



Perú

un país de
cafés de altura



La República del Perú es el tercer país más extenso de Sudamérica después de Brasil y Argentina. Situado al oeste del continente, limita al norte con Ecuador y Colombia, al sur con Chile, al este con Brasil y Bolivia y al oeste con el Océano Pacífico. Su situación geográfica representa una importante puerta de entrada natural para el turismo, mientras que sus 84 microclimas lo convierten en uno de los países biológicamente más ricos del mundo y su cordillera andina en un excelente marco donde cultivar café de altura.

El café llegó al Perú hace aproximadamente 200 años de la mano de unos cuantos colonos europeos. Hoy se cultiva, ya, en 230.000 hectáreas a lo largo y ancho de la cordillera de Los Andes, a temperaturas templadas y alturas entre los 900 y 1.800 metros sobre el nivel del mar. Esta importante extensión de cultivos -323 millones de cafetos-, ofrece trabajo de forma directa a 117.000 familias, e indirectamente a 1.000.000 de personas más.

La especie arábica es prácticamente la única que se cultiva en el país, siendo las variedades Típica, Bourbon, Caturra y Catimor, las más numerosas.

Des de hace uno años, Estados Unidos, Europa y otros mercados asiáticos han empezado a ver en el café peruano un buen sustituto al café colombiano. Esta situación ha provocado la reacción de los cafetoagricultores peruanos que se esfuerzan por conseguir dar un buen empujón cualitativo a su café, el cual, con anterioridad y durante algunos años, sobretodo a consecuencia de malas cosechas y deficientes beneficiados, había sido catalogado en el ámbito mundial como un café de baja calidad.

La producción más alta de café en el Perú se registró en la campaña 2000, cuando se produjeron 147.200.000 kg de café, de los cuales, más del 50% fueron exportados a los Estados Unidos. Esta circunstancia ha reafirmado al café como el producto agrícola que genera mayores divisas al país (43,20% del total de las entradas).

De los 24 departamentos del Perú, 10 son productores de café. La principal región productora es el Valle de Chanchamayo, precisamente la zona elegida hace más de 150 años para introducir el cultivo del café en este país.

Perú



Nombre oficial:	República del Perú
Capital:	Lima
Superficie (km2):	1.285.215 km ²
Fronteras:	Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia, Chile, Océano Pacífico
Idiomas Oficiales:	Español, Quítxua, Aimara
Regiones:	Andrés Bello, Cuzco, Ica, Junín, Lambayeque, Lima, Loreto, Madre de Dios, Morona Santiago, Nor Occidental del Perú, Nor Oriental del Perú, Piura, Tumbes, Ucayali
Departamentos:	Lima y San Martín
Provincia constitucional:	Callao
Unidad Monetaria:	Nuevo Sol

Demografía

Población:	25.662.000 hab.
Densidad:	77 hab./km ²
Distribución de la población (2000):	ámbito urbano 72,3%, ámbito rural, 27,7
Tasa anual de crecimiento:	1.72%
Hijos por mujer (1999):	ámbito urbano, 2,3, ámbito rural, 4,8
Religión:	92% católicos

Geografía

Principales ciudades:	Lima (7.497.000 hab.), Arequipa (762.000 hab.), Trujillo (652.000 hab.), Chiclayo (517.000 hab.), Iquitos (367.000 hab.), Piura (325.000 hab.).
Punto más elevado:	En la cordillera Blanca, el Huascarán (6.760 m).

Origen del café en el Perú

Las primeras noticias sobre café de Perú hacen referencia a unas semillas llegadas al país en el año 1838, provenientes de la cuenca del Orinoco, territorios que hoy en día pertenecen a Venezuela y Colombia. No fue, sin embargo, hasta el año 1876 que su cultivo se desarrolló en forma comercial. Los primeros territorios donde se cultivó café fueron los situados en el valle de Chanchamayo en la Selva Central. Según parece, los primeros en tener cuidado de esta nueva forma de producción agrícola y comercial fueron los colonos europeos llegados a Perú unos años antes en busca de una mejor vida de la que en aquellos momentos tenían en el viejo continente.

