AÑO 14 N° 57
SETIEMBRE-OCTUBRE 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"

La nueva generación del café peruano



Lo mejor estará en la 6ta. Expo Café Perú

Puccin®

La Recomendación del Experto

EFICACIA en el control de:

"Arañero"
(Pellicularia koleroga)

"Ojo de gallo"
(Mycena citricolor)

"Cercosporiosis"
(Cercospora coffeicola)

"Roya amarilla del café"
(Hemileia vastatrix)



CONTROL UNION EQUIVALENCIAS

AUTORIZADO SU USO PARA AGRICULTURA ORGÁNICA

Serfi SA

Tecnología para la ECOeficiencia de sus cultivos

Av. Oscar R. Benavides (Ex Diagonal) 380 Of. 701 Miraflores - Lima | e-mail:clientes@serfi.com.pe
Ventas: 446-2896 | Administración: 446-7082 | Fax: 444-3287 | www.serfi.com.pe

Índice

8 | **Urge fortalecer Plan Nacional de Renovación de Cafetales**

Entre 2013 y julio último se ha renovado 37,286 hectáreas de plantas de café, a través de créditos de Agrobanco. La meta es llegar a 80 mil en cinco años, pero se requiere mucho más.

12 | **La fiesta de la Expo Café Perú 2016**

Cafés de todo el país se reunirán en esta feria. Se anunciará al mejor grano aromático del año, habrá rueda de negocios, concursos de Latte Art y barman, así como el III Simposio de Café.

16 | **Se reactiva Consejo Nacional del Café**

Gremios y entidades del sector se reunieron para trabajar en una agenda para el desarrollo de la caficultura con acciones a corto, mediano y largo plazo.

20 | **Una alianza por la calidad en la caficultura peruana**

La JNC y el INACAL firmaron un convenio en el marco del primer Congreso Nacional de Asistencia Técnica y Calidad para la Cadena de Valor del Café Sostenible.

26 | **Productores siembran nuevas variedades con resistencia a roya**

Se encuentran en fincas piloto y de pequeños productores de CECOVASA, en Puno; CENFROCAFÉ, en Cajamarca; APCP Pichanaki, en Junín; y ASOCASEL, de Selva Central.

28 | **Sello de calidad de cooperativas cafetaleras impulsará JNC**

Dirigentes de organizaciones socias de la JNC expusieron la realidad de la caficultura en sus regiones y plantearon medidas para una productividad sostenible.

Junta Nacional del Café

AÑO 14 N° 57
SETIEMBRE-OCTUBRE 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.

Junta Nacional del Café

"Forjando el desarrollo de la caficultura peruana"

Expo Café Perú, alianza de productores, industria y Estado, para la competitividad

En 2010, en el marco de la clausura del VI Concurso Nacional de Café de Calidad, y a propuesta de varias cooperativas y empresas industriales, asumimos el compromiso de impulsar, para el siguiente año, un gran evento ferial del café peruano. Asumimos el reto tanto la Junta Nacional del Café, presidida por César Rivas Peña, y la Cámara Peruana de Café y Cacao, liderada por Luis Navarro Váscones. Los productores demandan trabajar unidos para fortalecer y ampliar nuestros mercados, fue el factor coincidente y clave para emprender juntos un nuevo reto.

El evento ferial comenzó en 2011, año récord de producción y exportación de café, y que también por precios altos, entusiasmaba a los más diversos actores. También comenzaba el Gobierno del presidente Ollanta Humala, cuyos ministros de Agricultura y Comercio Exterior se sumaron a la tarea, y la ministra de Cultura, Susana Baca, apostó por la cultura y tradición cafetalera.

El éxito de la primera feria generó entusiasmo y desafíos, como buscar la forma de involucrar más actores de las zonas de producción, en la medida de que los protagonistas deberían ser los productores. Hoy vemos a gobiernos locales y regionales del sur, oriente y centro del país, acompañando a productores de sus ámbitos.

Otro reto era alentar el consumo interno pero de café de calidad, de diversos orígenes regionales. Jornadas de barismo y cata alentada por jóvenes emprendedores dieron colorido de aromas y sabores al evento, atrayendo al público limeño al disfrute de los mejores cafés peruanos

Los concursos regionales identificaron y posicionaron los granos de alta calidad, y facilitó que compradores de cafés diferenciados del país y del extranjero se interesaran en su adquisición. Proveedores de servicios, equipos y maquinaria se sumaron a la fiesta del café peruano.

No fue sencillo, pero este evento se ha ido posicionando cada vez más. Ha crecido el número de expositores y de visitantes que asisten en busca de los mejores granos aromáticos que se cultivan en las doce regiones productoras de café que tenemos en Perú.

Ha sido determinante la alianza de productores e industriales para avanzar en esta 6ta Expo Café Perú, a la que se han sumado entidades públicas como Agricultura, MINCETUR, DEVIDA y PROMPEX; su apoyo, aunque intermitente, facilita el encuentro festivo del café peruano.

Tenemos un enorme desafío para los próximos años, como es reposicionar el café peruano en los mercados internacionales, y al mismo tiempo incrementar nuestro consumo. Para 2018, si el clima nos ayuda, Perú deberá acercarse a los 8 millones de quintales, y para 2021, si continuamos con la renovación de cafetales, nos acercaremos a los 10 millones. ¿Dónde vendemos tal volumen de café?.¿Cuántos kilos consumiremos los peruanos? ¿Qué rentabilidad tendrán los productores?

Por eso estamos obligados a trabajar de forma unida en ampliar la cobertura de futuras Expo Café Perú.

Es hora de revalorar nuestro café y de reconocer que es la principal actividad económica que puede ayudar a reducir la pobreza y pobreza extrema en la selva alta. Es hora de entender que no hay mañana sin café.

Consejo Directivo de la JNC



Japón consume más café

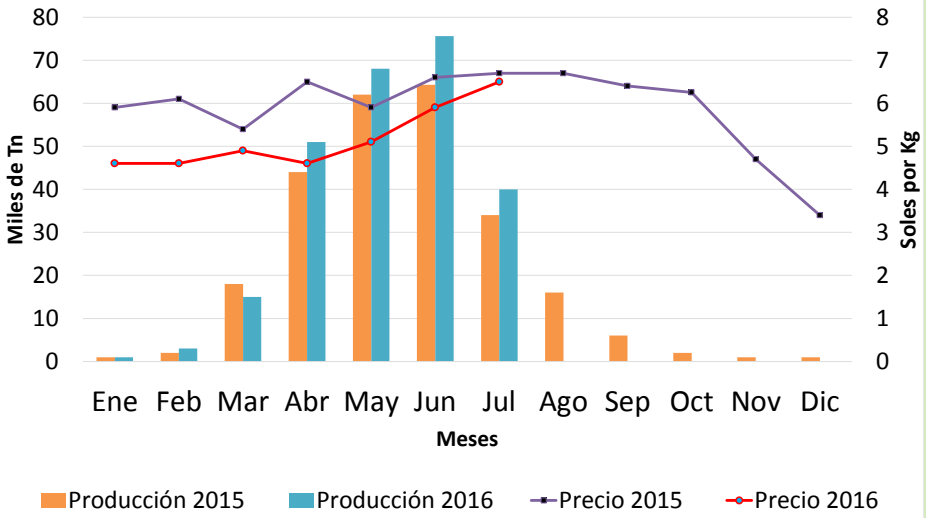
Un informe de la agencia France Press detalla cómo está creciendo la cultura del café, principalmente gourmet, en Japón, promovido por los baristas que lo preparan de diversas maneras, algunas tan originales, como un expreso chardonnay en un vaso de vino.

Este creciente interés ha hecho que Japón importe unas 430 mil toneladas de caé por año, colocándose detrás de Estados Unidos y Alemania.

Perú también exporta café a Japón, país que ocupa el 15 puesto entre los países compradores de nuestro grano aromático.

Según los datos registrados en la SUNAT, entre enero y agosto de este año, adquirieron 17 mil 229 quintales por un monto total de 2 millones 636 mil dólares. El precio promedio fue de 153 dólares el quintal, que implica entre 7 y 11 dólares más del promedio para Alemania y Estados Unidos, nuestros principales compradores.

PERÚ: PRODUCCIÓN Y PRECIO EN CHACRA DE CAFÉ PERGAMINO 2015 y 2016



FUENTE: MINAGRI
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

Cosecha de 286 mil TM pronostica MINAGRI



Una cosecha superior a 286 mil toneladas, equivalentes a 6 millones 220 mil quintales de café pergamino pronostica para el presente año el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI).

Señala que en el período de enero-agosto se han recolectado 278 mil 866 toneladas, equivalentes a 6 millones 62 mil quintales, faltando acumular las cosechas de setiembre a diciembre que, según referencias históricas, serían de 8 mil toneladas adicionales.

El incremento con relación al 2015 sería de 21%, si es que se confirman las cifras adelantadas por el MINAGRI.

En relación a los precios, el promedio anual sería de S/. 6.10 soles por kilo de café pergamino, contra un costo de producción de S/.9.30 soles. Por ello, las pérdidas que acumularían los productores superarían los 900 millones de soles.

Distinguen en México a Cooperativa La Prosperidad de Chirinos

La histórica Cooperativa "La Prosperidad" de Chirinos, de San Ignacio (Cajamarca) recibió un merecido reconocimiento por la calidad de su café en el reciente evento "Hablemos de Café" celebrado en México, que promueve anualmente Sustainable Harvest.

Recibieron el homenaje sus directivos Abdías Ortiz Medina y Joel Sánchez Guevara, presidente y gerente respectivamente.

En el evento participó una delegación de 10 cooperativas peruanas, especialmente del corredor del norte del país, entre ellas UNICAFEC, que estuvo representada por su gerente, Alfredo Alarcón.

Este año el tema de la reunión fue "Prosperando ante una nueva realidad", y sirvió como marco para examinar los retos económicos, sociales y ambientales de la caficultura, y la manera de enfrentarlos de forma efectiva.





JNC presente en taller sobre huella de carbono organizado por PROMECAFÉ



La directora de la Junta Nacional del Café, Lucila Quintana, representó al gremio cafetalero en el IV Taller de la Red Latinoamericana y del Caribe de la Huella Ambiental del Café, organizado por PROMECAFÉ, en la ciudad de Antigua, Guatemala.

El objetivo de este taller es fortalecer la articulación de los países exportadores de café en el proceso de elaboración de estándares ambientales del café similares a los de la Unión Europea. Además, busca el intercambio de experiencias en torno a mejores prácticas con miras al cuidado del medio ambiente.

Los asistentes visitaron una finca sostenible de café.

XII Concurso Nacional de cafés de calidad

expo cafe Perú 2016

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 Camara Peruana del Cafe 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



Plántulas en vivero de Eñeñas, en Villa Rica, que son resistentes a la roya y están siendo adquiridos por los productores.

MINAGRI concentró en Selva Central el 71% de inversiones para renovación de cafetales

Según cifras oficiales, entre 2013 y julio último se ha renovado 37,286 hectáreas, con una inversión de 420 millones. Cooperativas y productores individuales hicieron lo propio en otras 15 mil hectáreas, con créditos de banca comercial y alternativa.

De 290 mil hectáreas de café afectadas por la roya en el año 2013, de las cuales 90 mil eran irrecuperables, según Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), se han renovado 52 mil hectáreas hasta julio de 2016, según reportes de los ejecutivos del Plan de Nacional de Renovación de Cafetales del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI).

