país. En su edición de marzo de 1964 publicó esta caricatura, en la que Perú lidera la exigencia por obtener mejores precios. Ahora la demanda es por una caficultura sostenible y que respete el medio ambiente.

Consumidores top de café

Según una reciente encuesta elaborada por el medio británico Pressat- el 85% de cerca de 10 mil profesionales consultados aseguró tomar al menos tres tazas de café al día, y el 70% de ellos cree que su rendimiento laboral se vería afectado sin la cafeína.

La muestra revela que las 10 profesiones que consumen más café son:

1. Periodistas y trabajadores de los medios de comunicación
2. Policías
3. Maestros
4. Plomeros y trabajadores de la construcción
5. Médicos y enfermeros
6. Ejecutivos
7. Vendedores por teléfono
8. Servicio técnico
9. Vendedores de almacenes
10. Conductores

sapanqhari

Abono Orgánico Zeolizado de los Andes



Alcanzamos la meta:

NO MÁS ROYA EN LOS CAFETALES DE LA CONVENCIÓN

BIO ABONOS DEL SUR S.A.C.

Empresa cusqueña líder en la fabricación de abonos orgánicos en la región. Estamos comprometidos con la labor del agricultor peruano en fijar nuevos estándares de calidad en los procesos de fertilización orgánica, con nuestro producto Abono Orgánico Zeolizado de los Andes SAPANQHARI.

Contamos con Certificaciones Orgánicas Internacionales JAS (JAPON) Notificación N° 1605 y N° 1606, y CE (UNION EUROPEA) Reglamento 834/2007 y 889/2008, que nos han permitido alcanzar objetivos en el exterior a través de una línea importante de exportadores de producción agrícola.

Nuestra experiencia en fertilización y nutrición de los cultivos de café en la Provincia de la Convención, en los valles de Occobamba, Echarati, Yanatile, nos permite mencionar los logros obtenidos en el control de la roya y otras enfermedades, así como el mejoramiento de la calidad de la planta de café por efecto de los componentes de SAPANQHARI, como las Zeolitas, Macro y Micro elementos, Materia Orgánica de Camélidos Sudamericanos compostado con Micro Organismos (E.M.) y bacterias Nitrificantes Azotobacter.

Con nuestro producto se han alcanzado rendimientos de 18 a 20 quintales en la primera cosecha, y de 40 a 50 quintales en la tercera y cuarta cosecha. Cifras muy interesantes sobre todo para la Provincia cafetalera de la Convención, donde los rendimientos son en promedio de 10 a 15 quintales por hectárea en plantas mayores de 5 años.



www.sapanqhari.com
Email: bioabonosdelsur@yahoo.es
Contactos: 084-241730 / 984 517 325 / 946 693 349

...nutrientes para tus cultivos



La producción de café será la más baja de la última década

Los efectos de la plaga de roya y otras enfermedades, el impacto del cambio climático y la antigüedad del parque cafetalero hacen proyectar una cosecha de 4 millones 300 mil quintales. La Junta Nacional del Café (JNC) ha solicitado al gobierno volver a declarar en emergencia la caficultura, decisión que el Poder Ejecutivo tomó la segunda semana de octubre, aunque solo por un tema fitosanitario.

Los reportes de las zonas cafetaleras así como las cifras oficiales de producción y exportación de café registradas hasta agosto pasado, confirman que la cosecha del 2014 será la más baja de los últimos diez años, colocando al sector en una crisis que afecta profundamente a los pequeños productores que viven en las zonas más pobres del país.

Las secuelas de la roya, que incidió en el 50% en promedio de los cafetales de todo el país, así como la presencia de otras enfermedades como el llamado "ojo de gallo" o la broca, el cambio climático y la antigüedad de los cafetos, han tenido un grave impacto en la producción del grano aromático, que en el 2011 alcanzó la cifra record de cerca de 7 millones 200 mil quintales.

Tal como están las cosas, se estima que este año se recogerá solo 4 millones 300 mil quintales, lo que significa la menor cosecha desde el 2004, en que el rendimiento llegó a los 4 millones 850 mil quintales.

El presidente de la JNC-filial Cajamarca, Felipe Alberca, refirió que si bien los efectos de la roya en esa zona cafetalera son menos fuertes que el año pasado en que perdieron el 30% del grano, los productores todavía no se han podido recuperar del impacto negativo que tuvo la plaga en sus plantaciones y en sus economías.

Comentó que, sin embargo, no han podido lograr los niveles de producción que tenían hace cinco años.

El dirigente cafetalero manifestó que en dicha localidad los productores están saliendo adelante por sus propios medios, pues los créditos para renovación de plantas de café no llegaron nunca. "En San Ignacio, Agrobanco no ha desembolsado ni un sol para la renovación. Y el gobierno regional destinó 8 millones de soles, que no fueron suficientes", protestó.

Acotó, que como siempre, el agricultor ha buscado la forma de salir del problema y por suerte en este momento los precios altos del

grano aromático les están permitiendo cambiar los cafetos de sus fincas, con su propio esfuerzo.

"Nosotros tenemos un mercado exigente que abastecer, no podemos quedarnos de brazos cruzados esperando, por eso los productores estamos renovando por nuestra propia cuenta, hectárea por hectárea, adquiriendo semillas y plantones de los vendedores que ha certificado la Junta Nacional del Café", expresó.

Agobiados por deudas

Por su parte, el presidente de la JNC-filial San Martín, Tomás Córdova, advirtió que la situación en su localidad es más dramática, pues los créditos que anunció el gobierno central para mitigar los efectos de la roya no han servido de mucho, porque llegaron mal, tarde o nunca.

Debido a ello, no se ha podido aplicar los kits para combatir el hongo ni renovar las plantas que se perdieron de forma definitiva o tienen bajo rendimiento por su antigüedad.

Indicó, además, que por las pérdidas del año pasado al haberse afectado el 70% de las fincas, muchos productores no han podido cumplir con los préstamos que recibieron de diversas entidades microfinancieras y están agobiados por las deudas.

Algo similar pasa en la Selva Central. El presidente de la filial de la JNC en dicha región, Percy Clemente, indicó que este año la cosecha será solo entre 50 y 60% de la que hubo el año pasado, pues los efectos de la roya persisten, a lo que se ha sumado el "ojo de gallo", entre otras enfermedades.

Manifestó que los créditos de Agrobanco no han sido oportunos ni suficientes, y más bien ha generado serios inconvenientes a los productores. Comentó que, por ejemplo, recién en marzo pasado desembolsaron los créditos para renovación, cuando ya no era tiempo para trasplantar los cafés.



El presidente de la JNC, Anner Román, pidió al gobierno más coordinación para enfrentar crisis.

"Entonces, para no perder tuvimos que usar ese dinero para otras labores culturales del café, de lo contrario los plantones hubieran muerto con este verano y hubiéramos perdido más. Pero eso no entienden los funcionarios de Agrobanco, que parece que no conocieran el campo", lamentó.

Clemente alertó que la caída de la producción está generando que muchos agricultores de Pichanaki y Pangoa, entre otras zonas, dejen sus parcelas para buscar trabajo en las ciudades, y otros incluso a cosechar coca.

Emergencia cafetalera

Por todo ello, la JNC solicitó al gobierno volver a declarar en emergencia la caficultura, lo que acaba de hacer el gobierno el 12 de octubre último.

Mediante el Decreto Supremo N° 064-2014-PCM se declaró en emergencia por 60 días calendario las zonas cafetaleras de Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura, a causa del incremento de intensidad de la incidencia y severidad de la enfermedad roya.

La norma señala que los gobiernos regionales y locales de dichas zonas cafetaleras deberán ejecu-



Algunos productores están rehabilitando sus fincas por iniciativa propia.



Se requiere renovar 290,000 hectáreas con plantones de calidad resistentes a plagas.

tar acciones inmediatas para controlar la propagación de la plaga y brindar atención de emergencias en las zonas afectadas. Asimismo, establece la participación del Ministerio de Agricultura y Riego, el Instituto Nacional de Defensa Civil, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), entre otras instituciones

En ese sentido, el presidente del gremio cafetalero, Anner Román, saludó la declaratoria en emergencia, calificándola como "una buena señal", aunque exhortó al gobierno central a convocar a instituciones privadas a participar en este tema, a fin de no repetir los errores del año pasado que dificultó el reparto de insumos sin soporte técnico ni control adecuado.

Solicitó una reunión entre productores y el sector exportador, representado por la Cámara Peruana del Café y Cacao, con la premier Ana Jara, a fin de exponer sus puntos de vista para enfrentar la grave crisis cafetalera, que no puede enfrentarse con enfoques parciales de carácter sanitario.

"Se requiere una agenda concertada de mediano y largo plazo, para levantar y rentabilizar la actividad cafetalera. Hay importantes esfuerzos desde el estado, como también del sector privado, que deben responder a una estrategia que evite dispersión de esfuerzos y recursos", expresó.

Pocos avances

El dirigente cafetalero advirtió que se necesita renovar 290 mil hectáreas, equivalente al 68% del parque cafetalero instalado, por lo que la caficultura estará en emergencia real hasta el 2016.

"Entre el 2013 y 2014 se renovaron unas 35 mil hectáreas, de las cuales 20 mil se hicieron con créditos del MINAGRI, y 15 mil por cuenta de los productores. Eso significa apenas el 12% del área que debe reconvertirse. A este ritmo se necesitan 8 años, como mínimo, para contar con una caficultura renovada", agregó.

El presidente de la JNC dijo que la crisis de la caficultura peruana debe enfrentarse con medidas de mitigación del cambio climático, como vienen trabajando los principales países cafetaleros, a excepción de Perú.

Recomendó que se empiece a pensar en una "caficultura inteligente, asociada a la forestería".

Se exportará solo 4 millones 100 mil quintales

Las proyecciones hacen prever que las exportaciones lleguen apenas a 4 millones 100 mil quintales este año, en comparación a los 5 millones 135 mil registrados a diciembre del 2013, siendo la menor de los últimos seis años.

En los primeros ocho meses de este año, los embarques de café registraron un 20.54 % menos que el mismo período del 2013, al sumar un millón 892 mil quintales, contra 2 millones 381 mil sacos de 46 kilos en similar período anterior. Sin embargo, el valor de los exportado alcanzó 313 millones de dólares, representando una caída de 5.68 %, debido al precio alto del café en el mercado internacional.

Por ello, la proyección del valor de exportaciones del 2014 es de cerca de 730 millones de dólares, es decir casi 5% más que el 2013, en que ingresaron 692 millones de dólares.

