

**UNIVERSIDAD NACIONAL
"TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA"
DE AMAZONAS**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES.

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE TURISMO Y
ADMINISTRACIÓN.**



**"ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL
DISTRITO DE SAN IGNACIO, PROVINCIA SAN IGNACIO DEPARTAMENTO
CAJAMARCA COMO EJE CAFETALERO, 2014"**

**INFORME DE CURSO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADO EN TURISMO Y ADMINISTRACION**

AUTORA

Bach. ALEE GIANCARLO NÚÑEZ CARRIÓN

JURADOS

ARQ. ARTURO DÍAZ JÁUREGUI

PRESIDENTE

LIC. LYNN K. MENDOZA ZUTA

SECRETARIO

RA. MARITZA REVILLA BUELOTH

VOCAL

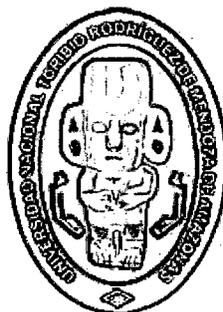


CHACHAPOYAS- AMAZONAS - PERÚ

27 MAY 2015

2014

UNIVERSIDAD NACIONAL
“TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA ”
DE AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO Y ADMINISTRACIÓN



**“ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL
DISTRITO DE SAN IGNACIO, PROVINCIA SAN IGNACIO DEPARTAMENTO
CAJAMARCA COMO EJE CAFETALERO, 2014”**

**INFORME DE CURSO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADO EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN**

AUTOR:

BACHILLER: ALEE GIANCARLO NÚÑEZ CARRION

JURADOS:

ARQ. ARTURO DÍAZ JÁUREGUI	PRESIDENTE
LIC. LYNN K. MENDOZA ZUTA	SECRETARIA
DRA. MARITZA REVILLA BUELOTH	VOCAL

CHACHAPOYAS-AMAZONAS-PERÚ

2014



27 MAY 2015

UNIVERSIDAD NACIONAL
“TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA ”
DE AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO Y ADMINISTRACIÓN



**“ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL
DISTRITO DE SAN IGNACIO, PROVINCIA SAN IGNACIO DEPARTAMENTO
CAJAMARCA COMO EJE CAFETALERO, 2014”**

**INFORME DE CURSO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADO EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN**

AUTOR:

BACHILLER: ALEE GIANCARLO NÚÑEZ CARRION

JURADOS:

ARQ. ARTURO DÍAZ JÁUREGUI	PRESIDENTE
LIC. LYNN K. MENDOZA ZUTA	SECRETARIA
DRA. MARITZA REVILLA BUELOTH	VOCAL

CHACHAPOYAS-AMAZONAS-PERÚ

2014



DR. VICENTE MARINO CASTAÑEDA CHAVEZ
RECTOR DE LA UNIVERSIDAD

DR. JOSÉ ROBERTO NERVI CHACON
VICERRECTOR ACADEMICO

DR. EVER LAZARO BAZÁN
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

ABOG. BARTON GERBASI SAJAMI LUNA
DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES



JURADO

ARQ. ARTURO DÍAZ JÁUREGUI
PRESIDENTE

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Díaz Jáuregui', written over a horizontal line.

LIC. LYNN K. MENDOZA ZUTA
SECRETARIA

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Lynn K. Mendoza Zuta', written over a horizontal line.

DRA. MARITZA REVILLA BUELOTH
VOCAL

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Maritza Revilla Bueloth', written over a horizontal line.



CONTENIDO

I. CONTENIDO	14
A. TITULO	14
1. OBJETIVOS	14
II. MÉTODOS ESPECÍFICOS EMPLEADOS EN LA INVESTIGACIÓN	15
A. MÉTODOS	15
1. INDUCTIVO:	15
2. ANALÍTICO:	15
3. DEDUCTIVO:	15
III. CARACTERISTICAS GENERALES DEL AREA QUE INVOLUCRA: DISTRITO SAN IGNACIO	16
IV. MARCO TEORICO DE LA INVESTIGACION	19
A. DEFINICIONES	19
1. EL CAFÉ	19
2. CAFES ESPECIALES DEL PERU	19
3. TERRITORIO	19
4. ORDENAMIENTO AMBIENTAL DEL TERRITORIO	20
5. VULNERABILIDAD DEL TERRITORIO	20
6. ORDENAMIENTO TERRITORIAL	20
7. CADENA PRODUCTIVA	22
8. CLUSTERS	22
V. ANTECEDENTES	24
A. ANTECEDENTE ECONOMICO	24
B. A NIVEL INTERNACIONAL	24
C. A NIVEL NACIONAL	35
1. DIAGNÓSTICO DEL CLUSTER DEL CAFÉ DEL PERÚ	35
2. ÁMBITO Y DIMENSIÓN DEL CLÚSTER	35
3. DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA	35
4. DIMENSIÓN DEL CLÚSTER	36
5. PERU EXPORTADOR	38
D. A NIVEL REGIONAL	39
E. A NIVEL LOCAL	40
VI. RESULTADOS	46
A. CLUSTER DE CAFÉ EN SAN IGNACIO	47
VII. DISCUSION	49
VIII. CONCLUSIONES	54



1. El café en el Distrito de San Ignacio posee factores de gran importancia de su producción, comercialización y su consumo generando así grandes ganancias, donde compiten con grades mercados.	54
IX. RECOMENDACIONES	56
X. BIBLIOGRAFIA	57

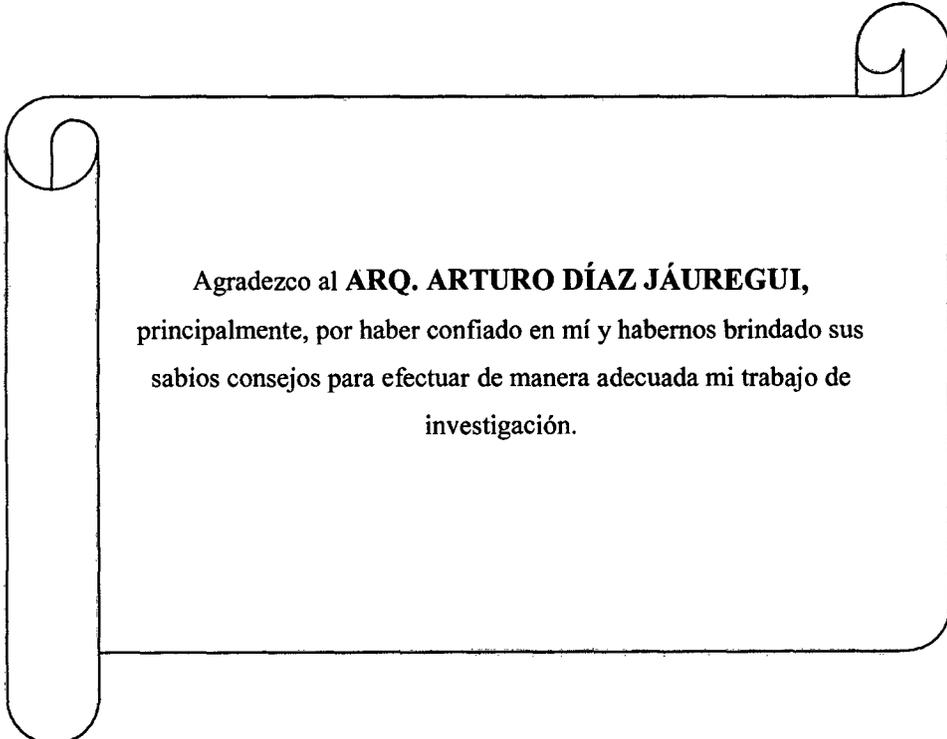


DEDICATORIA

A mis padres Giovanni Núñez Ramírez, Arminda Carrión Melendrez y mis hermanas Raquel, Yovana y Ana Maria por haberme apoyado en todo momento, por sus sabios consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien.



AGRADECIMIENTO

A decorative scroll-shaped frame with rounded corners and a vertical strip on the left side, containing the text of the acknowledgments.

Agradezco al **ARQ. ARTURO DÍAZ JÁUREGUI**,
principalmente, por haber confiado en mí y habernos brindado sus
sabios consejos para efectuar de manera adecuada mi trabajo de
investigación.



INTRODUCCION

El pequeño agricultor cafetalero, con poca tenencia de tierra y escasa capacidad de producción, individualmente no posee ningún tipo de poder ante un complejo sistema de distribución y comercialización que lo margina. Ante esta situación, los pequeños caficultores no han hallado mejor manera para lograr su inclusión al sistema, que la conformación de diversos tipos de organizaciones, con lo que se enfrentan en mejores condiciones al universo cafetalero. Estos comités de productores, asociaciones y cooperativas, actualmente agrupan al 30% de los caficultores nacionales; siendo el sistema cooperativo, el que ha demostrado mayores fortalezas para empoderarse en el mercado nacional e internacional.

El presente trabajo tiene por finalidad conocer el ordenamiento territorial para el desarrollo sostenible en el distrito de San Ignacio como eje cafetalero. Por ello se ha analizado el impacto de la producción de café con la finalidad de analizar el efecto en la economía de los productores involucrados.

Se ha utilizado el método deductivo mediante la recopilación de información bibliográfica sobre la evolución histórica del café en San Ignacio y los principales retos para la producción adecuada del café para abastecer la necesidad en el entorno socioeconómico para analizar el caso particular de la ciudad de San Ignacio.

Las limitaciones de este trabajo y de esta modalidad están dadas por el corto tiempo de ejecución, así como por la poca disposición de información de nuestra ciudad y de la región.

El presente trabajo se ha estructurado de la siguiente manera está dividido en nueve capítulos, en los primeros capítulos encontramos los objetivos por los cuales se realiza esta investigación, la metodología utilizada para la investigación que es el método inductivo para la recopilación de información lo que principalmente es información bibliográfica, definiciones básicas utilizadas en toda la investigación y que serán utilizadas, antecedentes



internacionales donde se encontraran los principales exportadores e importadores de café en el mundo, como ayudan al desarrollo socioeconómico en el área donde se desarrolla, antecedentes nacionales donde veremos el desarrollo del clúster cafetalero del Perú en cuanto a su diagnóstico, ámbito y dimensión, delimitación geográfica, etc. y antecedentes regionales tomando como base la exportación de café en la región Cajamarca así como las principales instituciones privadas (asociaciones) y antecedentes locales aquí se encuentra la descripción de los tipos y especies de café que se cultivan en San Ignacio y Jaén, principales actividades económica, en el quinto capítulo encontramos los resultados obtenidos después de la investigación donde propongo la realización de un clúster de café en San Ignacio donde se agrupara a las diferentes asociaciones y cooperativas cafetaleras para hacer de este un producto de exportación y por ende el desarrollo socioeconómico de los involucrados para logra este resultado se propone técnicas para el cuidado de las plantas de café mediante el manejo y uso de las tierra, propongo capacitar o enseñar a la población temas como el cuidado del medio ambiente para la conservación de los ecosistemas, buenas prácticas de cultivo, el sexto encontramos las discusiones se encuentra los desafíos y oportunidades que se encuentran en el desarrollo del tema así como los principales impactos que genera a los productores involucrados y séptimo capítulo conclusiones encontradas después de la investigación realizada.