De acuerdo a los registros, 37,286 hectáreas fueron financiadas con recursos de AGROPERU y canalizados a través de AGROBANCO, por un monto que supera los 420 millones de soles, informó el coordinador del programa, Mario Rivero, en un evento organizado por la Junta Nacional del Café (JNC).

La mayor cobertura estuvo concentrada en la Selva Central, donde se colocaron 71% de los créditos de renovación, de los cuales 64.86% corresponden a Junín y 6.14% a Cerro de Pasco.

La semilla de CATIMOR fue la más difundida en este programa, estimándose una cobertura de 70%, seguida de Gran Colombia, Bourbón, Mundo Nuovo y Catuai. Fueron 5 proveedores que cubrieron el 65% de las semillas usadas en la renovación, lo cual hoy es tema de debate sobre la calidad de taza y manejo del cultivar.

La conducción del plan de renovación fue concentrada en el MINAGRI, bajo la responsabilidad del viceministro Jorge Montenegro, en cuyo directorio participaban un representante de AGROBANCO, el jefe de la Dirección General de Negocios Agrarios (DIGNA) y el coordinador general del Plan Nacional de Renovación de Cafetales. Todos del MINAGRI.

La renovación de cafetales y la reprogramación de créditos a los cafetaleros prestatarios fue propuesta por la Junta Nacional del Café y la Cámara Peruana en el marco del Consejo Nacional del Café -según documentos y actas-, a inicios de 2013. Pero no se implementó debido a la resistencia de ejecutivos de AGROBANCO, que condicionaban una tasa de interés no menor a 16%, que era, por cierto inviable de honrar debido a la gravedad de la crisis de la caficultura.

Hectáreas Renovadas y Productores Atendidos PNRC
(Anualmente 2013 - 2016)

AÑO	HECTÁREAS RENOVADAS	CRÉDITOS ATENDIDOS
2013	2,664	1,878
2014	15,164	12,406
2015	13,712	12,788
2016	5,745	5,419
TOTAL	**37,286**	**32,491**

Tras varias reuniones de los directivos de la JNC con funcionarios del MINAGRI y el propio ministro de entonces, Milton von Hesse, y luego de las marchas y bloqueo de carreteras, recién se oficializó el programa, que nació con dos resoluciones ministeriales, una de financiamiento a través de créditos para los productores, y la otra para consolidar, en Agrobanco, las deudas que los cafetaleros hayan tenido con instituciones financieras.

Rivero reconoció que, sin embargo, los productores no están conformes con el interés que cobra el banco del Estado, sobre el que varios directivos de la JNC se han pronunciado en más de una oportunidad, trasladando así el malestar de los socios de las cooperativas.

Por otro lado, informó que a nivel nacional 260 asistentes técnicos brindan servicios de extensión a los productores y trabajan 150 gestores de negocios encargados de hacer seguimiento a los cafetaleros para asesorarlos en los requisitos que necesitan cumplir para acceder al crédito.

Desglosando lo ejecutado hasta ahora, se desprende que en 2013 se renovaron tan solo 2,664 hectáreas, pese a que la necesidad era mucho mayor. En



El año 2012 la plaga de roya dejó 90 mil hectáreas de café totalmente inservibles



Tomás Córdova, presidente de la JNC, pide que el MINAGRI coordine más con los productores.

2014 la cantidad se elevó a 15 mil hectáreas, al año siguiente se instalaron plantones en 13 mil hectáreas, y en lo que va de 2016 se ha dado créditos para colocar nuevos cafetos en 5,700 hectáreas.

Se espera que a partir del 2018 entren en producción comercial unas 30 mil hectáreas, con un volumen promedio de 1 millón de quintales adicionales, pero para el 2019 se estima que 60 mil hectáreas con un volumen de 2 millones de quintales.

Incumpliento de pago

Un análisis de tendencias de mercado y costos de producción generan preocupaciones sobre la viabilidad de cumplimiento del pago de los créditos. Hoy se alzan voces de condonación del crédito, mientras que en las cooperativas, con realismo y responsabilidad plantean una reprogramación de los créditos, reducción de la tasa de interés, y condonación de intereses de los 3 años de gracia.

Colocaciones a nivel departamental del PNRC
(octubre 2013 a julio 2016)

Región	Superficie (ha)	N° Familias usuarias	Inversión desembolsada S/.	% Participación
Amazonas	2,521	2,608	23,646,418	6.76%
Ayacucho	544	516	4,640,692	1.46%
Cajamarca	2,483	2,262	25,047,134	6.66%
Cusco	1,727	1,707	19,201,488	4.63%
Huánuco	1,078	1,085	8,286,738	2.89%
Junín	22,993	15,708	258,626,560	61.67%
Lambayeque	18	12	193,410	0.05%
Pasco	2,414	1,503	27,067,039	6.47%
Piura	220	213	1,789,522	0.59%
Puno	508	537	4,057,034	1.36%
San Martín	2,508	3,041	25,348,416	6.73%
Ucayali	272	223	2,865,197	0.73%
Total general	**37,286**	**29,415**	**400,769,648**	**100%**

Fuente: AGROBANCO / Elaboración PNRC

Estas inquietudes han sido planteadas a la JNC para que los canalice ante el Gobierno, lo cual ha sido formulado, y se espera que pronto se instale una comisión técnica de trabajo para fundamentar estas propuestas, prevenir conflictos sociales y mantener una cultura de pago por parte de los cafetaleros.

Señalan que el Gobierno subsidia de forma directa a la industria de la construcción, con cientos de miles de soles, y que la actividad cafetalera, que es el bastión económico contra la economía ilegal, merece similar trato. "La Constitución vigente prohíbe la discriminación entre peruanos", precisan.

Cifras oficiales

De acuerdo a la información del MINAGRI, el primer año se ejecutó 33.4 millones de soles, y al finalizar 2015 el acumulativo llegó a 400.77 millones de soles..

La región donde se ha entregado el mayor número de créditos es Junín: han accedido a este programa 15 mil familias y la inversión desembolsada superó los 258 millones de soles para cerca de 23 mil hectáreas. Esto implica el 61.67% del total de colocaciones.

Le sigue Pasco, con 27 millones de soles, y el tercer lugar es compartido por Cajamarca y San Martín, donde se entregaron poco más de 25 millones de soles en cada uno.

Rivero expuso que de los cerca de 30 mil productores que han accedido a este programa, el 90% usa buenas prácticas.

Agregó que otra de las metas al momento de crear el Plan de Renovación era que al menos 15 mil productores de todos los participantes estén organizados, aunque admitió que aún no se está trabajando el componente de asociatividad de manera directa. Aseguró que, sin embargo, al menos el 30% de los que partici-

pan en el programa pertenecen a cooperativas y asociaciones.

Tarea pendiente

El presidente de la Junta Nacional del Café, quien también lidera la filial de San Martín, Tomás Córdova, señaló que sería importante conocer el detalle exacto sobre el número de productores organizados que han podido acceder a créditos para renovación y cuántos de ellos pertenecen a dicho gremio.

Remarcó que representan a más de 70 cooperativas y asociaciones de productores, la mayoría con menos de 2 hectáreas y media.

Sostuvo que ha recibido información de muchas organizaciones socias de la JNC, en el sentido de que a muy pocos les han aprobado los créditos.



Jesús Fernández, de CENFROCAFE, renueva su finca con plantas resistentes a la roya.

"En San Martín se ha invertido muy poco en comparación con lo que se necesita para renovar los cafetos que fueron afectados por la roya. Además, falta que se haga un monitoreo que dé fe de que por lo menos el 80% se está invirtiendo en las chacras, pues los productores se siguen quejando de la plaga y de que no saben qué variedad van a sembrar. Esa es una tarea pendiente", refirió.

Por su parte, René Cauna, de la Cooperativa Santa Rosa de Unión Azata, de la provincia puneña se Sandia -que forma parte de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA)-, indicó que "casi nada de apoyo del Estado" han recibido en el tema de renovación.

"Hay otros proyectos, como los que tienen DEVIDA y SENASA, pero no se ha logrado los objetivos porque las enfermedades siguen afectando el cafeto y la amenaza del incremento de sembríos de coca. Eso afecta la productividad del cultivo de café", comentó.

En ese mismo sentido se pronunció, Yohny Apaza, de la Cooperativa Charuyo, también de Sandia. Pidió al presidente Pedro Pablo Kuczynzki que dé un mayor impulso a su región, reconocida por producir cafés de calidad.

Asimismo, Miguel Aparco, de la Cooperativa Agraria Cafetalera Sostenible Valle Ubiriki, en Selva Central, manifestó que hay socios que han podido acceder a créditos para renovar una hectárea a través de Root Capital, pero no han recibido apoyo del Estado porque exigen entre sus requisitos que tengan título, pero la mayor parte solo tiene certificados de garantía.



"Nosotros estamos prácticamente solos, ni para el seguro de salud nos apoya el Gobierno. Tenemos que seguir con nuestro propio esfuerzo", argumentó.

Mientras que Cirilo Quispe, presidente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Alto Urubamba, en la provincia cusqueña de La Convención, destacó que socios de su organización han podido acceder al Plan de Renovación, recordando que se creó gracias a gestiones de la JNC.

"De alguna forma se está promoviendo la renovación, el problema es que no se cumplen con los plazos que ha planificado Agrobanco. Muchas veces no se han hecho los reembolsos a su debido momento. Dijeron que se iba a dar asistencia técnica a los productores que accedan al financiamiento, pero esto no se está dando en nuestra zona, lo que puede ocasionar que el agricultor pierda su inversión y no podrá pagar sus cuotas", advirtió.



El Parque de la Exposición será el escenario que durante tres días reunirá a toda la cadena de valor del café peruano.

La fiesta de la Expo Café Perú 2016

Cafés del norte, centro y sur del país se reunirán en esta feria, en la que se anunciará al mejor grano aromático de este año. Se realizará una rueda de negocios, concursos de Arte Latte y barman con café, así como un simposio especializado.

Lima será una fiesta con aroma de café durante la 6ta Expo Café Perú, que se llevará a cabo entre el 21 y 23 de octubre en el Parque de la exposición, en la que reunirá a toda la cadena de valor del grano aromático.

Habrá más de cien stands donde los productores ofrecerán sus más finos cafés y una serie de productos que lo utilizan como insumo, así como exportadores y diversas empresas que dan servicio al sector, entre tostadurías, cafeterías, venta de maquinarias, entre otros.

El evento será inaugurado al mediodía del viernes 21 por el presidente de la Junta Nacional del Café (JNC), Tomás Córdova, y el de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, así como representantes del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y DEVIDA, entre otras entidades públicas.

"La Expo Café busca promover el consumo de café peruano en nuestro propio país, ya que el 90% de la producción se destina a la exportación. Los peruanos también tienen el derecho de beber los finos cafés que producimos y los encontrarán en esta feria", refirió Córdova.

Resaltó que este año se lleva a cabo, de manera consecutiva, la sexta edición de este certamen, que ha sido posible gracias a la unidad de los productores, exportadores y el sector público.

El dirigente gremial destacó la presencia de organizaciones de pequeños productores de las diferentes zonas de producción del país. "La mayor parte de su café se va a Europa, Estados Unidos y Asia, pero los asistentes a la Expo Café podrán saborearlo", indicó.

Han confirmado su presencia, cooperativas y asociaciones de Junín, Cajamarca, San Martín, Amazonas, Puno y Cusco, entre otras zonas de producción.

