AÑO 14 N° 56
JULIO-AGOSTO 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"

Nuevo Germoplasma de café de alta calidad



MINAGRI y JNC en diálogo para enfrentar crisis cafetalera

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Revista "El Cafetalero"



Agenda anual



K&R EDITORES e IMPRESORES S.A.C.

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

Índice

8 **Extender drawback a cafés especiales plantea JNC a MINAGRI**
Directivos del gremio cafetalero se reunieron con el ministro del sector, José Manuel Hernández, y expusieron la realidad de la caficultura peruana.

12 **Entrevista al presidente de la Comisión Agraria del Congreso, Bienvenido Ramírez**
Ofrece impulsar normas para ayudar al sector. Se mostró a favor del autogravamen para financiar la asistencia técnica e investigación del café.

14 **Los mejores cafés estarán presentes en la Expo Café 2016**
Durante este evento se llevará a cabo la final del Concurso Nacional de Cafés de Calidad, al que llegarán los granos aromáticos que superen los 84 puntos en taza en los concursos regionales.

18 **Congreso nacional sobre asistencia técnica para productores cafetaleros**
En el marco de la semana del Café Peruano, se organiza este evento, que contribuirá a fortalecer la institucionalidad y la sostenibilidad de este cultivo.

21 **Cafetaleros peruanos visitaron Colombia para conocer experiencia en innovación**
Recorrieron fincas, conversaron con productores, se reunieron con representantes del gremio cafetalero de ese país y visitaron las instalaciones de la reconocida entidad de investigación Cenicafé.

24 **A fin de año cooperativas cafetaleras podrán acceder a software especializado**
Proyecto SIC-CAFÉ realizó un diagnóstico para diseñar esta herramienta informática a fin de mejorar y uniformar el sistema de gestión de las cooperativas socias de la Junta Nacional del Café.

27 **Introducen nuevas variedades de café resistentes a la roya**
JNC y Cafetalera Amazónica desarrollan proyecto que permitirá el ingreso de un millón de plantas de café de alta calidad..

Junta Nacional del Café

AÑO 14 N° 56
JULIO-AGOSTO 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"

Diálogo para una nueva caficultura al 2021

En los años 90 las cooperativas cafetalrera empezaron un proceso de reactivación de la caficultura peruana. El esfuerzo de los productores permitió que el mundo reconozca a nuestro grano aromático como un producto de alta calidad, al punto de que se ha convertido líder en la agroexportación.

Pero los tiempos son diferentes, y exigen nuevos desafíos. El actual escenario global de la economía y de la industria del café, así como el cambio climático y la situación de pobreza en el campo, obliga a la Junta Nacional del Café (JNC) a replantear nuevos objetivos y estrategias a implementarse camino al 2021.

En esta perspectiva, propone y trabaja en la adaptación de la caficultura peruana al cambio climático, así como fortalecer las capacidades de los pequeños productores para articularse al mercado internacional. Como factores claves plantea trabajar la institucionalidad, la mejora de la productividad asociada a la calidad y en fuerte alianza con todos los actores de la cadena de valor.

Piedra angular para este proceso es el diálogo y la concertación entre las autoridades y las instituciones legítimas de la caficultura peruana, en que la JNC es el principal actor. Como muestra de un saludable cambio en el gobierno y en particular en el sector agrario, se ha generado una primera reunión de trabajo con el ministro de Agricultura, José Manuel Hernández, quien tomó nota de las principales propuestas expuestas por nuestros representantes. Las cuales reseñamos:

-Dar medidas de reordenamiento financiero, que pasa por la reprogramación de créditos de mantenimiento, renovación, rejuvenecimiento y acopio de café, así como la condonación de intereses del período de gracia y la revisión de la tasa de interés.

-Otorgar los beneficios del Drawback a la producción y exportación de cafés especiales certificados, para compensar sobrecostos y amortiguar efectos desleales de la economía ilícita.

-Crear un fondo especial para la sostenibilidad y competitividad del café peruano, que se use en 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.

-Implementar la vigencia del "acto cooperativo" como instrumento de equidad tributaria en el agro cooperativo, fomentar la asociatividad empresarial, y dar prioridad en el abastecimiento de los programas de compras públicas de insumos agropecuarios

-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.

-Crear el Registro Nacional de Productores y Operadores en la cadena del café, a fin de transparentar el comercio del grano, en su distinto estadio, y disponer de una data confiable de los actores de la cadena de valor.

Todo esto, teniendo siempre al productor como el factor central de la actividad económica, y al café como un mecanismo para salir de la pobreza, tener acceso a los servicios básicos y una buena educación. Porque no hay mañana sin café.

Consejo Directivo de la JNC



Sistema de alerta contra plagas

La Junta Nacional del Café (JNC), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del Perú (SENAMHI), y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) firmaron un convenio de cooperación interinstitucional para implementar un Sistema de alerta temprana para el cultivo del café.

Esta plataforma advertiría oportunamente a los productores si existen condiciones medioambientales propicias para desarrollarse una epidemia fitosanitaria que podrían afectar sus cafetales. Asimismo, difundiría recomendaciones técnicas que los productores deben aplicar con la finalidad de reducir pérdidas por el ataque de plagas.

Con ese fin, las diferentes gestiones actuarán según sus competencias: SENAMHI proporcionará datos meteorológicos de las zonas cafetaleras; SENASA, la información georefenciada de la incidencia de plagas en el cultivo del café; IICA, un Sistema Participativo de Alerta Temprana Sanitaria (SPATS) para su validación; y la JNC dará información y contactos de las organizaciones de productores.

En este contexto, las instituciones brindarán capacitaciones a profesionales y técnicos, para la asistencia técnica, así como a productores cafetaleros dentro de un plan de trabajo anual concertado.

PPK y el café



Durante su visita a Huánuco para la sesión solemne por el 477 aniversario de fundación de dicha ciudad, el presidente Pedro Pablo Kuczynski, habló de todo un poco, incluso del café.

Comenzó ofreciendo que dotará del servició básico de agua y desagüe a todo el país, empezando por Huánuco, y que priorizará la ejecución de carreteras, como La Unión-Conococha, la pista hacia Pucallpa y la interconexión más directa a Lima a través de la vía Yanahuanca-Oyón-Huacho.

Pero además, se comprometió a tomar medidas para respaldar al agricultura, que es una de las principales actividades económicas de la región.

"Vamos a apoyar al agro con asistencia técnica, almacenamiento, crédito, mejora de semillas, y naturalmente apoyando la gran industria que podría ser el café que ha crecido pero tiene que crecer más", resaltó. Tiene cinco años para demostrarlo.

Cifras de Sierra Exportadora

Un error que es indispensable aclarar cometió un alto funcionario de Sierra Exportadora a inicios de julio al afirmar que solo el 3% del área cafetalera en Perú se destina a cafés especiales. El gerente de la Junta Nacional del Café, Lorenzo Castillo, aclaró que según información oficial, el 35% del parque cafetalero se destinan a este tipo de granos de calidad.

Precisó que según los registros oficiales, Perú cuenta con 150 mil hectáreas de cafés especiales, lo que representa al 35% del total.

Asimismo, remarcó que este cultivo se fue incrementando en los últimos 20 años, a través de los socios de las cooperativas cafetaleras organizadas en la Junta Nacional del Café, como una estrategia para lograr mejores precios al producir granos aromáticos diferenciados.

Cooperativas de Puno apuestan por consumo interno

En la quincena de julio los directivos de la central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia (CECOVASA) presentaron su plan de acción para rescatar el café, que es uno de los productos banderas de la amazonía puneña.



El gerente de esta organización, Jimmy Larico Sucaticona, y el de la Cooperativa San Juan del Oro, Mateo Quispe Capajana, explicaron que uno de los puntos que priorizarán para promover el consumo de café a nivel interno, será trabajar el producto terminado, tostado y molido, para lo cual requieren de una planta procesadora, proyecto que ha sido presentado al gobierno regional de Puno.

Añadieron que continuarán impulsando la producción de cafés especiales, que ha sido fundamental para posicionar el grano aromático de calidad, que los ha llevado a recibir importantes reconocimientos nacionales e internacionales.

Advirtieron que, sin embargo, la falta de carreteras y puentes, así como las plagas, son sus principales limitaciones. Indicaron que la falta de una política adecuada de parte del gobierno atenta contra la productividad del café de Puno.

BM: alto costo del grano aromático

El gerente de comercio y competitividad para América Latina y el Caribe del Banco Mundial, Álvaro Quijandría, destacó que Perú tiene un gran futuro en el sector de agroexportaciones. Sin embargo, informó que según un estudio del Banco Mundial, realizado a cinco productos, entre ellos el café, los costos logísticos que tienen les resta competitividad en los mercados internacionales.

La investigación se hizo, además del café, a la cebolla amarilla, el cacao, la quinua y la uva.

Expuso que en el caso del café, el costo logístico representa el 21% del valor del producto, lo que es superior a Colombia, donde va entre 9% y 14%, y Nicaragua, que llega al 10%.

"Esto nos resta competitividad con otros países de la región, finalmente el costo logístico es el costo del producto y afecta la competitividad así sea un producto para el consumo interno o para la exportación", agregó.

Café peruano en Vietnam

La embajada de Perú en Vietnam realizó en julio un seminario para promocionar la gastronomía, el turismo y el café de nuestro país ante comercializadores e importadores.

El encargado de negocios de la representación peruana en Hanoi, Luis Tsuboyama, sostuvo que si bien Vietnam es uno de los mayores exportadores del grano aromático, comercializa básicamente café convencional de tipo robusta, a diferencia de nuestro país, que ofrece cafés especiales y de calidad, de tipo arábica.

Añadió que en Vietnam hay un sector de población muy interesado en los cafés finos que se cultivan en Perú.

Coca incrementa su productividad y renta

Según los datos del último reporte Monitoreo de Cultivos de Coca en Perú, presentado a inicios de julio por la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC) y la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA), este cultivo incrementó su productividad en 1.7%, al pasar de 2.349 kilos por hectárea, a 2.391 kilos por hectárea.

De acuerdo a las estadísticas reportadas, en 2015, da cuenta de la cosecha y el rendimiento de hoja de coca que hubo el año pasado en nuestro país. Los datos demuestran que generó ingresos por S/. 31,284 por hectárea. Esto, tomando en cuenta que consignó un rendimiento promedio de hoja de coca seca al sol de 2,391 kilos por hectárea y un precio aproximado de S/. 13.08 el kilo.

Finalmente, esto significa que el valor de la cosecha de coca durante el año pasado representó S/. 1,259 millones 390 mil.

En contraparte a este producto, en el café, se espera cosechar este año 650 kilos por hectárea, lo que a S/. 6.5 por kilo, significa un total de S/. 4,225 por hectárea. Esta cantidad, comparada a los más de 30 mil soles que produjo la coca, parece una distancia de aquí a Europa.

Datos Clave - Monitoreo de Cultivos de Coca, 2015

	2014	Variación en %	2015
Área neta con cultivos de coca, calculada al 31 de diciembre[2]	42,900ha	-6.1%	40,300ha[2]
Rendimiento promedio de hoja de coca seca al sol[3]	2,349kg/ha	-	2,391kg/ha
Producción potencial de hoja seca al sol	100,840TM	-4.5%	96,304TM[4]
Producción potencial clorhidrato de cocaína	n.d	-	n.d[5]
Precio promedio aritmético en parcela de hoja de coca seca al sol	US $4.3/kg	-9.3%	US $3.9/kg
Precio promedio ponderado en parcela de hoja de coca seca al sol	US $3.7/kg	-13.5%	US $3.2/kg
Valor potencial en parcela de hoja de coca seca al sol	US $434 millones	-13.6%	US $ 375 millones

CAFÉDIRECT de Londres apoya nueve cooperativas de Perú

Una alianza de cooperación orientada a fortalecer capacidades empresariales se dio inicio entre la empresa CAFÉDIRECT de Londres y nueve cooperativas cafetaleras peruanas que desde hace varios años le suministran café de calidad y certificado con sello de Comercio Justo.

Esta cooperación se propone apoyar procesos orientados a la adaptación al cambio climático, emprendimientos de micro empresas, mejora de la calidad y formación de nuevos líderes cooperativistas.

Participan en esta alianza las cooperativas Huadquiña (Cusco), CECOVASA y CAC San Juan del Oro (Puno), NORANDINO (Piura), Bagua Grande (Amazonas) Pangoa (Junín), La Prosperidad, APROCASSI y Frontera de San Ignacio (Cajamarca).

