

A close-up photograph of a person's hand holding a small amount of coffee beans. The hand is positioned over a woven basket that is also filled with coffee beans. The background is softly blurred, showing more of the basket and the beans. The overall tone is warm and natural, emphasizing the quality and care of the coffee.

**CLUS
CAFÉ**

El Clúster del Café como
herramienta de innovación y
mejora de la calidad.

Teresa Paitán Suárez
Coordinadora General



TEMARIO

- ¿Qué es el CLUSTER CAFÉ SELVA CENTRAL- CLUSCAFÉ?
- ¿Qué es lo que busca el mercado?
- Brechas identificadas dentro del sector.
- La Innovación como herramienta para reducir las brechas de productividad.



¿Qué es el CLUSTER CAFÉ SELVA CENTRAL-CLUSCAFÉ?

**CLUS
CAFÉ**

- Es un modelo de cooperación privado-privado (empresas que compiten en un mismo sector, pero que están dispuestas a cooperar, en beneficio común, unas con otras) Se une con el ámbito de cooperación público privado.



Innóvate Perú



cooperativa agraria cafetalera
LA FLORIDA
QUALITY PEOPLE QUALITY COFFEE



Beneficios al sector cafetalero de la Selva Central.

CLUS
CAFÉ

- Pueden aumentar la productividad y la eficiencia operativa a través de vínculos, efectos indirectos y sinergias entre las empresas e instituciones asociadas.
- Estimulan el intercambio de conocimientos, reducir las fallas de información y fortalecer la cooperación entre las empresas.
- Enfocan esfuerzos en promover la Investigación y el Desarrollo (I+D)
- Facilitan la comercialización y la formación de nuevos negocios a través de generación de emprendimientos.
- Pueden acelerar el proceso para aumentar la producción y la sofisticación.
- Ayudan a la adaptabilidad ante cambios en el entorno tanto tecnológico como de mercados



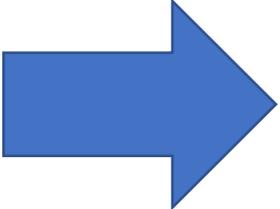
CONSUMIDOR ESTADOS UNIDOS-CANADÁ

CARACTERÍSTICAS	PREFERENCIAS	NOTAS O CARACTERÍSTICAS
Cuerpo	Medio – Alto	<ul style="list-style-type: none"> i. Suave (Sedoso) ii. Medio (Cremoso)
Acidez	Media – Baja	<ul style="list-style-type: none"> i. Cítrica ii. Máfica (preferencia)
Dulzura	Media-Alto	<ul style="list-style-type: none"> i. Miel ii. Panela iii. Chocolate

