

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONOR ORREGO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN



**PROGRAMA DE SENSIBILIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ
ORGÁNICO EN EL DISTRITO DE LA PECA DEPARTAMENTO DE
AMAZONAS PERÚ**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN**

**AUTORES : BR. LEANITA MUÑOZ CASTILLO
BR. MARIANELA GALLEGOS PALOMINO**

ASESOR : DR. HEYNER MÁRQUEZ YAURI

**TRUJILLO – PERÚ
2016**

PRESENTACIÓN

Señores miembros del jurado:

En cumplimiento de las normas vigentes de reglamento de grados y titulados de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad privada Antenor Orrego, tenemos a bien en ponernos a vuestra consideración la tesis titulada: **“PROGRAMA DE SENSIBILIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO EN EL DISTRITO DE LA PECA, DEPARTAMENTO DE AMAZONAS – PERÚ”** con el propósito de obtener el Título de Licenciado en Administración.

Proponemos el presente trabajo a vuestro criterio y consideración para que ustedes tengan a bien evaluar, analizar y emitir el dictamen correspondiente.

Trujillo, 25 de Enero de 2016.

Br. Leanita Muñoz Castillo

Br. Marianela Gallegos Palomino

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios en primer lugar, quien nunca nos abandonó y por ser el partícipe de todas las cosas buenas que nos pasan.

A nuestros padres que nos apoyaron en todo momento para terminar nuestra carrera.

A la Universidad privada Antenor Orrego por brindarnos a través de sus docentes todos los conocimientos y valores que hoy en día nos ayudan en nuestra vida profesional.

A nuestro asesor por apoyarnos en la elaboración de nuestra tesis, al Dr. Heyner Márquez Yauri por transmitirnos los conocimientos necesarios que contribuyen en nuestra formación académica.

A la Comunidad Campesina del distrito De La Peca por brindarnos todo su apoyo para así poder realizar con éxito nuestra investigación.

LEANITA Y MARIANELA

DEDICATORIA

A Dios por ser mi gran guía, en mi vida y por estar siempre en los momentos más difíciles y también en los más felices.

A mis padres y hermanos por sentirse contentos por la culminación de mi carrera y esperar cosas buenas en mi vida profesional. Los amo con todo mi corazón

A ti hijito Daniel Cortez Muñoz por ser tan bueno y comprensivo durante esta larga lucha constante que tuvimos juntos.

A ti amiga Ada por ser como una madre para mí y saber que contaba contigo cual fuera el motivo siempre estabas tú. Te quiero y te querré por siempre.

LEANITA MUÑOZ CASTILLO.

DEDICATORIA

A Dios que a lo largo de mi vida fue la luz que guió mis pasos, sin ti padre no hubiera logrado nada, gracias por todo lo maravilloso que pusiste en mi camino.

A mí adorada madre quien es mi ejemplo, mi fuerza, quien nunca dejo de creer en mí, porque más que haberme dado la vida, tú das la vida cada día por mí.

A mi pequeña hija, quien es la luz de mis ojos, el motor que impulsa mis ganas de salir adelante y ser su ejemplo, su orgullo, como lo es ahora mi madre.

MARIANELA GALLEGOS PALOMINO.

RESUMEN

El presente trabajo se ha realizado con la finalidad de dar a conocer a los productores de café del distrito la Peca Departamento Amazonas su importancia de adaptarse a las nuevas tendencias de producción y consumo a nivel internacional.

En la presente investigación participaron 261 caficultores afiliados a la comunidad campesina de Distrito de La Peca a quienes se les aplicó un cuestionario, se ha utilizado el diseño de una sola casilla solo con pre test y para contrastar la hipótesis se ha hecho uso de la estadística descriptiva.

Los resultados de la investigación nos han permitido conocer el proceso productivo del café, la situación actual de la producción y comercialización, costos de producción por hectárea de café tradicional y café orgánico, así mismo el grado de conocimiento y el nivel de aceptación que tendría la producción y comercialización de café orgánico es favorable.

ABSTRACT:

This work has been done in order to make known to the coffee growers of the department of Amazonas is very important to adapt to new consumer trends worldwide since only then can serve our consumer markets product.

They have participated in this investigation 261 affiliated farmers in the rural community of La Peca who were applied a questionnaire has been used to design one box only with pretest and to test the hypothesis we have made use of descriptive statistics.

The results of the research have allowed us to know the production process of coffee, the current situation of the production and marketing of coffee in the area and production costs per hectare of traditional coffee and organic coffee, also the degree of knowledge and level of acceptance that would have the production and marketing of organic coffee is favorable

INDICE

PRESENTACIÓN.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA.....	iv
RESUMEN	vi
ABSTRACT:.....	vii
INDICE	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiii
CAPITULO I: INTRODUCCIÓN	1
1.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	2
1.1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA:	2
1.1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA:.....	3
1.1.3. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA	5
1.1.4. Justificación del Problema:.....	12
1.2. HIPÓTESIS:	13
1.3. OBJETIVOS	13
1.3.1. OBJETIVOS GENERALES:	13
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
1.4. MARCO TEÓRICO:.....	14
1. ESTRATEGIAS DE SENSIBILIZACIÓN INTERCULTURAL: ..	14
2. SENSIBILIZACIÓN.....	14
3. EL CAMBIO DE PERCEPCIONES	15
4. PROGRAMA	15
5. PRODUCCIÓN.....	16
6. HISTORIA DEL CAFÉ.....	16
9. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO INTERNACIONAL DE CAFÉ.....	17
10. HISTORIA DEL CAFÉ EN EL PERÚ.....	18
11. IMPACTO ECONÓMICO DEL CAFÉ PERUANO	19
12. EXPORTACIONES	20

13.	COMERCIALIZACIÓN INTERNA.....	22
14.	COTIZACIONES INTERNACIONALES.....	22
15.	PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ TRADICIONAL.....	23
16.	PROCESO PRODUCTIVO DE CAFÉ ORGÁNICO.....	31
1.5.	MARCO CONCEPTUAL.....	37
CAPITULO II: MATERIALES Y PROCEDIMIENTOS.....		41
2.1.	MATERIALES.....	42
2.1.1.	POBLACIÓN:	42
2.1.2.	MARCO DE MUESTREO:.....	42
2.1.3.	UNIDAD DE ANALISIS:	42
2.1.4.	MUESTRA:.....	42
2.1.5.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:.....	43
2.2.	PROCEDIMIENTOS.....	43
2.2.1.	DISEÑO DE CONTRASTACIÓN:.....	43
2.2.2.	ANÁLISIS DE VARIABLES:	44
2.2.3.	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS:.....	44
CAPITULO III: PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....		45
3.1.	PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	46
3.2	SITUACIÓN EN EL MERCADO NACIONAL	50
3.2.1	Producción nacional:.....	50
3.2.2	Producción nacional:.....	51
3.3	COMERCIO EXTERIOR PERUANO.....	56
3.3.1.	Comportamiento de las exportaciones.....	56
3.3.2.	Principales mercados de destino.....	57
3.3.3.	Principales empresas exportadoras.....	58
CAPITULO IV.....		76
PROGRAMA DE SENSIBILIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO EN EL DISTRITO DE LA PECA – AMAZONAS.....		76
4.1.	INTRODUCCIÓN:.....	77
4.2.	OBJETIVOS DEL PROGRAMA:.....	77
4.3.	LOCALIZACIÓN Y ALCANCE DEL PROGRAMA:	77

4.4. RESPONSABLE DEL PROGRAMA:	77
4.5. DIMENSIONES DEL PROGRAMA:.....	77
CAPITULO V: ANÁLISIS Y RESULTADOS	82
5.1. ANÁLISIS Y RESULTADOS.....	83
CONCLUSIONES:	92
RECOMENDACIONES	93
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	94
ANEXOS	97

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1. TAMAÑO DE LA POBLACIÓN DE AGRICULTORES DE CAFÉ DE LA PECA	42
TABLA N° 2. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DEL DISTRITO DE LA PECA	46
TABLA N° 3. PROYECCIÓN DEL CRECIMIENTO POBLACIONAL.....	47
TABLA N° 4. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ PRIMER AÑO	61
TABLA N° 5. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ SEGUNDO AÑO	62
TABLA N° 6. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ TERCER AÑO	63
TABLA N° 7. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ CUARTO AÑO	64
TABLA N° 8. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ QUINTO AÑO	65
TABLA N° 9. RESUMEN DE COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL	66
TABLA N° 10. BENEFICIO ECONOMICO CAFÉ TRADICIONAL.....	67
TABLA N° 11. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ PRIMER AÑO.....	68
TABLA N° 12. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ SEGUNDO AÑO	69
TABLA N° 13. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ TERCER AÑO	70

TABLA N° 14. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ CUARTO AÑO	71
TABLA N° 15. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ QUINTO AÑO.....	72
TABLA N° 16. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ RESUMEN	73
TABLA N° 17. BENEFICIO ECONOMICO CAFÉ ORGANICO(X HA)	74
TABLA N° 18. TABLA COMPARATIVA CT VS CO.....	75
TABLA N° 19: NIVEL DE CONOCIMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ ORGANICO	84
TABLA N° 20. BONDADDES DEL CAFÉ ORGANICO.....	85
TABLA N° 21. RENTABILIDAD DEL CAFÉ ORGANICO.....	86
TABLA N° 22. TIPO DE CAFE.....	87
TABLA N° 23. MOTIVOS POR LAS CUALES NO PRODUCE	88
TABLA N° 24.LE GUSTARIA RECIBIR INFORMACION TECNICA.....	89
TABLA N° 25. CÓMO LE GUSTARÍA QUE SE LE ORIENTARA TÉCNICAMENTE SOBRE LA PRODUCCIÓN DE	90
TABLA N° 26. ESTARÍA USTED DISPUESTO A PRODUCIR CAFÉ ORGÁNICO	91

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN GRANO 2005-2014*	51
GRÁFICO 2: PRODUCCION DE CAFÉ 2006 AL 2015.....	52
GRÁFICO 3: PRODUCCION DE CAFÉ POR REGIÓN	53
GRÁFICO 4: COMPORTAMIENTO ANUAL DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ	57
GRÁFICO 5: PRINCIPALES MERCADOS DE EXPORTACIÓN.....	58
GRÁFICO 6: PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CAFÉ:	59
GRÁFICO 7: EMPRESAS EXPORTADORAS	60
GRAFICO N° 8. PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ ORGANICO:	84
GRAFICO N° 9. BONDADES DEL CAFÉ ORGANICO.....	85
GRAFICO N° 10. RENTABILIDAD DEL CAFÉ ORGANICO	86
GRAFICO N° 11. TIPO DE CAFE	87
GRAFICO N° 12. MOTIVOS POR LAS CUALES NO PRODUCE	88
GRAFICO N° 13. LE GUSTARIA RECIBIR INFORMACION	89
GRAFICO N° 14. CÓMO LE GUSTARÍA QUE SE LE ORIENTARA TÉCNICAMENTE SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO?	90
GRAFICO N° 15. ESTARÍA USTED DISPUESTO A PRODUCIR CAFÉ ORGÁNICO	91

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA:

La oferta de productos orgánicos en el mundo no alcanzan a satisfacer la demanda creciente tanto de productos frescos como procesados, tal como lo demuestra una encuesta realizada por el Organic Marketing News and Information Service (OMNIS) con productos de californis (CC11999), citado por el Centro de Atención Integral al Sector Agropecuario – CAISA SENA – REGIONAL ATLÁNTICO, la cual resalta como factores limitantes para la expansión del mercado de productos orgánicos por la poca costumbre que presentan los agricultores. En este contexto los agricultores de la comunidad campesina del Distrito de La Peca, Provincia de Bagua Chica, Departamento de Amazonas producen y comercializan el café tradicional según costumbres arraigadas de producir sin valorar costo beneficio, se conforman con lograr la producción a cualquier costo y los ingresos que se generan por la venta del café solo les alcanza para la subsistencia.

Se aprecia que los productores cafetaleros de la región amazónica cada vez cosechan menos en una misma cantidad de terreno. En el aspecto agronómico sus cultivos de café y de otras especies están propensos a ser afectados por diversas plagas, se ha determinado que el uso de pesticidas genera un impacto ambiental negativo contaminando los suelos, agua y medio ambiente.

Respecto a la comercialización esta se encuentra totalmente desorganizada por consiguiente el productor no tiene trato directo con el comercializador final ya que para llegar al comercializador final se ha utilizado la comercialización del sistema grillo (este sistema se refiere cuando ha pasado por muchos comerciantes hasta llegar al comerciante final). Producto de esto el agricultor se afecta debido al bajo precio que paga el

primer comprador.

Se ha determinado que los productores del Distrito de La Peca no están debidamente organizados ya sea través de asociación cafetalera o cooperativas que les permita vender el producto al valor real de mercado, asimismo se encuentran limitados a contratar asesores que los capacite en temas de producción, finanzas, mercadeo , etc.

Se nota también la ausencia del Estado en cuanto a promover la venta directa del café a través de PROMPERU, comercializando su producto al valor real de mercado.

Debido a tantas deficiencias en su sistema productivo la gente sigue produciendo café tradicional, dejando de lado, la producción de café orgánico, desconociendo los beneficios que posee y la gran demanda internacional que presenta, desde el punto de vista económico, social, ambiental el cual va a ayudar al desarrollo del Distrito de La Peca mejorando la calidad de vida de los agricultores.

En ese sentido se va a realizar un programa de sensibilización para la producción y comercialización de café orgánico donde se dará a conocer las bondades y beneficios de producir un café orgánico libre de agroquímicos y pesticidas, considerando que el consumo de alimentos sanos (libres de agroquímicos), la conservación del ambiente y el comportamiento natural de los ecosistemas y la recuperación del suelo, factores cuya tendencia mundial va en aumento y aceptado por la sociedad.

1.1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA:

¿La falta de un programa de sensibilización impide el cambio de producción de café tradicional a Café orgánico en el Distrito de La Peca Departamento de Amazonas – Perú?

VARIABLES

- **Independiente:**

Programa de sensibilización

- **Dependientes:**

Cambio de producción de café tradicional a café orgánico

1.1.3. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

a) **LOAYZA OJEDA Marco, Tesis: “Planeamiento Estratégico para el Sub Sector Cafetalero del Perú: Periodo 2006 al 2011”**. Se concluyó:

El café es el principal producto agropecuario de exportación en el Perú. Históricamente el café ha representado una de las fuentes más importantes de divisas para el país. No obstante, en los últimos cuatro años, la drástica caída de su cotización en el mercado internacional ha contribuido a que los ingresos por las ventas al exterior se hayan reducido cuantiosamente. El colapso de los precios mundiales, que cayeron en tres años a menos de! 50% alcanzando niveles bajos históricos de hace 30 años, y dejando perdidas al Perú por montos cercanos a los 413 millones de dólares.

En nuestro país a pesar de las limitaciones con las que se desarrolla la actividad agrícola, el café constituye el primer producto de agro exportación que cumple un importante rol en la Balanza Comercial Agropecuaria Peruana¹, genera fuentes de trabajo para 160,000 familias agricultoras que generan casi un millón de puestos de trabajo directos e indirectos, constituyéndose además en una interesante alternativa para las estrategias nacionales de descentralización de la economía y lucha contra el narcotráfico. Por tal razón el sub sector cafetalero Peruano puede convertirse en una fuente generadora de divisas y contribuir con el incremento de las exportaciones nacionales.

Las condiciones favorables que se experimentan hoy en día, tales como el incremento de la demanda internacional, la estabilidad macro económica que ha logrado nuestro país, el paulatino reconocimiento a la calidad del café Peruano, alientan la explotación de esta actividad.

¹ Citado en la revista Comercio Exterior Agrario del Ministerio de Agricultura. Enero 2013

Del mismo modo, el Perú posee una marcada ventaja respecto a los demás países productores debido a la variedad de climas y microclimas que componen nuestro territorio lo que convierten en un fuerte competidor en el mercado de los cafés sostenibles y especiales. Este mercado se predice que puede experimentar un crecimiento anual en el futuro entre el 5% y el 10%, hasta alcanzar los 6.5 millones de sacos en el año 2012 lo cual sugiere una oportunidad para el desarrollo.

Sin embargo, el actual funcionamiento del mercado del café está causando miseria no solo en Perú, sino en la mayoría de los países productores en desarrollo. Los problemas que esta crisis genera a los agricultores no pueden ser ignorados por más tiempo. Por lo tanto, el sub sector cafetalero tiene que consolidarse de forma tal que fortalezca y organice a todos los componentes de la cadena productiva.

La cadena de valor cafetalera nacional se ve afectada por la presencia de sucesivas instancias, las mismas que restan competitividad y contribuyen al encarecimiento del producto final. La fragmentación y falta de integración entre los productores, afectan seriamente la posibilidad de lograr un directo y mutuo beneficio entre productor y comprador final para la comercialización del producto.

La situación crítica del sector cafetalero nacional e internacional, se debe a la incapacidad que como países productores hemos mostrado para hacer frente a los retos de la apertura de los nuevos mercados asiáticos.

Más aun, la mala situación de los productores se agudiza cada día más y los márgenes son cada vez más distorsionados a lo largo de la cadena de comercialización. Es así, que el agricultor recibe un 2% del precio de venta de una taza de café en un establecimiento de servicio.

El 95% del café producido y cultivado en Perú tiene destinos

internacionales. Solo el 5% es consumido localmente y en forma de café soluble, el cual está compuesto en su mayoría por cafés de ínfima calidad y mezclas de distintas calidades inferiores de café. Por lo tanto, es necesario incrementar el valor agregado al producto tanto para los mercados internacionales como para el mercado nacional.