RESUMEN

En la investigación “ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL DISTRITO DE SAN IGNACIO PROVINCIA SAN IGNACIO DEPARTAMENTO CAJAMARCA COMO EJE CAFETALERO, 2014” es una propuesta que se inicia con la revisión de información bibliográficas, la ordenación y planificación de los recursos cafetaleros del distrito de San Ignacio, con la finalidad de desarrollar sosteniblemente las potencialidades cafetaleras (caficultura) para dinamizar y ampliar la oferta de este distrito, Se trata de un esfuerzo por identificar los principales problemas y soluciones para avanzar en la perspectiva del desarrollo regional con el aporte de actores privados, comunitarios y públicos. Después de la evaluación de los recursos que tiene la provincia de San Ignacio llegamos a la conclusión de que esta región tiene un gran potencial cafetalero lo que nos ha permitido identificar potenciales agrícolas, comerciales y turísticos ya que este espacio alberga entes de motivación capaces de generar desplazamiento turístico.

En la construcción de una sociedad que sea equitativa, socialmente justa y ambientalmente sana se nos presenta una serie de retos. Muchos de los productores de países en vías de desarrollo y particularmente los pequeños productores del sector social, se encuentran intentando aplicar la fórmula que se requiere para alcanzar la sustentabilidad: cómo producir conservando y cómo conservar produciendo, y a partir de ello, mejorar la calidad ambiental y la calidad de vida de toda la población y de las generaciones del futuro.

La investigación se propone diagnosticar las características espaciales y territoriales que tiene la región Eje Cafetero (San Ignacio) dentro del propósito de ser considerada como un territorio del conocimiento, y formular unas líneas estratégicas de actuación para avanzar en esa dirección desde una visión estratégica.

Más allá de su importancia económica, la producción cafetalera cumple también un significativo rol social y ambiental para el país. En el distrito de San Ignacio genera la mayor cantidad de empleos y de ingresos, además de un conjunto de servicios ambientales.



Pero los crecientes volúmenes de exportación no han ido a la par con un incremento de la productividad en los cafetales, que sigue oscilando entre los 12 y los 15 qq/Ha/año.

Se estima que la edad de más de la mitad de los cafetales supera los 20 años, y que requieren de rehabilitación y renovación. Para lograr el rejuvenecimiento del parque cafetalero nacional se necesitará una propuesta técnica validada, que tendrá que ser promovida por extensionistas bien entrenados, con capacidad para orientar adecuadamente a los productores durante estos procesos.

Esta investigación busca el desarrollo económico social y ambiental generando:

- Mayores ingresos por el incremento de la productividad y calidad de café.
- Mejor precio por la mejor calidad del producto.
- Menores costos en el proceso productivo
- La actividad de la caficultura se torna rentable,
- Propicia el ahorro del productor, ya que su actividad genera excedentes.
- Motiva las inversiones en la finca.
- Promueve la diversificación de las actividades productivas.
- Fortalecimiento de la unidad afectiva y económica familiar.
- Evita la migración a la selva y sus consecuencias sociales y ambientales.
- Genera mayor empleo y mejores condiciones de trabajo,
- Mejora la educación, salud y vivienda.
- Incremento de los cultivos de café
- Mayor cantidad de insumos orgánicos,
- Mejora el hábitat para la biodiversidad natural.
- Mejora la cobertura de los suelos
- Crea condiciones para la reforestación.
- Mejoramiento de las condiciones básicas de saneamiento,
- Disminución de la tala de árboles para obtención de nuevas áreas cultivo.



El estudio incorpora un análisis en relación a las tendencias y precios en los mercados, los principales importadores, las principales ferias y eventos relacionados con la industria, algunas recomendaciones a los productores y a los gobiernos nacional, regional y local, así como algunos links que proveen con información complementaria clave para los productores organizados y exportadores interesados en incursionar en estos mercados.

En este trabajo pretendemos valorar el impacto ambiental en el cultivo y procesamiento del café y su repercusión social, proponiendo la caficultura sostenible como vía de desarrollo.

Invitamos a continuación a leer este documento y a usarlo como una herramienta de información para visualizar el mercado del café y las posibilidades que ofrece al mercado nacional e internacional “Café de San Ignacio café de verdad”.



I. CONTENIDO

A. TITULO

"ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL DISTRITO DE SAN IGNACIO PROVINCIA SAN IGNACIO DEPARTAMENTO CAJAMARCA COMO EJE CAFETALERO, 2014"

1. OBJETIVOS

a) GENERAL:

Analizar los lineamientos del "Ordenamiento Territorial para el Desarrollo Sostenible en el distrito de San Ignacio Provincia de San Ignacio Departamento Cajamarca como Eje Cafetalero, 2014" que permita orientar su crecimiento, uso y ocupación hacia un modelo de desarrollo sostenible y contribuya a cohesionar y movilizar a sus actores tras intereses y propósitos comunes.

b) ESPECIFICOS:

1. Diseñar un proceso metodológico de análisis Distrital para el ordenamiento territorial sostenible en el distrito de San Ignacio en base a su eje cafetalero.
2. Describir lineamientos estratégicos del desarrollo sostenible a partir de la actividad cafetalera del distrito de San Ignacio.
3. Proponer una estructura del plan de ordenamiento territorial para el desarrollo de caficultura sostenible.



II. MÉTODOS ESPECÍFICOS EMPLEADOS EN LA INVESTIGACIÓN

A. MÉTODOS

El método es el conjunto de procedimientos y operaciones lógicas mediante las cuales se resuelve en forma ordenada una tarea de naturaleza teórica y práctica para la presente investigación se utilizaron los siguientes métodos:

1. INDUCTIVO:

Para el acopio de información de fuentes bibliográficas, a través de la técnica documental y así elaborar el marco teórico conceptual que permite formar un cuerpo de ideas sobre el tema de investigación. En esta técnica se utilizó el instrumento de fichas bibliográficas para registrar y localizar la fuente de investigación.

2. ANALÍTICO:

En la discusión del informe se aplicó un análisis a los diferentes componentes para el desarrollo del tema de investigación.

3. DEDUCTIVO:

Para la articulación y contratación del informe



III. CARACTERISTICAS GENERALES DEL AREA QUE INVOLUCRA: DISTRITO SAN IGNACIO

SAN IGNACIO

Ubicación: La Provincia de San Ignacio está ubicada en el departamento de Cajamarca, al norte del Perú y limita con el Ecuador.

Ubicada desde los 4°18' a los 5°28' de latitud Sur y desde los 78°57' a los 79°23' de longitud oeste, destacan en su geografía los andes septentrionales o páramos, como los de Santa Ana y Tabaconas que ocupan una área pequeña de la cordillera occidental, al norte de los andes peruanos entre los ríos Blanco, Tabaconas (aguas arriba) y Canchis y la yunga tropical (selva alta), que se caracteriza por ser una zona de bosques montañosos casi permanentemente lluviosos y nublados, comprendiendo en la misma, algunos valles del bosque seco.

Extensión: 4990.30 Km²

Población: 149,987 Habitantes.

Altitud: Se extiende de los 450 m.s.n.m. en el Chinchipe hasta los 3700 m.s.n.m. en la Cordillera de Pan y Azúcar y de la Viuda.

Clima: Cálidos en los valles bajos del Chinchipe y Tabaconas (30° C) templado o frío en las zonas altas. Las épocas de lluvias son de enero a abril. El clima es benigno y primaveral.

Capital: La ciudad de San Ignacio, se localiza a 1324 m.s.n.m. entre los 78° 59' 15" longitud oeste y los 05° 07'35" latitud sur.



Producción: Café, Arroz, Frutales, Ganadería, Minería.

Acceso: Por vías terrestres se vincula con el resto del país a través de la carretera San Ignacio Jaén, Chamaya que empalma el gran eje vial o Río Marañón y la carretera Marginal de la selva.

Del mismo modo estamos unidos al Dpto. de Piura, a través de la carretera San Ignacio-Huancabamba.

División Política: Cuenta con 07 distritos

- San Ignacio
- Chirinos
- Tabaconas
- Namballe
- Huarango
- La Coipa
- San José de Lourdes

Características de la cuenca del río Chinchipe: Se origina en los ríos Canchis y Namballe (Distrito de Namballe), cuyo curso constituye el límite entre Perú y Ecuador en la parte norte de la provincia, y en la Quebrada San Francisco (en San José de Lourdes), el río Tabaconas que define el límite provincial con Jaén, y el río Chirinos el cual atraviesa la provincia en el extremo oriental.

La cuenca del río chinchipe, con sus principales afluentes: Chirinos, Tabaconas y Namballe, forma parte de la gran cuenca del río Marañón y es la que organiza la vida de la provincia al irrigar fértiles valles (del Chinchipe, del Tabaconas o Tamborapa, del Chirinos, del Namballe y del Canchis).



Población: Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática del Perú (INEI), en 1997 la población Sanignacina era de 121,397 habitantes, de las cuales 12,625.288 habitantes viven en la ciudad y 108,771.712 viven en las en las zonas rurales. El índice de crecimiento anual es de 2.6%.

La población Sanignacina para el 2005 será 149,987 habitantes.

Actividades económicas: La actividad agrícola (café y cacao),y pecuaria (crianza de ganado vacuno), es la principal alternativa de desarrollo en el corto plazo, mientras las actividades de turismo y silvicultura (manejo de bosques), se convierten en importantes para el largo plazo.

También es importante el desarrollo de la apicultura dadas las ventajas comparativas en cuanto a la calidad de miel y polen que se obtiene en la zona.

El comercio en la actualidad a adquirido gran importancia, las actividades comerciales de mayor dinamismo son la venta al por mayor de productos agropecuarios, venta de combustibles, medicamentos, comidas y bebidas.

Abastecimiento de agua y saneamiento: En San Ignacio, la instalación del servicio de agua potable y desagüe, ha tenido un avance muy lento y solo satisface a una pequeña proporción de la población urbana, sin embargo en el año 1996 se mejoró el servicio de agua de uso doméstico con la obra de agua López-San Ignacio, ampliando el servicio de 2 a 4 horas diarias y se espera la ejecución del proyecto integral de agua potable San Ignacio.



IV. MARCO TEORICO DE LA INVESTIGACION

A. DEFINICIONES

1. EL CAFÉ

El café desempeña un papel crucial para millones de familias campesinas en el mundo en desarrollo. Las pequeñas fincas cafetaleras producen el 75% del café mundial y su sobreproducción en la década de los años 90 produjo perdidos de hasta el 50% en el ingreso de los productores y de los países que tienen al café como principal fuente de divisas. En los últimos años el precio se ha recuperado; la volatilidad del mercado, desfavorables condiciones del comercio, falta de políticas favorables, difícil acceso a las líneas financieras y falta de información adecuada privan a millones de pequeños agricultores de su derecho a mejores condiciones de vida. En el Perú son 150 mil familias de pequeños agricultores que tienen al café como medio de vida.

2. CAFES ESPECIALES DEL PERU

El Perú dispone de condiciones favorables para la producción de Cafés Especiales por presentar diversos pisos ecológicos con climas propicios para su cultivo. Además de experiencia de los agricultores en el cultivo de variedades de alta calidad, tipo Arábigo Parche, Typica, Bourbon, producidos bajo sombra. La demanda mundial crece y sigue creciendo. Perú el año 2000 exportó 130 000 Qq, el 60% era café orgánico.

3. TERRITORIO

Es considerado como el entorno en el cual se desarrollan los asentamientos humanos, y también complementariamente puede ser concebido como un sistema socio ecológico complejo que se ve modelado por la dinámica económica, social, cultural, política, ecológica, normativa (Anderies et all., 2003).



