Fernando Holguín Quintanilla,

miembro de la Cámara Peruana del Café,

"El Perú se ha convertido en el segundo país productor de café orgánico"

Fernando Holguín Quintana es miembro de la Cámara Peruana del Café y forma parte, como Pro-secretario del Comité Ejecutivo de la Sociedad Nacional de Industrias del Perú, institución que agrupa a empresas industriales privadas del Perú. Actualmente la SNI cuenta con más de 1.000 empresas asociadas, que representan el 90 % del Valor Bruto de la Producción Nacional. Holguín dirige la empresa Industrial Comercial Holguín e Hijos, S.A. en el distrito de Higuereta.

¿Qué representa para el Perú la producción y comercio de café?

El café en el Perú es el producto agrícola de exportación que más contribuye a la balanza comercial. Existen tres zonas cafetaleras principales: la de Jaén, Bagua y San Ignacio en la frontera con Ecuador; la de los valles de Chanchamayo, Satipo, Villarrica y parte de Tarapoto en el centro, y la de la provincia de La Convención en el Cusco. El país producía hasta 1990 alrededor de 1.000.000 de sacos exportables de 69 kilos. A partir de 1996 la producción aumentó a cerca de 1.600.000 sacos y en el año 2000 se alcanzaron los 2.133.333 de sacos, superando todos los récords históricos de producción de café peruano.

¿A qué se debe este incremento tan importante de la productividad?

La primera causa hay que buscarla, sin duda, en la acción del Gobierno, que ha logrado librar las zonas de cultivo del terrorismo y del narcotráfico, lo que ha permitido que el agricultor regrese a su tierra y que en poco tiempo restablezca e incremente su producción.

El segundo factor que ha influido en este incremento de producción ha sido la ampliación de la frontera agrícola en la zona norte. El Perú se dividía en tres áreas cafetaleras -Jaén, Chanchamayo y Quillabamba-, cada una de las cuales producía cuotas similares del 35% de café. Pero, mientras que Quillabamba ha mantenido su producción de 350.000 sacos al año y Chanchamayo de entre 400.000 y 450.000, Jaén la ha incrementado a 1 millón, gracias a la apertura de vías de comunicaciones y ampliación de hectáreas de cultivo.

Dentro de este incremento global de producción, el café orgánico ha jugado un papel importante. ¿Exactamente cuál y por qué?

El Perú se ha convertido en el tercer país productor de café orgánico gracias al convenio con la GTZ. La Cámara tiene la obligación de colocar este café en mercados especiales, lo que hace a través de sus miembros o de organizaciones amigas. Cualquier programa

de este tipo puede ser ampliamente sostenido por la Cámara Peruana del Café. El esfuerzo principal en el desarrollo del cultivo de café orgánico ha sido orientado al desarrollo de la caficultura, tanto en la estructura productiva como en los estándares de calidad. Los pasos siguientes se orientan a crear mecanismos de capacitación al agricultor a fin de mejorar su producción. Así el café peruano no tendría nada que envidiarle al colombiano o al centroamericano. Por eso, la Cámara propiciará la creación de centros tecnológicos a través de programas que aún no tienen un partener internacional.

¿Cuál es la calidad del café peruano?

Perú cuenta con un 96% de cafés arábicos lavados, que son los más finos y los que tienen mejor cotización en el mercado. De esto han tomado conciencia no sólo los agricultores, sino también los industriales y los exportadores. La Cámara Peruana del Café agrupa al 95% de los cafetaleros del país, quienes velan por mejorar la calidad del producto para que sea aceptada por mercados exigentes, como los de Japón y Europa, lugar este último que adquiere casi el 40% de la exportación, pues reconoce que el café peruano tiene cualidades especiales que pueden ser consideradas como parte de una mezcla.

¿Cómo nace la Cámara Peruana del Café? ¿Cuál es su vínculo con los productores?

La Cámara nace como respuesta a las frustraciones que el sector experimentó por los manejos estadista y colectivista que hasta 1985 se dieron en el Perú. Entonces el sector privado propuso soluciones para desarrollar el café y empezó a generar una industria privada de exportación. Es así como nace la Cámara Peruana del Café, que tiene como objetivo principal trabajar en pro del desarrollo de la caficultura y elevar la imagen internacional de su producto. En la organización de la cámara intervienen productores, industriales y exportadores que cuentan con el apoyo de organismos internacionales. La cámara es el grupo cafetalero más importante del país y el que sirve como portavoz de las inquietudes del sector ante el Gobierno y otros organismos. En este momento tiene un convenio con la Federación de Cafetaleros de Colombia, el cual va a permitir volcar los conocimientos de los colombianos a la realidad peruana a través de programas de desarrollo. Asimismo tiene dos convenios con la GTZ de Alemania: uno para cultivar café orgánico y otro para implementar el primer laboratorio cafetalero peruano que estudiará estándares y clasificación. Y, para todo el sector cafetalero, da cursos de capacitación y análisis altamente tecnificados.

¿Cuál es el futuro del café peruano? ¿Está previsto orientar el cultivo hacia algún tipo especial de café?

El futuro del café peruano acaba de empezar. En cuanto a cantidad, la meta es en los próximos cinco años llegar a por lo menos 2,5 millones de sacos para convertir al país en el tercer o cuarto productor de América. En cuanto a calidad, el objetivo es producir cafés arábicos lavados finos. Las condiciones climatológicas, de suelo y de altitud, otorgan esa posibilidad, más aun cuando el café peruano se cosecha en un momento en el que no existe otra cosecha simultánea; es decir, sale después que la de Colombia y antes que la de Brasil. Se tiene que aprovechar esa ventana ecológica para ingresar al mercado con cafés frescos, de buena aceptación y demanda. A largo plazo es elevar la producción a unos 3 millones de sacos, a mediano plazo es incrementar su calidad para ofrecer al mercado mundial no sólo cantidad, sino calidad a través de cafés especiales, especialidad a través de café orgánico y volumen a través de café arábico lavado.

Pol Capdevila
Entrevista publicada en el Boletín nº2
del PNUFID-Perú