

Identificación de brechas en los servicios de la Infraestructura de Calidad y de las propuestas de intervención en organizaciones de la cadena de valor del café en el departamento de San Martín


GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

Lima,
Primer trimestre del 2020

Agradecimientos

Esta publicación ha sido desarrollada por el Proyecto GQSP Perú del Programa Global de Calidad y Normas (GQSP por sus siglas en inglés), implementado por la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) en co-gestión con el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) y con el apoyo y financiamiento de la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza (SECO).

Agradecemos al Sr. Bernardo Calzadilla-Sarmiento, Director Gerente de la Dirección de Digitalización, Tecnología y Agroindustria y Director del Departamento de Digitalización, Tecnología e Innovación (DTA / DTI) y a la Sra. Clara Gálvez, Presidenta Ejecutiva del Instituto Nacional de Calidad del Perú - INACAL, así como al equipo de esta institución que contribuye en el proyecto. De la misma manera, a Alain Bühlmann, Director, y a Mauricio Chiaravalli, Director Adjunto, miembros del equipo SECO.

El documento ha sido elaborado por el experto en la cadena de valor del café en Perú, Sr. Oscar López Guanilo. Las aportaciones técnicas fueron coordinadas por el Sr. Juan Pablo Dávila, Oficial de Desarrollo Industrial, y el Sr. Ricardo Paredes Castro, Asesor Técnico Principal.

Reconocemos el valioso apoyo de los miembros del equipo del GQSP Perú: Sra. Amelia Espinoza Tiffer, Asociada de Proyecto, Sra. Erika Rozas Maldonado, Asistente Nacional del Proyecto y Sr. Luis Navarro Seminario, Asistente de Comunicaciones a cargo del diseño.

Copyright © 2020 Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial.

Descargo de responsabilidad

Este documento se ha elaborado sin la edición oficial de las Naciones Unidas.

Las designaciones empleadas y la presentación del material en este documento no implican la expresión de opinión alguna por parte de la Secretaría de la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI) sobre la condición jurídica de ningún país, territorio, ciudad o zona o de sus autoridades, o sobre la delimitación de sus fronteras o límites, o de su sistema económico o grado de desarrollo.

Designaciones como “desarrollado”, “industrializado” y “en desarrollo” están destinados a la conveniencia estadística y no necesariamente expresan un juicio sobre la etapa alcanzada por un país o área en particular en el proceso de desarrollo. La mención de nombres de empresas o productos comerciales no constituye un respaldo de la ONUDI.

INACAL manifiesta que la información, así como las opiniones vertidas en el presente documento, corresponden única y estrictamente al consultor como resultado de su investigación y análisis.

Créditos de fotografías

© Zarko Medancic / Shutterstock (Portada y contraportada)

© Ronald Hinostroza / PROMPERÚ

© César Vega / PROMPERÚ

Esta publicación está disponible en el sitio web del Proyecto GQSP Perú, <https://www.gqspperu.org/publicaciones>, y en el sitio web del INACAL, inacal.gob.pe.



Identificación de brechas en los servicios de la **Infraestructura de Calidad** y de las propuestas de intervención en organizaciones de la cadena de valor del **café** en el departamento de **San Martín**



Lima,
Primer trimestre del 2020



Programa de Alianzas para Países
Perú



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ
Ministerio
de la Producción



INACAL

Contenido

Índice de siglas y acrónimos	6
Resumen ejecutivo	8
1. Objetivo del estudio	10
2. Metodología del estudio	10
3. El mercado internacional de café	10
3.1. Cafés certificados	11
3.2. Cafés especiales	11
4. Las exportaciones de café del Perú	12
5. La producción nacional de café	14
6. La cadena de valor de café en San Martín	18
6.1. Productores	20
6.2. Rescatistas y acopiadores locales	23
6.3. Empresas exportadoras	23
6.4. Organizaciones de productores	24
6.5. Negocios minoristas	24
6.6. Tostadores internacionales y consumidores nacionales	25
6.7. Proveedores de insumos, servicios y asistencia técnica	25
6.8. Entidades reguladoras	26
7. Proceso productivo y de calidad del café	27
8. Prácticas de calidad y necesidades de IC en la cadena de valor de café en San Martín	28
9. Propuestas de intervenciones para la mejora de la IC en la cadena de valor de café en San Martín	36
9.1. Guías de aplicación y NTP a ser trabajadas con el apoyo del proyecto	39
9.2. Laboratorios identificados por el proyecto	39
10. Conclusiones	41
11. Recomendaciones	42
12. Bibliografía	43
Anexo 1: Relación de actores de la cadena de valor de café entrevistados	44
Anexo 2: Directorio de actores de la cadena de valor de café en San Martín	46
Organizaciones de productores de café	46
Otras organizaciones de productores identificadas por la DRASAM	49
Empresas exportadoras de café	53
Tostadurías/cafeterías/análisis sensorial de café	54
Instituciones y proyectos de desarrollo	55
Gremios	56
Anexo 3: Normas Técnicas Peruanas de café	57

Índice de ilustraciones

1.Exportaciones totales de café de Perú (2009-2019).....	12
2.Países de destino de las exportaciones de café de Perú (2019)	13
3.Participación de empresas y organizaciones de productores.....	14
4.Superficie cosechada, producción nacional y rendimientos por Ha de café (2005-2018)	15
5.Producción nacional de café por regiones (2009-2018)	16
6.Área cosechada de café por regiones (2009-2018)	17
7.Rendimiento de café por regiones (2005-2018).....	18
8.Valor de las exportaciones de café de San Martín (2011-2019)	20
9.Cadena de valor de café en San Martín	22

Índice de tablas

1.Principales exportadores de café de Perú (2019).....	13
2.Superficie cultivada y unidades agropecuarias con café en San Martín (2012).....	19
3.Principales características de las variedades de café sembradas en San Martín	21
4.Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)	29
5.Principales puntos críticos y propuestas de solución	37

Índice de siglas y acrónimos

ACAC	Asociación Civil Contigo Agrandando el Círculo
ANACAFÉ	Asociación Nacional del Café de Guatemala
BPA	Buenas Prácticas Agrícolas
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
CITE	Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica
CNC	Consejo Nacional del Café
CPCC	Cámara Peruana de Café y Cacao
CI	Conservación Internacional Perú
CV	Cadena de Valor
DIGESA	Dirección General de Salud Ambiental
DIRCETUR-SM	Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de San Martín
DRASAM	Dirección Regional de Agricultura de San Martín
EII	Earth Innovation Institute
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FENCAAP	Federación Nacional de Cafetaleros y Agricultores del Perú
GORESAM	Gobierno Regional de San Martín
HACCP	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
IC	Infraestructura de la Calidad
ICO	International Coffee Organization
ICRAF	International Centre for Research in Agroforestry
INACAL	Instituto Nacional de Calidad
INEI	Instituto Nacional de Estadística e Informática
INIA	Instituto Nacional de Innovación Agraria
IPE	Instituto Peruano de Economía
ITP	Instituto Tecnológico de la Producción
JNC	Junta Nacional del Café
MTRC-SM	Mesa Técnica Regional de Café de San Martín
MINAGRI	Ministerio de Agricultura y Riego
MINCETUR	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
MIN RR.EE.	Ministerio de Relaciones Exteriores
MIPYME	Micro, Pequeña y Mediana Empresa
NAM	Normalización, Acreditación, Metrología
NTP	Norma Técnica Peruana
OAE	Organismos de Apoyo Empresarial
ONG	Organismo No Gubernamental
ONUDI	Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial
OP	Organizaciones de Productores
PEAM	Programa Especial Alto Mayo
PGH	Principios Generales de Higiene
PNA-Café	Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2018-2030
PNIA	Programa Nacional de Innovación Agraria
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
PROASOCIO	Programa de Entrenamiento en Gestión de Negocios para Organizaciones Rurales
PRODUCE	Ministerio de la Producción
PROMPERÚ	Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo
PYME	Pequeña y Mediana Empresa
SCAA	Specialty Coffee Association of America
SECO	Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza

SERFOR	Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre
SIC	Sistema Interno de Control
SIRTOD-INEI	Sistema de Información Regional para la Toma de Decisiones del INEI
SUNAT	Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria
UNALM	Universidad Nacional Agraria La Molina
UNSM	Universidad Nacional de San Martín
WCR	World Coffee Research

Resumen Ejecutivo

Desde los últimos 8 años, en el mercado internacional de café se observa una tendencia decreciente de los precios, que ha afectado a todos los productores de café en el mundo. Ante esta difícil situación, el segmento de cafés certificados y, últimamente, nichos de cafés especiales, aparecieron como alternativas para los pequeños productores de café de Perú, mercados que cada vez son más exigentes en calidad. Sin embargo, desde hace dos años, importadores de café, principalmente de Europa, están analizando voluntariamente los lotes de café que compran, encontrándose con residuos de glifosato en cantidades mayores al límite mínimo permitido, lo que está originando que se ponga nuevamente atención en los sistemas de producción, de certificación y de trazabilidad de café.

Internamente, en el año 2014, **San Martín** se convirtió en el departamento con mayor producción de café, desplazando a Junín, que sufrió el mayor impacto de la roya amarilla. Sin embargo, según datos del MINAGRI y SERFOR, este incremento de la producción regional no se explica por un mayor rendimiento por área sembrada (el rendimiento por hectárea de café en San Martín no se ha incrementado entre los años 2005 y 2018), sino que es el resultado de una mayor área sembrada (y cosechada) con café, originada en la deforestación del bosque. Actualmente, según cifras del MINAGRI, San Martín comparte con Junín el primer lugar de producción nacional de café con alrededor del **25%** de café producido por cada departamento.

En el año 2018 el GORESAM estimó que en el departamento de San Martín se llegó a las **99 mil hectáreas de café** sembradas por alrededor de 40 mil familias, con un área promedio de café de 2.35 hectáreas por familia y con una productividad promedio de 17 quintales por hectárea. Actualmente, los catimores, resistentes a la roya amarilla, son los predominantes en las fincas. Sin embargo, este cambio de variedad no resolvió los problemas de los caficultores. La mayoría de ellos sigue sin implementar las buenas prácticas agrícolas y de postcosecha en sus fincas, lo que origina que se mantengan los bajos rendimientos y la mala calidad del café cosechado. El GORESAM estima que el 30% de productores están organizados en San Martín, pero la mayoría de las organizaciones de productores necesitan fortalecer su gestión interna, empresarial y comercial. Asimismo, en San Martín operan 11

empresas exportadoras de café, las cuales también están trabajando con comités de productores por exigencia de los compradores de cafés certificados.

En este contexto internacional y nacional, la presente consultoría tuvo la finalidad de precisar y confirmar las prácticas de calidad que realizan y las necesidades de IC que tienen los actores de la cadena de valor de café en el departamento de San Martín para cumplir con los principales requisitos de calidad exigidos por los mercados de café; y de proponer intervenciones que el proyecto **“Fortalecimiento de la calidad del café y el cacao para las exportaciones del Perú”**, ejecutado por INACAL y ONUDI, puede desarrollar para la mejora de esta IC en el departamento de San Martín.

Entre los principales hallazgos encontrados están el desconocimiento de las NTP de café existentes, la no calibración de los diversos equipos utilizados, la baja demanda por servicios de análisis, pruebas y ensayos, la no estandarización de las buenas prácticas de cosecha y postcosecha, la no existencia de sistemas de trazabilidad completos y confiables, la carencia de sistemas de gestión de calidad en las organizaciones de productores, la necesidad de fortalecer las capacidades de productores, técnicos y profesionales en servicios de la IC.

Ante ello, teniendo en cuenta las informaciones, opiniones y sugerencias brindadas por los actores de la cadena de valor de café entrevistados -y sin considerar algunas propuestas que corresponden al campo de estudio de las otras consultorías realizadas-, se propone que el proyecto intervenga en: la estandarización de las buenas prácticas de cosecha y postcosecha (despulpado, fermentado, lavado, secado y almacenamiento), asesorar y capacitar en ellas a productores organizados (y no organizados) y técnicos de la región, elaborar guías de aplicación y NTP, y difundirlas; la capacitación a productores líderes, técnicos y profesionales como analistas físicos de café en la región como medio para difundir los estándares de calidad y las NTP en el campo; la formación de catadores de café en la región segmentando para cafés especiales y cafés de volumen; apoyo en la “calibración” de catadores con especialistas de tostadores/clientes extranjeros en San Martín y aprovechando ferias/eventos internacionales; la capacitación en técnicas de tostado según perfiles de tostado; el fortalecimiento de organizaciones de productores en sistemas de gestión de la calidad; el diseño, validación e implementación de un sistema de trazabilidad de café en organizaciones de productores a partir de iniciativas existentes.



1. Objetivo del estudio

Identificación de brechas en los servicios de la IC y de las propuestas de intervención para promover su aplicación en organizaciones de la cadena de valor del café en el departamento de San Martín, en el marco del Proyecto “**Fortalecimiento de la calidad del café y el cacao para las exportaciones de Perú**”.

2. Metodología del estudio

Se trabajó con base en la metodología “Calidad a lo largo de la cadena de valor” del Programa GQSP para la identificación de las deficiencias de la IC en la cadena de valor y la priorización y determinación de la viabilidad de las intervenciones a realizarse en el proyecto en Perú.

Cumpliendo con los términos de referencia de la consultoría, este estudio es el resultado de: la revisión y análisis de estudios sobre la cadena de valor del café en el Perú y en San Martín en los últimos 5 años; del levantamiento de información de campo a través de visitas y entrevistas con los actores claves de la cadena de valor del café en localidades priorizadas de San Martín; y, de la experiencia de trabajo del consultor con productores de café y actores relacionados en San Martín y con pequeños productores agrarios en varias regiones del país.

Para la etapa de levantamiento de información de campo, luego de un mapeo inicial de los actores activos involucrados en los diferentes eslabones de la cadena de valor del café en San Martín, se definió los criterios para la selección de los actores a visitar: en el caso de las empresas exportadoras de café con presencia en San Martín, se propuso visitar alrededor del 50% de las empresas consideradas (**seis empresas**), priorizando aquellas con mayor valor exportado de café en los últimos dos años; respecto a las organizaciones de productores, se propuso visitar a **ocho organizaciones** que son PYMEs y están exportando café, número que coincidía con el 50% del total de organizaciones con mayor actividad comercial en los últimos dos años; también se propuso entrevistas con representantes de tres instituciones gremiales, de tres empresas del rubro cafeterías/tostadurías/análisis sensorial del café, de dos proyectos del GORESAM, y de ocho instituciones privadas que ejecutan proyectos en San Martín¹.

En total se propuso visitar a 30 actores. En el Anexo 1 está

¹ Las instituciones de investigación y los laboratorios fueron visitados por otro consultor del proyecto. Por lo tanto, en este estudio no se profundiza sobre la situación actual y perspectivas de estas entidades.

la relación de **personas entrevistadas** finalmente. En este informe se ha tomado en cuenta las informaciones, opiniones y sugerencias brindadas por ellas. Asimismo, se participó en los eventos de presentación del proyecto de café del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza SECO y del CITE Café PERHUSA en las ciudades de Moyobamba y de Tarapoto, respectivamente.

3. El mercado internacional de café

En los últimos cinco años, la producción mundial de café mantiene una tendencia al alza, pasando de 150.5 millones de sacos² en la campaña 2014/15 a 168.8 millones de sacos en la campaña 2018/19, con un incremento de 3.7% en la última campaña. En esta última campaña 2018/19, el 60% de la producción mundial correspondió a **café arábica** y el 40% a **café robusta** (ICO, setiembre 2019).

El consumo mundial de café también continuó al alza, pasando de 151 millones de sacos en la campaña 2014/15 a **164.8 millones de sacos** en la campaña 2018/19, con un incremento de 2.1% en la última campaña. Países de Asia y Oceanía son los que registran mayor incremento en el consumo con un 3.7% en el último año (ICO, setiembre 2019).

Este mayor incremento de la producción mundial (3.7%) respecto al consumo mundial de café (2.1%) se repite por segundo año consecutivo, lo cual origina que se tenga excedentes de café y, por lo tanto, fue uno de los principales factores que influyeron en los bajos precios de estos años. Otros factores que incidieron en la tendencia decreciente de los precios internacionales del café fueron las variaciones en los tipos de cambio, las expectativas en los mercados financieros y la especulación en la bolsa.

El consumo mundial de café se concentra en cafés comunes (convencionales, de volumen o mainstream) -entre el 85% y 90%- que abarcan cafés solubles instantáneos y otras bebidas en base a café. El otro 15% o 10% se orienta a los mercados certificados (o sostenibles) y los especiales.

Los cafés certificados son producidos bajo estándares ambientales, sociales y de calidad que logran ser reconocidos a través de **certificaciones o sellos de calidad**, como las otorgadas por Orgánicos, Comercio Justo, UTZ, Rainforest Alliance, C.A.F.E. Practices, 4C, entre otros. Y los cafés especiales son comercializados en cafeterías especializadas que están dispuestas a pagar una prima sobre el precio a cambio de la calidad superior del grano (PNA Café, 2018).

² Sacos de 60 kilogramos.

3.1. Cafés certificados

Los productores buscan a través de la certificación y los sellos un mecanismo para dar valor agregado a su café, que finalmente les permita comercializarlo a un mejor precio por fuera de la bolsa de Nueva York, a través de negociaciones directas con los compradores. Sin embargo, cabe precisar que en los últimos años la producción de cafés certificados ha estado creciendo más que su demanda, generando que no todo el café certificado producido se haya podido vender como tal (Proyecto Café y Clima, CPCC, 2017).

Todos los estándares de las certificaciones parten de que los productores deben cumplir con las **BPA** en su cultivo de café, pero, además, cada una de ellas tiene sus particularidades, que deben ser cumplidas para obtener la certificación solicitada.

