



ALIONZA
CAFÉ PERUANO SOSTENIBLE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

Cooperativas cafetaleras, historias de éxito



Publicación del proyecto "Alianza para el Café Sostenible y Competitivo", en el marco del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza - SECO y facilitado por Helvetas Swiss Intercooperation - PERU. El proyecto es co-implementado por la Junta Nacional de Café y la Cámara Peruana del Café y Cacao.

Autor:

María Elena Castillo Hajar

Editores:

Iván Mifflin Bresciani

Lorenzo Castillo Castillo

Coordinador General del Proyecto:

Gerardo Medina Medina

Administradora:

Liz Lorena Susaya Alvarado

Equipo Técnico:

Lorenzo Castillo Castillo, Coordinador de Incidencia Política

Álvaro Prada Guadalupe, Coordinador de Gobernanza Cooperativa

Kevin Rosales, Especialista en comunicaciones

© Junta Nacional del Café (JNC)

Jr. Ramón Dagnino 369, Lima 42 -Perú. www.juntadelcafe.org.pe

Tomás Córdova Marchena, Presidente

Sócrates Chambí Apaza, Vicepresidente

Lucila Quintana Acuña, Directora

Pedro Santos Mondragón, Director

Raúl Yumpiri Rodríguez, Director

Lorenzo Castillo Castillo, Gerente

© Helvetas Swiss Intercooperation – PERU - Programa SeCompetitivo

Av. Ricardo Palma N° 857, Miraflores- Lima 18- Perú. www.helvetas.org/es/peru

Luis Rosa-Pérez Tuesta, Director Nacional

Iván Mifflin Bresciani, Coordinador Nacional de Cadenas de Valor

Fabiola Panduro Barreto, Asesora de Seguimiento, Monitoreo y Gestión del Conocimiento

José Enrique Delgado Mesía, Coordinador Regional de San Martín

© Cooperación Suiza-SECO

Av. Salaverry 3240, San Isidro, Lima 27. Lima 27, Perú. www.cooperacionsuiza.pe/seco

Alain Bühlmann, Director de la Cooperación Suiza-SECO

Mauricio Chiaravalli Vegas, Director Adjunto de la Cooperación Suiza-SECO

Romina Cruz Valencia, Especialista en Comunicaciones

SOCIO:

Cámara Peruana del Café y Cacao.

Calle Alcanfores 1245, Miraflores. Lima. Perú. Teléfono (051-1) 445-7941 / 242-8989. www.camcafeperu.com.pe

Luis Navarro Vascones, Presidente

David Gonzales Cucho, Coordinador de Proyectos

Diseño y Diagramación: Bertha Sofía Rodríguez Mercedes

Archivo fotográfico: Junta Nacional del Café y cooperativas socias

Lima, octubre de 2022

Esta publicación se ha realizado con apoyo del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza-SECO. Se autoriza la reproducción total o parcial siempre y cuando se mencione la fuente. Distribución gratuita. Prohibida su venta.



ALIONZA
CAFÉ PERUANO SOSTENIBLE



PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA GOBERNANZA DE COOPERATIVAS AGRARIAS EN EL MARCO DE LA LEY N°31335

- Bloque I: Taller de Gestión Cooperativa: Roles y Funciones
- Bloque II: El Rol de la Mujer y Relevancia Dirigencial en el marco de la L...



ELVETA
ERU

Contribución de la Cooperación Suiza al fortalecimiento de las cooperativas

El Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza – SECO, facilitado por HELVETAS, ha contribuido al fortalecimiento de las cooperativas cafetaleras tanto en la gobernanza cooperativa, como en aspectos vinculados a mejorar su productividad y el desarrollo del productor a través de buenas prácticas, que respeten el medioambiente.

En el marco del proyecto “Alianza para el Café Sostenible y Competitivo”, entre el 2019 y el 2022 impulsó una serie de acciones que ayudan a fortalecer el liderazgo de los dirigentes de las organizaciones cafetaleras, así como facilitar el cumplimiento de las normas de certificación orgánica e incentivar la importancia de la reforestación y la agricultura orgánica.

El proyecto tuvo como aliados a las cooperativas cafetaleras Oro Verde y Frutos de Selva, en San Martín, y a UNICAFEC, en Cajamarca, pero su impacto alcanzó a cinco organizaciones de productores más de la región nororiental: APROECO, ADISA, COOPBAM, en San Martín; CECAFE, en Amazonas; y Frontera de San Ignacio, en Cajamarca.

Previamente, entre el 2015 y 2018, SeCompetitivo desarrolló el proyecto “Desarrollo Integral de Calidad de Cooperativas Empresariales del Sector Cafetalero Peruano (SIC CAFÉ)” que buscaba validar una herramienta informática comercial y fortalecer la estructura cooperativa.

Así se elaboraron estándares de una buena gestión de gobernanza cooperativa, que facilitó la evaluación del mandato, la elaboración de reglamentos, planes operativos, así como el desarrollo de capacidades para que las organizaciones puedan cumplir con las exigencias de las certificaciones de comercio justo y producción orgánica.

Entre el 2019 y 2022 se impulsaron una serie de talleres de gobernanza cooperativa para los miembros del consejo directivo de las organizaciones, a

través de los cuales fueron capacitados en los roles y funciones de los directivos, la importancia de la rendición de cuentas, el manejo de estados financieros, entre otros aspectos.

En esa línea, dieron prioridad a la incidencia sobre la Ley N° 31335, de Perfeccionamiento de la asociatividad de los productores agrarios en cooperativas agrarias, promulgada en agosto del 2021 y pendiente de reglamentación. Con el objetivo de que las cooperativas se vayan adecuando a la norma, se llevaron a cabo talleres explicativos sobre los alcances de la nueva legislación.

