AÑO 13 Nº 53
NOVIEMBRE 2015 / PRECIO: S/. 10.00

El Cafetalero

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

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

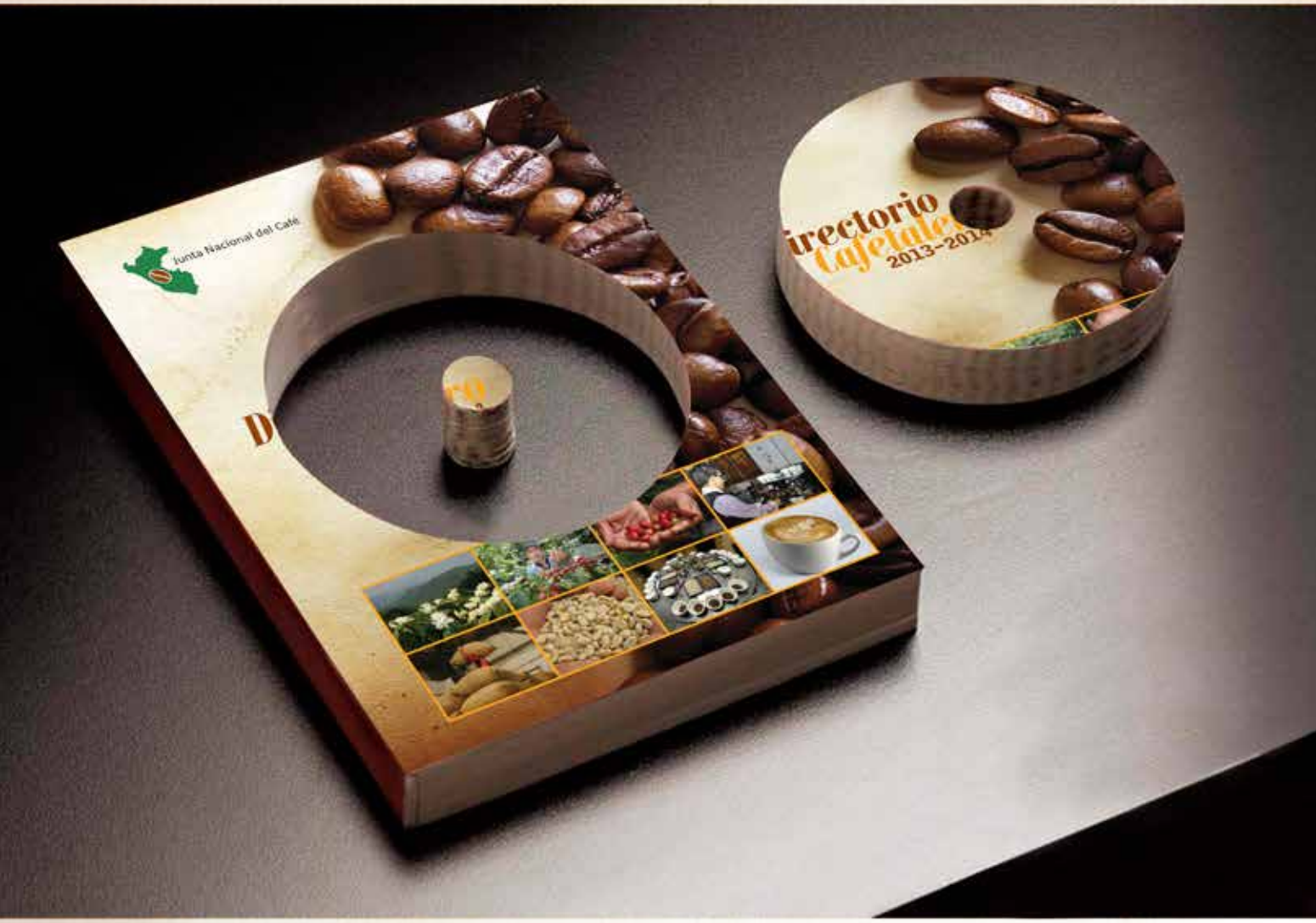
Los mejores cafés peruanos de 2015



Fenómeno del Niño afectará cosecha 2016

Junta Nacional
del Café

Agenda Directorio Cafetalero 2016



Agenda cafetalera y directorio de asociados, proveedores del sector (productos y servicios), información estadística, organizaciones nacionales e internacionales, ferias, etc.

Central: 652-6688 / directoriojnc@kyr.pe / www.kyr.pe

Índice

10 | **Fenómeno del Niño afectará cosecha de 2016**
Efectos se están presentando de diferente manera. Mientras en el nororiente ya empezó a llover, en el sur y en Selva Central se está prolongando la seca.

13 | **5ta Expo Café: fiesta de aromas y negocios**
Mostraron los mejores granos aromáticos de todas las regiones cafetaleras en este evento, que reunió a toda la cadena del café. El próximo año se invitará a otros países productores.

18 | **Cafés del sur del país son los mejores de 2015**
Tunki, de CECOVASA, y la muestra de una productora independiente de Echarati, Cusco, ocuparon los dos primeros lugares. El tercer puesto fue para CENFROCAFÉ.

22 | **Simposio: café y cambio climático**
Expertos nacionales e internacionales intercambiaron experiencias sobre el impacto positivo que puede tener el cultivo de este grano aromático en el cuidado del medio ambiente.

26 | **Avanza consulta sobre Plan Estratégico de la JNC al 2021**
Con el taller de Cusco se culmina la consulta base sobre las expectativas de las organizaciones cafetaleras, que serán sistematizadas en un documento que será debatido.

30 | **Cafetaleras de Puno se reúnen en congreso regional**
Analizaron sus fortalezas y debilidades, y compartieron experiencias sobre su participación en la organización cooperativa, así como su rol en el desarrollo de la caficultura.

32 | **Acciones de la JNC para mejorarla oferta de variedades y semillas de Café**
A más de dos años de la declaración de emergencia por la roya, no hay una estrategia nacional para mejorar el acceso y difusión de variedades de café.

Junta Nacional del Café

AÑO 13 N° 53
NOVIEMBRE 2015

CONSEJO DIRECTIVO

Tomás Córdova Marchena
Presidente (CAC Oro Verde)

Santos Efraín Chipana
Vicepresidente (COOP Chankas)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECAFE)

Celso Capia Valero
Director (CECOVASA)

Víctor Monrroy Condori
Director (COOP Alto Urubamba)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Ing. Carlos Díaz 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. Karim Vargas

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
juntadelcafe@kyr.pe

Hecho el Depósito Legal: 2006-4103

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

Editorial

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Expo Café: una vitrina internacional para el café peruano

Al culminar el VI Concurso Nacional de Café de Calidad en el año 2010, y realizar un balance de los avances que la caficultura peruana venía teniendo hasta ese entonces, tanto en el incremento de volúmenes de exportación, como consistencia de la calidad de taza de los granos de diversas regiones, directivos de organizaciones y empresas cafetaleras decidieron dar un salto adelante en la promoción nacional e internacional de nuestro café.

La Junta Nacional del Café propuso en esa ocasión organizar un gran evento que reúna a todos los actores de la cadena peruana del grano aromático, para poner en vitrina lo mejor del café peruano. El primer megaevento cafetalero denominado Expo Café –Perú 2011 se realizó en el salón de Convenciones del Museo de la Nación en octubre de 2011, con gran suceso, y amplia participación de autoridades y actores de la cadena. Desde entonces la JNC viene impulsando el encuentro de todos los aromas y sabores del café peruano.

En esta ocasión, la 5ta Expo Café, celebrada en la Casa Prado de Miraflores, fue un suceso de alcance internacional, como nos propusimos desde el inicio. Se exhibieron y degustaron cafés de los más diversos orígenes regionales, y fue un encuentro académico sobre innovación cafetalera con ponentes internacionales y nacionales, pero sobretodo se pactaron negocios de café y maquinaria por más de 9 millones de dólares, tanto en concurridas ruedas de negocio de compradores nacionales e internacionales.

Vinieron compradores de Países Bajos, Estados Unidos, Corea, Taiwán, Chile y Canadá, de los cuales dos fueron de Comercio Justo. Por cierto, las cadenas de supermercados locales y cadena de hoteles de 5 estrellas hicieron importantes compras de cafés tostados, tanto a organizaciones de productores como de tostadores.

Debemos resaltar la creciente presencia de Gobiernos regionales y municipios cafetaleros, apoyando la participación de los productores de sus ámbitos. Destacaron las autoridades de Cusco y La Convención, Amazonas, San Martín, Huánuco, Satipo, Pangoa, Sandia y San Ignacio.

Una reafirmación que se ha constatado en esta 5ta Expo Café, es que Perú cuenta con granos aromáticos de alta calidad en todas las regiones. Hay una tendencia a mejorar la calidad, y que se expresa en el puntaje de los cafés ganadores del concurso otorgado por jueces internacionales.

Asimismo, entre las lecciones aprendidas que nos brindó esta feria, está la pertinencia de fortalecer la institucionalidad cafetalera peruana, teniendo como actor central al sector privado, a través de legítimos representantes, como en nuestro caso, es la JNC.

Nuestro desafío, entonces, es continuar con el esfuerzo de promover con todos los actores, el café peruano en todos los escenarios, por el bien del país.

Consejo Directivo de la JNC

Cooperativas participan con el 23% de las exportaciones de café



Hasta octubre, las cooperativas socias de la Junta Nacional del Café (JNC) de diversas regiones exportaron US$ 98 millones de dólares, equivalentes al 23% del valor total de embarcaciones realizadas en los primeros diez meses del año a diversos mercados de Europa, Asia y Estados Unidos. (Ver cuadro pag 38-39).

En total participan como empresas exportadoras 56 cooperativas que acumularon un volumen de 516 mil quintales, es decir, el 19% de los 2 millones 728 mil quintales declarados a la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT). .



En lo que va del año se han registrado 132 empresas que exportaron el grano aromático, de las que el 42% están agremiadas a la JNC.

La cooperativa CENFROCAFE ocupa el quinto lugar general de las empresas exportadoras, y el primer de la lista de organizaciones socias de la JNC con 100 mil quintales exportados, seguida de Sol & Café con 43 mil quintales, ambas de Cajamarca. Les siguen las cooperativas Norandino (Piura) y Santos Atahualpa, Pichanaki (Junín), con 27 y 26 mil quintales respectivamente. En promedio, recibieron un valor de US$ 190 el quintal, mientras el promedio general de los embarques de café es de 154.57 dólares por quintal.

El presidente de la Junta Nacional del Café, Tomás Córdova remarcó el esfuerzo que realizan las cooperativas para producir cafés finos, que son reconocidos en el exigente mercado internacional por su alta calidad de taza así como por las certificaciones de cafés especiales.

Destacó que cerca de la mitad de las divisas por las exportaciones de café de este año, ingresaron en los últimos dos meses. Córdova remarcó que la tendencia muestra que la cosecha de este año llegue a los 4 millones y medio de quintales, y el volumen a embarcarse llegarían a 3 millones 800 mil sacos de 46 kilos.

CUADRO RESUMEN EXPORTACIONES ENE-OCT 2015

MESES AÑO 2015	VALOR FOB USD $	PESO QQ/46 KG	PRECIO/ PROM. USD$/QQ
ENE	12,297,855.00	58,619	209.79
FEB	9,567,184.00	54,972	174.04
MAR	7,085,663.00	44,409	159.55
ABR	7,814,189.00	53,458	146.17
MAY	20,831,222.00	142,592	146.09
JUN	32,632,864.00	207,443	157.31
JUL	65,528,085.00	422,710	155.02
AGO	74,950,964.00	485,245	154.46
SET	100,044,713.00	661,508	151.24
OCT	90,995,719.00	597,576	152.27
TOTAL	421,748,458.00	2,728,531	154.57

FUENTE: ADUANAS
ELABORACION: JNC

CECOVASA implementará CITE-Café para Puno

El Instituto Tecnológico de la Producción -que depende del Ministerio de la Producción (PRODUCE)-acaba de reconocer a la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras del Valle de Sandia (CECOVASA), una calificación para que opere como un Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Privada, es decir, un CITE para el café y cultivos asociados.

De esta manera se convierte en la segunda organización socia de la Junta Nacional del Café (JNC) que ha sido reconocida como una entidad calificada para funcionar como un CITE-Café, debido a las buenas prácticas que realizan con sus socios para mejorar su producción, tanto en calidad como competitividad.

El año pasado, se otorgó a la Central Café y Cacao la autorización para operar como un CITE-Café. Mientras, que en el norte del país, CENFROCAFE está trabajando en este proceso con el apoyo de la cooperación coreana.

Se espera que en otras regiones se impulsen procesos similares, de tal manera que a futuro se pueda gestionar una alianza estratégica entre estos CITE, y generar un enfoque común para la caficultura,respetando particularidades regionales en la innovación cafetalera.

CITE-café en el altiplano

El 17 de noviembre se publicó en las normas legales del diario El Peruano, la Resolución Ejecutiva N° 114-2015-ITP/DE, emitida el



Instituto Tecnológico de la Producción, el cual reconoce a CECOVASA -que reúne a 4,500 mil cafetaleros de Puno- con las capacidades requeridas para operar como un CITE-Café.

Se detalla en el documento, que el 15 de setiembre pasado recibieron el pedido de CECOVASA para funcionar como un centro de innovación productiva privada para café y otros cultivos.

Explican que el pedido de la central cafetalera fue respaldado porla Dirección General de Transferencia Tecnológica y Desarrollo para el Consumo; la Oficina General de Asesoría Jurídica y la Secretaría General; por lo que se autorizó su funcionamiento como un CITE-Café

La resolución fue suscrita por el director del Instituto Tecnológico de la Producción, Fernando Alarcón.

Perú retorna a OIC tras 23 años de ausencia



Al fin, Perú retornó a la Organización Internacional del Café (OIC), organismo especializado de Naciones Unidas de fomento de la cadena de valor del cultivo, tras 23 años de ausencia, y persistente demanda de los productores representados en la Junta Nacional del Café (JNC).

Esta medida fue dispuesta por el Congreso de la República mediante la Resolución Legislativa N° 30345, y formalizada a través del Decreto Supremo N° 051.2015-RE del 5 de octubre último, suscrito por el presidente de la República, Ollanta Humala, y la ministra de Relaciones Exteriores, Ana María Sánchez.

Exigen acciones para reactivar la caficultura de Cusco y Puno

Las organizaciones de productores de café de La Convención, en Cusco, y de los Valles de Sandia, Puno, evaluaron la aguda recesión por la que atraviesa la agricultura y la actividad cafetalera de ambas regiones.