Las principales certificaciones son:

- **Orgánicos:** Un café orgánico o ecológico es aquel que ha sido cultivado sin utilizar fertilizantes ni pesticidas químicos, sólo se pueden aplicar abonos, preparados e insumos orgánicos permitidos para la fertilización y el control de plagas, enfermedades y malas hierbas. Además, el proceso productivo debe garantizar la sostenibilidad y conservación de los recursos naturales. Para certificar el café como orgánico, además de contratar los servicios de una certificadora acreditada, los productores deben cumplir la norma correspondiente a su país y la norma correspondiente al país a donde lo van a exportar (por ejemplo, del National Organic Program - United States Department of Agriculture - NOP USDA³ para el mercado estadounidense, los reglamentos de la Unión Europea⁴ para los países de esta comunidad, los Japanese Agricultural Standards - JAS⁵ para el mercado japonés).
- **Comercio Justo (Fairtrade)**⁶: El sello Fairtrade le garantiza al consumidor que el productor de café ha recibido un precio justo por su producto. Para ello, los grupos de pequeños productores deben cumplir con tener una estructura democrática y una administración transparente en su organización. Fairtrade establece un precio mínimo, que es un valor que debe ser respetado en todas las transacciones con café Fairtrade, y el premio Fairtrade, que es

un valor fijo de **US\$ 0.20 centavos/libra**. Además de estos dos componentes del precio, el sistema Fairtrade también tiene un diferencial para cafés orgánicos de US\$ 0.30 centavos/libra.

- **UTZ y Rainforest Alliance**⁷: Sellos de sostenibilidad ambiental y social que se fusionaron en enero de 2018 y están creando una norma única para la agricultura sostenible, protección del ambiente y mitigación de los efectos del cambio climático. En la agricultura sostenible, a diferencia de la agricultura orgánica, sí se permite el uso de algunos agroquímicos de manera responsable.
- **C.A.F.E. Practices**⁸: Estándares de Starbucks que le garantizan obtener café cultivado y procesado de manera sostenible. Starbucks define la sostenibilidad como un modelo económicamente viable que aborda las necesidades sociales y ambientales de todos los participantes en la cadena de suministro, desde el productor hasta el consumidor. Por ello, sus estándares abarcan más de **200 indicadores** sociales, económicos y ambientales. También permite el uso de algunos agroquímicos de manera responsable.
- **4C**⁹: Tiene como objetivo llegar a los productores que actualmente no participan en el mercado del café sostenible y lograr que cumplan con un nivel básico de sostenibilidad. Su intención es elevar gradualmente las condiciones sociales, económicas y ambientales de la producción y el procesamiento del café en todo el mundo. También permite el uso de algunos agroquímicos de manera responsable.

3.2. Cafés especiales

Según la SCAA, un café de especialidad es el **café verde** que está libre de defectos primarios (café cero defectos)¹¹, de tamaño apropiado y con un secado adecuado, que presente una taza libre de defectos y contaminaciones (taza limpia) y que contenga

3 <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic>

4 https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/legislation_es

5 <https://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/index.html>

6 <https://www.fairtrade.net/standard/spo-coffee>

7 <https://utz.org/language-landingpage/sp/>

8 <https://www.rainforest-alliance.org/business/es/certificacion/>

9 <https://www.scsglobalservices.com/services/starbucks-cafe-practices>

10 https://www.4c-services.org/wp-content/uploads/2019/04/4C-Code-of-Conduct_v2.3_ES.pdf

11 La SCAA considera como defectos primarios a: grano negro, grano agrio (o sobrefermentado), cereza seca, con hongos, grano brocado, materias extrañas; y como defectos secundarios a: grano partido, inmaduro, averanado, flotador, concha, cascari-lla, pergamino, parcialmente negro o agrio, y ligeramente brocado (SCAA, 2019).

atributos distintivos. Es decir, el café debe ser capaz de pasar los aspectos de la calificación física y las pruebas de catación. Por lo tanto, si cumple con estas características, un café común o un café certificado también puede ser un café de especialidad.

Los puntajes y la clasificación sensorial en la catación de cafés arábicas lavados del Perú de acuerdo con el mercado internacional son:

- **High Moisture** = Alta Humedad (>18%), No Comercial
- **Defective** = <75 puntos en taza, Defecto, Segundas
- **Commercial** = 75+ en taza, Corriente, Bolsa Nueva York
- **HB/Hard Bean** = 80+ en taza, Grano Duro, Inicio de cafés especiales
- **SHB/Strictly Hard Bean** = 83+ en taza, Grano Estrictamente Duro
- **SP/Specialty, Single Origen Coffee** = 85+ en taza, Especial, Café de Origen

Por lo tanto, los cafés especiales inician cuando tienen de 80 a más puntos en taza. Actualmente, el mercado está demandando y pagando un mayor precio por un

café de 83 a más puntos. Y si es un café de 85 a más puntos en taza, se considera un café de alta calidad, que puede posicionarse como un café de origen.

4. Las exportaciones de café del Perú

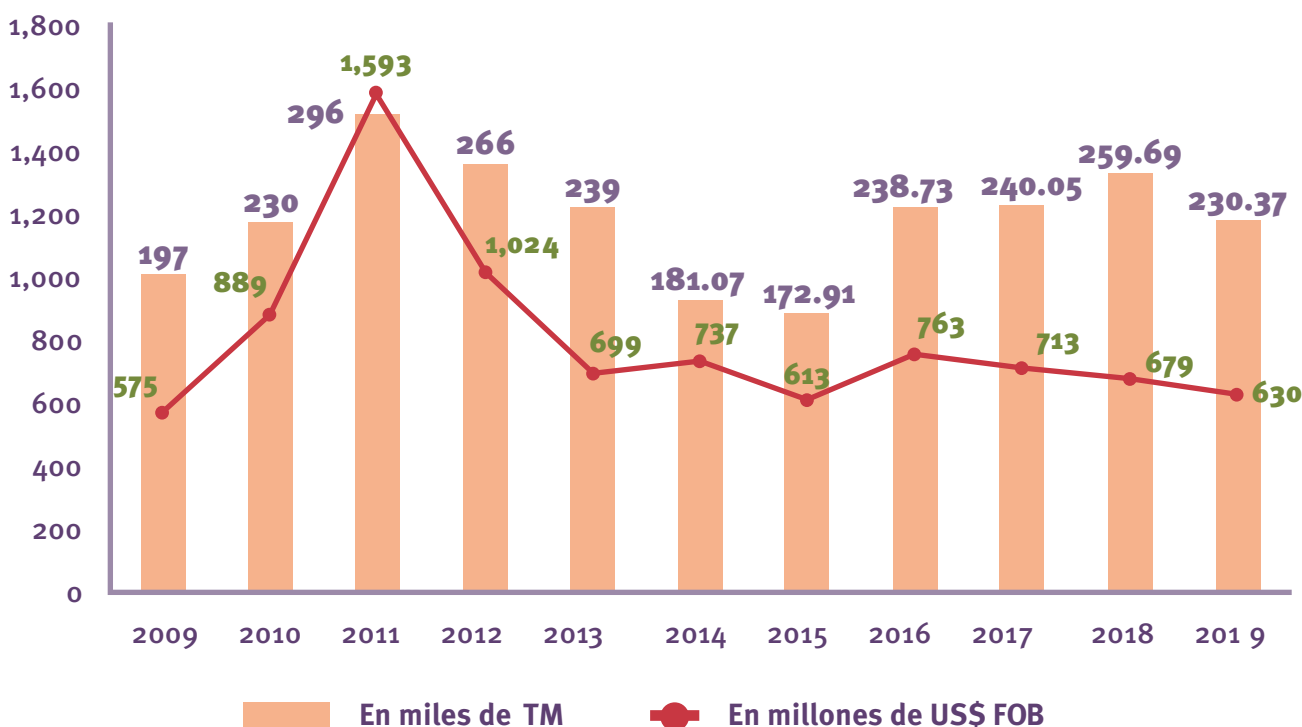
Entre los años 2016 y 2019, el Perú fue séptimo y octavo exportador de café y el noveno productor de café a nivel mundial (ICO, 2019).

En el año 2011 las exportaciones de café peruano alcanzaron un valor récord de US\$ 1,593 millones y un volumen récord de 296 millones de TM. Además, ese año 2011 se caracterizó por los precios internacionales más altos de los últimos 20 años.

En los siguientes años hubo una disminución del volumen exportado -principalmente por los efectos de la enfermedad **roya amarilla** en las plantaciones de café-, hasta que en el año 2016 se inició la recuperación de las exportaciones, pero no en valor exportado, ya que los precios internacionales se han mantenido muy bajos y con una tendencia decreciente al año 2019.

Ilustración 1: Exportaciones totales de café de Perú (2009-2019)

En millones de US\$ FOB

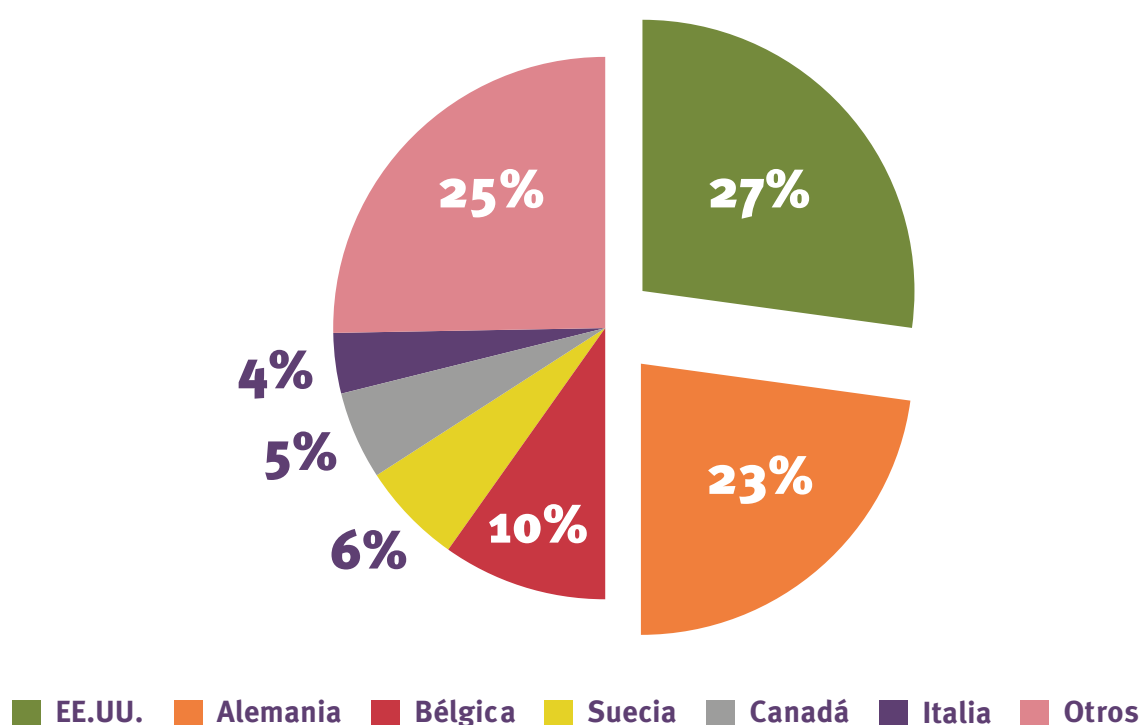


Fuente: Aduanet SUNAT 2009-2019.

Estados Unidos y Alemania concentraron el 50% de las exportaciones peruanas. Los principales mercados de

exportación del café peruano en el año 2019 fueron:

Ilustración 2: Países de destino de las exportaciones de café de Perú (2019)



Fuente: Aduanet SUNAT 2019.

Asimismo, el 50% del valor de las exportaciones de café estuvo concentrado en seis exportadores:

cinco empresas y una cooperativa de productores (Cenfrocafé), tal como se puede observar en la tabla 1.

Tabla 1: Principales exportadores de café de Perú (2019)

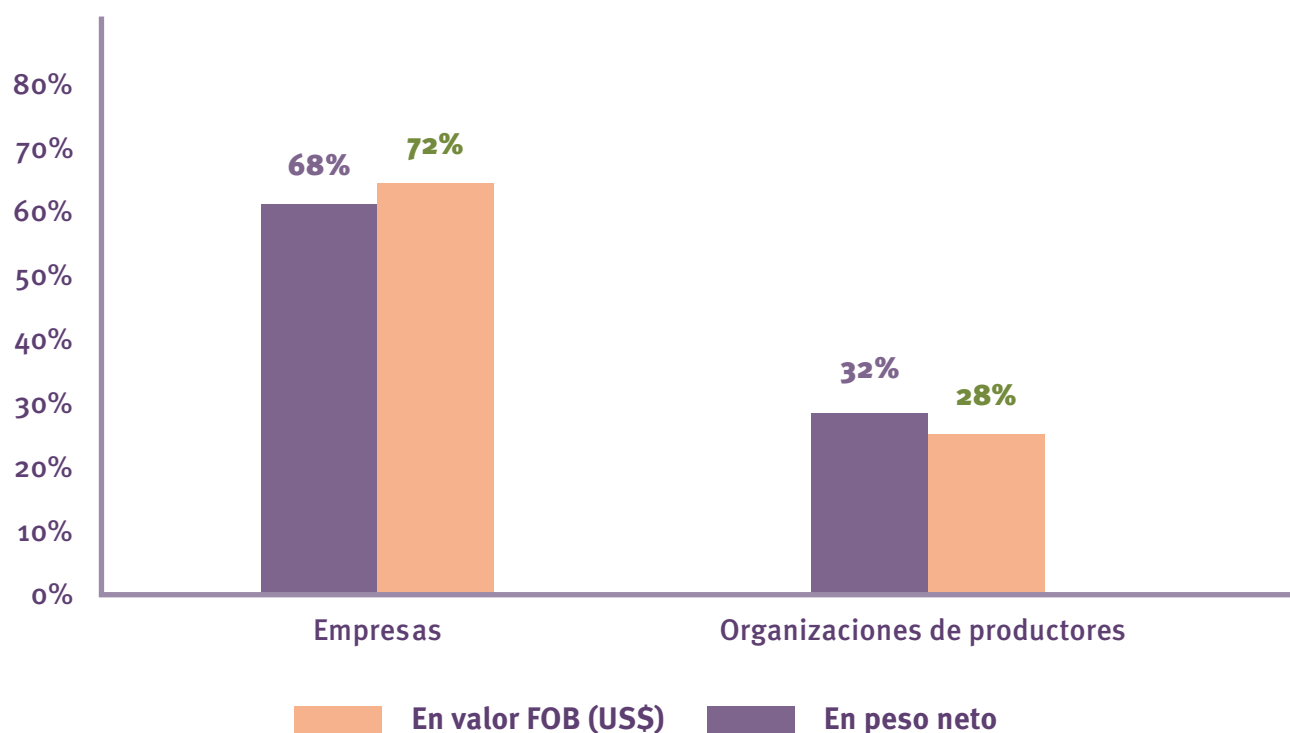
#	Empresas/Organizaciones de Productores	Valor FOB (US\$)	Peso (QQ 46Kg)	Precio promedio (US\$/qq)	Participación
1	Perales Huancaruna	93,385,485	794,945	117.47	15%
2	Olam Agro Perú	68,855,217	569,755	120.85	11%
3	Procesadora del Sur	49,444,256	378,534	130.62	8%
4	Compañía Internacional del Café	42,253,484	357,169	118.3	7%
5	Coop. de Servicios Múltiples Cenfrocafé Perú	31,299,668	233,169	134.24	5%
6	H.V.C. Exportaciones	28,704,298	229,459	125.1	5%
7	Comercio Amazonía	19,998,196	180,576	110.75	3%
8	Louis Dreyfus Company Perú	16,979,781	156,802	108.29	3%
9	Coop. Agraria Norandino	15,898,512	108,786	146.15	3%
10	Pronatur	14,161,528	98,816	143.31	2%
	Otras organizaciones de productores	152,554,871	1,048,658		24%
	Otras empresas	96,690,571	851,515		15%
Totales		630,225,867	5,008,184	126	100%

Fuente: Aduanet SUNAT 2019.

Analizando la participación de las OP (cooperativas y asociaciones) en las exportaciones de café en el año 2019, tenemos que estas organizaciones vendieron el 28% del total de café exportado (principalmente cafés

certificados), que representó el **32%** del valor total de las exportaciones, aumentando su participación respecto al año 2018, en el que alcanzó el 22% y 27%, respectivamente.

Ilustración 3: Participación de empresas y organizaciones de productores



Fuente: Aduanet SUNAT 2019.

En los últimos años, el café peruano se exporta a los tres segmentos del mercado: **convencional** (alrededor del 78% de las exportaciones), **certificado** (alrededor del 20%) y **especiales** (alrededor del 2%).

Cabe precisar que nuestro país se mantiene como el segundo exportador de café orgánico del mundo (después de México) y el número uno en envíos a los Estados Unidos (PROMPERÚ, 2019). En el año 2019, los envíos al exterior de cafés certificados alcanzaron 1'105,000 quintales aproximadamente, de los cuales alrededor de 1'000,000 fueron orgánicos y 900,000 con comercio justo (JNC, 2020).

Sin embargo, en el país hay producción de café certificado que en los últimos años no se ha podido vender con premios (primas sobre el precio). Se estima que en el año 2019 la producción nacional de café orgánico certificado fue de 1'700,000 quintales, pero sólo el 58% se exportó como tal y el 42% restante se exportó como café convencional (JNC, 2020). Según representantes de OP, ahora el mercado -además del

certificado- está exigiendo calidad, que se traduce en un café con cero defectos y con un mínimo de **83 puntos** en taza.

5. La producción nacional de café

Perú produce café de la especie arábica, principalmente de las variedades **típica, caturra, catimor, pache y borbón**.