4. ORDENAMIENTO AMBIENTAL DEL TERRITORIO

Como proceso planificado de naturaleza política, técnica y administrativa plantea organizar y administrar el uso y ocupación de un espacio, en conformidad con las condiciones naturales y de los recursos naturales, la dinámica social y cultural, la estructura productiva, los asentamientos humanos y la infraestructura de servicios y como un **instrumento de gestión** busca la organización estratégica de esta estructura territorial de forma que se aproxime a una relación armoniosa entre el sistema ecológico y el sistema espacial antrópico, propiciando un desarrollo sustentable más equilibrado y una mejor calidad de vida de la población. (ICAA, 2010). Además, permite definir áreas del territorio que se destinarán a distintos usos, en concordancia con los diferentes intereses y necesidades de la sociedad en un enfoque del aprovechamiento integral de la naturaleza. (Achkar, M et all., 2005).

5. VULNERABILIDAD DEL TERRITORIO

Esta dada por la relación entre la exposición del territorio, su sensibilidad y la capacidad adaptativa frente al cambio climático como amenaza sinérgica con las otras amenazas existentes y con los impactos que genera sobre los sistemas ecológicos y socioculturales. La gestión para la disminución de la vulnerabilidad del territorio es un propósito y esfuerzo para la adaptación y la mejor estrategia de sostenibilidad a largo plazo, ya que genera territorio a través de un ejercicio legítimo de la gobernanza para la construcción colectiva del territorio. (Medina M, 2010).

6. ORDENAMIENTO TERRITORIAL

Es un proceso político-técnico a través del cual se organiza el uso y ocupación del territorio en función de sus características biofísicas, socio-económicas, culturales, político-administrativas, sus potencialidades y limitaciones a efectos de generar procesos de desarrollo sostenible.(Rubiano, D.M & Ramírez, F., 2009).

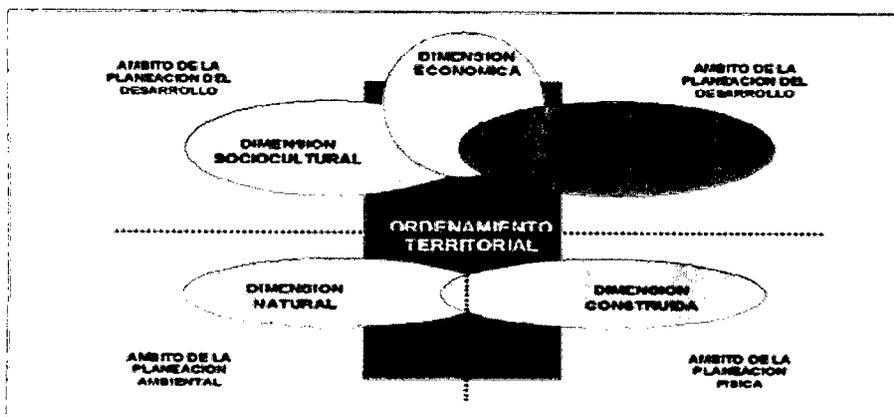


Igualmente se puede concebir como la asignación planificada y regulada de determinado uso al suelo, ya sea urbano, rural, área natural, etc. El ordenamiento territorial tiene en cuenta el uso actual y futuro del suelo, así como, el interés colectivo para asignar los diferentes “usos del suelo”. (Zucchetti, A etall., 2008).

El ordenamiento territorial se define como un conjunto de acciones concertadas para la transformación, ocupación y utilización de los espacios geográficos buscando su desarrollo socioeconómico, teniendo en cuenta las necesidades e intereses de la población, las potencialidades del territorio considerado y la armonía con el medio ambiente.

El ordenamiento territorial se ha entendido como la estrategia de planificación mejor opción para manejar de manera holística los componentes del desarrollo integral de una sociedad en la ruta de la sostenibilidad. Este ordenamiento articula los distintos procesos del Sistema Nacional de Planeación y facilita el análisis y toma de decisiones desde una perspectiva ambiental, dándole sentido y especificidad al territorio Distrital.

Como proceso de planificación, el ordenamiento territorial permite conocer de manera detallada los sistemas biofísicos y socioeconómicos; regular los geo sistemas estratégicos y las áreas vulnerables a riesgos y desastres naturales; racionalizar y hacer seguimiento a los cambios en la ocupación y uso del territorio; construir una visión compartida de largo plazo y promover el desarrollo en todos los ámbitos en horizontes de al menos 10 años; articular la planeación entre la Nación y las entidades territoriales, la planeación sectorial, con la institucional, física y ambiental; generar directrices de articulación e integración de los diferentes tipos de territorio (lo urbano y lo rural y estos con lo natural, lo intermunicipal, metropolitano y regional); diseñar y adoptar instrumentos de gestión y actuación, y definir los programas y proyectos que concretan estos propósitos (ver figura)



El Ordenamiento Territorial Sostenible para el Desarrollo del Eje Cafetero, decide enfrentar el reto, en su planteamiento de futuro, defendiendo un sistema que distribuya las oportunidades, desde y para los diferentes territorios, con el fin de esparcir las actividades creadoras de riqueza, reinversión y acumulación, lo cual implica desarrollar un movimiento descentralizador de las oportunidades y por ende de la población.

7. CADENA PRODUCTIVA

Es el conjunto de agentes económicos que se articulan progresivamente en todo el proceso de elaboración, distribución y comercialización de un producto. Comprende desde la producción de materias primas, maquinarias y equipos intermediarios, hasta el producto final.

8. CLUSTERS

Llamados también Conglomerados. Son grupos de empresas e instituciones relacionadas con un ramo de actividad particular, que se concentran en un área geográfica y están unidas por prácticas complementarias. Las instituciones y empresas que conforman un Cluster, y que como ya se dijo una de sus características principales es la ubicación de todo el conglomerado en una determinada locación, son:

- Las empresas productoras de bienes y servicios finales para el consumo, sea en mercados nacionales o internacionales.



- Los proveedores de materiales, componentes, maquinaria, servicios de información, servicios financieros, infraestructura especializada, servicios de educación, capacitación, información, investigación y desarrollo, asistencia técnica, fijación de normas, promoción del comercio internacional y otros bienes o servicios que son insumos de las empresas productoras de bienes y servicios finales para el consumo.
- Las compañías ubicadas en industrias relacionadas o secundarias, como las empresas de productos complementarios o de productos que comparten algunos de los insumos.
- Las organizaciones gubernamentales, académicas y gremiales que proporcionan servicios de capacitación, información, investigación y apoyo técnico.

Aunque el concepto de Cluster es más amplio que el de Cadena Productiva en cuanto a la cantidad de agentes que involucra, en la práctica se utilizan los términos Cadena Productiva o Cluster indistintamente para referirse a un conglomerado de agentes similar al del concepto formal de Cluster y sin que necesariamente el conglomerado esté concentrado en una localidad específica.

a) IMPORTANCIA DE LOS CAFETALES

En el marco histórico, el café es una aportación cultural de Europa al nuevo mundo a partir de que las tierras fértiles de América Latina recibieron el grano (1723), su producción se convirtió en una codiciada mercancía capaz de generar grandes capitales en un tiempo relativamente corto. La fiebre ocasionada por su producción afectó a criollos, mestizos e inversionistas extranjeros quienes lo bautizaron como grano de oro (Córdova, 2002).

Históricamente, la cafecultura está íntimamente relacionada con el desarrollo del capitalismo del Porfiriato (Córdova, 2002).

Preguntarse en plena crisis de café, ¿cuál es la coyuntura que permite incentivar la producción del grano?, es una interrogante que puede contribuir a explicar el papel de la cafecultura en el desarrollo regional. En México, el cultivo de café es un renglón de relevancia económica, social y ecológica.

Su cultivo se extiende sobre las vertientes del Golfo de México y Pacífico en el centro y sur del país, con distintos tipos de manejo que se pueden simplificar en cinco principales sistemas de producción que influyen en diversos ecosistemas, formas de organización



27 MAY 2015



campesina y problemáticas regionales (Nolasco, 1985; Moguel y Toledo, 1999; Hernández-Martínez, Manson y Contreras, 2009).

V. ANTECEDENTES

A. ANTECEDENTE ECONOMICO

Nuestro país presenta climas y terrenos favorables para el cultivo del café, debido a la diversidad de pisos ecológicos con climas propicios para su desarrollo.

El crecimiento geométrico de la industria procesadora del café en los países desarrollados, muestra que la demanda por cafés especiales crece y seguirá creciendo en el mundo. De forma que la demanda mundial de café en el mundo es una oportunidad para los productores de café del Perú.

Desde 1997, el café peruano incursionó en el mercado internacional y en el año 2000 superaron los 130.000 quintales, de los cuales el 60% correspondieron a café orgánico según se tienen los reportes de la Junta Nacional de Café. De esta manera el café peruano alcanzó cotizaciones de US\$ 20 hasta US\$ 90 por quintal sobre el precio alcanzando de los contratos en la Bolsa de Nueva York, por lo tanto constituye una alternativa importante debido a su alta rentabilidad, según APECAFE, organización creada para fomentar la producción y comercialización de cafés especiales con auspicio de PROMPEX

B. A NIVEL INTERNACIONAL

El café es un cultivo que durante los últimos años ha sido muy cultivado en toda la región sud americana, en la actualidad existen alrededor de un millón de familias que deben sus sustento gracias a las 895 mil toneladas que producen de café y cuya exportación genera aproximadamente de 2.714 millones de dólares; se calcula asimismo, que existen más de 1.8 millones de hectáreas dedicadas a la producción de cafetos.



Desde hace muchos años, Brasil es el principal productor y exportador de café en la subregión andina, pues produce aproximadamente el 67,1 % de la producción total sub regional exportando un total del 84,7 % del monto económico total; cantidad que es posible gracias al 49,3 % del total hectáreas producidas.

Después de Brasil, el Perú es el segundo mayor productor y exportador de la región sur andina, aunque está por debajo de Ecuador en materia de familias cafetaleras y hectáreas de producción; pero antes que Ecuador en sus montos económicos de exportación.

El café tiene un papel de la mayor importancia al constituirse en una fuente sostenible de empleo en zonas rurales de extrema pobreza representando asimismo la mejor alternativa al cultivo de plantaciones de coca.

Por lo general, el 95 % de la producción nacional cafetalera se destina a la exportación y el resto al consumo interno del país.

Sin embargo, a través de la Asociación de Exportadores (ADEX), se informó que para el año 2010, la exportación del café peruano sumó US\$ 406 millones 632 mil entre enero y agosto de este año, 54 % más que en tiempo similar del año anterior, cuando los envíos recaudaron ventas por US\$ 264 millones.

