El Cafetalero

AÑO 12 N° 50
DICIEMBRE 2014 / PRECIO: S/. 8.00

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

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



Productores unidos por un café sostenible

Ganadores de la 4ta Expo Café 2014

Editorial

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Gobierno debe enfrentar recesión agraria

El ministro de Economía y Finanzas, Alonso Salcedo Vasi, ha reconocido de forma pública que los subsidios al gran sector empresarial, preferentemente extractivo, industrial y servicios financieros, superan los 11 mil millones de soles, bajo la denominación de "incentivos" para "dinamizar la economía peruana". (*)

En este paquete no se ha considerado de forma expresa monto alguno para la agricultura, preferentemente familiar, a pesar de que la recesión en este sector es crónica, y amenaza incrementarse en los próximos años 2015 y 2016, debido fundamentalmente al cambio climático, carencias financieras y acceso a tecnología apropiada.

¿Olvido involuntario o exprofeso? Si analizamos la política agraria en el gobierno de Ollanta Humala apreciaremos una continuidad sistémica de exclusión de la agricultura, aplicada desde anteriores gobernantes, salvo la agroexportación, favorecida de forma estructural y con múltiples facilidades que le aseguraron reconocidos éxitos.

El PBI agropecuario enero-octubre 2014 reporta apenas el crecimiento de 1%, salvado por la industria avícola abastecida con insumos importados (4.8%), mientras que el sub-sector agrícola sigue negativo en -0.1%. El impacto de esta recesión es mayor pobreza rural, menores fuentes de trabajo, mayor migración rural a cinturones de pobreza peri-urbana.

Se requiere repotenciar los programas AGROPERU y AGROIDEAS, asignándoles en el año 2015 fondos no menores a 500 millones de soles para cada uno, canalizados en créditos con intereses diferenciados, vale decir, de fomento, en el primer programa, y de capitalización no retornable, en el segundo, según el plan de negocios que corresponda.

La suma de estos fondos son menos del 10% de los subsidios a la gran empresa, y tendrá un fuerte e inmediato impacto. Dinamizará la economía en las regiones donde se concentra más del 45% de la población rural en situación de pobreza y pobreza extrema.

Dirán que la atención al agro está prevista en el presupuesto sectorial del 2015, sin embargo, si uno analiza los principales rubros del gasto, verá que privilegia el gasto corriente y obras de irrigación para la gran agricultura, aunque Mi Riego hace la excepción, cuyo impacto dependerá del ciclo de lluvias.

Es de gobernantes democráticos escuchar las propuestas que formulan las instituciones de la sociedad civil, con el propósito contributivo de afirmar una sociedad democrática, inclusiva, plural, de cara a la economía global. Esta actitud propositiva ha sido y seguirá siendo la conducta institucional de la Junta Nacional del Café, que también, por cierto, escucha el mandato de sus asociados, comprometidos en la defensa de sus legítimos derechos establecidos en la Constitución Política.

Consejo Directivo de la JNC

(*) Caretas N° 503-(Dic 2014)

Índice

8 | **En 6 millones de quintales de café se estima cosecha del 2015**
Campaña del 2014 sumó caída de 1 millón 450 mil quintales, en relación al 2013. Exportaciones cerrarán en 760 millones de dólares.

10 | **Paquete reactivador excluyó sector agrario**
Cafetaleros piden ser incluidos en las medidas lanzadas por el Gobierno para impulsar la economía, mediante un fondo de S/.1,000 millones a través de Agroperú.

13 | **53 años de trabajo del cooperativismo cafetalero**
Para el movimiento cafetalero peruano, la década del 60 marcó un hito histórico, pues fue el fin de la era del gamonalismo y enganche y el nacimiento de un nuevo sistema económico, que transformó a los pequeños cafetaleros en empresarios organizados.

18 | **Elaboran propuesta para crear Instituto del Café y Cacao**
La propuesta formulada por la ex viceministra de Agricultura de Costa Rica y ex integrante de la directiva del Instituto del Café (ICAFE), Xinia Chávez, estará lista el primer trimestre del 2015.

20 | **Más de US$ 12 millones se negoció durante la 4ta Expo Café**
El evento, realizado en octubre último en el Parque de la Exposición, contó con la asistencia de 10 mil personas que pudieron observar de cerca a toda la cadena del café.

28 | **Mujeres cafetaleras apuestan por una producción sostenible**
Cerca de un centenar de productoras se reunieron en el VIII Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras, en el que debatieron sobre su papel en la prevención del cambio climático, así como la seguridad alimentaria de sus familias a través de la diversificación.

30 | **Testimonios, anécdotas y aromas en las tertulias del café**
Con tres invitados de lujo cerró el año las Tertulias de Café, con el compromiso de continuar en el 2015 con mayor fuerza.

34 | **Declaran en alerta la caficultura de San Martín**
Más de 200 productores se reunieron en el primer encuentro de cafetaleros el pasado 28 de noviembre, en el que evaluaron la situación del sector. (FOTO DE PORTADA)

Junta Nacional del Café

AÑO 12 Nº 50
DICIEMBRE 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 Vargas
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.

Acciones estrategias de la JNC en el 2014

Los principales acontecimientos de la caficultura peruana en el 2014 tuvieron a la Junta Nacional del Café (JNC) como la protagonista central.

La consideración de Perú como país anfitrión en la XXVI Feria Internacional de SCAA, y la firma tripartita del convenio entre el World Coffee Research (WCR), el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y la JNC fue la culminación de gestiones múltiples desplegadas desde el 2012 por el gremio cooperativo cafetalero, y que marcan un derrotero innovador para la caficultura peruana.

La reunión del directorio de PROMECAFE -alianza de institutos y entidades cafetaleras de Centroamérica- el 29 de mayo tuvo como anfitriona a la JNC. Fue ocasión para intercambiar experiencias sobre cómo enfrentar la plaga de la roya y emprender la renovación de cafetales, de cara al cambio climático y las tendencias del mercado. La delegación visitó cafetales de La Convención y dejó enseñanzas importantes para la caficultura peruana.

En atención a sugerencias de diversos actores de la industria, la academia, y productores cafetaleros, la JNC inició un ciclo mensual de divulgación de las técnicas de preparación y consumo de nuestros granos aromático, a partir de las "Tertulias de Café". Es una tribuna abierta a todos los actores propositivos y ocasión para disfrutar de los mejores granos que se cosechan en nuestro país. Fueron siete tertulias en el año, que esperan continuarse con nuevo formato.



Gerentes y directivos de organizaciones cafetaleras fueron capacitados en manejo de riesgos.

La 4ta Expo Café-Perú 2014 fue un evento esperado y motivador en el país, que cobra aires internacionales. Se seleccionaron los mejores cafés de nuestro país, tocando esta vez a Villa Rica llevarse el galardón como el mejor café del 2014. También se desarrollaron los campeonatos de barismo, catación y arte latte. Se dictaron conferencias magistrales, y fue ocasión para la exhibición de equipos, maquinaria e insumos, como también transacciones comerciales.

La formación de capacidades técnicas a nivel de las cooperativas socias fue una labor silenciosa pero de impacto en las familias cafetaleras. Se ha brindado asesoría y capacitación técnica a 1,500 productores de Selva Central, Cajamarca, Amazonas, Cusco y Puno, en el marco de cooperación con auspicio del BID/FOMIN, con énfasis en manejo integrado el cultivo, certificación y producción de semillas.

En el marco de la innovación cafetalera se realizó un evento con los principales actores de la actividad cafetalera -pública y privada- animada por el experto internacional del CIRAD, Dr. Christophe Montagnon, cuyas conclusiones y recomendaciones fueron alcanzadas al MINAGRI, en una reunión de trabajo cumplida con la alta dirección de dicho sector.

Así mismo, se tuvo la visita al país de los representantes del WCR, liderados por su director, Tim Schilling, a fin de evaluar los avances para la introducción de germoplasma nuevo para enfrentar la roya, garantizar productividad y alta calidad de taza. Esta visita alentó alianzas de trabajo de empresas exportadoras, la JNC y CONCYTEC que esperan consolidarse en el 2015.



Firma del convenio con el WCR.





Presidente de Honduras se reúne con cafetaleros

El mandatario hondureño, doctor Juan Orlando Hernández, productor y activo dirigente cafetalero del país centroamericano, tuvo un dinámico diálogo con el directorio de PROMECAFE y las instituciones cafetaleras hondureñas, en torno a la agenda cafetalera que vienen implementando de manera concertada.

Durante el encuentro señaló que aspira a consolidar el liderazgo cafetalero de su país en la región, para lo cual, sin vacilación alguna, implementa un audaz programa de reactivación cafetalera.

"Soy el único cafetalero presidente de la República, elegido por votos y familias cafetaleras. Me debo a mis hermanos y estoy comprometido a trabajar con ellos", expresó el mandatario, tras saludar a la delegación de representantes de café de Guatemala, El Salvador, República Dominicana, Costa Rica, Panamá y Perú, que estuvo presente a través de la Junta Nacional del Café.

La cita tuvo como anfitrión al Instituto Hondureño del Café, cuyo presidente es el ingeniero René León López, quien a su vez lidera PROMECAFE.

En el evento se evaluó el impacto de la roya en América Central y la región andina, y se aprobó el plan de trabajo para el 2015, orientado a la innovación competitiva en los países miembros del organismo cafetalero latinoamericano. En este plan se han previsto acciones de apoyo a la caficultura peruana, especialmente para la introducción de germoplasma resistente a la roya, en el marco del convenio con el World Coffee Research.



Directivos de PROMECAFE evaluaron la situación del sector para el 2015.

22 años de creación de JNC

El próximo 6 de enero la Junta Nacional del Café (JNC) celebrará el 22 aniversario de su creación, a iniciativa de las centrales de cooperativas que en 1993 agrupaban a las cooperativas sobrevivientes al terrorismo, la depresión de precios, el cierre del Banco Agrario y la cancelación del sistema de cuotas. Su primera directiva la presidió Walter Alvarez (CECOAG.NOR) y le sucedieron Celestino Moya (CECOVASA), Raúl Del Aguila (COCLA), César Rivas (CAC LA FLORIDA) y Anner Román (CENFROCAFE), su actual presidente.

Durante su vida institucional la JNC ha contribuido de manera decisiva al desarrollo de la caficultura nacional, formulando diversas medidas de política cafetalera y fortaleciendo capacidades empresariales y productivas de las organizaciones cafetaleras.

Café desprotegido

La promoción del consumo interno del café tiene como sus principales adversarios a los funcionarios del Ministerio de Economía y Finanzas, que consolidaron a CERO los aranceles para todo tipo de café importado, dentro del reciente paquete reactivador de la economía. Favorecen al sector agro/importador, en desmedro de los productores. Y en el MINAGRI "no se oye padre".

Para el agro 10%, para vivienda 8.9% de interés

Con el propósito de alentar la venta de 15 mil viviendas en el 2015, el Ministerio de Vivienda viene ultimando el programa de créditos a una tasa de 8.9% anual, a los cuales se agregará un subsidio de 17 mil soles por "buen pagador". Se trata de un plan reactivador de la industria inmobiliaria urbana, cuyo programa de inversiones se acercan a los 2,000 millones de soles.

Para el agro predomina -a pesar de ser el mayor bolsón de pobreza- tasas de 10% para algunos programas agrarios de mediano plazo, a los cuales se les debe sumar costos de gestión, y encima estos créditos son entregados de forma extemporánea y a cuenta gotas a los agricultores.

Entonces, la demanda de equidad para el agro tiene plena justificación.

VRAEM: entre discursos y riesgos

Las autoridades gubernamentales han anunciado la erradicación de 30 mil hectáreas en el 2014, de las 49 mil reportadas en los informes del 2013. De ser cierta tal versión, quedarían apenas 19 mil por erradicar en el año que termina. Cuando se exigió que esclarezcan estas cifras, se dijo que se trataba de "resiembras". Entonces, queda pendiente casi la misma cantidad del 2013.



Además, para el Valle de los ríos Apurímac, Ene y Mantaro (VRAEM) se han anunciado -machaconamente- la reconversión de 1,000 hectáreas con nuevas siembras de café y cacao. La población de la zona comenta que tales cifras son discursos y deseos lejos de la realidad.

Aclaran que para instalar las hectáreas de café y cacao ofrecidas se requiere hacer nuevas chacras, porque en las áreas de coca no se puede instalar otro cultivo. "Para esto debemos tumbar monte", coinciden los pobladores.

De otro lado, expertos anti coca dijeron que en la zona se mueven más de 3 mil 500 policías, funcionarios públicos, militares, consultores, asesores, etc, que han generado una inflación de los productos de consumo masivo, que hace imposible de sostener a las familias campesinas con la economía agrícola actual.



Cifras para meditar

El valor de la producción agropecuaria se ha calculado para el 2014 en 24 mil millones de soles, a precios de mercado, según reportes del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI).

Si dividimos estos ingresos brutos entre los 3 millones 750 mil personas de la zona rural que trabajan (PEA agrícola), cada uno tuvo un aporte de 6,400 nuevos soles anuales, equivalentes a 533 nuevos soles mensuales.

A su vez, si dividimos el ingreso mensual en 30 días, significa 17.78 nuevos soles diarios por agricultor. Estas son cifras brutas de nuestras estadísticas oficiales. Sin embargo, como se trata de INGRESOS BRUTOS, debemos calcular una posible renta -diríamos una soñada cifra- de 20% sobre el ingreso bruto, con lo que tendríamos una situación de EXTREMA POBREZA en el campo.

Veamos. La soñada renta sería de 4 mil 800 millones que dividida entre la PEA agrícola tendríamos una renta disponible anual de 1,280 nuevos soles. Esto equivale a 107 nuevos soles mensuales, que está muy debajo del ingreso monetario de los 270 soles que se requiere para ser declarado en pobreza extrema.

Conveagro: Gobierno debe atender agenda agraria pendiente

Más de 300 dirigentes del sector agrario se reunieron en la XVII reunión de la Convención Nacional de Agro Peruano (Conveagro) el 25 y 26 de noviembre pasado. El evento, bajo el nombre de "La agricultura familiar: visión del desarrollo rural al 2021", fue inaugurado por el viceministro de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri), César Sotomayor.



Presidenta de CONVEAGRO, Lucila Quintana junto al viceministro César Sotomayor.

Tras evaluar la situación por la que atraviesa la agricultura peruana, la institución presidida por Lucila Quintana, emitió un pronunciamiento, a través del cual se invoca al presidente Ollanta Humala a cumplir el compromiso que asumió con el agro, como parte de una verdadera inclusión social.

Recordando que los agricultores nacionales abastecen el 70% de productos alimenticios de los mercados en todo el país, Conveagro exhortó al Congreso a debatir y aprobar el proyecto de Ley Marco para la Promoción y Desarrollo Sostenible de la Agricultura Familiar en Perú, signada con el número 3803-2014-CR, a fin de contar con "una única ley a favor de la Agricultura Familiar Nacional que cuente con partida presupuestal".

Además, solicitó la pronta apertura de la agenda agraria pendiente, retomado las reuniones con los gremios agrarios, tanto las mesas temáticas como la mesa de diálogo establecida entre Conveagro-Minagri.

Asimismo, entre otros temas, demandó fortalecer el proceso de titulación de tierras para garantizar la seguridad jurídica de la propiedad rural y que se dé una normatividad para que organizaciones de productores accedan a las Compras Estatales de la Producción Agropecuaria y sus derivados, para programas sociales como Qali Warma, e instituciones como hospitales, centros penitenciarios, Fuerzas Armadas etc.

AFP podrían financiar renovación y forestación en cafetales

Una inversión segura, de gran impacto económico y social, que puede ejecutarse con fondos de jubilación que administran las Asociaciones de Fondo de Pensiones (AFP), sería la renovación de cafetales asociados con agroforestería.

Se trata de atender una actividad estratégica para el país, toda vez que se combinan factores de adaptación al cambio climático y la generación de empleo en zonas donde el Estado está ausente, y la banca no participa por prejuicios ideológicos.

