

Introducción

Entrevista por: Pedro Sebastian Jaimes Chacon, estudiante de ingeniería mecatrónica de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

El pasado 26 de octubre de 2021, se entrevistó por llamada telefónica a la Sra. Julia Beatriz Aramburú Aquino, productora independiente de café arábico de altura en Monobamba, en la selva de Jauja a alrededor de 1650 msnm, en el departamento de Junín, se trató de una entrevista con el objetivo de conocer sobre la producción de café de altura en el departamento de Junín para determinar cuáles son los problemas potenciales en el proceso de cosecha y postcosecha de café.

Entrevista

Entrevistador: ¿Cuál es el proceso que se lleva a cabo para realizar la producción de café, desde que se planta la semilla? (Cadena de valor del café)

Julia Aramburú Aquino: El procedimiento de cosecha del café tarda alrededor de 3 años, para luego pasar a la postcosecha, la cual es la parte más importante donde se le da el valor agregado al café. Pasando por la despupadora que pila el café, el lavado, el tostado y luego el empaquetado, aunque también se produce el café molido, siendo esta producción para consumo directo nacional, debido a las trabas que les hacen a los pequeños agricultores para los documentos.

Entrevistador: ¿Cuánto de la producción de café se empaqueta para la venta directa y cuánto en sacos para ser procesado ya sea por empresas exportadoras y otras?

Julia Aramburú Aquino: Todo el café es producido para llegar directo al consumidor, sin pasar por intermediarios, ya que debido a la venta de costales de alrededor de 60 kg, el precio era demasiado bajo, de alrededor de S/. 11.00 por kg, llegó a costar solo S/. 2.00, lo que causaba pérdidas y hacía la cosecha de café una actividad muy poco rentable.

Entrevistador: ¿Cómo se realiza el proceso de empaquetado para la venta directa, es con maquinaria o de manera manual, o ambas?

Julia Aramburú Aquino: El café producido suele ser el tostado entero, decido a que la conservación de este café es mayor que la del café molido, para lo cual se usa una máquina piladora para seleccionar los mejores granos y el empaquetado se realiza en las mismas plantas procesadoras, por el motivo de quitarse ese trabajo de encima, la empresa lo entrega listo, ya que el envasado toma mucho trabajo y consume mucho tiempo.

Entrevistador: ¿Cuál es el valor de grano sin empaquetar y cuánto es el calor de granos empaquetado?

Julia Aramburú Aquino: Los paquetes usados suelen ser los de ½ o 1 kg en sus presentaciones, con un precio de alrededor de S/. 35.00 por kilo de café de grano tostado con un puntaje de 92, cultivado a una altura de 1630 a 1800 msnm.

Entrevistador: ¿Cómo son las condiciones de empaquetado en Junín? (Temperatura y Humedad)

Julia Aramburú Aquino: Las condiciones para un buen empaquetado en cuanto a la temperatura y humedad suele ser la ambiente, que en Junín es alrededor de 11°C durante la cosecha, con una humedad de alrededor de 50%, lo que se considera un clima seco, debido a que el café absorbe la humedad.

Entrevistador: ¿Cuáles son los estándares de empaquetado en Junín?

Julia Aramburú Aquino: Para el empaquetado, se debe esperar en el proceso hasta que el café se enfríe, debido a que al envasarlo, este suelta sus gases y el empaque termina inflado.

Entrevistador: ¿Cuáles son los problemas con el empaquetado en Junín?

Julia Aramburú Aquino: El empaquetado que se lleva a cabo es muy trabajoso, siendo que solía hacerse manualmente, pero debido a consumo de tiempo se derivó a una empresa procesadora, que tiene a muchos productores haciendo uso de sus servicios de postcosecha, yendo desde temprano para poder ser atendido, para lo cual es un costo aparte, de alrededor de S/. 2.40 por el kilo de café procesado, además de los costos de transporte del café a la empresa, lo cual también corre por cuenta del productor.

Entrevistador: ¿Cuáles son las tecnologías usadas en el proceso de empaquetado en Junín?

Julia Aramburú Aquino: Las tecnologías usadas por la máquina son máquinas que cuentan con obreros que revisan su funcionamiento, siendo hasta el mismo cliente testigo de todo el proceso.

Entrevistador: ¿Cuáles son las condiciones que deben tener los empaques para garantizar la buena calidad del café?

Julia Aramburú Aquino: Los envases deben estar limpios, se debe realizar en un ambiente aparte, además de considerar una adecuada limpieza de la máquina, mientras que para los envases se pueden utilizar los simples o las bolsas platinadas, las cuales cuestan alrededor de S/. 3.00 a S/. 4.00 soles cada una, siendo estas más costosas por su presentación.

Entrevistador: ¿Cómo llevan la cuenta de los registros de producción, cree que sea beneficioso usar esos registros para mejorar la producción de café?

Julia Aramburú Aquino: No se toman en cuenta registros, solo se atienden por pedidos, se hace lo necesario pero no más debido a la demanda. La cosecha más fuerte del año se lleva a cabo en mayo, donde se ve en realidad cuanto se produce, además de que en las primeras cosechas sale muy poco café y va en aumento, pero estas medidas son muy subjetivas, no se lleva un registro real de la cantidad de café producido, por lo que no se sabe si la producción es o no realmente rentable.

Conclusión

La Sra. Julia Aramburú Aquino tiene mucha experiencia en cuanto a la cosecha y postcosecha de café en Junín, mencionó la cadena de valor de este, además de los procesos que se llevan a cabo para poder comercializarlo directamente al consumidor. Además de conocer las tecnologías que se usan para el proceso de empaquetado del café y las condiciones óptimas para poder producir un café de altura de calidad. En conclusión, la información compartida fue de mucho valor para conocer la realidad de la caficultura en el departamento de Junín.