En el año 1857, 300 colonos austro-germanos desembarcaron en Perú en busca de la "Tierra Prometida". Iniciaron una larga y costosa travesía, abriendo ellos mismos su propio camino en la selva amazónica. Dos años después, estos áridos aventureros se establecieron en la zona del Pozuzo e iniciaron un próspero proceso de colonización. Durante los primeros años, los colonos se dedicaron a la construcción de sus viviendas y a trabajar sus tierras, a la vez que organizaban expediciones, buscando nuevas vías de comunicación y nuevos territorios.

Los nuevos habitantes, pronto, se percataron de las enormes posibilidades que ofrecía el variado clima peruano, así como de la importante riqueza de los suelos, así que unos años después de su llegada iniciaron la siembra del café arábico, conservando los mismo métodos tradicionales de cultivo que se habían utilizado en Kenia varios siglos atrás. Transportado por mulas a través de las montañas, el primer café cultivado en Perú fue embarcado alrededor de 1925 en el puerto del Callao hacia Alemania. A partir de aquel momento el cultivo y comercio del café en Perú entró a formar parte del desarrollo social y económico del país.

Actualmente, de los 24 departamentos del Perú, 10 son productores de café.



El cultivo se concentra básicamente en la región del Valle de Chanchamayo con cerca de un 50% de la cosecha total del país, siendo el departamento de Junín el máximo productor. El café crece también, aunque en menor cantidad, en la parte septentrional y nororiental del país.

El cultivo de café

Aun no siendo expertos en materia agronómica de café, se puede afirmar, en líneas generales, que el nivel de la caficultura peruana es aceptable, a pesar que algunos expertos agrícolas sostienen que los niveles de producción y productividad son todavía bajos, con una media muy muy inferior a los 20 quintales de café por ha (el 63% de los caficultores son pequeños agricultores con propiedades de 2 a 3 hectáreas y

con un rendimiento de producción de 6-8 quintales por hectárea).

Como en la mayoría de los países productores, y Perú no escapa a esto, existen, sin embargo, excepciones a esta norma general. Así, en este país hay algunos caficultores que si han logrado triplicar y hasta cuadruplicar el promedio nacional de productividad por ha, gracias, sobretodo, al tipo de suelo cultivado, altitud, variedades, así como al grado de innovación aplicado a las plantaciones.

El cultivo del café en el Perú se localiza en altitudes que oscilan entre los 1.200 y los 1800 metros, donde la cosecha con máquinas se hace prácticamente imposible. La especie de café predominante es la arábica y las variedades más frecuentes son: Typica, Bourbon, Pache,

Principales cultivos del Perú en hectáreas cosechadas 1997-2000 (miles de hectáreas)

Cultivo	1997	1998	1999	2000
Algodón rama	91,3	73,6	78,8	89,2
Arroz cascara	238,7	269,1	311,6	287,1
Café	184,6	188,6	212,3	228,3
Caña de azúcar	63,3	52,6	58,1	64,8
Esparrago	16,7	16,0	18,7	21,0
Frijol grano seco	74,0	75,2	74,6	75,8
Maiz A. duro	210,5	229,1	236,9	269,8
Maiz Amiláceo	206,6	214,6	221,7	244,8
Patatas	248,5	268,8	272,4	284,7
Trigo	111,0	125,9	131,7	146,7

Fuente: SNE-MINAG

Catimor, Caturras (rojo y amarillo) y algunas otras variedades sembradas en menor escala. Según las regiones de cultivo, la densidad de plantas por hectáreas varía notablemente, desde 2.220 a 5.500 cafetos por hectárea y es muy habitual que los caficultores posean

mezcladas dentro de sus parcelas hasta cinco variedades diferentes de café.

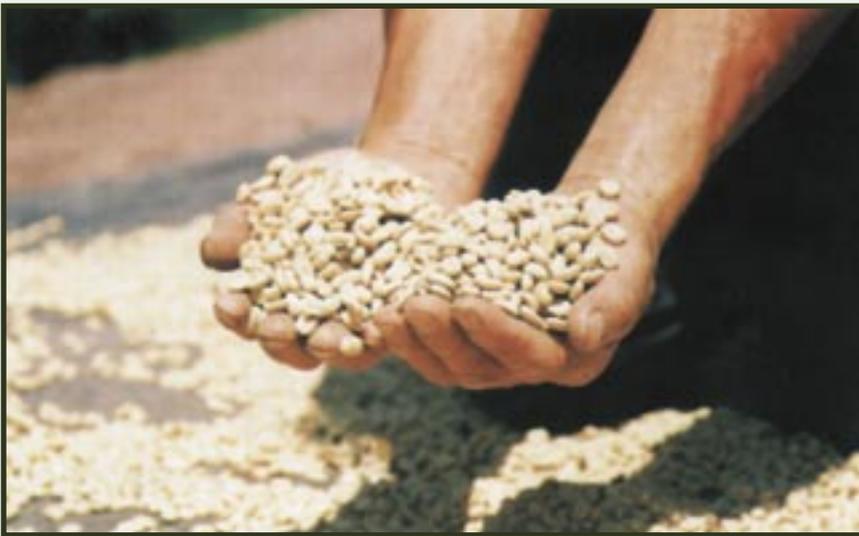
La recolección de los frutos, a causa de la altura de las tierras de cultivo, se hace mayoritariamente a mano, cosechando solamente el grano maduro. El beneficio,