Tanto el Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (SERFOR) como el Ministerio del Ambiente (MINAM) deben considerar esta alternativa, para lo cual la Junta Nacional del Café viene preparando una propuesta a ser considerada en la agenda de trabajo con la Presidencia del Consejo de Ministros.

OIC: crecerá demanda de café en 2.5%

El director ejecutivo de la Organización Internacional del Café (OIC), Roberio Oliveira Silva, indicó que se prevé la demanda global de café aumentará en 2.5% anual hasta el 2020, impulsada por el fuerte aumento del interés en mercados de países emergentes como China, Corea del Sur y Rusia.

Durante la visita a Seúl, que realizó a mediados de noviembre, el máximo funcionario del organismo global sostuvo que la demanda alcanzaría 175 millones de sacos de 60 kilos al finalizar la década, cuando este año se estima que llegará a 149 millones.



Las pérdidas por la crisis cafetalera en este año ha significado 470 millones de soles. Miles de cafetaleros no tuvieron cosecha.

En 6 millones de quintales de café se estima cosecha del 2015 si se mantiene clima benigno

Campaña del 2014 sumó caída de 1 millón 450 mil quintales, en relación al 2013. Exportaciones cerrarán en 760 millones de dólares.

Si el clima no presentara mayores alteraciones en los próximos cuatro meses, la cosecha del café podría alcanzar la cifra de 6 millones de quintales en el 2015, al verse favorecida por inversiones significativas en fertilización y manejo adecuado del cultivo, estimó la Junta Nacional del Café (JNC), tras reciente evaluación de los campos por técnicos y ejecutivos de las cooperativas de diversas regiones del país.

La recuperación será en todas las zonas de producción, pero de manera significativa en el corredor cafetalero del nororiente, donde se incrementaron tareas de manejo integrado del cultivo.

"Apreciamos que ha vuelto el optimismo entre los productores, aunque hay incertidumbre sobre los precios internacionales. Ahora todo depende del clima", expresó Anner Román Neira, presidente de la JNC.

Dijo que la recuperación se aprecia en todas las regiones cafetaleras y que podría ser similar a la registrada en el 2012, a pesar de las limitaciones para acceder a capital de trabajo.

"En las cooperativas nos esforzamos por fertilizar nuestros cafetales, como mejor opción para enfrentar la roya. Hemos cuidado de hacer podas adecuadas, y hasta hoy el clima no ha presentado mayores desórdenes", agregó.

Recesión agraria y pérdidas en el 2014

Refirió que la cosecha del año que termina deja una merma de 1 millón 450 mil quintales en comparación con el 2013, que a precios del mercado local de acopio representa una pérdida de 470 millones de soles.

"Miles de productor están pasando hambre, porque no tuvieron cosecha, y para sobrevivir se dedicaron a trabajar lejos de sus fincas", lamentó.

Román Neira cuestionó que hasta hoy el gobierno no haya asignado recursos financieros de ayuda para el agro, que está en evidente recesión, a pesar de que el 46% de población rural vulnerable se encuentra en pobreza.

"Para las grandes empresas se han asignado más de 11 mil millones de soles de incentivos, y se precarizan las condiciones de trabajo. Nosotros no tenemos acceso a salud ni menos a jubilación, y nos excluyen de incentivos que brin-

dan a otros sectores económicos", enfatizó.

Exportaciones y planes de Colombia

Asimismo, estimó que las exportaciones cerrarían hasta diciembre en 760 millones de dólares, gracias al fuerte incremento de precios entre abril y noviembre del presente año. Consideró que el volumen llegará a 4 millones 150 mil quintales, contra 5 millones 135 mil quintales previstas al inicio del 2014, que implica una caída del 19% que la JNC advirtió en junio pasado.

Manifestó que Europa sigue siendo el principal destino del café peruano, pero que Corea es el cuarto país comprador, sobre todo de cafés de calidad. Llamó la atención que Colombia siga comprando importantes volúmenes de café, pero a un bajísimo precio de 56 dólares por quintal, equivalente al 31% del precio FOB promedio.

"Nos llama la atención este flujo comercial, a pesar que el país vecino recuperó las cifras históricas de cosecha", remarcó Román Neira.

Sostuvo que Colombia sorprendió al mercado internacional reduciendo al mínimo sus diferenciales de precios, inclusive por debajo de los cafés "Otros Suaves". Explicó que de continuar esta política podría afectar en el futuro la colocación del café peruano y centroamericano, en la medida que ahora se reconocen como cafés de similar calidad.

Agregó que en el negocio de las exportaciones operan 120 empresas, de las cuales 65 son de cooperativas cafetaleras de diversas regiones.

Producción y problemas de rentabilidad

El dirigente cafetalero advirtió que los costos de producción en el café peruano se vienen incrementando de forma constante, debido a la escasez de mano de obra especializada, y a la fuerte competencia de obras públicas, como también de la economía ilícita.



El presidente de la JNC, Anner Román, destaca esfuerzos para renovar cafetales.

Los costos de transporte, insumos, certificaciones y trazabilidad, como también el crédito, escaso y caro, constituyen una amenaza que urge enfrentar de forma concertada con el Estado. "El costo promedio en el 2014 ha sido de 140 dólares el quintal, pero si queremos ser competitivos y sostenible tenemos que bajarlo a niveles de 100 dólares. De lo contrario, seguiremos en el remolino de pobreza", expresó el presidente de la JNC.



Se estima que las exportaciones de café en el 2014 fueron de 760 millones de dólares.

Costos de producción -900 kg. Café pergamino - 2012

Rubro	Costo S/.
Mano de Obra (125 jornales x S/.30,00)	3,750.0 (x)
Insumos, herramientas	2,146.0
Servicios (flete y otros)	276.0
Gastos Certificación	40.5
Gastos Fijos (Gastos Comercialización, Imprevistos, Depreciación)	1,539.56
Crédito S/ 3,000 X 25% x 6 meses	375.00
Costo total	**8,127.06**
Costo producción/kg café pergamino (X)	**S/. 9.03**

Elaboración: JNC
US$ 3.04 (T/C 2.97)



Productores se reunieron en asamblea extraordinaria en noviembre para solicitar apoyo al Gobierno a fin de combatir la recesión agraria.

Paquete reactivador excluyó sector agrario

Cafetaleros piden ser incluidos en las medidas lanzadas por el Gobierno para impulsar la economía, mediante un fondo de S/.1,000 millones a través de Agroperú. Recuerdan que la agricultura es la principal actividad productiva en las zonas más pobres del país. En el caso del café, se colocó en -23% en comparación al año pasado.

El 2014 no fue un buen año para el sector agrario. Según datos del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAG), hasta setiembre el sector agropecuario tuvo una performance de apenas 0.93%, en comparación con el 2013, mientras que el sub sector agrario bajó a -0,19%. El más afectado fue el café, que es el principal producto de agroexportación y genera la mayor cantidad de empleo rural.

Pese a esto, los pequeños productores agrarios están excluidos del paquete lanzado por el Gobierno para reactivar la economía, por lo que gerentes y directivos de organizaciones cafetaleras de las diversas regiones del país se reunieron en asamblea extraordinaria el 18 de noviembre pasado para analizar esta situación. Tras un debate que duró todo el día acordaron demandar al Estado que impulse acciones urgentes para combatir la recesión que ha afectado al sector, principalmente a la caficultura.

Al finalizar la reunión, el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Anner Román Neira, recogió el sentir de los dirigentes que apuntaron sobre la necesidad de que el Gobierno incluya al sector cafetalero en el paquete de medidas reactivadoras, así como ha hecho con las grandes empresas, toda vez que en la agricultura se encuentran los bolsones de pobreza y pobreza extrema.

Los asistentes a la asamblea relataron que la producción se ha contraído de tal manera en algunas zonas, que muchos productores han comenzado a abandonar sus fincas en busca de trabajos en las ciudades para poder tener dinero

para alimentar a sus hijos, y otros están comenzando a optar por la coca. Esto no solo afecta la economía de las familias cafetaleras sino que pone en riesgo la calidad del grano aromático, que nos ha permitido escalar en el exigente mercado internacional.

Para combatir esta situación, exhortaron al Gobierno a destinar un fondo de S/.1,000 millones para la reactivación agraria, con una tasa de interés para la pequeña agricultura de entre cinco y diez por ciento, que se canalice a través del Fondo AgroPerú, pues lo que se ha dado hasta ahora es insuficiente y llega a destiempo.

Menos cosecha

Los directivos de más de medio centenar de organizaciones cafetaleras de diferentes regiones de producción que se reunieron en la asamblea extraordinaria para evaluar la situación de la caficultura, coincidieron en que la producción de este año ha bajado considerablemente y que los efectos de la plaga de roya se siguen sintiendo.

Según MINAG, a setiembre pasado la cosecha de café se redujo en -23% en comparación al año anterior, sin embargo, la información recibida por la JNC de sus miembros, y que fueron confirmadas en la reunión, revela que la caída podría ser mayor.

El gerente de la Central Cafetalera Agropecuaria Forestal Ecológica Lonya Grande (CECAFÉ), de Amazonas, Elmer Sánchez, no está de acuerdo con las cifras oficiales. Relató que si bien el 2012 y 2013, la roya afectó a las plantaciones de las zonas bajas (1,200 metros de altura), este año atacó las partes altas, donde se cultivan los cafés especiales.

Espera, sin embargo, que el próximo año la cosecha mejore por los esfuerzos individuales que están realizando los productores para renovar las plantas antiguas y las que quedaron inservibles.



Los efectos de la roya continuan en muchas zonas cafetaleras. Se espera que producción mejore en el 2015.

"La campaña 2014 ha sido muy afectada, pero lo bueno es que en estos últimos dos años ha habido bastante renovación de cafetales, sobre todo en la zona de Alto Marañón, Utcubamba, y este año se ha comenzado en Rodríguez de Mendoza", expresó.

De la misma manera, opinó el presidente de la Cooperativa Oro Verde y de la filial JNC-San Martín, Tomás Córdova. "Las cifras del ministerio parece que han sido infladas, que han elevado la producción. Aquí, en San Martín hay 98 mil hectáreas nada más y por hectárea están produciendo casi once quintales. Ha bajado la producción", afirmó.

Remarcó, asimismo, que urge reorganizar el plan de emergencia para la renovación de cafetales que no está tomando en cuenta a los productores organizados.

En Selva Central pasa lo mismo, Pablo Vargas, de la Cooperativa La Florida, sostuvo que se come-



Tomás Córdova, de la filial San Martín señala que el Gobierno ha inflado cifras de producción.

tió muchas arbitrariedades por no tomar en cuenta a las organizaciones, pues se entregó los kits a personas que no lo necesitaban.

Añadió que uno de los problemas que enfrentaron fue que se distribuyó productos químicos para controlar o amenguar la roya, lo que se ha convertido en un problema, ya que afectan las certificaciones orgánicas

Economías ilícitas

Un problema adicional tienen los productores de las zonas donde se cultivo coca que se destina al mercado ilegal o al narcotráfico, pues se ha convertido en un competencia desleal para ellos.

El gerente de la Cooperativa Agraria Valle Río Apurímac (CACVRA), de Ayacucho, Hernán Zamalloa Bravo, advirtió que la producción bajó en al menos un 50% y cada vez más productores están empezando a migrar al cultivo de hoja de coca.



"Se preveía una reducción de 30 a 45% pero caímos en 50%. Nosotros, por ejemplo, teníamos previsto enviar 15 contenedores, pero hasta ahora solo enviamos cinco y con gran esfuerzo mandaremos dos más, como máximo. La cifra del MINAG no refleja lo que pasa en Ayacucho, las pérdidas son mayores", advirtió.

Indicó que el año pasado no se distribuyeron los kits de manera correcta, por lo que solicitó que se tomen las provisiones necesarias a fin de que sean oportunamente aplicados, así como haya mayor supervisión.

"Además, no se puede competir con la coca. La mano de obra para café y cacao es de 30 soles por día, pero en la coca se paga 100 a 120 soles", comentó.

En Puno sucede algo similar. El gerente de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), Beltrán Apaza, contó que el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) no tomó en cuenta a los cafetaleros organizados en la cooperativa

"Fuimos al Congreso a decir lo que pasaba, pues los kits no llegaba a los productores, sino a los que cultivan la coca, quienes los han usado para fumigar su coca. Ahora esperamos coordinar mejor con SENASA", refirió.

Les han explicado que si se trabaja el plan de emergencia con las cooperativas habrá un buen resultado porque tenemos Departamento Técnico para dar seguimiento. Aunque un plan de emergencia de 60 días es poco, debe ser mínimo un año, porque los resultados no se dan en dos meses sino en uno o dos años", argumentó.

Interlocutores válidos

Por otro lado, el presidente de la filial JNC-Selva Central, Percy Clemente, sostuvo que a los problemas de productividad se suma el que se les haya excluido del Consejo Regional del Café, y que más bien los representantes gubernamentales solo consideran como interlocutores válidos a productores no organizados.

Recordó que más bien la organización ha fortalecido la caficultura y es una garantía para la calidad y sostenibilidad, pues impulsan la capacitación y tecnificación, llegando, además, directamente a los mercados.

"Solo con la declaración de emergencia no vamos a solucionar el problema del café. Tenemos que saber cuántos somos, cuántas hectáreas tenemos, cuánto de insumo nos va a dar y si es suficiente, las cooperativas podemos aportar con financiamiento", comentó.

Mientras que, a diferencia de esas experiencia, el presidente de la filial JNC-Cajamarca, Felipe Alberca, indicó que el gobierno regional de Cajamarca es el único que ha dado 8 millones de soles para el plan de emergencia, adicional al del gobierno central; y se ha comprometido con la creación de un instituto del café que sea un centro de innovación e investigación para la transferencia tecnológica regional, que trabaje con el sector público y privado y bajo el liderazgo de las cooperativas.

"Tenemos que buscar la productividad de la caficultura, por eso nos preocupamos para que haya las variedades resistentes a las plagas pero que al mismo tiempo sean de buena calidad. Somos conscientes de que tenemos que mecanizar el campo, sino nuestro futuro será incierto y podremos seguir sembrando café, pero continuaremos estando a la cola de los países productores", advirtió.

Este año apenas se ha recogido 4 millones 300 mil quintales, lo que está muy lejos del record obtenido en el 2011, en el que se cosechó 7 millones 200 mil quintales. Esto equivale a una caída de -40% y una pérdida de 1,054 millones de nuevos soles.



53 años de trabajo del cooperativismo cafetalero

Para el movimiento cafetalero peruano, la década del 60 marcó un hito histórico, pues fue el fin de la era del gamonalismo y enganche y el nacimiento de un nuevo sistema económico, que transformó a los pequeños cafetaleros en empresarios organizados en cooperativas y asociaciones. Aquí compartimos la experiencia de dos dirigentes que lucharon por el cooperativismo casi desde el inicio.



Con el objetivo de evitar a los intermediarios, que pagaban bajos precios por el café y que los productores individuales tenían que aceptar para financiar el arduo proceso que requiere el grano aromático, a inicios de los años 60 nacieron las primeras cooperativas cafetaleras en Cusco y Puno. A partir de allí comenzaron a multiplicarse y ahora existen en todas las regiones cafetaleras del país.

Si bien en los 80 entraron en una fuerte crisis, por la hiperinflación, la caída de los precios internacionales, y en algunas zonas la presencia del terrorismo, en los años 90 se fortalecieron nuevamente, incrementando su producción y comenzando a optar por los cafés orgánicos y especiales, que tienen una gran demanda en el mercado internacional.

Es así que las cooperativas y asociaciones cafetaleras han logrado convertir al grano aromá-







tico en el principal producto de agroexportación.

En Tingo María

Una de las primeras organizaciones que se formaron entonces fue la Cooperativa Agropecuaria Naranjillo, fundada en diciembre de 1964 con solo 32 socios. Ahora es una próspera institución integrada por productores de café y cacao y lleva el nombre de Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo.

Su primer presidente fue Leoncio Lescano Alva y en sus cincuenta años de existencia han pasado más de una veintena de directivos a cargo del Consejo de Administración, entre ellos Felipe Páucar Mariluz, a quien le tocó jugar un papel importante en la construcción de la planta industrial de cacao para dar mayor valor agregado a sus productos.



