AÑO 14 Nº 54
MARZO-ABRIL 2016 / PRECIO: S/. 10.00

El Cafetalero

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

Junta Nacional del Café
"Timonel del desarrollo de la caficultura peruana"

Hacia una caficultura sostenible



Puccin®

La Recomendación del Experto

Para acabar con la **Roya Amarilla**

(Hemileia vastatrix)





CONTROL UNION EQUIVALENCIAS

CONTROL UNION PERU SAC

AUTORIZADO SU USO PARA AGRICULTURA ORGÁNICA

Serfi SA®

Tecnología para la ECOeficiencia de sus cultivos

Av. Oscar R. Benavides (Ex Diagonal) 380 Of. 701 Miraflores - Lima | e-mail:clientes@serfi.com.pe

Ventas: 446-2896 | Administración: 446-7082 | Fax: 444-3287 | www.serfi.com.pe

Índice

10 | **Campaña cafetalera se inició con mejor cosecha, pero bajos precios**
Se espera un crecimiento de 15% en comparación de 2015, pero productores viven incertidumbre por acumulación de pérdidas por crisis de la roya y contracción del mercado internacional.

13 | **Entrevista a la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Magali Silva**
Destacó la potencialidad del café peruano por su calidad, así como el esfuerzo de los productores por mantanerla. Remarcó la importancia de consolidar la institucionalidad del café peruano.

18 | **JNC promueve modernización en gestión cooperativa cafetalera**
Impulsa un programa piloto con 15 organizaciones de productores de cinco regiones cafetaleras para mejorar su eficiencia y competitividad.

22 | **Evento Café conCiencia mostró los resultados de investigaciones en cultivos de café**
Compartieron esfuerzos desplegados por las organizaciones de productores, la cooperación internacional, universidades y algunas entidades públicas y privadas.

24 | **Red de áreas técnicas de organizaciones del norte estandariza procedimientos**
Comenzó hace seis años con dos profesionales de diferentes organizaciones socias de la Junta Nacional del Café, y ahora reúne a trece responsables de las áreas técnicas de control interno

26 | **Jóvenes cafetaleros apuestan por el fortalecimiento cooperativo**
Se reunieron en el quinto encuentro nacional en el que también analizaron medidas para reducir el impacto del cambio climático y asumir el reto del desarrollo generacional en la caficultura peruana.

28 | **Organizaciones de cafetaleras se están fortaleciendo**
En IX Encuentro Nacional de Mujeres Productoras de Café y Cacao, representantes de cooperativas y asociaciones de diversas regiones compartieron sus experiencias y plantearon propuestas.

Junta Nacional del Café

AÑO 14 N° 54
MARZO-ABRIL 2016

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
Lic. Meike Carmen Willems
CPC. Ruben Espinoza
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
revistajnc@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"

Alianza para una caficultura sostenible

No hay que olvidar que mucho ha costado posicionar a nuestro grano aromático en la vitrina de los cafés de calidad que demandan los exigentes mercados internacionales. Este esfuerzo, que comenzó a inicios de los 90 de manera solitaria por los productores organizados, y generó el nacimiento de la Junta Nacional del Café (JNC), fue posteriormente acompañado, por el sector privado y algunas instituciones del Estado en la última década, con miras a la competitividad.

En esa apuesta se promovieron alianzas estratégicas para impulsar proyectos conjuntos. Uno de ellos ha sido la decisión de fortalecer la presencia de Perú en la reconocida feria internacional de la Specialty Coffee Association of America (SCAA), que cada año se lleva a cabo en Estados Unidos, y en la que nuestro país está presente de manera ininterrumpida desde 2008 con una delegación que cuenta con activa participación de los productores organizados.

El reconocimiento al café peruano permitió que en 2014 Perú haya sido el centro de la SCAA, al haber sido nombrado como el Portrait Country de ese año, que en cristiano es ser invitado de honor.

Asimismo, a través de esta unidad se ha logrado importantes acciones para promover el consumo interno, como la decisión gubernamental de nombrar el último viernes de agosto como el Día del Café Peruano, y trabajar juntos para impulsar el nacimiento de la Expo Café Perú, que cada año reúne a todos los actores de la cadena del café y convoca compradores nacionales y extranjeros.

Sin embargo, hay aún mucho por hacer en el campo de la renovación de cafetales con plantas resistentes a plagas como la roya pero que al mismo tiempo tengan calidad de taza para no afectar la imagen del café peruano.

También es indispensable trabajar para el fortalecimiento de la institucionalidad cafetalera peruana, teniendo como actor central al sector privado, a través de legítimos representantes, que en nuestro caso, es la JNC.

Las cooperativas cafetaleras se han convertido en una fuerza importante en la dinámica económica de las zonas de producción. Pasaron de 12 cooperativas cafetaleras sobrevivientes a la crisis económica y social, en 1996, a 65 una década después de haber iniciado una producción de calidad, con cafés especiales y certificados, provocando el interés de los compradores internacionales. Esta tendencia de crecimiento ha continuado, al punto de que las cooperativas sumaban 90 en 2010 y llegaron a 118 el año pasado.

Esperamos que las nuevas autoridades que a partir del 28 de julio llevarán las riendas del país entiendan la importancia de establecer medidas y políticas gubernamentales que fortalecer esta alianza estratégica que apuesta por una caficultura competitiva y sostenible en Perú. La JNC siempre apostó por ello, y continuaremos en ese camino.

Consejo Directivo de la JNC



Oficina de Administración y Planta de Proceso:
Parque Industrial Topanoca Mz. B Lte. Pallasca – Pueblo Libre
Telf.: (511) 561-3581 / gerencia@cecovasa.com.pe
www.cecovasa.com.pe

Oficina de Comercialización:
Av. Juan Pinzón 874 – La Victoria – Lima, Perú
Telf.: (511) 433-3377 / info@cecovasa.com.pe

"Tomar una taza de Café TUNKI de CECOVASA, no solo es degustar de un excepcional café, también es contribuir a fortalecer la organización campesina y la calidad de vida de miles de familias Cafetaleras y Artesanas del Perú"

¿Café sin futuro?

En un reciente encuentro vinculado a la caficultura se advirtió que la caída en la exportación de café en los últimos años, y analizando el costo de producción y de acopio, se ha producido una pérdida de al menos 30% por kilo de café pergamino, por lo que dirigentes cafetaleros se preguntaron si la caficultura peruana tiene futuro en esas condiciones.

Solo en el 2011, el precio fue rentable, porque se pagó por encima de 9 soles en promedio, mientras que ahora apenas bordean los 6 soles pagados en chacra al productor.

"El café es el primer cultivo en el país, de pequeña y mediana agricultura. Pero si no es rentable qué hacemos. ¿Sustituirlo por otros cultivos, como el cacao?", preguntó un dirigente cafetalero.

Advirtió, que esta situación está llevando a que en algunos lugares el cultivo de coca se esté incrementando, y con el dinero de su venta se financie la campaña cafetalera anta la falta de créditos. "En Sandia se están renovando 500



hectáreas de café pero ninguno bajo créditos de Agrobanco ¿de dónde salía el financiamiento? De la coca. Esto porque no tienen acceso a créditos", cuestionó.

Por ello recomendó una alianza estratégica entre gobierno y el sector organizado para trabajar una agenda por la caficultura.

Cifras sociales preocupantes



Según una reciente encuesta del Instituto de Promoción del Desarrollo Solidario (INPET), elaboradas mediante un sondeo en Cajamarca, Junín y Puno, en Perú, y en La Paz, Bolivia, las cifras sociales en las zonas cafetaleras son bastantes preocupantes, por lo que debe llamar la atención de las autoridades.

Por ejemplo, hay un bajo porcentaje de jóvenes, de entre 18 y 30 años: apenas el 9.2% corresponde a este sector. Mientras que el mayor grupo de edad corresponde a adultos de entre 44 y 56 años, con un 35%, seguido de 31 a 43 años, con 30.5%.

Además, el sondeo revela que el 56.3% tienen solo estudios primarios, siendo el porcentaje más alto en Cajamarca, donde esta cifra se eleva a un 79.1%. Solo un 36.7% han estudiado Secundaria, y 1.7% han ido a la universidad.

Mientras que en el tema de acceso a la salud, el 55.4% declaró que él o sus familiares acuden a un Centro de Salud Público, el 22.4% a un hospital y 10.1% a una botica o farmacia privada. Solo 1.3% dijo no atenderse en ningún lugar.

Además, el 76.9% respondieron que no ahorran con fines previsionales, es decir que no cuenta con ningún tipo de jubilación, por lo que tendrán que seguir trabajando hasta que las fuerzas les permita.

Crece venta de tostados especiales

De acuerdo a los reportes de Sierra Exportadora, la venta de cafés tostados especiales en el mercado peruano ha crecido en 170% en comparación a 2015, en que se comercializó por un total de 16 millones 884 mil soles, mientras que el año anterior se llegó a 6 millones 300 mil soles.

Se espera que esta tendencia continúe en alza, ya que Perú cuenta con aproximadamente 120 mil hectáreas de cafés especiales certificadas.

Por otro lado, cada vez más cafeterías en Perú están optando por el café orgánico, con calidad de taza. El gerente general de Tostaduría Bissetti, David Torres, recuerda que comenzaron a ofrecerlo en las cafeterías que pertenecen al grupo pero ahora se ha ampliado la oferta en otras cafeterías.

"Hay cada vez más marcas de café y muchos productores están organizándose para vender su propia marca, y eso es un indicio de que hay un incremento gradual y consistente del consumo del café. Y espero que pronto se dé un boom sobre todo de cafés especiales", auguró.



Cafetaleros sin títulos

En una reunión con jóvenes cafetaleros, el ingeniero Jorge Elliot, de Soluciones Prácticas, señaló que para reconvertir toda la caficultura del Perú, a una hectárea por productor, se necesitaría alrededor de mil millones de dólares, pero como en promedio cada productor tiene dos hectáreas y media, se requeriría 2 mil 500 millones de dólares. ¿De dónde sale?, es la gran pregunta.

"Agrobanco ha ofrecido 100, porque más no tiene; aunque me dicen que en la práctica hay solo 40. Así no se hace ni cosquillas al problema", dijo.

Pero aunque hubiera más presupuesto, hay un problema adicional, muchos productores no podrían acceder porque no cuentan con un título de propiedad. Solo tienen un certificado de posesión que no te sirve de mucho, solo es reconocido el mismo caserío, pero no ayuda a la hora de pedir un crédito.

"El 63% de los caficultores del Perú no tienen derecho a título de propiedad porque están en tierras que no son titulables. Ahora está la alternativa que se llama cesión en uso, y esperemos que se pueda más adelante", comentó.

Perú volvió a la OIC

Tras 20 años de alejamiento, por fin Perú retornó a la Organización Internacional del Café (OIC). El embajador de Perú en Inglaterra, Claudio de la Puente, estuvo presente en la 116° edición del Consejo de la OIC que en marzo se llevó a cabo en Addis Abeba, Etiopía.



"La decisión de retornar va de la mano con **el muy auspicioso desarrollo experimentado en los últimos años por el sector cafetero peruano** y su estrecha vinculación a la vida y la economía de cientos de miles de ciudadanos", expresó en la inauguración de este evento.

La OIC es un foro que reúne a las principales naciones productoras de este grano y tiene un gran significado para Perú por las posibilidades que representa para el impulso de la competitividad de la caficultura.

"Reitero nuestro compromiso de participar de manera activa y constructiva, tanto con los miembros productores y consumidores, como con las autoridades gubernamentales y el sector privado, para contribuir al desarrollo y crecimiento ordenado del mercado y a la prosperidad del sector cafetalero en su conjunto", sostuvo.

Perú en la mira de Honduras

El secretario de Desarrollo Económico de Honduras, Arnaldo Castillo, declaró hace pocos para medios de su país que cuando entre en vigor el tratado de libre comercio (TLC) con Perú, previsto para este año, se incrementarán sus exportaciones de mariscos, cacao y cafés especiales.

Detalló que el Congreso peruano ya aprobó la medida y que todo está listo para que sea respaldado por el Poder Ejecutivo.

"Vamos a realizar una serie de trabajos para promocionar los productos hondureños en Perú; la idea es firmar un TLC que pueda ser aprovechado en un 100%", declaró.

Calcula que los envíos a nuestro país crecerán en los próximos dos años entre un 100%



y 200%, dependiendo de si son "lo suficientemente agresivos" cuando entre en vigencia el mercado. Nos preguntamos qué está preparando el gobierno peruano para aprovecha también el tratado y aumentar nuestras exportaciones de café a Honduras.

El potencial del café nacional



El profesor de Harvard Business School, Geoffrey G. Jones, conocido como el "gurú de los mercados emergentes", señala que la comida y el café peruano tienen mucho potencial. En una reciente entrevista a un diario local dio que el café orgánico peruano tiene mucho valor agregado.

"Colombia tiene muchas cosas buenas, pero en este momento la cabeza de todo el mundo está en la guerrilla. Tienen un trabajo muy grande ahí. El Perú no tiene eso. Tiene a la comida, a los incas y al café. Solo necesita armarlo", dijo cuando le preguntaron sobre nuestra competencia con dicho país.

Culminó diciendo que si nuestra economía va a depender de China, los commodities y la minería, vendrán tiempos difíciles, por lo que recomendó diversificar la economía, desarrollar el capital humano, e invertir en infraestructura y educación.

