

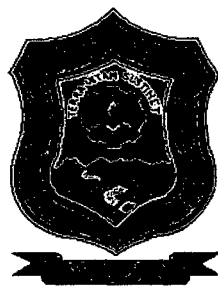
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

Y

ADMINISTRATIVAS

DEPARTAMENTO ACADEMICO DE CIENCIAS ECONOMICAS



**“ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ
DEL VALLE DEL ALTO HUALLAGA, 1998”**

Para optar el título de:

ECONOMISTA

Presentado por:

Emilio José Pinedo Arévalo

TINGO MARIA – PERU

2001

A mi Madre, quien con su
esfuerzo y ejemplo forjó
mi formación.

AGRADECIMIENTO

- Al economista Alpino Acosta Pinedo, patrocinador del presente trabajo de investigación, por su valiosa orientación en la ejecución y culminación de la misma.
- Al Ing. Víctor Villar Agurto, Director de la Oficina de Análisis Estadístico y Soporte Informático del Ministerio de Agricultura (MINAG), excelente persona y amigo.
- Al Ing. Tomislavo Zeceovich Acosta, por sus orientaciones en el conocimiento del negocio del café y por su apoyo incondicional en la realización de este trabajo de investigación.
- A la Cooperación Alemana al Desarrollo (GTZ) y a la ONG americana Winrock Internacional quienes con su valiosa colaboración hicieron posible lograr el presente trabajo.
- A la Asociación de Exportadores del Perú (ADEX), por las facilidades otorgadas en las zonas de producción del Valle del Alto Huallaga y en la obtención de los costos de producción del Valle de Chanchamayo
- Al personal, profesional y técnico de la Oficina Regional del el Valle del Alto Huallaga de la ADEX en Tingo María, por el asesoramiento técnico y apoyo en la obtención de datos de campo.
- A la Cooperativa Agroindustrial Naranjillo, en Tingo María, en especial al Ing. Emilio Ríos, por facilitarme el acceso a información de campo y por el asesoramiento técnico.
- Al MBA. Eduardo Mac Bride Quiroz, quien me indujo al fascinante tema de la competitividad.

INDICE

Pág.

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

INDICE

INTRODUCCION

CAPITULO I

BASES PARA EL ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD

1.1. Planteamiento del problema.....	14
1.1.1. Planteamiento y formulación del problema.....	14
1.1.2. Importancia.....	18
1.1.3. Limitaciones.....	19
1.2. Objetivos.....	19
1.3. Marco teórico.....	20
1.3.1. Antecedentes.....	20
1.4. Hipótesis de trabajo.....	25
1.5. Metodología.....	26
1.5.1. Métodos.....	26
1.5.2. Técnicas.....	29
1.5.3. Universo y muestra definitiva.....	29

CAPITULO II
EL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ

2.1. Origen, aspectos botánicos y proceso de transformación.....	35
2.2. Distribución y evolución de la producción mundial.....	39
2.3. El precio en el mercado internacional del café.....	43

CAPITULO III
LOS COMPLEJOS CAFETALEROS PERUANOS

3.1. Amplitud y calidad de los recursos naturales.....	47
3.1.1 Amplitud y distribución.....	47
3.1.2. Calidad de los recursos.....	51
3.2. Tecnología.....	53
3.3. Producción y rendimiento.....	59

CAPITULO IV
EL MERCADO DEL CAFÉ PERUANO

4.1. Volumen y valor de las exportaciones.....	62
4.2. Principales mercados.....	64

CAPITULO V

ANALISIS ESTRUCTURAL DEL SECTOR INDUSTRIAL

5.1. Estrategia, estructura y rivalidad.....	67
5.1.1. Las cinco fuerzas competitivas que determinan la utilidad del sector cafetalero.....	67
5.1.2. Análisis estratégico del negocio cafetalero peruano (análisis FODA).....	73

CAPITULO VI

LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ PERUANO Y LA COMPETITIVIDAD REGIONAL

6.1. Identificación y caracterización de la cadena de valor Peruano.....	75
6.1.1. La cadena del proveedor.....	76
6.1.2. La cadena del productor.....	76
6.1.3. La cadena del intermediario.....	78
6.1.4. La cadena de la industria exportadora.....	79
6.1.5. El comprador.....	82
6.2. Análisis comparativo de la cadena de valor del café convencional de los Valles del Alto Huallaga y Chanchamayo.....	82
6.2.1. Localización y característica cafetalera de la provincia de Chanchamayo.....	83

6.2.2. Localización y característica cafetalera del Valle del Alto Huallaga.....	84
6.2.3. Supuestos para el análisis comparativo.....	88
6.2.3.1. El productor.....	89
6.2.3.2. El exportador.....	90
6.2.4. Análisis comparativo de la cadena de valor del café convencional del Valle del Alto Huallaga y la Provincia de Chanchamayo.....	92
6.2.5. Retornos esperados.....	100
 CONCLUSIONES.....	 105
RECOMENDACIONES.....	107
RESUMEN.....	108
SUMMARY.....	111
BIBLIOGRAFÍA.....	114
ANEXOS.....	116

INDICE DE CUADROS

CUADRO N°	Pág.
1	Distribución de la muestra definitiva por número de productores cafetaleros en el valle del Alto Huallaga, según distritos..... 32
2	Características botánicas del café arábica y robusta..... 35
3	Especies y variedades de café más producidos en el mundo..... 37
4	Número de productores, superficie agrícola y superficie con café en el Perú..... 49
5	Número de productores, superficie total con café y promedio por productor en el Perú. Según Tamaño de la Unidad Agròpecuaria...50
6	Zonificación cafetalera en el Perú..... 52
7	Volumen, precio, valor y participación relativa de las exportaciones de café en el Perú, 1998. Según tipo de café, 1998..... 62
8	Porcentaje de humedad del café pergamino peruano vs norma colombiana..... 77
9	Indicadores para el análisis comparativo de la cadena de valor del productor de café convencional del Valle del Alto Huallaga con el Competidor, 1998..... 89
10	Indicadores para el análisis comparativo de la cadena de valor del exportador de café convencional del Valle del Alto Huallaga con el competidor, 1998..... 91
11	Resumen de rendimientos, costos y márgenes obtenidos por un

	quintal de café exportado.....	98
12	Programa de producción para el cultivo de café catimor asociado.....	101
13	Resumen de costos de producción para la una hectárea de café catimor en el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.....	102
14	Ingreso y número de jornales generados por el cultivo de una hectárea de Café bajo tecnología tradicional y media en los Valles del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.....	103

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO N°	Pág.
1	Importancia relativa de las regiones en la producción mundial de café verde, 1998..... 39
2	Principales países productores de café verde en el mundo, 1998..... 40
3	Evolución de la producción mundial de café verde, 1961-1998..... 41
4	Evolución de la producción mundial de café verde, 1989-1998. por principales países..... 42
5	Importancia relativa en la producción de café verde, 1998. Según la OIC..... 43
6	Evolución del precio internacional del café, 1990 -1998..... 44
7	La oferta y demanda mundial de café, 1949/50 – 1997/98..... 45
8	Volumen y valor de las exportaciones e importaciones de café en el mundo, 1989 – 1997..... 46
9	Superficie cultivada de café por productor en el Perú, según principales departamentos cafetaleros..... 50
10	Producción de café pergamino en el Perú, 1998..... 59
11	Evolución de la producción de café pergamino en el Perú, 1989-1998..... 61
12	Evolución del rendimiento de café pergamino en el Perú, 1989 -1998.. 61
13	Evolución de las exportaciones peruanas de café, 1990 – 1998..... 63

14	Participación relativa de las exportaciones peruanas de café, 1998.....	64
15	Evolución de las exportaciones peruanas de café, 1989 – 1998	
	Por principales países de destino.....	65
16	Evolución de los precios de exportación del café peruano,	
	1990-1998.....	66
17	La cadena genérica de valor en el sector cafetalero peruano.....	75
18	Esquema para el análisis de las cadenas de valor del café	
	convencional del Huallaga.....	88
19	La cadena de valor del productor de café del valle del alto Huallaga...	93
20	La cadena de valor del productor de café de la provincia	
	de Chanchamayo.....	93
21	Índice de competitividad del café del Valle del Alto Huallaga	
	y la provincia de Chanchamayo, 1998	
	En la cadena del productor.....	94
22	La cadena de valor del exportador de café convencional	
	del Valle del Alto Huallaga.....	96
23	La cadena de valor del exportador de café convencional	
	del Valle de Chanchamayo.....	96
24	Índice de competitividad del café convencional del Valle	
	del Alto Huallaga y la provincia de Chanchamayo, 1998	
	En la cadena del exportador.....	97
25	Índice de posición al final del sistema de cadenas del café	
	del Huallaga vs el competidor.....	99

INDICE DE MAPAS

MAPA N°	Pág.
1 Principales zonas de producción de café en el Mundo.....	33
2 Superficie sembrada de café en el Perú.....	48
3 Localización de la infraestructura cafetalera en el Perú.....	80
4 Localización geográfica del Valle del Alto Huallaga.....	85
5 Superficie cafetalera del Valle del Alto Huallaga.....	87

INDICE DE DIAGRAMA

DIAGRAMA N°	Pág.
1 Flujo del sistema productivo agrícola y de transformación industrial del café en el Perú.....	58

INDICE DE FIGURAS

FIGURA N°	Pág.
1 El ciclo vegetativo del café.....	38
2 Las cinco fuerzas competitivas determinantes de la utilidad del negocio cafetalero mundial.....	72

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo analiza la posición competitiva de una de las principales regiones productoras del café y con gran potencial para el desarrollo del cultivo, como es el Valle del Alto Huallaga con el propósito extraer los elementos necesarios para la formulación de estrategias que contribuyan al desarrollo del sector, asimismo contribuir al análisis teórico de las ventajas competitivas orientado a la producción de café.

El documento, en su primer capítulo plantea las principales interrogantes de la investigación, identifica los principales problemas que afectan a la caficultura peruana, define su importancia y limitaciones así como los objetivos. Analiza la evolución de la teoría económica del comercio internacional partiendo de las ventajas absolutas de Smith, pasando por las ventajas comparativas de Ricardo hasta llegar a las ventajas competitivas propuesto por Michael Porter (1991) constituyendo la base conceptual de éste trabajo. Recoge resultados y experiencias de otras investigaciones donde configuran los principales problemas que afectan a la cadena de valor del café. Asimismo se plantea el esquema metodológico para el desarrollo de la investigación para medir la competitividad mediante el indicador de Bueno (1995)

En el segundo capítulo, se realiza una breve caracterización del comercio internacional del café identificando el origen del cultivo, los principales países productores y la importancia económica que tiene para las naciones, se evalúa la evolución de la oferta mundial, el comportamiento de la demanda y la incidencia de las políticas de inventarios. Asimismo se explica cuales son las principales variables que afectan el precio internacional fijado en las bolsas de valores de Nueva York y Londres.

En el tercer capítulo, se caracterizan los complejos cafetaleros peruanos, se identifica su amplitud y calidad de los recursos naturales, el uso y

nivel de tecnología, el proceso de transformación agroindustrial del café, la distribución e importancia relativa de las regiones y tendencias de la producción en el país.

En el cuarto capítulo, se analiza el mercado del café peruano a partir de la contribución de los principales países consumidores, se identifica a las principales empresas exportadoras y se señala la importancia relativa de éstas. Asimismo se evalúa el comportamiento y tendencias de la oferta peruana, el valor de las exportaciones y los precios según principales países de destino.

En el quinto capítulo, se analiza el comportamiento del sector cafetalero mundial. Se caracteriza la estructura del sector y la rivalidad y estrategias mediante las cinco fuerzas competitivas que determinan la utilidad del sector. Se plantea la matriz FODA con el diseño de estrategias generales que contribuyan a su desarrollo.

En el sexto capítulo, se analiza la competitividad del café del Valle del Alto Huallaga comparado con la provincia cafetalera de Chanchamayo, previamente se identifica y caracteriza la cadena de valor del café peruano y los complejos cafetaleros de éstas dos regiones. Posteriormente, a través de costos unitarios en la cadena de valor del productor y el exportador mediante el índice de Bueno, se mide la posición competitiva al final de todo el sistema de cadenas. Posteriormente se hace una evaluación económica de lo que significa la incorporación de una nueva variedad de café asociado al plátano, se mide el impacto en la economía del productor y se definen sus limitaciones, considerando que la incorporación de una nueva tecnología debe responder a requerimientos del mercado y la capacidad de respuestas del productor.

Finalmente, se presentan las conclusiones y recomendaciones del trabajo de investigación proponiendo estrategias generales de desarrollo que dinamicen el sector.

CAPITULO I

BASES PARA EL ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD

1.1. Planteamiento del problema

1.1.1. Planteamiento y formulación del problema

La reorganización del comercio internacional dentro del aspecto de la globalización creciente de los mercados viene configurando el comportamiento de las naciones redefiniendo estrategias para explotar sus capacidades, forjando posiciones competitivas más consistentes para sus empresas.

La agricultura constituye una estrategia preeminente para el proceso de desarrollo económico y social de las naciones, y el Perú no puede descuidar esta actividad, mas aún si tenemos en cuenta la magnitud del componente social de este sector.

La crisis que vienen afrontando la agricultura peruana en su estructura productiva ha provocado, por lo general, se encuentre muy distante de los esquemas productivos de una agricultura moderna y competitiva a pesar de contar con condiciones naturales favorables para lograrlo.

Tal es el caso de la producción de café en el Valle del Alto Huallaga que a pesar de contar con condiciones agro ecológicas idóneas para su explotación no ha alcanzado en la zona el impacto que en otras regiones y países.

Para Colombia, principal país productor en el mundo junto con Brasil, el café significa el 2.5% de la Producción Nacional Bruta (PNB) y dependen directamente de esta actividad aproximadamente 350 mil familias. En el Perú, que representa solo el 1.6% de la producción mundial, constituye el primer producto agrícola de agro exportación con 40% del total, superior a las exportaciones de espárragos en toda presentación (Lazarte, 1994)

Si bien es cierto la economía del valle dependía significativamente del cultivo de la coca, la contundente caída de los precios de la hoja atribuidos a diversos factores, hoy en día ha generado que los agricultores abandonen masivamente éste cultivo en la búsqueda de otros alternativos.

El presente trabajo de investigación pretende desde esta óptica analizar la competitividad del café del Valle del Alto Huallaga, identificar y evaluar los factores de las fuerzas que lo determinan, en el sector (Porter, 1995).

Por otro lado, el estudio con la aplicación del modelo de Porter (Ob. Cit.) pretende contribuir al análisis teórico de las ventajas competitivas enfocado a la producción de café del Valle del Alto Huallaga.

Asimismo se orienta a brindar los elementos necesarios para la formulación de políticas gubernamentales tendientes al fortalecimiento de la producción de café en la región, contribuir al desarrollo de estrategias competitivas e identificar y enfatizar las posibilidades de cooperación entre los productores de café con organismos e instituciones financieras; entendiendo la importancia de éste producto en la economía nacional y que puede constituirse como una de las actividades alternativas a la producción de coca.

En este sentido el estudio se ha planteado las siguientes interrogantes:

- ¿Cuáles son los factores que restan competitividad a la producción de café de la zona?
- ¿Cuáles son las actividades críticas del proceso productivo del café en el valle?
- ¿En qué medida la productividad afecta en la generación de valor del producto?
- ¿Cuáles serían las estrategias para lograr una producción competitiva?

Estudios realizados en las diversas regiones productoras de café en el país, incluido el Valle del Alto Huallaga, coinciden en señalar la existencia de serias deficiencias en la cadena productiva, tales como: carencia de tecnología mejorada, bajo nivel de preparación del agricultor, carente acción empresarial, deficiente infraestructura de producción y comunicación. Consecuentemente bajos niveles de productividad, elevados costos, deficiente beneficio y bajo valor en el mercado.

Considerando que la productividad refleja que tan bien son utilizados aquellos recursos para crear salidas a otros procesos o generar productos terminados, se plantea que los bajos niveles de productividad reducen la capacidad competitiva de la producción de café del Alto Huallaga.

El conocimiento y la innovación constituyen herramientas importantes para lograr una mejor posición competitiva, desde la elección del producto hasta la definición de estrategias adecuadas para posicionarse en el mercado.

Por lo tanto elevar el nivel tecnológico en la cadena productiva del café constituye decisión primaria e inmediata de todos los agentes comprometidos en la problemática de la industria para el

cual es necesario disponer de nuevas fuentes financieras para el corto, mediano y largo plazo,

Asimismo, las inversiones en infraestructura, logística de transporte y sistemas de información son de suma importancia, constituyen punto de estrangulamiento del sector y deben ser tratados en el breve plazo para una rápida inserción a mercados globalizados.

Finalmente el Estado debe orientar sus políticas no solo a sentar las bases de una agricultura competitiva si no también a crear condiciones necesarias que garanticen sostenibilidad y equidad.

1.1.2. Importancia

La importancia del presente trabajo de investigación se explica a través de los siguientes aspectos:

- Contribuir al análisis teórico de las ventajas competitivas, de acuerdo a la moderna propuesta de Michael Porter, con enfoque a la producción de café en el Alto Huallaga.
- Contribuir al desarrollo de estrategias competitivas del sector.
- Brindar los elementos para la formulación de políticas gubernamentales para el fortalecimiento de la producción cafetalera de la región.

1.1.3. Limitaciones

El mundo del café abunda hoy diferentes fuentes estadísticas, estudios e investigaciones que no siempre resulta fácil de conciliarlos, sobre todo cuando las definiciones de las bases de datos son diferentes.

Las fuentes utilizadas en este trabajo son: la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Internacional del Café (OIC), Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia (FEDERACAFE), Ministerio de Agricultura del Perú (MINAG-OIA), el Instituto Nacional de Estadística e Informática del Perú (INEI), El Banco Central de Reserva del Perú (BCR), La Junta Nacional del Café del Perú (JNC), La Cámara Peruana de Café (CPC), la Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo de Tingo María, La Asociación de Exportadores (ADEX), y encuestas de campo.

1.2. Objetivos

- Identificar los factores que crean o restan competitividad a la producción de café, lo que implica evaluar la productividad.
- Determinar el nivel de competitividad del café del Alto Huallaga mediante el índice de Bueno (1995).
- Identificar las fuerzas del panorama competitivo del café.

1.3. Marco teórico

1.3.1. Antecedentes

Adam Smith, David Ricardo, John Stuar Mill y Frank Taussing fueron los principales economistas clásicos que estudiaron el comercio internacional como un campo especial de la economía.

Adam Smith supone que el comercio internacional ocurre solo cuando existe una ventaja absoluta, es decir, cuando un país que exporta un bien produce con el mismo número absoluto de horas hombre un volumen mayor de producción que cualquier rival.

Sin embargo, el estudio de David Ricardo que es ampliamente reconocido como el modelo clásico del comercio internacional quien postulaba, aunque un país no tenga ventaja absoluta en la producción de ningún bien, le convendrá especializarse en aquellos productos en que su ventaja es comparativamente menor, por lo que no habrá comercio internacional sino se produce diferencias en los costes de producción relativos entre los países.

En la teoría ricardiana, de la productividad relativa del trabajo, la dirección del comercio internacional esta determinada

exclusivamente por las condiciones de la oferta de producción, mientras que la demanda no juega un papel importante.

G. Haberler, siguiendo la línea de argumentación de Ricardo de descartó el supuesto de la teoría del valor trabajo. Introduce la teoría del costo de oportunidad comparativo del comercio internacional, donde los precios relativos de los diferentes bienes se determinan por los costos diferenciales de oportunidad, sacrificar un bien para producir más de otro y no se refiere a la cantidad de trabajo requerida para producir el bien.

Ricardo en su teoría del comercio internacional establece las bases para el desarrollo posterior de la teoría neoclásica de Heckscher - Ohlin, que establece que un país posee ventajas comparativas en productos donde utiliza intensivamente factores que les relativamente abundante. Aunque más sofisticado que el ricardiano, sigue siendo un modelo simple que muestra cómo la dotación o la abundancia relativa de factores y la tecnología influyen por el lado de la oferta de la economía, en la diferencia de los precios relativos de los bienes entre los países determinando la especialización internacional (Villareal, 1979)

Sin embargo, el moderno enfoque de la ventaja competitiva propuesta por Michael Porter se distancia de la antigua concepción

estática y unidimensional asociada a la teoría de las ventajas comparativas basada en la dotación inicial de factores de producción, para vincularse a una concepción más global y dinámica.

Esta se constituye como aquellas que reducen los costos de los productos, las características diferenciadoras sobre la competencia y las ventajas que suelen ser el resultado de oportunidades de producto o de mercado, (Porter, Ob. cit).

- Ventaja de costos,
- Diferenciación y enfoque.

Para lo cual es necesario conocer los factores que lo determinan (Porter, 1991) y analizar el panorama competitivo del sector teniendo en cuenta las cinco fuerzas:

- Rivalidad entre los competidores existentes,
- Amenaza de nuevos ingresos,
- Amenaza de nuevos productos sustitutos,
- Poder de negociación de compradores,
- Poder de negociación de proveedores.

En esta apreciación coinciden expertos de la FAO que tomando la teoría de Porter analizan la competitividad de la producción frutícola Brasileña para insertarse al MERCOSUR, ellos señalan que el concepto de la competitividad no puede ser tomado en su dimensión "amorfa" establecida con base en variables estáticas. Se trata de la capacidad de una empresa o nación para construir dinámicamente una posición competitiva sustentable en el tiempo para determinados productos en el mercado internacional (Sidnei, 1996)

Por otro lado, las oportunidades de mercado para el café, generado por la supresión de la cláusula que limitaba la exportación sobre la base de cuotas provocando su liberalización (IICA, 1993), ha facilitado el acceso a nuevos nichos de mercado a pequeños que cumplan ciertas exigencias de demanda.

Al respecto, Lazarte (1994) da a conocer la existencia de un perfil especial (ecológico) al que los productores pueden y deben ingresar, cada vez que se ha hablado de precios por encima de bolsa, con niveles de US\$ 120 - 130/qq (cuando los precios de exportación se ubican entre US\$ 60 - 70/qq). Como dato referencial, existe en el medio organizaciones de productores que abastecen a la cadena Max Havelaar, la misma que precisa un café de calidad y reconoce excelentes cotizaciones.

En este contexto, el presente trabajo de investigación recoge la propuesta de Porter para analizar la competitividad del Valle del Alto Huallaga, teniendo como evidencia empírica las deficiencias productivas que presenta las diversas actividades de la cadena de valor del café en el país.

La herramienta básica para diagnosticar la ventaja competitiva y encontrar la manera de hacerla notoria es la cadena de valor, que divide a una empresa en las actividades discretas que desempeña en diseño, producción, mercadotecnia y distribución del producto (Porter, Ob. Cit)

Al respecto, las deficiencias en las actividades primarias, Figueroa, R. (1993), sostiene que la carencia de selección de semillas han influido en la calidad del producto y que el café peruano es castigado debido a su pésimo beneficio, mal manejo de cosecha y poscosecha.

En cuanto a las actividades de apoyo, la carencia de tecnología mejorada hace que la producción se realice generalmente con tecnología tradicional, el modelo extensivo, deficiente manejo de suelos, deficiente control de plagas y pestes, uso excesivo de productos químicos, omisión de labores como la fertilización y

carencia de sombras adecuadas, entre otros, han provocado que los cafetos sin excepción presenten deficiencias nutricionales y señales de extremo agotamiento con niveles de productividad de 6 a 8 quintales, como lo sostienen Iglesias, J. (1994), Figueroa, R. (1993) y Castañeda, E. (1997), en diversos estudios realizados sobre la problemática del café en el Perú.

Por otro lado, Stace Lidsay de Monitor Company (MITINCI, 1997) sostiene que la competitividad es la productividad que obtenemos en las elecciones que hacemos. Considerando que la productividad, presente en toda la cadena de valor, no solo depende de materiales, energía, capital y trabajo sino que se adiciona a una concepción más amplia, que es el factor humano y su capacidad de gerenciar la organización o empresa.

1.4. Hipótesis de trabajo

Se plantea que los bajos niveles de productividad reducen la capacidad competitiva de la producción de café del Valle del Alto Huallaga.

1.5. Metodología

1.5.1. Métodos

Para analizar la competitividad de la producción del café del Valle del Alto Huallaga se utilizó el análisis de la cadena de valor propuesto por Michael Porter, en la evaluación de las diversas clases de ventajas competitivas, en todo el sistema de cadenas que conforman la producción de café convencional:

- Ventajas de Coste.
- Diferenciación y Enfoque.

Contando para cada caso con el apoyo de técnicas auxiliares de la investigación.

En el primer caso, se tomó en cuenta el conjunto de actividades de la cadena de valor que tiene influencia en el costo total de las actividades de producción (costo de los bienes y servicios), las cuales tienen efectos que pueden determinarse como fuentes potenciales de ventajas de coste: capacidad de elección (tecnología) y uso de los recursos humanos, etc.

En el segundo caso, se evaluó la capacidad que tienen los agentes en conjunto para diferenciar la producción de competencia, según las distintas actividades de los competidores o para satisfacer a sus clientes potenciales para el cual se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Efecto directo del producto,
- Actividades de los agentes.

La metodología de análisis, para los dos casos, comprende la contrastación (Bunge, 1975) Bajo este concepto se tomo los resultados de costo unitarios y diferenciación (calidad del producto) contrastados con los indicadores promedios nacionales (Líder), sobre la base de estándares internacionales de competitividad del Café¹.

1º Caso

CADENA Y ACTIVIDADES	ALTO HUALLAGA		PROMEDIO NACIONAL (CHANCHAMAYO)	
	Costo	Productividad	Costo	Productividad
PRODUCCION				
Primarias				
A				
....				
De Apoyo				
A				
....				
EXPORTACION				
Primarias				
A				
....				
De Apoyo				
A				
....				
Total				

¹ Ver indicadores de análisis en los cuadros N° 9 y 10, páginas 89 y 91 respectivamente.

2º Caso

CADENA VARIABLES	ALTO HUALLAGA	PROMEDIO NACIONAL	DIFERENCIA
PRODUCCIÓN			
Costo Total			
Valor (Precio)			
Margen (Premio)			
EXPORTACIÓN			
Costo Total			
Valor (Precio)			
Margen (Premio)			

Posteriormente, se elaboró el índice de competitividad basado en la ecuación de Bueno (Ob. Cit)

Indice de Competitividad o Eficiencia Global

$$Es = RA / R^*$$

Donde:

Es : Índice de competitividad o eficiencia global

RA: Resultado actual del sujeto económico medido en cualquier variable expresiva de generación de valor (beneficio, valor añadido, cash flow, etc.)

R*: Resultado mejor o medio al nivel competitivo correspondiente

1.5.2. Técnicas

Para desarrollar este método de análisis se contó con el apoyo de las siguientes técnicas:

- Técnicas para la obtención de información documental.
- Técnicas para la investigación de campo: recoger, registrar y elaborar datos, construir instrumentos para recolección de información.
- Técnicas métricas, que nos servirá para efectuar mediciones, tales como las técnicas estadísticas para determinar la muestra y las matemáticas para medir los costos por actividades y el índice de competitividad basado en la ecuación de Bueno.
- Elaboración de la cadena de valor de la producción de café del Valle del Alto Huallaga basado en el modelo de Porter.
- Uso de las técnicas del Planeamiento Estratégico, tal como la Matriz FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), en el diseño de estrategias competitivas.

1.5.3. Universo y muestra definitiva

El presente estudio toma como referencia información de tipo de tecnológica expresada en el tamaño del predio del productor, costos de producción y rendimientos, y de mercado principalmente al precio, en todo el sistema de cadenas, como expresión de valor.

Considera a la provincia de Chanchamayo como objeto de comparación con el Valle del Alto Huallaga, basado en los resultados obtenidos en trabajos recientes como el de Méndez (1,999), donde señala la importancia de esta región en la producción de café. Una región cafetalera por excelencia, ubicado en el departamento de Junín principal productor del grano en el país, donde el 78% de superficie cultivada de café es conducida con tecnología media y el 22% baja, cuya superficie promedio es de 3,45 has por agricultor con rendimientos de 9 qq por ha, superior al promedio nacional.

Por otro lado, en el Valle del Alto Huallaga como objeto de estudio, son pocos los trabajos existentes relacionados al café, y estos responden distintos períodos. Por lo que fue necesario procesar información actualizada proporcionada por importantes instituciones relacionadas directa o indirectamente al desarrollo del cultivo, tales como el PEAH, la Cooperativa Agraria Industrial de Tingo María y la ADEX. Asimismo, el estudio se complementa con la recopilación de información de campo del valle mediante encuestas orientadas principalmente al tema de costos.

El universo, constituido por agricultores que cultivan café en el valle, se obtuvo mediante información estadística extraída del último Censo Nacional Agropecuario (CENAGRO, 1994) cuyo resultado

expresa la existencia de 4,025 agricultores que destinan parte de su predio a éste cultivo.

Con este marco de referencia se procedió a determinar el tamaño de la muestra preliminar de estudio a través de la siguiente ecuación:

$$n = \frac{z^2 (p) (q)}{(e)^2}$$

Donde:

$z = 1.96$ (con 95% de confianza)

$p = 0.90$ (probabilidad de éxito)

$q = 0.10$ (probabilidad de fracaso)

$e = 0.05$ (error permisible)

Por tanto:

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.95) (0.05)}{(0.05)^2} = 72.99 = 73$$

como:

$$\frac{n}{N} = \frac{73}{4,025} = 0.018136645 < 0.05$$

En consecuencia la muestra corregida definitiva es de 73 agricultores distribuidos en forma proporcional a cada distrito de la siguiente manera:

CUADRO N° 1: Distribución de la muestra definitiva por número de productores cafetaleros en el valle del Alto Huallaga, según distritos

Distritos	Número de Productores	Participación %	Distribución de encuestas
Alto Huallaga	<u>4.025</u>	<u>100.00</u>	<u>73</u>
Rupa Rupa	163	4.05	3
Daniel Alomias Robles	240	5.96	4
Hermilio Valdizan	386	9.59	7
José Crespo y Castillo	356	8.84	6
Padre Felipe Luyando	243	6.04	4
Mariano Dámaso Beraún	736	18.29	13
Monzón	218	5.42	4
Cholón	11	0.27	0
Chaglla	50	1.24	1
Chinchao	1,167	28.99	21
Tocache	41	1.02	1
Nuevo Progreso	104	2.58	2
Pólvora	40	0.99	1
Shunté	24	0.60	1
Uchiza	20	0.50	1
Campanilla	12	0.30	0
Padre Abad	214	5.32	4

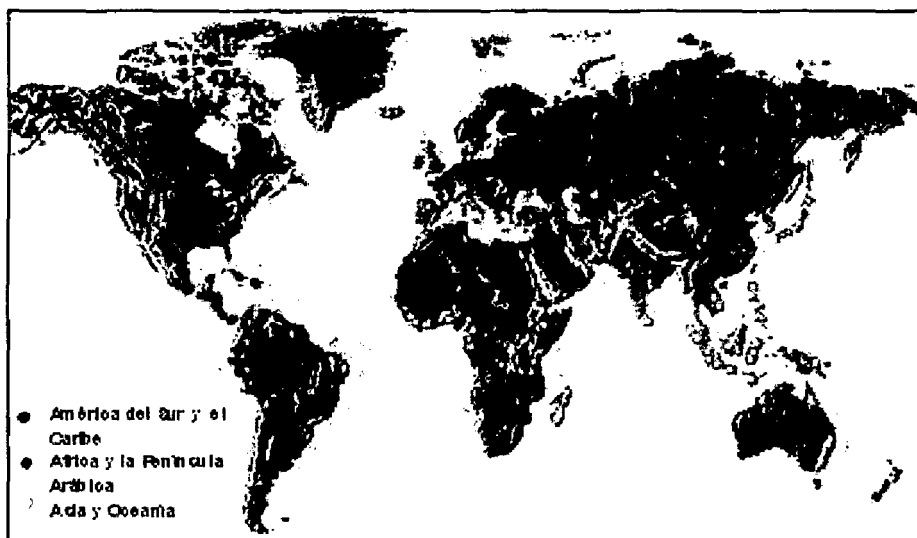
Fuente: INEI - III Censo Nacional Agropecuario 1994.
Elaboración: Propia.