Uno de ellos fue el Programa de Especialización para el Fortalecimiento de la Gobernanza de Cooperativas Agrarias, en el marco ley N° 31335, donde analizaron los roles y funciones en la gestión cooperativas, así como el papel de la mujer en el relevo directivo, entre otros.

Además, se apoyó la realización del Encuentro Nororiental de Cooperativas Cafetaleras en julio de 2022, en el que por consenso los dirigentes remarcaron la necesidad de contar con la reglamentación de la norma lo más pronto posible.

Asimismo, un tema muy importante ha sido la capacitación en temas de género y el fortalecimiento de las capacidades de las mujeres líderes de las cooperativas en gestión social, empresarial y productiva, así como el desarrollo de competencias en aspectos directivos. En el marco de ese proyecto, socias de las varias cooperativas del nororiente participaron en el “Encuentro Nororiental de Mujeres Cafetaleras”, realizado el 2021 en Rioja, San Martín.

Por otro lado, se realizaron talleres de capacitación en aspectos técnicos, como el Plan de manejo de la fertilidad y conservación de suelos de una finca de café orgánico, llevado a cabo en marzo del 2022, y se financió el establecimiento de viveros forestales, uno en la San Martín y otro en Cajamarca, así como una parcela demostrativa modelo de una finca cafetalera bajo el sistema agroforestal.

El programa contribuyó en el proceso de reconocimiento de las capacidades de los inspectores internos de control (SIC), aspecto fundamental para verificar que las fincas están cumpliendo con los requisitos que exigen las certificadoras para la caficultura orgánica. A través del proyecto, la Junta Nacional del Café (JNC), con autorización de SINEACE, certificó 38 inspectores internos en San Martín, Cajamarca y Amazonas.



Oro Verde y los logros de la asociatividad

Un grupo de 56 productores excocaleros de la provincia de Lamas, en San Martín, se reunieron el 7 de diciembre de 1999 para formar la Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde. Ahora, 23 años después, cuentan con 1,205 socios comprometidos con el desarrollo de su región y el cuidado del medioambiente.

Hildebrando Cárdenas Salazar, gerente de la cooperativa, explica que el nombre de la organización es precisamente un reconocimiento al gran potencial de la Amazonía por su vegetación y su fauna, así como por la calidad de los productos que exportan.

“El concepto de Oro Verde se basa en la riqueza de la Amazonía y de sus árboles, y también porque exportamos café verde y otros productos de alta calidad. Son como su nombre lo dice: oro verde”, refiere.

Los primeros años fueron difíciles, pues tuvieron que demostrar que cumplían los requisitos para lograr las certificaciones que les abriera las puertas al exigente mercado internacional. Así, el 2003 lograron contar con los sellos de café orgánico y de Comercio Justo, concretando su primer embarque de café a México. Actualmente, también tienen certificaciones UTZ y Rainforest Alliance.

Con el tiempo se han ido posicionando y su calidad es reconocida por importantes tostadores de Estados Unidos y Europa. Entre enero y julio de este año, han cerrado negocios por un valor FOB de 2 millones 138 mil dólares a un precio promedio de 244.58 dólares el quintal de café.

La Cooperativa Oro Verde fue pionera en San Martín en exportar café de Comercio Justo, lo que les permitió el acceso al mercado de cafés especiales, así como a proyectos de la cooperación internacional para temas productivos y pasantías para conocer otras experiencias.

En el 2006 comenzaron a diversificar su producción y cultivar cacao, trabajar con panela, y en el 2012 iniciaron una etapa de industrialización para el mercado nacional con café tostado, chocolates, miel e inauguraron una cafetería en Lamas.



Gobernanza cooperativa

La cooperativa fue creada por productores excocaleros que tomaron la decisión de optar por cultivos alternativos, y actualmente la mayor parte de sus miembros pertenecen a la etnia amazónica kechwa chanka lamista, y además hay socios que migraron del ande. Todos están unidos por la apuesta de una agricultura sostenible.

“Somos una cooperativa que trabaja con sentido humano, en la que buscamos hacer coincidir el bienestar de los socios y sus familias, con el cuidado de la tierra, que es nuestro hogar. Ese el principal objetivo de la organización”, recalca Cárdenas.

Señala que, en ese sentido, un aspecto fundamental para la sostenibilidad de la organización es la gobernanza cooperativa, y con ese fin han participado en diferentes talleres de capacitación para fortalecer su conocimiento en los



valores solidarios del cooperativismo y fortalecer las capacidades de gestión de sus directivos, líderes, gerentes y socios.

Remarca que son conscientes de que dicho aspecto es esencial para el éxito de la organización, pues se refleja en el compromiso de los socios para cumplir con los contratos de café o cacao, así como los estándares que piden los clientes.

Cooperativa inclusiva

El 75% de sus socios pertenecen a la etnia kechwa chanka lamista, muchos de ellos viven en la comunidad Alto Shamboyacu, ubicada en el distrito de San Roque. Allí funciona, desde el inicio un centro de acopio, donde los socios entregan su café.

Además, en el 2013, con financiamiento de la cooperación alemana, Oro Verde mejoró el sistema de beneficio de cafés especiales y tratamiento de residuos

orgánicos de dicha comunidad, asegurando una adecuada gestión del café cerezo en cumplimiento de las normas de agricultura orgánica.

Cárdenas dice con satisfacción que la organización no discrimina a nadie, por el contrario, por ejemplo, reconoce el papel de la mujer, pues han tenido la primera presidenta del Consejo de Administración de la región. Agrega que también han sido los pioneros en promover la identidad de género e incluso tienen una certificación del Instituto Interamericano de Derechos Humanos

Infraestructura de primera

A lo largo de los años, la Cooperativa Oro Verde ha crecido en base al esfuerzo y compromiso de sus socios. Cuentan con un local propio en Lamas, con un almacén central, áreas administrativas, una planta de proceso para el café y otra de tostado, así como un laboratorio de control de calidad para café y cacao.