CONSUMIDOR DE EUROPA

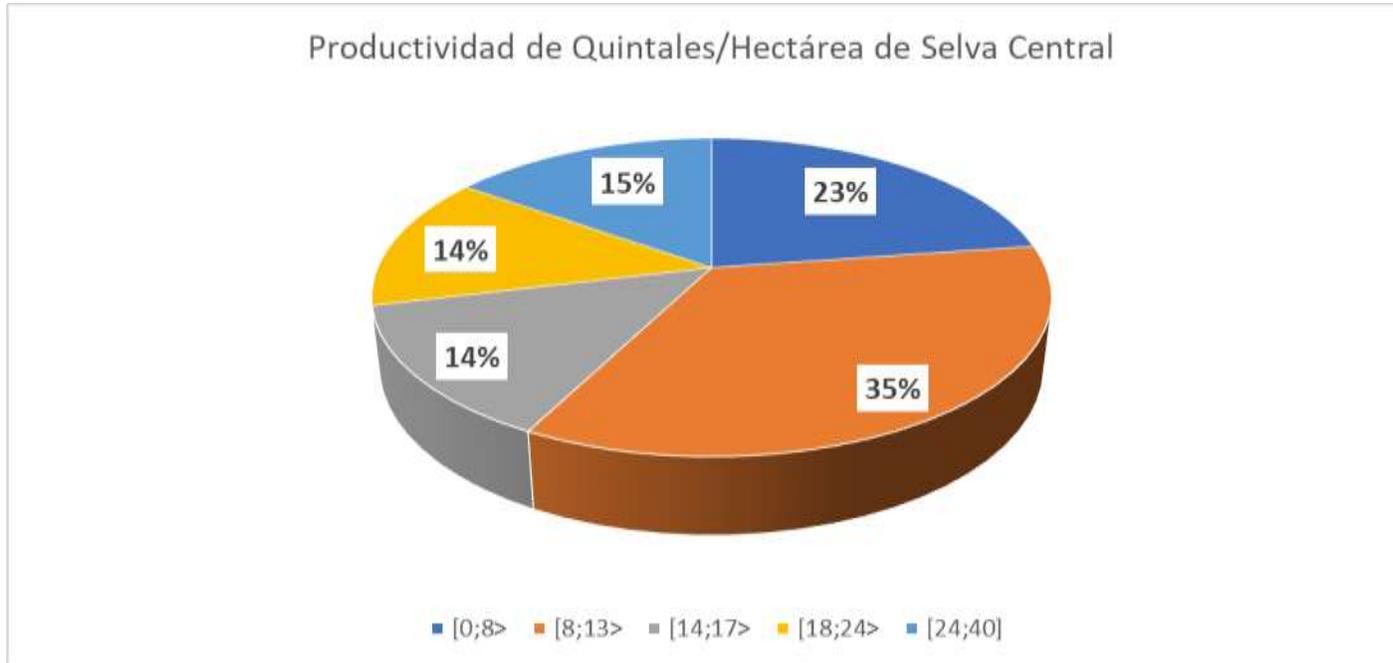
CARACTERÍSTICAS	PREFERENCIAS	NOTAS O CARACTERÍSTICAS
Cuerpo	Medio – Alto	i. Cremoso
Acidez	Media – Muy Baja	i. Cítrica ii. Málica (preferencia)
Dulzura	Media-Alta	i. Miel ii. Panela iii. Chocolate iv. Frutas

¿Qué requiere el CLUSCAFÉ para satisfacer a sus clientes?

- Taza limpia como base de sus blends.
 - Volúmenes de venta.
 - Conocer el origen del café.
- 
- Variedades de buena taza.
 - Mejora en la productividad agrícola del café.
 - Estandarización de procesos.
 - Trazabilidad.

IDENTIFICAR LAS BRECHAS O CUELLOS DE BOTELLA DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ DE SELVA CENTRAL

Brecha de baja productividad de café.



84%

Realiza fertilización al suelo	Si realiza	84%
	No realiza	16%

Propuesta de Innovación para incrementar la productividad.