CAPITULO II

EL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ

El café es producido aproximadamente en 75 países situados entre el trópico de cáncer y capricornio repartidos en América Latina, África, Asia y Oceanía; y es de especial importancia para la economía exportadora de cincuenta de ellos, se estima que hoy en día más de 20 millones de personas trabajan en forma directa en el cultivo (Junguito, 1993)

MAPA N° 1 Principales zonas de producción de café en el mundo



En el Comercio mundial, el café ocupa el segundo puesto de valor dentro de los principales productos, sobrepasado solamente por el petróleo (Ob. Cit, 1992). En 1997 el valor de las exportaciones mundiales de café según estadísticas de la FAO, se estima alcanzó los US\$ 13 billones de dólares.

Es fundamental para las economías de los países latinoamericanos como principales exportadores en el mundo, Según Serpa (1993), las exportaciones de café en la región sobrepasan largamente tanto en volumen como en valor al cacao y al té.

En Brasil, la producción del grano (85 % Arábica) constituye principal fuente de ingresos para 5 millones de personas, representa el 8 a 10% del producto nacional bruto (PNB) y es cultivada en 13 estados, 4 de los cuales representan el 88% del total (Paraná, Sao Paulo, Minas Gerais y Río de Janeiro),

Por otro lado en Colombia, segundo productor en todas las categorías, primer productor de café lavado y de café arábica, el café contribuye con el 2.5% del PNB, 11.6% de la producción agrícola, 350 mil familias aproximadamente viven de esta actividad distribuidas en 20 departamentos siendo los principales Antioquia, Viejo Caldas, Cauca, Huila y Norte de Santander, juntos producen el 72% de la producción (Jobin, 1992).

Para el Perú, país miembro de la OIC dentro del grupo de clasificación de Otros Suaves, 1.9% de la producción mundial, ubicado en el puesto N° 16 en el ranking de países productores y 9no entre los países de América del Sur y el Caribe, el café es de gran importancia económica. Contribuye con el 6.9% del PBI nacional, un poco más del 50% del indicador sectorial que en 1998 alcanzó el 13.5%. Constituye primer producto de agro exportación con 43% del

total seguido distantes por el espárrago con 19.7%. El valor de las exportaciones fue de 280 millones de dólares y se estima que aproximadamente 105 mil familias viven directamente de esta actividad.

2.1. Origen, aspectos botánicos y proceso de transformación

La Planta del café es originaria de África (Etiopía), pertenece a la familia de las rubiáceas y al género "Coffea". En el mundo existen aproximadamente 60 tipos de árboles pero solamente 10 especies son cultivadas en gran escala y las más frecuentes son, la Arábica, que abarca el 90% de la superficie cultivada y es la más valorizada, la Robusta o Canephora y la Libérica.

CUADRO N° 2: Características botánicas del café arábica y robusta

Detalles	 Arábica	 Robusta
Datos de descubrimiento de la especie	1,753	1,895
Cromosomas (2n)	44	22
Tiempo desde la floración a cerezo maduro	9 meses	10 -11 meses
Floración	después de las lluvias	irregular
Rendimiento en grano (Kg/ha)	1500-3000	2300-4000
Sistema radical	profundo	superficial
Temperatura óptima (Promedio anual)	15 -24 °C	24 – 30 °C
Precipitación fluvial óptima	1500 - 2000 mm	2000 - 3000 mm
Altitud de crecimiento óptimo	1000 2000 m.s.n.m.	0 – 700 m.s.n.m.
Hemileia Vastatrix	susceptible	resistente
Koleroga	susceptible	tolerante
Nematodos	susceptible	resistente
Tracheomycosis	susceptible	susceptible
Enfermedad de la baya del café	susceptible	resistente
Contenido de Cafeína del grano	0.8 - 1.4 %	1.7 – 4 %
Forma del grano (promedio)	1.20%	2%
Características Típicas	plano	ovalado
Cuerpo	ácido	amargo, total

Fuente: OIC, 1998.

Las especies que más se comercializan son los arábigos y robustas, el primero tiene un aroma más suave y contiene menos cafeína; es más susceptible a las enfermedades pero registra productividades bastante mayores (Ob. Cit, 1993).

Dentro de la especie Arábica, que es cultivado entre 500 y 2000 m.s.n.m., existen otras variedades debido a las mutaciones genéticas causadas por las diferencias ecológicas de las regiones de cultivo. Las más importantes son las variedades Típica, común en Brasil, que se caracteriza por tener mayor contenido de cafeína y resistente a las heladas; Bourbón, favorita en Reunión Insular Francesa y conocida también en Colombia y Brasil con el nombre de Nacional, es de alto rendimiento y buena calidad; la Caturra, natural de Minas Gerais - Brasil, con granos de excepcional calidad; la calidad Colombia y Maragogipe, éste último resistente a las enfermedades pero difícil de mantenerlo en buen estado luego de su primera cosecha que merma en cantidad.

La especie Robusta cultivada en alturas de entre 300 a 1,000 m.s.n.m. produce cosechas más numerosas que la especie Arábica, aunque los granos son de menor tamaño. Se divide en otras variedades y las mas importantes son Kouillou, que ofrece granos pequeños e irregulares, y la Robusta, cultivado en Asia y África, de pocos días de floración, de granos más pequeños y alto contenido de cafeína, el grano tostado es menos aromático.

Natural de África tropical, la variedad Libérica Boll crece en Liberia, se desarrolla bien en grandes altitudes y es resistente a sequías y enfermedades, los granos doblan en tamaño a los de Arábica pero su sabor es poco valorado.

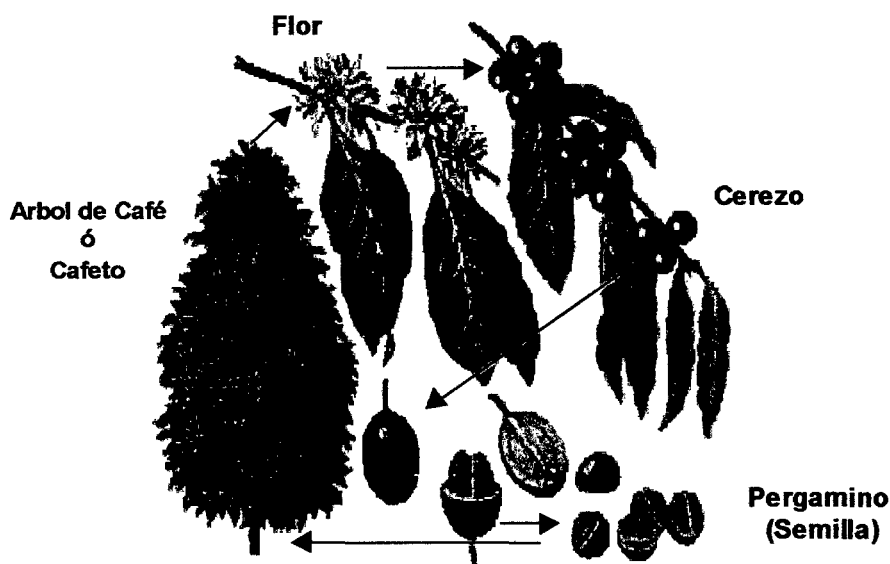
CUADRO N° 3: Especies y variedades de café más producidos en el mundo

País	Especies Botánicas	Variedades
Brasil	Arábica : 85% Robusta: 15% (Conillón)	Antiguas: Bourbón, Típica, Mundo Novo, Sumatra, Catuai Amarelo, Catuai Vermelho, Maragogipe (Mutación del Típica) Nuevas: Catimor (híbrido)
Colombia	Arábica	Bourbón, Típica, Caturra, Maragogipe. 25 % Colombia resistente a la Roya (híbrido Timor y Caturra).
Indonesia	Robusta : 90% aprox. Arábica : 10% aprox.	Arábica Catimor
Costa de Marfil	Robusta: 98% Libérica (en extinción): Gran y pequeño "Indenie" Arabica (experimentación) Arabusta (experimentación)	Coffea Canephora: Robusta, Pequeño Indenie". Coffea Libérica: Coffea Excelsa, Chari, Gran Indenie", etc. Coffea Arabusta Capot y Ake Hybr. Nov.
Viet Nam	Liberia: 1% Arábica: 3% Excelsa: 21% Robusta: 75 %	Arábica: Bourbón Típica de Cuba, Caturra Amarelo Mondo Novo, algunos plantones de Arabusta Excelsa: Chari. Robusta: Canephora.
* México	Arábica: esencialmente Robusta: muy poco Garnica: Nueva especie	Bourbón, Mundo Nuevo, Caturra. Maragogyne.

Fuente: Tomado de P. Jobin, Los Cafés Producidos en el Mundo, 1992.
Elaboración: Propia

De acuerdo al tratamiento que se somete al fruto o cerezo se obtiene dos tipos de café denominados Café lavado y Café Natural. El primero resulta del beneficio y fermentación del cerezo por vía húmeda, lográndose el café pergamino y el segundo surge de someter el cerezo, para su fermentación y secado, a la acción directa de los rayos solares, obteniéndose el café conocido como bola o coco. En ambos casos, al eliminarse la cáscara por medio de un proceso de selección, el resultado es el café pilado lavado y el café lavado natural. Por convención ambos productos al ser exportados se le conoce como café verde (Lazarte, 1994)

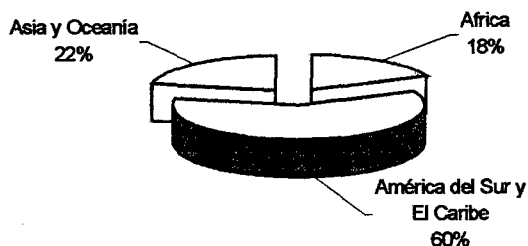
FIGURA N° 1 El Ciclo Vegetativo del café



2.2. Distribución y evolución de la producción mundial

El café a pesar de sus orígenes africanos es producido en mayor volumen en América del Sur y el Caribe, se instaló a principios del Siglo XVIII y hoy en día alcanza los 6.46 millones de Tm. es decir el 60% de la producción mundial seguido de Asia y Oceanía que significan el 22% con 1.42 millones de Tm. mientras que el continente africano el 18%, como se observa en el siguiente gráfico.

**GRAFICO N° 1: Importancia relativa de las regiones
en la producción mundial de café verde, 1998
(6,456,573 T.m.)**

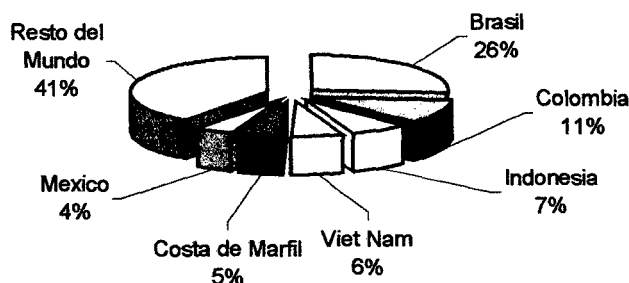


Fuente: FAO
Elaboración: Propia

Los países que sobresalen en la producción del grano lo constituyen: Brasil, primer productor de café en el mundo, cuyo volumen ascendió en 1,998 a 1,69 millones de Tm. es decir, el 26.18% de la producción total, seguido distantemente de Colombia con 11.34%, Indonesia 7.05%,

Vietnam 6.07%, Costa de Marfil 5.15% y México con 4.46%, como se observa en el gráfico N° 2.

GRAFICO N° 2: Principales países productores de café verde en el mundo, 1998
(6,456,573 T.m.)



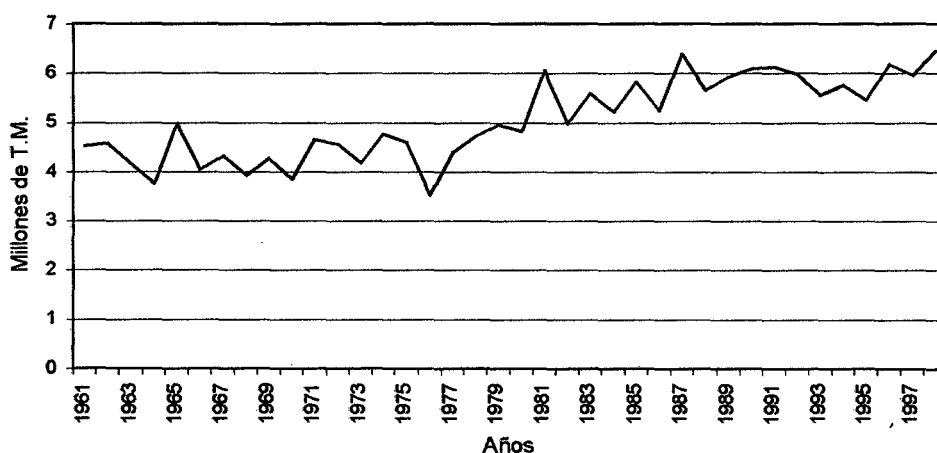
Fuente: FAO
Elaboración: Propia

En conjunto, estos seis países representan el 59% de la producción mundial de café, y tiene significativa importancia en la estructura económica y social de los mismos.

La producción mundial en los últimos 37 años creció en 1.8% en promedio anual, sin embargo, el comportamiento fue distinto durante las últimas tres décadas. El ritmo de crecimiento en los 70s fue de 2.52% anual mejorando en los 80s a 2.74% aproximadamente. Sin embargo, en los últimos 10 años, desde la culminación de los convenios cafetaleros en julio

de 1989, como instrumentos reguladores del mercado, la producción sólo crece en 1.1 % promedio anual.

GRAFICO N° 3: Evolución de la producción mundial de café verde 1961-1998



Fuente: FAO
Elaboración: Propia

De los seis principales países productores, cinco superan la tasa de crecimiento mundial, a excepción de México que cayó en 0.71% en la última década.

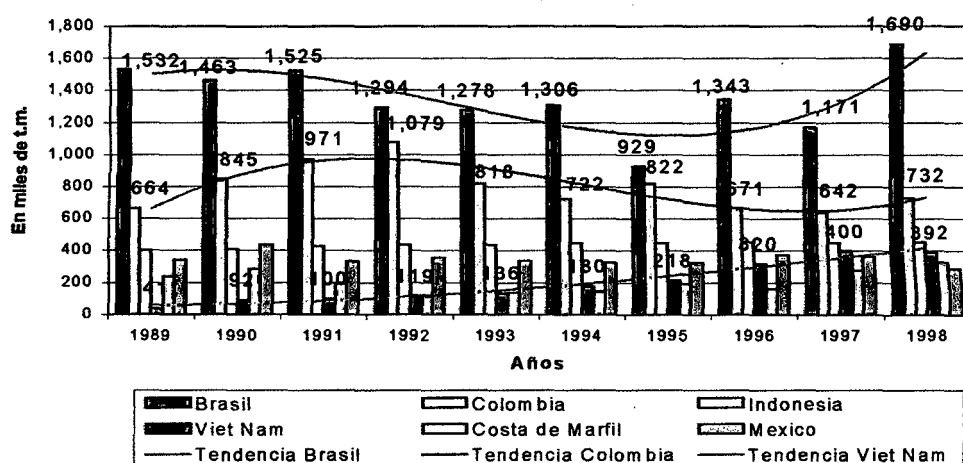
Caso particular lo constituye Vietnam², país asiático perteneciente al grupo Robusta de la clasificación de la OIC, que creció en 32% anual, pasando de ocupar el puesto 26 como país productor en 1989, de una participación relativa menor al 1%, a 4to productor mundial del grano en

² El 75% de la producción corresponde a la variedad especie robusta, 21% a la excelsa y el 4% entre libérica y arábica.

Generalmente son pequeños productores que benefician el café por el método seco; el método lavado es usado en grandes fincas, Jobin (Ob. Cit).

1998, superando a México, Costa de Marfil, India, Etiopía, Guatemala, Uganda, entre otros países. Hoy representa el 6% de la producción de café del hemisferio y muestra una clara tendencia a crecer para los próximos años, como se observa en el gráfico N° 4.

GRAFICO N° 4: Evolución de la producción mundial de café verde, por principales países, 1989 - 1998

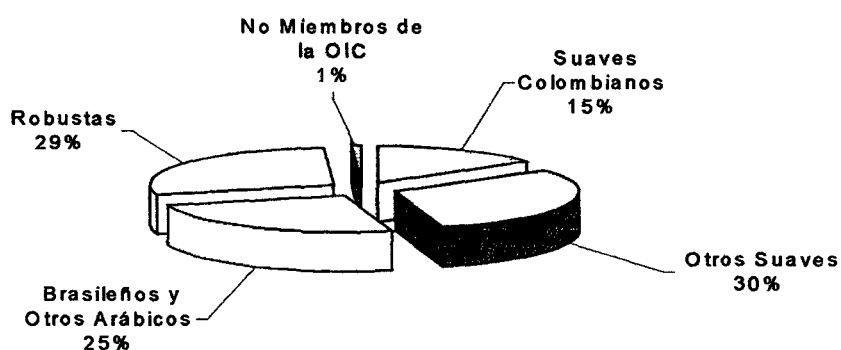


Fuente: FAO
Elaboración: Propla

El crecimiento de Vietnam no solo se explica por el incremento en la superficie cultivada, que hoy significa cinco veces más al de 1989, sino también por el incremento en el doble de su productividad pasando de 9,614 a 18,321 kg/has. en 1998, constituyéndose como el cuarto país con el más alto índice de productividad del mundo, según cifras de la FAO. Sin embargo, muchos consideran que la calidad de la producción de este país es de baja por el deficiente proceso de beneficio a que se somete el grano.

La producción mundial por calidades, según la clasificación establecida por la Organización Internacional del Café (OIC)³, se distribuyó de la siguiente forma:

GRAFICO N° 5: Importancia relativa de la producción de café verde, 1998. Según la OIC



Fuente: OIC, FEDERACAFE
Elaboración: Propia

2.3. El precio en el mercado internacional del café

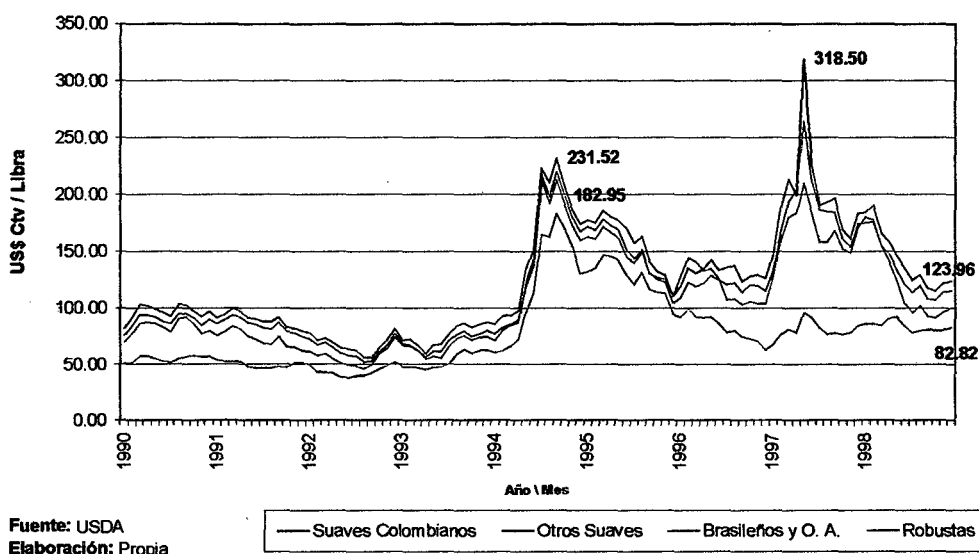
La economía del café se caracteriza por ser cambiante e inestable, los precios nominales y reales del café así como de otros productos básicos, tienen gran volatilidad. Riaño (1997), señala que los factores a los que se han asociado a la inestabilidad de los precios se refieren a: condiciones climáticas, acuerdos internacionales y la acumulación de existencias por parte de los principales países productores y consumidores. Sin embargo esta premisa constituye el enfoque tradicional, a pesar de su

³ Clasificación OIC, para efecto de negociaciones en los convenios internacionales, existiendo un diferencial o prima según calidades.

importancia concluye en la significativa influencia de los precios a futuros como determinantes de la volatilidad del precio spot.

Los precios internacionales se cotiza según el tipo de café, para el café Robusta es responsable la bolsa de Londres y para el café arábigo la bolsa de Nueva York (IICA, 1993). Por lo que se considera a las especulaciones que se dan en estas dos bolsas como determinantes de los precios spot.

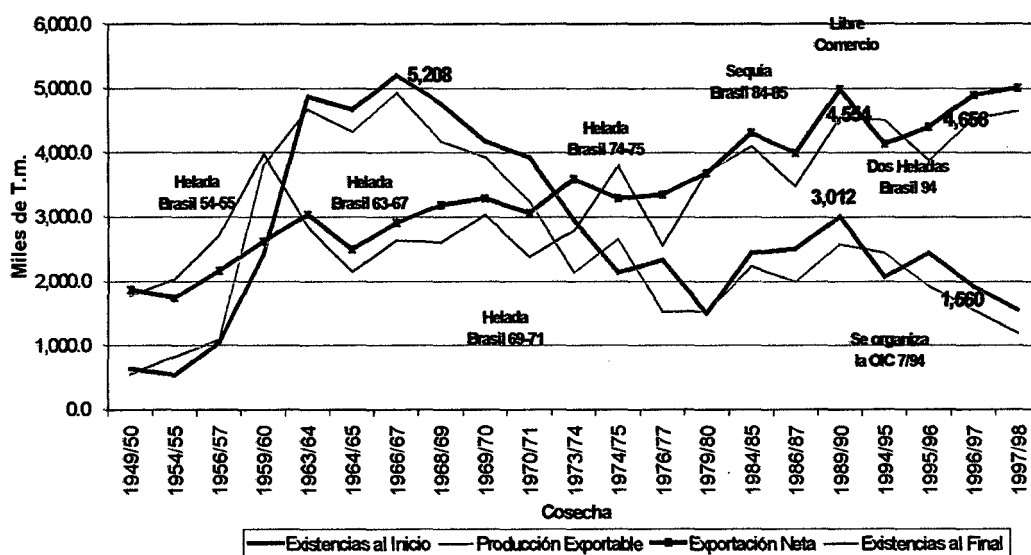
GRAFICO N° 6: Evolución del precio internacional del café, 1990-1998 (OIC)



En cuanto a la oferta y demanda mundial del grano, representado por la producción exportable de los países productores y las importaciones de los países consumidores a los productores (exportaciones netas), la

eliminación de las cláusulas⁴ que regulaban el mercado a través de la concertación de cuotas entre los principales países exportadores y consumidores con su consecuente liberalización (Jiménez, 1998), ha presionado el nivel de precios hacia la baja reduciendo el valor de las exportaciones hasta el año 1993, como se observa en el siguiente gráfico.

**GRAFICO N° 7: La oferta y demanda mundial de café.
1949/50 - 1997/98**



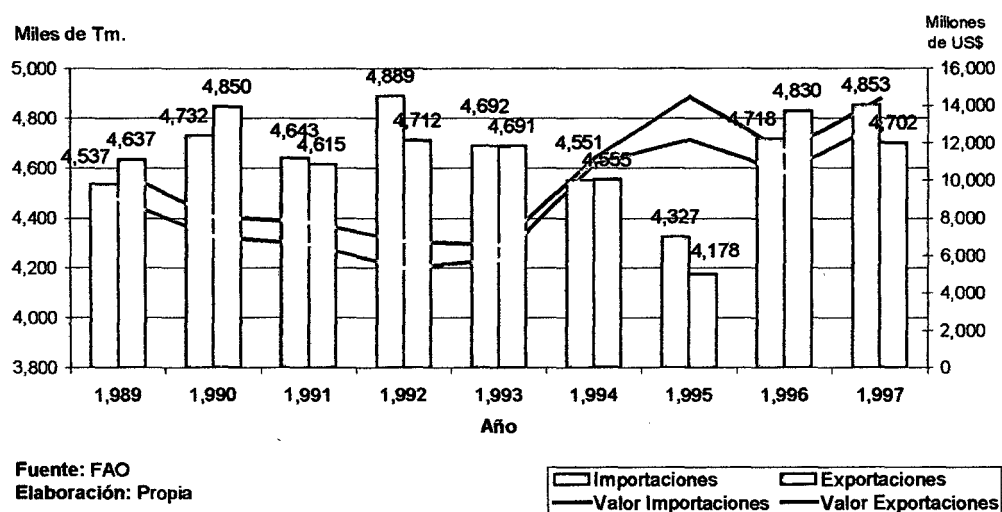
Fuente: Jiménez, Perú Coffee 1998.
Elaboración: Propia

En adelante, el precio internacional del café tuvo dos importante manifestaciones generadas principalmente por condiciones de clima y por políticas de existencias de los países productores. El primero, dos sucesivas heladas de significativa gravedad en Brasil, en 1994; y el segundo, la política de reducción de stocks de los países productores en

⁴ Eliminación de cuotas y franjas de precios, 4 de Julio de 1,989.

1997. Sumados al crecimiento sostenido de la demanda, elevaron las cotizaciones principalmente de los arábigos, llegando a alcanzar niveles más altos de lo que fue en los 90s.

GRAFICO N° 8: Volumen y valor de las exportaciones e importaciones de café verde en el mundo, 1989-1997



Los Suaves Colombianos llegaron a cotizarse en US\$ 231 y US\$ 318 el quintal. Para los del grupo Robusta que alcanzó US\$ 182 qq en 1,994, la situación no fue la misma que en 1,997 que se mantuvieron por debajo de los US\$ 100 qq (Ver gráfico N° 6)

Esta situación reconfigura el nuevo escenario del comercio mundial del café que se traduce en el manejo de políticas de stocks y a las especulaciones de precios futuros como importantes herramientas que transfieren poder de decisión en la fijación de precios.

CAPITULO III

LOS COMPLEJOS CAFETALEROS PERUANOS

Las plantaciones de café en el Perú⁵, básicamente la especie arábica de las variedades Típica, Bourbon, Pache, Caturra y Catimor, se encuentran localizadas en las montañas tropicales de los andes peruanos cultivados entre los 500 a 2,700 m.s.n.m. en suelos extremadamente variados teniendo en cuenta las distancias y relieves; con clima ecuatorial por el este, tropical por la selva, costa moderado y templado por la montaña (Jobin, 1996).

3.1. Amplitud y calidad de los recursos naturales

3.1.1 Amplitud y distribución

La superficie total cultivada según el último Censo Nacional Agropecuario (CENAGRO) fue de aproximadamente 203 mil has., el 31 % de la superficie agrícola que 105,559 productores dedican a éste cultivo y se encuentra distribuido en 14 departamentos del país.

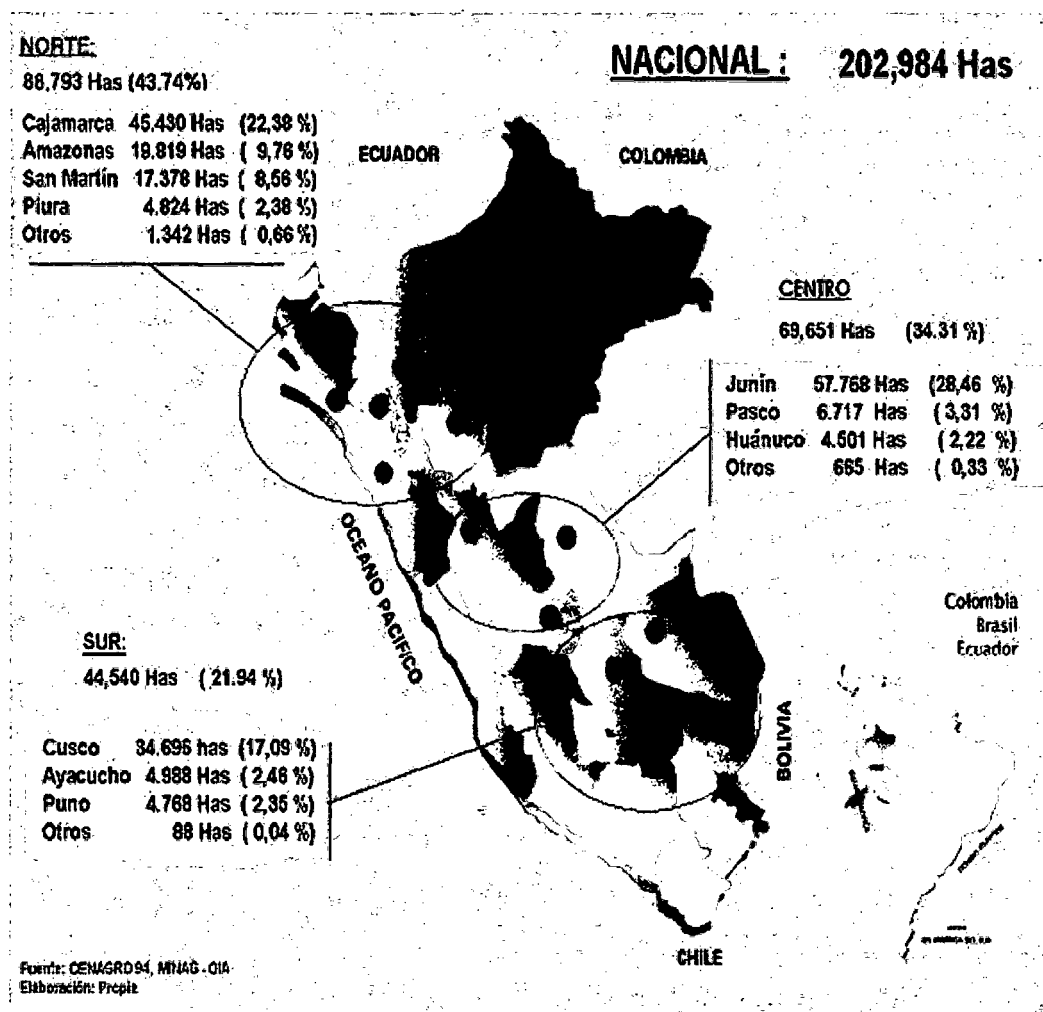
Las superficies cafetaleras se localizan principalmente en tres regiones productoras y lo integran como principales departamentos

⁵ Introducido en el siglo XVIII a través de la Guyana Francesa, cuenca del Orinoco (Hoy Venezuela y Colombia).

productores, en el norte, Cajamarca, Amazonas y Piura; en el centro, Junín, Huánuco y Pasco; y en el sur Cusco, Ayacucho y Puno.

La región norte concentra la mayor superficie sembrada del país, representa el 43.74%, mientras que las regiones Centro y Sur del país abarcan el 34 y 21 % respectivamente.

MAPA N° 02: Superficie sembrada de café en el Perú



El departamento con mayor superficie cultivada del país es Junín, con poco más de 57 mil hectáreas significa el 28% del total y en propiedad de aproximadamente 17 mil productores; seguido por los departamentos de Cajamarca y Cusco, con 22 y 17% respectivamente, como se observa en el cuadro N° 4.

CUADRO N° 4: Número de productores, superficie agrícola y superficie con café en el Perú

Departamentos	Número de Productores de Café	Superficie		
		Agrícola (Has)	Con Café (Has)	Café/Agrícola (%)
TOTAL	105,559	654,444.34	202,984.06	31.02
Junín	16,969	133,176.36	57,767.83	43.38
Cajamarca	26,168	159,945.47	45,430.02	28.40
Cuzco	17,557	106,500.19	34,695.77	32.58
Amazonas	12,232	54,335.38	19,818.68	36.47
San Martín	11,774	78,039.54	17,378.06	22.27
Pasco	2,207	28,951.39	6,716.57	23.20
Ayacucho	3,544	21,380.94	4,988.11	23.33
Piura	5,760	19,433.23	4,823.87	24.82
Puno	3,328	14,341.81	4,768.29	33.25
Huánuco	3,978	28,252.23	4,501.42	15.93
Otros	2,042	10,087.80	2,095.44	20.77

Fuente: INEI – III Censo Nacional Agropecuario 1994.
Elaboración: Propia.