Basados en los datos preliminares publicados por la FAO, la evolución en las exportaciones de café (partida arancelaria 0901), la cual se incluyen (café sin tostar y sin descafeinar, café sin tostar descafeinado, café tostado sin descafeinar, café tostado descafeinado, cáscara y cascarilla de café, los demás cafés y sucedáneos). Brasil concentra el mayor valor exportado de café de en miles de US\$ 5, 204,111 con una participación de 23.36% año 2010, equivalente a un incremento de 37.27% en relación al año 2009-2010, Vietnam es el segundo exportador mundial de café con 2, 128,335 miles de US\$, con una participación de 9.55%, con una tasa de crecimiento interanual de 24.35% en el 2009-2010, Alemania exportó 1, 925,824 miles US\$ con una participación en el 2010 de 8.65% con un crecimiento en el año 2009-2010 de 14.94% y Colombia con unas exportaciones de 1,1912,198 miles de US\$, una participación en el 2010 de 8.58% y un crecimiento en el periodo 2009-2010 de 21.43%. Perú por su parte exportó en el año 2010, unos 888.278 miles de US\$, obtiene una participación de 3.99%, tiene un crecimiento en sus exportaciones del 51.99% en el periodo 2009-2010.



a) VIETNAM, UNO DE LOS PRIMEROS EXPORTADORES MUNDIAL DE CAFÉ

El año pasado Brasil se consolidó como el principal productor mundial de café (entre 43,5 y 48 millones de sacos de 60 kilogramos), seguido por Vietnam (18,5 millones), Colombia (9,2 millones), Indonesia (8,5 millones), Etiopía (7,4 millones), India (4,7 millones) y México (4,4 millones), según datos de la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café.

PRODUCCION SACOS DE 60 KILOGRAMOS (MILLONES)

PAIS	PRODUCCION
BRASIL	48
VIETNAM	18.5
COLOMBIA	9,2
INDONESIA	8.5
ETIOPIA	7.4
INDIA	4.7
MEXICO	4,4

Fuente: asociación mexicana de la cadena productiva del café. Elaboración propia

Brasil no solo fue el mayor productor mundial del grano en 2012 sino también el primer exportador, con 33,6 millones sacos vendidos por un valor de 8.700 millones de dólares, un notable aumento con respecto a los 5.800 millones de dólares obtenidos en 2010. Los estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Sao Paulo, Bahía, Paraná y Rondonia son responsables del 98% de la producción brasilera.

La Compañía Nacional de Abastecimiento (Conab) dependiente del Ministerio brasilero de Agricultura pronóstico que este año serán beneficiados entre 48,97 y 52,27 millones de sacos de café, superando el récord histórico de 48,4 millones de sacos beneficiados en 2003. Brasil produciría entre 36,41 y 39,02 millones de sacos de café arábico (74,5% de la cosecha) y entre 12,56 y 13,25 millones de sacos de la especie robusta (25,5%).



En Vietnam, el café se posicionó como uno de los principales rubros agrícolas exportables del país en 1996, gracias a una consistente política de fomento productivo en la localidad de Tay Nguyen. Al año siguiente la nación asiática ya era uno de los cuatro suministradores mundiales de café arábico con una demanda creciente en Estados Unidos, Japón, Alemania y Bélgica.

En 2011 Vietnam exportó más de 1,2 millones de toneladas de café por valor de 2.700 millones de dólares; en los primeros cinco meses de 2012 se reafirmó como el segundo productor mundial tras elevar en casi 8% sus ventas al exterior; y en julio se convirtió en el primer exportador del orbe al superar por primera vez a Brasil, resaltó el corresponsal de Prensa Latina Hugo Rius Hanoi, citando estadísticas de la OIC.

En los primeros cinco meses de 2012 Vietnam produjo 860 mil toneladas del grano que le reportaron 1.800 millones de dólares de ingresos. Hasta ese momento era responsable del 60% de las exportaciones globales de café robusta. En el primer semestre del año Vietnam exportó 14,3 millones de sacos de 60 kilogramos, 13% más que Brasil, por un valor de 2.500 millones de dólares, estimó el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Sin embargo, se prevé que el país asiático producirá 200 mil toneladas menos de café en la cosecha 2011-2012 y reducirá sus exportaciones debido al deterioro climático. El vicepresidente de la Asociación de Café y Cacao de Vietnam (Vicofa) Nguyen Nam Ha indicó que este año la producción del grano se reducirá a 1,1 millones de toneladas.

b) LA CRISIS EUROPEA GOLPEA DURO A PRODUCTORES COLOMBIANOS

Colombia es el tercer productor mundial de café y el mayor exportador de moca suave. Sus principales mercados son Estados Unidos, Alemania, Japón, Países Bajos y Suecia. El grano se cultiva en todas las cordilleras y zonas montañosas del país, generando ingresos a más de 500 mil familias. La industria movería en la actualidad 70 mil millones de dólares al año, cifra solo superada por el petróleo.

Entre mayo de 2010 y abril de 2011, la producción y las exportaciones colombianas de café crecieron 28% y 22%, respectivamente, según la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).



La producción se ubicó en 9,5 millones de sacos, por encima de los 7,4 millones cosechados entre mayo de 2009 y abril de 2010. Por otra parte, las ventas externas subieron 22% y alcanzaron 8,5 millones de sacos, frente a los siete millones del lapso anterior.

El año pasado la producción de café en Colombia retrocedió 4% a causa de las lluvias atribuidas al fenómeno climatológico de La Niña. La FNC dijo que entre diciembre de 2010 y noviembre de 2011 la producción del grano alcanzó 8,2 millones de sacos, frente a los 8,5 millones obtenidos en igual etapa precedente. La producción colombiana de 2011 fue la más baja en la historia reciente, al tiempo que se importaron más de 900 mil sacos debido a la caída de la producción y a que la industria nacional prefirió exportar todo el grano por su valor en el mercado internacional.

La caficultura colombiana atraviesa una severa crisis, en ascenso desde hace cuatro años, admitió la Asociación Nacional de Instituciones Financieras (ANIF). A fines de mayo de 2012, el ministro de Agricultura Juan Camilo Restrepo confesó que el gobierno ya no puede sostener con recursos propios la crisis que atraviesa el sector. El país ha perdido 16 millones de sacos que le han generado menores ingresos a los caficultores y al Fondo Nacional del Café. El gobierno lleva en hombros a la FNC y eso no es sostenible en el tiempo; “el problema es supremamente grave y preocupa al gobierno”, admitió Restrepo en declaraciones a RCN La Radio.

El eje cafetero colombiano es el más afectado por la crisis financiera europea debido a su alta dependencia de las remesas familiares, explicaron el director del Centro Regional de Estudios Cafeteros y Empresariales Jaime Vadecilla y otros especialistas de la Universidad Autónoma de Manizales.

Las remesas tienen un peso del 12% en el Producto Interno Bruto del departamento de Risalda; de 7% en el Quindío, y del 3% en Caldas, que integran el triángulo o eje cafetero en el centro del país. Los analistas calculan que los tres departamentos dejaron de recibir unos mil millones de dólares en los últimos meses. En ese contexto, la FNC teme que la producción de este año no llegue ni a ocho millones de sacos, mucho menos que el promedio histórico cercano a 12 millones de sacos.



c) BAJA LA PRODUCCIÓN EN MÉXICO, AUMENTAN LAS IMPORTACIONES DOMINICANAS Y PRODUCTORES PERUANOS PIDEN AYUDA

En 2011 Perú exportó 6,4 millones de quintales de café por valor de 1.590 millones de dólares, el 36% del valor total de las exportaciones no tradicionales. El gerente de la Junta Nacional del Café Lorenzo Castillo informó a Prensa Latina que para este año se proyectan exportaciones cafetaleras por apenas 900 millones de dólares.

En lo que va del año la producción ha caído en 40% y los 51 mil pequeños productores agrupados en 80 cooperativas solicitaron un financiamiento estatal de 100 millones de dólares para hacer frente a la crisis que afrontan. El presidente de la Junta Nacional del Café Anner Román precisó que no piden un subsidio, sino un préstamo a pagar en cuatro años con un interés preferencial de 5% anual. Tal apoyo apunta a mejorar la productividad con la renovación de 50 mil hectáreas de cultivos.

Por otro lado, en los últimos ocho años las exportaciones de café de la República Dominicana aumentaron en 94%, de 3.013 a 5.859 toneladas en promedio, con ingresos por 26,2 millones de dólares, y podrían llegar a 6.250 toneladas al finalizar 2013, estimó el Consejo Dominicano del Café (Codocafe). Pese al repunte, la entidad reveló que el país importa alrededor del 60% del café que consume, principalmente de Vietnam y Haití. Según el último estudio del sector caficultor, el país produce unas 13.600 toneladas métricas anuales, contra un consumo de 30.900 toneladas.

De otra parte, México era el tercer productor de café del mundo hace 30 años y ahora ocupa el séptimo lugar, según Pablo Pérez Akaki, catedrático de la Universidad Autónoma de México. (El Financiero). Se cultiva café en 12 estados: Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Colima, Jalisco, Nayarit, Querétaro y Tabasco, aunque extraoficialmente también se lo cultiva en Morelos, Estado de México y Michoacán.

La exportación de café mexicano aumentó 40% en los primeros cinco meses del ciclo 2011-2012. De octubre de 2011 a febrero de 2012, el café verde, el de mayor venta, sumó un



millón 21 mil sacos de 60 kilogramos, frente a los 727 mil durante el 2010-2011, precisó la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (Amecafe).

d) CAEN 28% INGRESOS POR EXPORTACIONES EN EL SALVADOR

En el ejercicio 2010-2011, El Salvador exportó alrededor de 1,7 millones de quintales de café por un valor de 348,06 millones de dólares. Sus principales mercados son Estados Unidos (33% de las ventas), Alemania (23,5%); Japón (12%) y Canadá (9,5%). En junio de este año el Consejo Salvadoreño del Café informó que los ingresos por las exportaciones del grano registraron una caída de 28% en la cosecha 2011-2012 en relación con la precedente.

Y es que de octubre de 2011 a mayo de 2012 las ventas de un poco más de un millón de quintales de 46 kilogramos totalizaron 250,24 millones de dólares. La drástica caída en el volumen de la producción de 40% fue compensada por el boom de los precios internacionales, que promediaron 234,54 dólares el quintal.

La Fundación Salvadoreña para la Investigación del Café (Procafé) prevé una reducción del 30,4% en la cosecha de la campaña 2011-2012 debido a las fuertes lluvias registradas en octubre del año pasado. Se espera que la cosecha termine con un total de entre 1,6 y 1,65 millones de quintales.

El especialista del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) Carlos Zelaya declaró a laprensagrafica.com que el aumento de la temperatura y la disminución de las lluvias como consecuencia del cambio climático reducirían hasta en 60% el área cultivable el año 2015. El investigador explicó que una buena parte de los sembrados de café del país están a una altura de 1.200 a 800 metros sobre el nivel del mar, y un aumento de dos grados centígrados de temperatura los afectaría.

La directora ejecutiva del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) Ana Elena Escalante consideró importante conservar el bosque cafetalero para contrarrestar el efecto invernadero. Recordó que, según datos de Procafé, el parque cafetero del país utiliza 11 millones de árboles de sombra para proteger unos 626 millones de cafetos.



e) NICARAGUA GANA MÁS DE 700 MILLONES EN EL PRIMER TRIMESTRE

El café nicaragüense se ubica entre los 10 primeros del mundo por su calidad, asegura el Consejo Nacional del Café (Conacafé). El grano aromático también ocupa el primer lugar en las exportaciones nacionales, constituye la principal fuente de divisas y de empleo temporal, con más de 200 mil personas ocupadas en épocas de cosecha.

En el periodo 2009-2010 el café oro ocupó el primer lugar entre los 20 productos más exportados, seguido de la carne y el oro en bruto. En 2011 el rubro aportó 429,3 millones dólares, monto récord que representó un crecimiento de 107,2% en comparación con 2006 (222,1 millones), y de 25,7% frente a 2010 (87,7 millones de dólares). Los altos precios del café en 2011 fueron determinantes para los elevados ingresos por exportaciones, con un promedio de 223,3 dólares por quintal.