CUADRO COMPARATIVO 2013 - 2014 ENERO- AGOSTO

	VALOR FOB		PESO/46QQ		PRECIO PROMEDIO	
MESES	2013	2014	2013	2014	2013	2014
ENERO	21,134,114.00	20,851,158.00	136,350.24	181,198.72	155.00	115.07
FEBRERO	13,808,537.00	20,328,578.00	101,110.72	204,019.63	136.57	99.64
MARZO	11,035,161.00	14,380,876.00	93,890.26	130,653.50	117.53	110.07
ABRIL	13,765,267.00	9,020,944.00	111,271.00	57,872.02	123.71	155.88
MAYO	27,554,462.00	17,463,709.00	208,527.00	97,816.89	132.14	178.53
JUNIO	49,948,400.00	42,789,429.00	345,601.70	231,073.67	144.53	185.18
JULIO	84,266,470.00	80,011,518.00	596,383.26	427,772.48	141.30	187.04
AGOSTO	110,508,939.00	108,308,563.00	788,379.83	561,916.11	140.17	192.75
TOTAL	332,021,350.00	313,154,775.00	2,381,514.00	1,892,323.02	139.42	165.49

Fuente: SUNAT / Elaboración: JNC

PODER EJECUTIVO

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

Decreto Supremo que declara el Estado de Emergencia en las zonas cafetaleras de los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura

DECRETO SUPREMO
N° 064-2014-PCM

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Roya Amarilla del Cafeto es una enfermedad producida por el hongo Hemileia Vastatrix, considerada la enfermedad más importante y que más impactos negativos produce sobre de este cultivo, constituyendo los principales factores que favorecen su desarrollo: el clima adverso (altas temperaturas y déficit hídrico), el inadecuado manejo cultural del cultivo, el deficiente control fitosanitario, así como la antigüedad de las plantaciones;

Que, el Ministerio de Agricultura y Riego, mediante Oficio Nº 0805-2014-MINAGRI-DM de fecha 03 de octubre de 2014, ante el incremento de intensidad de la incidencia y severidad de la Roya Amarilla del Cafeto, solicita se declare en Estado de Emergencia las zonas cafetaleras de los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura; para lo cual adjunta el Informe Nº 002-2014-MINAGRI-SENASA-DSV-SMFPF-MYABAR de fecha 03 de octubre de 2014, expedido por el Servicio de Sanidad Agraria – SENASA y el Informe Técnico N° 082-2014-MINAGRI-DIGNA/JFR de fecha 01 de octubre de 2014, de la Dirección General de Competitividad Agraria del Despacho Ministerial del Ministerio de Agricultura y Riego, sustentos técnicos que evidencian que en dichas zonas, se ha incrementado la incidencia y severidad de la Roya Amarilla del Cafeto, pese a los esfuerzos que ha venido efectuando dicho sector;

Que, el numeral 2.6 del artículo 2 del Reglamento de la Ley Nº 29664, Ley que crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD), aprobado por Decreto Supremo Nº 048-2011-PCM, define al Desastre, como "el conjunto de daños y pérdidas, en la salud, fuentes de sustento, hábitat físico, infraestructura, actividad económica y medio ambiente, que ocurre a consecuencia del impacto de un peligro o amenaza cuya intensidad genera graves alteraciones en el funcionamiento de las unidades sociales, sobrepasando la capacidad de respuesta local para atender eficazmente sus consecuencias, pudiendo ser de origen natural o inducido por la acción humana";

Que, la Dirección de Respuesta del Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI, mediante el Informe Técnico Nº 00035-2014-INDECI/11.0 de fecha 08 de octubre de 2014, considerando y habiendo analizado de manera integral toda la información y sustento técnico presentado por el Ministerio de Agricultura y Riego, para contrarrestar el incremento de la incidencia y severidad de La Roya Amarilla del Cafeto en las zonas cafetaleras de los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura, emite opinión favorable para que se recomiende aprobar la Declaratoria de Estado de Emergencia, por el plazo de sesenta (60) días calendario, para la ejecución de acciones inmediatas destinadas a contrarrestar la emergencia en evitar la propagación de la Roya Amarilla del Cafeto y atender las zonas afectadas del país;

Que, la magnitud de la situación descrita demanda la adopción de medidas urgentes que permitan, a los Gobiernos Regionales de las zonas cafetaleras en los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura, y los Gobiernos Locales involucrados, según corresponda, con la coordinación del Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI, e intervención del Ministerio de Agricultura y Riego, el Servicio de Sanidad Agraria – SENASA y demás instituciones y organismos, dentro de sus competencias, la ejecución de acciones inmediatas y necesarias destinadas al control de la propagación de la Roya Amarilla del Café y la atención de la emergencia en las zonas afectadas; acciones que pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y elementos de seguridad que se vayan presentando durante su ejecución, sustentadas en los estudios técnicos de las entidades competentes; a cuyo efecto se cuenta con la opinión favorable de la Secretaría de Gestión del Riesgo de Desastres de la Presidencia del Consejo de Ministros según Memorándum N° 440-2014-PCM-SGRD, considerando que corresponde declarar el Estado de Emergencia;

Que, el numeral 68.4 del artículo 68 del Reglamento de la Ley Nº 29664, Ley que crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD), aprobado por Decreto Supremo Nº 048-2011-PCM, señala que la Declaratoria del Estado de Emergencia, podrá ser requerida por los titulares de los Ministerios y Organismos Públicos Descentralizados, comprometidos por la emergencia, los que canalizarán su solicitud a través del INDECI;

De conformidad con el inciso 1 del artículo 137 de la Constitución Política del Perú, con la Ley Nº 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, así como con el artículo 68 del Reglamento de la Ley Nº 29664, Ley que crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD), aprobado por Decreto Supremo Nº 048-2011-PCM, que regula el procedimiento de la Declaratoria de Estado de Emergencia;

Con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros; y, con cargo de dar cuenta al Congreso de la República;

DECRETA:

Artículo 1.- Declaratoria del Estado de Emergencia.
Declárese el Estado de Emergencia en las zonas cafetaleras de los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura, por el plazo de sesenta (60) días calendario, por incremento de intensidad de la incidencia y severidad de la enfermedad Hemileia Vastatrix o Roya Amarilla.

Artículo 2.- Acciones a ejecutar
Los Gobiernos Regionales de las zonas cafetaleras en los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura, y los Gobiernos Locales involucrados, según corresponda, con la coordinación del Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI, e intervención del Ministerio de Agricultura y Riego, el Servicio de Sanidad Agraria – SENASA y demás instituciones y organismos, dentro de sus competencias, ejecutarán las acciones inmediatas y necesarias destinadas al control de la propagación de la Roya Amarilla del Café y la atención de la emergencia en las zonas afectadas; acciones que pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y elementos de seguridad que se vayan presentando durante su ejecución, sustentadas en los estudios técnicos de las entidades competentes.

Artículo 3.- Responsabilidad de las coordinaciones
El Instituto Nacional de Defensa Civil – INDECI, será responsable de realizar las coordinaciones necesarias entre los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales competentes de las zonas cafetaleras afectadas en los departamentos de Amazonas, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali y Piura y el Ministerio de Agricultura y Riego, el Servicio de Sanidad Agraria – SENASA y demás instituciones y organismos del Gobierno Nacional que deben ejecutar las medidas de excepción inmediatas y necesarias destinadas a contrarrestar la emergencia en evitar la propagación de la Roya Amarilla del Café y de atención en las zonas afectadas, con la finalidad de que éstas se inicien o se cumplan dentro del plazo de vigencia de la Declaratoria de Estado de Emergencia, debiendo mantener informada a la Secretaría de Gestión del Riesgo de Desastres de la Presidencia del Consejo de Ministros del avance de las mismas.

Artículo 4.- Refrendo
El presente Decreto Supremo será refrendado por la Presidenta del Consejo de Ministros y por el Ministro de Agricultura y Riego.

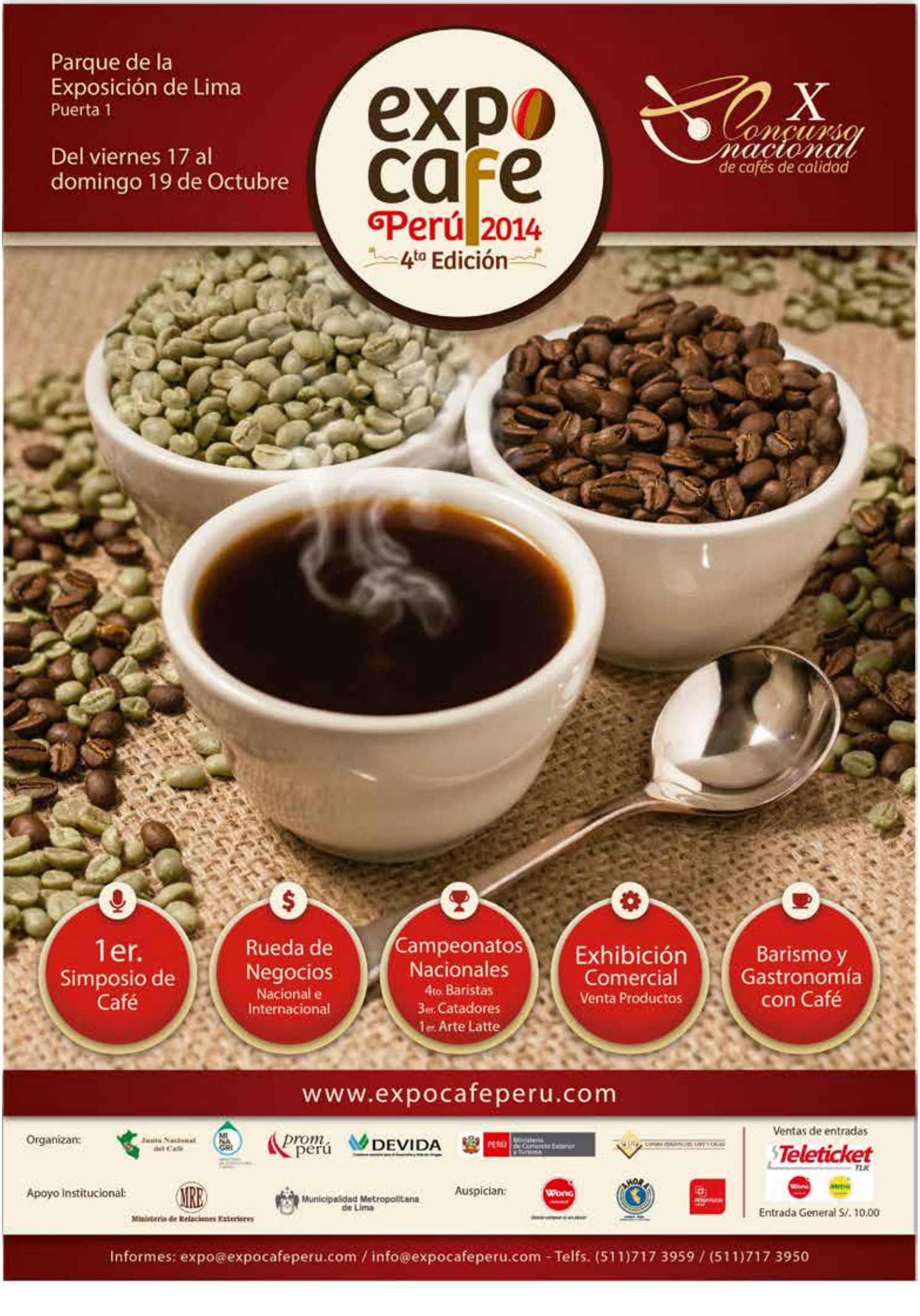
Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los once días del mes de octubre del año dos mil catorce.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

ANA JARA VELÁSQUEZ
Presidenta del Consejo de Ministros

JUAN MANUEL BENITES RAMOS
Ministro de Agricultura y Riego

1149091-1


Parque de la
Exposición de Lima
Puerta 1
Del viernes 17 al
domingo 19 de Octubre
expo cafe
Perú 2014
4ta Edición
X Concurso nacional
de cafés de calidad
1er.
Simposio de
Café
Rueda de
Negocios
Nacional e
Internacional
Campeonatos
Nacionales
4to. Baristas
3er. Catadores
1er. Arte Latte
Exhibición
Comercial
Venta Productos
Barismo y
Gastronomía
con Café
www.expocafeperu.com
Organizan:
Junta Nacional del Café
MINAGRI
prom perú
DEVIDA
PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
Ventas de entradas
Teleticket
Apoyo Institucional:
MRE
Ministerio de Relaciones Exteriores
Municipalidad Metropolitana de Lima
Auspician:
Wong
AHORA
Entrada General S/. 10.00
Informes: expo@expocafeperu.com / info@expocafeperu.com - Telfs. (511)717 3959 / (511)717 3950

Tres días de fiesta en la 4ta Expo Café

El evento, que por segundo año consecutivo se realizará en el Parque de la Exposición, se inaugura con la elección de los mejores granos aromáticos del país en el marco del X Concurso Nacional de Cafés de Calidad.