Por otro lado, el 62% de la superficie cafetalera es cultivada por productores que poseen predios menores a las 10 has., 30.08% en predios de 10 y menores a 30 has. y solo el 7.52% en unidades agropecuarias con mayor superficie (cuadro N° 5). En los departamentos de Junín, Amazonas, Puno y Cusco existen

productores cafetaleros que destinan más del 30% de su superficie al cultivo del grano.

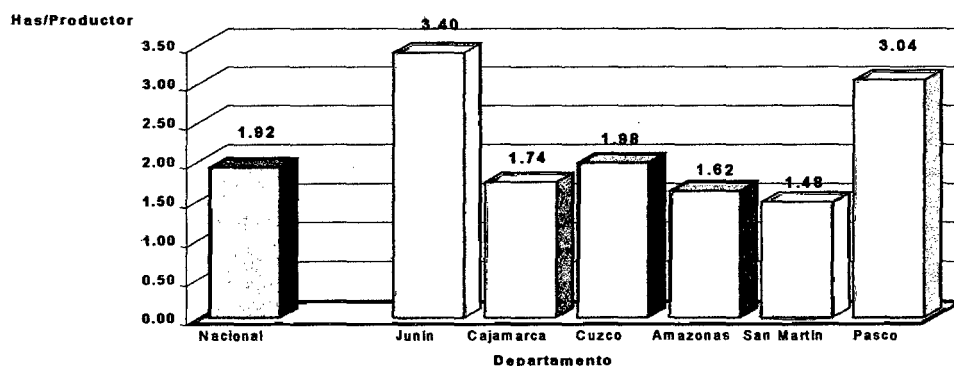
**CUADRO N° 6: Número de productores, superficie total con café y promedio por productor en el Perú
Según Tamaño de la Unidad Agropecuaria**

Tamaño De la Unidad Agropecuaria	Número de Productores De Café	(%)	Superficie con Café		Hectáreas de Café por Productor
			(Has)	(%)	
Total	105,559	100.00	202,984.06	100.00	1.92
Menores de 1 Has	6,139	5.81	2,105.58	1.04	0.34
Menores de 3 Has	31,395	29.71	27,087.80	13.34	0.86
Menores de 10 Has	50,546	47.93	97,457.31	48.01	1.92
Menores de 30 Has	15,808	14.96	61,066.49	30.08	3.86
Mas de 30 Has	1,671	1.58	15,266.88	7.52	9.14

Fuente: INEI – III Censo Nacional Agropecuario 1994
Elaboración: Propia.

El 83,5% cultivan café en superficies menores a las 2 has., y solo el 16,5% en superficies de 3.8 a 9.1 has. El promedio nacional en superficie cultivada por productor es de 1.92 has. Los departamentos con mayor superficie promedio por productor son Junín y Pasco con 3.40 y 3.04 has respectivamente, como se observa en el siguiente gráfico:

GRAFICO N° 9: Superficie cultivada de café por productor en el Perú, según principales departamentos cafetaleros



Fuente: INEI-CENAGRO
Elaboración: Propia

Las principales zonas de producción de los departamentos cafetaleros son:

Junín:	provincias de Chanchamayo y Satipo,
Cajamarca:	provincias de San Ignacio, Jaén, Cutervo y Chota.
Cusco:	provincias de La Convención, Calca, Paucartambo.
San Martín:	provincias de Moyobamba, Rioja y Lamas
Amazonas:	provincias de Utcubamba, Luya, Bagua, Rodríguez de Mendoza y Bongara.
Pasco:	provincia de Oxapampa.

3.1.2. Calidad de los recursos

El Perú cuenta con las condiciones agro ecológicas ideales para el desarrollo de la planta de café. Sobre la calidad del grano producido en el país, Hidalgo (1996) tras investigar en tres principales regiones productoras del país, señala que, por su procesamiento (lavado) el café peruano está considerado de buena calidad, sin embargo esta situación no se refleja en el precio de venta, por carecer de un sistema del control y certificación de la calidad del grano según los estándares mundialmente establecidos.

Asimismo, caracteriza la calidad del café que se produce en el país evaluando la producción de estas regiones. Determina que, los granos de mejor calidad se localizan en la Selva Central (La Merced, Villa Rica, La Florida, Pangoa y Satipo) estableciendo, dentro del orden de clasificación de calidad en el comercio mundial, como Good Hard Bean, tal como se observa en el cuadro N° 6.

CUADRO N° 6: Zonificación cafetalera en el Perú

Región	Distrito	Altitud	Tipo de Café	Características
Selva Central	La Merced	700 – 1600	Good Hard Bean (G.H.B.)	Grano de buena dureza con aroma muy bueno. Cuerpo muy bueno y acidez buena. El más fino que tiene el país.
	Villa Rica	1300		
	La Florida	650 – 1400		
	Pangoa	900 – 1300		
	Satipo	700 – 1400		
Sur Oriente	Alto Urubamba	850 – 1400	Hard Bean (H.B.)	Grano de tipo duro, de buen licor. Aroma bueno, cuerpo bueno, acidez regular.
	Maranura	1200 – 1600		
	Vilcabamba	1120 – 1400		
	Echarate	1150 – 1700		
Nor Oriente	Cochalan	1200 – 1600	Medium Hard Bean (M.H.B.)	Grano de dureza media, con taza de poco aroma, poco cuerpo, y poca acidez. 60% grano sobre zaranda N° 17 (Primer tamaño)
	Jaén	1200 – 1650		
	San José Lourdes	1100 – 1600		
	San Ignacio	1200 – 1600		
	Soritor	700 - 900		
	Naranjos	900 – 1150		
	Rioja	830 – 1200		
	Roque	900 – 1150		

Fuente: ADEX-USAID. Control de Calidad del Café, Hidalgo y Aguilar, 1996.

Elaboración: Hidalgo y Aguilar.

Finalmente Hidalgo, señala también que, los parámetros que conforman la calidad de taza del café, dependen básicamente de las variables climáticas o ambientales de las zonas de cultivo, independientemente de la variedad cultivada pero si, en una íntima relación con el manejo agronómico del cultivo, cosecha y procesamiento.

3.2. Tecnología

a) Por el manejo del cultivo, Castañeda (1997) plantea que de acuerdo al rendimiento de los cafetos existen tres niveles de tecnología:

- Tecnología alta: más de 40 quintales por hectárea (qq/ha) .
- Tecnología media: de 16 a 40 qq/ha.
- Tecnología baja: menos de 15 qq/ha.

Asimismo indica que en la caficultura peruana se concentran dos niveles tecnológicos, 95 a 97% bajos y de 3 a 5% alto y sofisticado. Méndez (Ob. Cit), define tres niveles de clasificación tecnológica al caracterizar a agricultores de la selva central:

Nivel Alto (A)

- Aplican tecnología de viveros,
- Control de plagas (broca) y enfermedades (roya, ojo de pollo) del cafeto.
- Aplican programa de alta fertilización.
- Desarrollan un cultivo de alta densidad (aproximadamente 10,000 plantas/ha).
- Cosecha selectiva y un buen beneficio.
- Comercializan directamente su producción (exportan).

- Utilizan cultivares de alto rendimiento (caturra, pache y catimor).
- El rendimiento de los cafetales es superior a los 20 qq/ha.

Existen pocos agricultores en este nivel.

Nivel Medio (B)

- Son plantaciones con edad de entre 10 a 20 años.
- Realizan recalces con cultivares de alto rendimiento (caturra, pache, catimor)
- Aplican tecnología de viveros medianamente.
- Realizan una labor cultural media y una fertilización parcial del suelo.
- La densidad de las plantaciones oscila entre los 3,500 y 5,000 plantas/ha.
- El rendimiento de los cafetales oscila entre 10 a 20 qq/ha.
- Realiza una recolección y beneficio medianamente adecuado.
- La comercialización de café lo realizan a través de cooperativas o empresas privadas.

Existen alrededor de 38,459 has con éste nivel (66.6% del área total cultivada).

Nivel Bajo (C)

- Las plantaciones tienen edades mayores a 20 años.
- Las plantaciones son principalmente del cultivar típica.
- No practican tecnología de viveros ni realizan labores culturales apropiadas.
- No realizan fertilización del suelo ni control de enfermedades del cafeto.
- La densidad de las plantaciones oscila entre los 2,000 y 3,000 plantas/ha.
- No realizan cosecha selectiva y el beneficio es a nivel artesanal.
- No son sujetos de crédito y no cuentan con título de propiedad.
- Las plantaciones de cafetos están asociados con plátano, paltos, fréjoles.
- Alcanzan un rendimiento entre 5 a 10 qq/ha.
- Vende su producción al mercado local.

Existen alrededor de 19,309 has con este nivel (33% del área cultivada)

b) Por el tamaño de la extensión, el Programa Selva de la ADEX⁶ los define como:

- Micro agricultor : de 1 a 5 has.
- Pequeño agricultor : de 6 a 15 has.

- Mediano agricultor : de 16 a 40 has.
- Gran agricultor : más de 40 has.

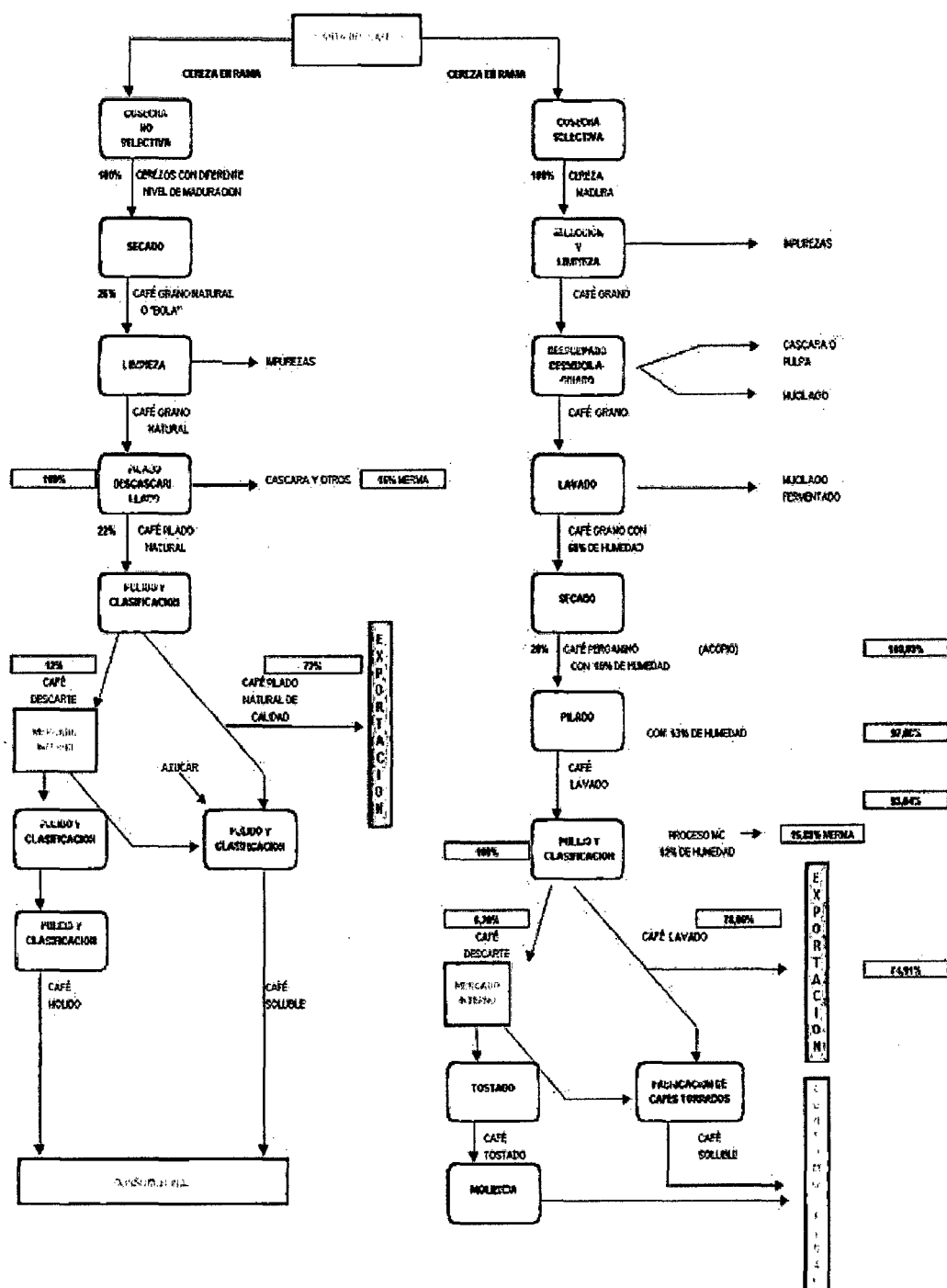
c) De acuerdo al tratamiento poscosecha a que se somete el fruto o cerezo, se obtiene dos tipos de cafés denominados lavado o húmedo y el natural. No existen cifras que determinen el tamaño de la superficie cultivada ni el número de productores que desarrollan este tipo de tecnología, sin embargo el beneficio húmedo es el más difundido en el país, Lazarte (1,994).

La relación entre cerezo y pergamino es de 5 a 1, es decir, el 20% de pergamino con 16% de humedad por el método lavado. Del 100% del café pergamino acopiado en la Selva Central del país con 20% de humedad en promedio, principalmente en la provincia de Chanchamayo, se obtiene como producto del proceso de transformación agroindustrial aproximadamente el 65% de café de primera para exportación. El rendimiento exportable del café pergamino con 12% de humedad es de 78%, se estima que el 6,20% es café descarte y un 15,80% lo constituye la merma por exceso de humedad y presencia de otras impurezas. Roquez, señala que, el 100% del café descarte es destinado al mercado nacional para ser transformado en café tostado y torrados (café soluble).

⁶ Convenio ADEX-AID/MSP, boletín informativo N° 18, 1994.

Por el método seco, el Dr. Raúl Figueroa Zevallos, citado por Méndez (1999), señala que del 100% del cerezo maduro se puede obtener como rendimiento 26% de pergamino con exceso de humedad y 22% de café pilado al 12% del cual Roquez (1989) estima 72% de café exportable, 12% café descarte y 16% lo conforma el exceso de humedad y otras impurezas, como se aprecia en el siguiente diagrama de flujo del sistema productivo agrícola de transformación agroindustrial del café en el Perú.

DIAGRAMA N° 1: Flujo del sistema productivo agrícola y de transformación industrial del café en el Perú



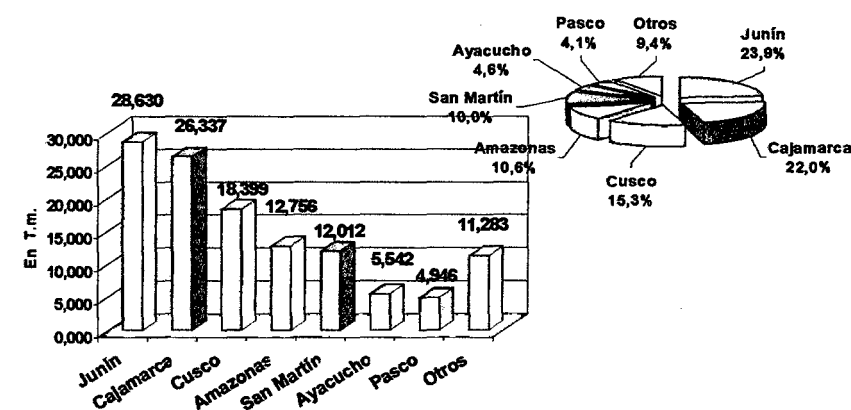
FUENTE: LABORATORIOS C.C.C. CAFÉ PERU, y A. ROQUEZ
- PARA EL CAFÉ LAVADOS, DATOS DEL VALLE DE CHANCHAMAYO-CAL. LA FLORIDA.
- PARA EL CAFÉ NATURAL, TOMADO DE A. ROQUEZ.
ELABORACION: Propia

3.3. Producción y rendimiento

La producción de café pergamino en el Perú en 1998 alcanzó a 119,905 Tm. de una superficie total cosechada de 188 mil has, logrando un rendimiento promedio de 11.5 qq/ha. La región norte del país representa el 46% del volumen nacional con un total de 55,276 Tm, las regiones centro y sur con 35,899 Tm. y 28,730 Tm. significan el 30 y 24% respectivamente.

GRAFICO N° 10: Producción de café pergamino en el Perú, 1998
Volumen y participación porcentual, por departamentos

(119,905 Tm)



Fuente: MINAG-OIA.
Elaboración: Propia.

Siete son los principales departamentos productores del país, tres de los cuales representan un poco más del 60% del volumen producido. El departamento de Junín es el principal productor con 28,630 Tm. de pergamino, aproximadamente el 24% total, seguido por los departamentos de Cajamarca y Cusco.

Aunque se desconocen cifras exactas del tipo de café producido en el Perú, el Dr. Robert Roskamp (JNC, 1999) director del Programa de Café Orgánico de la GTZ, en su disertación "La Calidad del Café orgánico en Perú" ⁷ estima que el volumen de café orgánico en el país, en 1998 ascendió a 1,158 Tm, el 1% de la producción total aproximadamente.

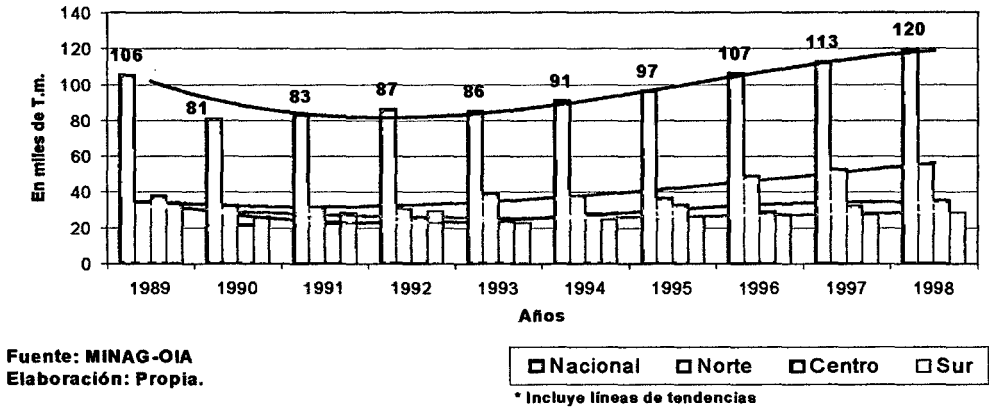
En cuanto a la evolución de la producción nacional, crece sostenidamente en los últimos 10 años, en 1.9 % anual, tasa ligeramente superior al indicador mundial. Este comportamiento se explica básicamente por acelerado crecimiento de la producción de los departamentos cafetaleros del norte, en 6.13% promedio anual.

La producción del norte se debe no solo al incremento en el área cultivada y cosechada, sino también a la mejora en el rendimiento promedio por hectárea, pasando de 472 kg/ha en 1989 a 696 kg/ha en 1,998, superior en 47%. Los departamentos de Cajamarca y Amazonas son los principales productores de la región, juntos abarcan el 70% con un total de 39 Tm. de pergamino, y crecen en 3.9% y 5.4% anual. Sobresale la evolución del departamento de San Martín que pasó de 2,594 Tm. en 1989 a 10,333 Tm. en 1998, crecimiento generado por mejoras tecnológicas expresadas en su productividad que alcanzó 867 kg/ha promedio con un incremento aproximado de 34%, uno de los rendimientos más alto del país.

⁷ Seminario: Producción y Comercialización de Café Orgánico en el Perú, octubre de 1,999.

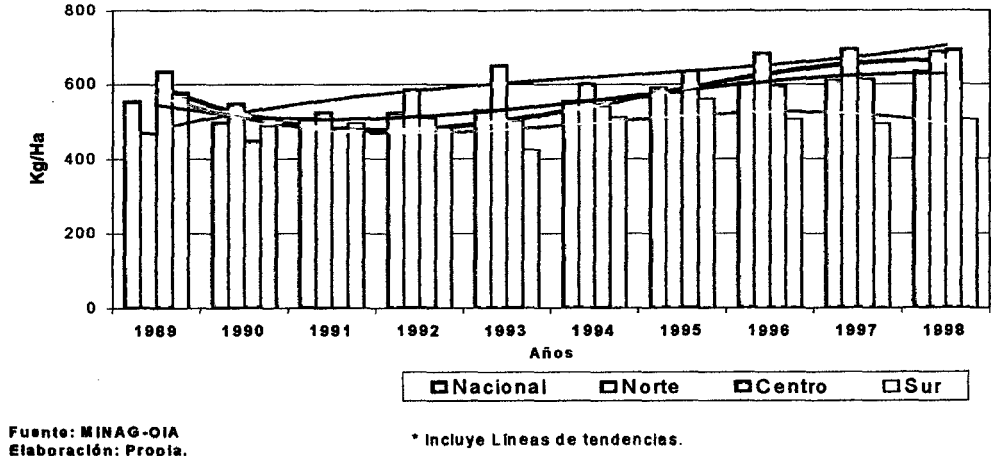
Por otro lado, la producción de la región central del país, en el mismo período, creció 1.48% anual, contrariamente en el sur la tasa fue negativa en 1% a pesar de haber logrado crecer en 4,4% en 1998, como se observa en el gráfico N° 11.

**GRAFICO N° 11 Evolución de la producción de café
pergamino en el Perú, 1989 - 1998**
Por regiones



Finalmente, el crecimiento de la producción nacional de café se explica por el incremento de la productividad promedio, que paso de 556 kg/ha en 1989 a 636 kg/ha en 1998, y por el significativo crecimiento de la superficie cultivada, principalmente en la zona norte del país.

**GRAFICO N° 12: Evolución del rendimiento de café
pergamino en el Perú, 1989- 1998.**



CAPITULO IV

EL MERCADO DEL CAFÉ PERUANO

4.1. Volumen y valor de las exportaciones

El Perú exporta café en cuatro formas de presentación: Café Verde⁸ (97.9%); café tostado en dos presentaciones, en grano y molido⁹ (0.1 0%), y demás cafés¹⁰ (1.94%). En 1998 el valor total de las exportaciones de café, en toda presentación, ascendió a US\$ 286,58 millones de dólares, cifra superior a los US\$ 35,74 millones alcanzado por el espárrago, segundo producto de agro exportación del país.

**CUADRO N° 5: Volumen, precio, valor y participación relativa de las exportaciones de café en el Perú
Según tipo de café, 1998**

Tipo de Café	Peso Neto T.m.	Precio FOB (US\$ / Kg)	Valor FOB (Miles US\$)	% Valor FOB
Total			286.487	100,00
Café Verde	113.940	2,58	280.643	97,96
Café Verde Tostado	19	2,56	75	0,03
Café Verde Tostado Molido	70	2,65	205	0,07
Demás Cafés	2.177	2,70	5.564	1,94

Fuente: SUNAD
Elaboración: Propia

Se comercializó 114 mil Tm. a través de 69 empresas exportadoras de las cuales 10 concentraron el 70% del volumen negociado. Peruana de

⁸ Café sin descafeinar, sin tostar.

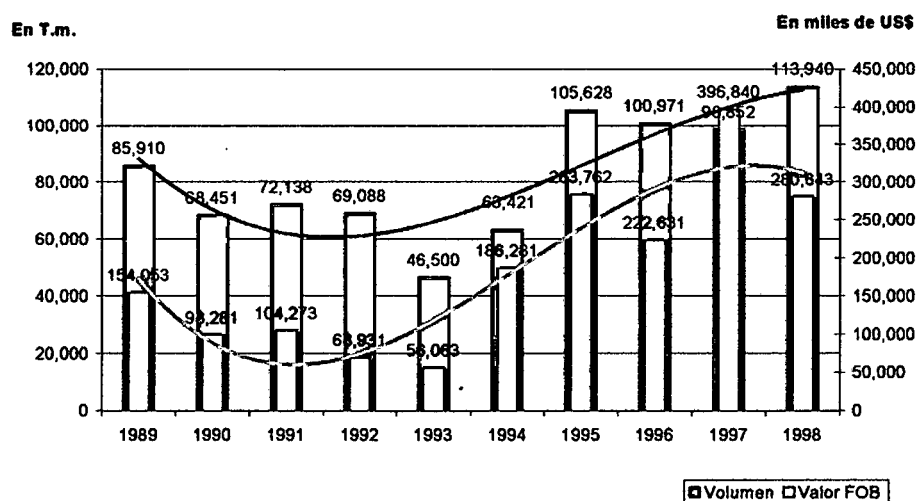
⁹ Café tostado sin descafeinar, en grano y molido.

¹⁰ Los demás cafés, cáscara y cascarilla de café, que lo contengan en cualquier forma.

Industrias y Servicios S.A. Peiser; Negociación Guzmán S.A. y Perales y Huancaruna, lideran el grupo cuyos valores de exportación ascienden a 38, 27 y 26 millones de dólares respectivamente y representan el 33% del valor total de las exportaciones.

En general, las exportaciones peruanas crecieron a un ritmo menor en los 90s al registrado durante los 80s hasta la culminación del pacto de cuotas pasando de 10.7 a 6.6%, sin embargo las exportaciones en 1998 significaron 32% más al volumen alcanzado en 1989 cuando se liberó el mercado, con una clara tendencia a crecer en los siguientes años, como se observa en el grafico N° 13.

GRAFICO N° 13: Evolución de las exportaciones peruanas de café, 1989-1990



Fuente: SUNAD.
Elaboración: Proppa

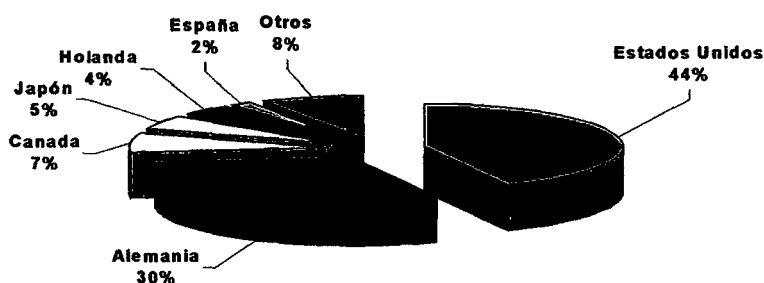
*Incluye líneas de tendencias

4.2. Principales mercados

Los principales mercados de exportación de café verde peruano lo constituyen Estados Unidos de Norteamérica (44%) y Alemania (30%), en las calidades orgánico, gourmet y convencional¹¹.

GRAFICO N° 14: Participación relativa de las exportaciones peruanas de café, 1998

según país de destino



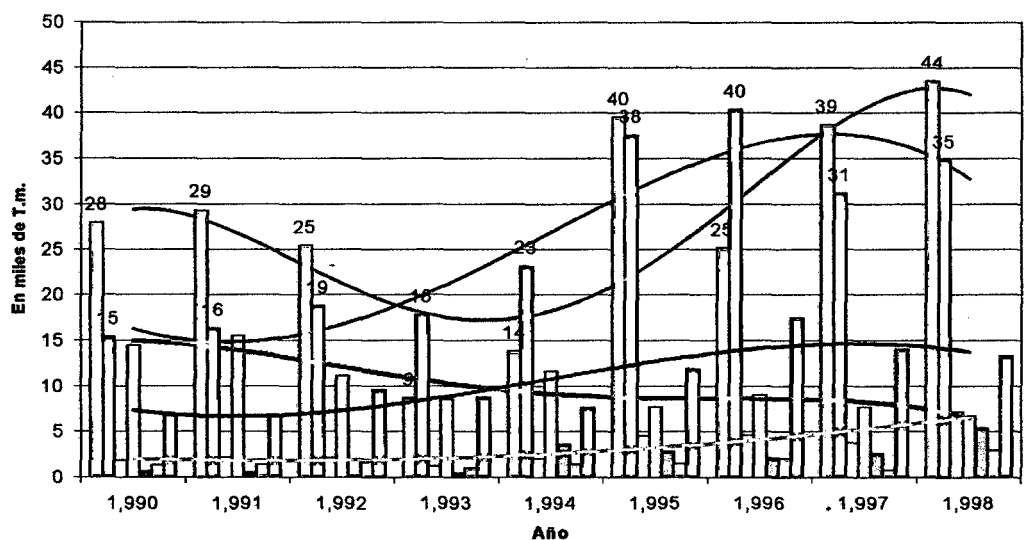
Fuente: SUNAD
Elaboración: Propia.

El valor FOB del café exportado a los EE.UU. en 1998 fue de 113 millones de dólares, 44% del valor total de las exportaciones, cifra superior en 57% al alcanzado en 1,990. Las ventas a éste mercado crecieron

¹¹ No existen cifras estadísticas de volumen y valor por calidades. Roskamp señala que se exportó 1.15 Tm. de café orgánico a los EE.UU. (35%), Japón (9%), Europa (56%) y en menor volumen a Canadá, Japón, Holanda, España y Corea del Sur, entre otros.

aceleradamente en 25% promedio anual y su comportamiento cíclico muestra la tendencia a bajar en los próximos dos años.

**GRAFICO N° 15: Evolución de las exportaciones
peruanas de café, 1989 - 1998**
Por principales países de destino



Fuente: SUNAD.
Elaboración: Propia

Estados Unidos Alemania Canada Japon Holanda España Otros

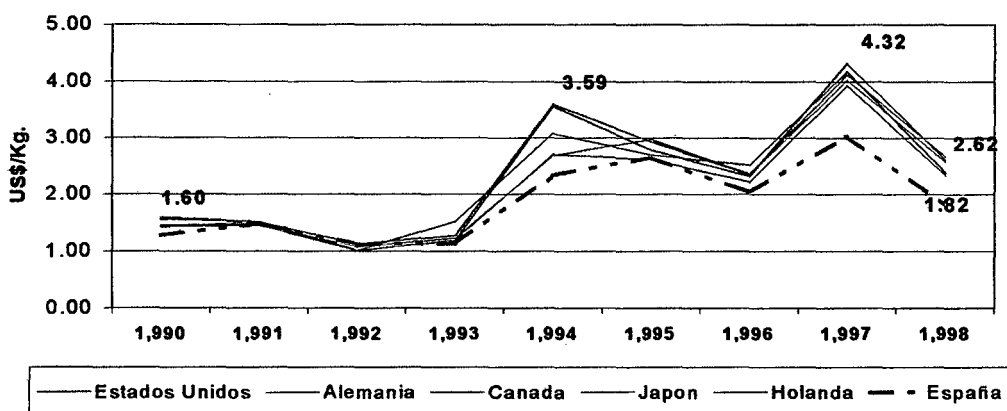
* Incluye líneas de tendencias

El precio obtenido en 1998 por kilo de café vendido a éste país fue de US\$ 2,62, menor en 39% al precio obtenido en 1997 que alcanzó US\$ 4.32 por kilo el promedio más alto logrado por el Perú en sus exportaciones durante los 90s.

Por otro lado, las exportaciones al mercado alemán fueron de US\$ 81 millones, aproximadamente 29% del valor total de las exportaciones peruanas, con un volumen comercializado cercano a 35 mil Tm, y crece en

13% anual en el mismo período. Este mercado pagó US\$ 2,35 por kilo, cifra menor en 10% al obtenido del mercado norteamericano.

GRAFICO N° 16: Evolución de los precios de exportación del café peruano, 1990- 1998
Según principales mercados



Cabe señalar el comportamiento de las exportaciones peruanas a los mercados de Japón, Canadá y Francia.

En el primero, un importante mercado que significó en 1990 el 21% del valor de nuestras exportaciones, redujo sus ventas anuales en 6,5% durante los 90s, pasando de exportar 14 mil Tm. a 6,7 Tm. en 1998, 53% menos. Hoy significa solo el 6% del total.

Contrariamente, las exportaciones a Canadá crecieron sostenidamente, representa casi cuatro veces mas el volumen exportado en 1990, pasó de 1,870 Tm. en 1 990 a 7,158 Tm. en 1998. De igual modo, las exportaciones al mercado francés crecieron en 4% promedio anual, en 1998 adquirió 1,104 Tm. de café peruano por un valor de US\$ 3,17 millones representando casi tres veces mas el volumen alcanzado en 1,990.