El Centro de Trámite de las Exportaciones (Cetrex) informó que las exportaciones de café oro rojo generaron 425 millones de dólares en 2011, y a pesar de ello fue desplazado por la carne de bovino en cantidad de divisas generadas. (El Nuevo Diario)

Nicaragua cerró el primer trimestre de 2012 con ventas cafetaleras por 703 millones de dólares, un alza de 8,56% respecto al año anterior, reportó el Cetrex. Se comercializaron 29 toneladas, 5,66% más que en el primer trimestre de 2011. El café oro encabezó las ventas externas de Nicaragua con ingresos cercanos a 97 millones de dólares, un alza de 13,64%.

f) RENACEN LOS CAFETALES EN CUBA

Cuba fue el principal exportador de café a Europa en 1833 con 29.500 toneladas; se convirtió en país importador en 1920 al adquirir más de 20 mil toneladas; en 1955 retomó su condición de exportador; en la cosecha 1961-1962 produjo 60.300 toneladas; y apenas 16.100 toneladas en 1978. En el quinquenio 1978-1983 la producción llegó a 23.800 toneladas anuales en promedio, y en la campaña 2011-2012 la cosecha del aromático superó las siete mil toneladas, el mejor desempeño en más de una década.



Según el Grupo Empresarial de Agricultura de Montaña (GEAM), en la actualidad existen en la isla unas 82.400 hectáreas dedicadas al cultivo de café en todos los macizos montañosos. Pinar del Río, Villa Clara, Cienfuegos, Sancti Spiritus, Holguín, Granma, Guantánamo y Santiago de Cuba aportan más del 40% de la producción nacional.

Se estima que más del 70% de los cafetos tienen entre 30 y 40 años, lo que los hace improductivos. Es así que el programa de desarrollo de la caficultura cubana prevé el rejuvenecimiento de las plantaciones con la siembra de 34 mil hectáreas hasta el año 2015, informó el Ministerio de la Agricultura.

El director de Café y Cacao del Grupo Empresarial Alexis Legrá Calderín informó a Prensa Latina que en 2010 se sembraron alrededor de cuatro mil hectáreas de cafeto; más de 7.100 hectáreas en 2011, y se espera que este año la cifra aumente a más de ocho mil. Con ello se pretende alcanzar dentro de cuatro años una cosecha de 22 mil toneladas del aromático.

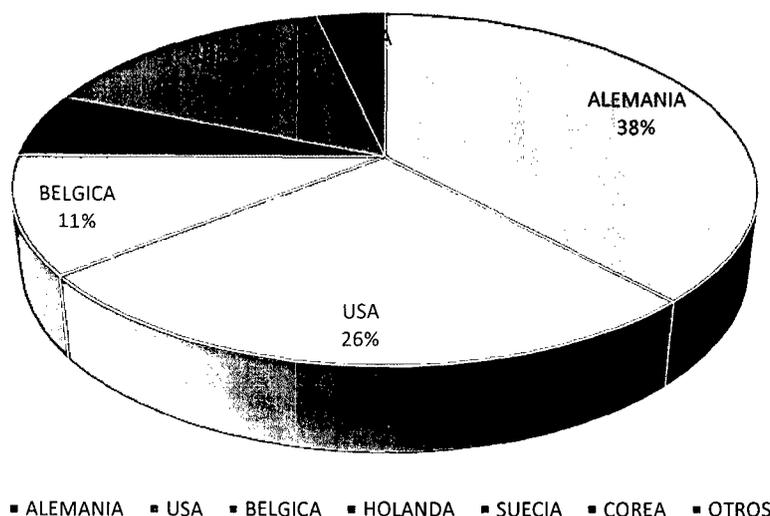
La Junta Nacional del Café, de nuestro país a través de su presidente César Rivas Peña, preciso que la producción de café proviene mayormente de Chanchamayo, Satipo, La provincia de la Convención, Sandía, Quillabamba, **San Ignacio** y Rodríguez de Mendoza, entre otras provincias.

Hace algunos meses, éste organismo no gubernamental informo a través de sus portal electrónico que el café orgánico de los valles de Sandía fue reconocido entre 139 muestras como el mejor café especial del mundo en la Vigésima Segunda Feria de la Asociación Americana de Cafés Especiales, que se realizó en Estados Unidos.

Este reconocimiento confirma que el café peruano se está posicionando favorablemente en el mercado mundial. Hace diez años ocupaba el puesto 15 en la contienda exportadora, pero desde el año 2006 subió hasta el puesto sexto.

**Países compradores del café peruano.**

Países compradores de café peruano



Fuente: Ministerio de Agricultura, elaborado por Agrobanco.

Interpretación: Estados Unidos y Alemania, son los países que absorben la mayoría de café orgánico peruano, con un 22% y un 32% respectivamente, sobre la producción total del país.

A los países de USA y Alemania siguen países como Holanda, Bélgica, Suecia y Corea, en cuanto a volúmenes de adquisición de café. Estos seis se llevan el 84 % de nuestro café. Los factores ambientales (microclimas y altitud de plantaciones) y un mejor de post-cosecha han sido determinantes para lograr la confianza de éste mercado.

En nuestro país operan 75 empresas exportadoras de café, de las cuales 28 componen a organizaciones de productores que ofertan cafés especiales, en su variedad de café orgánico. 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 principal producto agrícola de exportación en el Perú. Su cultivo se concentra en el café arábico (*Coffea arabica*) y en las variedades Typica, Bourbon, Pache, Caturra y Catimor.

Se asume que por cada hectárea de café, trabajan en forma permanente cuatro trabajadores. El cultivo del café, en la actualidad forma parte del proyecto “Desarrollo Sostenible”, como parte de las acciones que conduce el país en la lucha contra el narcotráfico. Es por esta razón que la demanda del café ha ido aumentando conforme éste proyecto va creciendo al interior del país.

Las exportaciones de café de América Latina, excluido Brasil, cayeron 6,82% en los primeros ocho meses de la cosecha que arrancó en octubre pasado, en comparación con el mismo periodo anterior.

Las ventas al exterior de Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Perú y República Dominicana, entre octubre y mayo pasados, sumaron 17,8 millones de sacos de 60 kilos, por debajo de los 19,2 millones del mismo periodo en la temporada anterior, según la Asociación Nacional del Café de Guatemala (Anacafé).

Sólo Colombia y Perú registraron un aumento en sus exportaciones, de 28,52% y 7,73%, respectivamente, precisa el informe.

En contraste, México es el país más perjudicado con una caída de 71,34% en sus exportaciones, seguido de El Salvador (50,77%), República Dominicana (31,84%), Nicaragua (24,55%), Costa Rica (13,84%), Guatemala (11,01%) y Honduras (8,64%).

Pese a los fuertes descensos en las exportaciones de siete de los nueve países, el importante incremento de las exportaciones de Colombia y Perú (que representan más de la mitad del total) atenuó el impacto de la caída en el plano regional.

Una parte fundamental del descenso se debe a una plaga de roya principalmente en Centroamérica y México, un hongo que afecta el desarrollo de los cafetales y que empezó a diseminarse en la región hace dos años sin que se haya logrado controlar.

En la temporada pasada, de octubre de 2012 a setiembre de 2013, las exportaciones del café latinoamericano registraron un crecimiento de 4,47%, con ventas de 29,3 millones de sacos de 60 kilos, por encima de los 28,1 millones de la cosecha anterior (2011-2012)



C. A NIVEL NACIONAL

1. DIAGNÓSTICO DEL CLUSTER DEL CAFÉ DEL PERÚ

El Perú cuenta con tres clusters relacionados al negocio del café:

- Clúster del Café del Norte (Cajamarca, San Martín, Amazonas)
- Clúster del Café del Centro (Junín)
- Cluster del Café del Sur (Cusco y Puno), los cuales están compuestos por un grupo de características generales y particularidades propias de cada zona:

En este sentido, para efectos de este diagnóstico, a continuación se muestra el análisis realizado al negocio de los clusters del café en el Perú.

Es necesario mencionar, que para las subsecciones de Dimensión y Nivel de prioridad del Cluster y la sección de Mercado y exportaciones se enfatizará en el análisis del cluster de café del norte, debido principalmente, al ser este el que se ha ubicado en un nivel más alto en el ranking de priorización y por ende, ser el más importante en el Perú.

2. ÁMBITO Y DIMENSIÓN DEL CLÚSTER

El cluster de Café del Perú está compuesto por todas las empresas y/o instituciones que realizan actividades relacionadas a la **producción del café**, así como aquellas que lo **procesan**, lo **comercializan** y lo **distribuyen** dentro de los tres clusters cafetaleros identificados.

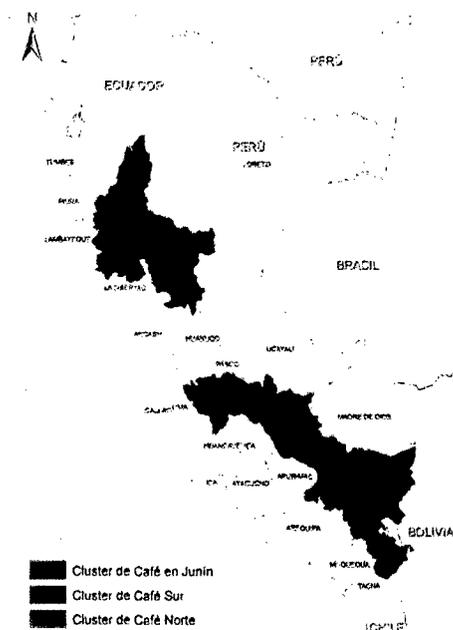
3. DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA

En el Perú, la mayor parte de la producción de café se encuentra concentrada en tres grandes áreas, que se corresponden con los tres clusters detectados:

- **El Cluster Cafetalero del Norte** (58% del total de café producido)
- **El Cluster Cafetalero de Junín** (28% de la producción respecto al total nacional)



- El Cluster Cafetalero de Cusco y Puno (con un 13% de la producción total)



Elaborado por Consorcio Cluster Development - Metis Gaia – Javier Dávila Quevedo

4. DIMENSIÓN DEL CLÚSTER

Como se muestra en la siguiente tabla, el cluster cafetalero del norte se encuentra comprendido por 96 empresas, dentro de las cuales 55 son medianas y grandes empresas, 22 son medianas y 19 son microempresas. Este número total de empresas que conforman el cluster cuenta con un aproximado de 1 760 trabajadores.



Asimismo, las empresas que conforman la cadena de valor facturaron en conjunto un aproximado de 1 867 millones de dólares aproximadamente y las empresas que se dedican a la venta de café en el exterior exportaron 764 millones de dólares en el año 2012.

Magnitudes Cuantitativas (Negocio del Café)	
Número de empresas	96
- Mediana y Grande	55
- Pequeña	22
- Micro	19
Número de trabajadores	1 760
Facturación M(\$)	1 867
Producción (hac)	191
Exportaciones M(\$)	764

Fuente: SUNAT, PRODUCE

Elaborado por Consorcio Cluster Development - Metis Gaia – Javier Dávila Quevedo

a) MAGNITUDES DEL CLUSTER DEL CAFÉ DEL NORTE

En cuanto al alto nivel de exportación, es importante tener en cuenta que la mayor parte de las empresas exportadoras de la región de Lima exportan producción del norte del país, es por ello que se han sumado las exportaciones de las empresas acopiadoras de producción de Lima al total de las exportaciones del Cluster del Café del Norte.

b) NIVEL DE PRIORIDAD DEL CLÚSTER

El cluster del café del norte se ubicó en el puesto 14 del ranking de clusters identificados debido a las calificaciones recibidas en cada uno de estos, el cluster presenta su mayor fortaleza en cuanto a su ventaja competitiva donde se encuentra en la primera posición respecto al resto de clusters identificados.