Crece el consumo

El consumo de café a nivel mundial siguió creciendo en 2015. El reciente informe anual de la Organización Mundial del Café (OIC) señala que se consumió 152.1 millones de sacos de 60 kilos, lo que representa un incremento sobre los 150.3 millones de 2014. Sin embargo, este aumento es menor al de los años anteriores: se trata de 1.2% contra el "sólido" 2% de crecimiento promedio de los cuatro años anteriores.

Las primeras estimaciones indican que la Unión Europea sigue siendo el mayor consumidor de café, aunque la demanda se ha estancado a una tasa de crecimiento de 0.8% anual, mientras que Estados Unidos tuvo un incremento promedio de 3.2%.



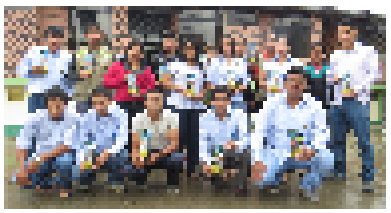
COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI





Carretera Marginal Km 87 - Pichanaki | Teléfono: 064-54 7524 Email: cooperativa@ubiriki.com.pe









Aunque se prevé que la producción cafetalera de esta año crecerá en 15% en comparación a 2015, no cubrirá los costos de producción.

Campaña cafetalera se inició con mejor cosecha, pero bajos precios

Se espera un crecimiento de 15% en relación a la producción del año pasado, pero el precio del grano aromático está lejos de cubrir los costos de producción. Productores viven incertidumbre por acumulación de pérdidas por crisis de la roya y contracción del mercado internacional.

Aunque se prevé que la producción de café crezca este año en 15%, en comparación de 2015, los bajos del grano aromático, no llegan a cubrir los costos de producción, lo que agravará la difícil situación de los cafetaleros.

El presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova, refirió que, según los reportes de las regiones de producción, se proyecta una cosecha de 5 millones y medio de quintales en 2016, lo que implica un considerable repunte en comparación con el año pasado, en que se alcanzó 4 millones 760 mil quintales.

Advirtió, sin embargo, que este incremento de cosecha no será significativo para los productores, debido a los bajos precios que se paga por el grano aromático. En el mercado internacional su valor oscila entre US$ 115 y US$ 125 el quintal de 46 kilos, provocando que los precios de acopio local se ubican entre los S/. 5 y S/. 6.50 el kilo. Explicó que el costo de producción de café pergamino es no menor a S/. 9, debido en gran parte a la escasez de mano de obra en las zonas de producción.

Precisó las buenas prácticas agrícolas realizadas por los cafetaleros, principalmente en el corredor del

norte, como San Ignacio y Jaén (en Cajamarca), y en Amazonas, han permitido el crecimiento de la producción, pero sus inversiones se verán en riesgo porque los precios bajos solo les generarán pérdidas.

"En este crítico escenario, muchos productores que deben honrar los créditos comprometidos y utilizados tanto en el rejuvenecimiento como en la renovación de sus cafetales, no tendrán ingresos suficientes para cumplir con dichos pagos". Esta imposibilidad de cumplir con los pagos podría generar un conflicto social que es prioritario prevenir", manifestó.



El presidente de la JNC, Tomás Córdova, dijo que es importante una alianza con el gobierno.

Preocupación por la calidad

Córdova remarcó que en los últimos años el café peruano es reconocido en el mercado internacional por las exportaciones de cafés de calidad, provenientes principalmente de las cooperativas de productores. Dijo que de la cosecha del año pasado hay un stock de 700 mil quintales por colocarse en el presente año, que sumados a la cosecha en curso tendríamos una oferta de 5.8 millones de quintales.

Alertó que el mercado de especialidades registra una sobreoferta mundial por lo que ha empezado a contraerse, y que los compradores están preocupados por el futuro de la calidad de nuestro producto, en vista de que para enfrentar la plaga de roya, ha comenzado a renovarse cafetales sin haberse tomado los factores de calidad.

"Esto obliga a que los productores-exportadores desarrollen una alianza con el gobierno a fin de que se establezca una política que genere la adopción de medidas que ayuden a reducir los costos de producción y permitan tener un paquete tecnológico apropiado promover las semillas adecuadas, en función a la demanda del mercado", exhortó el representante de la JNC.



Pedro Rodríguez, de ACPC Pichanaki, recogió preocupaciones de compradores internacionales.

Valores estimados

Efectivamente, varios compradores de café peruano, que asistieron a la feria Biofach, realizada en Nüremberg (Alemania) en febrero pasado, le confirmaron al dirigente de la Cooperativa Agraria Cafetalera ACPC Pichanaki y ex presidente de la filial Selva Central de la JNC, Pedro Rodríguez, que si bien hay interés por nuestro grano aromático, han limitado sus compras y se ha contraído la demanda de café peruano.

"La percepción de los compradores sobre los precios es que se mantendrá en los niveles actuales porque la producción ha comenzado a incrementarse tras superarse el problema de la roya", indicó.

En todos los países cafetaleros está aumentando el volumen de la producción y por eso no sube mucho el valor. Se prevé que en 2016 fluctúe entre US$115 y US$125 el quintal de café convencional.

"El comprador dice habrá más producción, pero para nosotros eso

significa que no subirá el precio", comentó, detallando que los más interesados fueron compradores de Alemania, Bélgica, Holanda, Suecia, Italia y Dinamarca.

Los importadores les informaron que recién en mayo, cuando se esté en plena cosecha en Perú, demandarán nuestro café ya que los primeros meses de esta año estarán concentrados en las ofertas de Centroamérica.

"Esto nos preocupa, porque en años anteriores ya había demanda a estas alturas. Los compradores están conservadores. Hay contracción de la demanda de nuestro café", expresó.

La mejor muestra de esta actitud conservadora de los importadores es que en Biofach, las cooperativas habrían hecho menos de cinco contratos, que está muy por debajo de lo que se logró en otras ediciones de esta feria. "Habrá sido un 25% en comparación de otros años", calculó.

Peligro por la renovación

Rodríguez, señala que, además, los compradores están preocupados por la calidad del café. "Conocen la situación del proceso de renovación de café por la roya y se preguntan qué tanto se mantendrá la calidad que ha tenido Perú", comentó.

Detalló que están intranquilos porque el mayor porcentaje de plantas que se ha utilizado en los procesos de renovación ha sido catimor, que no da un café con calidad de taza.

Cabe resaltar que el 60% de las plantaciones de café en Perú son de esa variedad, lo que ha sido promovido por el Gobierno ante la necesidad de enfrentar la roya sin tener en cuenta el criterio de calidad.

"Nos preguntaban qué capacidad tenemos para corregir esta tendencia, si estamos sembrando otras variedades, y aunque les hemos informado que hemos introducido catuai y geisha, es mínimo", refirió.

Señaló, que, sin embargo, los cafés especiales y de calidad tienen una buena oportunidad, lo que Perú debe aprovechar. "El problema es que no hemos posicionado el producto", dijo.

Agregó que otra limitación es que la trazabilidad en Perú no es plenamente confiable, lo que es una dificultad en la oferta de cafés certificados.

Crece número de cooperativas cafetaleras

El presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova Marchena, remarcó el aumento sostenido en el número de cooperativas cafetaleras tras la crisis de la década de los 90.

"En 1996, apenas sobrevivían 12, y diez años después llegamos a ser 65 al optar por trabajar y exportar cafés especiales. Esta tendencia ha continuado, pues en 2010 había 90 cooperativas cafetaleras y el año pasado llegaron a 118, agrupando a 65 mil familias", resaltó.

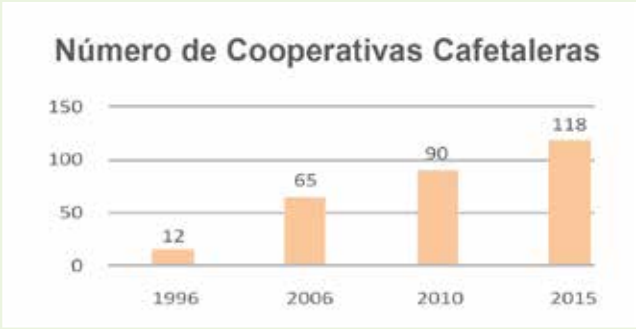
Destacó que el aumento de este tipo de organizaciones cafetaleras es un reconocimiento a las ventajas de la asociatividad como mecanismo para que los pequeños y medianos cafetaleros implementen mecanismos de economía de escala en sus servicios, y una relación confiable al mercado internacional.

"A inicios de la década del 90 los productores organizados en cooperativas optaron por los cafés de calidad, logrando posicionar a Perú por sus finos granos aromáticos. Ahora entramos a un proceso de modernización, a fin de estar siempre preparados para responder a las exigencias del mercado global", sostuvo el dirigente cafetalero.

Más exportaciones

Asimismo, Córdova comentó que las organizaciones de productores se han convertido en un importante referente en la producción y exportación de cafés especiales de Perú.

Detalló que en 2015 los embarques de las cooperativas sumaron 129 millones de dólares, representando el 22% del valor total de exportaciones de café (585 millones) que se enviaron a Europa, Asia y Estados Unidos. En el año 2014, los envíos de las organizaciones cafetaleras ascendieron a 154 millones significando el 21% del conjunto de embarques.



Entrevista a la ministra de Comercio Exterior y Turismo, Magali Silva

“Es importante consolidar la institucionalidad del café peruano”

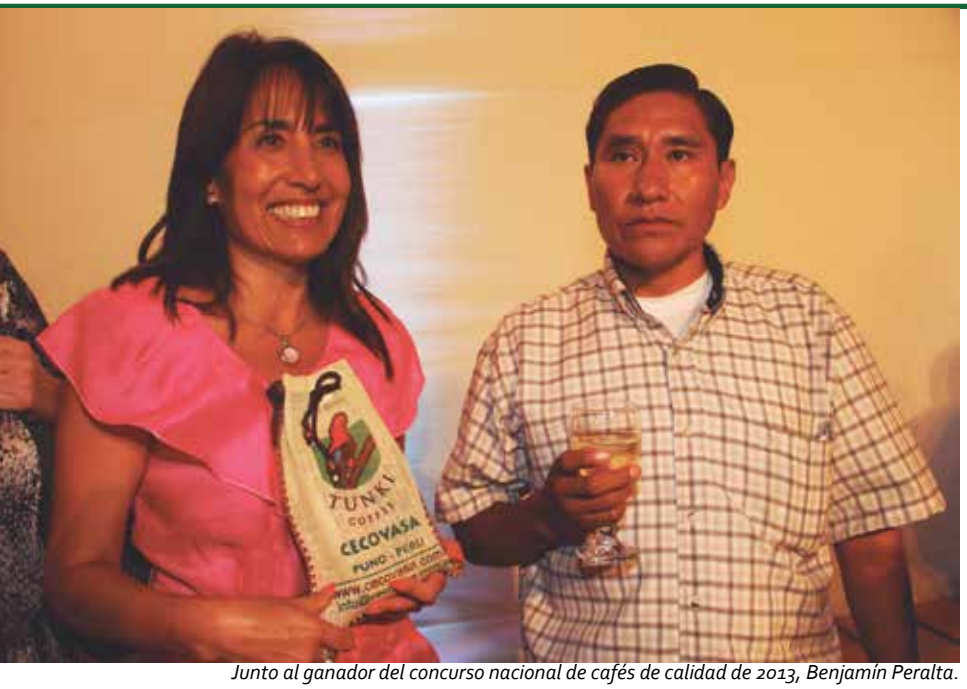


Ministra Silva destaca la alianza estratética de los principales gremios cafetaleros para promocionar el desarrollo del café peruano.

-Desde 2008 el café peruano ha participado de forma ininterrumpida en la feria de la SCAA, ¿Qué repercusiones ha tenido esta presencia en la promoción de nuestro grano aromático?

La feria internacional de la Specialty Coffee Association of América (SCAA) es el evento más grande consagrado a los cafés especiales del mundo, siendo la vitrina comercial más importante para posicionarnos en los mercados internacionales. Si bien es cierto, la presencia de Perú en SCAA, viene creciendo en importancia desde 2008, en 2014 tuvo su punto más alto al obtener la nominación de Portrait Country título brindado por la feria como una especie de invitado de honor. Ello marcó una nueva estrategia de posicionamiento para el grano aromático peruano, basándonos en la identificación de elementos diferenciadores de los diversos cafés del país y en las oportunidades de negocio en nuevos mercados como Asia y Oriente Medio. Así mismo, se está fortaleciendo la promoción al consumidor final a través de campañas en medios, redes sociales, cata y barismo. Se han recibido comentarios de parte de tostadores y compradores que señalan que los cafés especiales están alcanzando mayores beneficios a partir de la venta y distribuciones de cafés certificados y de lotes reducidos. Por otro lado, las cafeterías tradicionales están modificando su formato de venta, pues están fusionando la experiencia de consumir un café de calidad con un ambiente agradable, propicio para generar reuniones de trabajo o de ambientes “corporativos” dirigidos al segmento alto, capaz de pagar un alto precio por cafés de calidad.

-¿Este tipo de eventos son importantes para hallar nuevas



Junto al ganador del concurso nacional de cafés de calidad de 2013, Benjamín Peralta.

oportunidades comerciales y nichos de mercados?

La Feria SCAA es la principal vitrina de cafés especiales del mundo, aquí participan productores, importadores, proveedores de servicio y proveedores de maquinaria de equipo e insumos especializados de todo el mundo, toda la cadena de producción representada en un solo evento; asimismo, se realizan más de 30 cursos y eventos o actividades complementarias con respecto a aspectos tecnológicos, procesos, innovaciones y de mercado que se vienen desarrollando en la cadena de éste importante cultivo. Es un evento especializado y estratégico para captar nuevas oportunidades ya que la feria recibe a más de 9,000 visitantes y 3,026 expositores especializados de 50 países. Es precisamente en espacios como estos donde se identifican nuevas oportunidades de negocio y también se conocen las nuevas tendencias del mercado y el consumo.

