AÑO 14 Nº 55
MAYO-JUNIO 2016 / PRECIO: S/. 10.00

El Cafetalero

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

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



Apuesta por los café de calidad

Rumbo a la 6ta. Expo Café 2016

BLUE SKIES FOR OUR CHILDREN

Juntos hacemos el mejor Café



MOTOGUADAÑAS • FUMIGADORAS • MOTOBOMBAS • GENERADORES • MOTORES

Ahorrar *para* crecer.

HONDA
PRODUCTOS DE FUERZA

Consulte sobre nuestra red de ventas, servicio y repuestos a nivel nacional en nuestra página web: **www.honda.com.pe/fuerza** o al teléfono gratuito de atención a clientes **0.800.28000**

Índice

9 | **Pérdidas por bajos precios de café llegarían a S/. 800 millones en 2016**
Presidentes de las filiales de la JNC advierten que en las regiones se están registrando plagas, lo que sumado a la escasez de mano de obra, incrementa problemas económicos de los productores.

12 | **Entrevista al jefe del Plan Agrario de PPK, José Manuel Hernández**
Destacó que el sector cafetalero debe atenderse de forma prioritaria y que el próximo Gobierno apoyará el autogravamen para el café.

18 | **Se afinan los detalles para la 6ta Expo Café Perú 2016**
Este evento, que reúne a toda la cadena de café en al país, se llevará a cabo entre el 21 y 23 de octubre nuevamente en el Parque de la Exposición.

20 | **Socios de la JNC llevaron sus mejores cafés a la SCAA**
Compradores de diversos países mostraron su interés por el grano aromático de calidad peruano, cultivado principalmente por productores organizados en cooperativas y asociaciones.

24 | **El boom de los cafés especiales en Lima**
Cada vez hay más cafeterías donde se puede disfrutar los mejores cafés de las diferentes regiones del país. El Cafetalero visitó tres de estos locales y encontró extraordinarios aromas y sabores.

26 | **Volvieron las Tertulias de Café**
Con un análisis sobre los retos y perspectivas para los cafés especiales de Perú, se realizó la primera reunión de este año, en la que se juntaron los amantes de nuestro grano aromático.

32 | **Impulsan Consejo de Desarrollo de Pangoa**
Está integrado por representantes de una decena de organizaciones e instituciones y liderado por el past presidente de la JNC-filial Selva Central, Percy Clemente..

Junta Nacional del Café

AÑO 14 N° 55
MAYO-JUNIO 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"

Plataforma por un café sostenible

Las elecciones han culminado y a partir del próximo 28 de julio un nuevo Gobierno tomará las riendas del país para los siguientes cinco años. Para ello debe empezar por hacer una radiografía real de los problemas que afrontan los productores en su esfuerzo por garantizar la seguridad alimentaria de la población.

Durante su campaña, Pedro Pablo Kuczynski ofreció una impulsar una agricultura más tecnificada, semillas mejoradas pero no transgénicas, así como la inyección de 500 millones de soles al Banco Agrario para créditos dirigidos a los pequeños productores. También se comprometió a promover la actividad forestal y preservar los glaciares para cuidar el agua ante una eventual escasez.

El candidato de Peruanos por el Kambio recorrió varias regiones cafetaleras del país. Estuvo en Cajamarca, Cusco y en Selva Central, llevando este mensaje. Mientras que su jefe del Plan Agrario explicó de forma más detallada qué acciones tomarían al llegar al gobierno en reuniones con diferentes gremios agrarios, entre ellos la Junta Nacional del Café.

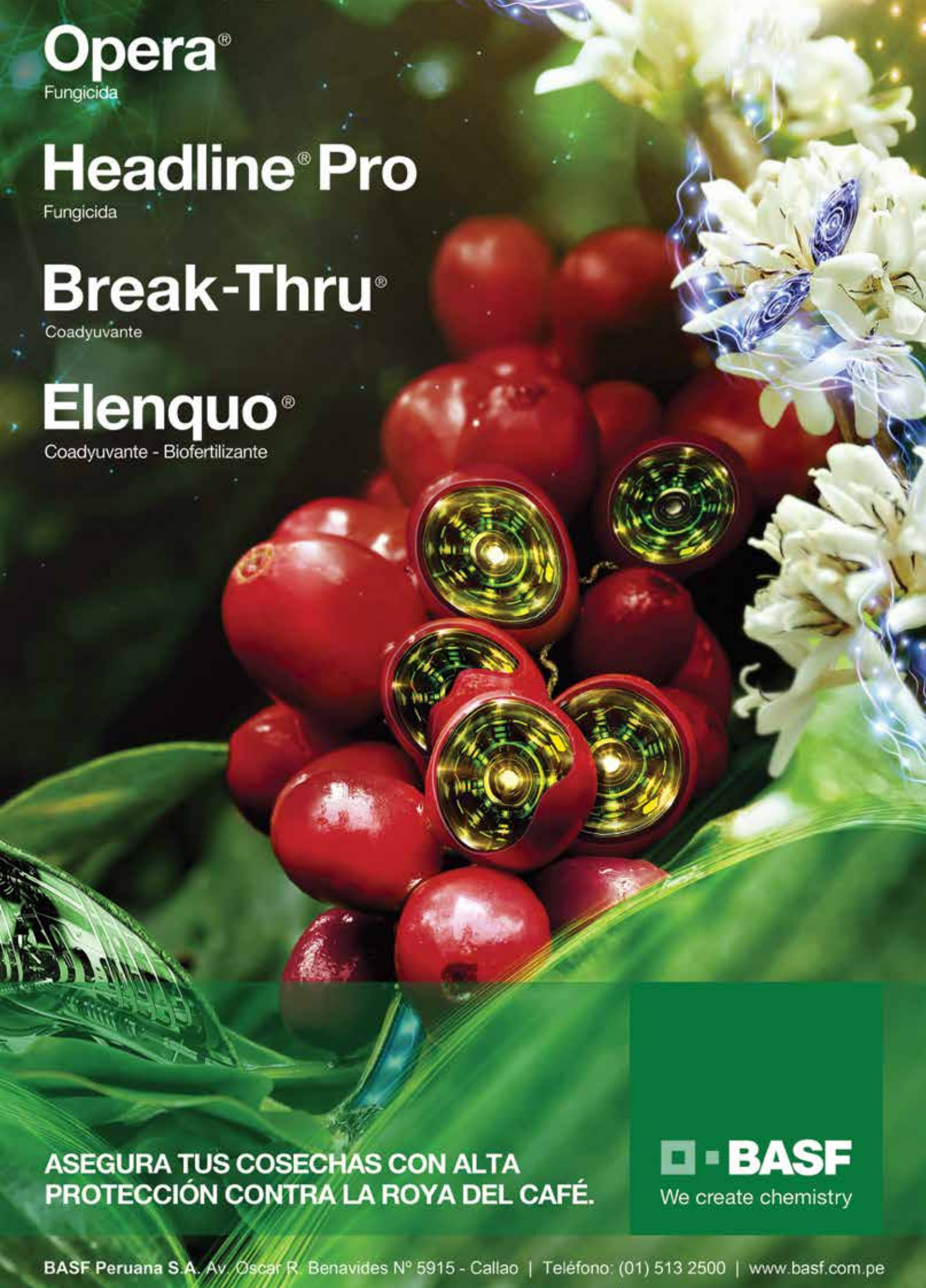
Ha llegado la hora de plasmar los ofrecimientos. Los caficultura peruana atraviesa por una grave crisis por los bajos precios a nivel internacional, que jala hacia abajo el ingreso de los cafetaleros, a lo que se suma los rezagos de la plaga de la roya amarilla y la incremento de otras enfermedades como la broca, provocadas por los cambios del clima en las regiones productoras.

Se ha avanzado con la renovación de 38 mil hectáreas de plantaciones perdidas tras el recrudecimiento de la roya en las campañas de 2013 y 2014, en parte por los créditos otorgados por Agrobanco, pero mayormente por iniciativa de los mismos cafetaleros, que han invertido sus ahorros o se han prestado de la banca privada o de amigos y familiares. Sin embargo, se vienen épocas difíciles porque muchos de ellos no van a poder cumplir con sus obligaciones.

Es fundamental que el gobierno habrá las puertas al diálogo no solo con los partidos políticos, sino con las organizaciones gremiales de los agricultores, entre ellos los cafetaleros, para juntos promover el desarrollo de una verdadera agricultura sostenible y productiva, que permita reducir la pobreza enquistada en este sector.

La JNC tiene una plataforma concreta para lograr estos objetivos y que espera exponer al próximo ministro de Agricultura y Riego, con el fin de implementar una política de trabajo conjunto, en el que codo a codo se desarrolle una agricultura inclusiva y rentable, con medidas de corto, mediano y largo plazo, en las que se priorice créditos a tasas preferenciales, capacitación y promoción del consumo interno del café, así como el fortalecimiento de la imagen de Perú como un país que produce cafés de calidad.

Consejo Directivo de la JNC

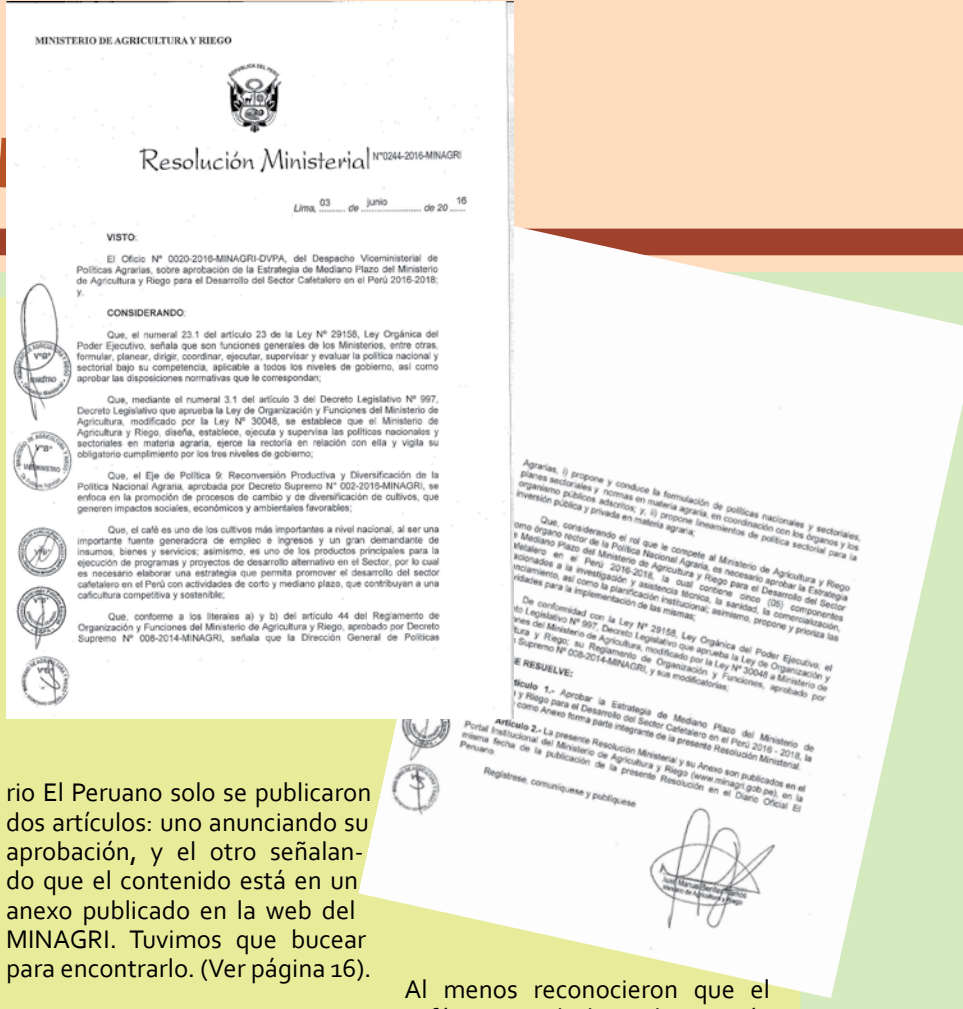

Opera®
Fungicida
Headline® Pro
Fungicida
Break-Thru®
Coadyuvante
Elenquo®
Coadyuvante - Biofertilizante
ASEGURA TUS COSECHAS CON ALTA PROTECCIÓN CONTRA LA ROYA DEL CAFÉ.
BASF
We create chemistry
BASF Peruana S.A. Av. Oscar R. Benavides Nº 5915 - Callao | Teléfono: (01) 513 2500 | www.basf.com.pe

Al fin aprueban estrategia para la caficultura

A menos de dos meses de culminar su mandato, el Poder Ejecutivo publicó la Resolución Ministerial N°0244-2016-MINAGRI que establece una serie de medidas para impulsar la productividad del sector cafetalero en los próximos dos años, dejándole el encargo al siguiente Gobierno.

La norma, publicada el 6 de junio, establece una serie de acciones para promover la investigación y asistencia técnica, sanidad, comercialización, financiamiento y planificación institucional para el grano aromático.