Café campeón

El día de la inauguración se conocerá a los mejores diez muestras que pasaron por un riguroso proceso de evaluación, desde certámenes regionales hasta llegar a la etapa final

del XII Concurso Nacional de Cafés de Calidad.

Desde inicios de agosto, un equipo de catadores nacionales con alta a calificación se trasladaron a catorce sedes para evaluar las 350 muestras presentadas a los eventos regionales por productores individuales, cooperativas cafetaleras, asociaciones agrarias y empresas.

La coordinadora general del concurso nacional y catadora Q Grader, Ana Salazar, informó que en este nivel clasificaron 97 de los lotes presentados, lo que demuestra que Perú cuenta con cafés finos, que no tienen nada que envidiar a otros países cafeteros.

En la etapa semifinal, clasificaron 43 muestras, la mayor parte de ellas provenientes de Cajamarca, Puno y Huánuco. En total, 26 de los lotes presentados se cultivaron en dichas regiones. Además, pasaron 17 cafés del VRAEM, Junín, Pasco, Cusco y San Martín.

Se trata de granos aromáticos especiales, de alta calidad de taza que normalmente se destinan a la exportación, principalmente por organizaciones de pequeños productores.

La región que más cantidad de muestras ha clasificado es Cajamarca con 13 concursantes provenientes de Jaén y San Ignacio; le sigue Puno, con siete lotes de café del valle de Sandia; y seis son de Tingo María, Huánuco.

Los cafés que pasaron a la etapa final serán evaluados por un equipo de diez catadores, nacionales e internacionales, liderados por el reconocido catador mexicano Manuel Díaz, que por tercera vez participa en este certamen. En las dos anteriores oportunidades reconoció que Perú tiene buenos cafés y recomendó fortalecer la producción de cafés especiales y de origen como una forma de posicionamiento en el exigente mercado externo.



Catadores nacionales e internacionales, bajo liderazgo del mexicano Manuel Díaz, escogerán el mejor café.

También integran el jurado, el catador Q Grader Jaime Duque, quien es instructor del Coffee Quality Institute; así como Mateo Martínez, de Xoxios, España; asimismo, Joel Edwards, de Red Fox Coffee Merchants, y Piero Cristiani, de la empresa Café Imports, ambas de Estados Unidos.

Ellos seleccionarán los diez mejores cafés peruanos que participarán en la rueda de negocios que se organiza en el marco de la 6ta Expo Café Perú, a la que asistirán compradores nacionales e internacionales. Los tres mejores serán premiados por su excelente calidad de taza.

Asimismo, en el marco de esta feria se realizarán el primer concurso de Café Latte y de Bartender de cocteles en base a café. Durante todo el evento habrá show de barismo y gastronomía de café.

Institucionalidad y calidad

En el marco de la Expo Café Perú 2016, el 21 y 22 de octubre se realizará el 3er Simposio Internacional del Café: Institucionalidad, Calidad y Cambio Climático, en el que se reunirán expertos del sector público y privado.

Uno de los participantes internacionales es el secretario ejecutivo de PROMECAFÉ, René Gomez, quien el viernes por la mañana disertará sobre la experiencia de institucionalización del sector café de Centroamérica.



Los más selectos granos serán ofertados en la rueda de negocios.

MUESTRAS CLASIFICADAS PARA ETAPA FINAL DEL XII CONCURSO NACIONAL DE CAFÉS DE CALIDAD

Nº	SEDE REGIONAL	PRODUCTOR	ORGANIZACIÓN	PROVINCIA
1	**VRAEM - Ayacucho**	Anselmo Ramírez Lonasco	Luz de Verdad Nuevo Progreso	Slivia - Huanta
2		Delfín Yucra Huayta	Qorichayoc	Kimbiri - La Convención
3	**Tingo María**	Cooperativa Araria Cafetalera Divisoria - LOTE 1	Cooperativa Agraria cafetalera Divisoria	Leoncio Prado - Tingo María
4		Eugenio Rodríguez Ciriaco	Arábica Coffee cafetería SAC.	Leoncio Prado -Tingo María
5		Iván Zúñiga Martínez	Puro Aroma – cafetería	Leoncio Prado -Tingo María
6		Cooperativa Araria Cafetalera Divisoria - LOTE 2	Cooperativa Agraria cafetalera Divisoria	Leoncio Prado -Tingo María
7		Cooperativa Araria Cafetalera Divisoria - LOTE 4	Cooperativa Agraria cafetalera Divisoria MAPRESA	Leoncio Prado -Tingo María
8		Santos Marlo Durán Noreña	Cooperativa Agraria valle del Monzón	Leoncio Prado -Tingo María
9	**Pichanaki - Junín**	Feliciano Quispe Vásquez	C.A.C ACPC	Chanchamayo
10		Mauro Salazar Vivanco	C.A.C ACPC	Chanchamayo
11	**Satipo**	Benigna Vicente Hilario	CACE Valle Santa Cruz	Satipo
12		Jorge Quispe Guillén	CACE Valle Santa Cruz	Satipo
13	**San Ignacio**	José Colunche Díaz	Independiente	San Ignacio
14		Santos Pascual Mendoza Bernilla	La Prosperidad de Chirinos	San Ignacio
15		José Santos García Coello	CENFROCAFE	San Ignacio
16		Armando Gilberto Guevara Chávez	La Prosperidad de Chirinos	San Ignacio
17	**Sandia**	Raúl Mamani Mamani	CECOVASA	Sandia
18		Julio Huanca Castro	CECOVASA	Sandia
19		Modesta Chambi Maldonado	CECOVASA	Sandia
20		Juan Quilla Lura	CECOVASA	Sandia
21		Gilberto Alvares Chambi	CECOVASA	Sandia
22		Simona Lipe Manani	CECOVASA	Sandia
23		Mauro Estofanero Moraza	CECOVASA	Sandia
24	**Villa Rica**	CEPRO YANESHA M- 1	CEPRO YANESHA	Villa Rica - Oxapampa
25		Selena Contreras Obregón	Independiente	Villa Rica - Oxapampa
26		CEPRO YANESHA M- 2	CEPRO YANESHA	Villa Rica - Oxapampa
27		CEPRO YANESHA M- 3	CEPRO YANESHA	Villa Rica - Oxapampa
28	**Quillabamba**	Rafael Tupayupanqui Vargas	Asoc. Quellouno	La Convención
29		Daniel Palomino Delgado	COOP. Incahuasi	La Convención
30		Benigno Rayme Miranda	Asoc. Quellouno	La Convención
31		Hilario Huamán Bernal	Independiente	Calca
32	**Tarapoto**	Olmer Roldán Córdova	AFRUSEL	El Dorado
33		Rudorico Colunche Caderillas	Bajo Viabo	Bellavista
34	**Jaén**	Maria Santos Quispe Pérez	CENFROCAFE	Jaén
35		Alcibiades Coronel Gastelo	COOP. Rutas del Inca	Jaén
36		SC001	Sol & Café	Jaén
37		Patricio Rubio Saucedo	APA.Lima Coffee Perú	Jaén
38		Efraín Carhuallocllo Salvador	CENFROCAFE	Jaén
39		SC007	Sol & Café	Jaén
40		SC005	Sol & Café	Jaén
41		Gilberto Abelardo Arévalo Gonzales	COOPVAMA	Jaén
42		SC003	Sol & Café	Jaén
43	**Moyobamba**	Ilder Vásquez Menor	APA Café Perfecto	Laurel - Lamas



Los asistentes podrán disfrutar de shows de barismo y gastronomía con café durante los tres días de la feria.

Se ha invitado al ministro de Agricultura y Riego, José Manuel Hernández, para que haga una exposición sobre la políticas y lineamientos para la caficultura peruana con miras al bicentenario.

Asimismo, el gerente de la JNC; Lorenzo Castillo, y el presidente de la Cámara Peruana de Café y Cacao, Luis Navarro, presentarán la situación de la caficultura nacional.

De acuerdo al programa del Simposio, la tarde del viernes se realizará el bloque de calidad del café, en el marco del convenio de la JNC y el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL). Precisamente, su presidenta ejecutiva, Rocio Barrios Alvarado, dará las palabras de apertura.

El asesor técnico especializado para Colombia del Coffee Quality Institute (CQI) Jaime Duque, expondrá sobre los retos de la calidad del café en el mercado internacional; y el consultor y juez líder del equipo que elegirá al mejor café peruano de este año, Manuel Díaz, hablará sobre los criterios de calidad que se requiere para impulsar una cadena sostenible con alta calidad de taza.

Mientras que el director de Acreditación de INACAL, Augusto Mello, expondrá sobre la importancia de contar con sellos y signos distintivos, y explicará en detalle en qué consiste la marca colectiva de sello de calidad al café sostenible peruano.

El sábado estará dedicado al bloque del cambio climático. La primera exposición será la presentación de las conclusiones del IV taller de la huella ambiental del café, que estará a cargo de la consultora de la División de Comercio Internacional e Integración de CEPAL, Ximena Olmos.

La coordinadora técnica de la JNC, Susana Schuller, expondrá sobre la Implementación Interinstitucional de la Iniciativa de Alerta Temprana para Café en Perú; y la co-coordinadora del Proyecto Modelo Desarrollo Sostenible del Café Peruano, María Mercedes Medina, disertará sobre los Paisajes Climáticamente Sostenibles.

Además, el experto Jorge Elliot hablará sobre las experiencias en agroforestería y jubilación para familias cafetaleras desarrolladas por el Proyecto Café Correcto; mientras que el director de Ciencias. WWF Perú, José Luis Mena, presentarán los avances en el Plan Provincial de Adaptación del Cambio Climático en la Provincia de San Ignacio.

El coordinador nacional de la Plataforma SCAN Perú, Gerardo Medina, hablará sobre cómo nos estamos preparando para el cambio en la cadena de valor del café.

Asimismo, se expondrá lo el MINAGRI ha avanzado en el NAMA Café, así como se presentarán los avances realizados en proyecto Café y Clima y las aplicación de una caficultura climáticamente inteligente que se están llevando a cabo en la región San Martín.



A la izquierda: secretario ejecutivo de PROMECAFE, René Gómez, estará en el simposio.



Con el objetivo de formular políticas a favor de los cafetaleros, se reunen representantes del Estado, empresas y productores cafetaleros.

Se reactiva el Consejo Nacional del Café

Gremios y entidades del sector que forman parte de esta instancia, se reunieron para trabajar en una agenda para el desarrollo de la caficultura con acciones a corto, mediano y largo plazo.

Los integrantes del Consejo Nacional del Café se reunieron el 12 de setiembre último para evaluar la situación actual de la caficultura peruana y las acciones a desarrollar en el corto y mediano plazo, así como la importancia de Expo Café Perú en la promoción del consumo interno.

Por el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) estuvieron el jefe de la Dirección General de Negocios Agrarios, Ángel Manero, y Jorge Figueroa; por la Junta Nacional del Café asistieron su presidente, Tomás Córdova, y su gerente, Lorenzo Castillo; mientras que por la Cámara Peruana de Café y Cacao, participaron su presidente, Luis Navarro, y su gerente, Eduardo Montauban.

Saludaron el relanzamiento del Consejo, remarcando la importancia de esta instancia para establecer políticas de Estado para fortalecer la caficultura, que está pasando por una difícil situación por los bajos precios, el rebrote de la roya en algunas zonas, la sobreproducción en otros países cafetaleros y la persistencia de sembríos de baja calidad del grano aromático.