Advirtieron que la producción de café en el sur acumula años de decrecimiento. En 2015, en La Convención se obtiene un promedio de 16 quintales por familia, y en Sandia, llega apenas a 5 quintales. Esta situación, sumada al ciclo de bajos precios en el mercado internacional, ocasiona una extrema crisis económica y social.

Denunciaron que gran parte de las inversiones públicas en La Convención -con recursos del canon gasífero- son inadecuadamente ejecutadas, mientras que la influencia de la coca en Sandia, han distorsionado la economía, con un alto costo de vida y un incremento de los costos de producción agropecuaria. Por ello, es inviable económicamente la actividad agrícola y cafetalera en al zona.

Añadieron que la carencia de créditos agrarios de fomento, de soporte técnico solvente, y la falta de concertación del Gobierno, especialmente del MINAGRI, incuban un escenario de conflictos sociales. Para muestra un botón: las familias cafetaleras de Cusco y Puno no han sido oportunamente incorporadas en el Plan Nacional de Renovación de Cafetos; ni las cooperativas cafetaleras son tomadas en cuenta en la concertación de planes de trabajo del Gobierno, pese a su experiencia.

Frente a esta situación, demandan a las autoridades la canalización de los créditos de renovación de cafetos, considerando como instrumentos de financiamiento la prenda agrícola, certificados de posición y otras garantías mobiliarias. También exigieron la compra de la deuda agraria y cafetalera de cooperativas y productores contraída con IFIS privadas, y la condonación de intereses, a fin de mitigar la crisis social y económica de miles de familias cafetaleras.

Asimismo, proponen la asignación de un fondo específico de desarrollo cafetalero, no menor de 100 millones de soles para reactivar la caficultura de Cusco y Puno.



Evento de jóvenes y mujeres

Mujeres y jóvenes cafetaleros de las organizaciones socias de la Junta Nacional del Café se reunirán en Lima a fin de intercambiar experiencias y compartir sus expectativas de desarrollo productivo.

El 7 y 8 de diciembre se desarrollará el V Encuentro Nacional "Jóvenes cafetaleros frente al cambio climático, generacional y fortalecimiento cooperativo" y entre los temas que analizarán figuran aspectos vinculados a emprendimientos y oportunidades, renovación de cafetales asociados a reforestería, relevo generacional, entre otros. Además, elegirán a la nueva junta directiva de la Coordinadora Nacional de Jóvenes Cafetaleros (CONAJOC)

Asimismo, el 9 y 10 de diciembre se realizará IX Encuentro Nacional de Mujeres Cafetaleras bajo el lema "Estrategias y compromisos para el acceso a la protección social en la familias cafetaleras". Se verán cuáles son los aportes y desafíos de las mujeres en el desarrollo cooperativo y gremial, su experiencia en la comercialización de café de mujeres, así como el desarrollo de capacidades técnicas de mujeres cafetaleras en la renovación de cafetos.

Presidente Obama disfruta del café de Pangoa

El presidente de Estados Unidos, Barack Obama, tuvo oportunidad de saborear el café de Pangoa, durante las últimas vacaciones que pasó con su familia en la isla Martha´s Vineyard. Y le encantó.

La representante de la tostaduría de Massachusetts Beansdeans, que compra a la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, llegó a visitar la experiencia de reforestación que impulsa la organización, e informó a su gerente general, Esperanza Dionisio, que al jefe de Estado norteamericano le gustó mucho el sabor y aroma del café peruano.

Y es que en sus vacaciones de agosto, Obama disfrutó del grano aromático peruano en el Café Mocha Mott´s, en la famosa isla norteamericana, que compra a la conocida tostaduría. Dionisio relató que este año le vendieron dos contenedores de café arábico orgánico, el mismo que bebió el mandatario de Estados Unidos.

"Le dijeron que era café peruano, de la zona de Pangoa. Dijo que le gustó mucho", acotó la funcionaria de la cooperativa.



También en Chile

Por otro lado, Dionisio refirió que desde hace dos años la organización está introduciendo café de Pangoa en Chile con microlotes y grano aromático, a través de la tostaduría Bioblenber, de Santiago.

"En una oportunidad, la esposa del entonces presidente Sebastián Piñera, también tomó el café de Pangoa y le gustó mucho", señaló.

Café peruano en los 70 años de la ONU

El sabor peruano estuvo presente en la cena que se llevó a cabo en el Hotel Intercontinental, de Ginebra (Suiza) para celebrar los 70 años de creación de la Oficina de las Unidas (ONU). Y también lo estuvo nuestro café.

La noche del 31 de octubre pasado, 400 invitados de todo el mundo degustaron los platillos peruanos, elaborados por un equipo de diez cocineros bajo el liderazgo del chef James Berckemeyer. Esta deliciosa experiencia se coronó con lo mejor del café peruano, preparado por Harrison Neira, quien ganó el 1er Campeonato Nacional de Baristas, en el marco de la Expo Café, en 2011.

Los invitados degustaron comidas de las diversas regiones de Perú con un toque especial, como cebiche, quinua, asado de tira con sabor a seco, paiche con salsa amazónica, y tres piezas de papel de yuca, papa y oca con emulsión de huancaína, ocopa y rocoto, entre otros platos.

El cacao peruano y el café cerraron la celebración con broche de oro. Neira presentó una edición limitada de café proveniente del caserío Miami, distrito Namballe, provincia cajamarquina de San Ignacio, cultivado a 1,600 metros de altura por el productor Emilio Bermeo. Lo sirvió, usando el método de filtrado, en copas de coñac, dejando gratamente sorprendidos a los comensales.





Tanto la falta de lluvia como el exceso de ella afecta la floración y por ende la producción de granos, lo que incidirá la próxima cosecha.

Fenómeno del Niño afectará cosecha de 2016

Efectos se están presentando de diferente manera. Mientras en el nororiente ya empezó a llover, en el sur y en Selva Central se está prolongando la época de seca.

Los productores de café están preocupados por el impacto que tendría el Fenómeno del Niño en las regiones cafetaleras, ya que hasta el momento ninguna entidad del Estado ha comenzado a realizar acciones preventivas, como se ha visto en la costa o sierra del país.

El presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova, quien también representa a la filial San Martín, informó que los agricultores temen que la alteración climática que conlleva este fenómeno perjudique las acciones que han venido realizando para superar los graves daños que dejó la plaga de roya, cuya máxima expresión se tuvo en 2013.

Recordó que esta epidemia ocasionó graves pérdidas, al punto de que el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) reportó que 90 mil de las 425 mil hectáreas de café que hay en el país, tienen que ser renovadas.

El dirigente gremial refirió que la producción de nuestro grano aromático ha sido muy golpeada en los últimos dos años, por

la contracción de la demanda, el resurgimiento de la roya -esta vez en las partes altas- así como de otras enfermedades, como el "ojo de gallo". Por todo esto, se espera que a fin de año obtengamos una producción de al menos 4 millones y medio de quintales, en lugar de los 5 millones que fueron estimados a fines de 2014.

"Nosotros esperábamos mejorar la cosecha a partir de 2016. Para eso, los mismos productores organizados estuvimos invirtiendo en buenas prácticas de cultivo y en la renovación de cafetales. Pero, la cosa se pondrá difícil con los efectos que está trayendo el Fenómeno del Niño", advirtió.

Detalló que los productores de las diferentes zonas cafetaleras han informado alteraciones en el clima, como por ejemplo, el adelanto de lluvias en la zona nororiental, y más bien el retraso en el sur y Selva Central, donde además, a mediados de este año, en plena cosecha, se presentaron lluvias inusuales en la parte alta, que ocasionaron la caída de los granos maduros.

El presidente de la JNC-filial Cusco, Leonid Herrera, indicó que en la provincia de La Convención se están registrando temperaturas altas, cuando más bien en esta época debería estar por comenzar la temporada de lluvias. En Quillabamba, durante el día se puede llegar a 29 y 30 grados de calor, y muy eventualmente registrarse algún ligero chubasco.

"En la provincia ya deberíamos entrar en época de lluvia, pero por el contrario, hay más calor y parece que esta sequía podría alargarse. Esto perjudica el proceso de maduración de los granos y afectará la producción de 2016", alertó.

Sostuvo que, a pesar de los anuncios que ha hecho el ministro de Agricultura, Juan Manuel Benites, sobre medidas de prevención para enfrentar el Fenómeno del Niño, en La Convención no se ha hecho nada por parte del Gobierno central, ni regional, ni tampoco de las municipalidades.



Los cambios de clima afectarían la inversión de los productores en buenas prácticas de cultivo.

"Los productores no hemos recibido apoyo del Estado. Las municipalidades perciben presupuesto por canon gasífero, pero tampoco se ve reflejado en apoyo para agricultores. A inicios de octubre hubo un paro de 72 horas en La convención demandando que se declare en emergencia la agricultura. Se levantó para pedir una mesa de concertación, que ayude a tomar acciones que alivien esta situación", relató.

Además de café, en la provincia cusqueña se siembra cacao, cítricos, coca, frutas, y té, entre otros productos.

Herrera advirtió que no se están haciendo trabajos de prevención en las quebradas, y más bien se ha quemado bosques en los cerros, lo que torna las laderas más peligrosas para cuando vengan las lluvias.

"No sabemos qué va a pasar. Esperamos que la sequía no continúe por mucho tiempo, para tener una buena producción de café el próximo año. Estamos preocupados porque ya pasó la época de floración y ahora necesitamos lluvias", expresó.

Explicó que en La Convención aún se arrastran los estragos que dejó la roya que pegó en la zona con más fuerza el año pasado, y para revertirlo, los productores están invirtiendo en renovación de cafetales, sea mediante el apoyo de ongs o haciéndose prestamos de familiares, pues no han podido acceder a los créditos ofrecidos por el Gobierno.

Nada para Selva Central

Por su parte, el presidente de la JNC-filial Selva Central, Percy Clemente, confirmó que en esta región, tampoco se está realizando un plan de prevención frente al Fenómeno del Niño. "Todos los anuncios del Gobierno son para el norte pero nada para esta parte del país", cuestionó.

Manifestó que, más bien, las autoridades les han informado que se ha recortado parte del presupuesto destinado la ejecución del Proyecto de Irrigación Pichis Palcazú, con el fin de utilizarse en las acciones para atender los problemas que puedan darse en el norte.

Expuso que, tras una inusual temporada de ligeras lluvias en julio y agosto, se ha desatado una ola de calor en la zona, que está afectando los cultivos y en especial al café. "Ahorita hay un calor insoportable, ha mermado los ríos, los ojos de agua se están secando, y eso afecta a la plantas, entre ellos el café, que necesita un momento y un clima especial para cada proceso", mencionó.

Precisó que en el caso del café se está afectando por la ausencia de lluvias, mientras que en la parte baja se perjudica al cacao y a los cítricos.

El dirigente comentó que es muy difícil controlar que los productores individuales cultiven respetando el ecosistema, lo que termina afectando también a los demás. "Por ejemplo, hay piñeros usan pesticidas y queman áreas, afectando al medio ambiente, y a los productores organizados que trabajamos con piña orgánica, pues pone en riesgo nuestra certificación", sustentó.

Remarcó que los agricultores temen que la deforestación y el cambio climático afecte sus cultivos, pero también faciliten los huaycos debido a fuertes precipitaciones torrenciales, y terminen ocasionando desastres y recortes de las carreteras.

Agregó que es necesario que el Gobierno impulse un plan nacional de producción de café y cacao, con un presupuesto destinado a su promoción a través de organizaciones de productores, que son las que han dado sostenibilidad a la caficultura, en lugar de brindar apoyo a los individuales, ya que así solo subsidian a los intermediarios que son los que compran su producción, a precios bajos.

Comenzó la lluvia

Mientras que el presidente de la JNC-filial Cajamarca, Felipe Alberca, informó que en la provincia de San Ignacio, ya empezó a llover, aunque no seguido, pero sí lo suficiente para que los cafetales no se perjudiquen.

"Cuando llueve bastante es fastidioso para la cosecha, por eso no es bueno ni mucho ni poco", dijo, indicando que por ahora no tienen mayores problemas con enfermedades como el "Ojo de gallo"; pero advirtió que la roya podría "revivir" con la humedad.

Indicó que si bien en la zona la costa norte podría haber lluvias más fuertes debido al Fenómeno del Niño, esto también afecta a los productores, porque con las inundaciones se corta las vías de comunicación, y suben los precios de insumos productivos y principalmente de los alimentos.

"Hay pista desde Olmos hasta la frontera con Ecuador, pero con las lluvias se puede poner intransitable. Nos puede dificultar para traer alimentos de la costa, pero también las tiendas de fertilizantes suben sus precios. Todo es más caro cuando no hay comunicación", sentenció.

Comentó que no se puede descartar que las lluvias en las zonas de producción también aumento. "Por lo que ha pasado antes, con otros Niños, algunas chacras que están en laderas se derrumban", apuntó.

"Por ahora no hay nada, pero estamos a la expectativa, porque no sabemos qué cantidad de lluvia habrá. Por ello no se ha paralizado la renovación", aseveró.



Presidente de la JNC, Tomás Córdova, advierte que Fenómeno del Niño podría facilitar repunte de roya pese a las acciones de prevención que tomaron.





Giuffra Group estuvo en la 5ta. Expo Café

Con modernos equipos para la cosecha y procesamiento del grano aromático, así como su marca Café Gianfranco, elaborada con selectos granos aromáticos de Pichanaki.

Con una gama de productos la empresa Giuffra Group se hizo presente en la más importante feria de café peruano, como es la Expo Café, que este año llevó a cabo su 5ta edición.

Su Director, Augusto Giuffra, resaltó que este evento reúne a toda la cadena del café, y puede encontrarse no solo los granos aromáticos, sino también modernas máquinas que son imprescindibles para desarrollar una caficultura tecnificada.

En esta ocasión llevó equipos de selección electrónica Satake con modelos de USA y Japón para procesar café, frejol, maní, ajonjolí, quinua y otros granos secos, además para procesamiento de café en húmedo y en seco Palini & Alves de Brasil, y para laboratorio de granos la fábrica brasilera Gehaka, entre otras como máquinas y molinos de café espresso Magister de Italia, las embolsadoras, cosedoras y balanzas Matisa de Limeira Brasil también presentaron equipos pequeños de tostado y molienda Atilla.

Refirió que empresas y organizaciones de productores utilizan éstas máquinas para sus diversos procesos de café y cacao.