Asimismo, en una de las calles principales de Lamas, han abierto una cafetería donde se puede disfrutar del café tipo exportación y de otros productos





derivados del grano aromático y el cacao que producen, como licores, chocolate, así como miel, panela, sacha inchi, entre otros.

El café tostado y molido que ofrecen lleva como logo la imagen de una mujer de lamas con su atuendo típico, es de alta calidad y 100 % orgánico. De esta manera busca incentivar el consumo interno de buenos cafés.

Actualmente, están preparándose para incursionar en el mercado con cafés y cacao con huella de carbono, y para ello participan en proyectos de reforestación en su área de influencia.

“Hemos hecho algunos pilotos de vender cacao con huella de carbono en el mercado francés. Por ahora todavía no hay una compensación, sino es más una ventaja competitiva. En el mercado muchos ofrecen café orgánico y de comercio justo, entonces ¿cómo me voy a diferenciar? Trabajando el tema de carbono neutral. Esa es nuestra apuesta”, sentencia el gerente de la Cooperativa Oro Verde.



Reforestación, una forma de jubilación segura

En el 2010, la cooperativa y la empresa social PUR Proyect, de Francia, empezaron un proyecto de reforestación con un piloto en la comunidad nativa Alto Shamboyacu, a fin de reducir las considerables emisiones de gases de efecto invernadero causados durante años por el uso inadecuado de la tierra, la quema de árboles para ampliar el área agrícola y el sembrío de coca a gran escala.

Empresas privadas y organizaciones de cooperación internacional financian este proyecto que tiene una proyección de 40 años en los que prevén sembrar al menos 10 millones de árboles forestales en un área de influencia ubicada en cuatro provincias de San Martín: Rioja, Lamas El Dorado y Picota. Hasta el momento se han sembrado 2.2 millones.

Se beneficia directamente a más de 1200 familias, la mayoría de comunidades, aplicando cuatro modelos de siembra: linderos, agroforestal, macizo y silvopastoril.

A diferencia de otras experiencias impulsadas por gobiernos locales, en que solo se construían viveros, muchos de los cuales cerraban por no haber tenido continuidad, Oro Verde brinda asesoramiento técnico a los socios que reciben los plántones, recopila datos sobre la biomasa y el carbono capturado por los árboles y apoya a los socios a valorizar sus parcelas obteniendo títulos de propiedad, con planes de manejo forestal, entre otros aspectos.

El coordinador del proyecto “Reforestación Jubilación Segura” y del Departamento técnico productivo, Julio César García, también es socio de la cooperativa. Refiere que cuentan con un equipo especializado que hace seguimiento a las plantaciones entregadas a los productores de con café y cacao para recuperar las áreas que han sido degradadas.

“Reforestamos con árboles nativos. Cuando se inició el proyecto se introdujo 26 especies, pero en la actualidad trabajamos con 12 especies de rápido, mediano y lento crecimiento. Para rápido crecimiento tenemos capirona, bolayna y shaina;



para mediano crecimiento tenemos marupa, pinochuncho, paliperro y laurel; y para lento crecimiento están caoba, huairuro, cedro, y estamos experimentado shihuahuaco”, detalla.

Precisa que el año pasado sembraron 100 mil plantones en diferentes regiones, y este año esperan llegar a los 150 mil en fincas de productores de café y cacao del área de influencia, que tienen entre media y 3 hectáreas cultivadas.

“La idea es reforestar de manera sostenible, pensando en que las especies maderables se convertirán en una suerte de jubilación para los productores”, afirma.

Comenta que los árboles maderables serán un activo de inversión en sus fincas que se valorizará cada año y será una fuente de ingresos para que el productor pueda cubrir sus necesidades de salud y bienestar cuando sea adulto mayor.

“El éxito del programa forestal está en el seguimiento que se hace después del tercer año. Siempre morirán algunos plantones, y tenemos que identificar los motivos”, advierte.

Agroforestería a corto y mediano plazo

García manifiesta que la reforestación con árboles maderables se ve a largo plazo, y los productores no podrán aprovecharlo en muchos años, y por eso, además del café y cacao, están implementando planes pilotos de agroforestería para asociar con cultivos que pueden trabajarse bajo sombra, como el kiñón, sachapapa y cúrcuma, que regionalmente le llaman guisador. Han sembrado 10 hectáreas de cada uno.

“Es una alternativa que le damos a los productores para que no tengan necesidad de hacer cambio de uso del terreno y derriben los árboles. Les explicamos cuánto invertirán y cuánto ganarán en condiciones bajo sombra. Ahorita estamos en fase de cosecha del kiñón, para ver cuánto se produce”, acota.

Por ahora, los productos se comercializarán en el mercado local, pero tienen la perspectiva de ir creciendo para colocarlos a nivel nacional e internacional, como el café o el cacao.

El coordinador técnico señala que desde el 2015 cuentan con la certificación de carbono en el tema forestal. El requisito para participar en el mercado de huella





de carbono es que las áreas a reforestar tienen que haber sido degradadas antes de 1990.

“Sembramos y hacemos evaluaciones cada año, y el próximo año toca una auditoria de seguimiento para que hagan la verificación del stock de carbono que tenemos como proyecto, que además de Oro Verde se hace en Acopagro, Rodríguez de Mendoza, entre otras”, expone.

En la primera década del proyecto se ha logrado recuperar alrededor de 1,600 hectáreas deforestadas y se está trabajando en la estimación de la biomasa para saber cuánto está compensando la huella de carbono.

Se evalúa todas las etapas del proceso de cultivo de café y cacao, desde su fertilización, en el que se genera los gases de efecto invernadero. Además, la cooperativa ha firmado un convenio para instalar una planta con sistema de pirolisis, que remplace las unidades de calor de sus equipos de secado de cacao, a fin de contar con abono positivo.