Toda la industria del café peruano, entre productores, tostadores, catadores y cafeterías estarán presentes en la Expo Café 2014, la cuarta edición de la feria más importante de café en nuestro país, que contará con la presencia de más de 150 expositores, y en la que se elegirá al mejor café peruano.

Por segundo año consecutivo el aroma de café inundará el Parque de la Exposición, donde los limeños podrán encontrar los mejores granos de las diferentes regiones cafetaleras entre el 17 y 19 de octubre.

Este evento, que busca promover el consumo interno de café, especialmente de alta calidad de taza, integra a los diferentes actores económicos nacionales e internacionales vinculados al café, a través del intercambio de conocimiento e información, así como el establecimiento de redes de contacto.

Estarán presentes en esta oportunidad las cooperativas cafetaleras como Sol & Café, Naranjillo, Pangoa CENFROCAFE, La Divisoria y CECOVASA, entre otras organizaciones. Además, diversas entidades públicas tienen un stand, como los gobiernos regionales de Huánuco y San Martín, Promperú, Devida y Agrobanco, entre varias otras.

También participan empresas de distintos rubros que brindan servicios y maquinarias para el café.

Asimismo, en el marco de la Expo Café se desarrollará el 1er Simposium Internacional de Café, bajo el lema de "El futuro del café peruano".

Habrá tres charlas magistrales dictadas por el investigador del Centro Smithsonian de

En la semifinal clasificaron 72 muestras de café de diversas regiones productoras.





Ocho catadores fueron seleccionados tras una prueba de calibración que estuvo a cargo del jefe de los jueces nacionales.

Aves Migratorias, Robert A. Rice, quien disertará sobre la aves que hay en las zonas cafetaleras; el directivo de la consultora Futurebrand, Gustavo Koniszczer, explicará la importancia de una marca para el café peruano; así como el subdirector ejecutivo del Instituto de Café de Costa Rica (ICAFE), Edgar Rojas, quien debatirá sobre las políticas de desarrollo para el café.

Además, participarán otros expositores nacionales y extranjeros, entre ellos Ximena Olmos, consultora de la División Internacional de Negocios de CEPAL, con el tema de las tendencias del mercado de café diferenciado como la huella de carbono; así como los investigadores del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Carlos Zelaya y María Baca.



Cafés de todas las regiones del país se exhibirán en la Expo Café 2014.

También estarán presentes consultores de organismos de crédito y representantes de empresas dedicadas a la venta de café.

Concurso Nacional

Este año se llevará a cabo el X Concurso Nacional de Cafés de Calidad, para el cual se ha realizado un proceso regional que duró alrededor de dos meses, desde la presentación de las muestras hasta la evaluación para determinar cuáles participan en la gran final.

El responsable del Área de Gestión Empresarial de la Junta Nacional del Café (JNC), Marco Umpire, señaló que en las 14 regiones productoras se realizaron campeonatos locales, algunas de ellas como parte de festivales locales, como el caso de Pichanaki y Tingo María. De



Oscar Gonzáles lidera el equipo que evaluó las muestras en la semifinal del concurso.

ese proceso clasificaron los mejores 104 distintos granos aromáticos, que lograron pasar los exigentes requisitos.

Recordó que el año pasado se presentaron alrededor de 500 muestras, de las que cerca de la mitad provenían de Puno, lo que dificultaba el trabajo de los catadores, que además realizan una evaluación sensorial y de rendimiento del grano. A fin de mejorar el mecanismo, este año se puso como límite 70 muestras por región.

Umpire destacó el interés de los productores y organizaciones cafetaleras por participar a pesar de la crisis por la que está trabajando la caficultura, afectada por la roya, el cambio climático y la antigüedad de las plantaciones; así como la calidad de los granos evaluados.

"Ha sido muy gratificante ver que los cafés han pasado con altos puntajes. Ha habido cafés de 89, 91 y 92 puntos, de zonas de producción como Puno, Villa Rica y San Ignacio. En esta etapa han registrado mejores puntajes incluso que el año pasado", recalcó.

Tras la semifinal, llevada a cabo la primera semana de octubre en el Hotel Estelar de Miraflores, quedaron las 72 mejores muestras.

En todo este proceso participaron ocho catadores nacionales bajo el liderazgo del especialista de Calidad de Sustainable Harvest, Óscar González, quien también es instructor Q-Grader en el Coffee Quality Institute (CQI). En las zonas de producción, catadores regionales apoyaron en las evaluaciones.

Campeonatos y exhibiciones

Durante los tres días de la Expo Café se llevarán a cabo una serie de concursos y shows vinculados al café como gastronomía, barismo, así como talleres de tostado y cata.

A las 6 y 30 de la tarde del viernes y sábado, chefs de la Academia Le Cordon Bleu harán una demostración de gastronomía con café, tanto en cocina como en repostería; además, el domingo por la tarde se presentarán chefs de los restaurantes El Rocoto y la Rosa Náutica.

También habrá exhibiciones de barismo, a cargo de profesionales en este arte de las cafeterías de las cooperativas cafetaleras La Divisoria y CENFROCAFE, así como de Café Curibamba y del gobierno regional de San Martín.

El domingo por la mañana se llevará a cabo talleres de introducción al tostado y la cata de café a cargo de licenciados Q Grader de Roasting Scae Fundation, Máquina Tostadora IMSA y del laboratorio de la Cámara Peruana de Café y Cacao.

Además, este año se llevará a cabo el 1er Campeonato Nacional de Arte Latte, el 3er Campeonato Nacional de Catadores y el 4to Campeonato Nacional de Baristas.



Los mejores cafés

A diferencia de otros años, en esta oportunidad el primer día de la feria, durante la inauguración, se anunciará los mejores cafés de este año, y se premiará a los productores el domingo, como fin de fiesta.

La etapa final estará a cargo del catador internacional Manuel

Los concursos regionales

El primero de los concursos regionales para seleccionar las mejores muestras se llevó a cabo en Villa Rica el 14 y 15 de agosto pasado, en el que un equipo de jueces evaluó el aroma, la dulzura, el cuerpo, entre otras características de los granos de café de las organizaciones participantes.

De las once muestras que se presentaron clasificaron cinco, una de ellas con 91 puntos.

El concurso en Pichanaki se llevó a cabo el 19 y 20 de agosto, pero solo uno alcanzó el puntaje mínimo requerido; mientras que en los campeonatos realizados a fines de agosto en La Merced quedaron dos, y en Satipo-Pangoa, clasificaron seis.

A mediados de setiembre culminó el evento regional para elegir a los mejores cafés de San Martín que concursen en el campeonato nacional. Se llevó a cabo en las sedes Tarapoto-Lamas, Moyobamba-Rioja y Tocache, donde participaron 58 muestras, tanto de socios de cooperativas y asociaciones, así como de productores independientes; 13 de ellas obtuvieron la mayor puntuación.



Certamen regional en San Martín generó gran expectativa entre los cafetaleros.



Catadores nacionales y regionales seleccionaron los mejores cafés de Cajamarca.

Díaz, especialista mexicano de la empresa ONA consultores. Licenciado Q Grader e instructor del CQI, el jefe del equipo ha catado cafés especiales en México, Yemén, Etiopía, Brasil, Centroamérica, Uganda, Indonesia y en Perú.

Con él, forman parte del equipo de catadores-compradores, Raphäel Prime (Reino Unido), Piero Cristiani (Estados Unidos), Changhae Choi y Je-Ho Chu (Corea del Sur), Nelson Teskey (Canadá) y Óscar Gonzales (Perú-Estados Unidos).

Otra diferencia es que este año se ha reemplazado la subasta con una cata especial para compradores nacionales e internacionales en la que participarán los 16 mejores cafés de Perú. Habrá dos sesiones por día, el sábado y el domingo en un ambiente exclusivo para los interesados.

También se llevará a cabo una rueda de negocios, en la que se ha previsto la participación de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines (Ahora), de Supermercados Makro, Supermercados Peruanos (que tiene Plaza Vea y Vivanda), así como Cencosud (de Wong y Metro).

Umpire explicó que el interés de los compradores ha crecido significativamente a raíz de los concursos nacionales de cafés de calidad realizados en la última década y por el emprendimiento de varias cooperativas de producir buenos cafés.

"El objetivo de este tipo de concursos y de la Expo Café es que las cafeterías, los restaurantes y los hoteles le compren directamente a los productores; que ese sector, que compra a través de intermediarios, ubique a sus proveedores en la feria, en los pequeños productores, para que así no dependan de los mercados externos", expuso.



Manuel Diaz, reconocido catador Q Grader, es el jefe de los jueces internacionales.



Piero Cristiani forma parte del grupo de catadores que elegirán al mejor café peruano.

La comisión organizadora

La comisión organizadora de la Expo Café está integrada por:

- Junta Nacional del Café (JNC)
- Cámara Peruana de Café y Cacao
- Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri)
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú)
- Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida).

LOS MEJORES CAFÉS CLASIFICADOS A LA ETAPA FINAL DEL X CONCURSO DE CAFÉS DE CALIDAD

PRODUCTOR	ZONA CAFETALERA	ORGANIZACIÓN
Amazonas		
Abel Becerra Arteaga	Amazonas	CAC BAGUA GRANDE
Rosa Sifuentes Portocarrero	Amazonas	Independiente
Ayacucho		
Pelayo E. Ore Baldeon	La Mar	AACCC
Félix Gavilán Prado	VRAEM	CAC VRA
Cajamarca		
Café APU 002 - 014	Huabal - Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 001 - 013	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 003 - 015	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 004 - 016	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 005 - 017	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 006 - 022	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 007 - 021	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 008 - 020	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 009 - 019	Jaén	CENFROCAFÉ
Café APU 010 - 018	Jaén	CENFROCAFÉ
Almancio Vega Biton (Sol & Café 008)	Jaén	Sol & Café
Augusto Vàsquez Llamo (Sol & Café 006)	Jaén	Sol & Café
Clever Fernández (Sol & Café 004)	Jaén	Sol & Café
"Luis Ricardo Ramos Vilchez (Sol & Café 007)"	Jaén	Sol & Café
"Luis Ricardo Ramos Vilchez (Sol & Café 010)"	Jaén	Sol & Café
Clever Fernández (Sol &Café 012)	Jaén	Sol & Café
José Saucedo Mego (Sol &Café 003)	Jaén	Sol & Café
Horacio García Aguirre	Jaén	VOLCAFÉ
Lisley Delgado Ramos	Jaén	VOLCAFÉ
José Colunche	San Ignacio	APESI
Rafael Ojeda	San Ignacio	APROCASI
Rodrigo Córdova	San Ignacio	APROCASI
Percy Cruz López	San Ignacio	CAC Chirinos
Alejandro Santos	San Ignacio	CENFROCAFÉ
Felipe Carhuachinchay	San Ignacio	CENFROCAFÉ
Maximiliano García	San Ignacio	CENFROCAFÉ
Pasco Ojeda	San Ignacio	CENFROCAFÉ
Silvio Pintado	San Ignacio	CENFROCAFÉ
Juan Lizana	San Ignacio	La Prosperidad
Elver Velásquez	San Ignacio	UNICAFÉ
María Maldonado	San Ignacio	UNICAFÉC
Absalon Uriarte Tocto	Utcubamba	ACEAFOR
Café Monte Verde	Utcubamba	Café Monte Verde