Asimismo, Giuffra explicó que su empresa que ya cumplio 38 años en el mercado peruano representando a las mejores fábricas de cada rubro, cuenta con toda la infraestructura para dar el servicio de tostado y descafeinado a cooperativas, agricultores y empresarios en general, y así puedan vender cafés tostados sea al mercado nacional como internacional.

"Hay varias cooperativas, empresas particulares y agricultores que nos confían su café y que han exportado por intermedio de nuestra empresa, la Tostaduría de Café Chanchamayo SAC ", manifestó.

Giuffra expresó que su empresa está abierta para atender a todos. "Nosotros somos profesionales en tostado de café. Hacemos pruebas y les decimos cómo debe tostarse y que mezcla hacerse. Ellos prueban su sabor, y una vez aprobado, lo tostamos", refirió, remarcando que su especialidad es dar servicio de tostado.

Asimismo, la empresa cuenta con su propia marca, el Cafe Tostado Gianfranco, que tiene casi 27 años de existencia y proviene del fundo familiar ubicado en Pichanaki Chanchamayo."

5ta Expo Café:
fiesta de aromas y negocios

5th Expo Café: feast of flavours and business





La inauguración de la feria contó con la presencia de autoridades de la JNC, el MINAGRI y la Cámara Peruana del Café y Cacao.

Productores de las diferentes zonas cafetaleras del país trajeron sus mejores granos y se convirtieron en los líderes de la feria más importante de café que se desarrolla en Perú, que este año llevó a cabo su quinta edición.

La mitad de los expositores presentes en la 5ta Expo Café pertenecen a asociaciones o cooperativas cafetaleras, cuyos granos se exportan principalmente a Europa y Estados Unidos. Como en los últimos cuatro años, en esta oportunidad los limeños pudieron acceder a los mejores cafés, destinados a los más exigentes mercados internacionales

Convocados por la buena imagen de los cafés peruanos, también estuvieron presentes compradores de Estados Unidos, Canadá, Taiwán, Chile y Corea, que llegaron especialmente a participar en la rueda de negocios realizada los dos primeros días de la feria, que cerró sus puertas el domingo 25 de octubre.

Diez tostadores internacionales de grandes empresas importadoras de esos países, así como compradores de Comercio Justo llegaron a este certamen con el fin de participar en la rueda de negocios promovida por Promperú. De Estados Unidos asistieron empresas como Blue Bottle Coffee, Café Imports y Groundwork Coffee; de Canadá estuvo Salt Spring Coffee; y de Corea, Coffee Plant, entre otros.

Belén Rivadeneyra, de Fairtrade Estados Unidos, remarcó que Perú es el principal exportador de café orgánico para Norteamérica. "En 2014, Estados Unidos importó café con certificación FLO por 19 millones de dólares solo de Perú. Por eso no nos sorprende que compradores de este país siempre acudan a este tipo de eventos", dijo.

Producers from different coffee-growing zones in the country brought their best coffee beans and became the leaders in the most important coffee fair that takes place in Peru, which this year celebrated its 5th edition.

Half of the exhibitors present at the 5th Expo Cafe are part of associations or cooperatives, whose coffees are exported principally to Europe and USA. As in the last four years, in this opportunity the people of Lima were able to access the best coffee, destined to the most demanding international markets.

Summoned by the fame thar the Peruvian coffee has achieved, customers from USA, Canada, Taiwan, Chile and Korea were present, who arrived primarily to participate in the business conference carried out the first two days of the fair, which closed its door the past Sunday, 25th of October.

Ten international roasters from biggers importing enterprises of these countries, as well as Fairtrade buyers arrived at this contest, for the purpose of participating in the business sessions promoted by Promperu. From USA, there were companies as Blue Bottle Coffee, Café Imports and Groundwork Coffee; from Canada participated Salt Spring Coffee; and from Corea arrived Coffee Plant, among others.

Belen Rivadeneyra, from Fairtrade USA, highlighted that Peru is to them, the main exporter of organic coffee. "In 2014, USA imported coffee with FLO Certification for about US$19 million only from Peru. That is why it is no surprise that buyers from this country always participate in this kind of events", she said.



Amantes del café abarrotaron la feria buscado granos aromáticos de calidad.



Compradores internacionales destacaron la calidad de nuestros cafés.

Al respecto, el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova, destacó que los cafetaleros peruanos en base a su solitario esfuerzo han sabido ganarse un lugar entre los mejores. Recordó que, en conjunto, las organizaciones de productores participan en más del 30% del volumen y valor de exportaciones, sobre todo de cafés de calidad, certificados y con precio Premium.

"Los importadores han mostrado un gran interés en trabajar con organizaciones que tengan una trayectoria sostenible y les garanticen una oferta consistente, tanto en volumen como en calidad. Y eso le brindamos las cooperativas, que ya tenemos años de trayectoria", comentó.

También participaron en la rueda de negocios representantes de hoteles, restaurantes, supermercados y empresas exportadoras de café de nuestro país, como el grupo Wong y el Hotel Estelar Miraflores, con el fin de tener un contacto directo con los productores y así comprar su café sin intermediarios.

Participaron 38 empresas nacionales y extranjeras y hicieron tratos por US$ 9 millones en expectativas de negocios de café y maquinaria en un año. Participaron 31 lotes de cafés finos entre ellos los diez mejores del Concurso Nacional de Cafés de Calidad, de las cooperativas y empresas que participan en el programa Ruta Exportadora de Promperú, así como de otras organizaciones previamente seleccionados a través de una catación realizada por los compradores.

Córdova remarcó que la expectativa ha sido tan grande que el próximo año podría invitarse a cafetaleros de Ecuador o de Colombia. "Nuestra meta es que, la Expo Café Perú se convierta en la feria de café más grande de Latinoamérica", expresó.

Tres días de fiesta

El evento, realizado en la casa Prado, de Miraflores, se inauguró el viernes 23 de octubre con la presen-

In that regard, the president of the Junta Nacional del Cafe (JNC), Tomas Cordova, explain that the peruvian coffee producers hat work a lot and alone to earned a place among the best over tue world. He reminded that, as a whole, the organizations of producers participate in more than the 30% of the volume and value of exportations, especially with quality coffee, certified and premium price.

"The importers have showed a great interest in working with organizations that hold a sustainable path and guarantee a consistent offer, as well in quantify as on quality. And that is what is provided by us, the cooperatives, who already have years of track record", he recorded.

In the business conference also attended sales representatives of hotels, restaurants, supermarkets and exporting enterprises of coffee from our country, as Wong Group and Estelar Miraflores Hotel, in order to have direct contact with the producers and thus buy their coffee without intermediaries.

In total, 38 domestic and foreign companies took part and made deals for about $9 million in coffee business expectations and machinery in a year. That involved 31 lots of coffee quality, including the top ten finalists of the National Coffee Quality Competition; from the cooperatives and companies involved in the "Ruta Exportadora" program, from Promperú; and fron other selected organitations through a coffee cupping by the buyers.

Cordova noted that the expectation was so large that next year could be invited coffee producers organitations from Ecuador or Colombia. "Our goal is that, the Expo Cafe Peru becomes the fair of Latin America's largest coffee," he said.

Three days of festival

The event, held in the House Prado, in Miraflores, was inaugurated on Friday, 23rd of October, with the presence of authorities, managers and executives of



Parte de la directiva de la JNC con expositores internacionales.



Lucila Quintana en el stand de la Coopetativa Huadquiña, de Cusco.

cia de autoridades, directivos y ejecutivos de organizaciones y empresas, así como los presidentes de la JNC, Tomás Córdova, y de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro.

También estuvieron presentes el director general de Negocios Agrarios del Ministerio de Agricultura y Riego, Gino Bartra; la jefa del Gabinete de asesores de Devida, Sandra Ramírez; y el funcionario de la Dirección de Promoción Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores, Fernando Claudet.

Durante tres días se reunió a todos los sectores de la cadena del café, empezando por los productores, y pasando por las empresas que dan servicios para el cultivo y manejo del grano aromático, tanto en el campo como en cafeterías. Asimismo, asistieron industriales y organizaciones certificadoras, así como gobiernos regionales y locales de las zonas cafetaleras. Entre ellos estuvo el representante de la empresa Comersa Trading, Ernesto Hanspach, quien ha participado reiteradamente en este evento. Resaltó que hay muchas empresas interesadas en eventos como la Expo Café, que en sus cinco años de realización ha contribuido en promover el consumo interno de cafés de calidad.

Córdoba remarcó el interés de las autoridades de las regiones cafetaleras por respaldar el esfuerzo de los productores. "Aquí están presentes con sus stands,

organizations and enterprises, as well as the presidents of the JNC, Tomas Cordova, and the Camara Peruana de Cafe y Cacao, Luis Navarro.

Also were present the director general of the Agricultural Business of the Ministry of Agriculture and Irrigation, Gino Bartra; the head of the Cabinet of advisors of Devida, Sandra Ramírez; and the officer of the Direction of Economic Promotion of the Ministry of Foreign Affairs, Fernando Claudet.

For three days it met to all the sectors of the chain of the coffee, beginning for the producers, and passing by the companies that provide services to the cultivation and management of the aromatic grain, both in the field and in cafes. Also, was attended by industrialists and certification organizations as well as regional and local governments of the coffee-producing areas. Between them, there was the representative of the company Comersa Trading, Ernesto Hanspach, who has taken part repeatedly in this event. It highlighted that there are many companies been interested in events as the Expo Cafe, that in its five years of accomplishment has contributed in promoting the internal consumption of qualit coffees.

Cordoba stressed the interest of the authorities of the coffee-growing regions to support the effort of the producers. "They are here present with

Tomás Córdova y Santos Chipana con visitante de Fairtrade USA.



Reconocido periodista Raúl Vargas, de RPP, visitó la feria de café.





Juarado del "Grano de Oro" para las marcas de la Expo Café.



Auxtin Ortiz, del Foro Rural Mundial, con parte de la directiva de la JNC.

los Gobiernos regionales de Cusco, Amazonas, San Martín y Huánuco, así como varias municipalidades, como las de Echarati y Quellouno, que están comenzando a apoyar la caficultura, en vista de que es la principal actividad económica de sus pobladores", indicó.

Los más de diez mil visitantes a la Expo Café disfrutaron de varias novedades que trajo la feria este año. Una de ellas fue haber tenido como productos invitados al cacao y al té, los que se cultivan también en zonas cafetaleras, y que muchas veces le dan el toque especial y único que tiene el café peruano en cada una de las regiones de producción.

El público asistente pudo disfrutar de presentaciones vinculadas al café, entre ellas el show de baristas y de gastronomía con café, así como talleres de tostado, y un segmento nuevo llamado "Despierta tus sentidos, vive chocolate", ya que este año se incluyó demostraciones de productos de cacao.

También se llevó a cabo el 2do Simposio Internacional "Café y el cambio climático", y el Foro "Servicios de extensión y asistencia técnica en la cadena de valor del café", que contó con reconocidos expertos en el cultivo el cafés de calidad.

their stands, the regional Governments of Cusco, Amazonas, San Martin and Huanuco, as well as several City Halls, as Echarati and Quellouno, which are beginning to support the coffee sector, that is the main economic activity of the population", he said.

More than 10,000 visitors to the Expo Cafe enjoyed several developments that brought the fair this year. One of them was hat as invited products, cacao bean and tea, which are also cultivated in coffee-growing areas, and that often give him the special and only touch that has the Peruvian coffee in each of the regions of production.

The audience could enjoy presentations, including the show of baristas and gastronomy with coffee, as well as workshops of toast, and a new segment called "Awaken your senses, live chocolate", because since this year, it included demonstrations of cocoa products.

Also was held the 2nd International Symposium "Climate and coffee", and the Forum "Extension services and technical assistance in the coffee value chain", which featured renowned professionals and experts in the growing of quality coffees.

Se dio el Grano de Oro a las mejores marcas

Otra innovación de la Expo Café fue el primer concurso de las marcas comerciales que se exhibieron en la feria. El ganador del "Grano de Oro Expo Café 2015" fue otorgado para la marca Inkaforest, de la empresa Coopchebi, de Chanchamayo; el segundo lugar fue para Finca Tasta, de Satipo, y el tercero para Cordillera Negra, de Oxapampa.

El objetivo de este evento fue incentivar la competencia entre las nuevas marcas que están en el mercado de café con la finalidad de fomentar el consumo interno de granos aromáticos de calidad.

Un jurado calificador que evaluó los cafés estuvo integrado por el presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, representante del sector privado; William Arteaga, de Promperú; el director de la Escuela Nacional de Baristas del Perú, Juan José Bozo; el catador internacional de la empresa estadounidense Café Virtuoso, Nelson Teskey; el catador de la empresa coreana Collee Planet, Jin Bick; y el periodista César Hildebrant.

En la calificación se tomó en cuenta dos puntos esenciales: la calidad y diseño del empaque, así como información de la marca; y el otro aspecto fue la degustación del grano en prensa francesa, de acuerdo a un protocolo y el reglamento establecido por el juez líder del XI Concurso Nacional de Cafés de Calidad, el mexicano Manuel Díaz.

Navarro destacó que las organizaciones de productores están diversificando su estrategia de negocio, dando un paso más en la comercialización de cafés tostado y molido para el mercado nacional. El 50% de los participantes en este certamen fueron organizaciones de productores de café.



Productores cuyos cafés ocuparon los primeros puestos en el Concurso Nacional de Cafés de Calidad, fueron premiados en la ceremonia de clausura.

Cafés del sur del país son los mejores de 2015

Coffees from the south of the country are the best of 2015

Las muestras de CECOVASA y de una productora independiente de Echarati, Cusco, ocuparon los dos primeros lugares en el XI Concurso Nacional de Cafés de Calidad. El tercer puesto fue para CENFROCAFÉ. Jueces internacionales quedaron gratamente impresionados.

Los granos de café procedentes de los valles de Sandia, en Puno, y Echarati, en Cusco, alcanzaron los más altos puntajes otorgados por los exigentes catadores que integraron el equipo de jueces del XI Concurso Nacional de Cafés de Calidad.

El proceso comenzó en agosto pasado con los concursos regionales, en los que participaron más de un centenar de muestras, quedando 75, que alcanzaron un mínimo de 84 puntos en taza. La final se llevó a cabo en Lima, entre el 20 y 22 de octubre, donde se evaluó los 39 lotes que lograron clasificar, acto que fue auditado por la certificadora NSF Inassa.