Más aun, no se ha tenido la capacidad de contrarrestar esta crisis estructural con políticas públicas estratégicas que consideren las condiciones particulares que presenta el sector cafetalero nacional, y tome en cuenta que el mercado es altamente especulativo, que manipula los precios a la baja, la sobreoferta, la menor demanda y las existencias de inventarios.

En este marco, se ha propuesto las estrategias necesarias para el fortalecimiento del sector e impulsar mejores políticas de fomento que consideren asistencia técnica y crédito, así como fortalecer y promover un mayor consumo en el mercado interno, consolidar y agrupar a los productores en cooperativas agrarias, agregar valor al producto final, promover la diversificación de cultivos y asegurar una calidad uniforme del café.

Estas estrategias permitirán definir conceptos tales como alianzas estratégicas, la existencia de una cooperación integral entre actores públicos, privados y comunitarios que permitan el desarrollo, fortalecimiento y protección del sub sector cafetalero peruano.

b) HOYOS ALTAMIRANO Sandra Cecilia, Tesis: “Incidencia en el nivel de ingresos de los productores de la provincia de Luya, departamento de Amazonas a causa de la exportación directa de café”. Se concluyó:

La incidencia de la exportación directa de café en los ingresos

de los productores de café de la Provincia de Luya, del departamento de Amazonas es favorable (VER ANEXO 1: CALIFICACIÓN DE INCIDENCIA) ya que los ingresos aumentan considerablemente de \$3.88 a \$6.69 por cada kilogramo de café comercializado, por tal las utilidades también se ven incrementadas de \$2.09 a \$4.19.

El ingreso actual de los productores de café de la provincia de Luya, del departamento de Amazonas es aproximadamente \$3.88 por kilogramo de café comercializado, siendo aproximadamente \$2.09 la utilidad.

La ganancia que obtienen los productores se torna mayor en lugares en los que hay cooperativas y asociaciones de productores, puesto que gracias a ellas se regulan los precios. El riesgo es compartido, productor y empresa exportadora debido a que el exportador los asume al momento de comercializar al exterior y el productor debido a que con las continuas especulaciones se incrementan los gastos de producción y cosecha, que desequilibran sus gastos e ingresos muchas veces por falta de capacitación e información.

Los tipos de negociación de café ya existentes son dos:

Exportación indirecta, siendo las grandes exportadoras las más beneficiadas pero asumiendo riesgos, este tipo de negociación es el que se da en la provincia de Luya, departamento de Amazonas, ya que mediante la encuesta realizada, se encontró tres formas de negociación indirecta: Productor - Intermediario, Productor - Mayorista, Productor - Empresa Procesadora, siendo la segunda la forma que más se practica.

Y la exportación directa donde el productor es el principal participante.

Puesto que mediante las entrevistas realizadas a representantes de productores nacionales de café y de las grandes exportadoras, ambos actores claves de la cadena de comercialización del café coinciden en que se practica dos tipos de venta, a través de asociaciones, cooperativas en las que tiene presencia el productor y por otro lado las exportadoras que es la práctica más común en el Perú.

En cuanto a la fijación del precio de café, tenemos dos criterios muy importantes para realizar la exportación, uno en la negociación que se hace al firmar un contrato se firma condiciones, volumen, estimados de tiempo, de acuerdo a los cumplimientos con los clientes se oferta la calidad que ya conocen, con las muestras que se envía y se aceptan para luego establecer el comercio con el país, empresa interesado en nuestro producto donde se van fijando diferenciales sobre precio de bolsa (BOLSA DE NEW YORK), según la fecha de embarque (VER ANEXO N° 7: POSICIONES DE LA BOLSA)

Por otro lado se toma todo el conocimiento de las especulaciones que hay, las noticias referentes al aspecto global, por parte de los consumidores, por parte de los países productores, las heladas, las huelgas en los puertos, etc.

La tendencia actual de café es a incrementarse ya que en el año 2010 en los países de Colombia y México que son países importantes en producción de café tuvieron continuas heladas lo que causó la pérdida de producción, que sus expertos estiman se recupere a partir del año 2013.

Los productores de provincia de Luya, departamento de Amazonas, están pre dispuestos a ofertar su producto a clientes internacionales y a mejorar la calidad de su producción, este escenario se puede apreciar en la encuesta realizada a los productores de la provincia de Luya, departamento de Amazonas.

La viabilidad de exportar directamente de productor a cliente si es posible, ya que para exportar se necesita principalmente un producto de calidad y exportable, el Departamento de Amazonas, provincia de Luya si cuenta con café de calidad según los expertos es uno de los cafés más calificados para exportar (VER ANEXO N° 5 ENTREVISTA N°1)

c) SAAVEDRA VÁSQUEZ, Lenin Alexander, Tesis: “Modelo para mejorar los cultivos de una comunidad campesina”.

Se concluyó: El Centro Poblado Rural Quirihuac se encuentra ubicado en el Departamento de la Libertad, Provincia de Trujillo, Distrito de Laredo; en el Km. 20 de la Carretera de Penetración de la Sierra Liberteña, categorizándose como Caserío o Centro Poblado. Para el Diagnóstico Socioeconómico del Centro Poblado Rural Quirihuac, se tomó una muestra representativa representada por 50 jefes de familia. El equipo elaborador del plan aplicó el perfil de obtención de información a la totalidad de éstos. Entre los principales testimonios recolectados a través de dicha encuesta están:

El 48% de los jefes de familia interrogados tienen un ingreso promedio semanal que varía entre 100 y 150 nuevos soles. Gran parte de esos ingresos son absorbidos por gastos de alimentación, cumpliéndose la ley empírica de Engels.

La actividad más importante de los pobladores de Quirihuac es la agricultura intensiva.

El 52% de los jefes de familia revelaron que tienen acceso al mercado de crédito formal para el financiamiento de sus actividades productivas.

El nivel educativo, tanto de los jefes de familia, como de sus hijos es bajo, y limita el desarrollo personal de éstos.

El Centro Poblado Rural Quirihuac presenta grandes déficit

de infraestructura básica (desagüe, electrificación, educación, transporte, vivienda).

Si bien la población cuenta con fortalezas y debilidades propias de un centro poblado rural del interior del país, la evolución del bienestar de la población está altamente condicionado por factores exógenos a ésta, como es el devenir de la política de los distintos niveles de gobierno: local-provincial, regional y nacional.

El centro poblado de Quirihuac cuenta con dos productos bandera, La fresa y la Caña de Azúcar, de los cuales, la última es vendida en su totalidad a la Empresa Agroindustrial de la zona, mientras que la fresa es destinada al mercado Local y de manera desorganizada. Se desarrolla un modelo de cadena productiva para la fresa del centro poblado en donde interviene el Estado, Los productores Organizados y el Sector Privado, Ante esta realidad, se recomienda implementar y ejecutar, principalmente, las siguientes estrategias:

- Cerrar el déficit de infraestructura básica, apelando a un mayor esfuerzo fiscal en este sector, y en esta parte del país.
- Implementar Juntas de Participación Ciudadana para el desarrollo de Presupuestos y Obras de manera concertada.
- Que las Autoridades Políticas y sus técnicos asistan a capacitaciones sobre Gestión Pública y Elaboración de Proyectos Públicos.
- Aprovechar la percepción positiva del sector privado para promover inversiones e incentivar esa mentalidad.
- Realizar una agenda coordinada de desarrollo de infraestructura productiva con la municipalidad distrital y provincial, así como con el gobierno regional y nacional.
- Se propone implementar una cadena productiva de fresa

en el Centro Poblado de Quirihuac que traerá como consecuencia el incremento de los ingresos de los productores y por ende el bienestar de su población.

- d) **TUDELA MAMANI, Juan (2006)**. En su informe de investigación titulado “**Determinantes de la Producción Orgánica: Caso del Café Orgánico en los Valles de San Juan del Oro – Puno**”, señala que los agroquímicos son nocivos a la salud, el nivel de conocimiento sobre las ventajas, desventajas y característica de la agricultura orgánica, aumentan la probabilidad de producir café orgánico. La probabilidad de adoptar tecnología orgánica también aumenta a medida que el costo de producción es menor y cuando el ingreso de los productores incrementa tal como predice la teoría económica. También señala que la tendencia mundial del consumo de productos agrícolas orgánicos¹ ha sido ascendente, ningún otro grupo de productos agropecuarios registra tasas de crecimiento de la producción por arriba del 20% anual y tiene, además, la particularidad de que todavía no puede satisfacer la demanda, como sucede con los de carácter orgánico en Europa, Japón y América del Norte (Gómez, et.al, 2003).
- e) **HUAMAN VALER, Isac (2011)**, en su trabajo de investigación titulado **Oportunidades de negocio en el mercado Chino: café orgánico**, señala las estrategias de negocio que se pueden practicar para exportar un producto peruano de alto nivel de consumismo en China como es el café orgánico, siendo considerado producto bandera.

1.1.4. Justificación del Problema:

Este trabajo es de suma importancia, ya que contribuye al desarrollo integral del Distrito de La Peca mejorando la calidad de vida de los productores de café. La cual se verá reflejado en sus ingresos económicos, rendimiento productivo de sus parcelas, mayor precio del producto por ser un café orgánico el mismo que es aceptado por mercados Internacionales, el café orgánico

peruano a logrado posicionarse como uno de los mejores anivel mundial por sus características como: aroma, sabor, cuerpo, acidez y aceptado por los paladares mas exigentes y requerido por mercados con poder adquisitivo codiciado. Así mismo ser un país altamente competitivo con respecto a nuestros productos. Además de mejorar la calidad de vida y la rentabilidad económica de los productores del Distrito de La Peca se va contribuir al cuidado del medio ambiente, alargar la vida de sus suelos productivos y mantener la calidad de sus productos. El trabajo de investigación va a servir de sustento teórico a otros investigadores y estudiosos del tema como guía de consulta, siendo útil para otras realidades del país.

1.2. HIPÓTESIS:

Un programa de sensibilización logrará un cambio de mentalidad en los productores del café tradicional orientándolos a la producción de café orgánico.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVOS GENERALES:

Elaborar un programa de sensibilización para promover la producción de café orgánico en el Distrito de La Peca departamento de Amazonas.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Medir el grado de conocimiento que presentan los agricultores del Distrito de La Peca con respecto al café orgánico
- b) Evaluar el nivel de aceptación que tienen los productores del Distrito de La Peca sobre el café orgánico.
- c) Comparar los costos y rendimientos de la producción del café tradicional con respecto al café orgánico.

1.4. MARCO TEÓRICO:

El enfoque teórico del presente trabajo de investigación se centra en los conceptos de producción y sensibilización planteados por Stanton, Etzel y Walker, (2010, Pág. 575.)

1. ESTRATEGIAS DE SENSIBILIZACIÓN INTERCULTURAL:

A la hora de comenzar una intervención social de sensibilización intercultural, tenemos que tener en cuenta una serie de aspectos para que, las actuaciones emprendidas tengan un calado y una continuidad en los receptores:

- Proporcionar las informaciones, garantías e incentivos que se requieren para alentar nuevas percepciones y actitudes.
- Identificar y promover actitudes, de comportamientos positivos que sirvan de modelo.
- Enseñar las habilidades que se requieran y asegurarse que los destinatarios puedan utilizarlas.
- Proporcionar un entorno social/comunitario/grupal que respalde las actitudes y comportamientos positivos.
- Proporcionar permanentemente estímulos para continuar con las actitudes y los comportamientos positivos.
- Alentar a la población a transmitir la información y las nuevas percepciones, actitudes y habilidades.

Es importante contar con una estrategia de comunicación que se base en los procesos, técnicas y canales de comunicación que sean más apropiados para las audiencias específicas.

2. SENSIBILIZACIÓN

El Mecanismo por el que la respuesta inmune provocada por un antígeno aparece con mayor intensidad tras una administración inicial. (UNIVERSIDAD DE OVIEDO 2013).

Aumento de la capacidad de sentir o de experimentar sensaciones.

Concienciación e influencia sobre una persona o grupo para que recapacite y perciba el valor o la importancia de algo.

3. EL CAMBIO DE PERCEPCIONES

Los procesos de percepción que acompañan al ser humano están ligados a elementos cognitivos, emocionales y elementos sociales concretos.

Percibimos, ya sea un atributo de un objeto o una cualidad de una persona, no en abstracto sino que estas percepciones van a estar determinadas por el prisma de nuestros valores, intereses, motivaciones concretas, necesidades, así como nuestras capacidades específicas.

El conocer cómo funcionan todos estos procesos de percepción social es de extraordinario valor a la hora de diseñar estrategias de sensibilización intercultural, ya que para producir un cambio de percepciones con respecto a la población inmigrante, será del todo necesario tener presente que los diseños estratégicos que se expongan, sean dirigidos hacia el cambio de percepciones y no de actitudes.

4. PROGRAMA

Cabe destacar que un **programa de desarrollo** es una expresión que permite identificar al conjunto de acciones que se organizan con el propósito de mejorar las condiciones de vida en una determinada región. Estos programas también son conocidos como de desarrollo económico y social.

Existen diferentes agencias de cooperación internacional que apoyan y financian los programas de desarrollo en las naciones más pobres del planeta.

5. PRODUCCIÓN

Es la actividad económica que aporta valor agregado por creación y suministro de bienes y servicios, es decir, consiste en la creación de productos o servicios y al mismo tiempo la creación de valor, más específicamente es la capacidad de un factor productivo para crear determinados bienes en un periodo de tiempo determinado. Desde un punto de vista económico, el concepto de producción parte de la conversión o transformación de uno o más bienes en otros diferentes. Se considera que dos bienes son diferentes entre sí cuando no son completamente intercambiables por todos los consumidores.

6. HISTORIA DEL CAFÉ

El café llegó a América con los inmigrantes europeos en el siglo XVIII y ellos introdujeron su cultivo en Centro América y Sudamérica. Para mediados del siglo XVIII el café ya era producido en Chanchamayo, Moyobamba, Jaén, Huánuco y Cusco, para el consumo local y para la exportación a Alemania, Chile y Gran Bretaña.

Desde 1850 los inmigrantes europeos introdujeron el café al valle de Chanchamayo, junto a la *Erythroxylum coca*, tabaco, cacao y caña de azúcar. En 1930, capitales ingleses consolidan como zona cafetera el valle de Chanchamayo. Desde fines del siglo XX, la producción de café peruano ha mejorado no solo en cantidad, sino en calidad. El café orgánico del Perú tiene una buena fama internacional.

Perú ocupa hoy el octavo puesto a nivel mundial de producción de café en grano (1) subiendo siete puestos desde 1990 y dos puestos desde 2006. De acuerdo a la FAO – Organización de Agricultura y Alimentación de la ONU- Perú produjo 677 mil toneladas de café en 2008. Mientras que la Internacional Coffee Organization menciona que el Perú ha producido 4.25 millones de

sacos de café en el mismo año. El primer productor mundial es Brasil, con 36 millones de sacos anualmente.

Las variedades peruanas incluyen Good Hard Bean (selva central), Hard Bean (selva nor oriental) y Medium Hard Bean (al sur oriente). De ellas, la primera obtiene los mejores precios.

En el marco de la **Vigésima Segunda Feria de la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), el café especial del Perú obtuvo el premio como el “mejor café especial del mundo”**, venciendo a importantes productores del grano como Colombia, Guatemala y Kenia.

9. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO INTERNACIONAL DE CAFÉ

El café es un cultivo eminentemente orientado hacia el mercado internacional, mientras que su producción se concentra en los países de clima cálido, su consumo mayoritariamente se realiza en los países de clima frío; de tal forma que alrededor del 75% de la producción mundial se comercializa en el mercado internacional. Sin embargo, enfocar el estudio de la economía cafetalera únicamente desde el punto de vista comercial y del intercambio comercial sería un error, porque la economía cafetalera es muy amplia y compleja debido a la multiplicidad de sus aspectos esenciales que deben ser considerados: los agronómicos y agrarios; los tecnológicos y biotecnológicos; el comportamiento del capital en la cafecultora; las políticas económicas internas y externas dentro de las cuales se encuadra la política cafetalera; los marcos jurídicos nacionales e internacionales. También son determinantes los aspectos políticos: tanto los que se relacionan con las instituciones que reglamentan la producción, la comercialización y la transformación como los que intervienen en la correlación de las fuerzas que afectan la dinámica de su desarrollo, el movimiento

campesino y la organización formal e informal de los empresarios, comercializadores y productores. Indudablemente es difícil incidir en varias de las características antes mencionadas, pero su conocimiento es fundamental para que las respuestas a los diversos agentes (productores, comerciantes, instituciones, beneficiadores y exportadores) antes las situaciones problemáticas sean las mejores posibles..

10. HISTORIA DEL CAFÉ EN EL PERÚ

La cámara Peruana de café y cacao (2007). El café fue introducido por inmigrantes franceses en América central a principios del siglo XVIII, pero luego los holandeses extendieron su cultivo hacia América del sur. El cultivo del café permitió una ampliación de la frontera agrícola en varios países americanos y fue un factor determinante para el crecimiento de la población en terrenos que antes tenían escaso valor hacia fines del siglo XIX, la producción del café en el Perú estaba dedicada al consumo local con un bajo porcentaje del grano que se exportaba a Chile. Las principales zonas de producción estuvieron ubicadas en la selva alta semi tropical en áreas correspondientes a Moyobamba, Jaén, Huánuco, Cusco.