A esto se suma la aparición con fuerza de la broca en algunas regiones, y se teme que se acentúe el próximo año por la falta de mano obra en el campo, lo que limita las labores culturales en las fincas.

Muchas necesidades

Los miembros del Consejo coincidieron en que se debe dejar de tratar al productor como si fuera un mendigo, y más bien impulsar créditos con asistencia técnica en base a un paquete tecnológico consensuado y programas de crédito supervisados.

Un punto fundamental fue solicitar que se vea a la caficultura peruana con una óptica multisectorial, y la intervención de diferentes sectores como Economía, Salud, Educación, Transportes, etc.

Advirtieron que hay diversidad de información alrededor de esta cadena, que pero está dispersa y no sistematizada. Sin embargo, indicaron que hay carencia de datos en otros temas, como por ejemplo, el número de hectáreas de café cuyas plantas deben renovarse debido a su antigüedad, junto a las que fueron afectadas por la roya.

Remarcaron, también que falta datos sobre los agentes económicos que intervienen en la cadena, como acopiadores, plantas de procesamiento, entre otros.

Productividad y costos

La JNC refirió que el crecimiento de la caficultura a lo largo de las últimas décadas se ha debido a un incremento del áreas de producción, y no al incremento de la productividad. Destacó que esta situación no ha generado mejoras en las fincas pues el promedio de cosecha es de apenas 15 quintales por hectárea.

Remarcó que se debe tratar con detenimiento el tema de costos de producción, como un indicador. Manifestó que un productor cafetalero debe producir un mínimo de 35 quintales por hectárea para equilibrar su economía.

Todos coincidieron en que es prioritario generar institucionalidad en base a actores públicos y privados de la cadena del café que cuenten con legítima representación, así como desarrollar una estrategia a fin de reposicionar la imagen del café peruano, realizando los ajustes necesarios para la transparencia en los negocios.



Ángel Manero, del MINAGRI y Luis Navarro, de la Cámara Peruana del Café y Cacao.

Un tema que se tocó en la reunión fue la urgencia de abordar las implicancias del Cambio Climático en la producción del café, implementar la Huella del Carbono de acuerdo a las tendencias del mercado, así como ejecutar la NAMA café.

Antes de culminar la reunión, acordaron elaborar una Línea de Base de la caficultura Peruana y consensuar la Matriz Tecnológica del Café con equipos del Plan Nacional de Renovación de Cafetales del MINAGRI y los expertos de las Instituciones privadas.



Tomás Córdova, presidente de la JNC, resaltó la necesidad de tener una agenda país para el café.



El Congreso pasará una prueba de fuego cuando se presente el proyecto de ley de cooperativas.

PRODUCE, CONFENACOOP y JNC trabajan nueva ley de cooperativas

Se trata de una iniciativa legislativa con el objetivo de modernizar y unificar las normas que regulan al movimiento cooperativo peruano. Buscarán el apoyo de las diferentes bancadas parlamentarias.

Un anteproyecto de ley para actualizar la normatividad sobre el sector cooperativo peruano están trabajando funcionarios del Ministerio de Producción (PRODUCE), directivos de la Confederación Nacional de Cooperativas (CONFENACOOP) y de la Junta Nacional del Café (JNC). Una vez listo el será enviado al Parlamento para su discusión. Buscarán el respaldo de las bancadas parlamentarias.

El documento empieza con la definición de una cooperativa: "Son sociedades de personas que se organizan voluntariamente para satisfacer las necesidades económicas, sociales y culturales de sus socios, mediante una empresa común gestionada democráticamente y sin finalidad lucrativa".

Remarca que se orientan hacia los valores de ayuda mutua, responsabilidad, democracia, igualdad, equidad y solidaridad; y sus socios suscriben los valores éticos de honestidad, transparencia, responsabilidad social y preocupación por los demás.

Un punto importante es el artículo que trata sobre el acto cooperativo. Lo define cómo aquellos que se realizan entre cooperativas y sus socios en cumplimiento de su objeto social.

Señala que los actos cooperativos deben reunir las siguientes características básicas:

- Constituyen actos internos (cooperativas-socios) ausentes de lucro

- No son actos de mercado o de comercio

- Tienen la naturaleza de un "Mandato con Representación", cuando la cooperativa realiza alguna operación en el mercado con el objeto de obtener los bienes o servicios que sus socios requieren, o para colocar los bienes o servicios de sus socios en el mercado. En ambos casos la cooperativa ejerce la representación de los socios en el mercado.

Asimismo, queda específicamente señalado que la cooperativas se encuentran inafectos al Impuesto a la Renta por los ingresos netos provenientes de actos cooperativos, así como al Impuesto General a las Ventas por las operaciones que realicen con sus socios.

Como se recuerda, la falta de precisión sobre el acto cooperativo en la actual normatividad, generó que años anteriores el Ministerio de Economía y la SUNAT hayan intentado imponer cobros y multas indebidos a las cooperativas cafetaleras. Ante esta situación, y tras marchas

de protesta realizadas por el gremio cafetalero, se dio una norma que aclaró esta situación.

Sobre su constitución

Por otro lado, señala que las cooperativas no requieren de un capital social mínimo para constituirse y realizar sus operaciones, salvo que por el tipo de actividad que desee tener, la norma pertinente señale el monto mínimo.

En ese sentido, detalla que para el caso de una cooperativa de ahorro y crédito, se requiere acreditar un capital social suscrito y pagado no menor de 10 Unidades Impositivas Tributarias (UIT).

Asimismo, se precisa que se requiere cuando menos 11 socios para constituir una cooperativa, los que pueden ser personas naturales o jurídicas.

La iniciativa expone, además, cuáles son los deberes y derechos de los socios, así como el régimen disciplinario al que se someten y los motivos por los cuales deja de ser miembro de la organización.

Define las atribuciones del Consejo de Administración de la cooperativa, entre las que están: dirigir la administración de la cooperativa y supervisar el funcionamiento de la gerencia; elegir a su presidente, vicepresidente, y secretario; aceptar la dimisión de sus miembros; elegir y remover al gerente; nombrar apoderados, dotándolos de las facultades correspondientes; aprobar, reformar e interpretar los reglamentos internos, entre otras.

En el caso del Consejo de Vigilancia, detalla como una de sus funciones, el solicitar al Consejo de Administración y a la gerencia, los informes sobre el cumplimiento de los acuerdos de la asamblea general y de las disposiciones de la ley, así como el estatuto y los reglamentos internos.

También lo faculta a vigilar que los fondos en caja, bancos, valores y títulos de la cooperativa o los que ésta tenga en custodia o garantía, estén debidamente salvaguardadas.

Por otro lado, precisa que el Comité Electoral se elige por asamblea y tiene al responsabilidad de planificar, organizar, ejecutar y evaluar los procesos electorales de la cooperativa. Mientras que el Comité de Educación tiene a su cargo las acciones de capacitación y entrenamiento de sus miembros, dirigentes electos, funcionarios y empleados.

Elecciones y tributos

El anteproyecto de ley señala que la elección de dirigentes se hará en una reunión de socios o delegados hábiles en asamblea general; así como en un proceso eleccionario que establezca el estatuto o reglamento, tanto de forma presencial como electrónica.

Determina que los miembros titulares de los Consejos de Administración y Vigilancia, así como los Comités Electoral y de Educación, solo podrán ser reelegidos de forma inmediata una sola vez, salvo que el estatuto lo prohíba.

En este punto, aclara que no se considera reelección inmediata cuando se elige a un miembro que ejerce el cargo por un período menor al establecido, porque está cubriendo una vacante, ni cuando un miembro suplente es elegido como titular en mismo órgano al que pertenece, tampoco cuando un suplemento que asumió la titularidad por vacancia, ni cuando un suplente es elegido nuevamente como tal.

La iniciativa ordena que se deroguen la Ley General de Cooperativas, Texto Único Ordenado por el Decreto Supremo N° 074-90-TR, la Ley 25879, los Decretos Supremos N° 013-93-AG, 017-93-AG y 018-93-AG, y toda otra disposición que se oponga a la norma.



Los cafetaleros marcharon al Parlamento en 2011 por el Acto Cooperativo.



Socios de la JNC participaron en Congreso Nacional de Asistencia Técnica y Calidad para la Cadena de Valor del Café Sostenible.

Una alianza por la calidad en la caficultura peruana

La Junta Nacional del Café y el Instituto Nacional de Calidad firmaron un convenio para posicionar la producción de cafés finos. Suscripción se llevó a cabo en el marco del 1er Taller Internacional en Cultura de Calidad para Cafés Especiales, entre otros eventos realizados por el Día del Café Peruano.

Conscientes de que el mercado internacional demanda cafés certificados con alta calidad de taza, sostenibles y con baja huella de carbono, la Junta Nacional del Café (JNC) y el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) firmaron en agosto un convenio interinstitucional para impulsar la acreditación de calidad del café peruano.

"Hoy es un día histórico para la caficultura peruana, sentamos una alianza estratégica por una visión nueva de la caficultura que es la calidad acreditada en taza y en sistema de producción de cafés sostenibles", resaltó el gerente de la JNC, Lorenzo Castillo, durante la inauguración del 1er Taller Internacional en Cultura de Calidad para Cafés Especiales.

Refirió que con esta alianza el mercado internacional tendrá la garantía de que el café que sale de Perú cumple con los estándares de calidad y es producto de una oferta sostenible en toda la cadena de valor.

Por su parte, la secretaria general de INACAL, Clara Galvez, señaló que la mejora en la calidad facilitará el acceso a los mercados globalizados, donde los niveles de exigencia son muy altos.

"Siendo un país con una variedad de productos muy rico podemos alcanzar calidad, ser competitivos



Funcionarios de INACAL y la Junta Nacional del Café, tras suscribir convenio.

y ofertarlos al mercado internacional en mejores condiciones. Para eso están las normas técnicas, que están alineadas a normas internacionales, así como la acreditación", precisó.

Este taller formó parte de una serie de actividades realizadas en el I Congreso Nacional de Asistencia Técnica y Calidad para la Cadena de Valor de Café Sostenible, llevado a cabo en el marco de las celebraciones por el Día del Café Peruano.

También se realizó el Curso Internacional de Metodologías para la Asistencia Técnica en Cafés especiales, así como el 1er Seminario Nacional de Asistencia Técnica en Caficultura Sostenible.

El congreso fue organizado en el marco del Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible del Café ejecutado por la JNC y SCAN financiamiento del BID y SECO, a fin de contribuir al fortalecimiento de las capacidades del sector cafetalero para incorporar la cultura de calidad como un enfoque transversal para toda la cadena, mejorando, así, la competitividad y acceso a nuevos mercados.

Nueva estrategia

Durante el evento, Castillo destacó que es prioritario impulsar una nueva caficultura peruana, enfocada en la producción sostenible de cafés de calidad que esté sustentada en buenas prácticas agrícolas en armonía con la naturaleza y que responda a la adaptación del cambio climático.

Detalló que hasta ahora el 35% de nuestra producción de grano aromático corresponde a cafés sostenibles, que combinan una mayor productividad y una mejor calidad de taza, respetando los estándares ambientales. Remarcó que la alianza con la entidad gubernamental para la calidad busca fortalecer este proceso y hacerlo extensivo a todas las regiones cafetaleras.

"Según los registros de entidades certificadoras, tenemos 150 mil hectáreas de cafés especiales certificados, y se prevé que este año se coloque un millón 200 mil quintales de cafés finos en el exterior, principalmente en Alemania, que es el mayor comprador de café peruano", comentó.