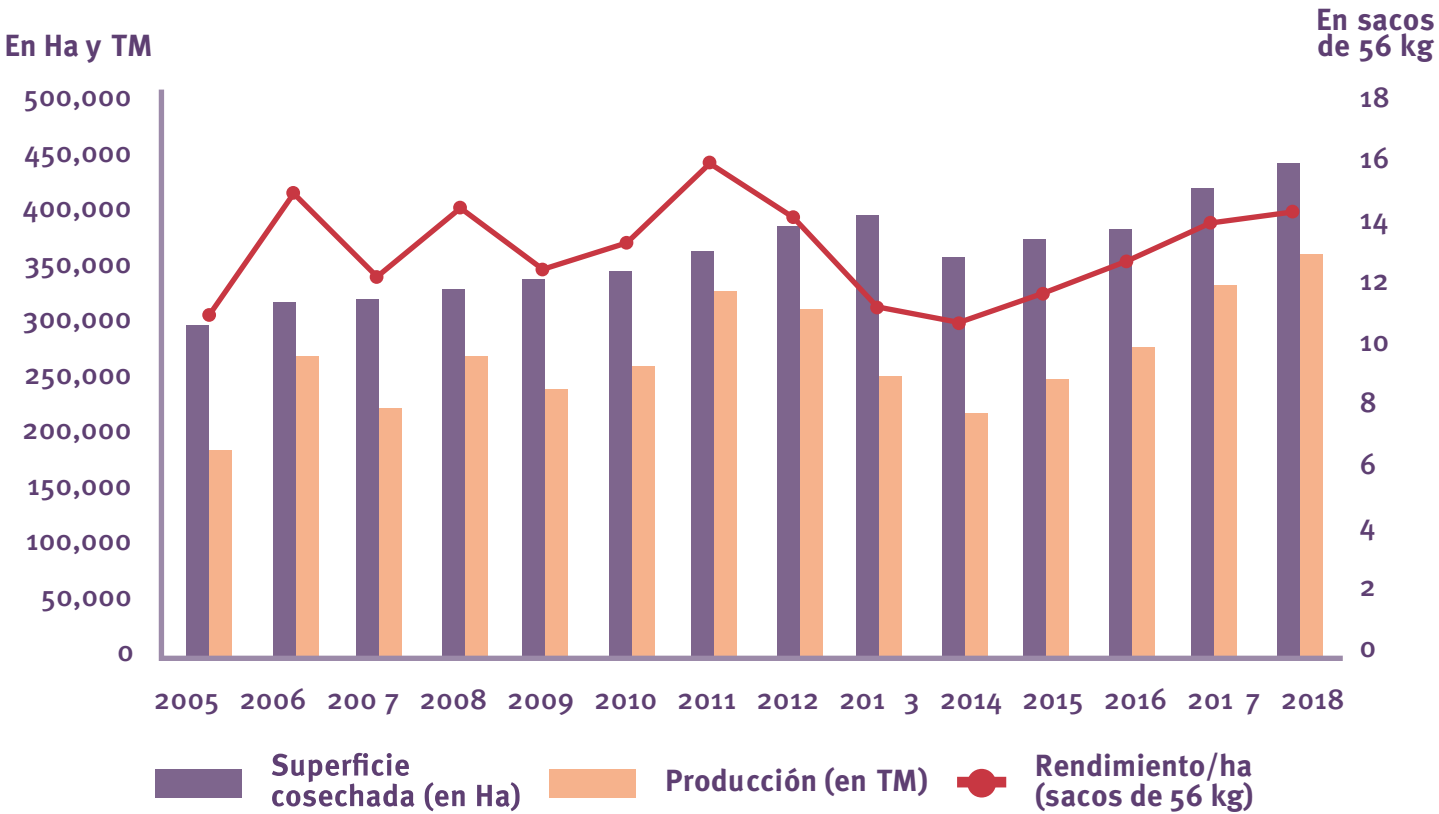
En el año 2013, alrededor del 50% de las plantaciones de café en el país se vieron afectadas por la enfermedad roya amarilla, que se expandió rápidamente debido a que el **65%** de plantaciones de café -alrededor de 260 mil hectáreas- tenían más de 20 años de antigüedad según la JNC, y a que la mayoría de caficultores no realizaron BPA en sus chacras.

Ante esta situación, desde el año 2014 se empezó a renovar muchas plantaciones de café, principalmente con variedades de catimores, variedades que son

resistentes a la roya amarilla. Es así como, a partir del año 2017, año en que iniciaron su producción la mayoría de las áreas renovadas, se observa una recuperación de

la producción nacional de café, según cifras publicadas por el MINAGRI.

Ilustración 4: Superficie cosechada, producción nacional y rendimiento por Ha de café (2005-2018)

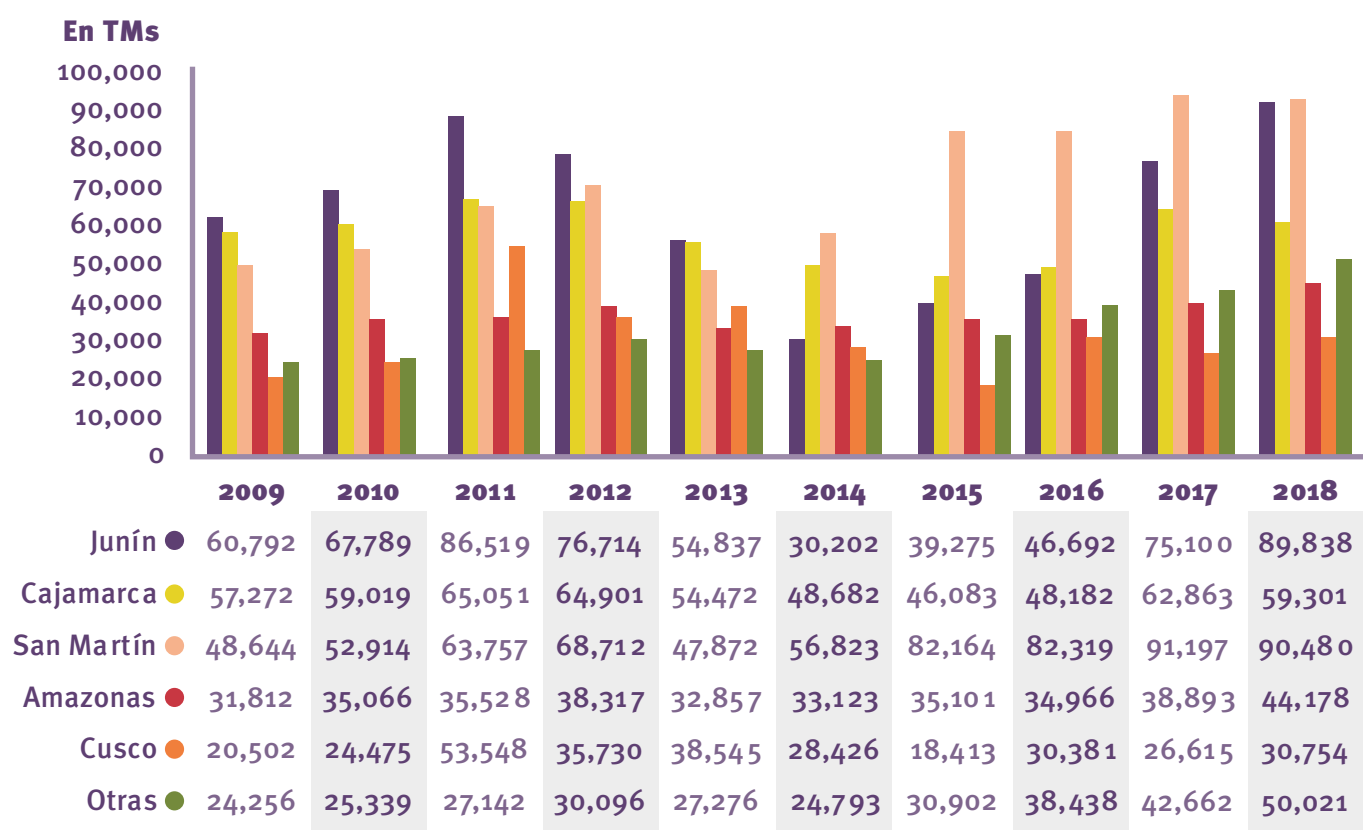


Fuente: MINAGRI en SIRTOD-INEI.

Como se observa en la ilustración 5, respecto a las principales zonas productoras de café del país, desde el año 2014 San Martín se convirtió en la región con

mayor producción de café con 26% del total producido. Le siguieron **Cajamarca, Amazonas y Junín**, con 22%, 15% y 14%, respectivamente.

Ilustración 5: Producción nacional de café por regiones (2009-2018)

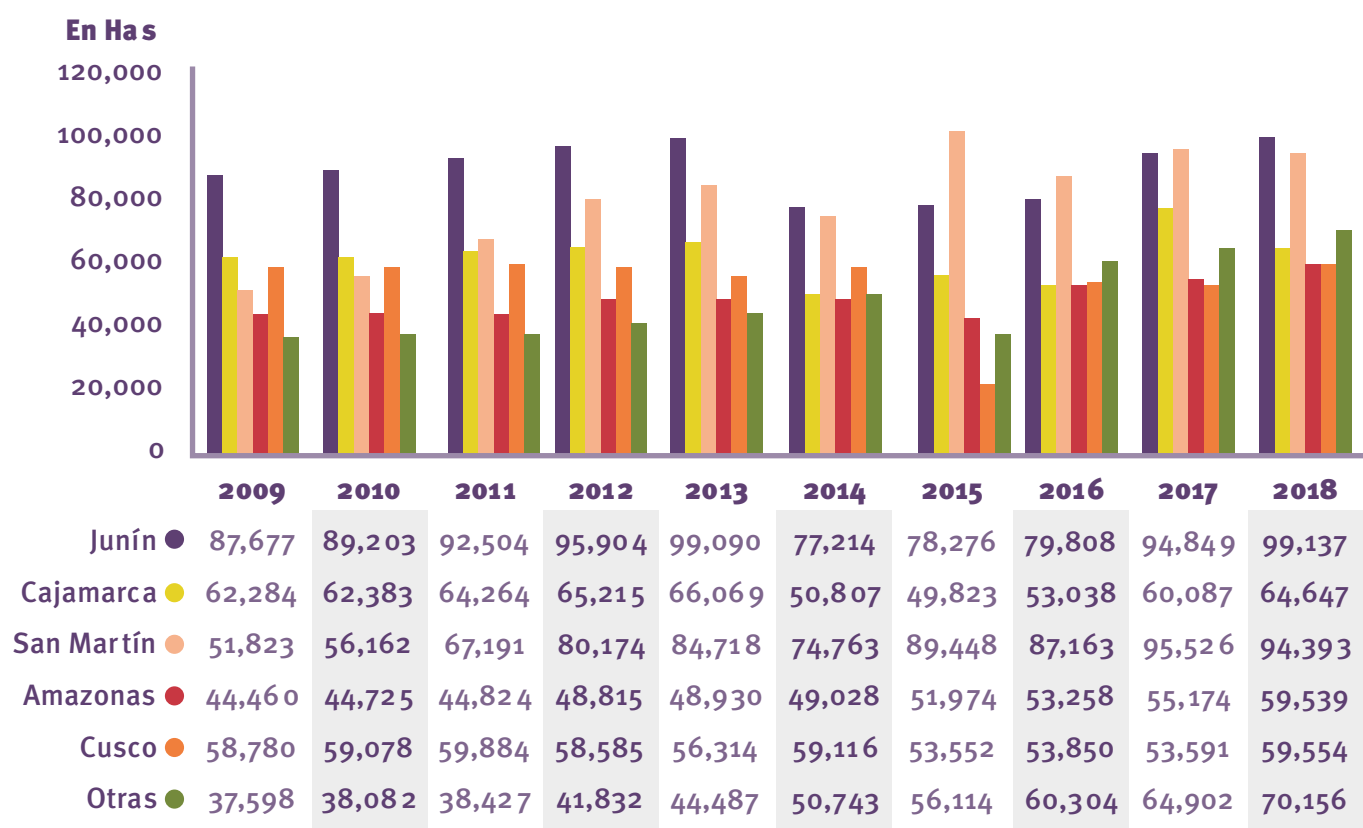


Fuente: MINAGRI en SIRTOD-INEI.

Junín, que históricamente fue la mayor zona productora de café del país, reportó el año 2014 una caída de 43% respecto al año 2013, como consecuencia de los efectos del ataque de la roya amarilla y también de **la broca del café**. Sin embargo, según cifras del MINAGRI, gracias a la renovación de sus cafetales, desde el año

2016 Junín inició la recuperación de su producción regional, alcanzando la producción de San Martín en el año 2018 (alrededor del 25% de café fue producido por cada región). De igual manera, Junín recuperó su área cosechada y en el año 2018 ya superó el área cosechada de café de San Martín.

Ilustración 6: Área cosechada de café por regiones (2009-2018)



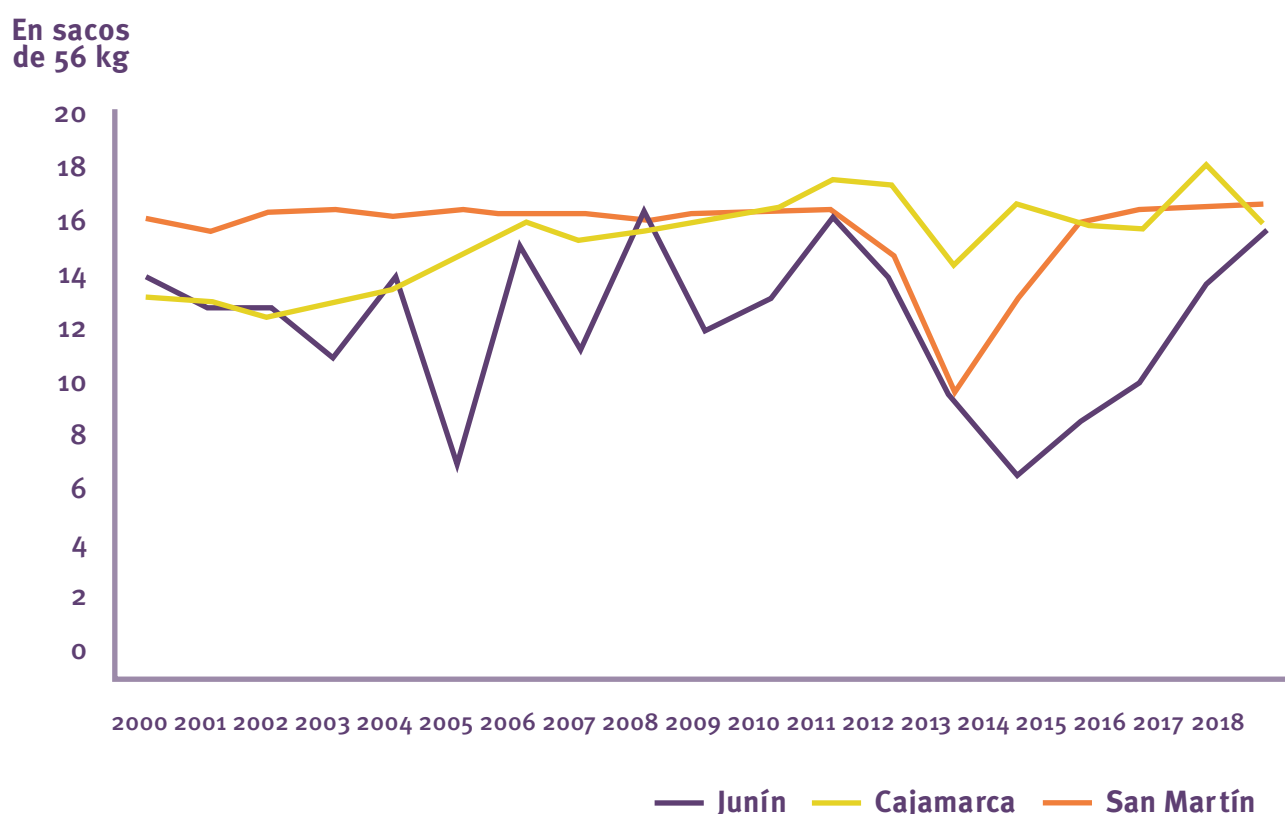
Fuente: MINAGRI en SIRTOD-INEI.

En el caso de San Martín, en los últimos veinticinco años la producción de café se incrementó fuertemente: en el año 1995 la producción regional apenas llegaba a las cuatro mil toneladas y el año **2018** se llegó a producir más de **90 mil toneladas**.

Sin embargo, este fuerte incremento de la producción regional no se explica por un mayor rendimiento por

área sembrada (el rendimiento por hectárea no se ha incrementado entre los años 2005 y el 2018, y tuvo una caída entre los años 2012 y 2014 por efectos de la roya amarilla), sino que es el resultado de una mayor área sembrada (y cosechada) con café, originada en la deforestación del bosque. Por ello, San Martín tiene la tasa más alta de deforestación acumulada en la Amazonía peruana (SERFOR, 2015).

Ilustración 7: Rendimiento de café por regiones (2005-2018)



Fuente: MINAGRI en SIRTOD-INEI.

6. La cadena de valor de café en San Martín

San Martín se ubica en el **puesto 16 entre 25 regiones** del Perú según el Índice de Competitividad Regional 2019 (INCORE 2019), bajando entre una y dos posiciones respecto a los resultados de los últimos cinco años, principalmente por la menor creación de empleo formal y la reducción del empleo adecuado. Entre los indicadores del estudio, resalta que San Martín tiene un bajo PBI real por persona (puesto 23), un limitado acceso al crédito (puesto 17) y una importante red vial local pavimentada o afirmada (puesto 4) (IPE, junio 2019).

El PBI regional creció **5.8%** entre el 2007 y 2018, tasa de crecimiento mayor a la tasa promedio nacional (4.8%), representando el 1.3% del PBI nacional en el año 2018. El sector agropecuario es el principal sector económico con una participación del 26.8% en el PBI regional (INEI, 2019).

Respecto al índice de pobreza de la región, este se redujo en 6% desde el año 2011, manteniéndose en

24.9% en el año 2018 (INEI, 2019).

Según los resultados del último censo nacional agropecuario (IV CENAGRO 2012), tenemos que en el departamento de San Martín:

- Los productores agropecuarios sumaban 91,224, un 42% más que los registrados en el censo de 1994. De estos productores, el 86% eran hombres y el 14% eran mujeres;
- La superficie territorial dedicada sólo a actividades agrícolas sumaba 497,770 hectáreas, de estas el 80% estaban sembradas y el 20% se encontraban en descanso, barbecho o no habían sido sembradas en el período estudiado por el censo;
- Las unidades agropecuarias que tienen como máximo 5 hectáreas (pequeños productores) sumaban 49,978, mostrando un incremento del 94% con referencia a las unidades reportadas en el censo de 1994;
- 49,309 productores cultivaban 93,687 hectáreas de café, que representaba el 22% de la superficie total dedicada a este cultivo en el país.