-¿De qué forma ha contribuido a posicionar a nuestro país como un país productor-exportador de cafés de calidad?

Ha permitido a las organizaciones de pequeños y medianos productores exportadoras de cafés mostrar a lo más representativo de la cadena de comercialización de este producto en Estados Unidos lo mejor de nuestros cafés especiales promocionando y tomando en cuenta las oportunidades que se tienen en estos mercados. La participación peruana en este evento ciertamente viene ayudando a posicionar al Perú como un proveedor de importancia en cafés especiales, y teniendo como plataforma al SCAA se viene llegando mejor a los mercados más exigentes en cuanto a calidad y oportunidad. Promueve, además, la participación y el intercambio comercial de las pymes agro exportadoras peruanas con compradores medianos del mercado norteamericano, ampliando la red de contactos y difundiendo la oferta exportable peruana. En ese sentido, MINCETUR, a través de PROMPERÚ, y en coordinación con otras instituciones como MINAGRI, SENASA, gremios como la Junta Nacional del Café, Central Café y Cacao, y municipios de las zonas productoras, están estableciendo criterios de valoración de cafés en las diferentes regiones; con el objeto de mejorar los estándares de calidad del café que es promocionado en eventos con el SCAA y otros concursos a nivel nacional.

-Algunos expertos en el tema recomiendan crear una marca de café peruano para fortalecer nuestra imagen como país cafetalero ¿Es viable?

El mercado internacional está experimentando una nueva tendencia sobre el consumo del café en la que la apertura de nuevos espacios de consumo y la introducción de diferentes variedades de café han estimulado el desarrollo de la cultura del café gourmet o cafés especiales; en ese escenario Perú, viene ofreciendo nuevos sabores, mezclas y además, nuevos ambientes para consumir esta bebida. Hoy en día los consumidores quieren conocer más sobre el origen del café. Precisamente, lo mencionado anteriormente va en este sentido, para establecer las bases de calidad, normatividad e institucionalidad para que en el marco de un signo distintivo, en este caso la Marca Café de Perú, se proyecte y promueva esa imagen deseada. Hablar de institucionalidad implica contar con productores organizados, gremios fortalecidos y representativos, con modelos de gestión eficientes, capaces de invertir recursos en producción, tecnología y promoción y un sector de gobierno conocedor de la realidad cafetalera y promotor de la misma.

-Otra corriente, señala que por las condiciones de nuestro país, es mejor incidir en los cafés de origen y de calidad ¿Qué opina al respecto?

Me parece que las dos corrientes no se contraponen, el uso de la Marca Café de Perú, daría a conocer a un público especializado las razones del por qué el café originario de Perú viene siendo apreciado por su calidad excepcional en taza, buen cuerpo, excelente dulzura y las características aromáticas por los catadores profesionales, baristas e importadores internacionales. El café peruano, a pesar de mantener una presencia no muy grande en los mercados internacionales actualmente, cuenta con un potencial superior al café de otro origen por su sabor, valor orgánico y certificaciones internacionales y se espera fortalecer la penetración del café

peruano en el mercado local mediante una serie de actividades promocionales.

-Usted ha promocionado varias iniciativas de reconocidas cadenas de café, como Starbucks, que han vendido nuestro grano aromático con denominación de origen ¿Cuáles han sido los resultados?

En 2014 se iniciaron acciones para lograr que en esta importante cadena se pueda promocionar y vender café peruano, empezando por Europa, en cerca de 2,000 tiendas. Uno de estos cafés es proveniente del valle de Quillabamba, Cusco. Así mismo se ha coordinado la promoción de muestras de otros cafés peruanos a través de "Coffee Day´s" en los que durante todo un día se ofrecen diferentes granoa aromáticos de nuestro país. Sin duda, estas actividades han contribuido a elevar el conocimiento de los cafés de origen peruano en los principales mercados consumidores, no solo en Europa, sino también en Norteamérica.

-¿Qué estrategia desarrolla MINCETUR y PROMPERÚ para dar a conocer nuestro café en el mundo?

MINCETUR, en concordancia con la política de promoción de exportaciones promovida a través de PROMPERÚ, viene desarrollando actividades de difusión y promoción de la oferta exportable peruana especialmente en líneas de productos ya focalizados, entre los que se encuentran los cafés especiales; para lo cual se vienen desarrollando actividades de promoción en mercados con potencial de desarrollo y en mercados posicionados, entre ellos el mercado norteamericano. En esa línea se han focalizado la participación de empresas, cooperativas y organizaciones cafetaleras en las más importantes vitrinas comerciales del mundo, como SCAA, Seul Café Show, SCAE, así como en las ferias de alimentos más importantes, sobre todo las orientadas al canal gourmet. Además de ello, con el soporte de la red de oficinas comerciales en el exterior (OCEX), PROMPERÚ organiza eventos comerciales en otros países, como las macro ruedas regionales, Expoalimentaria, Expo del Café, etc., en apoyo al sector privado, con el fin de gestionar la presencia de compradores para participar en ruedas de negocios.

-A nivel interno, cada último viernes de agosto se celebra el día del café peruano, pero el consumo aún es muy bajo en comparación a otros países cafetaleros ¿Cómo se podría incrementar?

Precisamente enseñando al consumidor los atributos del café, tanto funcionales, como también para la salud. Además, están las iniciativas de trabajo a nivel de normatividad y formalización de la cadena de valor.

-La Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana de Café y Cacao se han unido para sacar adelante la Expocafé, que este año tiene su sexta edición. Aquí se reúne a toda la cadena del café ¿Qué le parece esta iniciativa?

Creemos que todo evento que se alinee al objetivo de elevar y promover los estándares de calidad del café peruano son bienvenidos, y en la medida que se establezcan de manera coherente y organizada, priorizando espacios de promoción del café peruano, consideramos que ello logrará un impacto positivo tanto en el consumo local, como en un mayor conocimiento del café peruano en el mundo. Por otro lado, también es importante consolidar la institucionalidad del café peruano, en ese sentido felicito la unidad de los más importantes gremios cafetaleros nacionales en pro del desarrollo y promoción del Café peruano.

-¿Toma usted café?

Claro, café pasado gota a gota por lo menos 1 taza en la mañana de todas maneras. En los últimos años se han desarrollado cafés de distintas regiones del país que cuentan con certificación orgánica y que sigue las reglas del comercio justo. Tanto los cafés como los supermercados tienen una gran variedad de marcas y presentaciones que entregan al consumidor distintas opciones, todas ellas de nuestro país y de calidad.



En evento para promocionar el café, junto a la directora de la JNC, Lucila Quintana.



Cafetaleros organizados llevaron sus mejores granos aromáticos en la edición del año pasado, donde concretaron negocios a futuro.

Productores de organizaciones socias de la JNC estarán en la SCAA

Representantes de cooperativas y asociaciones participarán en este evento, que es el más importante sobre cafés especiales a nivel mundial. Se llevaráa cabo en Atlanta del 14 al 17 de abril en Atlanta, Estados Unidos.

Cafetaleros peruanos de diferentes regiones de producción estarán presentes en la en la vigésima octava edición de la feria anual de la Asociación Americana de Cafés Especiales de América (SCAA), que se celebrará del 14 al 17 de abril en la ciudad de Atlanta, Estados Unidos.

La directora de la Junta Nacional del Café (JNC), Lucila Quintana, remarcó que el objetivo de este evento es reunir a los actores de toda la cadena productiva del café en una exposición en que se comparte sesiones formativas y se crea vínculos de negocio con los más importantes compradores del grano aromático.

Recordó que Perú ha participado de forma ininterrumpida en esta feria, donde, además hace dos años fue invitado de honor, estatus que permitió fortalecer nuestro posicionamiento como productor de cafés de calidad.

Señaló que representante de varias organizaciones de pequeños productores socias de la JNC estarán presentes en la SCAA con lo mejor de su producto.

Uno de ellos es el gerente de la Cooperativa Agraria Cafetalera José Olaya, de Cusco, Leonid Herrera, quien participa por segunda vez en este evento.

Precisó que uno de los objetivos principales del viaje es contactar con sus clientes, a fin de afianzar la relación que llevan desde hace cuatro años, así como buscar nuevos compradores y acceder a información especializada sobre la situación y perspectivas del café a nivel mundial.

La primera vez que asistieron a la SCAA fue en 2014, en la que lograron contactar con el cliente que actualmente les compra el 40% de su producción.

También estarán asisitirán a la SCAA el presidente de la filial Cusco de la JNC, Ever Quispe, así como representantes de la Central de Cooperativas Cocla, Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida, Cooperativa Agraria Oro verde, Cooperativa Prosperidad de Chirinos, y Cooperativa Agraria Pangoa, entre otros.

En 2014 donde Perú fue país invitado de honor y la delegación nacional generó negocios por US$71 millones.



Las empresas integrantes de la cadena productora del café peruano, expresan su saludo al evento más importante de cafés especiales del mundo.

Member companies of the production chain of Peruvian coffee, express their greetings to the most important event of specialty coffee in the world.

COOPERATIVA AGRARIA VALLE DEL MARAÑÓN
TELÉFONOS: 51 76 431190 / 976140320 / 991678981
CONTACTO: HÉCTOR YVAN PELAEZ CAMACHO
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: yvan.pelaez@hotmail.com

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA TAHUANTINSUYO DE PICHANAKI
TELÉFONO: 51 64 347918
CONTACTO: RUBEN FRANCISCO QUILCA VILCHEZ
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: gerencia@cactahuantinsuyo.com.pe

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA BAGUA GRANDE
TELÉFONO 51 41 474319
CONTACTO FORTUNATO PÉREZ MERA
CARGO GERENTE GENERAL
EMAIL gerencia@cacbaguagrande.pe

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA ALTO URUBAMBA LTDA. 239
TELÉFONOS: 51 84 281026 / 984555825
CONTACTO: VÍCTOR MONRROY CONDORI
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: cac_urubamba@hotmail.com

COOPERATIVA AGRARIA RODRIGUEZ DE MENDOZA - COOPARM
TELÉFONO: 51 41 476076 / #356102 / 941976991
CONTACTO: RAMIRO ALEX BOCANEGRA CEPEDA
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: gerencia@cooparm.org

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA LA PROSPERIDAD CHIRINOS LTDA.
TELÉFONO 51 76 431592 / 959904263
CONTACTO ABDIAS ORTIZ MEDINA
CARGO GERENTE GENERAL
EMAIL cac_laprosperidad@hotmail.com

CENTRAL DE COOPERATIVAS AGRARIAS CAFETALERAS VALLES SANDIA LTDA. - CECOVASA
TELÉFONOS: 51 1 4233927 / #921454
CONTACTO: JAVIER CAHUAPAZA
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: info@cecovasa.com.pe

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI
TELÉFONO: 51 64 347534 / 969495033 / #969495033
CONTACTO: ALEXS GÓMEZ CHÁVEZ
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: alexs.gomez@ubiriki.com.pe

CORPORACIÓN DE PRODUCTORES CAFÉ PERÚ S.A.C.
TELÉFONOS: 51 1 4510903
CONTACTO: CÉSAR RIVAS PEÑA
CARGO: GERENTE GENERAL
EMAIL: cafeperu.sac@cafe-peru.com

BIO LATINA S.A.C.
TELÉFONO: 51 1 2031130
CONTACTO: ARISTÓTELES NEIRA
CARGO: GERENTE BIOLATINA PERÚ
EMAIL: gerenciaperu@biolatina.com.pe

SOCIEDAD ANÓNIMA FAUSTO PIAGGIO
TELÉFONO: 51 1 4642222
CONTACTO: DIGNO LÓPEZ
CARGO: JEFE TÉCNICO NACIONAL DIV. AGRÍCOLA
EMAIL: ventas@piaggio.com.pe

SERVICIOS Y FORMULACIONES INDUSTRIALES S.A. - SERFI S.A.
TELÉFONO 51 1 4462896
CONTACTO JEANETE SÁNCHEZ DÍAZ
CARGO GERENTE DE PRODUCTO
EMAIL jsanchez@serfi.com.pe

EQUIPOS DE RIEGO OLIVOS CORANDE S.A.C.
TELÉFONOS: 51 1 2814242
CONTACTO: JUAN CARLOS RIVERA POSSO
CARGO: JEFE COMERCIAL
EMAIL: jcrivera@olivoscorande.pe

YARA PERÚ S.R.L.
TELÉFONO: 51 1 2031130
CONTACTO: ALDO BRAVO QUISPE
CARGO: GERENTE DE MARKETING
EMAIL: aldo.bravo@yara.com

REVISTA "EL CAFETALERO"
TELÉFONO 51 1 6526688 / #990688887
CONTACTO SOFÍA RODRÍGUEZ / KAREN MADARIAGA
CARGO PUBLICIDAD Y MÁRKETING
EMAIL revistajnc@kyr.pe

JNC promueve modernización en gestión cooperativa cafetalera

Impulsa un programa piloto con organizaciones de productores de cinco regiones, para mejorar eficiencia y competitividad, junto al Programa SECOMPETITIVO de la Cooperación Suiza-SECO.

A fin de dotar de herramientas innovadoras en gestión para cooperativas cafetaleras, 15 organizaciones de productores de Junín, San Martín, Cusco, Amazonas y Cajamarca están participando en un proyecto piloto para modernizar sus operaciones productivas, financieras y comerciales, el que fue presentado a inicios de marzo.