Manejo agroforestal

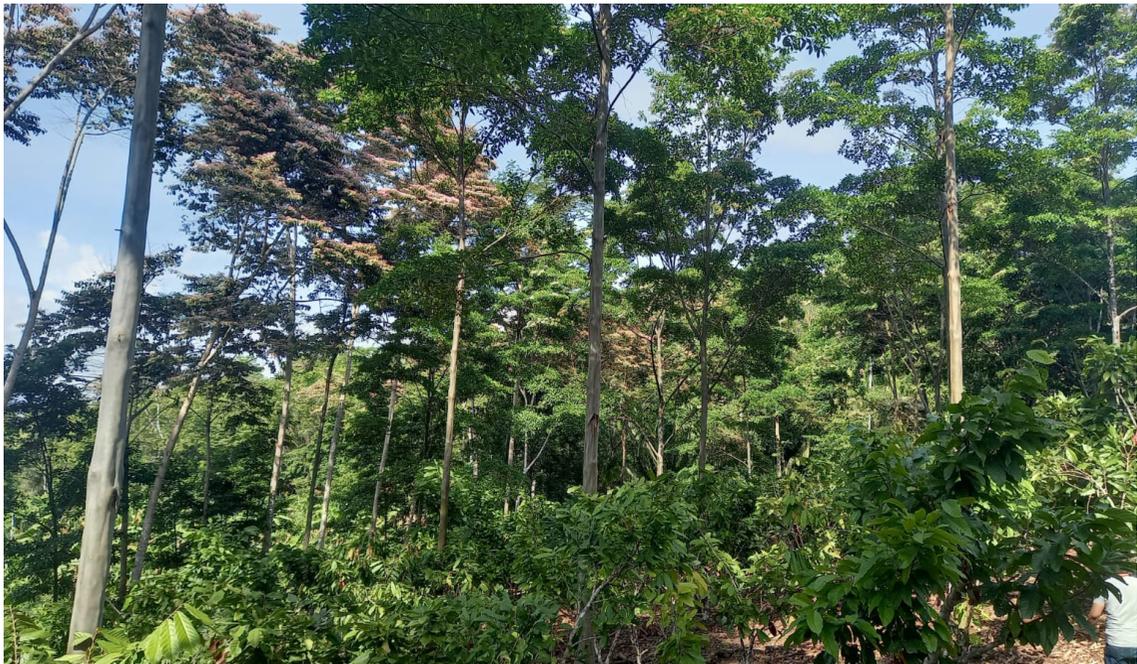
La cooperativa participó de un plan de siembra de variedades agroforestales entre el 2019 y 2021 junto a otras dos organizaciones del nororiente, en el

marco del proyecto "Alianza para el Café Sostenible y Competitivo", ejecutado por la Junta Nacional del Café (JNC), con el auspicio del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Suiza-SECO y Helvetas Swiss Intercooperation.

Con el objetivo de colaborar en la mitigación y adaptación al cambio climático y asegurar condiciones favorables para la sostenibilidad económica de las familias cafetaleras, las cooperativas Oro Verde y Frutos de Selva, en San Martín, así como UNICAFEC, en Cajamarca, sembraron diversas variedades forestales en 140 hectáreas del nororiente.

Se trata de especies que no compiten con el cultivo del café, y más bien se han convertido en una especie de cercos vivos que para combatir la deforestación.

García recalca que los proyectos de reforestación han calado en muchos de los socios, al brindarles una nueva visión que mezcla el desarrollo con el cuidado del medio ambiente, aprendiendo a entender las funciones de las plantas de corto, mediano y largo plazo y la importancia de respetar el proceso que cada especie necesita para ser aprovechada sin generar un impacto negativo en la Amazonía, que es su hogar.





Asesoramiento técnico y capacitación para ser competitivos

Un aspecto decisivo para el fortalecimiento de la Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde a lo largo de los años ha sido la asistencia técnica constante y las capacitaciones brindadas a los socios, lo que ha contribuido en su apuesta por una producción sostenible.

Además de la planta procesadora de la organización que está en el local central, cada familia cafetalera cuenta con equipos para despulpa y fermentar el grano aromático, así como espacios destinados al lavado y secado.

El coordinador del proyecto "Reforestación Jubilación Segura" y del Departamento Técnico Productivo, Julio César García, refiere que la cooperativa cuenta con un

equipo multidisciplinario que acompaña a los productores en los diferentes momentos del proceso de cultivo y producción de café y cacao, a fin de mejorar calidad y rendimiento mediante la metodología de escuelas de campo.

“Hacemos un plan de contingencia para visitar a los productores cafetaleros y cacaoteros a fin de darles recomendaciones para el abonamiento orgánico, manejo agronómico, control de plagas y enfermedades”, detalla.

También impulsan su participación en pasantías y actividades que permitan el intercambio de experiencias entre productores de diferentes zonas, con el objetivo de mostrar los resultados que se obtienen al realizar un trabajo de acuerdo a los requisitos exigidos por las empresas certificadoras.

Este proceso ha permitido incrementar la productividad de las plantaciones. “En el caso de café, el promedio es de 18 quintales por hectárea, pero hay productores que llegan a 30 o 40 quintales. Y en el caso del cacao la producción promedio que ha llegado a los 1,200 kilos por hectárea”, informa García.

Producen café y cacao de alta calidad, que han recibido reconocimientos nacionales y que son solicitados por compradores de Estados Unidos, Bélgica, Francia y Alemania entre otros países.

En el caso del grano aromático, ha sido dos veces campeón del “Concurso Nacional de Cafés de Calidad” en el 2006 y 2008; y en el caso del cacao, obtuvo el primer lugar en el “Concurso Nacional de Cacao” del 2008 y logró medallas de Oro y Plata para chocolates con leche en el “International Chocolate Awards 2013” y en la “Academy of Chocolate Awards 2015”.