Adrián Aréstegui cuenta su experiencia como dirigente en la cooperativa Valle Rio Apurímac.

Don Felipe recordó con mucha emoción esas épocas. Su sumó a la cooperativa en 1972 e integró la directiva en 1979, primero como vicepresidente y luego como presidente, siendo reelegido hasta 1985.

"Entonces éramos como 2 mil socios y al finalizar mi mandato llegamos a ser 5,500, de los que el 90% eran activos", destacó, indicando que ello fue posible por el intensivo trabajo social que se realizó para aglutinar a los productores que entonces no solo cultivaban café y cacao, sino también coca, la que poco a poco fueron abandonando ante las nuevas oportunidades que veían en la organización.

La construcción de la planta industrial de cacao fue decisiva en esa tarea. Se hizo realidad con el apoyo solidario y financiero de sus socios a través de sus aportes, así como del Proyecto de Desarrollo de Naciones Unidas y préstamos del Banco Agrario.

"Naranjillo casi no tenía patrimonio pero recibimos el apoyo del presidente Fernando Belaunde, con quien nos entrevistamos, así como varios de sus ministros, el de Industria y el de Agricultura", comentó haciendo una comparación con los siguientes gobiernos, incluso el actual, al que no parece interesar mucho la organización cooperativa.

El ex directivo remarcó que la experiencia de Naranjillo, así como la de muchas de las organizaciones que se han mantenido hasta ahora, ha demostrado que el cooperativismo, cuando es bien llevado, aglutina y genera confianza. "La base del éxito de las cooperativas está en generar confianza, lo que se logra con transparencia y eficiencia

en el manejo de los recursos, generando un remanente para los productores al final del año", insistió.

Expresó que de lo contrario, "si hay desconfianza y dudas en la administración y falta de eficiencia de la comercialización, entonces los socios se dispersan, las cooperativas pierden fuerzas y pueden colapsar.



Felipe Páucar estuvo en la época más difícil de la cooperativa Pangoa.

El terrorismo

Acotó que precisamente, ello -a lo que sumó la violencia política- sucedió en los años 80 con muchas organizaciones cafetaleras. Don Felipe no cesó de luchar para fortalecer la cooperativa, tocando todas las puertas, por lo que recibió amenazas de Sendero Luminoso, y cada cierto tiempo aparecían pintas en Tingo María, conminándolo a abandonar el lugar.

Tampoco era bien visto por los militares que llegaron para combatir el terrorismo, porque junto a otros dirigentes se opusieron a entregarles las instalaciones de la cooperativa para que la utilicen como base de operaciones. Fue una disyuntiva muy grande. Al final, se negaron y el Ejército arremetió contra ellos, amenazándolos con desaparecerlos y acusarlos de terroristas.

"Ahora, nuevamente el cooperativismo está en una fase de restablecimiento, de crecimiento, que en el caso del café comenzó en los años 90, y se mantiene hasta ahora a pesar de la crisis de la producción generada por la roya y la falta de productividad de los plantones antiguos", resaltó.

Sin embargo, indicó que ha llegado la hora de que las cooperativas cafetaleras den un gran salto apuntando a vender un producto con valor agregado. "Es poco lo que se ha avanzado en ese aspecto: seguimos produciendo grano y vendiendo mayormente grano, como en los 60", advirtió.

En el VRAEM

En diciembre de 1969 se fundó la Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Río Apurímac (CACVRA) en la selva de San Francisco, Ayacucho, reuniendo a pequeños productores de la zona, muchos de ellos migrantes andinos, entre ellos Adrián Aréstegui Barrientos, quien fué presidente del Consejo de Administración de esta organización.

"Yo llegué a la selva cuando mi familia ya tenía su cafetal. En esa época teníamos que caminar dos días caminando por la selva, no había carretera. Terminé la primaria cosechando café, la secundaria igual y luego fui a la Universidad de San Cristóbal de Huamanga a estudiar antropología social. Pero al final regresé, porque siempre he estado ligado a la zona cafetalera", comentó el ex directivo.





Recordó que el cooperativismo en comenzó a desarrollarse en el valle -que incluye el eje formado por Cusco, Ayacucho y Apurímac- a fines de los 60, con el nacimiento de la CACVRA y poco después la Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho.

Comenzó trabajando en el Comité de Educación de la CACVRA, de la que su padre era socio, desarrollando un plan para fortalecerla. "A mediados de los años 70 llegamos a tener 3 mil socios y acopiamos café en más de 38 mil quintales, ocupando el segundo lugar de exportación, después de Villa Rica", refirió con satisfacción.

Señaló que entonces, la organización tomó la decisión de fortalecer la capacitación de los productores así como contratar personal técnico que dé orientación. Ya entonces comenzaban a apuntar al café de calidad.

Poco a poco él también se convirtió en socio de la cooperativa y llegó a ocupar cargos directivos. "Los cafetaleros vieron que ser cooperativista era una alternativa viable en la zona, pues recibían capacitación, el adelanto para la cosecha y post cosecha, se comercializaba a mejor precio, y al final de la campaña incluso se daba un reintegro", explicó.

Hubo épocas malas y casi entran en quiebra, como cuando la SUNAT multó indebidamente a la organización sin entender el Acto Cooperativo ni la realidad de la zona donde la bancarización era muy difícil por la lejanía de las fincas y la casi inexistencia de bancos u otras entidades financieras. Pero siempre salieron adelante, y esperan seguir haciéndolo ahora, que se enfrentan al cultivo de la coca ilegal.



109 cooperativas lideran desarrollo cafetalero peruano

Tras un duro batallar, pero con un enfoque de sostenibilidad y competitividad empresarial, el país cuenta al cierre del 2014, con 109 cooperativas agrarias cafetaleras en desarrollo, asociando a 60 mil familias de pequeños agricultores. En el año 1993, al crearse la Junta Nacional del Café, como entidad del movimiento cafetalero organizado, apenas operaban 12 cooperativas.

Este despertar y reactivación cooperativa tuvo como factores claves trabajar en función a: 1) gestión empresarial eficiente (para competir en el mercado) y transparente (para dar confianza a los socios y la sociedad en general); 2) cafés de calidad (opción por cafés especiales -orgánico y de comercio justo- para obtener precios diferenciados); 3) alianzas estratégicas (entidades públicas y privadas); 4) servicios a los asociados (capacitación e información sobre mercados, precios, calidad y buenas prácticas agrícolas).

A pesar del entorno adverso de tipo político, económico y social, las cooperativas se fueron desarrollando por iniciativa de las familias cafetaleras, enfrentando exclusiones de autoridades, empresas y algunas agencias de cooperación, que alentaron su desaparición.

Las 60 mil familias trabajan 135 mil hectáreas, cuya producción supera los 2 millones de quintales, de los cuales el 36% exportan de manera directa al mercado internacional y el 2% lo destinan al consumo interno y 62% a diversas empresas exportadoras.

Las mayores inversiones realizadas por las cooperativas se orientaron a infraestructura de pos cosecha, acopio, calidad, recursos humanos y promoción en mercados internacionales.

Cooperativas según regiones

Región	N° COOP	N° ASOCIADOS
Puno	10	5,500
Cusco	28	8,600
Ayacucho	3	1,950
Huánuco	3	4,700
Junín	28	14,400
San Martín	10	5,200
Amazonas	6	4,200
Cajamarca	18	14,600
Piura	3	1,300
TOTAL	**109**	**60,450**

Elaboración: JNC

A 50 años de la Ley General de Cooperativas

En 1964 el entonces presidente Fernando Belaunde promulgó la ley del cooperativismo peruano, cuyos lineamientos se mantienen hasta ahora. Esta norma reconoce al cooperativismo como "un sistema eficaz para contribuir al desarrollo económico, al fortalecimiento de la democracia y a la realización de la justicia social". El tiempo y la experiencia le han dado la razón.



Fernando Belaúnde tuvo un gran interés por el desarrollo de las cooperativas.

Cada 14 de diciembre se celebra el Día del Cooperativismo Peruano en reconocimiento a que en esa fecha, en 1964, se publicó el Decreto Supremo N° 023 que oficializa tal celebración en concordancia con la Ley General de Cooperativas N° 15260, primera norma para regular este importante sector.

Fue en el primer Gobierno de Fernando Belaunde Terry que esta ley entró en vigencia, siendo perfeccionada en su segundo mandato, mediante el Decreto Legislativo N° 85, dado en 1981.

En su libro Evolución y Prospectivas del Cooperativismo en el Perú, el gerente general de la Confederación Nacional de Cooperativas del Perú (CONFENACOOP), Eutemio Ríos Alarcón, cuenta que las primeras organizaciones de este tipo trataron de surgir en el siglo XIX, promovido por el movimiento obrero y en el mutualismo artesanal, sin embargo, no progresaron por falta de capital, organización, disciplina y apoyo político.

En el séptimo tomo de Historia de la República del Perú, Basadre considera que el iniciador del mutualismo obrero fue Mariano Salazar y Zapata, al concebir la Sociedad de Auxilios Mutuos de loa trabajadores del Puerto del Callao en 1850. Desde entonces, estas organizaciones se multiplicaron y dieron base al cooperativismo peruano.

Tal como señala Ríos Alarcón, ante la progresiva expansión de las cooperativas en nuestro país se comenzaron a dar diversos dispositivos legales para organizar su funcionamiento, pero que eran muy aisladas, en parte también porque estas organizaciones eran débiles y dejaban de funcionar al poco tiempo.

Sin embargo, en los años 50 el movimiento cooperativo comienza a despegar, impulsado primero por promotores extranjeros, vinculados a la Iglesia, y luego por el Estado. Para 1955, ya había alrededor de 42 cooperativas de crédito, agropecuarias, de consumo, servicios y vivienda, y diez años después ya pasaban las 500 en todo el país.

En 1964 se creó la Oficina Nacional de Fomento Cooperativo, organismo estatal que se convirtió al año siguiente en el Instituto Nacional de Cooperativas. Y precisamente, al finalizar dicho año se dictó la Ley General de Cooperativas que sigue vigente hasta la actualidad aunque con algunas modificaciones. En el Congreso está pendiente un proyecto de ley para dar una nueva norma, que recoja los avances del medio siglo que ha transcurrido. El debate está paralizado por la fuerte oposición de la burocracia del Ministerio de Economía (MEF).

La Ley N° 15260 ordenó las diferentes disposiciones existentes en materia cooperativa que estaban dispersas, permitiendo que se adopte una política más dinámica de fomento, promoción y protección del cooperativismo. Con el impulso del sector estatal, el eclesiástico y el sindical textil, el movimiento cooperativo, se fortaleció, y según el Directorio Nacional de Cooperativas del Ministerio de la Producción, ahora superamos las 620 organizaciones en todo el país.



Ex viceministra de Costa Rica, Xinia Chávez, se reune con directivos de la JNC y la CPCC, ambos representantes del sector cafetalero, para recibir información.

Elaboran propuesta para crear Instituto del Café y Cacao

La propuesta formulada por la ex viceministra de Agricultura de Costa Rica y ex integrante de la directiva del Instituto del Café (ICAFE), Xinia Chávez, estará lista el primer trimestre del 2015. Mientras tanto, legisladores de Gana Perú y de Perú Posible presentan proyectos de ley sobre el tema. Lo que todos deben coincidir es en que dicho ente de investigación esté gestionado por el sector privado e incluya a los productores organizados.

Una investigación para determinar las debilidades y fortalezas de la caficultura peruana a fin de crear el Instituto Nacional del Café en Perú, ha encargado el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) a la ex viceministra de Agricultura de Costa Rica, Xinia Chávez, quien también ha sido directiva del reconocido centro de investigación de su país ICAFE.

El trabajo se hará en tres etapas, comenzó en noviembre y debe estar listo durante el primer trimestre del próximo año.

Hasta el momento se ha avanzado la primera etapa, que consiste en realizar un diagnóstico rápido de la problemática que hay en el país en el sector cafetalero, mediante un mapeo de actores, de las instituciones que existen, de los planes y procesos en marcha referidos a fortalecer la competitividad e institucionalidad de la cadena de café.

Además de la revisión de los proyectos que hay en gabinete, la experta ha sostenido reuniones con representantes de la Junta Nacional del Café (JNC), así como de la Cámara Peruana de Café y Cacao, de varias universidades,

de la cooperación técnica internacional y funcionarios de entidades públicas como Produce y Minetur.

Además, Chávez ha visitado ya a algunas zonas de producción, entre ellas Junín y San Martín, y está previsto que antes de fin de año viaje a Cusco.

En las zonas de producción, la experta ha visitado fincas y conversado con productores organizados e individuales, así como con funcionarios de gobiernos regionales y locales.

Figueroa comentó que con toda esta información se hará un diagnóstico rápido, para luego hacer una evaluación de las instituciones de café que existen en Centroamérica, entre ellas las de Costa Rica, Honduras y Guatemala, con el fin de determinar cuál o qué aspectos de ellas se aplica mejor a nuestra realidad.

Trascendió que el instituto de Costa Rica es muy controlista y más bien los de Guatemala y Honduras presentan un esquema más cercano a la caficultura peruana.

Dos proyectos de ley

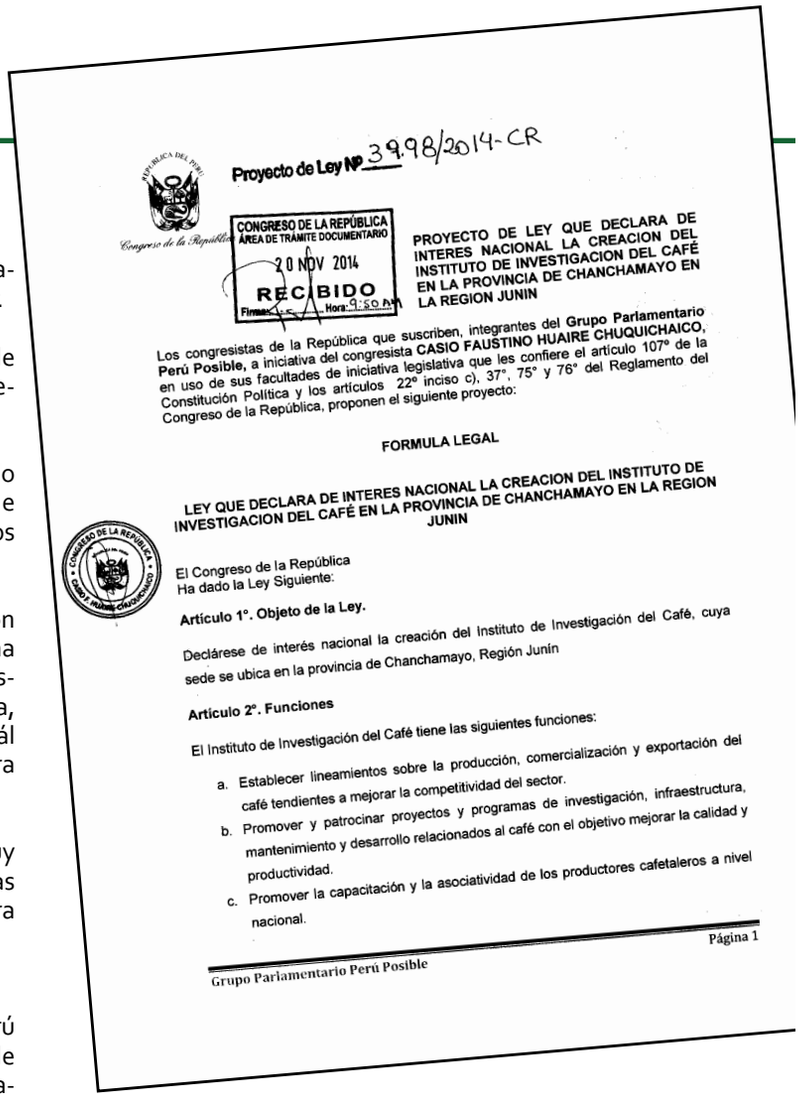
En noviembre, legisladores de Gana Perú y de Perú Posible presentaron al Congreso dos proyectos de ley vinculados a la creación de centros de investigación e innovación para el café.