Lleva el nombre de "Estrategia de Mediano Plazo del Ministerio de Agricultura y Riego para el Desarrollo del Sector Cafetalero en el Perú 2016-2018" y pese a ser de vital importancia, en el diario El Peruano solo se publicaron dos artículos: uno anunciando su aprobación, y el otro señalando que el contenido está en un anexo publicado en la web del MINAGRI. Tuvimos que bucear para encontrarlo. (Ver página 16).


MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO

Resolución Ministerial N°0244-2016-MINAGRI

Lima, 03 de junio de 20 16

VISTO:

El Oficio N° 0020-2016-MINAGRI-DVPA, del Despacho Viceministerial de Políticas Agrarias, sobre aprobación de la Estrategia de Mediano Plazo del Ministerio de Agricultura y Riego para el Desarrollo del Sector Cafetalero en el Perú 2016-2018; y,

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 23.1 del artículo 23 de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, señala que son funciones generales de los Ministerios, entre otras, formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno, así como aprobar las disposiciones normativas que le correspondan;

Que, mediante el numeral 3.1 del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 997, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura, modificado por la Ley N° 30048, se establece que el Ministerio de Agricultura y Riego, diseña, establece, ejecuta y supervisa las políticas nacionales y sectoriales en materia agraria, ejerce la rectoría en relación con ella y vigila su obligatorio cumplimiento por los tres niveles de gobierno;

Que, el Eje de Política 9: Reconversión Productiva y Diversificación de la Política Nacional Agraria, aprobada por Decreto Supremo N° 002-2015-MINAGRI, se enfoca en la promoción de procesos de cambio y de diversificación de cultivos, que generen impactos sociales, económicos y ambientales favorables;

Que, el café es uno de los cultivos más importantes a nivel nacional, al ser una importante fuente generadora de empleo e ingresos y un gran demandante de insumos, bienes y servicios; asimismo, es uno de los productos principales para la ejecución de programas y proyectos de desarrollo alternativo en el Sector, por lo cual es necesario elaborar una estrategia que permita promover el desarrollo del sector cafetalero en el Perú con actividades de corto y mediano plazo, que contribuyan a una caficultura competitiva y sostenible;

Que, conforme a los literales a) y b) del artículo 44 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura y Riego, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2014-MINAGRI, señala que la Dirección General de Políticas Agrarias, i) propone y conduce la formulación de políticas nacionales y sectoriales, planes sectoriales y normas en materia agraria, en coordinación con los órganos y los organismos públicos adscritos; y, ii) propone lineamientos de política sectorial para la inversión pública y privada en materia agraria;

Que, considerando el rol que le compete al Ministerio de Agricultura y Riego como órgano rector de la Política Nacional Agraria, es necesario aprobar la Estrategia de Mediano Plazo del Ministerio de Agricultura y Riego para el Desarrollo del Sector Cafetalero en el Perú 2016-2018, la cual contiene cinco (05) componentes relacionados a la investigación y asistencia técnica, la sanidad, la comercialización, financiamiento, así como la planificación institucional; asimismo, propone y prioriza las actividades para la implementación de las mismas;

De conformidad con la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; el Decreto Legislativo N° 997, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura, modificado por la Ley N° 30048 a Ministerio de Agricultura y Riego; su Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2014-MINAGRI, y sus modificatorias;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la Estrategia de Mediano Plazo del Ministerio de Agricultura y Riego para el Desarrollo del Sector Cafetalero en el Perú 2016 - 2018, la cual como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- La presente Resolución Ministerial y su Anexo son publicados en el Portal Institucional del Ministerio de Agricultura y Riego (www.minagri.gob.pe), en la misma fecha de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese y publíquese

Al menos reconocieron que el café es uno de los cultivos más importantes a nivel nacional, al que se dedican más de 223 mil productores, y genera más de 54 millones de jornales directos, así como 5 millones de jornales indirectos cada año.

Crisis en oferta mundial de cafés especiales

Las ventas mundiales de cafés certificados o especiales cubren apenas el 26.7% de la oferta mundial, al sumar 18 millones 800 mil sacos de 60 kilos, según reportes al 2013 de los diversos y más reconocidos sellos que acreditan esta característica de producción cafetalera.

Estas empresas promotoras de sellos han señalado que a nivel mundial se han certificado en el mismo año un volumen de 70 millones de sacos, de los cuales 4C reporta una acreditación de 39 millones 318 mil sacos, aunque en el mercado no otorga un precio adicional.

REPORTE CERTIFICACIÓN DE SELLOS
(Miles sacos 60 kilos)

Sello	Oferta	Venta
4C (X)	39,318	7,565
UTZ	12,110	3,334
R. Aliance	7,583	2,799
FLO	7,333	2,483
C. orgánico	4,146	2,219
Total	70,490	18,800
%	100.00	26.67

Fuente:4c/CPCC- 2013 (x)
Elaboración: JNC

Le sigue el sello de UTZ, que refiere la certificación de 12 millones 110 mil sacos, mientras que Rainforest Alliance suma 7 millones 583 mil sacos.

El sello de comercio justo sumó 7 millones de sacos, de los cuales sólo 2 millones 483 mil sacos se vendieron en los mercados de Europa, Estados Unidos, Canadá y Japón. La certificación orgánica fue de 4 millones 146 sacos, de los cuales sólo la mitad se vendió como tal.

En relación a Perú, el 2015 se reportó la certificación de 257 mil toneladas, equivalentes a 5 millones 587 mil quintales, mientras la producción total fue de 218,500 TM. Las exportaciones sumaron 90 mil TM, equivalentes a 1 millón 957 mil quintales, por un valor estimado en 320 millones de dólares, equivalentes al 41.2% del total de la producción.

Reiteramos que los embarques de café con el sello de 4C se exportan con precios equivalentes a las cotizaciones de la bolsa de Nueva York, sin ningún incremento de diferencial.

Tras la roya se ha renovado el 50% de las hectáreas perdidas

El ministro de Agricultura y Riego, Juan Manuel Benítez, informó que se han recuperado 38 mil hectáreas de café, tras la plaga de roya, que en 2012 afectó gravemente la caficultura peruana y ocasionó la pérdida del 25% de la cosecha de 2013.

Sin embargo, según reportes del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), 80 mil hectáreas fueron afectadas severamente y quedaron inutilizables, por lo que sus plantas tenían que ser renovadas. Lo que significa que aún hay 42 hectáreas que el próximo Gobierno deberá atender.

A esto debe sumarse otras 200 mil hectáreas con cafetos viejos, que tienen baja productividad, y que deben también ser renovados, para incrementar la producción del grano aromático de nuestro país y así pasar de un promedio de 20 quintales por hectárea a 40 ó 60.



Nueva directiva en la JNC-filial Selva Central

Como parte del proceso de renovación, la filial de la Junta Nacional del Café (JNC) de Selva Central ha elegido a su nueva junta directiva en un proceso democrático.

Tras dos períodos en que el dirigente cafetalero Percy Clemente lideró esta instancia descentralizada, entregó el cargo a Herminio Camayo Sedano, reconocido socio de la Cooperativa Agraria Cafetalera Satipo.

Las filiales son instancias regionales descentralizadas del gremio cafetalero, que está compuesta por organizaciones de pequeños productores, cuyo fin es hacer incidencia en las entidades locales y regionales para ayudar a la productividad y la promoción del grano aromático.

La JNC cuenta con cuatro filiales, además de Selva Central, están las representaciones de Cusco, San Martín y Cajamarca.

Exportación mundial de café en alza



En el primer semestre de la campaña (octubre 2015-marzo 2016), la exportación mundial de café ha subido en un 1.6%, y si bien este repunte está marcado por el aumento de las ventas de granos aromáticos procedentes de Colombia, hay buenas expectativas para Brasil y Perú.

La Organización Internacional de Café (OIC) en su informe de abril reveló que se ha registrado un incremento en la demanda de cafés tipo arábica y una baja del tipo robusta, lo que ha estabilizado la exportación.

Detalló que en los primeros seis meses, la exportación de los países productores de café alcanzó los 55,5 millones de sacos de 60 kilos, lo que representa un aumento del 1,6 % respecto al mismo periodo de la campaña 2014-2015.

Precisó que el café arábica creció un 7,6 %, llegando a los 35,80 millones de sacos, mientras que las robustas bajaron un -7,7 %, hasta los 19,65 millones de sacos.

Asimismo, indicó que en la categoría arábica, el café tipo suave colombiano consiguió el volumen más alto que la OIC ha registrado hasta la fecha, con 7,42 millones de sacos.

El informe también refirió que se prevé una recuperación de la cosecha de Brasil para la campaña 2016-2017, oscilando entre 49.1 y 51.9 millones de sacos. Sobre Perú, estimó un alza del 25% en las exportaciones, superando así los efectos de la roya sobre las últimas dos campañas anteriores.

Harvard ha dado luz verde al café

Una investigación realizada por la Escuela de Salud Pública de Harvard, en Estados Unidos, confirmó científicamente que el café no solo no es dañino para la salud, sino que, por el contrario, puede ser muy beneficioso tomar entre tres y cinco tazas al día.

La exploración demostró que el café puede ayudar a tener una visión más positiva de la vida, y hasta vincularon a la cafeína con una baja tasa de suicidios, pues puede proporcionar los mismos beneficios que un antidepresivo leve. Además, se determinó que la cafeína estimula el sistema nervioso, aumentando la producción de neurotransmisores en el cerebro como la serotonina y la dopamina, relacionados con la felicidad, y es por esto que muchos expertos opinan que el grano aromático ayuda a que uno tenga un mejor estado de ánimo.

Este estudio -publicado a fines del año pasado en la revista Circulation, de la American Heart Association- fue elaborado sobre los datos obtenidos de tres de las investigaciones más importantes de Estados Unidos, donde participaron más de 208 mil 501 personas, que respondían a cuestionarios alimenticios cada cuatro años.



Se detectó también que los que solían consumir café de forma moderada sufrieron menos problemas cardíacos, neurológicos o diabéticos, en comparación con los que no lo tomaban en absoluto.

Caficultura peruana en la TV alemana



El programa Aldea Global 3000, que emite la televisión alemana Deutsche Welle, visitó plantaciones cafetaleras en San Martín, atraídos por un proyecto para cultivar café sin deforestar la región, impulsado por los productores de la comunidad de Shampuyacu.

Se trata de un planteamiento para proteger de bosques, desarrollado por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza. El objetivo es que los pobladores planten café y árboles en un mismo terreno, así como realicen prácticas agrícolas adecuadas en las plantaciones ya existentes, usando fertilizantes naturales, a fin mejorar la productividad sin que sea necesario desforestar más áreas.

Esta idea está siendo impulsada por varias cooperativas cafetaleras asociada a la Junta Nacional del Café en diversas regiones de producción, conscientes de la necesidad de hacer de la caficultura una actividad sostenible.



La depresión de los ingresos se suma el rebrote de la roya en algunas zonas de producción, así como la aparición con fuerza de la broca.

Pérdidas por bajos precios de café llegarían a S/. 800 millones en 2016

Presidentes de las filiales de la JNC advierten que en las regiones se están registrando plagas, lo que sumado a la escasez de mano de obra para la cosecha incrementan problemas económicos de productores.

Los precios por café pergamino en las zonas de producción oscilaron en los últimos tres meses entre 4 y 6 soles el kilo, dependiendo de la calidad del grano, mientras el costo de producción supera los 9 soles, vislumbrándose para los productores, la acumulación de una pérdida superior a los 800 millones de soles en la presente campaña.

La depresión de precios en la plaza local tiene su origen en la baja cotización que reporta el mercado internacional, influido por la alta producción en Brasil, Colombia y Honduras, que implementan una estrategia ofensiva de posicionamiento de su café entre compradores de Europa, Estados Unidos y Asia.

A esto se suma el rebrote de roya en algunas zonas de producción, así como la aparición con fuerza de la broca, que reducirán los estimados de producción previstos para la cosecha de 2016.

El presidente de la Junta Nacional del Café (JNC) y de la filial San Martín, Tomás Córdova, señaló que en este contexto de crisis, se corre el riesgo de que más de 40 mil productores no puedan honrar los créditos contraídos con



El presidente de la JNC, Tomás Córdova, advirtió que grave crisis afecta al sector.

Agrobanco, por lo que se requiere medidas urgentes de apoyo a los caficultores para reprogramar sus créditos, así como establecer mecanismos que compensen los costos de producción.

Asimismo, sostuvo que debido a la oscilación del clima se ha reactivado la plaga de la roya amarilla en diversas regiones, a lo que se suma la presencia de la broca sobre todo en San Martín, La Convención (Cusco), Selva Central, Cajamarca y Amazonas, donde se ha reportado una gran incidencia.

"Tenemos un escenario de fuerte crisis en la economía de los productores. Nuestro esfuerzo por mantener el cultivo es castigado por la naturaleza, el mercado, y la ausencia de una política promotora por parte del Gobierno", expresó.

Comentó que si bien la cosecha para 2016 se estima en 5 millones 850 mil quintales, que implica un incremento de 23% en relación al año pasado, se registra una disminución en la calidad del grano debido a una escasa fertilización, agotamiento de suelos e incremento de plagas

No hay equidad

Córdova comparó la política gubernamental que se tiene con el agro con la que se otorga a otros sectores económicos, entre ellos la industria de la construcción, a pesar de que los mayores bolsones de pobreza se reportan en el mundo rural.

