



especialidades  
únicas



Cajamarca | © Heinz Plenge Pardo / PROMPERÚ

El Perú promueve la igualdad de género en el sector cafetalero, potenciando la capacidad organizativa de las mujeres y su liderazgo en casi la mitad de las zonas productoras.

## Ventajas de la asociatividad

Los productores peruanos poseen fincas pequeñas, de entre 0,5 y 5 hectáreas. Las familias que las cultivan son el eslabón más vulnerable de la cadena productiva. Gracias a la asociatividad, los pequeños y medianos productores pueden acceder a mejores esquemas de participación en el mercado, ganando así poder de negociación, lo que puede significar mejor retorno económico y, por ende, elevar su calidad de vida. Además, esta es una manera efectiva de formalizar la oferta y disponer volúmenes de producción atractivos y rentables para los compradores.



## Premios a la calidad

El Perú es cada vez más conocido por los logros obtenidos en diversos eventos especializados, como AVPA e International Coffee Tasting.

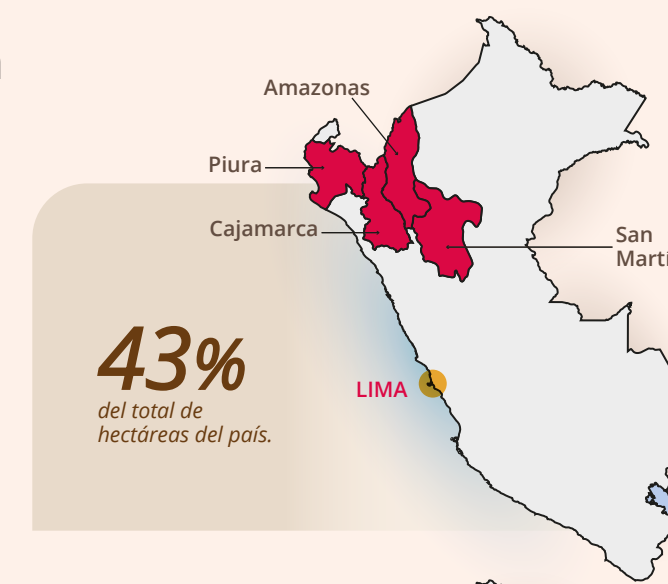
Destaca en particular la Taza de Excelencia (Alliance for Coffee Excellence), evento de trascendencia internacional del que participamos desde 2017 y que es clave para posicionar cafés premium, con sabores especiales y únicos.



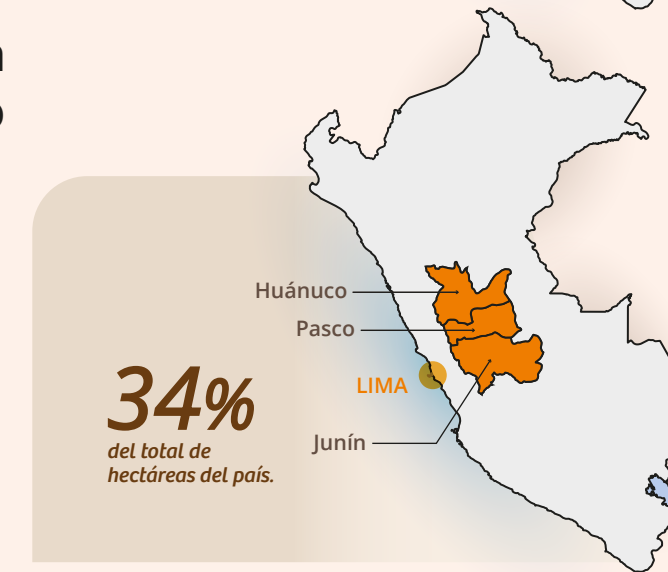
## Regiones con personalidad

Tanto las condiciones climáticas como la altitud y suelos ricos hacen que Perú sea apto para la producción de cafés de alta calidad, los cuales son perfectos para los consumidores que buscan experiencias sensoriales únicas.

