



GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME



Retos en Calidad para los productores del café



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



Producción de café en el Perú

En el periodo 2020-21, el Perú ocupa el **octavo** lugar en **exportación y producción** de café a nivel mundial. Estados Unidos, Alemania y otros países de la Unión Europea encabezan la lista de mercados destino para el café peruano (MIDAGRI, 2020).

En los últimos años, el **consumo mundial** de café se ha mantenido al alza, pasando de 151 millones de sacos en la campaña 2014/15 a **162.8 millones de sacos** en la campaña 2019/20. Los precios, sin embargo, han ido decreciendo debido a distintos factores, como excedentes o especulaciones de la bolsa. Es por ello que en el Perú se debe trabajar para mejorar la infraestructura de la calidad en toda la cadena de valor y así poder exportar **café certificado y especiales** que se venden a precios más altos.



Principales mercados destino



Fuente
Midagri

Consumo mundial del café

Entre **85%** y **90%** del consumo mundial se concentra en **café convencionales**, que abarcan café soluble instantáneo y otras bebidas en base a café. El otro **15%** o **10%** se orienta a los **mercados certificados y los especiales**.

Los café certificados son producidos bajo estándares ambientales, sociales y de calidad que logran ser reconocidos a través de **sellos**

o certificaciones, como los otorgados por Orgánicos, Comercio Justo, UTZ, Rainforest Alliance, C.A.F.E. Practices, 4C, entre otros. Respecto a los café especiales, estos son comercializados en cafeterías que están dispuestas a pagar una prima sobre el precio a cambio de la calidad superior del grano.



A photograph showing a lush, green mountain landscape with a valley filled with coffee plants. Mist or low clouds are visible in the lower part of the valley, creating a serene atmosphere. The sky is clear and blue.

Tarapoto, San Martín

La relevancia social de producir café

Actualmente, el departamento de **San Martín** se mantiene como primera productora de café a nivel nacional. Es por esto que el proyecto QOSP Perú - “Fortaleciendo la calidad en café y cacao en el Perú” la considera como **región piloto**, para luego ampliar su área de intervención a otros departamentos.

En San Martín hay aproximadamente **94 mil hectáreas** de café sembradas por alrededor de **45 mil familias**, con una productividad de **19 quintales** (909 kilogramos) en promedio por hectárea (DGESEP-MIDAGRI), lo cual supera el promedio nacional pero está muy por debajo de ser un rendimiento óptimo para que los pequeños productores sean competitivos en el mercado.

Sinergias multisectoriales para superar retos

La cadena de valor del café es similar en comparación a otras cadenas de productos agroindustriales, con eslabones que van desde **proveedores de insumos**, producción, acopio y comercialización del grano hasta el **procesamiento industrial**, comercialización de derivados y los consumidores finales.

En cada uno de los eslabones se encuentran diferentes actores que deben luchar por ser cada día más **productivos y competitivos**, de la mano de instituciones que ofrecen distintos tipos de apoyo, como ONGs, gobiernos regionales, entidades del Estado y de Cooperación Internacional. Todos estos actores secundarios crean sinergias para ayudar a superar los retos de la calidad que enfrentan los productores en la cadena de valor del café.



Jilili, Piura





Un ejemplo potente de esfuerzo multisectorial es el proyecto QOSP Perú - “Fortaleciendo la calidad en café y cacao en el Perú” que desarrolla estrategias a través de tres componentes:

Competencia técnica y sostenibilidad

Mejorar la competencia técnica del **Sistema Nacional de Infraestructura de Calidad**.

Cumplimiento

Mejorar el **cumplimiento de las normas y reglamentos técnicos** internacionales por parte de las PYME.

Conciencia de la calidad

Aumentar la **conciencia de la calidad** desarrollando actividades de promoción y políticas.

Cada uno de estos componentes tiene distintos beneficiarios y actividades altamente especializadas. El QOSP Perú - “Fortaleciendo la Calidad en Café y Cacao del Perú” es un proyecto de cooperación de **SECO** (Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza) y se desarrolla en un esquema de co-gestión entre la **ONUDI** (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial) y el **INACAL** (Instituto Nacional de Calidad) como contraparte técnica.