PRODUCTOR	ZONA CAFETALERA	ORGANIZACIÓN
Cusco		
Jorge Huaman Cruz	Cusco	CAC YANATILE
Justino Huaman Cruz	Cusco	CAC YANATILE
Manuel Calvo Ayala	Cusco	CAC YANATILE
Manuel Portilla	Cusco	CAC YANATILE
Americo Palomino Alan Ya	Cusco	CACINCAIIUASI
Felicita Cateno De Salas	Cusco	CEPROCAF OCOBAMBA
Juan Vilchez Carrasco	Cusco	INCAHUASI
Clara Pañahua De Huaman	Cusco	SANTA TERESA
Paulina Rivera Salas	Cusco	SANTA TERESA
Yhon Antoni Velarde Laura	La Convención	APCCH-ECA
Huánuco		
CAC. DIVISORÍA LTDA. LT. 9	H. Valdizán	CAC. DIVISORÍA LTDA.
CAC. DIVISORÍA LTDA. LT. 6	Leoncio Prado	CAC. DIVISORÍA LTDA.
Junín		
María Vásquez Polo	Chanchamayo	ACPC Pichanaki
CAC LA FLORIDA LOTE B	Chanchamayo	CAC LA FLORIDA
Pasco		
Amilcar Verde Suárez	Oxapampa	APAPO
Elías Contreras Schuller	Oxapampa	INDEPENDIENTE
Traudel Ghermann Mick	Oxapampa	Mountain Coffee
Puno		
Antero Florencio Huayta	Puno	CECOVASA
César Águila Apaza	Puno	CECOVASA
Fabian Taipe Quispe	Puno	CECOVASA
Hipólito Parero Mamani	Puno	CECOVASA
Juan Quilla Laura	Puno	CECOVASA
Julio Huanca Castro	Puno	CECOVASA
Mercedes Roque Flores	Puno	CECOVASA
Raúl Huamani Huamani	Puno	CECOVASA
Roger Condori Pari	Puno	CECOVASA
Celestino Carrasco	Puno	SANTA TERESA
San Martín		
Abimael Cueva Palacios	Lamas	CAC Oro Verde
Juliana Melisa Cueva Alva	Lamas	CAC Oro Verde
Nemias López	Lamas	CAC Oro Verde
Felino Sánchez	Moyobamba	APROECO
Elmer Benavides Cuba	Moyobamba	ASOC. VALLE GRANDE
Miguel Piña	Moyobamba	CAC Oro Verde
Brower Denis Ávila Jaba	Moyobamba	COOP. FRUTOS DE SELVA
Mercedes Salvador García	Rioja	COOP. CAPEMA
Edwar Suelperez Campos	Tocache	COOPACSHUNT





Cafetería Apu, ubicada en la segunda cuadra del Jr. Risso, en Lince, lleva un mes atendiendo. Allí se puede encontrar cafés especiales de Cajamarca.

Cooperativas entran con fuerza al negocio de cafeterías

El boom de las cafeterías que desde hace unos años existe en nuestro país, alcanza también a los pequeños productores. Varias organizaciones cafetaleras han comenzado a abrir locales en el interior como una alternativa productiva pero además, con el objetivo de incentivar el consumo de granos aromáticos de calidad.

A las reconocidas cadenas internacionales de cafeterías y los importantes emprendimientos nacionales, se ha sumado el esfuerzo de las organizaciones de pequeños productores de contar con sus propios locales donde la población puede disfrutar de un café con la misma calidad de los que exportan a Estados Unidos o Europa.

Aunque las cooperativas cafetaleras se formaron inicialmente como una respuesta a los abusos de los intermediarios, para ofertar directamente el grano aromático, con los años se han fortalecido y buscado nuevos retos de competitividad. Uno de ellos precisamente es abrir una cafetería, primero en sus regiones y ahora llegaron a la capital.

Precisamente, a inicios de setiembre comenzó a atender la Cafetería Apu, de la Cooperativa CENFROCAFE, organización que agrupa a 2,300 socios de Jaén y San Ignacio, en Cajamarca. Durante la ceremonia de inauguración, su presidente -quien también lidera la Junta Nacional del Café (JNC)-, Anner Román Neira, explicó que el objetivo es contri-



La cafetería de CENFROCAFE en Jaén se abrió a iniciativa de los hijos de socios.

buir en la promoción del consumo, que en nuestro país alcanza apenas a 500 gramos per cápita, pero con un producto de calidad.

Un artículo publicado a inicios de agosto en el prestigioso diario The Wall Street Journal, refiere que el consumo de café en los países productores y exportadores ha ido creciendo, especialmente en Brasil, Vietnam y Colombia, que juntos producen el 60% de los granos aromáticos del mundo.

La publicación detalla que el profesor de historia de América Latina de la Universidad de California, en Estados Unidos, Steven C Topik, explicó que los países productores están ofreciendo cada vez mejores cafés en sus países porque "ahora los residentes locales ganan lo suficiente para comprarlo".

Perú no es la excepción, pues en los últimos años se han multiplicado no solo las grandes cafeterías extranjeras, sino también los emprendimientos de empresarios que optan por ofrecer cafés seleccionados y de calidad. Y ahora, una nueva alternativa son las cafeterías de los pequeños productores.

En regiones productoras

La propuesta de CENFROCAFÉ de abrir una cafetería nació a iniciativa de los jóvenes, hijos de socios, que buscaban una actividad competitiva en su localidad. Es así, que tras varios debates y trabajos se concretó la idea hace seis años, al inaugurarse un local en Jaén, en la primera cuadra del Pasaje Bracamoros, junto a la Placa Central, la cual ha tenido una gran acogida. Por ello decidieron dar el gran salto a Lima.

El gerente general de la organización cooperativa, Rubén Espinoza, señaló que la mayor parte del café que producen los socios de CENFROCAFE se va a mercados exigentes en Europa, Estados Unidos y parte de Asia, pero decidieron optar más por el mercado interno con el objetivo de trabajar para incrementar el consumo per cápita. Recordó que en otros países productores de la región, como Brasil y Colombia, no bajan de 6 y casi dos kilos, respectivamente.

Por eso, hace cuatro años lanzaron sus marcas Apu y Chaski,





Café Q´ULTO, en Tingo María, tiene un año funcionando. Al principio sus clientes eran foráneos, ahora el 60% es de la zona.

que primero se vendían en su localidad y ahora ya están en supermercados como Metro, Wong, Plaza Vea y Vivanda. Se trata de cafés con tonos dulces, achocolatodos, cítricos, frutales, según el lugar donde se cultivó. Y ahora están con las cafeterías.

"Ya tenemos dos y, poco a poco, vamos a ir ampliando la red. Sabemos que competimos con marcas y cafeterías ya conocidas, pero podemos posicionarnos porque además de buen servicio y un lugar acogedor, tenemos un café de calidad", sostuvo.

Pero este no es el único caso; algo similar hicieron otras organizaciones en sus respectivas localidades.

Otro emprendimiento destacado es la Cafetería Q´ulto, que la Cooperativa La Divisoria ha instalado en Tingo María (Huánuco), con una inversión aproximada de 100 mil soles. El local está ubicado en la cuadra tres del Jr. Pucallpa, frente a la Plaza de Armas, y ofrece cafés de su propia marca, que tienen entre 84 y 95 puntos de taza, es decir, son de excelente calidad.

El gerente general de la organización, Julián Aucca, indicó que ya tienen poco más de un año de funcionamiento, en el que han pasado de utilizar 24 libras de café al mes a más de 170, con el que ofrecen diferentes tipos de bebidas a los clientes, como el expreso, capuccino, moka, los cafés helados y los cocteles a base del grano aromático.

Precisó que la mayor parte de sus clientes son de la zona, los que han comenzado a dar valor a los buenos cafés que se produce en la localidad y se exportan a Estados Unidos, Alemania y Canadá. Además, todos los trabajadores, incluido el barista, son hijos de socios de la cooperativa.



Tinto Café, en Pichanaki, se ha convertido en el centro de la cultura y un lugar para saborear cafés especiales.

Experiencia de Brasil

El diario The Wall Street Journal retrata que si bien la cultura cafetera en Brasil proviene del siglo XVIII, la demanda por los cafés finos ha crecido en los últimos tiempos por los mayores ingresos de los consumidores.

Un ejemplo de ello es la cafetería Coffee Lab, de Sao Paulo, donde una taza de café brasileño de calidad puede costar US$ 5.50. La dueña del local, Isabela Raposeiras, refirió que su negocio está creciendo muy rápido y que las ventas se han triplicado en el último año. "Muestra cómo la buena calidad se está convirtiendo en un hábito, y la gente no va a volver a una taza de café mala", insiste.



Esta creciente preferencia de los brasileños de beber su café de calidad ha reconfigurado el comercio en el mundo: durante la última década su producción aumentó en 61%, sus exportaciones se incrementaron 34%, pero cada vez más se va al mercado local.

Un caso ilustrativo es la cooperativa Minasul, que reúne a 5 mil caficultores del sur del país. Su director comercial, Marcos Mendes Reis, señala que hace cinco años vendían solo el 20% de su grano a compradores brasileños, ahora se ha elevado a 35%.

"Este es solo el inicio. Tenemos proyectado abrir otra más en la misma ciudad de Huánuco, después en Arequipa y Cusco, para luego llegar también a Lima", anunció.

La Divisoria se constituyó en el 2001 con solo un centenar de pequeños productores de Huánuco, Ucayali y San Martín. Ahora llegan a 1,500 familias cafetaleras y cacaoteras.

Directo del campo

Asimismo, en la ciudad de Pichanaki, en Junín, se encuentra Tinto Café, una cafetería ubicada en la esquina de los jirones Sucre y 1ro de Mayo, en la que puede encontrar lo mejor de la zona. Su calidad es tal que incluso el director de la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), Ric Rhinehart -quien visitó Pichanaki el año pasado-, se quedó impresionado y lo calificó como un ejemplo de lo que debe ser un café fino.

El dueño de la cafetería, Edison Villa Loayza, catador Q Grader, recordó que para algunos era una locura abrir una cafetería en la zona de producción, donde no se acostumbraba beber buen café. Aún así él no se amilanó y en marzo del 2012 inauguró el local.

"Al principio la mayor parte de nuestros clientes eran viajeros que visitaban Pichanaki por razones comerciales o laborales. Ahora más del 50% son de la zona. Hay una creciente demanda por consumir cafés finos también aquí, en el lugar de producción; lo que para algunos era increíble se ha vuelto una realidad", remarcó.

Este local, es el centro de la cultura cafetalera en la región, donde no solo se puede disfrutar de una taza de cafés finos preparados por baristas locales entrenados bajo protocolos internacionales, sino que se llevan a cabo una serie de eventos. Por ejemplo, el último viernes de agosto último, en el marco del Día del Café Peruano, se realizó la primera subasta de cafés especiales de la selva central; además se presentó un show de Arte Latte, extracciones, entre otras actividades, con la participación del reconocidos baristas nacionales e internacionales.

En Tinto Café se ofertan los granos aromáticos directo del campo, del Fundo San Vicente, que se fundó en 1969 y donde se cultiva café bajo sistemas de producción amigables al medio ambiente, con variedades 100% arábicas.

Estos son solo tres ejemplos que han comenzado a marcar una nueva tendencia de cafeterías, aquellas en las que se entremezclan la calidad con la inclusión.

En Lince, a tan solo una cuadra del Centro Comercial Risso, se ha instalado la Cafetería Apu, de la Cooperativa CENFROCAFE, que desde el 8 de setiembre último ofrece a los limeños los mejores cafés de Jaén y San Ignacio, Cajamarca.