PAQUETE TECNOLÓGICO

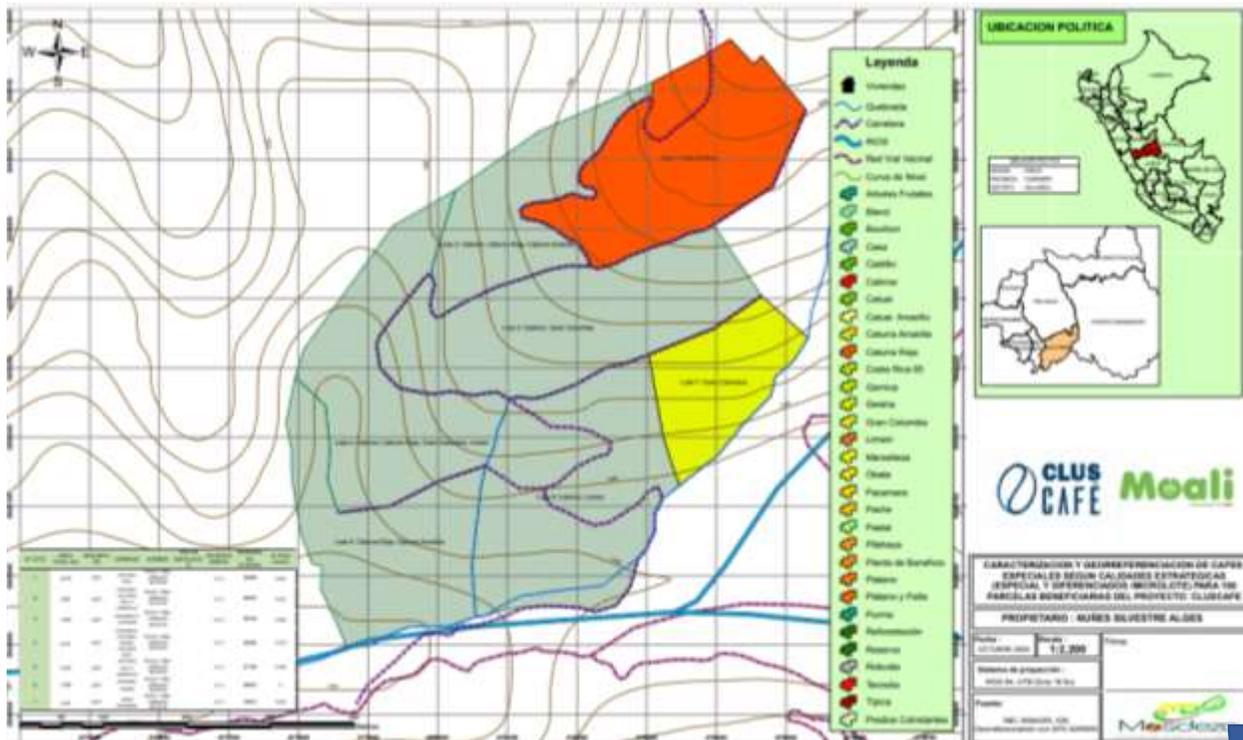
- Manejo de sombra
- Drenaje (Drenes).
- Fertilización (mínimo 3 veces al año)
- Ordenar la finca por lotes y variedades de café.

Se busca incrementar el rendimiento por hectárea y calidad en taza.

Finca del señor Luis Quispe, Sector de Rio la Sal, usando corrección de abonamiento, variedad de café: Caturra y Pache. Abril 2021