En Chanchamayo un fértil valle en el centro del país colonizado entonces por franceses, alemanes, ingleses e italianos, el café comenzó a cultivarse en asociación con otros productos como caña de azúcar, coca, tabaco y cacao. Recién a partir de 1850, la región adquiere un ritmo constante de producción cafetalera, cuya difusión estuvo a cargo de los sacerdotes jesuitas y alcanza sus más altos niveles a partir de 1880. El alza de los precios internacionales hacia 1887 convirtió al Perú por primera vez en exportador de café, siendo sus principales mercados Chile, Inglaterra y Alemania.

11. IMPACTO ECONÓMICO DEL CAFÉ PERUANO

El café se ha convertido en el transcurso de los últimos años, en el principal producto de agro exportación en nuestro país, y ha alcanzado en los últimos doce meses US\$ 1.580 millones de valor, y un aumento de 28% en volumen y de 39% en precio. Muchos especialistas estiman, que pese al impacto de la crisis económica en varios continentes, la exportación del café para el 2012 se incrementará un 27%. Sin embargo, su cotización internacional, en el primer semestre, cayó debido a una menor demanda mundial y el incremento en la cosecha cafetalera de Brasil, que concentra casi el 35% de la producción en el mundo. La Consultora Maximicé (2012) afirma que entre los meses de enero a junio, la exportación de café ascendió a US\$ 251,3 millones y los principales países compradores fueron Alemania, Estados Unidos, Colombia y finalmente Bélgica.

Según la Junta del Café (2012), somos el décimo país productor del mundo y debido a su producción directa, el café genera 43 millones de soles cada años somos el primer país productor en cafés orgánicos, involucrando en su cultivo a aproximadamente dos millones de peruanos, en 388 distritos del país, en un área de 400 mil has.

La Junta Nacional del Café (2012) menciona que en nuestro país operan 75 empresas exportadoras de café, de las cuales 28 componen a organizaciones de productores que ofertan cafés especiales. Hasta el momento 20 empresas concentran el 90% de las exportaciones, de las cuales las 10 primeras superan el 75% del valor exportado, mostrando una tendencia a la concentración en el negocio cafetero, en similitud al comercio mundial acaparado por 7 grandes empresas.

El café es el segundo producto natural de exportación más vendido después del petróleo, que equivale alrededor del 5% del total de las exportaciones.

“El café peruano es reconocido por su aroma, sabor, cuerpo, acidez e impresión global todo esto se ha logrado por las condiciones climáticas y el cultivo de forma orgánica así como la mezcla de plantas naturales con el cafetal. Por estas cualidades, el café orgánico peruano está ganando posicionamiento, aseguró el director de exportaciones Prom Perú” (Torres, 2012, párr.1) Por ello se recomendó a los productores apostar por esta semilla, cuyo precio en el mercado internacional es mayor en 30% con respecto al café tradicional. Si el precio aproximado del quintal de café es US\$175, por el café orgánico pagan hasta 30% más por quintal, debido a que tiene valor agregado. Comentó que entre los principales compradores de este grano destacan Estados Unidos, Alemania, España, Bélgica y Japón (párr.2, 3,4).

12. EXPORTACIONES

El Perú exporta café desde 1890 y la venta de este grano aromático al exterior entre enero y mayo de este año, han registrado un incremento del 26%, comparado con el mismo periodo del año pasado. (Andina, 2012). En relación a las exportaciones de café, Andina (2012) afirma que: Las exportaciones de café peruano sumaron \$164.6 millones de dólares entre enero y abril del 2012, creciendo 80% por ciento y teniendo a Estados Unidos como principal mercado de destino con una participación de 24 % por ciento sobre el total de las ventas, informó la Asociación de Exportadores (Adex)(párr. 1). Perú 21 (2012) afirma que esto representa un incremento del 99%, con respecto al mismo período del 2011. También está Alemania cuyas exportaciones alcanzaron un valor de \$42 millones de dólares, convirtiéndose en el segundo destino principal del café peruano. En tercer lugar está Colombia con un total de \$41 millones de dólares que constituye el 21% de las exportaciones. Sin embargo, durante los primeros cinco meses

del año. Colombia compró 280 mil quintales de café peruano, es decir un 27.2% del total de las exportaciones, esto debido a una caída de su cosecha por los cambios en su programa de cafetales y también por los cambios climáticos que incrementaron las plagas en la producción.

Colombia seguirá comprando café peruano por varios años en la medida que sus nuevos cafetales entrarán en producción recién a partir del 2014.

Andina (2012) aseguran que de otro lado, las exportaciones a Suecia aumentaron en 50%, por un valor de ocho millones de dólares. Los principales mercados de destino también son los países de la Unión Europea y Japón. Andina (2012) sostiene que “No obstante, algunos mercados que disminuyeron sus adquisiciones son Italia, México, Costa Rica, Irlanda y Dinamarca, de un total de 36 mercados a los cuales llegó el café peruano).

La Cámara Peruana del Café y Cacao (CPC) informó que en el 2013, el café peruano ingresaría al mercado de China y para lograrlo se vienen realizando los envíos de las muestras de dicho grano al país asiático para que lo prueben. Actualmente el café nacional está ingresando a mercados orientales como Marruecos y Arabia Saudita y a países asiáticos como Corea y Japón. (párr. 1).

Pymex (2012) sostiene que “De acuerdo a información del Ministerio de Agricultura (Minag), el 90 por ciento de la producción nacional de café del año pasado estuvo concentrado en cinco departamentos.” (párr. 4).

Pymex (2012) afirma que “Junín produjo el 26 por ciento, Cajamarca el 22 por ciento, San Martín el 20 por ciento, Amazonas el 13 por ciento y Cusco el nueve por ciento, mientras que el resto de departamentos concentra el diez por ciento.”(párr. 5).

Sostiene que “El año pasado el Perú produjo 7,2 millones de quintales (331,2 millones de kilogramos) de café, volumen del cual exportó 6,4 millones de quintales (294,4 millones de kilogramos) se destinaron al mercado externo y el resto se quedó en el mercado local.”(párr. 23).

13. COMERCIALIZACIÓN INTERNA

El Ministerio de Agricultura del Perú (2012) afirma que en nuestro país, en promedio, los peruanos consumimos 640 gramos de kilo de café al año, una demanda interna muy baja si la comparamos con países como Finlandia, donde cada persona consume en promedio 12 kilos.

El café tiene gran importancia económica y social, donde su cultivo sirve de sustento a 223 mil familias de pequeños productores, distribuidas en 338 distritos rurales, 68 provincias y 17 regiones, generando más de 54 millones de jornales directos y 5 millones de jornales indirectos en la cadena productiva.

En relación a la comercialización interna del café peruano, Remy Simatovic (2007) afirma que:

Los cultivadores de café reciben un 1% del precio de una taza de café vendido en una cafetería y sólo hasta el 6% del valor de un paquete de café tostado comprado en un supermercado.

14. COTIZACIONES INTERNACIONALES

Según el Minag (2012), el comercio internacional del café es inestable ya que el mercado puede verse influenciado por huelgas, convenios internacionales, control de exportaciones; así como también por la propia dinámica de la bolsa. La oferta y la demanda equilibran los precios debido a factores externos tales como las heladas, las sequías y la extensión de la roya, una plaga que ataca a las hojas.

El Minag (2012) afirma también que el café es el segundo

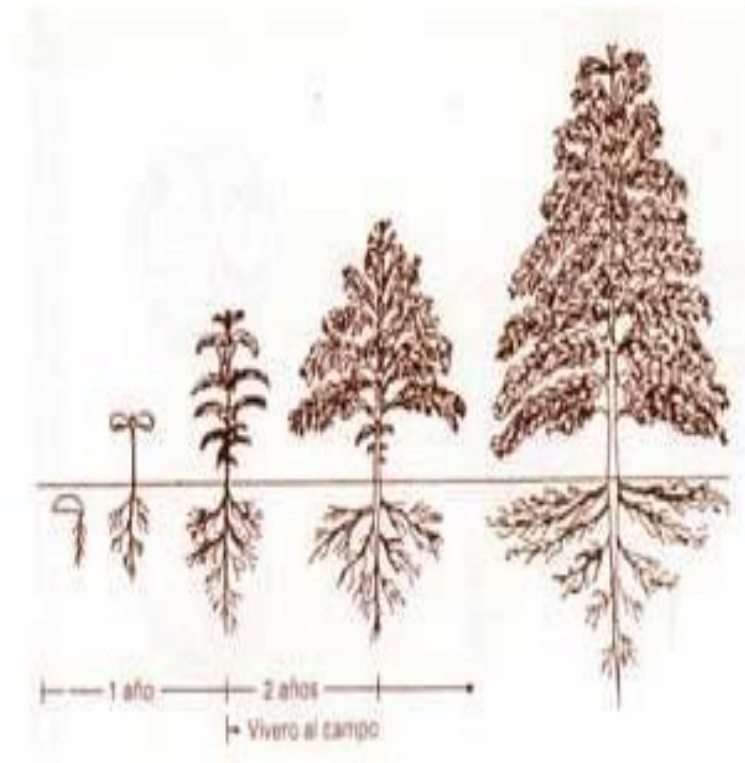
producto más comercializado, la cotización depende de su variedad, por ejemplo en la bolsa de Nueva York se cotiza la variedad arábica y en la bolsa de Londres se comercializa la variedad Robusta; su precio es determinado por las interacciones entre la oferta y la demanda en las bolsas más importantes.

La bolsa de Nueva York Coffee solo comercializa el café de la variedad Arábica y tiene una participación del 90% del volumen total de contratos de café. El precio de los cafés especiales se fija entre el productor y el tostador basándose en los precios de la bolsa de valores de Nueva York .

15. PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ TRADICIONAL

El Café es después del petróleo el producto que más se exporta a nivel mundial. Millones de personas dependen de él, así como muchos países lo tienen como su principal fuente de riqueza. En algunos países en desarrollo llega a contabilizar hasta el 50% de sus ingresos económicos. Siendo así y para ser un producto de calidad, el café requiere de una serie de procesos cada vez más especializados.

A. El cultivo



El cultivo del café se da en una región de la Tierra denominada Cinturón Verde del Café. La siembra de cafetos se da por partes. Primeramente se siembran semillas o bayas en invernaderos controlados. Cuando ha pasado un tiempo y se obtiene el *almácigo*, se traslada al destino final del arbusto. El tiempo promedio para que un cafeto produzca café de calidad y de manera sostenida es de 3 años. Después de esto, puede producir café por un periodo de 10 a 15 años.

B. La cosecha



La cosecha es manual y culmina con la recolección de cerezas uniformemente maduras, para lograr un beneficio de excelente calidad. La cereza del café debe cosecharse cuando tiene una coloración rojo brillante, y debido a que la maduración no se realiza uniformemente es necesario hacer varias recolecciones durante la época de cosecha a fin de recolectar sólo los granos en plena madurez; el exceso de frutos verdes o amarillos hace deficiente el beneficio. En términos constantes, para obtener un quintal de Café Oro (último producto del beneficiado) se necesitan alrededor de 250 kilogramos de cerezas.

Es necesario señalar que la buena calidad del café, no está dada por un solo factor (variedad, prácticas, beneficiado, ubicación ecológica, etc.), si no por el cuidado que se tenga en todo el proceso de producción hasta llegar a la taza de los consumidores finales.

Despulpado:



Una vez desprendidos de la baya, los frutos deben ser despulpados en un lapso no mayor a las 24 horas, de lo contrario, el grano puede sufrir una *fermentación* producto de la transmisión de los almidones de la pulpa que lo contiene. Se separan los frutos de los cuerpos extraños como piedras, ramas y hojas.

Los frutos se desgranán mediante máquinas especiales la cual se les conoce con el nombre de las despulpadoras.

C. Fermentación:



Una vez despulpado las cerezas de café, se deja en pozas de cemento para la fermentación correspondiente por el lapso de ocho horas.

D. Lavado:



Después de haber fermentado durante ocho horas se procede al pisado con los pies en bolsas de mallas se enjuaga con abundante agua.

E. Secado:



El café seca, ya sea de manera tradicional, extendiéndolos en grandes patios para recibir el calor del sol, o bien, con máquinas secadoras.

F. ENSACADO



CONTROL DE PLAGAS.

La cafecultora sufre pérdidas anuales considerables, debido a problemas fitosanitarios en su conjunto. Los más importantes por su incidencia, severidad y daño económico son:

- **ROYA AMARILLA**

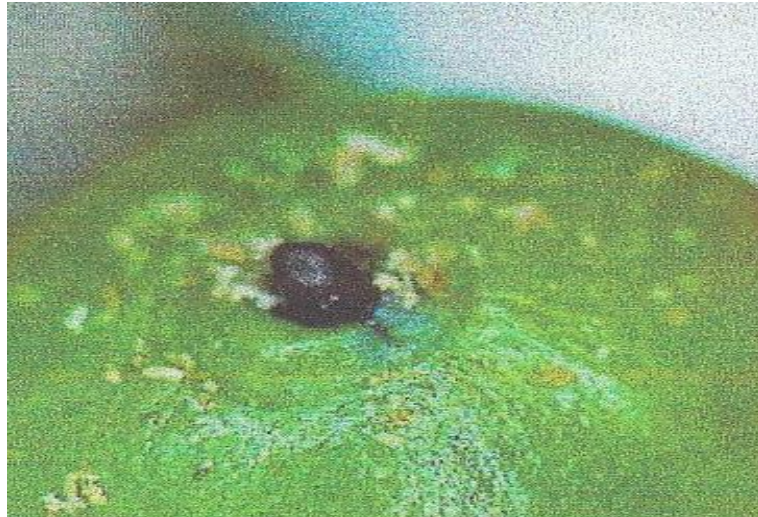
El hongo ataca únicamente las hojas y puede defoliar totalmente los cafetos y en consecuencia disminuir significativamente la producción. El control de la enfermedad tiene que ser bajo un manejo integrado de las plantaciones, y dentro de los métodos de control se recomienda el uso de plaguicidas



- **BROCA DEL CAFÉ (HIPOTHENEMUSHAMPEI)**

Es un gorgojito de color negro, que vive generalmente dentro del grano la cual ataca a la pulpa del grano.

Para prevenir dicho gorgojo se debe realizar labores manuales de raspa, repase y recojo de los granos que han quedado después de la cosecha, quemándolas de inmediato, para disminuir los daños de la próxima cosecha. También se debe manejar adecuadamente la sombra, porque cafetales sombreados favorecen la proliferación de broca. La fumigación con plaguicidas es una solución temporal.



- **OJO DE GALLO**

Los daños se manifiestan como manchas circulares de color pardo en las hojas. En ataques severos, puede defoliar hasta un 90% y los frutos sufren daños que se reflejan en un mal despulpado, ya que el pericarpio afectado se adhiere a los cotiledones; la aplicación de plaguicidas es combate el ojo de gallo.



Mancha de Hierro

Es una de las enfermedades del cafeto más conocidas y distribuidas y se presentan más en viveros y plantaciones sin sombra, el hongo causa lesiones circulares de color café en las hojas, la enfermedad se vuelve más severa, cuando el hongo se presenta en los frutos, ocasionando el secamiento de los mismos, se aplican fungicidas en estos casos.



16. PROCESO PRODUCTIVO DE CAFÉ ORGÁNICO

El café orgánico es el tipo del café producido sin la ayuda de sustancias químicas, como ciertos aditivos, pesticidas y herbicidas, se siembra a la sombra de otro tipo de árboles de mayor altura, lo cual proporciona humedad, esta ayuda a la producción de un café de alta calidad, con este proceso se busca contribuir a la mejora del suelo utilizando técnicas que lo hagan más fértil.

A. Preparación de terreno

Se trata de acondicionar el terreno a fin de que sea apto para el cultivo es decir la fertilidad necesaria. En él se cumple las siguientes actividades.

B. Limpieza.

Se limpia el terreno de la maleza



C. Abonamiento.

Se agrega el abono natural tales como compost, humus, estiércol de ganado y aves que el terreno requiere a fin de que se fortalezca mediante la captación de nutrientes.

D. Trazado.

Un buen trazado que permite no desperdiciar espacios y acomodar el mayor número de árboles por unidad de superficie. Para el trazado se usa material de la misma finca (estacas, varas y piolas), y se recomienda en surcos a través de la pendiente. Un hoyo de tamaño adecuado permite al árbol un buen desarrollo, especialmente en su sistema radicular, lo que asegura un buen anclaje y una mejor nutrición. Se recomienda hacerlos de 40 cm de ancho por 40 cm de profundidad, para suelos de condiciones físicas y fertilidad normales. Sus paredes deben quedar irregulares y el fondo bien repicado, para evitar encharcamiento y facilitar penetración. Para alcanzar el éxito en la siembra de los cafetos en el sitio definitivo, deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

E. Época de siembra: la siembra debe coincidir con épocas de lluvia. En caso de presentarse una época de verano, se recomienda regar los almácigos antes de llevar al sitio definitivo.

Transporte cuidadoso: Se debe de evitar pérdidas y daños en los árboles, tener un adecuado transporte de los plántones al campo.

F. Distancia entre los arbustos: deben ser ubicadas cada dos metros de distancia.

G. Germinación.

La semilla debe estar disponible 8 meses antes del trasplante definitivo en campo, de este período, dos meses corresponden a la etapa de germinador y seis meses al almacigo. En las etapas del proceso productivo de germinador y almacigo se necesitan insumos que se pueden adquirir en la zona, como estacones de madera redonda, arena lavada de río, tierra, pulpa descompuesta o materia orgánica, bolsas plásticas, materiales para disponer sombra en viveros, plaguicidas de baja toxicidad, solo si se requieren.

Su construcción puede hacerse con materiales de la misma finca, utilizados en anteriores prácticas. La práctica implica un uso mínimo del espacio y el sustrato. Llevar zanjas de 0.1 metros de profundidad para que el agua pueda escurrir con facilidad.