A la inauguración asistió la vicepresidenta Marisol Espinoza, el congresista Mesías Guevara, así como la directora del Instituto Tecnológico de la Producción, Inés Carazo, y la ex ministra de la Mujer, Carmen Vildoso, entre otras personalidades, quienes destacaron el esfuerzo de los pequeños productores para innovar y brindar nuevos servicios.

La vicepresidenta recordó que ha visitado la cafetería que tienen en Jaén, donde ha podido probar cafés de excelente calidad, los que ahora también se podrán encontrar en Lima en un local que cuenta con todas las comodidades. "Los pequeños productores peruanos han demostrado que pueden competir con las cafeterías más grande del mundo. Es un logro más de la asociatividad", recalcó.

Por su parte, el congresista Guevara sostuvo que el emprendimiento de CENFROCAFE es producto del esfuerzo de sus socios, un paso más en el camino de los cafés de calidad, que involucra a las nuevas generaciones de productores. "El café es un elemento fundamental, sobre todo cuando los jóvenes han tomado el liderazgo, ese es el camino de la alternancia generacional", dijo al desearles muchos éxitos.

Mientras que Carazo reconoció la importancia de las cooperativas cafetaleras que han sabido trabajar por la productividad respetando la biodiversidad. "Esta cafetería es un símbolo de



Los más finos cafés de Cajamarca se pueden degustar ahora en Lima.



La vicepresidenta Marisol Espinoza junto al presidente de CENFROCAFE, Anner Román, y socios en la nueva Cafetería APU.

Directo de Jaén a Lima

dar valor, calidad y de hacer inclusión. Aquí da gusto tomar café", expresó.

En el mismo sentido, opinó Vildoso. "Qué bueno tener este lugar bonito, donde hay café de calidad y es de los pequeños productores".

El presidente de esta entidad expresó que las cafeterías de CENFROCAFE son una muestra del potencial de los pequeños productores organizados, para dar valor agregado a los granos que con tanta dedicación cultivan y así ampliar su mercado. "Con este trabajo podemos mejorar nuestros niveles de vida, hacer que nuestros hijos estudien, en carreras técnicas o en la universidad, para que puedan luego trabajar en la cooperativa o en el mejoramiento de la caficultura", remarcó.



Autoridades felicitaron la iniciativa de inaugurar una cafetería en Lima.



Anner Román brinda con socio miembro de una comunidad nativa.





Harrysson Neira ocupó el 1er puesto en el 3er Campeonato Nacional de Baristas.

Baristas: artistas en la preparación del café

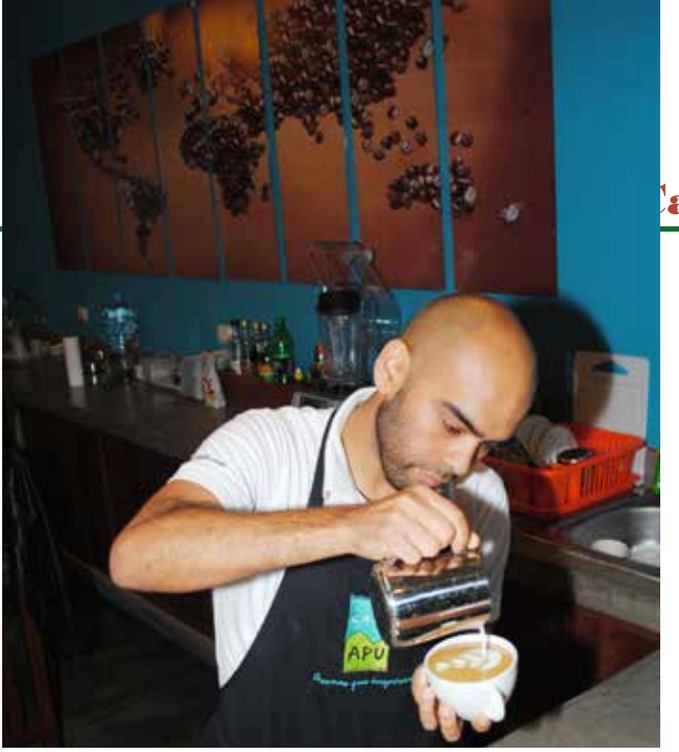
Cada vez más jóvenes, hombres y mujeres, en nuestro país están aprendiendo esta profesión, en la que se mezcla el arte y la pasión.

Atrás quedaron los tiempos en Perú en que se pensaba que para preparar una taza de café bastaba con echar agua caliente al grano aromático tostado y molido para pasarlo gota a gota o solo utilizar una máquina para hacer expresso. Los consumidores locales también se han vuelto más exigentes en la calidad y las formas de beber café, lo que ha generado también un creciente interés por la carrera de barista.



El ganador del 3er Campeonato Nacional de Barismo del 2013, Harrysson Neira, explicó que preparar café es mucho más, es un arte en que se mezclan varios sentidos, como el gusto, el olfato, la visión. Y la misión del barista es mostrarlo a los amantes del grano aromático de calidad.

Durante la cuarta Tertulia del Café, que organizó la Junta Nacional del Café, al regresar de participar en el campeonato mundial en Italia, Neira destacó que un buen barista no solo debe tener dominio de las técnicas, sino conocer su café, saber de dónde viene, lo que hay detrás, cómo se cultivó, para saber cómo dosificarlo, calibrarlo, tostarlo, para resaltar mejor sus cualidades.



Ricardo Gómez en plena tarea de arte latte.

Su primer contacto con el café fue cuando conoció las fincas de su abuela en Culebreros, provincia piurana de Morropón, donde desde pequeño tuvo contacto con el grano aromático. Así comenzó su amor por esta bebida, pero la vida lo motivó a ser un profesional en su preparación.

Cuando trabajaba en la cocina del restaurante La Rosa Náutica, Neira se enteró de una convocatoria para trabajar en la Cafetería Café Verde, que ofrecía una capacitación previa. De los seis que postularon, él logró el puesto. Así comenzó su experiencia profesional como barista.

Está convencido de que los peruanos continuarán siendo más exigentes y optarán cada vez más, no solo por nuevas formas de beberlo, sino por saborear cafés de calidad, como los que se produce en nuestro país, pero que casi en su totalidad se destina a la exportación.

Y en ese proceso también se considera cada vez más a la profesión de barista como un experto que resalta las mejores cualidades del café y busca siempre innovar en las formas para beberlo.

Los buenos cafés

En la tertulia, Neira explicó que cada región cafetalera en nuestro país tiene sus características propias de sabor y aroma; además, sostuvo que a más altura se obtiene un café de mayor calidad.

Compartió algunos tips, como por ejemplo, que el café se pasa solo una sola vez y no varias como se suele hacer aún en algunas casas. Desmitificó también que mientras más negro, el café es más rico o mejor. Fue enfático al decir que un buen café se toma si azúcar, pero reconoció que en Perú no es una costumbre aún muy arraigada.

Su pasión por el café comenzó desde muy joven, en los parajes piuranos, donde pudo observar de cerca cómo secaban los granos, los tostaban y los molían de forma artesanal. Tal vez por eso, ahora que es un reconocido barista, suele viajar a las zonas de producción para catar, tostar y seleccionar los mejores granos.

Es que él está a la búsqueda de un café único, espectacular, con el cual trabajar y ofrecer diversas presentaciones a los amantes del café.

Un círculo nuevo

Por su parte, el barista de la Cafetería Apu, Ricardo Gómez, destacó el creciente interés por este arte, a raíz del naciente boom del café en nuestro país. Señala que los clientes piden siempre nuevas formas de beber café, así como de su presentación.

"Lo que más piden es frapuccinos y capuccinos, pero lo quieren con diseños especiales, de corazones, osos, chanchitos, y muchos más. Y el barista siempre tiene que ir innovando, no quedarse en lo mismo detrás de su barra", comentó.

A los estudiantes de este arte les recomendó ir más allá de lo evidente, pues detrás de cada grano hay una historia, que empieza en el esfuerzo del productor y pasa por todo la cadena hasta llegar a sus manos.

Reconoció que los baristas aún son un círculo nuevo y pequeño, pero confía en que crecerá cada vez más ante el incremento del consumo de café y la apertura de nuevas cafeterías, especialmente que trabajen con cafés de calidad.



¿Dónde aprender barismo?

Le Cordon Bleu Perú, que ha diseñado la Escuela de Café Barista Experto, cuyo fin es formar profesionales especializados en la preparación de cafés de alta calidad, capaces de crear nuevas bebidas basadas en el aromático grano, usando para ello leche, jarabes, licores, entre otros, así como presentaciones artísticas de la bebida aplicando las técnicas del arte latte.

Otra buena opción es con la Escuela Team Barista Perú, que lidera el reconocido experto Brian Sierra. Dicta talleres y capacita jóvenes en diferentes cafeterías de la capital, brindando una atención personalizada.



Brian Sierra, profesor del Team Barista Perú inauguró la tertulia de octubre.

Siguen con éxito las noches de tertulia del café

Ya van siete ediciones las que se han llevado a cabo en el local de la Junta Nacional del Café, donde los amantes de esta bebida se reúnen alrededor de una taza de café de calidad para escuchar los secretos y experiencias de este producto, que lidera las agroexportaciones peruanas.

Los baristas fueron los actores centrales en la sétima Tertulia del Café, realizada el 7 de octubre último, en la que el tema debatido fue "Innovadoras formas de preparar un buen café", que incluyó los métodos, proporción, temperatura y conservación del grano. Así, todos, podemos disfrutar de una rica bebida, preparada por nosotros mismos.

Expusieron el profesor del Team Barista Perú, Brian Sierra Evaristo, quien expuso el método Chemex; la tostadora y barista Rebeca Valle Anfossi, experta en el método de Prensa Francesa; y el barista de la Cafetería Apu, Ricardo Robles.

Sierra sostuvo que el punto de partida es por supuesto contar con un café de calidad, es decir, conocer el origen de la cosecha, los beneficios realizados, los principales sabores, y el nivel de tostado, información que debe estar en el empaque, el cual, además, debe ser trilaminado, estar bien sellado y contar con una válvula unidireccional.

Agregó que de acuerdo al tostado se elige el tipo de cafetera, filtro, la temperatura del agua y de molienda.

El barista compartió los secretos de preparar el café con el método Chemex, el cual usa un filtro especial, más grueso, que tiene 20 a 30% de espesor más que los otros. Recomendó, como una receta estándar, purgar el filtro con agua para eliminar el sabor a papel y calentarla cafetera, descartar esa agua, colocar la cantidad del café deseado, echar el agua en dos tiempos (30 segundos cada uno) y listo.

Este método data de 1941, creado en Nueva York por el inventor alemán Peter Schlumbohm; así como la Prensa Francesa se usa desde los años 50.

Sierra compartió algunos secretos, como por ejemplo, que beber café hecho por métodos es la manera más pura de probar un café, y que el expresso no contiene casi nada de cafeína.

Promoción del consumo

En setiembre el tema escogido fue "Estrategias de promoción para el incremento del consumo de café peruano", que fue presentado por el gerente general de la empresa Romex SA, José San Martín Tudela, que tuesta y comercializa la marca Cafetal, desde hace casi 60 años.

Durante su presentación, los asistentes degustaron cafés de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras del Valle de Sandia (CECOVASA), ubicada en Puno, preparados por el barista, catador y tostador Q Grader Luis Alberto Barrera.

San Martín relató la experiencia que han desarrollado en café, empezando por el tostado y molido, y diversificando al abrir cafeterías, vender en carretillas, entrar en las oficinas con máquinas, todo ello con el fin de aumentar el consumo interno.