El proyecto tiene un horizonte de 4 años y su operador local será la Fundación de Productores de CAFÉDIRECT. Los fondos de inversión provienen del 10% de las utilidades que se generan en las actividades comerciales.



Productores organizados y representados por la JNC, reciben capacitación y asistencia ténica sobre buenas prácticas.

Extender drawback a cafés especiales plantea JNC a MINAGRI

Directivos del gremio cafetalero se reunieron con el ministro del sector, José Manuel Hernández, y expusieron la realidad de la caficultura peruana, así como sus propuestas para convertirla en una actividad sostenible y que no dañe al medio ambiente.

La necesidad de ver la producción de cafés especiales como un mecanismo de valor agregado, entre otros temas, plantearon directivos de la Junta Nacional del Café (JNC) al ministro de Agricultura y Riego, José Manuel Hernández, en un encuentro de trabajo realizado el 15 de agosto, en el marco de una reunión de intercambio de información sobre posibles medidas para superar la actual crisis cafetalera.

Durante la cita, que duró alrededor de una hora, el presidente de la JNC, Tomás Córdova, y la directora Lucila Quintana, expusieron los avances que ha tenido el sector cafetalero en los últimos 30 años, y que han posicionado al país como un productor de cafés de calidad.

Detallaron que el 35% del parque cafetero a nivel nacional tiene cafés especiales certificados, lo que se ha logrado mediante buenas prácticas y trabajos adicionales de los cafetaleros, convirtiendo su grano aromático en un producto de valor agregado, diferente al café convencional, que se destina básicamente a la exportación.

Señalaron que por tal motivo este tipo de café no debe ser conside-

rado como un producto tradicional de exportación, sino como su nombre lo dice, como un cultivo especial que debe acceder al beneficio del drawback, como el cacao y banano entre otros.

Mediante el drawback, las empresas que exportan productos incluidos en la categoría de no tradicionales se benefician con la devolución del 4% del valor FOB, es decir, del precio total de embarque, que incluye el embalado, gastos del agente de aduana, estiba, tránsito interno, etc.

El ministro ofreció estudiar la propuesta tras evaluar su costo beneficio para el país y los mismos productores, así como la implementación de otras medidas que hagan viable la pequeña agricultura



Ministro Hernández se reunió con presidente y directora de la JNC, Tomás Córdova y Lucila Quintana.

Medidas urgentes

Los directivos de la JNC presentaron las medidas más urgentes que se requieren para hacer de la caficultura peruana una actividad sostenible. Una de ellas, por ejemplo, es la necesidad de reprogramar los créditos cafetaleros en la medida en que se vive una situación difícil debido a los bajos precios del café y el rebrote de plagas como la roya y el "ojo de gallo", debido a los efectos del cambio climático.

Asimismo, indicaron la pertinencia de trabajar un diagnóstico del sector para puntualizar la problemática real del cultivo en cada una de las regiones cafetaleras, y así diseñar políticas adecuadas, con actividades prioritarias.

Otro de los puntos que trataron fue la urgencia de promover la institucionalidad cafetalera en Perú, que es una demanda de muchos años. Expresaron que de esa manera se puede apuntar a un horizonte estratégico, unitario y que afiance la alianza entre el sector público y el privado.

En ese sentido, sugirieron el relanzamiento del Consejo Nacional del Café como un espacio de articulación público-privada, que permita generar confianza entre los diversos actores, y sobre todo entre el Estado y el sector privado, que de alguna manera se perdió en el pasado gobierno.

Le expresaron, también, la propuesta de contar con un fondo del café, a través del autogravamen, que permita hacer investigación y desarrollar nuevas semillas, como se hace en Colombia y otros países cafetaleros. Al respecto, resaltaron la importancia que ha tenido la organización de los productores para lograr los avances en este sector, por lo que destacaron la necesidad de promover la asociatividad empresarial como un elemento clave para desarrollar capacidades y competencias de la pequeña agricultura en el país.



El 35% del parque cafetalero de Perú corresponde a cafés especiales certificados.



El presidente de la JNC, Tomás Córdova, presentó planes para superar la crisis del sector.

Grandes coincidencias

El ministro Hernández escuchó con atención las propuestas y presentó los lineamientos generales del trabajo que tiene previsto realizar el gobierno y su despacho, que coinciden con los planteamientos de gremio cafetalero.

Calificó la agenda cafetalera de muy atendible y refirió que los aspectos técnicos de estas ideas serán materia de otras reuniones de trabajo.

Anunció la reactivación de la Comisión Consultiva y el Consejo de Concertación Agraria a fin de restablecer confianza entre los diversos actores de la cadena. "Nuestro eje de trabajo será la pequeña agricultura, para lo cual impulsaremos los programas de Sierra Azul, SERVIAGRO, y un Banco de Germoplasma", expresó.

Se mostró gratamente sorprendido cuando los directivos de la JNC le comentaron la experiencia desarrollada, en alianza con la empresa privada, sobre la introducción de germoplasma certificado, que ha permitido contar con 280 mil plántulas in vitro, que se han aclimatado al país y ya están instaladas en diversas fincas cafetaleras del norte, centro y sur del país.

Indicaron que, sin embargo, la larga cuarentena de seis meses limita la importación de nuevos germoplasmas de cafés de calidad y resistentes a las plagas. Por ello le informaron que han planteado al Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) adecuar este proceso y reducirlo a tres meses.

En la reunión estuvo presente el jefe de SENASA, Jorge Barrenechea, quien se comprometió a estudiar esta solicitud.

Tras la cita, el presidente de la JNC, dijo estar optimista con el nuevo enfoque que el gobierno viene anunciando para el agro peruano, centrado en el desarrollo de la agricultura familiar, para lo cual se espera conocer en detalle las herramientas que harán viable el cambio.

Por su parte Lucila Quintana, productora de café de Lonya Grande, en Amazonas, y directora de la JNC, solicitó al ministro impulsar la renovación de cafetales asociada a la agroforestería, como estrategia de adaptación al cambio climático, rentabilizar la caficultura y mecanismo de "fondo de jubilación" para los cafetaleros cuya promedio supera los 56 años.





Izq: Plantones para renovar cafetales deben garantizar calidad. Der: muchas zonas cafetaleras necesitan vías para sacar sus productos.

expo café Perú 2016

XII Concurso Nacional de cafés de calidad

Del Viernes 21 al Domingo 23 de Octubre

Parque de la Exposición



3er Simposio de Café

Show de Barismo y Cata

Rueda de Negocios

Siguenos en:

www.expocafeperu.com.pe

Comisión Organizadora:

Junta Nacional del Café

CPC Cámara Peruana del Café y Cacao

prom perú

MINAGRI Ministerio de Agricultura y Riego

Perú Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

DEVIDA

Entradas en:

Teleticket TLK

Información General: +511 717 3950 / +511 717 3960 / comercial@expocafeperu.com.pe / informes@expocafeperu.com.pe



Entrevista al designado presidente de la Comisión Agraria del Congreso, Bienvenido Ramírez Tandazo.

"Tiene que darse normas para mejorar las condiciones productivas del café"

Es médico pero creció en un hogar dedicado al agro. Ofrece impulsar normas en beneficio del sector, que está abandonado por el Estado. Se muestra a favor de mejorar las condiciones productivas del café, promover su consumo nacional y la exportación de granos de calidad. Expresa estar de acuerdo con el autogravamen para financiar la asistencia técnica e investigación del café.

-Ha sido designado para presidir la Comisión Agraria del Congreso. ¿Cuál será su eje de trabajo?
Trabajaremos en beneficio de todos los agricultores, los que cosechan banano, limón, café, cacao, entre otros, y lo haremos junto a ellos, con sesiones descentralizadas para tener contacto directo con el agricultor, para escucharlos, ver los principales problemas que los aquejan, y buscarles una solución. Yo he sido agricultor. Desde niño he ayudado a mis padres en la chacra, en Tumbes, a sembrar limón y plátano. He ayudado con su ganado y a echar pasto a las vacas. Conozco la realidad del agricultor y aún sigo viviendo en el campo.

-La tercera parte de la población agraria está compuesta por pequeños productores, que proveen el 70% de la seguridad alimentaria en el país, pero son el último eslabón en la cadena. ¿Cómo mejorar su calidad de vida?
Los agricultores siempre han estado postergados por las autoridades, quienes se han preocupado muy poco por esta

actividad, pero eso se acabó. Hay regiones del Perú, por ejemplo Tumbes, que han sido golpeadas por inundaciones y sequías a consecuencia de la falta de un proyecto de irrigación en la zona. Las siembras se han visto afectadas por la carencia de agua. El fenómeno del niño arrasó con todas sus tierras y les dejó piedras y arena, además de quedar endeudados con los bancos. En mi condición de congresista veré la forma en que se les pueda condonar la deuda. Nosotros dependemos del agro y de las cosechas. Queremos potenciar este sector teniendo contacto con nuestros productores y estableciendo relaciones de amistad con otros países.

-¿Qué medidas concretas adoptarán?

Impulsando el acceso a créditos, por ejemplo, con cajas municipales, para que inviertan en sus tierras con intereses bajos. En las cosechas a veces se gana y otras se pierde sin prever los fenómenos que arrasan con la producción, así que insistiremos en la condonación de deudas cuando tengan problemas por fenómenos naturales, y así evitaremos que los bancos terminen embargando sus tierras porque no pudieron pagar su cuota.

Según el último censo agrario, el café es el cultivo de mayor extensión en Perú, pero su productividad es muy baja por la falta de asistencia técnica e investigación ¿De qué manera contrarrestar este escenario?

Tiene que darse normas para mejorar las condiciones productivas del café en nuestro país, con tecnología y el conocimiento de los especialistas en esta materia. A ello debemos sumar el trabajo en conjunto con los ministerios del sector para impulsar su promoción a nivel nacional e internacional.

-La Junta Nacional del Café ha pedido desde hace varios años que se imponga un autogravamen para financiar esos temas, como hay en Colombia ¿Qué le parece la propuesta?

Indudablemente que sí, porque ese dinero permitirá que se contrate a profesionales con gran conocimiento en la materia. Tenemos que reforzar la productividad del café y a la vez darle la oportunidad a los especialistas para ayudar a nuestros cafetaleros. ¿Por qué Colombia es uno de los países más conocidos por sus grandes cafetales y Perú, teniendo tantas buenas tierras, no puede compararse con ese país? Eso debe acabar.

-El café sirve de sustento para 223 familias a nivel nacional, pero menos de la mitad está organizada en asociaciones o cooperativas de producción ¿Su bancada impulsará algún proyecto de ley para fortalecer la asociatividad?

-Por supuesto que sí, porque no hay que pensar en los mayores productores sino que debemos dar viabilidad a los proyectos de los pequeños, que son los más necesitados y los menos pudientes. Unidos haremos la fuerza, dispersos no vamos a lograr nada. Los grandes proyectos que nosotros queremos para nuestros hermanos agricultores aumentará el trabajo y los ingresos de sus familias.

-Perú es el segundo país exportador de café orgánico, pero se le trata como un producto tradicional. Las familias cafetaleras piden que se reconozca este producto como no tradicional para poder acceder al Drawback como se hace con los empresarios. ¿Cuál es su posición?

Esperemos que se pueda acceder, siempre y cuando los beneficiados sean los agricultores.

-En algunas zonas de nuestro país, los cafetaleros han visto afectado su trabajo por la inserción del narcotráfico. ¿Cómo evitar que esto suceda?

Nosotros ayudaremos a los medianos y pequeños productores que se dediquen verdaderamente a comercializar el café. Es una preocupación, pero esto también es competencia del gobierno, quien debe tomar acciones inmediatas. Por nuestra parte, empezaremos por concientizar a nuestros hermanos agricultores y ya hemos iniciado conversaciones con algunos ministerios para el apoyo al sector agrario.

¿Con representantes de qué ministerios se ha reunido?

Con varias autoridades ministeriales cuyo sector está comprometido con esta actividad. Hemos hablado sobre la gran problemática que aqueja al sector agrario en nuestro país, esperemos que los técnicos que hoy les toca estar de turno en las determinadas direcciones estén comprometidos con el agricultor.

-Usted es médico de profesión, algunos podrían cuestionar su falta de experiencia en el sector agrario…

Las personas que hemos vivido y hemos nacido en el campo tenemos amplio conocimiento de lo que eso significa. El ser médico no implica que no esté preparado ni suficientemente capacitado para dirigir esta comisión. Si me funcionó la cabeza para estudiar medicina y hacer dos especialidades también me funcionará para presidir este grupo con responsabilidad y compromiso.





La Expo Café del año pasado reunió a cerca de 9 mil asistentes, que disfrutaron de los granos aromáticos de diferentes regiones del país.