H. Trasplante.

Para el trasplante, se seleccionan plantas de la variedad deseada, sanas y vigorosas. Cuando se utiliza planta producida en bolsa o tubo de polietileno, al efectuar el trasplante este se debe eliminar. Si es planta a raíz desnuda debe considerarse que la planta tenga buen tamaño (20- 30 cm.), abundantes raíces secundarias, buen aspecto fitosanitario de la raíz y cuidar que en el trasplante, la raíz principal no quede doblada ni torcida.

I. SIEMBRA

Se recomienda iniciar la siembra durante la temporada de lluvias, para que la plantación esté bien arraigada al llegar el verano y soportar mejor el período de estiaje del año siguiente.

J. Deshierbo.

El control de malezas en forma manual es el más recomendado debido a lo accidentado de las fincas cafetaleras; el uso del machete es recomendable siempre y cuando la limpia no se efectuó a nivel del suelo con el fin evitar la erosión del mismo. Eliminar la maleza en forma manual requiere de tres a cuatro limpiezas al año.

K. Abonamiento.

La fertilización del Cafeto es una de las labores más importantes del cultivo; sin ello los cafetos producen muy poco, se mueren o pierden parte de sus ramas productivas, producen mayor cantidad de frutos vanos y son mayormente atacados por plagas y enfermedades. Con una fertilización natural rica en compost, humus, se tiene plantas más vigorosas y sanas y la producción aumenta considerablemente.

Al aplicar el fertilizante se toma en cuenta la mayor concentración de raíces, la cual se encuentra en la zona de goteo de cafeto, en ella se distribuye el fertilizante después de hacer un cajete(hoyo ,hueco).

L. COSECHA

La cosecha es manual y culmina con la recolección de cerezas uniformemente maduras, para lograr un beneficio de excelente calidad. La cereza del café debe cosecharse cuando tiene una coloración rojo brillante, y debido a que la maduración no se realiza uniformemente es necesario hacer varias recolecciones durante la época de cosecha a fin de recolectar sólo los granos en plena madurez; el exceso de frutos verdes o amarillos hace deficiente el beneficio. En términos constantes, para obtener un quintal de Café Oro

(último producto del beneficiado) se necesitan alrededor de 250 kilogramos de cerezas.

Es necesario señalar que la buena calidad del café, no está dada por un solo factor (variedad, prácticas, beneficiado, ubicación ecológica, etc.), si no por el cuidado que se tenga en todo el proceso de producción hasta llegar a la taza de los consumidores finales.

M. Despulpado.

Consiste en separar la pulpa del fruto, lo cual se realiza con una máquina sencilla llamado despulpadora. El despulpado debe realizarse a más tardar 24 horas después de la recolección del fruto.

N. Fermentación.

La fermentación se efectúa en pozas de cemento. Las pozas se llenan con café despulpado el mismo día dejando escurrir el agua en un tiempo no más de dos horas para que la fermentación sea uniforme.

La fermentación se realiza en un periodo de tiempo de 12 a 24 horas, al terminar adquiere un olor a vinagre.

O. Lavado.

El momento ideal de esta operación se determinan cuando al frotar un puñado de granos, se aprecia un sonido similar al que producen las piedritas y al lavarlos el pergamino queda áspero y limpio. Un buen lavado garantiza la calidad del producto siempre y cuando se prosiga con un buen secado.

P. Secado.

El secado tiene por objeto eliminar el agua del grano, hasta alcanzar un 10% de humedad. Esto se puede hacer por medio del calor del sol, utilizando máquinas secadoras o los

dos métodos combinados, secando dos días al sol y terminando en máquina. El secado a sol se hace en patios de cemento. Cada clase de café se debe secar por separado en capas de 3 a 5 cm de espesor.

Q. Ensacado.

El café se envasa en sacos de 60 kilogramos, lo que se denomina en el mercado un quintal que es la medida comercial, en el ámbito nacional.

1.5. MARCO CONCEPTUAL

A. Programa:

Cabe destacar que un programa de desarrollo es una expresión que permite identificar al conjunto de acciones que se organizan con el propósito de mejorar las condiciones de vida en una determinada región. Estos programas también son conocidos como de desarrollo económico y social.

B. Sensibilización:

Aumenta la capacidad de sentir, hacer que una persona se dé cuenta de la importancia o el valor de una cosa, o que preste atención a lo que se dice o se pide.

C. Programa de sensibilización:

El programa de sensibilización tiene como objetivo la difusión en la sociedad de los temas de desarrollo y cooperación, tratando de generar conciencia crítica y favoreciendo la movilización social. Para ello se organizan jornadas públicas con el objetivo de acercar estas preocupaciones al conjunto de la sociedad, así como programas dirigidos a sectores específicos que incluyen la realización de cursos, seminarios, conferencias y congresos, publicaciones divulgativas, etc. Así mismo, se participa en actividades que se promueven desde diferentes instancias sociales.

D. Abono.

Sustancia orgánica o inorgánica que mejora la calidad del sustrato a nivel nutricional para las plantas.

- **Abono orgánico natural:** producto debidamente comportado y estabilizado que al ser aplicado al suelo activa principalmente los procesos microbiales, fomentando simultáneamente su estructura, aireación y capacidad de retención de humedad y

aportando pequeñas cantidades de nutrientes. Incluye subproductos animales, estiércoles, residuos vegetales y lombriz compuestos.

E. Acreditar.- procedimiento a través la cual se reconoce la competencia técnica y la idoneidad e organismos de control, de inspección y laboratorios de calibración y ensayo.

F. Administración estratégica: pensamiento de administrar las organizaciones usando el método del planteamiento estratégico de los negocios en forma circular y continua, incorporando herramientas del diagnóstico para determinar y controlar la relación de la empresa con las variables estratégicas (determinación, análisis y control)

G. Biodegradable.- descomposición biológica en componentes bioquímicos o químicos más simple.

- **Bioabono.-** abono orgánico obtenido de procesos de compostaje de residuos sólidos o materiales orgánicos separados desde la fuente, utilizando para mejorar las características biológicas del suelo.
- **Biodiversidad.-** son todas las especies de organismos vegetales, minerales y microorganismos existentes, que dentro de un ecosistema. Incluye También la variedad de ecosistemas.

H. Café.- bebida que se obtiene por infusión a partir de los frutos y semillas del cafeto (Coffea), que contiene una sustancia estimulante llamada cafeína.

- I. **Cafeína.-** alcaloide estimulante del sistema nervioso contenido en el café, el té, el mate y la coca cola. La modalidad Arábica tiene un contenido de cafeína más bajo que la Robusta.

- J. **Comercialización.-** tendencia o exposición para la venta, la entrega o cualquier otra forma de inducción al mercado, incluyendo las actividades y niveles como procesado, empacado, etiquetado, acopio, transporte, almacenamiento, distribución, implementación y exportación.

- K. **Compuesto orgánico.-** sustancia química que posee carbono en su estructura.

- L. **Cosecha.-** conjunto de frutos, generalmente de un cultivo, que se recogen de la tierra.

- M. **Delegar.-** proceso a partir del cual una persona cede una o más tareas a otra asignándole al mismo tiempo la responsabilidad de eficiencia y operatividad que la exige.

- N. **Descafeinado.-** Café al que se le ha extraído la cafeína.

- O. **Ecosistema.-** Conjunto de organismos que viven en un determinado ambiente (lago, bosque, mar, etc.) y la parte física del ambiente que los afecta.

- P. **Etiquetado ecológico.-** menciones, indicaciones, marcas de fábrica o de comercio, imágenes o signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas.

- Q. **Estiércol.-** excremento animal. (Abono)

- R. Fitoterapia:** Técnica de plagas y enfermedades que utiliza extractos de plantas.
- S. Grano duro:** café cultivado en tierras altas de gran densidad y otros atributos físicos.
- T. Grano suave:** café cultivado en altitudes bajas (menos de 1,200 m.s.n.m), madura más rápidamente y no es tan duro o denso.
- U. Plaga:** cualquier forma, especie, raza o biotipo de planta, animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.
- V. Sabor:** combinación de cuerpo, acidez y aroma.
- W. Selección:** acción y efecto de elegir a una o varias personas o cosas entre otras, separándolas de ellas y prefiriéndolas.
- X. Tonalidad.-** apariencia física del café, ya sea claro, medio u oscuro.

**CAPITULO II:
MATERIALES Y
PROCEDIMIENTOS**

2.1. MATERIALES

2.1.1. POBLACIÓN:

Los productores inscritos en la Comunidad Campesina del Distrito de: La Peca – Bagua Chica – Amazonas, el mismo que está constituido por una población de 1350 agricultores y productores de café tradicional.

TABLA N° 1. TAMAÑO DE LA POBLACIÓN DE AGRICULTORES DE CAFÉ DEL DISTRITO LA PECA

POBLACION AGRICOLA	Nº	%
AGRICULTORES CAFÉ	1350	100
TOTAL	1350	100

FUENTE: Comunidad campesina La Peca

ELABORACION: Propia

2.1.2. MARCO DE MUESTREO:

Padrón oficial de agricultores registrados en la Comunidad Campesina del Distrito de la Peca.

2.1.3. UNIDAD DE ANALISIS:

Agricultor de la comunidad Campesina del Distrito de la Peca.

2.1.4. MUESTRA:

Para el estudio se ha utilizado la fórmula correspondiente a poblaciones finitas, según lo plantea Hernández, aplicable a estudios transversales. Se ha realizado el muestreo probabilístico y para el tamaño de la muestra se ha utilizado la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{E^2 \cdot (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Dónde:

Z = Es el valor de la distribución normal estandarizada correspondiente el nivel de confianza escogido. Para la investigación se escogió 95%, lo que equivale a 1.96.

p = proporción de aceptación al cambio, 0.7

q = proporción de no aceptación al cambio 0.3

E = Es el máximo de error permisible, 5%

$$\frac{(1.96)^2 \times 0.7 \times 0.3 \times 1350}{(0.05)^2 \times (1350 - 1) + (1.96)^2 \times 0.3 \times 0.7}$$
$$= 261$$

2.1.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:

Para el trabajo de investigación se utilizara la técnica de la encuesta, observación directa y análisis documental las que se aplicaron a los agricultores productores de café tradicional del Distrito de la Peca.

2.2. PROCEDIMIENTOS

El tipo de investigación que se desarrollara es “Descriptivo – Pre experimental”, ya que su objetivo principal es elaborar un programa de sensibilización sobre las bondades del café orgánico.

2.2.1. DISEÑO DE CONTRASTACIÓN:

El diseño de la Investigación es de sucesión o en línea de un solo grupo solo con medición previa.

2.2.2. ANALISIS DE VARIABLES:

ANALISIS DE VARIABLES					
VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DIMENCIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION	INT DE R.D
VARIABLE INDEPENDIENTES		CAPACITACION	NIVEL DE CONOCIMIENTO	ORDINAL	CUESTIONARIO
PROGRAMA DE SENSIBILIZACION	TIENE EL OBJETIVO EN LA SOCIEDAD DE LOS TEMAS DE DESARROLLO Y COOPERACION, TRATANDO DE GENERAR CONCIENCIA CRITICA Y FAVORECIENDO LA MOVILIZACION SOCIALI	VIVENCIAL	NIVEL DE SATISFACCION CON LA VISITA AL CAMPO	ORDINAL	CUESTIONARIO
		FOLLETERIA	NIVEL DE SATISFACCION CON LA INFORMACION ENTREGADA DESPUES DEL TALLER	ORDINAL	CUESTIONARIO
VARIABLE DEPENDIENTE	ES EL TIPO DE CAFÉ PRODUCIDO SIN LA AYUDA DE SUSTANCIAS QUIMICAS, ESTA ES LA PRODUCCION DE ALTA CALIDAD	RENDIMIENTO POR HECTARIA	QQ/HAS	RAZON	ANALISIS DOCUMENTAL
PRODUCCION DE CAFÉ ORGANICO	ESTE PROCESO PRODUCTIVO BUSCA CONTRIBUIR A LA MEJORA DEL SUELO Y EL MEDIO AMBIENTE	COSTO DE PRODUCCION POR HECTARIA	\$/HAS	RAZON	ANALISIS DOCUMENTAL

FUENTE: REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

ELABORACION: PROPIA

2.2.3. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS:

Los datos se han procesado utilizando el programa Excel y han sido presentados en cuadros y gráficos con frecuencia simple y porcentual. Para el análisis de los datos se ha usado la estadística descriptiva.

**CAPITULO III:
PRESENTACIÓN Y
DISCUSIÓN DE
RESULTADOS**

3.1. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.

A. ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DEL DISTRITO DE LA PECA.

El Distrito de La Peca es uno de los seis distritos de la Provincia de Bagua Chica y el más importante respecto a la producción de café.

Ubicado en el Departamento de Amazonas en el norte del Perú.

Limita al norte y este con el distrito de Aramango, al sur este con el distrito de Copallin y al sur con la provincia de Utcubamba.

El distrito de LA PECA fue creado el 5 de febrero de 1861 mediante Ley sin número. Su capital es la ciudad de Bagua Chica, Provincia de Bagua Chica, Departamento Amazonas.

TABLA Nº 2. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DEL DISTRITO DE LA PECA

UBICACIÓN DEL PROYECTO:	
Región:	Amazonas.
Provincia:	Bagua Chica
Distrito:	La Peca
Región Geográfica	ceja de Selva
Altitud:	900 msnm.

FUENTE: Municipalidad Distrital La Peca

TABLA Nº 3. PROYECCIÓN DEL CRECIMIENTO POBLACIONAL

Años	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Población Referencial	9500	9604	9709	9815	9922	10030	10140	10250	10362	10475	10590	10706	10822	10941

Fuente: INEI.

Para el año 2015 se tiene una población objetivo de 10362 habitantes (1,605 familias), calculada también con una tasa de crecimiento de 1.09% (Censos de 2009 y 2013, de la zona urbana).

La población afectada por la no realización del proyecto está conformada por 1,605 familias, que asciende a un aproximado de 4,814 habitantes.

La Tasa de crecimiento es de 1.09% (2009 – 2015, zona urbana) y el PBI del departamento es de 3.3%. Según el mapa de pobreza de FONCODES (2009), el distrito de La Peca está sectorizado como uno de los más pobres, teniendo un valor de 2 quintil como su índice de pobreza, teniendo en cuenta que la clasificación de pobreza se da entre 1 y 5 quintil, siendo 1 como más pobre y 5 como menos pobre.

BAGUA CHICA: LOCALIZACION GEOGRÁFICA DEL DISTRITO DE LA PECA



Los moradores antiguos del pueblo tenían manchas en la piel llamadas pecas las pecas son pequeños puntos marrones de melanina en la piel, cara, hombros, los brazos, la espalda y pechos, de personas de compleción clara (piel blanca). La predisposición a tener pecas es genética, y está relacionada con la presencia de la variante del gen receptor del melanocortin-1 MC1R. La aparición de pecas está causada por el mismo proceso que el Sol produce el bronceado, aunque la distribución de la melanina no es la misma. La mayor parte de la gente que tiene pecas suele tener la piel blanca.

Luego, nace un grupo de moradores que formalizaron y ponen como nombre al distrito "LA PECA". Comunicado y registrado en la municipalidad de la Peca

- Los moradores del pueblo la PECA se dedicaron a la agricultura, cultivando las plantaciones de café, cacao, maíz, yuca, plátanos, arroz, plantas

menores, lechuga, cebolla, repollo, zanahoria, vituca, culantro, racacha, y la ganadería. Que de ello se alimentan por eso son sanos y fuertes.

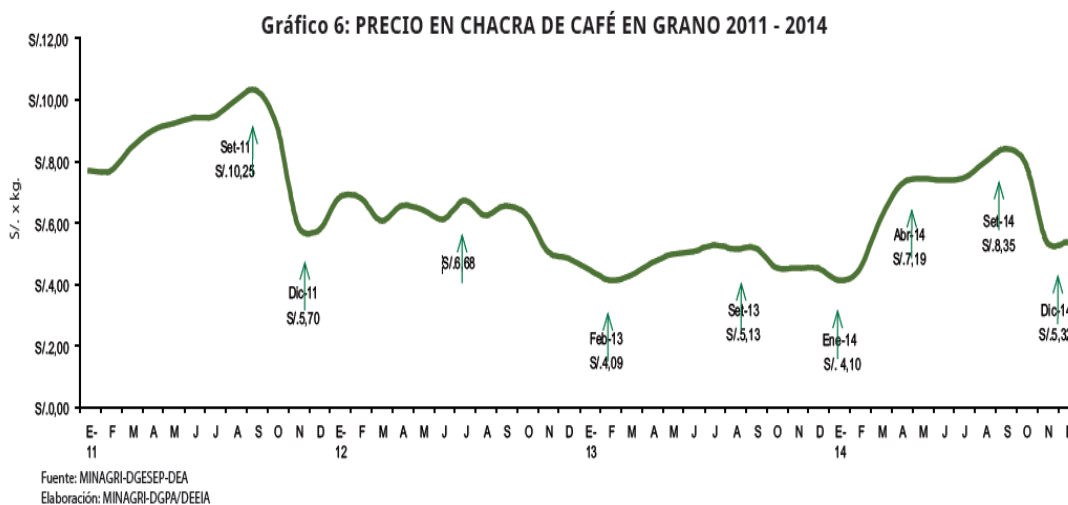
Los granos del café son uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializa en los mercados internacionales y a menudo supone una gran contribución a los rubros de exportación de las regiones productoras. El cultivo del café, está culturalmente ligado a la historia y al progreso de muchos países que lo han producido por más de un siglo.