En el año 2018 se estimó que en San Martín se llegó a

las 99 mil hectáreas de café sembradas por alrededor de 40 mil familias, con un área promedio de café de **2.35 hectáreas por familia** y con una productividad de 17 quintales (782 kilogramos) en promedio por

hectárea (GORESAM, MINAGRI), productividad superior al promedio nacional (14.55 quintales por hectárea), pero muy por debajo de un rendimiento óptimo que le permita al pequeño productor ser competitivo en el

Tabla 2: Superficie cultivada y unidades agropecuarias con café en San Martín (2012)

Provincias	Superficie cultivada		Unidades agropecuarias	
	Hectáreas	%	Número	%
Moyobamba	30,087.57	32%	11,948	29%
Rioja	13,365.64	14%	6,529	16%
Lamas	12,843.12	14%	5,709	14%
Huallaga	7,990.18	9%	3,871	9%
Bellavista	7,743.54	8%	3,106	8%
Tocache	6,537.07	7%	2,911	7%
Picota	5,262.40	6%	2,105	5%
El Dorado	4,320.23	5%	1,962	5%
San Martín	3,898.00	4%	1,970	5%
Mariscal Cáceres	1,640.03	2%	1,084	3%
Totales	93,687.78	100%	41,195	100%

Fuente: IV CENAGRO 2012.

mercado¹².

Según el CENAGRO 2012, en el departamento de San Martín, las provincias de **Moyobamba y Rioja** representaban el 46% de la superficie cultivada con café y el 45% de las unidades agropecuarias que producen café. Estas dos provincias comparten la cuenca alta del río Mayo (conocida como el Alto Mayo). Por lo tanto, el Alto Mayo es la región con mayor producción de café en San Martín y es la base de su economía. Si le sumamos las cifras de la provincia de Lamas, abarcamos el 60% de la producción de café de San Martín.

Según el diagnóstico de la cadena de valor del café realizado por la DRASAM en el año 2016, el cambio más significativo en superficie cultivada de café se habría

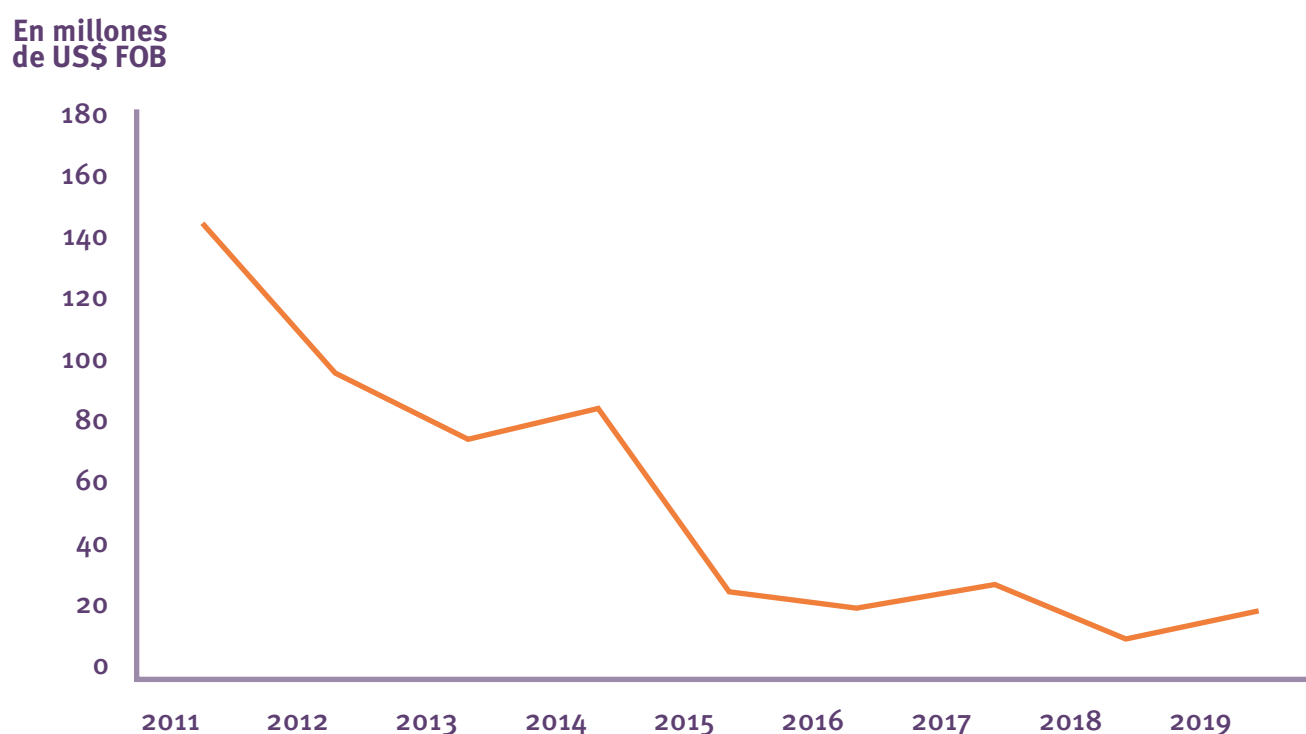
dado en la provincia de Tocache, llegando a las 13 mil hectáreas.

Actualmente, el café es el segundo cultivo con mayor área sembrada (después del arroz) en San Martín, y el departamento se mantiene como primer productor de café a nivel nacional (ahora junto con Junín).

De las exportaciones regionales (en valor FOB), en el año 2019 el café recuperó el segundo lugar con el 24%, después del **aceite de palma** (37%) y sobre el **cacao** (18%). Las exportaciones de café verde (en valor FOB) de San Martín entre los años 2011 y 2018 siguieron la misma tendencia que las exportaciones totales de café verde del Perú (afectadas por los bajos precios internacionales), terminando el año 2018 sólo por encima de los 15 millones de dólares. Sin embargo, en el año 2019 el valor total de las exportaciones regionales de café verde se recuperó, llegando hasta los 25 millones de dólares.

¹² Las causas de estos bajos rendimientos se explican más adelante al analizar el eslabón de producción.

Ilustración 8: Valor de las exportaciones de café de San Martín (2011-2019)



Fuente: SUNAT, DIRECTUR-SM.

Los actores de la cadena de valor de café en San Martín son:

6.1. Productores

La siembra de café en San Martín se remonta a la década de los 70, realizada principalmente por los colonos -inmigrantes de la sierra, que en su mayoría llegaron del departamento de Cajamarca-, bajo una agricultura de roza, tumba y quema del bosque. Así, un cafetal podía producir bien hasta los **5 años de sembrado**. Luego, al decaer su producción, el agricultor abría otra área en el bosque, repitiendo el mismo sistema de producción.

Por ello, se dice que el cultivo de café ha sido y es uno de los principales causantes de la **deforestación** en San Martín.

Inicialmente se sembraron las variedades: típica, caturra, pache y borbón. En los últimos años, como respuesta al ataque de la roya amarilla, muchas de estas variedades fueron reemplazadas por catimores (aproximadamente 60% del área sembrada), seguida por las variedades caturra (22%) y pache (12%), según estimaciones de la DRASAM. Sin embargo, a la fecha no existen semilleros ni viveros de café certificados en el país.

Tabla 3: Principales características de las variedades de café sembradas en San Martín

Variedades de café	Potencial de calidad en taza	Potencial de rendimiento	Altura de la planta	Altitud óptima	Roya de cafeto	Nemátodos	Antracnosis	Requerimientos nutricionales
Catimores*	Muy bajo a bajo	Alto	Porte bajo	600 - 1,200 metros	Resistente	Susceptible	Susceptible	Alta
Caturra	Bueno	Medio a alto	Porte bajo	> 1,300 metros	Susceptible	Susceptible	Susceptible	Alta
Pache	Muy bueno	Medio	Porte bajo	> 1,200 metros	Susceptible	Susceptible	Susceptible	Media
Típica	Muy bueno	Bajo	Porte alto	> 1,300 metros	Susceptible	Susceptible	Susceptible	Media
Borbón	Muy bueno	Medio	Porte alto	> 1,300 metros	Susceptible	Susceptible	Susceptible	Media

*Oro Azteca tiene buena calidad en taza.

Fuente: Las variedades de café de Mesoamérica y el Caribe, WCR (2016), Guía de variedades de café y ANACAFÉ (2019).

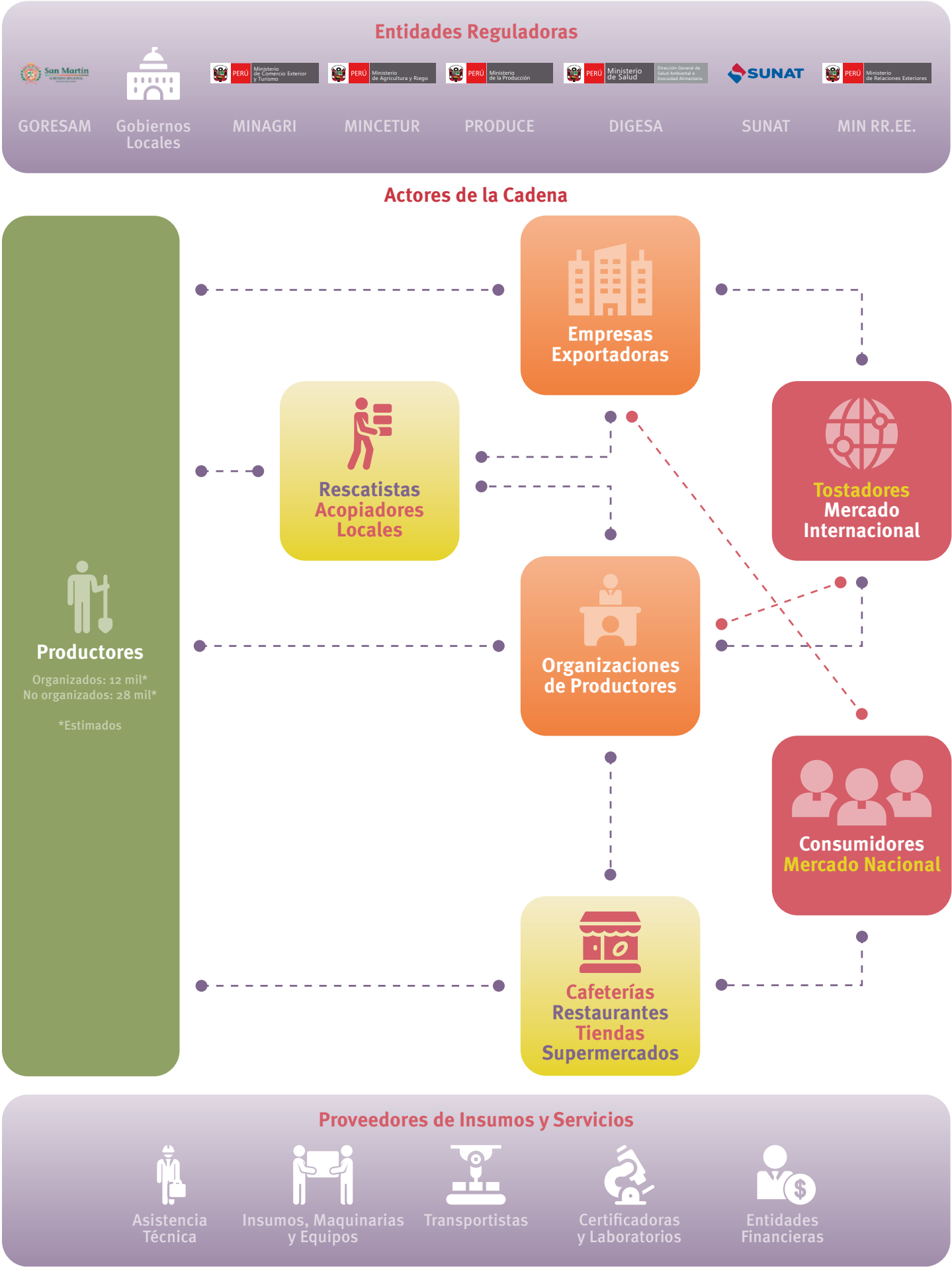
La mayoría de los productores no aplica las BPA en sus fincas (podas, abonamientos, manejo de plagas y enfermedades, deshierbos oportunos, manejo y conservación del suelo), lo cual, sumado a que las variedades de café sembradas eran poco resistentes a la roya, favoreció el fuerte ataque de la roya amarilla en sus cafetales en el año **2013**. A este sistema de producción con escasa tecnología se le ha llamado “natural” u “orgánica pasiva” u “orgánica por defecto”.

Actualmente, se ha demostrado en campo que, si bien los catimores son resistentes a la roya amarilla, es susceptible a otras enfermedades y plagas, debido a que estas plantaciones tampoco reciben abonamientos

ni tienen manejo adecuado. Por lo tanto, los problemas del productor no se resolverán con el solo cambio de variedad de café, sino que se resolverán a partir de una efectiva implementación de las BPA en sus fincas.

Otra situación que afecta la calidad del café de San Martín es que la mayoría de los productores no aplica las buenas prácticas de cosecha y postcosecha (durante la cosecha, el despulpado, la fermentación, el lavado, el secado y el almacenamiento) en sus fincas y no tienen la infraestructura ni el equipamiento para hacerlo. Cabe precisar que un secado y almacenamiento inadecuados generan condiciones para la presencia de la **Ocratoxina A (OTA)** (FAO, 2006).

Ilustración 9: Cadena de valor de café en San Martín



Fuente: PNUD (2017).

Según estimaciones de ACAC¹³, en el Alto Mayo el costo promedio por hectárea bajo el sistema de producción “orgánica pasiva” estaría entre **US\$ 700 y US\$ 900** (la mano de obra para la cosecha representa el mayor costo), con rendimientos entre 9 y 12 quintales por hectárea. Para pasar a un sistema de producción “orgánica activa”, con una adecuada asistencia técnica, oportuno uso de insumos y disponibilidad de capital de trabajo, se estima que el costo debería estar alrededor de US\$ 3,000 (sin considerar el costo financiero), alcanzando un rendimiento mínimo de 35 quintales por hectárea.

Respecto al nivel de asociatividad, el GORESAM estima que en la región el 30% de los caficultores están organizados (12,000 productores), principalmente en cooperativas, y que el 70% no están organizados (28,000 productores). La desconfianza y la diferencia de intereses imponen grandes barreras para la organización, así como una ausencia de empoderamiento de la población y el poco reconocimiento de sus derechos (MINAGRI, 2010 en estudio de Libélula, 2011). Este bajo nivel de asociatividad origina, entre otros efectos, que los agricultores no tengan acceso a proveedores de servicios, principalmente de asistencia técnica, que a su vez encadena otros servicios importantes, como los servicios de calidad (laboratorios de análisis de suelos y plantas, de catación de café) y servicios financieros.

Asimismo, desde el año 2018 se están reportando problemas con trazas residuales de agroquímicos en contenedores de café exportados por estar sobre los límites permitidos en la Unión Europea y Estados Unidos (lo más crítico aún es la presencia de estos agroquímicos en cafés orgánicos certificados). Tal es el caso del **glifosato**, principio activo del herbicida **Round Up** (nombre comercial producido por Monsanto, hoy por Bayer). Esta situación es originada por la falta de asistencia técnica en campo y por no implementar un sistema de trazabilidad confiable y que funcione, lo cual hace peligrar la renovación de las certificaciones de calidad.

Los productores no organizados venden su café a rescatistas y acopiadores locales o directamente a mayoristas o a empresas exportadoras. Los productores organizados generalmente venden su café a sus organizaciones; sin embargo, algunas veces lo venden también a rescatistas, acopiadores locales o mayoristas, si el precio que les ofrecen es mayor al que está pagando su organización.

6.2. Rescatistas y acopiadores locales

Compran café pergamino a los productores en pueblos cercanos a las zonas de producción. En estos pueblos tienen sus bodegas o pequeños almacenes. Mayormente estos actores trabajan para mayoristas o empresas exportadoras, quienes les habilitan semanalmente el dinero para que compren el café a los productores. Los precios que pagan a los productores están en relación con los defectos y la humedad del café que reciben. Si compran un café húmedo y con muchos defectos, generalmente lo terminan de secar y lo clasifican para que el mayorista o la empresa exportadora le reconozca un mayor precio por ese lote. Eventualmente, también venden café a organizaciones de productores. Por su parte, los mayoristas finalmente venden el café a empresas exportadoras también.

Para muchos compradores de café, la mayor parte del café de San Martín es aún de baja calidad (ver las razones expuestas en 6.1), por lo que entre los pueblos y las ciudades de la región no hay grandes diferenciales de precios en los **cafés convencionales** y, si los hay, ese diferencial desaparece al sumarle los costos de transporte del café de la zona de producción a la ciudad. Actualmente, la única manera en que un productor reciba un mayor precio por su café es produciendo un café de buena calidad y con certificaciones.

6.3. Empresas exportadoras

Reciben el café pergamino a través de sus acopiadores locales, de algunos mayoristas o directamente de los productores en sus almacenes. Realizan un análisis físico (visual y olfativo) de los lotes para determinar el rendimiento físico del café (porcentaje de café de primera exportable respecto al café pergamino recibido). Además, determinan el porcentaje de humedad del café con un medidor de humedad de granos, con un buen nivel de certeza. De acuerdo con los resultados que arrojan estos análisis, proceden a

“La mayoría de las organizaciones tiene un laboratorio propio para la catación de café de sus socios. Las que no, tercerizan este servicio con laboratorios en Moyobamba”.

¹³ Institución con 10 años de trabajo con pequeños productores de café orgánico en la región del Alto Mayo, San Martín (<https://proasocio.com/>).

determinar el precio a pagar por el lote de café recibido. Últimamente, considerando las nuevas exigencias de los mercados, también están realizando cataciones del café para identificar lotes especiales.

Estas empresas tienen sus almacenes principales en Moyobamba y Rioja, y algunas en Tocache. Y van despachando los lotes de café a sus plantas de proceso ubicadas principalmente en la provincia de Jaén en **Cajamarca**. En estas plantas procesan el café pergamino para obtener el café verde (oro) exportable. Finalmente, la mayor cantidad de café de San Martín es exportado por el puerto de **Paita** en Piura.

En San Martín operan 11 empresas exportadoras, cinco pertenecen a empresas multinacionales y seis son peruanas (ver Anexo 2).

Todas las empresas venden todos los tipos de café, convencionales y certificados.