CAPITULO V

ANALISIS ESTRUCTURAL DEL SECTOR INDUSTRIAL

5.1. Estrategia, estructura y rivalidad

La formulación de estrategias para el desarrollo del sector cafetalero peruano responde al previo conocimiento de la estructura competitiva del comercio mundial del grano, la identificación de las fuerzas y los elementos que definen el panorama competitivo.

5.1.1. Las cinco fuerzas competitivas que determinan la utilidad del sector cafetalero.

La importancia de conocer y evaluar las cinco fuerzas competitivas del sector confluye en el comportamiento de la inversión, los costos y los precios.

a) Competidores en el sector industrial

La producción de crece al ritmo del 1.1 % anual, sin embargo, el crecimiento acelerado de un país emergente como Vietnam (32% en la última década) a incrementado la intensidad de la rivalidad en el mercado con fuerte influencia en los precios, sumándose a la

liberación del mercado y a la estrategia brasileña de trasladar la producción hacia zonas mas bajas reduciendo los efectos de las heladas, generando una tendiente sobreoferta del grano de manera creciente en el mediano plazo afectando fuertemente los precios hacia la baja.

b) Competidores potenciales

Economías de escala como los de Brasil y Colombia, que juntos representan el 37% de la producción mundial, quienes con sus políticas de inventarios y sobreoferta generan elementos que constituyen barreras de entradas. Coloca un límite de precios de manera que restringe las actitudes de otros, reduciendo la amenaza de nuevos ingresos.

Vietnam, productor de robusta, mediante una agresiva política de expansión, viene afectando no solo el comportamiento de precios arábigos sino también del robusta, tendientes a la baja. Para cualquier país lograr desarrollar un crecimiento de esta naturaleza le costaría una gran inversión de elevado riesgo considerando la alta volatilidad de este producto en el comercio mundial. La estrategia de este país responde a economías de escala aprovechando sus ventajas comparativas (mano de obra barata), sin embargo cuestiona su sostenibilidad.

c) Sustitutos

La producción mundial crece anualmente, sin embargo el la tendencia en el consumo de café convencional es a disminuir. Entre las razones para la disminución en el consumo, Junguito (1993) atribuye esta tendencia a cambios en los gustos de la población joven, inducida por creciente amenaza de sustitutos del café. Considera que los principales sustitutos han sido las bebidas gaseosas manifestado principalmente en los hogares, como acompañamiento de comidas. El consumo de café tostado registró una significativa reducción de 2.3 tazas por día a 1.37 en 1986, mientras que los solubles de 0.68 tazas por día a tan solo 0.36 tazas en 1988. Asimismo señala aunque solo se tiene conocimiento de pocos estudios que han abordado el análisis sobre este tema, refiriéndose a diferentes calidades y tipos de café, los resultados de estos demuestran que las diversas calidades de café tienden a ser sustituibles entre sí en la mayoría de los países consumidores (café de calidad, orgánicos, gourmet, etc).

Aunque el café tiene una elasticidad precio relativamente inelástico, el cambio en los hábitos de consumo y la elasticidad ingreso, según Junguito, influyen en los precios relativos.

d) Proveedores

La influencia de los proveedores de insumos es poco relevante en el negocio cafetalero teniendo en cuenta el reducido nivel de dependencia de esta actividad, baja intensidad de uso y gran cantidad de oferentes, lo que resta poder de negociación de los proveedores.

e) Compradores

En término de la comercialización mundial, Junguito (1993) encontró que la estructura institucional de los agentes del comercio de importación, pero especialmente de tostado ha tendido hacia la concentración, no solo en Estados Unidos sino también en Europa. Esta estructura de tipo oligopolio en el mercado de importación, manufactura y comercialización del café obviamente tiene importantes repercusiones en la estructura del comercio exterior otorgándoles poder de negociación a los compradores influyentes en los precios.

Junguito (Ob. Cit.), caracteriza a los compradores mundiales del grano tal como sigue:

- Seis grupos controlan actualmente el 55% del mercado de café tostado y manufacturado con destino al consumo de los países

miembros de la Organización Internacional del café (General Foods, Jacobs, Nestlé, entre otros).

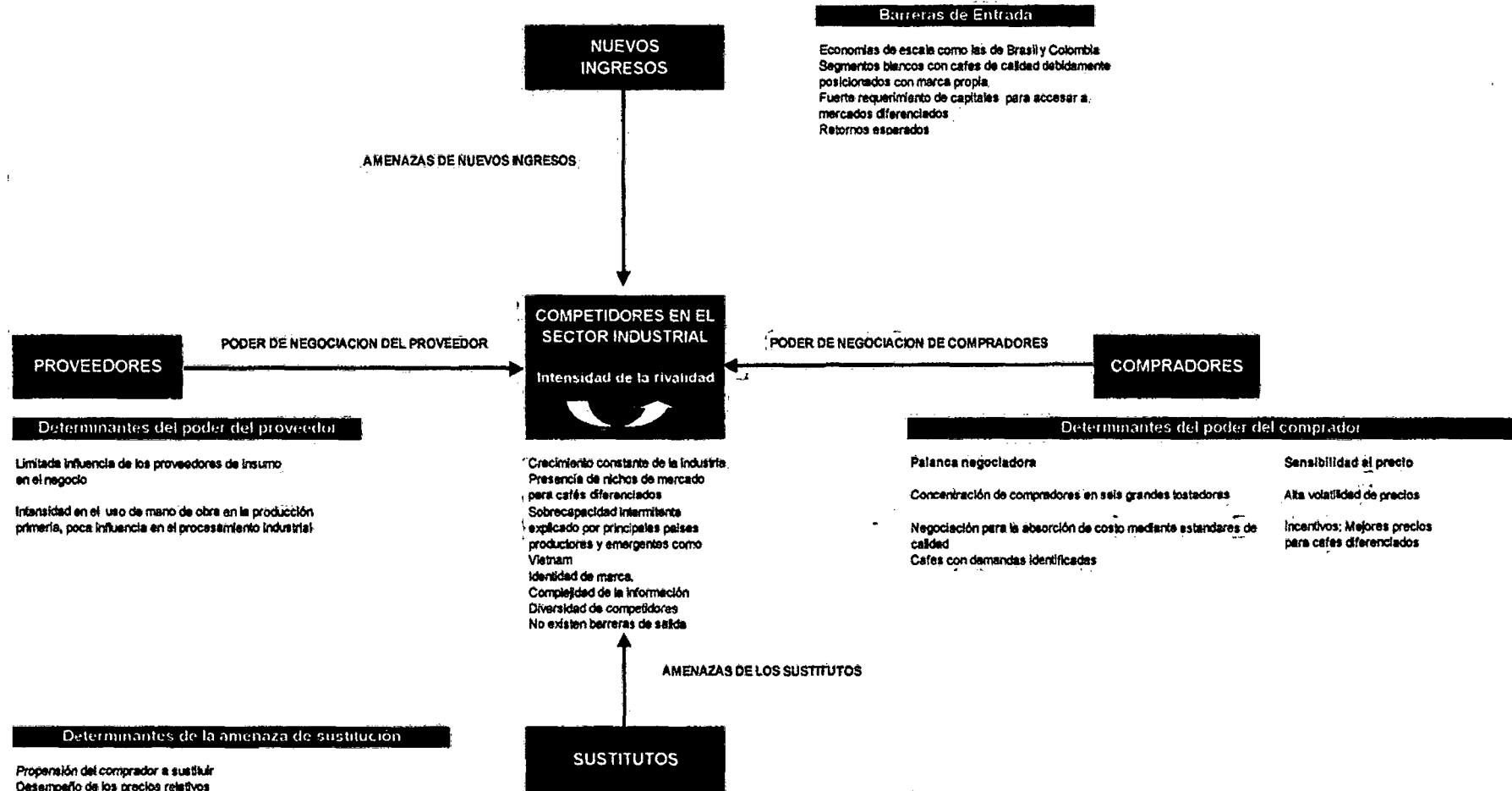
- En estados Unidos los 3 mayores tostadores y procesadores de café soluble manejaban 12.7 millones de sacos de 60 kilos, equivalente al 71.7% del mercado de ese país (Proter and Gamble, Hill Bross y Chock Full O'Nuts)
- En relación con europa los siete grupos mas destacados por sus operaciones de café negociaron en el último año 15.8 millones de sacos de 60 kilos, cantidad equivalente al 52.7% del consumo total de Europa Occidental.
- El mercado japonés de café tostado es controlado en un 75% por 5 empresas.
- En el ámbito mundial las siete compañías líderes en la comercialización de café, manejan 31 millones de sacos de 60 kilos, es decir, 45,7 % de los 68 millones de sacos importados por la totalidad por los países consumidores.
- En Europa los siete lideres en comercialización de café adquirieron 18.6 millones de sacos de 60 kilos, lo que equivale al 46.5% del mercado europeo total.

A continuación en la figura N° 2, se presenta en resumen las fuerzas determinantes del panorama competitivo y rivalidad del negocio cafetalero mundial.

FIGURA Nº 02

LAS CINCO FUERZAS COMPETITIVAS DETERMINANTES DE LA UTILIDAD DEL NEGOCIO CAFETALERO MUNDIAL

(ELEMENTOS EN LA ESTRUCTURA DEL SECTOR INDUSTRIAL)



5.1.2. Análisis estratégico del negocio cafetalero peruano (análisis FODA)

La actividad cafetalera en el Perú se desarrolla en el concepto de las ventajas comparativas (mano de obra barata, condiciones edafoclimáticas, etc.) olvidando las exigencias y tendencias del mercado.

A continuación se desarrolla la matriz FODA de análisis estratégico del sector.

Matriz FODA

FACTORES INTERNOS FACTORES EXTERNOS	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	1. Condiciones edafoclimáticas favorables para la producción de café de calidad y especiales. 2. Existencia de variedades tradicionales aptas para la producción de cafés especiales. 3. Disponibilidad de tecnologías adecuadas y comprobadas para mejorar la producción y proteger el medio ambiente ecológico. 4. Disponibilidad de recursos humanos capaces de transferir la tecnología existente	1. Base productiva conformada por pequeños productores con bajo nivel tecnológico de producción. 2. Alta dispersión de las unidades productivas, de procesamiento y puertos de exportación. 3. Deficiente infraestructura vial. 4. Deficiente sistema de comercialización. 5. Escasa titulación de los predios cafetaleros 6. Carencia de garantías reales para acceder al crédito del sistema financiero 7. Incipiente cultura comercial y empresarial. 8. Carencia de una marca reconocida a nivel nacional e internacional. 9. Deficiente sistema de información de mercados.
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIA FO	ESTRATEGIA DO
1. Desarrollo de nuevos servicios y negocios. 2. Mejor precio por grano de calidad. 3. Presencia de nuevos nichos (cafés especiales, alternativos, etc.). 4. Mejora en la calidad de los servicios técnicos. 5. Presencia de instituciones representativas del café. 6. Respaldo de la cooperación técnica internacional. 7. Programas gubernamentales para apoyar la producción cafetalera.	1. Desarrollo de nuevos productos y servicios. 2. Comercializar café convencional de calidad y especiales. 3. Canalización de recursos para promoción de los beneficios del sistema de comercialización de la empresa. 4. Desarrollar relaciones institucionales con entidades representativas del café y la Cooperación Técnica Internacional.	1. Desarrollar programas de capacitación empresarial dirigido a hijos de productores. 2. Posicionamiento de la marca Peruana en la industria mundial de cafés especiales y de calidad. 3. Orientar el producto a nichos de mercado que premien la calidad. 4. Desarrollo de alianzas estratégicas para posicionamiento en el mercado. 5. Búsqueda de la certificación de la calidad. 6. Diseñar e implementar estándares de comercialización. 7. Desarrollar sistemas de información de mercado.
AMENAZAS	ESTRATEGIA FA	ESTRATEGIA DA
1. Cierre de líneas de crédito por parte del sistema financiero. 2. Incidencia del costo de producción en el presupuesto familiar del productor. 3. Limitado crecimiento de la demanda de café 4. Cambios en las reglas de juego. 5. Nuevos competidores. 6. Riesgos climatológicos. 7. Aparición de plagas y enfermedades. 8. Alta volatilidad de precios. 9. Subida del precio de la coca y retorno de la violencia social, 10. Concentración de la demanda en cuatro grandes	1. Desarrollar condiciones de sujeto de crédito. 2. Conceder mejores precios al agricultor cafetalero por calidad. 3. Innovación permanente del paquete tecnológico. 4. Generar lealtad y confianza con los clientes. 5. Promover el uso de fondos a través del sistema financiero mediante garantías de crédito.	1. Buscar fuentes de financiamiento alternativas. 2. Diversificar productos y ofrecer servicios para incrementar ingresos. 3. Desarrollar alianzas con centros de investigación y organismos de control para el manejo de plagas y enfermedades. 4. Estructura organizativa adecuada para adaptarse al cambio.

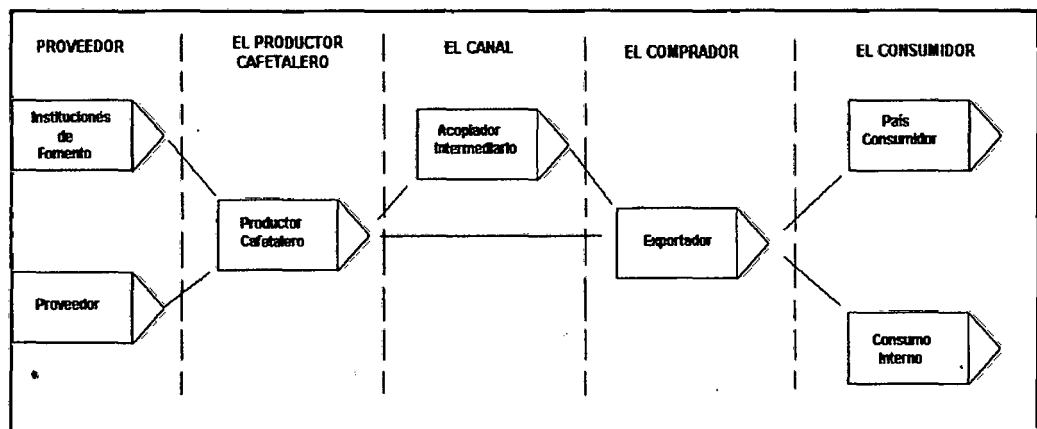
CAPITULO VI

LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ PERUANO Y LA COMPETITIVIDAD REGIONAL

6.1. Identificación y caracterización de la cadena de valor Peruano

La cadena de valor en el sector cafetalero peruano se caracteriza básicamente por la existencia de cinco principales agentes: el proveedor (insumos), el productor cafetalero, el canal (intermediario), la industria exportadora y el comprador. Las cadenas se relacionan entre sí en forma directa e indirecta, como se muestra en el siguiente esquema.

GRAFICO N° 17: La Cadena de valor en el sector cafetalero peruano



Elaboración: Propia

A continuación se hace una descripción general del sistema de cadenas de valor del café en el país.

6.1.1. La cadena del proveedor

El proveedor de insumos presente en aquellas fincas donde se desarrolla el cultivo con tecnología media, generalmente lo constituyen instituciones de fomento que han asumido principalmente este costo. Gran parte de los productores que pasaron de un manejo tradicional a una tecnología media teniendo como principal proveedor a diversos organismos promotores del Ministerio de Agricultura, proyectos de colonización, proyectos de desarrollo alternativo al cultivo a la coca, programas de ONU, entre otros con el propósito de mejorar el aspecto productivo y social de los productores.

6.1.2. La cadena del productor

El productor cafetalero peruano caracterizado como pequeño agricultor, con 2 has. de café en promedio, tiene plantaciones cuya edad bordea los 20 años de antigüedad, los cultivos del tipo arábica se encuentran instalados con baja densidad (aproximadamente 3,000 plantas por ha.) con una mezcla de variedades predominantemente Típica, Caturra, Borbón y Catimor. Estos se manifiestan escasa incorporación de tecnología y se caracterizan por ser rudimentarios, con baja presencia de labores culturales como la falta de abonamiento y limpieza del terreno, ausencia de podas

sistemáticas, falta de control de plagas y enfermedades, pésimo sistema de beneficio (uso de despulpadoras manuales que en mucho de los casos superan los 20 años de uso), entre otros.

Los pequeños agricultores venden el café pergamino a comerciantes intermediarios en la misma chacra o trasladan su producto al pueblo más cercano donde generalmente se concentra la comercialización del café proveniente de los valles circundantes. Asimismo concentra gran número de intermediarios y pocas empresas exportadoras.

Buena parte del café producido es vendido con alto porcentaje de humedad, con secado parcial. Hidalgo, señala que la zona nor oriental del país, que presenta mayor incidencia de humedad en el país, alcanza de 15.1% a 26.2% como es el caso de Jaén y de 15.6 a 28.2% en Rioja, como se muestra en el siguiente cuadro.

CUADRO N° 08: Porcentaje de humedad del café pergamino peruano vs norma colombiana.

Región	Humedad
Norma Colombiana	10 – 12 %
Nor-Oriente	
- Jaén / San Ignacio	15.1 – 26.2 %
- Rioja / Moyobamba	16.6 – 28.2 %
Selva Central	10.0 – 30.2 %
Sur Oriente	10.9 – 20.8 %

Fuente: G. Hidalgo, Junio 1996
Elaboración: Propia

6.1.3. La cadena del intermediario

El comerciante minorista y mayorista (acopiador) se localizan en las ciudades próximas a las zonas de producción. En la mayoría de los casos adquieren el producto en pergamino, sin embargo, en otros casos en forma de cerezo en planta, asumiendo su beneficio cosecha y poscosecha.

El acopiador que puede ser intermediario o exportador, castiga el valor del pergamino por exceso de humedad, materias extrañas y en algunos casos granos dañados con importantes descuentos en el precio.

En la actualidad no existen estándares de comercialización en el país, estos difieren de un comprador a otro, gran parte de los pequeños acopiadores evalúan el café de manera empírica y no cuentan con los equipos básicos.

Por lo general los comerciantes intermediarios mezclan los cafés producidos de diferentes zonas, granos que presentan diferentes porcentajes de humedad y calidad, provocando pérdida de valor al producto con mejor tratamiento.

Uno de los principales defectos que se manifiesta en esta cadena es el transporte del grano en bolsas de polietileno negro, que dado la alta presencia de humedad y el sobrecalentamiento provocan una mayor fermentación afectando su calidad. El periodo de permanencia en estas bolsas puede ser largo en mucho de los casos, dependiendo del medio de transporte, hasta llegar al intermediario o exportador.

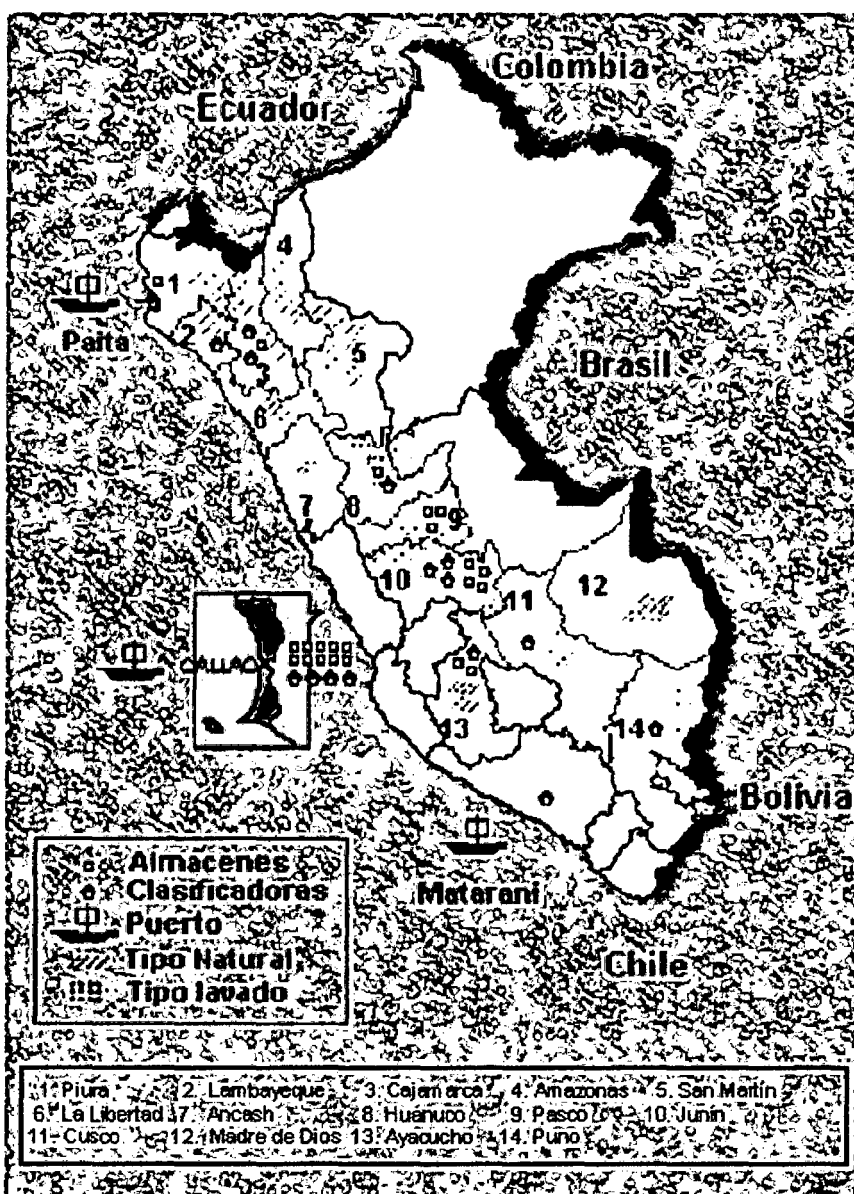
6.1.4. La cadena de la industria exportadora

La industria exportadora de café, constituida por empresas comercializadoras que cuentan con la tecnología para el proceso de exportación o aquellas que contratan los servicios de una planta de pilado o molienda del sector industrial.

Los exportadores, de gran influencia en la determinación de precios en los mercados locales, compran el café pergamino a través de los diferentes centros de acopio localizados cerca a los puertos de embarque y en las principales zonas de producción, donde compiten con pequeños y grandes intermediarios, en muchos de los casos estos constituyen sus principales proveedores. Una vez adquirido el café pergamino lo procesan y transforman en grano

verde u oro¹² quedando listo para su exportación o venta nacional (café descarte).

Mapa N° 03: Localización de la infraestructura cafetalera en el Perú



Fuente: Junta Nacional del Café (JNC).
Elaboración: Propia

¹² Ver diagrama N° 1: Sistema productivo agrícola y de transformación agroindustrial del café en el Perú, pág. 58.

Existen básicamente tres formas de proceso para obtener café verde en el Perú:

- PLimpiados a máquina (MC), a través de mesas gravimétricas.
- Limpiados a máquina y luego electrónicamente (MCM).
- Seleccionados a mano (HP), denominado también preparación europea.

Estos procesos difieren en costo, de menor a mayor en la relación, e inciden significativamente en el valor del producto.

Los grandes exportadores han generado denominaciones de marca o identifican su origen bajo estos "grados" de procesamiento. En general, los cafés procesados por MC se venden con todo el descuento que se le impone al Perú, mientras que los MCM de regiones con mayor altitud pueden venderse con menor descuento teniendo como referencia la bolsa de Nueva York. Los HP, responden a los estándares usados por algunos países europeos, especialmente Alemania, y reciben un mejor precio.

Por lo general la mayoría de los exportadores no separan los lotes que compran al productor y gran parte de ello proviene de los comerciantes intermediarios acostumbrados a la mezcla, de esta manera el producto peruano se ve afectado negativamente, dado a

que los granos de mayor calidad se pierden con otros de menor calidad afectando el precio del lote.

6.1.5. El comprador

Constituido por las grandes cadenas de brokers que concentran la demanda en seis grandes compañías tostadoras que manejan más del 50% del consumo mundial, influyen en el comportamiento de los precios con gran poder de negociación, señalado al analizar la estructura competitiva del sector cafetalero mundial.

6.2. Análisis comparativo de la cadena de valor del café convencional de los Valles del Alto Huallaga y Chanchamayo

Al observar los complejos cafetaleros peruanos se identifico a la provincia de Chanchamayo como principal marco de referencia para realizar la evaluación. A continuación se realiza una breve caracterización de éste valle con indicadores que formaran parte del cuadro de supuestos para el análisis.

6.2.1. Localización y característica cafetalera de la provincia de Chanchamayo

Se localiza en la región central del país, en el departamento de Junín, según el Censo Nacional de Población y Vivienda en 1993 contaba con una población de 122 mil habitantes de los cuales el 57% se localiza en zonas rurales.

Según Méndez (1,999), los cafetos en ésta provincia se localizan en altitudes que alcanzan desde los 751 a 2,000 m.s.n.m. en zonas con condiciones apropiadas para su crecimiento y producción principalmente la variedad arábica. Los suelos poseen un nivel de fertilidad y grado de acidez óptimo, condiciones de clima, nivel de precipitación, intensidad lumínica y temperatura adecuadas. Las variedades que se cultivan son el Bourbón, típica, caturra y catimor. No existen datos de la cantidad de hectáreas cultivadas por variedad dado a que generalmente se encuentran mezclados.

Chanchamayo concentra el 62% de la superficie cultivada del departamento de Junín, seguido de Satipo con 34%, cuenta con una extensión de 36,327 has. sembradas y representa un poco mas del 17% de la superficie cafetalera del país. Más de 9 mil productores se dedican a este cultivo con 3.9 has. de superficie por agricultor.

La superficie cafetalera se distribuye en seis de sus distritos: Chanchamayo (6.41%), Perené (44.20%), Pichanaqui (34.33%), San Luis de Shuaro (10.50%), San Ramón (3.78%) y Vitoc (0.78%).

La producción de café de la provincia en 1998 alcanzó los 17,028 Tm., 14.20% de la producción nacional, cosechada de 21,607 has., con rendimiento promedio de 14 qq/ha¹³. El 62% de la producción se concentra en los distritos de Perené y Pichanaqui.

Méndez (Ob. Cit), señala que en la provincia de Chanchamayo el 78% de superficie cafetalera cultivada es conducida con tecnología media y el 22% restante produce con tecnología baja, estos últimos, con una superficie de 3,45 has. por agricultor y con rendimientos medios de 9 quintales, constituyen objeto de comparación para el estudio.

6.2.2. Localización y característica cafetalera del Valle del Alto Huallaga

El Valle del Alto Huallaga se ubica en la zona centro oriental del país, colindante por el sur con el departamento de Junín, conformado por distritos que forman parte de los departamentos de Huánuco¹⁴, Ucayali y San Martín, siendo 17 los principales distritos

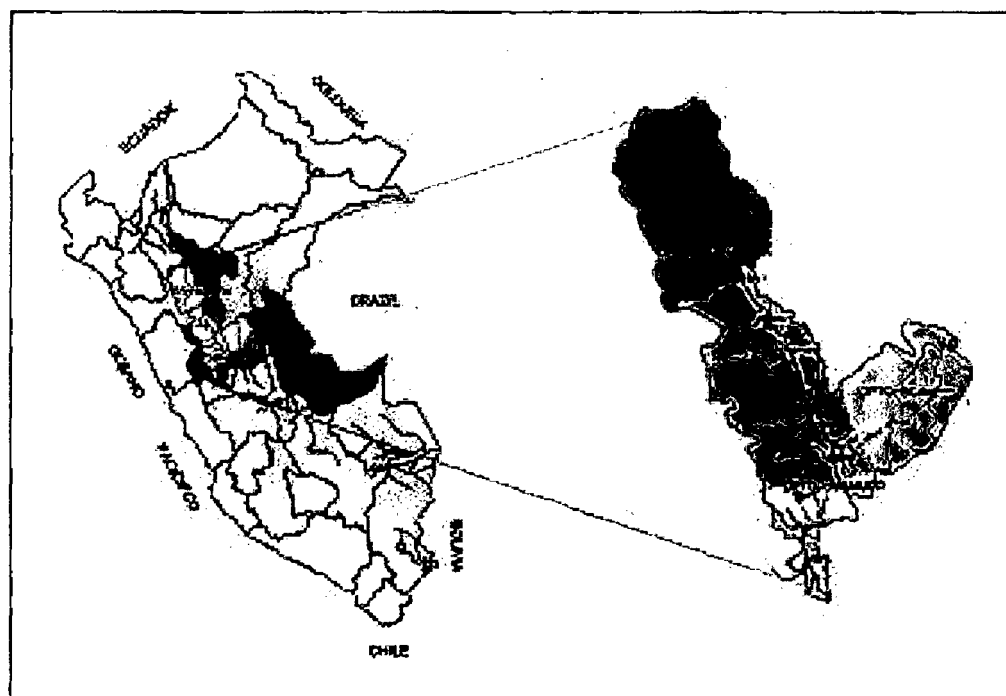
¹³ Ver en anexo, cuadros N° 22 y 24.

¹⁴ Departamento que concentra el 92% de la superficie cafetalera del Valle del Alto Huallaga

cafetaleros del valle y responde al ámbito de trabajo del PEAH con sede administrativa en la ciudad de Tingo María (ver mapas 4 y 5).

El Valle del Alto Huallaga con una población aproximada 250,363 habitantes, abarca una superficie territorial de 45,742 Km², alcanza altitudes que va desde los 287 a 2,110 m.s.n.m. con humedad relativa que oscila entre 83 y 85%, y temperatura media de 24,4 °C. (PEAH, 1992).

Mapa N° 04: Localización geográfica del Valle del Alto Huallaga

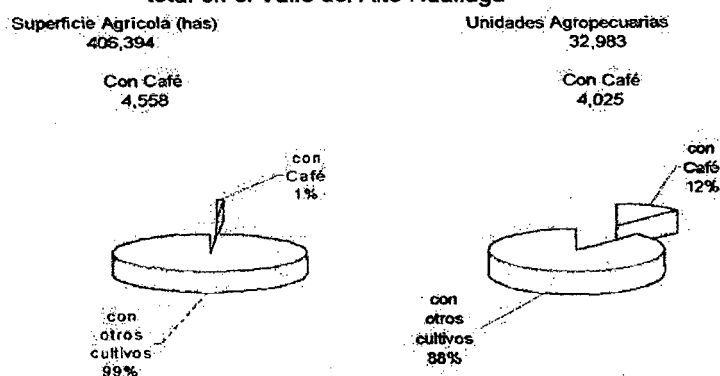


Los distritos productores del grano forman una extensión de 4,558 has sembradas, distribuidos en los departamentos de Huánuco (92.3%), Ucayali (4.2%) y San Martín (3.5%); y significan solo el 2.2%% de la superficie cafetalera del país.

Aproximadamente 4 mil agricultores se dedican a esta actividad con una superficie promedio de 1,13 has y rendimientos de 9 qq/has. De la superficie agrícola total en la región, el café representa solo el 1% donde los productores destinan solo el 12% de su predio al cultivo.

La mayor superficie cafetalera se localiza al sureste del valle que concentra el 90.7 % de la superficie cultivada, el distrito de Chinchao (zona San Miguel de Cayumba) con 35.38% junto a otros seis distritos colindantes que concentran aproximadamente el 55.33% : Rupa Rupa, Daniel Alomías Robles, Hermilio Valdizan, Padre Abad (La Divisoria), José Crespo y Castillo, Padre Felipe Luyando y Madano Dámaso Beraún; como se observa en el mapa N° 5.