Samples of CECOVASA and a freelance producer of Echarati, Cusco, occupied the first two places in the 11th National Competition of Quality Coffees. The third place went to CENFROCAFÉ. International judges were very impressed

Coffee beans proceeding from the valleys of Sandia, ubicate in Puno, and Echarati, in Cusco, both from the south from Perú, reached the highest scores awarded by demanding tasters who formed the panel of judges of the XI National Coffee Quality Competition.

The process began last august with the regional competitions, involving more than one hundred samples, leaving 75, which reached a minimum of 84 points in Cup. The final was held in Lima, between 20th and 22nd of October, where 39 lots that were able to classify, act that was audited by the NSF Inassa certification.

Catadores nacionales e internacionales destacaron las cualidades de los granos aromáticos que participaron en el certamen, remarcando sus características afrutadas, a chocolate y flores del bosque y la constancia en la calidad de las muestras que participaron, provenientes de las doce regiones productoras. Quedaron gratamente impresionados con las muestras que les tocó evaluar, reconociendo la calidad de nuestros granos aromáticos.

En este concurso participaron seis reconocidos expertos de Estados Unidos, México, Canadá y Corea: el líder de los catadores internacionales, Manuel Díaz; Stephen Vick, gerente de Control de Calidad en Blue Bottle Coffee; Piero Cristiani, catador de Café Imports; Stamatis Papadopoulos, gerente de Calidad en Salt Spring Coffee; Steve Lee, director de Groundwork Coffee; y Jin Bok, jefe de compras de Coffee Plant.

Asimismo, el líder de los jueces peruanos, fue Óscar Gonzales, director de Abastecimiento para Sudamérica de Sustainable Harvest, quien remarcó que cada año mejoran los granos aromáticos.

"Encontramos cafés diferenciados, con características que en los últimos años no se notaban. Se presentaron cafés brillantes, jugosos, cítricos, con mucha melaza, menta y hasta con chicha morada", refirió.

Los ganadores

En esta ocasión, el café de Raúl Mamani Mamani, socio de la Cooperativa San Jorge y de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), fue elegido como el mejor de 2015 con una calificación de 88.97 puntos en taza. En 2013, también

National and international tasters highlighted the qualities of the aromatic beans that participated in the event, and spoken about its fruity characteristics, with taste of chocolate and flowers of the forest, and its constancy in the quality of the samples that participated, that coming from twelve regions of Perú. They were very impressed with the samples that they must them evaluate, recognizing the quality of our aromatic beans.

Six renowned experts from United States, Mexico, Canada and Korea participated in this important contest: the leader of the international tasters, Manuel Díaz; Stephen Vick, quality control manager at Blue Bottle Coffee; Piero Cristiani, principal taster of Cafe Imports; Stamatis Papadopoulos, quality manager at Salt Spring Coffee; Steve Lee, director of Groundwork Coffee; and Jin Bok, chief of purchasing of Coffee Plant.

And, the leader of peruvian judges, was the taster Oscar Gonzales, director of supply for South America of the organization Sustainable Harvest, who remarked that every year the peruvian coffee-producers improve their aromatic beans.

"We found different coffees, with features that are not noticed in recent years. There were bright, juicy, citrus cafes, with much molasses, mint and even purple chicha (peruvian beverage made from purple corn)", he concerned.

The winners

On this occasion, the coffee from Raúl Mamani Mamani, partner of the Cooperative San Jorge and from the Central of Cooperatives of Valley of Sandia (CECOVASA), was chosen as the best coffee from 2015, with a score of 88.97 points in cup. In 2013, his aromatic beans also obtained the first position in the



A la semifinal llegaron los mejores cafés, con más de 84 puntos.



Manuel Díaz, catador mexicano que lideró el jurado internacional.

Los diez mejores cafés de 2015

Puesto	Nombre del productor u organización	Región	Calificación
1	Raúl Mamani Mamani / CAC San Jorge - Putina Punco	Alto Inambari	88,97
2	Karol Teresa Echegaray / Independiente	Inchiquiato -Echarati	88,19
3	José F. Carhuachinchay J. / CENFROCAFE Nº 05	Cajamarca	87,94
4	Nancy Tania Andrade Gavancho / AGEAC	Oxapampa	87,75
5	José S. García Cuello / CENFROCAFE Nº 03	Cajamarca	86,92
6	Café APU – 005 / CENFROCAFE	Jaén-Cajamarca	86,67
7	Mario Jesús Rufasto Zuloeta / Orellana 1188 - CARI	Querocoto - Cusco	86,47
8	Obal Abimael Pita Peralta / CAC PROSPERIDAD CHIRINOS Nº 03	Cajamarca	86,44
9	Renán Neira Meléndrez / C.P. IHUAMACA Nº 02 - CENFROCAFE	San Ignacio -Cajamarca	86,28
10	Augusto Vásquez / Sol & Café	Jaén-Cajamarca	85,94

obtuvo el primer puesto en el certamen del mejor café. Su producción se vende a través del famoso Café Tunki, que se hizo conocido tras haber sido premiado en la feria SCAA, en Estados Unidos en 2010.

Con el galardón de este año, CECOVASA suma 7 coronas obtenidas en los once certámenes realizados en el país. Mamani recibió como premio una balanza de 500 kilos, entregada por la empresa Suminco.

El segundo puesto correspondió al café de Karol Teresa Echegaray, una productora independiente de la zona de Inchiquiato-Echarati, en la provincia cusqueña de La Convención. Su muestra obtuvo una calificación de 88.19 puntos en taza. Recibió un secador solar, donada por Tecnatrop.

Y el tercer lugar fue para el café de José Carhuachinchay, socio de CENFROCAFÉ, organización que reúne productores de las provincias cajamarquinas de Jaén y San Ignacio; su muestra obtuvo 87.94 puntos.

De los 10 mejores cafés peruanos, seis muestras provienen de Cajamarca, dos de Cusco, uno de Puno y uno de Oxapampa.

El presidente de la Junta Nacional del Café, Tomás Córdova, resaltó el esfuerzo de los pequeños productores que trabajan para salir adelante a pesar de la crisis que afronta el sector, emprendiendo la renovación de cafetales con sus propios recursos.

Durante la ceremonia de clausura de la 5ta Expo Café, el presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, remarcó que nuestro país está ganando espacios a nivel internacional porque los productores están mejorando sus procesos y cultivando un café de altísima calidad.

IX National Coffee Quality Competition. His production is sold through the famous coffee Tunki, who became known after having been rewarded in the fair SCAA, in The United States in 2010.

With the award of this year, CECOVASA added seven crowns obtained in eleven contests that have been held in the country. Mamani received as a prize a balance of 500 kilos, donated by the company Suminco.

The second place was for the coffee from Karol Teresa Echegaray, an independent coffee-producer in the area of Inchiquiato-Echarati, in the Cusco province of La Convencion. His sample hat 88.19 points in Cup. He received a solar dryer, donated by Tecnatrop.

And the third place went to the coffee from Jose Carhuachinchay, partner of CENFROCAFÉ, organization that brings together producers of Cajamarca provinces of Jaen and San Ignacio; his sample obtained 87.94 points.

Of the 10 best Peruvian coffees, six samples came from Cajamarca, two from Cusco, one from Puno and another from Oxapampa.

The president of the Junta Nacional del Café, Tomas Cordova, highlighted the efforts of small producers who work to get ahead despite the crisis facing the sector, undertaking the renovation of coffee plantations with their own resources.

During the closing ceremony of the 5th Expo Cafe, the president of the Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, remarked that our country is gaining spaces internationally because the producers are improving their processes and producing high quality coffee.

El mejor café

Raúl Mamani, ganador del concurso del mejor café peruano de este año, remarcó que no es sencillo producir un café de calidad, pues las condiciones en que trabaja son muy duras. Dijo que no hay un ingrediente secreto para lograr la calidad, y que todo depende del manejo que se la haga.

"Hay que hacer una cosecha selectiva, y cuidar la fermentación, más que todo", expresó con conocimiento de causa, pues su café ha ganado muchos concursos.

Indicó que se debe recoger solo los granos rojos, que estén a punto, pero que hay que tener cuidado para no incluir un grano rajado por las lluvias, sobremaduro o que se haya caído al suelo. "Eso lo separamos porque malogra la taza", contó.

Precisó que la fermentación depende del tipo de variedad. "Por ejemplo, yo tengo caturra en mi parcela, y se fermenta 18 horas; en cambio la geisha demora 20 horas", dijo.

Detalló que estas especificaciones las ha ido conociendo a través de la asistencia técnica que les da CECOVASA. "Los técnicos van a nuestras fincas a capacitarnos", comentó.

Solicitó al Estado, sea a través del Gobierno central o el regional, tome más interés en las zonas de producción. Comentó que, para llegar a Tunkimayo, donde está su finca, tiene que viajar diez horas de Juliaca en auto, para luego caminar tres horas más hasta la zona de producción.

"Tengo que sacar mi café a la espalda o carretilla. No hay otra forma. Por eso le pedimos que nos hagan una carretera. En 2013 Devida hizo un estudio y preparó el expediente, pero hasta ahora no se ha avanzado nada", lamentó.

The best coffee

Raúl Mamani, winner of the competition for looking the best Peruvian coffee of this year, said that it is not easy to produce quality coffee because he must work in hard conditions. He said that there is not a secret ingredient for quality, because everything depends on management of coffee tree.

"We should make a selective harvesting, and take care of the fermentation, most of all", said knowingly the peruvian producer, because his coffee has won several contest.

He indicated that they must be picked up only red beans, but only the ripe cherries, but they must take care to not to include a grain cracked by the rains, overripe or dropped to the ground. "That separate it because it damage the cup", he said.

The producer pointed out that the fermentation depends on the type of variety. For example, I have caturra in my plot, and it ferments 18 hours; on the other hand the geisha takes 20 hours.

He explained that he learned these specifications through technical assistance that CECOVASA gives to him and other coffee producers. "Technicians go to our farms to enable us," he explain.

Mamani requested that the State, through the central o the regional Government, take more interest in production areas. He explained, that to go to his farm in Tunkimayo, he must travel ten hours of Juliaca in auto, then walking three hours more to the area of production.

"I have to get my coffee to the back or wheelbarrow. There is no other way. That is why we ask the Government to make a road. In 2013 Devida did a study and prepared the dossier, but that is all, they not moved anything more", he reported.

Diez tostadores de Estados Unidos, Europa y Asia hicieron negocios.



Equipo de catadores nacionales, liderados por Óscar Gonzales.





Mario Ordóñez, de IHCAFE, compartió las acciones que realizaron en Honduras para reducir el impacto del clima en las zonas cafetaleras .

Simposio: café y cambio climático
Symposium: coffee and climate change

Bajo el lema "Impactos del Cambio Climático sobre la Caficultura, y Estrategias para enfrentarlos", se realizó el 2do Simposio Internacional del Café, en el marco de la 5ta Expo Café, en el que participaron expertos nacionales e internacionales.

Uno de ellos fue representante de ONA Consultores, de México, Manuel Díaz, quien explicó que hay tres factores determinantes de la calidad del café: los microclimas aptos (clima, los suelos y las estaciones), la nutrición y manejo (maduración óptima, buenas prácticas de cosecha y beneficio), y su carácter distintivo (origen, material genético y sistema de cultivo).

Refirió que si bien el cambio climático impacta negativamente en la productividad y calidad del café, esto se puede contrarrestrar tomando una serie de acciones dependiendo de la situación.

En caso de temperaturas altas, recomendó el manejo de sombra y redensificación, así como tratamiento integrado de plagas y enfermedades, y medidas para la adaptación y mejoramiento genético de las plantas, entre otras acciones. Mientras que, frente a lluvias torrenciales, se debe manejar microcuencas, barreras vivas y coberturas verdes.

Y en caso de lluvias intermitentes e irregulares que provocan floraciones "locas" fuera de temporada, aconsejó la instalación de sistemas de monitoreo y alerta temprana para el manejo integrado de enfermedades.

Under the slogan "Climate Change Impacts on Coffee, and strategies to face them" was held the 2nd International Symposium Café, as part of the 5th Expo Café, with the participation of national and international experts.

One of them was representative of ONA consultants, of Mexico, Manuel Díaz, who explained that there are three determinants of the quality: suitable microclimates (climate, soils and stations), nutrition and management (optimal ripeness, good practices of harvest and profit), and its distinctive character (origin, genetic material and cultivation system).

He said that while climate change has a negative impact on productivity and quality of coffee, this one can order taking a series of actions depending on the situation.

For example, in case of high temperatures, recommended management of shadow redensification and integrated treatment of pests and diseases, and measures for adaptation and genetic improvement of plants, among other actions. While facing torrential rain, watershed, hedgerows and green hedges must be handled.

And in case of intermittent and irregular rains that cause "mad" blooms out of season, advised the installation of systems of monitoring and early warning for the integrated management of diseases.

Experiencia de Honduras

Por su parte, el asesor del Instituto Hondureño de Café (IHCAFE), Mario Adolfo Ordóñez, contó que después de la plaga de roya, este país centroamericano desarrolló una estrategia integral de adaptación para la productividad y café.

Indicó que para contrarrestar sus efectos se ha fortalecido las capacidades de técnicos y productores, y se impulsa la renovación de cafetales y los cultivos de calidad.

Coincidió en la importancia de contar con un modelo de alerta temprana para la roya, como se aplica en su país. Precisó que para hacerlo se requiere de un presupuesto especial, así como logística y un adecuado recurso humano.

Proyecto WCR y Promecafé

El coordinador del proyecto Roya del Café, de World Coffee Research (WCR), David Laughlin, comentó que tras la reciente plaga de roya, se inició junto a Promecafé, un proyecto para revitalizar el sector cafetalero.

En ese marco promueven un catálogo de variedades. Así se contará con información adecuada para tomar una buena decisión al elegir semillas de café. En esa línea, están realizando un ensayo multilocal de variedades, en el que está incluido Perú, Centroamérica, Asia y África. Esta investigación involucra a 34 variedades de café que serán probadas en 20 países.

También expusieron Wendy Fracesconi, del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), así como el presidente de la JNC, Tomás Córdova, y el de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, entre otras personalidades vinculadas al mundo del grano aromático.

El 2do. Simposio Internacional "Impactos del Cambio Climático sobre la Caficultura, y Estrategias para enfrentarlos" fue organizado por el proyecto de Desarrollo Sostenible del Café, ejecutado por la Junta Nacional del Café y la plataforma SCAN, y financiado por BID-FOMIN y la cooperación Suiza SECO.