"Solo esperamos para el agro cafetalero un tratamiento similar al que brinda actualmente el Gobierno a la siembra de cemento en las ciudades, al otorgar 20 mil soles como subsidio para la compra de cada vivienda, mediante programas como Techo Propio, que incluso se piensa incrementar a 39 mil soles", refirió.

Añadió que el próximo gobierno de Pedro Pablo Kuczynski heredará una agricultura familiar al borde de la recesión, sin soporte técnico, con un limitado acceso al crédito, sin capacidad de negociación en los mercados, además del 25% de la PEA rural desocupada, según registros del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

Roya en La Convención

Por su parte, el presidente de la JNC-filial Cusco, Hebert Quispe, precisó que a inicios de este año, con las lluvias registradas hasta marzo en La Convención, se pensó que no habría mucha incidencia de roya en la región cafetalera. Sin embargo, por la sequía que se registró en algunas zonas, se ha reportado una mayor afectación en la actual campaña.

"En los cafés de altura casi no presentarán problemas, pero en las plantaciones de mediana altura y de playa, nuevamente se está reportando grandes incidencias", especificó.

Relató que muchas organizaciones proyectaron sus compromi-





sos con compradores internacionales en base a los estimados auspiciosos que hicieron por las condiciones que hubo en noviembre y diciembre, y que se mantuvo hasta marzo, pero en los últimos dos meses, la naturaleza no fue propicia para el café, así que mermará la producción de este año.

"Esto ha generado que haya mucha especulación y se está pagando por encima de la bolsa. Pero las organizaciones tienen contratos y compromisos de embarque que no podrán cumplir, ya que por la desesperación se está especulando", informó.

Detalló que el quintal de café está a 270 soles, lo que hace que se pague 6 soles por kilo. Quispe señaló que esta cantidad no cubre los costos de producción del grano aromático. "No sale a cuenta, pero gran parte de las cooperativas están trabajando con cafés certificados de Fairtrade para tratar de nivelarse", expuso.



Productores de diversas regiones cafetaleras realizan esfuerzos para mayor rendimiento.

Broca en Cajamarca

Asimismo, el presidente de la JNC-filial Cajamarca, Felipe Alberca, manifestó que en los primeros meses del año no había mucha lluvia, lo que perjudicó a la parte baja y una parte de la media de dicha región cafetalera.

"En las fincas que están allí ha proliferado la broca", indicó y agregó que por eso están entregando poco café a las cooperativas. "En la parte alta también hay plantas infectadas pero en menos proporción", aseveró.

Recordó que en la década del 80 la broca entró en esta zona con mucha intensidad, afectando la cosecha, como ocurre en estos tiempos.

"Así, las cooperativas tendrán problemas para cumplir con sus compromisos de entregar cafés de calidad, y lo que queda será para el mercado local, que paga un precio bajo", advirtió, y reveló que se está pagando entre 250 y 300 soles el quintal de café, pero que las cooperativas llegan a pagar hasta 425 soles cuando se trata de granos de calidad.

"Para los cafés finos sí hay precio, pero ahora no hay mucho, y lo que recibimos no alcanza para cubrir los costos. Este año hemos perdido", lamentó Alberca, quien en los próximos días dejará el cargo, tras la elección de la nueva junta directiva de la filial.

En Selva Central

Mientras que el ex presidente de la JNC-filial Selva Central, Percy Clemente, comentó que en esta región cafetalera se espera un alza en la producción en comparación al año pasado, sin embargo, los precios bajos afectan a los caficultores.

"Esperamos que este año haya una buena producción, pero los bajos precios no cubren los costos de producción. Esta situación afecta a los agricultores, y muchos no podrán cumplir con los préstamos que sacaron de Agrobanco. Eso nos mantiene en zozobra", alertó.

Puntualizó que los intereses que cobra esta entidad financiera del Estado son incluso más altos que los que ofrecen algunos bancos comerciales.

"Como filial, en mi gestión pedimos al Ministerio de Agricultura y Riego una reducción de los intereses de 10 a 5% tomando en cuenta la crisis por la que atraviesa la caficultura, pues aún no hemos podido recuperarnos de la plaga de roya, y los precios no cubren lo que cuesta producir café", afirmó.

La propuesta solicita ampliar el cronograma de pago a diez años, tanto en los créditos de renovación de los plantones viejos o perdidos por la roya, así como para la compra o consolidación de deudas, así como ampliar estos beneficios para el cacao.

"Pero está ha paralizado. No hay voluntad política del Gobierno para resolver el problema por el que pasamos los agricultores. Esperemos que el próximo impulse una verdadera promoción al agro", exhortó Clemente.

Entrevista a José Manuel Hernández, jefe del Plan Agrario de Peruanos Por el Kambio

“Para nosotros es muy importante la asociatividad”

El ingeniero agrónomo destacó que el sector cafetalero debe atenderse de forma prioritaria porque es el cultivo de mayor extensión e involucra a más de 200 mil familias. Afirma que un gobierno de Pedro Pablo Kuczynski apoya el autogravamen para el café.



El ingeniero Hernández aseguró que Gobierno de PPK apoyará autogravamen para café.

¿Cuáles serán las primeras medidas que se tomará para el agro y especialmente para el sector cafetalero?

Durante la campaña nos hemos reunido con la Junta Nacional del Café y con la Federación de Cafetaleros del Centro, y como les hemos explicado, tenemos un plan que hemos denominado “Agro próspero”, que tiene varios ejes estratégicos que vamos a llevar a la práctica. En el planteamiento de Pedro Pablo Kuczynski, se reconoce que el sector minero no se puede retirar de la noche a la mañana, pero también que es importante respaldar otros sectores que pueden ayudar a diversificar el desarrollo nacional, como son el agro y el turismo.

¿Qué proponen para el agro y el café?

En este sector, nuestro plan tiene varios ejes y algunos de ellos son aplicables a la caficultura. Uno de ellos es un programa de capacitación, que hemos llamado “Serviagro”, que está orientado a los pequeños productores. Se piensa invertir mil millones de soles en el quinquenio.

Ya ha habido otras experiencias similares pero con otros nombres ¿en qué se diferenciarán?

Aquí se quiere involucrar no solo a las entidades públicas que trabajan en tecnología, sino a las organizaciones de agricultores para que participen en la selección de los profesionales que van a brindar la asistencia técnica en las zonas priorizadas; y, además, para que les hagan el seguimiento, fiscalización y control del trabajo. La idea es que se trabaje por resultados y se pueda medir cuánto es el rendimiento para ver si la asistencia técnica está funcionando. Y la única forma de lograrlo es con la participación de las organizaciones. Esa es una diferencia significativa con respecto a lo que se hacía anteriormente, ya que el Estado enviaba gente para dar asistencia técnica, pero no se podía medir el rendimiento.

Uno de los temas centrales para la caficultura son los créditos…

Sí, por eso vamos a repotenciar Agrobanco, a relanzarlo. Estamos pensando asignarle inicialmente 500 millones de soles más para que lleguen créditos oportunos y a menor tasa de interés a los pequeños agricultores. Eso dependerá de la caja fiscal, si la encontramos como nos dicen que está y funcionan las propuestas económicas que planteamos, esto se podría incrementar a mil o 2 mil millones de soles para iniciar la revolución del crédito que ofreció Kuczynski.

Si bien Agrobanco ha dado créditos para la renovación de cafetales, los intereses han sido como en la banca privada o más ¿eso se va a revisar?

Sí. Eso nos preocupa. Agrobanco ha estado funcionando como un banco comercial y tiene una cartera pesada de reestructuración difícil de cumplir por los agricultores. Hay que revisarlo porque no se ha trabajado con créditos en la visión real de largo plazo, en el que la tasa de interés tiende a disminuir. Se ha dado créditos diciendo que son de largo plazo, pero con visión de corto, porque las tasas siguen altas. Ese tema lo vamos a ver, pero también lo que ha generado la roya, que en muchos casos impedirá que los cafetaleros paguen sus créditos. Hemos estado conversando en el equipo económico en cómo reestructurar la deuda de los cafetaleros y de otros productores que han sufrido estragos, pero sin cargar intereses como ahora se hace. Pero tenemos que evaluar cómo afectará eso la caja de Agrobanco.

¿Cuándo se hará?

Somos conscientes de que la reestructuración, así como las tasas de los créditos otorgados, debe ser analizado inmediatamente.

¿Se dará prioridad al café ya que es uno de los cultivos más difundidos y que está en zonas de pobreza?

Es realmente muy difundido porque hay más de 400 mil hectáreas e involucra a más de 200 mil familias, a las cuales tenemos que atender con una prioridad especial. Pero aquí también hay que trabajar con las organizaciones, porque si cada zona tiene una federación y entre ellos se pelean no será posible unificar el sector cafetalero. Para que tenga una idea, los de la Federación de Cafetaleros del Centro han planteado públicamente y nos han enviado por escrito, que ellos no quieren reestructuración de deudas; mientras que la Junta Nacional del Café tiene otra posición. Tienen que ponerse de acuerdo, pues las decisiones son rápidas en la medida que haya una posición unificada.

¿Fomentarán la asociatividad?

Para nosotros es muy importante la asociatividad, y queremos impulsar programas de cadenas productivas y desarrollo empresarial de los pequeños agricultores. En el café, eso ayuda a colocar su producto en el mercado exterior. Es importante promover la asociatividad para que desarrollen sus propios negocios y fortalezcan el posicionamiento de los cafés especiales.

Esa experiencia la han desarrollado las cooperativas cafetaleras, pero falta trabajar la promoción en el mercado interno…

Incrementar el consumo interno de café es importantísimo. No tenemos los niveles de consumo de Colombia ni de Brasil, pues no llegamos ni a medio kilo al año per cápita. Entonces, sí tenemos que promover el café y uno de los aspectos que vimos con la Junta Nacional del Café es fomentar la presencia en las ferias y la marca de Perú. Por ejemplo, cuando uno va a la Muralla China, cerca hay un restaurante muy grande que dice "Colombia Coffee". Nosotros también debemos fomentar la marca Perú para el extranjero, para posicionarnos como productores.

La Junta Nacional del Café apuesta por un autogravamen ¿qué opinan al respecto?

Nosotros queremos promover el autogravamen, que existe en otros lados, que puede servir para asistencia técnica, tecnología, investigación de campo, pero también para promover el consumo. El gobierno de Alberto Fujimori quitó el autogravamen, pero nosotros lo respaldamos. Y para eso necesitamos organizaciones representativas que sean fuertes y que haya unidad de criterio, pues si establecemos el autogravamen para el café ¿a qué organización se la vamos a dar? Tiene que haber una sola.



Durante la campaña, Hernández expuso el Plan Agrario en foro de la Universidad Agraria.



Productores de las diferentes regiones cafetaleras se reunieron en abril en asamblea general para evaluar el sector.

JNC exhorta al nuevo Gobierno mayor compromiso con el agro

En asamblea general realizada la última semana de abril, los socios del gremio cafetalero expusieron la problemática de la actual campaña, aprobaron su plan estratégico y acordaron demandar más apoyo del Ejecutivo.

Con el acuerdo de exhortar al próximo presidente que priorice acciones para fortalecer el agro en nuestro país, a través de estrategias de mediano y largo plazo, culminó la asamblea general de la Junta Nacional del Café (JNC), con la participación de socios de las diferentes regiones de producción.

Coincidieron en que se requiere proporcionar a los agricultores un mayor acceso a los capitales de inversión, así como a la capacitación tecnológica y medidas que fomenten la asociatividad empresarial. La aplicación de estas iniciativas favorecerá la reducción de la pobreza extrema en el Perú y que alcanza a las familias productoras.



Directiva de la JNC en pleno expusieron la realidad del gremio.

El presidente de la JNC, Tomás Córdova, destacó que el café es el cultivo líder en empleo, y requiere un fondo especial de desarrollo que permita rentabilizar el cultivo a fin de que sea una verdadera alternativa de economía lícita. "Mientras tengamos altos costos, falte soporte técnico y capital de inversión no será posible reducir la pobreza", expresó.

Precisamente, los representantes de las cooperativas y asociaciones que participaron en la asamblea, detallaron que a pesar del incremento en la producción del grano aromático previsto para este año, se ha reportado el aumento de plagas como la broca y un rebote de roya. Ante esta crisis, demandaron un programa de desarrollo realista, ya que se afectará a dos millones de peruanos de la Selva Alta.

Otra de las propuestas que lograron mayor respaldo fue la necesidad de fomentar acciones que incluyan el autofinanciamiento de las asociaciones, a través de

un autogravamen, así como establecer programas de capacitación de cultivo y producción con el objetivo de potenciar la rentabilidad.

Estas medidas forman parte del plan estratégico de la JNC, aprobado mayoritariamente por la asamblea.



Los delegados aprobaron el plan de trabajo y el presupuesto para 2016.

Trabajo realizado

Asimismo, los delegados –entre gerentes y miembros de los consejos directivos de las organizaciones cafetaleras, respaldaron la labor que ha desarrollado la JNC para hacer incidencia con el fin de promover una caficultura sostenible y más productiva.