Brecha de Trazabilidad

Mapeo y georreferenciación de fincas

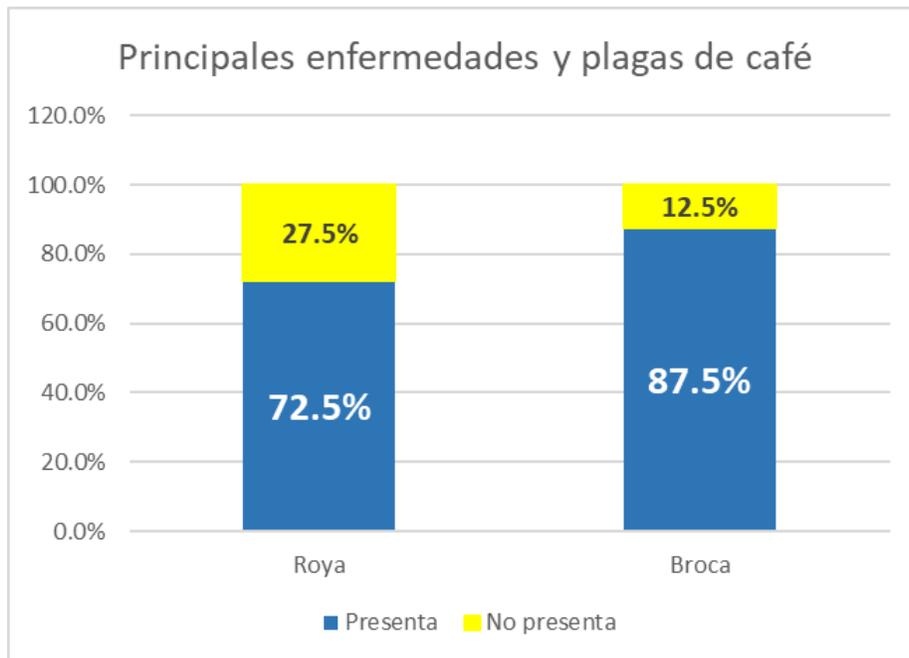


- Conocer las variedades.
- Cuanto producimos por ha.
- Ordenar nuestra producción.

Innovación Abierta: Implementación De Soluciones Tecnológicas Para Mejorar La Asistencia Técnica Agrícola insertada en un sistema trazable del Café

Brecha de alta incidencia de plagas (Broca) y enfermedades (Roya)

Brecha de alta incidencia de plagas (Broca) y enfermedades (Roya)



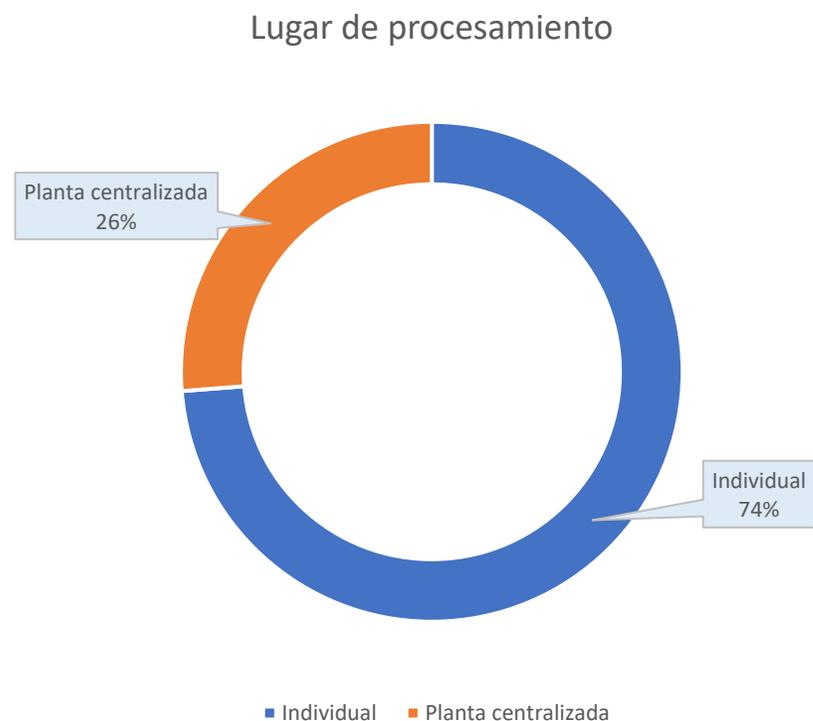
- Las empresas presentaron un diagnóstico tardío de 2 a 3 meses después de haberse producido la infección de roya en campo, afectando la producción de café en los productores de COOPERU, CAC LA FLORIDA.

Innovación abierta:

- Diagnóstico temprano remoto para la identificación de indicadores relacionados a la roya.
- Control de la roya del café a través de mecanismos de operación a distancia.

Brecha inadecuadas condiciones para el procesamiento primario de café cerezo en la disposición de áreas y operación no estandarizada y buenas practicas de manipulación de alimentos.

Porcentaje de procesamiento colectivo e individual.



Solución Innovadora

- Identificación de puntos críticos de control.
- Desarrollo de soluciones en infraestructura e implementación de equipos.
- Desarrollo de capacidades del personal en bpm.

EMAIL

info@cluscafe.com

Teresa Paitán Suárez

Coordinadora General

www.cluscafe.com