Honduras experience

For his part, the advisor of the Instituto Hondureño de Café (IHCAFE), Mario Adolfo Ordóñez, told that after the plague of rust, this Central American country developed a comprehensive strategy of adaptation to productivity and coffee.

He said that to counteract its effects has been strengthened the capacities of technicians and producers, and encourages the renovation of coffee plantations and crops quality.

Also, he agreed on the importance of having a model of early warning for rust, as applied in their country. He explain that it requires a special budget, as well as a suitable human resource and logistics.

WCR Proyect and Promecafe

The project coordinator of coffee rust proyect World Coffee Research (WCR), David Laughlin, said that started with Promecafe, a project to revitalize the coffee sector after the recent plague of rust.

In this context, they promote a catalogue of varieties. So, there will be adequate information to make a good decision to choosing coffee seeds. They are performing a multi-local trial varieties, which included Peru, Central America, Asia and Africa. This research involves 34 varieties of coffee that will be tested in 20 countries.

Also presented Wendy Fracesconi, of Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), as well as presidents of the JNC, Tomas Cordova, and from Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, among other personalities linked to the world of aromatic grain.

The 2nd International Symposium "Climate Change Impacts on Coffee, and strategies to face them" was organized by the project of Sustainable Development of the Coffee, executed by the Junta Nacional del Cafe and the platform SCAN, and financed by BID-FOMIN and the cooperation Switzerland SECO.



Expusieron el juez líder del concurso, Manuel Díaz, y otros catadores.



Expositores nacionales e internacionales participaron en este evento.



Delegados de las organizaciones del sur del país, socias de la JNC, se reunieron en Quillabamba para presentar sus propuestas gremiales.

Avanza consulta sobre Plan Estratégico de la JNC al 2021

Con el taller realizado en Cusco, se culmina la consulta base sobre las expectativas de las organizaciones cafetaleras de todo el país, y que serán sistematizadas en un documento a ser debatido en los próximos meses, para la acción gremial de la JNC en los próximos años.



Cafetaleros del nororiente estuvieron en Jaén en agosto pasado y expusieron sus opiniones.

La pertinencia de concertar una política agraria para el sector cafetalero, que incluya incentivos tributarios y créditos oportunos a bajos intereses para la rehabilitación, mantenimiento y renovación de cafetales, así como tomar medidas de prevención contra las plagas y el cambio climático son acciones prioritarias por las que debe trabajar el gremio cafetalero, con miras al bicentenario.

Así señalaron los representantes de las organizaciones socias de la Junta Nacional del Café (JNC) de Cusco, Puno y el Valle del Río Apurímac, reunidos en setiembre último en Quillabamba, en el taller descenralizado con el fin de recoger sus recomendaciones para elaborar el Plan Estratégico Institucional.

Expusieron los problemas que afrontan desde el punto de vista político, económico social y tecnológico los productores de sus regiones, frente a lo cual plantearon, además, la creación de un fondo cafetalero, mayor capacitación, así como un trabajo permanente con los jóvenes, que son los que aseguran la

sostenibilidad de la caficultura organizada.

Asimismo, mencionaron que una de sus fortalezas es que existe una fuerte organización gremial de las cooperativas cafetaleras a través de la JNC, que los socios están muy comprometidos, entre otros temas.

La inauguración del encuentro estuvo a cargo del presidente de COCLA, Guillermo Aguilar, así como el presidente de la JNC-filial Cusco, Leonid Herrera, quienes agradecieron el interés que mostraron en el evento.

A su turno, el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, expuso el contexto nacional internacional en el que tiene que actuar la caficultura peruana.

La coordinadora del Proyecto SCAN-JNC-BID, María Mercedes Medina, presentó los avances y perspectivas del programa a fin de contar con una caficultura sostenible.

El vicepresidente de la JNC, Santos Chipana, habló sobre la organización cooperativa y los nuevos retos que debe enfrentar pasar continuar posicionándose.

Estrategias conjuntas

Este taller se suma a los dos anteriores realizados en el nororiente y centro del país, a fin de recoger información para elaborar el nuevo Plan Estratégico de la JNC 2016-2021, el cual debe estar listo para su debate y aprobación, en los próximos meses.

De esta manera, se está trabajando en la definición de los lineamientos de la institución gremial de los cafetaleros peruanos con el fin de mejorar la productividad y competitividad de nuestro grano aromático.

El primer encuentro se realizó en julio en Pichanaki, en el que participación representantes de diferentes cooperativas y asociaciones de Selva Central. Su principal inquietud fue las secuelas que dejó la roya en la región, en donde hay zonas en las que aún subsiste la plaga.



El presidente de la JNC, Tomás Córdova, escuchó los planteamientos de los delegados.

Plantearon incidir en el fortalecimiento del proceso de renovación de cafetales, sea por su antigüedad o porque se perdieron a raíz de la roya; así como que la JNC asuma una estrategia para evitar que Agrobanco se privatice, pues es la única entidad estatal de fomento de la agricultura.

El segundo taller descentralizado se llevó a cabo en agosto pasado, al que asistieron dirigentes de cooperativas y asociaciones socias de las regiones San Martín, Amazonas y Cajamarca. Uno de los principales problemas que debatieron fue el tema del comercio justo, que comenzó como una estrategia que en algún momento fue un importante apoyo para los productores pero que ahora se está desnaturalizando por la actuación de grupos manipulados por algunos comerciantes.

Asimismo, plantearon fortalecer el proceso de cambio generacional como un concepto permanente y fundamental para el desarrollo de una caficultura competitiva y sostenible en el tiempo.



En Pichanaki se llevó a cabo el primer encuentro para definir la agenda cafetalera al 2021.

Actualizan gestión tributaria contable a contadores y dirigentes de cooperativas



Expertos en temas tributarios realizaron un taller de dos días a fin de actualizar los conocimientos de los funcionarios de las cooperativas.

El 6 y 7 de noviembre se realizó el segundo taller de actualización del personal vinculado a los aspectos tributario-contables de las organizaciones cooperativas. Complementó el primer encuentro realizado

Funcionarios de cooperativas socias de la Junta Nacional del Café (JNC) y de la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO) asistieron al II Taller de Actualización Tributaria organizado por ambas entidades gremiales, y realizado en Lima el 6 y 7 de noviembre.

El presidente de JNC, Tomás Córdova, remarcó que en esta oportunidad las dos organizaciones representativas de productores estén sumando esfuerzos para llevar a cabo este evento y confió que será el inicio de otras actividades similares.

"Hacemos este taller en convenio con APPCACAO porque la idea es que los gremios nos unamos para afrontar los problemas y buscar soluciones en aspectos políticos, sociales y financieros", sostuvo durante la inauguración.

Destacó que el evento busca que los contadores y gerentes de las cooperativas manejen las herramientas necesarias para ordenar sus instituciones en el aspecto contable y tributario, y así evitar sanciones o multas innecesarias.

"Es importante que trabajen juntos en esa tarea, que no es nada sencilla", exhortó el dirigente cafetalero, solicitándoles que repliquen el conocimiento adquirido en sus respectivas regiones.

La Ley N° 29972

El primer expositor fue el contador público colegiado Luis García, quien explicó cómo se aplica de forma correcta la Ley N° 29972, dictada en 2012 y que promueve la inclusión de los productores agrarios a través de las cooperativas, así como el tratamiento contable-tributario que debe darse a la distribución de excedentes.

Señaló que la mayor parte de las organizaciones cooperativas agrarias se han acogido a esta normatividad a pesar de que desconoce el acto cooperativo, cuya

definición quedó aclarada con la Ley N° 29683, promulgada en 2011. Explicó que esta decisión se debe a que ofrece beneficios tributarios por diez años, es decir, hasta el 31 de diciembre de 2022.

García expresó que en el caso de la Ley N° 29972, se establece una tasa especial de 15% de Impuesto a la Renta cuando el nivel de ingresos netos que provienen de la venta de productos de los socios a terceros, no sea mayor al 80% del total de los ingresos. "Esto significa que sus ingresos netos vengan principalmente de operaciones realizadas con sus socios o de transferencias de los bienes adquiridos a sus socios", dijo.

Asimismo, la norma dice que también están grabados los excedentes. "Para establecer el monto hay que remitirnos al a Ley de Cooperativas, que es el Decreto Supremo 074-90-TR", refirió.

Añadió que esta legislación dispone , en cuanto al pago de Impuesto General a las Ventas (IGV), que no estén grabadas las operaciones de las cooperativas con sus socios y viceversa. Pero además, reconoce el saldo a favor del exportador, por lo que, por ejemplo, las cooperativas que exportan café o cacao, tienen derecho a pedir la devolución del IGV que pagó en las compras que haya realizado.

Mientras que en el caso de los socios, quienes reciben el pago por los productos que entregó a su cooperativa, no están afectos al impuesto a la renta si sus ingresos no superan las 20 Unidades Impositivas Tributarias (UIT) -que actualmente sería S/. 77 mil-, siempre que el promedio de sus ingresos netos del periodo anterior y el presente no superen las 140 UIT, es decir, S/. 539 mil.

"Por el exceso, los socios tendrán que pagar 1.5% mensual, y en este caso la cooperativa actúa como agente retenedor", enfatizó.



El presidente de la JNC, Tomás Córdova, exhortó a los asistentes a replicar los conocimientos.

Una modificación adicional es que norma precisa que en algunos lugares no es obligatorio usar medios de pago a través de entidades financiaras, ya que éstas no están presentes. La lista que publica en la página web de la Sunat.

Temas varios

Los otros temas que se tocaron fueron definidos al finalizar el primer taller, realizado en setiembre último y que puso énfasis en el aspecto tributario en torno "a los no domiciliados".

Por ejemplo, el mismo contador Luis García expuso sobre el Impuesto a la Renta y la Reserva Cooperativa, así como la aplicación de la Ley N° 29972 en las cooperativas de frontera.

Además, el abogado Miguel Ríos habló sobre la vigencia de las Cooperativas de Ahorro y Crédito, así como las instituciones financieras internacionales y las órdenes de pago.

También se expuso sobre el tratamiento contable y tributario sobre el incremento del capital social (vía capitalización de resultados e incremento de aportes), y sobre la implementación del saldo a favor del exportador en los casos de cooperativas agrarias cafetaleras.



En anterior encuentro de puso énfasis en la tributación de los "no domiciliados".



Un Centro de Innovación Tecnológica para el café ayudaría a tener una producción más moderna y competitiva.

Los CITEs, oportunidad para la innovación cooperativa cafetalera

Es una oportunidad para las organizaciones cafetaleras, que tienen un potencial adicional por su experiencia en el manejo de ecosistemas.

Por: César Gavidia

En los últimos años hemos tenido un crecimiento económico impulsado por los commodities y la actividad extractiva, pero no es suficiente para consolidar el desarrollo de una economía sostenible. Un buen indicador del nivel de desarrollo para Perú se obtiene midiendo sus agriculturas por su contexto territorial, actores, carácter inclusivo y generador de conocimientos.

En este sentido, las agriculturas de Perú se han debilitado, mostrando ciclos sin control y una alta vulnerabilidad, a diferencia de la agroindustria de la costa, que ha marcado la "moda" de ciertos productos, muchos de los cuales son paquetes tecnológicos introducidos para mercados recurrentes -ahora inestables y de alto nivel de competitividad- que exigen una gran escala y productividad en campo.

Las agriculturas de Perú son un binomio de cultura y biodiversidad, que debe ser el punto de convergencia de los esfuerzos de las ciencias sociales y naturales, facilitando políticas idóneas más allá de las posturas ideológicas. Bajo esta premisa es más fácil reconocer las tecnologías apropiadas, definidas como las diferentes formas de hacer las cosas según la cultura y el contexto; vale decir, revalorar saberes ancestrales en las agriculturas y su agrobiodiversidad, nos acerca al manejo de los ecosistemas con la práctica agroecológica de los cultivos.

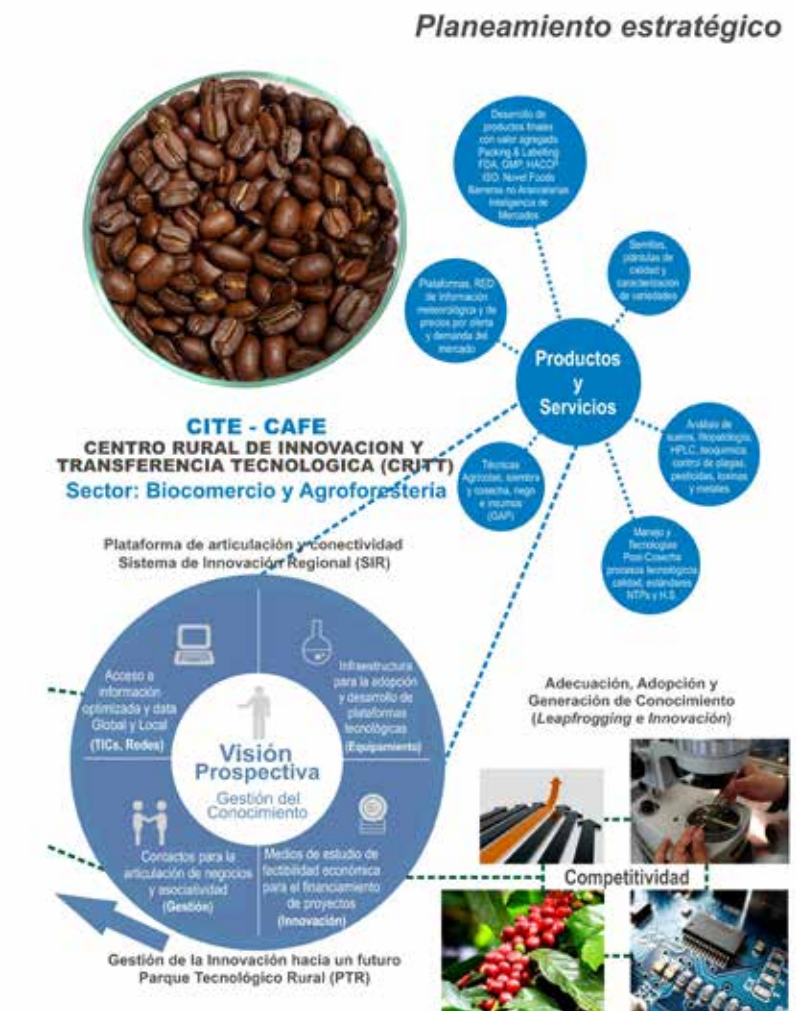
Desde hace algunos años se ha promovido el acercamiento entre los sectores académico, empresarial y de Gobierno, mediante mesas de trabajo y la participación en proyectos conjuntos, principalmente a través del Fondo para la Innovación,Ciencia y la Tecnología (FINCyT) y el Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (FONDECYT). Los resultados fueron insuficientes, aislados y en el mejor de los casos de largo plazo. Considerando el nivel de competitividad y avance de nuestros socios comerciales (TLCs, Acuerdos Comerciales, etc.) tenemos sólo buenas intenciones y una desventaja en la oferta y acceso a mercados con productos de valor agregado.