El presidente del gremio cafetalero nacional expuso el plan de trabajo, así como el presupuesto para 2016, los que fueron aprobados por unanimidad. Además, Córdova presentó la memoria del trabajo 2015-2016.

"En esta etapa el movimiento cooperativo cafetalero y la JNC enfrentamos desafíos económicos, políticos y sociales que nos llevan a una profunda reflexión a fin de fortalecer nuestro movimiento gremial y empresarial, que es un referente y ejemplo de la agricultura familiar en el país", manifestó.

Señaló que las familias cafetaleras asociadas demandan mayores servicios e ingresos económicos, y por lo tanto mejores condiciones de vida. "Son justas demandas que requieren una solución pero que no es fácil de alcanzar en el corto plazo si no trabajamos de forma solidaria, eficiente y transparente", acotó.

Resaltó que este año las cooperativas se han afirmado en el mercado, incrementado su productividad y calidad, e incorporado mayor número de asociados.

Córdova comentó que pese a los créditos otorgados por Agrobanco para la renovación de cafetales, ésta sigue siendo un gran desafío, pues apenas se han renovado 38 mil hectáreas, de las 270 mil que se requieren.

También manifestó la relevancia de promover la demanda interna. Informó que se estima que el 2015 se consumió 18 mil toneladas, equivalente a 8.3% de la producción nacional, y que la cadena de consumo local de café mueve no menos de 1,080 millones de soles.

Por otro lado, acotó que el consejo directivo optó por priorizar el trabajo en gestión institucional, el fortalecimiento cooperativo, el plan estratégico, la gobernanza cooperativa, el desarrollo técnico productivo, así como eventos, alianzas y cooperación.

Sin embargo, y pese a que la JNC es reconocida como un organismo referente a nivel nacional e internacional, el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) ha promovido y financiado el paralelismo de grupos anticooperativos, sobre todo en Selva Central

Destacó que los asociados de las filiales de San Martín, Cusco, Selva Central y Cajamarca trabajan haciendo incidencia en gobiernos locales, pero sus demandas se limitan a temas generales ya que no cuentan con soporte técnico.

Además, Córdova advirtió que si bien las autoridades locales y regionales concertan agendas cafetaleras reconociendo a las cooperativas como modelo adecuado para el agro, sin embargo, los proyectos de inversión municipal excluyen como beneficiarios a las cooperativas.

Entre las acciones realizadas por la JNC, mencionó la formación de 150 promotores e inspectores internos y capacitación de jóvenes en agroforestería, así como una serie de trabajos para introducir germoplasma de café de última generación.



Representantes de las cooperativas socias de la JNC respaldaron a su directiva.

Demandas urgentes planteadas por JNC a PPK y Fuerza Popular

Los voceros autorizados de Fuerza Popular (FP) y Peruanos por el Cambio (PPK) asumieron el compromiso de implementar prontas medidas para la reactivación cafetalera, en respuesta a las propuestas que la Junta Nacional del Café (JNC) expusiera en sendas reuniones de trabajo auspiciadas por CONVEAGRO, junto con los gremios que integran este foro.

La primera reunión se dio el martes 10 de mayo con los voceros de Fuerza Popular José Chlimper, Elmer Cuba, Wladimiro Huaroc y Úrsula Letona. Tras 3 horas y media de diálogo, y precisión compromisos de impulsar desde el gobierno central o parlamento, la candidata presidencial Keiko Fujimori suscribió el compromiso de impulsar la reactivación cafetalera, sobre la base de las propuestas sustentadas por Lucila Quintana y Lorenzo Castillo, directora y gerente de la JNC, respectivamente.

Con PPK se dio una reunión de 4 horas. Participaron Mercedes Aráoz, José Hernández y Wilmer Dios Benites, en representación de Pedro Pablo Kuczynski. Tanto la candidata a la vicepresidencia como el jefe del plan agrario dijeron que compartían el enfoque de la JNC, asumiendo el compromiso de implementación.

La agenda cafetalera expuesta y aceptada por ambos bloques la señalamos a continuación.

MEDIDAS URGENTES

SITUACION ACTUAL	ACCIONES URGENTES	IMPACTO
Pérdidas acumuladas durante varios años a causa de plagas (roya amarilla), bajos precios, y efectos del cambio climático, han descapitalizado a familias cafetaleras, y hacen inviable honrar los créditos asumidos, viviéndose una no deseada y explosiva tensión social.	**1.- Medidas de reordenamiento financiero cafetalero.** Reprogramación de créditos vinculados al cultivo del café (mantenimiento, renovación, rejuvenecimiento y acopio) condonación de intereses del período de gracia, y revisión de la tasa de interés.	AGROBANCO recupera el capital del crédito otorgado, genera tranquilidad social, y se garantiza incremento de productividad.
El cultivo del café enfrenta enormes desventajas debido al flagelo de la economía ilícita, cambio climático, sobrecostos, falta de infraestructura social, etc. De otro lado, los esfuerzos de inversión para darle valor agregado al producto no tienen la retribución que el Estado brinda a otros cultivos, como ocurre con el DRAW BACK. Actualmente Perú cuenta con 160 mil hectáreas certificadas (38% del parque cafetalero)	**2. Otorgar los beneficios del DRAW BACK a la producción y exportación de los cafés especiales certificados, para compensar sobrecostos y amortiguar efectos desleales de la economía ilícita (narcotráfico)** **3. Crear un fondo especial para la sostenibilidad y competitividad del café peruano,** para la renovación de cafetales asociados con agroforestería, a fin de adaptarse al cambio climático (huella de carbono) y mecanismo de jubilación de los productores cafetaleros	Garantía para reducir pobreza, enfrentar economía ilícita, seguridad social, y acceso a mercados diferenciados de cafés. Incremento de productividad del café, asociado a la adaptación del cambio climático, con valor agregado. Mecanismo de jubilación para productores a través de agroforestería
La carencia de organización empresarial en la agricultura familiar hace inviable la sostenibilidad y competitividad de la caficultura peruana. La organización cooperativa de servicios ha demostrado ser una alternativa con resultados de éxito en el ámbito rural, a pesar de la discriminación política y legislativa.	**4.- Implementar la vigencia del "acto cooperativo" como instrumento de equidad tributaria en el agro cooperativo.** **Fomento de la asociatividad empresarial, y prioridad en el abastecimiento de los programas de compras públicas de insumos agropecuarios.**	Incremento de la productividad y calidad de productos agropecuarios. Formalización de los productores de café a través de los padrones de asociados. Mejora en la negociación comercial nacional e internacional.
La falta de institucionalidad con capacidad y voluntad de concertación público-privada limitada el desarrollo competitivo del sector cafetalero. El Consejo Nacional del Café, creado en el año 2002, no cuenta soporte jurídico apropiado para concertar e implementar políticas sectoriales. Las inversiones y actividades promocionales carecen de unidad estratégica, generándose un entorno de desconfianza entre los actores.	**5. Institucionalizar el Consejo Nacional del Café** como entidad representativa y normativa de la cadena del café, con capacidad ejecutiva, autonomía administrativa, y participación público- privada. **6.- Implementación del Registro Nacional de Productores y Operadores** en la cadena del café, a fin de transparentar el comercio del grano, en su distinto estadio del producto, y disponer de una data confiable de los actores de la cadena de valor	Perú contará con una institución de representación legítima a nivel nacional, e internacional, concertadora y ejecutora de políticas y medidas para la sostenibilidad y competitividad cafetalera. Se construye un escenario de confianza entre los actores de la cadena y se trabaja en alianza la sostenibilidad cafetalera. Se transparenta la trazabilidad del producto en todos los eslabones de la cadena del café.



Amistar Ztra®

syngenta.

Producto tóxico. Lea la etiqueta antes de usar.
Amistar Ztra® Registro Nº 785-SENASA
MODERADAMENTE PELIGROSO
Cisproquim Perú: 0800 50847
Centro de Contacto
Línea Gratuita Nacional
Perú: 0800 50876

AMISTAR Technology

Distribuidor Syngenta:

TQC



Lima podrá disfrutar nuevamente de la feria más importante del café peruano, donde además, los productos invitados serán el té y el cacao.

Se afinan los detalles para la 6ta Expo Café Perú 2016

Este evento, que reúne a toda la cadena de café en el país, se llevará a cabo entre el 21 y 23 de octubre en el Parque de la Exposición.

Todo está quedando listo para la sexta edición de la Expo Café Perú, que este año volverá a llenar con su aroma al Centro Histórico de Lima, ya que se realizará nuevamente en el Parque de la Exposición.

El coordinador del evento, Gonzalo Lam, remarcó que el principal objetivo de esta feria es promocionar la industria y el consumo interno de cafés finos, ya que nuestro grano aromático es un referente importante a nivel mundial en la producción de cafés especiales.

Informó que para este año se previó contar con más de 160 stands en los que se podrá encontrar a toda la cadena del café, empezando por los productores, tanto individuales como organizados en cooperativas y asociaciones, pasando por cafeterías, tostadurías, certificadoras, empresas de maquinarias, servicios y otras actividades afines al sector.

Lam detalló que este año se realizará el 3er Simposio de Café, así como show de barismo, cata, repostería y chocolatería, entre otras novedades.

"Estamos convocando a empresas vinculadas al rubro del chocolate, así como infusiones como el té, que son del mismo sector de bebidas calientes, y muchas veces se cultivan también en las zonas cafetaleras", comentó.

Recordó que en 2014, la Expo Café Perú se llevó a cabo en el Parque de la Exposición y recibió la vista de 9 mil personas, cifra que el año pasado se redujo un poco porque se realizó en un área más pequeña en la Casa Prado, en Miraflores, lo que generó dificultades para el parqueo.

"Este año esperamos que asistan por lo menos 12 mil personas, y no habrá problemas de estacio-

namiento, pues se cuenta con un parqueo subterráneo", expresó.

Los mejores cafés

Lam informó que en esta ocasión, también se contará con una rueda de negocios, en la que podrán participar tanto compradores nacionales como internacionales que llegan a Perú con el fin de asistir a la Expo Café Perú, en vista de su imagen cada vez más fortalecida.

Adelantó que algunos supermercados, como Tottus, han mostrado su deseo de asistir a este certamen.

"Hay mucho interés de empresas nacionales que quieren café. Tottus, por ejemplo, nos ha contactado porque ellos tienen marca propia y están buscando abastecerse de forma directa. También hay cadenas de hoteles, que compran insumos para todas sus instalaciones, así como restaurantes y cafeterías", relató.

En el marco de la Expo Café Perú se realizará el XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad, cuya final estará a cargo de jueces internacionales, que también son compradores de cafés selectos que tienen mucha expectativa de nuestro producto bandera.

Los certámenes regionales estarán a cargo de catadores nacionales. Precisamente el viernes 10 de junio se llevó a cabo la selección de los expertos que determinarán cuáles son los mejores cafés de las diferentes regiones productoras que llegarán a la semifinal.

El catador y especialista de calidad de Sustainable Harvest, Óscar Gonzales, evaluó las cualidades de los aspirantes en una sesión de cata en la que participaron 16 expertos, de los cuales solo quedarán la mitad.

Al final, los más destacados integrarán el equipo de jueces internacionales que elegirán al mejor café peruano de este año.



Los mejores granos peruanos también serán elegidos en el marco de la Expo Café.

Los concursos regionales se llevarán a cabo entre julio y agosto en las mismas zonas de producción, mientras que la semifinal será en las primeras semanas de octubre. La final será en el marco de la Expo Café Perú.

Este evento es organizado por la Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana de Café y Cacao, en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri), el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), Promperú y Devida.



Raúl Mamani y su café ganador de 2015.



Catadores nacionales evaluarán los cafés en los certámenes regionales.



Directivos y gerentes de cooperativas de todas las regiones estuvieron en la feria internacional más reconocida del café.

Socios de la JNC llevaron sus mejores cafés a la SCAA

Compradores de diversos países mostraron su interés por el grano aromático de calidad peruano, cultivado principalmente por productores organizados en cooperativas y asociaciones.

Representantes de cooperativas y asociaciones cafetaleras de Perú estuvieron presentes en la 28° edición de la feria de la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA, por sus siglas en inglés) realizada a mediados de abril en Atlanta. Llevaron muestras de sus cafés finos y con alta calidad de taza.

Organizaciones socias de la Junta Nacional del Café (JNC) del norte, centro y sur del país participaron en este evento internacional, que es uno de los más importantes para los cafés especiales.

La directora del gremio cafetalero, Lucila Quintana, estuvo presente y destacó el esfuerzo que han realizado las cooperativas y asociaciones que asistieron a la feria, llevando sus mejores granos aromáticos, los que pudieron ser degustados por clientes de diferentes continentes que acudieron al stand peruano, atraidos por la fama que ha logrado nuestro café como producto de calidad.

"Lograr una buena imagen del café peruano no ha sido fácil, sino un trabajo que nos ha tomado años, pero cada vez somos más reconocidos por nuestros buenos cafés", remarcó.