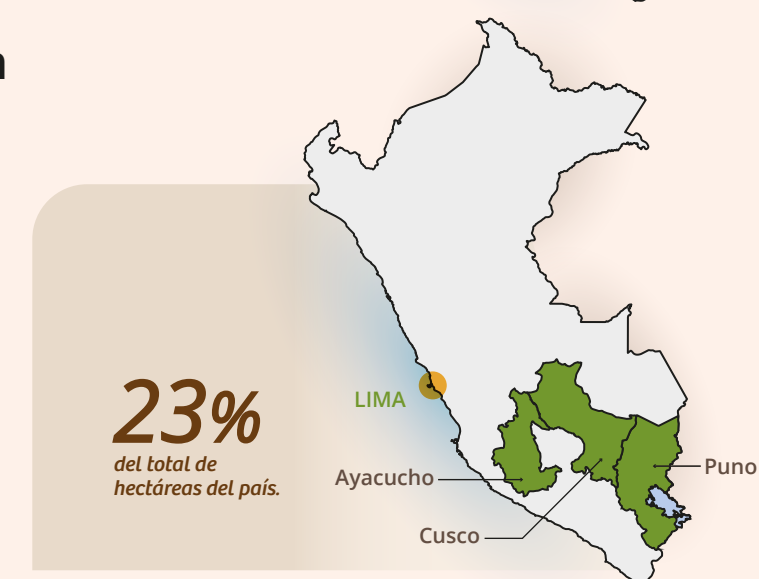
### Región Norte



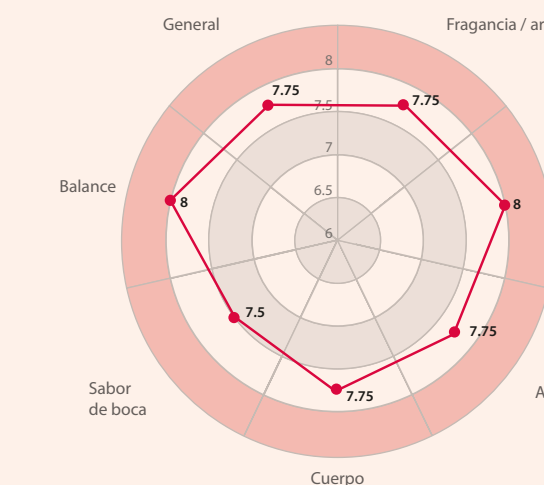
### Región Centro



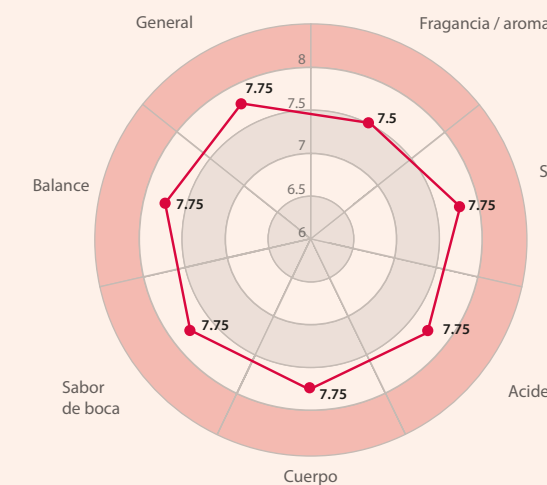
### Región Sur



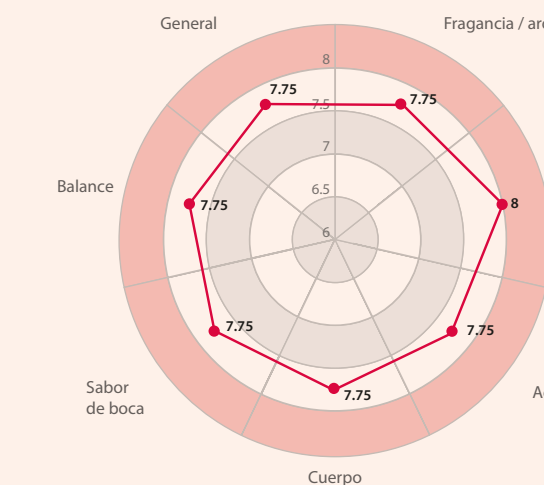
### Amazonas



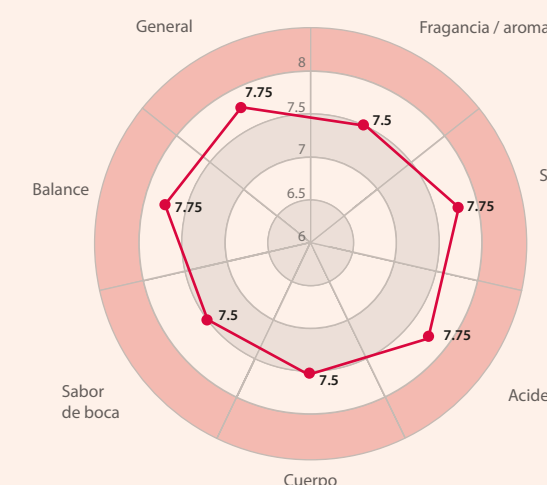
### Piura



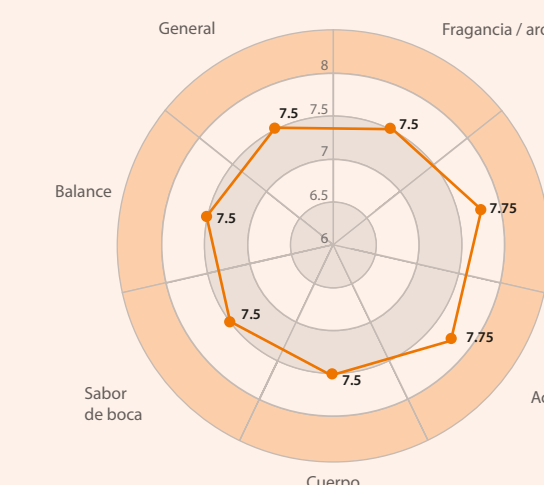