Diversificación productiva

El Plan Nacional de Diversificación Productiva (PNDP) tiene entre sus acciones la de potenciar y crear nuevos Centros de Innovación

Tecnológica (CITE). Esta iniciativa ha tenido algunos logros de escala menor con poco presupuesto en los últimos gobiernos, pero ha logrado una experiencia importante con el CITEvid, que tiene 15 años de trabajo.

Ahora se dispone de un financiamiento sin precedentes para los CITEs referidos a Ciencia, Tecnología e Innovación. La diversificación productiva es un logro de la estrategia y no el plan en sí, y los CITEs pueden ser la estrategia buscada, siendo la institución más adecuada para lograr el nivel de acción multisectorial y de articulación de los actores relevantes, como el sector privado, universidad y Estado. Lo que sí queda claro es que la determinación de los modelos de negocio de los CITEs no podrán ser estructurados ni diseñados por el Estado.



Esquema del Planeamiento Estratégico propuesto para un CITE para el café.

Oportunidad para las cooperativas

Si la diversificación productiva busca la generación de nuevos motores de la economía, es el momento de postular a las agriculturas, las que pueden irradiar otros sectores hacia la innovación, como las industrias de maquinarias, empaques, electrotecnia, automatización, TICs, cosmética, bio-farma, logística, e industrias creativas, entre otros, repensando el comercio exterior de Perú con una mayor identidad en su diversidad. En esta lógica, los CITEs serán los ejes del desarrollo regional y una red nacional de innovación, permitiendo la conexión sistémica urbano-rural, al adecuarse al potencial que significa la gestión de la biodiversidad en actividades de Biocomercio y Agroforestería, asegurando la orientación de la investigación científica e identificando las necesidades de innovación y transferencia tecnológica de los sectores productivos. (Estudio ENITT).

Finalmente es una oportunidad para las cooperativas de café, asumir el reto de ser parte de la innovación, con el potencial adicional que tiene el manejo de ecosistemas de cacao, plantas medicinales, frutos exóticos y especies forestales asociadas al cultivo, haciendo uso de tecnologías disruptivas en modelos de adopción para dar el salto tecnológico, sin "tener que inventar la rueda" y competir en el corto plazo. (leapfrogging).



Proyecto de Tecnologías de Alto Impacto - Proyecto de Red de CITEs para café y cacao, en el que participan CENFROCAFÉ, Incalab y E&E.



Mujeres cafetaleras se participaron en un encuentro realizado en el distrito de San Juan del Oro. Aprendieron de las experiencias comunes.

Cafetaleras de Puno se reúnen en congreso regional

Productoras analizaron sus fortalezas y debilidades, y compartieron experiencias sobre su participación en la organización cooperativa, así como su rol en el desarrollo de la caficultura.



Amanda Huayta, de ADEMUC-Puno.

Más de 300 delegadas de las ocho organizaciones socias de la Central de Cooperativas Cafetaleras del Valle de Sandia (CECOVASA) participaron en el 1er Congreso de la Mujer Cafetalera en la región Puno, realizado a fines de agosto pasado en el distrito de San Juan del Oro.

Debatieron alternativas a la grave crisis social derivada de los daños de la roya, los bajos precios del café y el abandono total de la zona.

Apuntaron que de esta manera se podrá generar nuevos espacios para la participación activa de la mujer campesina, fortaleciendo el liderazgo que ejerza en su comunidad, en el distrito y en la provincia, de tal forma que se fomente su actuación política, dirigencial y empresarial.

La presidenta de la Coordinadora Nacional de Mujeres Cafetaleras y Cacaoteras (CONAMUCC) y directiva de la Junta Nacional del Café (JNC), Lucila Quintana, inauguró el evento junto a la congresista por Puno, Claudia Coari. A este acto también asistieron el alcalde del distrito de San Juan del Oro, José Orlando Jara; el presidente de CECOVASA, Vicente Carasi; y el presidente de la Cooperativa Agraria Cafetalera san Juan del



La presidenta de la CONAMUCC, Lucila Quintana, remarcó que cada vez más mujeres integran las juntas directivas de sus cooperativas.

Oro, Toribio Quispe; entre otras personalidades de la región.

Asimismo, estuvieron presentes las dirigentes de la Asociación de Mujeres Campesinas- Región Puno (ADEMUC), Amanda Huayta, Marcela Gonzales y Justina Aréstegui; así como la directiva de Comité de Desarrollo de la Mujer (CODEMU) de CECOVASA, compuesta por Evangelina Mendosa y Flora Pajsi, entre otras mujeres representativas.

Las participantes fueron mujeres socias de las cooperativas cafetaleras de los valles de Tambopata e Inambari, quienes expresaron su visión sobre el sector, y compartieron sus experiencias como productoras y lideresas en sus respectivas organizaciones.

Importantes exposiciones

El congreso se inició con una exposición motivacional dada por el coach internacional Alexander Cruzálegui, quien destacó la importancia de las mujeres en el mundo empresarial y en el ámbito político.

Por su parte, la congresista Coari felicitó a las delegadas que asistieron a este evento por su cohesión y unidad, exhortándolas a fortalecer la organización ya que solo así podrán ser escuchadas por el Gobierno central.

Mientras que la presidenta de la CONAMUC habló sobre la realidad de la mujer cafetalera y su contribución en la economía familiar. Quintana también destacó que cada vez haya más mujeres dirigentes en las cooperativas que integran sus juntas directivas.

Asimismo, representantes de las organizaciones cafetaleras de Puno expusieron los emprendimientos exitosos que han desarrollado desde sus cooperativas.

Mientras que el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, dialogó con las productoras sobre el mercado de cafés especiales, así como la importancia de la innovación y las perspectivas de desarrollo a través de nuevas marcas.

Además, representantes de las municipalidades de Sandia, Alto Inambari, San Pedro de Putina Punco, Yanahuaya y San Juan del Oro, relataron las acciones que se realizan para contrinbuir con el desarrollo social y económico de las familias campesinas de los valles de Tambopata e Inambari.

El objetivo de este congreso fue fortalecer las capacidades organizacionales y empresariales de las mujeres cafetaleras de Puno, con un enfoque de representatividad política ante las instancias del Gobierno, así como promover la participación en el mercado de café con una marca propia.



La congresista por Puno, Claudia Coari, estuvo presente en la inauguración del 1er. Congreso de la Mujer Cafetalera del altiplano.





Rama de planta del Híbrido F1 H3 – en tercer año de instalado en campo.

Acciones de la JNC para mejorar la oferta de variedades y semillas de Café

Por: Susana Schuller, responsable del Área Desarrollo Técnico Productivo de la JNC

A más de dos años de la declaración de emergencia por la Roya del Café, el país no cuenta con una estrategia nacional para mejorar el acceso y difusión de variedades de café, en beneficio de los productores y la caficultura peruana.

El cultivo de café, carece de una institucionalidad internacional para la investigación y desarrollo de tecnologías. Para otros cultivos se conformaron instituciones como el Centro Internacional de la Papa (CIP), en Perú; el Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y Trigo (CIMMYT), en México; el Centro de Investigación para la Agricultura Tropical (CIAT), en Colombia; entre otros, los cuales integran el Grupo Consultivo Internacional de Investigación Agronómica (CGIAR, por sus siglas en inglés), y desarrollan investigación, generando tecnologías y promoviendo acciones de innovación agronómica para el manejo de los cultivos.

Ante la ausencia de una institucionalidad internacional para la investigación del cultivo del café, el World Coffee Research[1] (WCR) propone integrar y articular las capacidades nacionales de los países cafetaleros en una red colaborativa, con el apoyo financiero de la industria cafetalera global.

A nivel del WCR, y de PROMECAFE[2], se están iniciando importantes líneas de trabajo en temas estratégicos para el desarrollo de la caficultura, que integran a Perú en una agenda de trabajo internacional y regional.

Desde el año 2013, el World Coffee Research, en alianza con PROMECAFE, CIRAD, ECOM, EMBRAPA y otras entidades, ejecuta el Proyecto *"Revitalizing the Central American, Caribbean and Peruvian Coffee Sectors after the Rust Crisis of 2012 through Applied Research and Development"*, con financiamiento de USAID. Este proyecto desarrollado a nivel de Centroamérica, Caribe y Perú, enfoca el contexto de la crisis originada por la roya en estas regiones, y considera las siguientes líneas de trabajo:

1. "Inteligencia varietal", generando como producto un catálogo de variedades, a fin de que los productores puedan tomar mejores decisiones, en base a información accesible y confiable, al seleccionar la variedad para la renovación de sus cafetales, que consideran criterios agronómicos y de calidad en taza.

2. Provisión de semilla y plántulas de variedades resistentes a Roya, ampliando la oferta de proveedores de los híbridos F1, y de semilla con garantía de calidad (verificación de lotes semilleros y viveros).

3. Mejoramiento genético, y desarrollo de nuevas variedades resistentes a Roya del Café, mediante cruces de líneas de híbridos, y 80 accesiones silvestres de su centro de origen en Etiopía, y su evaluación en campo, y generación de nuevas fuentes de resistencia.

1 Es una organización sin fines de lucro, con un programa de investigación y desarrollo colaborativo, el cual promueve una oferta de café de calidad, y el bienestar de los productores cafetaleros y sus familias. El programa cuenta con el financiamiento de la industria global cafetalera, es liderado por los productores, desarrollado por científicos especializados en café, y respaldado por el Instituto Norman Borlaug, el cual forma parte de la Universidad de Texas A&M.

2 Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura, que integra los países cafetaleros de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaica, Panamá, Perú y República Dominicana.

4. Ensayo Internacional de variedades de café, evaluación de más de 30 variedades de café, a nivel de 20 países cafetaleros a nivel mundial.

Perú actualmente requiere renovar 100,000 hectáreas devastadas por la Roya del Café, y más de 130,000 hectáreas de cafetales que superan su vida útil. Por tanto, existe una demanda de 400 millones de plantones y 160 toneladas de semillas de calidad, para 80 mil hectáreas devastadas por Roya del Café, y de 500 millones de plantones y 200 toneladas de semilla, para no menos de 100 mil hectáreas que superaron su vida útil.

Las capacidades del país aún no atienden esta demanda, de brindarles a los productores la información requerida, y de proveerles la semilla o plantones que cumplan plenamente con los criterios de calidad, garantizando la conformidad genética.

Por tanto, el acceso a variedades modernas para la renovación de cafetales y la calidad de la semilla ofertada, es uno de los principales desafíos tecnológicos de la caficultura nacional.

La renovación del parque cafetalero debe realizarse en base a una estrategia país, con material de siembra de calidad, con resistencia a la Roya, por un lado, y que al mismo tiempo asegure una producción de café acorde a las exigencias del mercado, en cuanto a calidad de taza.

Este último aspecto, de la calidad de taza de las variedades promovidas en la renovación de cafetales, es vital para no afectar la imagen país, de proveedor de cafés de calidad, que los productores y sus organizaciones han logrado construir, a lo largo de las últimas dos a tres décadas.

Abordar este desafío tecnológico sectorial con seriedad y visión, requiere una estrecha y eficiente articulación entre los actores involucrados, tanto del sector público como privado, a nivel nacional. Demanda además de una articulación internacional, con diversos institutos especializados en café, como el CICAFE, IHCAFE, CATIE, CIRAD, integrados a través del Programa PROMECAFE, y a través del WCR, con otros países cafetaleros a nivel mundial.

La Junta Nacional del Café (JNC), con el apoyo financiero de aliados como HIVOS, BID FOMIN, FONDECYT, PROMECAFE y WCR, y acogiendo las demandas de los productores cafetaleros, en concordancia a las acciones emprendidas a nivel internacional, descritas líneas arriba, ha desarrollado las siguientes acciones (gráfico 1):

1. Certificación de competencias y capacidades de productores con experiencia en la producción de plantones de café, según un estándar consensuado de criterios (desde 2010).

2. Elaboración de una propuesta de Norma para la Producción de Semilla y Plantones de Café, la cual fue publicada como RJ 102-2013 / INIA (desde 2012).

3. Definición de los criterios mínimos para la producción de plantones de café, y entrenamiento del personal técnico en su aplicación, a través de la alianza con Root Capital (desde 2014).

4. Coordinaciones para iniciar la evaluación del desempeño de variedades desarrolladas en otros países, bajo condiciones locales, en el marco del Ensayo Internacional Multilocal de Variedades de Café, desarrollado por el World Coffee Research (desde 2014).

Gráfico 1. Acciones de la Junta Nacional del Café



Gráfico 2: Acciones para Mejorar la Oferta de Semilla y Variedades de Café – 2016

Situación actual	Acciones a realizar - 2016	Resultados
1a. Lotes Semilleros y viveros no aseguran conformidad de la variedad 1b. Lotes Semilleros y viveros con manejo deficiente. 1c. Escasas capacidades técnicas en manejo de lotes semilleros	Verificación de la identidad de las variedades con marcadores genéticos. Asesoría práctica para productores y tecnicos, en manejo de lotes semilleros, obtención de semilla, y almacenamiento. Asesoría en la revisión técnica de los estándares mínimos para el manejo de lotes semilleros, obtención de semilla y almacenamiento.	1a. Lotes semilleros aseguran identidad de la variedad 1b. Lotes semilleros manejados según criterios técnicos 1c. Productores y técnicos en capacidad de manejar lotes semilleros, producir semilla y plantones según criterios técnicos.
2. Productores con escaso acceso a material informativo sobre variedades	Sistematización de información, y elaboración de material informativo, y difusión del mismo (diversos formatos).	2. Productores cuentan con material informativo sobre características de las variedades de café
3. Escasa disponibilidad de variedades con resistencia a roya, y con buena calidad en taza	Introducción de nuevas variedades de Café, para atender demanda de productores	3. Disponibilidad de variedades con resistencia a Roya del Café, y calidad en taza (Híbridos F1 H1, H3, Marsellesa)
4. Deficiente información sobre desempeño de nuevas variedades bajo condiciones locales	Evaluación del desempeño de Variedades de Café (Instalación y Año 1 - Ensayo Internacional Multi Local de Variedades de Café en Perú	4. Conocimiento sobre desempeño de nuevas variedades bajo condiciones locales (resultados de 1er año del Ensayo Internacional de Variedades - Proyecto World Coffee Research)

5. Introducción de nuevas variedades, de fuentes seguras y confiables, como el híbrido F1 H1 o Centroamericano, y Marsellesa, a través del proyecto financiado por FONDECYT–CONCYTEC, y ejecutado en alianza con Cafetalera Amazónica (desde 2015).