Uno de ellos fue suscrito por la congresista Doris Oseda Soto, de la bancada nacionalista, con el apoyo de varios parlamentarios de Gana Perú, y en este caso, declara de interés nacional la creación del Instituto Nacional del Café (INCAFE).

El proyecto de ley, en su artículo único, señala que el objetivo de esta entidad será "la investigación científica, innovación tecnológica y transferencia de tecnologías al sector cafetalero, a fin de mejorar la competitividad", remarcando que pueden establecerse sedes descentralizadas en las zonas de mayor producción de café.

Señala que en el IV Congreso Nacional Cafetalero, llevado cabo en noviembre del año pasado en Pichanaki y promovido por la Junta Nacional del Café, se suscribió el Acuerdo Nacional para la Competitividad de la Caficultura Peruana en el que se advierte que la crisis por la que atraviesa el sector de debe a la falta de políticas y programas de innovación técnica y no solo a la presencia coyuntural como la roya.

Los congresistas remarcan, asimismo, que precisamente la investigación y la innovación constituyen factores que llevan al desarrollo de un país y se de apostar a ello, por lo cual urge la creación del Instituto Nacional del Café (INCAFE), el cual debe tener como socio estratégico a las universidades, que cuentan con recursos del canon que deben ser usados en investigación.



Proyecto de Ley Nº 3998/2014-CR

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRAMITE DOCUMENTARIO
20 NOV 2014
RECIBIDO
Hora: 9:50 AM

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERES NACIONAL LA CREACION DEL INSTITUTO DE INVESTIGACION DEL CAFÉ EN LA PROVINCIA DE CHANCHAMAYO EN LA REGION JUNIN

Los congresistas de la República que suscriben, integrantes del **Grupo Parlamentario Perú Posible,** a iniciativa del congresista **CASIO FAUSTINO HUAIRE CHUQUICHAICO,** en uso de sus facultades de iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política y los artículos 22° inciso c), 37°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, proponen el siguiente proyecto:

FORMULA LEGAL

LEY QUE DECLARA DE INTERES NACIONAL LA CREACION DEL INSTITUTO DE INVESTIGACION DEL CAFÉ EN LA PROVINCIA DE CHANCHAMAYO EN LA REGION JUNIN

El Congreso de la República
Ha dado la Ley Siguiente:

Artículo 1°. Objeto de la Ley.

Declárese de interés nacional la creación del Instituto de Investigación del Café, cuya sede se ubica en la provincia de Chanchamayo, Región Junín

Artículo 2°. Funciones

El Instituto de Investigación del Café tiene las siguientes funciones:

a. Establecer lineamientos sobre la producción, comercialización y exportación del café tendientes a mejorar la competitividad del sector.
b. Promover y patrocinar proyectos y programas de investigación, infraestructura, mantenimiento y desarrollo relacionados al café con el objetivo mejorar la calidad y productividad.
c. Promover la capacitación y la asociatividad de los productores cafetaleros a nivel nacional.

Grupo Parlamentario Perú Posible — Página 1

Uno de ellos fue suscrito por la congresista Doris Oseda Soto, de la bancada nacionalista, con el apoyo de varios parlamentarios de Gana Perú, y en este caso, declara de interés nacional la creación del Instituto Nacional del Café (INCAFE).

El proyecto de ley, en su artículo único, señala que el objetivo de esta entidad será "la investigación científica, innovación tecnológica y transferencia de tecnologías al sector cafetalero, a fin de mejorar la competitividad", remarcando que pueden establecerse sedes descentralizadas en las zonas de mayor producción de café.

Señala que en el IV Congreso Nacional Cafetalero, llevado cabo en noviembre del año pasado en Pichanaki y promovido por la Junta Nacional del Café, se suscribió el Acuerdo Nacional para la Competitividad de la Caficultura Peruana en el que se advierte que la crisis por la que atraviesa el sector de debe a la falta de políticas y programas de innovación técnica y no solo a la presencia coyuntural como la roya.

Los congresistas remarcan, asimismo, que precisamente la investigación y la innovación constituyen factores que llevan al desarrollo de un país y se de apostar a ello, por lo cual urge la creación del Instituto Nacional del Café (INCAFE), el cual debe tener como socio estratégico a las universidades, que cuentan con recursos del canon que deben ser usados en investigación.

Mientras que la otra iniciativa legislativa fue presentada por los parlamentarios del partido de la Chakana, a iniciativa del congresista Casio Huaire, y declara de interés nacional la creación del Instituto de Investigación del Café en la provincia de Chanchamayo, Junín.

La propuesta detalla que entre sus funciones está la de establecer lineamientos sobre producción, comercialización y exportación del café, a fin de mejorar la competitividad del sector; promover y patrocinar proyectos y programas de investigación, infraestructura y desarrollo del café, con el objetivo de mejorar su calidad y productividad; así como promover la capacitación y asociatividad de los productores cafetaleros a nivel nacional.

La JNC resalta en interés de los parlamentarios en la creación del INCAFE, sin embargo, advierte que éste debe ser gestionado y dirigido por el sector privado, en el que los productores deben tener un papel especial, ya que conocen en la práctica los requerimientos que se necesitan para que despegue la caficultura.



expo café Perú 2014
4ta Edición

Más de US$ 12 millones se negoció durante la 4ta Expo Café

El evento, realizado en octubre último en el Parque de la Exposición, contó con la asistencia de 10 mil personas que pudieron observar de cerca a toda la cadena del café. Jefe del equipo de jueces internacionales que escogió al mejor café peruano del 2014 remarcó el gran potencial que tiene nuestro grano aromático.





Organizaciones de productores y empresas nacionales e internacionales participaron en las ruedas negocios que se realizó como parte de las actividades de la 4ta Expo Café, evento que se proyecta como el más importante del sector cafetalero en Latinoamérica, y que se llevó a cabo entre el 17 y 19 de octubre pasados.

En total hubo 34 reuniones de negocios que generaron pactos por US$ 12.5 millones de dólares a concretarse en los próximos doce meses.

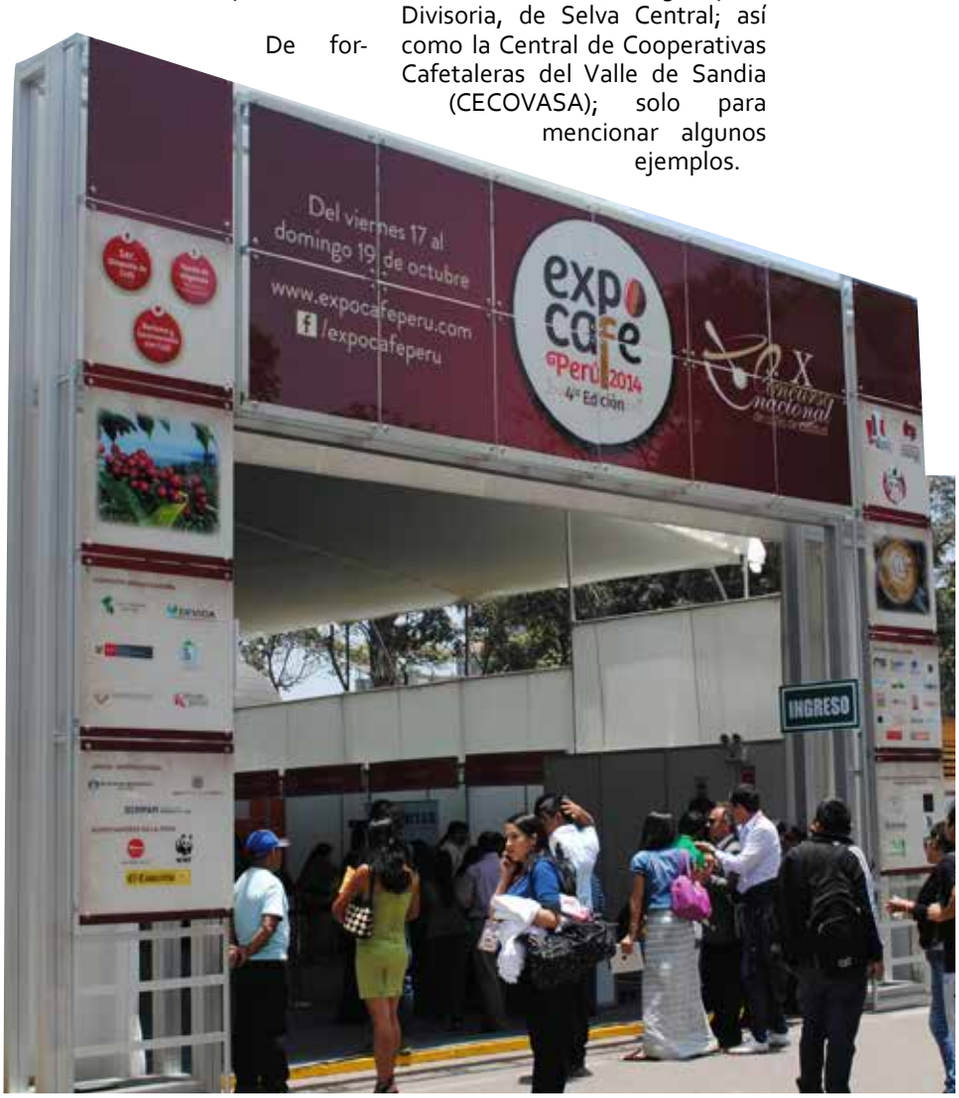
Participaron directivos y gerentes de cooperativas y asociaciones cafetaleras de Junín, Cusco, Huánuco, San Martín, y el Valle de los ríos Apurímac, Ene y Mantaro (ENE), entre otros, que agrupan a pequeños productores y cultivan cafés de calidad.

Importantes empresas internacionales presentaron sus ofertas, entre ellas Café Imports, de Estados Unidos; Alice 2046 Coffee, de Corea; Salt Spring Coffee, de Canadá; Greenmile Coffee, de Corea del Sur; Mercanta, del Reino Unido; y Santiago Specialty Coffee, de Chile.

Asimismo, se despertó el interés de importantes cadenas de supermercados nacionales, entre ellas Cencosud, Plaza Vea y Vivanda.

De forma paralela, en el Parque de la Exposición se levantaron 149 stands sobre 7 mil metros cuadrados, donde organizaciones de productores (44%) ofertaron su café de diferentes regiones y en diversas formas, sea como grano tostado y molido, como chocolates, licores de café, etc. El aroma inundó todo el local.

Organizaciones de la Junta Nacional del Café (JNC), gremio que organiza este evento, se hicieron presentes. Entre ellas las cooperativas CENFROCAFE y Sol & Café, de Cajamarca; las cooperativas La Florida, Pangoa y La Divisoria, de Selva Central; así como la Central de Cooperativas Cafetaleras del Valle de Sandia (CECOVASA); solo para mencionar algunos ejemplos.





Rueda de negocios en la que participaron empresas nacionales y extranjeras.

Pero además, estuvieron empresas que venden equipos, maquinarias e insumos, así como certificadoras, comercializadoras, etc.

Visitaron la feria alrededor de 10 mil personas, entre ellos llegaron compradores de café de Estados Unidos, México, Alemania, Italia, Polonia, Noruega, Rusia, Japón, Corea, Vietnam, Brasil, Colombia, Costa Rica, Panamá, El Salvador, Chile, entre otros

Toda la cadena de café estuvo presente en la Expo Café esta feria, que ha superado todas las metas alcanzadas en las ediciones anteriores, y solo será superada por la quinta edición a desarrollarse en el 2015.

Los mejores cafés

En el marco de la Expo Café se llevó a cabo el X Concurso Nacional de Cafés de Calidad, en el que participaron un centenar de muestras de todas las regiones productoras. La final se definió entre los 40 cafés aromáticos de todo el país, los que fueron evaluados por un equipo de catadores nacionales e internacionales, bajo el liderazgo del juez mexicano Manuel Díaz.



El presidente de la JNC, Anner Román, junto a representantes de toda la cadena del café, en la inauguración de la IV Expo Café.



"Hay un potencial enorme y una gran diversidad de perfiles de sabores en Perú. Ha sido una muy buena oportunidad para conocer algunas de estas cosas nuevas que se pueden producir en el país", comentó el catador, remarcando que hace cuatro años vino por primera vez, y desde entonces, ha visto una gran mejora.

Por la naturaleza de nuestro café, recomendó a los productores trabajar más en el café de origen, pues una vez que se mezcla el café se pierde el carácter único de la oferta ambiental. Sostuvo además que la calidad diferencia en taza debe ir acompañada por una historia que cautive al comprador.

"Creo que las cooperativas tienen que hacer un esfuerzo mayor para dar incentivos a los productores para que trabajen calidad de acuerdo con su origen. Pero además, hay que mejorar mucho la recolección, el secado, aprender a fermentar mejor y con eso creo que se va a llegar a calidades muy altas", comentó.

Díaz señaló que en vista que no podemos competir en precio ni volumen con Brasil o Colombia, es fundamental que los pequeños cafetaleros peruanos hagan una apuesta estratégica por el valor, la diferenciación, la calidad, por un microclima único. "Si los agricultores peruanos aprenden a trabajar y colaborar a nivel micro regional se van a poder formar microlotes de muy alta calidad", aseguró.

Añadió que en nuestro cafés encontraron perfiles de sabores difíciles de hallar, que son similares a los de Etiopía, de donde viene el café arábigo. "Aquí pudimos encontrar cafés con carácter floral,



Manuel Díaz, líder del equipo de catadores que eligió el mejor café peruano.

LOS MEJORES CAFÉS DEL PERÚ 2014

PUESTO	PUNTAJE	PRODUCTOR	REGIÓN	ORGANIZACIÓN
1	87.43	Elías Contreras Shuller	Oxapampa/Pasco	Independiente
2	87.33	Augusto Vásquez Llamo	Jaén/Cajamarca	Coop. Sol & Café
3	87.10	Raúl Mamani Mamani	Puno	CECOVASA
4	86.53	Clever Fernández	Jaén/Cajamarca	Coop. Sol & Café
5	86.33	Felino Sánchez	Moyobamba/San Martín	Coop. Aproeco
6	86.20	Julián Vílchez Carrasco	Cusco	CAC Incahuasi
7	85.45	Brower Denis Ávila	Moyobamba/San Martín	Coop. Frutos de Selva
8	85.23	Américo Palomino Alanya	Cusco	CAC Incahuasi
9	85.03	Café APU 006	Jaén/Cajamarca	CENFROCAFÉ
10	84.98	Rosa Sifuentes Portocarrero	Amazonas	Independiente
11	84.98	Lysley Delgado Ramos	Jaén/Cajamarca	Volcafé
12	84.93	Antero Florencio Huayta	Puno	CECOVASA
13	84.77	César Águila Apaza	Puno	CECOVASA
14	84.65	Café APU 007	Jaén/Cajamarca	CENFROCAFÉ
15	84.38	Mercedes Roque Flores	Puno	CECOVASA
16	84.00	Juan Quilla Laura	Puno	CECOVASA



También se desarrolló campeonatos de baristas y catadores. Los ganadores participarán en eventos internacionales el próximo año.

notas de jazmín, sabores de tamarindo, de condimentos como pimienta, a calabaza dulce. Hay cafés exóticos, con notas de maderas finas, de hierba luisa, y también cafés achocolatados, apanelados", detalló, recomendando que se empiece a hacer un mapa de sabores de los cafés peruanos.

El equipo que lideró el catador mexicano dio como ganador al productor independiente Elías Contreras Schuller, de Villa Rica, cuya muestra obtuvo 87.43 puntos; el segundo lugar fue para Augusto Vásquez Llamo, de la Cooperativa Sol & Café, de Cajamarca; y en tercer lugar quedó Raúl Mamani, de CECOVASA.

Cabe destacar que entre los mejores 16 cafés, la mayor parte son de cafetaleros organizados en cooperativas, que son socias de la JNC.



Un selecto grupo de catadores internacionales llegaron curiosos de nuestro café.