### Cajamarca



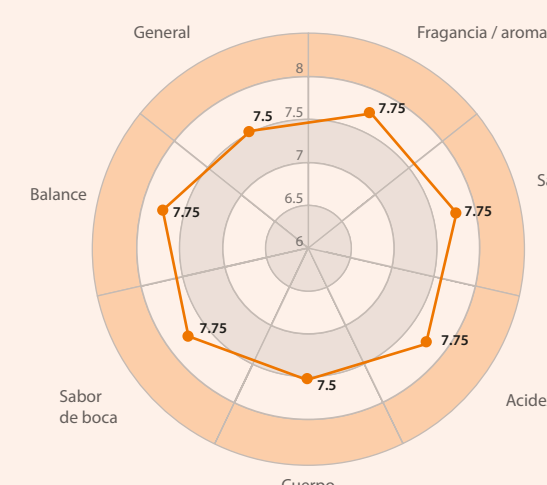
### San Martín



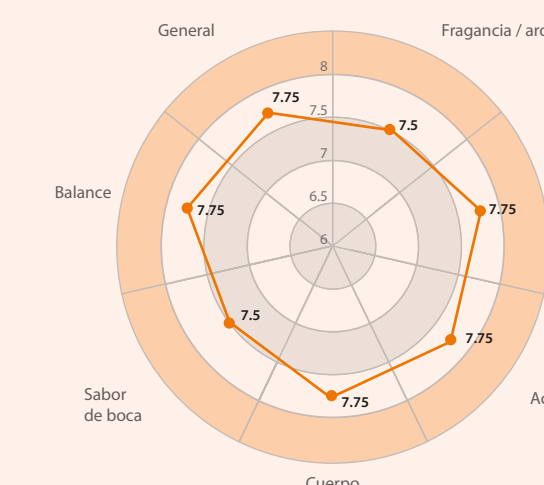
### Huánuco



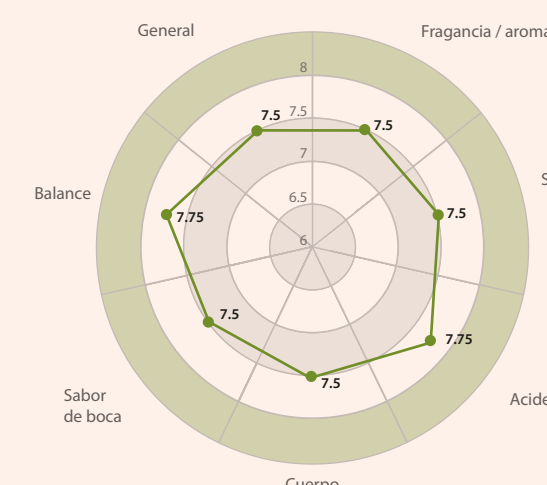
### Junín



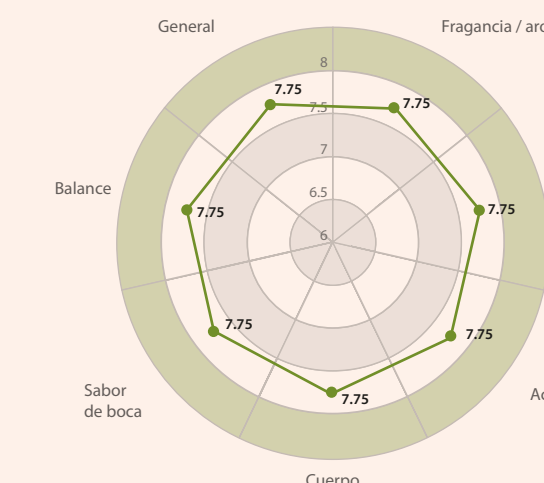
### Pasco



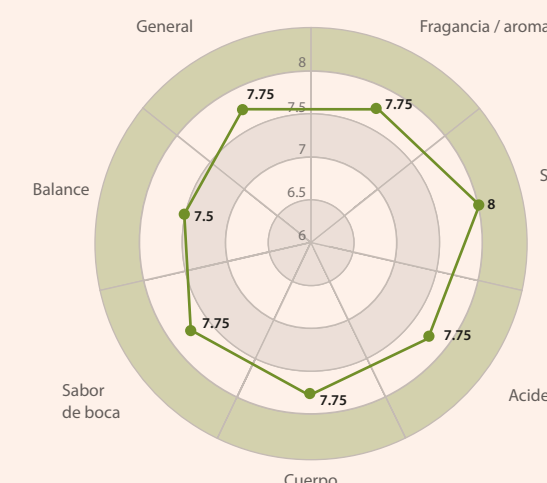
### Ayacucho



### Puno

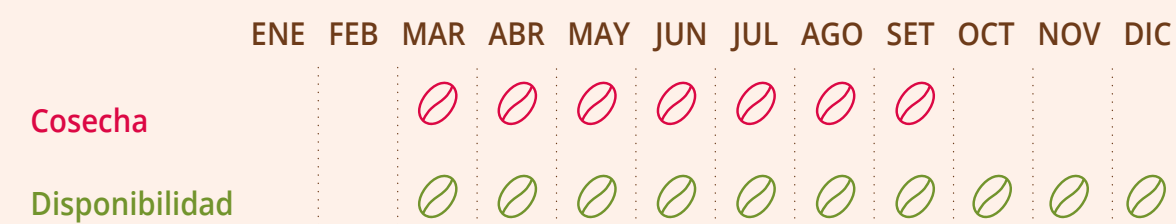


### Cusco



## Las ventajas de la contraestación

La cosecha tiene lugar entre marzo y septiembre y se inicia en todas las fincas con el recojo manual de los cerezos maduros.



## Certificaciones de sostenibilidad

Los productores peruanos cuentan con diferentes certificaciones que garantizan la trazabilidad y el cumplimiento de los criterios impuestos por los mercados más exigentes.



