Preguntas para la sesión de zoom de la entrevista de café:

1. ¿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)

2. ¿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?

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

4. ¿Cuál es el valor de grano sin empaquetar y cuánto es el calor de granos empaquetado?

5. ¿Cómo son las condiciones de empaquetado en Junín? (Temperatura y Humedad)

6. ¿Cuáles son los estándares de empaquetado en Junín?

7. ¿Cuántos productores tienen problemas con el empaquetado en Junín?

8. ¿Cuáles son las tecnologías usadas en el proceso de empaquetado en Junín?

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

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

NOTAS:

Amarurú

precio sin empaquetar -> 100 o 200 $ más 750 soles quintal 12% humedad 75% rendimiento 350-850 café de altura

precio empaquetado -> 100kg: 6g -> 8soles 15 soles el kilo 30 soles café premium

peso más vendido: 200 gramos (250g pérdida por tostado)

amazonas -> ucubamba -> cajaruro

Características de la cosecha para un buen café:

- Dependen de la variedad del café

- Buenas tierras (ricas en potasio, calcio, fósforo)

- Bajas temperaturas adecuadas

- Iluminación adecuada

- Agua usadas (PH no mayor de 7 de acides, que no sean servidas sino de manantial)

- Secado en carpas solares (en bosques nublosos, se tapa cuando cae la llamada "escarcha")

- Evitar que el café absorba de nuevo la humedad

Procedimiento altamente artesanal, no hay maquinaria involucrada.

La tasa se califica por un número.

Por el problema de la roya (plaga) se perdieron casi el 90% del café nativo.

Ahora hay semillas híbridas (catimoros, no son de alta tasa, pero sí de gran producción).

"La mayoría de los productores de café son los agricultores más pobres, es bastante sacrificado y muy primitiva la producción; por cosecha recogen 2 o hasta 5 quintales por hectárea"

En el proceso de la postcosecha.

Se llevan los granos a otras cooperativas que cuenten con procesadoras de café para seleccionar y separar el café.

El café se debe exportar al 75% de rendimiento de grano y al 12% de humedad

No realizan el empaquetado en sobres que se vayan directamente al consumo, no es política del mercado darle valor agregado a la materia prima. Los exportadores compran café pergamino.

El empaquetado se realiza mediante microempresas que venden el empaque y se lleva a cabo artesanalmente. El café se tuesta, se empaca y se vende.

El Perú no suele consumir café. El precio de un verdadero café es del alrededor de 60 a 85 por kilo.

A la hora del tueste, 1 kg de café disminuye alrededor de 200g.

El café es un anticancerígeno.

El café que se consumen en la ciudad es café que los productores botan.

"La tecnología es la clave; hay que adquirir prototipos de maquinarias y adaptarlos a nuestra realidad y a partir de eso darle valor agregado al café y darle más valor al productor"

"Darle un valor agregado al café es todo un proceso económico"

Precio empaquetado: S/. 80 el kilo -> aproximadamente 200g por S/. 18

S/. 60 el kilo -> aproximadamente 200g por S/. 12

Precio no empaquetado (1 quintal de café pergamino al 75% de rendimiento de grano y al 12% de humedad): S/. 750 en el mercado nacional, el precio de exportación depende de la bolsa de New York, el cual se actualiza constantemente. Alrededor de los 100 - 200 $ el quintal.

300kg en 3 horas -> Señora con experiencia en el embolsado de café.

Estándares de empaquetado:

"El café es altamente rentable, ganas hasta el 200%, el perjudicado es el productor"

"Si el productor lo tuesta y lo envasa va a competir precios en el mercado"

"El empaquetado es decisivo en la producción, así como se tuesta rápido, se debe empacar rápido"

"El hecho de que el empaquetado sea manual es demasiado trabajo para realizarse manualmente, no es como una máquina robotizada, que puede hacer cualquier cantidad, además de que el empacador debe tener bastante experiencia"

"No hay tecnologías aplicadas al empaquetado, en el Perú, eso es más en otros países como Suecia"

Condiciones para el empaquetado:

Que el material sea orgánico, pero es difícil de encontrar.

¿Cómo se lleva la cuenta de la producción, se sabe la producción diaria?

No se lleva la cuenta de los paquetes producidos, se cuenta por la cantidad de kilos producidos.

Sustentación:

"En el mercado se puede ingresar con precios de competencia y se elevan los ingresos del productor"

"Somos parte de una economía mundial, se tiene que competir con la alta mecanización tecnológica de la ciencia de la tecnología brasileña aplicada a la agricultura de café, en donde 2 hombres cosechan 50 toneladas de café diario, en el Perú 30 hombres hacen 1 tonelada por día, en Brasil se usa maquinaria tecnológica de alta para toda la producción"