3.2 SITUACIÓN EN EL MERCADO NACIONAL

3.2.1 Producción nacional:

El precio del café en chacra muestra un comportamiento muy parecido a los precios en el mercado internacional. De ahí que después de caer y tocar fondo en enero de 2014 (en Perú se observa un retraso de dos meses) en febrero se inicia la recuperación de los precios en chacra. En tal sentido, en el mes de setiembre de 2014 alcanza el pico más elevado de los últimos 34 meses, S/ 8,35 por kilo. Declina en los siguientes tres meses finales del año, con un precio promedio de S/ 6,18 por kilo para el trimestre (oct-dic), 38 % por encima del precio promedio oct-dic de 2013 (S/ 4,49 por kilo). Al mes de diciembre el precio registrado fue de S/ 5,32 por kilo, 18 % por encima del precio alcanzado en el mes de diciembre de 2013.

GRÁFICO 1: PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN GRANO 2005-2014*



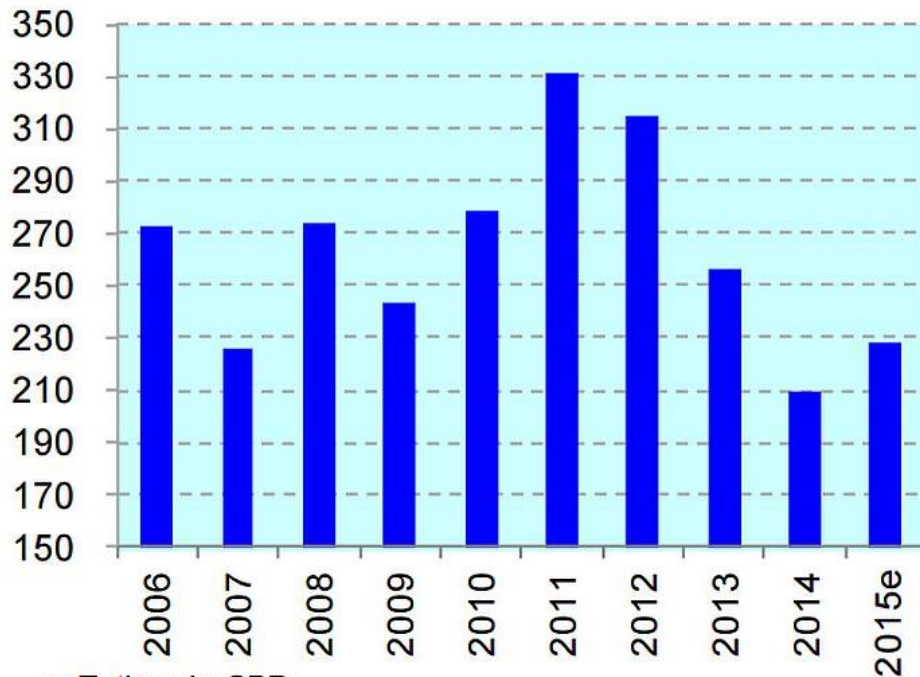
3.2.2 Producción nacional:

La Producción nacional de café muestra un comportamiento oscilante y alcanza una producción récord en el año **2011** con 332 mil toneladas, siendo incentivado por los buenos precios internacionales. A fines del 2012 aparece la enfermedad de la “Roya Amarilla” que afecta a las hojas del cafeto, a la que se suma la falta de renovación de los antiguos cafetales, como resultado declina la producción nacional por tres años consecutivos, tocando piso en diciembre del 2014, con un volumen producido de solo 209 mil toneladas.

En el 2013 el MINAGRI declara en estado de emergencia a las principales zonas cafetaleras (Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali, Piura y el VRAEM) e implementa a través de la Dirección General de Competitividad Agraria (DGCA), en coordinación con el SENASA, INIA y AGRORURAL, un Plan Nacional de Control de la Roya, con un costo de S/. 100 millones, programa que ha concluido en febrero de 2014.

GRÁFICO 2: PRODUCCION DE CAFÉ 2006 AL 2015

PRODUCCIÓN DE CAFE
(Miles de TM)



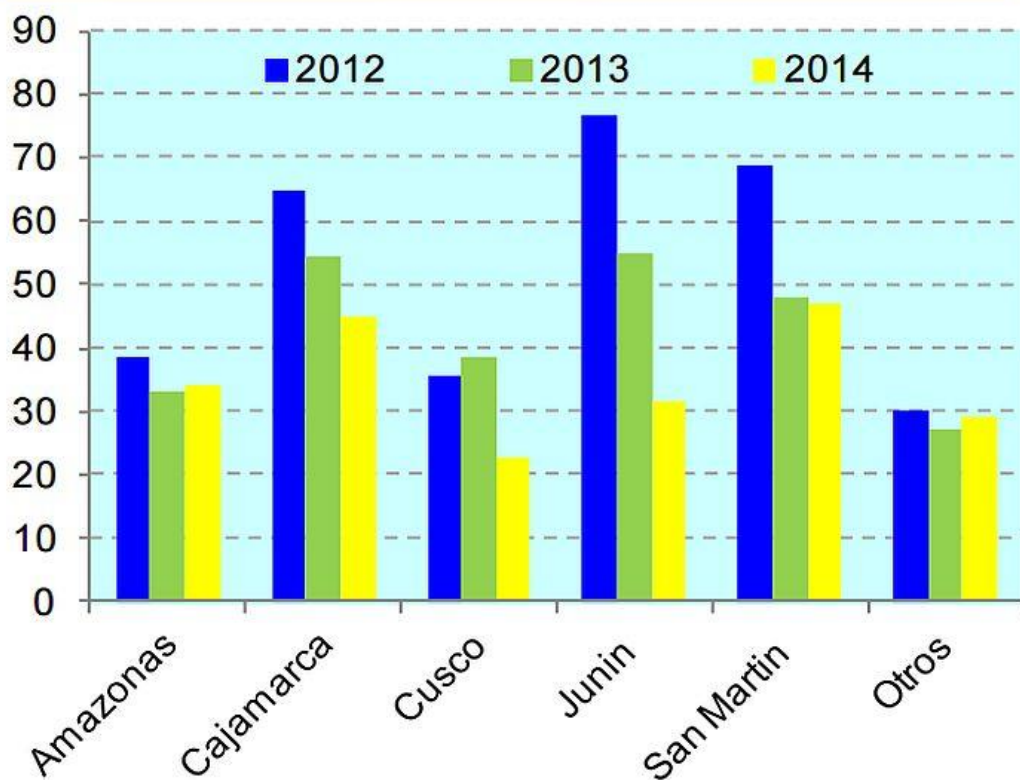
e: Estimado SBP

Fuente: Minag Elab.: Estudios Económicos- Scotiabank

A fines del 2012 aparece la enfermedad de la “Roya Amarilla” declinando la producción nacional por tres años consecutivos, tocando piso en diciembre de 2014.

GRÁFICO 3: PRODUCCION DE CAFÉ POR REGIÓN

PRODUCCIÓN DE CAFÉ POR REGIÓN (Miles de TM)



Fuente: Minag, BCRP Elab.: Estudios Económicos - Scotiabank

Región / Departamento	2013	2014	Var. %	Part. % (Ene-Dic. 2014)
Nacional	255,857	209,182	-18.2	100.0
Selva Norte/Oriente	137,480	136,107	-1.0	65.1
Piura	2,280	2,334	2.4	1.1
Cajamarca	54,472	44,889	-17.6	21.5
Amazonas	32,857	34,202	4.1	16.4
San Martín	47,872	54,682	14.2	26.1
Selva central	67,474	42,698	-36.7	20.4
Huánuco	2,854	3,503	22.7	1.7
Pasco	7,197	5,434	-24.5	2.6
Junín	54,837	31,510	-42.5	15.1
Ucayali	2,587	2,252	-12.9	1.1
Selva Sur	49,810	29,609	-40.6	14.2
Ayacucho	4,434	2,273	-48.7	1.1
Cusco	38,545	22,586	-41.4	10.8
Puno	6,832	4,750	-30.5	2.3
Otros	1,092	768	-29.7	0.4

Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA

Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

Asimismo, en setiembre del 2013, el MINAGRI inicia con los cafetaleros el Plan Nacional de Renovación de Cafetales, mediante créditos de S/. 12,800 por hectárea, financiados por el fondo Agro Perú, a fin de renovar 80 mil hectáreas de cafetales antiguos, en cuatro campañas hasta el 2018. Por su parte, SENASA inicia en octubre de 2014 un Plan de Acción Rápida contra la Roya, que debe culminar en abril de 2015, con un costo de S/. 26 millones de nuevos soles. Asimismo, se ha iniciado un Programa de Rescate financiero para la compra de la deuda de 20 000 productores con la banca privada, de las regiones afectadas por la Roya, inicialmente por S/. 60 millones y posteriormente por S/. 20 millones, que serán pagadas en ocho años, con tres años de gracia a una tasa de 10% anual.

Se calcula que ya se han renovado unas 35 mil hectáreas, sumadas a las áreas trabajadas bajo los programas de reconversión del VRAEM, se espera una importante recuperación de la producción nacional de café a partir del 2016. Aunque para el 2015 se estaría creciendo en 28% respecto al volumen más bajo alcanzado en el 2014.

En cuanto a las regiones que destacan por su volumen producido, incluso han sufrido un menor impacto de la Roya, tenemos a San Martín, Amazonas y Piura, que han incrementado su producción en 14%, 4% y 2% respectivamente (zona nor-oriental). Sin embargo, las demás regiones cafetaleras del país han enfrentado fuertes caídas de su producción, entre las que resaltan las de Junín (-42%), el Cusco (-41%) y Cajamarca (-18%), estas son las que explican la caída de la producción nacional.

En el Perú, el período de la cosecha de los granos de café es visible a partir del mes de febrero, pero en volúmenes significativos a partir de marzo y culmina alrededor del mes de setiembre-octubre, aunque el grueso de esta producción está concentrado entre abril y julio de cada año, período en el que se alcanza el 81% en promedio de la producción anual, de ahí que los volúmenes producidos a partir de noviembre hasta enero del siguiente año son marginales o nulos.

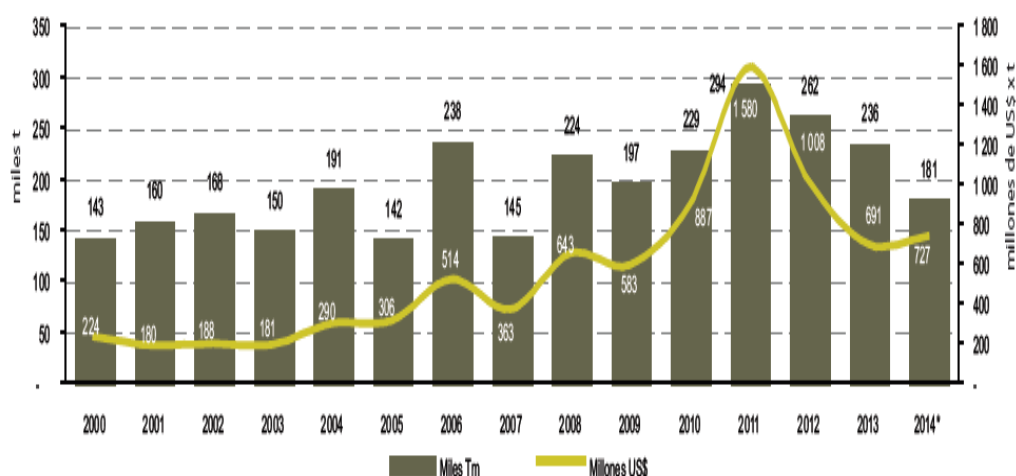
3.3 COMERCIO EXTERIOR PERUANO

3.3.1. Comportamiento de las exportaciones

Las exportaciones peruanas de café en grano, después de haber alcanzado el valor y volumen más importante en el 2011, a partir del siguiente año inician una permanente caída, siendo el volumen más bajo registrado en el 2014, con un total de 209 mil toneladas, refleja una caída de -23,3%. En cuanto al valor de las exportaciones, éstas muestran el comportamiento de los precios en el mercado mundial, caen en los años 2012 y 2013. Sin embargo, se recuperan en el 2014 en 5,2% debido a un incremento de los precios internacionales.

Respecto a la evolución mensual de las exportaciones de café en grano, no obstante que se podría almacenar y exportar durante todos los meses del año este grano seco, se aprecia una evolución estacional que alcanza volúmenes fluctuantes entre 27 a 36 mil toneladas mensuales, a partir de junio hasta diciembre de cada año. Se continúa exportando en los siguientes meses del año (enero-mayo) con volúmenes que solo fluctúan entre tres a diez mil toneladas mensuales.

GRÁFICO 4: COMPORTAMIENTO ANUAL DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ



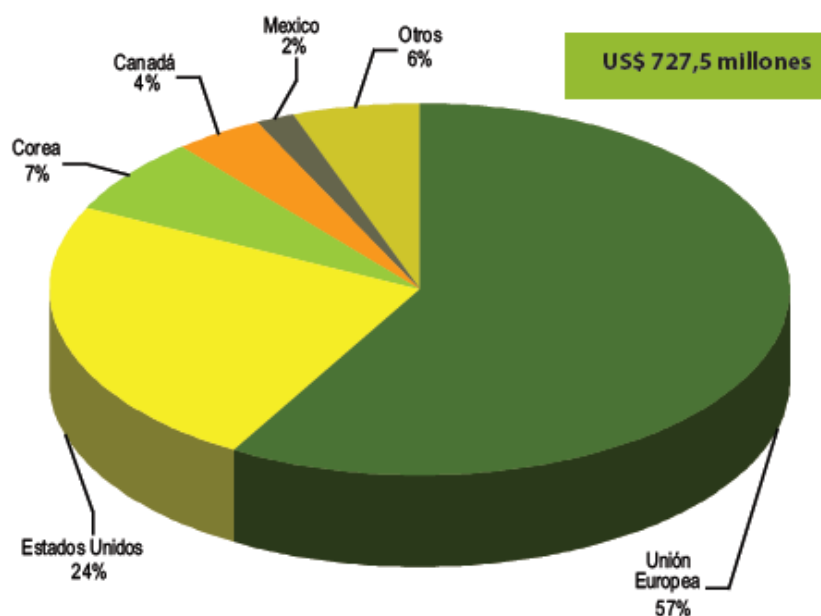
Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-D/GPA/DDEIA

3.3.2. Principales mercados de destino

Las exportaciones peruanas están orientadas en más de un 82% del total hacia dos grandes mega mercados, Estados Unidos y la Unión Europea. Al primero se ha exportado en el 2014 por US\$ 174,4 millones (24% del total) y al segundo US\$ 423,4 millones (58%) y se mantiene esa estructura desde años anteriores. Estas exportaciones a la UE han declinado en -1,3% en valor y -29,6% en volumen, pero siguen siendo muy importantes, es el caso de Alemania (US\$ 208,6 millones) Bélgica (US\$ 81,8 millones) más lejos Italia, Suecia, Francia e Inglaterra (este mega mercado viene enfrentando una gran recesión económica).