Agregó que en todas las regiones cafetaleras del país hay esfuerzos para producir cafés sostenibles de alta calidad de taza con tecnología moderna. En ese sentido, remarcó que las cooperativas y asociaciones de productores apostaron por los granos aromáticos finos desde los años 90, y ahora están fortaleciendo este trabajo a través de la renovación de cafetales con enfoque de cafés especiales.

"De las 120 cooperativas cafetaleras que hay en Perú, unas 50 cuentan con laboratorios de control de calidad y con catadores que han sido formados para poder seleccionar los mejores cafés. Además, invierten en infraestructura de



María Clara Galvez, de INACAL, y Lorenzo Castillo, de la JNC.



Productores promotores compartieron sus experiencias por una caficultura sostenible.

acopio, secado y proceso adecuado para poder cuidar la calidad del grano aromático", expresó.

Añadió que ahora están decididos a trabajar por una marca colectiva, respetando los orígenes de cada zona, que le da características únicas al café peruana.

Expositores internacionales

Uno de los invitados especiales fue Fernando Soleibe, técnico en cafés especiales de la Cooperativa del Cauca, de Colombia, quien dictó la ponencia magistral "Asistencia Técnica de Calidad para la Cadena de Valor de Café Sostenible.

Empezó explicando que lo primero que se debe hacer es ser conscientes de que Perú, ni Colombia, ni Brasil es el único productor de café, y que 60 países producen café, por lo que todos están en la misma competencia de vender su café y con mejores precios.

Detalló que el consumo mundial está basado por los cafés comerciales, que no tienen mayor diferencia entre sí, sin embargo, también deben ser de calidad, lo que implica un buen cultivo de manejo y de beneficio. Precisó que aquí se compite vía calidad y rendimiento.

"Y si bien los cafés especiales son insustituibles, hay que posicionarlos. Hay que ganarse el crédito para que nos den un sobreprecio, el valor adicional por producirlo", manifestó, aclarando que aquí también es fundamental la calidad.

Soleibe sostuvo que el objetivo es tener muy buenos rendimientos en las fincas, con muy buena calidad, para poder ser competitivos. Manifestó que este proceso debe ser acompañado por la asistencia técnica en toda la cadena del café.

Asimismo, comentó que es esencial trabajar bajo la premisa de mejorar la calidad de vida del productor de café y su familia, lo que se logra con productores tecnificados con sello de cafés especiales. Remarcó que para ello, el extensionista debe tener una vocación de facilitador de procesos educativos y formativos.

Para ello –apuntó-, lo mejor es educarlos bajo el lema de "aprender haciendo", dejando de lado el esquema de sentarse en un ambiente con un papelógrafo. Lo mejor es desarrollar clases prácticas, a través de parcelas demos-



Fernando Soleibe explicó la experiencia colombiana con los cafés especiales.



Desde muy temprano, los asistentes llegaron a inscribirse.



trativas y poniendo como ejemplo la labor de buenos productores e incluso promoviendo visitas y giras a otras regiones.

"Más que asistentes técnicos debemos ser extensionistas y trabajar con criterios profesionales que ayuden al productor a tomar decisiones en base a sus necesidades", expuso, resaltando que el extensionista es el nexo entre la cooperativa el productor.

Otro de los expositores internacionales fue Jaime Duque, quien es asesor técnico especializado para Colombia del Coffee Quality Institute (CQI), quien expuso sobre la transferencia de tecnología para productores cafetaleros a través de un laboratorio de calidades, a través de la experiencia desarrollada en su país.

"En Colombia hay tres laboratorios, dos de la Federación de Cafeteros y uno creado por iniciativa privada, que cumple con las certificaciones SCAA. Los tres están certificados por el CQI y que le dan garantía al producto en términos de estándares de calidad", indicó.

Destacó que ellos están transfiriendo tecnología desarrollada en el Centro de Investigaciones de Café (CENICAFE). Explicó que el técnico debe saber brin-

Tres años trabajando por un café sostenible

La coordinadora de la plataforma SCAN Perú y co-coordinadora general del Proyecto Modelo Desarrollo Sostenible del Café, María Mercedes Medina, expuso el impacto positivo que ha tenido este program,a impulsado de la Junta Nacional del Café, que funcionó en los últimos tres años.

"El objetivo ha sido impulsar la asistencia técnica y la cultura de calidad como herramientas primordiales en el fortalecimiento de la cadena de desarrollo sostenibilidad del café peruano. Esto es, incrementar la producción de cafés con alta calidad de taza como un medio para que los productores tengan un medio digno de vida y puedan cumplir su plan de vida", resaltó.

Uno de los grandes logros del programa ha sido contar con un nuevo sistema de extensionistas y la capacitación de productores para asumir el rol de promotores, los mismos que participaron en pasantías tanto en regiones cafetaleros de Perú como en Colombia.

Por su parte, Susana Schuller, coordinadora Técnica y co-coordinadora General del Proyecto Modelo Desarrollo Sostenible del Café presentó los avances en el Proceso de Certificación de Competencias, en el marco del cual se capacitó técnicos y extensionistas de forma presencial y virtual.

Refirió que en este proceso la JNC ha sido autorizada para certificar en competencias laborales a productores de plantones de café, con respaldo del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de Calidad Educativa (SINEACE).

El proyecto Modelo Desarrollo Sostenible del Café culminó con el lanzamiento de la Escuela Nacional de Asistencia Técnica para Promotores de la Caficultura Sostenible y el Centro Nacional de Innovación para la Caficultura Sostenible de Perú (CEINCAFÉ).



El papel del promotor

La coordinadora regional del Proyecto Modelo Desarrollo Sostenible, Jessica Rojas, relató la experiencia impulsada en las zonas cafetaleras para formar productores promotores en la zona centro del país.

"Yo también soy extensionista técnica y vengo trabajando día a día con el productor. Recibo sus quejas y sus frustraciones, y trato de trabajar mejor con ellos sin el viejo prejuicio de que no tiene nada que enseñarnos. Es un mutuo aprendizaje", refirió.

Comentó que los promotores tienen un sustento técnico de un proyecto trabajado desde la JNC, con una capacitación que es 90% participativa. No basta con el taller, tienen que ver en su finca si funciona lo que el facilitador le ha compartido.

Red de asistencia técnica

El avance en la iniciativa para fortalecer el servicio de extensión y certificación en las organizaciones cafetaleras del norte, expuso el coordinador de la Red de Cooperación de Áreas Técnicas del Norte, Teodomiro Melendres.

Precisó que son un conjunto de técnicos cohesionaos, que fomentanr un espacio para la gestión del conocimiento, a través del intercambio de experiencias y criterios técnicos, sobre necesidades comunes de los productores socios de las organizaciones cafetaleras. Así contribuyen a mejorar la productividad y calidad la de los cafés espaciales, garantizando la sostenibilidad de las organizaciones cafetaleras

La experiencia de esta red ha sido fundamental para dar noras de Certificación de Competencias de Inspectores Internos de Cafés Certificados, entre otras.



Expositor colombiano Jaime Duque.

dar esta información de manera adecuada a los caficultores tomando en cuenta el nivel de preparación de cada pues algunos no saben leer ni escribir, otros tienen un nivel medio y otro más avanzado.

"Temas complejos de fertilización, fitopatología, cómo usar un herbicida, etc, se tienen que presentar de forma fácil. Lo mismo con la calidad. Tenemos que hacer que el caficultor la entienda de una manera fácil", recomendó.

Manifestó que la única vía para mejorar la calidad del café es la educación. "Los primeros que deben entender cómo es ese proceso son los directivos, la alta gerencia de compañías o institutos vinculados al café. Yo he llegado a compañías muy grandes que manejan máquinas de café, y cuando les pregunto dónde está el laboratorio de calidades, me llevaban a una esquinita con un espacio mínimo. A la calidad hay que darle el estatus que se merece", instó.

Duque resaltó que en Perú haya 200 catadores Q Grader, seña-



Fernando Soleibe, de la Federación de Cafetaleros del Cauca.

lando que eso implica una plataforma de profesionales para desarrollar la industria cafetera del país.

Aconsejó impulsar una propuesta de educación técnica, física y sensorial de la calidad. "Hay que construir un programa de transferencia de tecnología, un plan quinquenal, no puede ser un proyectito de tres meses, sino un tema de educación que podemos verlo 20 años. Y a la par un programa de consumo interno", advirtió.

Al finalizar este evento, INACAL anunció el proyecto de lanzar una marca colectiva con sello nacional de café sostenible, que será una garantía para los compradores.

El primer congreso se asistencia técnica fue clausurado por el directivo de la JNC, Víctor Monroy, quien es director de la Cooperativa Alto Urubamba, quien a nombre del Consejo Directivo de la JNC, agradeció a los profesionales, técnicos y productores organizados que compartieron sus experiencias en beneficio de la caficultura peruana.





Parcela de cafetalero de Villa Rica renovada con plantas resistentes a la roya y que tienen alta calidad.

Productores siembran nuevas variedades con resistencia a roya

Se encuentran en fincas piloto y de pequeños productores de CECOVASA, en Puno; CENFROCAFÉ, en Cajamarca; APCP Pichanaki, en Junín; y ASOCASEL, de Selva Central.

Cafetaleros del norte, centro y sur del país accedieron al proyecto "Nuevas Variedades de Café", que desde el año pasado impulsa la Junta Nacional del Café (JNC) y Cafetalera Amazónica SAC, con el apoyo financiero de CIENCIACTIVA CONCYTEC, a fin de introducir e instalar un millón de plantas de café resistentes a la roya.

Las variedades que han ingresado al país para este programa son Centroamericano o H1 y Marsellesa. Ambas son resistentes a la plaga.

En el año 2015 ya se ha introducido material vegetal, con el que ya se han producido 200 mil plantas, las que han sido adquiridas por cooperativas cafetaleras y productores individuales de Cusco, Cajamarca, Junín y Pasco.

El resto se encuentra en el vivero que tiene Cafetalera Amazónica en el Centro Poblado San Miguel de Eñeñas, en el distrito de Villa Rica, Oxapampa. Allí permanecen hasta que termine su período de cuarentena, cuando pueden ser entregadas a los productores. Recientemente, SENASA accedió a la solicitud de la JNC, de reducir el período de cuarentena de seis a tres meses.

Las cooperativas cafetaleras que han adquirido las nuevas variedades a través del proyecto son CENFROCAFÉ, de Cajamarca; la Asociación Central de Productores de Café (ACPC) Pichanaki, de Junín; y la Asociación de Caficultores y Cacaoteros de la Selva Central (ASOCASEL), que tiene miembros en Junín y Oxapampa; así como la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), de Puno. En Cusco participan productores independientes.

En CECOVASA

El coordinador regional de la zona sur del Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano, Leonardo Mamani, informó que CECOVASA adquirió 3,400 plantas de la variedad Centroamericano como parte de un proyecto piloto para sembrar cafetos resistentes a la roya, que afectó severamente gran parte de las fincas de sus socios.

Como se sabe, en la campaña 2012-2013 la plaga de roya dejó 90 mil hectáreas de cafetales devastados en todo el país. A esto deben sumarse otras 120 mil hectáreas, cuyos cafetos han superado su vida útil y deben ser renovadas con variedades modernas, resistentes a enfermedades y, sobre todo, que mantengan la calidad.

Mamani remarcó que para la CECOVASA ha sido muy importante. "Las plantas que tenían eran variedades susceptibles para la roya, en mayor cantidad Caturra, en alrededor de 60%, y también tenían Bourbon, Catimor y Típica. Había una gran preocupación en la organización que buscaba cómo enfrentar el problema de forma permanente", refirió.