El sustento detrás de una marcada ventaja competitiva reside en el hecho que el Perú es el primer productor mundial de café orgánico. Mientras que, respecto al criterio de masa crítica, existe un alto número de empresas tanto productoras, como acopiadoras y exportadoras de café.



5. PERU EXPORTADOR

El Perú dispone de condiciones favorables para la producción de cafés de exportación, bajo la siguiente denominación:

a) Cafés Convencionales

Son los cafés cosechados con 5 a 15 % de verde, beneficiados en formas tradicionales y corriente; se comercializan con 20 % de humedad. Se exportan en base a defectos, y su precio se regula por el precio de bolsa de New York.

b) Cafés Premium

Son los mismo cafés convencionales, pero con cosecha selectiva, máximo 1 % de verde, fermentando de 12 a 18 horas y comercializados con 12 a 13 % de humedad. Se diferencian por sus características organolépticas y se pueden clasificar por su origen y altitud. Reciben un mayor precio en comparación a los cafés Convencionales.

c) Cafés Especiales

Son los mismos cafés Premium, cultivados por encima de los 1.300 msnm, tienen características organolépticas muy especiales, referidos a factores determinados: Aroma, acidez y cuerpo. Reciben un precio mayor que los cafés Premium; los cafés orgánicos están considerados como cafés especiales.

Algunos mercados requieren que sea una variedad específica: Típica o Borbón, en este caso el precio que se paga es más del doble del precio de bolsa.

d) Cafés Arábigos

El Perú cuenta con cafés de tipo arábigo como son: la Típica, Caturra, Borbón y pache, producidos bajo sombra y amigables con el medio ambiente.

e) Café Descarte

Son los cafés defectuosos.

Resultantes del proceso para la exportación, los saldos de la producción de café se utilizan para el consumo interno. Dentro de este grupo tenemos: “café de segunda”, “café sucia de escojo”, “cafés imperfectos” y “cafés quebrados”.



El Perú es el primer productor de café orgánico del mundo y cada vez más los mercados internacionales están dirigiendo su atención hacia este tipo de productos, conformando uno de los productos emblemáticos y de mayor importancia en la agro exportación.

De acuerdo a la información por INIA (Instituto de Investigación Nacional de la Agricultura), señala que el crecimiento vertiginoso de la producción de café en nuestro país viene expresada por los montos de agro exportación, impulsada principalmente por los altos precios de este producto en los mercados internacionales. Asimismo, la Junta Nacional de Café, ha señalado que los cafés especiales; en su variedad de café orgánico, conformaron casi un tercio de la producción nacional, es decir un 27 % y análogamente, un 17 % del volumen exportado ya que no toda la producción se logra comercializar como tal. La mayor fracción la representó el café orgánico con un 66 %, seguido por el café de comercio justo, con 19 %, cafés sostenibles con 11 %, y finalmente café gourmet con un 4 %.

El café orgánico no sólo constituye la principal fracción de los cafés especiales, también es el principal cultivo bajo este sistema de producción en el país. La mayor parte de la producción de cafés especiales proviene de organizaciones de pequeños productores. Como característica resaltante de la producción de café orgánico, se puede señalar que en su mayoría los productores de la Sierra son pequeños productores, mientras que en la selva presentan mayores extensiones de terreno.

Para las organizaciones es de suma importancia conservar las inversiones realizadas y desarrollar capacidades competitivas. En este propósito es necesario que el estado cumpla su rol regulador, agilizando los procedimientos de certificación y asegurando el acceso a insumos orgánicos a precios razonables. El cultivo de café es el sustento económico de un importante número de familias que se ocupan de su manejo en el campo, cosecha, transporte, procesamiento primario, industrializados y comercialización.

D. A NIVEL REGIONAL

Con la firma y apertura de mercados internacionales a través de los tratados de libre comercio, que ha firmado el Perú con países del primer mundo; se abre nuevas oportunidades para los productores cafetaleros, en especial los caficultores cajamarquinos y



amazonenses que deberán mejorar la producción y calidad de café, sobre todo el café orgánico que tiene gran demanda en el mercado internacional.

Durante el año 2009, el gobierno regional de Cajamarca invirtió 1, 200.000 soles para mejorar la producción de café en este departamento, cuya producción se prevé alcanzara 1,311.111 quintales y que representa un incremento de 1,5 toneladas más que el año pasado. Actualmente, el departamento de Cajamarca cuenta con 30.000 productores de café y más de 61.000 hectáreas ubicadas en las provincias de Jaén, **San Ignacio**, San Miguel, Cutervo, Chota, y Hualgayoc.

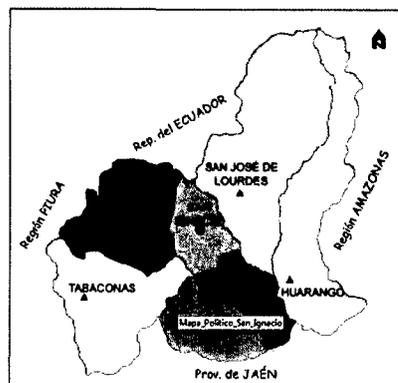
Los productores de café orgánico en Cajamarca se han asociado en distintas instituciones privadas para mejorar su producto de exportación, como por ejemplo:

- La Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (CENFROCAFE), ubicado en la provincia de Jaén, es una organización más grande con 3.000 productores.
- La Asociación de Productores de Café de San Ignacio (APROCASI) y la Unión de Cafetaleros (UNICAFE) ambas en la provincia de San Ignacio.

Asimismo, a través de éstas asociaciones programan capacitaciones y pasantías para comercializar el producto, de manera que en la actualidad la mayoría de asociaciones ha logrado exportar café de calidad.

E. A NIVEL LOCAL

En el caso de San Ignacio, la población asciende 131.239 personas, lo que equivale a 9,45% de la población total de la región. La mayoría de la población es rural, 84%. Su población mayor de 6 años ocupada es de 43.839 personas, de las cuales 43,93% se dedica a actividades agrícolas y 38,21% labora como peón o desarrolla trabajos no calificados. Del total de la población de San Ignacio, 20,86% es analfabeta y 55,01% no cuenta con seguro de salud.



Población y centros poblados para los siete (7) distritos de la Provincia de San Ignacio.

DISTRITOS	CENTROS POBLADOS	HOMBRES	MUEJRES	TOTAL
Namballe	25	5490	4710	10200
San José de Lourdes	50	9862	8309	18171
San Ignacio	61	16959	15354	32313
Chirinos	34	7304	6221	13525
La Coipa	47	9930	8832	18762
Tabaconas	49	9256	8480	17736
Huarango				20692
TOTAL	266	58801	51906	131399

Fuente: INEI, Censo Nacional del 2007: XI de Población y VI de Vivienda

San Ignacio es un territorio eminentemente agrícola, donde el café fue y es el cultivo principal, pero debido a que los precios de mercados son irregulares, es que se ha venido impulsando la existencia de cadenas productivas complementarias al café, como son la granadilla, piña, apicultura etc. En estas actividades se encontraban trabajando hombres y mujeres con experiencia y reconocimiento laboral.

Además el fomento a las Microempresas aquí en San Ignacio ha sido un rol que venía promoviendo el gobierno local desde hace tiempo a través de la Oficina de Desarrollo Económico y la Oficina de Recursos Naturales de la Municipalidad.



La Municipalidad Distrital de San Ignacio viene trabajando en acorde con su Plan Provincial de Desarrollo Concertado con conocimientos en la elaboración y manejo de instrumentos de planificación en las diferentes áreas: Económicas, sociales, productivas, de salud etc.

- La economía de San Ignacio se basaba en el cultivo del café.
- Los productores locales no han desarrollado sus productos en calidad y con valores agregados.
- No hay una correcta práctica de la agricultura orgánica por demasiado uso de agroquímicos.
- La reforestación que se realiza no se hace de manera planificada y racional.
- No se posee hasta la fecha una Zonificación Ecológica Económica y un Plan de Ordenamiento Territorial.
- No se contaba con un Plan de Desarrollo Económico.
- La Municipalidad Provincial de San Ignacio cuenta con un área específica, pero posee un solo promotor para toda la Provincia
- Ausencia de un programa de desarrollo de capacidades al profesional encargado del área.
- Ausencia de un Plan de formación de promotores que permita que cada Municipio Distrital cuente con al menos un promotor.

(1) EL CAFÉ EN SAN IGNACIO Y JAÉN.

Como en todas las zonas de producción de café en el país, el tipo de café que se cultiva en estas provincias es el café convencional, con pequeña participación de los cafés especiales. Aunque estos últimos, por su rentabilidad, son una buena opción para los productores, por ahora constituyen sólo un nicho en el mercado internacional; son cafés más caros con un consumo mundial que aumenta lentamente en el tiempo. En el caso del café orgánico, uno de los tipos de cafés especiales más recomendados para los productores campesinos, los cuidados que requieren su cultivo determinan un costo de producción de 0.80 dólares por libra, algo más que los 0.65 dólares por libra estimados para el café convencional.



A ello se agregan los costos de comercialización (fletes locales, proceso, envases, trámite aduanero, etc) y de las actividades de capacitación técnica y manejo asociativo que deben efectuar las organizaciones con sus socios, los cuales superan los 0.25 dólares por libra de café. Se debe precisar que en los últimos años, si bien los precios al productor han mejorado, en muchos casos las utilidades obtenidas no han sido muy superiores al salario mínimo mensual que percibe un trabajador de campo. En el cuadro se aprecia que casi la totalidad de localidades que conforman las provincias de San Ignacio y Jaén son zonas de selva, específicamente de selva alta, con altitud mayor a los 1,000 msnm en casi todos los distritos, y en el caso de Jaén con altitudes cercanas a los 2,000 msnm en la mayoría de los casos.

SAN IGNACIO					
Distrito	POBLACION Habitantes	SUPERFICIE Km ²	DENSIDAD Hab / Km ²	ALTITUD msnm	REGION NAT.
San Ignacio	32,313	382	85	1,303	selva
Chirinos	13,525	352	38	1,887	selva
Huarango	20,532	922	22	785	selva
La Coipa	18,762	376	50	1,466	selva
Namballe	10,200	684	15	732	selva
San José de Lourdes	18,171	1,483	12	1,092	sierra
Tabaconas	17,736	791	22	1,888	selva
Total Prov. San Ignacio	131,239	4,990	26		selva



PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONOMICOS EN EL DISTRITO DE SAN IGNACIO

SECTORES	ACTIVIDADES	DIRECCIÓN REGIONAL
Agrario	Café, cacao, menestras, frutales, forestales, taya, biodiversidad andina, animales menores, ganadería	Agricultura
Pesquería	Trucha y acuicultura	Producción
Turismo y Artesanía	Turismo, artesanía	Comercio exterior y Turismo
Minería	Minería metálica y no metálica	Energía y Minas
Servicios	Construcción, transportes, comunicación, entre otros)	Promoción Empresarial. ²

(2) San Ignacio y los cafés especiales

Recientes estudios apuntan al distrito de Chinchao como la zona donde empezó el cultivo del café en Perú entre 1740 y 1760, aunque aún se investiga cómo llegó el grano a esta localidad, cómo fue ampliando su cultivo y se diseminó a los valles de la selva central y de ahí a otras zonas del país. Sin embargo, se sabe con certeza que la exportación de café en Perú comenzó en 1887. Entonces los principales mercado eran Alemania e Inglaterra, sin embargo con los años ha crecido el número de países compradores, hasta convertir al café en el principal cultivo de exportación peruano.