Señaló que las organizaciones de productores tienen cada vez más inquietud por enterarse de las tendencias del mercado, por eso los gerentes o miembros del Consejo de Administración van a la SCAA. Refirió que de esta manera, pueden conocer directamente las exigencias del mercado y así mejorar su producción.

"Lo que ahora se demanda es la calidad. Los compradores se orientan hacia los cafés especia-

les, y hacia ese tipo de granos aromáticos tenemos que orientar nuestra producción", comentó.

Añadió que cada vez más compradores indagan por micro lotes de cafés finos diferenciados, demanda por la que puede apostar el café peruano, tomando en cuenta la realidad y características únicas de las zonas de producción. "Buscan pequeñas cantidades, unos cuantos quintales, pero de cafés de calidad, porque se están volviendo cada vez más selectos", enfatizó.

Sin embargo, advirtió que Perú está en desventaja en comparación con otros países cafetaleros de la región, como Colombia y Brasil, cuyos Gobiernos tienen una política cafetalera, lo que se nota más en este tipo de eventos.

"Tienen mayor legislación que promueve la caficultura y sus gobiernos apuestan por ese cultivo. Ojalá que así lo entienda también nuestro próximo Gobierno, a fin de convertir las dificultades que afrontamos en oportunidades para posicionar nuestra caficultura", indicó.

Quintana, quien viajó a Atlanta en representación de la JNC, relató que en la SCAA se hizo sesiones de cata para los compradores utilizando incluso los mejores cafés seleccionados en el XI Concurso Nacional de Calidad, realizado el año pasado.

"Mostramos las bondades organolépticas que tienen esos cafés ganadores, lo que hizo que los asistentes estuvieron muy interesados en buscar a los productores que cultivaron ese café para cerrar negocios con ellos", detalló.

La cata de estas muestras se realizó en el stand de Promperú a cargo de la catadora Kelly Peltier Amoroso, recibida en la Escuela de Cata de Villa Rica, y con la presencia del Cónsul General del Perú en Atlanta, Miguel Alemán Urteaga.



Clientes cataron los granos aromáticos especialmente llevados a la SCAA.

De todas las zonas

Las organizaciones y representantes de productores individuales estuvieron reunidas en el pabellón de Perú, a donde llegaban compradores interesados en nuestros granos aromáticos.

Ellos pudieron disfrutar también del show de barismo y degustar los diversos perfiles del grano aromático que hay en las diferentes regiones productoras. Bajo el concepto de "Cafés de Perú" pudieron descubrir las diferencias entre las muestras del norte, centro y sur del país.

Según información del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), el 53% de las empresas, asociaciones y cooperativas peruanas que participaron en la feria americana más importante de café, provinieron de Junín, entre ellas varias socias de la JNC, como la Cooperativa Agraria Cafetalera Perene, la Cooperativa Agroecológica Industrial Juan Santos Atahualpa, la Cooperativa Agraria Cafetalera, Sostenible Valle Ubiriki y la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa, entre otras.





El stand de Perú reunió a productores, organizaciones y exportadores.

El segundo grupo más numeroso provino de Cajamarca, que contó con el 21% de asistencia, destacando la Asociación de Productores Cafetaleros Selva Andina y la Asociación de Productores Agropecuarios Bosques Verdes Cuenca del Chinchipe. Mientras que, el tercer lugar fue ocupado por Cusco, con el 15%, entre cuyas organizaciones fueron la Cooperativa Agraria Cafetalera Jose Olaya LTDA y la Cooperativa Agraria Cafetalera Mateo Pumacahua, ambas de La Convención.

En tanto, de Amazonas estuvieron representantes de la Asociación de Productores Cacaoteros y Cafetaleros de Amazonas (APROCAM) y la Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande (CECAFE).

Promesa de negocios

Por su parte, la ministra de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), Magali Silva, resaltó la participación en la SCAA de las cooperativas, asociaciones y empresas peruanas que comercializan café, pues han puesto en vitrina a nuestro grano aromático en un evento que atrajo más de 9 mil visitantes de diferentes países.

Indicó que se estima que en los cuatro días que duró la feria, se logró una proyección de negocios que superarían los 34 millones de dólares.

"Perú se lució nuevamente en esta importante feria mundial dedicada a los cafés especiales. Nuestra participación permitirá posicionar al país como un excelente proveedor de este producto, principalmente en Norteamérica, ampliando su red de contactos y difundiendo su oferta", subrayó.

Agregó que, en la actual coyuntura internacional, es muy importante para el sector promover los cafés especiales ya que tienen precios más elevados en el mercado externo, los mismos que pueden variar entre 50 % y 80 % más que el normal.

La próxima edición de la SCAA será en Seattle, Estados Unidos, entre el 21 y el 23 de abril de 2017, en la que sin duda Perú volverá a destacar.





Gino Kanashiro y su equipo de barias que trabajan solo con cafés de calidad.

El boom de los cafés especiales en Lima

Cada vez hay más cafeterías donde se puede disfrutar los mejores granos aromáticos de diferentes regiones del país. El Cafetalero visitó tres de estos locales y encontró extraordinarios aromas y sabores.

Los cafés finos, con cualidades especiales y únicas por su origen, calidad y las historias que los rodean, ya se pueden disfrutar en Lima. Hay cada vez más cafeterías en nuestra capital donde se puede degustar una taza de café con la misma calidad de la que se puede encontrar en Estados Unidos o Europa.

Una de ellas es Origen, un local considerado de culto. Su propietario, Gino Kanashiro, resalta la importancia de ofrecer a su público no solo un café de calidad, en las más diversas formas, sino con alma, ya que sabe de dónde proviene, quién lo cultiva y todo el esfuerzo que puso en esa labor.

Cuando se hizo barista, no estaba muy difundido el consumo de cafés especiales, solo el convencional. Sin embargo, tuvo oportunidad de trabajar en una cafetería que usaba granos finos, directamente comprados de pequeños productores. Cuando conoció al caficultor que cultivaba el café que él preparaba a diario y que tanto le maravillaba, cambió su visión de ejercer la profesión.

A partir de ese día no cejó en el empeño de tener su propia cafetería, donde pudiera servir un café con historia. Así, hace tres años nació Origen, primero con un local en Pueblo Libre y ahora otro en Surquillo, donde lo encontramos, tostando personalmente el café que en los siguientes días ofrecerá a su clientela.

"Cuando presentamos una taza de café, hablamos de todo el proceso: qué variedad es, de qué tipo de suelo, a qué altitud están las plantas. Y siempre mencionamos el nombre del productor", dice, mostrando las pizarras colocadas a la entrada de la tienda, donde está toda esa información.

Refiere que, precisamente, el nombre de la cafetería se escogió porque uno de los objetivos era que los clientes conozcan el esfuerzo que hace quien lo cultiva. "Es que el 80% del resultado de taza es mérito del caficultor; el 20% restante lo hace el tostado, catación y preparación de los baristas", remarca.

A diferencia de otros lugares, allí solo se sirve café de la finca de un solo productor, es decir, que no se mezcla. Detalla que trabajan con cafés de más de 83 puntos en taza y provienen de cinco parcelas: Churupampa, La Flor de Palma y la Flor del Sapote, de Chirinos, Cajamarca; Timbuyacu, de Rodríguez de Mendoza, Amazonas; y La Encañada, de Rioja, San Martín.

Kanashiro es un apasionado del café y eso lo trasmite a sus clientes. Recomienda que al entrar a una cafetería pregunte al barista de dónde es el café que usará, y si no sabe, mejor es no beberlo.

Aunque reconoce que el mercado de granos aromáticos finos en Lima es aún mínimo, pues no llega ni al 5% de la oferta, está convencido de que poco a poco irá creciendo ya que los consumidores se darán cuenta de la diferen-

Cafetería Origen, de Surquillo, donde el grano aromático tiene alma e historia.





Raisa Medina destaca la alta calidad de los cafés de Cajamarca que utilizan.

cia, al notar su cuerpo, aroma, balance entre el dulzor y la acidez.

"Los clientes nuevos que lo prueban y viven la experiencia que les ofrecemos, vuelven y nos dicen que ya no pueden tomar los cafés convencionales que hay en la mayor parte de locales y grandes cadenas. Además, igualmente les cuesta 5 soles, a pesar de que sus dueños pagan menos de la mitad de lo que pagamos por los cafés especiales", expresa.

Directo del productor

En Lince está Apu, la única cafetería que funciona en Lima cuyos propietarios con pequeños productores organizados. Nació en setiembre de 2014 por iniciativa de los hijos de los socios de la Cooperativa CENFROCAFE, que reúne productores de Jaén y San Ignacio, de Cajamarca, que cultivan solo cafés certificados, orgánicos y de Comercio Justo.

La coordinadora del local, Raisa Medina, cuenta que hace algunos años, los jóvenes inauguraron un local en Jaén, para dar valor agregado a los granos finos que producen sus padres, así como autogenerar un empleo sostenible. Les fue tan bien que decidieron trasladar la idea en la capital del país.

Indica que poco a poco se han ido abriendo un espacio y hasta quitando seguidores a las grandes cadenas. Llegan muchos amantes de los cafés especiales que vuelven atraídos por el sabor único que encuentran en las marcas Apu y Chaski, que son las que allí se trabajan.

"Son de la misma calidad de los granos que se exportan y van a los mercados más exigentes. No son los conchitos. Y nuestros clientes lo notan bien", asegura.

Local de Apu: un rincón de Jaén en Lince.



"Ha habido muy buena respuesta de la gente. Les gusta, encuentran los diferentes sabores y perfiles que nosotros generamos en tueste y beneficio", añade. Y anuncia que comenzarán a implementar también el café de métodos, además del de máquina, como tradicionalmente ha expendido.

Remarca que con métodos se puede encontrar perfiles de café mucho más concentrados, sentir los aromas, los sabores frutados, los amargos. "Se nota un perfil diferente en taza. Trabajaremos con el café de Jaén pero lo tostaremos cada semana en Lima", precisa.

Medina señala que hay parroquianos que saben de café y llegaron buscando ese plus que hace que su bebida favorita sea más íntima al saber qué grano están disfrutando, dónde se cultiva, a qué altura, cómo empezó la cooperativa y los desafíos que enfrentan. "Les damos una atención más personalizada. No se trata solo de servir una taza y punto", comenta.

El local está ambientado al estilo propio de una vivienda típica cajamarquina, con sus balcones y faroles, pero cuenta con toda la comodidad y servicios que puede dar una cadena extranjera, incluyendo el WIFI. La diferencia es que allí solo se trabaja con cafés especiales y de calidad.

Nuevos conceptos

Frente a la Plaza de Armas de Barranco está la Tostaduría Bisetti, que nació cinco años atrás dentro de Arábica Expresso Bar, en Miraflores, siempre trabajando con cafés finos. Su éxito fue tal, que ahora funciona en un lugar más amplio, que se ha convertido en un punto de encuentro infaltable.

Su propietario, David Torres, es catador profesional de café y uno de los que comenzó a promocionar los granos aromáticos espe-

ciales, provenientes directamente de los productores. Lo último que les ha llegado son los cafés del Proyecto Curibamba, de las zonas de Uchubamba y Chimay, en Junín, que tienen notas de sabor frutadas, cuerpo jugoso y final a cacao; pero tiene también granos de otras regiones del país.

Expone que la demanda creciente de los cafés especiales ha facilitado la aparición de diferentes modelos de cafeterías que ayudan a desarrollar la cultura de cafés especiales. "Puede ser un lugar donde se sirve café expreso, como empezó siendo arábica; o un gastrocafé, donde además sirves comida, y también espacios comerciales que es ubican en los eslabones anteriores como una tostaduría", cometa, remarcando que Bisetti es una de ellas pero con un concepto nuevo.

"Normalmente las tostadurías limeñas eran lugares ubicados en barrios industriales, donde no se tomaba café sino que era un taller del trabajo. Nosotros quisimos revivir las tostadurías de mediados del siglo XX, pero con un concepto moderno, donde la gente pudiera sentarse a tomar café", cuenta mientras dicta un taller a dos productores que forman parte del Proyecto Curibamba.



David Torres ha sido el pionero en la oferta de cafés de calidad en Lima.

Con este negocio rememora de alguna manera el que tuvo su abuelo hace más de 50 años en Breña, donde tostaban el café, lo molían y embolsaban para distribuirlo a panaderías o bodegas, donde antes se solía comprar el café.

Torres considera que es importante involucrarse en toda la cadena de valor del café, desde los productores durante el cultivo y el proceso de beneficio, hasta la cata, el tostado y la preparación. El objetivo es lograr que hagan lo mismo los consumidores de café, que descubran toda la maravilla que rodea la taza que está bebiendo para que apuesten más por los cafés de calidad.

Origen Tostadores de Café
Av. Bolívar 1199, Pueblo Libre, y Calle Las Tiendas 295, Surquillo.
De lunes a viernes 8am-10 pm.
Sábado y domingo 10am-10pm.

Cafetería Apu
Jr. Risso 381, Lince.
De lunes a sábado 7 am-11pm

Tostaduría Bisetti
Av. Pedro de Osma 116, Barranco.
De lunes a jueves 8am-10pm, y viernes hasta las 11 pm. Sábado 9am-11pm y domingo 2pm-9pm.