por su parte, suele realizarse por vía húmeda, utilizando el agua pura de los innumerables ríos que cruzan la cordillera andina. Finalmente el secado se realiza en patios al sol.

Café fuera de temporada

Una de las mayores ventajas del Perú es poder ofrecer al mercado internacional café "fresco" suave entre los meses de abril y julio, una época en la que los granos arábica de América Central y México comienzan a escasear.

Esta posibilidad de ofrecer café fuera de temporada, junto con la inversión realizada por los productores peruanos en la modernización de sus plantas procesadoras y la aplicación de nueva tecnología y capacitación en control de calidad y transacciones, ha permitido un desarrollo importante del sector cafetero de este país, el objetivo principal del cual es seguir mejorando la calidad de su producto.



El café y la alternancia de cultivos

La diversificación de otros cultivos en adición al café es frecuente en el Perú, especialmente entre los caficultores de pequeña escala, a los que esta diversificación les permite generar mayores ingresos y suplir parte de su dieta alimentaria.

Esta alternancia de cultivos ha sido, también, la que ha posibilitado, por ejemplo, la colonización de la Selva Central, actualmente, una de las principales zonas cafeteras del país. Los colonos son principalmente familias procedentes de la Sierra que gracias a su experiencia como "mejoreros", "contratistas" o como trabajadores voluntarios en las labores de recolección de café, deciden obtener una parcela en la Selva Central, para completar su economía familiar. Habitualmente, durante los primeros años, aún siendo ya propietarios de los nuevos terrenos, los colonos no residen en ellos de forma permanente, y por lo general, dividen su tiempo -en períodos de dos o tres meses- entre la selva y la Sierra. Mientras las mujeres permanecen en la Sierra al cuidado de sus hijos menores, cosechas y animales, los hombres se dedican a la siembra y cuidado en la



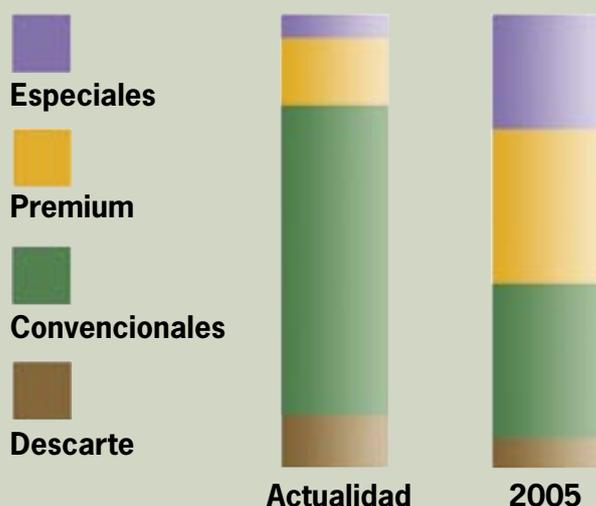
Selva Central. Esta situación se alarga normalmente durante un periodo de tres a cinco años, tiempo necesario para que las plantas de café empiecen a producir. Al iniciarse la cosecha de café, mientras se han plantado árboles frutales y otros cultivos en la Sierra, toda la familia se traslada a la Selva para proporcionar mano de obra para y cuidar la parcela para evitar la invasión de otras personas en busca de tierras. Este ir y venir entre la Sierra y la Selva facilita a las familias dos sistemas económicos paralelos: uno eminentemente de subsistencia y otro proyectado a la venta, los cuales les permiten vivir de una forma algo más desahogada.