GRAFICO N° 18: Participación relativa del café según unidades agropecuarias y superficie total en el Valle del Alto Huallaga

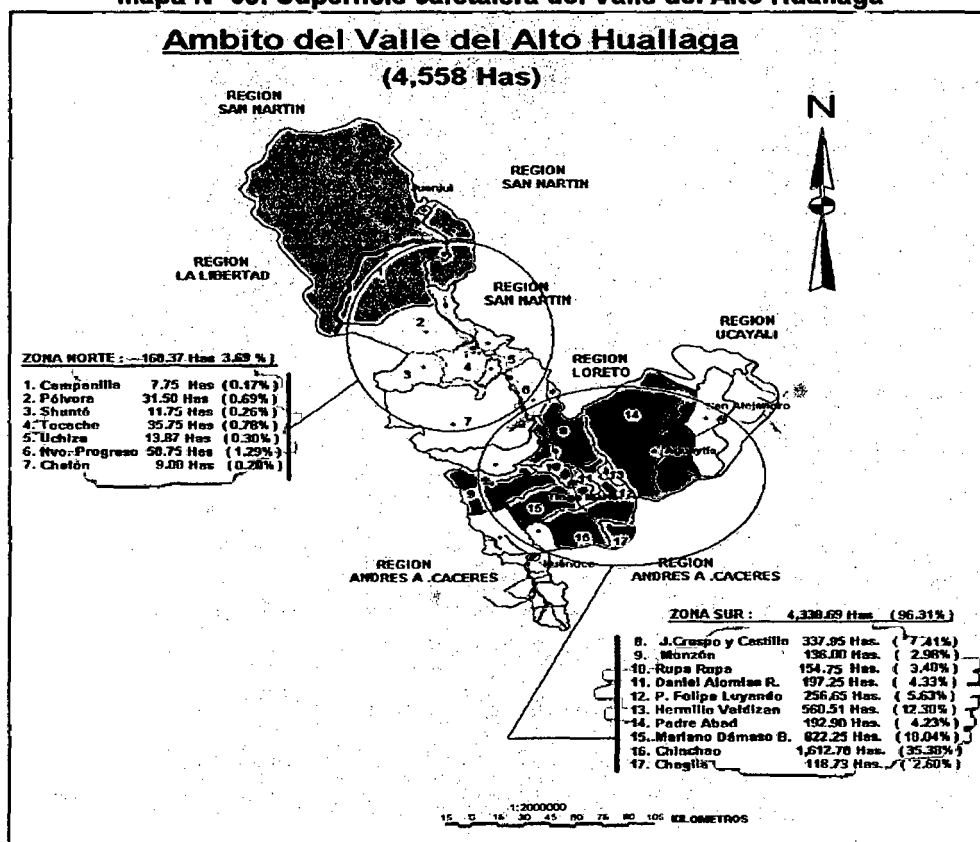


Fuente: CENAGRO, 1994.
Elaboración: Propia

Según información de la ADEX, de acuerdo a la ubicación geográfica se puede afirmar que los cafetos se encuentran localizados en altitudes que alcanzan desde los 751 hasta los 2,000 m.s.n.m., con condiciones óptimas de clima para el crecimiento y producción de la planta. Se desconoce la calidad de los suelos (fertilidad, acidez, etc.) debido a que no existen estudios a este nivel.

La producción en 1998 alcanzó a 1,884 Tm. de una superficie total cosechada de 3,825 has. con rendimientos promedios de 9 qq/has¹⁵. Los cafetos son manejados con tecnología baja y las variedades de café que se producen en el valle son típica, caturra, bourbón y catimor (reciente); del mismo modo, no se encuentra diferenciados territorialmente.

Mapa N° 05: Superficie cafetalera del Valle del Alto Huallaga



Nota:

- Límite de estudio: 17 distritos cafetaleros (línea roja y ancha)

Fuente: MINAG - CENAGRO, PEAH.

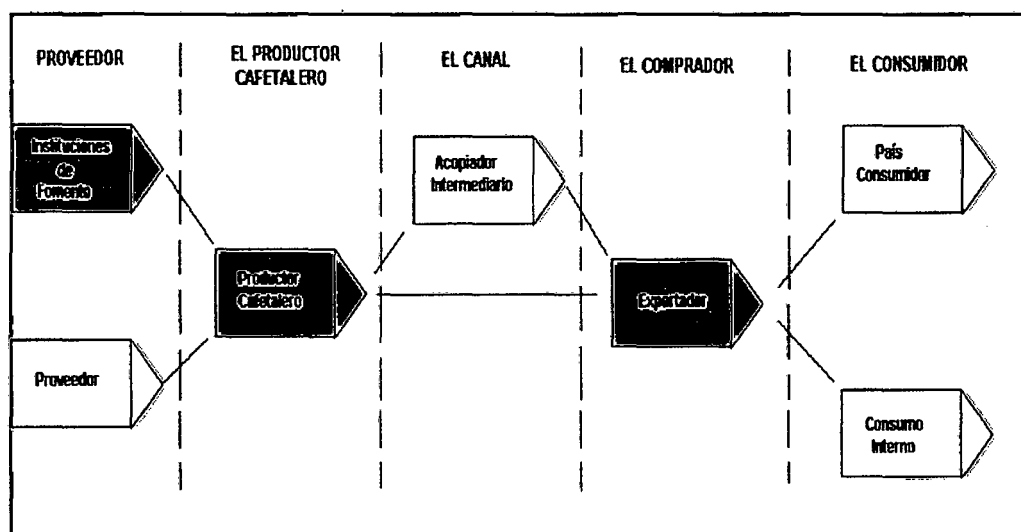
Elaboración: Propia.

¹⁵ Ver anexo, cuadro N° 21.

6.2.3. Supuestos para el análisis comparativo

El principal objetivo de éste análisis es determinar cual es la posición competitiva del café convencional, producido con tecnología baja (rendimientos promedios de 9 qq/ha), del Huallaga y Chanchamayo al final de un sistema de cadenas, como se muestra en el área sombreada del siguiente esquema (color naranja):

GRAFICO N° 19: Esquema para el análisis de las cadenas de valor del café convencional del Huallaga



El análisis se realiza en situación estática y comprende el periodo agrícola 1997/98. Se analiza la cadena del productor y del exportador partiendo del supuesto conocimiento de las fuerzas que determinan la competitividad del sector industrial analizado en el capítulo V.

6.2.3.1. El productor

Para definir la cadena de valor de los productores del Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo se toma como referencia el costo promedio de producción (tecnología tradicional nivel C), proporcionados por una misma fuente (ADEX), y los precios referenciales del pergamino de cada mercado regional.

A continuación se presenta los principales supuestos para el análisis comparativo de la cadena del productor del Huallaga versus el productor de Chanchamayo (el competidor)

CUADRO N° 9: Indicadores para el análisis comparativo de la cadena de valor del productor de café convencional del Valle del Alto Huallaga con el competidor, 1998

Detalle	Productor	Competidor
Sujeto de Análisis	Agricultor Promedio 100% Valle del Alto Huallaga	Agricultor Promedio 22% Chanchamayo
Período de Análisis	Cosecha 97/98	Cosecha 97/98
Tipo de Café	Arábica Lavado – Convencional	Arábica Lavado – Convencional
Edad del Cafeto	Mayor de 10 años	Mayor de 10 años
Tecnología (Promedio)¹⁶	Tradicional (C)	Tradicional (C)
Tamaño Neto	1,5 Has.	3,5 Has.
Rendimiento (qq/ha)	9 qq	9 qq
Humedad Promedio	17%	16%
Costos		
Producción (campana)	US\$ 424,13	US\$ 982,2
Secado (qq)	US\$ 0,79	US\$ 0,79
Transporte Interno:		
- Chacra – Carretera (qq)	US\$ 0,63	US\$ 0,63
Distribución:		
- Carretera – Ciudad (qq)	US\$ 0,79	US\$ 0,79
Herramientas:		
- Vida Útil Promedio	1 año	1 año
Activos Fijos		
Equipos:		
- Desulpador	US\$ 222	US\$ 222
- Vida Útil Promedio	30 años	30 años
- Tipo de Depreciación	Lineal	lineal
Otros Activos (Terreno)	no incluido	no incluido
Mercado Primario	Tingo María	La Merced (Chanchamayo)
- Precio Promedio 98 (kg)	Acopio COPENAR US\$ 1,35	Acopio la Merced US\$ 1,33

¹⁶ Ver Tecnología, pág. 53.

6.2.3.2. El exportador

En esta parte del sistema, se toma como indicador de referencia los precios y costos promedios incurridos para el proceso industrial de café pergamino a café verde convencional (MC) con sus respectivos parámetros de productividad, tomados de la Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo¹⁷ y la Cooperativa Cafetalera La Florida, principales empresas exportadoras del Huallaga y Chanchamayo.

Cabe señalar que ambas empresas procesan el café pergamino en la misma planta industrial, la Central de Cooperativas Agrarias Café Perú, ubicado en la provincia Constitucional del Callao, en el departamento de Lima.

A continuación, en el cuadro N° 10 se presenta el resumen de los principales indicadores supuestos para la evaluación del café en la cadena de valor del exportador.

¹⁷ Aproximadamente el 39% del volumen producido en la región es acopiado por esta empresa.

CUADRO N° 10: Indicadores para el análisis comparativo de la cadena de valor del Exportador de café convencional del Valle del Alto Huallaga con el competidor, 1998

Detalle	Canal y Exportador	Competidor
Período de Análisis	Cosecha 97/98	Cosecha 97/98
Sujeto de Referencia	Coop. Ag. Ind. Naranjillo Tingo María	Coop. Ag. Caf. La Florida Chanchamayo
Tipo de Café	Convencional	Convencional
Acopio	24.702,68	23.027,36
Café Pergamino (Kgs.)		
- Humedad	17%	16%
Volumen de Exportación	1 Contenedor 17,250 Kgs.	1 Contenedor 17,250 Kgs.
Proceso	MC	MC
Rendimiento¹⁸		
Café Exportable	73,43% Café Verde	78,00 % Café Verde
- Humedad	12%	12%
Café Descarte (%)	8,88%	6,20%
Costos¹⁹	Promedio Café Perú	Promedio Café Perú
- Agente de aduana	US\$ 150	US\$ 150
- Terminal Marítimo	US\$ 250	US\$ 250
- Financieros: (90% del Valor FOB)	i = 18% anual (45 días)	i = 18% anual (45 días)
- IGV	18%	18%
Seguro	0,465% del Valor FOB	0,465% del Valor FOB
G. de Administración	10% Costo Total	10% Costo Total
Activos	No incluido	No incluido
Mercado	Externo	Externo
Precio del Café:		
- Café Verde de Exportación (qq)	N. York-Diferencial US\$ 124,33	N. York-Diferencial US\$ 124,33
- Café Verde Descarte (qq) (Mercado Interno)	Prom. Anual – COPENAR US\$ 40	Prom. Anual – COPENAR US\$ 40
- Tipo de Cambio (Promedio 1998)	S/. 3,15 = 1 US\$	S/. 3,15 = 1 US\$

¹⁸ Ver anexo, cuadros N° 26 y 27.

¹⁹ Ver anexo, cuadros N° 31 y 32.

6.2.4. Análisis comparativo de la cadena de valor del café convencional del Valle del Alto Huallaga y la Provincia de Chanchamayo.

El valor es la cantidad que los compradores están dispuestos a pagar por lo que una empresa les proporciona y se mide por el ingreso total obtenido (Porter, Ob. Cit.), y la ventaja competitiva se mide a través de cualquier variable expresiva de generación de valor (Bueno, Ob. Cit.).

El ingreso total obtenido por el productor de café en el Huallaga, con tecnología de producción tradicional, fue aproximadamente US\$ 1,007 por la venta de 13.5 qq de café pergamino cosechado en una superficie de 1.5 has. El productor de Chanchamayo, con la misma tecnología, alcanzó US\$ 2,312 por la venta de 31.5 qq producidos en 3,5 has.

El margen neto logrado por el productor del Huallaga es de US\$ 524 por campaña, y el de Chanchamayo US\$ 1,203 aproximadamente.

En valores unitarios, el costo por producir y vender un quintal de café pergamino en el Huallaga fue de US\$ 35.80 dólares, es decir 1.59% mayor al costo incurrido por el productor de Chanchamayo que gastó US\$ 35.24, con precios de venta de US\$ 74.6 y US\$ 73.4 respectivamente. El margen obtenido por quintal de café pergamino

por el productor del Huallaga fue de US\$ 38.85 superando en US\$ 0.66 al productor de Chanchamayo²⁰.

Estos indicadores definen la cadena de valor para ambos productores, tal como se muestra en los gráficos N°s 20 y 21.

GRAFICO N° 20: La cadena de valor del productor de café del Valle del Alto Huallaga

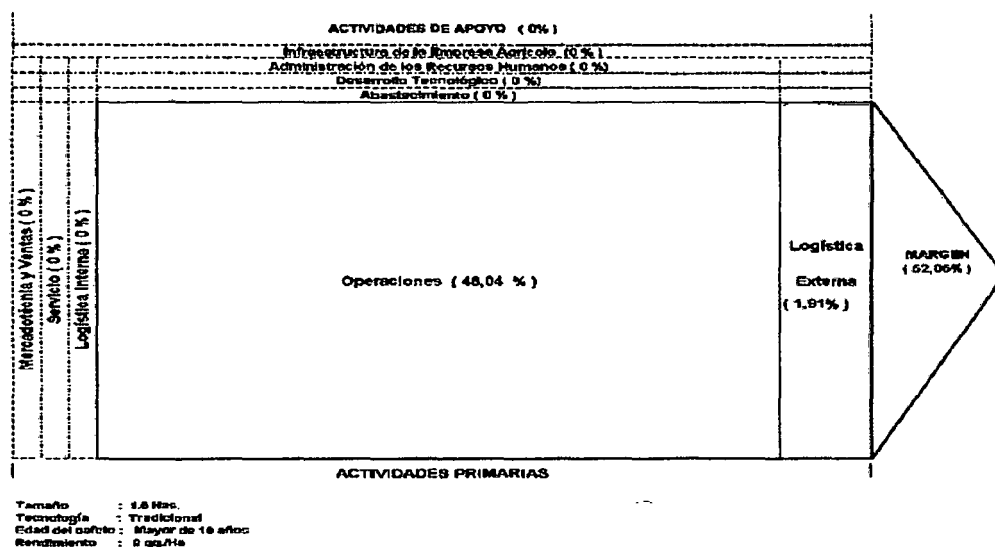
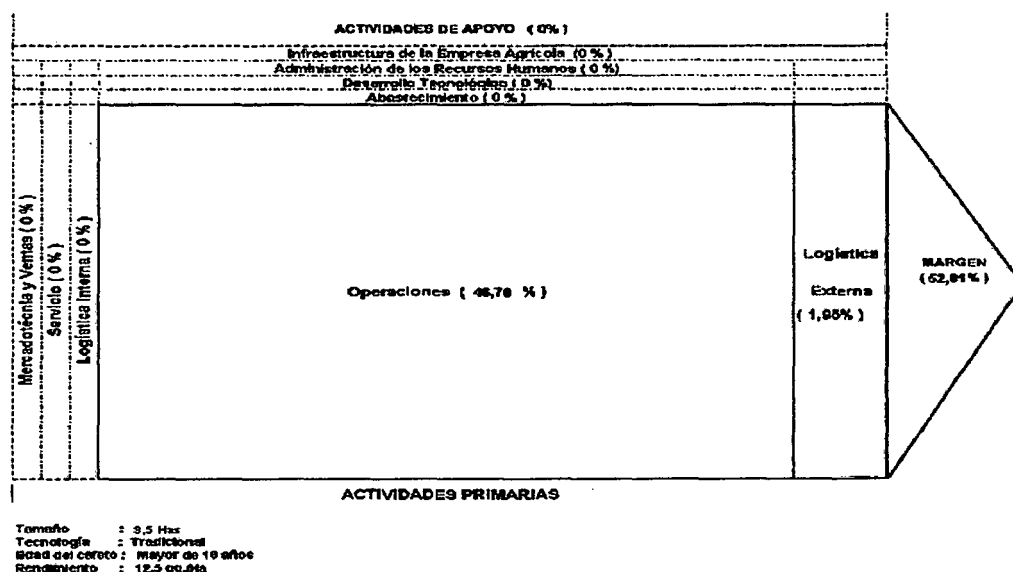


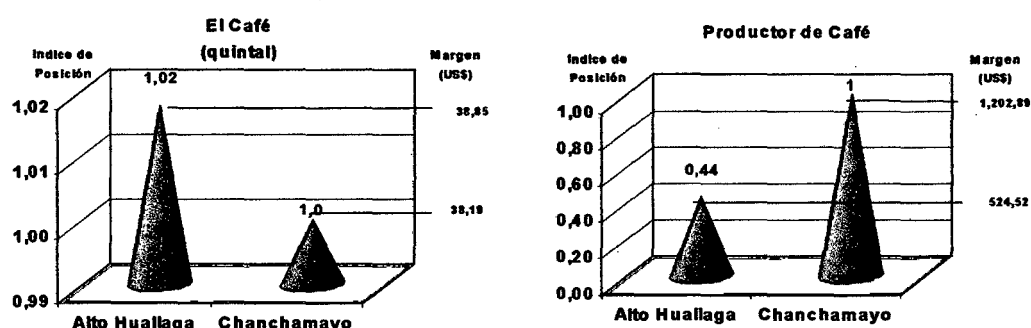
Grafico N° 21: La cadena de valor del productor de café de la provincia de Chanchamayo



²⁰ Ver cuadro N° 11, pág. 98 y cuadro anexo N° 28.

Con la aplicación del Índice de Bueno (1996), se configura la posición competitiva del café de ambos productores, representados en las respectivas cadenas de valor.

GRAFICO N° 22: Índice de competitividad del café del Valle del Alto Huallaga y la provincia de Chanchamayo, 1998
En la cadena del productor



El índice de Bueno, en el gráfico N° 22, posiciona en primer lugar al productor del Huallaga con una diferencia mínima de 0.02 puntos. Sin embargo, en cuanto al margen total, se posiciona en 0.56 puntos por debajo al obtenido por el productor de Chanchamayo generado por la mayor extensión de éste en superficie cultivada.

¿Cómo se manifiestan estos resultados en la cadena del exportador y, cómo contribuye en la posición del producto al final del sistema de cadenas?

Para el análisis de la cadena del exportador, se toma como marco de referencia los valores y costos incurridos por exportar un contenedor de café a precios promedio de la Bolsa de Nueva York menos el diferencial peruano (8 centavos por libra), indicados en el cuadro de supuestos.

El valor de exportación de un contenedor, para ambos exportadores, de café verde convencional (proceso M-C) es de US\$ FOB 46,623 (el mismo precio) El precio del café verde tipo descarte es de US\$ 40 por quintal en el mercado nacional, representando un ingreso adicional de US\$ 1,800 dólares al exportador del Huallaga y de US\$ 1,200 dólares para el de Chanchamayo considerando los rendimientos exportables de ambas regiones. Los ingresos totales ascienden a US\$ 48,423 y US\$ 47,823 respectivamente.

Sin embargo, traducido a costos unitarios, el margen por la exportación de café verde y venta de descarte es de US\$ 53.60 y US\$ 60.60 por quintal para el exportador de café del Huallaga y Chanchamayo cuyo costo promedio es de US\$ 110 y US\$ 103.73 por quintal respectivamente. Como se observa en el cuadro N° 11, los resultados no solo se explican por la diferencia en precios de acopio del pergamino sino también por el mejor rendimiento

exportable del café de Chanchamayo²¹, variable de significativa incidencia en los costos totales²².

Estos resultados definen las cadenas de valor, como se presentan a continuación:

GRAFICO N° 23: La Cadena de valor del exportador de café convencional del Valle del Alto Huallaga

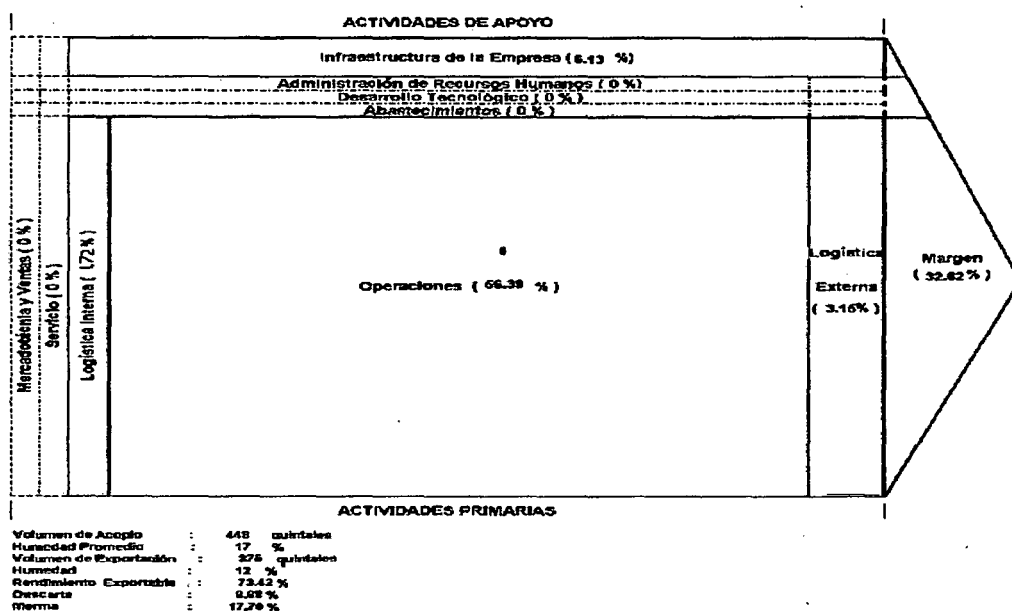
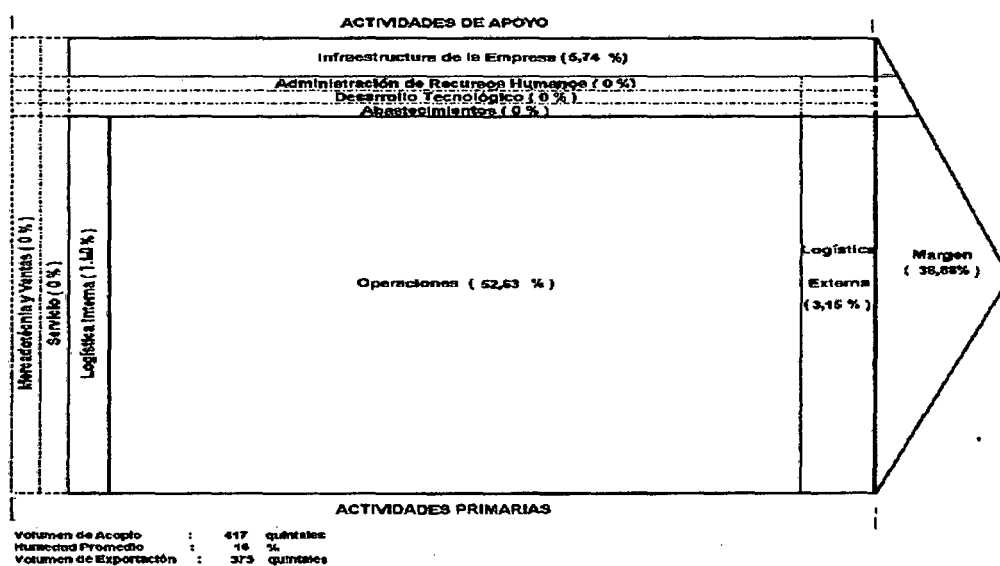


GRAFICO N° 24: Cadena de valor del exportador de café convencional del Valle de Chanchamayo.

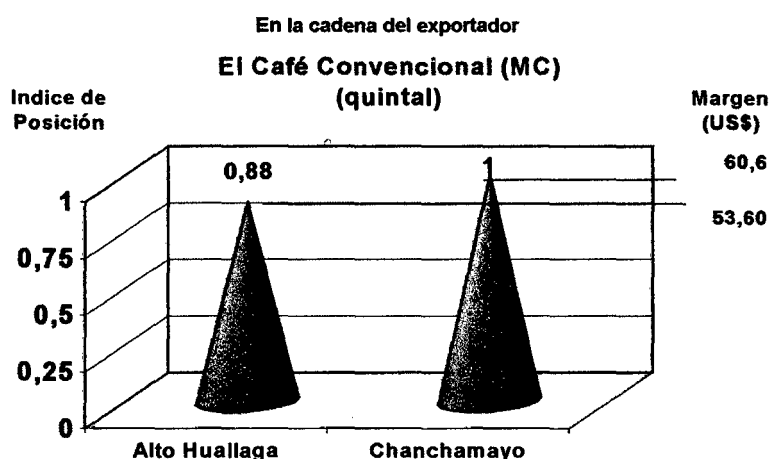


²¹ Ver anexo, rendimientos de exportación por origen del café, cuadros N° 25, 26 y 27.

²² Ver anexo, análisis de costos del exportador, cuadro N° 30.

Los gráficos reflejan como se distribuyen los costos y el margen en la estructura de generación de valor por quintal de café verde exportado. El índice de Bueno asigna al exportador de café convencional de Chanchamayo una ventaja significativa de 0.12 puntos con relación al Huallaga, como se presenta en el siguiente gráfico:

GRAFICO. N° 24: Índices de competitividad del café del Valle del Alto Huallaga y la provincia de Chanchamayo, 1998.



Los resultados consolidados de las cadenas de valor del productor y del exportador definen la posición competitiva para ambos competidores. Los márgenes totales obtenidos por el café convencional producido con tecnología tradicional en el Huallaga y Chanchamayo son de US\$ 92.45 y US\$ 98.79 por quintal respectivamente, como se puede apreciar en el cuadro resumen N°11. Aquí es donde se percibe como el desempeño de ambos

agentes, el productor y el exportador, afectan en la generación de valor del producto final²³.

CUADRO N° 11: Resumen de rendimientos, costos y márgenes obtenidos por un quintal de café exportado.

Cadena	Producto	S*	Humedad	Rendimiento	Quintal (US\$)		
					Costo	Precio o valor	Margen
Productor	Café Pergamino	H	17%	9 qq/Ha (100%)	35,80	74.65	38.85
		CH	16%	9 qq/Ha (100)	35,24	73.42	38.19
Exportador	Café Verde	H	12%	73,43%	110.73	124.33	164.33
		CH	12%	78.00%	103.73	124.33	164.33
	Café Verde Descarte	H	12%	8.88 %		40.00	
		CH	12%	6.20 %		40.00	
	Merma	H		17.70 %			
		CH		15.80 %			

*S : Sujeto
H : Huallaga
CH: Chanchamayo

Del cuadro N° 11 se desprende que, en el sistema de cadenas del café del Huallaga, la tecnología del cultivo y el beneficio constituyen principales indicadores de asignación de valor, y se expresan en:

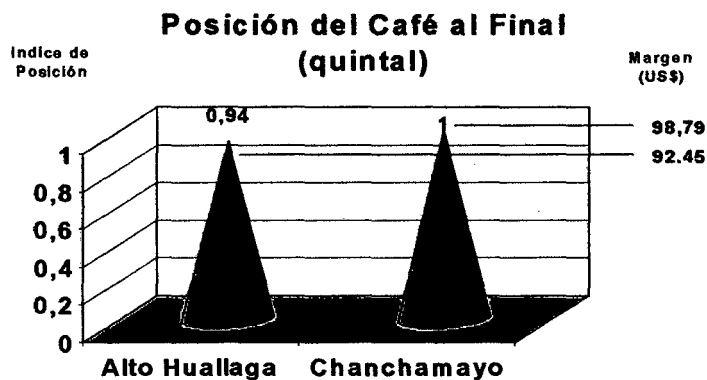
- Bajo rendimiento de producción.
- Exceso de Humedad del pergamino, 5% relacionado al productor del Huallaga y 4% al del competidor.
- Alto porcentaje descarte, 8,88% frente a 6,20% del competidor.

²³ El exportador crea o resta valor al café, cuando identifica mercados, elige procesos y negocia, entre otras formas.

- Elevado porcentaje de merma, 17,70% frente los 15,80% del competidor.
- Bajo rendimiento exportable, de café pergamino a Café Verde: 73.43% para el exportador del Huallaga y 78% para el de Chanchamayo.

Finalmente, el índice de competitividad de Bueno, asigna una ventaja de 0.06 puntos al café de Chanchamayo, como se observa en el siguiente gráfico.

GRAFICO N° 25: Índice de posición al final del sistema de cadenas del café del Huallaga vs el competidor.



Teniendo en cuenta que la tecnología se mide mediante la productividad de los procesos, se concluye que las bajas productividades en todo el sistema de cadenas restan competitividad al café del Valle del Alto Huallaga.

6.2.5. Retornos esperados.

Una de las principales inquietudes, para muchos, es saber que significado tiene la incorporación de una nueva tecnología en el cultivo de café. Las expectativas se centran básicamente en la búsqueda de un producto que constituya una alternativa para mejorar el nivel de ingreso de los pequeños productores y sea sostenible a la vez. Otro aspecto que interesa es el efecto que el proyecto que pueda tener en la economía de la región en la generación de empleo.

A continuación se hace una evaluación de lo que podría significar la incorporación de una hectárea de café catimor²⁴, híbrido de la variedad arábica, asociado a plátano y frijol, como se desarrolla en el Huallaga y Chanchamayo.

Se realiza el análisis cash flow ²⁵ limitándose a datos obtenidos de las oficinas regionales de la ADEX referentes a tecnología y costos de producción agrícola, y se basa en los siguientes supuestos:

- a) Se considera nueve años de vida del proyecto, sin financiamiento, con una inversión total de US\$ 4,071 por ha, de

²⁴ Variedad de alto rendimiento y exigente manejo.

²⁵ Los resultados de éste método (TIR, VAN, etc) con la aplicación del índice de Bueno, permiten

los cuales el 5.3% constituye inversión fija, una pequeña loza de secado y una despulpadora manual; la diferencia lo constituye el capital de trabajo, instalación y mantenimiento del cultivo. No se asume inversión intangible (asesoramiento técnico, supervisión, entrenamiento, entre otros)

- b) La tecnología comprende, la instalación de 5,000 plántones de café variedad catimor de doble eje en una ha, asociado a sombra temporal de plátano (330 hijuelos, 6 x 5) y permanente con frijol (44 plántones, 15x15). La densidad de la sombra depende básicamente del terreno.

El primer año es de instalación de los plántones, esperándose entren en producción en las primeras dos campañas las plantaciones de plátano y frijol, y al tercer año la producción de café, con rendimientos constantes a partir del quinto año, como se muestra en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 12: Programa de producción para el cultivo de café catimor asociado.

Producto	Año								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Plátano (Cabezas)	0	300	500	0	0	0	0	0	0
Frijol (Kg.)	0	300	0	0	0	0	0	0	0
Café (QQ)	0	0	15	25	35	35	35	35	35

también medir la ventaja competitiva.

- c) Los costos de producción²⁶ tanto para el Huallaga como para Chanchamayo difieren entre estas dos regiones. Básicamente por los costos unitarios de los insumos y herramientas; por el tipo de fertilización y control fitosanitario y por la intensidad en el uso de la mano de obra aplicado en cada zona.

**CUADRO N° 13: Resumen de costos de producción para la una hectárea de café catimor en el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(En US\$)**

Región	Año								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alto Huallaga									
Costo total	1,341	646	1183	1296	1541	1541	1541	1541	1541
Chanchamayo									
Costo total	1,619	618	1,052	1,154	1,387	1,387	1,387	1,387	1,387

- d) El costo de un jornal de ocho horas es de US\$ 3.17 y los costos unitarios de transporte interno y comercialización son los mismos para ambas regiones.
- e) Se considera la depreciación lineal de los activos fijos. En cuanto a los precios de venta se asume a los pagados en los mercados locales respectivos en el año 1998 y toda la producción vendida.

Como resultado, se obtuvo tasas internas de retorno económico (TIR(E)) de 3,27 y 4.37 % en el Huallaga y Chanchamayo

²⁶ Ver anexo, a partir del cuadro N° 33, costos de producción, procesamiento y exportación.

respectivamente, muy por debajo del costo de oportunidad y del capital²⁷ (18%).

Uno de los factores por los bajos retornos lo constituye el reducido tamaño de la superficie cultivada, sin embargo, lo que resalta es el importante incremento de los ingresos obtenidos por el agricultor y la generación de trabajo al desarrollar esta tecnología.

A partir del tercer año el proyecto incrementaría a 2.5 veces el nivel de ingresos del productor, para luego pasar a ser aproximadamente 4 veces desde el quinto año. Respecto a la generación de empleo, en el quinto año generara 232 y 219 jornales adicionales por hectárea en el Huallaga y Chanchamayo respectivamente.