Escanea este QR y conoce más sobre Cafés del Perú



Los Cafés del Perú se producen sobre los 1200 metros de altitud y fomentan el equilibrio de los recursos naturales por medio de prácticas agrícolas y de gestión de fincas sostenibles. También consideran aspectos de desarrollo social y cultural que mejoran la calidad de vida de sus productores, e impulsan el respeto por el medio ambiente y la biodiversidad.



## La trazabilidad del café

Juega un papel fundamental para garantizar la calidad del café porque permite conocer la procedencia de cada lote y el tratamiento que han recibido los granos en la cosecha, beneficio, procesamiento, empaqueo, almacenamiento y distribución.

**1 Siembra.** Los productores seleccionan las mejores semillas mediante un cuidadoso pre-tratamiento. Muchos siguen utilizando prácticas tradicionales para determinar el momento exacto. Una vez sembrado, el café demora 3 años en dar sus primeros frutos.

**2 Cultivo.** La floración del café tarda entre 4 y 5 meses y el proceso de maduración del grano, de 6 a 8 meses. Los productores realizan un manejo responsable de los cafetales que les permite obtener frutos saludables y de gran calidad.

**3 Cosecha.** Consiste en recoger manualmente las "cerezas" maduras, esenciales para obtener un grano de gran calidad.

**4 Procesamiento en la finca.** Primero se despulpa el fruto (cerezo) y los granos se procesan el mismo día para evitar que sus jugos naturales sesobrefermen. Existen tres métodos:

**A Beneficio húmedo:** se depositan los granos de café en tanques sin agua para que fermenten y se facilite la eliminación del mucilago.

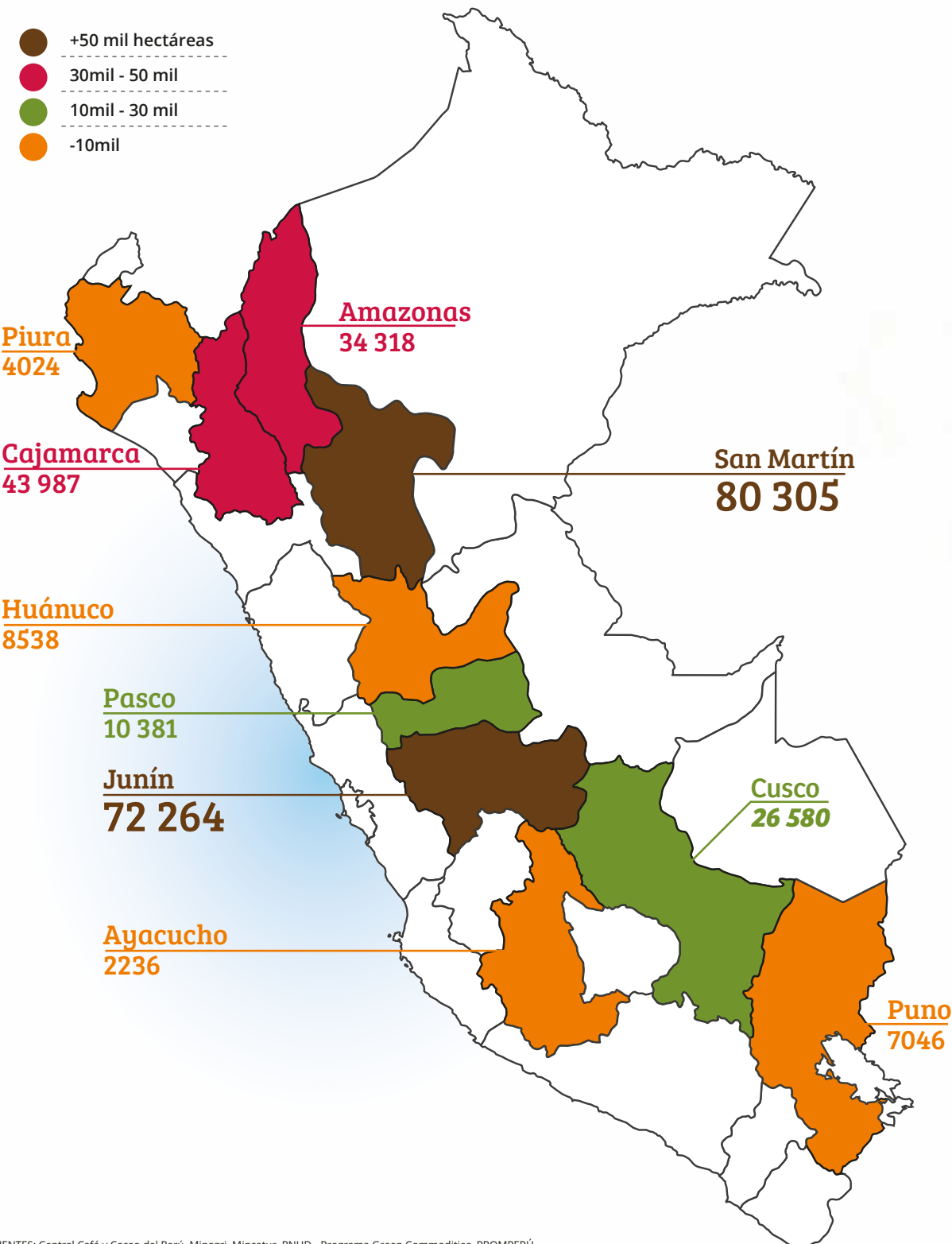
**B Proceso Honey:** después del despulpado el grano o semilla se seca sin remover el mucilago durante 6 a 8 días. Cafés con este tipo de proceso son demandados por su sabor.