Se trata del Sistema Integral de Gestión de Calidad de las Cooperativas Cafetaleras (SIC-CAFÉ), impulsado por la Junta Nacional del Café (JNC), y el Programa SECOMPETITIVO, de la Cooperación Suiza-SECO en Perú, con el objetivo de hacer más eficiente y competitivo al gremio cafetalero organizado.

En la ceremonia de lanzamiento -a la que asistieron representantes de las cooperativas beneficiarias-, el presidente de la Junta Nacional del Café, Tomás Córdova, explicó que el proyecto busca hacer estas instituciones más eficientes, tanto en el campo productivo, como financiero y comercial. "En la primera etapa están participando 15 cooperativas cafetaleras, que contarán con un software para modernizar y uniformizar sus operaciones. Y esta experiencia la queremos aplicar luego a otras organizaciones de productores", indicó.

Por su parte, Karim Vargas, coordinadora del SIC-CAFÉ, precisó que este proyecto se llevará a cabo hasta 2021 y tiene como fin fortalecer la caficultura organizada al bicentenario, a través de alianzas con el gobierno, el sector privado



JNC presentó el proyecto SIC-CAFE, que busca modernizar la gestión de las cooperativas cafetaleras a fin de mejorar su toma decisiones.

y las entidades de cooperación internacional.

"Lo que queremos con este planteamiento es pasar de una posición reactiva que muchos socios tienen, a una gestión pro activa", detalló.

Puso como ejemplo, que si normalmente las cooperativas mantienen socios comerciales, contratos a renovar y cotizan en función del pedido de los clientes, con este proyecto se implementará herramientas para tener una inteligencia comercial permanente, en la que se evalúen las tendencias y las exigencias de los mercados.

"Buscamos integrar todos los niveles de gobierno cooperativo, que cuenten con capacidad de organización y los instrumentos adecuados para una gestión y control efectiva", dijo.

Comentó que primero se instalará un sistema integrado de calidad, luego se trabajará el almacenamiento de datos de los procesos internos de las cooperativas para contar con estrategias para mejorar las respuestas a las necesidades del mercado. "Finalmente fortaleceremos el sistema de capacidades dentro de las organizaciones, así como el de la JNC para que dé un soporte y acompañamiento a las cooperativas", explicó.

Para ello se trabajará módulos sobre comercialización, producción, gestión empresarial y buen gobierno cooperativo.

En concreto, SIC-CAFÉ plantea articularnos a una cadena global de valor mediante un software que sea trasversal a todos los procesos de una gestión cooperativa, es decir, que recoja información de los productores, insumos, la producción misma, acopio, comercialización y el consumidor final.

"Cada una de las áreas de las cooperativas estará integrada en un sistema que permita saber en tiempo real lo que está pasando. La información detallada podrá ser usada por los gerentes de las cooperativas, pero además, habrá una información más concreta para el Consejo de Vigilancia o el de Administración, a fin de que los ayude a tomar decisiones estratégicas", resumió Vargas.

Añadió que una vez desarrollado este software se pasará a una siguiente etapa para capacitar a los miembros las organizaciones para que ellos puedan asumir la continuidad de este proyecto.

"Así, cuando todos los procesos estén integrados en tiempo real, las gerencias podrán tomar decisiones a través de la planificación y monitoreo y la generación de reportes. Con ese sistema se podrá tener un mayor control y racionalidad de los costos, ya que al saber la información de cada una de las áreas, de lo que pide el mercado y lo que necesita la producción, se podrá planificar mejor los recursos que necesita la cooperativa para atender la demanda de los clientes", expresó.

Proyecto Café y Clima

Asimismo, en el evento se presentó el proyecto "Café y Clima" que promueve una agricultura climáticamente inteligente, adaptando el manejo del cultivo de café al cambio climático, desde una perspectiva de la cadena de valor. Esta iniciativa es desarrollada por la Cámara Peruana de Café y Cacao (CPC) y cuenta con la participación de SCAN Internacional y Solidaridad.

El presidente de la CPC, Luis Navarro, remarcó que les preocupa los efectos del cambio climático, por lo que apostaron por un proyecto para definir estrategias que reduzcan los efectos para el productor por el aumento de la temperatura global.



Karim Vargas, coordindadora del proyecto, explica sus alcances.



Directivos de la JNC comparten con funcionarios de SECO y la CPC.



Luis Navarro, Peter Martin, AngélicaMatsuda con presidente de la JNC, Tomás Córdova.

Este plan articulará a más de 50 mil familias de pequeños productores a través de las principales empresas exportadoras, a fin de elevar la productividad y mantener la calidad del grano. Además, creará mejores condiciones en gobiernos locales para la inversión en la cadena de valor de café para hacer de la caficultora en el Perú un motor del desarrollo en la selva alta peruana.

Por la competitividad

Durante el lanzamiento de estas iniciativas estuvo el director de la Cooperación Suiza -SECO en Perú, Martin Peter, quien resaltó que estos proyectos contribuirán a fortalecer la cadena de valor del café abordando algunas de sus mayores debilidades y riesgos, como son las deficiencias en la gestión empresarial y de la calidad, y la vulnerabilidad al cambio climático y a plagas y enfermedades, respectivamente.

"Todo ello permitirá generar capacidades en las cooperativas y los productores, incrementando la competitividad de la oferta exportable cafetalera y un mayor acceso a mercados internacionales", expresó.

Refirió que más de la mitad de los 45 millones de sacos de café comercializados a nivel mundial al año pasan por empresas que están en Suiza, que es además, el tercer país consumidor de café, lo que significa que cada suizo bebe en promedio 9 kilos de café al año, lo que es tres tazas por día.

Por su parte, la directora ejecutiva del Consejo Nacional de la Competitividad, Angélica Matsuda, destacó el esfuerzo que están haciendo el gremio y las instituciones vinculadas a la caficultura, lo que sin duda contribuirá a fortalecer la caficultura.



En la presentación estuvieron representantes de la cooperativas beneficiarias.



El campeón nacional de barismo Harrysson Neira deleitó a los asistentes con su arte.



Pablo Pérez, de Compadre, explica a Cristóbal, como usar la tostadora solar.

Café Compadre, una alternativa para el productor

Se trata de una propuesta innovadora, que mezcla lo ecológico con un reconocimiento económico más justo de su esfuerzo en la cadena de valor.

Todo comenzó con un agricultor de Satipo, que vive en una comunidad por encima de los 1,100 metros de altura. Su responsabilidad en la producción de cafés de calidad llamó la atención de un grupo de estudiantes de la Pontificia Universidad Católica del Perú que elaboraban un proyecto para contribuir en la equidad en la cadena de valor del grano aromático, en el que caficultor siempre estaba al final.

Así nació Compadre, una propuesta para llevar el café directamente al consumidor peruano. Su gerente, el ingeniero mecánico Juan Pablo Pérez, cuenta que esta apuesta busca que se reconozca el esfuerzo del productor para cultivar un café de calidad.

"La mayoría de los caficultores tienen el problema de los ingresos a pesar de que es una industria que vende millones. Aquí un caficultor vende su café entre 7 y 9 soles el kilo. Pero, si es un buen café, tostado puede llegar a 100 soles o más. nos preguntamos ¿Por qué esta diferencia?", dijo.

La respuesta es que muchos de los productores venden su grano aromático como materia prima porque no tiene ni la tecnología adecuada ni donde colocar su café en el mercado nacional. "Es ahí donde ingresa Café Compadre. Lo que proponemos es que los pequeños agricultores de café tengan la tecnología adecuada para vender un producto terminado, y nosotros lo colocamos al mercado", detalló Peréz.



Así, trabajaron un proyecto piloto con Cristóbal -el productor de Satipo-, a quien le han proporcionado una tostadora solar desarrollada por ellos y que tiene una tecnología especial que garantiza la calidad requerida.

Mejor distribución

Compadre ha optado por una mejor distribución de los ingresos del productor, que tiene la primera responsabilidad para lograr un café de calidad.

"El productor, que es el que hace el mayor trabajo recibe solo el 12% del precio final en promedio. El 80% se lleva la persona o institución que se encarga del tostado. Lo que proponemos es que el agricultor se encargue del tostado y reciba el 75%, ya que el 10% son los costos operacionales y 15% entra a Compadre", resumió la idea, precisando que se trata de una estructura que se aplica de forma progresiva.

"A nuestro primer agricultor, que es Cristóbal, le dimos el 30% del precio de ventael primer año, y de ahí vamos a ir incrementando hasta llegar al 75%", sostuvo.

El objetivo es que el agricultor reciba mejores ingresos y la caficultura les sea más rentable, pero además, que el consumidor sepa qué producto está comprando y así se genere una relación de compadrazgo con el agricultor.

El proyecto seguirá creciendo. Para este año se espera tener un primer centro de producción con cuatro o cinco cafetaleros, y así lograr al menos 6 toneladas que se vendan de manera directa a personas o empresas.



El 1er Foro de Investigación para la Producción de Café Sostenible se llevó a cabo en la Universidad Nacional Agraria La Molina.

Evento Café conCiencia mostró los resultados de investigaciones realizadas a cultivos de café

Aunque en Perú no existe aún una institucionalidad especializada para la investigación del café, y hay pocos investigadores desarrollando trabajos relacionados al cultivo, existen algunos esfuerzos desplegados por las organizaciones de productores, la cooperación internacional, universidades y algunas entidades públicas y privadas.



Tomás Córdova, de la JNC; Gonzalo La Cruz, de Solidaridad; la decana Liliana Aragón.

El primer Foro de Investigación para la Producción de Café Sostenible, dentro del marco del evento "Café con Ciencia", se llevó á cabo el 30 de marzo, en el que se difundió los resultados de los trabajos realizados por productores, así como organizaciones y empresas cafetaleras en San Martín, Cajamarca, Amazonas, Junín y Puno.

Durante la inauguración, el presidente de la Junta Nacioal del Café (JNC), Tomás Córdova, remarcó la importancia de contar con procesos de investigación que contribuyan a una caficultura sostenible y competitiva, que

fortalezca el posicionamiento del café peruano en el exigente mercado internacional como un producto de calidad.

"El café es el primer cultivo de agroexportación del país y lo ha sido desde hace tres décadas, además, es el producto más extendido, y tiene una gran importancia social y económica en la selva alta del país. Por eso pedimos que se le dé prioridad en las políticas de Estado y se invierta en investigación", exhortó.

Refirió que la investigación es fundamental para continuar con la agenda de desarrollo de una caficultura peruana.

Por su parte, el representante de Solidaridad, Gonzalo La Cruz, indicó que un reto adicional es que la innovación en café se masifique y llegue a la mayor cantidad de productores con celeridad. "De lo contrario se quedará en los anaqueles de los centros de investigación y ese no es el objetivo", indicó.

Los asistentes coincidieron en que es fundamental desarrollar un café climáticamente inteligente, que sea más resistente a enfermedades como la roya, mediante buenas prácticas agrícolas. Además, concluyeron en la necesidad de contribuir a atenuar los efectos del cambio climático y la emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEI) por medio de la difusión de carbono producidos mediante buenas prácticas en la caficultura.

Los resultados de diversas inverstigaciones se presentaron en el transcurso del evento, como la experiencia sobre rentabilidad en la producción de café en el valle del Alto Mayo, a cargo de Luis Sanchez, de Solidaridad y la Agencia de Cooperación Noruega (NORAD).

Sánchez señaló que el café es el principal cultivo en la región de San Martín pero queda relevado



Productores, académicos, entidades de cooperación y certificadores estuvieron en el foro.

debido a la baja productividad. Además, indicó que existen barreras para que los caficultores puedan acceder al financiamiento, debido a que las instituciones agrícolas les solicitan historial crediticio, títulos de propiedad, tener dos hectáreas de café en producción, e ingresos en otras actividades.

El doctor Robert Rafael, de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), expuso sus conclusiones sobre la poda de renovación como práctica cultural sostenible del café arábico en la selva central. Mediante este un proyecto de campo verificó que los cultivos de café llegan a crecer mejor con una distancia de 60 centímetros con presencia de sombras.

La responsable del Área Técnico Productivo de la Junta Nacional del Café (JNC), Susana Schuller, destacó que este foro busca impulsar una agenda de innovación para fomentar mayor investigación en personas que quieran realizar tesinas o tesis sobre el cultivo de café.

En ese sentido, anunció que por ello, la JNC y Solidaridad están realizando una convocatoria con fondos concursables para ofrecer presupuestos para financiar trabajos sobre la caficultura.



Investigadores expusieron sus experiencias en diversos procesos de la caficultura peruana.



Técnicos homogenizaron formatos para inspección y reporte de control interno en fincas.

Red de áreas técnicas de las organizaciones cafetaleras en el norte estandariza procedimientos

Comenzó hace seis años por iniciativa de dos profesionales de diferentes organizaciones socias de la Junta Nacional del Café, y ahora reúne a trece responsables de las áreas técnicas de control interno de sus respectivas cooperativas.

A fin de contribuir con una caficultura moderna, una red de técnicos de cooperativas y asociaciones de Cajamarca, Amazonas y San Martín están trabajando de forma coordinada para resolver los problemas comunes que afronten las organizaciones de productores, como las herramientas para el proceso de certificación múltiple.

El coordinador regional norte del Proyecto Modelo Desarrollo Sostenible para el Café Peruano, Armando Inga, relata que la idea nació en el 2011 casi de manera espontánea. En esa época él era técnico de la Cooperativa Agraria Cafetalera CASIL, de Cajamarca, y participó de un evento de la Junta Nacional del Café (JNC) para validar el manual de procedimientos sobre herramientas de certificación múltiple de productores cafetaleros elaborado por la Plataforma SCAN en Perú.