En cambio Estados Unidos, ha aumentado el valor de su demanda a Perú en 12,3%, aunque en términos de volumen ha caído en -16%. Siguen en importancia Corea y Canadá, mercados hacia donde se han incrementado el valor de nuestras colocaciones en 54,5% y 32,7% respectivamente (US\$ 47,8 millones y US\$ 28,8 millones en 2014) aunque han sido marginales en términos de volumen, debido a la caída de nuestra oferta exportable

GRÁFICO 5: PRINCIPALES MERCADOS DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ 2014

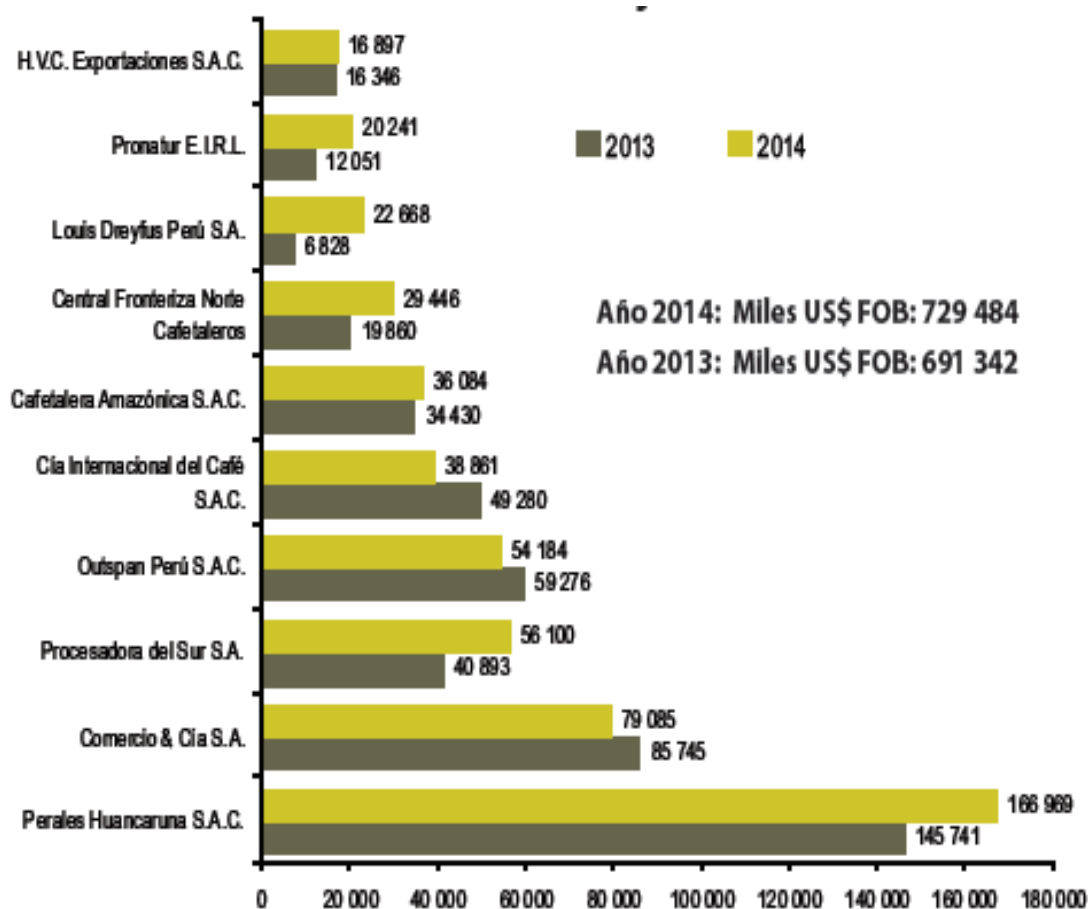


Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

3.3.3. Principales empresas exportadoras

Un grupo de 10 empresas exportadoras representan el 72% del total exportado por el Perú al mundo en el 2014 (US\$ 520 millones). De este total, la empresa Perales Huancaruna ha logrado exportar el 23% (US\$ 145,7 millones) un incremento de 21% respecto al 2013. Otras empresas importantes son Comercio & Cía., Procesadora del Sur, Outspan Perú y Cía. Internacional del Café, estas cinco empresas representan el 52% del total exportado

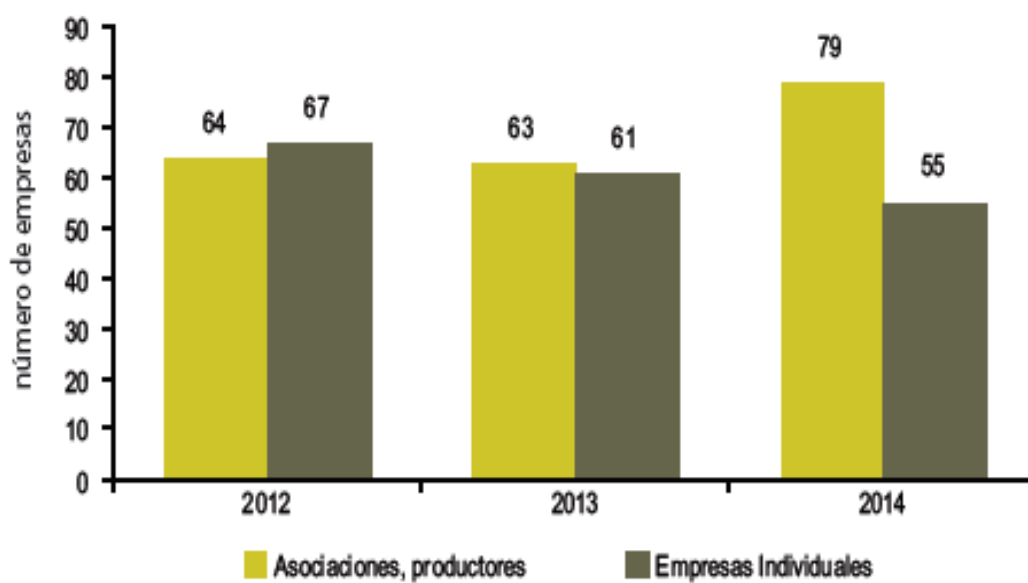
**GRÁFICO 6: PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CAFÉ:
2013 Y 2014**



Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

No obstante el nivel de concentración de las exportaciones, participan muchas empresas exportadoras aunque con valores poco significativos. En tal sentido, en el 2014 han participado 134 empresas exportadoras, de estas el 41% son empresas individuales y son las que han exportado el 84% del total, mientras que el 59% restantes son cooperativas, asociaciones y centrales de productores, con solo un 16% de participación.

GRÁFICO 7: EMPRESAS EXPORTADORAS



Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

TABLA N° 4. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ PRIMER AÑO

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO/LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/UNITARIO	COSTO TOTAL		
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES	PLANTONES	UNID	3500	0.20	700.00		
			HIJUELOS	UNID	150	0.50	30.00		
			ARBOLES SOMBRA	UNID	80	0.50	40.00		
			TOTAL DE SEMILLAS, ALMACIGO PLANTINES					770.00	
			FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	2500	0.40	1000.00	
			TOTAL FERTILIZANTES					1000.00	
			TOTAL DE INSUMOS				20.96	1770.00	
			II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO		JORNAL	10	20.96	209.60
				ADECUACION					
				TOTAL DE ADECUACION DE TERRENOS		JORNAL	10	20.96	209.60
		SIEMBRA: ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRNASPLANTE	INSTALACION DE LA PLANTACION	JORNAL	20	20.96	419.20		
			INSTALACION DE SOMBRAS	JORNAL	10	20.96	209.60		
			INMSTALACION DE PLATANOS	JORNAL	10	20.96	209.60		
		TOTAL: SIEMBRA: ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRNASPLANTE					838.40		
		PREPARACION DE TERRENO	MACHETEO DE ARBUSTOS	JORNAL	10	20.96	209.60		
			TALA O ROZO DE CAMPO	JORNAL	10	20.96	209.60		
			ALINEACION DE CURVAS A NIVEL	JORNAL	10	20.96	209.60		
			POCEO	JORNAL	10	20.96	209.60		
		TOTAL DE PREPARACION DE TERRENO					838.40		
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	20	20.96	419.20		
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	10	20.96	209.60		
			COSECHA						
			OTROS						
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					628.80		
		TOTAL DE COSTO DIRECTO					4285.20		
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO							
		ASISTENCIA TÉCNICA							
		ADMINISTRACION					250.00		
		AGUA							
		IMPREVISTOS							
		TOTAL COSTO INDIRECTO					250.00		
		TOTAL DE CULTIVO					4535.20		

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

**TABLA N° 5. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ
SEGUNDO AÑO**

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO/LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/ UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES					
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	2500	0.4	1000.00
		TOTAL DE FERTILIZANTES					1000.00
		TOTAL DE INSUMOS					1000.00
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
		SIEMBRA					
		ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRANSPLANTE					
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	13	20.96	272.48
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	10	20.96	209.60
			COSECHA				
			OTROS				
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					482.08
TOTAL DE COSTO DIRECTO							1482.08
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO					
		ASISTENCIA TECNICA					
		ADMINISTRACION					
		AGUA					
		IMPREVISTOS					117.935
		TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS					117.935
TOTAL DE CULTIVO							1600.015

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 6. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ TERCER AÑO

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO/LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO DIRECTO	INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES					
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	2700	0.4	1080.00
		TOTAL DE FERTILIZANTES					1080.00
		TOTAL DE INSUMOS					1080.00
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
		SIEMBRA					
		ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRANSPLANTE					
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	40	20.96	838.40
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	32	20.96	670.72
			COSECHA	JORNAL	40	20.96	838.40
			OTROS				
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					2347.52
TOTAL DE COSTO DIRECTO							3427.52
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO					
		ASISTENCIA TECNICA					
		ADMINISTRACION					
		AGUA					
		IMPREVISTOS					373.00
		TOTAL COSTOS INDIRECTOS					373.00
TOTAL DE CULTIVO							3800.52

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

**TABLA N° 7. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ
CUARTO AÑO**

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES					
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	3500	0.40	1400.00
		TOTAL DE FERTILIZANTES					1400.00
		TOTAL DE INSUMOS					1400.00
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
		SIEMBRA					
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	50	20.96	1048.00
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	20	20.96	419.20
			COSECHA	JORNAL	60	20.96	1257.60
			OTROS				
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					2724.80
TOTAL DE COSTO DIRECTO							4124.80
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO					
		ASISTENCIA TECNICA					
		ADMINISTRACION					
		AGUA					
		IMPREVISTOS					250.00
		TOTAL COSTOS INDIRECTOS					250.00
TOTAL DE CULTIVO							4374.800

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

**TABLA N° 8. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ QUINTO
AÑO**

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/ UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES					
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	3800	0.4	1520.00
		TOTAL DE FERTILIZANTES					1520.00
		TOTAL DE INSUMOS					1520.00
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
		SIEMBRA					
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	40	20.96	838.40
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	30	20.96	628.80
			COSECHA	JORNAL	50	20.96	1048.00
			OTROS				
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					2515.20
TOTAL DE COSTO DIRECTO						4035.20	
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO					
		ASISTENCIA TECNICA					
		ADMINISTRACION					
		AGUA					
		IMPREVISTOS					500.00
		TOTAL COSTOS INDIRECTOS					500.00
TOTAL DE CULTIVO						4535.20	

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 9. RESUMEN DE COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
CONCEPTO	ADECUACION		RECOLECCION							
INSUMOS	1770	1000	1080	1400	1520	1611.2	1723.984	1861.90272	2029.47396	2232.42136
SEMILLAS,ALMACIGOS O PLANTONES	770									
FERTILIZANTES	1000	1000	1080	1400	1520	1611.2	1723.984	1861.90272	2029.47396	2232.42136
FITOSANITARIO										
COADYUVANTES										
MATERIALES										
OTROS										
ADECUACION DE TERRENO										
ADECUACION	209.6									
PREPARACION										
SIEMBRA	838.4									
PREPARACION DEL TERRENO	838.4									
MANTENIMIENTO DE CULTIVO	628.8	482.08	2347.52	2724.8	2515.2	2666.112	2852.73984	3080.95903	3358.24534	3694.06987
LABORES CULTURALES	419.2	272.48	838.4	1048	838.4	888.704	950.91328	1026.98634	1119.41511	1231.35662
APLICACIÓN INSUMOS	209.6	209.6	838.4	419.2	628.8	666.528	713.18496	763.107907	831.787619	914.966381
COSECHA										
OTROS										
TOTAL COSTO DIRECTO	4075.6	1964.16	5104.32	5592	5502.4	5832.544	6240.82208	6740.08785	7346.69575	8081.36533
COSTO INDIRECTO										
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
COSTOS INDIRECTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	250	117.935	373	250	500	530	567.1	612.468	667.59012	734.349132
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	250	117.935	373	250	500	530	567.1	612.468	667.59012	734.349132
TOTAL CULTIVO	4325.6	2082.1	5477.32	5842	6002.4	6362.544	6807.92208	7352.55585	8014.28587	8815.71446

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 10. BENEFICIO ECONOMICO CAFÉ TRADICIONAL

CAFÉ TRADICIONAL	
COSTO DE PRODUCCION(X HA)	\$1356.92
RENDIMIENTO(QQ X HA)	\$25
PRECIO FOB(X QQ)	\$175
INGRESOS	\$4375
UTILIDAD NETA(\$)	\$3018.08

FUENTE:MINAG
ELABORACION:PROPIA

Producir una hectaria de café tradicional cuesta **\$ 1356.92**,su rendimiento es de **25** quintales por hectaria ,su precio por quintal es de **\$ 175** dolares

La utilidad neta es **\$3018.08** anual.

TABLA N° 11. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ PRIMER AÑO

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/UNITARIO	COSTO TOTAL	
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES	PLANTONES	UNID	3500	0.30	1050.00	
			HIJUELOS	UNID	150	0.20	30.00	
			ARBOLES SOMBRA	UNID	80	1.95	156.00	
			TOTAL DE SEMILLAS, ALMACIGO PLANTINES					1236.00
			FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	2500	0.48	1200.00
			TOTAL FERTILIZANTES					2436.00
			CONTROL FITOSANITARIO					
			COADYUVENTOS					
			MATORRALES					
			OTROS					553.188
	TOTAL DE INSUMOS					2989.188		
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO		jornal	7	30.00	210.00	
		ADECUACION						
		TOTAL DE ADECUACION DE TERRENOS						210.00
		SIEMBRA: ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRNASPLANTE	INSTALACION DE LA PLANTACION	jornal	15	30.00	450.00	
			INSTALACION DE SOMBRAS	jornal	6	30.00	180.00	
			INMSTALACION DE PLATANOS	jornal	4	30.00	120.00	
			TOTAL: SIEMBRA: ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRNASPLANTE					750.00
			PREPARACION DE TERRENO	MACHETEO DE ARBUSTOS	JORNAL	20	30.00	600.00
				TALA O ROZO DE CAMPO	JORNAL	20	30.00	600.00
				ALINEACION DE CURVAS A NIVEL	JORNAL	10	30.00	300.00
		POCEO	JORNAL	21	30.00	630.00		
	TOTAL DE PREPARACION DE TERRENO					2130.00		
	MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	20	30.00	600.00		
		APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	10	30.00	300.00		
		COSECHA						
		OTROS			2	30.00	60.00	
	TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					960.00		
TOTAL DE COSTO DIRECTO						7039.188		
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO						
		ASISTENCIA TECNICA						
		ADMINISTRACION						
		AGUA						
		IMPREVISTOS					560	
	TOTAL COSTO INDIRECTO					560		
TOTAL DE CULTIVO						7599.188		

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

**TABLA N° 12. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ
SEGUNDO AÑO**

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/ UNITARIO	COSTO TOTAL	
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES						
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	2940	0.48	1411.20	
		TOTAL DE FERTILIZANTES						1411.20
		COONTROL FITO SANITARIO						
		COADYUVENTOS						
		MATORRALES						
		OTROS						
		TOTAL DE INSUMOS						1411.20
		II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
			SIEMBRA: ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRANSPLANTE					
	MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	24	30	720.00		
		APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	7	30	210.00		
		COSECHA						
		OTROS						
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					930.00	
TOTAL DE COSTO DIRECTO							2341.20	
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO						
		ASISTENCIA TECNICA						
		ADMINISTRACION					70.761	
		AGUA						
		IMPREVISTOS					117.935	
		TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS					188.696	
TOTAL DE CULTIVO							2529.896	

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 13. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ TERCER AÑO

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/ UNITARIO	COSTO TOTAL	
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES						
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	3000	0.48	1440.00	
		TOTAL DE FERTILIZANTES						1440.00
		COONTROL FITO SANITARIO						
		COADYUVENTOS						
		MATORRALES						
		OTROS						
		TOTAL DE INSUMOS						1440.00
		II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
			SIEMBRA: ALMACIGO, SIEMBRA DIRECTA O TRANSPLANTE					
	MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	30	30	900.00		
		APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	10	30	300.00		
		COSECHA		75	30	2250.00		
		OTROS						
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					3450.00	
TOTAL DE COSTO DIRECTO							4890.00	
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO						
		ASISTENCIA TECNICA						
		ADMINISTRACION					150.00	
		AGUA						
		IMPREVISTOS					240.00	
		TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS					390.00	
TOTAL DE CULTIVO							5280.00	

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 14. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ CUARTO AÑO

UNIDAD: S/ POR HECTARIA

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/ UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES					
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	3500	0.48	1680.00
		TOTAL DE FERTILIZANTES					1680.00
		TOTAL DE INSUMOS					1680.00
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
		SIEMBRA					
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	30	30.00	900.00
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	20	30.00	600.00
			COSECHA	JORNAL	90	30.00	2700.00
			OTROS				
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					4200.00
TOTAL DE COSTO DIRECTO							5880.00
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO					
		ASISTENCIA TECNICA					
		ADMINISTRACION					200.00
		AGUA					
		IMPREVISTOS					300.00
		TOTAL COSTOS INDIRECTOS					500.00
TOTAL DE CULTIVO							6380.00

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

**TABLA N° 15. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ QUINTO
AÑO
UNIDAD: S/ POR HECTARIA**

TIPO	ITEM	TIPO: PRODUCTO /LABOR	PRODUCTO	UND	CANTIDAD	PRECIO/UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO DIRECTO	I INSUMOS	SEMILLAS, ALMACIGO O PLANTINES					
		FERTILIZANTES	COMPOST/1	KG	3600	0.48	1728.00
		TOTAL DE FERTILIZANTES					1728.00
		TOTAL DE INSUMOS					1728.00
	II MANO DE OBRA	ADECUACION DEL TERRENO					
		SIEMBRA					
		MANTENIMIENTO DE CULTIVO	LABORES CULTURALES	JORNAL	40	30.00	1200.00
			APLICACIÓN DE INSUMOS	JORNAL	30	30.00	900.00
			COSECHA	JORNAL	90	30.00	2700.00
			OTROS				
		TOTAL MANTENIMIENTO DE CULTIVO					4800.00
TOTAL DE COSTO DIRECTO							6528.00
II COSTOS INDIRECTOS		ARRIENDO					
		ASISTENCIA TECNICA					
		ADMINISTRACION					250.00
		AGUA					
		IMPREVISTOS					500.00
		TOTAL COSTOS INDIRECTOS					750.00
TOTAL DE CULTIVO							7278.00

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 16. COSTO DE PRODUCCIÓN: INSTALACIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ RESUMEN
UNIDAD: S/ POR HECTARIA

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INSUMOS	2989.188	1411.2	1440	1680	1728	1831.68	1959.8976	2116.689408	2307.191455	2537.9106
SEMILLAS,ALMACIGOS O PLANTONES	1236									
FERTILIZANTES	1200	1411.2	1440	1680	1728	1611.2	1723.984	1861.90272	2029.473965	2232.42136
FITOSANITARIO										
COADYUVANTES										
MATERIALES										
OTROS										
ADECUACION DE TERRENO										
ADECUACION	210									
PREPARACION										
SIEMBRA	750									
PREPARACION DEL TERRENO	2130									
MANTENIMIENTO DE CULTIVO	960	482.08	3450	4200	4500	4770	5103.9	5512.212	6008.31108	6609.14219
LABORES CULTURALES	600	720	900	900	1200	1272	1361.04	1469.9232	1602.216288	1762.43792
APLICACIÓN INSUMOS	300	210	300	600	900	954	1020.78	1102.4424	1201.662216	1321.82844
COSECHA										
OTROS										
TOTAL COSTO DIRECTO	7039.188	2341.2	4890	5880	6528	6919.68	7404.0576	7996.382208	8716.056607	9587.66227
COSTO INDIRECTO										
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
COSTOS INDIRECTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	250	188.696	390	500	750	795	850.65	918.702	1001.38518	1101.5237
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	560	188.696	390	500	750	795	850.65	918.702	1001.38518	1101.5237
TOTAL CULTIVO	7599.188	2529.896	5280	4374.8	7278	7714.68	8254.7076	8915.084208	9717.441787	10689.186

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

TABLA N° 17. BENEFICIO ECONOMICO CAFÉ ORGANICO(X HA)

CAFÉ ORGANICO	
COSTO DE PRODUCCION(X HA)	\$2233.116777
RENDIMIENTO(QQ XHA)	35
PRECIO FOB	\$227.5
INGRESOS(X HA)	\$7962.5
UTILIDAD NETA(\$)	\$5729.383223

FUENTE:MINAG

ELABORACION:PROPIA

Producir una hectaria de café orgánico cuesta **\$ 2233.116777**,su rendimiento **35** quintales por hectárea, precio por quintal **\$ 227.5** dolares

Las utlidades netas **\$ 5729.383223** por hectaria anual.