Los mejores cafés estarán presentes en la Expo Café 2016

Durante este evento se llevará a cabo la final del XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad, al que llegarán los granos aromáticos que superen los 84 puntos en taza en los concursos regionales. Además, se realizará una rueda de negocios, donde se espera concretar acuerdos a futuro por más de S/. 30 millones.

Los más finos cafés de las diferentes regiones del país estarán presentes en la 6ta Expo Café, que este año abrirá sus puertas en el Parque de la Exposición, en el centro de Lima. Entre el 21 y 23 de octubre, su delicioso aroma inundará las instalaciones de la que se ha convertido en la feria más importante de café de Perú.

Durante este certamen se realizará el XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad en el que se elegirá el mejor café peruano de este año. Con ese fin se ha iniciado la etapa de regional, que busca seleccionar los cafés que tengan como mínimo 84 puntos en taza.

Hace doce años nació esta competencia con el objetivo de fomentar el cultivo de cafés de calidad, así como promover el consumo interno de cafés finos, los mismos que se exportan a los mercados más exigentes del mundo.

El primero de ellos se llevó a cabo el 10 y 11 de agosto en el Valle del Río Apurímac, donde se presentaron un gran número de muestras de productores organizados e individuales, así como organizaciones privadas. Un selecto grupo de catadores, liderados por la especialista Q Grader Anita Juñuruco, evaluaron sus características organolépticas.

Estos cafés se sumarán a los que sean elegidos en las otras zonas de producción, desde Cajamarca hasta Puno.

La etapa nacional y semifinal se hará en Lima entre el 3 y 7 de octubre con un equipo de expertos que estará bajo la dirección del reconocido catador Oscar Gonzales. La final será entre el 17 y 20 de octubre y estará a cargo de catadores internacionales, bajo el liderazgo del mexicano Manuel Díaz, quienes también representan a tostadurías de cafés especiales. Los cafés ganadores serán anunciados en la Expo Café.

Muchos atractivos

Los asistentes a la feria podrán encontrar granos aromáticos de las diferentes regiones del país, que tienen características diferenciadas y especiales. Podrán disfrutar, además, de shows de barismo y gastronomía del café.

En el marco de esta feria también se desarrollará el 3er Simposio de Café, que este año estará dedicado a la cultura de la calidad a lo largo de toda la cadena productiva, dada la importancia que tiene este elemento en el posicionamiento de nuestro país como productor de cafés finos y de tipo gourmet.



La cooperativa Huaquiña, de Cusco, volverá a traer su café Machu Picchu este año.

Se prevé que más de 120 expositores estarán presentes en la Expo Café, entre productores, cafeterías, empresas de servicios, así como instituciones privadas o públicas, como municipalidades y gobiernos regionales que promueven el sector cafetalero

Rueda de negocios

Transacciones por más de S/. 30 millones se proyectan alcanzar durante la rueda de negocios que se llevará a cabo en el marco de la Expo Café. El año pasado este evento logró cerca de S/. 25 millones, según cifras reportadas por Promperú.

Compradores de Estados Unidos y Asia, así como de reconocidos supermercados y hoteles nacionales han mostrado su interés en volver a estar presentes este año en esta feria, que reúne a toda la cadena del grano aromático en Perú.



Los tres días de feria habrá shows de barismo y de gastronomía con café.



El primer concurso regional se realizó en el Valle del Río Apurímac.



El catador mexicano Manuel Díaz será líder del equipo internacional.

En la 5ta edición participaron al menos 15 tostadores de Estados Unidos, Canadá, Corea y Taiwán, entre otros países, así como compradores de Comercio Justo, atraídos por la alta calidad de nuestro café. Ellos contactaron directamente con las organizaciones de pequeños productores que estuvieron presentes en la feria.

El presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova, remarcó el creciente interés de los compradores internacionales y locales por asistir a la Expo Café Perú y trabajar con las cooperativas y asociaciones de productores pues a lo largo de estos años les han demostrado que tienen una oferta garantizada de granos tanto en calidad como en volumen.

CRONOGRAMA DE CONCURSOS REGIONALES 2016

ZONA	FECHAS REGIONALES	LABORATORIO DE CATACION
Zona 1		
TOCACHE (San Martín)	23 y 24 de agosto	Municipalidad de Tocache
UTCUBAMBA – BAGUA (Amazonas)	25 y 26 de agosto	CAC Bagua Grande
SAN IGNACIO (Cajamarca)	27 y 28 de agosto	APROCASSI
TARAPOTO – LAMAS (San Martin)	12 y 13 setiembre	CAC Oro Verde
JAEN (Cajamarca)	13 y 14 de Septiembre	CENFROCAFÉ
MOYOBAMBA-RIOJA (San Martín)	15 y 16 de setiembre	Frutos de Selva
Zona 2		
TINGO MARIA (Huánuco) AGUAYTIA (Ucayali)	23 y 24 de agosto	CAC Divisoria
PICHANAKI (Junín)	24 y 25 de agosto	ACPC Pichanaki
LA MERCED	24 y 25 de agosto	CAC La Florida
SATIPO – PANGOA (Junín)	25 y 26 de agosto	Cooperativa Satipo
VILLA RICA (Pasco)	8 y 9 de setiembre	Municipalidad de Villa Rica
Zona 3		
VALLE DEL RIO APURIMAC (Ayacucho)	10 Y 11 de agosto	San Francisco CAC VRA
SANDIA (Puno)	8 y 9 de Setiembre	CECOVASA

Recordó que en 2015, las organizaciones de productores participaron en más del 30% del volumen y valor de exportaciones, sobre todo de cafés de calidad, certificados y con precio Premium.

La Expo Café es organizada por la Junta Nacional del Café, la Cámara Peruana de Café y Cacao, con el apoyo de los ministerios de Agricultura y Riego, de Producción, de Comercio Exterior, y de Relaciones Exteriores, así como la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA) y Promperú.

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

COFFIDENTIAL 108: LOS SIFONES MECÁNICOS SON ESENCIALES PARA PRODUCIR NATURALES DE ALTA CALIDAD...Y CAFÉS LAVADOS TAMBIÉN

Inventados y patentados por Pinhalense, los sifones mecánicos LSC son esenciales en la producción de cafés naturales de alta calidad, por sí solos o combinados con otras máquinas Pinhalense dependiendo del tipo de natural a ser producido y la materia-prima disponible.



Tradicionalmente usados en Brasil, donde los naturales juegan un papel clave en el suministro de café para el consumo local y las exportaciones, los sifones mecánicos Pinhalense han encontrado su lugar en muchos otros países productores como la primera máquina en los beneficios húmedos, precediendo a los despulpadores. Sin embargo, su papel en la producción de naturales en orígenes típicos de cafés lavados ha sido considerablemente ignorado hasta recientemente.

Diferentes calidades de cafés naturales pueden ser obtenidas de la cereza madura, sobre madura, y parcialmente madura cosechada del arbusto del cafeto. El sifón mecánico LSC es esencial en la separación de cerezas sobre maduras y parcialmente secas que no son muchas al principio de la temporada de cosecha pero tienden a aumentar con el progreso de la recolección del café y con la llegada del fin de la temporada. También, el productor de café lavado interesado en aumentar su suministro de naturales puede deliberadamente retrasar el cosechado.

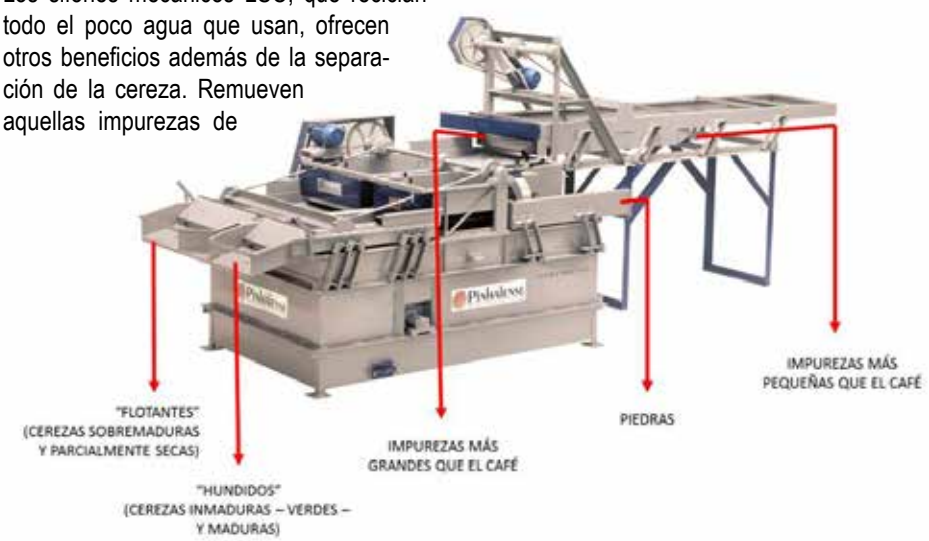
El papel del sifón mecánico LSC de Pinhalense es de separar los "flotantes" de los "hundidos", por ejemplo, las cerezas sobre maduras y parcialmente secas de aquellas que son inmaduras (verdes) o maduras, respectivamente. Como resultado de esta separación, el sifón mecánico hace que las cerezas sobre maduras y parcialmente secas estén disponibles para el secado inmediato bajo el sol, en secadores mecánicos o una combinación de estos dos sistemas de secado. Los productores de naturales más alerta a la calidad pueden desear separar las cerezas sobre maduras y las parcialmente secas una de la otra y seguirlas procesando en formas diferentes. Con la tecnología Pinhalense, es posible separar estos dos tipos de cerezas que están en diferentes estados de secado y tienen diferentes características organolépticas.

Súper-naturales es el nombre que el exportador de cafés especiales QualicafeX le dio a los flotantes lavados que se secan con el mucílago y alguna pulpa para que adquieran el cuerpo y dulzura que los hace un ingrediente único para mezclas de espresso de alta calidad. Se requiere una combinación de máquinas Pinhalense para obtener estos súper-naturales: sifón mecánico, criba y despulpador.

Los sifones mecánicos LSC, que reciclan todo el poco agua que usan, ofrecen otros beneficios además de la separación de la cereza. Remueven aquellas impurezas de menor y mayor tamaño que las cerezas del café así como piedras, todo lo cual es continuamente descargado sin la necesidad de mano de obra. La separación de material foráneo es crítica para evitar daño a los despulpadores y a los desmucilaginadores que pueden ser usados en el procesamiento así como para extender su vida útil. Los sifones mecánicos Pinhalense tienen muchas ventajas sobre los tanques sifones convencionales los cuales consumen mucha agua, requieren frecuente descarga manual de las piedras (y de los flotantes también, en algunos casos) y no separan la materia foránea.

Los sifones mecánicos Pinhalense LSC, disponibles en varios tamaños y capacidades, pueden ser usados independientemente de otras máquinas, incorporadas fácilmente a líneas existentes de beneficio hechas por cualquier otro fabricante, a fin de reemplazar los sifones convencionales, y usarlos como la máquina inicial en la líneas de beneficio húmedo Pinhalense.

Por favor contacte a su agente P&A/ Pinhalense más cercano a usted o a nosotros directamente en peamarketing@peamarketing.com.br para solicitar más información acerca de los sifones mecánicos Pinhalense y cómo pueden ayudarle a preparar naturales así como también café lavado.





La importancia de la asistencia técnica de calidad para una caficultura sostenible, será analizada en evento especializado.

Realizan congreso nacional sobre asistencia técnica para productores cafetaleros

En el marco de la semana del Café Peruano, varias instituciones vinculadas al desarrollo de la caficultura nacional se han unido para organizar este evento, que contribuirá a fortalecer la institucionalidad y la sostenibilidad de este cultivo.

Desde que el año 2008, se institucionalizó al último viernes de agosto como el Día del Café Peruano, se celebra esta fecha con diversas actividades, como ferias, concursos regionales, degustaciones, entre otras. Este año se conmemorará, además, con el "1er Congreso nacional de asistencia técnica y calidad para la cadena de valor de café sostenible", que se realiza del 22 al 25 de agosto en Lima.

La Junta Nacional del Café (JNC) y el Instituto Nacional de Calidad (Inacal) han unido esfuerzos para organizar este evento, cuyo objetivo es promover el desarrollo de una caficultura sustentable.

El presidente del gremio cafetalero peruano, Tomás Córdova, resaltó que la experiencia desarrollada por los productores organizados en cooperativas y asociaciones ha demostrado que para lograr cafés especiales de alta calidad es fundamental contar con una asistencia técnica adecuada.