Poco a poco fueron creciendo y ahora son 13 técnicos de San Martín, Cajamarca y Amazonas.

Se trataba de una propuesta de homogenización y estandarización de formatos para los procesos claves de inspección y reporte para el control interno, es decir, para validar que el trabajo de los productores cumplía los requisitos que exigían los sellos de certificación.

"Empecé a ponerlo en práctica en la cooperativa y traté de contagiar a más técnicos en esta herramienta para el proceso de inspección interna en la organizaciones", relató Inga. El responsable del área técnica de la Asociación Unión de Cafetaleros Ecológicos (UNICAFEC) respondió al llamado, y por primera vez implementar el proceso de inspección interna en forma conjunta.

Remarcó que en 2013, APROCASSI solicitó a la JNC que le apoye en las acciones preliminares para la certificación externa, y nos pusieron en contacto. "Al siguiente año éramos cuatro organizaciones tratando de mejorar nuestros formatos y herramientas para el proceso de certificación interna. Se nos sumaron las cooperativas APROCASSI Y COOPAFSI, ambas de Cajamarca", precisó.

En 2014 y 2015, se fortaleció y tuvo mayor presencia gracias a que organizaciones referentes como CENFROCAFE se sumó a esta iniciativa y no ayudo a mejorar las herramientas.

La red se fue ampliando y ahora participan en este espacio en total 13 técnicos de diferentes cooperativas y asociaciones: CASIL, UNICAFEC, COOPAFSI, APROCASSI, La Prosperidad

de Chirinos, APROVAT, CENFROCAFE y Sol & Café (de Cajamarca); CECAFE Y JUMARP (de Amazonas); y Oro Verde y ADISA (de San Martín).

Buena respuesta

Inga explicó que el objetivo de esta red es lograr un espacio donde confluyan las necesidades, se elaboren propuestas técnicas e iniciativas para solucionar los problemas comunes. Uno de ellos es la manera de aplicar los instrumentos de gestión para Sistemas Internos de control SIC de los productores de cafés certificados, proceso en que siempre han existido deficiencias.

"A través de la red vamos afinando una herramienta integrada; formatos de inspección interna y cuadernos de registros del productor de cafés especiales. Antes cada técnico tenía sus documentos para salir al campo y hacer una inspección interna para pasar la certificación de café. Nosotros lo hemos tratado de consolidar en una herramienta única con el aporte y experiencia de todos los técnicos que sirva para todas las organizaciones", indicó.

Una última acción de la red es que, por ejemplo, no había una metodología técnicas para hacer una estimación de la cosecha de café y se está trabajando en ello a partir de experiencias de otros países y delos mismos profesionales del norte.

"Cuando detectamos un problema hacemos una reunión, proponemos alternativas, como hacer un taller en campo, y validamos una metodología a través de las experiencias de todos los asistentes, y así, ya tenemos una herramienta", resumió.

Así lo hicieron con el tema de las inspecciones internas. Se elaboró una norma técnica que establece un ordenamiento mínimo para el perfil de los inspectores internos, en base a un modelo estándar que se aplica para todas las organizaciones de la red.

"Al principio las certificadoras externas tenían sus dudas, algunas no entendían bien los formatos, pero les explicamos cómo se trabajaban, compartimos con ellos los documentos. Tuvimos una buena respuesta pues al final también facilita su trabajo de verificación al tener un sistema homogenizado", comentó Inga.

Esta misma forma de trabajo colaborativo se está aplicando también a las labores de capacitación y asistencia técnica para los productores, en temas como manejo de plagas, producción de material de siembra, y fertilización del cultivo.



Los miembros de la red han unificado criterios en base al manual elaborado por SCAN.

Cronología del proceso para unificar criterios

*2010: La plataforma SCAN elaboró el Manual para la Certificación Múltiple de Productores Cafetaleros, el que fue aplicado al año siguiente en siete cooperativas, cinco de las cuales estaban asociadas a la JNC, y que produjo 15,410 productores certificados.

*2012: Se empezó a difundir el manual que fue empleado por varias otras organizaciones, entre ellas CASIL y UNICAFEC, quienes trabajan en alianza. Adecúan la ficha de inspección interna, tomado como base la primera versión del manual y colaboran para formar y capacitar conjuntamente a los inspectores internos.

*2013: El Proyecto "Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano", acogió la solicitud de cuatro organizaciones cafetaleras de San Ignacio (UNICAFEC, CASIL, APROCASSI y CAC Frontera San Ignacio), que solicitaron apoyo para realizar un proceso de entrenamiento conjunto de sus inspectores internos con las herramientas de certificación múltiple, a fin de fortalecer los programas de certificación de cafés diferenciados, disminuir costos y mejorar la gestión de sus Sistemas Internos de Control.

Esta experiencia permitió a las cooperativas utilizar un único formato de ficha de inspección y mejorar el diseño del proceso.

2014-2105: Se elabora el conjunto de herramientas para la certificación múltiple, la formación de inspectores internos y la certificación de competencias, así como en el perfil ocupacional del inspector interno, y la norma de competencias del Inspector Interno, en el marco del Proyecto "Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano".

Jóvenes cafetaleros apuestan por el fortalecimiento cooperativo

Se reunieron en el quinto encuentro nacional en el que también analizaron medidas para reducir el impacto del cambio climático y asumir el reto que implica el desarrollo generacional en la caficultura peruana.

Ochenta representantes de organizaciones de las diferentes regiones de producción, socios jóvenes o hijos de socios que tienen entre 16 y 35 años, se reunieron en el V Encuentro Nacional de Jóvenes Cafetaleros para debatir sobre los desafíos que deberán afrontar para hacer de la caficultura una actividad competitiva y sostenible.



Malin Ljunggren, de la Unión Europea inauguró el evento junto al presidente de la JNC, Tomás Córdova.

En el evento, organizado por le Junta Nacional del Café (JNC) y la Coordinadora Nacional de Jóvenes Cafetaleros (CONAJOC), analizaron las acciones que deben asumir para enfrentar el cambio climático, asumir con responsabilidad el relevo generacional, y apostar por el fortalecimiento cooperativo. Todo esto con el fin de convertirse en actores del desarrollo regional y nacional.

Destacaron el rol que cumplen los jóvenes en el desarrollo cooperativo y gremial de la JNC. En este punto, coincidieron en que los desafíos cooperativos más importantes son el hecho de tomar iniciativas de inclusión, desarrollar capacidades y fortalecer áreas de educación y desarrollo social.

Mientras que entre los desafíos gremiales, destacaron que la CONAJOC lidere un proceso de integración nacional de jóvenes cooperativos, así como seguir trabajando para que el estatuto de la JNC los reconozca e incluya en el consejo directivo y que cuenten con un fondo que les permita continuar con sus actividades.

Además, proponen fortalecer y socializar las iniciativas de jóvenes de las diferentes organizaciones que son experiencias exitosas.

En el tema del cambio climático, los jóvenes concluyeron en la necesidad de ejecutar acciones prioritarias que contribuyan a reducir su impacto, lo que pasa por procesos de concientización de los productores, fomentar buenas prácticas, fortalecer el manejo que tienen las familias cafetaleras sobre residuos sólidos, y contar con mediciones de temperatura.

Propusieron impulsar los bonos por captura de carbono, generar proyectos de agroforestería formando alianzas interinstitucionales, hacer incidencia en entidades públicas para monitorear ordenanzas municipales para evitar actividades como tala de bosques y quema de áreas libres.

También destacaron la importancia de incentivar una agroforestería principalmente con árboles originarios, pues la experiencia les ha demostrado que algunos no se adaptan al suelo, así como reforestar áreas degradadas con plantas de uso a futuro y zonificar la reforestación en las fincas considerando determinados criterios.

Asimismo, remarcaron la importancia de contar con formación y acreditación de competencias que permita a los jóvenes tener una actitud más pro activa en el desarrollo de una caficultura sostenible.

En ese sentido, resaltaron la importancia de poder acceder a cursos de producción agropecuaria y contar con una capacitación dentro de proyectos, como se está haciendo con Café Correcto, y también ser preparados para poder elaborar planes de negocio, aprender catación y barismo.

Relevo generacional

El encuentro de jóvenes -realizado el 7 y 8 de diciembre- fue inaugurado por el presidente de la



Jóvenes se reunieron en equipos para hacer un diagnóstico y trabajar propuestas de solución.

JNC, Tomás Córdova Marchena, y su vicepresidente, Santos Chipana; así como la representante de la Unión Europea, Malin Ljunggren, y el, coordinador del Proyecto Café Correcto, Riccardo Sudati, así como el congresista Johnny Cárdenas.

Córdova Marchena destacó el esfuerzo desarrollado por las cooperativas y la JNC para impulsar un relevo generacional con equidad de género. "Esto no se trataba solamente de tener un comité de jóvenes sino más bien integrarlos al trabajo de nuestras organizaciones", enfatizó.

Por su parte, Ljunggren, quien tiene a su cargo hacer seguimiento al programa Café Correcto, relató que la Unión Europea ha apoyado a los cafetaleros en Perú desde hace muchos años, principalmente financiando proyectos productivos, pero este proyecto tiene un enfoque más de sostenibilidad a largo plazo con un fuerte enfoque sobre el trabajo digno, que permita el acceso a un seguro social.

Sudati explicó cómo está afectando el cambio climático a la caficultura peruana e instó a los productores a convertir este problema en una oportunidad, apostando por la organización, creatividad y diversificación.

"Necesitamos leer más, informarnos sobre lo que está pasando en el mundo de la caficultura, dónde conseguir mejor semilla, cómo se trata mejor la planta, cómo se tiene un café de mejor calidad, así como intercambiar experiencias, y esta posibilidad nos da la cooperativa", indicó.

Al finalizar el evento la CONAJOC hizo un balance de la gestión saliente, que estuvo presidida por Versael Díaz Gallardo, y eligió a la nueva junta directiva, cuyo presidente es Juan Zurita Condori, de la Cooperativa. Chankas. Asimismo, el nuevo vicepresidente es Wilson Mamani Choque, de CECOVASA; el secretario es Ediño Ojeda Neira, de la Cooperativa Prosperidad de Chirinos; y los vocales son Fany Lastenia Delgado Lozada, de la Cooperativa Oro Verde, y Kenyo Vásquez, de CAPAIN.

El evento fue clausurado por el congresista Federico Pariona.



Representantes de cooperativas de todas las regiones cafetaleras del país asistieron al quinto encuentro nacional de jóvenes.



RiccardoSudati, de Café Correcto, junto a directivos de la JNC y la coordinadora de la Plataforma SCAN en Perú, María Mercedes Medina.

Organizaciones de cafetaleras se están fortaleciendo

Representantes de cooperativas y asociaciones de diversas regiones se hicieron presentes en IX Encuentro Nacional de Mujeres Productoras de Café y Cacao, donde compartieron sus experiencias y plantearon propuestas.

La necesidad de seguir impulsando la capacitación de las mujeres productoras en gestión cooperativa y comercial, así como en innovación e incursión en negocios productivos, como parte del proceso de fortalecimiento gremial con mirada de género, resaltaron delegadas de diferentes regiones cafetaleras.

A esta conclusión llegaron medio centenar de representantes de las diferenes organizaciones socias de la Junta Nacional del Café (JNC), que participaron en el IX Encuentro de Nacional de Mujeres Productores de Café y Cacao, realizado en Lima en diciembre pasado.

Precisaron que es fundamental propiciar la participación de las mujeres convirtiéndolas también en socias de la cooperativa, así como integrar los comités de desarrollo de la mujer y comités de mujeres y la participación de cada vez más socias en los órganos directivos de sus cooperativas.

En ese sentido propusieron actualizar el estatuto de la JNC a fin de promover la integración de la mujer en el organigrama, así como la asignación de presupuesto para los comités vinculados a la mujer y la familia.

Previamente, un grupo de dirigentes expusieron las experiencias desarrolladas por sus organizaciones.

La presidenta del Comité de Desarrollo de la Mujer (CODEMU) y secretaria del Consejo de Administración de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa (en Junín), Miriam Cotache Pampas, remarcó el avance que ha tenido el tema de género en la organización.

"Nuestra participación está contemplada en el estatuto y organigrama de la cooperativa y somos un órgano de apoyo de nuestra organización. En la comunidad tenemos ya una importancia y por esa razón nos están invitando siempre a participar en actos públicos, como eventos de la municipalidad en el marco del comité multisectorial", expuso.

Resaltó que también organizan acciones de apoyo a la comunidad con campañas médicas, así como talleres y actividades de formación, y diferentes ferias, buscando ser cada vez más conocidas y que más mujeres se involucren en la organización.

"CODEMU, es un ejemplo de participación de la mujer para todas las cooperativas en Pangoa", expresó Cotache, quien este año asume la Vicepresidencia del Consejo de Administración.

Mientras que la vicepresidenta del CODEMU de CECOVASA, Evangelina Aly Mendoza, señaló que uno de los grandes logros de su gestión es haber realizado el congreso departamental de mujeres cafetaleras de Puno, pese al poco presupuesto.

"Hemos tocado muchas puertas para sacar adelante el evento. Lo logramos visitando al gobierno regional y cada municipio y logramos reunir a un gran números de productoras", compartió, destacando



que la organización cafetalera tiene alrededor de 2,500 socias.