TABLA N° 18. TABLA COMPARATIVA CAFÉ TRADICIONAL VS CAFÉ ORGANICO

CAFÉ TRADICIONAL(X HA)			CAFÉ ORGANICO(X HA)
COSTO DE PRODUCCION (X HA)	\$1356.92	\$2795.747	COSTO DE PRODUCCION (X HA)
RENDIMIENTO(QQ XHA)	\$ 25	\$ 35	RENDIMIENTO(QQ XHA)
PRECIO FOB	\$ 175	\$ 227.5	PRECIO FOB
INGRESOS	\$ 4375	\$ 7962.5	INGRESOS
UTILIDADES NETAS	\$ 3018.08	\$5166.753	UTILIDADES NETAS
RATIO UTILIDAD ((5166.753/3018.08)-1)		71%	

FUENTE:MINAG

ELABORACION:PROPIA

El café organico es un **71%** mas rentable que el café tradicional, obteniendo una utilidad de **\$3018.08** en comparación a **\$5166.75** del café orgánico

CAPITULO IV
PROGRAMA
DESENSIBILIZACION PARA
LA PRODUCCION DE CAFÉ
ORGANICO EN EL DISTRITO
DE LA PECA – AMAZONAS

4.1. INTRODUCCION:

La macro tendencias como la globalización y la ampliación de los mercados, es imperioso que todos los productores de un país entiendan y se identifiquen con los retos de competitividad de la Nacional y aporten actitud y efectividad a los objetivos para lograr una posición sólida en el mercado donde los crecientes niveles de competencia nacional e internacional, del momento, es imprescindible que todos los países oferten productos frescos y orgánicos y que satisfagan mejor a los demandantes, todo productor necesita estar orientada al cliente y a su satisfacción.

4.2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA:

- Dar a conocer las bondades del café orgánico con respecto al café tradicional.
- Sensibilizar a los agricultores sobre la importancia que tiene producir café orgánico.
- Promover la producción del café orgánico en el distrito de la Peca

4.3. LOCALIZACION Y ALCANCE DEL PROGRAMA:

Este programa se realizará en el distrito de la Peca-Departamento Amazonas Su alcance llegará a todos los agricultores de café del distrito de la Peca.

4.4. RESPONSABLE DEL PROGRAMA:

Unidad Ejecutora: **MINANG.**

4.5. DIMENSIONES DEL PROGRAMA:

Son los ejes sobre los cuales se sustenta el desarrollo del programa de sensibilización.

1. CAPACITACION:

A. Definición:

Este proceso consistirá en capacitar a los productores cafetaleros de la Peca sobre la producción de café orgánico y beneficios económicos, sociales y medioambientales

B. Actividades:

- Preparación del taller
- Desarrollo del taller
- Evaluación del taller

C. Temática:

- ¿Qué es el café orgánico? Reseña histórica
- Contexto nacional sobre café orgánico e iniciativas al respecto
- Proceso de siembra del café orgánico
- Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional
- Rentabilidad comparativa

D. Recursos:

- Multimedia
- Lapiceros
- Papel

2. VIVENCIAL

A. Definición:

Este proceso consistirá en la visita técnica a zonas cercanas productoras de café orgánico, con un agrónomo involucrado en la producción de estos cafés especiales.

B. Actividades:

- Coordinar la visita con la asociación de productores de café orgánico.

- Coordinar la movilidad y alimentación
- Coordinar la charla técnica.
- Evaluación de la visita

C. Temática

- Proceso productivo.
- Proceso Comercial

D. Recursos

- Movilidad y alimentación

3. FOLLETERIA

A. Definición:

En este folleto contendrá la información necesaria del proceso productivo de café orgánico, ventajas y desventajas, cuadro comparativo de rendimientos de café tradicional y café orgánico así mismo el diferencial de rentabilidad en miles de soles.

B. Actividades:

- Elaborar los folletos
- Entrega de folletos.
- Evaluación de los folletos entregados

C. Temática

- Proceso productivo del café orgánico.
- Bondades del café orgánico
- Rentabilidad del café orgánico

D. Recursos

- Papel
- Lápiz, lapiceros.

E. CRONOGRAMA DEL PROGRAMA:

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA					
ACTIVIDADES	MESES				
	1	2	3	4	5
PREPARACION DEL TALLER					
TALLER					
EVALUACION DEL TALLER					
VISITA TECNICA A CAMPO					
FOLLETOS					

F. PRESUPUESTO DEL PROGRAMA

	NATURALEZA DE GASTOS			
	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
I.-PRESUPUESTO	Impresión de folletos	1400	5	7000
	Alimentacion	1400	20	28000
	Pasajes	1400	20	28000
	Asesoría y expositores	5000	2	10000
	Gastos totales			73000

G. BENEFICIOS DEL PROGRAMA

- Contribuye a la producción de un producto orgánico y con tendencias de consumo en mercados internacionales.
- Contribuye a la conservación de los suelos y al cuidado del medio ambiente.
- Contribuye a la mejora de calidad de vida de los agricultores del distrito de la Peca.
- Contribuye a la producción de un producto altamente competitivo

CAPITULO V: ANÁLISIS Y RESULTADOS

5.1. ANÁLISIS Y RESULTADOS

Por medio de las encuestas realizadas obtuvimos los siguientes resultados:

En las encuestas realizadas obtuvimos que el problema del Distrito de la Peca es el desconocimiento del proceso productivo del café orgánico, beneficios económicos, medio ambientales y sociales. Que tendrían al producir café orgánico. Arrojo así un 72% del total.

También pudimos ver que la segunda razón en seguir produciendo café tradicional es la inversión con un 16% del total, se encuentran limitados acceder al crédito financiero por no contar con títulos de propiedad de sus chacras.

El tercer motivo de su atraso en la agricultura es la falta de apoyo del estado con un 12%. Este distrito se encuentra en total abandono incluso en los servicios más básicos que un ser humano por derecho los debe tener como agua potable, desagüe, vías de acceso apropiadas para poder transportar sus productos y poder obtener un mejor precio por ello.

Los agricultores del distrito de la Peca tienen la disponibilidad de producir café orgánico con 73%, optando por la aceptación de un producto mejorado la que les llevará a mejoras económicas y calidad de vida.

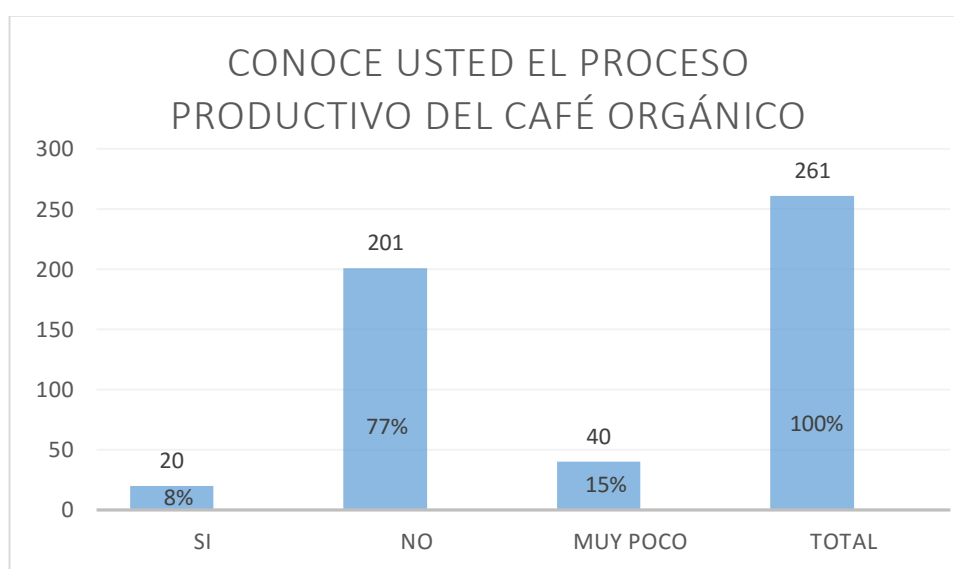
1. ¿Conoce usted el proceso productivo del café orgánico?

TABLA N° 19: NIVEL DE CONOCIMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ ORGÁNICO

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
SI	20	8%
NO	201	77%
MUY POCO	40	15%
TOTAL	261	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a los agricultores de café del distrito de la Peca.

GRAFICO N° 8. PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ ORGÁNICO:



INTERPRETACION:

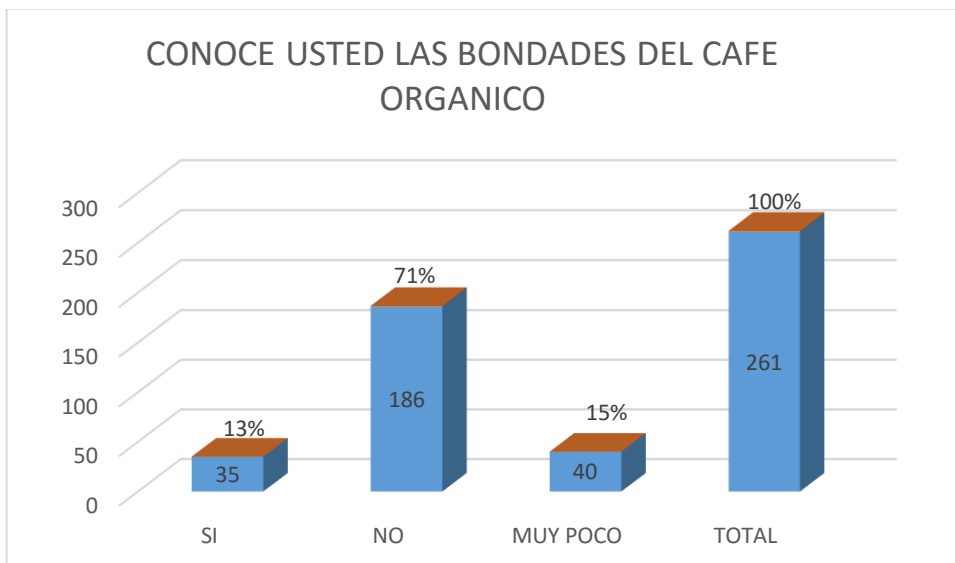
Según el gráfico se puede apreciar que de los 261 encuestados, 201(77%) no conocen del proceso productivo del Café orgánico, y tan solo 20(8%), si conocen del proceso.

2. ¿Conoce usted las bondades del café orgánico?

TABLA N° 20. BONDADES DEL CAFÉ ORGANICO.

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
SI	35	13%
NO	186	71%
MUY POCO	40	15%
TOTAL	261	100%

GRAFICO N° 9. BONDADES DEL CAFÉ ORGANICO.



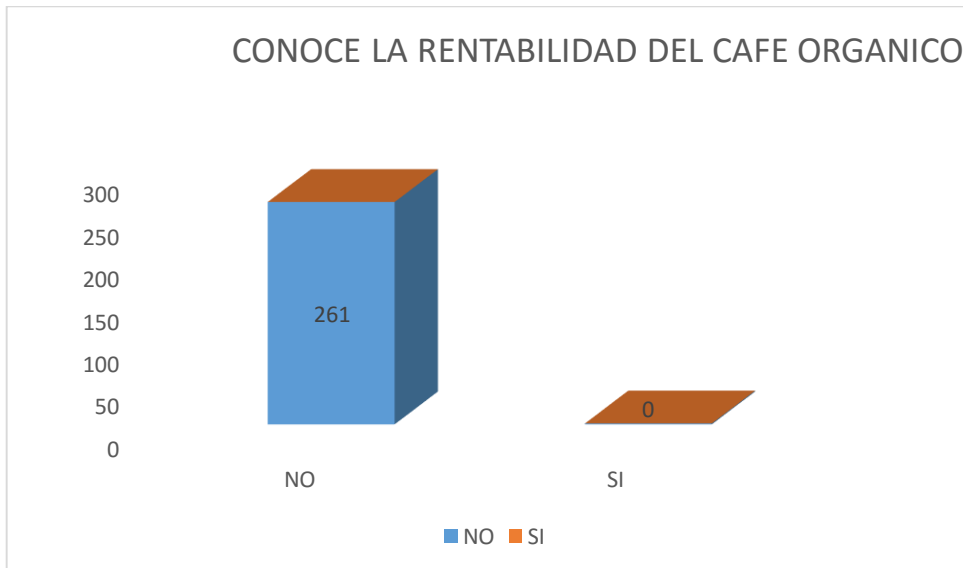
Según el Conocimiento de las Bondades del Café Orgánico, de 261 encuestados; el 71% no conoce de las bondades del café orgánico, el 15% conoce muy poco, y tan solo el 13% si conoce de la bondades.

3. ¿Conoce La Rentabilidad Del Café Organico?

TABLA N° 21. RENTABILIDAD DEL CAFÉ ORGANICO

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
NO	261	100%
SI	0	0%
TOTAL	261	100%

GRAFICO N° 10. RENTABILIDAD DEL CAFÉ ORGANICO

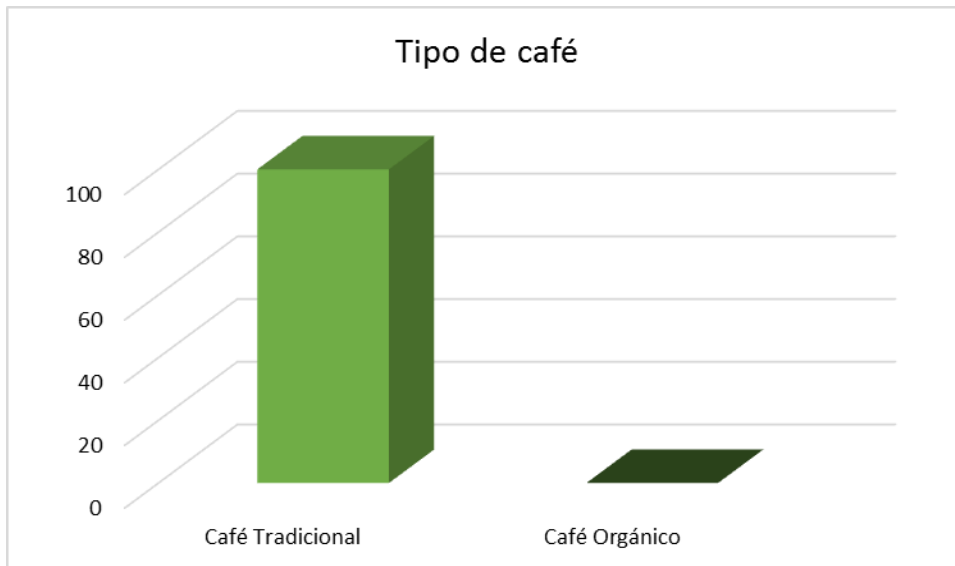


4. ¿Qué tipo de café Produce?

TABLA N° 22. TIPO DE CAFE

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
Café Tradicional	261	100%
Café Orgánico	0	-
TOTAL	261	100%

GRAFICO N° 11. TIPO DE CAFE



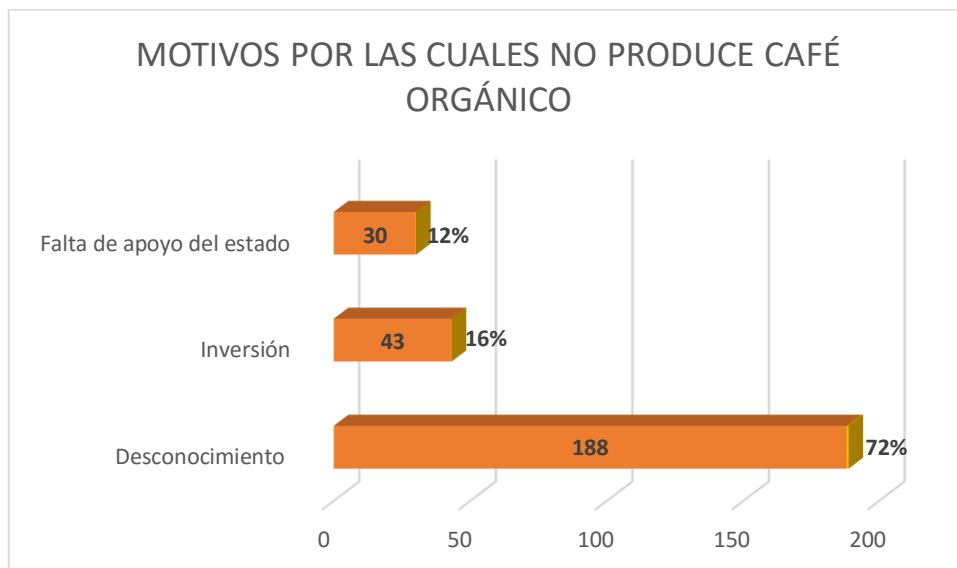
Según la producción de los agricultores del distrito de la Peca, de 261 encuestados; el 100% produce café tradicional.