Para el año 2016, la JNC, gracias al financiamiento de sus aliados BID FOMIN, SECO, FONDECYT, y WCR para la ejecución de proyectos[3], tiene previsto seguir avanzando en las acciones emprendidas, realizando las siguientes actividades (gráfico 2).

1. Asesoría tecnológica, para la verificación de la identidad de las variedades con marcadores genéticos, y la asesoría al manejo de lotes semilleros y viveros, para promover una oferta de variedades y semilla, acorde a la demanda del mercado, específicamente de cafés diferenciados y especiales.

2. Introducir semilla de variedades de los países que integran PROMECAFE, por ejemplo, Lempira y Parainema, de Costa Rica; ANACAFE 14 y Nemaya, de Guatemala; Cuscatleco, de El Salvador; además, de Oro Azteca, de México.

3. Difundir información, según requerimientos del público objetivo (productores, técnicos, o tomadores de decisión), sobre las variedades disponibles en el país, y las nuevas variedades introducidas,

4. Realizar las evaluaciones de desempeño de las variedades en el marco del Ensayo Internacional de Variedades de Café (World Coffee Research),

Las acciones de la JNC, gracias asus aliados y proyectos, han contribuido a ordenar y mejorar la oferta de material de siembra, y han articulado al país a entidades especializadas en café, con amplia experiencia en mejoramiento genético, y producción de semilla. No obstante, urge que Perú cuente con una estrategia nacional para atender este complejo desafío tecnológico, a fin de promover el desarrollo de la caficultura nacional, y de conservar su imagen como país proveedor de cafés de calidad.



3 BID FOMIN, ATN/ME-13053-PE "Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano". FONDECYT: Proyecto N° 079 – 2014: Desarrollo de capacidades técnicas en la producción a gran escala de plantas con la técnica de Embriogénesis Somática, y generación de demanda por variedades modernas de café. World Coffee Research: "International Multi Location Variety Trial (MLVT) in Peru".



Productores de CENFROCAFÉ llegaron a Lima para participar en la 5ta Expo Café.

CENFROCAFÉ abastece marca propia de Makro

Proyección es seguir creciendo también y apostar por una franquicia con su Cafetería Apu.

La única cooperativa que abastece la marca propia de café de un supermercado fuera del país es CENFROCAFÉ. Su responsable de Marketing, Ismael Burga, informó que la central está brindando servicios para desarrollar la marca de café Aro, que se Makro Super Mayoristas expende en sus tiendas en Sudamérica y Europa.

Indicó que la organización de productores les vende café tostado y molido en versión clásica y gourmet, ya empacado, listo para la venta en sus 170 supermercados.

"Este proyecto tiene más de un año pero se lanzó al mercado en junio pasado. Hemos superado la tonelada de café tostado, molida solo para esta marca. Tenemos negociaciones para hacer lo mismo con otros supermercados", refirió.

Asimismo, remarcó que CENFROCAFÉ continuará vendiendo sus marcas Apu y Chaski a través de las diferentes cadenas de supermercados que tienen alcance nacional, como Wong, Metro, Vivanda, Plaza Vea y Tottus.

Añadió que la cafetería Apu que abrieron en Lima hace un año está viento en popa y que, por la calidad de su café y el diseño singular del local, con materiales de Cajamarca, estuvieron como invitados en la última feria Mistura, donde esperan volver en 2016.

"La proyección es seguir creciendo en café tostado y desarrollar una franquicia con las cafeterías", anunció.

CENFROCAFÉ tiene 15 años en el mercado nacional, con café tostado, e internacional, exportando café verde. Agrupa a 2,560 socios que producen café orgánico, que es un valor agregado en el mercado mundial.

COCLA trabaja para superar momentos difíciles

Después de 18 meses en que la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de La Convención (COCLA) estuvo prácticamente paralizada, ha superado su etapa más difícil y está saliendo adelante, informó su gerente, Tany Curi León.

"Ahora, después un alto de casi 18 meses podemos decir que hemos recuperado nuestras potencialidades más importantes, como la financiera y la comercial, que es uno de los ejes en nuestra organización", expuso.

Añadió que en este momento están tratando de fortalecer la organización, dejando atrás las desavenencias que generó la crisis en la central.

Explicó que si bien en estos meses hicieron embarques a sus clientes, se redujo por el tema financiero. "Los embarques no alcanzaban las cifras y la escala a la que COCLA estaba acostumbrada, pero poco a poco regresaremos a esos niveles y hasta los superaremos", aseveró.

Comentó que la prioridad en la campaña que estamos cerrando no es el volumen de las exportaciones sino sentar las bases de un nuevo diseño y forma de trabajo más responsable, transparente y horizontal al interior de la organización.

"En 2016 queremos haber recuperado todas nuestras potencialidades, a fin de recuperar nuestros mercados, tanto internacional como nacional. COCLA ha sido uno de las primeras organizaciones que entró al mercado limeño y queremos recuperarlo", finalizó.

JNC EN REGIONES



La mayor parte de su producción se exporta, principalmente a Alemania.

CACVRA busca posicionarse en el mercado nacional

A través de café tostado y molido, así como derivados del cacao con marca propia.

Tras la experiencia obtenida a lo largo de sus presentaciones en las diferentes ediciones de la Expo Café realizadas en Lima, la Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Río Apurímac (CACVRA) se ha puesto como objetivo posicionarse en el mercado nacional, informó el encargado del Área de Producción de dicha organización, Eliseo Huamán Gutiérrez.

"La cooperativa tiene 45 años de experiencia colocando café en el mercado internacional. Ahora queremos fortalecer un producto acabado, como es el café tostado y molido, para el mercado nacional", expresó.

Por ello, en la reciente edición de la Expo Café, la organización llevó café tostado molido y en grano, ya empacado y con su propia marca CACVRA. Recordó que en 2010 el café de esta cooperativa ganó el primer lugar en el Concurso de Cafés de Calidad.

Actualmente sus principales compradores son importadores de Alemania, país al que también exporta cacao como materia prima.

"También queremos comenzar a posicionarnos en productos terminados, y vender café para taza, chocolates en barra, cobertura, y manteca de cacao, entre otros. Nuestros chocolates también pueden llegar a ser tan conocidos como el Sublime y tener mejor calidad", manifestó.

Precisó que por el momento están llevando estos productos a ferias regionales y en Lima, lo que les ha permitido hacerse conocidos y ya están empezando a recibir pequeños pedidos adicionales. "Vamos a mejorar nuestros empaques, hacerlos más vistosos, y posteriormente queremos llegar a supermercados", dijo.

CACVRA reúne a 1,600 socios del valle del Río Apurímac, que abarca parte de las regiones de Ayacucho, Cusco y Junín, muchos de los cuales, han dejado el cultivo ilegal de hoja de coca por dedicarse al café y cacao de calidad.

Diversificación en CAC Río Negro

Si bien el café es el principal producto que cultivan los socios de la Cooperativa Agraria Cafetalera Río Negro, ellos están apostando por un enfoque de multicultivos.

Su gerente, Emer Tauma, explicó que los productores tomaron la decisión de diversificar su producción, y cultivar cacao, cítricos y frutas, para ser comercializados como productos transformados, es decir, como dulces, jugos, mermeladas, entre otros."Queremos que el productor no solo dependa del café, sino que promueva el manejo de chacras integrales. Esto implica, además del café tener plátanos, cítricos, maracuyá, guayaba dentro de la finca. De esta manera esperamos que el productor tenga una economía más estable", apuntó.

La cooperativa tiene 297 socios en la provincia de Satipo que cultivan cafés finos.

Reforestación en CAC Pangoa

Como parte de un programa de jubilación para sus socios, la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa los incentiva a participen en un programa de reforestación, a fin de que puedan tener ingresos cuando estén en avanzada edad y también contribuyen con el medio ambiente.

El responsable del Área de Industrias Alimentarias, Virgilio García, explicó que el proyecto ya tiene seis años y los primeros árboles plantados están creciendo y en 15 años tendrán un tamaño comercial.

De acuerdo a la altitud de las fincas se ha sembrado caoba, tornillo, cedro y pinos.

CECOVASA planea instalar cafeterías en Lima

Además, está en conversaciones con supermercados para colocar el grano aromático que producen familias aymaras y quechuas.

La Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA) está trabajando un proyecto para abrir una cafetería en Lima, donde se ofertaría no solo su reconocido-Tunki, sino las otras marcas que producen. Así lo informó Esteban Espinoza, directivo y responsable de la promoción del mercado interno de café tostado y molido.

Detalló que esta organización reúne a 5 mil socios de diez organizaciones de productores de los valles Inambari y Tambopata, y cuentan con seis marcas: Tunki, Quechua, Tambopata, Bahuaja, Sillpa y Titicaca.

Agregó que mientras tanto atienden pedidos de diferentes restaurantes y hoteles de la capital.

Por otro lado, informó que están en tratativas con el supermercado Tottus a fin de comercializar a través de esta cadena, el Café Tunki, que cobró fama tras ser premiado en la feria SCAA en 2010.

Espinoza explicó que la producción de CECOVASA se destina principalmente a Europa, Estados Unidos y Japón. Añadió que tras haber logrado posicionarse en el exigente mercado internacional decidieron fortalecer su presencia en la capital.



Raúl Mamani muestra orgulloso su café Tunki, el que podría venderse en Tottus.

"Nosotros apostamos por el café orgánico y de calidad. Ese tipo de café es el que exportamos y es el mismo que usamos para nuestras marcas de tostado para el consumo interno", manifestó.

"Todavía no hemos entrado a supermercados, pero estamos conversando con Tottus para introducir el Café Tunki a través de ellos en 2016. Los que se venden en Wong y Metro con ese nombre no son de CECOVASA", aclaró el dirigente cafetalero.

CAC Huadquiña se lista para conquistar mercado limeño

Los productores de la Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña, se han propuesto extender sus exportaciones. Este año compradores de Inglaterra adquirieron su producción, y para el próximo intentarán conquistar el mercado norteamericano, pero también imponerse en la capital peruana.

Su gerente, Hebert Quispe, informó que han enviado muestras de café y esperan tener pronto una respuesta. Asimismo, resaltó que a raíz de la gran acogida que ha tenido su grano aromático entre los asistentes a la 5ta Expo Café, han decidido apostar también por el mercado interno con café tostado y molido.

"Hemos tenido buena aceptación, y ya hemos pactado algunos compromisos con tostadurías. Esperamos, además, introducir nuestra marca, Machu Picchu, en algunas tienda en Lima", enfatizó.

Precisamente, hace cuatro años el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) le concedió la denominación de origen a dicha marca debido a los atributos únicos, que le da la zona donde se cultiva.

La cooperativa cuenta actualmente con 300 productores certificados bajo el programa orgánico de Fairtrade y su ámbito de acción es el distrito de Santa Teresa, en la provincia cusqueña de La Convención.

ESTADISTICA DE CAFÉ POR EMPRESA 2015

N°	EMPRESAS	VALOR	Peso FOB US$	PRECIO FOB QQ -46 Kg PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA S.A.C.	120,231,835	857,449.9	140.22
2	PROCESADORA DEL SUR S.A.	36,519,832	224,144.0	162.93
3	OUTSPAN PERU S.A.C.	33,052,913	231,827.6	142.58
4	H.V.C.EXPORTACIONES SAC	20,777,326	124,334.2	167.11
5	CENFROCAFE PERU	18,363,381	100,924.4	181.95
6	CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.	18,177,210	127,809.7	142.22
7	COMERCIO & CIA S.A	16,534,415	114,360.4	144.58
8	COMPANIA INTERNACIONAL DEL CAFE S.A.C	12,660,827	98,470.8	128.57
9	PRONATUR S.A.C	12,494,495	78,846.5	158.47
10	LOUIS DREYFUS COMMODITIES PERU SRL	10,402,712	82,875.2	125.52
11	COOP.SERV. MULT SOL&CAFE LTDA.	8,469,090	43,073.8	196.62
12	COOP. AGRARIA NORANDINO LTDA.	5,582,062	27,360.0	204.02
13	CORPORACION DE PRODUCTORES CAFE PERU	4,537,295	24,721.0	183.54
14	COOP. JUAN SANTOS ATAHUALPA	4,513,257	26,096.7	172.94
15	EXPORTADORA ROMEX S.A.	4,285,082	31,782.2	134.83
16	C.A.C. BAGUA GRANDE LTD	4,047,789	23,149.9	174.85
17	CENT.CECOVASA	3,977,241	14,982.7	265.45
18	NEGRISA S.A.C.	3,651,020	23,218.4	157.25
19	C.A.C. SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	3,085,429	16,866.6	182.93
20	ASOCIACION DE PROD. BIOCAFE PICHANAKI	3,002,027	15,964.9	188.04
21	C.A.C. Y DE SERVICIOS ORO VERDE LTDA	2,953,047	15,529.5	190.16
22	C.A.C. LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	2,822,777	14,275.3	197.74
23	ACPC PICHANAKI	2,725,060	15,785.9	172.63
24	COOP. SERV. MULT APROCASSI	2,677,916	13,868.2	193.10
25	COOP. AGRARIA SANGARENI	2,532,906	13,878.5	182.51
26	UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS	2,348,961	12,593.4	186.52
27	PROAS S.A	2,319,274	11,831.8	196.02
28	CAFE MONTEVERDE EIRL	2,187,760	11,141.7	196.36
29	COOP. CAFE DE ORIGEN DEL VRAE	2,138,109	12,779.2	167.31
30	COOP. AGRARIA VALLE DEL MARAÑON	2,030,995	10,520.9	193.04
31	C.A. JUAN MARCO EL PALTO	1,918,418	10,340.3	185.53
32	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA	1,839,027	12,427.5	147.98
33	C.A.C. PANGOA LT	1,792,294	10,100.3	177.45
34	CAFE EL BOSQUE S.R.L.	1,767,992	9,244.5	191.25
35	C.A.C. DE LONYA GRANDE	1,673,599	8,796.4	190.26
36	ASOC. DE PROD. AGRARIOS AGRO CAFE	1,614,719	9,247.3	174.62
37	C.A.C. SAN FERNANDO LTDA	1,549,176	7,040.0	220.05
38	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	1,533,439	9,270.0	165.42
39	COOP AGRARIA CAFETALERA PERENE	1,475,685	8,325.0	177.26
40	PERUNOR EXPORT SAC	1,473,764	7,440.0	198.09
41	ECOLOGIC HARVEST CHANCHAMAYO S.AC.	1,380,490	8,827.5	156.39
42	C.A.C. VALLE DE INCAHUASI	1,318,983	6,643.5	198.54
43	C.A.C. CASIL LTD	1,299,543	6,644.8	195.57
44	C.A.C. LA FLORIDA	1,291,474	6,675.0	193.48
45	COOP. AGRARIA CAFETALERA JOSE OLAYA	1,253,037	6,207.9	201.84
46	C.A.C. FRONTERA SAN IGNACIO " LTDA.	1,171,180	5,865.0	199.69
47	ASOCIACION PALTO CAFE AMAZONAS	1,155,982	5,923.3	195.16
48	C.A.C. TAHUANTINSUYO	1,115,180	6,267.4	177.93
49	ASOC. DE LA SELVA CENTRAL	948,186	5,179.5	183.07
50	COFFEE GREEN S.R.L.	891,224	14,348.8	62.11
51	COOP. DE SERVICIOS FRUTOS DE SELVA	880,034	4,014.3	219.22
52	C.A.C. SAN IGNACIO LTDA	856,252	4,995.2	171.41
53	CEPROCAF	838,984	4,555.4	184.17
54	COOP. DE CAFE SELVA CENTRAL	830,216	4,680.0	177.40
55	EXPORT IMPORT CANDRES S.A.C.	823,256	12,442.0	66.17
56	COOP. AGRARIA CAFETALERA SATIPO LTDA	804,085	4,646.0	173.07
57	PROD. BOSQUES VERDES CUENCA DEL CHINCHIPE	752,021	4,200.2	179.04
58	ASOCIACION CAFETALEROS SELVA ANDINA	743,580	3,772.5	197.11
59	C.A.C. DIVISORIA LTDA	721,140	3,667.5	196.63
60	C.A.C. HUADQUIÑA LTDA. 109	709,311	3,300.0	214.94
61	C.A.C. DE SERVICIOS CAFE BOSQUES DEL INKA	686,589	2,599.5	264.12
62	C.A.C. INDUSTRIAL NARANJILLO	671,981	3,343.5	200.98
63	C.A.C. SELVA ALTA	664,615	3,444.6	192.95