Tostaduría Bisetti, de Barranco: se ha convertido en un punto de encuentro.



Torres comparte su experiencia con productores de Junín.





Gran expectativa generó el retorno de esta cita en que los amantes del café pueden conocer más sobre el desarrollo del sector.

Volvieron las Tertulias de Café

Con un análisis sobre los retos y perspectivas para Perú en el rubro de cafés especiales, se realizó la primera reunión de este año, en la que se juntaron los amantes de nuestro grano aromático.



El café elaborado en base a métodos se degustó durante la primera tertulia del año.

Las oportunidades que tiene nuestro país con la producción de cafés especiales fue el centro de la primera Tertulia de café de este año, realizada el martes 7 de junio, a la que asistieron productores, exportadores, catadores y público en general. Así se retomaron las reuniones que buscan ser un espacio de debate sobre la caficultura peruana mientras se degusta una taza de café.

El evento fue inaugurado por la directora de la Junta Nacional del Café (JNC), Lucila Quintana, quien remarcó que en Perú el grano aromático es el primer cultivo agrario, contando con 425 mil hec-

táreas repartidas en diferentes regiones, por lo que este espacio de análisis nació con el objetivo de compartir ideas y difundir la realidad del sector.

"Se trata de un espacio de diálogo y análisis organizado por la JNC, en la que compartiremos los aromas, los sabores, y la problemática del café. La JNC tiene más de 23 años de creación y estamos impulsando la caficultura con sostenibilidad a través de nuestras organizaciones de productores. Con ese fin impulsamos concursos de café de calidad, para calificar los mejores cafés del país, los que son promocionados a nivel internacional, y con ese fin realizamos también las Tertulias de Café", expresó.

El tema de este encuentro fue "Perú: cafés especiales, retos y perspectivas", que fue explicado por el gerente de Rainforest Trading SAC, José Rivera Campoverde, y el presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro.

Rivera recordó que el término de cafés especiales se comenzó a usar en los años 60, principalmente en Estados. Unidos. "La idea era encontrar cafés de una taza específica, de una calidad exclusiva y una taza única, producido en zonas especiales. Ese era el concepto en ese tiempo", comenzó en su exposición.

Señaló que en esos años los granos más destacados y reconocidos por su especialidad en el mercado internacional eran Antiguas, de Guatemala; Tres Ríos de Costa Rica y los Supremos, de Colombia, entre otras. Acotó que con el tiempo este segmento se fue ampliando y actualmente los cafés especiales representan el 12% del consumo mundial, registrando un crecimiento muy dinámico.

Categorizaciones

El experto comentó que por esos años, lo que se conocía como cafés especiales, estaba ligado mucho al sabor y calidad de taza del café, pero ahora se sabe que es mucho más. Para el experto, la mejor categorización es la que hace Colombia, en base a su realidad cafetalera, que es diferente a la nuestra.



Muchas inquietudes sobre los cafés especiales fueron respondidas a los asistentes.

Los colombianos categorizaron sus cafés especiales en cuatro categorías: de origen, de preparación, sostenibles y orgánicos.

Rivera explicó que los cafés de origen son de una región determinada, con historia y características propias, que producen un determinado tipo y perfil de café. Se clasifican en tres sub categorías: cafés regionales, que son producidos en una zona reconocida por sus cualidades particulares y no se mezclan con otros productos; cafés exóticos, con sabor único y cultivado en microclimas y zonas agrícolas y socioculturales delimitadas; y los cafés de finca, que son producidos con un sistema de beneficio único y una consistencia en el tiempo muy definida de alta producción con estándares rigurosos de calidad.

Mientras que los cafés de preparación básicamente tiene que ver con el aspecto, y obviamente con el sabor y perfil de taza. Y ellos se subdividen en cafés selectos, que son resultados de una mezcla realizada a solicitud del cliente; los supremos, que se ofrecen de acuerdo a una clasificación granulométrica o tamaño de grano; y los Peaberry, que son de altura y se seleccionan solo los que tienen forma de caracol, que producen una taza única de alta acidez.

En cuanto a los cafés sostenibles, son los que cultivan las familias de productores y son reconocidos por su relación con el medio ambiente y la biodiversidad; para finalmente pasar a los cafés orgánicos, que son cultivados sin agroquímicos ni fertilizantes químicos.

Destacó que en el caso de Perú, casi no hay cafés de origen comercializándose en el mercado, ni de preparación; muy pocas com-



Presidente de la Cámara Peruana de Café, Luis Navarro.



Durante la charla se remarcó la importancia de que se incremente el consumo interno.

pañías hacen este tipo de blend o mezcla. "Y al participar con nuestros cafés especiales en los segmentos de sostenible y orgánico, el mayor valor que tienen es la certificación", recalcó.

Sin estadísticas

Por su parte, Luis Navarro sostuvo que, según la Asociación de Café de Canadá, los granos aromáticos especiales son los que, como su nombre lo dice, tienen un grado especial, con un número determinado de defectos tanto físicos como atributos en taza.

"Suponiendo que sea el 10% de los arábigos, que es alrededor de 85 millones de sacos, la oferta potencial sería de 8 millones y medio de sacos. ¿Cuánto es la demanda real? No hay estadísticas, ni manera de saber cuál es el mercado de cafés especiales", advirtió.

Agregó que este mercado tan exigente se configura por varios aspectos: origen, calidad, por grano, marca, entre otros.

Detalló como ejemplo, el caso del café Uchuñari, que produce la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), y que se hace con los granos que quedan de los cerezos que comen los coatíes –llamados uchuñari en el distrito puneño de Putina Punco-.

"Eso lo hace único y especial. Pero lo que podemos explotar un poco más en Perú es el café con historia. Añadirle quién es el productor, su familia, su entorno, qué hace por la comunidad. Eso es una estrategia de marketing que no se explota mucho en el país", manifestó.

Asimismo, recomendó salir del mercado comoditie, y crear un producto que al generar una demanda propia vaya creciendo cada vez más. "Esa es la idea de generar un mercado único y especial", puntualizó, afirmando que la oferta de cafés especiales es muy grande a comparación de su mercado, por lo que su futuro no está muy claro aún.



José Rivera, de Rainforest Trading SAC.

Por ello, insistió en que los nichos de mercados son una oportunidad que nuestro país puede aprovechar, ya que Perú tiene una gran historia "que se puede vender" asociada al café, ya que el movimiento de cafés especiales está creciendo, tanto en Estados Unidos como en Europa y Asia.

Sin embargo, alertó que una limitación es la inconsistencia en la oferta. "Un producto tiene que ser igual al que vendes hoy, mañana y al mes siguiente. La consistencia en la oferta y en el producto es muy importante y ahí estamos muy débiles", refirió.

Recordó lo que sucedió con la cerveza Pilsen, que hace muchos años era la número uno. "Pero en una producción se dieron cuenta de que sabía mal porque había una infectación de hongos en un tubo. Tenían que decidir entre sacarla del mercado o mezclarlo con otra producción. Optaron por lo segundo porque pensaron que la gente no se daría cuenta. Craso error. Al final Pilsen casi quiebra y tuvieron que venderse a Cristal", relató.

Por otro lado, sobre la gran promoción de consumo interno que se está comenzando a impulsarse, aseguró que no "jala" centrarse en la idea de que hay que poner cafés más finos, sino que enfocarse primero en aumentar el consumo. "Se tiene que trabajar de abajo para arriba. La gente tiene que empezar por tomar café, después comienza a exigir un poco más, escogiendo lo que le gusta, y eso va generando mayor demanda por cafés de calidad", sentenció.

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Revista "El Cafetalero"



Agenda anual

K&R EDITORES IMPRESORES S.A.C.

revistajnc@kyr.pe
Central +51 01 6526688
www.kyr.pe



Jorge Elliot, de Soluciones Prácticas, advirtió que las malas costumbres en la producción de café afectan severamente al medio ambiente.

Café y cambio climático en Perú

El coordinador de servicios, productos y mercados de ecosistemas forestales tropicales, de Soluciones Prácticas, Jorge Elliot, remarcó como el grano aromático puede incidir negativa o positivamente en este problema.

La expansión sin control de las plantas de café, así como su inadecuada fertilización puede terminar influyendo en el calentamiento global, sin embargo, el cultivo de este grano aromático con buenas prácticas puede más bien ayudar a mitigar este problema que afecta a todo el planeta.

Así lo explicó el responsable del área de Ecosistemas Forestales de Soluciones Prácticas, Jorge Elliot, en la asamblea general de los delegados de la Junta Nacional del Café, llevada a cabo el 21 de abril pasado.

"Las plantas pueden absorber el carbono directamente. En el caso del café, ustedes siembran un plantón pequeñito y al cabo de años está lleno de ramas. Esas ramas son carbón", refirió de forma coloquial para iniciar el tema.

Resaltó que no solo el carbono produce el calentamiento climático, y que incluso es mayor el efecto del metano y el óxido nitroso.

En el caso del café, una de las fuentes que produce metano son las aguas mieles, mientras que el óxido nitroso, es un subproducto del abonamiento. El ingeniero forestal detalló que al aplicar nitrógeno a la planta, la nutre, crece mejor, las hojas se ponen más verdes; pero un porcentaje de ello se va con el agua de la lluvia o el riego. Ese nitrógeno forma una serie de sustancias, entre ellos el óxido nitroso, parte del cual termina yendo a la atmosfera.

"Todo depende de cómo apliquemos el abono, si lo hacemos mal todo se va con el agua, y entonces,

no estamos mejorando la planta sino gastando dinero por gusto y contribuyendo a que aumente el cambio climático", alertó.

Agregó que esto varía si se aplica fertilizantes nitrogenados químicos u orgánicos.

"Hay que recordar que cuanto más eficientes seamos en la forma de trabajo, menos efectos negativos vamos a tener. Claro que eso es más trabajo, y para una cooperativa implica que se esfuercen más sus extensionistas, que tengan más información, etc", indicó. "Pero si usamos mejor el nitrógeno al abonar habrá mejor producción y menos gasto", destacó.

Deforestación que calienta

Elliot recordó que a partir del siglo XIX, con la revolución industrial, en que se reemplaza la mano de obra de la gente por las máquinas, se empieza a producir más Dióxido de Carbono (CO_2), lo que también alcanza a la agricultura que empezaba a industrializarse. Todo eso ha contribuido a la subida de la temperatura.

"Perú no es un país con muchas fábricas, y contribuimos al calentamiento de la atmósfera por la agricultura y la deforestación. ¿Qué efectos hemos tenido? mayor incidencia de la roya es lo que hemos visto hace poco. Entonces, si el clima cambia, ya no podemos sembrar como lo hacían los abuelos", señaló.

Relató que hace unos años, caficultores de La Coipa, en San Ignacio, decían que sus abuelos cultivaban 200 metros más abajo. "Ahora el clima ha cambiado y esas plantas de café no solo que no están el mejor sitio, sino que ya están viejas y como no son abonadas están desnutridas. Por eso la roya las mató", expresó.

Añadió que en nuestro país, el calentamiento global también está afectando a los glaciares,



Es fundamental realizar fertilización en el momento y la forma adecuada.

provocando su deshielo. "De ahí sale el agua para la agricultura de la sierra y la costa, pues alimenta lagunas y ríos. De allí sale también el agua que se toma en Lima", advirtió.

Por otro lado, resaltó que no solo hay que adaptarse al cambio climático sino que también hay que mitigarlo para que no aumente.

"¿Qué se puede hacer en el sector cafetalero para mitigarlo? Hay que reducir la cantidad de CO_2 y otros gases de la atmósfera, por ejemplo, produciendo menos humo, usar bicicleta, plantar árboles, cuidando que el bosque no se deforeste...", enumeró.

Sostuvo que en los últimos años, los países se han comprometido a través de varios foros, a tener un desarrollo más ambiental. "Perú ha ofrecido controlar sus emisiones, disminuyendo la deforestación, y aquí, una de las principales causas ha sido la expansión del café", puntualizó.

Huella de carbono

El ingeniero forestal acotó que contribuir a la mitigación del cambio climático, incluso puede ser rentable para los productores organizados, pues está creciendo el interés de empresas extranjeras por invertir en reforestación y otras formas para contribuir a preservar al medio ambiente, como una forma de mejorar su imagen.

"Por ejemplo, en Europa se está discutiendo el tema de la huella de carbono de los productos, entre ellas el café, que es uno de los comodities más grande del mundo. Pero para reducir su huella de carbono se tiene que mejorar todo el proceso", enfatizó.

Comentó que el año pasado se creó en Lima el Fondo Verde del Clima, en la reunión COP 20, el cual es una fuente multimillonaria de recursos para disminuir emisiones. "Ya hay cooperativas que están entrando en este tipo de iniciativas, aunque no necesariamente han recibido dinero. Están Pangoa, Oro Verde y otros", informó.

Elliot sostuvo que todas las cooperativas trabajan sistemas productivos de caficultura sostenible de forma organizada, por lo que es la mejor opción para reducir el impacto ambiental.



Elliot reconoce los esfuerzos realizados por las cooperativas.

Impulsan Consejo de Desarrollo de Pangoa

Está integrado por representantes de una decena de organizaciones e instituciones y liderado por el past presidente de la JNC-filial Selva Central, Percy Clemente.