Por ello, con apoyo del proyecto Fondoempleo y con recursos propios adquirieron 3,400 plantas de la variedad Centroamericano, las que fueron instaladas en campo en mayo último.

"Inicialmente se pensaba colocar en una hectárea en un solo lugar, pero como el ámbito de la organización abarca valles con diferentes altitudes, se decidió plantarlos en cuatro diferentes zonas agroecológicas", explicó.

Es así que en la cuenca del Tambopata se ha sembrado en la parte baja, media; y en el Inambari en la parte media.

Mamani refirió que los plantones están respondiendo bien y al momento ya tienen alrededor de seis pares de hojas.

Añadió que a través del CITE CAFÉ de CECOVASA, han adquirido 33 mil plántulas de café Marsellesa, que serán trasladados al vivero que está en Putina Punco. Allí permanecerán por cuatro meses para luego ser plantados en el campo. Se prevé que se instalen en diez hectáreas, beneficiando a cuarenta agricultores.

En CENFROCAFÉ

Por su parte, el responsable de Área Técnica de CENFROCAFÉ, Teodomiro Melendres, informó que la cooperativa ha adquirido 15 mil plantones de Centroamericano que pueden renovar 5 hectáreas de cafetos.

Indicó que fueron sembradas en mayo último y ya tienen alrededor de 20 centímetros de altura.

Explicó que se han colocado en dos parcelas de la cooperativa y en las fincas de tres socios, quienes han mostrado su satisfacción por el desarrollo que están evidenciando. Fueron colocadas en terrenos ubicados entre 1,300 y 1,800 metros de altura.

Manifestó que esta buena reacción generó que recientemente hayan adquirido 50 mil plántulas de Marsellesa.

Asimismo, el responsable de seguimiento, Albertino Meza, precisó que si bien las plantas demoraron un poco en prender por falta de lluvia, pero una vez que lo hicieron se han puesto vigorosas.

"La lluvia va a ayudar para que las raíces puedan desarrollarse y así se puede colocar el fertilizante", comentó en base a los resultados que está viendo en su parcela, que está a 1,700 metros de altura, así como las de otros productores.

El millón de plantas que ingresarán al país, a través del proyecto "Nuevas Variedades de Café", y con el apoyo de CIENCIACTIVA, busca demostrar el beneficio de la inversión en material genético procedente de largos procesos de mejoramiento genético, desarrollados en otros países cafetaleros, a fin de difundir esta buena práctica entre los productores cafetaleros.

La cantidad mencionada, apenas alcanzará para 300 hectáreas de las 250 mil que se necesita renovar en los siguientes años, a fin de mejorar la productividad de la caficultura peruana.





Variedad Centroaemericana, que ha sido sembrada por Leonardo Mamani en su finca de Putina Punco.



Asistentes al encuentro de cooperativas cafetaleras socias de la JNC, donde evaluaron la situación del sector.

Sello de calidad de cooperativas cafetaleras impulsará la JNC

Dirigentes de organizaciones socias de la Junta Nacional del Café expusieron la realidad de la caficultura en sus regiones y plantearon medidas para una productividad sostenible.

A inicios de octubre, presidentes y gerentes de organizaciones cafetaleras de todo el país, participaron en un programa de formación dirigencial a fin de fortalecer las capacidades de los directivos de asumir el liderazgo en sus cooperativas, y evaluaron la situación de la caficultura en sus regiones.

Este encuentro fue inaugurado por el directivo de la JNC, Víctor Monroy, quien dio la bienvenida a los presidentes y gerentes de las organizaciones cafetaleras del norte, centro y sur del país que participaron en el evento.

"Esta reunión es importante para poder analizar la campaña cafetalera, que cada año es atípica y difícil, a fin de poder mejorarla con una visión de sostenibilidad", señaló.

Los asistentes coincidieron en que una de sus principales preocupaciones son los efectos de plagas como la roya que dañó severamente 90 hectáreas de café en todo el país. Consideraron urgente la renovación de estas plantaciones, pero indicaron que se deben tener cuidado con otras plagas como el ojo de gallo.



Explicaron que el cambio climático les está obligando a diversificación su producción. Por ejemplo, en la zona nororiental está creciendo la siembra de bambú por ser de rápido crecimiento y uso diverso.

En ese sentido, comentaron que una alternativa que están evaluando en varias regiones cafetaleras es sustituir los catimores de las zonas bajas con cacao, ya que este tipo de café no tiene buena calidad de taza como la tradicional típica que hay en el norte y sur del país.

Coincidieron en que el Plan Nacional de Renovación del Estado no se ha implementado en varias regiones o se ha ejecutado mal, por lo que urge debatir esa situación y hallar una solución.

Gran responsabilidad

A su turno, el presidente de la JNC, Tomás Córdova, expuso como directivos de organizaciones cafetaleras, tienen la responsabilidad de promover que sus socios cumplan con los estándares que exigen los compradores, pero también tienen que hacer que los productores tomen medidas para mitigar los efectos del cambio climático.

Enfatizó que deben tomar conciencia de la importancia de la reforestación porque la tala indiscriminada termina afectándolos. Comentó que el reto es que los productores entiendan eso.

Agregó que, sin embargo, muchos agricultores solo sobreviven y no tienen un plan alternativo. Actúa cuando ven una posibilidad de vender o por obligación cuando es un prerrequisito, y por eso no tienen una práctica sostenible.

Córdova comentó que algo similar pasa con algunos dirigentes, que asumen un cargo sin consciencia de sus responsabilida-





Presidente de la JNC, Tomás Córdova, comparte su experiencia.

des, por ejemplo, en el tema de reforestación, al que debemos ver como el "oro verde", respetando el tiempo exigido por ley para talar el árbol.

Expuso que un trabajo realizado sobre nuestro país apunta que en 30 años solo se podrá cultivar café en algunas de las doce zonas en que actualmente está, por el tema del cambio climático. Y esto se produciría porque muchos no entienden la realidad y trabajan solo pensando en el dinero a recibir en el corto plazo, sin pensar en la sostenibilidad de la caficultura.

Al respecto, remarcó, que la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños Productores de Comercio Justo (CLAC) indica que Perú se está matando poco a poco, porque hay productores que prefieren ir a los comerciantes sin pensar que eso solo da más inseguridad, o hay cooperativas pequeñas que se quieren salir del sistema argumentando que no quieren pagar el premio al productor.



Acciones de cambio

El presidente de la JNC informó las acciones que realiza desde hace varios años para fortalecer la institucionalidad, así como los resultados que se ha obtenido. Destacó que este gremio es tomado como referencia tanto por el Estado como por los organismos de cooperación, cuando se trata de trabajar una agenda cafetalera.

Sostuvo que ello, están trabajando con el Gobierno y la empresa privada con miras a una agenda cafetalera que no se base en la improvisación, sino apunte a futuro. Comentó que en Colombia, eso lo hace la Federación de Cafeteros, que al igual que la JNC, representa a los productores.

Hizo un llamado a todas las cooperativas a participar en un comité de trabajo para diferenciar a las organizaciones que cumplen con los estándares, como hacen las cooperativas que tienen sellos de calidad.

Por otro lado, Córdova manifestó que los hechos demuestran que tradicionalmente el Gobierno ha dado importancia a la costa y la sierre, dejando abandonada a la selva. Adelanto que como gremio exigirán al régimen actual que tome en cuenta al sector en las medidas que dicten para el agro.

La asistencia técnica es fundamental para lograr una caficultura de calidad.



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

JNC EN REGIONES



CITE CAFÉ de CECOVASA desarrolla proyectos de inversión

Fomenta la investigación e innovación tecnológica en el sector agrícola, con énfasis en café.

Una serie de actividades ha impulsado el Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Privado (CITE) Café y de otros productos, que desde noviembre del año pasado opera la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia (CECOVASA), por autorización del Ministerio de la Producción (PRODUCE).

En ese marco, se está ejecutando el proyecto "Mejoramiento de la cadena productiva de café en las zonas cafetaleras de Puno y Cusco", que busca incrementar la productividad de las fincas cafetaleras, lograr mayor calidad de taza y rendimiento, así como aumentar el número de fincas certificadas para acceder a mercados diferenciados y generar valor agregado al café verde en las zonas de producción, entre otros.

El CITE CAFÉ de CECOVASA, tiene como objetivos fomentar la investigación y la innovación tecnológica en el sector agrícola, con énfasis en el café; brindar asesoría técnica y profesional que permita mejorar la productividad en las cooperativas, organizaciones y asociaciones de productores y el cumplimiento de los criterios y normas técnicas tanto para el mercado local como internacional.

Asimismo, brinda servicio de ensayos de laboratorio, con profesionales calificados; facilita el ac-





ceso a la tecnología y a la información actualizada vinculado al café, cacao y otros productos con potencial exportador y ofrecer asistencia técnica adecuada a los requerimientos de cada cliente.

Primeras acciones

Es así que diez técnicos del CITE fueron capacitados en el tema de manejo sostenible, dos en una pasantía realizada en Colombia visitando valles cafetaleros, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el CENICAFÉ, entre otras organizaciones dedicadas a la investigación e innovación. Además, ocho técnicos asistieron al Curso Taller Internacional de Fortalecimiento de la Asistencia Técnica para la Caficultura Sostenible y Cafés Especiales, realizado en Quillabamba, Cusco.

Asimismo, se están implementando centros experimentales para la mejora de la calidad del café, donde se producirán plantones de café resistentes a la roya amarilla del café, con una capacidad de 130,000 plantones en sistema embolsado y en tubetes.

Mientras que en el área de control de calidad, han evaluado 167 muestras de café según los estándares de la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA) y las normas técnicas nacionales

En el área de proyectos de investigación e innovación, entre otros, CITE CAFÉ Puno ha formulado dos proyectos de inversión pública. Actualmente está en ejecución el programa "Mejoramiento de las capacidades técnicas productivas en sistemas agroforestales de café en el distrito de Ayapata, provincia de Carabaya".

CACVRA pide apoyo del Estado para los cultivos lícitos

Advierte que se requiere créditos, asistencia técnica y mayor promoción para la comercialización de cultivos del VRAEM.



El gerente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Río Apurímac (CACVRA), Hernán Zamalloa, refirió que se está buscando alianzas estratégicas que permita a la cooperativa tener mejores oportunidades para desarrollar su actividad principal que es acopio y comercialización de café.

Refirió que si bien, a diferencia del cacao, este año no han tenido contratos para la exportación del grano aromático, ya han hecho contactos con miras a 2017. Explicó que esto se debió a la roya amarilla que en los últimos dos años afectó gravemente con la producción por la falta de acciones adecuadas para mantener el cultivo.

Indicó que esto en el VRAEM hay poca presencia del Estado en lo referido a asistencia técnica, prioritaria para impulsar una caficultura de calidad, "a excepción puntual de la reconvención de los productores de coca", pero no se ve mayor efectividad.

Añadió que el VRAEM guarda mucha esperanza en que el nuevo gobierno sí apoye a los productores que se dedican a cultivos lícitos como café y cacao, así como banano y piña.

"Requerimos capital de trabajo y de inversión a través de créditos, así como asistencia técnica. Solo hay presencia de pocos técnicos del Ministerio de Agricultura o SENASA, lo que es insuficiente para las 16 mil hectáreas de café, cacao y otros cultivos", comentó.