Refirió que actualmente se consume en Perú 7,000 toneladas de café tostado al año. Remarcó que sin embargo, cada mes se reduce el consumo en 1.6%. La contracción afecta tanto a cafés solubles como tostados. "Hay algo que estamos haciendo mal pues no podemos lograr que la gente consuma más café", expresó.



José San Martín, de Romex, compartió los secretos del buen café en la tertulia de setiembre.

Señala que la mayor parte del mercado está copado por el café instantáneo, que a mayo último significa el 88.1% del consumo total, que pese a todos sus esfuerzos no crece más, mientras que el tostado ha aumentado, aunque poco. "Esto ha sido a punta de punche, de buscar nuevas maneras, de poner la Prensa Francesa, contratar a Christian Meier para que tome café", comentó.

Asimismo, compartió la información que le proporciona una consultora, que muestra que en 94 de cada cien hogares hay cafés solubles y solo en 35 hay molidos. "Es un espacio que no sabemos atender con opciones que lo estimulen a consumir más café tostado. Esto a pesar de que la gente reconoce que el café más rico y saludable es el pasado", advirtió.

En ese sentido, recomendó la búsqueda de cada vez más alternativas que brinden nuevas formas, más fáciles de consumir café, que es lo que ha hecho el instantáneo, por ejemplo, con su estrategia de marketing de los cafés descafeínados.

"Ellos han hecho su tarea. Nosotros nos rompemos la cabeza todo el día. Ahora hemos lanzado el café filtrante y vamos a lanzar la monodosis, que es una forma de tomar café tostado pero de forma rápida y en la casa", anunció.

Adiós a los mitos

Y en agosto último, la tertulia se desarrolló en torno a los "Mitos y verdades del café en la salud", abordado por la nutricionista y conductora del programa "Siempre en casa", de RPP, Sara Abu-Sabbah.

Recordó que tradicionalmente se ha calificado la cafeína como una sustancia tóxica negativa, sin embargo, su impacto depende de la persona que lo bebe. Explicó que si bien al tomar café se presenta un cambio en la conducta de la persona, ello puede ser positivo si es muy pasiva.

La especialista recomendó que las mujeres embarazadas lo eviten por su efecto estimulante, así como a las personas que tengan algún determinado tipo de enfermedades, como las que sufren de incontinencia urinaria, ya que el café tiene un efecto diurético.

Comentó que tomar dos o tres tazas de café al día puede ser beneficioso porque pone en estado de alerta a personas, que por ejemplo, tengan que trabajar por las noches o requieren de mucha concentración. Añadió que tiene una gran cantidad de antioxidantes, similares en concentración a las frutas y verduras que tanto se recomienda ingerir.

"El café sí es una bebida saludable pero hay que saber cómo tomarlo. No es lo mismo tomarse un expreso o capuccino que un café lleno de cremas, azúcar y saborizantes, que deja de ser una bebida saludable", advirtió.

Abu-Sabbah contó que todos los días toma una taza de café al día pero su esposo es un gran cafetero.

En esa oportunidad los asistentes a la tertulia disfrutaron del café de la Finca Yohan, de Villa Rica, preparados por el barista Francisco García, quien obtuvo el segundo premio del Concurso de Arte Latte del 2013.



El barista Luis Alberto Barrera preparó el café de CECOVASA que saborearon los asistentes.



Productoras se reunieron en el VII Encuentro Nacional, realizado también en Lima en el 2011. Posan en el balcón de la Municipalidad de Lima.

Cafetaleras y cacaoteras evaluarán su rol en el cambio climático



Lucila Quintana, presidenta de CONAMUCC, junto a dos dirigentes de comités femeninos.

Dirigentes de asociaciones y cooperativas productoras de todo el país se reunirán en Lima entre el 19 y 21 de octubre. También debatirán sobre el papel de las mujeres en el tema de seguridad alimentaria.

Conscientes de la importancia que tiene la agricultura familiar en el país, en vista de que representa el 90% de la producción agropecuaria, y del rol que juega la mujer en este proceso, representantes de las organizaciones cafetaleras y cacaoteras sesionarán en Lima.

Las dirigentes se reunirán entre el 19 y 21 de octubre en el VIII Encuentro Nacional de las Mujeres Cafetaleras y Cacaoteras, para debatir sobre su responsabilidad en la mitigación del cambio climático, así como para lograr la seguridad alimentaria en Perú.

La presidenta de la Coordinadora Nacional de Mujeres Cafetaleras y Cacaoteras (CONAMUCC), Lucila Quintana, remarcó que las productoras realizan una tarea fundamental tanto en la actividad agropecuaria como en el fortalecimiento de las familias. Refirió que su permanente capacitación en diferentes ámbitos, repercutirán en la vida de las fa-



milias y de sus organizaciones.

"Las mujeres hemos asumido una doble labor, porque somos madres y esposas, pero también productoras, cada vez más preparadas para enfrentar los retos del mercado. Hemos aprendido mucho, nos capacitamos constantemente, generamos liderazgo, participamos activamente en la dirigencia. Y en ese camino tenemos que seguir avanzando", refirió Quintana, productora cafetalera de Amazonas, quien además es la presidenta de la Convención Nacional del Agro Peruano (CONVEAGRO).

Durante el encuentro de este año, las dirigentes asistirán a talleres en los que se tratará diferentes aspectos del proceso productivo, industrial y comercial del café, y se informarán sobre las tendencias del mercado, tanto nacional como internacional, así como el creciente interés del café producido por mujeres.

Exposiciones y charlas

El evento se llevará a cabo en el Hotel José Antonio, de Miraflores, y asistirán delegadas de los comités de mujeres de las cooperativas y asociaciones cafetaleras y cacaoteras, así como representantes de instituciones públicas y privadas invitadas, con los que dialogarán sobre la problemática y perspectivas del sector.

De acuerdo al cronograma, el primer día, las participantes visitarán las instalaciones de la 4ta Expo Café, que es la principal feria nacional donde se reúne toda la cadena del grano aromático, y en el que muchas mujeres agricultoras también tienen un destacado espacio al mostrar sus productos a los visitantes, que se espera llegue a 10 mil personas.

Así, las delegadas podrán conocer de cerca sus experiencias, así como hacer contactos para futuras reuniones que sirvan para promover el desarrollo de sus organizaciones.

El encuentro nacional será inaugurado el lunes 20 por Lucila Quintana y el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Anner Román.

Quintana comentará cómo se ha desarrollado la CONAMUCC y la participación de las mujeres en sus cooperativas y en el gremio nacional de los cafetaleros.

También serán ponentes representantes del Ministerio del Medio Ambiente y de la Comisión Económica para América Latina (CEPAL).

Experiencias exitosas

Además, las delegadas de varias organizaciones contarán las experiencias exitosas de diversificación productiva y seguridad alimentaria que han desarrollado.

Entre ellas, estarán las representantes de las cooperativas La Prosperidad de Chirinos (Cajamarca), Pangoa (Selva Central) y la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), de Puno.

También se presentarán programas a los que pueden acceder como una oportunidad de emprendimientos como "Chacra emprendedora", "Agro emprende", entre otros, y el representante de la FAO en Perú, John Preising, hará una exposición sobre la seguridad alimentaria y la incidencia de las organizaciones cafetaleras ante los gobiernos regionales y locales.

Antes de concluir el encuentro, las mujeres cafetaleras y cacaoteras trabajarán en la elaboración de planes de trabajo de sus comités, incluyendo propuestas de incidencia en los gobiernos regionales y locales, y aprobarán la agenda de trabajo de la CONAMUCC.

Apoyo de la JNC

El evento es promovido por la Junta Nacional del Café (JNC), que desde el 2003 impulsa la participación activa de las mujeres cafetaleras, desde cada una de sus organizaciones socias, así como generando espacios de intercambio y aprendizaje en la diversificación de ingresos de la economía familiar.

Con ese fin, se han promovido seminarios, talles y encuentros regionales de mujeres, lo que ha permitido resaltar la valiosa contribución de las mujeres en el proceso productivo cafetalero, y su rol decisivo en el progreso de la familia.

Es así, que actualmente más de 30 cooperativas y asociaciones han organizado comités y asociaciones de mujeres cafetaleras y cacaoteras denominados CODEMU, algunos más desarrollados que otros.



OIC prevé posible escasez de café en el 2015 y 2016

La sequía que afecta Brasil, que es el principal proveedor de café, ha comenzado a tener sus primeros efectos, al incrementar el precio internacional del grano aromático, que comenzó el año por encima de los 200 dólares el quintal.

La Organización Internacional del Café (OIC) advierte que debido a la sequía que ha afectado la cosecha de Brasil en 2014, podría registrarse una considerable caída en el suministro del grano aromático en el mundo en los próximos dos años si la demanda sigue creciendo.

El jefe de operaciones de la entidad internacional, Mauricio Galindo, sostuvo a fines de setiembre que se prevé un déficit de café arábico de entre 4 y 5 millones de sacos para esta temporada, pese a que las exportaciones de café brasileño se han mantenido desde el inicio de la cosecha por encima de los niveles de las dos cosechas anteriores.

"Estos altos niveles de exportaciones, comparados con las previsiones de una menor cosecha en la campaña 2014/15, sugieren que las existencias en Brasil se verán fuertemente presionadas este año", dijo a través de un comunicado de la OIC.

Según el gobierno brasileño, la producción para el 2014-2015 será de 45,14 millones de sacos de 60 kilos de café beneficiado (robusta y arábica), un 8,2% menos que el año anterior. Esto ocurre por la grave sequía que se registró en los primeros meses del año en algunas regiones y las heladas que afectaron el estado de Paraná (sur) en el 2013.

Por su parte, el director ejecutivo de la OIC, Roberio Oliveira Silva, indicó que las reservas de café que tienen tanto países exportadores como productores, han contribuido al equilibrio del mercado. En el caso de Brasil, éstas ascienden a 15 millones de sacos debido a los excedentes de las dos cosechas anteriores.

Sin embargo, refirió que aún es muy pronto para estimar la cosecha del 2015/2016, calificando como "una gran incógnita" lo ocurrirá con la producción. Recalcó que entonces habrán bajado las reservas y "habrá que estar muy alerta" a las cosechas".

Otras entidades ya han lanzado proyecciones para ese período, como como F.O. Licht, que estima que la producción de café de Brasil será de 43 millones de sacos. Esta misma firma explica que ello se debe a las lluvias tempranas de julio, que alentaron el florecimiento prematuro en algunas áreas en agosto, pero desde entonces se registraron pocas precipitaciones.



La sequía en Brasil afectará la producción de café, aunque aún tiene reservas.

Gran incertidumbre

La incertidumbre en la cosecha del 2015/2016 tiene un gran impacto en el precio internacional del café. Galindo, advirtió que un descenso de la oferta de café frente a una creciente demanda provocaría una "gran volatilidad de los precios".

Según los datos registrados en el portal de la Asociación Nacional del Café (Anacafé), la oferta de café a futuro ha mantenido una tendencia al alza.

El precio del quintal de café para fin de año se fijó en US$ 214.45 en la Bolsa de New York, para mayo del 2015 se elevó a US$ 220 y para setiembre a US$ 221.30.

Ya desde ahora se puede sentir el incremento en el precio, registrado tras el informe de la OIC sobre un posible déficit de café para el próximo año. La primera semana de octubre los precios del café en el contra "C" se cerraron en US$ 206.50, cuando la semana anterior el precio estaba en US$ 186.

Buenas para otros

Pero la mala suerte de Brasil podría ser positiva para otros países productores, como Colombia y los que están en Centroamérica, donde la roya que los afectó está casi bajo control, y que esperan aprovechar la coyuntura para atender la demanda que quedará pendiente.