CUADRO N° 14: Ingreso y número de jornales generados por el cultivo de una hectárea de Café bajo tecnología tradicional y media en los Valles del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(En US\$)

Región / Rubro	Tecnología	Año								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>Alto Huallaga</u>										
Ingresos (US\$)	Tradicional Media	672 0	672 510	672 1718	672 1,863	672 2,608	672 2,608	672 2,608	672 2,608	672 2,608
Jornales	Tradicional Media	82 260	82 100	82 219	82 246	82 314	82 314	82 314	82 314	82 314
<u>Chanchamayo</u>										
Ingresos (US\$)	Tradicional Media	660 0	660 510	660 1,701	660 1,835	660 2,569	660 2,569	660 2,569	660 2,569	660 2,569
Jornales	Tradicional Media	82 272	82 105	82 213	82 237	82 301	82 301	82 301	82 301	82 301

²⁷ Ver anexo, flujos de caja proyectados, cuadros N° 43 y 50.

Concluyendo que, el programa mejora el nivel tecnológico del productor, aumenta sus ingresos brutos, genera mayor demanda de mano de obra, pero requiere de aproximadamente tres veces más el nivel de inversión que usualmente realiza con una tecnología tradicional, y el campesino no cuenta con los recursos financieros suficientes para asumir estos costos, más aún teniendo en cuenta el elevado costo del capital financiero (sobre los 20% en moneda nacional)

Por lo que desarrollar la actividad cafetalera requiere no solo de la dotación de paquetes tecnológicos que contengan aspectos productivos sino también de un programa que asegure su sostenibilidad, donde la organización, el acceso al financiamiento, la educación empresarial del productor, la dotación de infraestructura productiva y de comunicaciones aprovechando los beneficios de la globalización, el desarrollo aspectos institucionales como los normativos que favorezcan los contratos y transacciones (propiedad de la tierra, normas de comercialización, control de calidad, aspectos fitosanitarios, entre otros) y su inserción al mercado con ventajas competitivas (café diferenciado), constituyen estrategias preeminentes para su desarrollo.

CONCLUSIONES

- La producción peruana de café crece a un ritmo mayor a la oferta mundial, a través del incremento en la superficie cultivada y en sus rendimientos promedios. Sin embargo, el precio en el mercado mundial tiene una clara tendencia negativa por exceso de oferta, lo que indica la claramente inexistencia de políticas adecuadas y visión para desarrollar este sector en el país.
- La estructura competitiva del sector cafetalero mundial muestra que el poder de negociación se concentra por el lado de la demanda en seis grandes empresas y por el lado de la oferta en países productores con economías de escala, tales como de Brasil, Colombia, y Vietnam.
- La producción nacional carece de mayor valor agregado y la producción de cafés especiales es limitado (caso orgánico). Una forma de lograr sostenibilidad en el negocio comprende la diferenciación del producto mediante la identificación de segmentos blancos que demanden café de calidad o especiales.
- Las cadenas de valor del café en el Valle del Alto Huallaga presentan bajos niveles de productividad restando competitividad frente al líder nacional, expresado en bajos márgenes de rentabilidad por quintal exportado.
- Los factores que restan competitividad son: proceso productivo con baja tecnología, deficiente manejo cosecha y poscosecha, carencia de adecuada logística de producción, acopio y transformación generando

bajos rendimientos en café calidad de exportación y el incremento de costos.

- La incorporación de tecnología en la producción requiere de fuerte apalancamiento para desarrollar esta actividad, así como de adecuadas estrategias para mejorar la competitividad del país bajo un enfoque empresarial.

RECOMENDACIONES

- Integrar y desarrollar relaciones institucionales con entidades representativas del café tanto nacionales como internacionales, aplicando nuevas políticas y estrategias de desarrollo orientadas a generar inversión en el sector buscando incorporar mayor valor agregado hacia la diferenciación del producto.
- Desarrollar programas para la actividad cafetalera del país bajo un enfoque empresarial, que contemple organización de la producción, el diseño de estándares de producción y comercialización, desarrollar sistemas de información de mercado, promover producción de cafés especiales con marca propia.
- Formar un ente coordinador de instituciones representativas del café con el propósito de monitorear programas que busquen desarrollar ventajas competitivas en toda la cadena de valor.

RESUMEN

La agricultura en el país presenta una estructura productiva muy distante de los esquemas productivos modernos, se desarrolla basado en explotar la ventajas naturales y comparativas que posee. El Valle del Alto Huallaga cuenta condiciones favorables para desarrollar esta actividad principalmente el cultivo del café. Este producto ocupa el segundo puesto de valor dentro de los principales productos comercializados en el mundo después del petróleo y es de gran importancia en la economía del país, contribuye con el 6.9% del PBI nacional y se estima que aproximadamente 105 mil familias viven directamente de éste cultivo.

La investigación constituye un ensayo para evaluar la competitividad de las regiones dentro de un sector industrial, tomando al café producido con tecnología convencional (tradicional baja) del Valle del Alto Huallaga y de la provincia de Chanchamayo como sujetos de estudio. Se desarrolla basándose en el análisis de la competitividad planteado por Porter (1991), las ventajas de costos y diferenciación, y se mide mediante la aplicación del índice de Bueno (1995). Se plantea como hipótesis de trabajo que la baja productividad resta competitividad al café del Valle del Alto Huallaga teniendo como principal objetivo determinar la posición competitiva del café producido con tecnología tradicional en el Huallaga relacionado con el líder del sector, la provincia de Chanchamayo al final de todo el sistema de cadenas.

Es un análisis estático y toma como período de análisis la campaña agrícola 1997/1998 mediante la evaluación de las cadenas del productor y el

exportador de café. Partimos del supuesto conocimiento de las fuerzas que determinan la competitividad del sector industrial cafetalero y el análisis de costos unitarios de la estructura de producción y transformación industrial comparando los márgenes de rentabilidad para ambos sujetos de estudio.

En 1998, el costo de producir y vender un quintal de café en el Huallaga fue de US\$ 35.80 dólares, 1.59% superior al costo incurrido por el cafetalero de Chanchamayo cuyo costo fue de US\$ 35.24 por quintal. Considerando el precio de venta de US\$ 74.65 y US\$ 73.42 por quintal de café pergamino en el Huallaga y Chanchamayo respectivamente, el margen obtenido por el productor del Huallaga fue de US\$ 38.85 por quintal, obteniendo ventaja de 0.02 puntos en el índice de Bueno al de Chanchamayo. Dado que el objetivo es evaluar la posición del café del Huallaga frente al líder al final de la cadena mediante costos unitarios, se toma como referencia el valor y costos generados por la exportación de un contenedor y el precio promedio de la Bolsa de Nueva York menos el diferencial peruano (8 centavos la libra) El exportador de café convencional de Chanchamayo tiene un costo de US\$ 103.73 por quintal, menor en 6.3% al Huallaga con un margen de US\$ 60.60 por quintal con una ventaja 0.12 en el indicador de Bueno.

Es en ésta etapa del análisis donde podemos percibir cómo afecta el desempeño de ambos agentes (el productor y el exportador) en la generación de valor del producto. Al sumar los márgenes obtenidos por productor y el exportado al final de todo el sistema de cadenas, Chanchamayo obtiene US\$ 98.79 por quintal superior en 6.8% al Huallaga. Por lo que la provincia de

Chanchamayo tiene ventaja competitiva sobre el Huallaga con una diferencia en el coeficiente de Bueno de 0.06. Resultado que se explica por los altos rendimientos exportables obtenidos por el productor de Chanchamayo, 78% frente a 74% del Huallaga requiriendo menos cantidad de pergamino para exportar un contenedor y se explica por el mejor manejo del cultivo, cosecha y poscosecha.

Finalmente, la incorporación de una nueva tecnología en el cultivo de café de la variedad catimor, asociado a plátano y frijol, mejora el nivel tecnológico del productor, aumenta el nivel de ingresos, genera mayor empleo de mano obra, pero requiere de aproximadamente tres veces más el nivel de inversión que usualmente realiza el productor con una tecnología tradicional y con bajos retornos, TIR(E) de 3.27% y 4.27% para el Huallaga y Chanchamayo respectivamente.

Por lo que desarrollar el agro cafetalero requiere no solo de la dotación de recursos tecnológicos que contengan aspectos productivos sino también de programas con orientación empresarial que incentive el desarrollo de las ventajas competitivas en el sector, la dotación de una adecuada infraestructura productiva y de comunicación, y la incorporación de un marco institucional que dinamice el sector.

SUMMARY

The agriculture in the country presents a very distant productive structure of the modern productive outlines, it is developed based on the natural and comparative advantages that it possesses exploiting. The Valley of the High Huallaga counts favorable conditions to develop this activity mainly the cultivation of the coffee. This product occupies the second position of value inside the main products marketed in the world after the petroleum and it is of great importance in the economy of the country, it contributes with 6.9% of the national PBI and is considered that approximately 105 thousand families live directly off this cultivation.

The investigation constitutes a rehearsal to evaluate the competitiveness of the regions inside an industrial sector, taking to the coffee produced with conventional technology (traditional low) of the Valley of the High Huallaga and of the county of Chanchamayo like subject of study. It is developed being based on the analysis of the competitiveness outlined by Porter (1991), the advantages of costs and differentiation, and it is measured by means of the application of the index of Bueno (1995). The work hypothesis that the drop productivity subtracts competitiveness to the coffee of the Valley of the High Huallaga having as main objective to determine the competitive position of the coffee taken place with traditional technology in the Huallaga related with the leader of the sector, the county of Chanchamayo at the end of the whole system of chains.

It is a static analysis and takes as period of analysis the agricultural campaign 1997/1998 by means of the evaluation of the chains of the producer and the exporter of coffee. We start of the supposed knowledge of the forces that determine the competitiveness of the coffee industrial sector and the analysis of unitary costs of the production structure and industrial transformation comparing the margins of profitability for both subject of study.

In 1998, the cost of produce and to sell a quintal of coffee in the Huallaga was of US \$35.80 dollars, 1.59% superior at the cost incurred by the coffee grower of Chanchamayo whose cost was of US \$35.24 for quintal. Considering the price of sale of US \$74.65 and US \$73.42 for quintal of brown parchment in the Huallaga and Chanchamayo respectively, the margin obtained by the producer of the Huallaga was of US \$38.85 for quintal, obtaining advantage of 0.02 points in the index of Bueno to that of farmer of Chanchamayo. Since the objective is to evaluate the position of the coffee of the Huallaga in front of the leader at the end of the chain by means of unitary costs, It is takes like reference the value and costs generated by the export of a container and the price average of the Bag of New York less the Peruvian differential (8 cents the pound) The exporter of conventional coffee of Chanchamayo has a cost of US \$103.73 for quintal, smaller in 6.3% to the Huallaga with a margin of US \$60.60 for quintal with an advantage 0.12 in the indicator of Bueno.

It is in this stage of the analysis where we can perceive how it affects the acting of both agents (the producer and the exporter) in the generation of value

of the product. When adding the margins obtained by producer and the one exported at the end of the whole system of chains, Chanchamayo obtains US \$98.79 for superior quintal in 6.8% to the Huallaga. For what the county of Chanchamayo has competitive advantage on the Huallaga with a difference in the coefficient of Bueno of 0.06. Result that explains by itself for the high exportable yields obtained by the producer of Chanchamayo, 78% in front of 74% of the Huallaga requiring less quantity of parchment to export a container and it is explained by the best handling in the cultivation, it harvests and post harvests.

Finally, the incorporation of a new technology in the cultivation of coffee of the variety catimor, associated to banana and frijol, improves the technological level of the producer, the level of revenues increases, it generates bigger hand employment it works, but it requires of approximately three times more the investment level that usually carries out the producer with a traditional technology and with low returns, TIR(E) of 3.27% and 4.27% for the Huallaga and Chanchamayo respectively.

For what to develop the coffee agriculture not requires alone of the endowment of technological resources that contain productive aspects but also of programs with managerial orientation that motivates the development of the competitive advantages in the sector, the endowment of an appropriate productive infrastructure and of communication, and the incorporation of an institutional mark that energizes the sector.

BIBLIOGRAFIA

1. Bueno, Eduardo., Morcillo. 1995. Dirección Estratégica de la Empresa. Madrid – España.
2. Bunge, Mario.1975. La Investigación Científica. Su Estrategia y su filosofía. Barcelona – España.
3. Castañeda, Enrique. 1997. Manual Técnico Cafetalero ADEX - MSP. Lima - Perú.
4. Centro de Comercio Internacional, UNCTAD/GATT. 1992. Ginebra.
5. Figueroa, Raúl.1993. Diagnóstico Sobre la Actividad Cafetalera Peruana. ADEX-AID/ETD. Lima - Perú.
6. Iglesias, Juan. 1994. Economía Cafetalera del Perú y del Mundo. Lima - Perú.
7. IICA. Febrero, 1993. Boletín PROMECAFE. Guatemala.
8. Junguito, Roberto y Pizano, Diego. 1993. El Comercio Exterior y la Política Internacional del Café. Bogotá – Colombia.
9. Jobin, Philippe.1992. Los Cafés producidos en el Mundo. Francia.
10. Lazarte, José. 1994. Situación de la Actividad Cafetalera en el Perú. Revista Avance Económico. Lima - Perú.
11. Mendez, Moisés. 1999. La Competitividad del Sector Cafetalero. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Económicas, Tesis para optar el título de economista. Lima – Perú.
12. MITINCI. 1997. II Cumbre de la competitividad – El Reto de la Productividad. MITINCI. Lima – Perú.

13. Porter, Michael. 1991. La ventaja Competitiva de las Naciones. Buenos Aires – Argentina.
14. Porter, Michael. 1993. Ventaja Competitiva. México – México
15. Porter, Michael. 1995. Estrategia Competitiva, Técnicas para el Análisis de los Sectores Industriales y la Competencia. México – México.
16. Sidnei, José. 1996. Antecedentes para Evaluar la Competitividad y Complementariedad de Productos Frutícolas de los Países del Cono Sur. Oficina regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago – Chile.
17. Villareal, René. 1979. Economía Internacional. México – México.

ANEXOS

Cuadro N° 13 Perfil Cafetalero Peruano^{1/}

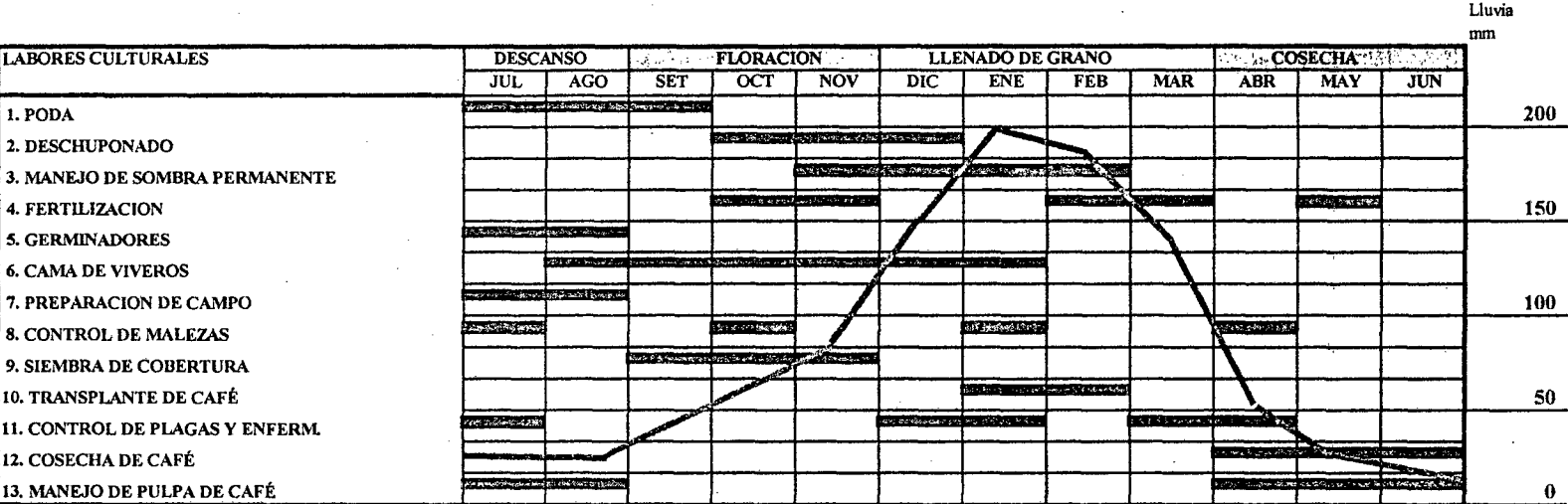
Items	Descripción
Organismo Internacional	Miembro de la OIC - Grupo "Otros Suaves" - Código N° 30
Organismos de Tutela	Junta Nacional del café (JNC) Camara Peruana del Café (CPC)
Producción 1998	119,905 t.m.de café verde.
Rango de Producción	Puesto 16 en el Mundo (café Verde). FAO, 1998
Rango de Exportación	Puesto 17 en el Mundo (todo tipo café). FAO, 1997.
Exportación	1.8 millones de sacos de 60 kg. CPC, 1998. 21,7 toneladas de café tostado, sin descafeinar.OIA, 1998. 78,0 toneladas de café molido, sin descafeinar. OIA, 1998.
Exportadores	77 firmas. SUNAD, 1998.
Principales Clientes	Alemania, Estados Unidos, Canada, Japón, Holanda, Corea del Sur, Suecia, Ecuador, Finlandia, Francia.
Importancia del Café	6,9% del P.B.I. OIA, 1998. 50% de las exportaciones.
Población que vive del café	100 mil familias aproximadamente. OIA, 1998.
Consumo Local	14,194 toneladas (todo tipo de café). FAO, 1998.
Origen	Introducido en el Siglo XVIII. Guyana Francesa, Cuenca del Orinoco (hoy Venezuela y Colombia).
Regiones Productoras	13 departamentos, 05 departamentos el 78.8% Junin, Cajamarca, Cuzco, Amazonas, San Martin, Ayacucho Puno, Pasco, Piura, Huánuco, y otros.
Altitud	500 a 2,700 msnm
Clima	Este: Ecuatorial; Selva: Tropical; Costa: Moderado; Montañas: frío.
Suelo	Extremadamente variado teniendo en cuenta las distancias y relieve.
Superficie Cultivada	203 mil Has. OIA-CENAGRO, 1994.
Superficie Cosechada	164 mil Has. OIA, 1994.
Fincas	105 mil fincas
Densidad	90% de las fincas = 2,500 cafetos por hectárea. 10% de las fincas = 3,000 a 10,000 cafetos por hectárea.
Rendimiento	636 kgs grano verde por ha. OIA, 1998.
Sombra	Si en el Norte, no se usa en el Sur.
Especies Botánicas	Arábica
Variedades Botánicas	Arabigo-Típica-Bourbón. Pache; Caturra; Catimor (híbrido):mayor rendimiento.
Clasificaciones	Por especie botánica: Arábica Por variedad botánica: Arabigo-Típica-Bourbón. Pache; Caturra; Catimor (híbrido):mayor rendimiento. Por categoría (estadísticas): Arábica, grupo I : Café suave
Duración de los árboles	De 10 a 40 años
Floración	Octubre/Noviembre/Diciembre
Cosecha	Lavado: Abril/Setiembre Natural: Junio/Octubre
Secado	Generalmente al sol.
Selección	Mano, Mecánica.
Contenido de Humedad	13 a 16 %. Café Perú, Enero-Junio de 1999.
Contenido de cafeína	1.20%
Peso de los sacos exp.	69 kgs neto
Tara	1 grs
Embalaje	Yute
Puertos de Exportación	Callao: para lo esencial. Matarani: Por el ferrocarril de Juliaca para los cafes del Valle de Urubamba..
Problema	Económicos: Vías de Comunicación en mal estado Elevado costo de transporte y energía. Fuertemente a favor de frutas tropicales.
Diversificación	Desea ampliar su rendimiento, y sobre todo calidad.
Porvenir	Ampliación de las áreas de cultivo.
Caso especial	Exonerado derechos de aduana en 4%en la C.E.E. al igual que Colombia y otros países productores de coca.

Fuente: Tomado de P. Jobin, Los Cafés Producidos en el Mundo, 1992.

1/ Información estadística actualizada, con fuente de referencia.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 14 Calendario de Labores Culturales para el Cultivo de Café en el Perú.



Fuente: MINAG-OIA, 1998.

Cuadro N° 15 Calendario de Cosechas de Café en el Perú.

Departamento	Período de cosecha	Concentración						Producción 97 (miles de tm)
		abr	may	jun	jul	ago	%	
NACIONAL	Todo el año	17.6	27.5	27.9			73.0	112.9
CAJAMARCA	mar a set	15.0	27.1	34.4			76.5	27.0
JUNIN	feb a set	24.7	28.9	27.1			80.8	24.9
CUSCO	ene a set	26.8	26.2	17.5			70.5	17.5
AMAZONAS	Todo el año		19.6	28.3	23.7		71.6	11.7
SAN MARTIN	Todo el año	15.4	31.8	29.5			76.7	10.3
AYACUCHO	feb a set		38.6	41.2			79.8	5.3
PASCO	feb a ago	24.6	29.2	23.9			77.7	5.0
PUNO	abr a jul		41.7	26.6	23.9		92.2	4.7
PIURA	may a nov			32.3	37.4		69.7	3.2
HUANUCO	ene a oct	27.2	25.7	17.4			70.3	2.0
LAMBAYEQUE	ene a oct		12.0	11.1	42.8		65.9	0.7
UCAYALI	Todo el año		11.5	15.4	13.4	16.4	56.7	0.5
LA LIBERTAD	Todo el año				37.1	24.5	61.6	0.2
MADRE DE DIOS	ene a nov	19.1	14.5	20.9			54.5	0.0

Fuente: MINAG-OIA, 1998.

Elaboración: Propia.

Cuadro N° 16 Número de Productores, Superficie Agrícola y Superficie con Café en el Perú.

Departamentos	Número de Productores de Café	Superficie		
		Agrícola (Has)	Con Café (Has)	Café/Agrícola (%)
TOTAL	105,559	654,444.34	202,984.06	31.02
Junín	16,969	133,176.36	57,767.83	43.38
Cajamarca	26,168	159,945.47	45,430.02	28.40
Cusco	17,557	106,500.19	34,695.77	32.58
Amazonas	12,232	54,335.38	19,818.68	36.47
San Martín	11,774	78,039.54	17,378.06	22.27
Pasco	2,207	28,951.39	6,716.57	23.20
Ayacucho	3,544	21,380.94	4,988.11	23.33
Piura	5,760	19,433.23	4,823.87	24.82
Puno	3,328	14,341.81	4,768.29	33.25
Huánuco	3,978	28,252.23	4,501.42	15.93
Otros	2,042	10,087.80	2,095.44	20.77

Fuente: INEI - III Censo Nacional Agropecuario 1994. Compendio Estadístico Agrícola INEI, 1994. Lima, octubre de 1995.

Elaboración: Propia.

Cuadro N° 17 Superficie Cosechada de Café Pergamino en el Perú, 1989-1998
Según Departamento.
(En Has)

Departamento	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
Total Nacional	190,203	162,661	163,962	164,662	160,876	164,230	163,382	176,261	184,585	188,610
Junín	46,670	38,530	33,162	41,431	38,170	40,923	40,996	40,862	42,210	41,472
Cajamarca	39,474	33,100	31,989	29,699	35,623	34,444	34,861	34,862	37,791	39,388
Cusco	34,190	36,776	37,033	41,597	35,875	30,919	30,461	35,212	39,053	39,690
Amazonas	21,362	13,835	16,228	9,345	12,115	16,893	14,771	19,110	17,825	19,648
San Martín	4,032	3,565	4,065	4,119	6,218	5,800	7,537	8,695	12,509	13,847
Ayacucho	16,371	11,260	13,800	12,500	11,846	11,095	11,264	12,766	9,639	9,967
Pasco	7,165	7,280	7,300	5,610	4,253	7,100	7,105	4,662	5,920	5,920
Puno	6,200	6,250	6,300	6,300	8,100	6,400	6,115	6,970	6,940	6,970
Plura	6,934	6,300	6,962	7,163	3,950	3,970	3,753	6,379	6,379	5,490
Huánuco	5,500	3,568	5,000	4,638	4,163	4,100	3,545	3,496	3,939	3,917
Otros	2,305	2,197	2,123	2,260	2,563	2,586	2,974	3,247	2,380	2,301

Fuente: MINAG-OIA- Boletín de Estadística Mensual Agrícola 1989-1998.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 18 Producción de Café Pergamino en el Perú, 1989-1998
Según Departamento.
(En T.m)

Departamento	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
Total Nacional	105,753	81,142	82,635	86,519	85,603	91,340	96,697	106,520	112,890	119,905
Junín	30,762	14,648	15,984	19,940	18,513	22,119	27,274	23,658	24,862	28,630
Cajamarca	20,369	17,833	17,594	17,514	23,155	19,598	19,032	21,945	27,005	26,337
Cusco	20,985	18,503	17,998	20,960	14,350	13,742	15,607	15,422	17,542	18,399
Amazonas	9,480	8,330	6,751	5,652	7,269	10,457	10,249	12,924	11,683	12,756
San Martín	2,594	2,164	3,384	3,284	5,099	4,646	3,996	9,203	10,333	12,012
Ayacucho	7,804	4,978	6,515	5,110	4,857	6,040	6,194	6,446	5,277	5,542
Pasco	5,400	6,405	4,722	3,769	2,552	4,100	3,617	3,833	4,978	4,946
Puno	4,041	3,082	3,808	3,245	3,660	5,002	5,085	5,922	4,652	4,763
Plura	1,965	3,015	3,723	3,800	2,000	2,204	2,106	3,735	3,157	3,226
Huánuco	1,536	869	1,173	2,552	2,227	1,991	2,022	1,621	1,954	1,951
Otros	817	1,315	983	693	1,921	1,441	1,515	1,811	1,447	1,343

Fuente: Perú 1997, Perú en Números. Anuario Estadístico - Cuanto 1997. MINAG-OIA- Boletín Agrícola 1996-1997.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 19 Rendimiento de Café Pergamino en el Perú, 1989-1998
Según Departamento.
(En kg/Ha)

Departamento	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
<u>Promedio Nacional</u>	556	499	504	525	532	556	592	604	612	636
Junín	659	380	482	481	485	541	665	579	589	690
Cajamarca	516	539	550	590	650	569	546	629	715	669
Cusco	614	503	486	504	400	444	512	438	449	464
Amazonas	444	602	416	605	600	619	694	676	655	649
San Martín	643	607	832	797	820	801	530	1,058	826	867
Ayacucho	477	442	472	409	410	544	550	505	547	556
Pasco	754	880	647	672	600	577	509	822	841	835
Puno	652	493	604	515	600	782	832	850	670	683
Plura	614	503	486	504	400	444	512	438	449	464
Huánuco	283	479	535	531	506	555	561	586	495	588
Otros	0	599	463	307	750	557	509	558	608	584

Fuente: Perú 1997, Perú en Números. Anuario Estadístico - Cuanto 1997. MINAG-OIA- Boletín Agrícola 1996-1997.
Elaboración: Propia

**Cuadro N° 20 Número de Productores. Superficie Agrícola y Superficie con Café en el Perú.
Según Tamaño de la Unidad Agropecuaria**

ZONA	Tamaño de la Unidad Agropecuaria	Productores de Café		Sup. Agrícola	Con Café	Café/Agrícola	Has. de café
		Número	%	(Has)	(Has)	(%)	Por Productor
Total Nacional		105,659	100.00	654,444.34	202,984.06	31.02	1.921
	Menores de 1 Has	6,139	5.81	3,275.09	2,105.58	64.29	0.343
	Menores de 3 Has	31,395	29.71	56,083.40	27,087.80	48.30	0.863
	Menores de 10 Has	50,646	47.93	269,835.27	97,457.31	36.12	1.924
	Menores de 30 Has	15,808	14.96	237,637.24	61,066.49	25.70	3.863
	Mas de 30 Has	1,671	1.58	87,613.34	15,266.88	17.43	9.136
Alto Huallaga		4,025	100.00	27,582.32	4,558.06	16.53	1.132
	Menores de 1 Has	73	1.81	48.39	24.32	50.26	0.333
	Menores de 3 Has	938	23.30	1,830.05	512.05	27.98	0.546
	Menores de 10 Has	2,267	56.32	12,538.93	2,443.20	19.48	1.078
	Menores de 30 Has	687	17.07	10,132.56	1,311.24	12.94	1.909
	Mas de 30 Has	60	1.49	3,032.39	267.25	8.81	4.454
Chanchamayo		9,273	100.00	70,307.58	36,327.80	51.67	3.918
	Menores de 1 Has	86	0.93	47.20	37.21	78.83	0.433
	Menores de 3 Has	1,727	18.62	3,207.49	2,153.40	67.14	1.247
	Menores de 10 Has	5,324	57.41	29,531.10	16,054.49	54.36	3.015
	Menores de 30 Has	1,988	21.44	29,751.84	14,419.15	48.46	7.253
	Mas de 30 Has	148	1.60	7,769.95	3,663.55	47.15	24.754

Fuente: INEI - III Censo Nacional Agropecuario 1994. Compendio Estadístico Agrícola INEI, 1994. Lima, octubre de 1995.

Elaboración: Propia.

Cuadro N° 21 Superficie Cosechada, Producción y Rendimiento de Café Pergamino en el Valle del Alto Huallaga, 1998.
Según Distrito.

Departamento Provincia Distrito	Superficie Cosechada (Has)	Producción (Tm)	Rendimiento (kg/Ha)
ALTO HUALLAGA 1/	3,825.25	1,884.40	492.62
HUANUCO	3,658.00	1,804.00	493.17
Leoncio Prado	2,791.00	1,300.00	465.78
Rupa Rupa	193.00	96.00	497.41
Daniel Alomías Robles	241.00	119.00	493.78
Hermilio Valdizan	672.00	333.00	495.54
José Crespo y Castillo	380.00	184.00	484.21
Padre Felipe Luyando	313.00	134.00	428.12
Mariano Dámaso Beraún	992.00	434.00	437.50
Huamaling	77.00	44.00	571.43
Monzón	77.00	44.00	571.43
Marañón	0.00	0.00	0.00
Cholón	0.00	0.00	0.00
Pachitea	358.00	178.00	497.21
Chaglla	358.00	178.00	497.21
Huánuco	432.00	282.00	652.78
Chinchao	432.00	282.00	652.78
SAN MARTÍN	17.25	6.40	370.72
Tocache	17.00	6.30	370.59
Tocache	11.00	4.00	363.64
Nuevo Progreso	0.00	0.00	0.00
Pólvora	6.00	2.30	383.33
Shunté	0.00	0.00	0.00
Uchiza	0.00	0.00	0.00
Mariscal Cáceres	0.25	0.10	380.00
Campanilla	0.25	0.10	380.00
UCAYALI	150.00	74.00	493.33
Padre Abad	150.00	74.00	493.33
Padre Abad	150.00	74.00	493.33

1/ Para cada departamento y provincia, solo distritos que conforman el Valle del Alto Huallaga.

Fuente: MINAG-OIA, 1998.

Elaboración: Propia.

**Cuadro N° 22 Superficie Cosechada, Producción y Rendimiento de Café Pergamino en la
Provincia de Chanchamayo, 1998.
Según Distrito.**

Provincia Distrito	Superficie Cosechada (Has)	Producción (Tm)	Rendimiento (kg/Ha)
CHANCHAMAYO	21,607.00	17,028.00	788.08
Chanchamayo	2,900.00	2,301.00	793.45
Perene	7,780.00	6,073.00	780.59
Pichanaqui	5,987.00	4,652.00	777.02
San Luis de Shuaro	1,520.00	1,221.00	803.29
San Ramón	2,400.00	1,921.00	800.42
Vitoc	1,020.00	860.00	843.14

Fuente: MINAG-OIA, 1998.

Elaboración: Propia.

Cuadro N° 23 : Superficie Total, Agrícola y con Café en el Valle del Alto Huallaga.
Según Distritos y Tamaño de la Unidad Agropecuaria con Rangos por Superficie Agrícola.