La sustitución de cultivos, más rentable que la alternancia

En los últimos meses, sin embargo, y como consecuencia directa de los bajos precios del mercado internacional del café y los altos costes de la cosecha en las tierras altas -cerca del 60% de los gastos de producción-, miles de pequeños productores peruanos han dejado sus campos para cultivar hoja de coca -materia prima de la cocaína- un producto un 300% más rentable que el café. En este sentido, el secretario ejecutivo de la Junta Nacional de Café, Lorenzo Castillo, en declaraciones a la agencia de noticias Reuter afirmó recientemente que "unas 10.000 familias productoras de café han abandonado ya 25.000 hectáreas de terreno para ir a rehabilitar los cultivos de coca o sembrar nuevas áreas. Los productores que más han recurrido al mercado de la coca son los cafetaleros del Alto Huallaga y del Huallaga Central en Junín." Según explica Castillo, "al productor se le paga en el centro de acopio unos 60 centavos de dólar el kilo de café pergamino -procesado y listo para exportar- siendo el costo de producción de ese grano de 1,52 dólares por kilo. Al productor de hoja de coca, sin embargo, le pagan de 2 a 3 dólares el kilo de producto, el cual ha costado producirlo unos 0,60 centavos de dólar".



Producción por calidades y proyección hasta el 2005





Regiones cafeteras peruanas

Las plantaciones de café en Perú se distribuyen del norte al sur del país en cinco regiones cafeteras oficiales: Nor-Oriente, Alto Huallaga, Selva Central, Valle del Río Apurímac, Sur-Oriente. Las cinco regiones, a su vez, se dividen geográficamente en varias áreas de producción situadas a diferentes altitudes -entre 600 y 900 m (20%), 900 a 1.200 m (40%) y de 1.200 a 1.600 m (40%)- y con condiciones microclimáticas y de terreno muy diferentes. Esta diversidad permite a los cafetoagricultores peruanos plantar diferentes tipos de plantas arábicas y por lo tanto obtener diversas clases de café, todos, eso sí, bajo las estrictas directrices de los cafés de especialidad, gourmet, ecológicos y orgánicos.

NorOriente

Áreas: Jaén, Cochalán, San Ignacio, Rodríguez de Mendoza, Moyobamba, Rioja, Roque, El Dorado, Lamas
Altitud: de 3.600 a 4.800 pies*(1.000 a 1.350 m.)
Disponibilidad: de Junio a Noviembre
Acidez: Buena
Aroma: Bueno
Cuerpo: Muy bueno
Sabor: bueno y agradable

Alto Huallaga

Áreas: Tingo María, La Divisoria, Las Palmas, Hermilio Valdivia, Monzón
Altitud: 3.600 a 4.500 pies (1.000 a 1.250 m.)
Disponibilidad: de Mayo a Agosto
Taza: Acidez: Buena
 Aroma: Excelente
 Cuerpo: Bueno
 Sabor: Muy bueno

Selva Central

Áreas: Chanchamayo, La Merced, Villa Rica, Oxapampa, La Florida, Yurinaki, Pichanaki, Satipo, Mazamari, Pangoa
Altitud: de 3.600 a 4.500 pies (1.000 a 1.350 m.)
Disponibilidad: de Abril a Octubre
Taza: Acidez: Muy buena
 Aroma: Bueno
 Cuerpo: Bueno
 Sabor: Bueno



Valle del Río Apurímac

Áreas: Kimbiri, San Agustín, Acón, Santa Rosa, Palma Pampa, Villa Virgen
Altitud: Por encima de los 3.900 pies 1.100 m.)
Disponibilidad: de Abril a Julio
Taza: Acidez: Muy buena
 Aroma: Bueno
 Cuerpo: Bueno
 Sabor: Muy bueno

SurOriente

Áreas: Quillabamba, Echaraty, Quelloumo, Alato Urubamba, Huayopata, Santa Teresa, Santa Ana, Vilcabamba, Huayanay
Altitud: de 4.500 a 5.450 pies (1.250 a 1.500 m.)
Disponibilidad: de Mayo a Agosto
Taza: Acidez: Muy buena
 Aroma: Bueno
 Cuerpo: Bueno
 Sabor: Muy bueno

* 1 Pie = 28 cm aproximadamente

Alemania y Estados Unidos principales clientes del café del Perú

El 90% de la producción de café del Perú se destina a la exportación. Hoy por hoy, el café lidera la lista de exportación de productos agropecuarios de este país, a pesar de la reducción en el volumen de sus ventas globales al exterior, aproximadamente un 8% menos que la campaña pasada, como consecuencia de la mayor producción mundial, principalmente procedente de Brasil y Vietnam. En relación con el resto de países productores, Perú se ha posicionado en el tercer puesto de la lista de máximos productores de café en Sudamérica. Así mismo, se ha convertido en el noveno proveedor de los Estados Unidos, el segundo cliente más importante, después de Alemania.