Dijo que es necesario que se impulse la renovación de plantaciones de café y cacao, ampliación de áreas de cultivo, mejora de asistencia técnica y de oferta de mercado hacia el exterior.

Zamalloa invitó al presidente Pedro Pablo Kuczynski a visitar la zona y conocer de cerca los problemas a los que se enfrenan los productores del VRAEM.

JNC EN REGIONES

Cooperativa El Quinacho se relanza y busca más mercados para la exportación en 2017

Su gerente, Luis Santivañez, y su presidente, Alejandro Morales, remarcaron decisión de fortalecer el cultivo de cafés de calidad.

La Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho renace. Su gerente, Luis Santivañez, explicó los pasos que han dado desde que asumió, el año pasado, para sacar adelante a la organización y sanear antiguas deudas pendientes y que superaba los dos millones de soles.

Indicó que la junta directiva lo respaldó y tomó las decisiones necesarias para sanear su situación. De esta manera, vendieron dos terrenos que tenían, uno en Lima y otro en Ayacucho, que no estaban utilizando.

De esta manera pudieron cumplir con créditos que les dieron diversas organizaciones, entidades que han renovado sus líneas y los están apoyando nuevamente para colocar su café en el mercado internacional.

"Hemos recuperado la confianza de las instituciones al poder cumplir con las deudas que no habíamos podido pagar producto de la crisis que vivió el sector producto de la plaga de roya y los bajos precios", manifestó Santiváñez.

Comentó que este año no les quedó otra oportundiad que colocar el café que podía, básicamente en el mercado local.



Estimó que la cooperativa producirá este año alrededor de 4,000 quintales.

A su turno, el presidente del Quinajo, Alejando Morales, explicó que el Consejo de Administración de la Cooperativa tomaron la decisión de saldar los créditos, con el apoyo de todos sus socios.

Asimismo, comentó que ahora están buscando proyectos para capacitar a los productores en la producción de cafés de calidad e invertir en la renovación de plantaciones antiguas y devastadas por la roya.

UNICAFEC desarrolla proyecto de créditos con abonos

El responsable técnico de la Asociación Unión de Cafetaleros Ecológicos (UNICAFEC), de Cajamarca, Marco Alfaro, destacó los avances del proyecto de créditos con abonos desarrollado en el ámbito de su influencia.

Se inició en 2007 con un fondo de cerca de 160 mil soles y actualmente cuenta con 350 mil soles, es decir, que se ha duplicado. A través de este programa, los socios de UNICAFEC pueden acceder a un crédito para abonos, el que será devuelto en la campaña siguiente con un interés mensual de 1%.

Explicó que el programa nació con el fin de mejorar la productividad y ha tenido un gran éxito.

Sostuvo que antes de empezar con este sistema, la cosecha promedio era de 12 quintales por hectárea, y en 2007 se incrementó a 18, cifra que al año siguiente alcanzó los 25 quintales por hectárea; y en 2010 se obtuvo 30.

El primer año unos 40 socios accedieron al programa, y poco a poco el número se ha ido incrementando, al punto de haberse registrado 190 en los últimos años.

Así se ha dejado de lado el fertilizante sintético que usaban antes por abono preparado en base a guano de isla, roca fosfórica y otros elementos aprobados por la certificadora. Para elaborar este compuesto se hace primero análisis de suelo, y además, cada uno de los productores recibe un plan de fertilización para su finca.

Hasta el momento hay 874 hectáreas abonadas con este sistema, lo que implica un importante crecimiento, tomando en cuenta que el primer año solo fueron 72.

La fama de este sistema es tal, que diversas organizaciones han visitado UNICAFEC para conocer la experiencia

TUNKI COFFEE



TUNKI

COFFEE

CECOVASA

Producer and Exporters of Coffee

CITE café

CECOVASA

Café Quechua y Aymara del Perú

CONTACTENOS:

EJECUTIVO COMERCIAL:
951 661717
RPM: #921452
mproduccion@cecovasa.com.pe

OFICINA COMERCIAL LIMA:
Av. Luna Pizarro N° 372 La Victoria - Lima
Teléf.: (061) 01-428-8927
Fax: (061) 01-4236963

OFICINA COMERCIAL JULIACA:
Parque Industrial Taparachi Km. 3
carretera Juliaca a Puno
Telefax: (061) 51-321587

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESA ENERO-AGOSTO 2016

CIFRAS PRELIMINARES

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	Peso Neto QQ 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$/QQ
1	PERALES HUANCARUNA -PERHUSA	47,580,677.00	391,800	121.44
2	OLAM AGRO PERU	38,598,579.00	301,446	128.04
3	PROCESADORA DEL SUR	27,128,766.00	175,981	154.16
4	COMPAÑIA INTERNACIONAL DEL CAFE -COINCA	26,565,426.00	193,859	137.03
5	COOP. CENFROCAFE	17,628,131.00	109,218	161.40
6	H.V.C.EXPORTACIONES	16,917,801.00	137,472	123.06
7	LOUIS DREYFUS COMPANY	14,616,468.00	103,348	141.43
8	CAFETALERA AMAZONICA	13,219,697.00	90,141	146.66
9	PRONATUR	9,302,394.00	65,212	142.65
10	COMERCIO & CIA	5,894,296.00	50,815	116.00
11	COOP. DE SERVICIOS MULTIPLES SOL&CAFE	5,859,408.00	31,822	184.13
12	EXPORTADORA ROMEX	5,150,763.00	37,598	136.99
13	COOP. AGRARIA NORANDINO- COOP. NORANDINO	4,497,000.00	30,185	148.98
14	CAFE MONTEVERDE	3,131,907.00	17,655	177.39
15	COOP. AGROECOL. INDUSTRIAL JUAN SANTOS ATAHUALPA	2,442,991.00	16,195	150.85
16	NEGRISA S.A.C.	2,392,826.00	15,891	150.58
17	ASOC. PRODUCTORES AGROECOL. BIOCAFE PICHANAKI	2,269,799.00	11,908	190.62
18	CENTRAL DE COOP. VALLES SANDIA - CECOVASA	1,935,064.00	10,376	186.49
19	EXPORT IMPORT CANDRES S.A.C.	1,799,800.00	41,107	43.78
20	C.A.C. PANGOA	1,748,550.00	11,597	150.78
21	COOP. AGRARIA ECOLOG. CAFETALERA DE LONYA GRANDE - CECAFE	1,720,911.00	9,795	175.69
22	A & V CAFE	1,651,269.00	17,852	92.50
23	C.A.C. "LA PROSPERIDAD" DE CHIRINOS	1,641,185.00	8,820	186.08
24	SELVACACAO S.A.C.	1,630,925.00	13,063	124.85
25	C.A.C. BAGUA GRANDE	1,526,435.00	9,755	156.47
26	COOP. DE SERV MULTIPLES APROCASSI	1,493,139.00	7,898	189.06
27	C.A.C. SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	1,353,630.00	7,743	174.83
28	C.A.C. LA FLORIDA	1,285,570.00	6,780	189.61
29	CENTRAL DE COOP. AGRARIAS CAFETALERA COCLA	1,278,600.00	7,296	175.24
30	UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS - UNICAFEC	1,094,182.00	6,780	161.37
31	COOP. AGRARIA SERVICIOS MULT. SELVA ANDINA	1,069,081.00	6,247	171.12
32	COOP. AGRARIA PRODUCT. ECOLOG. SAN IGNACIO - APESI	1,038,021.00	6,180	167.97
33	COOP. AGROINDUSTRIAL VILLA RICA GOLDEN COFFEE	1,001,753.00	5,954	168.26
34	C.A.C. PERENE	1,000,926.00	6,148	162.82
35	ASOC.DE PROD.AGRARIOS AGRO CAFE	986,914.00	5,489	179.80
36	AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL ARRIOLA E HIJO	974,174.00	7,171	135.85
37	C.A.C. Y DE SERVICIOS ORO VERDE	966,286.00	5,925	163.10
38	CORPORACION DE PRODUCTORES CAFE PERU	956,957.00	5,647	169.46
39	C.A.C. VALLE DE INCAHUASI	946,622.00	4,870	194.36
40	C.A.C. ACPC PICHANAKI	944,782.00	6,563	143.96
41	COFFEE GREEN S.R.L.	938,934.00	18,261	51.42
42	C.A.C. CASIL	934,323.00	5,445	171.60
43	PROAS S.A.	912,521.00	4,695	194.36
44	CAFE EL BOSQUE S.R.L.	864,431.00	4,523	191.13
45	SILVESTRE ASOC. PRODUCTORES AGROPECUARIOS DE LA SELVA CENTRAL	794,812.00	4,125	192.68
46	COOP. DE SERVICIOS MULT. CEDROS CAFE	789,855.00	5,257	150.25
47	PERUNOR EXPORT	736,737.00	4,170	176.68
48	COOP. AGRARIA FRONTERA SAN IGNACIO	715,516.00	4,213	169.82
49	COOP. AGRARIA RODRIGUEZ DE MENDOZA	667,494.00	3,634	183.67
50	C.A.C. JOSE OLAYA	662,784.00	3,765	176.04
51	C.A.C. SAN FERNANDO	652,597.00	2,855	228.60
52	ASOC. PRODUCTORES CAFETALEROS CUENCA DEL RIO MARAÑON	614,514.00	3,109	197.63
53	RAINFOREST TRADING	606,175.00	3,638	166.65
54	CAC. SATIPO	590,777.00	3,553	166.26
55	EXPOIMP BEVIPERU	539,462.00	13,957	38.65
56	ASOC. PRODUCTORES AGROP. ECOLOGICOS COFFEE GUAY APAE	501,985.00	2,951	170.13
57	C.A.C. APROCANORSI	497,014.00	3,330	149.25
58	COOP. AGRARIA DE SERV. MULT. UNION Y FE LA COIPA	494,903.00	2,475	199.96
59	COOP. AGRARIA JUAN MARCO EL PALTO	494,824.00	2,895	170.92
60	COOP. AGRARIA Y DE SERVICIOS MULT. VALLE DEL MARAÑON	478,260.00	2,948	162.26
61	COOP. AGRARIA SERV. CAFE HEMALU DE LOS BOSQUES DEL INKA	477,611.00	2,063	231.57
62	COOP. AGRARIA EL GRAN SAPOSOA	467,232.00	3,113	150.11
63	NOR CAFE S.A.C.	418,786.00	3,620	115.69