Otros concursos

Asimismo, en el marco de la Expo Café se llevó a cabo otros certámenes vinculados a la cadena del café, que concitaron el interés del público asistente por el arte y la magia que los acompaña.

Es así que se realizó el 4to Campeonato Nacional de Baristas, en el que resultó triunfador Francisco García Zubiate, de Master Coffee Perú. Muy emocionado agradeció a los jueces y al público que lo acompañó durante su presentación.

Al haber ocupado el primer lugar, representará a Perú durante el



Campeonato Mundial de Baristas, que será entre el 9 y 12 de abril de 2015, en la Feria SCAA, en Seattle, Estados Unidos.

También se organizó el 3er Campeonato Nacional de Catadores, en el que quedó Johan Monteza, de Cafetalera Amazónica quedó en primer puesto. Él asistirá al Campeonato Mundial de Catadores, a desarrollarse entre el 16 y 18 de junio en el marco de la Nordic World of Coffee, en Gothenburg, Suiza.

En dicho evento, además, participará Aníbal Kovaleff, de Zanesco/ Bissetti, quien ganó en el 1er Campeonato Nacional de Arte Latte.

Tres días de fiesta

Durante la inauguración de la Expo Café, el presidente de la JNC, Anner Román Neira, remarcó que esta feria ha puesto en vitrina a los productores, que han traído su café a la capital desde diferentes regiones del país.

"Hoy los productores tenemos una vitrina para mostrar el esfuerzo y el trabajo, que se traduce en calidad, a pesar de que estamos pasando por una crisis en el sector. Pese a ello, los productores han logrado un café consistente y de calidad, lo que se evidencia en las muestras que han presentado al concurso", indicó.

Añadió que la buena fama de nuestro café ha motivado que un considerable número de compradores y tostadores de nichos de mercados de cafés de calidad haya venido a la Expo Café, interesados en nuestros granos aromáticos.

"Esta feria es histórica para el sector cafetalero y queremos que se consolide con cada año que pasa. Ya tiene trascendencia internacional porque en la feria SCAA y en el Encuentro Latinoamericano de Café en México, ya se hablaba de la Expo Café, evento que apuntamos se convierta en la vitrina de los cafés especiales en Latinoamérica", remarcó.

Asimismo, agradeció a los coorganizadores, entre ellos la Cámara Peruana de Café y Cacao, Produce, Devida y el Ministerio



Este año Raúl Mamani, de CECOVASA, logró el tercer lugar en el X concurso de cafés de calidad.



Stand de la Junta Nacional del Café, gremio que reúne a más de 50 organizaciones de productores.



El equipo de catadores internacionales se quedó sorprendido con la excelente calidad de nuestro grano aromático.

de Agricultura, entre otros que han hecho que este proyecto se concrete.

El evento fue clausurado por la presidenta de CONVEAGRO y miembro de la junta directiva de la JNC, Lucila Quintana Acuña, quien destacó la encomiable labor que desarrollan los pequeños productores con el fin de alcanzar una caficultura sostenible y de calidad.

"Juntos lo podemos todo, divididos no avanzamos, por eso debemos estar juntos todos los actores de la cadena", enfatizó.

El presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Ricardo Huancaruna, se mostró de acuerdo plenamente, remarcando que el café involucra a 220 mil productores pero indirectamente a más de 2 millones de personas.

"Necesitamos que la cultura cafetera se incremente cada año, como ocurre en otros países productores. Tenemos una gran calidad de café y no tenemos que envidiar nada a nadie. Por eso debemos seguir con este esfuerzo conjunto entre productores, exportadores e industriales, pues así nuestro café logrará más éxitos en las próximas décadas", manifestó.



El público pudo disfrutar de shows de barismo así como de gastronomía con café.

De igual forma, la directora de la Oficina Técnica de los Centros de Innovación Tecnológica del Ministerio de la Producción, Inés Carazo, felicitó el esfuerzo de los productores por seguir apostando por el café y mejorar cada vez más su calidad.

Expuso que tanto el café, como el cacao se cultivan en regiones



alejadas y pobres, convirtiéndose en una herramienta que puede contribuir al desarrollo de sus regiones y por tanto al Perú. "Las cooperativas han contribuido a generar oportunidades de desarrollo con el café. Debemos estar unidos en esa tarea, también, la academia y empresa", señaló, confesando su pasión por el grano aromático.

Renovó su compromiso para resolver algunos desafíos de calidad y productividad. "El instituto tecnológico de la Producción tiene varios centros de innovación tecnológica que estamos trabajando en el tema de café, tanto en el secado como en la fermentación y afirmó que continuarán ese camino.

Al finalizar Quintana manifestó que esta Expo Café nos deja tareas y desafíos. "Las organizaciones se están posicionando, ocho de sus cafés han sido calificados como cafés de excelencia, que es un reto para todos, pues a pesar de la roya que fue devastadora la organización se mantiene a través de sus productores.

"No hay que bajar la guardia, hay que estar más unidos que nunca. La JNC y la Cámara somos un binomio importante para la industria cafetalera. Hay que impulsar el consumo interno. Ojalá para el próximo año hayamos subido a un kilo per cápita. Tenemos que sumar alianzas público privado. Así nuestro café será cada más visible, emblemático, que garantice la calidad de vida para los productores. Es un reto difícil, pero al que debemos apuntar", exhortó la dirigente cafetalera.



Más de 10,000 personas asistierona la Expo Café, que ya es un referente en cafés especiales.



Los ganadores de los concursos a mejor café así como catadores y baristas fueron reconocidos en la ceremonia de clausura.



Dirigentes de organizaciones cafetaleras se reunieron en Lima para aprobar su nuevo plan estratégico para el 2015.

Mujeres cafetaleras apuestan por una producción sostenible

Cerca de un centenar de productoras se reunieron en el VIII Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras, en el que debatieron sobre su papel en la prevención del cambio climático, así como la seguridad alimentaria de sus familias a través de la diversificación.

Una de las principales conclusiones a la que llegaron las delegadas de diversas organizaciones de todo el país en el VIII Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras, es seguir trabajando por una caficultura competitiva y sostenible, en el que se fortalezca cada vez más la participación de las productoras.

El evento se llevó a cabo el 20 y 21 de octubre últimos en Lima, y participaron alrededor de un centenar de cafetaleras en representación de 40 asociaciones y cooperativas, miembros de la Junta Nacional del Café (JNC).

La Coordinadora Nacional de Mujeres Cafetaleras y Cacaoteras (CONAMUCC), y presidenta de CONVEAGRO, Lucila Quintana Acuña, inauguró el certamen, quien remarcó la importancia que tienen las productoras en la toma de decisiones para desarrollar el cultivo del café.

Destacó que en los últimos años las mujeres productoras se han empoderado significativamente, pues cuando ella comenzó a ser dirigente, en el 2001, eran contadas las que ocupaban algún cargo, y entonces las incluían en las listas "de relleno". Dijo que es un gran avance que ahora cada vez hay más mujeres dirigentes y directoras en las asociaciones y cooperativas, demostrando su propio valor.

Refirió que también se ha incrementado el número de socias en el gremio cafetalero, ya que, por ejemplo, de las 60 mil familias que agrupa la JNC, el 25% son socias, es decir, tienen una finca de café.

En el evento de mujeres cafetaleras se evaluó su papel en las acciones para mitigar el cambio climático, así como en la seguridad alimentaria de sus familias a través de la diversificación, y convertir la crisis que ha generado la plaga de la roya en una oportunidad para una caficultura competitiva y no solo como un tema sanitario.

Más dirigentes

Quintana Acuña, quien es socia de la Central Cafetalera Agropecuaria Forestal Ecológica de Lonya Grande (Cecafé), remarcó la importancia de que todas las organizaciones cuenten con un comité de mujeres y que cada vez más mujeres integren la dirigencia.

"Me complace ver que el 70% de las que han acudido a este congreso ocupen cargos en sus organizaciones. Cuando yo asumí en el 2001, éramos poquísimas mujeres y nos incluían porque el Comercio Justo exigía que involucren a la mujer. Ha sido una lucha constante y hemos demostrado nuestro valor", dijo.

Exhortó a las dirigentes a involucrarse en todo el proceso del café y no solo en el productivo, es decir, en el sembrado, deshierba, poda, recojo o secado, sino también en la comercialización y apertura de mercados, en emprendimientos, en toda la cadena del valor del café.

"Debemos conocer toda la cadena de valor, y eso permite que se empoderen en los instrumentos de gestión, que aprendan a leer los estados financieros, el resultado del taceo, en cuánto se vende, cuánto se liquida, etc.", comentó.

Por su parte, el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, reconoció que gran parte de los avances de la caficultura tiene como actores a las mujeres, que han mostrado un verdadero compromiso no solo

con la producción sino con la organización cafetalera. Remarcó que están inmersas en la apuesta de convertir en una oportunidad, la crisis que ha generado la roya y el cambio climático, a través de la innovación y las buenas prácticas de cultivo.

Sostuvo que su tarea es fundamental para la seguridad alimentaria, al apostar por la diversificación de cultivos.

Las instó a promover acciones para que los gobiernos locales y regionales incluyan a las mujeres productoras en su agenda con el fin de incentivar el desarrollo de sus capacidades.

Cambio climático

Entre las expositoras estuvo la promotora del Comité de Educación de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, Yenifer Pujay Sobrado, quien presentó los resultados de una investigación realizada en loa 14 comités zonales que tiene la organización en la provincia de Satipo.

Remarcó que en los que se encuentran a mayor altura –por encima de los 1,800 metros sobre el nivel del mar- la roya afectó menos, solo en un promedio del 15%, mientras que en las zonas más bajas llegó hasta 20 e incluso 35%.

Mostró fotografías de las parcelas de socios que en anteriores campañas tuvieron una producción líder y que sus plantaciones están ahora devastadas por la roya.

Remarcó que el hecho de haber abonado o renovado las plantas viejas marcaron la diferencia en el impacto negativo de la plaga.

"Tenemos 177 mujeres en la cooperativa, cuyas parcelas suman 691.9 hectáreas de café. Hay una gran diferencia entre lo que se produjo en el 2011 y este año, lo que muestra que la roya ha afectado", expresó.

Asimismo, sostuvo que es importante tener instalaciones forestales al costado del café, y en este aspecto, los socios de la cooperativa Pangoa instalan café con pino y otras variedades forestales, proceso en el que también están involucradas las mujeres.

Acciones concretas

Por su parte, el consultor Jorge Elliot, explicó lo que significa el cambio climático a raíz de la contaminación, que no solo se produce en las grandes ciudades, sino también por la quema de bosques o el uso de ciertos abonos. Comentó que este problema tiene efectos en la producción cafetalera.

Puso como ejemplo, que la úrea que se usa como abono genera carbono, que va al aire y produce el óxido nitroso, que es un gas que calienta más el planeta, por ello recomendó usar más guano de las vacas, que contamina menos. "Cuando abonamos nuestro café y no lo enterramos, contaminamos y además, viene la lluvia y se lo lleva", agregó.

Expuso que el cambio climático facilitó el desarrollo de la roya en nuestro país, que atacó principalmente a las plantas débiles y de más antigüedad. Advirtió que si bien esta plaga nos cogió por sorpresa, no debe volver a ocurrir por lo que hay que trabajar sobre los posibles escenarios a futuro, a través de la información de las estaciones metereológicas, apelando al conocimiento de los ancianos, y estudiando la naturaleza. "Cuando ocurre el cambio climático hay que hacer dos cosas, prepararnos, adaptarnos y disminuirlo, mitigarlo. Y para ello hay saber qué tanto va a afectar en sus zonas. Hay que exigir a las autoridades que investiguen y vean lo que va a pasar, para no tomas acciones del momento. En Centroamérica ya están trabajando así. Debe haber una previsión climática para cada año", indicó.

En este sentido, expresó que se deben tomar medidas concretas, como el uso de la cocina mejorada, que reduce humos y necesita menos leña; así como el proyecto en el que está involucrada la Asociación de Productores Ecológicos (Aproeco) para hacer un tratamiento de agua, a fin de que no contamine.

Asimismo, Elliot comentó que el Panel Intergubernamental del Cambio Climático (IPCC), se rige bajo el principio de que el que contamina debe pagar y por ello han creado un comercio mundial de carbono, en el que ya comenzaron a apostar algunas cooperativas cafetaleras y cacaoteras peruanas como La Divisoria, Copagro y Cepicafé, entre otras, al reforestar y sembrar con prácticas amigables.

Recalcó que a la larga ese es el camino, pues la Comunidad Europea, por ejemplo, que es uno de los principales consumidores de café, evalúa aprobar una norma para negar el ingreso de granos aromáticos que no hayan sido cultivados respetando el medio ambiente.

Lucila Quintana destacó el incremento de mujeres en la dirigencia de las cooperativas.





El ingeniero Alberto Julca, de la Universidad Nacional Agraria La Molina, expone ideas sobre el Instituto Nacional del Café.

Testimonios, anécdotas y aromas en las tertulias de café

Con tres invitados de lujo cerró el año las Tertulias de Café, con el compromiso de continuar en el 2015 con mayor fuerza.

El 3 de noviembre pasado fue la octava reunión del año, en la que se reunieron tres triunfadores, quienes compartieron sus secretos de éxito: el catador Johan Monteza, el barista Francisco García y el productor Elías Contreras Schuller, cuya muestra fue elegida como el mejor café peruano.

Marco Umpire, responsable de Gestión Empresarial y Asistencia Gremial de la Junta Nacional del Café (JNC) –que organiza este evento-, agradeció a los asistentes, muchos de los cuales vinieron cada vez, traídos por su amor al grano aromático.

Señaló que en febrero se retomarán las tertulias, renovadas y con mayor fuerza, para lo cual la JNC tiene plena disposición de recibir sugerencias y opiniones. Informó que se prevé incluir también al cacao, un producto que muchos cafetaleros también cultivan.

"Este es un esfuerzo que ha permitido a la JNC acercar a todos los actores que intervienen en la cadena de valor de café. Estamos agradecidos a todos los que nos han apoyado, como las organizaciones de productores y empresas que nos brindaron los cafés que ustedes han degustado", dijo antes de presentar a los invitados especiales.

Experiencia sensorial

El primer expositor fue Francisco García, quien obtuvo el primer puesto en el 4to Campeonato Nacional de Baristas. Con su contagiosa sonrisa relató paso a paso qué lo hizo destacar de los demás participantes, y demostró cómo el mismo café tiene diferente resultado en taza, según la forma en que se prepara.

Destacó que un barista debe estar vinculado al grano aromático desde el inicio del proceso, es decir, desde la finca. Con ese fin formó la microempresa Master Coffee Peru, que trabaja directamente con pequeños productores que cultivan cafés de calidad. Así "busca incrementar la cultura cafetalera, ofreciendo al consumidor una experiencia sensorial difícil de olvidar".

En ese sentido, García comentó que siguió todo el proceso del café que presentó al campeonato, desde la cosecha, tratando de conocer a fondo también al productor que lo cultiva. "Si no conozco el café no voy a saber qué explicar, ni cómo trasmitir pasión por el café", expresó.

El grano aromático que llevó fue un Bourbón rojo que trabajó cinco meses atrás, con perfiles de tostado y buscando cuál era el día perfecto para prepararlo. Además, usó un macerado con manzana roja, melocotón deshidratado, infusión de jazmín y margarita, sabores que estaban en el grano aromático que presentó.

"También hay que enamorar a los jueces, los que ven cómo te desenvuelves en los 15 minutos que tienes, No puedes estar nervioso, sino transmitir tu amor por el café", recomendó. Añadió que es importante siempre sonreir, ser amable, educado, y muy seguro de sí mismo.

Buscar la perfección

Por su parte, Johan Monteza, ganador del 3r Campeonato Nacional de Catación, contó cómo fue descubriendo su pasión por el grano aromático.

Este moyabambino de nacimiento, recordó que su vida ha estado envuelta de café desde su nacimiento, cuando su madre y abuela lo preparaban, llenando la casa con su aroma. Sin embargo, en la universidad, la práctica fue cambiando y por la premura, la bebida que tomaba para concentrarse en los estudios salía del sobrecito.