6.4. Organizaciones de productores

Generalmente reciben el café pergamino directamente de sus productores socios en sus almacenes. Eventualmente trabajan con acopiadores o transportistas locales que concentran la producción de sus socios de una zona y luego la entregan en sus almacenes.

La mayoría de las organizaciones de productores cuentan con algún tipo de certificación. Por ello, los productores están obligados a colocar una marca distintiva en cada saco de café que entregan. Luego de realizar el pesado, el análisis físico y determinar el porcentaje de humedad de los lotes de café recibidos¹⁴, la organización debe verificar que el socio está entregando una cantidad de café que no sobrepase la cuota de café certificado que tiene para la campaña¹⁵. De acuerdo con los resultados obtenidos, proceden a determinar el precio a pagar por el lote de café recibido. Posteriormente, la organización realiza **cataciones del café** para identificar lotes especiales y determinar primas adicionales que podrían pagar al productor.

¹⁴ Las balanzas y medidores de humedad que usan no son calibrados por entes acreditados, lo cual genera en muchos casos resultados ambiguos y poco fiables.

¹⁵ La cuota de café certificado por productor debería tener como base el estimado de cosecha obtenido durante la inspección interna a su finca de café, como parte del proceso de certificación de la organización. Los estimados de cosecha obtenidos son incluidos en la lista de productores aprobados por el SIC de la organización, quien la remite a la certificadora para que proceda con la inspección externa. Finalmente, la certificadora emite el certificado anexando la lista definitiva de productores aprobados con la cuota de café certificado para cada uno de ellos.

Estas primas se suman a las primas establecidas por el tipo de certificación que tiene el café recibido. Generalmente, al final del año o cuando terminan con todas las ventas anuales, la organización prepara una liquidación final por productor considerando las primas que corresponde reintegrarle por certificación y/o por calidad especial, según los precios de venta obtenidos. El cumplimiento o no del pago de estos reintegros depende de la gerencia y de los órganos de fiscalización o vigilancia de cada OP.

La mayoría de las organizaciones tiene un laboratorio propio para la catación de café de sus socios. Las que no lo tienen, tercerizan este servicio con algunos laboratorios que dan este servicio en Moyobamba (ver en 6.7. Proveedores de insumos, servicios y asistencia técnica). Estos laboratorios no están certificados ni acreditados.

Sólo dos cooperativas tienen **planta de proceso de café**, una en Moyobamba y otra en Lamas, por lo que la mayoría de las organizaciones tercerizan este servicio con plantas de otras organizaciones de la región nororiental del país. Así, muchas de ellas procesan su café en la planta de la Cooperativa Norandino en Piura, por costos y confianza. Todo el café de las organizaciones es exportado por el puerto de Paita en Piura.

Según la base de datos proporcionada por la DRASAM, existen 43 organizaciones de productores con condición Activo/Habido según SUNAT. De ellas, se ha identificado 20 organizaciones de productores con actividades comerciales continuas, la mayoría de ellas con exportaciones de café (ver Anexo 2).

Las OP no cuentan con sistemas de gestión de la calidad ni con sistemas de trazabilidad de café completos y confiables.

6.5. Negocios minoristas

En los últimos años el número de cafeterías se ha incrementado, sobre todo en las ciudades de Moyobamba y Tarapoto. Estas cafeterías generalmente compran **café pergamino** directamente a productores, y lo procesan, tuestan y muelen según sus requerimientos y los gustos de sus clientes. Algunas cafeterías compran y venden café tostado y/o molido de OP.

Restaurantes, tiendas y supermercados mayormente compran y venden café tostado molido envasado con marca de algunas OP y los ofrecen a sus clientes.

6.6. Tostadores internacionales y consumidores nacionales

Según estimaciones de la DIRCETUR-SM, alrededor del 95% de café verde de San Martín se destina al mercado internacional, cuya demanda mayormente es por café convencional (alrededor del **75%**) -provisto principalmente por las empresas exportadoras-, y en menor porcentaje (alrededor del **25%**) es por cafés certificados y especiales -provistos principalmente por las organizaciones de productores-. Sin embargo, cabe precisar que, en los últimos años, por la sobre oferta de cafés certificados, muchos importadores están ofreciendo a las OP lo que llaman el “combo carne con hueso”; es decir, por ejemplo, les compran tres contenedores de café certificado, pero les pagan un contenedor como café certificado y los otros dos contenedores les pagan a precios de café convencional, afectando los ingresos de los productores.

Esta sobre oferta de cafés certificados tiene su origen en que la demanda por este tipo de café ha crecido, pero en menor proporción que la oferta; sin embargo, también se tiene indicios que no todo el café certificado cumple los estándares de las certificaciones, por lo que la oferta real de cafés certificados debería ser menor. Una muestra de ello, son las trazas residuales de glifosato encontradas en contenedores de cafés certificados. Algunos tostadores internacionales voluntariamente están haciendo análisis al café que compran, ya que aún ni la Unión Europea ni Estados Unidos han aprobado su prohibición total en alimentos. Estos análisis generalmente los están realizando en laboratorios de Europa y Estados Unidos. Están perdiendo la confianza en los laboratorios que operan en el país, porque estos laboratorios son los contratados por las certificadoras (sobre todo las de producción orgánica) y que supuestamente debieron garantizar que se trataba de un café orgánico libre de cualquier residuo químico.

Hay tostadores que toman las muestras de café de los contenedores que recibieron en destino. En este caso, si el resultado del análisis es positivo a **trazas de glifosato**, el tostador ya no lo compra u ofrece pagar un precio de café convencional. Desde el año 2019, algunos tostadores están exigiendo que las muestras se tomen en las plantas de proceso de café en Perú. Si el resultado del análisis es positivo, solicitan al exportador que no embarque ese lote de café y que lo cambie por otro lote, del cual nuevamente toman muestras para realizar el análisis respectivo.

Respecto al mercado nacional, el restante 5% de café verde producido en San Martín se destina a este mercado. La mayor cantidad de este café sigue siendo de cafés de segunda y descartes, adquiridos

principalmente por la industria de café soluble, que previa exportación a Ecuador o Chile, reingresa al Perú con marcas conocidas. Es importante mencionar que en San Martín se ha incrementado el consumo de café tostado y molido de mejor calidad, gracias a las cafeterías locales.

6.7. Proveedores de insumos, servicios y asistencia técnica

Aquí destacan los proyectos de desarrollo ejecutados por ONGs y fundaciones internacionales con fondos nacionales e internacionales, los cuales priorizan sus actividades alrededor de la asistencia técnica (para incrementar rendimientos y calidades) y de la articulación comercial de sus beneficiarios. Todos los proyectos trabajan con productores organizados o fomentan nuevas organizaciones como requisito para que reciban su apoyo. Sin embargo, si bien hay un consenso en lo que se tiene que hacer en el campo alrededor de estos servicios, el cómo se hace es lo que ha originado que muchos proyectos no hayan alcanzado los mejores resultados esperados ni hayan

“En la región no existe un servicio confiable de calibración y los pocos que lo ofrecen no están acreditados”.

logrado darle sostenibilidad a su intervención. Lo mismo sucede en la mayoría de las organizaciones de productores: sus técnicos de campo requieren mayor y mejor capacitación sobre cómo deben hacer su trabajo con los productores; debilidad que por lo general los lleva a dedicar su tiempo mayormente a labores administrativas y de acopio de café.

Asimismo, entidades estatales especializadas como el INIA y SENASA tienen limitado accionar, principalmente por bajos presupuestos operativos. Por lo tanto, la investigación y certificación de **germoplasma**, la sanidad vegetal y las investigaciones adaptativas no son fomentadas en la región, salvo una u otra iniciativa de entidades privadas.

Últimamente, las empresas exportadoras están reactivando y formando sus comités de productores con fines de certificación, a los cuales les brindan asistencia técnica. Sin embargo, el alto número de productores

con los que deben trabajar reduce el impacto que debiera tener la asistencia técnica brindada. Considerando lo anterior, podemos estimar que por lo menos el 80% de los caficultores de la región no reciben una asistencia técnica adecuada y permanente.

Como ya se mencionó, la asesoría técnica encadena otros servicios; entre estos están los laboratorios de análisis de suelos, plantas y frutos, y los de catación de café. Respecto a los primeros, se conoce que el **PEAM** tiene un laboratorio de análisis de suelos en Moyobamba y la UNSM está implementando otro en Tarapoto. Algunas OP y proyectos de desarrollo trabajan con los laboratorios de la UNALM. Ninguno de estos laboratorios está acreditado. Y, respecto a los segundos, hay empresas que ofrecen servicios de catación a terceros, pero en forma limitada (ver Tostadurías/cafeeterías/análisis sensorial de café en el Anexo 2). Durante la visita de campo, se confirmó la necesidad de formar más analistas físicos de café y más catadores de café en la región.

Otra de las constataciones resaltantes de la visita de campo fue que la gran mayoría de productores, OP, empresas y cafeterías no calibra los equipos que utiliza en sus diferentes actividades relacionadas al café. En la región no existe un servicio confiable de calibración y, además, los pocos que lo ofrecen no están acreditados. Un servicio importante para la cadena de café en San Martín es el de las **certificaciones**. Las principales certificaciones son (en orden de relevancia): orgánicas (para Estados Unidos, Unión Europea y Japón), Comercio Justo, UTZ, Rainforest Alliance, C.A.F.E. Practices, 4C. La mayoría de las certificadoras ofrecen todas estas certificaciones (salvo la de Comercio Justo que es realizada únicamente por FLOCERT) y todas tienen sus oficinas en la ciudad de Lima. Respecto a la certificación orgánica, todas las certificadoras que operan en San Martín están autorizadas por el SENASA, y éstas son: Bio Latina, CERES Perú, Control Unión Perú, IMO Latinoamérica y KIWA BCS Perú.

6.8. Entidades reguladoras

Desde el año 2019, el GORESAM -a través de la DRASAM-, viene ejecutando un proyecto de inversión pública llamado el PIP Café, con énfasis en capacitación, asistencia técnica y parcelas demostrativas de sistemas agroforestales con café. De igual manera, se sabe que Agrorural está ejecutando un PIP Café que tendría similares objetivos y prioridades que el anterior.

A nivel de gobiernos locales, se conoce que la Municipalidad de Moyobamba está gestionando fondos para apoyar actividades en la cadena de

café. PROCOMPITE¹⁶ es un mecanismo que las municipalidades podrían emplear para destinar fondos a proyectos en café.

El MINAGRI es el ente rector nacional para café. En el año 2002 se constituyó el CNC encargado de identificar, analizar y proponer el marco legal y los lineamientos de política, para el corto, mediano y largo plazo para el desarrollo de la actividad cafetalera, con representantes del MINAGRI, la JNC y la CPCC. Lamentablemente este consejo ha estado inactivo por muchos años. En setiembre de 2019 se incorporó a un representante de la FENCAAP al consejo. Se espera que pronto el CNC pueda asumir un rol activo en el sector. Desde el año 2014, el MINAGRI ejecutó el Plan Nacional de Renovación de Cafetales como una respuesta a los efectos del ataque de la roya amarilla en las plantaciones de café. Si bien era un programa de alcance nacional, priorizó su accionar en selva central porque fue la región cafetalera con mayores daños. Algunos actores de la cadena de valor de café son críticos de los resultados obtenidos con este plan. Asimismo, el MINAGRI tiene el Programa AGROIDEAS¹⁷ que ha cofinanciado planes de negocio de organizaciones de productores de café en San Martín. Y, a través del PNIA¹⁸ del INIA, ha cofinanciado **pasantías y proyectos de innovación agraria** a estas organizaciones.

Por otro lado, en diciembre de 2019, el MINAGRI logró que se apruebe el PNA-Café bajo Decreto Supremo N° 010-2019-MINAGRI. Uno de los objetivos estratégicos de este plan es mejorar el nivel y la consistencia de la calidad del café. Para ello, propone tres acciones estratégicas: promover una cultura de calidad del café en el país, desarrollar las capacidades técnicas en gestión de la calidad del café en los diferentes eslabones de la cadena de valor, y fortalecer y desarrollar servicios de infraestructura de calidad que garanticen la trazabilidad de la calidad a lo largo de la cadena de café. Este PNA-Café fue uno de los insumos importantes en la elaboración del plan operativo anual 2020 de la MTRC-SM.

La MTRC-SM es un espacio de diálogo, concertación, articulación y formulación de propuestas, estrategias y políticas de desarrollo, entre las entidades públicas, privadas, organizaciones locales y academia, nacionales e internacionales, que trabajan directa o indirectamente a favor de la competitividad de la cadena de valor del café de manera sostenible en la región San Martín. El proyecto debería participar activamente en este espacio para buscar la concertación con otros

16 <http://procompite.produce.gob.pe/>

17 <https://www.agroideas.gob.pe/>

18 <https://www.pnia.gob.pe/>

actores y para difundir sus avances y logros.

Por el lado del MINCETUR, a través de PROMPERÚ apoya la participación de empresas exportadoras y OP de café en ferias y ruedas de negocios nacionales e internacionales. Entre estas sobresalen la Expo Café Perú, la **Feria SCAA** en Estados Unidos y la **Feria BIOFACH** en Alemania. Y, a través de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior (OCEX), brinda información comercial para las exportaciones de café.

PRODUCE tiene un rol en la cadena de valor del café a través del ITP, INACAL y el Programa INNÓVATE PERÚ¹⁹. Este último programa ha cofinanciado proyectos de innovación a empresas y OP en San Martín. En setiembre de 2019, el ITP resolvió otorgar a Perales Huancaruna S.A.C. la calificación para operar como “Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Privado - CITE Cafés Especiales **PERHUSA**”, según Resolución Ejecutiva N° 217-2019-ITP/DE. Este CITE privado fue inaugurado el 29 de enero de 2020 en las instalaciones de PERHUSA en la ciudad de Tarapoto. Al ser un CITE privado, cobrará por sus servicios y por la transferencia de innovaciones y tecnología a terceros.

DIGESA interviene principalmente en la certificación y registro sanitario necesarios para la venta de café tostado y molido.

Con la SUNAT existe una larga discusión respecto al reconocimiento del acto cooperativo (la cooperativa sólo representa a sus productores socios en la venta del café, por lo tanto, este acto no debería generar impuestos para el productor ni para la cooperativa) y de las primas que la cooperativa reintegra a sus socios por certificación y/o por calidad especial de su café (reintegro que tampoco debería generar impuestos).

7. Proceso productivo y de calidad del café

En San Martín se produce café desde los 800 hasta los 1,800 m.s.n.m. Para producir café de calidad se recomienda altitudes mayores a 1,200 m.s.n.m. Los suelos deben ser ricos en materia orgánica (mayor a 8%), con buen drenaje y un **pH de 5 a 5.5** para que la planta asimile el abono que se aplica. La mayoría de los productores no realiza análisis de sus suelos, por lo tanto, no conoce las condiciones físicas y químicas de estos.

Respecto a su manejo agronómico, la densidad de siembra debe variar de acuerdo con la altitud del

terreno. Para pequeños productores generalmente se recomienda una densidad media de **3,300 plantas de café por hectárea** en sistema agroforestal. En San Martín también se encuentran plantaciones con menos y con más plantas de café en una hectárea, y con falta o con exceso de sombra, que origina la aparición de enfermedades.

El manejo de podas y sombra debería realizarse inmediatamente después de terminada la raspa (al finalizar las cosechas, se recoge los últimos frutos maduros, sobre maduros y secos de los cafetales). El abonamiento debería ser tres veces al año: al terminar la cosecha y las podas, antes de la floración, y en el llenado de granos. Como mínimo deberían hacerse tres deshierbos al año, y realizar un manejo y control preventivo de plagas y enfermedades. La cosecha debe ser selectiva, cosechando sólo los granos maduros (de color rojo cereza o amarillo) y no los granos verdes o pintones ni los granos sobre maduros. Como ya se ha mencionado, la mayoría de los productores de café de San Martín no realizan estas prácticas en sus fincas.

La mayoría de los productores realiza en sus fincas el beneficio húmedo del café cerezo cosechado: **despulpado, fermentado, lavado y secado**.

El despulpado debe realizarse el mismo día de la cosecha para evitar que se calienten y se acelere el proceso de fermentación de los granos. Lo realizan utilizando una despulpadora que separa la pulpa (cáscara) de la piel del grano. Un gran problema es la calibración y la reparación de las despulpadoras. No se encuentra un servicio confiable para esto. Ello origina los granos partidos.

Los granos despulpados pasan a la etapa de fermentado -para degradar el mucílago y posibilitar el posterior lavado- que se debe realizar en tinas o tanques. Algunos productores lo hacen en sacos de polipropileno, lo que podría afectar la calidad final del grano, sobre todo si lo tienen allí más tiempo del necesario y si tienen los sacos sobre la tierra. El tiempo de fermentación puede variar entre 10 a 24 horas según la altitud y temperatura. Así, a más altitud, más tiempo de fermentación por haber menos oxígeno y menor temperatura.

Generalmente, los productores determinan que la fermentación terminó cuando introducen su puño o un palo y, al sacarlo nuevamente del café, queda un hoyo que no debe cerrarse. Entonces, es momento de lavar el café. Los caficultores de San Martín no usan ningún instrumento para medir la fermentación del café, como podría ser un **pH-metro** o un **refractómetro** (que mide los grados brix del café).

19 <https://innovateperu.gob.pe/>

El lavado del café debe efectuarse con agua limpia. En esta etapa se eliminan sustancias residuales del mucílago del grano de café.

Luego, se realiza el secado para obtener el café pergamino. La mayoría de los productores aún lo realiza sobre mantas negras de polipropileno sobre el suelo, lo que origina contaminaciones con excretas, orines u otros residuos de animales menores y con basura, o que se impregne el olor a tierra u otros aromas no deseados. Se recomienda el uso de tarimas, parihuelas o bandejas con mallas levantadas en secadores solares. El secado óptimo es de **10 a 12%** de humedad.

Los caficultores de San Martín no usan medidores de humedad de granos. Generalmente, reconocen que un café está bien seco a la vista o con el diente: a la vista, tomando una muestra con las manos, frotando y quitando el pergamino, el color del café debe ser verde uniforme; y, con el diente, muerden el grano de café con los dientes, si queda marca está a punto, si el grano se hunde está muy húmedo aún, y si no queda ninguna señal está ya muy seco. El productor almacena este café pergamino seco en sacos en algún ambiente de su casa hasta que lo vende. La mayoría de los productores lo almacena en ambientes con poca ventilación y sobre el suelo. No tienen parihuelas.