Asimismo, el equipo técnico brinda asesoramiento a los socios que participan en el proyecto de “Reforestación Jubilación Segura”, a fin de lograr avances exitosos en la plantación y crecimiento de las especies forestales sembradas, con el fin de incrementar la producción a futuro de madera de calidad.

Procesos de certificación

El equipo de la cooperativa incluye inspectores internos acreditados en el 2020 por la Junta Nacional del Café (JNC), con autorización del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE), en el

marco del proyecto "Alianza para el Café Sostenible y Competitivo" con el apoyo de la Cooperación Suiza- SECO.

Los inspectores internos autorizados ayudan a los productores a uniformizar el café a fin de lograr su certificación.

"Realizamos visitas a las fincas para realizar las inspecciones internas para el proceso de certificación del siguiente año, como orgánico, Comercio Justo, entre otros", comenta el encargado del área técnica productiva.

No se detuvieron ni en época de Covid-19 en que se decretó la inmovilización social durante varios meses. "Teníamos que garantizar las certificaciones. Si no tuviéramos los sellos de orgánico y Comercio Justo no seríamos competitivos en el mercado internacional", sentencia.





La fuerza transformadora de la mujer productora

En la Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde, se reconoce la importancia de la mujer tanto en el desarrollo familiar como en la cooperativa y la economía de la zona. Actualmente hay 90 socias directas, pero están involucradas muchas más pues participan también las esposas e hijas de socios.

En el 2006, a iniciativa de la junta directiva de ese entonces, se formó el primero Comité de la Mujer (CODEMU), con el objetivo de capacitar a las socias y familiares de socios y fortalecer el trabajo de las mujeres. Lo integran las delegadas de los comités de familias socias.

Posteriormente, en el 2015, la organización comenzó a gestionar una certificación en equidad de género por medio de la Confederación de Cooperativas Cafetaleras y Cacaoteras de Centroamérica, Sudamérica y el Caribe, para lo cual elaboraron un diagnóstico que permitió identificar las acciones necesarias para impulsar la igualdad entre hombres y mujeres en todos los niveles de la cooperativa.

Al año siguiente se realizaron 12 talleres sobre cooperativismo, género y desarrollo humano, en los que participaron 78 socias, así como proyectos productivos, como crianza de gallinas y otros animales, para empoderar a las mujeres como una fuerza importante para el sostenimiento de la economía familiar.

La experiencia les ha demostrado que capacitar a la mujer tiene un efecto multiplicador porque lo reproduce en la familia, con su esposo e hijos, así como en su comunidad, organizando a otras mujeres.

La primera presidenta

De esa manera se ha buscado incrementar la participación de las mujeres en puestos de toma de decisiones en la cooperativa, con lo que el 2019 se eligió a su primera presidenta, Kelly Moscoso Huaymacari. Dos años antes lideró el CODEMU.





Ella cultiva tres hectáreas de cacao con árboles maderables, junto a su esposo. Ambos son socios de la cooperativa desde el 2005 y siguen estando convencidos de que la asociatividad ha sido la mejor opción.

“Recibimos asesoramiento técnico para la chacra, pero también para mejorar nuestras vidas como familia, partiendo por reconocer el valor de las mujeres para la organización”, dice la expresidenta del Consejo de Administración.

Remarca que no es fácil para las mujeres en general, pero menos aún para las mujeres indígenas. “Muchas veces pensamos que no podemos asumir cargos, que nos falta conocimiento. Pero nadie nace sabiendo, en el camino se aprende”, comenta.

Moscoso sostiene que los talleres en los que ha participado la ayudaron a sentirse más segura para compartir sus opiniones, y para haber aceptado el desafío de liderar la cooperativa y trabajar en beneficio de los socios.

“Quisiera que más mujeres se animen a participar en los diferentes cargos que hay en la organización. Poco a poco somos más mujeres trabajando activamente por la cooperativa”, dice.



Laboratorio para acreditar la calidad del café y cacao

Desde el 2003, la Cooperativa Oro Verde cuenta con un laboratorio donde se evalúa una muestra del café que los productores les entrega para su comercialización. Catadores con experiencia realizan el análisis físico y sensorial para determinar su calidad y si cumplen con las exigencias de los compradores.

El laboratorio nació por el apoyo de la empresa Kraft Foods, del grupo Jacobs, que donó un equipo, que poco a poco se ha ido modernizando. Actualmente, el staff de catadores está compuesto por profesionales certificados Q-Grader y Cacao-Quality.

Danny Sagama Ríos, del panel de catadores encargados del control de calidad de café y cacao, detalla que cada vez que un productor lleva sus productos, una muestra es sacada de forma aleatoria para realizar un exhaustivo análisis.

“Hacemos un análisis físico y sensorial de las muestras de café pergamino. Físico para determinar su rendimiento y humedad, y para ver el rendimiento en planta. Y sensorial para determinar los cafés limpios y los perfiles que piden nuestros clientes”, cuenta el joven, quien se inició en el mundo de la catación de café el 2014, en que fueron capacitados tres hijos de socios gracias a un proyecto con VECO Andino.

“Esos dos análisis son importantes antes de poder distribuirlo en el almacén”, agrega Samgama, quien se especializó en control de calidad. Los resultados son enviados a los clientes, y tras su aceptación se procesa el producto para ser enviado al exterior, según sus requisitos de humedad, preparación y perfil de taza.

Refiere que el trabajo que realizan ha contribuido a mejorar la calidad del café y cacao, pues también orientan a los socios qué hacer para mejorar sus productos. “Cada año van mejorando un poco más, tanto en rendimiento como en calidad”, dice orgulloso.

Si bien el laboratorio está en el local central, en Lamas, los catadores van a los centros de acopio que hay en las diferentes zonas de producción, donde capacitan al responsable de dicha instalación y a los socios sobre el rendimiento del producto, qué impurezas tiene, cómo deben realizar el proceso de post-cosecha para obtener un café o un cacao de calidad.