Su reencuentro con el café de calidad fue al acabar la universidad y comenzar a practicar en la Cooperativa Oro Verde. "El primer día me mandaron a un laboratorio de catación, me pidieron que pruebe y diga cuál me parecía el mejor café. Les dije que los peores eran los que me tenían mayor acidez. Los tres catadores me indicaron que por el contrario, ese era el mejor. Desde entonces, me metí en el maravilloso mundo del café", explicó.

Es así que Johan comenzó una imparable carrera para perfeccionarse. Y al dejar la cooperativa, dos años después, tomó cursos de catación y se asoció con un amigo para abrir una pequeña industria del café tostado. Actualmente labora en Hansa Café y no deja de buscar la perfección en su profesión. Así ha logrado ser dos veces campeón del concurso de catadores.

"Me presenté el 2013 y gané, este año también y lo seguiré haciendo hasta que me destronen", aseguró, antes de dar a los asistentes unas sencillas pautas para saber si el café es beben es bueno o no.

"El café es como la fruta. Si preparas un jugo con naranjas verdes, el sabor será astringente; lo mismo pasará con el café. Si usas frutas que han sido golpeadas o sobrevaloradas, el jugo tendrá notas agrias; igual con el café, si percibes una acidez a vinagre, agrio, lo más probable es que se haya preparado con granos sobre fermentados.

Por ello, recomendó tomar el café sin azúcar, o por lo menos probarlo así antes, a fin de comprobar que no les están dando café descarte.

El mejor café

Y como broche de oro cerró el productor de Villa Rica, Elías Contreras Schuller, cuya muestra obtuvo el primer puesto en el X Concurso Nacional de Cafés de Calidad.

Sostuvo que no es sencillo sembrar café, no se trata solo de sembrar y luego volver para la cosecha, sino que se tiene que hacer un trabajo permanente, constante en la finca de fertilización y cuidado, el que no se acaba con la cosecha, pues luego viene el despulpado, lavado y secado. Y cada uno de esos pasos tiene que realizarse buscando la calidad.

Don Elías lleva más de 40 años en el café, desde la finca de sus padres, cuando no había la tecnología de hoy. Sin embargo, sabe que ésta no es suficiente, que se requiere mucho más. Es así que comenzó a participar en un proyecto promovido por la Municipalidad de Villa Rica, que ha tenido muy buenos resultados, pues en el 2012 su café quedó en segundo lugar.

Manifestó que el café ganador viene de un microlote donde siembra variedad de Bourbón y Geisha. "Este es un café natural, no es injerto. Viene de la segunda pasada, del mes de junio, son granos maduros pero no negros", refirió que para el proceso han trabajado con agua reciclada del mismo café, como para despulpar, por ejemplo.

Y ante la insistencia de los tertulianos por conocer más de sus secretos, agregó que cultiva su café bajo sombra de pacae, no muy tapado, porque con mucha sombra no florece, y con poca sombra se amarilla demasiado.



Cafés de las diferentes regiones se disfrutaron durante las tertulias.



Asistentes destacaron el esfuerzo de los ganadores en la Expo Café.



Cada vez más organizaciones cafetaleras están apostando por sembrar café bajo sombra ante la exigencia del mercado internacional.

Cooperativas de café apuestan por la reforestación

Organizaciones socias de la JNC son conscientes de la importancia de conservar el medio ambiente y, además del cultivo orgánico y con prácticas amigables, han comenzado a aplicar programas de reforestación. Incluso algunas ya están buscando cómo acceder a los mercados de bonos de carbono.

A partir del resurgimiento de las cooperativas cafetaleras a partir de la década de los años 90, comenzó también a incrementarse el cultivo orgánico, utilizando buenas prácticas medioambientales, que buscan hacer de la caficultura no solo una actividad sostenible sino una herramienta que ayude a reducir los impactos negativos del calentamiento global.

Un ejemplo de este camino es el programa de reforestación iniciado por la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, de Selva Central, iniciada en el año 2000 con el fin de cuidar el agua. Y aunque al principio no fue fácil convencer a los productores, hasta el momento ya han logrado plantar 400 mil árboles del millón que es la meta.

Si bien al inicio los agricultores no entendían su utilidad en la conservación del agua, se comprometieron más cuando entendieron que los árboles forestales que hoy plantaban se convertían en una especie de jubilación para cuando por la edad ya no pudieron seguir cultivando. Ahora comprenden

¿Qué son los Bonos de Carbono?

También son llamados "Créditos de Carbono" y son un mecanismo internacional de descontaminación para reducir las emisiones contaminantes al medio ambiente; es uno de las tres herramientas propuestas en el Protocolo de Kioto para la reducción de emisiones causantes del calentamiento global o efecto invernadero (GEI o gases de efecto invernadero).

Estos bonos se comercian a través del Mercado del Carbono, que es un sistema mediante gobiernos empresas o individuos pueden vender o adquirir reducciones de GEI.

que los dos aspectos son importantes y que deforestar los bosques a la larga generará impactos negativos en sus fincas y en el mundo.

Pero este no es el único caso. Otras organizaciones cafetaleras están impulsando experiencias importantes para ayudar a mitigar el cambio climático. Una de ellas es la Cooperativa Agraria Cafetalera La Divisoria, ubicada en Tingo María, que están apuntando a mecanismos para acceder al mercado de bonos de carbono. Incluso la Universidad Nacional Agraria de la Selva está elaborando el proyecto "Estimación de la Biomasa y Carbono almacenado en el Ecosistema Agroforestal del Cafetal La Divisoria".

También está CEPICAFÉ, hoy Cooperativa Norandino, que en el 2010 incursionó en el mercado de bonos de carbono. Ese año logró vender sus reducciones de gases de efecto de invernadero a través de los bonos de carbono. Vendieron 5 mil toneladas de CO_2 a través de la empresa inglesa Café Direct. Esto fue posible porque cerca de mil familias que reforestaron con especies nativas de capulíes y pino.

Asimismo, la Asociación de Productores Ecológicos (APROECO), de San Martín, es hasta ahora la única organización en el país que cuenta con la certificación Módulo Clima de Rainforest Alliance, que exige prácticas responsables con el medio ambiente. Por ejemplo, aplican un proyecto de tratamiento de agua utilizada en el proceso del café, por el cual se disminuye dos toneladas y media de CO_2 por productor, quedando solo media.

Lamentablemente aún no hay mucho mercado para este tipo de apuestas, que exigen un costo adicional del caficultor, imposible de asumirlo él solo al ser un pequeño productor y, por lo menos en Perú, no se cubre siquiera los gastos de producción.

La JNC participó en la COP20

Entre el 1 y 12 de diciembre se llevó a cabo la vigésima Conferencia de las Partes de las Naciones Unidas sobre el cambio climático (COP20), en la que la Junta Nacional del Café (JNC) estuvo presente como ponente en la mesa redonda denominada "Estrategias innovadoras para reducir la deforestación: Plataformas Nacionales de Materias Primas".



La disertación reunió a representantes de diversos Gobiernos que están preocupados por este tema. Asistieron la ministra del Ambiente de Paraguay, María Cristina Morales Palarea; el titular de Ambiente, Energía, Mares, Costas y Humedales de Costa Rica, Edgar E. Gutiérrez-Espeleta; el ex ministro de la Secretaria del Ambiente y del Ministerio de Agricultura y Ganadería, y actualmente asesor ambiental de la Unión de Gremios de la Producción de Paraguay, Alfredo Molinas;; el responsable de Políticas, DG Acción por el Clima de la Comisión Europea, Michel Bucki; así como el jefe de Cooperación Suiza en Peru, Martin Peters.Por Perú estuvo Karim Vargas, del Área de Cooperación e Incidencia de la JNC.

El objetivo del evento fue compartir experiencias para establecer y operar Plataformas Nacionales de Materias Primas e intercambiar impresiones sobre cómo pueden contribuir a reducir la deforestación, a través de reformas de políticas, el fortalecimiento de los sistemas de extensión agrícola, mejoras en la planificación territorial y una mayor transparencia a lo largo de las cadenas productivas.

La intervención de la JNC estuvo orientada a visibilizar la crisis del sector agrícola con énfasis en el subsector cafetalero por efectos del cambio climático y la necesidad de generar alianzas a través de una plataforma institucional para diseñar una agenda nacional con compromisos de los Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales y Organizaciones de productores.

Esta agenda debe abordar tres ejes o factores para el éxito:

Soporte técnico para el cambio, consensuando una agenda de innovación y extensión entre el sector público y los actores de la cadena. Sin este consenso los avances serán demasiados lentos.

Soporte financiero, se requieren fondos específicos para asociar café y adaptación al cambio climático. Por ejemplo, para la renovación de café con biodiversidad o agroforestería.

Asociatividad empresarial de los pequeños productores, para efectos de canalizar la asistencia técnica (investigación y extensión) y vinculación al mercado de especialidad, donde se define el futuro de la caficultura peruana.



Cafetaleros de San Martín demandan mayor atención del Gobierno para recuperar las plantas afectadas por la plaga de roya.

Declaran en alerta la caficultura de San Martín

Más de 200 productores se reunieron en el primer encuentro de cafetaleros el pasado 28 de noviembre, en el que evaluaron la situación del sector.

En vista de la crisis por la que atraviesa la caficultura a raíz de la plaga de roya y el cambio climático, productores de esta zona participaron en el Primer Encuentro Regional de Productores de Café de la región San Martín, en la tomaron la decisión de declarar en alerta al sector.

El evento, organizado por la filial San Martín de la Junta Nacional del Café, se llevó a cabo en Moyobamba, y participaron no solo representantes miembros de esta institución gremial, sino que contó con la masiva asistencia de más de 200 productores de cerca de una veintena de organizaciones cafetaleras.

Antes del debate, los productores escucharon varias exposiciones sobre la realidad regional y nacional de la producción del grano aromático. Las primeras estuvieron a cargo del representante del Ministerio de Agricultura y Riego, Jorge Figueroa; el gerente de la Junta Nacional del Café, Lorenzo Castillo; y el ingeniero David Fachín, analista comercial de la agencia de Tarapoto de Agrobanco. Ellos hablaron sobre los alcances y limitaciones del Plan Nacional de Renovación de Cafetales.

El segundo panel se concentró en el tema de café y adaptación al cambio climático, en el que participaron profesionales de la asociación Amazónicos por la Amazonía (AMPA), del organismo de cooperación técnica internacional Soluciones Prácticas, entre otras instituciones. Los expertos presentaron las actividades y proyectos existentes para la producción de café sostenible, así como su adaptación al cambio climático.

Además, asistió el alcalde electo de Moyobamba, Oswaldo Jiménez Salas, quien mostró su respaldo a todas las actividades para impulsar al café y otras actividades productivas. Aseguró que la municipalidad apoyará la caficultura a través de programas gubernamentales.

Tras las exposiciones, los productores debatieron cuáles deberían ser las acciones prioritarias que deben tomar en cuenta las políticas de desarrollo de la caficultura, y remarcaron que en ese proceso deben estar involucrados el sector público y el privado.

Conclusiones

Al final, tomaron la decisión de declarar en alerta la producción cafetalera de la región, debido a los estragos que ha dejado la plaga de roya, pero también por la lentitud y dificultades que enfrentan los productores que tratan de acceder al financiamiento dispuesto como parte del Plan de Emergencia Cafetalera dispuesto por el Gobierno con el fin de mitigar los efectos de la crisis.

Los representantes de las diferentes organizaciones de productores expusieron lo que pasa con los socios y miembros de las asociaciones y cooperativas en sus zonas, los que se enfrentan a una serie de trabas para acceder a financiamiento para la renovación de cafetales, una práctica indispensable para renovar el parque cafetero, en su mayoría compuesto por plantas con más de 20 años de antigüedad. Todos coincidieron en que solo una mínima parte han podido lograr el crédito.

Los cafetaleros estimaron que la producción en San Martín ha bajado considerablemente, pues este año han tenido una pérdida de 25%. Sin embargo, indicaron que esperan comenzar a recuperar el próximo año debido a las prácticas realizadas por los productores para dar mantenimiento, rehabilitación y renovación de cafetales con sus propios recursos.

Asimismo, aprobaron establecer un sistema permanente de diálogo con el fin de contar con un espacio para conversar, y transmitir los acuerdos a la directiva nacional de la JNC, con el encargo de trasladarlos al Ministerio de Agricultura.

El evento culminó con el compromiso de trabajar por su institucionalización y así convertirse en un foro por el bien de la caficultura de San Martín, que es el producto que lidera la actividad agraria y dinamiza la economía en la zona, seguido del arroz.

Jóvenes cafetaleros para el futuro

Alrededor de noventa jóvenes productores de San Martín participaron el 28 y 29 de octubre pasados en un taller para evaluar su situación y las perspectivas dentro de este importante sector productivo.

El evento, financiado por la Junta Nacional del Café y Veco Andino, dictó una serie de charlas, entre ellas, cómo desarrollar las capacidades para concebir a la actividad cafetalera como rentable, basándose en la administración de fincas.

Precisamente, una de las limitaciones de es que gran parte de los jóvenes no consideran que la caficultura sea rentable y prefieren dedicarse a otro tipo de trabajos y no consideran que las fincas de sus padres sean un activo. Esto afecta el relevo generacional de las organizaciones cooperativas y gremiales.

La deserción de los jóvenes afecta la agricultura en la región, pues se vuelve migratoria, con lo que se descuida el campo y se va degradando el suelo por falta de abono, o se va a buscar nuevas áreas disponibles.

En este encuentro se formó el Comité Regional de Jóvenes Cafetaleros, integrado por nueve representantes de diversas organizaciones, y que tiene como fin desarrollar actividades conjuntas con la filial San Martín de la JNC.

Actualmente están trabajando para llevar a cabo un evento a fines de diciembre para promocionar el consumo del café, la agroindustria, en una feria productiva cultural en Moyobamba.





Ministro de Agricultura visita CAC Valle Ubiriki

A fines de octubre el titular de este portafolio, Juan Manuel Benites, recorrió las instalaciones y apadrinó la inauguración de oficinas administrativas.

Gran expectativa generó la visita del ministro de Agricultura y Riego, Juan Manuel Benites, a la Cooperativa Agraria Cafetalera Sostenible Valle Ubiriki, a fines de octubre último, quien reconoció lo importancia del grano aromático en la actividad económica de miles de familias en la región.

Los miembros del Consejo Directivo de la organización le dieron la bienvenida, junto a los socios que llegaron a la oficina central de la cooperativa, con quienes recorrió sus instalaciones.

Benites comentó que a raíz de la plaga de roya, el Gobierno ha comenzado a tomar atención sobre la importancia del sector cafetalera para las familias de la región, el que es una herramienta fundamental en la lucha contra la pobreza y una vía hacia la inclusión social.

Renovó su compromiso de apoyar la caficultura a mitigar los efectos de la enfermedad y anunció que respaldarán a los productores en su apuesta por un café de calidad.

"Los felicito por los logros. Así es la forma en que hay que trabajar, con esta asociación exitosa para todos, y que contará siempre con el apoyo de este gobierno de inclusión social", dijo ante todos los asistentes.

Acto seguido, el gerente de la CAC Ubiriki, Alexs Gómez, acompañó al ministro a inspeccionar la maquinaria. Gómez le explicó que las secadoras fueron adquiridas a través de Agroideas, mediante un fondo compartido, en el que la institución gubernamental puso el 70% y la cooperativa el 30% del financiamiento. "Ahora los productores tienen dos secadoras con una capacidad de 30 quintales y otras cuatro para 15 quintales. Antes solo contaban con una secadora que funcionaba las 24 horas del día", remarcó el gerente.

También tuvo la oportunidad de conocer el amplio almacén en el que se guardan los sacos de café, tras el proceso de secado hasta llegar a 12 por ciento de humedad; así como el laboratorio, que cuenta con los equipos de control de calidad para hacer un muestreo antes de enviar los granos aromáticos a Lima y El Callao, para su exportación.