Aquí termina el proceso de producción y postcosecha de café que realizan los productores en sus fincas.

Posteriormente, al café pergamino que venden los productores en almacenes o centros de acopio de empresas exportadoras u OP, se le realiza una evaluación física, con el objetivo de determinar el porcentaje de grano exportable, de segunda o descarte y la cascarilla. Para ello, se toma una muestra de café de 350 gramos, la cual se trilla (se quita el pergamino) con una trilladora y se obtiene el café verde. Luego, se mide la humedad con un **hidrómetro**, y pasa por mallas para separar la segunda y las impurezas. Finalmente, se escoge los granos con defectos primarios y secundarios, para obtener los granos exportables sin defectos. La mayoría de los equipos usados (balanzas, trilladoras,

hidrómetros) no son calibrados.

Si se trata de cafés especiales, se realiza una evaluación sensorial (catación) del café, en la que se evalúan **atributos, olores y sabores** del café en taza, haciendo uso generalmente del formato de catación de la SCAA. En los laboratorios de catación se usan balanzas, medidores de humedad, trilladoras, tostadoras, molinos, que mayormente no son calibrados.

Finalmente, los lotes de café pergamino son llevados a las plantas de proceso, en donde se realiza el **beneficio seco**, que consiste en quitar las piedras, palos y otras impurezas al café (en zarandas eléctricas), trillarlo para quitar el pergamino del café (en trilladoras o piladoras eléctricas) y clasificar los granos y eliminar los granos defectuosos (en clasificadoras eléctricas por tamaño, peso y color). El resultado final es el café verde (oro) que queda listo para su exportación. Estas plantas de proceso deberían de cumplir con las BPM y HACCP.

8. Prácticas de calidad y necesidades de IC en la cadena de valor de café en San Martín

Durante el mes de enero de 2020 se realizó las visitas y entrevistas con representantes de la cadena de valor de café en San Martín (ver Anexo 1), con la finalidad de precisar y confirmar las prácticas de calidad que realizan y las necesidades de IC que tienen para cumplir con los principales requisitos de calidad exigidos por los mercados de café²⁰.

Estos hallazgos se presentan en la tabla 4 considerando los servicios en NAM, de OAE y de extensión²¹ para cada eslabón de la cadena de valor de café.

20 La totalidad de requisitos, normas técnicas y regulaciones técnicas de calidad para café exigidos por los mercados de Estados Unidos y de la Unión Europea han sido trabajados por otro consultor del proyecto.

21 De acuerdo con los términos de referencia de esta consultoría.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Producción e insumos		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)			
Uso de agroquímicos menos tóxicos	Sólo para café orgánico, algunas certificadoras toman muestras de suelos, plantas y aguas para realizar análisis de multiresiduos de pesticidas en laboratorios en Lima o en el extranjero.	Germoplasma adaptado a las zonas. Identificación oportuna de plagas y enfermedades. Manejo integrado de plagas. Análisis de fertilidad de suelos. Planes de fertilización.	Semilleros y viveros de café certificados (no existen). Asistencia técnica. Laboratorios de: análisis de plagas y enfermedades (UNALM en Lima); reproducción de controladores biológicos (SENASA en Lima); análisis de suelos (PEAM y UNSM en San Martín, UNALM en Lima, ninguno está acreditado); análisis de multiresiduos (existen en Lima). Hay NTP sobre uso de plaguicidas, pero los productores la desconocen.
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)		Control mecánico de malezas. Buen manejo de sombra del cafetal reduce presencia de malezas. No uso o uso mínimo de herbicidas con glifosato. Uso responsable de otros herbicidas sin glifosato.	Asistencia técnica. Laboratorios de análisis de glifosato (existen en Lima).
Café “taza limpia”		Realizar las BPA en las fincas. Análisis de fertilidad de suelos. Planes de fertilización.	Semilleros y viveros de café certificados (no existen). Asistencia técnica. Laboratorios de análisis de suelos acreditados.
Cafés certificados	A pesar de tener certificaciones, la mayoría de productores no abona sus plantaciones, y realiza un inadecuado y escaso manejo y control de plagas, enfermedades y malezas.	Realizar las BPA en las fincas. Cumplir con las normas.	Certificadoras (tienen sus sedes en Lima). Laboratorios de análisis de multiresiduos (existen en Lima). Sistemas de trazabilidad. Asistencia técnica.
Cafés especiales	Hay influencia de la geografía y los microclimas.	Siembra de variedades de buena calidad en taza. Realizar las BPA en las fincas.	Semilleros y viveros de café certificados (no existen). Asistencia técnica. Sistemas de trazabilidad.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Cosecha		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)	No recoger café que está en el suelo.		Asistencia técnica.
Uso de agroquímicos menos tóxicos			
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)	Sólo para café orgánico, algunas certificadoras están tomando muestras de frutos para realizar análisis de glifosato en laboratorios en Lima o en el extranjero.		Sistemas de trazabilidad. Laboratorios de análisis de glifosato (existen en Lima).
Café “taza limpia”	Cosecha selectiva.	Asistencia técnica.	Semilleros y viveros de café certificados (no existen). Asistencia técnica. Laboratorios de análisis de suelos acreditados.
Cafés certificados	Cosecha selectiva.	Asistencia técnica.	Certificadoras (tienen sus sedes en Lima). Laboratorios de análisis de multiresiduos (existen en Lima). Sistemas de trazabilidad. Asistencia técnica.
Cafés especiales	Cosecha selectiva.	Asistencia técnica.	Semilleros y viveros de café certificados (no existen). Asistencia técnica. Sistemas de trazabilidad.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Postcosecha		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)	Secado inmediato y adecuado. Usar sacos limpios. Almacenamiento en finca adecuado.		Infraestructura para secado en fincas. Equipos para medir humedad. Materiales para almacenamiento (parihuelas y bolsas grainpro).
Uso de agroquímicos menos tóxicos	Sólo para café orgánico, algunas certificadoras toman muestras de café pergamino seco para realizar análisis de multiresiduos de pesticidas en laboratorios en Lima o en el extranjero.		Laboratorios de análisis de multiresiduos (existen en Lima).
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)	Sólo para café orgánico, algunas certificadoras toman muestras de café pergamino seco para realizar análisis de glifosato en laboratorios en Lima o en el extranjero.		Sistemas de trazabilidad. Laboratorios de análisis de glifosato (existen en Lima).
Café “taza limpia”	Mala calibración de despulpadoras daña los granos. La mayoría usa aún sacos sucios y humedecidos, y almacenan los sacos con café pergamino sobre el suelo y en ambientes con poca ventilación en sus fincas.	Realizar las buenas prácticas de postcosecha en las fincas.	Calibración de despulpadoras. Módulos de beneficio húmedo y de secado. Equipos para medir fermentación y humedad. Asistencia técnica. Investigaciones sobre formas y tiempos de fermentación y de secado probando equipos adecuados.
Cafés certificados		Realizar las buenas prácticas de postcosecha en las fincas. Cumplir con las normas.	Certificadoras (tienen sus sedes en Lima). Sistemas de trazabilidad. Asistencia técnica.
Cafés especiales		Realizar las buenas prácticas de postcosecha en las fincas.	Calibración de despulpadoras. Módulos de beneficio húmedo y de secado. Equipos para medir fermentación y humedad. Asistencia técnica. Investigaciones sobre formas y tiempos de fermentación y de secado probando equipos adecuados.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Acopio y almacenamiento		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)	Transporte y almacenamiento adecuados que eviten humedad y contaminación.		Equipos para medir humedad. Materiales para almacenamiento. Hay NTP sobre BPA para la prevención de mohos, pero los productores la desconocen.
Uso de agroquímicos menos tóxicos			
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)	Transporte y almacenamiento adecuados que eviten contaminación.		Materiales para almacenamiento.
Café “taza limpia”	Transporte y almacenamiento adecuados que eviten humedad y contaminación. Almacenes de organizaciones de productores deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Almacenamiento (SENASA debió iniciar inspecciones en febrero de 2020).		Analistas de café para evaluación física. Equipos para medir humedad. Calibraciones de equipos (balanzas, medidores de humedad). Hay NTP sobre requisitos y muestreo de café pergamino, pero pocos las conocen.
Cafés certificados		Cumplir con las normas.	Certificadoras (tienen sus sedes en Lima). Sistemas de trazabilidad. Asistencia técnica. Calibraciones de equipos (balanzas, medidores de humedad). Analistas de café para evaluación física.
Cafés especiales	Laboratorios de catación (hay en OP, empresas, otros privados en San Martín, CPCC y JNC en Lima). Catadores de café (hay en Moyobamba, Tarapoto y Lima).		Sistemas de trazabilidad. Asistencia técnica. Calibraciones de equipos (balanzas y medidores de humedad). Hay NTP sobre análisis sensorial, pero pocos la conocen. Más analistas de café para evaluación física y más catadores de café en la región.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Procesamiento (de café pergamino a café verde)		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)	Limpieza de máquinas.		Laboratorios de análisis de micotoxinas (existen en Lima).
Uso de agroquímicos menos tóxicos			
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)	Limpieza de máquinas.		Sistemas de trazabilidad. Laboratorios de análisis de glifosato (existen en Lima).
Café “taza limpia”	Las dos plantas de proceso de OP que existen en la región cumplen con las BPM, pero tienen problemas para implementar y certificar HACCP.		Asistencia técnica para implementar y certificar HACCP. Hay como quince NTP sobre café verde, pero pocos las conocen.
Cafés certificados	Limpieza de máquinas. Identificación y separación de lotes de cafés certificados.		Certificadoras (tienen sus sedes en Lima). Sistemas de trazabilidad.
Cafés especiales	Limpieza de máquinas. Identificación y separación de lotes de cafés especiales.		Sistemas de trazabilidad.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Transformación		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)			
Uso de agroquímicos menos tóxicos			
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)			
Café “taza limpia”	Ensayos microbiológicos en laboratorios acreditados en Lima. Algunos los realizan en el laboratorio referencial del MINSA en Tarapoto, pero no está acreditado.	Se deben aplicar los PGH y HACCP.	Asistencia técnica para implementar y certificar PGH y HACCP. Calibraciones de equipos (balanzas, medidores de humedad, tostadoras, molinos). Hay NTP sobre café tostado molido, pero pocos la conocen. Acreditación de laboratorios. Capacitación en técnicas de tostado.
Cafés certificados	Ensayos microbiológicos en laboratorios acreditados en Lima. Algunos los realizan en el laboratorio referencial del MINSA en Tarapoto, pero no está acreditado.	Se deben aplicar los PGH y HACCP.	Asistencia técnica para implementar y certificar PGH y HACCP. Calibraciones de equipos (balanzas, medidores de humedad, tostadoras, molinos). Hay NTP sobre café tostado molido, pero pocos la conocen. Acreditación de laboratorios. Capacitación en técnicas de tostado. Sistemas de trazabilidad.
Cafés especiales	Ensayos microbiológicos en laboratorios acreditados en Lima. Algunos los realizan en el laboratorio referencial del MINSA en Tarapoto, pero no está acreditado.	Se deben aplicar los PGH y HACCP.	Asistencia técnica para implementar y certificar PGH y HACCP. Calibraciones de equipos (balanzas, medidores de humedad, tostadoras, molinos). Hay NTP sobre café tostado molido, pero pocos la conocen. Acreditación de laboratorios. Capacitación en técnicas de tostado. Sistemas de trazabilidad.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 4: Prácticas de calidad y necesidades de la Infraestructura de Calidad (IC)

Principales requisitos de calidad exigidos por los mercados	Comercialización		
	Prácticas que se realizan	Prácticas que se deberían realizar	Necesidades de IC
Libre de Ocratoxina A (OTA)			
Uso de agroquímicos menos tóxicos			
Presencia mínima de glifosato (Unión Europea: < 0.1 mg/kg en café convencional / < 0.01 mg/kg en café orgánico)	Sólo para café orgánico, algunos importadores y tostadores extranjeros están tomando muestras de café verde para realizar análisis de glifosato en laboratorios en el extranjero.		Sistemas de trazabilidad. Laboratorios de análisis de glifosato (existen en Lima).
Café “taza limpia”			
Cafés certificados		Cumplir con las normas.	Certificadoras (tienen sus sedes en Lima). Sistemas de trazabilidad.
Cafés especiales			Sistemas de trazabilidad. Catadores de café “calibrados” con requerimientos de los clientes. Hay NTP sobre requisitos de cafés especiales, pero pocos la conocen.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Respecto al contexto, es importante señalar que durante las visitas en la región se percibió un malestar de diferentes actores respecto a los **precios internacionales** bajos para el café en los últimos años, que no cubren los costos de producción de la mayoría de los caficultores, lo cual genera un contexto difícil para el proyecto, pero que, a su vez, es una gran oportunidad para establecer líneas estratégicas de intervención que busquen la mejora real de la calidad de la producción de café en el departamento de San Martín, una de las pocas vías para conseguir actualmente mejores precios en los mercados.

En este sentido, fue importante que el proyecto haya presentado las soluciones propuestas ante actores relevantes de la cadena en la región en el mes de febrero pasado, y será importante también que su estrategia de intervención gire alrededor de procesos abiertos y transparentes, que generen confianza entre los actores interesados, tanto para la contratación de especialistas temáticos como en la asignación de recursos para apoyar a OP y OAE. También será importante tratar de

involucrar a productores líderes no organizados.

Otra constatación relevante es la necesidad de apoyo que tienen la mayoría de las OP en su gestión interna, empresarial y comercial. Algunas de ellas han dejado de operar y otras están en crisis porque principalmente no cuentan con un sistema de gestión de la calidad y no se ha “socializado” la información comercial al interior de ellas, recayendo la toma de decisiones en un número reducido de personas, quienes finalmente terminan favoreciendo intereses individuales más que los colectivos (de sus productores socios). Si no se logra fortalecer las OP existentes y fomentar la constitución de nuevas OP con nuevos modelos de negocio, ninguna política de calidad en café tendrá el impacto esperado, considerando que más del 80% de caficultores son pequeños productores y necesitan organizarse en OP sólidas.

Al respecto, la Alianza de Ecosistemas del Mercado de Agronegocios (AMEA por sus siglas en inglés) y Rikolto han trabajado una propuesta de profesionalización

de las OP en el documento **ISO: Acuerdo de Taller Internacional** (IWA, por sus siglas en inglés), resultado de una consulta global que ahora proporciona las características de una organización profesional de agricultores, con la facilidad de que pueda utilizarse en distintas cadenas de valor en cualquier lugar del mundo²².

9. Propuestas de intervenciones para la mejora de la IC en la cadena de valor de café en San Martín

Para el eslabón de producción es clave fomentar un servicio de asistencia técnica de calidad, confiable y permanente en las OP y en centros de servicios (como OAE) en la región. En este sentido, se propone que el proyecto establezca canales formales de comunicación y coordinación con otras instituciones y proyectos de desarrollo presentes en San Martín (ver Anexo 2) que trabajan en el eslabón de producción, con énfasis en capacitación y asistencia técnica en las BPA en café para pequeños productores, buscando la complementariedad de actividades y la implementación de soluciones efectivas a los hallazgos encontrados en este importante eslabón de la cadena de valor de café.

Respecto a la cosecha y postcosecha de café, siendo importante que las OP vayan mejorando y consolidando su oferta exportable de calidad, para que -entre otros- los servicios, normas, marcas que promueva el proyecto tengan impacto, es que se propone apoyar en la estandarización de buenas prácticas de cosecha y postcosecha y control de calidad, en la capacitación a nivel de productores de OP y líderes no organizados, con una fuerte difusión de estas prácticas a través de afiches y otros medios en la región, y en la elaboración de **guías de aplicación y NTP**.

En este sentido, considerando que ya está operando el CITE Cafés Especiales PERHUSA, el proyecto debería coordinar con este CITE privado el desarrollo de algunas investigaciones e innovaciones en calidad relevantes para estandarizarlas, evaluar la posibilidad de aplicarlas en OP de la región, convertirlas en NTP y difundirlas.

Otra de las necesidades sentidas en el departamento de San Martín es la formación de analistas y catadores de café.

En el primer caso, es importante que productores líderes, técnicos y profesionales tengan conocimientos y habilidades en el análisis físico de café, en la

interpretación de sus resultados y su relación con las prácticas agrícolas desarrolladas o no en el campo de ese productor, y sean agentes de difusión de estos resultados entre los productores, para que éstos tomen las medidas correctivas en sus campos y obtengan cosechas futuras de mejor calidad.

Y, en el segundo caso, se debe buscar una estandarización de los contenidos y prácticas para la formación de catadores (considerando las NTP sobre análisis sensorial de café), tanto para cafés especiales como para cafés de volumen. Este programa debe ser una base suficiente para que cualquier participante pueda solicitar posteriormente una **certificación Q Grader** u otras similares. En esta línea, el proyecto deberá coordinar con otros proyectos que están trabajando en estos temas.

Asimismo, considerando que es trascendental que los catadores locales caten con los catadores de los clientes (actuales y potenciales) para uniformizar los criterios de catación, el proyecto debería apoyar en la “calibración” de estos catadores con especialistas de tostadores/clientes extranjeros que visiten San Martín o aprovechando la participación en ferias/ eventos internacionales. Además, será importante que el proyecto promueva “grupos de calidad” en la región, conformados por participantes de estos programas, con la finalidad de que se conviertan en espacios permanentes de intercambio de experiencias y actualizaciones.

De igual manera, se propone que el proyecto apoye capacitaciones en técnicas de tostado de café según **perfiles de tostado** (incluyendo la NTP sobre café tostado), necesarias para garantizar la calidad del café.

Por otro lado, se confirma la necesidad de promover un sistema de trazabilidad para el café peruano. Por ello, se propone que el proyecto apoye el diseño, validación e implementación de un sistema de trazabilidad en OP a partir de iniciativas existentes y de la NTP sobre trazabilidad.