5. ¿Motivos por las cuales no produce café orgánico?

TABLA N° 23. MOTIVOS POR LAS CUALES NO PRODUCE CAFÉ ORGÁNICO

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
Desconocimiento	188	72%
Inversión	43	16%
Falta de apoyo del estado	30	12%
TOTAL	261	100%

GRAFICO N° 12. MOTIVOS POR LAS CUALES NO PRODUCE CAFÉ ORGÁNICO



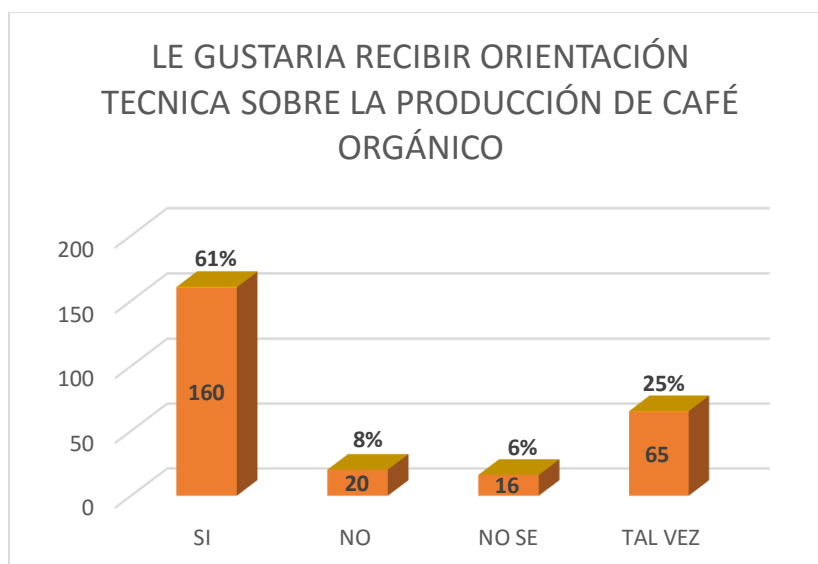
Según el cuadro los principales motivos por las cuales no se produce el café orgánico es; por falta de conocimiento contando con un 72%, seguido de la poca inversión 16%, y solo 12% por falta de apoyo por parte del Estado.

6. ¿Te gustaría recibir orientación técnica sobre la producción de café orgánico?

TABLA N° 24. LE GUSTARIA RECIBIR INFORMACION TECNICA SOBRE CAFÉ ORGANICO:

ALTERNATIVAS	ENCUESTADOS	%
SI	160	61%
NO	20	8%
NO SE	16	6%
TAL VEZ	65	25%
TOTAL	261	100%

GRAFICO N° 13. LE GUSTARIA RECIBIR INFORMACION SOBRE CAFÉ ORGANICO:



De los 261 encuestados: 160, si le gustaría recibir orientación sobre la producción de café orgánico 65, tal vez,

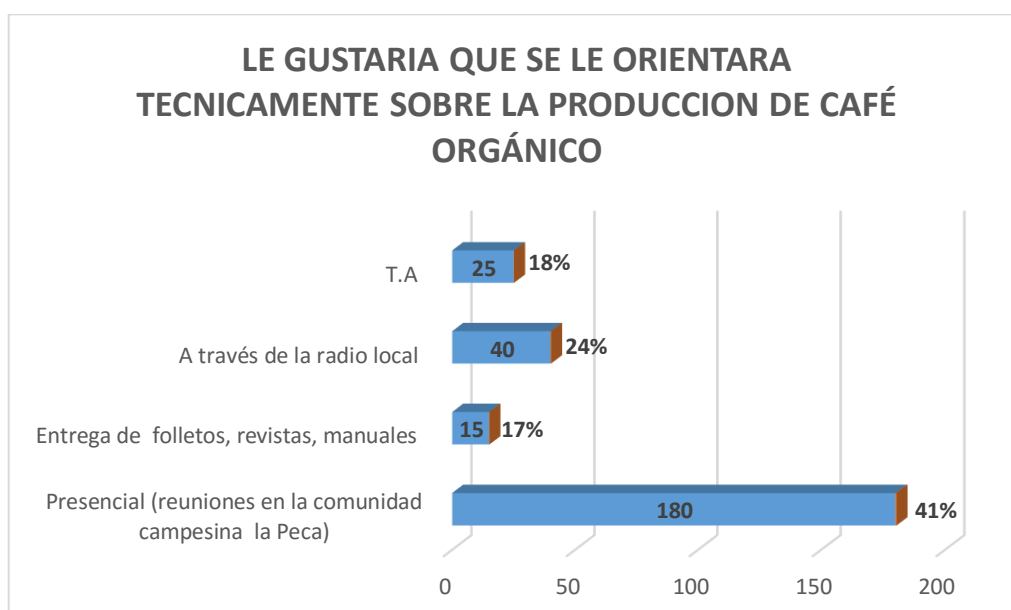
7. ¿Cómo le gustaría que se le orientara Técnicamente sobre la producción de café orgánico?

TABLA N° 25. CÓMO LE GUSTARÍA QUE SE LE ORIENTARA TÉCNICAMENTE SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO?

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
Presencial (reuniones en la comunidad campesina la Peca)	180	41%
Entrega de folletos, revistas, manuales	15	17%
A través de la radio local	40	24%
T.A	25	18%
TOTAL	261	100%

Elaboración:propia

GRAFICO N° 14. CÓMO LE GUSTARÍA QUE SE LE ORIENTARA TÉCNICAMENTE SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO?

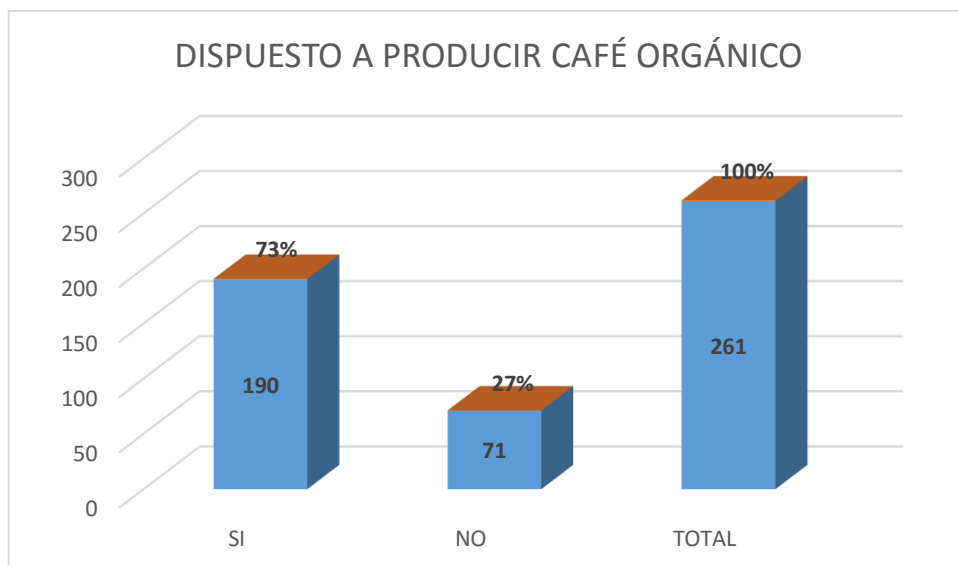


8. ¿Estaría usted dispuesto a producir café orgánico?

TABLA N° 26. ESTARÍA USTED DISPUESTO A PRODUCIR CAFÉ ORGÁNICO

ALTERNATIVA	ENCUESTADOS	%
SI	190	73%
NO	71	27%
TOTAL	261	100%

GRAFICO N° 15. ESTARÍA USTED DISPUESTO A PRODUCIR CAFÉ ORGÁNICO



CONCLUSIONES:

Se ha logrado concluir :

1. Que el grado de conocimiento que presentan los productores del distrito de La Peca con respecto a la producción de café orgánico es muy bajo con un 8% del total.
2. El nivel de aceptación que tienen los productores del distrito de la Peca con respecto a la posibilidad de producir café orgánico es bastante alto con un 73% del total.
3. la producción de café orgánico genera mayores utilidades que el café tradicional,obteniendo en promedio un rendimiento de 71% en utilidad neta
4. Se ha elaborado el programa de sensibilización para la producción de café orgánico en el distrito de la Peca el mismo que ha sido denominado produciendo para el consumidor, dentro del programa se incluyó: objetivos del programa, localización del programa, responsable del programa, dimensión del programa y las principales actividades dentro de cada dimensión.
5. APROCAM como entidad que aglutina a los diferentes eslabones de la cadena productiva de café en la zona de Amazonas y por ende el del Distrito de la Peca constituye el organismo más apropiado para encabezar y articular los esfuerzos de un plan de promoción y comercialización integral facilitando la generación de indicadores confiables para la valoración de la inversión a través del tiempo.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda que la asociación de productores (APROCAM) organice y se realice talleres de capacitación constantemente en el primer año, para que puedan ir adaptándose a la moderna tecnología de cultivar orgánicamente.
- El asesoramiento financiero debe ser continuo en los primeros 6 meses, para que no haya una mala gestión de dinero.
- Se plantea realizar un estudio de mercado para estimar la cantidad exacta de demanda en los próximos cinco años, y así también conocer nuestro mercado objetivo para tratar de posicionarnos como líderes productores de café orgánico.
- Se recomienda la aprobación del presente Plan de ejecución a fin de facilitar la consecución de objetivos y metas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Europea para el Ambiente (2010). Agricultural ecosystems. EEA, Copenhagen.
- Alvarado, F. (2011). Agricultura Ecológica en el Perú, algunos desafíos hacia la competitividad. Centro Ideas. Lima. Peru.
- Cafés/Bar In China (2011). Disponible en: Euromonitor Internacional. Caser: Riesgos de Mercados, pp. 1-15. Coffee in China. Año 2011. Disponible en: Euromonitor internacional.
- Centro de Atención Integral al Sector Agropecuario – CAISA, (2002), Caracterización de la agricultura ecológica, publicación del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – REGIONAL ATLÁNTICO
- Consumer Lifestyles–China (2010). Disponible en: Euromonitor Internacional.
- Comercio Exterior Agrario, (2013). Publicación de la Oficina de estudios Economicos y Estadísticos del Ministerio de Agricultura. Lima. Perú.
- Stanton, Etzel y Waiker (2005) Fundamentos de Marketing. 13a Edición. Mc Graw Hill – Interamericana. México.
- Kotler, P. Lañe, K. (2006), Dirección de Marketing. Doceava Edición Editorial Pearson, México.
- Ferrando, J. (2008), Marketing en Empresas de Servicios. Primera Edición. Editorial Alfaomega Grupo Editor. España.

- Fischer, Laura y Espejo, Jorge. (2002), Mercadotecnia, Tercera Edición, Mc Graw Hill, Mexico.
- Mariños L. Juan C. (2013), Impacto del Tipo de Cambio en las Agroexportaciones Peruanas, Trujillo, Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2007). Plan de Desarrollo de Mercado de China: POM CHINA. Año 2007. Disponible en: http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/Estudios%20Poms/POM_China.pdf.
- Perú: Congreso de la República (2006). Ley N° 29196 – Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica. Lima.
- Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2011). Towards a Green Economy: Pathways to sustainable development and poverty eradication. UNEP, Paris.
- PROMPERÚ. Perú: Exportaciones de productos orgánicos. Año 2010. Disponible en: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectoresproductivos/679273806radD5C90.pdf>

TESIS Y PROYECTOS CIENTÍFICOS

- Meneses Castro, Roger (2002). Evaluación de estrategias de comercialización de café orgánico del área mesoamericana y la República Dominicana. Trabajo de investigación para obtener el Título de Licenciado en Administración de la Universidad de Bogotá. Colombia.
- Colindres Mirian Elizabeth (2008). Estudio de mercado para la inserción del Café de orgánico en el Mercado Internacional. Trabajo de investigación

para obtener el Título de Licenciado en Administración de la Universidad Nacional de Trujillo. Perú.

- Huamán Valera, Isac (2011). Oportunidades de negocio en el mercado Chino: Café Organico. Trabajo de investigación de la Escuela de Post Grado de la Universidad Peruana de Ciencias. UPC. Lima, Peru
- Tudela Mamani, Juan (2006). Determinantes de la Producción Orgánica: Caso del Café Orgánico en los Valles de San Juan del Oro – Puno. Informe Tecnico Final del Consorcio de Investigacion Economica y Social. Puno. Perú

DIRECCIONES WEB

- www.monografias.com/trabajos5/com.shtl
- www.aulafacil.com/cursomarketing/cursocomportamiento/clase92-ht.
- [D:\Café, Cultivo, Variedades, Mercados y Producción en el Perú 01-07-2015. D:\El café orgánico rinde 30% más Economía Peru21.htmlhtml](#)

ANEXOS

ANEXO N° 01
CUESTIONARIO APLICADO A LOS CAFICULTORES DE LA
COMUNIDAD CAMPESINA DEL DISTRITO DE LA PECA – AMAZONAS

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO ORREGO

Esta encuesta se elabora con el propósito de medir el grado de conocimiento que tienen los pobladores y productores de la peca sobre el café orgánico: la cual nos servirá como guía para estudios pertinentes.

Se agradece su gentil apoyo:

Lea bien la pregunta antes de contestar si existe alguna duda preguntar al encuestador:

Marca con un aspa la respuesta que usted crea conveniente:

1. ¿Conoce usted el proceso productivo del café orgánico?

a. Si ()

b. No ()

2. ¿conoce usted las bondades del café orgánico?

a. Si ()

b. No ()

c. Muy Poco ()

3. ¿Conoce la rentabilidad del café orgánico?

a. Si ()

b. No ()

4. Que tipo de café produce?

a. Café Tradicional ()

b. Café orgánico ()

5. ¿Motivos por las cuales no produce café orgánico?
- a. Desconocimiento ()
 - b. Inversion ()
 - c. falta del apoyo del Estado ()
6. ¿te gustaría recibir orientación sobre la producción del café orgánico?
- a. Si ()
 - b. No ()
7. Como te gustaría que se le orientara técnicamente sobre la producción del café orgánico?
- a. Presencial (reuniones en la comunidad campesina la Peca ()
 - b. Entrega de folletos, revistas, manuales ()
 - c. A través de la radio local ()
 - d. T.A ()
8. ¿Estaría ustedes dispuesto a producir café orgánico?
- a. Si ()
 - b. No ()

GRACIAS

ANEXO N° 02
PROGRAMA DE SENSIBILIZACION A LOS AGRICULTORES DE CAFÉ
TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DEL DISTRITO DE LA
PECA – AMAZONAS

TALLER DE SENSIBILIZACION PARA
LOS AGRICULTORES DEL DISTRITO DE LA PECA

Es un Taller que va a permitir ayudar a sensibilizar a los agricultores de café tradicional, mediante una capacitación y asesoramiento sobre sus dudas respecto al café orgánico.

OBJETIVOS DEL TALLER:

- Dar a conocer las bondades del café orgánico con respecto al café Tradicional
- Promover la producción del café orgánico en el distrito de la peca
- Sensibilizar a los agricultores sobre la importancia que tiene producir café orgánico

TEMA:

- ¿Qué es el café orgánico? Reseña histórica.
- Ventajas y desventajas del café orgánico.
- Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto
- Proceso de siembra del café orgánico
- Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.
- Formas del financiamiento

LOCALIZACIÓN Y ALCANCE:

- Se dictara la charla en el Palacio Comunal del Distrito De la Peca, la cual durara 2 horas sábados o domingos.
- Agricultores del distrito dela Peca.

RESPONSABLES:

Unidad Ejecutora.

ESTRATEGIA METODOLOGICA:

Taller

ACTIVIDADES CRONOGRAMA:

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10.00 AM	LALA	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10.00 AM	ARENAL	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10.00 AM	CHONZA	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10.00 AM	CAMBIO PITEC	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10.00 AM	UN BATE	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10.00 AM	YACUPE	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

DURACION DEL PROGRAMA DE SENSIBILIZACION

Cuatro meses (20 semanas)

PRESUPUESTO:

	NATURALEZA DE GASTOS		
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
IMPRESIÓN DE FOLLETOS	1350	S/2.5	S/3375
ALIMENTACION	1400	S/20	S/2800
PASAJES	1400	S/30	S/28000
ASESORIA Y EXPOSITORES	2	S/10000	S/20000
GASTOS TOTALES			S/28975

BENEFICIOS:

- contribuye a la producción de un producto orgánico y con tendencias de consumo en mercados internacionales.
- contribuye a la conservación de los suelos y al cuidado del medio ambiente
- contribuye a la mejorara la en calidad de vida de los agricultores del distrito de la Peca.
- Contribuye a la producción de un producto altamente competitivo.