Finalmente inauguró oficinas administrativas que la organización ha construido con recursos propios.

La CAC Valle Ubiriki se fundó en noviembre del 2004 e inicia sus actividades al año siguiente. Cuenta con 242 socios que trabajan con cafés de calidad, los que cumplen con los estándares de las certificaciones más importantes para la producción orgánica de café y cuenta con importantes sellos como de Comercio Justo y Rainfores Alliance, entre otros.

En el 2014 exportó 16, 245 quintales a Estados Unidos, Holanda, Alemania y Bélgica.







Socios de Pangoa incrementan producción y calidad

A través de cursos y talleres se busca homogenizar la calidad en el trabajo de los productores, así como fortalecer su actividad gremial.

La capacidad de los productores y el acceso a la tecnología es la apuesta de la Cooperativa Agraria Pangoa, informó el presidente de su Consejo de Administración, Zenón Torre Camargo.

La organización, fundada en noviembre de 1975 con medio centenar de miembros, actualmente cuenta con 900 socios distribuidos en 14 comités zonales del distrito de Pangoa y la provincia de Satipo. La mayor parte de su café se exporta a Estados Unidos y Europa, por lo que se les exige altos estándares de calidad y para lograrlo es fundamental la capacitación, tanto en el tema productivo como en el gremial.

El dirigente cafetalero relató que se están realizando charlas en cada uno de los comités zonales, que cuentan con una masiva participación, pues todos están comprometidos con la calidad. Refirió que, además, se les explica qué implica el cooperativismo, ya que muchos socios no saben qué significa, no conocen sus derechos y responsabilidades. Así, apuestan por la transparencia.

Por experiencia propia Torre Camargo sabe la diferencia entre ser un productor individual y uno organizado. Llegó de la sierra de Junín los 13 años a la chacra de sus hermanos y poco a poco fue adquiriendo un terreno propio. "Tengo 18 años como cooperativista y estoy muy satisfecho. Antes vendía café convencional, de forma independiente, no sabía lo que era una cooperativa. Ahora estoy mejor, todo es legal, los precios exactos, recibimos apoyo, capacitación y reintegros", resalta.

Indicó que no se trata solo de producir más sino de tener café de calidad. Refirió que tienen clientes en el exterior -como Estados Unidos, Canadá y Panamá- que ya no solo piden 80 puntos en taza sino 82, 83 hasta 85. "Ahora el precio ya no es por calidad física sino en taza", sostuvo.

Por eso la cooperativa está reforzando la capacitación de los productores orgánicos, a fin de que tengan conciencia de la calidad de café que están produciendo, y de que solo se logrará teniendo cuidado en todo el proceso, desde la plantación, cultivo limpieza, cosecha, postcosecha, despulpado, secado e incluso y catación.

El secreto de Raúl Mamani para un buen café "Tunki"

El varias veces premiado productor de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA) y socio de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Jorge, de Puno, Raúl Mamani, señala que el secreto para conseguir un café de calidad es el esfuerzo.

Su grano aromático obtuvo el primer lugar del Concurso Nacional de Cafés de Calidad en el 2012 y el segundo puesto en el certamen internacional de Rainforest Alliance entre los cafés de la región, en el 2013. Este año ocupó el tercer lugar en el evento nacional.

Mamani es productor del sector Bajo Tunkimayo, un lejano lugar de donde tiene que caminar cuatro horas para sacar sus sacos en carretilla hasta la carretera más cercana. Pero eso no lo desanima.

"Para un buen café hay que hacer una cosecha selectiva, con frutos solo maduros, y una vez despulpado, bastante fermento. Pero eso tiene su punto. Yo estoy en 1,800 metros de altura y mi parcela fermenta entre 18 a 20 horas. En la parte baja fermenta a las 12 horas. Si pasa de ese tiempo, aunque sea media o una hora, se malogra ese café, ya no sirve", advirtió.

Por eso, él es exacto, y realiza su trabajo cual reloj, sea de día o de noche.

Además, remarcó que el secado del grano aromático se realiza en una tarima, a un metro de altura, nada en el piso.

Mamani es productor, también del famoso café Uchuñari, cuyo nombre es tomado de los animalitos que comen este café, lo fermentan en el estómago. "Tengo seis uchuñari. Ellos son mis obreros: procesan el café, la cascara la bota y el grano pasa por su estómago. Con la barriga llena defeca en 40 minutos, lo recogemos de inmediato, lo lavamos y secamos. Entre los seis uchuñari junto kilo y medio diario", relató. Esta café se vende en Estados Unidos, Alemania e Inglaterra a 45 dólares el kilo.



Jóvenes holandeses comparten experiencias con cafetaleros peruanos

A inicios de noviembre visitaron fincas de cafetaleros organizados en la región San Martín para conocer de cerca cómo se desarrolla la actividad en nuestro país.

Una delegación de jóvenes productores de Holanda, invitados por Agriterra, visitó la región San Martín con el fin de intercambiar experiencias sobre los usos y costumbres que tienen para desarrollar su actividad productiva. Es así que los primeros días de noviembre recorrieron varias fincas cafetaleras en dicha localidad.

El grupo estuvo integrado por Pieter Korst, Wolter Neutel, ambos integrantes de la Asociación de Productores Jóvenes Holandeses (NAJK), así como la oficial de enlace de Agriterra, Marielle Schreurs.

Los agricultores holandeses se reunieron con jóvenes productores sanmartinenses dedicados al cultivo de café y cacao, con los que conversaron sobre el trabajo que realizan, sus expectativas para hacer de esta actividad una oportunidad económica competitiva, así como la importancia que tiene en su vida la organización.

De esta manera, los visitantes pudieron conocer de cerca el esfuerzo que realizan nuestros productores para obtener un café de calidad, así como la forma en que están combatiendo la plaga de roya, convirtiendo al mismo tiempo el problema en una oportunidad para mejorar la productividad de sus fincas.
Los productores holandeses destacaron el empeño que ponen los productores organizados en asociaciones y cooperativas para lograr la trazabilidad de su café y así poder competir mejor en el exigente mercado mundial de café.



Cafetaleros se capacitan en buenas prácticas

Se desarrolló exitosamente el evento de entrenamiento de promotores y técnicos de las organizaciones cafetaleras, con el fin de incrementar la productividad relacionadas a las Buenas Practicas de Manejo en la renovación de cafetales en temas de: Diagnóstico y Planificación del Cafetal; Producción de plantones e instalación del cafetal; y Criterios para la fertilización y eficiencia de uso de los fertilizantes.



El evento, llevado a cabo entre el 11 y 13 de Diciembre en Quillabamba, fue inaugurado por el presidente de la Filial-Cusco, Leonid Herrera, y contó con 31 participantes de siete organizaciones cafetaleras: CAC Mateo Pumacahua,CAC Maranura, CAC Jose Olaya, CAC Alto Urubamba, CAC Huadquiña, CAC Aguilayoc, Manco II. También asistieron estudiantes de la Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco, que realizan prácticas en las cooperativas.

Este evento se desarrolló en los ambientes de la CAC Mateo Pumacahua, que brindó las facilidades, acceso a los viveros y plantaciones de café de 2 y 5 años de edad, del socio Celestino Muro.

La JNC resalta el interés de participación y aprendizaje de los Consejos Directivos de las Organizaciones cafetaleras socias, preocupados en como enfrentar la problemática cafetalera actual (plantaciones afectadas por la roya, baja productividad, plantaciones viejas, etc), a fin de mejorar la capacidad productiva de los cafetales en el mediano plazo.

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAÍSES ENERO - 21 DICIEMBRE 2014 PRELIMINARES

PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
ALEMANIA	190,283,534.00	988,751.00	192.45
ESTADOS UNIDOS	159,461,164.00	876,884.39	181.85
BELGICA	75,005,289.00	394,908.43	189.93
KOREA	42,339,033.00	227,940.13	185.75
SUECIA	31,839,905.00	159,588.39	199.51
CANADA	25,380,747.00	119,808.93	211.84
ITALIA	23,672,613.00	134,294.80	176.27
FRANCIA	19,408,150.00	100,481.33	193.15
REINO UNIDO	17,993,815.00	83,957.17	214.32
MEXICO	10,586,046.00	80,819.04	130.98
HOLANDA	9,693,562.00	51,493.76	188.25
COLOMBIA	7,830,079.00	137,561.91	56.92
RUSIA	7,664,451.00	44,424.61	172.53
SUIZA	4,870,049.00	22,186.02	219.51
JAPON	4,539,088.00	21,382.61	212.28
GRECIA	4,313,309.00	21,968.85	196.34
AUSTRALIA	3,532,011.00	17,220.26	205.11
ESPAÑA	2,889,330.00	20,311.30	142.25
POLONIA	2,376,255.00	11,812.07	201.17
ECUADOR	1,800,384.00	15,865.22	113.48
IRLANDA	1,775,007.00	7,867.50	225.61
ISRAEL	1,629,198.00	10,024.46	162.52
NUEVA ZELANDA	1,275,149.00	5,587.15	228.23
CHILE	903,346.00	4,986.83	181.15
NORUEGA	902,186.00	4,555.80	198.03
DINAMARCA	804,911.00	4,257.96	189.04
RUMANIA	574,030.00	3,742.50	153.38
BULGARIA	517,610.00	2,689.57	192.45
FINLANDIA	431,184.00	2,127.61	202.66
EGIPTO	323,631.00	4,950.00	65.38
SUDAFRICA	270,650.00	1,282.02	211.11
ARGENTINA	244,782.00	1,237.50	197.80
BRASIL	220,574.00	1,130.43	195.12
PANAMA	154,696.00	825.00	187.51
PORTUGAL	152,802.00	1,170.00	130.60
BAHAMAS	112,636.00	420.00	268.18
TAIWAN	103,776.00	484.50	214.19
SINGAPUR	88,539.00	412.50	214.64
COSTA RICA	76,799.00	457.50	167.87
HUNGRIA	2,500.00	10.87	230.00
UCRANIA	45.00	0.04	1,035.00
LUXEMBURGO	20.00	0.02	920.00
ARUBA	8.00	-	-
TOTAL	**656,042,893.00**	**3,589,880.00**	**182.75**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

CUADRO COMPARATIVO ENERO - NOVIEMBRE 2013 / 2014 (PRELIMINARES)*

AÑO /MES	PRECIO FOB		PESO QQ/46 KG		PRECIO PROMEDIO	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014
ENERO	21,117,412.00	21,128,419.00	136,350.24	183,261.22	154.88	115.29
FEBRERO	13,808,537.00	20,608,253.00	101,110.72	206,253.65	136.57	99.92
MARZO	11,035,161.00	14,380,875.00	93,890.26	130,653.50	117.53	110.07
ABRIL	13,765,267.00	9,100,635.00	111,271.00	58,284.52	123.71	156.14
MAYO	27,554,462.00	17,631,046.00	208,527.00	98,641.89	132.14	178.74
JUNIO	49,948,400.00	43,124,369.00	345,601.70	232,384.65	144.53	185.57
JULIO	84,345,985.00	80,681,725.00	596,810.76	431,139.87	141.33	187.14
AGOSTO	110,534,462.00	112,603,262.00	788,379.83	581,580.78	140.20	193.62
SETIEMBRE	100,347,011.00	121,894,012.00	702,981.35	604,366.15	142.74	201.69
OCTUBRE	109,154,764.00	124,612,117.00	816,908.43	616,961.15	133.62	201.98
NOVIEMBRE (*)	93,877,680.00	89,815,589.00	752,261.72	444,275.11	124.79	202.16
TOTAL	**656,042,893.00**	**631,782,097.00**	**4,654,093.00**	**3,589,880.00**	**136.54**	**182.75**

* Preliminares NOV-21 DIC 2014
FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

Estadísticas

EXPORTACIÓN POR EMPRESAS ENERO - 21 DICIEMBRE 2014 PRELIMINARES

N°	EMPRESAS	VALOR	Peso FOB US$	PRECIO FOB QQ -46 Kg PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA	151,274,040.00	830,816.11	182.08
2	COMERCIO & CIA	75,523,227.00	436,198.00	173.14
3	PROCESADORA DEL SUR	50,613,989.00	254,582.24	198.81
4	OUTSPAN	49,305,431.00	288,625.59	170.83
5	COINCA	37,372,570.00	213,018.74	175.44
6	CAFETALERA AMAZONICA	32,539,030.00	194,298.96	167.47
7	COOP CENFROCAFE PERU	24,843,598.00	114,538.61	216.90
8	LOUIS DREYFUS COMMODITIES PERU SRL	21,373,864.00	123,295.30	173.36
9	PRONATUR SAC	19,269,830.00	94,093.04	204.80
10	EXPORT. ROMEX	15,679,783.00	82,687.83	189.63
11	HVC EXPORTACIONES	12,723,879.00	75,340.50	168.88
12	COOP SOL & CAFÉ	10,979,934.00	47,677.17	230.30
13	COOP NORANDINO	7,011,927.00	29,548.37	237.30
14	RAINFOREST TRADING	6,895,843.00	36,427.87	189.30
15	CECOVASA	6,753,528.00	34,183.20	197.57
16	ACPC PICHANAKI	5,476,650.00	28,117.63	194.78
17	COCLA	4,784,966.00	29,130.87	164.26
18	APROCASSI	4,471,197.00	19,463.07	229.73
19	PERUVIAN COFFEE	4,399,776.00	29,624.57	148.52
20	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	4,387,070.00	17,939.85	244.54
21	ECOLOGIC HARVEST CHANCHAMAYO	4,310,256.00	21,596.57	199.58
22	EXPORT IMPORT CANDRES	4,293,248.00	64,941.74	66.11
23	CAFÉ MONTEVERDE	3,674,314.00	16,202.93	226.77
24	CAC BAGUA GRANDE	3,575,010.00	15,484.96	230.87
25	ASOC. GRANO DE ORO MIGUEL GRAU	3,541,915.00	15,698.24	225.62
26	CACS VALLE UBIRIKI	3,283,425.00	14,540.65	225.81
27	CA FRONTERA SAN IGNACIO	3,225,643.00	14,188.91	227.34
28	CAI JUAN SANTOS ATAHUALPA	3,184,124.00	15,632.72	203.68
29	CAC PANGOA	3,063,398.00	13,608.48	225.11
30	SILVESTRE ASOC DE PRODUC AGROPEC DE LA SELVA CENTRAL	3,018,021.00	14,841.15	203.35
31	CACS MULTIPLES VALLE DEL MARAÑON	2,998,039.00	13,014.09	230.37
32	CACS ORO VERDE	2,857,797.00	13,132.50	217.61
33	PROAS SA	2,758,831.00	11,659.50	236.62
34	CASIL	2,544,578.00	9,997.50	254.52
35	CAFÉ PERU SAC	2,453,239.00	11,924.13	205.74
36	CAC PERENE	2,398,262.00	11,529.13	208.02
37	UNICAFE	2,395,655.00	10,587.61	226.27
38	CEPROAP	2,225,518.00	10,879.70	204.56
39	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJ	2,213,815.00	10,981.93	201.59
40	NEGRISA SAC	2,169,159.00	13,197.50	164.36
41	CAC DIVISORIA	1,981,025.00	9,149.83	216.51
42	A.P.C.E.J.U.M.A.R.P.	1,972,495.00	8,622.87	228.75
43	CAC TAHUANTINSUYO	1,960,011.00	9,309.52	210.54
44	CAEC DE LONYA GRANDE	1,818,948.00	7,662.87	237.37
45	CA RODRIGUEZ DE MENDOZA	1,764,338.00	7,441.50	237.09
46	AGROCAFE	1,646,370.00	8,278.15	198.88
47	PERUNOR EXPORT	1,614,062.00	7,508.15	214.97
48	CA SANGARENI	1,521,737.00	7,379.57	206.21
49	APC SELVA ANDINA	1,375,244.00	5,611.50	245.08
50	APROECO	1,369,739.00	5,872.50	233.25
51	CECANOR	1,350,535.00	5,775.00	233.86
52	CAC LA FLORIDA	1,320,712.00	6,075.00	217.40
53	CAC VALLE DEL INCAHUASI	1,158,466.00	5,393.04	214.81
54	CACA SAN FERNANDO	1,119,867.00	4,125.00	271.48
55	CAFE EL BOSQUE S.R.L.	1,102,315.00	4,723.50	233.37
56	COFFEE GREEN	1,083,992.00	17,516.57	61.88
57	CAC JOSE OLAYA	1,075,887.00	4,949.57	217.37
58	EXPO CAFÉ	1,051,285.00	5,622.28	186.99
59	CAC SELVA ALTA	1,047,282.00	5,332.72	196.39
60	CAI NARANJILLO	1,021,425.00	4,134.00	247.08
61	CAEC PICHANAKI	1,010,771.00	4,608.15	219.34
62	APA BOSQUES VERDES CUENCA DE CHINCHIPE	876,390.00	4,155.00	210.92
63	EXPOIM BEVIPERU	861,841.00	19,418.17	44.38
64	EXPORT & IMPORT ANDINO DEL SUR	831,775.00	19,462.50	42.74