**C Proceso natural:** tipo de beneficio donde los frutos se secan inmediatamente después de cosechados.

**5 Secado.** Una vez lavados los granos se extienden al sol para eliminar el exceso de humedad. Este proceso puede durar hasta 8 días.

## La producción en el Perú

El café es uno de los principales productos agrícolas de exportación del país. Unas 223 mil familias, la mayoría pequeños productores, conducen 425 400 hectáreas de café. Aunque son 10 las regiones productoras, siete son las que concentran el 91% de los productores y de las áreas cultivables.



## Altitud y calidad

El café peruano se produce en la vertiente oriental de los Andes, en zonas de yunga fluvial y selva alta que cuentan con alta especialidad en cultivos permanentes.

Zona de producción de café

2000 m.s.n.m

1800

1200

800

Zona de producción de cafés especiales, de aroma fino y particular

## Variedades del café arábico

El Perú produce cafés arábicos con diferentes perfiles de sabor, aroma y acidez. La principal variedad es la Typica.



TYPICA

Otras Variedades

CATURRA  
CATIMOR  
BOURBON  
PACHE  
OTROS

## El cinturón verde del café

Es una línea imaginaria alrededor del mundo que delimita las zonas principales de producción de café. Son aproximadamente 80 países que se ubican entre los trópicos y cuentan con climas cálidos y húmedos.

● Variedad Robusta ● Variedad Arábica ● Variedades Arábica y Robusta

23.5° L.N. Trópico de Cáncer



23.5° L.S. Trópico de Capricornio

Almacenamiento

Transporte

Control de calidad

**6 Procesamiento industrial.** Consiste en eliminar el pergamino para facilitar la selección por peso, tamaño y color de los granos, que es realizada por equipos.

**Catación.** Se realiza una evaluación sensorial del café para determinar el cuerpo, aroma, acidez y sabor del café, otorgándole una puntuación en base a la escala de la SCA. De esta forma el Perú es reconocido como proveedor de cafés de calidad.

## Principales destinos del café peruano

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

ALEMANIA

SUECIA

BÉLGICA

ITALIA

KOREA DEL SUR

CANADÁ

HOLANDA

FRANCIA

GRAN BRETAÑA

**7 Exportación.** El principal canal de exportación del café peruano es el marítimo. El 96% de las exportaciones que han sido embarcadas por los puertos de Paíta y El Callao.