Retos en el mercado de cafés certificados y especiales

A través de la **certificación y sellos de calidad**, los productores buscan un mecanismo para dar **valor agregado** a su café y así poder comercializarlo a un mejor precio a través de negociaciones directas con los compradores. Sin embargo, en los últimos años, la producción de cafés certificados y especiales ha estado creciendo más que su demanda, generando que no todo el café producido se haya podido vender como tal, generando pérdidas a los productores.

Lo que sucede es que el mercado, además de certificados, está exigiendo **calidad**. Eso se traduce en un café con cero defectos y con un mínimo de **83 puntos en taza**.

Puntos en taza

-75 puntos

Defectivo

+75 puntos

Comercial

+80 puntos

Grano duro

+83 puntos

Grano Estrictamente duro

+85 puntos

Especial

Visión para superar los retos

Para superar los múltiples retos a los que se enfrentan los productores de café, es crucial que el proceso de implementación de los servicios de la infraestructura de la calidad se desarrolle articuladamente entre todos los eslabones de la cadena, desde la **producción** hasta el **mercado**. Existe un desconocimiento sobre la importancia de los componentes de normalización, metrología y acreditación a lo largo de toda la cadena. Es por ello que debemos promover **estrategias de difusión** potentes, generar espacios para desarrollo de capacidades e implementar tecnologías.













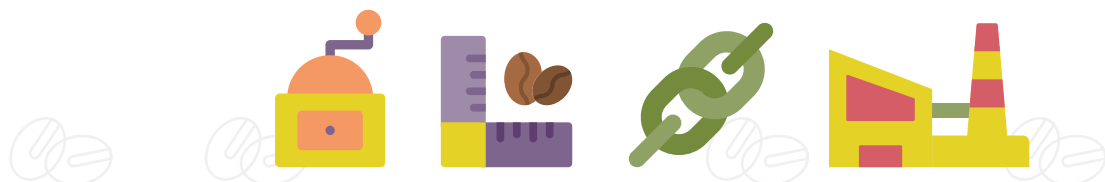
Actividades de apoyo a la Cadena de Valor

 Elaborar propuestas de **Normas Técnicas Peruanas en café** para apoyar a los productores.

 Evaluar las necesidades de calibración en las cadenas de café en San Martín.

 Brindar **asistencia técnica a laboratorios** de relevancia para la cadena del café, dentro o fuera de las cooperativas, para que se acrediten.

-  Implementar los Sistemas Internos de Control - SIC en las organizaciones de café orgánico.
-  Crear un **Sello Nacional para los productos orgánicos** en la cadena de valor del café.
-  Brindar asistencia técnica a organizaciones empresariales para estandarizar y validar las buenas prácticas de cosecha y poscosecha de café, así como programas para su buen uso.
-  **Capacitar a productores y analistas** sobre la calidad del café en San Martín e incrementar competencias.
-  Formar y certificar a catadores de cafés (especiales y de volumen).
-  Contribuir con las iniciativas existentes sobre una **marca o sello país** y marcas regionales para café de calidad en café.
-  Evaluar la factibilidad de la adopción de la tecnología Blockchain (cadena de bloques) en el café.
-  **Apoyar y difundir las actividades que realicen los CITEs** y otras entidades que puedan brindar sus servicios a las cadenas del café en el Perú.
-  Fortalecer las capacidades de facilitadores y/o expertos locales de los OEA (Operadores Económicos Autorizados) en temas de calidad.
-  Sensibilizar sobre la importancia de utilizar los servicios de la IC, como la aplicación de las **normas técnicas** nacionales e internacionales para beneficio del café y su promoción.



Los **productores de cafés peruanos** necesitan apoyo para poder elevar la calidad de su producto y comercializarlo de manera más efectiva en el mercado internacional.



Síguenos:



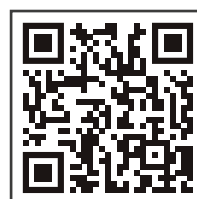
/GQSPPeru

Visítanos:

 gqspperu.org

Fotografías:
Pexels.com
Pixabay.com
Shutterstock
Unsplash.com

© Fernando López / PROMPERÚ



©Copyright ONUDI 2021
ONUDI Departamento de Digitalización, Tecnología e Innovación (DTI)
Vienna International Centre, P.O. Box 300, 1400 Vienna, Austria
gqsp@unido.org
www.unido.org