El próximo 24 de junio juramentarán los miembros del Consejo de Desarrollo de Pangoa, en una ceremonia que coincide con el Día del Campesino, ya que uno de sus principales fines es promover políticas agrarias para fortalecer el sector agrario, que es la actividad por excelencia de la zona.

A inicios de este mes se eligieron a los diez integrantes de este grupo de trabajo, que estará liderado por el past presidente de la filial Selva Central de la Junta Nacional del Café, Percy Clemente.



Percy Clemente es el nuevo presidente del Consejo de Desarrollo de Pangoa.

En esta instancia están representados de los distintos rubros de producción de la zona, como el café, cacao, piña, cítricos, etc.

"A nivel de todo el país no hay una institución que vele por la elaboración de políticas agrarias a nivel local, regional o nacional. Por eso, como dirigentes agrarios que somos, estamos trabajando para fortalecer la institucionalidad del sector agrario", refirió.



Remarcó que la Municipalidad Distrital de Pangoa ha tenido la voluntad política de crear el Consejo de Desarrollo Económico de la localidad, que servirá para impulsar la agricultura a partir de las experiencias de los pequeños agricultores, que son los que garantizan la seguridad alimentaria del país.

"Será un espacio para dar iniciativas en políticas y concertar propuestas con el fin de promover el desarrollo agrario de la zona", enfatizó Clemente, quien es socio de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa.

Asimismo, informó que en este momento se está trabajando en un proyecto de ordenanza a fin de que la creación del Consejo cuente con el respaldo de una norma legal, tras lo cual elaborarán la reglamentación para su adecuado funcionamiento.

"También estamos avanzando con el plan estratégico, como una herramienta fundamental de gestión, para luego elaborar el plan operativo anual, a fin de precisar las actividades a realiza", adelantó.

Puntualizó que esta instancia es la primera en su género a nivel nacional, que integra en el gobierno local a las cooperativas, federaciones agrarias, agricultores individuales, a los institutos tecnológicos, entre otras organizaciones, a fin de realizar un trabajo conjunto en pro del desarrollo económico.

Reconocen capacidad de inspectores nacionales para certifican café



SINEACE aprueba norma que los oficializa y ordena sus procedimientos, lo que contribuirá con los procesos de certificación de la calidad de nuestro grano aromático.

El sistema Nacional de Evaluación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) emitió una resolución el último 19 de mayo, con la que Perú se convirtió en el primer país en la región en tener una norma que reconoce y ordena los procedimientos de los inspectores internos para la certificación de café en nuestro país. Esto es un importante avance que contribuirá a mejorar la calidad de los granos certificados.

Se trata de un documento técnico que ordena los procedimientos a seguir por los inspectores internos para los procesos de cafés certificados del Perú, lo que permite que sean evaluados y se reconozca a los que realizan un trabajo adecuado, tomando en cuenta sus experiencias y las capacitaciones que han recibido.

Cabe resaltar que este manual se basa en la norma de competencias "Inspector Interno de Unidades Productivas en Programas de Certificación", que fue trabajado por la Junta Nacional del Café (JNC), mediante proyectos como el Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano, con la contribución de la Red de Colaboración de Áreas Técnicas en la zona norte del Perú.

Como se recuerda, el año 2012, SINEACE –que es la institución que aprueba y publica los estándares, criterios, indicadores y procedimientos de certificación de competencias laborales- autorizó a la JNC ser una entidad certificadora para la acreditación de productores de plantones de café.



Capacitan cafetaleros del Nororiente y Selva Central

La primera semana de junio, productores del Nororiente y Selva Central participaron en el Curso Internacional de Asistencia Técnica en Cafés Especiales y el Mercado internacional", organizado por la Junta Nacional del Café (JNC), a través del Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano.

El evento se realizó el 2 y 3 de junio en San Ignacio, Cajamarca, y el 6 y 7 de junio en Pichanaki, y fue dictado por el coordinador técnico de cafés especiales de la Cooperativa de Caficultores del Cauca, Colombia, Fernando Soleibe Arbelaez.

Asistieron productores, directivos de cooperativas, y extensionistas, quienes estuvieron muy interesados en aplicar los conocimientos recibidos en sus respectivas regiones, a fin de fortalecer el trabajo con los cafés especiales.

JNC EN REGIONES



CECOVASA firma convenio con Universidad de Juliaca

Para asumir un compromiso bilateral con el fin de establecer programas de estudio conjunto e intercambio en la formación de recursos humanos, así como promoción de investigación.

Con el objetivo de desarrollar la caficultura en Puno, la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA) y la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), suscribieron el 11 de mayo un acuerdo para promover la investigación y la capacitación de profesionales vinculados a este sector productivo.

En representación de la central, estuvieron presentes su gerente, Javier Ronald Cahuapaza Mamani, así como el presidente de Concejo de Administración de CITE café y Cultivos Asociados, Celso Ccapia Valero, quienes destacaron la importancia del convenio.

Cahuapaza remarcó que de esta manera se establece un compromiso bilateral para poder establecer programas de estudio conjunto e intercambio en la formación de recursos humanos e investigación.

Mientras que en representación de la UNAJ, estuvo el presidente de la Comisión Organizadora, Edwin Catacora Vidangos, quien precisó que a través de este convenio se realizará un trabajo articulado con los estudiantes de la carrera profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias y los productores cafetaleros.

Destacó el acercamiento con los representantes de CECOVASA, ya que es un desafío grande, y facilitará que los cafetaleros del norte de Puno se interrelacionarán con los estudiantes, y juntos contribuirán al desarrollo sostenible.

Ganador del mejor café peruano comparte experiencias



Raúl Mamani Mamani, productor puneño cuyo café fue elegido como el mejor café de 2015 durante el XI Concurso Nacional de Cafés de Calidad, ha visitado regiones productoras del norte y centro del país, para compartir las buenas prácticas que realiza a lo largo de todo el proceso de cosecha y post cosecha, así como durante la floración.

Participó en el "Taller Intercambio de experiencias en buenas prácticas de beneficio húmedo y seco, y su influencia en la calidad de taza", organizado por la Junta Nacional del Café, a través del Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano en alianza con VECO ANDINO.

Mamani, socio de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), estuvo en Cajamarca, Chanchamayo y Satipo, donde compartió con otros pequeños productores como él, todo el proceso que realiza para obtener un café que ha sido dos veces reconocido por los jueces del máximo certamen de cafés del país.



CONTROL FÁCIL Y RÁPIDO DE ROYA

EN EL QUE TODOS CONFÍAN

Alto

syngenta.

Producto tóxico. Lea la etiqueta antes de usar.
Alto®: Registro N° 680-AG-SENASA
LIGERAMENTE PELIGROSO
Cisproquim Perú: 0800 50847
Centro de Contacto
Línea Gratuita Nacional
Perú: 0800 50876

TRIPLE LAVADO AUTOMÁTICO
X3

Distribuidor Syngenta:

TQC

JNC EN REGIONES

Directivos de CAC Pangoa se reunieron con cooperantes de la UE

Durante visita de inspección realizada en Satipo para supervisar los avances de los proyectos que están financiando para productores de la zona



Delegados de la Unión Europea en Perú, acompañados de funcionarios de la Agencia de Cooperación Internacional (APCI) y de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA) recorrieron varias fincas cafetaleras, a fin de ver in situ los avances de los proyectos que se están ejecutando en el marco del Programa de Desarrollo Alternativo en Satipo (DAS).

En ese marco, socios y directivos de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa les mostraron los progresos que han realizado en actividades vinculadas a la formación de líderes con miras a fortalecer el relevo generacional de su organización.

Asimismo, los productores resaltaron el apoyo recibido para su participación en importantes plataformas comerciales a nivel nacional e internacional, que les permite acceder a nuevos conocimientos e información sobre la exigencia del mercado, para así poder mejorar sus estándares de calidad de café y cacao.

Los visitantes estuvieron en fincas cafetaleras de los distritos de Satipo, Mazamari, Pangoa y Río Tambo, donde además de café se cultiva otros productos, como granadilla, maracuyá y otros cítricos, que ayudan a diversificar los ingresos de las familias. Se reunieron también con los responsables de la ejecución de proyectos y asistencia técnica.

En el caso del café, tuvieron especial cuidado en observar las plantaciones manejadas bajo sistema agroforestal, como algunos socios de la CAC Pangoa. Destacaron el adecuado tratamiento de aguas mieles y la elaboración de abonos orgánicos, así como la dotación de equipos para despulpar y seleccionar granos de café.

Organizaciones de productores participan en taller

Representantes de la Cooperativa Agraria Cafetalera La Divisoria y de la Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo, entre otras organizaciones, participaron a fines de mayo en el taller informativo de la Secretaría Multisectorial para la Pacificación y Desarrollo Económico y Social del Huallaga (ST-CodeHuallaga) con el fin de promover la Cite Agroindustrial de la región.

Proponen la creación del CITE agroindustrial Huallaga-Centro de Innovación Tecnológica de Promoción a la innovación, calidad y productividad, en el que el café y cacao tienen una posición predominante por ser los cultivos más extendidos en dicha región. El objetivo es que esta entidad ayude a mejorar la calidad de ambos productos a mayor escala.

El secretario técnico de la ST-CodeHuallaga, José Manuel Qwistgaard, resaltó la importancia de la asociatividad de los agricultores en cooperativas, pues de esta manera pueden mejorar su sistema y costos de producción, así como los ingresos de sus socios.

Cafés de La Convención estuvieron en feria de Tingo María

Los cafés y cacao de las Cooperativas Chacco Huayanay y Maranura, de La Convención, Cusco, participaron en el foro nacional de Productores de Desarrollo Alternativo, que se efectúa en Tingo María Región Huánuco, mostrando la variedad de chocolates, pasta pura de cacao así como café en diferentes presentaciones

En el evento hubo diferentes exposiciones, entre ellas "Uso de sellos orgánicos en productos procesados y requisitos de la certificación", "Registro de Marcas Colectivas", "Diseño y Arte con el Chocolate Artesanal", "Técnica de Abonamiento y Poda Sincronizado".

PINHALENSE
www.pinhalense.com.br

EL ROMPE-CABEZAS DEL PROCESAMIENTO DE MICRO LOTES: CALIDADES + FLUJOS + LAY-OUT + MÁQUINAS

Micro lotes, una firme tendencia en el mercado del café hoy día, posan retos específicos de procesamiento y logística debido a su pequeño tamaño y alta calidad. Al mismo tiempo que el procesamiento para exportación - beneficios secos - tienden a ser más y más grandes (ver Máquina del mes en Coffidential 95) y los embarques de café a granel se expanden, los micro lotes van en la dirección opuesta y requieren manejo por separado y trazabilidad.

La respuesta obvia de usar el "tiempo muerto" de grandes líneas existentes tiene limitaciones que van desde dificultades para ajustar las máquinas en el corto tiempo en el cual el lote es procesado al riesgo de mezclar el café, grandes y micro lotes, o micro lotes mismos entre sí, sólo para mencionar algunos. La trazabilidad y certificación de la cadena de suministro se vuelven complejas si no imposible.

La solución ideal, rentable y práctica, es tener una línea de procesamiento por separado específicamente diseñada para micro lotes. "Diseñada" y "específicamente diseñada" son las palabras claves y concepto porque no es suficiente sólo juntar máquinas de pequeña capacidad. El secreto es identificar los requerimientos de procesamiento primero, para definir los mejores flujos de proceso para atender estos requerimientos y luego preparar el "lay-out" del equipo correspondiente que indicará las máquinas a ser usadas.

Pinhalense está particularmente bien posicionada para desempeñar las tareas mencionadas arriba.

Conocimiento de las características y calidades de los cafés locales disponibles

Pinhalense tiene experiencia mundial única con materias primas que componen los micros lotes: los tipos de café de alta calidad producidos en las diferentes regiones y países del mundo.

Experticia en las técnicas requeridas para procesar el café entrante hasta micro lotes

Pinhalense tiene conocimiento integral de las tecnologías específicas para procesar cafés "ingredientes" en micro lotes que los diferentes mercados requieren. Los respectivos flujos de proceso, el "lay-out" del equipo y el grado de sofisticación del procesamiento a ser usados dependen de las características de los productos que entran y que salen.

"Lay-outs" a la medida y flexibles que dan respuestas a las calidades de café entrante y micro lotes de salida

Pinhalense ha creado "lay-outs" exclusivos y customizados de equipos que usan sus máquinas especialmente diseñadas para pequeños lotes a fin de abordar los retos específicos de procesamiento de micro lotes en diferentes países. Estos "lay-outs", que tienen particularidades que dependen de los tipos de café y regiones productoras, son suministrados sin cargo a los clientes como parte de las soluciones técnicas "llave en mano" de Pinhalense.