La OIC prevé que la demanda de café en el mundo siga creciendo a un ritmo del 2,5 %, incluyendo a los países emergentes como en los que producen el grano aromático.

En Colombia, la Federación Nacional de Cafeteros se ha mostrado optimista frente a la posibilidad de ampliar su mercado en vista de la caída de la cosecha en Brasil.

"La producción de café depende especialmente de la estructura productiva que se tenga, como también de la oferta ambiental y es una realidad que el mundo está en cambio climático, la temperatura sube y baja de manera dramática y ello puede estar afectando al Brasil, como ocurre este año", sostuvo el presidente cafetero, Luis Genaro Muñoz.

Plantea que es**to** es una gran oportunidad para **Colombia** pues asegura que "el país es definitivamente el proveedor más confiable tanto en volumen como en la calidad de cafés finos", ya que el consumo está creciendo entre 2% y 3% y en los especiales alrededor del 7%.

Y afirma que Muñoz indica que en los últimos 12 meses Colombia ha producido 12,1 millones de sacos y ha exportado 10,7 millones de sacos, lo que implica un 26% de incremento del año anterior.



Roberio Oliveira Silva, presidente de la Organización Internacional del Café señala que aún es pronto para hacer una proyección de la cosecha 2015/2016.



CENFROCAFE recibe premio de la PUCP por buena práctica innovadora

Junto a tres empresas que diseñaron proyectos con investigadores de dicha universidad en el campo de la agroindustria, metalmecánica y bionergía.

El 24 de setiembre último, la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) reconoció el esfuerzo de cuatro instituciones para contar con propuestas innovadoras en diversos campos, una de las cuales es la Cooperativa de Servicios Múltiples CENFROCAFE.



El gerente de CENFROCAFE, Rubén Espinoza, recibe premio en USA.

La organización cafetalera recibió el Premio Vinculación Universidad-Empresa en Ciencia y Tecnología para la Innovación de la PUCP, en la categoría Mejor Impacto Tecnológico. Además, se distinguió a Eco Andino, en la categoría Mejor Impacto Económico; R Doy Industrial SAC, en la categoría Mejor Impacto Ambiental; DIACSA, en la categoría Mejor Impacto Social.

CENFROCAFE obtuvo el mayor puntaje con su proyecto de optimización del proceso del tostado de café, lo que permite conservar sus propiedades químicas. Este trabajo se realizó con con un equipo de investigadores de la universidad para estanrizar el café tostado y molido a nivel científico. Es la primera vez que una organización cafetalera participa en este tipo de proyectos.

La doctora Helena Maruenda, profesora del Departamento de Ciencias, explicó que se ha usado resonancia magnética nuclear para analizar cada compuesto químico y cuantifica los metabolismos del café en varios procesos y para determinar las temperaturas y tiempos ideales de tostado. Destacó que ello ha servido para que la cooperativa pueda introducir su producto para la venta directa en supermercados de Lima.

Ya en el 2012 la cooperativa recibió un reconocimiento de la Dirección de Gestión de Investigación del vicerrectorado de esa especialidad de la PUCP por el proceso de tostado de cafés especiales mediante la cuantificación de los componentes asociados a la calidad de taza.

Asimismo, CENFROCAFE recibió el premio al mejor café en evento internacional Pacific Coast Coffee Association (PCCA), en Oregon.

Socios de UNICAFEC renuevan fincas

La Asociación Unión de Cafetaleros Ecológicos (UNICAFEC), de San Ignacio, han iniciado un proyecto de renovación de cafetales a través de créditos de Root Capital, entidad financiera que promueve el desarrollo de los pequeños productores.

El presidente de la organización cafetalera, Felipe Alberca, informó que han logrado un crédito de 270 mil dólares para pagar en cinco años, que servirá para renovar alrededor de 80 hectáreas y beneficiará a cerca de 50 familias.

Asimismo, informó que poco a poco se están superando de los efectos de la roya y que este año UNICAFEC ha vendido ya 30 contenedores a compradores del extranjero.



Cooperativa Oro Verde impulsa talleres de desarrollo comunitario

De esta manera se busca mejorar la calidad de vida de los socios, priorizando los valores humanos a la par de los procesos productivos.

Desde hace un año los socios de la Cooperativa Oro Verde participan en el Curso de Desarrollo Comunitario con el fin de lograr un impacto positivo en sus vidas, más allá de los éxitos productivos y comerciales. Se trata de talleres realizados por psicólogos y expertos en motivación personal que se llevan a cabo en las mismas zonas de producción, en el que se fortalece su identidad como productor y como ser humano.

El gerente de la cooperativa, Tomás Córdova, sostuvo que los talleres comenzaron en octubre del año pasado y hasta el momento se han realizado tres, en los que han participado el 60% de los 1,200 socios que hay en la organización. El próximo mes se desarrollará el cuarto curso.

"El objetivo es trabajar para mejorar como personas, porque de lo contrario no vamos a avanzar en la calidad del producto, ni como dirigentes, ni como organización, ni como autoridades. Sabemos de producción y comercialización, ahora queremos mejorar como seres humanos, como familia, con nuestros hijos", indicó.

Sostuvo que también se capacita al personal administrativo y a los pobladores de las zonas cafetaleras que deseen, aunque no sean de la cooperativa ni estén organizados..

En octubre del año pasado se trabajó el primer módulo, en febrero pasado se vio el segundo curso, en junio el tercero y en noviembre se verá el cuarto. El próximo año se llevará a cabo el quinto y sexto módulos.

Córdova explicó que, con el apoyo de la cooperación extranjera se moviliza a los expositores y hace el trabajo de logística, tanto para ubicar el local para el taller, como para el almuerzo de los asistentes. Remarcó que en algunas zonas los alcaldes han comenzado a apoyar porque están viendo el impacto que ha tenido en la población.

La Cooperativa Oro verde tiene influencia en tres provincias de San Martín: Lamas, El Dorado y Picota.



Café orgánico de CAC Satipo brilló en Mistura

La Cooperativa Satipo llevó sus mejores productos a la última edición de la feria gastronómica Mistura. El café y cacao orgánico producido por los pequeños productores de esta organización, integrada por 540 socios, estuvo presente en el Gran Mercado por primera vez.

El responsable de control de calidad de la cooperativa, José Velásquez, refirió que el objetivo fue promocionar sus productos con el objetivo de posicionarse mejor en el mercado y apuntar así a la sostenibilidad. Sostuvo que su café generó gran expectativa entre los asistentes a la feria.

La CAC Satipo produce alrededor de 18 mil quintales de café de café, la mayor parte de los cuales se destina a la exportación.

JNC EN REGIONES



Productores piden al Jefe de DEVIDA, Alerto Otárola, que los ayude a hallar una pronta solución.

Cafetaleros de Selva Central piden liberar sus hipotecas

Más de 200 productores cafetaleros de la Selva Central solicitan al jefe de Devida, Alberto Otárola, liberar sus tierras de hipotecas de 15 años, tras haber sido estafados por operadores de fondos de fideicomiso del programa de cultivos alternativos en 1999.

Heraclio Alarcón Sánchez, representante de los cafetaleros afectados, y dirigente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Tahuantinsuyo, denunció que cerca de 200 productores no pueden acceder a créditos para renovación porque sus fincas están hipotecadas irregularmente desde hace 15 años, a fondos de fideicomiso que inoperativos desde hace mucho tiempo.

Los agricultores han agotado gestiones ante diversas entidades gubernamentales, así como con Usaid, donante de tales fondos, para sanear sus propiedades, que fueron dadas en garantía para mejorar la producción de sus fincas.

"Buscamos diversas formas de arreglo ante las financieras vinculadas, sin solución. Hemos pagado en efectivo y en producto, pero no ha sido registrado como amortización. En vista de esta situación estamos pidiendo que Devida, titular de estos fondos, tramite la liberación de la hipoteca", expresó el dirigente cafetalero.

Pidió al jefe de Devida, Alberto Otárola, los ayude a encontrar una pronta solución, remarcando que en esa dependencia obran documentos probatorios de las irregularidades de las entidades financieras que estafaron a los cafetaleros.

Finalmente invocó a la Comisión Agraria del Congreso a retomar la investigación y solución al problema de retención indebida de la hipoteca.

JNC entrena a técnicos y promotores en Selva Central



La Junta Nacional del Café realizó el taller "Rehabilitación y renovación de cafetales: Entrenamiento de promotores y técnicos en el incremento de la productividad", a través de su Área de Desarrollo Técnico Productivo.

El taller de entrenamiento, realizado del 10 al 12 de octubre en la ciudad de Pichanaki, se llevó a cabo en el local de la Asociación Central de Productores de Café y participaron 25 técnicos y promotores, de 13 organizaciones cafetaleras de las provincias Chanchamayo y Satipo.

Se desarrollaron temas de fertilización y de manejo de plagas, tanto en cafetales recientemente instalados, como en cafetales en producción, o en procesos de rehabilitación. Asimismo, los participantes fueron entrenados en cómo desarrollar sus visitas de asistencia técnica y eventos de capacitación con productores.

El taller se ha realizado en el marco del Proyecto "Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano", con el apoyo financiero del BID.

EXPORTACION DE CAFÉ POR PAISES ENERO - 14 OCTUBRE 2014

PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
ALEMANIA	123,603,124.29	659,598.37	187.39
ESTADOS UNIDOS	91,155,698.95	554,766.80	164.31
BELGICA	50,063,036.08	271,584.60	184.34
KOREA	26,186,115.22	143,568.17	182.39
SUECIA	18,518,805.44	94,957.79	195.02
ITALIA	14,668,455.40	89,862.74	163.23
CANADA	13,032,786.93	65,413.51	199.24
FRANCIA	11,206,360.33	59,225.48	189.22
MEXICO	9,236,626.09	73,517.04	125.64
REINO UNIDO	8,697,232.36	42,758.80	203.40
COLOMBIA	7,003,059.87	123,563.54	56.68
RUSIA	4,643,404.81	29,473.41	157.55
HOLANDA	4,458,029.08	22,391.43	199.10
SUIZA	3,854,680.28	17,836.89	216.11
GRECIA	2,912,082.84	14,801.07	196.75
JAPON	2,392,259.95	12,705.11	188.29
AUSTRALIA	2,167,788.48	11,336.72	191.22
ESPAÑA	2,044,784.75	15,554.67	131.46
ISRRAEL	1,294,946.79	8,374.46	154.63
ECUADOR	1,290,987.95	12,115.22	106.56
NUEVA ZELANDA	1,001,602.45	4,462.15	224.47
NORUEGA	747,385.98	3,814.80	195.92
CHILE	667,972.75	3,681.93	181.42
DINAMARCA	495,580.05	2,954.85	167.72
RUMANIA	478,680.97	3,330.00	143.75
POLONIA	446,202.70	2,324.57	191.95
IRLANDA	402,262.40	2,062.50	195.04
EGIPTO	323,631.00	4,950.00	65.38
BRASIL	220,573.60	1,130.43	195.12
FINLANDIA	175,239.25	897.61	195.23
ARGENTINA	163,187.74	825.00	197.80
SINGAPUR	88,538.93	412.50	214.64
SUD AFRICA	83,127.38	427.50	194.45
COSTA RICA	76,798.98	457.50	167.87
CHINA	22,100.75	109.50	201.83
ARUBA	8.00	-	-
TOTAL	**403,823,158.82**	**2,355,246.68**	**171.46**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