"Por eso las cooperativas tienen

extensionistas que bajan a las bases para dar asistencia al productor sobre buenas prácticas que deben aplicar a sus fincas para tener una producción óptima y que no dañe al medio ambiente. Así se asegura el mercado y puede obtener mejores precios", detalló.

El dirigente, que también lidera la Cooperativa Oro Verde, en San Martín, expresó que de esta manera el sector cafetalero organizado logró posicionarse en un mercado tan exigente como el de los cafés especiales, siendo el segundo exportador de cafés orgánicos.

Por su parte, la Coordinadora de la Plataforma SCAN Perú, María Mercedes Medina, remarcó que este evento ayudará a "cumplir los retos de asociatividad y productividad de la caficultura y calidad de taza, los que solo se logran con asistencia técnica de calidad".

Explicó que el objetivo de esta reunión es resaltar la importancia que tiene la capacitación de los productores a fin de que sepan cómo implementar buenas prácticas agrícolas para que puedan cumplir con los altos estándares que tienen los compradores internacionales.

Remarcó que de esa manera se elevará el precio de su café, lo que redundará positivamente en sus ingresos y el bienestar de sus familias.

Tomar acciones

Este congreso responde a la necesidad de tomar acciones para tener una caficultura acorde a la demanda del mercado internacional, que exige cada vez más cafés certificados con alta calidad de taza, sostenibles y con baja huella de carbono. Esta realidad, obliga a nuestro país a replantear su estrategia de producción, promoviendo asistencia técnica de calidad, que se respalde en la investigación científica, y sepa combinar el conocimiento tradicional con la innovación.

Precisamente este evento servirá para ampliar los conocimientos sobre avances tecnológicos y la normatividad asociada a la cadena de valor del café sostenible; y para impulsar una agenda en torno a la cultura de calidad.

Asimismo, busca colaborar en la construcción de una estrategia de asistencia técnica adecuada para los pequeños productores cafetaleros, que les permita tener cultivos con mayor productividad, mejor calidad de taza y muy poca emisión de carbono.

La jornada se inicia el lunes 22, con el Curso Internacional de Metodologías para la Asistencia Técnica en Cafés Especiales, que será dictado por el coordinador técnico de cafés especiales de la Cooperativa de caficultores del Cauca, de Colombia.

El experto disertará sobre el perfil que debe tener un productor de café sostenible, así como los métodos de extensión que se deben usar para su capacitación, y el lugar especial que tiene la comunicación como una estrategia prioritaria de la asistencia técnica.

Al día siguiente se llevará a cabo el 1er Seminario Nacional de Asistencia Técnica en Caficultura Sostenible. En este marco, el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, presentará la estrategia y los avances en este campo que ha realizado el gremio.



Buenas prácticas, buena cosecha.

La Coordinadora de la Plataforma SCAN Perú, María Mercedes Medina, expondrá los impactos que ha tenido el Proyecto de Modelo de Desarrollo Sostenible del Café, y la co-coordinadora general de dicho proyecto, Susana Schuller, hará una exposición sobre los avances en el proceso de certificación de competencias de la JNC.

Asimismo, el coordinador de la Unidad de Producción y



El experto colombiano Fernando Soleibe es uno de los expositores internacionales.



La hoy vicepresidenta Aráoz estuvo en la primera celebración del Día del Café Peruano.

Fortalecimiento Asociativo de CENFROCAFÉ, Teodomiro Ojeda, relatará la experiencia desarrollada por la Red de Asistencia del Norte. Lo mismo hará la coordinadora regional del Proyecto de Modelo de Desarrollo Sostenible del Café, Jessica Rojas, sobre las acciones realizadas por la Red de Promotores del Centro.

También estarán representantes del Estado para exponer el Plan Nacional de Renovación y el Programa Sierra Productiva.

Cultura de calidad

El miércoles y jueves se llevará a cabo el 1er Taller Internacional en Cultura de Calidad para Cafés Especiales, en que participarán expositores nacionales y extranjeros.

La encargada de la Dirección de Normalización de INACAL, Rosario Uría, brindará detalles sobre las normas de calidad para el café; mientras el asesor técnico especializado para Colombia del Coffee Quality Institute (CQI), Jaime Duque, disertará sobre la calidad del café como eje para impulsar el mercado y el desarrollo del sector cafetalero.

Posteriormente, el líder departamental del Comité de Cafeteros del Cauca -integrante de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia-, Carlos Rodrigo Solarte, contará la experiencia que han desarrollado en su región en la calidad de asistencia técnica para la caficultura sostenible.

Asimismo, se expondrán tres casos en innovación y mejora de la calidad en la cadena de valor de café sostenible, como el manejo agroforestal y de cafés especiales, de Rainforest Alliance; el manejo de aguas mieles en Centroamérica y Perú, desarrollado por UTZ Certified; el uso orgánico de suelos propuesta por INFOAM Organics International; y la innovación en beneficio, cosecha y calidad de taza, promovida por VECO.

Además, se presentarán la iniciativa impulsada por APROCASSI para disminuir la deforestación como medida de adaptación al cambio climático y manejo del agua; y la innovación en fertilización de suelos, que ha desarrollado UNICAFEC.

Funcionarios de INACAL también hablarán sobre los aportes de la infraestructura de la calidad a la cadena de valor del café sostenible, así como el sello de calidad como instrumento de diferenciación en el mercado.

Al finalizar estas sesiones la Junta Nacional del Café lanzará el nacimiento de dos importantes instituciones: el Centro Nacional de Innovación para la Caficultura Sostenible de Perú (CEIN CAFÉ) y la Escuela Nacional de Asistencia Técnica para Promotores de la Caficultura Sostenible.

El evento se llevará a cabo en el Hotel Four Points Miraflores.



Experiencias de cafés bajo sombra y proyectos forestales serán presentados por técnicos de las cooperativas socias de la JNC.



Representantes de organizaciones cafetaleras estuvieron una semana en Colombia, para conocer sus experiencias en cafés de calidad.

Cafetaleros peruanos visitaron Colombia para conocer experiencia en innovación

Recorrieron fincas, conversaron con productores, se reunieron con representantes del gremio cafetalero de ese país y visitaron las instalaciones de la reconocida entidad de investigación Cenicafé.

Una delegación de 27 productores, gerentes y directivos de organizaciones cafetaleras del norte, centro y sur de Perú, miembros de la Junta Nacional del Café (JNC) realizaron una pasantía en Colombia a inicios de julio, donde pudieron conocer las acciones de innovación e investigación en cafés especiales que se están realizando en dicho país.

La visita se llevó a cabo en el marco del Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible del Café Peruano con financiamiento del Banco Interamericano de Desarrollo (BID)-Fomin y SECO, con el fin conocer de cerca las experiencias del vecino país para trabajar por una caficultura sustentable.

El día previo a su partida, los pasantes se reunieron con la directora de la JNC, Lucila Quintana, quien les deseo muchos éxitos y expresó su confianza en que sabrán compartir la sabiduría adquirida con los productores de sus respectivas regiones

"Solo podemos tener competitividad si cada uno hace una réplica en su cooperativa con el fin de mantener la calidad", remarcó.

Por su parte, María Mercedes Medina, coordinadora de la plataforma nacional SCAN, explicó que el principal propósito del viaje fue identificar la asistencia técnica como una prioridad para el sector cafetalero peruano que busca fundamentalmente impulsar una caficultura sostenible.

"Entonces, necesitamos que tanto los presidentes, gerentes, técnicos y promotores, conozcan la importancia que tiene la asistencia técnica de calidad en la caficultura, y donde el principal propósito no es el café sino el productor, para lo cual la organización es prioritaria", comentó.

La delegación comenzó su visita en el municipio de Popayán, por donde ingresó el café a Colombia. Junto al especialista en cafés especiales de la Cooperativa de Caficultores del Cauca, Fernando Soleibe, conocieron el Programa Orgánico y el Programa de Mujeres de esa organización.

Tecnología para café orgánico

Los productores les contaron que hace diez años fracasaron en el intento de contar con una producción orgánica, pero ahora les están yendo muy bien al implementar una nueva tecnología con insumos especiales.

"Han cambiado el tradicional uso del abono de excremento de gallina y violes normales, a procesos más tecnificados que les permiten tener una producción de entre 70



En la JNC, la delegación recibió los últimos detalles antes de partir a la pasantía



Llevaron café y pisco peruano para obsequiar a sus anfitriones

y 80 quintales promedio por hectárea, orgánico certificado, y con buena rentabilidad, incluyendo la bonificación por orgánico, más los otros premios o sellos que reciben, con los que llegan a 180 dólares por quintal", comentó Medina.

Durante la exposición que hicieron lo participantes en este proyecto, hicieron hincapié en que son conscientes de que para obtener esos resultados deben ser disciplinados en la implementación de las buenas prácticas y el cumplimiento de su plan de campaña agrícola.

"Nos mostraron los procesos de beneficio que están trabajando, como la cantidad de agua que usan para beneficio, y han pasado de entre seis y ocho litros de agua por kilo de café, a medio litro. Esta propuesta es importante porque Colombia vendía café convencional y ahora están optando por los cafés especiales", dijo.

Asimismo, las integrantes de la Asociación de Mujeres Cafetaleras del Departamento del Cauca (AMUCC) compartieron con ellos la experiencia desarrollada en la reivindicación del valor que tiene la mujer en la caficultura, y ahora venden su café a muy buen precio.

Asistencia técnica

Los cafetaleros peruanos estuvieron en la finca de un productor en el municipio de Morales, donde el Comité de Cafeteros del Cauca estaba realizando un proceso de asistencia técnica, a partir de lo que ellos llaman escuela de campo. La delegación participó en este curso como uno más.

Medina explicó que la escuela de campo consiste en ubicarse en una serie de espacios en toda la finca, donde colocan carpas con diferentes temáticas, donde enseñan al productor de manera lúdica.

"Lo hacen de manera articulada con el órgano rector del Cauca en materia ambiental, adscrito al Ministerio de Ambiente, que los apoya con temas claves, como la disposición de residuos sólidos y líquidos, el manejo adecuado de la biodiversidad, del agua, las alternativas económicas que pueden existir en torno al manejo de residuos y su reutilización", destacó.

Recordó que en esa clase utilizaron títeres para explicar la importancia que tiene la organización para el desarrollo de la caficultura.

En otro momento, visitaron el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) en el municipio de Palmira, institución que ha hecho investigaciones muy conocidas a nivel mundial, y que acaba de abrir una sección también en Perú.

"Nos presentaron lo que han hecho en Colombia, Uganda y otros países, y lo que han avanzado en Perú, así como las estrategias que están trabajando en torno a metodología de planes de negocio, donde se busca una relación menos vertical y más "fraternal" del que vende con el compra café, es decir, una atención especial al cliente", expresó.

Y en Caldas, visitaron la finca de un productor que saca 100 quintales de café convencional por hectárea, pero diversifica su producción con plátano, papaya y otras frutas. Además, tiene una finca agroturística, donde la gente puede pasar una noche, disfrutar de una buena comida, de la piscina, recorrer el cafetal y acompañar a los productores en las labores del campo.

Investigación

Una experiencia singular fue la visita al Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), creada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en 1938 y encargada específicamente de la investigación científica en café. Medina refirió que esta entidad saca las variedades, metodologías, paquetes tecnológicos, investigación de plagas, y todo lo que se necesita para mejorar la caficultura.

Allí pudieron observar los avances que han realizado con la variedad Castillo, que tiene mejor capacidad de mostrar su calidad de taza que la caturra. La están mejorando para que tenga más resistencia a otras razas de la roya, y, además, tiene la resistencia para el virus de la raíz, que aún no ha llegado a América.

"La propuesta de la Federación es que el cafetero colombiano elimine prácticamente las variedades altamente vulnerables a plagas, para incorporar en sus fincas las variedades que ha desarrollado Cenicafé, y que son resistentes a la plagas y tienen una altísima calidad de taza", resaltó.

Los expertos de este centro remarcaron que la asistencia técnica debe estar respaldada por la



En el Valle del Cauca, donde visitaron fincas y participaron en cursos para extensionistas.



Jessica Rojas junto a los cafeteros colombianos que compartieron con los peruanos.

innovación y el conocimiento científico y tecnológico actualizado.

Asimismo, estuvieron en la Fundación Manuel Mejía, también creada por la federación colombiana, donde se capacita a los más de 1,500 técnicos de la organización que están distribuidos en los diferentes comités departamentales de cafeteros, acompañando a los productores en la asistencia técnica.