Enfatizó que el café Tunki, de CECOVASA, ha ganado varias veces el concurso nacional de cafés de calidad, lo que es un orgullo y su carta de presentación tanto a nivel interno como en el mercado internacional. Añadió que ahora están trabajando para tener un café producido por mujeres 'Warmi'.

A su turno, la secretaria del Comité de Desarrollo de la Familia de la Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo, Emma soto, remarcó que las socias están apostando por la diversificación.

"Además del café, tenemos otros sembríos y también crianza de animales como cuyes, cerdos y peces, para asegurar el bienestar de nuestras familias", manifestó.

Dijo que se necesita mayor formación para las mujeres. "Estamos avanzando organizando eventos y actividades en beneficio de las mujeres gracias a convenios con otras instituciones. Le solicitamos a la JNC que nos ayuden en la formación de nuestras integrantes", exhortó.

Grandes desafíos

El evento fue inaugurado por la presidenta de la Coordinadora Nacional de Mujeres Cafetaleras y Cacaoteras (CONAMUCC), Lucila Quintana; el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova; la Coordinadora de la plataforma SCAN en Perú, María Mercedes Medina; y el representante del Proyecto Mondo MLAL, Riccardo Sudati.

Quintana expuso sobre los aportes y desafíos de las mujeres en el desarrollo cooperativo y gremial del café. Señaló la importancia del trabajo de la mujer en el campo y en la seguridad alimentaria para toda la ciudad, así como su fortalecimiento a nivel gremial.

Refirió que ha crecido notablemente el número de mujeres que participan en gestión cooperativa: equivalen al 27% de los miembros de las asambleas generales y tienen el 32% de los cargos en órganos de dirección y administración.

Destacó que, por ejemplo, el 40% de las cooperativas socias de la JNC han ajustado sus estatutos, reglamentos, políticas y estrategias al tema de equidad de género, y un 36% lo incluyen en su presupuesto.

Asimismo, Medina destacó el trabajo que realizan las mujeres en la cadena del café. Detalló que como mínimo participan en un 45% del total de las actividades de café: intervienen en el 95% de las labores de cosecha, 75% en el deshierbo, 48% en el control de plagas y enfermedades, 25% en despulpado, 42% en el lavado, 90% secado, 55% en almacenamiento, 48% en el transporte y 45% en la comercialización.

Señaló que tienen un papel muy relevante en la apuesta por la sostenibilidad competitividad del café al construir un paisaje sostenible y climáticamente inteligente, que esté formado por chacras de cafetales planificadas con una visión de rentabilidad ecológica, económica y social.

Por su parte, la investigadora Rosa Hasenbank explicó cuáles son los estándares laborales y sociales, así como los principios y derechos fundamentales en el trabajo, que es una de las actividades que se está trabajando en el programa Café Correcto.

Relató que se ha elaborado un autodiagnóstico sobre las condiciones de salud, y previsión social, así como sobre los estándares laborales y sociales, con el fin de presentarlo a las autoridades para que trabajar alternativas de solución.

Comentó que en los talleres realizados se evidenció que las enfermedades más frecuentes son TBC, diabetes, gastritis, cáncer, leishmaniasis, entre otras. Indicaron que los niños se atienden mayormente en puestos de salud, postas y hospitales; los jóvenes van además a farmacias, y los mayores también a curanderos.



Lideresas de diferentes organizaciones socias de la JNC organizadas en comités de mujeres, compartieron sus experiencias.

Entrevista al Gerente General de Biolotina-Certificadora en Latino América, Reynaldo Chipilliquén

"Certificamos cerca del 70% del café peruano exportado el año pasado"



Relata que está certificadora nació a fines de los años 90 cuando creció la demanda de productos orgánicos peruanos, principalmente el café. Explica que la unión con otras certificadoras similares de otros países de la región ha sido importante para brindar un trabajo de calidad y garantía.

-¿Por qué son importantes las certificadoras para la exportación de productos orgánicos, entre otras especificaciones?

En la década de los 80 y 90, la producción orgánica y su comercialización no era tan importante para el sector público ni para el privado. Pero en Europa, la demanda crecía a pasos agigantados, nacieron las certificadoras como un mecanismo para que la confianza esté sustentada en un documento. Las certificadoras son organismos de tercera parte, es decir, que no tienen vínculo ni con el que compra ni con el que vende; son totalmente independientes para poder verificar que se trata de un producto sin agroquímicos, que cuida la naturaleza, etc. Entonces, no había un marco legal estatal, y como las importaciones de productos orgánicos comenzaron a crecer, a inicios de los 90 la Unión Europea creó la primera norma orgánica, que tiene marcos jurídicos estatales, por la cual los productores tenían que apegarse a esas normas, así como las certificadoras.

-Y esto se trasladó también a Perú…

Mientras eso sucedía en el mundo, en Perú se estaban gestando movimientos orgánicos para la producción y consumo. Habían ongs como el Instituto de Desarrollo del Medioambiente, que tiene más de 30 años tratando de promover la producción orgánica en el Perú, o el Centro Ideas, que tiene casi 40 años, entre otras. Y todas ellas, más algunos profesionales en el tema orgánico, decidieron formar una certificadora para que constate y dé fe de que la producción que estamos promoviendo tenga un marco legal. Bajo esa lógica, el movimiento orgánico en el Perú forma la certificadora llamada Inkacert.

-¿Qué productos peruanos fueron los primeros en contar con certificación?

Uno de los primeros cultivos que se promovió mucho en producción orgánica fue el café, que fue el primer producto exportado por Perú.

-¿Se exportaba a través de las cooperativas?

Antes existían los intermediarios, llegaban a la finca o a la casa del productor y le compraban los sacos de café, y cuando lograban una buena cantidad lo llevaban a Chiclayo, en el norte, y del centro a Lima, donde hacían un lote grande. Luego, se comunicaban con un importador y lo vendían. Las organizaciones de productores no estaban tan consolidadas como ahora, más se dedicaban a los temas de producción y de crédito, pero a partir de los 90 comenzaron a fortalecerse también en comercialización, como es el objetivo principal de las cooperativas cafetaleras. Cuando empezó a crecer la producción orgánica, se articularon a varios proyectos, y también comenzaron a organizarse gremios como la JNC.

-Para exportar necesitaban de las certificaciones…

En un inicio las organizaciones de productores comenzaron a exportar medio contenedor de café orgánico. Los compradores les pedían certificación. El primer año no había certificadoras en Perú, así que tenían que acudir a las que había en el extranjero, pero el costo era muy caro.

-Cómo nació Biolatina?

Biolatina nació a fines de los 90. Así como existía el proyecto de certificación en Perú para el mercado nacional, también existían en otros países de Latinoamérica, como Bolivia, Colombia, Nicaragua, Honduras, Panamá, etc. Pero las certificadoras éramos muy pequeñas y los costos muy altos. Entonces, Biolatina se agrupó con proyectos similares de otros países y se formó una sola que hasta ahora se llama Biolatina. Postulamos a la Unión Europea, logrando ser la primera certificadora latinoamericana en tener una acreditación ISO, que en ese tiempo era ISO 60 y ahora es la 17075. Participaron cerca de 65 acreditadoras en el mundo y solo aprobaron cuatro el primer año, entre ellas Biolatina.

-¿Qué los diferencia de las demás certificadoras?

Nosotros tenemos inspectores que trabajan en certificación orgánica desde hace más de diez años, a diferencia de otras certificadoras que tienen entre 2 y 5 años. Además ellos tienen que consultar a su casa matriz.

-¿Qué sellos tiene?

-Casi todos a diferencia de FLO, porque su sello es centralizado. Tenemos UTZ, 4C, Bird friendly (Amigables con las aves), y el programa orgánico, que tiene varias variantes: hay orgánico para Estados Unidos, Canadá, Europa, Brasil, Argentina, Taiwan, etc. En el mundo hay alrededor de 165 normas orgánicas y se aplica a diferentes productos.

-¿El café sigue siendo el principal producto que certifican?

-El 85% de café orgánico que se exportó en 2014 salía con el sello de Biolatina. Nuestra certificadora es especialista en café. Este año, hemos certificado cerca del 70% de lo exportado en café. Los mayores exportadores de café en Perú tienen certificación de Biolatina, por ejemplo, Huancaruna, que es el principal exportador de café de Perú; también certificamos a Volcafé; Cafetalera Amazónica, que también exporta cacao.

-¿Y de las cooperativas?

-Están Cenfrocafé, Oro verde, Sol & Café, Norandino (antes Cepicafé), que tiene 17 años con nosotros; y Cecovasa acaba de contactar con nosotros para regresar. Es decir, tanto la mayoría de grandes empresas como cooperativas están certificadas por Biolatina. Además, también certificamos a empresas y organizaciones de otros países.

-¿Por qué optan por ustedes?

-Si bien es cierto que todas las certificadoras tienen la misma norma y procedimiento en común, la diferencia es la calidad del personal en la interpretación de las normas orgánicas, que no son guías técnicas. No te dice cómo hacerlo, sino lo que debe o no debe ser. Entonces, las interpretaciones de los certificadores son importantes, y para ello también lo es capacitarlos

-¿Cómo es su trabajo?

-Nosotros somos un ente de inspección y certificación a la vez, a diferencia de otras. El proceso de certificación tiene dos partes: una de auditoría y otra de toma de decisiones en base a este trabajo. La mayoría de certificadoras aquí solo hacen la primera parte, la toma de decisiones se hace en su casa matriz, en otros países. La diferencia es que nosotros conocemos los cultivos, la idiosincrasia local, nuestros inspectores han sido técnicos en el campo, trabajado en acopio o comercialización, entonces conocen todas las etapas.

-¿Y eso no pasa con certificadoras que tienen su casa matriz en el exterior?

-Le voy a poner un ejemplo. En una de esas certificadoras me preguntaron una vez: cómo hacían los productores para que no se contamine los cafés orgánicos por usar la máquina de planta en que se procesa el convencional. Expliqué que antes de cada proceso realizan un sistema de limpieza, que consiste en soplado, barrer con escobilla, etc; además, la organización mete un saco de café orgánico, lo procesa y lo coloca como convencional. La norma no dice que se tenga una planta para orgánico y otra para convencional; tampoco señala cómo se hará la limpieza, sino que se tiene que asegurar la integridad orgánica del producto. Lo que les relaté les pareció insuficiente, y dijeron que lo mejor sería desbaratar la máquina, limpiarla, armarla y recién usarla. Esto demuestra que no conocen cómo se trabaja. Pero en Biolatina sí lo conocemos.

-¿En cuántos países trabajan?

-Nosotros trabajamos en 14 países y tenemos oficinas en siete. Trabajamos en casi toda Centroamérica, y en Sudamérica estamos en Perú, Chile, Paraguay, Venezuela y Colombia, Bolivia. No tenemos oficina ni en Asia, Europa ni Oceanía, pero nuestros sellos sí entran a esos países, porque tenemos convenios.



JNC EN REGIONES



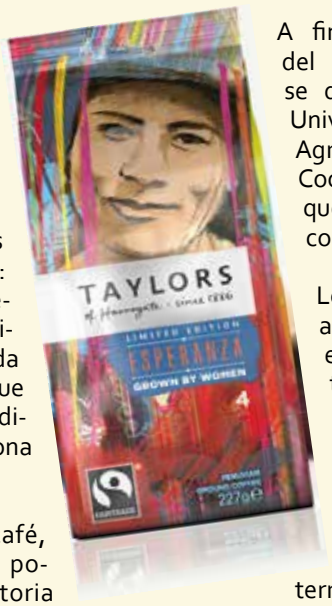


La gerente general de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, detalla a los compradores de Taylor los esfuerzos que deben realizar.

Café de mujeres de Pangoa se vende en Inglaterra

La reconocida tostaduría Taylors ha lanzado una edición limitada del grano aromático con nombre de mujer, como un reconocimiento al esforzado trabajo de las caficultoras que optan por un producto de calidad.

La historia de tesón y lucha de las mujeres cafetaleras de la Cooperativa Pangoa ha llegado a Inglaterra a través del café "Esperanza: cultivado por mujeres", que es distribuido por la reconocida tostaduría Taylor, que tiene una larga tradición, ya que funciona desde 1886.



A través de este café, sus compradores podrán conocer la historia de los que producen el grano aromático para dicha cooperativa, formado por 700 socios, entre los que hay varias mujeres. Una de ellas es su gerente general, Esperanza Dionisio, en cuyo honor se ha puesto el nombre a una edición limitada de café.

A fines de la década del 70, tras graduarse de ingeniera en la Universidad Nacional Agraria, llegó a la Cooperativa Pangoa, que se había formado con apenas 50 socios.

Lo primero que hizo al llegar fue crear el departamento técnico, con apenas cuatro especialistas. Ella era entonces la única mujer. Pero tuvo que marcharse cuando llegó el terrorismo.

Retornó a mitad de la década del 90 y en poco tiempo asumió la Gerencia General, liderando una serie de cambios productivos, comerciales y sociales. Uno de ellos fue la creación del Comité de Desarrollo de la Mujer (CODEMU), con el apoyo de la Junta Nacional del Café (JNC), que hoy es el Comité de Mujeres.

Comenzó siendo una instancia para que las mujeres diversifiquen su producción a través del cultivo de hortalizas y la crianza de animales menores, y se convirtió en un espacio para promover el liderazgo de las mujeres y que se le reconozca sus derechos. Además, impulsaron acciones por el cuidado de la salud de las familias cafetaleras y del medio ambiente.

Esperanza Dionisio está muy orgullosa del empoderamiento de la mujer cafetalera de Pangoa, y más aún cuando hace seis años comenzaron a dibujar la idea de cultivar un café de mujeres.