El término café especial o café gourmet fue acuñado por la Asociación americana de cafés especiales de Norteamérica (SCAA, por sus iniciales en inglés) y es un tipo de café que se caracteriza por una calidad excepcional en taza. En la década de 1990, organizaciones cafetaleras peruanas incursionaron en la producción de cafés especiales.

Ingresar en este campo implicó grandes cambios cualitativos, que fueron desde el uso de tecnologías hasta nuevas estrategias de mercadeo. Estas acciones han permitido a las organizaciones y asociaciones cafetaleras del Perú abrirse paso en los grandes mercados extranjeros. Perú cuenta hoy con 120 000 ha de cafés especiales certificados. Específicamente, la provincia de San Ignacio cuenta aproximadamente con 40 000 ha de



café, con unas 13 000 de cafés especiales, predominando las certificaciones de comercio justo y de producción orgánica.

Los nuevos mercados abiertos usan nombres y denominaciones como:

- Denominación de origen: se aplica a cafés que provienen de determinados territorios geográficos, que por su microclima, variedad, composición o características del suelo tienen un sabor y aroma característico. Ejemplos son el café Kona de Hawai o el Blue Mountain de Jamaica
- Orgánicos: cafés que provienen de cultivos con un tipo de manejo agronómico caracterizado por prácticas de conservación del suelo y por emplear métodos que emulan procesos ecológicos
- Café de comercio justo: proviene de organizaciones de productores a las que los compradores garantizan un precio mínimo y acceso a un prefinanciamiento de la cosecha. El diferencial de precio es destinado a proyectos comunitarios, acordados democráticamente
- Café amigable con las aves (Bird Friendly): programa (y sello) establecido por el Centro de aves migratorias Smithsoniano, que se caracteriza por un dosel arbóreo de especies nativas, alto, denso y diverso y por el manejo orgánico del cultivo
- Café de la Alianza para los bosques (Rainforest Alliance Certified): programa que promueve sistemas de producción que favorecen la vida silvestre y la biodiversidad mediante la conservación de bosques y la recuperación de ecosistemas naturales. Integra criterios sociales como derechos laborales, seguridad ocupacional y acceso a servicios de salud y educación. Este tipo de café se forjó hace 10 años con la participación de otros socios de la Red de agricultura sostenible
- UTZ Certified: equivalente al Eurep Gap, garantiza determinadas condiciones en el manejo ambiental y cumplimiento de estándares sociales durante el proceso de producción
- CAFE Practices: estándar corporativo de la cadena de cafeterías Starbucks, que considera criterios relacionados a calidad del producto, protección del medioambiente y derechos laborales durante el proceso de producción

Fuente: Junta nacional del café, 2010



VI. RESULTADOS

Después de realizar la investigación hemos llegado a la conclusión que uno de los problemas más graves que enfrentan los pequeños productores de café en el Distrito de San Ignacio, son los bajos rendimientos por hectárea, y deterioro de la calidad del producto.

Los bajos rendimientos por hectárea de café, Sumado a la limitada e inadecuada asistencia técnica y la dificultad para acceder a líneas de financiamiento, trae consigo graves problemas económicos, sociales y ambientales, tales como:

Disminución de los ingresos del productor cafetalero, el caficultor no puede ahorrar, no puede invertir: Para tecnificar sus prácticas de cultivo, mejorar su infraestructura de beneficio, mejorar su vivienda e instalar módulos de saneamiento ambiental. Deterioro en los niveles de vida del pequeño productor, mucho más vulnerable a los factores climáticos, geográficos y culturales. Muchos productores dejan de enviar a sus hijos a la escuela, los jóvenes no encuentran atractiva la agricultura y migran a las ciudades. Se incrementa el desempleo, provoca la desintegración de la familia. Degradación permanente de los suelos, baja producción de biomasa y disminución de cobertura del suelo, erosión de la superficie del suelo, reducción de la cantidad de insumos orgánicos, el productor hace muy poco o nada, por invertir en saneamiento ambiental, provocando la destrucción de la biodiversidad y el agricultor emigra a la selva propiciando la tala de los bosques y la secuela de actividades de degradación ambiental.

Se ha comprobado que la principal causa de la productividad y la sostenibilidad de la caficultura en San Ignacio es el agotamiento de los suelos.

Existe la necesidad de fortalecer la oferta nacional con más y mejor café peruano para satisfacer las exigencias del mercado global, incorporando a más pequeños productores a la producción sostenible del café, cumpliendo estándares internacionales de sostenibilidad.

Mediante la investigación bibliográfica realizada se pretende realizar las siguientes acciones:

- **PROPUESTA TECNOLÓGICA:** Se pretende transferir tecnología o buscar financiamientos a los pequeños productores de café, para recuperar la fertilidad de



los suelos, incrementar los rendimientos por hectárea de café, elevar la calidad del producto y mejorar los ingresos para el bienestar de la familia cafetalera.

- **FERTILIZACIÓN INTEGRADA:** “Recuperar la fertilidad de los suelos incorporando nutrientes minerales balanceados que nos permitan obtener mejores resultados, así como reutilizar los residuos para optimizar la estructura del suelo”.
- **BUENAS PRACTICAS DE CULTIVO Y BENEFICIO:** “Enseñar al productor las buenas prácticas de cultivo y beneficio de café, optimizando sus resultados en todas las fases del proceso productivo”. Las buenas prácticas, en el cultivo y beneficio húmedo, realizadas por los pequeños productores de café, deberán estar orientadas a la sostenibilidad económica, social y ambiental; garantizando la calidad e inocuidad del producto.
- **CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS:** “Promover prácticas socialmente responsables, que reflejen buenas prácticas en el manejo ambiental y generen bienestar” Las unidades productivas de café, albergan a diversos ecosistemas, los cuales están expuestos a numerosos riesgos y peligros, causados por las actividades humanas. El compromiso con la producción sostenible de café, es mantener y proteger el hábitat natural de la flora y fauna de nuestro país.

A. CLUSTER DE CAFÉ EN SAN IGNACIO

En base a la producción en San Ignacio y sus distritos se han organizado asociaciones de pequeños productores de café, granadilla (Asociación de Productores de Granadilla San Ignacio de Loyola), de apicultura (Asociación de Productores Apícolas de los Bosques de San Ignacio), de piña (Asociación de Mujeres para el Desarrollo de Tomaque). Y también se tiene organizaciones del segundo nivel como cooperativas (Cooperativa Agraria San Ignacio de Loyola, Cooperativa de Productores Cafetaleros Frontera San Ignacio), asociaciones empresariales de pequeños productores que posibilitan a sus asociados acceder a procesamiento, comercialización y financiamiento como grupo (Asociación de Productores Cafetaleros de San Ignacio, Asociación de Productores Cafetaleros del Norte



de San Ignacio, Cafetaleros Unidos, Bosques Verdes, asociación de Productores Ecológicos de San Ignacio)

Hay además, un fuerte tejido organizativo a nivel de vasos de leche, comedores populares, asociaciones de mujeres para el desarrollo (48 Asociaciones), asociaciones de jóvenes.

Por su parte la población nativa aguaruna se encuentra organizada en la Organización Aguaruna de San Ignacio: Organización Aguaruna de San Ignacio (ORASI:), y la Organización Fronteriza Aguaruna de Cajamarca (ORFAC) que agrupan a las comunidades nativas Aguarunas reconocidas y anexas.

También existen asociaciones locales orientadas a la defensa de los intereses del ámbito, con actuación importante en momentos claves de la vida local, pero también con problemas permanentes derivados de la lucha político – partidaria; y, organizaciones orientadas a contribuir a la gestión del desarrollo local. La iglesia católica y otras en menor grado, constituyen también espacios que brindan posibilidades para la asociación y la solidaridad entre hombres y mujeres del ámbito, generalmente en temas de crédito y de acceso a servicios.

Con el fin de hacer que san Ignacio sea un ejemplo y hacer articular un cluster cafetalero sostenible que su primordial objetivo sea generar desarrollo económico y social a la población involucrada.



VII. DISCUSION

El café es el principal producto de agro exportación tradicional. En el año 2004, las exportaciones sumaron 4.500.000 quintales, con un valor FOB de 289 millones de US\$. La superficie sembrada es de aproximadamente 300.000 hectáreas, y de la que dependen en forma directa e indirecta una población de 2'000,000. Del total del área cafetalera, aproximadamente el 30% se maneja bajo un marco de agricultura orgánica. (Córdova, 2002).

Las zonas cafetaleras de San Ignacio presentan condiciones óptimas de clima y estructuras físicas de suelo excelentes, sin embargo las condiciones químicas de los suelos son muy limitantes. El Proceso de Conversión del Sistema de Producción de Café Convencional al Sistema de Producción de Café Orgánico ha significado para el productor la adopción de un nuevo sistema de trabajo en cuanto al manejo del cultivo, conservación de los suelos y manejo de los recursos naturales. El factor más limitante es la falta de conocimientos, por parte de los agricultores cafetaleros para utilizar y producir fuentes naturales de fertilizantes orgánicos y/o minerales, que ayuden a mantener y/o mejorar los niveles de productividad y la calidad del café, pues actualmente los niveles de productividad en vez de aumentar, están disminuyendo (Nolasco, 1985; Moguel y Toledo, 1999; Hernández-Martínez, Manson y Contreras, 2009).

Este proyecto de investigación estratégica, plantea desarrollar fuentes de fertilización orgánica y naturales en base a los recursos disponibles por parte de los agricultores y las fuentes naturales existentes en el distrito de San Ignacio, manejados desde un punto de vista económico y disponible para la totalidad de los agricultores cafetaleros, de tal manera de elevar sus actuales rendimientos a un mínimo de 20 a 25 quintales por hectárea, contribuyendo con la mejora y conservación del medio ambiente. . (Córdova, 2002).



Desafíos y Oportunidades del Café en san Ignacio

Al mismo tiempo las demandas de los mercados internacionales, sobre las prácticas e impactos ambientales, sociales y económicos de producción y procesamiento de cafés exportados son cada vez más exigentes. Las diversas certificaciones y sellos privados que le dan el valor agregado necesario al café, tienen requerimientos de calidad y trazabilidad cada vez más rigurosos, que requieren que los productores sean organizados, cuenten con financiamiento, y tengan la capacidad de administrar una transición hacia una producción de más alto valor. Actualmente el Perú está bien posicionado para enfrentar esta situación. Sin embargo, la falta de una propuesta técnica validada, armonizada y basada en las necesidades de los productores y falta del acceso a los insumos requeridos seguirán siendo limitantes para resolver el problema de los bajos rendimientos por envejecimiento de plantaciones y deficiente manejo agronómico y empresarial.