Departamento \ Provincia \ Distrito Tamaño	Número de Productores	Superficie Total		Superficie Agrícola		Café	
		(Has)	%	(Has)	%	(Has)	%
ALTO HUALLAGA	<u>4,025</u>	<u>57,037.53</u>	<u>100.00</u>	<u>27,582.32</u>	<u>100.00</u>	<u>4,558.06</u>	<u>100.00</u>
(0 - 0.99)	73	145.57	0.26	48.39	0.18	24.32	0.53
(1 - 2.99)	938	4,853.64	8.51	1,830.05	6.63	512.05	11.23
(3 - 9.99)	2,267	26,146.02	45.84	12,538.93	45.46	2,443.20	53.60
(10 - 29.99)	687	19,472.80	34.14	10,132.56	36.74	1,311.24	28.77
(30 a más)	60	6,419.50	11.25	3,032.39	10.99	267.25	5.86
HUANUCO	<u>3,570</u>	<u>50,326.83</u>	<u>88.23</u>	<u>24,629.27</u>	<u>89.29</u>	<u>4,205.79</u>	<u>92.27</u>
(0 - 0.99)	60	96.57	0.17	40.14	0.15	20.07	0.44
(1 - 2.99)	831	4,157.79	7.29	1,631.30	5.91	459.18	10.07
(3 - 9.99)	2,006	22,695.42	39.79	11,166.63	40.48	2,245.05	49.25
(10 - 29.99)	622	17,599.55	30.86	9,168.56	33.24	1,226.99	26.92
(30 a más)	51	5,777.50	10.13	2,622.64	9.51	254.50	5.58
Leoncio Prado	<u>2,124</u>	<u>25,865.12</u>	<u>45.35</u>	<u>15,087.38</u>	<u>54.70</u>	<u>2,329.36</u>	<u>51.10</u>
(0 - 0.99)	28	38.75	0.07	21.02	0.08	9.44	0.21
(1 - 2.99)	384	1,848.76	3.24	779.73	2.83	205.82	4.52
(3 - 9.99)	1,286	12,852.56	22.53	7,333.41	26.59	1,386.00	30.41
(10 - 29.99)	397	9,330.30	16.36	5,782.08	20.96	640.85	14.06
(30 a más)	29	1,794.75	3.15	1,171.14	4.25	87.25	1.91
Rupa Rupa	<u>163</u>	<u>1,670.75</u>	<u>2.93</u>	<u>1,146.25</u>	<u>4.16</u>	<u>154.75</u>	<u>3.40</u>
(0 - 0.99)	2	3.00	0.01	1.25	0.00	0.75	0.02
(1 - 2.99)	34	148.00	0.26	67.50	0.24	20.00	0.44
(3 - 9.99)	99	814.75	1.43	544.50	1.97	98.25	2.16
(10 - 29.99)	25	577.00	1.01	418.25	1.52	25.00	0.55
(30 a más)	3	128.00	0.22	114.75	0.42	10.75	0.24
Daniel Alomias Robles	<u>240</u>	<u>2,454.77</u>	<u>4.30</u>	<u>1,446.97</u>	<u>5.25</u>	<u>197.25</u>	<u>4.33</u>
(0 - 0.99)	6	5.75	0.01	4.50	0.02	2.00	0.04
(1 - 2.99)	55	263.75	0.46	111.00	0.40	24.00	0.53
(3 - 9.99)	141	1,311.52	2.30	714.77	2.59	113.50	2.49
(10 - 29.99)	36	788.75	1.38	542.20	1.97	53.75	1.18
(30 a más)	2	85.00	0.15	74.50	0.27	4.00	0.09

Cuadro N° 23 : Superficie Total, Agrícola y con Café en el Valle del Alto Huallaga.
Según Distritos y Tamaño de la Unidad Agropecuaria con Rangos por Superficie Agrícola.

Departamento \ Provincia \ Distrito Tamaño	Número de Productores	Superficie Total		Superficie Agrícola		Café	
		(Has)	%	(Has)	%	(Has)	%
Hermilio Valdizan	386	5,695.10	9.98	2,863.67	10.38	560.51	12.30
(0 - 0.99)	3	3.50	0.01	2.22	0.01	0.99	0.02
(1 - 2.99)	68	330.46	0.58	143.98	0.52	49.37	1.08
(3 - 9.99)	235	2,694.19	4.72	1,364.29	4.95	315.15	6.91
(10 - 29.99)	73	2,074.45	3.64	1,061.03	3.85	157.50	3.46
(30 a más)	7	592.50	1.04	292.15	1.06	37.50	0.82
José Crespo y Castillo	356	5,464.25	9.58	2,536.99	9.20	337.95	7.41
(0 - 0.99)	1	1.00	0.00	0.75	0.00	0.25	0.01
(1 - 2.99)	65	457.25	0.80	125.00	0.45	29.95	0.66
(3 - 9.99)	206	2,845.50	4.99	1,149.00	4.17	196.50	4.31
(10 - 29.99)	80	1,976.50	3.47	1,122.25	4.07	109.00	2.39
(30 a más)	4	184.00	0.32	139.99	0.51	2.25	0.05
Padre Felipe Luyando	243	2,608.70	4.57	1,794.70	6.51	256.65	5.63
(0 - 0.99)	2	6.50	0.01	1.45	0.01	0.95	0.02
(1 - 2.99)	42	131.50	0.23	84.90	0.31	20.50	0.45
(3 - 9.99)	151	1,272.95	2.23	914.40	3.32	165.20	3.62
(10 - 29.99)	45	965.25	1.69	666.45	2.42	62.50	1.37
(30 a más)	3	232.50	0.41	127.50	0.46	7.50	0.16
Mariano Dámaso Beraún	736	7,971.55	13.98	5,298.80	19.21	822.25	18.04
(0 - 0.99)	14	19.00	0.03	10.85	0.04	4.50	0.10
(1 - 2.99)	120	517.80	0.91	247.35	0.90	62.00	1.36
(3 - 9.99)	454	3,913.65	6.86	2,646.45	9.59	497.40	10.91
(10 - 29.99)	138	2,948.35	5.17	1,971.90	7.15	233.10	5.11
(30 a más)	10	572.75	1.00	422.25	1.53	25.25	0.55
Huamaltes	218	1,321.97	2.32	736.32	2.67	136.00	2.98
Monzón	218	1,321.97	2.32	736.32	2.67	136.00	2.98
(0 - 0.99)	2	1.50	0.00	1.00	0.00	0.50	0.01
(1 - 2.99)	133	491.00	0.86	243.00	0.88	43.50	0.95
(3 - 9.99)	70	601.25	1.05	312.75	1.13	59.50	1.31
(10 - 29.99)	13	228.22	0.40	179.57	0.65	32.50	0.71

Cuadro N° 23 : Superficie Total, Agrícola y con Café en el Valle del Alto Huallaga.
Según Distritos y Tamaño de la Unidad Agropecuaria con Rangos por Superficie Agrícola.

Departamento \ Provincia \ Distrito	Número de Productores	Superficie Total		Superficie Agrícola		Café	
		(Has)	%	(Has)	%	(Has)	%
Tamaño							
(30 a más)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Marañon	11	243.00	0.43	107.50	0.39	9.00	0.20
Cholón	11	243.00	0.43	107.50	0.39	9.00	0.20
(0 - 0.99)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
(1 - 2.99)	1	6.25	0.01	2.25	0.01	0.50	0.01
(3 - 9.99)	6	112.75	0.20	23.25	0.08	3.50	0.08
(10 - 29.99)	4	124.00	0.22	82.00	0.30	5.00	0.11
(30 a más)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pachitea	50	2,310.33	4.05	610.90	2.21	118.73	2.60
Chaglla	50	2,310.33	4.05	610.90	2.21	118.73	2.60
(0 - 0.99)	1	1.00	0.00	0.25	0.00	0.25	0.01
(1 - 2.99)	9	103.26	0.18	18.66	0.07	10.50	0.23
(3 - 9.99)	23	549.81	0.96	125.48	0.45	27.50	0.60
(10 - 29.99)	14	1,058.76	1.86	249.51	0.90	62.48	1.37
(30 a más)	3	597.50	1.05	217.00	0.79	18.00	0.39
Huánuco	1,167	20,586.41	36.09	8,087.17	29.32	1,612.70	35.38
Chinchao	1,167	20,586.41	36.09	8,087.17	29.32	1,612.70	35.38
(0 - 0.99)	29	55.32	0.10	17.87	0.06	9.88	0.22
(1 - 2.99)	304	1,708.52	3.00	587.66	2.13	198.86	4.36
(3 - 9.99)	621	8,579.05	15.04	3,371.74	12.22	768.55	16.86
(10 - 29.99)	194	6,858.27	12.02	2,875.40	10.42	486.16	10.67
(30 a más)	19	3,385.25	5.94	1,234.50	4.48	149.25	3.27
SAN MARTIN	241	3,600.10	6.31	1,701.00	6.17	159.37	3.50
(0 - 0.99)	5	15.00	0.03	2.75	0.01	1.25	0.03
(1 - 2.99)	57	310.85	0.54	105.75	0.38	28.12	0.62
(3 - 9.99)	132	1,763.00	3.09	708.25	2.57	87.75	1.93
(10 - 29.99)	41	1,092.25	1.91	608.75	2.21	36.50	0.80
(30 a más)	6	419.00	0.73	275.50	1.00	5.75	0.13
Tocache	229	3,174.10	5.56	1,560.00	5.66	151.62	3.33

Cuadro N° 23 : Superficie Total, Agrícola y con Café en el Valle del Alto Huallaga.
Según Distritos y Tamaño de la Unidad Agropecuaria con Rangos por Superficie Agrícola.

Departamento \ Provincia \ Distrito	Número de Productores	Superficie Total		Superficie Agrícola		Café	
		(Has)	%	(Has)	%	(Has)	%
Tamaño							
(0 - 0.99)	5	15.00	0.03	2.75	0.01	1.25	0.03
(1 - 2.99)	56	308.60	0.54	103.50	0.38	27.62	0.61
(3 - 9.99)	127	1,630.75	2.86	676.50	2.45	84.75	1.86
(10 - 29.99)	36	900.75	1.58	547.25	1.98	32.75	0.72
(30 a más)	5	319.00	0.56	230.00	0.83	5.25	0.12
Tocache	41	576.75	1.01	369.75	1.34	35.75	0.78
(0 - 0.99)	1	0.75	0.00	0.75	0.00	0.25	0.01
(1 - 2.99)	5	39.00	0.07	9.75	0.04	4.00	0.09
(3 - 9.99)	22	206.50	0.36	133.25	0.48	16.25	0.36
(10 - 29.99)	12	270.50	0.47	176.00	0.64	14.25	0.31
(30 a más)	1	60.00	0.11	50.00	0.18	1.00	0.02
Nuevo Progreso	104	1,564.35	2.74	563.75	2.04	58.75	1.29
(0 - 0.99)	4	14.25	0.02	2.00	0.01	1.00	0.02
(1 - 2.99)	36	198.60	0.35	64.00	0.23	16.75	0.37
(3 - 9.99)	52	951.50	1.67	276.25	1.00	33.00	0.72
(10 - 29.99)	10	281.00	0.49	142.00	0.51	7.25	0.16
(30 a más)	2	119.00	0.21	79.50	0.29	0.75	0.02
Pólvora	40	502.75	0.88	229.50	0.83	31.50	0.69
(0 - 0.99)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
(1 - 2.99)	10	59.25	0.10	20.50	0.07	5.25	0.12
(3 - 9.99)	24	298.75	0.52	123.50	0.45	20.00	0.44
(10 - 29.99)	6	144.75	0.25	85.50	0.31	6.25	0.14
(30 a más)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Shunté	24	218.25	0.38	153.25	0.56	11.75	0.26
(0 - 0.99)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
(1 - 2.99)	4	9.75	0.02	7.25	0.03	1.50	0.03
(3 - 9.99)	18	108.00	0.19	92.00	0.33	9.50	0.21
(10 - 29.99)	1	20.50	0.04	13.50	0.05	0.25	0.01
(30 a más)	1	80.00	0.14	40.50	0.15	0.50	0.01
Uchiza	20	312.00	0.55	243.75	0.88	13.87	0.30

Cuadro N° 23 : Superficie Total, Agrícola y con Café en el Valle del Alto Huallaga.
Según Distritos y Tamaño de la Unidad Agropecuaria con Rangos por Superficie Agrícola.

Departamento \ Provincia \ Distrito	Número de Productores	Superficie Total		Superficie Agrícola		Café	
		(Has)	%	(Has)	%	(Has)	%
Tamaño							
(0 - 0.99)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
(1 - 2.99)	1	2.00	0.00	2.00	0.01	0.12	0.00
(3 - 9.99)	11	66.00	0.12	51.50	0.19	6.00	0.13
(10 - 29.99)	7	184.00	0.32	130.25	0.47	4.75	0.10
(30 a más)	1	60.00	0.11	60.00	0.22	3.00	0.07
Mariscal Cáceres	12	426.00	0.75	141.00	0.51	7.75	0.17
Campanilla	12	426.00	0.75	141.00	0.51	7.75	0.17
(0 - 0.99)	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
(1 - 2.99)	1	2.25	0.00	2.25	0.01	0.50	0.01
(3 - 9.99)	5	132.25	0.23	31.75	0.12	3.00	0.07
(10 - 29.99)	5	191.50	0.34	61.50	0.22	3.75	0.08
(30 a más)	1	100.00	0.18	45.50	0.16	0.50	0.01
UCAYALI	214	3,110.60	5.45	1,252.05	4.54	192.90	4.23
Padre Abad	214	3,110.60	5.45	1,252.05	4.54	192.90	4.23
Padre Abad	214	3,110.60	5.45	1,252.05	4.54	192.90	4.23
(0 - 0.99)	8	34.00	0.06	5.50	0.02	3.00	0.07
(1 - 2.99)	50	385.00	0.67	93.00	0.34	24.75	0.54
(3 - 9.99)	129	1,687.60	2.96	664.05	2.41	110.40	2.42
(10 - 29.99)	24	781.00	1.37	355.25	1.29	47.75	1.05
(30 a más)	3	223.00	0.39	134.25	0.49	7.00	0.15

Nota: Para cada departamento y provincia, solo distritos que conforman el Valle del Alto Huallaga.

Fuente: INEI - III Censo Nacional Agropecuario 1994. Compendio Estadístico Agrícola INEI, 1994. Lima, octubre de 1995.

Elaboración: Propia.

Cuadro N° 24 : Superficie Total, Agrícola y con Café en la Provincia de Chanchamayo.
Según Distritos y Tamaño de la Unidad Agropecuaria con Rangos por Superficie Agrícola.

Provincia \ Distrito Tamaño	Número de Productores	Superficie Total		Superficie Agrícola		Café	
		(Has)	%	(Has)	%	(Has)	%
CHANCHAMAYO	9,273	145,699.28	100.00	70,307.58	100.00	36,327.80	100.00
(0 - 0.99)	86	509.10	0.35	47.20	0.07	37.21	0.10
(1 - 2.99)	1,727	10,965.75	7.53	3,207.49	4.56	2,153.40	5.93
(3 - 9.99)	5,324	68,964.29	47.33	29,531.10	42.00	16,054.49	44.19
(10 - 29.99)	1,988	53,684.37	36.85	29,751.84	42.32	14,419.15	39.69
(30 a más)	148	11,575.77	7.94	7,769.95	11.05	3,663.55	10.08
Chanchamayo	786	12,266.46	8.42	5,814.99	8.27	2,329.73	6.41
(0 - 0.99)	8	30.46	0.02	4.79	0.01	2.23	0.01
(1 - 2.99)	138	813.85	0.56	261.15	0.37	134.75	0.37
(3 - 9.99)	463	6,039.77	4.15	2,508.05	3.57	1,138.00	3.13
(10 - 29.99)	164	4,283.88	2.94	2,345.50	3.34	905.75	2.49
(30 a más)	13	1,098.50	0.75	695.50	0.99	149.00	0.41
Perene	3,637	58,940.77	40.45	32,354.11	46.02	16,055.09	44.20
(0 - 0.99)	14	48.75	0.03	7.00	0.01	6.75	0.02
(1 - 2.99)	572	3,005.65	2.06	1,048.21	1.49	717.37	1.97
(3 - 9.99)	1,944	22,948.83	15.75	10,929.52	15.55	5,557.92	15.30
(10 - 29.99)	1,016	26,748.14	18.36	15,776.68	22.44	7,157.00	19.70
(30 a más)	91	6,189.40	4.25	4,592.70	6.53	2,616.05	7.20
Pichanaqui	3,309	52,025.39	35.71	21,344.32	30.36	12,471.07	34.33
(0 - 0.99)	43	245.60	0.17	25.26	0.04	20.60	0.06
(1 - 2.99)	654	5,142.45	3.53	1,230.12	1.75	872.72	2.40
(3 - 9.99)	2,024	29,805.64	20.46	11,311.15	16.09	6,899.85	18.99
(10 - 29.99)	571	15,654.33	10.88	8,088.54	11.50	4,389.90	12.08
(30 a más)	17	977.37	0.67	689.25	0.98	288.00	0.79
San Luis de Shuaro	721	10,277.43	7.05	5,592.59	7.95	3,813.83	10.50
(0 - 0.99)	6	6.00	0.00	1.75	0.00	1.25	0.00
(1 - 2.99)	165	760.75	0.52	297.66	0.42	241.33	0.66
(3 - 9.99)	391	4,264.21	2.93	2,109.43	3.00	1,488.25	4.10
(10 - 29.99)	138	3,646.97	2.50	2,159.25	3.07	1,507.50	4.15
(30 a más)	21	1,599.50	1.10	1,024.50	1.46	575.50	1.58
San Ramón	635	8,597.62	5.90	4,084.37	5.81	1,373.00	3.78
(0 - 0.99)	8	27.27	0.02	4.77	0.01	3.50	0.01
(1 - 2.99)	159	910.68	0.63	299.98	0.43	154.28	0.42
(3 - 9.99)	388	4,154.10	2.85	2,047.30	2.91	797.22	2.19
(10 - 29.99)	76	2,150.57	1.48	1,052.32	1.50	394.00	1.08
(30 a más)	4	1,355.00	0.93	680.00	0.97	24.00	0.07
Vitoc	185	3,591.61	2.47	1,117.20	1.59	285.08	0.78
(0 - 0.99)	7	151.02	0.10	3.63	0.01	2.88	0.01
(1 - 2.99)	39	332.37	0.23	70.37	0.10	32.95	0.09
(3 - 9.99)	114	1,751.74	1.20	625.65	0.89	173.25	0.48
(10 - 29.99)	23	1,000.48	0.69	329.55	0.47	65.00	0.18
(30 a más)	2	356.00	0.24	88.00	0.13	11.00	0.03

Fuente: INEI - III Censo Nacional Agropecuario 1994. Compendio Estadístico Agrícola INEI, 1994. Lima, octubre de 1995.

Elaboración: Propia.

Cuadro N° 25 : Comparativo de Resultados de Control de Calidad de Café Pergamino (Análisis Físico):
Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Vs Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida, 1999.

Tipo de Café	Lugar de Procedencia	Fecha de Análisis	Proceso	Número de Sacos	Peso Neto (kg)	Humedad (%)	Análisis de Rendimiento (500 grs)							
							Café Exportación		Café Descarte		Cáscara		Total	
							(gr)	(%)	(gr)	(%)	(gr)	(%)	(gr)	(%)
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	13/4/99	MC	188	12,973.00	12.80	364.50	72.90	37.80	7.56	97.70	19.54	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	15/4/99	MC	187	12,975.00	13.00	389.60	77.92	22.40	4.48	88.00	17.60	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	21/5/99	MC	30	2,022.00	12.50	375.60	75.12	31.60	6.32	92.80	18.66	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	26/5/99	MC	232	13,578.00	12.50	390.00	78.00	27.90	5.58	82.10	16.42	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	23/6/99	MC	183	12,983.00	12.80	409.00	81.80	28.30	5.66	62.70	12.54	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	23/6/99	MC	188	12,932.00	12.50	391.50	78.30	43.60	8.72	64.90	12.98	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	24/6/99	MC	150	9,940.00	12.50	378.00	75.60	55.70	11.14	66.30	13.26	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	26/6/99	MC	193	12,951.00	12.50	392.60	78.52	27.40	5.48	80.00	16.00	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	28/6/99	MC	220	13,300.00	12.50	404.90	80.98	17.90	3.58	77.20	15.44	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.C. La Florida-Chanchamayo	28/6/99	MC	148	10,060.00	12.50	404.30	80.86	17.40	3.48	78.30	15.66	500.00	100.00
Promedio				172	11,371.40	12.61	390.00	78.00	31.00	6.20	79.00	15.80	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	19/1/99	MC	32	2,076.00	14.50	335.00	67.00	76.40	15.28	88.60	17.72	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	9/4/99	MC	51	3,599.00	13.00	396.10	79.22	22.40	4.48	81.50	16.30	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	21/4/99	MC	74	4,990.00	14.00	357.40	71.48	48.10	9.62	94.50	18.90	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	23/4/99	MC	110	7,568.00	12.80	361.70	72.34	45.70	9.14	92.60	18.52	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	28/4/99	MC	82	5,551.00	13.00	370.50	74.10	43.30	8.66	86.20	17.24	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	29/4/99	MC	110	7,550.00	13.50	371.00	74.20	42.30	8.46	86.70	17.34	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	3/5/99	MC	117	7,694	15.00	384.50	76.90	26.40	5.28	89.10	17.82	500.00	100.00
Pergamino Lavado	C.A.I. Naranjillo	4/5/99	MC	80	5,233.00	15.00	360.80	72.16	50.60	10.12	88.60	17.72	500.00	100.00
Promedio				82	5,532.63	13.85	367.13	73.43	44.40	8.88	88.48	17.70	500.00	100.00

Fuente: Café Perú - Laboratorio de Calidad.
 Elaboración: Propia

Cuadro N° 26 Equivalencias de Café Pergamino a Verde en el Valle del Alto Huallaga, 1999.
Según Proceso y Unidad de Medida.

Proceso	Tipo de café	Equivalencias				Humedad		Participación Relativa (%)
		Medida	Quintales o sacos	Kilogramos	Libras	Entrada	Salida	
1.- Producción	Café Pergamino	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	448	24,702.68	53,701.47		17.00	100.00
2.- Acopio	Café Pergamino	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	448	24,702.68	53,701.47	17.00		100.00
Transporte a la Planta Procesadora (Tingo María - Lima)	Café Pergamino	Saco	1	70.00	155.56			
		Total	342	23,961.60	52,090.43		14.00	97.00
3.- Proceso MC	Café Pergamino	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	434	23,961.60	52,090.43	14.00		97.00
Secado	Café Pergamino 100.00%	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	426	23,491.76	51,069.05	12.00		95.10
Pilado y Clasificado del Café Pergamino (Rendimiento)	Café Verde 73.43%	Saco	1	46.00	100.00			
		Total	375	17,250.00	37,500.00	12.00		69.83
Transporte para Exportación (Contenedor)	Café Verde	Saco	1	69.00	150.00			
		Total	250	17,250.00	37,500.00		12.00	69.83
4.- Proceso Descarte	Café Verde 8.88%	Saco	1	46.00	100.00			
		Total	45	2,086	4,535		12.00	8.44
5.- Merma	17.70%	Total	90	4,158	9,039			18.83
6.- Exportación (Contrato)	Café Verde	Saco	1	46.00	100.00			
		Total	375	17,250.00	37,500.00		12.00	69.83

Nota:

- 250 kg. Cerezo = 1 qq café pergamino

- 1 Libra de café = 0,46

Fuente: Café Perú - Laboratorio de Control de Calidad.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 27 Equivalencias de Café Pergamino a Verde en el Valle de Chanchamayo, 1999.
Según Proceso y Unidad de Medida.

Proceso	Tipo de café	Equivalencias				Humedad		Participación Relativa (%)
		Medida	Quintales o sacos	Kilogramos	Libras	Entrada	Salida	
1.- Producción	Café Pergamino	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	417	23,027.36	50,059.48		16.00	100.00
2.- Acopio	Café Pergamino	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	417	23,027.36	50,059.48	16.00		100.00
Transporte a la Planta Procesadora (Chanchamayo - Lima)	Café Pergamino	Saco	1	70.00	155.56			
		Total	319	22,336.54	48,557.69		13.00	97.00
3.- Proceso MC	Café Pergamino	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	405	22,336.54	48,557.69	13.00		97.00
Secado	Café Pergamino 100.00%	Saco	1	55.20	120.00			
		Total	401	22,115.38	48,076.92	12.00		96.04
Pilado y Clasificado del Café Pergamino (Rendimiento)	Café Verde 78.00%	Saco	1	46.00	100.00			
		Total	375	17,250.00	37,500.00	12.00		74.91
Transporte para Exportación (Contenedor)	Café Verde	Saco	1	69.00	150.00			
		Total	250	17,250.00	37,500.00		12.00	74.91
4.- Proceso Descarte Descarte	Café Verde 6.20%	Saco	1	46.00	100.00			
		Total	30	1,371	2,981		12.00	5.95
5.- Merma	15.80%	Total	76	3,494	7,596			15.17
6.- Exportación (Contrato)	Café Verde	Saco	1	46.00	100.00			
		Total	375	17,250.00	37,500.00		12.00	74.91

Nota:

- 250 kg. Cerezo = 1 qq café pergamino
- 1 Libra de café = 0,46

Fuente: Café Perú - Laboratorio de Control de Calidad.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 28 Análisis Comparativo de la Cadena de Valor del Productor de Café, 1998.
Valle del Alto Huallaga Vs Competidor. 1/

Tecnología: Tradicional
 Plantación : Mayor de 10 años

RUBROS	Monto Total (US\$)		Monto Unitario (US\$/qq)				Diferencia (a-b)/(b) (%)
	Productor 2/	Competidor 3/	Productor (a)	%	Competidor (b)	%	
ACTIVIDADES PRIMARIAS	483.28	1,109.99	35.80	47.95	35.24	47.99	1.59
Operaciones	463.99	1,064.99	34.37	46.04	33.81	46.05	1.66
COSTOS	456.58	1,057.58	33.82	45.31	33.57	45.73	0.74
Costos Directos	434.84	1,007.22	32.21	43.15	31.98	43.55	0.74
1.- Costos de Producción	434.84	1,007.22	32.21	43.15	31.98	43.55	0.74
- Materiales y Herramientas	33.65	71.11	2.49	3.34	2.26	3.07	10.42
- Jomales	390.48	911.11	28.92	38.75	28.92	39.39	0.00
- Secado de pergamino	10.71	25.00	0.79	1.06	0.79	1.08	0.00
Costos Indirectos	21.74	50.36	1.61	2.16	1.60	2.18	0.74
1.- De Producción (Implicitos 5%)	21.74	50.36	1.61	2.16	1.60	2.18	0.74
ACTIVOS	7.41	7.41	0.55	0.74	0.24	0.32	133.33
Fijo	7.41	7.41	0.55	0.74	0.24	0.32	133.33
1.- Equipos (Depreciación)	7.41	7.41	0.55	0.74	0.24	0.32	133.33
Logística Externa	19.29	45.00	1.43	1.91	1.43	1.95	0.00
COSTOS	19.29	45.00	1.43	1.91	1.43	1.95	0.00
Costos Directos	19.29	45.00	1.43	1.91	1.43	1.95	0.00
1.- Transporte interno (Chacra - Carretera)	8.57	20.00	0.63	0.85	0.63	0.86	0.00
2.- Distribución (Flete)	10.71	25.00	0.79	1.06	0.79	1.08	0.00
ACTIVIDADES DE APOYO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTAL ACTIVIDADES	483.28	1,109.99	35.80	47.95	35.24	47.99	1.59
VALOR (Café pergamino)	1,007.79	2,312.88	74.65	100.00	73.42	100.00	1.67
(Ingreso del productor)							
MARGEN	524.52	1,202.89	38.85	52.05	38.19	52.01	1.74

T.C: S/. 3,15 = 1US\$

1/ Ver supuestos del productor, cuadro N° 09.

2/ ALTO HUALLAGA = 1,5 Has.; 9 qq. de pergamino por Ha.
 Volumen de Producción = 13,5 qq.

3/ CHANCHAMAYO = 3,5 Has; 9 qq. De pergamino por Ha.
 Volumen de Producción = 31,5 qq.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 29 Comparativo de Costos de Producción Agrícola entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(Mantenimiento, Cosecha y Beneficio de Café, según tamaño)

Tecnología: Tradicional
Plantación: Mayor de 10 años

LABORES CULTURALES		MANO DE OBRA						MATERIALES Y HERRAMIENTAS								COSTO TOTAL			
		Jornal (Unidad)		Costo Unitario (S/.)		Costo Total (S/.)		TIPOS	Unidad		Costo Unitario (S/.)		Costo Parcial (S/.)		Costo Total (S/.)		GENERAL (S/.)		
		AH 1/	CH 2/	AH	CH	AH	CH		AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	
I.- MANTENIMIENTO 1.- Control de Malas Hierbas (3)		45	105	10	10	450	1,050	Machete	3	7	10	8	30	56	38	80	488	1,130	
	2.- Poda tipo Raleo	6	14	10	10	60	140	Lima	1	3	8	8	8	24					
								Serrucho	1	2	20	18	20	36	20	36	80	176	
II.- COSECHA Y BENEFICIO 1.- Cosecha y Beneficio (Cosecha, despulpado, Lavado)		72	168	10	10	720	1,680	lata	5	11	4	4	20	44	48	108	768	1,788	
								Costales	14	32	2	2	28	64					
TOTALES		123	287			1,230	2,870								108	224	1,336	3,094	

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga = 1,5 Has.

2/ Chanchamayo = 3,5 Has.

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 30 Análisis Comparativo de la Cadena de Valor del Exportador y El Competidor, 1998.
Valle del Alto Huallaga Vs Competidor. 1/

RUBROS	Monto Total (US\$)		Monto Unitario (US\$/qq)				Diferencia (a-b)/(b) (%)
	Exportador	Competidor	Exportador (a)	%	Competidor (b)	%	
ACTIVIDADES PRIMARIAS	37,748.99	35,361.13	100.66	61.26	94.30	57.38	6.75
Logística Interna	1,059.04	988.12	2.82	1.72	2.63	1.60	7.18
COSTOS	1,059.04	988.12	2.82	1.72	2.63	1.60	7.18
Costos Directos	1,059.04	988.12	2.82	1.72	2.63	1.60	7.18
1.- Gastos de Acopio	1,059.04	988.12	2.82	1.72	2.63	1.60	7.18
- Secado de pergamino	93.18	87.72	0.25	0.15	0.23	0.14	6.22
- De Distribución	915.43	853.35	2.44	1.49	2.28	1.38	7.28
- Otros Gastos (5%)	50.43	47.05	0.13	0.08	0.13	0.08	7.18
Operaciones	34,749.12	32,432.17	92.66	56.39	86.49	52.63	7.14
COSTOS	34,749.12	32,432.17	92.66	56.39	86.49	52.63	7.14
Costos Directos	34,749.12	32,432.17	92.66	56.39	86.49	52.63	7.14
1.- Café Pergamino	33,721.12	31,434.17	89.92	54.72	83.82	51.01	7.28
2.- Proceso MC	1,028.00	998.00	2.74	1.67	2.66	1.62	3.01
- Secado de Pergamino	174.00	162.00	0.46	0.28	0.43	0.26	7.41
- Pilado y Clasificado MC	450.00	450.00	1.20	0.73	1.20	0.73	0.00
- Proceso de Descarte	54.00	36.00	0.14	0.09	0.10	0.06	50.00
- Sacos de exportación	350.00	350.00	0.93	0.57	0.93	0.57	0.00
Logística Externa	1,940.83	1,940.83	5.18	3.15	5.18	3.15	0.00
COSTOS	1,940.83	1,940.83	5.18	3.15	5.18	3.15	0.00
Costos Directos	530.00	530.00	1.41	0.86	1.41	0.86	0.00
1.- Flete al Muelle	130.00	130.00	0.35	0.21	0.35	0.21	0.00
2.- Aduanero y terminal marítimo	400.00	400.00	1.07	0.65	1.07	0.65	0.00
Costos Indirectos	1,194.03	1,194.03	3.18	1.94	3.18	1.94	0.00
1.- Correspondencia	70.00	70.00	0.19	0.11	0.19	0.11	0.00
2.- Gastos Bancarios	75.00	75.00	0.20	0.12	0.20	0.12	0.00
3.- Gastos Financieros	1,049.03	1,049.03	2.80	1.70	2.80	1.70	0.00
Seguro	216.80	216.80	0.58	0.35	0.58	0.35	0.00
1.- Seguro (Zona de Acopio al Barco)	216.80	216.80	0.58	0.35	0.58	0.35	0.00
ACTIVIDADES DE APOYO	3,774.90	3,536.11	10.07	6.13	9.43	5.74	6.75
Infraestructura de la Empresa	3,774.90	3,536.11	10.07	6.13	9.43	5.74	6.75
COSTOS Y ACTIVOS	3,774.90	3,536.11	10.07	6.13	9.43	5.74	6.75
Costos Directos	3,774.90	3,536.11	10.07	6.13	9.43	5.74	6.75
1.- Gasto Administrativo (10%)	3,774.90	3,536.11	10.07	6.13	9.43	5.74	6.75
TOTAL COSTO DE ACTIVIDADES	41,523.89	38,897.24	110.73	67.38	103.73	63.12	6.75
VALOR	48,423.75	47,823.75	164.33	100.00	164.33	100.00	0.00
1.- Café Verde	46,623.75	46,623.75	124.33	75.66	124.33	75.66	0.00
2.- Café Descarte	1,800.00	1,200.00	40.00	24.34	40.00	24.34	0.00
MARGEN	6,899.86	8,926.51	53.60	32.62	60.60	36.88	-6.75

Nota: No incluye IGV.