"En 2010 propusieron hacer un café de mujeres. Una señora puso un letrero en su chacra que decía "café de mujeres". Así comenzó y ahora estamos vendiendo café de mujeres en Inglaterra", dijo con orgullo. "Nos da mucha alegría y estamos cruzando los dedos para que se venda todo y que la edición limitada que es ahora, se convierta en una marca permanente, con las historias de muchas mujeres", remarcó.

Funcionario de UE visita organizaciones cafetaleras



Mariani dialogó con productores de las cooperativas Pangoa y Satipo, socias de la JNC.

El primer consejero y jefe de la Sección Política de la Unión Europea en Perú, Mauro Mariani, visitó varias cooperativas de Selva Central y se entrevistó con los alcaldes de Satipo y Pangoa; los responsables de los proyectos que estos gobiernos regionales que se ejecutan en sus respectivas jurisdicciones.

Durante su viaje recorrió varias parcelas agrícolas de café y cacao, donde recogió testimonios de los productores, entre los que había socios de las cooperativas cafetaleras Satipo y Pangoa, ambas agremiadas a la Junta Nacional del Café (JNC).

Pangoa también le mostró al funcionario europeo, las acciones realizadas para consolidar la escuela de formación de líderes para el relevo generacional.



Mariani dialogó con productores de las cooperativas Pangoa y Satipo, socias de la JNC.

Productores presentes en Biofach

Una delegación compuesta por gerentes y presidentes de cooperativas cafetaleras estuvieron presentes en la reconocida feria de productos orgánicos Biofach, que se realizó en Nüremberg, en febrero.

Del nororiente, estuvieron las cooperativas Sol & Café, Oro Verde, Cenfrocafé, Acopagro y Norandino; del sur estuvo la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA); así como una amplia delegación del centro, entre ellos las cooperativas ACPC Pichanaki, Perene, Juan Santos Atahualpa. Se reunieron con compradores internacionales de café interesados en la calidad del café peruano, cuya fama es cada vez mayor.

Capacitan cooperativas del VRAEM

Socios de las cooperativas El Quinacho y Valle del Río Apurímac (CACVRA) participaron en un taller de innovación para los proceso de cosecha y poscosecha de cacao, realizado por la Secretaría Técnica de la Comisión Multisectorial para la Pacificación y Desarrollo Económico Social del VRAEM.

Durante la capacitación, los agricultores apreciaron el proceso de fermentación de la semilla de cacao con el que se consiguió bajar la acidez en la pasta de cacao gracias a un 90% de grado de fermento, lo que permitirá a más de 1,200 agricultores cacaoteros mejorar su productividad y obtener así mejoras económicas.



Riego por goteo mejora rendimiento de cafetales

Empresa Olivos Corande tuvo a su cargo instalación de equipos de riego tecnificado a gran escala en plantaciones de café en una finca de 100 hectáreas ubicada en Villa Rica, Pasco

El sueño de don Ingobert Noche de tener mayor control sobre sus plantaciones a fin de mejorar su producción de café, a pesar de la falta de lluvias, se ha hecho realidad con el equipo de riego tecnificado que instaló hace un año en 100 hectáreas del fundo San Crispín, ubicado en Villa Rica.

La empresa Olivos Corande tuvo a su cargo este trabajo, cuyos resultados empezará a ver en la cosecha de este año. Por el comportamiento de los plantones observado hasta el momento, se espera duplicar la producción anterior.

El gerente general de esta firma, Pablo Gómez Holguín, explicó que el caficultor destinó dos hectáreas para buscar una alternativa a los pro-



OLIVOS
CORANDE

INGENIERÍA DE RIEGO TECNIFICADO

Diseño e Instalación

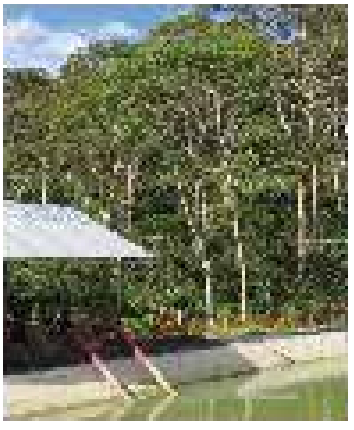


- Lineas de Gotec
- Tuberia y Accesorios de PVC
- Pivotes y Carretes de Riego
- Bombas y Filtros
- Válvulas y Caudalímetros
- Aspersores y Microaspersores
- Sistemas de Fertirrigación
- Sistemas de Control de pH
- Automatización









Contáctenos:

Zona Sur:	998 242 648
Zona Centro:	972 737 380
Zona Norte 1:	944 328 852
Zona Norte 2:	991 068 810

Av. Balsalia Suárez Nro. 127
Pj San Juan de Miraflores - Lima 79
Teléfono: (511) 981 49 49
(511) 276 56 40
ventas@olivoscorande.pe
www.olivoscorande.pe







blemas causados por la falta de lluvias. Probó con riego por aspersión y otros sistemas sin éxito, hasta que al utilizar el goteo notó que sus cafetales respondían mejor.

"Nos contactó y desarrollamos un proyecto para 100 hectáreas. Fue complicado porque es un terreno muy agreste e inclinado, que tiene 200 metros de diferencia topográfica, pero lo hicimos", señaló.

Las plantas de la finca de don Ingobert están sembradas entre 1,300 y 1,500 metros sobre el nivel del mar, pendiente que se aprovechó para distribuir el agua por gravedad y evitar usar energía eléctrica en gran parte del campo.

El primer paso fue establecer bien la topografía de la zona para lo cual los técnicos de Olivos Corande visitaron varias veces el lugar, para tomar en cuenta detalles tan importantes como que se trataba de una finca con plantas instaladas en diversas direcciones.

La ingeniera Tania Ruiz, coordinadora comercial de la firma, acotó que normalmente diseñan riego por goteo en campos donde los sembríos son paralelos, en hileras, pero en el caso del café no seguía ese modelo.

"Fue un reto para nosotros porque las configuraciones de siembra diferentes con respecto a la pendiente del terreno hacían que la presiones en las líneas de riego varíen dependiendo de la zona y teníamos que poner diferentes espesores de línea de acuerdo a la ubicación de las mismas para poder soportar adecuadamente la presión y además evitar encarecer el proyecto.", detalló.

Más beneficios

Tras un año de haberse instalado el riego por goteo, se ha podido notar varios beneficios. Uno de ellos fue simplificar las faenas de fertilización, proceso que ahora se realiza a través del sistema de riego.

"Antes se hacía a mano, con fertilizantes que los trabajadores aplicaban al voleo. Su eficacia dependía de muchos factores, como que el trabajador haga exactamente lo indicado, es decir, haga una aplicación homogénea y bien calculada o de la lluvia que podía llevarse el fertilizante, o su escasez que impedía que penetre en el suelo", señaló Gómez.

Remarcó que ahora se puede fertilizar en el momento que se desee y por sectores, con fertilizantes diferenciados, etc.

Asimismo, al año de haberse instalado el sistema por goteo, las plantas han cambiado notoriamente, incluso las ramas viejas del cafeto han desarrollado nuevos brotes.

"Se nota claramente que la apariencia de las plantas bajo riego es muy distinta a la de las plantas que no están siendo regadas, tienen un color más vivo. Además, según nos comentó don Ingobert, el número de yemas de las plantas de café se ha incrementado entre 35 y 40% más que el año anterior, lo que significa una mejor cosecha", comentó.

Agregó que tras hacerse mediciones de concentración de nutrientes en las plantas, se determinó que sus niveles eran iguales o por encima de los valores recomendados por los agrónomos para el café. Esto ayuda a enfrentar mejor plagas como la roya.

La inversión es de aproximadamente US$ 2,800 por hectárea, que incluye el trabajo de ingeniería para el diseño hidráulico y la instalación de los equipos. A este monto hay que agregarle los costos de energía eléctrica y habilitación de zanjas.

"Este modelo se puede aplicar en cualquier zona del Perú, para caficultores pequeños, medianos y grandes, lo importante es que les permitirá palear las inclemencias del clima y mejorar la respuesta frente a las enfermedades", añadió.



COOPERATIVA AGRARIA RODRÍGUEZ DE MENDOZA



El café que exportamos a los mercados mas exigente del mundo proviene de los campos de cultivo de nuestros pequeños productores, los mismos que han venido especializándose en la producción orgánica y el manejo sostenible de sus parcelas en armonía y equilibrio con el medio ambiente, es así que la provincia de Rodríguez de Mendoza fue catalogada como "La Capital del Café Ecológico del Perú" gracias a COOPARM.

Nuestra Producción Organica que alcanza el 95% del total de la producción, la misma que ha obtenido certificaciones de nivel internacional, se consiguió gracias al estrecho vinculo que mantenemos con los socios a traves de charlas, seminarios y capacitaciones para el manejo Agro-Ecológico del café, así como para la conservacion de suelos y el cuidado del medio ambiente.

Para obtener el café de la COOPARM, se ha generado todo un sistema que nos permite tener un control de calidad adecuado sobre el café, para lo cual además se tiene a disposicion almacenes diferenciados para cada calidad del café acopiado:
- *Café Organico*
- *Café Convencional*

Descripción de café de la COOPARM:
- *Aroma: Bueno – Café limpio*
- *Acidez: Alta Intensidad*
- *Cuerpo: Aromático Medio a fuerte*

Oferta por Altura, Temperatura y Humedad
- *Altura: 1200 a 1800 msnm*
- *Temperatura: 18 a 21 Grados*
- *Humedad Relativa: 65% - 70%*

Por sistema productivo:
- *95% Café Organico*
- *5% Café convencional*

Por especies cultivados: Coffee Arabica
- *Típico 86%*
- *Caturra 5%*
- *Catimor 5%*
- *Pache 1%*
- *Mundo Novo 1%*
- *Bourbon 1%*
- *Catuai 1%*

Oferta Comercio Justo:
Proviene de 874 socios el 100% de la produccion en esta categoria incluye los orgánicos y conversiones.

IMO Control. Es una entidad de certificación ecológica a nivel internacional y tiene como objetivo garantizar la calidad de los productos comercializados como ecológicos. Grupo Internacional IMO tiene su sede principal en Suiza.
FLO-CERT GmbH. Es una compañía internacional de certificación independiente que contribuye al desarrollo socio económico de los productores.



Alonso de Alvarado 1009 - Distrito de San Nicolás
Provincia de Rodriguez de Mendoza - Región Amazonas - Perú
Teléfono: (51) 41 476076
presidencia@cooparm.org / www.cooparm.org

CaféPerú

La Corporacion de Productores Café Peru, es una empresa de economia solidaria cooperativo, con más de 15 años de presencia y trayectoria en el mercado de exportar unos de cafés de calidad, reconocido a nivel nacional e internacional por ser un modelo empresarial que asocia a organizaciones de productores.

Café Perú trabaja con un enfoque participativo y solidario, promoviendo el desarrollo socioeconómico sostenible de sus socios, con calidad con responsabilidad social que involucra a los grupos de interés.

Accionistas:

SIDI · LA FLORIDA · naranjillo





OFERTA: CAFÉ VERDE EXPORTABLE

TIPO DE CAFE: Café en grano verde.

PRODUCTO Y VARIEDAD: Cafe Arabica lavado.

Variedades: Caturra, Catuay, Typica, Bourbon, Otar Colombia, Castilla y otros.

CLASIFICACION: Cafes especiales, premium justo, organico, convencional, y gourmet.

CERTIFICACION: Orgánica (IMO CONTROL, BIO SUISSE, y BIRD FRINDLEY); Sostenible (UTZ, y RAINFOREST ALLIANCE); y Comercio Justo (FAIR TRADE).

CERTIFICACION ORGÁNICA: El cultivo se maneja siguiendo las distintas reglamentaciones y normas de la producción orgánica de cada país, como las dictaminadas por la Unión Europea, Estados Unidos, Japón y la reglamentación peruana; según se detalla a continuación:

IMO – JE / IMO – NOP/ IMO – OCIA / IMO CONTROL JAS / BIRD FRINDLEY / BIO SUISSE

CARACTERISTICA: Café de altura, de sombra que preserve.

ZONA DE PRODUCCION: Cafe de origen de las provincias de Chanchamayo y Satipo, Departamento de Junin; en fincas ubicadas entre 1,300 a 1,800 m.s.n.m.

CONTROL DE CALIDAD: El proceso de café se realiza integralmente en cuellos instalaciones, desde los análisis de rendimiento y calidad realizados por el laboratorio de control de calidad hasta el empacado final del café exportable, según los requerimientos de nuestros clientes.

PUNTAJE DE TAZA: De 80 a 85 puntos. Nuestro sistema de clasificación de calidades es basado en las estándares de la Specialty Coffee Association of America (SCAA).

PERFIL DE TAZA: Café de calidad media con sus cualidades organolépticas:
- Aroma agradable a notas frutada.
- Sabor delicioso, suave reflejado en su dulzura.
- Cuerpo medio balanceado entre acidez y amargura.
- Sabor a la taza que le permite a consumidor disfrutar de una bebida con fortaleza.