65	NOR CAFÉ	793,540.00	4,564.35	173.86
66	ASOC PALTO CAFÉ AMAZONAS	749,800.00	3,260.98	229.93
67	APROCANORSI	747,649.00	3,300.00	226.56
68	CAC SAN JUAN DEL ORO	744,933.00	3,352.50	222.20
69	COOP FRUTOS DE SELVA	717,008.00	3,472.72	206.47
70	CAPESI	686,849.00	3,493.59	196.60
71	CAC SATIPO	664,017.00	3,110.00	213.51
72	CAFÉ SANCHIRIO PALOMAR	658,814.00	2,814.00	234.12
73	CACE ALTO PALOMAR	648,849.00	2,775.00	233.82
74	CEPROCAF	636,317.00	2,991.63	212.70
75	APA FLOR DEL BOSQUE	620,695.00	2,655.00	233.78
76	CAC MARANURA	586,328.00	2,062.50	284.28
77	COOP EL MILAGRO	508,509.00	2,062.50	246.55
78	N.B. TEALDO & CO. S.A.	489,348.00	2,475.00	197.72
79	CAC LOS CHANKAS	476,848.00	2,248.50	212.07
80	COOP CAFÉ DE ORIGEN SELVA CENTRAL	455,192.00	2,187.17	208.12
81	CUNAVIR	437,155.00	2,547.39	171.61
82	COOP CAFÉ Y CACAO DE ORIGEN VRAEM	436,170.00	2,107.50	206.96
83	APROVAT	433,127.00	1,753.41	247.02
83	ASOC FRUTOS DE BOSQUE DEL INCA	411,020.00	2,174.24	189.04
85	HEMALU BOSQUES DEL INKA	401,886.00	1,509.02	266.32
86	CAPEMA	371,532.00	1,665.00	223.14
87	CAC CEBICAFEN	366,741.00	1,672.72	219.25
88	ADISA NARANJOS	307,236.00	1,267.50	242.40
89	COOP CEDROS	302,187.00	1,267.50	238.41
90	CA EL GRAN SAPOSOA	296,065.00	1,312.50	225.57
91	CAC CAFÉ Y CACAO RIO NEGRO	290,175.00	1,237.50	234.48
92	CAC SANTA ROSA	276,600.00	1,237.50	223.52
93	NEGOCIOS Y TRANSPORTES FERNANDEZ	271,840.00	4,466.33	60.86
94	ASOC FRONTERAS DE CHINCHIPE	270,991.00	1,237.50	218.98
95	CACVRA	260,124.00	1,350.00	192.68
96	APCE MOUNTAIN COFFEE	222,228.00	1,237.50	179.58
97	NESTLE MARCAS PERU	220,574.00	1,130.43	195.12
98	APAE GUAY	193,121.00	825.00	234.09
99	CEPRO YANESHA	192,829.00	825.00	233.73
100	CAC ALTO URUBAMBA	191,198.00	824.02	232.03
101	MIKEL EXPORT	187,249.00	657.74	284.69
102	ASOC. DE CACAOTEROS Y CAFETALEROS AMAZONAS	183,773.00	825.00	222.76
103	EXPORT-IMPORT GORDONROS	182,213.00	3,505.43	51.98
104	APSOS	158,964.00	825.00	192.68
105	MACHUPICCHU FOODS	151,219.00	1,537.50	98.35
106	EXPORTADORES & IMPORTADORES JRJ	116,127.00	2,805.00	41.40
107	ATOCHA ZARATE EDUARDO	110,636.00	3,435.89	32.20
108	VARGAS CORONADO OSCAR MANUEL	106,916.00	2,935.28	36.42
109	APA FLOR DE CAFÉ	101,571.00	412.50	246.23
110	AGROINDUSTRIA SCHULER E.I.R.L.	93,936.00	412.50	227.72
111	CAC MACHIPICCHU	89,523.00	412.50	217.03
112	E.S.S.C.P.E. S.A.C	88,430.00	403.17	219.33
113	FUNDO LA DODA	85,500.00	381.00	224.41
114	CONTRERAS OBREGON MARGARITA SELENA	49,578.00	412.50	120.19
115	COOP YANATILE	38,392.00	214.78	178.75
116	MONTAÑA ROJA DE SHAMBU E.I.R.L.	35,235.00	280.22	125.74
117	INVERSIONES LA COLORADA	24,200.00	181.50	133.33
118	INVERSIONES LA MINGA	24,053.00	90.00	267.26
119	AGUILAR MESTANZA DIONISIO	19,800.00	60.00	330.00
120	JACKMAN GOODS E.I.R.L.	13,738.00	85.30	161.05
121	ROMAN FIGEROA PAUL	13,521.00	69.57	194.36
122	AGROSA	12,149.00	37.00	328.35
123	HIHGLAND COFFEE CHANCHAMAYO	11,040.00	30.00	368.00
124	EXPORT-IMPORT SIGLO XXI	3,102.00	10.50	295.43
125	RAINFOREST HERBAL	2,530.00	10.87	232.76
126	OTROS	1,112.00	1.89	601.00
	TOTAL	**656,042,893.00**	**3,589,880.00**	**182.75**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café



PERENÉ C.A.C.

La Cooperativa Agraria Cafetalera Perené, se destaca como una de las más grandes productoras del grano de oro en selva central del Perú y su producción rebasa las fronteras llegando a diversas partes del mundo con la calidad e inocuidad que lo distingue de las demás. Los socios cooperativistas, trabajan para sí mismos y gozan de un mejor nivel de vida, trabajan con mayor entusiasmo y valores para obtener productos de calidad, del mismo modo la cooperativa funciona de manera más eficiente y mejor que una empresa tradicional. De esta manera contribuye al desarrollo socioeconómico de la región y del país.

Visión: Cooperativa sostenible posicionado en el mercado de cafés especiales, integrado por socios productores líderes y competitivos en la producción y comercialización de café y comprometidos en mejorar la calidad de vida de las familias.

Misión: Somos una cooperativa que brinda servicios de comercialización de café, asistencia técnica y capacitación para el desarrollo de sus socios, su familia y su comunidad en un marco de desarrollo con igualdad de género.

Ahora bien, ¿qué es una cooperativa? Es una entidad fundada con el esfuerzo propio, la solidaridad y la ayuda mutua para organizar y prestar servicios a sus asociados. Estas características hacen que la cooperativa adquiera un rango distintivo, sobre el resto de las entidades jurídicas y lo distintivo reside en la confianza profundamente HUMANISTA, PARTICIPATIVA Y DEMOCRATICA y sobre todas las cosas en su esencia, es una entidad con FINES DE DESARROLLO.

Por ello, nuestra Cooperativa Agraria Cafetalera Perené apuesta a la investigación y desarrollo, dando a conocer dos últimos trabajos que son importantes en la cadena productiva del cultivo durante el año 2013-2014, realizados en las instalaciones de su planta de secado, ubicados en el sector de Marankiari, del distrito de Perene, Provincia de Chanchamayo; dando énfasis en preservar el medio ambiente con medidas más compatibles, aplicando estrategias agroecológicas que sobrellevaran a una agricultura resiliente y multifuncional.

ELABORACIÓN DE BRIQUETAS A PARTIR DE LA CASCARILLA DE CAFÉ PARA USO EN COCINAS ARTESANALES, POLLERÍAS Y SECADORAS EN LA PROVINCIA DE CHANCHAMAYO

Quispe Vila, Erika1; Lopez Demetrio, Luis2; Fortunato Ponce, Rosas3; Román Jerí, Carlos4, Romero Martinez, Cesar5.

1,2,3 Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión;4,5 Cooperativa Agraria Cafetalera Perene

RESUMEN

La Cooperativa Agraria Cafetalera Perene con el apoyo de FINCyT realizaron investigaciones con la finalidad de mejorar la cadena productiva del café, con la introducción de tecnologías que reduzcan costos de procesamiento y al mismo tiempo se reaprovechen los residuos del mismo, buscando mitigar el impacto negativo en el medio ambiente y protegiendo la vida y la salud de las personas. A pesar de la importancia del cultivo en la región y de la cascarilla del café que se produce, hasta el momento no se habían realizado estudios sobre tecnologías para reutilizar la cascarilla del café. Planteando para ello el procesamiento de la cascarilla del café, para la elaboración de briquetas ecológicas que proporcionan energía alternativa en pollerías, secadoras guardiolas y a los pequeños productores fuente de energía alterna a la leña natural en sus cocinas mejoradas de la CAC Perene, en el distrito de Perene, Provincia de Chanchamayo. Inicialmente se usaría aglomerante natural para la compactación de la briqueta. Sin embargo los análisis de la materia prima, ensayos y estudios realizados en la identificación y diseño de las tecnologías demuestran que la cascarilla de café puede ser utilizada directamente sin aglomerantes, siendo importante la humedad de la cascarilla a 10%, a partir de ello desarrollamos el flujo: recolección de la biomasa, limpieza de impurezas, molido, mezclado (cascarilla y el molido), compactación (método de extrusión), almacenaje (producto: Briqueta ecológica) y distribución. La máquina briquetadora de tipo extrusión que ejerce sobre la biomasa por un tornillo sin fin, hace avanzar el producto hasta una cámara donde se disponen de una camisa térmica (manto caliente) para regular la temperatura (más



Cooperativa Agraria Cafetalera Perene está ubicada en la Av. Perú N° 545 La Merced de la Provincia de Chanchamayo. E-mail: cooperativa.perene@yahoo.com.pe.



"DETERMINACIÓN DE GASES CONTAMINANTES EMITIDOS POR: BRIQUETAS DE CASCARILLA DE CAFÉ, LEÑA Y CASCARILLA DE CAFÉ, UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS"

Quispe Vila, Erika1; Lopez Demetrio, Luis2; Fortunato Ponce, Rosas3; Román Jerí, Carlos4, Romero Martinez, Cesar5.

1,2,3 Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión;4,5 Cooperativa Agraria Cafetalera Perene

RESUMEN

La investigación se realizó en la Cooperativa Agraria Cafetalera Perene, tuvo como objetivo analizar los gases contaminantes emitidos por leña, cascarilla de café y briquetas, utilizados en la preparación de alimentos. Los análisis se realizaron en los laboratorios de la Universidad Nacional del Centro del Perú en la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias. Las briquetas fueron elaboradas a base de 100 % de cascarilla de café, con una innovación de la máquina tipo de extrusión de flujo continuo a una presión constante y a más de 200 °C en la manga que plastifica la lignina para compactar y formar la briqueta; la leña, madera del pacae soga (Inga sp.), la cascarilla de café obtenida después del proceso del trillado del grano y cáscara de plátano bellaco. Los resultados demuestran que las briquetas tienen un alto poder calorífico (7932 kcal/kg) en comparación con la cascarilla de café (5546 Kcal/kg) y la cáscara de plátano (5214 Kcal/kg). Además, la briqueta tiene menor densidad (327.98 kg/m3) que la cascarilla de café (422.5 kg/m3). La concentración de gases contaminantes en la briqueta fueron CO_2, 4.01%; CO, 24.56; NO_2, 0.4; NO, 0.14; SO_2, 0.23; C, 42.64; H, 4.52 y O, 35.27; mostrando que no exceden los LMP (Limites Máximos permisibles) fijados por el Codex Alimentarius y estos rangos fueron menores a los determinados en la cascarilla, leña y en la cáscara de plátano respectivamente. La briqueta tiene un menor costo y un efecto positivo al manejo de los residuos orgánicos a diferencia de la leña el precio más elevado y sobrelleva a los productores a la deforestación ocasionando impactos negativos al medio ambiental. Finalmente, las briquetas elaboradas a partir de la cascarilla de café es una alternativa de energía ecológica como fuente de calentamiento en plantas industriales y hogares, así como en la cocción de alimentos en cocinas artesanales, hornos y braceros debido a las ventajas que presenta frente al uso de la cascarilla y la leña, como son el mayor poder calorífico y la menor emisión de cantidad de gases contaminantes.





200 °C) y favorecer la plastificación de la lignina, realizándose un proceso continuo en la elaboración de la briqueta que presenta un poder calorífico de 7 932 kcal/kg (33203,352 KJ/Kg) calor que brinda y obteniendo briquetas hasta de 1 metro de largo con 5.5 cm de diámetro, sin embargo se realizaron los cortes para tres tipos de briquetas para pollerías (5.5 cm diámetro x 30 cm largo de peso de 780 gr), guardiolas (5.5 cm de diámetro x 50 cm de largo de peso 1,080 gr) y cocinas mejoradas (5.5 cm diámetro x 20 cm de largo de peso 680 gr), teniendo la ficha técnica de la briqueta de café con parámetros físicos, químicos y biológicos idóneos para la biomasa energética: lignina: 0.90%; hemicelulosa: 1.53%;Celulosa:3.02%; Humedad: 11.43%; densidad aparente:327.98 kg/m3, capacidad calorífica a presión constante: 8857.23 Kcal/kg; Carbono: 42.62%; Cloro:1.62 ug; Magnesio:1.12 ug; Dióxido de carbono:4.01 %; Azufre: 0.01%, CH_4:2.56% NO_2: 0.41%; SO_2:0.23%; NO:0.14%. En las pruebas de combustión sobresale las características de las briquetas a diferencia de la leña como color de la llama, menor a casi nada presencia de desprendimiento de humo, ceniza, así mismo el tiempo, área y velocidad de combustión en menor tiempo, obteniendo de 2 kg de briqueta por más de 1 hora suficiente para las necesidades calorificas de una familia, a la vez no presentan metales pesados en su composición. Este grupo de resultados junto a los aspectos de innovación tecnológica de la cascarilla de café, discutidos en este trabajo, constituyen un importante apoyo para la toma de decisiones de las organizaciones cafetaleras en completar su cadena productiva de café, sobre todo en el manejo de la cascarilla de café como fuente renovable (briquetas) garantizando la mitigación al cambio climático y la seguridad alimentaria que viene impulsando la Cooperativa Agraria Cafetalera Perene en la Región Junín.

Palabras claves: Cascarilla de Café, briqueta, extrusión, humedad, poder calorífico.

EQUIPOS PROFESIONALES PARA USO AGRÍCOLA, JARDINERO y FORESTAL

ECHO®

POTENTE y DURADERO







MOTOSIERRAS PULVERIZADORES MOTOGUADAÑAS

Nuestros equipos ECHO están fabricados con las mejores tecnologías del Mundo

G-FORCE ENGINE AIR PRE-CLEANER | VORTEX | i-start | TORNADO

ORGULLOSAMENTE JAPONES

VIDAGRO Tecnología al Agro

Vidagro Tecnología al Agro

VENTAS y DISTRIBUCIÓN a NIVEL NACIONAL
T: (01) 348-4726 Linea Gratuita: 0800-777-57
Lima: 975025425 - # 996460516 **Cusco-Ayacucho**
Puno: # 942920836 **Selva Central**: # 996460516 **Arequipa -**
Tacna - Moquegua : # 536051 **San Martín**: # 943291802
Piura - Cajamarca - La Libertad - Lambayeque: 996595123
www.vidagro.com.pe / ventas@vidagro.com.pe