“Vamos a los centros de acopio para capacitar al responsable del comité y a los mismos productores. Les explicamos el rendimiento, impurezas, cómo debe ser su proceso, el manejo adecuado para mejorar su rendimiento en qué están fallando. Y a la siguiente cosecha, el producto tiene mayor rendimiento”, manifiesta.





UNICAFEC: más de 20 años apostando por cafés de calidad

El 25 de noviembre del 2001 se reunieron 106 productores de diferentes caseríos de la provincia cajamarquina de San Ignacio con el fin de formar una asociación que les permita mejorar la productividad y calidad de su café, así como comercializarlo directamente, sin intermediarios. Así nació la Unión de Cafetaleros Ecológicos del Norte Peruano (UNICAFEC). Hoy es una cooperativa de 400 socios, de los que 120 son mujeres.

Actualmente, los 400 socios de UNICAFEC tienen sus fincas en los distritos de San José de Lourdes, Namballe y San Ignacio, ubicados en la frontera con Ecuador. Cultivan un promedio de 2.5 hectáreas de café orgánico.

Entre los fundadores estaba Guzmán Núñez Torres, quien junto a su esposa Dionisia, trabaja arduamente para obtener un café que esté acorde a las exigencias del mercado internacional. Recuerda que al inicio obtenían apenas 12 quintales por hectárea, ahora superan los 30 quintales.

Destaca que, a través de la organización los socios comenzaron a recibir asesoramiento técnico y abono compuesto a crédito, el cual pagaban con la producción del año siguiente. De esa manera podían fertilizar a tiempo los plantones de café, lo que conllevó a un mejor rendimiento de sus cafetos, tanto en cantidad como en calidad.

“Hacen un plan de fertilización. Comienzan a vender abonos compuestos, a darles a los socios abono a crédito. Por ejemplo, nos daban este año para pagarlo el próximo año con la producción. Así hemos venido trabajando y vemos que ya comienzan a tener mejor rendimiento nuestros cafetales”, explica.

Otro de los beneficios de la asociatividad es que reciben créditos precosecha, para financiar su subsistencia y los costos de producción entre enero y marzo, en que las plantas no tienen frutos.



Él tiene cinco hectáreas de café, con los que ha sacado adelante a su familia. Su café cuenta con sello orgánico y de Comercio Justo, como el del resto de asociados. Son conscientes de que mantener la certificación les implica más esfuerzo a lo largo de todo el proceso de producción, pero saben también que así podrán tener un mayor precio por su café, lo que redundará en el desarrollo y mejores niveles de vida.

El presidente del Consejo de Administración de UNICAFEC, Luis Alberto Villegas García, precisa que el 2002 accedieron al programa de café orgánico y el 2005 lograron contar con la certificación de Comercio Justo, lo que es un importante incentivo para la fidelidad de sus socios.

Su padre, y varios de sus vecinos de los caseríos de Barrios Altos de Lourdes y José Olaya participaron en la fundación de la asociación, a la que él se sumó en el 2003, al ver de cerca la diferencia entre ser un productor independiente y tener el respaldo de la organización.

“El comerciante te compraba el café y eso era todo, pero la organización brinda asistencia técnica, nos capacita, nos da créditos para el abono, ve la parte social en bien de la familia. No hay comparación”, señala.

Recalca que, además de la asistencia técnica, los socios y dirigentes participan en talleres de capacitación en temas cooperativos, como de gobernanza, de estructura financiera, comercialización, entre otros.

Agrega que se pone un especial énfasis en el papel de las socias, buscando empoderarlas a través de talleres, así como con una línea especial de café femenino, que por ahora está dirigido básicamente a Europa. Y para el mercado interno, tienen el café tostado y molido con su propia marca.

En el 2008 comenzó a implementarse el plan de fertilización con abono orgánico producido por la organización con insumos orgánicos, el que ha logrado un impacto positivo en la productividad de las fincas de los productores asociados, con un promedio de 30 quintales por hectárea.

Se convirtió en cooperativa

El 2017 UNICAFEC dio un paso más, y se convirtió en cooperativa. Villegas refiere que en una asamblea general de socios tomaron la decisión de pasar al





cooperativismo, como una forma de perfeccionar su asociatividad. El dirigente señala que fue una apuesta muy acertada.

Remarca que los principales servicios que dan a los productores son el acopio y comercialización de café verde, el cual, por su encargo, venden a mercados especiales con certificación orgánica y de comercio justo. De forma individual no podrían hacerlo.

Asimismo, brindan servicios de capacitación y asistencia técnica a los productores, a fin de hacer del café un cultivo sostenible y sustentable.

En los más de 20 años que tiene la organización han crecido al punto de contar ahora con un local propio en el distrito de San Ignacio, donde están las oficinas administrativas, el almacén de café, cuentan con modernos equipos de secado y para llevar los sacos para la exportación, así como un ambiente para guardar el abono orgánico que producen.



Además, cada productor tiene su propia unidad de producción con secadoras de plástico en sus casas, a fin de lograr un mayor beneficio postcosecha.

La cooperativa también cuenta con un laboratorio donde personal especializado realiza el control de calidad y análisis físico, así como la catación de muestras de los sacos de café que llevan los socios.

Superando obstáculos

Villegas fue elegido como presidente del Consejo de Administración de UNICAFEC desde el 15 de marzo del 2020, un día antes de que el Gobierno decreta la inmovilización por emergencia sanitaria debido a la pandemia del Covid-19. Pese a ello, tuvieron que seguir trabajando para asegurar el acopio y los embarques de los cafés que ya estaban comprometidos a los clientes en el exterior.