Máquinas especialmente concebidas y diseñadas para procesar micro lotes

- conjuntos de limpieza, trilla y separación
  - C2DPRC
  - CON-DCP
  - CON
- trilladoras-pulidoras
  - DBD
  - DEPOL
  - DEPOS
- clasificadores por tamaño PFA
  - diferentes cribas
  - diferentes capacidades
- separadores por gravedad MVF
- silos y transportadores
- elevadores auto limpiantes
- sistema de aspiración de polvo

Las máquinas Pinhalense mencionadas arriba son las partes más visibles del rompe-cabezas de procesamiento de micro lotes. El flujo del producto es el esquema o récipe para engranar las piezas /máquinas. Finalmente el "lay-out" del equipo ilustra como el rompe-cabezas lucirá luego de su ensamblado. A diferencia del rompe-cabezas estándar, que puede ser sólo ensamblado de una forma específica, el rompe-cabezas de procesamiento de micro lotes puede ser ensamblado en diferentes maneras que están dictadas por la calidad y tipos de cafés a la entrada y a la salida.

La analogía no es perfecta pero ahí permanece la idea: conozca los ingredientes y los requerimientos de mercado, defina los flujos de proceso, diseñe el "lay-out", especifique la maquinaria, y confíe en la experticia Pinhalense para hacerlo todo en una forma rentable y eficiente.







Comersa Trading S.A.C.
Representante Exclusivo
Av. La Encalada 1420 - Oficina 905, Lima 33, Perú
(511) 358-9115 / (511) 358-9116 / Fax: (511) 358-9161
informes@comersatrading.com
www.comersatrading.com
PINHALENSE
www.pinhalense.com.br

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESA ENERO-ABRIL 2016

CIFRAS PRELIMINARES

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	Peso Neto QQ 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$/QQ
1	OLAM AGRO PERU	14,037,461.00	112,102	125.22
2	PERALES HUANCARUNA -PERHUSA	9,575,059.00	100,596	95.18
3	COOP. CENFROCAFE	6,080,749.00	39,516	153.88
4	H.V.C.EXPORTACIONES	5,618,736.00	52,702	106.61
5	PROCESADORA DEL SUR	5,426,484.00	36,810	147.42
6	PRONATUR	4,002,166.00	35,244	113.56
7	COOP. AGRARIA NORANDINO	2,791,888.00	20,295	137.57
8	COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES SOL&CAFE	2,363,013.00	12,410	190.41
9	CAFETALERA AMAZONICA	2,096,651.00	16,424	127.66
10	COMPAÑIA INTERNACIONAL DEL CAFE -COINCA	1,935,169.00	19,018	101.76
11	LOUIS DREYFUS COMPANY	1,553,768.00	11,136	139.53
12	CENT.DE COOP. VALLES SANDIA - CECOVASA	1,217,487.00	6,789	179.32
13	EXPORT IMPORT CANDRES	975,458.00	22,194	43.95
14	CAFE MONTEVERDE	877,723.00	4,965	176.78
15	COMERCIO & CIA	646,762.00	6,338	102.05
16	CAC. PANGOA	601,723.00	4,261	141.21
17	COOP. AGRARIA PRODUCT. ECOLOG. SAN IGNACIO - APESI	581,825.00	3,330	174.72
18	CAC. LA FLORIDA	545,785.00	2,918	187.07
19	A & V CAFE	515,025.00	4,958	103.89
20	COOP. AGROINDUSTRIAL VILLA RICA GOLDEN COFFEE	403,187.00	2,093	192.68
21	CAC. DIVISORIA	397,407.00	2,063	192.68
22	PERUVIAN COFFEE	345,583.00	2,888	119.68
23	CAC. ACPC PICHANAKI	338,154.00	2,695	125.46
24	COFFEE GREEN S.R.L.	307,452.00	6,522	47.14
25	CAC. “LA PROSPERIDAD” DE CHIRINOS	306,824.00	1,658	185.11
26	CAC. APROCANORSI	290,358.00	2,093	138.76
27	CENTRAL DE CAFETALEROS DEL NOR ORIENTE - CECANOR	289,821.00	1,500	193.21
28	CENTRAL DE COOP. AGRARIAS CAFETALERA COCLA	288,242.00	1,476	195.29
29	PROAS S.A	270,819.00	1,395	194.14
30	RAINFOREST TRADING	257,061.00	1,575	163.21
31	CAC. VALLE DE INCAHUASI	252,959.00	1,274	198.63
32	COOP. AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILLO	252,098.00	1,314	191.86
33	EXPOIMP BEVIPERU	248,713.00	7,835	31.75
34	SILVESTRE ASOC. PRODUCTORES AGROP. DE LA SELVA CENTRAL	238,444.00	1,238	192.68
35	COOP. AGRARIA DE SERVICIOS MÚLTIPLES SELVA ANDINA	226,961.00	1,318	172.17
36	CAC. CAFE Y CACAO RIO NEGRO	226,714.00	1,238	183.20
37	COOP. AGRARIA. SERV. CAFE HEMALU BOSQUES DEL INKA	219,620.00	825	266.21
38	COOP. SAN JUAN - AMIGOS DEL SANTUARIO NAC. TABACONAS NAMBALLE	213,349.00	1,238	172.40
39	ASOCIAC. DE PRODUCTORES AGROECOLG. BIOCAFE PICHANAKI	205,187.00	1,238	165.81
40	COMERCIAL LINARO	184,907.00	4,998	37.00
41	NOR CAFE S.A.C.	184,001.00	1,677	109.75
42	CAC. CEBICAFEN	183,644.00	1,238	148.40

43	COOP. AGRARIA DE SERV. MULT. UNION Y FE LA COIPA	168,587.00	825	204.35
44	COOP. DE SERVICIOS MULT. CEDROS CAFE	167,133.00	1,650	101.29
45	CAC. SANTA ROSA	158,966.00	825	192.69
46	ASOC. DE PROD. AGROPECUARIOS LA FLOR DEL BOSQUE	158,965.00	825	192.68
47	COOP. AGRARIA SANGARENI	158,964.00	825	192.68
48	COOP. AGROECOLOG. INDUSTRIAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	158,964.00	825	192.68
49	COOP. DE SERV MULTIPLES APROCASSI	158,962.00	825	192.68
50	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJO	157,361.00	1,681	93.62
51	PERUNOR EXPORT	150,672.00	833	180.99
52	COOP. AGR. ECOLOG. CAFETALERA DE LONYA GRANDE-CECAFE	144,512.00	750	192.68
53	COOP. AGR. JUAN MARCO EL PALTO	139,795.00	833	167.92
54	ASOCIACION VALLE GRANDE	138,048.00	825	167.33
55	CAC. BAGUA GRANDE	119,432.00	825	144.77
56	CAC. AGUILAYOC	112,719.00	855	131.84
57	CAC. JOSE OLAYA	108,427.00	855	126.82
58	COOP. AGRARIA RODRIGUEZ DE MENDOZA	106,940.00	555	192.68
59	NEGRISA S.A.C.	97,540.00	861	113.29
60	CAC. Y DE SERVICIOS ORO VERDE	94,091.00	825	114.05
61	COOP. ESPECIAL DE LA SELVA CENTRAL DEL PERU - COOPERU	86,708.00	413	210.20
62	ASOC. DE PRODUCTORES DE CAFE FRUTOS DE LA SELVA	79,483.00	413	192.69
63	COOP. AGRARIA DE SERV. MULTIPLES EL MILAGRO	79,483.00	413	192.69
64	CAC. MATEO PUMACAHUA	79,481.00	413	192.68
65	CAC. MONTAÑA AZUL - COOPACMA	79,481.00	413	192.68
66	COMPAÑÍA PACIFICO SUR	73,744.00	420	175.58
67	ASOC. DE PRODUCT. AGROP. BOSQUES VERDES DEL CHINCHIPE	69,023.00	413	167.33
68	AGRO PERU EXPORT FOOD	59,747.00	380	157.44
69	COOP. AGRARIA FRONTERA SAN IGNACIO	53,481.00	413	129.65
70	SELVACACAO	51,922.00	411	126.26
71	CAC. VALLE RIO APURIMAC	51,294.00	413	124.35
72	UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS-UNICAFEC	50,325.00	413	122.00
73	ASOCIAC. NAC. COCOCHANA DE CAFICULTORES ECOLOG.	48,488.00	225	215.50
74	CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE	42,586.00	147	290.13
75	ICA FRUTA	39,960.00	224	178.46
76	EMPRESA DE PRODUCTOS AGRICOLAS INTERNAC. JAVI-COFFE EIRL	29,750.00	850	35.00
77	CENTRAL UNITARIA DE ASOC. AGRARIAS VILLA RICA - CUNAVIR	26,316.00	96	273.88
78	SELT E.I.R.L	20,607.00	299	69.04
79	FINCA CHURUPAMPA PERU	16702	75	222.69
80	FINCA LA CAMPIÑA F & L E.I.R	11154	110	101.86
81	CHUMBE CASTILLO MICHAEL MANUEL	8960	23	398.22
82	COOP. AGROECOLOGICO CAFE & CACAO DE ORIGEN DEL VRAE	8093	42	192.69
83	COSTURA INDUSTRIAL IMPORT	2772	15	189.19
84	SANAWASI GROUP	1000	2	460.00
85	CAC. SATIPO	990	3	330.00
86	WORLD ARTS EXPORT	330	0	1012.00
87	ECOANDINO	154	0	644.00
TOTAL GENERAL		71,146,549.00	586,718	121.26

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

EXPORTACIONES DE CAFÉ ENERO-ABRIL 2016
POR PAÍS DESTINO / CIFRAS PRELIMINARES

Nro.	PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
1	ESTADOS UNIDOS	19,607,705.00	144,387.37	135.80
2	ALEMANIA	10,925,808.00	85,440.15	127.88
3	MÉXICO	7,037,081.00	87,952.52	80.01
4	FRANCIA	6,987,290.00	51,254.72	136.32
5	BÉLGICA	6,170,118.00	40,346.96	152.93
6	CANADÁ	3,155,860.00	20,926.63	150.81
7	SUECIA	2,897,540.00	22,827.46	126.93
8	REINO UNIDO	2,286,317.00	12,570.00	181.89
9	JAPÓN	1,762,204.00	11,602.02	151.89
10	COLOMBIA	1,714,665.00	41,746.09	41.07
11	ESPAÑA	1,436,913.00	11,232.07	127.93
12	ITALIA	1,359,806.00	10,085.63	134.83
13	AUSTRALIA	1,224,766.00	7,629.98	160.52
14	RUSIA	1,000,804.00	7,412.63	135.01
15	EGIPTO	924,114.00	9,396.00	98.35
16	ECUADOR	825,265.00	8,077.17	102.17
17	REPÚBLICA DOMINICANA	319,966.00	4,123.80	77.59
18	DINAMARCA	310,042.00	1,717.07	180.57
19	NUEVA ZELANDA	277,424.00	1,125.00	246.60
20	CHILE	258,591.00	2,050.11	126.14
21	PAÍSES BAJOS	125,409.00	862.74	145.36
22	ARGENTINA	113,090.00	825.00	137.08
23	PORTUGAL	107,654.00	855.00	125.91
24	COSTA RICA	105,981.00	832.50	127.30
25	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	104,226.00	825.00	126.33
26	GRECIA	54,591.00	412.50	132.34
27	NORUEGA	32,436.00	108.74	298.29
28	COREA DEL SUR	18,111.00	78.26	231.42
29	TAIWÁN	2,772.00	14.65	189.19
TOTAL GENERAL		**71,146,549.00**	**586,718**	**121.26**

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

EXPORTACIONES PERUANAS DE CAFÉ EN LOS AÑOS 2015 Y 2016
CIFRAS PRELIMINARES

AÑO /MES	PRECIO FOB		PESO QQ/46 KG		PRECIO PROMEDIO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
ENERO	12,297,855.00	27,415,816.00	58,619	206,519	209.7944635	132.75
FEBRERO	9,567,184.00	18,308,256.00	54,972	159,876	174.0370567	114.52
MARZO	7,085,663.00	16,949,081.00	44,409	144,132	159.5538813	117.59
ABRIL	7,814,189.00	8,473,396.00	53,458	76,191	146.1733507	111.21
MAYO	20,831,222.00		142,592		146.0899415	
JUNIO	32,717,768.00		207,855		157.4064288	
JULIO	65,789,203.00		424,022		155.155013	
AGOSTO	77,544,058.00		500,615		154.8977063	
SETIEMBRE	105,970,135.00		699,745		151.4411597	
OCTUBRE	100,671,384.00		658,230		152.942453	
NOVIEMBRE	83,189,645.00		562,689		147.8431298	
DICIEMBRE	69,540,432.00		490,938		141.648	
TOTAL	**593,018,738.00**	**71,146,549.00**	**3,898,144**	**586,718**	**152.1284664**	**121.26**

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

BLUE SKIES FOR
OUR CHILDREN



Tu café

EN BUENAS MANOS

En Honda sentimos orgullo por ser parte de las familias que se dedican al cultivo del café, aportando con la tecnología con que se cultiva, cuida y procesa el mejor café del mundo: **El café peruano.**





MOTOGUADAÑAS • FUMIGADORAS • MOTOBOMBAS • GENERADORES • MOTORES

Ahorrar *para* crecer.

HONDA
PRODUCTOS DE FUERZA

Consulte sobre nuestros productos y respaldo a nivel nacional en: www.honda.com.pe/fuerza o al teléfono 0.800.28000

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