CERTIFICACIONES:

BIOSUISSE · IMOcert · IMO · UTZ

PERÚ: EXPORTACIÓN DE CAFÉ ENERO-MARZO 2016 POR EMPRESA*

N°	EMPRESAS	VALOR	Peso FOB US$	PRECIO FOB QQ -46 Kg PROMEDIO US$ / QQ
1	OLAM AGRO PERU	9,606,783.00	79,066	121.50
2	PERALES HUANCARUNA	8,290,658.00	85,037	97.49
3	CENFROCAFE PERU	5,685,968.00	36,523	155.68
4	PROCESADORA DEL SUR	4,563,374.00	31,137	146.56
5	H.V.C.EXPORTACIONES	4,044,645.00	34,853	116.05
6	PRONATUR	3,625,279.00	31,576	114.81
7	COOP. SERV. MULT. SOL & CAFE	1,761,666.00	9,260	190.24
8	COMPAÑIA INTERNACIONAL DEL CAFE	1,602,781.00	16,138	99.32
9	CAFETALERA AMAZONICA	1,599,429.00	12,920	123.80
10	COOP. NORANDINO	1,405,579.00	9,368	150.05
11	LOUIS DREYFUS COMMODITIES	986,397.00	6,600	149.45
12	CENTRO VALLES SANDIA	809,961.00	4,170	194.24
13	EXPORT IMPORT CANDRES	740,336.00	16,977	43.61
14	CAFE MONTEVERDE	584,598.00	3,315	176.35
15	COMERCIO & CIA	464,850.00	3,450	134.74
16	COOP. AGRARIA DE PROD.ECOLOGICOS SAN IGNACIO	449,448.00	2,490	180.50
17	A & V CAFÉ	353,246.00	3,300	107.04
18	CAC APROCANORSI	290,358.00	2,093	138.76
19	PERUVIAN COFFEE	266,101.00	2,475	107.52
20	CAC VALLE DE INCAHUASI	252,959.00	1,274	198.63
21	PROAS	246,480.00	1,245	197.98
22	COOP.AGROINDUSTRIAL VILLA RICA GOLDEN COFFEE LTDA.	244,224.00	1,268	192.68
23	COFFEE GREEN	243,622.00	5,217	46.69
24	COOP. AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILLO	238,444.00	1,238	192.68
25	SILVESTRE ASOC. DE PROD. AGROPEC. DE LA SELVA CENTRAL	238,444.00	1,238	192.68
26	CENTRAL DE CAFETALEROS DEL NOR ORIENTE	238,443.00	1,238	192.68
27	ASOCIAC. DE PRODUCTORES CAFETALEROS SELVA ANDINA	226,961.00	1,318	172.17
28	CAC CAFE Y CACAO RIO NEGRO	226,714.00	1,238	183.20
29	CAC “LA PROSPERIDAD” DE CHIRINOS	225,897.00	1,238	182.54
30	COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES SAN JUAN	213,349.00	1,238	172.40
31	RAINFOREST TRADING	205,468.00	1,163	176.75
32	EXPOIMP BEVIPERU	204,870.00	6,522	31.41
33	COMERCIAL LINARO	184,907.00	4,998	37.00

34	COOP. AGR DE SERVICIOS MULTIPLES UNION Y FE LA COIPA	168,587.00	825	204.35
35	CAC LA FLORIDA	165,112.00	855	193.11
36	CAC PANGOA	160,187.00	1,170	136.91
37	ASOCIACIÓN VALLE GRANDE	158,964.00	825	192.68
38	COOP. AGRARIA SANGARENI	158,964.00	825	192.68
39	COOP. AGR. ECOLOGICA CAFETALERA DE LONYA GRANDE	144,512.00	750	192.68
40	COOP.AGRARIA JUAN MARCO EL PALTO	139,795.00	833	167.92
41	CAC ACPC PICHANAKI	133,448.00	1,350	98.88
42	COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES CEDROS CAFÉ	127,936.00	1,238	103.38
43	CENTRAL DE COOP. AGRARIAS CAFETALERAS COCLA	123,499.00	621	198.89
44	CAC CEBICAFEN	120,059.00	825	145.53
45	CAC AGUILAYOC	112,719.00	855	131.84
46	NOR CAFE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	100,881.00	835	120.85
47	NEGRISA	97,540.00	861	113.29
48	COOP. AGR. DE SERV. CAFE HEMALU DE LOS BOSQUES DEL INKA	94,123.00	413	228.18
49	CAC Y DE SERVICIOS ORO VERDE	94,091.00	825	114.05
50	COOPERU	86,708.00	413	210.20
51	ASOCIAC. DE PRODUCTORES DE CAFE FRUTOS DE LA SELVA	79,483.00	413	192.69
52	COOP. AGRARIA DE SERVICIOS MULTIPLES EL MILAGRO	79,483.00	413	192.69
53	CAC MATEO PUMACAHUA	79,481.00	413	192.68
54	COOPACMA	79,481.00	413	192.68
55	COMPAÑIA ADMINISTRADORA Y INVERSORA PACIFICO SUR	73,744.00	420	175.58
56	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJOS	71,974.00	445	161.78
57	PERUNOR EXPORT	71,190.00	420	169.50
58	CAC BAGUA GRANDE LTD	66,932.00	413	162.26
59	COOPERATIVA AGRARIA FRONTERA SAN IGNACIO	53,481.00	413	129.65
60	SELVACACAO	51,922.00	411	126.26
61	CAC VALLE RIO APURIMAC	51,294.00	413	124.35
62	UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS	50,325.00	413	122.00
63	ICA FRUTA	39,960.00	224	178.46
64	EMPRESA DE PRODUCTOS AGRICOLAS INTERNAC. JAVI - COFFE	29,750.00	850	35.00
65	CENTRAL UNITARIA DE ASOCIAC. AGRARIAS DE VILLA RICA	26,316.00	96	273.88
66	CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE	23,156.00	81	286.65
67	SELT	20,607.00	299	69.04
68	FINCA CHURUPAMPA PERU	16,702.00	75	222.69
69	OTROS	31,979.00	191	167.58
TOTAL		**53,506,624.00**	**442,304**	**120.97**

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café
**Cifras preliminares*

PERÚ: EXPORTACIÓN DE CAFÉ ENERO-MARZO 2016*
POR PAIS DESTINO

PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
ESTADOS UNIDOS	15,056,247.00	107,391	140.20
ALEMANIA	8,214,073.00	64,840	126.68
MEXICO	5,518,883.00	68,093	81.05
BELGICA	5,148,699.00	34,512	149.19
FRANCIA	3,507,773.00	26,521	132.26
SUECIA	2,897,540.00	22,827	126.93
CANADA	2,443,909.00	16,410	148.93
REINO UNIDO	1,845,191.00	10,245	180.11
JAPÓN	1,638,266.00	10,703	153.07
COLOMBIA	1,403,485.00	34,564	40.61
ESPAÑA	1,045,606.00	7,398	141.33
ITALIA	995,894.00	7,191	138.49
AUSTRALIA	922,004.00	5,792	159.18
ECUADOR	793,650.00	7,425	106.89
EGIPTO	660,642.00	7,047	93.75
RUSIA	364,194.00	3,033	120.07
REP. DOMINICANA	220,966.00	2,888	76.53
CHILE	175,471.00	1,208	145.21
NUEVA ZELANDA	151,927.00	713	213.23
DINAMARCA	145,299.00	862	168.55
PORTUGAL	107,654.00	855	125.91
EMIRATOS ARABES UNID.	104,226.00	825	126.33
ARGENTINA	56,545.00	413	137.08
GRECIA	54,591.00	413	132.34
COREA DEL SUR	18,111.00	78	231.42
NORUEGA	13,006.00	43	304.31
TAIWAN	2,772.00	15	189.19
TOTAL GENERAL	53,506,624.00	442,304	120.97

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café
*Cifras preliminares

PERÚ: EXPORTACIONES DE CAFÉ EN LOS AÑOS 2014, 2015 Y 2016

AÑO /MES	PRECIO FOB			PESO QQ/46 KG			PRECIO PROMEDIO		
	2014	2015	2016	2014	2015	2016	2014	2015	2016
ENERO	21,159,955.00	12,297,855.00	26,915,780.00	183,396	58,619	203,459	115.38	209.79	132.29
FEBRERO	20,608,253.00	9,567,184.00	18,150,356.00	206,254	54,972	158,898	99.92	174.04	114.23
MARZO	14,380,875.00	7,085,663.00	8,440,488.00	130,654	44,409	79,947	110.07	159.55	105.58
ABRIL	9,100,635.00	7,814,189.00		58,285	53,458		156.14	146.17	
MAYO	17,631,046.00	20,831,222.00		98,642	142,592		178.74	146.09	
JUNIO	43,793,281.00	32,717,768.00		235,748	207,855		185.76	157.41	
JULIO	81,376,054.00	65,789,203.00		434,500	424,127		187.29	155.12	
AGOSTO	116,223,570.00	76,901,561.00		598,313	496,857		194.25	154.78	
SETIEMBRE	124,738,956.00	104,574,631.00		617,245	691,396		202.09	151.25	
OCTUBRE	132,794,138.00	97,559,368.00		653,247	636,759		203.28	153.21	
NOVIEMBRE	100,188,273.00	81,361,852.00		491,364	550,320		203.90	147.84	
DICIEMBRE	64,650,646.00	67,622,635.00		311,408	477,816		207.61	141.52	
T. ANUAL	746,645,682.00	584,123,131.00	53,506,624.00	4,019,055	3,839,179.70	442,303.87	185.78	152.15	120.97

FUENTE: ADUANAS
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café
*Cifras preliminares

PIAGGIO: 76 años al servicio del Agro en el Perú

Sociedad Anónima Fausto Piaggio

Compañía fundada hace 76 años por Don Fausto Piaggio Bertora. Desde entonces ha pasado por un proceso de cambios tecnológicos y de mercado, los cuales ha sabido afrontar con mucho éxito por la convicción y fortaleza de sus valores como empresa y por el permanente desarrollo de productos nuevos, los cuales ayudan a mejorar el rendimiento y la calidad de los productos cosechados, colaborando de esta manera al desarrollo del agro del Perú.

Piaggio "El gran Amigo del Agricultor"

Con productos de óptima calidad para el manejo fitosanitario y nutricional de los cultivos, en su División Agrícola, Sociedad Anónima Fausto Piaggio ha llegado al Agricultor peruano con una política personalizada de atención, desplegando para ello su fuerza de ventas por todo el territorio nacional.

Esta amplia cobertura le ha permitido a PIAGGIO posicionar su nombre como sinónimo de garantía, eficacia y servicio, haciéndose merecedor de la confianza de los agricultores por la calidad de sus productos, además ha obtenido reconocimiento de los agro-exportadores y agricultores lo que ha asegurado a PIAGGIO un importante posicionamiento en el mercado nacional.

Los profesionales y el equipo técnico de PIAGGIO siempre están prestando asesoría a los agricultores en el manejo de sus productos, con el objetivo de mejorar la calidad y el rendimiento de sus cosechas, y ello ha permitido que PIAGGIO sea reconocido como"El gran amigo del Agricultor".

Café:Un cultivo tropical

PIAGGIO viene desarrollando para el cultivo del café productos de última tecnología con el enfoque de"PLANTAS MEJOR NUTRIDAS, PLANTAS CON MAS RESISTENCIA AL ATAQUE DE LAS PLAGAS"; con este enfoque se desarrollan productos como el PARE, único producto que forma iones de fosfito de diferente valencia al mezclarse con el caldo de fumigación (agua); PARE captura los iones de hidrógeno desdoblando el H_2O -agua- con lo cual se liberan iones de oxígeno que al unirse forman el peróxido de oxígeno, que tiene un efecto desinfectante por lo que limpia la superficie tratada. PARE tiene efecto nutricional, activador de Fitoalexinasy efecto desinfectante de las áreas tratadas. Es un producto ideal para el manejo integrado de plagas. No deja residuos tóxicos.



Adicionalmente hemos añadido a nuestro portafolio el producto VNX, un moderno activador de raíces proveniente del extracto de vainilla y por ello, completamente orgánico.

También cuenta con AGRODYNE, moderno microfungicida ymicrobactericida de corte biológico ideal para agricultura orgánica y de agroexportación, cuyo ingrediente activo es el Yodo Polaxamerde acción fungicida bactericida y que no deja residuos en los cultivos.

PIAGGIO en la actualidad tiene un portafolio con más de 100 productos de los cuales destacan los productos nutricionales, bio plaguicidas, activadores de resistencia y este año estamos presentando al mercado la línea FERTIPIAGGIO, la que contiene productos fertilizantes, abonos orgánicos y mejoradores de suelo, gracias a una alianza estratégica con TERVALIS,empresa española líder mundial de fertilizantes.

PIAGGIO viene desarrollando trabajos de campovía parcelas demostrativas, donde se muestran las bondades de nuestros productos; estos trabajos a nivel nacional y en todos los cultivos tanto en costa, sierra y selva tienen como objetivo principal la transferencia de tecnología al sector agrícola del Perú con productos nuevos, desarrollados en nuestros laboratorios, productos importados de la más alta calidad y productos agrícolas amigables con el medio ambiente y los ecosistemas de cada lugar.

Ing. Digno López Albornoz
Jefe Técnico Nacional

YARA

Knowledge grows

¿Deficiencias?
CheckIT







CheckIT es la aplicación de Yara que permite realizar un DIAGNÓSTICO VISUAL para identificar deficiencias en sus cultivos.

CheckIT permite identificar de forma fácil y rápida las posibles deficiencias de nutrientes, a través de una base de datos fotográfica en línea, disponible en celulares y tablets, buscando optimizar el rendimiento y calidad de sus cultivos.

CheckIT está disponible para Apple, Android y Windows. **DESCÁRGALA GRATIS** en tu tienda de aplicaciones como "Yara CheckIT" o escanea el código QR.

#YaraEsBuenaCosecha

www.yara.com.pe

/YaraPeruOficial @YaraPeru

Escanear para mas información