“No fue fácil, porque teníamos problemas para movilizarnos. Registros Públicos estaba cerrado y no se podía inscribir los poderes por nuestra elección. Eso dificultaba los temas administrativos. No podíamos movilizarnos para verificar cómo iba la campaña y acopiar café porque había tranqueras en los caseríos, pero poco a poco fuimos superando los obstáculos y salir adelante por el empeño y compromisos de los socios”, expone.

Relata que pese a las limitaciones lograron conseguir financiamiento para el copio del café, en base al prestigio de la cooperativa en el cumplimiento de sus compromisos. Por otro lado, para facilitar el recojo de los granos aromáticos, adquirieron un camión de 4 toneladas que recorrió los caseríos hasta los puntos más cercanos a las fincas de los socios.

“A pesar todas las dificultades, con la confianza de las financieras y de los productores logramos los objetivos para las campañas del 2020 y 2021”, dice con orgullo.

Según datos de Aduanas, entre enero y julio de 2022 UNICAFEC ha exportado 8 mil quintales por un valor FOB de un millón 876 mil dólares, a un precio promedio de 234.59 dólares el quintal. Sus principales destinos son Estados Unidos, Canadá y Europa.





orgánico. En el 2010 este fondo rotatorio se fortaleció con el premio del Comercio Justo.

El responsable del Sistema Interno de Control (SIC) y extensionista de campo de UNICAFEC, Gabriel Tantarico, destaca que un punto central para la productividad de los cafetales de los socios de la cooperativa es la fertilización. Por ello, la organización desarrolló un proyecto para facilitar abono orgánico a los productores, brindando asistencia técnica en todo el ciclo de cultivo del café.

Nuevos productos

El 2020 la cooperativa logró el financiamiento, a través de ProInnovate, para buscar nuevos abonos orgánicos que mejoren la productividad de las fincas a un menor precio.

Con dicha inversión, y en alianza con el el Programa de Investigación en Ornamentales de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), se desarrollaron prototipos de abono orgánico a bajo costo, de fácil aplicación y alta eficiencia, que estén acordes a los estándares de la agricultura orgánica.

Partieron identificando las fuentes de residuos orgánicos sólidos disponibles en la zona que pudieran ser usados en la fórmula de los nuevos abonos. Se determinaron siete: estiércol de ganado vacuno, estiércol de cuy, compost sigres, compost de pulpa de café, gallinaza, guano de las islas y roca fosfórica.

Los ensayos se hicieron en la Universidad Agraria La Molina, los que fueron replicados a gran escala en la planta de abono sólido de la cooperativa, que fue ampliada con modernos equipos.

Así se elaboró el abono orgánico líquido Unicabiol, que se rocía en la parte aérea de las plantas, y el abono orgánico sólido, Unicasol, que se aplica directamente al suelo.

Ambos productos se ensayaron en cultivos de café y de lechuga, y se comprobó que era aptos para uso común. Ambos se crearon en base a residuos orgánicos de la zona y de abonos orgánicos que acordes con los estándares de agricultura orgánica, obteniendo una alta eficiencia en las pruebas de campo.





Asistencia técnica y capacitación con visión de desarrollo

Desde un inicio la asistencia técnica a los socios y la capacitación de directivos y productores han sido una tarea prioritaria para UNICAFEC, pues son conscientes de que el conocimiento es una herramienta fundamental para una caficultura sostenible, que incida en el bienestar de las familias productoras.

Con la colaboración de diversas entidades de cooperación internacional y la Junta Nacional del Café (JNC), la cooperativa ha mantenido una política de permanente asistencia técnica a los socios a fin de obtener cafés de calidad, que cumplan con los requisitos que demanda el mercado de cafés orgánicos y de Comercio Justo, que son sus principales mercados.

Los extensionistas y técnicos visitan las fincas para intercambiar opiniones con los productores sobre cómo les está yendo con el cultivo del grano aromático, y para darles los fundamentos básicos que requiere el cuidado del café a lo largo de todo el proceso de cultivo, cosecha y post cosecha. Un tema esencial es la fertilización, que se realiza con insumos netamente orgánicos a fin de comercializar la producción en estos nichos de mercado.

El trabajo de los asistentes técnicos se ha extendido también al proyecto de reforestación en el que está involucrada la cooperativa. Orientan a los socios cómo y dónde es mejor sembrar las especies que les da la cooperativa de su vivero, tomando en cuenta la realidad de la parcela. Por ejemplo, destacan que el pino es ideal para dar sombra a los cafetales.

Nueva generación de dirigentes

Asimismo, la cooperativa está comprometida con la capacitación de sus dirigentes y así como de sus socios en aspectos ligados al funcionamiento de la organización, tanto administrativa como financieramente.



En la última década esta tarea se ha fortalecido con la realización de tres a cuatro talleres anuales, a fin de ir formando a jóvenes que con el tiempo asumirán las riendas de la organización.

Entre 2017 y 2018 el proyecto Café Correcto brindó capacitación a socios en diferentes aspectos, uno de ellos el control de calidad, que es fundamental para la que la cooperativa pueda cumplir con sus compromisos de exportación en el exigente mercado internacional.

En el 2021, en el marco del proyecto Alianza para el Café Sostenible y Competitivo, se fortaleció el conocimiento sobre la gobernanza cooperativa, así como estados financieros y educación financiera en general, que son importantes pilares para el liderazgo de los directivos y para el éxito de la asociatividad cafetalera.

Dirigentes de UNICAFEC participaron en el Programa de Especialización para el Fortalecimiento de la Gobernanza de Cooperativas Agrarias, en el marco ley N° 31335, donde analizaron los roles y funciones en la gestión cooperativas, así como el papel de la mujer en el relevo dirigenal, entre otros.





Café femenino, un nicho en crecimiento

En el 2004, UNICAFEC comenzó a buscar mercados que estuvieran interesados en comprar un café producido íntegramente por mujeres, que también es orgánico y de Comercio Justo.