CUADRO COMPARATIVO ENERO-AGOSTO 2013/2014

AÑO /MES	VALOR FOB US$		PESO QQ/46 KG		PRECIO PROMEDIO	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014
ENERO	21,134,114.00	20,851,158.00	136,350.24	181,198.72	155.00	115.07
FEBRERO	13,808,537.00	20,328,578.00	101,110.72	204,019.63	136.57	99.64
MARZO	11,035,161.00	14,380,876.00	93,890.26	130,653.50	117.53	110.07
ABRIL	13,765,267.00	9,020,944.00	111,271.00	57,872.02	123.71	155.88
MAYO	27,554,462.00	17,463,709.00	208,527.00	97,816.89	132.14	178.53
JUNIO	49,948,400.00	42,789,429.00	345,601.70	231,073.67	144.53	185.18
JULIO	84,266,470.00	80,011,518.00	596,383.26	427,772.48	141.30	187.04
AGOSTO	110,508,939.00	108,308,563.00	788,379.83	561,916.11	140.17	192.75
TOTAL	**332,021,350.00**	**313,154,775.00**	**2,381,514.00**	**1,892,323.02**	**139.42**	**165.49**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

Estadísticas

EXPORTACION DE CAFÉ POR EMPRESAS ENERO - AGOSTO 2014

N°	EMPRESA	VALOR	Peso FOB US$	PRECIO FOB QQ -46 Kg PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA	61,195,150.00	348,620.11	175.54
2	COMERCIO & CIA	30,874,850.00	190,244.48	162.29
3	PROCESADORA DEL SUR	22,814,075.00	122,435.28	186.34
4	OUTSPAN PERU	21,713,800.00	152,202.91	142.66
5	CAFETALERA AMAZONICA	21,280,220.00	138,726.30	153.40
6	CIA.INTERNACIONAL DEL CAFE S.A.C.	21,140,013.00	133,114.67	158.81
7	LOUIS DREYFUS COMMODITIES PERU SRL	13,506,196.00	84,753.48	159.36
8	PRONATUR SAC	11,623,735.00	59,578.91	195.10
9	COOP.CENFROCAFE	11,146,571.00	56,038.72	198.91
10	EXPORTADORA ROMEX S.A.	7,742,908.00	42,694.57	181.36
11	H.V.C. EXPORTACIONES	7,417,933.00	50,314.09	147.43
12	CECOVASA	4,379,410.00	24,110.80	181.64
13	COCLA	4,356,047.00	27,480.87	158.51
14	COOP.DE SERV. MULT. SLO & CAFÉ	3,886,866.00	18,470.76	210.43
15	RAINFOREST TRADING S.A.C.	3,819,465.00	22,677.65	168.42
16	ACPC PICHANAKI	3,600,751.00	19,360.35	185.99
17	EXPORT IMPORT CANDRES	3,361,703.00	51,161.30	65.71
18	PERUVIAN COFFEE	3,202,042.00	23,384.57	136.93
19	SILVESTRE ASOC DE PRODUC AGROPEC DE LA SELVA CENTRAL	2,344,104.00	11,815.02	198.40
20	COOP.NORANDINO	2,186,902.00	10,093.70	216.66
21	CAFÉ PERU SAC	2,186,471.00	10,656.63	205.17
22	CAI JUAN SANTOS ATAHUALPA	1,918,744.00	9,520.43	201.54
23	CAFÉ MONTEVERDE	1,867,582.00	8,940.00	208.90
24	COOP DE SERV MULT APROCASSI	1,765,856.00	8,340.46	211.72
25	ECOLOGIC HARVEST CHANCHAMAYO	1,721,541.00	9,467.72	181.83
26	NEGRISA	1,661,839.00	10,235.76	162.36
27	CACS ORO VERDE	1,618,306.00	7,987.50	202.60
28	CAC PANGOA	1,593,693.00	7,598.04	209.75
29	ASOC DE PRODUC AGROECOL. BIOCAFE PICHANAKI	1,421,234.00	6,834.85	207.94
30	UNICAFEC	1,390,314.00	6,371.96	218.19
31	CAC BAGUA GRANDE	1,330,767.00	6,224.00	213.81
32	CAC PERENE	1,320,483.00	6,874.46	192.09
33	CAS MULTIPLES VALLE DEL MARAÑON	1,264,795.00	5,868.91	215.51
34	CACS VALLE UBIRIKI	1,253,217.00	5,706.52	219.61
35	CEPROAP	1,222,783.00	6,166.70	198.29
36	AGROCAFE	1,191,491.00	6,178.80	192.84
37	CAC TAHUANTINSUYO	1,188,092.00	5,927.24	200.45
38	PERUNOR EXPORT	1,109,457.00	5,437.50	204.04
39	CA "FRONTERA SAN IGNACIO"	1,083,524.00	5,023.91	215.67
40	CA RODRIGUEZ DE MENDOZA	1,052,714.00	4,542.00	231.77
41	PROAS SA	1,009,450.00	4,537.50	222.47
42	COFFEE GREEN	998,923.00	16,211.89	61.62
43	CA SANGARENI	932,593.00	4,756.52	196.07
44	CAC LA PROPSERIDAD CHIRINOS	876,783.00	3,765.00	232.88
45	CAC LA FLORIDA	865,132.00	4,087.50	211.65
46	CAC SELVA ALTA	860,176.00	4,432.72	194.05
47	EXPORT & IMPORT ANDINO DELSUR	831,775.00	19,462.50	42.74
48	CAEC DE LONYA GRANDE	829,395.00	3,647.87	227.36
49	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJ	742,803.00	3,781.85	196.41
50	EXPO CAFE S.A.	669,481.00	3,450.00	194.05
51	A.P.C.J.U.M.A.R.P.	650,562.00	3,262.00	199.44
52	CAC DIVISORIA	640,712.00	4,039.46	158.61
53	CAPESI	578,919.00	3,073.59	188.35
54	NOR CAFÉ SAC	573,530.00	3,316.52	172.93
55	EXPOIMP BEVIPERU	554,227.00	13,052.17	42.46
56	CECANOR	502,406.00	2,475.00	202.99
57	CAC CASIL	495,594.00	2,100.00	236.00
58	CAFÉ EL BOSQUE	492,965.00	2,236.50	220.42
59	CAC LOS CHANKAS	476,848.00	2,248.50	212.07
60	APC SELVA ANDINA	474,774.00	2,041.50	232.56
61	ASOC. DE PRODUC PALTO DEAMAZONAS	451,373.00	2,060.98	219.01
62	ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS LA FLOR DEL BOSQUE	413,878.00	1,824.00	226.91
63	CAC SATIPO	410,178.00	1,798.04	228.12
64	N.B. TEALDO & CO. S.A.	402,104.00	2,062.50	194.96
65	APROECO	373,234.00	1,695.00	220.20
66	CAC VALLE DEL INCAHUASI	367,367.00	1,795.43	204.61
67	COOP. DE SERV. MULT. FRUTOS DE SELVA	349,551.00	1,702.72	205.29
68	APROCANORSI	347,215.00	1,650.00	210.43
69	CEPROCAF	338,234.00	1,724.13	196.18
70	ASOC DE PRODUCT AGROECOLOG. BOSQUES VERDES CUENCA DE CHINCHIPE	323,009.00	1,665.00	194.00
71	CAC JOSE OLAYA	321,778.00	1,642.50	195.91
72	NEGOCIOS Y TRANSPORTES FERNANDEZ	271,840.00	4,466.33	60.86
73	CUNAVIR	265,649.00	1,684.89	157.67
74	ASOC DE PRODUC DE ORIGEN FRUTOS DE BOSQUE DEL INCA	252,055.00	1,349.24	186.81
75	APCE MOUNTAIN COFFEE	222,228.00	1,237.50	179.58
76	NESTLE MARCAS PERU	220,574.00	1,130.43	195.12
77	CAC SAN JUAN DEL ORO	202,541.00	1,132.50	178.84
78	EXPOR-IMPORT GORDONROS	182,213.00	3,505.43	51.98
79	CACE ALTO PALOMAR	180,319.00	825.00	218.57
80	CAPEMA	178,671.00	832.50	214.62
81	ACECO SELVA CENTRAL	173,416.00	897.17	193.29
82	CAEC PICHANAKI	170,676.00	825.00	206.88

N°	EMPRESA	VALOR	Peso FOB US$	PRECIO FOB QQ -46 Kg PROMEDIO US$ / QQ
83	APSOS PERU	158,964.00	825.00	192.68
84	EMPRESA DE EXPORTACIONES & IMPORTACIONES JRJ	116,127.00	2,805.00	41.40
85	ATOCHA ZARATE EDUARDO	110,636.00	3,435.89	32.20
86	HEMALU BOSQUES DELINKA	110,184.00	459.89	239.59
87	VARGAS CORONADO OSCAR MANUEL	106,916.00	2,935.28	36.42
88	CAS MULTIPLESELMILAGRO	105,524.00	412.50	255.82
89	ASOC DE PRODUC AGROPEC LA FLOR DE CAFE	101,571.00	412.50	246.23
90	CEPRO YANESHA	95,672.00	412.50	231.93
91	APROVAT	95,021.00	420.00	226.24
92	COOP DE SERV. MULT ADISA NARANJOS	94,962.00	420.00	226.10
93	CAC CAFÉ Y CACAO RIO NEGRO	92,033.00	412.50	223.11
94	CAI NARANJILLO	91,905.00	421.50	218.04
95	ASOC DE PRODUC CACAOTEROS Y CAFETALEROS DE AMAZONAS	91,740.00	412.50	222.40
96	ASOC DE PRODUC AGROPEC ECOLO COFFEE GUAY APAE	88,539.00	412.50	214.64
97	CACVRA	86,708.00	450.00	192.68
98	CAFÉ SANCHIRIO PALOMAR	77,758.00	417.50	186.25
99	MACHU PICCHU FOODS S.A.C.	69,750.00	1,125.00	62.00
100	CAC CEBICAFEN	57,636.00	435.22	132.43
101	CONTRERAS OBREGON MARGARITA SELENA	49,578.00	412.50	120.19
102	MONTAÑA ROJA DE SHAMBU E.I.R.L.	35,235.00	280.22	125.74
103	INVERSIONES LA MINGA	24,053.00	90.00	267.26
104	JACKMAN GOODS E.I.R.L.	13,738.00	85.30	161.05
105	ROMAN FIGUEROA PAUL	13,521.00	69.57	194.36
106	CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE	11,040.00	30.00	368.00
107	E.S.S.C.P.E. S.A.C	9,553.00	13.17	725.15
108	MIKEL COFFEE S.A.C.	7,000.00	21.74	322.00
109	AGROSA Y ASOCIADOS	5,055.00	15.80	319.85
110	RAINFOREST HERBAL	2,530.00	10.87	232.76
	OTROS (Muestras)	1,031.00	- -	- -
	TOTAL	**313,154,775.00**	**1,892,323.00**	**165.49**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café



Molinos & Cía

FERTILIZANTES

PERU

GRUPO MOLICOM

Fertilizando los campos de

Café



LIMA Av. Los Ingenieros 154, Urb. Santa Raquel, 2da Etapa, Ate
Telf.: (01) 5123370 Fax: (01) 3480637 / 3480615

STA ANITA Telf.: (01) 3540565 Fax: (01) 3541675

PISCO Telf.: (01) 5123370

PIURA Telf.: (073) 352050 Telefax (073) 353963

CHICLAYO Telf.: (074) 209424 - Telefax: (074) 223566

TRUJILLO Telf.: (044) 200850 - Telefax: (044) 258732

TARAPOTO Telf. (042) 530848 / Telefax (042) 531403

AREQUIPA Telf.: (054) 288393 - Telefax: (054) 205757

MATARANI Telf.: (054) 557165 - Telefax: (054) 557169

www.molicom.com.pe