Esta institución recibe los paquetes tecnológicos de Cenicafé, aprobados por la federación. Esa es toda la cadena.

Medina expresó que antes de culminar la pasantía quedó abierta la posibilidad de hacer un intercambio tecnológico con la comunidad cafetera del Cauca, a fin de que ellos puedan venir a Perú a conocer el manejo técnico agroforestal y los estándares que hay para el manejo de sombra. Esto se va a conversar entre la Fundación Manuel Mejía y la JNC.

Como corolario del viaje, los productores peruanos se mostraron motivados para replicar lo aprendido en sus zonas, mientras los técnicos reconocieron la importancia de una asistencia con calidad. Y finalmente, los gerentes y directivos se comprometieron a trabajar para el fortalecimiento de la identidad del sector cafetalero peruano.





Karim Vargas, coordinadora del SIC-CAFÉ, durante el lanzamiento del proyecto, realizado en Lima en abril último.

A fin de año cooperativas cafetaleras podrán acceder a software especializado

Proyecto SIC-CAFÉ realizó un diagnóstico en base a un muestro a cooperativas de diferentes regiones productoras para diseñar esta herramienta informática para mejorar y uniformar el sistema de gestión de las organizaciones socias de la Junta Nacional del Café.



Durante la visita a Cecafé, Amazonas, una de las cooperativas que participa en el proyecto.

En el marco del Proyecto de un Sistema Integral de Calidad en Cooperativas del Sector Cafetalero (SIC-CAFÉ), se realizó un diagnóstico en base a diez organizaciones socias de la Junta Nacional del Café (JNC), el cual servirá para elaborar un software específico para este sector, que les permita tener una gestión de calidad, informó su coordinadora, Karim Vargas.

Señaló que para la muestra se visitaron cooperativas cafetaleras de Jaén, Amazonas, San Martín, Junín y Cusco, que dio como resultado tres niveles de experiencia en cuanto al manejo de la informática que hace la organización: las que tienen implementado un software diseñado para ella; otras que están usando software contable, y otras que no tienen nada. Sin embargo, ninguna de las que usan software articula todas las áreas de la cooperativa.

Por ejemplo, encontraron que la organización que más ha avanza-

do en este tema es la Cooperativa Oro Verde, de san Martín, cuenta con siete sistemas que se integran por una base de datos común compartida. En contraposición, la cooperativa ADISA, de la misma región, solo tiene una propuesta para implementar un procedimiento para interconectarse a través de la web.

En Cajamarca, la Cooperativa La Prosperidad de Chirinos utiliza dos software, uno para la contabilidad y acopio, y otro para el control de calidad, que comparten a través del intenet, aunque no está integrada la planta de procesamiento. Mientras que en UNICAFEC, tienen un proyecto de infraestructura de sistemas.

Asimismo, en Amazonas, CECAFE cuenta con un software contable y de control de almacén y una conexión básica de internet. Y en la cooperativa Bagua Grande solo trabajan con un sistema contable, los demás procesos se colocan en excell.

Y en Junín, tanto ACPC Pichanaki como la cooperativa Valle Ubiriki tienen también solo un software contable y de control de almacén; y se comunican por un sistema básico de internet de un mega.

Como producto de este diagnóstico se escogió a las cooperativas cafetaleras Prosperidad de Chirinos, ACPC Pichanaki y José Olaya (Cusco) para trabajar con un programa piloto. Fueron seleccionadas por su buena disposición del personal y porque la dirigencia desea invertir en un nuevo sistema de gestión de calidad.

"Para fin de año tendremos tres software piloto, que será implementado en las cooperativas a fin de recoger qué cosa se puede mejorar. Y en la segunda fase, que esperamos sea en enero, implementaremos el software en tres organizaciones más", expuso la consultora.



La cooperativa Bagua Grande facilitó toda la información requerida por los consultores.

Remarcó que en base a esta validación la JNC podrá ofrecer este servicio a todas sus socias y a otros actores del sector cooperativo que lo necesiten, pues hoy solo utilizan herramientas informáticas elaboradas para otro tipo de empresas.

Para una mejor gestión

Vargas explicó que el objetivo de implementar un software especial para las organizaciones cafetaleras es ayudar en la gestión de información y contribuir a la transparencia y buen gobierno de las cooperativas.

Detalló que por un lado, tanto el gerente como el consejo de administración y los socios podrán acceder en tiempo real a información de lo que está pasando en su cooperativa y con su producto; y por otro lado, para darle mayor seguridad y confianza al mercado.



En el laboratio de UNICAFEC, donde se registra las cualidades y defectos del grano.

"Si el comprador quiere un producto certificado, con este sistema de información podrá tener datos concretos y exactos a mostrar, como el número de productores, si son mujeres u hombres, de donde viene el café, cómo se hace el proceso etc. Todo en tiempo real, pues la idea es que se alimente el software de forma permanente", señaló.

En consulta

Los resultados de la investigación se presentaron en julio a los miembros del consejo consultivo formado para impulsar el SIC-CAFÉ, a fin de involucrar a más actores. Lo conforman representantes de Root Capital, Proyecto MLAL, Veco, el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) y el Ministerio de la Producción. Aunque se invitó al Ministerio de Agricultura y Riego, no envió a ningún comisionado.

"Presentamos lo que habíamos avanzado y la proyecciones que teníamos. El especialista de INACAL nos planteó la posibilidad de ir más allá de un sistema de información, y trabajar un sistema de gestión de calidad, tipo ISO, una norma de certificación, con un trabajo más estructurado", comentó la coordinadora de SIC-CAFÉ.

Y con el fin de definir la viabilidad de la propuesta, se ha contratado a un consultor especializado para que, de manera paralela, evalúe el trabajo realizado hasta ahora y plantee la orientación estratégica más adecuada.

"Es decir, que diga qué es mejor: los sistemas de información o los de gestión de calidad, entendiendo que es un proyecto de pocos meses y con poco presupuesto", refirió.

Vargas adelantó que los indicios arrojan que van por buen camino, y que más bien el paso previo para un sistema de gestión de calidad es uno de gestión de información. "Si todo va bien, reafirmaría lo que estamos haciendo con el proyecto, es decir, siguiendo con el sistema de información, y cuando lo tengamos será mucho más fácil migrar a un sistema de gestión de calidad", comentó.

Gobernanza cooperativa

La siguiente fase, que se iniciará entre setiembre y octubre, será comenzar un proceso de sensibilización a las diez cooperativas involucradas en SIC-CAFÉ sobre la importancia de invertir esfuerzos en este proyecto.

"La idea es ir a algunas regiones y traer a Lima a un grupo de socios de las cooperativas para trabajar en torno a la importancia de la gestión de información, y también sobre la gobernanza cooperativa, la necesidad de poner estándares en las instituciones, de mirar mejor cómo estamos manejando la parte contable y administrativa pues refleja y afecta la vida de la cooperativa y de los socios, así como la relación con sus proveedores y mercados", expuso Vargas.

Indicó que este proceso estará asociado al relevo generacional con el fin de darle sostenibilidad a futuro, pero ello se priorizará la participación de jóvenes líderes que puedan, en algún momento, asumir la gerencia o dirigencia de las cooperativas. '

"Como estamos hablado de software y sistemas informáticos y modernos, al estar más vinculados a esos temas, la gente joven captará mejor la idea, y verán que sus cooperativas van a cambiar a una dinámica más moderna", manifestó.

"El uso de tecnologías de información y comunicación (TICs) puede ser un enganche para que apuesten por las cooperativas. Por ello, queremos trabajar con ellos el tema de los principios cooperativos, la ideología del sector y la importancia del gremio y la asociatividad", agregó la consultora.



Cooperativa José Olaya fue escogida para el plan piloto de software.



Cada operación de la organización debe estar registrada y compartida.



Plantas de variedad Centroamericano (H1), introducidas en marco de proyecto "Nuevas Variedades de Café", que están en vivero en Eneñas, Villa Rica.

Introducen nuevas variedades de café resistentes a la roya

JNC y Cafetalera Amazónica, con financiamiento de CIENCIACTIVA, desarrollan proyecto que permitirá el ingreso de un millón de plantas de café de alta calidad.

Por Susana Schuller, coordinadora del Proyecto "Nuevas Variedades de Café", de la JNC.

La plaga por la Roya del Café dejó 80 mil hectáreas de cafetales devastados. Además, al menos 120 mil hectáreas de café superaron su vida útil. Por tanto, el acceso a variedades modernas para la renovación de cafetales, y la calidad de la semilla ofertada, es uno de los principales desafíos tecnológicos de la caficultura nacional.

La renovación del parque cafetalero debiera realizarse con material de calidad, con resistencia a la Roya donde sea necesario, y que al mismo tiempo asegure una producción de café acorde a las exigencias del mercado, en cuanto a calidad de taza.

Con el apoyo financiero de CIENCIACTIVA CONCYTEC, la Junta Nacional del Café (JNC), y Cafetalera Amazónica, se encuentran desarrollando desde inicios del año 2015 el Proyecto "Nuevas Variedades de Café", mediante el cual se está introduciendo un millón de plantas de nuevas variedades al país (el nombre completo de este programa es "Desarrollo de capacidades técnicas en la producción a gran escala de plantas con la técnica de Embriogénesis Somática, y generación de demanda por variedades modernas de café").

Variedades en Perú

Las variedades sembradas en Perú son Caturra, Borbón, Típica, Catuaí, varios "Catimores", Costa Rica 95, Colombia, entre otras más. Después de la emergencia de Roya del Café, la demanda por variedades como Limaní, Costa Rica 95, y los "Catimores" se ha incrementado considerablemente, por su resistencia a la Roya del Café.

Cabe mencionar, que las variedades Costa Rica 95, Colombia, y los distintos "Catimores", desarrolladas desde los años sesenta hasta la década de los ochenta, fueron o son reemplazadas en sus países de origen.

El desarrollo de nuevas variedades de café, o la validación de variedades generadas en otros países, es una capacidad de innovación tecnológica de importancia clave para la competitividad y sostenibilidad de la caficultura peruana. La mayoría de los países cafetaleros de la región cuenta con programas de mejoramiento genético para el cultivo, y libera continuamente nuevas variedades del café.

Como resumió Christophe Montagnon, en 2014, en el Taller "Variedades de Café y Oferta de Semilla", existen cuatro tipos de variedades de café:

a) Variedades tradicionales (Ej. Catuaí, Caturra, Geisha, Villa

Variedad Centroamericano o H1

Descripción general

Es una variedad de muy alta productividad, resistente a la Roya del Café.

Es el resultado del cruce de la variedad del café Sarchimor con la variedad Rume Sudan (de África). Es un "Híbrido F1", un producto del programa de mejoramiento genético desarrollado en Centroamérica, por instituciones cafetaleras como ICAFE y CATIE (Costa Rica), PROCAFE (El Salvador), IHCAFE (Honduras), ANACAFE (Guatemala), PROMECAFE, con apoyo del CIRAD (Francia).

Las plantas se multiplican mediante la tecnología de Embriogénesis Somática, en laboratorio. No se puede propagar mediante semilla!!

Productividad

- En la segunda y tercera cosecha comercial, dependiendo de la zona en que fue sembrada la planta, y llega a una producción de 116 quintales de café pergamino por hectárea (93.4 quintales de café verde/ ha), con el manejo y la fertilización recomendada.

Comportamiento frente a plagas

- Alta resistencia a la roya del cafeto.
- Cierta tolerancia a nemátodos.
- Susceptible al ojo de gallo (Mycena citricolor)

Calidad de taza

La calidad en taza es similar a las variedades Caturra y Catuaí en aroma, dulzor, acidez y cuerpo que las variedades tradicionales, cuando la planta ha sido sembrada en las mismas condiciones agroecológicas de clima, altura, suelo, etc. y de manejo.



Centroamericano o H1, Planta de 6 meses, San Ignacio, Cajamarca.

Variedad Marsellesa

Descripción general

Es una variedad de café con calidad en taza, y resistencia a la Roya del Café. .

La variedad resulta de un proceso de selección de materiales del grupo de los Sarchimores (C3020-3, C1669-31, C1669-20, C1669-20 y C1669-33), introducidos en 1988 desde la Universidad Federal de Viçosa, Brasil, al CATIE, en Costa Rica, y posteriormente, en 1991, a Nicaragua.

A lo largo de 25 años, la empresa Exportadora Atlantic de Nicaragua, del grupo ECOM, en alianza con CIRAD, ha desarrollado esta variedad en el marco de su programa de mejoramiento genético.

Productividad

- A partir de la segunda y tercera cosecha comercial, dependiendo de la zona, llega a producir un promedio de 60 quintales por hectárea, si cuenta con el manejo y la fertilización adecuada.