En la tabla 5 se ha resumido los puntos críticos encontrados en cada eslabón de la cadena de valor de café y se precisan las soluciones que pueden ser desarrolladas por el proyecto con el uso de los servicios de la infraestructura de la calidad.

²² <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/amea-y-rikolto-las-herramientas-existen-es-hora-de-socializar>

Tabla 5: Principales puntos críticos y propuestas de solución

Eslabones de la CV de café		Principales cuellos de botella que inciden en la productividad y calidad de café	Soluciones propuestas
Producción e insumos		Mayormente no se realiza análisis de fertilidad de suelos ni de agua.	o) Asistencia técnica adecuada. Fomentar centros de servicios como OAE en la región. Existen proyectos en ejecución en San Martín, como PIP Café-DRASAM, SeCompetitivo, Solidaridad, CI, ACAC, EII, Technoserve, que inciden en capacitación y asistencia técnica en las BPA en café. Agroideas financia planes de negocio a OP. El proyecto ONUDI-INACAL debería establecer canales formales de comunicación y coordinación con estos proyectos.
		No hay semillas ni viveros de café certificados. Plantas no adaptadas a las zonas, susceptibles a plagas y enfermedades, con bajos rendimientos, frutos desuniformes, defectos físicos y en taza.	
		Escasa fertilización y abonamiento.	
		Inadecuado y escaso manejo y control de plagas, enfermedades y malezas.	
Cosecha		Mayormente no se realiza una cosecha selectiva.	1) Estandarizar buenas prácticas de cosecha. Asesorar y capacitar a productores organizados (y no organizados) y técnicos de la región. Elaborar guías de aplicación y NTP. Difundirlas.
		Recojo de frutos caídos al suelo.	
Postcosecha	Despulpado	Mala calibración de despulpadoras daña el grano. No hay renovación de equipos.	2) Estandarizar buenas prácticas de postcosecha. Asesorar y capacitar a productores organizados (y no organizados) y técnicos de la región. Elaborar guías de aplicación y NTP. Difundirlas.
	Fermentación	Escasa investigación sobre formas y tiempos de fermentación considerando diversos factores y probando equipos adecuados. Infraestructura insuficiente.	
	Lavado	Uso de agua sucia en el lavado. Infraestructura insuficiente. Contaminación con aguas mieles.	
	Secado	Mayormente se sigue secando sobre mantas en el suelo. Escasa investigación sobre formas y tiempos de secado y probando equipos adecuados.	
	Ensacado	Uso de sacos sucios y humedecidos.	
	Almacenamiento en finca	Almacenamiento de los sacos con café pergamino sobre el suelo y en ambientes con poca ventilación en las fincas.	

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Tabla 5: Principales puntos críticos y propuestas de solución

Eslabones de la CV de café	Principales cuellos de botella que inciden en la productividad y calidad de café	Soluciones propuestas
Acopio y almacenamiento	Contaminación y humedecimiento del café pergamino durante el transporte de los sacos al centro de acopio.	* Se debe trabajar como parte de las buenas prácticas de postcosecha.
	Equipos no calibrados en centros de acopio generan resultados ambiguos o poco fiables.	Se debe promover los servicios de calibración en San Martín.
	Insuficiente número de analistas de café en la región. No se explica a los productores las relaciones que hay entre los resultados del análisis con las prácticas en campo.	3) Capacitar a productores líderes, técnicos y profesionales como analistas de café en la región como medio para difundir los estándares de calidad y las NTP en el campo. Se debe promover servicios de calibración de equipos.
	Insuficiente número de catadores de café en la región.	4) Formar catadores de café en la región segmentando para cafés especiales y cafés de volumen.
	Catadores no se "calibran" con requerimientos de clientes.	5) Apoyar en la "calibración" de catadores con especialistas de tostadores/clientes extranjeros en San Martín y aprovechando ferias/ eventos internacionales.
Procesamiento	Plantas de proceso no aplican protocolos para la limpieza de máquinas, lo que puede causar la contaminación con glifosato u otros.	* Básicamente se debe cumplir lo que las normas de producción orgánica establecen y las certificadoras deberían verificarlo. La mayoría de las OP procesan en plantas de terceros fuera del departamento de San Martín.
	Registros y documentación insuficiente.	
Transformación	La mayoría de tostadorías no calibran sus equipos y, si lo hacen, lo realiza su propio personal o alguna empresa local no acreditada.	
	Pocas personas en la región conocen las técnicas de tostado.	6) Capacitar en técnicas de tostado según perfiles de tostado. Promover servicios de calibración.
	Implementación y certificación HACCP.	Promover la certificación HACCP.
Comercialización	Trazabilidad limitada en la cadena de valor de café de la región.	7) Diseñar, validar e implementar un sistema de trazabilidad en organizaciones de productores a partir de iniciativas existentes. Promover la certificación HACCP.

*Entiéndase que no son soluciones propuestas sino textos que buscan explicar y/o aclarar los principales cuellos de botella.

Fuente: Entrevistas con actores de la CV de café.

Todas estas soluciones propuestas han sido detalladas en productos, actividades y tareas, con una propuesta de cronograma, indicadores, metas y presupuesto en el formato entregado por ONUDI: Plan de Acción y Operativo del Componente 2/Café del proyecto.

Por otro lado, como ya se mencionó, la mayoría de las OP necesitan apoyo en su gestión interna, desarrollo empresarial y comercial para fortalecer su presencia en sus mercados actuales y capturar nuevos mercados sostenibles que valoren la calidad de sus productos. En este sentido, el proyecto deberá buscar coordinar con y articularse a iniciativas enfocadas en el empoderamiento de OP para que implementen sistemas de gestión de la calidad y realicen negocios internacionales sostenibles, buscando -entre otros- que más personas dentro de la organización conozcan los procedimientos para contactar y contratar con clientes. Para esto también se deberá establecer una colaboración con el Centro de Comercio Internacional (ITC) que permita la difusión y el uso de sus herramientas (mapas) de acceso al mercado.

Teniendo OP mejor gestionadas, cumpliendo estándares de calidad y articuladas a los mercados internacionales, se irá fortaleciendo la imagen del país como productor de café de calidad en el extranjero, paso previo que hay que transitar antes de desarrollar y posicionar una marca país. El proyecto también contempla una colaboración con iniciativas ya existentes desde PROMPERÚ y el Gobierno Regional de San Martín (GORESAM) sobre una marca país y una **marca regional**, respectivamente.

9.1. Guías de aplicación y NTP a ser trabajadas con el apoyo del proyecto

La gran mayoría de actores entrevistados desconocen las 29 NTP de café existentes a enero de 2020 (ver Anexo 4). Por ello, todas las NTP deberían ser **difundidas** entre el público objetivo de cada norma. Sobre las NTP que deberían ser revisadas, esto lo debe determinar el(los) consultor(es) que el proyecto contrate para ejecutar las actividades propuestas. Y sobre las NTP y Guías a ser

Temas	NTP	Guía	A	B	C	Comentarios
Buenas prácticas de cosecha, despulpado, fermentado, lavado y secado de café	X	X	X		X	Sobre estos temas se pueden elaborar varias guías y NTP. No existe ninguna al respecto.
Análisis físico de café	X	X	X	X	X	Tema prioritario para la cadena de café.
Catación de café	X	X	X	X	X	

A: Normas o guías a ser desarrolladas
 B: Normas o guías a ser revisadas
 C: Normas o guías a ser difundidas.

desarrolladas, se propone lo siguiente²³:

9.2. Laboratorios identificados por el proyecto

Respecto a los laboratorios de análisis químico, microbiológico y físico en San Martín y Lima, estos fueron visitados por el consultor encargado de la consultoría sobre las capacidades de las entidades de la IC. Sobre los laboratorios sensoriales y organolépticos, tenemos²⁴:

23 Se usó el formato entregado por ONUDI.
 24 Se usó el formato entregado por ONUDI.

Laboratorios	A	B	C	Comentarios
Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde			X	
Asociación Agroexportadora de la Región San Martín			X	Tiene todo el equipamiento necesario. Brinda servicios a sus socios.
Cooperativa Bosque del Alto Mayo (COOPBAM)			X	
Cooperativa de Servicios Múltiples ADISA			X	
Cooperativa Agraria APROECO			X	
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva			X	Tiene todo el equipamiento necesario. Falta renovar algunos equipos. Brinda servicios a sus socios.
Asociación Valle Grande			X	Tiene todo el equipamiento necesario. Brinda servicios a sus socios.
Del Sr. K.C. O'Keefe (consultor en calidad)			X	Tiene todo el equipamiento necesario. Brinda servicios a terceros.
Peruvian Harvest S.A.C.			X	

A: Laboratorio acreditado ante INACAL, en lo necesario para café

B: Laboratorio acreditado ante INACAL, pero no en lo necesario para café

C: Laboratorio no acreditado ante INACAL.

10. Conclusiones

- Considerando un mercado internacional de café con precios bajos pero que poco a poco va reconociendo y pagando más por un **café de calidad**, el desconocimiento de las NTP de café existentes, la no calibración de los diversos equipos utilizados, la baja demanda por servicios de análisis, pruebas y ensayos, la no estandarización de las buenas prácticas de cosecha y postcosecha, la no existencia de sistemas de trazabilidad completos y confiables, la carencia de sistemas de gestión de calidad en las OP, la necesidad de fortalecer las capacidades de productores, técnicos y profesionales en servicios de la IC, abre un abanico de oportunidades de intervención para el proyecto en la cadena de valor de café del departamento de San Martín.
- En la región se necesitan OP de café fortalecidas en su gestión empresarial y comercial, para que puedan brindar los servicios -entre ellos, una **asistencia técnica continua y efectiva**- que necesitan los pequeños productores asociados, y para que consoliden su articulación a mercados de calidad.
- En el mismo sentido, se necesitan **OAE y laboratorios de análisis de la calidad** de café con equipos técnicos con capacidades fortalecidas para dar el soporte necesario a los pequeños productores de café en la región.
- Con estos actores de la CV de café fortalecidos se logrará que muchos de los servicios de la IC sean valorados y sostenibles en la región y contribuyan a que los pequeños productores de café sean competitivos en sus mercados.

11. Recomendaciones

- El proyecto debe buscar los medios y espacios para influenciar en instituciones y proyectos de desarrollo públicos y privados sobre las soluciones que se necesitan implementar para el fortalecimiento de actores de la CV de café, sobre todo de **OP** y **OAE**, que tienen que ser los encargados de proveer los servicios de calidad necesarios para lograr la competitividad del café peruano.
- Considerando el contexto en la región, la estrategia de intervención del proyecto debe girar alrededor de procesos abiertos y transparentes, que generen confianza entre los actores interesados, tanto para la contratación de **especialistas temáticos** como en la asignación de recursos para apoyar a OP y OAE. También será importante lograr el involucramiento de productores líderes no organizados en diferentes actividades del proyecto.
- En todas sus actividades en el departamento de San Martín, el proyecto debe fomentar el fortalecimiento de capacidades de las personas involucradas, considerando los roles y las expectativas de **mujeres, varones y jóvenes**, buscando la activa participación de hijos de los productores. Además, estos roles y expectativas identificadas deben servir como insumo para diseñar los materiales de capacitación y de difusión propuestos en el proyecto.

12. Bibliografía

- Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ (2019). Guía de Variedades de Café. Guatemala.
- Cámara Peruana del Café y Cacao - CPCC, Proyecto Café y Clima (2017). Estudio de Mercado del Café Peruano. Lima.
- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ (2019). Noticias de Comercio Exterior. Obtenido de: <https://peru.info/es-pe/comercio-exterior/noticias/7/29/peru-es-el-segundo-exportador-de-cafe-organico-del-mundo>.
- Information Commissioner's Office - ICO (2019). Informe del Mercado de Café. Obtenido de: www.ico.org.
- Instituto Nacional de Calidad. Normas Técnicas Peruanas de Café.
- Instituto Peruano de Economía - IPE (2019). Índice de Competitividad Regional - INCORE 2019. Lima.
- Junta Nacional del Café - JNC (2020). Producir café no es negocio. Revista Agronoticias. Febrero. Lima.
- Libélula (2011). Diagnóstico de la Agricultura en el Perú. Lima.
- Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI (2018). Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2019-2030. Lima.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor (2006). Un café más sano. Obtenido de: <http://www.fao.org/ag/esp/revista/o6o7sp1.htm>.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo - PNUD, Programa de Green Commodities (2017). Línea de Base del Sector Café en el Perú. Lima.
- Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre - SERFOR (2015). Interpretación de la dinámica de la deforestación en el Perú y lecciones aprendidas para reducirla. Lima.
- Specialty Coffee Association of America - SCAA (2019). El café Arábica lavado. Guía de defectos del café verde. Edición N°3. Estados Unidos y Reino Unido.
- World Coffee Research - WCR (2016). Las Variedades de Café de Mesoamérica y el Caribe. California.

Anexo 1: Relación de actores de la cadena de valor de café entrevistados

Nombre o Razón Social	Tipo	Distrito	Provincia	Personas entrevistadas	Cargo
Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde	Organización de productores	Lamas	Lamas	Hildebrando Cárdenas Salazar	Gerente
				Tomás Córdova Machano	Delegado
Asociación Agroexportadora de la Región San Martín (Ex Cooperativa Agraria de la Región San Martín)	Organización de productores	Moyobamba	Moyobamba	Gerardo Zamora Malca	Presidente
				Yerson Carrero Oblitas	Responsable Área Técnica
Cooperativa de Servicios Múltiples Bosque del Alto Mayo (COOPBAM)	Organización de productores	Pardo Miguel	Rioja	Adelmo Cubas Altamirano	Presidente
				Jorge Morocho Guerrero	Responsable Control de Calidad
Cooperativa de Servicios Múltiples ADISA	Organización de productores	Moyobamba	Moyobamba	Agustín Vásquez Fernández	Responsable Área Comercial / Presidente Mesa Técnica Regional de Café
Cooperativa Agraria APROECO	Organización de productores	Moyobamba	Moyobamba	Jimmy Martín Rojas Coronado	Gerente
				Grover Cueva Castañeda	Responsable Control de Calidad
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva	Organización de productores	Moyobamba	Moyobamba	Ismael Carbajal Guerreros	Gerente
				Flor García Herrera	Responsable Control de Calidad
				Herbeth Pilco Valles	Responsable SIC
Asociación Valle Grande	Organización de productores	Soritor	Moyobamba	Elmer Benavides Cubas	Responsable Comercialización
Cooperativa Agraria Biodinámica Sabores del Bosque	Organización de productores	Moyobamba	Moyobamba	José Heredia Reynoso	Gerente
Perales Huancaruna (PERHUSA) / CITE Café	Empresa	Banda de Shilcayo	San Martín	Carlo Costilla Mora	Coordinador Técnico CITE Café
Compañía Internacional del Café (COINCA) / Grupo Neumann (Alemania)	Empresa	Moyobamba	Moyobamba	Samuel Flores	Representante
H.V.C. Exportaciones (Perú)	Empresa	Moyobamba	Moyobamba	K.C. O'Keefe	Asesor en calidad

Nombre o Razón Social	Tipo	Distrito	Provincia	Personas entrevistadas	Cargo
Peruvian Harvest S.A.C.-Mishqui Huayo	Empresa Tostaduría	Moyobamba	Moyobamba	José Rolando Gonzales Diaz	Gerente
Makisapa Perú Foods S.A.C.	Tostaduría cafetería	Moyobamba	Moyobamba	Milner García Abad	Gerente
Quilpa Coffee S.A.C.	Tostaduría cafetería	Tarapoto	San Martín	Ericka Sandy	Gerente
Federación Nacional de Cafetaleros y Agricultores del Perú (FENCAAP)	Gremio	Jepelacio	Moyobamba	Augusto Vislao Leiva	Representante San Martín / Productor no organizado
Cámara Peruana de Café y Cacao (CPCC)	Gremio	Miraflores	Lima	Lourdes Córdova	Jefe Control de Calidad
Junta Nacional del Café (JNC)	Gremio	Jesús María	Lima	Lorenzo Castillo	Gerente
Dirección Regional de Agricultura de San Martín (DRASAM)-PIP Café	Proyecto GORESAM	Tarapoto	San Martín	Manuel Antonio Ríos Navas	Coordinador de Proyecto
DRASAM-Mesa Técnica Regional de Café	Instancia regional	Moyobamba	Moyobamba	Lis del Carmen Leiva Vásquez	Secretaria Técnica
Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de San Martín (DIRCETUR-SM)	Dirección regional	Moyobamba	Moyobamba	Milner García Abad	Director Regional
				Robin Llatas	Especialista
Solidaridad	ONG	Miraflores	Lima	Ezio Varese	Gerente Programa Café
Conservación Internacional	ONG	Rioja	Rioja	Ivo Encomenderos	Gerente de Gobernanza
Rikolto	ONG	Miraflores	Lima	Lith Montes	Responsable Programa Café
Technoserve-Proyecto MOCCA	ONG	San Isidro	Lima	Andrés Montenegro	Gerente Café - América Latina
				James Astuhuamán	Gerente Café - Perú
Earth Innovation Institute (EII)	ONG	Tarapoto	San Martín	René Gabriel Bartra Leveaú	Especialista Regional

Anexo 2: Directorio de actores de la cadena de valor de café en San Martín

Organizaciones de productores de café

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde	Jr. San Martín N° 514	Lamas	Lamas	Hildebrando Cárdenas Salazar	Gerente
				Tomás Córdova Machano	Delegado
Asociación Agro-exportadora de la Región San Martín (Ex Cooperativa Agraria de la Región San Martín)	Carretera Marginal S/N Av. Prolongación Grau N° 111	Moyobamba	Moyobamba	Gerardo Zamora Malca	Presidente
				Yerson Carrero Oblitas	Responsable Área Técnica
Cooperativa de Servicios Múltiples Bosque del Alto Mayo (COOPBAM)	Av. Cajamarca s/n, Aguas Verdes (al costado del Restaurante El Edén)	Pardo Miguel	Rioja	Idelso Fernández Quevedo	Gerente
				Adelmo Cubas Altamirano	Presidente
Cooperativa de Servicios Múltiples ADISA	Carretera Fernando Belaúnde Terry Km 419	Naranjos	Rioja	Pedro Santos Mondragón	Presidente
				Agustín Vásquez Fernández	Responsable Área Comercial Presidente Mesa Técnica Regional de Café
Cooperativa Agraria APROECO	Carretera Baños Termales Mz. F Lt. 4	Moyobamba	Moyobamba	Jimmy Martín Rojas Coronado	Gerente