64	CENTRAL DE CAFETALEROS DEL NOR ORIENTE	413,226.00	2,325	177.73
65	COOP. AGRARIA INDUSTRIAL NARANJILLO	398,719.00	2,270	175.69
66	C.A.C. DIVISORIA	397,407.00	2,063	192.68
67	COOP. AGRARIA SANGARENI	396,926.00	2,505	158.45
68	ASOC. PRODUCTORES PALTO CAFE AMAZONAS	392,582.00	2,025	193.87
69	COOP. ESPECIAL DE LA SELVA CENTRAL DEL PERU - COOPERU	385,370.00	2,211	174.30
70	CENTRAL PRODUCTORES YANESHAS - CEPRO YANESHA	383,173.00	2,078	184.44
71	COOP. AGROECOLOGICA CAFE DE ORIGEN SELVA CENTRAL	363,045.00	2,093	173.50
72	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	345,583.00	2,888	119.68
73	ASOC. DE PRODUCT. AGROP. BOSQUES VERDES DEL CHINCHIPE	339,210.00	2,078	163.28
74	C.A.C. HUADQUIÑA	328,300.00	1,650	198.97
75	C.A.C. CEBICAFEN	322,833.00	2,025	159.42
76	EXPORT IMPORT AYLEN	305,180.00	8,543	35.72
77	C.A.C. CAFE Y CACAO RIO NEGRO	302,012.00	1,650	183.04
78	KAFFEE PERU G1 SAC	292,826.00	1,650	177.47
79	C.A.C. SAN JUAN DEL ORO	281,288.00	1,380	203.83
80	COOP. AGRARIA DE LA REGION SAN MARTIN	279,393.00	1,748	159.88
81	FINCA CHURUPAMPA PERU	268,002.00	1,485	180.47
82	N.B. TEALDO & CO. S.A.	266,263.00	2,069	128.72
83	C.A.C. TAHUANTINSUYO	265,430.00	1,650	160.87
84	ASOC. DE PRODUCTORES CACAOTEROS Y CAFETALEROS DE AMAZONAS	238,449.00	1,238	192.69
85	ASOC. PRODUCTORES CAFETALEROS NOR PERU COFFEE	228,347.00	1,665	137.15
86	ASOC. DE PRODUCTORES CAFETALEROS SELVA ANDINA	226,961.00	1,318	172.17
87	ASOC. PRODUCTORES DE CAFES ESPECIALES MOUNTAIN COFFE	224,819.00	1,324	169.77
88	C.A.C. SANTA ROSA	217,489.00	1,238	175.75
89	COOP. SERVICIOS MULT. SAN JUAN - AMIGOS DEL S N T N	213,349.00	1,238	172.40
90	COMERCIAL LINARO	184,907.00	4,998	37.00
91	ECOLOGIC HARVEST CHANCHAMAYO S.AC.	182,607.00	1,148	159.03
92	COOP. AGROP. CAFETALERA ECOLOGICA VALLE SANTA CRUZ - RIO TAMBO	182,419.00	1,076	169.49
93	ASOC. DE PRODUCTORES CENTRO COFFEE	173,413.00	899	192.87
94	COOP. AGRARIA RUTAS DEL INCA	163,981.00	840	195.22
95	COMPAÑÍA PACIFICO SUR S.A.C.	162,923.00	836	195.00
96	CENTRAL UNITARIA DE ASOC. AGRARIAS VILLA RICA - CUNAVIR	162,351.00	921	176.26
97	C.A.C. ECOLOGICO ALTO PALOMAR	158,966.00	825	192.69
98	ASOC. PROD. AGROPECUARIOS LA FLOR DEL BOSQUE	158,965.00	825	192.68
99	COOP. AGRARIA FRUTOS ECOLOG. SANCHIRIO PALOMAR	157,857.00	825	191.34
100	C.A.C. MONTAÑA AZUL - COOPACMA	151,737.00	788	192.68
101	C.A.C. APROVAT	149,102.00	840	177.50
102	C.A.C. CCOCHAPAMPA	145,412.00	825	176.26
103	COOP. SERVICIOS MULTIPLES ADISA NARANJOS	143,113.00	840	170.37
104	COOP. SERVICIOS MULTIPLES FRUTOS DE SELVA	136,298.00	840	162.26
105	ASOCIACION VALLE GRANDE	117,132.00	825	141.98
106	C.A.C. AGUILAYOC	112,719.00	855	131.84
107	ASOC. DE PRODUCTORES DE CAFE FRUTOS DE LA SELVA	79,483.00	413	192.69
108	COOP. AGRARIA DE SERV. MULTIPLES EL MILAGRO	79,483.00	413	192.69
109	C.A.C. PROD. COMERCIAL EXPORTADORA CAFE ANDES AMAZONICOS	79,483.00	413	192.69
110	COOP. AGROINDUSTRIAL SONOMORO	79,481.00	413	192.68
111	C.A.C. MATEO PUMACAHUA	79,481.00	413	192.68
112	ASOC. AGRICULTORES GRANO DE ORO MIGUEL GRAU	73,300.00	336	218.24
113	EMPRESA DE PRODUCTOS AGRICOLAS INTERNAC. JAVI-COFFE E.I.R.L.	71,750.00	2,154	33.30
114	COOP. AGRARIA APROECO	68,149.00	420	162.26
115	AGRO PERU EXPORT FOOD	59,747.00	380	157.44
116	FUNDO SAN CRISPIN S.A.C.	52,650.00	239	220.75
117	C.A.C. VALLE RIO APURIMAC	51,294.00	413	124.35
118	ASOCIAC. NAC. COCOCHANA DE CAFICULTORES ECOLOG.	48,488.00	225	215.50
119	CHANCHAMAYO HIGHLAND COFFEE	42,586.00	147	290.13
120	ICA FRUTA	39,960.00	224	178.46
121	COMERCIAL LIBORIO E.I.R.L.	24,750.00	717	34.50
122	SELT E.I.R.L	20,607.00	299	69.04
123	FINCA LA CAMPIÑA F & L E.I.R	11,154.00	110	101.86
124	CHUMBE CASTILLO MICHAEL MANUEL	8,960.00	23	398.22
125	COOP. AGROECOLOGICO CAFE & CACAO DE ORIGEN DEL VRAE	8,093.00	42	192.69
126	CADISA PERU E.I.R.L	4,112.00	8	540.43
127	ATLANTIC EXPORT S.A.	4,092.00	13	321.76
128	ECOANDINO	3,738.00	5	710.53
129	COSTURA INDUSTRIAL IMPORT	2,772.00	15	189.19
130	SANAWASI GROUP	1,000.00	2	460.00
131	WORLD ARTS EXPORT	330.00	0	1012.00
132	CABALLERO CARMELO IMPEXP E.I.R.L.	320.00	3	94.97
133	AGROINDUSTRIAS PEQUI S.A.C.	250.00	1	230.00
TOTAL GENERAL		**299,808,849.00**	**2,189,439**	**136.93**

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

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

Nro.	PAIS	Precio FOB	PESO/46 KG	PESO PROMEDIO
1	ESTADOS UNIDOS	92,225,933.00	631,254	146.10
2	ALEMANIA	74,214,332.00	520,353	142.62
3	BÉLGICA	26,503,546.00	172,619	153.54
4	SUECIA	14,905,777.00	96,333	154.73
5	FRANCIA	12,301,716.00	87,369	140.80
6	CANADÁ	11,182,678.00	69,855	160.08
7	MÉXICO	10,154,521.00	123,554	82.19
8	REINO UNIDO	9,176,617.00	54,976	166.92
9	ITALIA	8,637,554.00	62,906	137.31
10	COREA DEL SUR	6,286,468.00	47,476	132.41
11	PAÍSES BAJOS	5,379,580.00	34,260	157.02
12	COLOMBIA	4,093,493.00	90,628	45.17
13	AUSTRALIA	3,606,964.00	21,797	165.48
14	ESPAÑA	2,918,576.00	22,455	129.98
15	JAPÓN	2,636,827.00	17,229	153.04
16	RUSIA	2,493,420.00	19,145	130.24
17	EGIPTO	1,959,091.00	18,610	105.27
18	PANAMÁ	1,666,943.00	12,045	138.39
19	GRECIA	1,521,125.00	11,096	137.09
20	REPÚBLICA DOMINICANA	947,800.00	13,155	72.05
21	INDIA	925,396.00	17,516	52.83
22	ECUADOR	854,065.00	8,773	97.35
23	NUEVA ZELANDA	841,725.00	3,908	215.41
24	SUIZA	764,785.00	4,718	162.12
25	COSTA RICA	571,005.00	6,714	85.05
26	CHILE	542,972.00	4,246	127.86
27	IRLANDA	462,164.00	2,475	186.73
28	DINAMARCA	440,465.00	2,572	171.25
29	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	232,321.00	1,651	140.75
30	RUMANIA	214,417.00	1,650	129.95
31	NORUEGA	205,852.00	1,009	204.07
32	ARGENTINA	173,621.00	1,238	140.30
33	BULGARIA	168,994.00	1,348	125.40
34	POLONIA	117,162.00	900	130.21
35	PORTUGAL	107,654.00	855	125.91
36	ISRAEL	107,398.00	825	130.18
37	TAIWÁN	104,330.00	690	151.28
38	ESLOVENIA	86,964.00	804	108.16
39	ARABIA SAUDÍ	69,798.00	413	169.21
40	HUNGRÍA	4,800.00	22	220.80
TOTAL GENERAL		299,808,849.00	2,189,439	136.93

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

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

AÑO /MES	PRECIO FOB		PESO QQ/46 KG		PRECIO PROMEDIO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
ENERO	12,297,855.00	28,755,668.00	58,619	209,718	209.79	137.12
FEBRERO	9,567,184.00	18,497,631.00	54,972	159,876	174.04	115.70
MARZO	7,085,663.00	16,926,878.00	44,409	144,132	159.55	117.44
ABRIL	7,814,189.00	8,473,716.00	53,458	76,194	146.17	111.21
MAYO	20,831,222.00	12,215,833.00	142,592	102,704	146.09	118.94
JUNIO	32,717,768.00	29,425,061.00	207,855	212,721	157.41	138.33
JULIO	65,789,203.00	69,657,405.00	424,022	475,903	155.16	146.37
AGOSTO	77,544,058.00	115,856,657.00	500,615	808,191	154.90	143.35
SETIEMBRE	105,970,135.00		699,745		151.44	
OCTUBRE	100,671,384.00		658,230		152.94	
NOVIEMBRE	83,189,645.00		562,689		147.84	
DICIEMBRE	69,540,432.00		490,938		141.65	
TOTAL	593,018,738.00	299,808,849.00	3,898,144	2,189,439	152.13	136.93

FUENTE: ADUANAS-SUNAT
ELABORACIÓN: Junta Nacional del Café

CENFROCAFE

COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLES
CENFROCAFE PERU

Finos aromas del nororiente
Fine Scents from the nor Orient

CENFROCAFE apuesta por la producción de cafés de calidad

CENFROCAFE bets on quality coffee production

Apuesta por la integración, desarrollo y bienestar de sus socios y familia productores de café del Nor Oriente Peruano, generando acceso a mercados de cafés especiales y brindando servicios de capacitación, asistencia técnica, soporte financiero, salud, promueve la inclusión a la mujer y el relevo generacional de jóvenes, cuidando nuestro ecosistema; para el desarrollo asociativo-empresarial y lograr la sostenibilidad de la Cooperativa.

CENFROCAFE viene promoviendo el consumo de cafés de calidad, para ello ha desarrollado marcas, las mismas que se vienen ofertando en los diversos supermercados a nivel nacional.



CAFETERÍA APU

Iniciativa que nace por decisión de los jóvenes, hijos de socios de CENFROCAFE, a fin de darle valor agregado y degustar de una bebida de café de calidad, que sus padres producen y que mayoritariamente se exporta como materia prima a los más exigentes mercados de Europa, Asia y EE.UU.

En cafetería APU, los clientes pueden llevarse una experiencia única dentro de los ambientes conceptuales que presenta y degustar de una bebida de café de calidad en sus diversas preparaciones llevándose un momento inolvidable al poder percibir distintos sabores y aromas.

JAÉN
Pasaje Bracamoros 137
Teléfono: 076 - 434916

LIMA
Jr. Risso 281 - Lince, Alt. CC Risso
Teléfono: 01 - 2655018

Calle Río Chunchuca S/N Sec. El Huito - Jaén - Cajamarca
Teléfono (+51) 076 432976
www.cenfrocafe.com.pe

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