Uno de los primeros obstáculos para la labor de extensión es la falta de confiabilidad de las propuestas técnicas. Los departamentos técnicos de las cooperativas y asociaciones de productores no disponen de propuestas validadas para realizar su labor de asistencia técnico productiva, generando confusión y desconfianza entre los productores. En las universidades el interés por el primer cultivo de agro exportación es marginal, de manera que se realizan y publican muy pocos trabajos. A la falta de una coordinación para armonizar y coordinar el contenido de las herramientas de asistencia técnica, se acopla el dificultoso acceso a insumos para la agricultura sostenible. No existen viveros comerciales en las zonas cafetaleras que puedan asegurar una adecuada disponibilidad de material de propagación del mismo cultivo, de especies de cobertura del suelo o de sombra temporal, o de especies forestales o de sombra permanente. En el caso de fertilizantes, las empresas operadoras en el mercado mantienen una posición oligopólica que les permite comercializar con precios excesivos, y el estado da yacimientos nacionales de fosfatos en concesión, sin asegurar en el contrato una adecuada atención de la demanda interna. (APROCASI asociación de productores cafetaleros de San Ignacio).



BENEFICIOS Y DESVENTAJAS DEL CONSUMO DEL CAFÉ EN SAN IGNACIO

Positivos

Está comprobado que el café es

- Un incitante y la cafeína, su principal componente es beneficiosa si su consume sobriamente.
- Gran diurético y estimulante del centro respiratorio. Al acelerar el ritmo cardíaco y permitir mayor flujo sanguíneo en el sistema circulatorio, distribuye más oxígeno en el organismo, lo que impide la fatiga.
- Beneficioso para la digestión al aumentar la secreción del jugo gástrico Ayuda a combatir eficazmente los dolores de cabeza.

Negativos

- Provoca adicción a la cafeína; lo que traería como consecuencia, el padecimiento de vómitos por irritación del estómago y/o intestinos; además del sangrado digestivo por gastritis y/o úlcera duodenal

PRINCIPALES IMPACTOS

Impactos Sociales

Entre los principales efectos esperados se tiene:

- **mejora del ingreso de las áreas de producción.** Los insumos orgánicos sustitutos a los fertilizantes sintéticos que se esperan identificar en el presente estudio generará el incremento de la productividad y calidad del café y asimismo el incremento en los ingresos del productor. El ingreso por el cultivo de café se irá incrementando gradualmente desde el inicio de la aplicación del nuevo paquete tecnológico de fertilización orgánica de café, conforme el agricultor aprenda a manejar la nueva tecnología. De igual manera, la nueva tecnología será puesta en conocimiento y utilizada



paulatinamente por los agricultores de las zonas cafetaleras en el resto del país, aumentando la rentabilidad de este cultivo.

- **Generación de empleo.** El cultivo de café es altamente generador de empleo al requerirse mano de obra para la cosecha, una cosecha anual de 40 qq de café requiere 491 jornales. Otros cultivos propios de la zona son menos exigentes en mano de obra. Al incrementarse el volumen de producción por hectárea, será mucho mayor el requerimiento de servicios complementario
- **Valor agregado.** El grano de café que se produzca será de mejor calidad, por lo que podrá ser comercializada a través de mercados más exigentes a nivel internacional.
- **Participación de la mujer.** La cosecha del grano de café demanda de un fuerte apoyo de la mujer. Asimismo, brinda a la mujer la oportunidad de generar un ingreso propio y contribuir a en los ingresos monetarios del hogar
- **Mercado y agro exportación.** El Perú es el primer exportador a nivel Mundial de café orgánico. Es importante entonces innovar en el manejo del cultivo para superar las limitantes en cuanto a fertilización orgánica. El desarrollo de los paquetes tecnológicos permitirá al Perú permanecer en el liderazgo de las exportaciones de café orgánico a nivel internacional. Al aumentar la productividad, mejorar la calidad y disminuir los costos en la producción de café orgánico, se podrá competir y acceder a los mercados de exportación.
- **Trabajo con la organización de productores.** Trabajar con las principales asociaciones de productores de Café a nivel local, lo que motivará a los agricultores para utilizar el sistema de control integrado a desarrollar (Elaboración propia)

ESLABON DE COMERCIALIZACION Y CONSUMIDORES

Eslabón de comercialización: Intervienen principalmente las organizaciones de productores y acopiadores de empresas industriales de la costa, que muchas veces distorsionan los mercados regionales al comprar granos de baja calidad.



Los conceptos de calidad y su apreciación están supeditados también de acuerdo a la variedad de café.

Participan una serie de intermediarios que mezclan calidades de café. Existe poca retribución y reconocimiento al productor para que produzca con calidad.

Existen canales de comercialización en los que intervienen agentes informales que distorsionan el sistema.

Las zonas de producción se ubican en San Ignacio, zonas de alta precipitación, lo que ocasiona que las vías de comunicación sean intransitable. En otros casos, no hay caminos rurales a centros de producción lo que dificulta el traslado, eleva costos y deteriora la calidad del producto.

No se cuenta con una estrategia de marketing y publicidad que permita el posicionamiento del café peruano tanto en el mercado nacional como internacional.

No se han establecido los atributos y ventajas del café peruano para su posicionamiento.

Eslabón de Consumidores: Intervienen diferenciadamente los que utilizan en el tramo final de la cadena la amplia gama de productos resultantes del procesamiento y / o industrialización tales como: Licor de café, café tostado, café instantáneo.

- Hay una tendencia creciente de consumidores en Brasil hacia el consumo de productos orgánicos, sanos, inocuos y favorables ambientalmente.
- Búsqueda de productos diferenciados, principalmente por aroma.
- La mayor proporción de la producción del café, derivados y se destina al consumo externo, minimizando el consumo interno. (Anderies et all., 2003).



VIII. CONCLUSIONES

1. El café en el Distrito de San Ignacio posee factores de gran importancia de su producción, comercialización y su consumo generando así grandes ganancias, donde compiten con grades mercados.
2. El Ordenamiento Territorial Sostenible para el Desarrollo del Eje Cafetero en el distrito de San Ignacio, decide enfrentar el reto, en su planteamiento de futuro, defendiendo un sistema que distribuya las oportunidades, desde y para los diferentes territorios, con el fin de esparcir las actividades creadoras de riqueza, reinversión y acumulación, lo cual implica desarrollar un movimiento descentralizador de las oportunidades y por ende de la población.
3. Esta investigación pretende dar un enfoque de un ordenamiento territorial que facilite y permita generar economías de localización y aglomeración, accesibilidad y redes de comunicación para el funcionamiento del sistema.
4. Debemos, pues, continuar trabajando por una región más segura, productiva y equitativa, y transformando el ordenamiento territorial en un pacto ciudadano que permita contribuir al distrito en condiciones de convivencia pacífica y de desarrollo sostenible.
5. La finalidad del ordenamiento territorial en el distrito de San Ignacio es proteger y conservar los recursos naturales y el ambiente a fin de asegurar que en el futuro, mediano y lejano siempre existan la cantidad de recursos necesarios para la continuidad de la vida.
6. Se requiere indiscutiblemente fortalecer los procesos de capacitación en buenas prácticas agrícolas acompañados de programas sociales que favorezcan las condiciones de vida y que enriquezcan los valores éticos y morales de las familias cafeteras, como base fundamental para iniciar procesos educativos. Como las prácticas sostenibles, efectivas, aplicables y apropiadas en el Distrito de San Ignacio.
7. El objetivo es alcanzar la sostenibilidad de la caficultura regional y nacional a largo plazo y la única forma de hacerlo es fortaleciendo las capacidades técnicas de los



productores, y promoviendo la implementación de los aspectos técnicos para contar con mejores semillas, viveros, plántones, certificación, etc.

8. Después del desarrollo de este trabajo he llegado a la conclusión que se deberían formular y gestionar políticas de desarrollo sostenible en la actividad cafetalera lo cual ayudara a contribuir al desarrollo empresarial agropecuario campesino cafetalero lo que generara propuestas de desarrollo económico que realmente impacten en las economías y en la mesa de las familias cafetaleras. Así como contribuir eficientemente en el desarrollo sustentable del sector agropecuario de las zonas cafetaleras del distrito de San Ignacio aprovechando los recursos disponibles de esta región.
9. Establecer un sistema sostenible de producción de café mediante el fortalecimiento organizacional e institucional y prestación de servicios lo que contribuirá al incremento de ingresos a los pequeños productores a través del mejoramiento del producto.
10. Actualmente se plantea en el mundo, la temática de las buenas prácticas agrícolas que se presentan como una alternativa para contribuir a la sostenibilidad en la producción agrícola y en nuestro caso a la producción cafetera, un apoyo como protocolo para cumplir con las exigencias actuales del mercado mundial en lo concerniente a viabilidad y sustentabilidad ambiental de la actividad productiva, calidad del grano, consistencia en las características organolépticas y la inocuidad del producto.
11. Buscar el bienestar de la familia del pequeño productor de café, proponiendo una mejor calidad de café a través del apoyo técnico educativo a la producción de la agroecológica de la caficultora orgánica permitiendo la sostenibilidad productiva y la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente que en definitiva favorecen el desarrollo socioeconómico del área rural.



IX. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a los agricultores involucrados la implementación de buenas prácticas agrícolas de cultivo de café; mediante charlas, capacitaciones. Para lograr que el agricultor tenga un buen producto que sea apto para la exportación con el cual mejorar su nivel económico.
- El estado debería implementar un plan de ordenamiento territorial para el desarrollo de una caficultura sostenible y con ello lograr el desarrollo de la población. así como acceder a diversos mercados, garantizando el cumplimiento de las buenas prácticas de cultivo de café en conformidad a normas internacionales de certificación sostenible.
- Las instituciones financieras deben apoyar a los productores a través de pequeños créditos financieros para despertar un espíritu emprendedor en los negocios y así convertirse en los propios protagonistas de su desarrollo.
- El clúster debería implementar políticas de protección al medio ambiente y a la salud, promoviendo el cultivo del café orgánico en todas las provincias proveedoras de granos de café. Ya que muchos agricultores tienen la tendencia de utilizar insumos para producir mayor rendimiento de café.



X. BIBLIOGRAFIA

- Castaño, Diego. Propuesta de Documento CONPES. Agenda para el desarrollo sostenible de la Ecorregión Eje Cafetero. Pereira: Universidad Tecnológica de Pereira UTP, 2006.
- Estudio y Acción por la Competitividad de la Cadena Agro productiva del Café Peruano. - Dr. Vilma Gómez Galarza - Julio 2001
- Ministerio de Agricultura
- Cámara de Comercio del café –Perú
- Agrobanco. (2007). Área de Desarrollo.” Cultivo del Café”. Perú
- Consejo Nacional de la Competitividad. (2006). “Propuesta Perú Competitivo”.
- Clusters de gran potencial de crecimiento y demanda Internacional, café y cacao en cifras.
- Junta Nacional de Café. (1999). “Café Peruano: Cuidando y conservando su calidad.”
- Consejo Nacional de la Competitividad (2006) “propuesta Perú competitivo” clusters de gran potencial de crecimiento y demanda internacional, café y cacao en cifras.
- Mariano Ospina Rodríguez. (1990). “Cultivo del café”. Naciones elementales al alcance de todos los labradores. Medellín. Colombia

Páginas web.

- PROM PERÚ. “Productos Organicos. Sector Agro y Agroindustria”.
www.promperu.gob.pe
- [Www. .FAO.org/americas/es/](http://www.fao.org/americas/es/)
- “Caficultura Sostenible para el Bosque de neblina”
<http://www.itdg.org.pe/publicacionesver.php?codigo=314&idcate=13>
- www.ico.org Organización Internacional del Café. Consulta de Indicadores de producción y comercio internacional