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva	Carretera Fernando Belaúnde Terry Km 491 (al costado de ProdelSUR)	Moyobamba	Moyobamba	Ismael Carbajal Guerreros	Gerente
Asociación Valle Grande	Jr. Hipólito Rangel C-7	Soritor	Moyobamba	Elmer Benavides Cubas	Responsable Comercialización
				Iván Bernaldes	Gerente
Cooperativa Agraria Biodinámica Sabores del Bosque	Jr. Reyes Guerra N° 362, segundo piso	Moyobamba	Moyobamba	José Heredia Reynoso	Gerente
Cooperativa Agraria Cafetalera Alto Mayo	Jr. 25 de Mayo s/n (frente a TV Vertical)	Moyobamba	Moyobamba	Omar Antonio García Mendoza	Gerente
Cooperativa de Servicios Múltiples CAPEMA	Av. Cajamarca Sur N° 135	Nueva Cajamarca	Rioja	Elmer Frías Santacruz	Presidente
Cooperativa de Servicios Múltiples Café Doncel	Jr. José Olaya N° 1091	Soritor	Moyobamba	Segundo Wilson Ortiz Chávez	Presidente
				Jessica Cabrera Rojas	Asistente
Cooperativa Agraria Cafetalera Fe y Esperanza del Valle del Alto Mayo (CACFEVAM)	Vista Alegre s/n Urb. Vista Alegre (espalda del IESFER) Jr. Venceremos C-2 (Ex ENCI)	Moyobamba	Moyobamba	Rony Gonzáles Vásquez	Gerente
Asociación de Productores Cafetaleros Selva Export	Carretera Fernando Belaúnde Terry s/n (frente paradero Pacayzapa)	Moyobamba	Moyobamba	Junior Torres Chávez	Gerente
Cooperativa Agraria Cafetalera Valles de Pólvora	Jr. Los Olivos s/n	Pólvora	Tocache	Juan Carlos Olortegui Zamora	Gerente

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde	Jr. San Martín N° 514	Lamas	Lamas	Hildebrando Cárdenas Salazar	Gerente
				Tomás Córdova Machano	Delegado
Asociación Agro-exportadora de la Región San Martín (Ex Cooperativa Agraria de la Región San Martín)	Carretera Marginal S/N Av. Prolongación Grau N° 111	Moyobamba	Moyobamba	Gerardo Zamora Malca	Presidente
				Yerson Carrero Oblitas	Responsable Área Técnica
Cooperativa de Servicios Múltiples Bosque del Alto Mayo (COOPBAM)	Av. Cajamarca s/n, Aguas Verdes (al costado del Restaurante El Edén)	Pardo Miguel	Rioja	Idelso Fernández Quevedo	Gerente
				Adelmo Cubas Altamirano	Presidente
Cooperativa de Servicios Múltiples ADISA	Carretera Fernando Belaúnde Terry Km 419	Naranjos	Rioja	Pedro Santos Mondragón	Presidente
				Agustín Vásquez Fernández	Responsable Área Comercial Presidente Mesa Técnica Regional de Café
Cooperativa Agraria APROECO	Carretera Baños Termales Mz. F Lt. 4	Moyobamba	Moyobamba	Jimmy Martín Rojas Coronado	Gerente

Otras organizaciones de productores identificadas por la DRASAM

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cooperativa Agraria Del Bajo Biavo Ltda.	Jr. Huánuco N.º s/n (Espalda del Colegio Abraham Cárdenas)	Bella-vista	Bella-vista	Jorge Luis Salvador Chuquipoma	Presidente
Cooperativa Agraria De Servicios Afrusel Ltda.	Barrio La Rivera	San Martín Alao	El Dorado	Olmer Román Córdova	Presidente
Asociación De Productores De Café Frutos De La Selva	Jr. San Martín N.º. s/n (Barrio la Rivera)	San Martín Alao	El Dorado	Ulises Palacios	
Asociación De Productores Con Visión Para Un Desarrollo Agrario Sostenible - Aprovidas	Jr. Libertad N.º. s/n (Cdra. 02 Shucshu-yacu)	Jepelacio	Moyobamba	Pérez Rodas Jose Olmedo	Gerente
Asociación De Productores Vida Verde - Aprovide	Pro. Tumbes Nro. Ref. (Esq. Psje. Los cedros -Casa 1p Ladrillo)	Moyobamba	Moyobamba	Robinson Tantalean Pedraza	
Asociación De Productores Cafetaleros Akuychina	N.º. s/n Cas. Perla de Indañe (A espalda de la escuela de Indañe)	Moyobamba	Moyobamba	Alcides Alejandría Carrero	Presidente
Asociación De Productores Cafetaleros Cuenca Río Mayo	Jr. Trujillo N.º 325 (Por el local Santa Ana Barrio Recodo)	Moyobamba	Moyobamba	Juan Antonio Calvay Huamán	Presidente
Cooperativa Agraria Ecoterra Limitada		Moyobamba	Moyobamba	Wagner Hugo Cajo Carrillo	

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cooperativa Agraria Villa Del Triunfo	Jr. 20 de abril N°. 1023 (Costado de pollería Zaragoza)	Soritor	Moyo-bamba	Peter Acosta Huamán	
Asociación De Productores Ecológicos Café Del Alto Mayo	Jirón el Sol s/n Esquina con Jr. Miguel Grau	Soritor	Moyo-bamba	Jhin Dávila Guamuro	Gerente
Asociación De Productores Amazonas - Alto Mayo	Av. s/n (Lado Grifo Garate -X Café Casa 2P)	Soritor	Moyo-bamba	Dolores Alfaro Bernal	Presidenta
Asociación De Productores Agropecuarios Río Ochque San Marcos			Moyo-bamba		
Asociación De Productores Cafetaleros Cerro Azul Coffee			Moyo-bamba		
Asociación De Productores Agrícolas Pecuarios y Forestales Del Alto Mayo Marona			Moyo-bamba		
Asociación De Productores Agrarios Valle Del Ponaza	Jr. Putumayo s/n (Frente a la cevichería frutos del mar)	Shambo-yacu	Picota	Jimmy Isuiza Córdova	Presidente
Cooperativa Agropecuaria Sweet Coffee	Jr. Bolognesi s/n. cp. San Juan	Nueva Cajamarca	Rioja	José Noé Mera Oblitas	Gerente

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Asociación De Agricultores Cafetaleros Victoria Nueva		Nueva Cajamarca	Rioja	Víctor Jesús Guevara Suango	
Cooperativa Agroecológica Ñucñu Coffee Copagro Ñucñu Coffee	Jr. Francisco Bolognesi s/n San Juan Rio Soritor	Nueva Cajamarca	Rioja	José Noé Mera Oblitas	Presidente
Asociación De Productores Agropecuarios Miguel Grau J & E		Pardo Miguel	Rioja	José de la Cruz Fernández Rimapa	Presidente
Asociación De Productores Cafetaleros Selvandina	Centro poblado menor Tampo	Rioja	Rioja	Gloria Revilla Chavarri	Gerente
Cooperativa De Servicios Múltiples Valle De Rioja - Coop. Valle De Rioja	Jr. Libertad N° 827	Rioja	Rioja	Juan Francisco Pérez Cubas	Presidente
Asociación De Productores Agropecuarios y servicios múltiples “Awajun”	Av. San Francisco s/n	Rioja	Rioja	Doris Elena Solís Mondragón	
Asociación De Productores Agropecuarios “El Emigrante”	Jr. San Martín s/n, Cuadra 9 (Local Centro de Acopio)	Yorongos	Rioja	Silvero Cabrera Mires	Gerente
Cooperativa Agraria Del Bajo Biavo Ltda.	Jr. Huánuco N.º s/n (Espalda del Colegio Abraham Cárdenas)	Bellavista	Bellavista	Jorge Luis Salvador Chuquipoma	Presidente

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cooperativa Agraria De Servicios Afrusel Ltda.	Barrio La Rivera	San Martín Alao	El Dorado	Olmer Román Córdova	Presidente
Asociación De Productores De Café Frutos De La Selva	Jr. San Martín N°. s/n (Barrio la Rivera)	San Martín Alao	El Dorado	Ulises Palacios	

Empresas exportadoras de café

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Perales Huancaruna (PERHUSA) / CITE Café	Perales Huancaruna (PERHUSA) / CITE Café	Banda de Shilcayo	San Martín	Carlo Costilla Mora	Coordinador Técnico CITE Café
Compañía Internacional del Café (COINCA) / Grupo Neumann (Alemania)	Compañía Internacional del Café (COINCA) / Grupo Neumann (Alemania)	Moyobamba	Moyobamba	Samuel Flores	Representante
H.V.C. Exportaciones (Perú)	H.V.C. Exportaciones (Perú)	Moyobamba	Moyobamba	K.C. O'Keefe	Asesor en calidad
OLAM Agro Perú (antes Outspan Perú) del Grupo OLAM (Singapur)	OLAM Agro Perú (antes Outspan Perú) del Grupo OLAM (Singapur)	Moyobamba	Moyobamba	Ederson de la Cruz	Representante
Procesadora del Sur (PRODEL-SUR) del Grupo Volcafé (Suiza)	Procesadora del Sur (PRODEL-SUR) del Grupo Volcafé	Moyobamba	Moyobamba	Amílcar Díaz	Representante
Comercio & CIA. / Comercio Amazonía S.A. (Perú)	Comercio & CIA. / Comercio Amazonía S.A. (Perú)	Moyobamba	Moyobamba		
Louis Dreyfus Commodities Perú del Grupo Louis Dreyfus Company (Países Bajos)	Louis Dreyfus Commodities Perú del Grupo Louis Dreyfus Company (Países Bajos)	Moyobamba	Moyobamba		
PRONATUR (Perú)	PRONATUR (Perú)	Moyobamba	Moyobamba	Rosario Romero	Representante

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cafetalera Amazónica (CAMSA) del Grupo ECOM (Suiza)	Cafetalera Amazónica (CAMSA) del Grupo ECOM (Suiza)	Moyobamba	Moyobamba		
Exportadora ROMEX del Grupo Romero (Perú)	Exportadora ROMEX del Grupo Romero (Perú)	Moyobamba	Moyobamba		
Rainforest Trading (Perú)	Rainforest Trading (Perú)	Bagua Grande	Bagua, Amazonas		

Tostadurías/cafeeterías/análisis sensorial de café

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Peruvian Harvest S.A.C.- Mishqui Huayo	Calle Jaén S/N, Urb. Vista Alegre	Moyobamba	Moyobamba	José Rolando Gonzales Diaz	Gerente
Makisapa Perú Foods S.A.C.	Jr. Reyes Guerra Cuadra 4	Moyobamba	Moyobamba	Milner García Abad	Gerente
Quilpa Coffee S.A.C.	Jr. Leoncio Prado N° 155	Tarapoto	San Martín	Ericka Sandy	Gerente
Mahanaim Café	Jr. Alonso de Alvarado N° 601	Moyobamba	Moyobamba	Daniel Flores Noriega	Gerente
K.C. O'Keefe	Calle Jaén S/N, Urb. Vista Alegre	Moyobamba	Moyobamba	K.C. O'Keefe	Consultor experto en calidad de café

Instituciones y proyectos de desarrollo

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Dirección Regional de Agricultura de San Martín (DRASAM)-PIP Café	Jirón Angel Delgado Morey N° 435	Tarapoto	San Martín	Manuel Antonio Ríos Navas	Coordinador de Proyecto
DRASAM-Mesa Técnica Regional de Café				Lis del Carmen Leiva Vásquez	Secretaria Técnica
HELVETAS Perú - Cooperación Suiza		Tarapoto	San Martín	José Enrique Delgado Mesía	Coordinador Programa de Competitividad
Proyecto Se-Competitivo Café		Moyobamba	Moyobamba	Jorge Elliot	Coordinador
Solidaridad	Av. República de Panamá N° 5866	Miraflores	Lima	Ezio Varese	Gerente Programa Café
Conservación Internacional (CI)	Carretera Posic Km 1, Mz. 47, Lt. 11, Sede BPAM	Rioja	Rioja	Ivo Encomenderos	Gerente de Gobernanza
Asociación Civil Contigo Agrandando el Círculo (ACAC) / PROASOCIO	Jr. Reyes Guerra N° 362, dpto. 201	Moyobamba	Moyobamba	Oscar López Guanilo	Director Ejecutivo
Earth Innovation Institute (EII)		Tarapoto	San Martín	René Gabriel Bartra Leveaú	Especialista Regional
Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de San Martín (DIRCETUR-SM)	Jr. San Martín N° 301	Moyobamba	Moyobamba	Milner García Abad	Director Regional
				Robin Llatas	Especialista
Programa Agroideas - MINAGRI	Jr. Angel Delgado Morey N° 435	Tarapoto	San Martín	David Cortegana	Representante

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Techno-serve Proyecto CAFÉ	Calle Augusto Bolognesi N° 191	San Isidro	Lima	Sergio López Zapata	Sub Director de Proyecto
Techno-serve Proyecto MOCCA	Calle Augusto Bolognesi N° 191	San Isidro	Lima	James Astuhuamán	Gerente Café - Perú
Rikolto	Av. Bolognesi 321	Miraflores	Lima	Lith Montes	Responsable Programa Café
ICRAF		Moyobamba	Moyobamba	Cecilia Luque Portillo	Especialista

Gremios

Nombre o Razón Social	Dirección	Distrito	Provincia	Personas de contacto	Cargo
Cámara Peruana de Café y Cacao (CPCC)	Alcanfores N° 1245	Miraflores	Lima	Lourdes Córdova	Jefe Control de Calidad
Junta Nacional del Café (JNC)	Jr. Ramón Dagnino N° 369	Jesús María	Lima	Lorenzo Castillo	Gerente
Federación Nacional de Cafetaleros y Agricultores del Perú (FENCAAP)	Av. Principal S/N, C.P. Nuevo San Miguel	Jepelacio	Moyobamba	Augusto Vislao Leiva	Representante San Martín / Productor no organizado

Anexo 3: Normas Técnicas Peruanas de café

Café pergamino	Café verde	Café tostado, molido	Café instantáneo	Cafés especiales
Requisitos				
Café pergamino. Requisitos. NTP 209.310:2019.	Café verde. Requisitos. NTP 209.027:2018.	Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª Edición. NTP 209.028: 2015.	Café soluble o instantáneo. Requisitos. NTP 209.316:2019.	Cafés especiales. Requisitos. NTP 209.311:2014.
	Café verde. Tabla de referencia de defectos. NTP-ISO 10470:2014 (revisada el 2019).		Café instantáneo. Criterios de autenticidad. NTP-ISO 24114:2018.	
	Café verde. Examen olfativo y visual y determinación de la materia extraña y defectos. NTP-ISO 4149:2007 (revisada el 2015)			
Buenas prácticas				
Café Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la formación de mohos. NTP 209.312: 2015.	Café verde. Guía de almacenamiento y transporte. NTP-ISO 8455:2018.			
Métodos de ensayo				
	Café verde. Determinación de ocratoxina A. Método de cromatografía de capa fina. NTP 209.314:2005.	Café tostado molido. Determinación del contenido de humedad. Método de determinación de pérdida de masa a 103 °C. Método de Rutina. NTP-ISO 11294:2001 (revisada el 2019).	Café soluble o instantáneo. Métodos de Ensayo. 1a Edición. NTP 209.315:2008.	
	Café verde. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico. NTP-ISO 1446:2017.		Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión reducida. NTP-ISO 3726:2003 (revisada el 2019).	
	Café verde o café crudo. Análisis de granulometría. Tamizado manual y mecánico. NTP-ISO 4150:2013 (revisada el 2018).		Café instantáneo. Determinación del contenido de humedad. Método Karl Fischer (método de referencia). NTP-ISO 20938:2019.	

Café pergamino	Café verde	Café tostado, molido	Café instantáneo	Cafés especiales
Requisitos				
	Café verde. Determinación de proporción de granos dañados por insectos. NTP-ISO 6667:1999 (revisada el 2019).			
	Café verde y tostado. Determinación de la densidad aparente de granos enteros por el método de caída libre (método de rutina). NTP-ISO 6669:2019.			
	Café verde. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C. NTP-ISO 6673:2004 (revisada el 2019).			
	Café verde. Lineamientos sobre métodos de especificación. NTP-ISO 9116:2006 (revisada el 2015).			
	Café. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia. NTP-ISO 4052:2002 (revisada el 2019).			
Otros				
Café y sus derivados. Vocabulario (EQV. ISO 3509:2005). NTP-ISO 3509:2016.	Café verde. Procedimiento de calibración de medidores de humedad. Método de rutina. NTP-ISO 24115:2017.		Café instantáneo. Método de muestreo de unidades a granel con revestimiento (EQV. ISO 6670:2002). NTP-ISO 6670:2016.	
	Café verde en sacos. Muestreo (EQV ISO 4072:1982). NTP-ISO 4072: 2016.			
	Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial (EQV. ISO 6668: 2008). NTP-ISO 6668:2016.			
Muestreadores para café verde y café pergamino. NTP-ISO 6666:2013 (revisada el 2018).				
	Café. Análisis sensorial. Vocabulario. NTP-ISO 18794:2019.			

Fuente: INACAL, enero de 2020.



Síguenos:



/GqspPeru

Visítanos:

 GqspPeru.org

GQSP Perú - “Fortalecimiento de la calidad en el café y el cacao del Perú” es un proyecto de cooperación de la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza SECO (Cooperación Suiza) y la Organización de Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial ONUDI, en co-gestión con el Instituto Nacional de Calidad INACAL, que contribuye a mejorar la competitividad de las exportaciones de las cadenas de valor del café y el cacao del Perú, promoviendo la implementación de servicios de infraestructura de calidad.



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL

**Organización de Naciones Unidas
para el Desarrollo Industrial (ONUDI)**
Departamento de Digitalización,
Tecnología e Innovación (DTI)
Programa Global de Calidad y Normas
(GQSP)

gqsp@unido.org
www.gqspperu.org
www.hub.unido.org

Descarga la
publicación:



9

INDUSTRIA,
INNOVACIÓN
E INFRAESTRUCTURA