En los últimos tiempos, además, se ha notado un creciente interés del mercado asiático por el café peruano, muy especialmente por parte de Japón y Corea del Sur, que se han convertido en dos de los siete principales destinos del café peruano. Así mismo, el Ministerio de Relaciones Exteriores de Perú, a través de su Oficina de Promoción Económica ha iniciado una ambiciosa campaña para promover el café peruano en China, un mercado con muchas oportunidades gracias a su inmensidad demográfica, su elevada tasa de crecimiento y el aumento cada vez mayor de la población urbana, así como la progresiva

descentralización administrativa de sus provincias, hecho que permite el acceso directo a cada uno de sus mercados.

Los importadores extranjeros se interesan especialmente por las variedades "típica" y "bourbon", unos cafés que adquieren notoriedad en el mercado internacional gracias a que su cultivo en el Perú se lleva a cabo en tierras andinas, a mucha altura y bajo la sombra, hecho que les otorga características especiales que difícilmente se pueden encontrar en granos producidos en otros países.



Estructura de la propiedad cafetalera en el Perú

Menors a 10 hectáreas	63%
Entre 10 y 30 hectáreas	30%
Superior a 30 hectáreas	7%

La atomización de la propiedad hace necesaria la formación de asociaciones locales que reduzcan la intermediación en la comercialización interna

Cosecha 2000-2001

La Junta Nacional de Café del Perú ha calculado que entre enero y julio de este año se exportaron 1.231.000 quintales de café, con un valor de 67,4 millones de dólares, lo que representó un descenso de cerca de un 35% respecto a los 103 millones de dólares vendidos durante el mismo período de tiempo en el año 2000 (el promedio del precio del café peruano ha sido de 54,73 dólares por quintal contra los 77,42 dólares del año pasado). A falta de conocer las cifras definitivas del año 2001, la Junta cree que durante la presente campaña, se habrá vendido un 26% menos de café que en el 2000, llegando a duras penas a los 165 millones de dólares exportados. Así mismo, calculan que la cosecha total habrá sido de cerca de 3.100.000 quintales, es decir un 8% menos que en el año anterior.



Crisis cafetalera hasta el 2005

Las previsiones a más largo plazo, según este mismo organismo, no son mucho más esperanzadoras que las proyectadas para el año 2002. Según la Junta Nacional de Café del Perú, la sobreoferta cafetalera en el mercado

internacional es probable que se mantenga hasta el 2005, periodo durante el cual, el sector cafetero de su país se verá irremediamente afectado. Es por todo ello, que la Junta propugna la organización unificada de todos los productores y exportadores de café del país para, entre todos, identificar mecanismos de financiamiento que ayuden a resolver los problemas de carácter técnico, mejorar la calidad del producto, promover e incrementar el consumo de su café y hacer frente de forma conjunta a las circunstancias del mercado internacional.

Susanna Cuadras

Fuentes: Prompex, Minag, Reuters, Azexsa, E.Castañeda, Pnuma, Ico, Inei, R.valeriani

Las expectativas para la próxima campaña continúan en la línea de resultados de la presente temporada, y según la Junta la producción del 2002 podría descender a los 2.730.000 quintales, con un escaso rendimiento medio de 13 quintales por hectárea.

Principales productos por mercado

(en millones US \$)

Producto	EEUU	Alemania	España	Países Bajos	Francia	Total principales países	Total General
Café verde	51,198	46,485	2,371	6,452	2,489	108,995	139,244
Espárragos preparados o conservados	1,712	1,040	31,890	2,787	6,880	44,309	49,937
Mango Frescos o secos	12,066	0,068	0,483	3,041	0,656	16,315	20,535
Espárragos frescos o refrigerados	13,136	0,102	1,897	2,005	0,100	17,240	19,915
Harina de flores de Marigold	0	0	0,090	0	0	0,090	10,532

Fuente: Prompex