Comportamiento frente a plagas

- Resistente a la Roya (Hemileia vastatrix).
- Resistente al nematodos del género Meloidogyne.
- Susceptible al Ojo de Gallo (Mycena citricolor)

Calidad de taza

El café tiene muy buena calidad en taza, con acidez superior al Caturra, cuerpo similar al Caturra, mayor dulzura que Caturra, y aroma a frutas.



Planta de Marsellesa, en producción. Nicaragua.

Sarchí, etc.). Son de dominio público. Ventaja: los proveedores aseguran la conformidad genética. Desventaja: son susceptibles a la roya y otras enfermedades.

b) Variedades mejoradas, tipo Catimor / Sarchimor, de primera generación (Ej.: CR95, Colombia, IAPAR 59). son públicas o protegidas ante la UPOV. Ventaja: Resistencia o tolerancia a la roya. Desventaja: deficiente calidad de taza.

c) Variedades mejoradas, tipo Catimor / Sarchimor de última generación (Ej.: Marsellesa, Castillo, Obata). Como la categoría anterior, pero con calidad de taza mejorada. Algunas son protegidas con derechos de autor.

d) Variedades tipo "Hibrido F1" (Ej.: Centroamérica (H1), H3, EC15, EC16, EC18). Protegidas con derechos de obtentor. Ventajas: productivas, resistentes a la roya, excelente calidad de taza. Desventaja: su reproducción es compleja por su estructura genética; se propaga mediante Embriogénesis Somática.

Material de siembra

La introducción de material de siembra de nuevas variedades es apenas el primer paso para generar capacidades especializadas para la producción de semilla y plantones de café.

En una consultoría desarrollada recientemente en el marco del Proyecto "Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano", con financiamiento del BID FOMIN, se determinó que la mayor parte de los cafetales visitados utilizados como "Lotes Semilleros" no cumplen con los requisitos mínimos, por ejemplo, en cuanto a la documentación sobre la procedencia del material de siembra, la homogeneidad varietal de las plantas del lote, y el aislamiento del lote semillero de otros cafetales.

Será necesario difundir ampliamente los criterios técnicos para la instalación y manejo de Lotes Semilleros de café, e instalar nuevos lotes con materiales de procedencia confiable, debidamente documentada, y cumpliendo con todos criterios técnicos desde su instalación.





Lucila Quintana, de la JNC, junto a profesionales que participaron en cursos de capacitación a jóvenes cafetaleros de Jaén.

Café Correcto forma jóvenes cafetaleros y promueve emprendimientos

En el marco de este proyecto, Soluciones Prácticas ha capacitado alrededor de 160 jóvenes en diversas actividades en Cajamarca, Junín y Puno, y están realizando estudios de mercado para las propuestas de las cooperativas para diversificar los ingresos de sus socios.



El objetivo del proyecto es que las familias cafetaleras vivan mejor.

El proyecto Café Correcto, iniciado el año pasado en Perú y Bolivia, busca generar acciones para que los productores tengan un mejor nivel de vida, así como acceso a salud y un plan de jubilación. En ese objetivo han uniendo esfuerzos la Junta Nacional del Café (JNC), Soluciones Prácticas, ProgettoMondo MLAL, INPET y la Cooperativa Fortalecer.

El responsable del tema de sistemas de producción y acceso a mercados de ecosistemas forestales tropicales de Soluciones Prácticas, Jorge Elliot, refirió que ellos han iniciado ya con la tarea de capacitar a jóvenes cafetaleros socios de las cooperativas o sus hijos en diferentes aspectos productivos.

Informó que ya terminaron tres

módulos, uno referido a producción de cuyes, el otro a apicultura y uno de inspección interna.

"Estos cursos se han dado en las bases de Cajamarca, Junín y Puno. Allí aproximadamente han participado unos 160 jóvenes, que han llevado estos módulos. Lo interesante es que se capacitan en aspectos vinculados a las carreras técnicas de agropecuaria de tres institutos locales, que tienen validez a nombre de la nación. Entonces, a partir de estos cursos podrán seguir obteniendo su título de técnico en el futuro", destacó.

Para ello se han firmado convenios tripartitos entre la JNC, Soluciones Prácticas y los institutos en las tres zonas de trabajo del proyecto: el Instituto San Agustín, en Cajamarca; el Instituto Pichanaki, en Junín; y el Instituto San Juan del Oro, en Puno.

El ingeniero forestal informó que también está por lanzarse ya el módulo de extensionista para la renovación y rehabilitación de cafetales que serán impartidos las tres entidades educativas. "Es un curso más largo, que permitirá que jóvenes puedan desempeñarse después, tanto en sus cooperativas, como vincularse a los siguientes componentes del proyecto, que están referidos a emprendimientos", adelantó.

Mientras que en la tarea de certificación de competencias, la JNC ha avanzado en Cajamarca y Junín con el Proyecto de Cafés Sostenibles, mientras que Soluciones Prácticas se enfocará en Puno.

Emprendimientos

Elliot comentó que están realizando un análisis de mercado a fin de determinar la viabilidad de los emprendimientos que desean impulsar las organizaciones cafetaleras.



Apicultura es un de los proyectos de emprendimiento propuestos por las organizaciones.

"Hemos hecho un diagnóstico con las cooperativas sobre cuáles son las iniciativas que hay al interior de cada una de ellas, tanto a nivel de la dirigencia, como de mujeres y jóvenes que participan en la organización. Se trata de propuestas que buscan diversificar sus ingresos, tanto dentro de la cadena del café, dando valor agregado o servicios, como en iniciativas vinculadas a la producción en el sistema agroforestal, entre otros", precisó.

En ese sentido, las cooperativas presentaron que dentro de la cadena del café, por ejemplo, están los planes para abrir cafeterías, así como incursionar o fortalecerse en la veta de café tostado molido. Mientras que en el campo de servicios, proponen la creación de empresas de extensión para dar asistencia técnica a los socios, de producción de abonos orgánicos, para hacer análisis químicos o de catación. El fin es dar servicio tanto a sus mismas coopera-



APCP Pichanaki busca posicionarse en la venta de cafés tostado y molido.



Directivos de CECOVASA, en Puno, cuyo café quieren dar servicios de extensión técnica.

tivas como a otros cafetaleros, empresas u organizaciones que recién están empezando.

Y entre los emprendimientos vinculados a otros productos que crecen o se obtienen junto al café, han planteado apicultura, que varias organizaciones ya están desarrollan y plantean su fortalecimiento; también proponen la producción de plantones de café y plantones forestales; otras tienen que ver con el aprovechamiento de árboles reforestados, es decir, cómo vender madera de los árboles que varias cooperativas han plantado a lo largo de varios años.

Por ejemplo, la Cooperativa Prosperidad de Chirinos, de Cajamarca, produce el abono Pachacusi; Aprocassi tiene una cafetería que con más de diez años; Cenfrocafé produce y vende el café Apu en el mercado interno; Pangoa ha diversificado con cacao, y quieren más desarrollo de chocolates; y Puno quiere apostar por servicios de extensión y de producción de abono.

"Cada quien está queriendo desarrollar actividades que no solo sea la venta del café pergamino o la exportación de café verde, sino empezar a diversificar líneas, que ya están haciendo y a las que quieren darle fuerza", expuso el ingeniero de Soluciones Prácticas.



Cafetaleros de Putina Punco reciben información sobre el proyecto Café Correcto.

Estudio de mercado

El ingeniero forestal explicó que iniciaron el proyecto con capacitación técnica con el fin de que las organizaciones tengan cuadros que pudieran manejar las cooperativas con visión técnica. Anunció que ahora están enfocados en el tema del mercado.

"Ahora estamos viendo el tema de mercado en base a las ideas de emprendimiento que presentaron las cooperativas. Y luego vamos a ver la organización empresarial, es decir, cuál es la forma en que las organizaciones van a trabajar y organizarse con sus socios para la buena administración de las empresas, que funcionarán con un capital semilla del proyecto pero también con aportes de ellos mismos", aclaró.

Añadió que esto está vinculado a la formación en gestión empresarial de las personas que estarán involucradas directamente en los emprendimientos y la elaboración de planes de negocio, que también servirán para que puedan apalancar los recursos que se requieran, ya sea de créditos o de entidades financieras.

"De esta manera, tendremos gente preparada con competencias técnicas para los emprendimientos identificados con las cooperativas", comentó.

Asimismo, Elliot señaló que también se verá el tema de reforestación como medio de jubilación para los cafetaleros.

"Lo que estamos haciendo con la Cooperativa Pangoa es que los socios ya no reforesten individualmente, sino hacerlo con una planificación a futuro para tener una proyección de cuánto sería su jubilación. Y, además, está el emprendimiento de extracción o aserrado de maderas que han sido reforestadas", manifestó.

Proyecto NAMA CAFÉ en Perú

Busca diseñar herramientas administrativas y financieras para disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero que genera la caficultura en nuestro país.



Soluciones Prácticas, la Junta Nacional del Café (JNC), la Dirección de políticas del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y el Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (SERFOR) están trabajando para desarrollar la NAMA (Acciones Nacionales de Mitigación Apropiadas) para el café peruano, que consiste en una guía detallada que contribuya a la reducción de los gases que generan el cambio climático.

El responsable del tema de Servicios, productos y mercados de ecosistemas forestales tropicales de Soluciones Prácticas, Jorge Elliot, explicó que se trata de un proyecto que tendrá impacto nacional, en base a información recogida en cuatro regiones del país: Cajamarca, San Martín, Junín y Cusco.

"Es un pequeño proyecto que tiene que ver con las estrategias de Perú en cuanto a mitigación del cambio climático. La NAMA es un instrumento para disminuir las emisiones en el sector correspondiente, y en este caso trata de hallar formas para reducir las emisiones dentro de la producción de café", definió.

Señaló que de acuerdo a informes del Ministerio del Ambiente (MINAM) la expansión de las áreas de cultivo de café entre 2001 y 2010, causó deforestación, lo que a su vez produjo el incremento de gases de efecto invernadero.

"El problema es que no se trata de una expansión porque se quiere sembrar más, sino que a falta de tecnificación, el cafetalero tiene que abrir nuevas áreas para seguir teniendo una producción aceptable. Allí entra NAMA CAFÉ, que busca mejorar esa producción, que sea rentable y le provea de recursos para la vida de su familia, y no tenga que sembrar en nuevas áreas", explicó.

Escuchar al cafetalero

Elliot sostuvo que las entidades que están trabajando NAMA CAFÉ elaborarán un documento conteniendo las acciones nacionales para reducir el impacto del cambio climático debido a la caficultura, que será entregado al MINAM el próximo año.

Pero este trabajo se está elaborando tomando en cuenta la opinión de los cafetaleros agrupados en la JNC. Por ello se están realizando una serie de reuniones, talleres, visitas, y un conjunto de consultorías.

El ingeniero forestal remarcó que esta herramienta permitirá también que los cafetaleros sepan cómo utilizar el NAMA para mejorar su productividad, pues le va a permitir acceder a los fondos ambientales, como el Fondo Verde del Clima, para los proyectos que cumplan con los requisitos de mantener la productividad pero disminuyendo las emisiones de efecto invernadero.

"Por ejemplo, está el tema de colocar abono orgánico, tratamiento de aguas mieles, o reforestación dentro de las área de los productores. Es decir, como aprovechar los fondos climáticos en provecho de los productores cafetaleros", recalcó.





Amantes del café aprendieron de la catadora Q Grades Ana Salazar, los secretos para catar su bebida favorita.

JNC realizó primer taller básico para aprender a catar café

Compartieron experiencias 16 amantes del grano aromático, quienes aprendieron lo que esconde la taza de café que a diario disfrutan, así como a distinguir sus principales atributos: su aroma, sabor, grados de acidez, cuerpo, dulzura, entre otras características físicas y organolépticas.

El 14 y 15 de julio la Junta Nacional del Café (JNC) organizó el primer taller de cata dirigido a todos aquellos que disfrutan de su sabor y desean aprender lo que hay detrás de la taza que cada día saborean. La instructora de cafés especiales y catadora Q Grader, Ana Salazar, los ayudó a saber cómo reconocer un café de calidad.



Descubrieron el aroma de los buenos cafés.

El universo de asistentes fue diverso. Participaron dueños y mozos de cafeterías, baristas, ingenieros agrónomos, personas que querían iniciarse en la venta del café y hasta un profesor universitario de literatura, que pertenece al más alto eslabón de la cadena de producción, es decir, el consumidor final, todos ellos amantes del café.