64	COOP. SERV. MULT CEDROS CAFÉ	624,079	3,551.1	175.74
65	C.A.C. APROCANORSI	587,184	3,300.0	177.93
66	COOP. AGRARIA CAFETALERA MARANURA	563,569	3,309.0	170.31
67	CEPROAP	525,139	2,887.5	181.87
68	CENTRAL DE CAFETALEROS DEL NOR ORIENTE	518,301	2,475.0	209.41
69	ASOC. DE PRODUCTORES LA FLOR DEL BOSQUE	496,531	2,563.5	193.69
70	CA. DE LA REGION DE SAN MARTIN	474,003	2,595.7	182.61
71	NOR CAFE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	432,519	2,908.7	148.70
72	CAFE DONCEL ASOCIACION DE PRODUCTORES	421,924	2,452.2	172.06
73	COOP. AGRARIA EL GRAN SAPOSOA LTDA	413,304	2,289.0	180.56
74	C.A. FRUTOS ECOLOGICOS SANCHIRIO PALOMAR	400,258	2,063.0	194.02
75	COOP. SERV. MULT CAPEMA	392,790	2,222.5	176.73
76	RAINFOREST TRADING S.A.C.	372,719	2,183.3	170.72
77	C.A.C. APROVAT	371,350	1,680.0	221.04
78	C.A.C. SAN JUAN DEL ORO	348,206	1,801.5	193.29
79	EXPO CAFE S.A.	346,834	1,798.0	192.90
80	NESTLE MARCAS PERU S.A.C.	343,650	1,891.3	181.70
81	COOP. AGRARIA APROECO	340,162	1,687.5	201.58
82	CAFETALEROS DE LA CUENCA DEL RIO MARAÑON	339,606	1,761.6	192.78
83	IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES AGRITUM E.I.R.L.	320,519	5,806.5	55.20
84	COOP. VILLA RICA GOLDEN COFFEE	309,829	1,724.8	179.63
85	ASOC. DE PRODUCTORES LA FLOR DE CAFE	308,728	1,650.0	187.11
86	COOP. AGRARIA DEL BAJO BIAVO	292,824	1,650.0	177.47
87	N.B. TEALDO & CO. S.A.	267,410	2,062.5	129.65
88	COOP. SERV. MULT. UNION Y FE LA COIPA	261,113	1,537.5	169.83
89	MIKEL COFFEE S.A.C.	250,282	861.7	290.44
90	C.A.C. SELVANDINA	246,602	1,354.1	182.11
91	C.A.C. ECOLOGICO ALTO PALOMAR	238,449	1,237.5	192.69
92	C.A.C. CAFE Y CACAO RIO NEGRO LTDA	238,445	1,237.1	192.75
93	C.A.C. ALTO URUBAMBA	238,443	1,237.5	192.68
94	C.A.C. CEBICAFEN LTDA.	223,388	1,237.5	180.52
95	C.A.C. VALLE SANTA CRUZ RIO TAMBO	220,573	1,275.0	173.00
96	C.A.C. ECOLOGICOS COFFEE GUAY APAE	211,072	1,252.5	168.52
97	COOP. SERV. MULT. ADISA NARANJOS	172,226	840.0	205.03
98	ASOCIACION VALLE GRANDE	164,744	855.0	192.68
99	C.A. RODRIGUEZ DE MENDOZA	158,966	825.0	192.69
100	ASOCIACION DE PRODUCTORES CENTRO COFFEE	146,032	900.0	162.26
101	CENTRAL DE PRODUCTORES CEPRO YANESHA	136,878	825.0	165.91
102	ASOC. NOR PERU COFFEE	120,479	690.0	174.61
103	C.A.C. VALLE RIO APURIMAC	117,090	900.0	130.10
104	C.A.C. COCLA LTDA.	101,775	413.1	246.38
105	C.A.C. CCOCHAPAMPA LTDA.	100,399	394.9	254.26
106	CACHAY NIMA CARLOS CRISTIAN	92,400	1,304.3	70.84
107	ASOCIACION MIGUEL GRAU	88,619	418.5	211.75
108	C.A. FRONTERA DEL CHINCHIPE	85,401	412.5	207.03
109	COOP. AGRARIA RUTAS DEL INCA	81,574	412.5	197.76
110	C.A. DE SERVICIOS MULTIPLES EL MILAGRO	79,483	412.5	192.69
111	COMERCIAL LINARO EIRL	72,036	1,305.0	55.20
112	FINCA SANTA ESTELA SAC	70,233	412.5	170.26
113	C.A.I. PACIFICO SUR	66,512	412.5	161.24
114	C.A.C. PICHANAKI	66,000	412.5	160.00
115	AGROINDUSTRIA SCHULER E.I.R.L.	65,968	429.2	153.69
116	COOP. SERV. MULT. ECOFOREST	65,688	420.0	156.40
117	FUNDO SAN CRISPIN S.A.C.	59,400	327.0	181.65
118	TOSTADURIA & CULTURA PALACIOS COFFEE EIRL	53,271	225.0	236.76
119	HIGHLAND COFFEE SAC	26,852	87.2	307.87
120	AGROEXPORTADORA TASTA S.A.C.	17,993	48.0	374.85
121	SELT. E.I.R.L	14,260	207.0	68.89
122	CAFE INCA DEL PERU S.A.C	9,754	45.0	216.76
123	E.S.S.C.P.E. S.A.C	6,630	8.5	782.00
124	ACAPA ANDINA AGROMIN S.A.C.	6,429	26.3	244.81
125	BRITT PERU S.A.C.	3,547	15.0	236.47
126	MONTE VERDE INVERSIONES PERU SAC	3,474	10.5	330.86
127	CABALLERO CARMELO IMPEXP EIRL	3,370	44.9	75.11
128	PIZARRO RIVERA JUANA LUISA	3,096	7.7	401.17
129	ECOANDINO S.A.C.	443	0.8	582.23
130	INVERSIONES LA MINGA E.I.R.L.	111	0.4	300.35
131	WHITE LION FOODS S.A.C.	20	0.5	43.81
132	RAINFOREST HERBAL PRODUCT	1	0.0	46.00
TOTALES		**421,748,458**	**2,728,531.15**	**154.57**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAÍSES ENERO - MARZO 2015
(PRELIMINARES)

PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
ALEMANIA	123,913,186.00	815,175.52	152.01
ESTADOS UNIDOS	104,656,334.00	638,830.80	163.82
BELGICA	48,123,506.00	300,941.50	159.91
SUECIA	24,033,606.00	147,811.35	162.60
CANADA	23,660,448.00	130,373.89	181.48
KOREA	23,222,102.00	162,998.35	142.47
REINO UNIDO	11,563,356.00	69,908.80	165.41
FRANCIA	10,952,774.00	75,978.67	144.16
ITALIA	8,640,625.00	60,284.87	143.33
HOLANDA	6,446,200.00	42,037.65	153.34
MEXICO	5,252,815.00	56,112.07	93.61
JAPON	4,007,373.00	24,181.35	165.72
AUSTRALIA	3,514,254.00	19,328.37	181.82
REP. DOMINICANA	2,817,717.00	21,412.50	131.59
COLOMBIA	2,543,085.00	37,097.91	68.55
ESPAÑA	2,272,108.00	18,856.39	120.50
GRECIA	2,169,206.00	15,626.96	138.81
IRLANDA	2,109,886.00	10,742.72	196.40
PANAMA	1,760,304.00	14,665.76	120.03
AFRICA	1,490,386.00	8,689.78	171.51
FINLANDIA	1,147,008.00	5,331.70	215.13
ECUADOR	1,133,168.00	9,937.50	114.03
RUSIA	1,060,603.00	7,233.09	146.63
NUEVA ZELANDA	781,272.00	3,429.00	227.84
DINAMARCA	769,842.00	4,052.83	189.95
SUIZA	594,147.00	3,497.37	169.88
EGIPTO	550,211.00	7,047.00	78.08
NORUEGA	543,180.00	3,036.78	178.87
CHILE	512,982.00	3,267.30	157.00
PORTUGAL	485,390.00	4,035.65	120.28
ARGENTINA	266,706.00	1,650.00	161.64
COSTA RICA	255,691.00	1,605.00	159.31
EMIRATOS AR. UN.	182,468.00	1,216.85	149.95
TAIWAN	139,525.00	898.37	155.31
BAHAMAS	117,132.00	825.00	141.98
OTROS	59,862.00	412.50	145.12
TOTALES	**421,748,458.00**	**2,728,531.15**	**154.57**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

CUADRO COMPARATIVO EXPORTACIONES PRELIMINARES 2015

AÑO /MES	PRECIO FOB			PESO QQ/46 KG			PRECIO PROMEDIO		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
ENE	21,134,114.00	21,128,419.00	12,297,855.00	136,350.24	183,261	58,619	155.00	115.29	209.79
FEB	13,808,537.00	20,608,253.00	9,567,184.00	101,110.72	206,254	54,972	136.57	99.92	174.04
MZO	11,035,161.00	14,380,875.00	7,085,663.00	93,890.26	130,654	44,409	117.53	110.07	159.55
ABR	13,765,267.00	9,100,635.00	7,814,189.00	111,271.00	58,285	53,458	123.71	156.14	146.17
MAY	27,554,462.00	17,631,046.00	20,831,222.00	208,527.00	98,642	142,592	132.14	178.74	146.09
JUN	49,895,195.00	43,380,613.00	32,632,864.00	345,226.70	233,693	207,443	144.53	185.63	157.31
JUL	84,189,099.00	80,764,097.00	65,528,085.00	595,955.76	431,567	422,710	141.27	187.14	155.02
AGS	110,193,571.00	113,892,073.00	74,950,964.00	786,311.39	587,714	485,245	140.14	193.79	154.46
SET	99,986,989.00	123,366,811.00	100,044,713.00	700,733.63	611,388	661,508	142.69	201.78	151.24
OCT	108,775,611.00	125,834,369.00	90,995,719.00	813,039.63	622,379	597,576	133.79	202.18	152.27
T. ANUAL	540,338,006.00	570,087,191.00	421,748,458.00	3,892,416.33	3,163,836.80	2,728,531	138.82	180.19	154.57

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

Este 2016 la cita es nuevamente en LIMA...

¡AGENDA ESTAS FECHAS!

07 AL 09 JULIO

Campo Ferial Univ. Nac. Agraria la Molina / Lima - Perú

PERÚ tecnoagro 2016

VII Edición - Lima

Feria Internacional de Tecnologías para la Agricultura, Agroindustria y Agroexportación



LOS MEJORES CULTIVOS SE LOGRAN CON LA MEJOR TECNOLOGÍA AGRÍCOLA...
NO TE PIERDAS TECNOAGRO PERÚ 2016 EN LIMA

¡LA MAYOR Y MÁS IMPORTANTE FERIA AGROTECNOLÓGICA DEL PERÚ!

Organiza: Feria tecnoagro Perú S.A.C.

Patrocina: Rinait Tractores S.R.L., SAME, Lamborghini Trattori

Auspician: Honda, Lambert, Isuzu, maruplast, PTS s.a., Sistemas de Riego Ingenieros S.R.L., Sermi, Valley, agritec plantines y bandejas, Dinamica

Medios: Agro Noticias, IPEX, Agro Enfoque, Agro, Redagrícola, Perú Hortícola, Cafetalero, Agro Exportación, Industria Alimentaria, Logística, AgroNegociosPerú, Economía

INFORMES Y RESERVA DE STANDS: www.tecnoagroperu.com.pe \ informes@tecnoagroperu.com.pe

Café Perú

Orgullosos de llevar la marca

Perú



Planta Procesadora
Complejo Cafetalero de la Selva Central Prolongacion Jr. 9 de Diciembre S/N
Pichanaqui Chanchamayo - Junin

Oficinas Administrativas
Calle Chaquilchaca N° 158 San miguel - Lima

ALMACÉN
JIRON ANDRES A. CACERES MZ J LT. 01
SAN EUGENIO - HUACHIPA LURIGANCHO - CHOSICA