No fue sencillo, pero poco a poco encontraron clientes interesados, y en el 2008 colocaron el primer lote y actualmente exportan entre cuatro a cinco contenedores de café femenino por campaña, que esperan incrementar el próximo año.

Con parte del premio adicional que reciben por el café femenino, la cooperativa promovió el proyecto Vida Saludable, a fin de incidir positivamente en las condiciones de las familias cafetaleras promoviendo el uso de cocinas mejoradas, reordenando la vivienda y la finca, entre otros aspectos.

UNICAFEC cuenta con el comité de mujeres, cuya misión es ayudar a fortalecer el papel de las socias en las cooperativas, llamado UMPROEC. Actualmente hay 120 productoras. Su presidenta es Rosa Gómez Carrasco, quien además forma parte de la nueva directiva de la cooperativa cafetalera.

Ella llegó a la cooperativa el 2012. Primero estuvo en etapa de transición, y al tercer año sus parcelas fueron certificadas





como orgánicas. Fue capacitada por la organización en diferentes talleres, y el 2017 integró el Consejo de Vigilancia de UNICAFEC. Este año, fue elegida vicepresidenta del Consejo de Administración.

“En la cooperativa no hay discriminación por ser mujer. Nos tratan con respeto y cariño. Hemos demostrado que somos igual que los hombres y por eso no hay diferencias”, refiere.

Esto implica tener los mismos derechos a recibir asistencia técnica, a las capacitaciones, a los créditos de abono orgánico, a los préstamos, y a toda actividad que realice la cooperativa.

“Cada cierto tiempo participamos en talleres. Nos enseñan cómo cultivar nuestro café, cómo abonarlo. Nos llevan a pasantías. No hay discriminación a las mujeres. Antes solo era para los hombres, ahora es diferente”, asegura Gómez.

Recalca que al haber demostrado las mujeres que son buenas pagadoras, se ha creado el préstamo mujer, por un monto de hasta 2 mil soles, cobrando un interés de solo 1% mensual, que es mucho más bajo que el de una Caja o un Banco.

Corazón de madre

Como parte de las acciones para fomentar el consumo interno de café, próximamente las mujeres de UNICAFEC lanzarán una marca de café tostado y molido con el nombre quechua Soncomama, que en español significa corazón de madre.

“Es un café de alta calidad, como el que se destina a la exportación, porque los peruanos nos merecemos tomar buenos cafés. Por eso trabajamos muy comprometidos con la cooperativa, que nos da beneficios que no nos daría ningún comerciante”, dice orgullosa.

De la misma manera, la cooperativa está a punto de lanzar al mercado la marca Soncopapa, que representa la fuerza del varón. Ambos se sumarán a la marca UNICAFEC que actualmente venden a nivel local.



Café cero carbono y agroforestería

A través de la Plataforma Multiactor de Café de Cajamarca, UNICAFEC participó en el proyecto Café y Clima, desarrollado en el 2021 hasta setiembre de 2022, con el objetivo de promover la producción de café carbono neutro, tomando acciones para mitigar el impacto en el medioambiente del cultivo del grano aromático.

La cooperativa se incorporó al proyecto como parte de su política de impulsar la producción de café sostenible con bajas emisiones de carbono, que es el café del mañana al que apuntan los más exigentes mercados, como el europeo. La ruta pasa por aplicar buenas prácticas y medir sus resultados.

UNICAFEC participó en esta iniciativa con el objetivo de poder seguir exportando café de alta calidad bajo los sellos orgánico y Comercio Justo y en el futuro tener certificaciones sostenibles como Rainforest Alliance y otras certificadoras que evalúen la captura de carbono.

El responsable del área técnica de UNICAFEC es Gabriel Tantarico Huancas, explica que en la primera fase se identificó a 30 familias que producen café, tanto de la zona baja, como media y alta. El objetivo era conocer la emisión y el potencial de captura de carbono de cada una de las fincas seleccionadas.

Luego se desarrolló el ciclo de talleres Café y Clima, que contó con la participación de expertos del sector público y privado; y finalmente el equipo técnico de la cooperativa se trasladó al campo, para llenar las fichas de emisión y captura de carbono en todo el ciclo de cultivo de café, desde la producción de viveros, y pasa por la siembra en campo definitivo, cosecha, postcosecha, trillado y puesto en puerto de embarque.

En la fase 2 del proyecto se sistematizó el trabajo de campo con el apoyo de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y Promperú, que elaboró una calculadora ambiental a la pusieron por nombre Calcafé, y mediante la cual se da a conocer el reporte de emisión y captura de carbono.



Posteriormente, en la fase 3 se elaboró e implementó un plan de manejo agroforestal preciso para los cafés de zona baja, media y alta, que se adapte a la realidad de los productores de UNICAFEC, así como talleres a nivel de campo en sistema agroforestal. Destaca que se impulsó la participación activa de mujeres y jóvenes socios de la cooperativa.

En la fase 4 y 5 se sistematizó y presentó la experiencia lograda en el proyecto, demostrando la importancia de la herramienta Calcafé para medir la huella ambiental, resultado que sirve para tomar acciones de remediación de los impactos negativos que genera el proceso de producción de café en la provincia de San Ignacio.

Cafés bajo sombra

Otro proyecto importante desarrollado por UNICAFEC es la agroforestería, en vista de que el café es una sombra que requiere de sombra para producir granos aromáticos de calidad.

Por eso están impulsando las parcelas agroforestales, con árboles nativos que cuyas hojas favorecen la recuperación del suelo que ha sido deteriorado durante muchos años.

Es así, que en el 2020, en alianza con la Junta Nacional del Café, se facilitó la creación de un vivero de árboles forestales, exóticos y nativos, que eran trasladados a las fincas cafetaleras. A través de este proyecto se entregaron alrededor de 10 mil plantones a los socios de la cooperativa, los que están siendo monitoreados para chequear su crecimiento.