"El curso estuvo dirigido a los amantes del café, que sin embargo, no saben cómo reconocer sus principales atributos. Aquí aprendieron a detectar sus características organolépticas mediante un procedimiento fácil y divertido", señaló la experta.

Lo primero fue entrenarse en cómo identificar los rasgos sensoriales de las frutas, como su aroma, acidez, cuerpo y dulzura. Practicaron con plátanos, manzanas, mandarinas, entre otras frutas. Luego, se ejercitaron en descubrir esas mismas cualidades en el café.

"Este taller estuvo dirigido al público en general, que querían aprender un poquito de la catación de café. Y quedaron muy contentos, pues señalaron que les ha servido para saber diferenciar un buen café de uno de baja calidad", remarcó Salazar.

Para ello se les presentó diferentes tipos de café, desde muy buenos a otros que tenían defectos. Así pudieron comparar sus diferencias en cada uno de sus atributos: fragancia y aroma, sabor, sabor residual, acidez y cuerpo.

Descubrieron, por ejemplo, que la fragancia en el café es la intensidad percibida por el sentido del olfato del grano tostado y molido, sin adicionarle agua, es decir, en seco; y que el aroma se siente en

la infusión de la bebida recién preparada; y que entre más intensa sea esta característica, mayor es su calificación, siempre y cuando corresponda a un café sin defectos, recién hecho.

También se entrenaron para evaluar la acidez del café, que se percibe en las partes laterales de la lengua. Tras probar varias muestras pudieron identificar que a mayor grado de tueste, menor es la acidez. Y con los cafés de mala calidad, pudieron reconocer que los problemas en el beneficio del café producen sabores ácidos, desagradables, que son catalogados como defectos.

Entendieron, además, que el amargo que tiene el café es producido por sustancias propias del grano aromático, como la cafeína, responsable de aproximadamente el 10% de ese amargor.

Y en cuanto al cuerpo, aprendieron que es la consistencia de la bebida, la sensación de llenura y pesadez en la boca; es el carácter y fuerza de la bebida. Pudieron apreciar que un café con bajo cuerpo da una sensación de aguado, aunque tenga la concentración correcta.

Al final, realizaron una catación práctica en el laboratorio especializado que tiene la JNC con ese fin.

Conocimiento del producto

Salazar destacó, que los participantes recibieron información teórica sobre la historia del café. Algunos se enteraron allí que el café es originaria de la antigua Etiopia y que, al menos mil años atrás, fue cultivado por primera vez en los jardines de los monasterios de Yemén, en Arabia, a donde llegó por los mercaderes.

A partir de allí se propaló al resto del mundo. Se cree que peregrinos religiosos que viajaban a la Meca, llevaron semillas de contrabando a otros países del Medio Oriente, como Egipto, Siria y Turquía. Luego dio el gran salto a Europa, para después, ser llevado a sus colonias en América y El Caribe, entre ellas Perú.

La catadora remarcó que todo amante del café debe conocer su historia y cómo llegó a nuestro país, así como qué tipos de granos aromáticos se producen en las diferentes regiones cafetaleras.

Por ello, los asistentes al curso saben ahora que, según los datos históricos, el café llegó a Lima en 1760, pero recientes descubrimientos apuntan a que desde 1740 se cultivaba este producto en el distrito de Chinchao, Huánuco, encontrando en la selva alta de Perú un terreno propicio para propalarse, como finalmente ocurrió. Ahora se cultiva en todo ese corredor desde Tumbes hasta Puno.

También aprendieron que los productores peruanos están apostando por los cafés especiales y de calidad, que tienen un mínimo de 80 puntos en taza y tiene un máximo de cinco defectos físicos.

Escucharon atentos, que las variables que determinan ese puntaje son la altitud, temperatura, precipitación pluvial, humedad relativa, luminosidad, radiación solar y vientos, así como los suelos, las variedades usadas, entre otras.



Colocaron puntajes según las características que notaron.

Y a esto se le debe añadir las labores culturales que realizan los productores, durante la siembra, como el manejo de podas y sombras, el abono, deshierbo y cuidado de las plagas.

Pero también en la cosecha, es decir, sacando solo los granos maduros, y en el beneficio, al despulparlo en el momento y la forma adecuados, en la fermentación, en el lavado y secado.

Pocos de los asistentes tenían conocimiento de que todo este proceso y esfuerzo del productor era necesario para que ellos disfruten de una taza de café. Por lo que esta exposición les ayudó mucho al momento de hacer la catación práctica.

Salazar los invitó a ser embajadores de los cafés peruanos de calidad, que han sabido posicionarse en el mercado internacional pero falta aún hacerlo a nivel local.



Salazar les explicó el esfuerzo que realiza el productor para cultivar un café de calidad.

JNC EN REGIONES



Nuevos retos en el mercado internacional de Comercio Justo

Cooperativas cafetaleras participan en talleres descentralizados a fin de establecer compromisos para enfrentar los desafíos para los cafés peruanos, y conocer las principales tendencias en el mundo para el grano aromático.

Directivos y gerentes de cooperativas y asociaciones cafetaleras participan en los talleres descentralizados bajo el nombre de "Nueva estrategia comercial de los cafés de las organizaciones de productores de Comercio Justo de Perú".

Estos eventos son orgranizados por la Junta Nacional del Café (JNC), Coordinadora Nacional de Pequeños Productores de Comercio Justo (CNCJ-Perú) y la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores y Trabajadores por un Comercio Justo (CLAC) con el fin de establecer compromisos para afrontar los nuevos retos del mercado de cafés peruanos dentro del sistema Fairtrade.

Los talleres también tienen el objetivo de compartir los principales acontecimientos y tendencias del mercado global del café, y recoger las impresiones de las organizaciones a las malas prácticas de algunos actores del sistema solidario, como concertar estrategias unitarias de participación en ferias internacionales.

El 14 de julio se llevó a cabo el primer encuentro en Jaén, Cajamarca, en el que participaron 17 cooperativas y asociaciones de esa región, así como de Piura, San Martín, Lambayeque y Amazonas, que están certificados para aplicar al sistema Fairtrade. Estuvo dirigido por el coordinador de Promoción y Mercado de café de la CLAC, Joao Mattos, quien es un reconocido productor y líder de cafés especiales de Brasil.

Compromisos

Tras analizar la situación, las organizaciones se comprometieron a desarrollar acciones para fortalecer la imagen del café peruano de Comercio Justo, tomando mayores medidas de control, incrementando la inversión en tecnologías aplicadas a post cosecha, así como en programas de asistencia técnica y fertilización. Para este propósito asumieron el compromiso de forlarecer a la JNC y la CNCJ-Perú, como plataformas nacionales de representación e incidencia técnica y política de los pequeños productores de café.

Asimismo, propusieron a Fairtrade International (FLO) que no certifique a tantas organizaciones sin antes demostrar su sostenibilidad, pues las nuevas, que han sido auspiciadas por los trader, han generado un problema sobre la trazabilidad.

Además, acordaron que CLAC elabore los perfiles comerciales de las organizaciones de pequeños productores, entre otras medidas.

El próximo taller ha sido convocado para el 27 de este mes en Pichanaki, donde asistirán cooperativas y asociaciones de productores de Junín, Pasco y Huánuco. La última actividad será en Quillabamba el 1 de setiembre para las instituciones de Cusco, Puno y Ayacucho.

Central Cocla recobra optimismo

La organización cafetalera cumplió 49 años de creación. A la ceremonia de aniversario asistieron autoridades locales, entre ellas el alcalde de La Convención.



Casi media centuria de vida institucional celebró el 26 de julio la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras COCLA, que agrupa 7 mil productores de Cusco que cultivan 21 mil hectáreas de grano aromático.

Durante la ceremonia, el presidente de la central, Guillermo Aguilar, recordó que la institución se constituyó en 1967 con solo siete cooperativas y por la confianza en su desempeño actualmente suman 22. Recalcó que desde un inicio han brindado servicios de almacenaje, proceso y selección de café, seguros de incendio y transportes, así como de comercialización.

"No ha sido fácil, y quizás con todas las etapas cíclicas que ha vivido el sistema cooperativo, igual nos ha tocado vivir a la central. Pero gracias a la confianza de sus socios y los directivos de las organizaciones de COCLA, está resurgiendo", destacó, al mismo tiempo que resaltó el apoyo de instituciones gubernamentales y la confianza de los clientes del exterior.

"Ellos creen en el trabajo cooperativo y no los vamos a defraudar. El próximo año cumplimos 50 años y me comprometo a que esta empresa llegará como patrimonio de la región Cusco por su café de calidad", sostuvo.

Asimismo, expresó su satisfacción por el respaldo dado por Agrobanco, entre otras instituciones, a través de créditos que implican un reconocimiento a la responsabilidad con que trabaja la central.

"Nos hemos enmarcado en este camino gracias a la apuesta de Agrobanco, cuando otras entidades no querían hacerlo ni siquiera para un galón de combustible", relató Aguilar, quien es caficultor de la Cooperativa Huadquiña, socia de COCLA.

A su turno la representante de Agrobanco La Convención, Janeth Tito –a quien le entregaron un reconocimiento especial-, felicitó a la dirigencia y a los miembros de la central por su esfuerzo y empuje demostrados desde su fundación.

También estuvo presente en la celebración, el alcalde provincial de La Convención, Wilfredo Alagón Mora.

Aguilar culminó su discurso citando a una socia de la central, quien frente a la crisis aseguró: "COCLA no ha muerto ni morirá". A lo que él añadió: "¡Viva la central COCLA!, ¡Viva el sistema cooperativo! ¿Viva la provincia de La Convención!".



JNC EN REGIONES

Reconocido catador de Tostaduría Bisetti recorrió fincas de socios de CECOVASA

David Torres integró una delegación que llegó hasta Putina Punco en busca de los mejores cafés de la región.



Atraídos por la fama del café que se produce en los valles amazónicos de Puno, una delegación compuesta por reconocidos profesionales catadores y tostadores nacionales visitaron cafetales de la región, a fin de conocer el proceso de producción, cosecha y manejo post cosecha, que garantizan la producción de granos de café de alta calidad de taza, lo que ha sido reconocidos en concursos nacionales e internacionales.

El catador, barista y fundador de la Tostaduría Bisetti, David Torres, integró la comitiva que recorrió fincas y dialogó con cafetaleros socios de la Cooperativa San Juan del Oro y la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras (CECOVASA).

Se reunieron, además, con el presidente de esta organización –y director de la Junta Nacional del Café-, Celso Capia, quien remarcó que el esfuerzo de los productores ha redundado positivamente en el incremento de la demanda internacional del café de CECOVASA a precios superiores a los cotizados en la bolsa de Nueva York.

"Vendemos varios lotes por encima de mil 400 dólares el saco de 100 libras, trabajados con gran esmero por productores capacitados por nuestra central de cooperativas. Ahora nos esforzamos para incrementar productividad en las chacras, y alentar el consumo interno. Por eso nos alegra la visita de esta delegación", destacó, recordando que cultiva su café de forma sostenible bajo sistemas agroforestales, contando con certificación orgánica y de comercio justo.

Entre el 11 y 14 de julio, los visitantes recorrieron fincas cafetaleras de productores de San Juan del Oro, Quiquira, Putina Punco y Masiapo. Compartieron con ellos los problemas que enfrentan para cultivar el grano aromático, como la plaga de roya que afectó a la zona cafetalera en 2014, reduciendo la producción de 127 mil quintales a 5,700 quintales por efectos de enfermedad.

David Torres felicitó el esfuerzo que cada día realizan los productores, que pese a estos problemas siguen optando por un café de calidad. Realizó una sesión de cata en el laboratorio de la central y reconoció las características únics del café puneño.





EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESA ENERO-JUNIO 2016

CIFRAS PRELIMINARES

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	Peso Neto QQ 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$/QQ
1	OLAM AGRO PERU	17,896,554.00	141,169	126.77
2	PERALES HUANCARUNA -PERHUSA	15,933,238.00	156,058	102.10
3	PROCESADORA DEL SUR	9,360,600.00	62,118	150.69
4	H.V.C.EXPORTACIONES	8,860,208.00	79,929	110.85
5	COMPAÑIA INTERNACIONAL DEL CAFE -COINCA	8,165,959.00	65,967	123.79
6	COOP. CENFROCAFE	7,629,057.00	48,711	156.62
7	PRONATUR	5,110,673.00	43,487	117.52
8	LOUIS DREYFUS COMPANY	3,359,463.00	24,423	137.55
9	CAFETALERA AMAZONICA	3,187,402.00	24,389	130.69
10	COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES SOL&CAFE	2,884,876.00	15,350	187.94
11	COOP. AGRARIA NORANDINO- COOP. NORANDINO	2,852,315.00	20,708	137.74
12	CAFE MONTEVERDE	1,405,435.00	7,875	178.47
13	CENTRAL DE COOP. VALLES SANDIA - CECOVASA	1,224,687.00	6,813	179.75
14	COMERCIO & CIA	1,218,562.00	17,138	71.11
15	EXPORT IMPORT CANDRES	1,103,900.00	25,455	43.37
16	A & V CAFE	942,612.00	9,939	94.84
17	ASOC. DE PRODUCTORES AGROECOLOGICOS BIOCAFE PICHANAKI	907,588.00	4,949	183.40
18	COOP. AGROECOLOG. INDUSTRIAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	878,443.00	5,697	154.20
19	SELVACACAO S.A.C.	796,016.00	6,184	128.73
20	C.A.C. PANGOA	786,614.00	5,835	134.80
21	NEGRISA S.A.C.	671,644.00	5,173	129.83
22	COOP. AGROINDUSTRIAL VILLA RICA GOLDEN COFFEE	626,100.00	3,405	183.88
23	C.A.C. LA FLORIDA	625,266.00	3,330	187.77
24	COOP. DE SERV MULTIPLES APROCASSI	618,462.00	3,345	184.89
25	C.A.C. “LA PROSPERIDAD” DE CHIRINOS	604,672.00	3,323	181.99
26	COOP. AGRARIA PRODUCT. ECOLOG. SAN IGNACIO - APESI	581,825.00	3,330	174.72
27	C.A.C. VALLE DE INCAHUASI	513,083.00	2,620	195.80
28	C.A.C. ACPC PICHANAKI	511,570.00	3,595	142.29
29	C.A.C. Y DE SERVICIOS ORO VERDE	457,191.00	2,940	155.51
30	CENTRAL DE COOP. AGRARIAS CAFETALERA COCLA	439,980.00	2,331	188.76
31	COFFEE GREEN S.R.L.	433,273.00	9,130	47.45
32	CENTRAL DE CAFETALEROS DEL NOR ORIENTE	413,226.00	2,325	177.73
33	C.A.C. DIVISORIA	397,407.00	2,063	192.68
34	ASOC. DE PROD. AGRARIOS AGRO CAFE	384,371.00	2,099	183.13
35	CORPORACION DE PRODUCTORES CAFE PERU	371,648.00	2,208	168.30
36	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	345,583.00	2,888	119.68
37	EXPOIMP BEVIPERU	333,126.00	9,783	34.05
38	RAINFOREST TRADING	332,359.00	1,988	167.22
39	NOR CAFE S.A.C.	303,541.00	2,648	114.62
40	COOP. AGRARIA ECOLOG. CAFETALERA DE LONYA GRANDE - CECAFE	299,594.00	1,620	184.93
41	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJO	296,784.00	2,582	114.95
42	PERUNOR EXPORT	296,354.00	1,658	178.80
43	C.A.C. APROCANORSI	290,358.00	2,093	138.76
44	C.A.C. SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	283,169.00	1,665	170.07
45	PROAS S.A.	270,819.00	1,395	194.14
46	COOP. AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILL	252,098.00	1,314	191.86
47	C.A.C. JOSE OLAYA	247,592.00	1,710	144.79
48	C.A.C. BAGUA GRANDE	245,829.00	1,650	148.95
49	CAFE EL BOSQUE S.R.L.	242,857.00	1,326	183.21
50	SILVESTRE ASOC. PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA SELVA CENTRAL	238,444.00	1,238	192.68
51	ASOC. DE PRODUCTORES CAFETALEROS SELVA ANDINA	226,961.00	1,318	172.17

Estadísticas

52	C.A.C. CAFE Y CACAO RIO NEGRO	226,714.00	1,238	183.20
53	COOP. AGRARIA SERV. CAFE HEMALU DE LOS BOSQUES DEL INKA	219,620.00	825	266.21
54	COOP. SERVICIOS MULT. SAN JUAN - AMIGOS DEL S N T N	213,349.00	1,238	172.40
55	N.B. TEALDO & CO. S.A.	210,163.00	1,656	126.91
56	COOP. AGRARIA FRONTERA SAN IGNACIO	202,557.00	1,253	161.72
57	COOP. AGRARIA RODRIGUEZ DE MENDOZA	191,844.00	968	198.29
58	COMERCIAL LINARO	184,907.00	4,998	37.00
59	C.A.C. CEBICAFEN	183,644.00	1,238	148.40
60	C.A.C. PERENE	173,414.00	900	192.68
61	ASOC. DE PRODUCTORES CENTRO COFFEE	173,413.00	899	192.87
62	COOP. AGRARIA DE SERV. MULT. UNION Y FE LA COIPA	168,587.00	825	204.35
63	COOP. DE SERVICIOS MULT. CEDROS CAFE	167,133.00	1,650	101.29
64	UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS - UNICAFEC	165,783.00	1,238	133.97
65	C.A.C. SANTA ROSA	158,966.00	825	192.69
66	ASOC. PROD. AGROPECUARIOS LA FLOR DEL BOSQUE	158,965.00	825	192.68
67	COOP. AGRARIA SANGARENI	158,964.00	825	192.68
68	C.A.C. CASIL L.T.D.	149,076.00	840	177.47
69	C.A.C. TAHUANTINSUYO	143,487.00	825	173.92
70	COOP. AGRARIA JUAN MARCO EL PALTO	139,795.00	833	167.92
71	ASOCIACION VALLE GRANDE	117,132.00	825	141.98
72	C.A.C. AGUILAYOC	112,719.00	855	131.84
73	CENTRAL UNITARIA DE ASOC. AGRARIAS VILLA RICA - CUNAVIR	105,797.00	509	208.02
74	COOP. ESPECIAL DE LA SELVA CENTRAL DEL PERU - COOPERU	86,708.00	413	210.20
75	COOP. AGRARIA RUTAS DEL INCA	83,054.00	420	197.75
76	COOP. AGRARIA SERVICIOS MULT. SELVA ANDINA	80,926.00	420	192.68
77	ASOC. DE PRODUCTORES DE CAFE FRUTOS DE LA SELVA	79,483.00	413	192.69
78	ASOC. DE PRODUCTORES CACAOTEROS Y CAFETALEROS DE AMAZONAS	79,483.00	413	192.69
79	COOP. AGRARIA DE SERV. MULTIPLES EL MILAGRO	79,483.00	413	192.69
80	C.A.C. MONTAÑA AZUL - COOPACMA	79,481.00	413	192.68
81	C.A.C. MATEO PUMACAHUA	79,481.00	413	192.68
82	COOP. AGROINDUSTRIAL SONOMORO	79,481.00	413	192.68
83	COOP. AGRARIA FRUTOS ECOLOG. SANCHIRIO PALOMAR	78,375.00	413	190.00
84	COMPAÑÍA PACIFICO SUR S.A.C.	73,744.00	420	175.58
85	COOP. AGRARIA EL GRAN SAPOSOA	73,040.00	450	162.31
86	EMPRESA DE PRODUCTOS AGRICOLAS INTERNAC. JAVI-COFFE E.I.R.L.	71,750.00	2,154	33.30
87	ASOC. DE PRODUCT. AGROP. BOSQUES VERDES DEL CHINCHIPE	69,023.00	413	167.33
88	COOP. AGRARIA Y DE SERVICIOS MULT. VALLE DEL MARAÑON	68,149.00	420	162.26
89	ECOLOGIC HARVEST CHANCHAMAYO S.AC.	61,138.00	413	148.21
90	AGRO PERU EXPORT FOOD	59,747.00	380	157.44
91	C.A.C. SATIPO	56,595.00	416	136.21
92	C.A.C. VALLE RIO APURIMAC	51,294.00	413	124.35
93	ASOCIAC. NAC. COCOCHANA DE CAFICULTORES ECOLOG.	48,488.00	225	215.50
94	ASOC. PRODUCTORES CAFETALEROS NOR PERU COFFEE	48,051.00	428	112.40
95	CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE	42,586.00	147	290.13
96	ICA FRUTA	39,960.00	224	178.46
97	SELT E.I.R.L	20,607.00	299	69.04
98	FINCA CHURUPAMPA PERU	16,702.00	75	222.69
99	FINCA LA CAMPIÑA F & L E.I.R	11,154.00	110	101.86
100	CHUMBE CASTILLO MICHAEL MANUEL	8,960.00	23	398.22
101	COOP. AGROECOLOGICO CAFE & CACAO DE ORIGEN DEL VRAE	8,093.00	42	192.69
102	ATLANTIC EXPORT S.A.	4,092.00	13	321.76
103	COSTURA INDUSTRIAL IMPORT	2,772.00	15	189.19
104	ECOANDINO	1,512.00	2	848.20
105	SANAWASI GROUP	1,000.00	2	460.00
106	WORLD ARTS EXPORT	330.00	0	1012.00
107	CABALLERO CARMELO IMPEXP E.I.R.L.	320.00	3	94.97
TOTAL GENERAL		**112,030,479.00**	**897,590**	**124.81**

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

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

Nro.	PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
1	ESTADOS UNIDOS	31,836,780.00	233,087	136.59
2	ALEMANIA	22,462,026.00	167,445	134.15
3	BÉLGICA	10,676,386.00	69,107	154.49
4	MÉXICO	8,723,384.00	110,274	79.11
5	FRANCIA	7,849,839.00	57,049	137.60
6	CANADÁ	4,702,787.00	30,383	154.78
7	SUECIA	3,598,522.00	27,780	129.54
8	REINO UNIDO	3,239,418.00	18,788	172.42
9	COLOMBIA	2,384,466.00	53,106	44.90
10	AUSTRALIA	2,051,797.00	12,610	162.71
11	JAPÓN	2,037,003.00	13,592	149.87
12	ITALIA	1,988,936.00	14,757	134.78
13	ESPAÑA	1,850,282.00	13,789	134.18
14	COREA DEL SUR	1,839,710.00	13,682	134.46
15	EGIPTO	1,452,658.00	14,007	103.71
16	RUSIA	1,116,333.00	8,250	135.31
17	ECUADOR	825,265.00	8,077	102.17
18	REPÚBLICA DOMINICANA	618,101.00	7,836	78.88
19	DINAMARCA	440,465.00	2,572	171.25
20	NUEVA ZELANDA	421,653.00	1,838	229.47
21	CHILE	387,256.00	3,076	125.89
22	INDIA	337,500.00	7,500	45.00
23	PAÍSES BAJOS	326,810.00	2,172	150.44
24	COSTA RICA	248,510.00	2,514	98.86
25	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	165,385.00	1,238	133.64
26	IRLANDA	133,864.00	825	162.26
27	ARGENTINA	113,090.00	825	137.08
28	PORTUGAL	107,654.00	855	125.91
29	GRECIA	54,591.00	413	132.34
30	NORUEGA	32,436.00	109	298.29
31	HUNGRÍA	4,800.00	22	220.80
30	TAIWÁN	2,772.00	15	189.19
TOTAL GENERAL		**112,030,479.00**	**897,590**	**124.81**

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
ENE.	12,297,855.00	27,415,816.00	58,619	206,519	209.79	132.75
FEB.	9,567,184.00	18,308,256.00	54,972	159,876	174.04	114.52
MAR.	7,085,663.00	16,926,878.00	44,409	144,132	159.55	117.44
ABR.	7,814,189.00	8,473,716.00	53,458	76,194	146.17	111.21
MAY.	20,831,222.00	12,215,910.00	142,592	102,704	146.09	118.94
JUN.	32,717,768.00	28,689,903.00	207,855	208,166	157.41	137.82
JUL.	65,789,203.00		424,022		155.16	
AGO.	77,544,058.00		500,615		154.90	
SET.	105,970,135.00		699,745		151.44	
OCT.	100,671,384.00		658,230		152.94	
NOV.	83,189,645.00		562,689		147.84	
DIC.	69,540,432.00		490,938		141.65	
TOTAL	**593,018,738.00**	**112,030,479.00**	**3,898,144**	**897,590**	**152.13**	**124.81**

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

YARA

Knowledge grows

Rendimiento

El Café del Perú crece con Yara

YaraVita™ ZINTRAC™ MgB

Granos de mayor calidad gracias a la nutrición balanceada que se logra por la aplicación de YaraVita Zintrac MgB, el foliar ideal para el Café.





Yara es buena cosecha

www.yara.com.pe

/YaraPeruOficial @YaraPeru @YaraPeru