1/ Ver supuestos del canal, cuadro N° 10.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 31 Estimación de Costos para la Exportación de Café Verde del Valle del Alto Huallaga, 1998.
(1 contenedor)

RUBRO	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unit. (US\$)	Sub Total (US\$)	IGV 18%	TOTAL (US\$)
<u>TOTAL GENERAL</u>				41,523.89	684.20	42,208.09
A. Compra de Café Pergamino	kg.	24,702.68	1.37	33,721.12		33,721.12
B. Gastos de Acopio				1,059.04	338.83	1,397.67
a. Secado de pergamino	kg.	7,337.80		93.18		93.18
- Mano de Obra (Descargar-secar-reembolsar)	kg.	7,337.80	0.01	93.18		93.18
b. Flete a Lima	kg.	24,030.00		915.43	164.78	1,080.21
- Café pergamino	kg.	23,961.60	0.04	912.82	164.31	1,077.13
- Por peso sacos (200 gramos c/s)	kg.	68.40	0.04	2.61	0.47	3.07
c. Otros Gastos (5%)	General			50.43	9.08	59.51
C. Proceso MC				1,028.00	185.04	1,213.04
a. Secado de pergamino (20%)	qq (55.2 kg)	87.00	2.00	174.00	31.32	205.32
b. Pilado y Clasificado MC	qq (46.0 kg)	375.00	1.20	450.00	81.00	531.00
c. Descarte	qq (46.0 kg)	45.00	1.20	54.00	9.72	63.72
d. Sacos de exportación	saco	250.00	1.40	350.00	63.00	413.00
D. Gastos de Exportación				891.80	160.52	1,052.32
a. Flete al muelle	Contenedor	1.00	130.00	130.00	23.40	153.40
b. Planilla de aduanero + terminal marítimo	Contenedor	1.00	400.00	400.00	72.00	472.00
c. Seguro (Ciudad de origen al barco)	VFOB%	0.47%		216.80	39.02	255.82
d. Correspondencia				70.00	12.60	82.60
e. Gastos bancarios				75.00	13.50	88.50
E. Gastos Financieros						
a. Valor FOB (90%)	%	18%		1,049.03		1,049.03
F. Gastos Administrativos	%	10%		3,774.90		3,774.90

T.C: S/ 3.15 = 1 US\$

Elaboración: Propla

Cuadro N° 32 Estimación de Costos para la Exportación Café Verde del Valle de Chanchamayo, 1998.
(1 contenedor)

RUBRO	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unit. (US\$)	TOTAL (US\$)	IGV 18%	TOTAL (US\$)
<u>TOTAL GENERAL</u>				<u>38,897.24</u>	<u>655.84</u>	<u>39,553.08</u>
A. Compra de Café Pergamino	kg.	23,027.36	1.37	31,434.17		31,434.17
B. Gastos de Acopio				988.12	315.67	1,303.80
a. Secado de pergamino	kg.	6,908.20		87.72		87.72
- Mano de Obra	kg.	6,908.20	0.01	87.72		87.72
b. Flete a Lima	kg.	22,400.34		853.35	153.60	1,006.95
- Café pergamino	kg.	22,336.54	0.04	850.92	153.16	1,004.08
- Por peso sacos (200 gramos c/s)	kg.	63.80	0.04	2.43	0.44	2.87
c. Otros Gastos (5%)	General			47.05	8.47	55.52
C. Proceso MC				998.00	179.64	1,177.64
a. Secado de pergamino (20%)	qq (55.2 kg)	81.00	2.00	162.00	29.16	191.16
b. Pilado y Clasificado MC	qq (46.0 kg)	375.00	1.20	450.00	81.00	531.00
c. Descarte	qq (46.0 kg)	30.00	1.20	36.00	6.48	42.48
d. Sacos de exportación	saco	250.00	1.40	350.00	63.00	413.00
D. Gastos de Exportación				891.80	160.52	1,052.32
a. Flete al muelle	Contenedor	1.00	130.00	130.00	23.40	153.40
b. Planilla de aduanero + terminal marítimo	Contenedor	1.00	400.00	400.00	72.00	472.00
c. Seguro (Ciudad de origen al barco)	FOB%	0.47%		216.80	39.02	255.82
d. Correspondencia				70.00	12.60	82.60
e. Gastos bancarios				75.00	13.50	88.50
E. Gastos Financieros						
a. Valor FOB (90%)	%	18%		1,049.03		1,049.03
F. Gastos Administrativos	%	10%		3,536.11		3,536.11

T.C: S/ 3.15 = 1 US\$

Elaboración: Propia

Cuadro N° 33 Resumen de Costos de Producción Agrícola en el Valle del Alto Huallaga, 1998.
(Instalación, Mantenimiento, Cosecha y Beneficio de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
 Plantación : Nueva

Variedad: Catimor

Año	Campañas	Mano de Obra			Materiales e Insumos		Total	
		Jornales	S/.	US\$	S/.	US\$	S/.	US\$
1	Instalación	260	2,600	825	1,022	324	3,622	1,150
2	1era	100	1,000	317	612	194	1,612	512
3	2da	219	2,190	695	1,034	328	3,224	1,023
4	3era	246	2,463	782	1,099	349	3,562	1,131
5	4ta	314	3,140	997	1,157	367	4,297	1,364
6	5ta	314	3,140	997	1,157	367	4,297	1,364
7	6ta	314	3,140	997	1,157	367	4,297	1,364
8	7ma	314	3,140	997	1,157	367	4,297	1,364
9	8va	314	3,140	997	1,157	367	4,297	1,364

T.C: S/ 3.15 = 1 US\$
 Elaboración: Propia

Cuadro N° 34 Resumen de Costos de Producción Agrícola en el Valle de Chanchamayo, 1998.
(Mantenimiento, Cosecha y Beneficio de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
 Plantación : Nueva

Variedad: Catimor

Año	Campañas	Mano de Obra			Materiales e Insumos		Total	
		Jornales	S/.	US\$	S/.	US\$	S/.	US\$
1	Instalación	272	2,816	894	1,658	526	4,474	1,420
2	1era	105	1,050	333	396	126	1,446	459
3	2da	213	2,130	676	618	196	2,748	872
4	3era	237	2,370	752	683	217	3,053	969
5	4ta	301	3,010	956	741	235	3,751	1,191
6	5ta	301	3,010	956	741	235	3,751	1,191
7	6ta	301	3,010	956	741	235	3,751	1,191
8	7ma	301	3,010	956	741	235	3,751	1,191
9	8va	301	3,010	956	741	235	3,751	1,191

T.C: S/ 3.15 = 1 US\$

Elaboración: Propia

Cuadro N° 35 Comparativo de Costos de Equipos y Herramientas entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Tecnología: Media
Plantación: Nueva

Equipos y Herramientas	Unidad		Costo Unitario		Instalación	
			(S/.)		Costo Total	
	AH 1/	CH 2/	AH	CH	AH	CH
Equipos:					900.0	930.0
Bomba de Mochila	1.0	1.0	200.00	280.00	200.0	280.0
Despulpador	1	1	700	700	700.0	650.0
Herramientas:					400.0	341.0
Azadón	2.0	2.0	20.00	20.00	40.0	40.0
Caballote	1.0	1.0	50.00	50.00	50.0	50.0
Estacas	5,000.0	5,000.0	0.02	0.01	100.0	50.0
Hacha	1.0	1.0	30.00	30.00	30.0	30.0
Lampa recta	2.0	2.0	25.00	25.00	50.0	50.0
Machete	2.0	2.0	10.00	8.00	20.0	16.0
Marcador	1.0	1.0	15.00	15.00	15.0	15.0
Pico	2.0	2.0	25.00	25.00	50.0	50.0
Rastrillo	1.0	1.0	15.00	10.00	15.0	10.0
Regadera	1.0	1.0	30.00	30.00	30.0	30.0

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga = 1 Ha

2/ Chanchamayo = 1 Ha

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 36 Comparativo de Costos de Equipos y Herramientas entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Tecnología: Media
Plantación : Nueva

Equipos y Herramientas	Unidad		Costo Unitario		Campañas	
			(S/.)		Costo Total	
	AH 1/	CH 2/	AH	CH	AH	CH
Equipos:					200.0	280.0
Bomba de Mochila	1.0	1.0	200.00	280.00	200.0	280.0
Herramientas:					261.0	254.0
Azadón	2.0	2.0	20.00	20.00	40.0	40.0
Hacha	1.0	1.0	30.00	30.00	30.0	30.0
Lampa recta	2.0	2.0	25.00	25.00	50.0	50.0
Machete	2.0	2.0	10.00	8.00	20.0	16.0
Lima	1.0	1.0	8.00	8.00	8.0	8.0
Serrucho	1.0	1.0	18.00	20.00	18.0	20.0
Pico	2.0	2.0	25.00	25.00	50.0	50.0
Rastrillo	1.0	1.0	15.00	10.00	15.0	10.0
Regadera	1.0	1.0	30.00	30.00	30.0	30.0

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga = 1Ha

2/ Chanchamayo =1Ha

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 37 Requerimiento de Equipos y Herramientas en el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(Instalación de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
Plantación : Nueva

LABORES CULTURALES		Equipos y Herramientas	
		TIPOS	Unidad
			AH 1/
Instalación del Germinador			
1.- Construcción del Germinador (Preparación de camas + Sombra)	Pico	1	1
	Azadon	1	1
	Rastrillo	1	1
2.- Siembra (Instalación)			
3.- Manejo (Riego, fumigación, etc)	Regadera	1	1
	Bomba de Mochila	1	1
Instalación del Vivero			
1.- Construcción del Vivero (Preparación de camas + Sombra)	Pico	1	1
	Azadon	1	1
2.- Repique	Marcador	1	1
3.- Manejo (Riego, fumigación, etc)	Regadera	1	1
	Bomba de Mochila	1	1
Preparación del Terreno			
1.- Limpieza	Hacha	1	1
	Machete	2	2
2.- Marcado de Campo (Trazado de curvas a nivel y marcado)	Caballete	1	1
	Estacas	5000	5000
	Marcador	1	1
3.- Poceo, Abonamiento y Llenado	Lampa recta	1	1
Transplante			
1.- Transplante de Café (5,000 plant)	Lampa recta	2	2
2.- Control de Malas Hierbas	Machete	2	2
3.- Control Sanitario (2)	Bomba de Mochila	1	1
4.- Cobertura	Machete	2	2
Instalación de Sombra			
1.- Poceo, Abonamiento y Llenado Siembra de Plátano (Sombra Temporal)	Lampa recta	2	2
2.- Siembra de Frejol (Sombra Permanente)	Pico	1	1
3.- Transplante y siembra (Sombra Permanente)	Pico	2	2
	Lampa Recta	1	1
Recalce			
1.- Recalce	Pico	2	2

1/ Alto Huallaga = 1Ha

2/ Chanchamayo = 1 Ha

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Cuadro N° 38 Comparativos de Costos de Producción Agrícola entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

(Instalación de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
Plantación: Nueva

LABORES CULTURALES		MANO DE OBRA						MATERIALES E INSUMOS								COSTO TOTAL GENERAL			
		Jornal (Unidad)		Costo Unitario (S/.)		Costo Total (S/.)		TIPOS		Unidad		Costo Unitario (S/.)		Costo Parcial (S/.)		Costo Total (S/.)		GENERAL (S/.)	
		AH	CH	AH	CH	AH	CH			AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH
I.- INSTALACION	Instalación del Germinador	8	10			80	100							107	139	167	239		
	1.- Construcción del Germinador (Preparación de camas + Sombra)	1	4	10	10	10	40	Arena	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0			
	2.- Siembra (Instalación)	1	2	10	10	10	20	Madera	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
								P.C.N.B. (grs.)	0.10	0.18	40.00	40.00	4.00	6.40	92	94			
								Semillas (kg)	4.00	4.00	22.00	22.00	88.00	88.00					
	3.- Manejo (Riego, fumigación,etc)	4	4	10	10	40	40	Controlador Fito.	1.00	3.00	15.00	15.00	15.00	45.00	15	45			
	Instalación del Vivero	37	44			370	440							138	80	606	520		
	1.- Construcción del Vivero (Preparación de camas + Sombra)	9	18	10	10	90	180	Arena	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	50	27			
								Tierra	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
								Guano de Isla (kg)	50.00	50.00	0.60	0.48	30.00	23.00					
								Roca Fosfórica (kg)	50.00	10.00	0.40	0.40	20.00	4.00					
	2.- Repique	10	10	10	10	100	100												
	3.- Manejo (Riego, fumigación,etc)	18	18	10	10	180	180	Abono Foliar Ma	1.00	0.50	10.00	16.00	10.00	8.00	85	53			
								Controlador Fito.	1.00	3.00	15.00	15.00	15.00	45.00					
								Abono Foliar Me	1.00	0.00	80.00	0.00	80.00	0.00					
	Preparación del Terreno	128	95			1,280	950							350	580	1,800	1,630		
	1.- Limpieza	40	25	10	10	400	250												
	2.- Marcado de Campo (Trazado de curvas a nivel y marcado)	10	25	10	10	100	250												
	3.- Poceo, Abonamiento y Llenado	75	45	10	10	750	450	Roca fosfórica (kg)	500.00	750.00	0.40	0.40	200.00	300.00	350	580			
								Guano de Isla (kg)	250.00	500.00	0.60	0.58	150.00	280.00					
	Transplante	71	106			710	1,148							40	300	760	1,448		
	1.- Transplante de Café (5,000 plant)	25	45	10	10	250	450												
	2.- Control de Malas Hierbas	30	30	10	10	300	300												
	3.- Control Sanitario (2)	8	24	10	14	80	338												
	4.- Cobertura	8	6	10	10	80	60	Semillas (kg)	1.0	6.0	40.00	50.00	40.0	300.0	40	300			
	Instalación de Sombra	19	16			180	180							390	559	880	719		
	1.- Poceo, Abonamiento y Llenado Siembra de Plátano (Sombra Temporal)	10	10	10	10	100	100	Roca Fosfórica (kg)	50.0	50.0	0.40	0.40	20.0	20.0	380	543			
								Guano de Isla (kg)	50.0	50.0	0.60	0.58	30.0	28.0					
								Hijuelos de Plátano	330.0	330.0	1.00	1.50	330.0	495.0					
	2.- Siembra de Frejol (Sombra Permanente)	5	2	10	10	50	20	Semillas (kg)	5.0	8.0	2.00	2.00	10.0	18.0	10	18			
	3.- Transplante y siembra (Sombra Permanente)	4	4	10	10	40	40												
	Recalce	2	2			20	20										20	20	
	1.- Recalce	2	2	10	10	20	20												
TOTALES		260	272			2,600	2,816							1,022	1,658	3,822	4,474		

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga

2/ Chanchamayo

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propla

Variedad: Catimor

Cuadro N° 39 Comparativo de Costos de Producción Agrícola entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(Mantenimiento de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
Plantación: Nueva

1era Campaña

LABORES CULTURALES		MANO DE OBRA						MATERIALES E INSUMOS								COSTO TOTAL			
		Jornal (Unidad)		Costo Unitario (S/.)		Costo Total (S/.)		TIPOS	Unidad		Costo Unitario (S/.)		Costo Parcial (S/.)		Costo Total (S/.)		GENERAL (S/.)		
		AH 1/	CH 2/	AH	CH	AH	CH		AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	
I.- MANTENIMIENTO																		300	300
	1.- Control de Malas Hierbas (3)	30	30	10	10	300	300												
	2.- Fertilización (2)	18	18	10	10	160	160	Guano de Isla (kg)	400.00	400.00	0.60	0.56	240.00	224.00	370	284	530	424	
								Urea (kg.)	100.00	100.00	0.70	0.40	70.00	40.00					
								Cloruro de Potasio (kg)	100.00	0.00	0.60	0.00	60.00	0.00					
	3.- Control Fitosanitario (2)	10	16	10	10	100	160	Fungicidas	4.00	0.00	15.00	0.00	60.00	0.00	230	120	330	280	
								Insecticidas	2.00	0.00	45.00	0.00	90.00	0.00					
								Abonos Foliares	2.00	0.00	40.00	0.00	80.00	0.00					
								Pesticidas biológicos	0.00	4.00	0.00	30.00	0.00	120.00					
	4.- Manejo de Cobertura (3)	10	10	10	10	100	100									100	100		
	5.- Manejo de Sombra	4	3	10	10	40	30									40	30		
II.- COSECHA																		200	200
	Cosecha de Plátano (300 cabezas)	20	20	10	10	200	200												
	Cosecha de frejol (300 kg)	10	10	10	10	100	100	costales	6.00	6.00	2.00	2.00	12.00	12.00	12	12	112	112	
TOTALES		100	105			1,000	1,050									612	396	1612	1448

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga

2/ Chanchamayo

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propla

Variedad: Catimor

Cuadro N° 40 Comparativo de Costos de Producción Agrícola entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(Mantenimiento, Cosecha y Beneficio de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
Plantación: Nueva

Plantación : Nueva										2da Campaña															
LABORES CULTURALES								MANO DE OBRA				MATERIALES E INSUMOS								COSTO TOTAL					
								Jornal (Unidad)		Costo Unitario (S/.)		Costo Total (S/.)		TIPOS		Unidad		Costo Unitario (S/.)		Costo Parcial (S/.)		Costo Total (S/.)		GENERAL (S/.)	
								AH 1/	CH 2/	AH	CH	AH	CH			AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH
I.- MANTENIMIENTO		1.- Control de Malas Hierbas (3)						30	24	10	10	300	240										300	240	
		2.- Fertilización del Suelo (2)						18	18	10	10	180	180	Guano de Isla (kg)	800.00	400.00	0.80	0.58	480.00	224.00	870	404	830	564	
														Cloruro de Potasio (Kg)	200.00	0.00	0.80	0.00	120.00	0.00					
														Urea (Kg)	100.00	0.00	0.70	0.00	70.00	0.00					
														Roca Fosfórica (kg)	0.00	100.00	0.00	0.40	0.00	40.00					
														Sulfato de K y Mg	0.00	200.00	0.00	0.70	0.00	140.00					
		3.- Control Fitosanitario (3) - (2)						10	16	10	10	100	160	Fungicidas	4.00	0.00	25.00	0.00	100.00	0.00	270	120	370	280	
														Pesticidas	2.00	0.00	45.00	0.00	90.00	0.00					
														Abonos Foliares	2.00	0.00	40.00	0.00	80.00	0.00					
														Pesticidas Biológicos	0.00	4.00	0.00	30.00	0.00	120.00					
II.- COSECHA Y BENEFICIO		4.- Manejo de Cobertura (3)						18	18	10	10	180	180									180	180		
		5.- Manejo de Sombra						4	3	10	10	40	30									40	30		
		1.- Cosecha y Beneficio (15 qq) (Despulpado, Lavado y Secado)						98	90	10	10	960	900	Canastas	4.00	4.00	8.00	8.00	24.00	24.00	54	54	1,014	954	
														Costales	15.00	15.00	2.00	2.00	30.00	30.00					
		2.- Cosecha de Plátano (800 cabeza:						40	40	10	10	400	400									400	400		
		3.- Manejo de Púpa						5	6	10	10	50	60	Roca Fosfórica	100.00	100.00	0.40	0.40	40.00	40.00	40	40	90	100	
		TOTALES						219	213			2,190	2,130							1,034	618	3,224	2,748		

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga

2/ Chanchamayo

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Variedad: Catimor

Cuadro N° 41 Comparativo de Costos de Producción Agrícola entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(Mantenimiento, Cosecha y Beneficio de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
Plantación: Nueva

LABORES CULTURALES		MANO DE OBRA						MATERIALES E INSUMOS								COSTO TOTAL			
		Jornal (Unidad)		Costo Unitario (S/.)		Costo Total (S/.)		TIPOS	Unidad		Costo Unitario (S/.)		Costo Parcial (S/.)		Costo Total (S/.)		GENERAL (S/.)		
		AH 1/	CH 2/	AH	CH	AH	CH		AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	
L- MANTENIMIENTO																			
1.- Control de Malas Hierbas (3)		30	24	10	10	300	240									300 240			
2.- Fertilización del Suelo (2)		18	18	10	10	180	180	Guano de Isla (kg)	800.00	400.00	0.60	0.56	480.00	224.00	670	404	830	564	
								Cloruro de Potasio (Kg)	200.00	0.00	0.60	0.00	120.00	0.00					
								Urea (Kg)	100.00	0.00	0.70	0.00	70.00	0.00					
								Roca Fosfórica (kg)	0.00	100.00	0.00	0.40	0.00	40.00					
								Sulfato de K y Mg	0.00	200.00	0.00	0.70	0.00	140.00					
3.- Control Fitosanitario (3) - (2)		10	18	10	10	100	180	Fungicidas	4.00	0.00	25.00	0.00	100.00	0.00	270	120	370	280	
								Pesticidas	2.00	0.00	45.00	0.00	90.00	0.00					
								Abonos Foliares	2.00	0.00	40.00	0.00	80.00	0.00					
								Pesticidas Biológicos	0.00	4.00	0.00	30.00	0.00	120.00					
4.- Manejo de Cobertura (3)		18	18	10	10	180	180									180 180			
5.- Manejo de Sombra		4	3	10	10	40	30									40 30			
II.- COSECHA Y BENEFICIO																			
1.- Cosecha y Beneficio (25 qq) (Despulpado, Lavado y Secado)		160	150	10	10	1,600	1,500	Canastas	7.00	7.00	6.00	6.00	42.00	42.00	92	92	1,692	1,692	
								Costales	25.00	25.00	2.00	2.00	50.00	50.00					
2.- Manejo de Pulpa		8	10	10	10	83	100	Roca Fosfórica	188.67	166.67	0.40	0.40	66.67	66.67	67	67	150	167	
TOTALES		248	237			2,463	2,370									1,099	683	3,562	3,053

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga

2/ Chanchamayo

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Variedad: Catimor

Cuadro N° 42 Comparativo de Costos de Producción Agrícola entre el Valle del Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.
(Mantenimiento, Cosecha y Beneficio de una Hectárea de Café)

Tecnología: Media
Plantación: Nueva

Plantación : Nueva										4ta Campaña																	
LABORES CULTURALES								MANO DE OBRA				MATERIALES E INSUMOS								COSTO TOTAL							
								Jornal (Unidad)		Costo Unitario (S/.)		Costo Total (S/.)		TIPOS		Unidad		Costo Unitario (S/.)		Costo Parcial (S/.)		Costo Total (S/.)		GENERAL (S/.)			
								AH	CH	AH	CH	AH	CH			AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH	AH	CH		
I- MANTENIMIENTO																											
1.- Control de Malas Hierbas (3)								30	24	10	10	300	240													300	240
2.- Fertilización del Suelo (2)								18	18	10	10	180	180	Guano de Isla (kg)		800.00	400.00	0.60	0.58	480.00	224.00	670	404	830	584		
														Cloruro de Potasio (Kg)		200.00	0.00	0.60	0.00	120.00	0.00						
														Urea (Kg)		100.00	0.00	0.70	0.00	70.00	0.00						
														Roca Fosfórica (kg)		0.00	100.00	0.00	0.40	0.00	40.00						
														Sulfato de K y Mg		0.00	200.00	0.00	0.70	0.00	140.00						
3.- Control Fitosanitario (3) - (2)								10	16	10	10	100	180	Fungicidas		4.00	0.00	25.00	0.00	100.00	0.00	270	120	370	280		
														Pesticidas		2.00	0.00	45.00	0.00	90.00	0.00						
														Abonos Foliares		2.60	0.00	40.00	0.00	80.00	0.00						
														Pesticidas Biológicos		0.00	4.00	0.00	30.00	0.00	120.00						
4.- Manejo de Cobertura (3)								18	18	10	10	180	180											180	180		
5.- Manejo de Sombra								4	3	10	10	40	30											40	30		
II- COSECHA Y BENEFICIO																											
1.- Cosecha y Beneficio (35 qq) (Despulpado, Lavado y Secado)								224	210	10	10	2,240	2,100	Canastas		9.00	9.00	6.00	6.00	54.00	54.00	124	124	2,364	2,224		
														Costales		35.00	35.00	2.00	2.00	70.00	70.00						
2.- Manejo de Pulpa								12	14	10	10	120	140	Roca Fosfórica		233.33	233.33	0.40	0.40	93.33	93.33	93	93	213	233		
TOTALES								314	301			3,140	3,010											1,157	741	4,297	3,751

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

1/ Alto Huallaga

2/ Chanchamayo

Fuente: Oficinas Regionales -ADEX- Costos de Producción Región Alto Huallaga y Chanchamayo, 1998.

Elaboración: Propia

Variedad: Catimor

Cuadro N° 43 Indicadores de Rentabilidad Económica.
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.

Tecnología: Media
 Variedad: catimor

COK (%)	VANE
	US\$
0%	1,082.86
5%	-443.03
10%	-1,366.39
15%	-1,921.13
20%	-2,246.32
30%	-2,514.48
40%	-2,533.97
50%	-2,452.46
60%	-2,333.10
70%	-2,203.63
80%	-2,076.27
TIRE (%)	3.27%

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

**Cuadro N° 44 Cronograma de Inversión para la Producción de Café (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.**

Tecnología: Media
Variedad: catimor

RUBROS	AÑO									Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I. INVERSION FIJA	63	322	0	0	0	0	0	0	0	386
a. Activo Fijo	63	322	0	0	0	0	0	0	0	386
Terreno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Obras civiles	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Almacén	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Estanque para lavado de café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Secadora	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Maquinaria y equipo	63	222	0	0	0	0	0	0	0	286
Montaje	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
b. Intangible	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Estudios	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Levantamiento topográfico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Análisis de Suelos y Agua	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Organización	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Supervisión	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Entrenamiento	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Puesta en Marcha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Intereses pre operativos										0
II. CAPITAL DE TRABAJO	1,429	803	1,452	0	172	0	0	0	0	3,856
III. INVERSION TOTAL	1,493	1,125	1,452	0	172	0	0	0	0	4,071

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 45 Flujo de Caja Proyectado (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.

Tecnología: Media
 Variedad: catimor

RUBROS	AÑOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Ingresos	1,493	1,635	3,170	1,950	2,780	2,608	2,608	2,608	4,406
a. Ventas	0	510	1,718	1,863	2,608	2,608	2,608	2,608	2,608
b. Prestamos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c. Aporte Propio	1,493	1,125	1,452	0	172	0	0	0	0
d. Valor Residual de Activos Fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	174
e. Valor Residual del Capital de Trabajo	0	0	0	87	0	0	0	0	1,624
II. Egresos	2,861	1,916	2,892	1,426	1,905	1,734	1,734	1,734	1,734
a. Costos de Producción y Operativos	1,368	790	1,409	1,377	1,636	1,636	1,636	1,636	1,636
b. Servicios a la Deuda	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Intereses	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortizaciones	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c. Impuestos a la Renta	0	0	31	49	97	97	97	97	97
d. Inversiones	1,493	1,125	1,452	0	172	0	0	0	0
Activos Fijos	63	322	0	0	0	0	0	0	0
Intangibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capital de Trabajo	1,429	803	1,452	0	172	0	0	0	0
Flujo Neto	-1,368	-280	278	524	875	875	875	875	2,673

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 46 Programa de Producción y de Ventas
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.

Tecnología: Media
 Plantación : Nueva

Variedad: Catimor

Año	Producción				Costo	Precio Promedio (US\$)			Ingresos (US\$)			
	Café		Frejol kg	Plátano Cabezas	Total	Café Kg	Frejol Kg	Plátano Cabezas	Café	Frejol	Plátano	Total
	QQ	Kg										
1	0	0	0	0	1368.43	1.35	0.50	1.20	0	0	0	0
2	0	0	300	300	790.384	1.35	0.50	1.20	0	150	360	510
3	15	828	0	500	1408.83	1.35	0.50	1.20	1118	0	600	1717.8
4	25	1380	0	0	1377.05	1.35	0.00	0.00	1863	0	0	1863
5	35	1932	0	0	1636.34	1.35	0.00	0.00	2608	0	0	2608.2
6	35	1932	0	0	1636.34	1.35	0.00	0.00	2608	0	0	2608.2
7	35	1932	0	0	1636.34	1.35	0.00	0.00	2608	0	0	2608.2
8	35	1932	0	0	1636.34	1.35	0.50	0.00	2608	0	0	2608.2
9	35	1932	0	0	1636.34	1.35	0.00	0.00	2608	0	0	2608.2

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$
 Elaboración: Propia

Cuadro N° 47 Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectados (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.

Tecnología: Media
 Variedad: catimor

RUBROS	AÑOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. INGRESOS	0	510	1,718	1,863	2,608	2,608	2,608	2,608	2,608
a. Ingresos por Ventas	0	510	1,718	1,863	2,608	2,608	2,608	2,608	2,608
Café Pergamino	0	0	1,118	1,863	2,608	2,608	2,608	2,608	2,608
Frijol	0	150	0	0	0	0	0	0	0
Plátano	0	360	600	0	0	0	0	0	0
II. COSTOS	1,368	790	1,409	1,377	1,636	1,636	1,636	1,636	1,636
a. Costos de Producción	1,341	646	1,183	1,296	1,541	1,541	1,541	1,541	1,541
b. Gastos de Operación	20	119	200	56	70	70	70	70	70
c. Depreciación	7	26	26	26	26	26	26	26	26
III. UTILIDAD ANTES DE IMP. E INTERESES.	-1,368	-280	309	486	972	972	972	972	972
IV. GASTOS FINANCIEROS									
V. UTILIDAD ANTES DE LOS IMPUESTOS	-1,368	-280	309	486	972	972	972	972	972
VI. IMPUESTOS A LA RENTA	0	0	31	49	97	97	97	97	97
VII. UTILIDAD NETA	-1,368	-280	278	437	875	875	875	875	875

Nota: Impuesto a la Renta
 T.C: Sl. 3.15 = 1 US\$

10.0%

Cuadro N° 48 Estructura de Costos Totales (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.

Tecnología: Medla
Variedad: catimor

RUBROS	ANOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Costos de Producción	1,348	671	1,209	1,321	1,566	1,566	1,566	1,566	1,566
a. Costos Directos	1,150	512	1,023	1,131	1,364	1,364	1,364	1,364	1,364
Materiales directos	324	194	328	349	367	367	367	367	367
Mano de Obra Directa	825	317	695	782	997	997	997	997	997
b. Costos Indirectos	192	134	160	165	177	177	177	177	177
Materiales Indirectos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mantenimiento	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Otros (5%)	57	26	51	57	68	68	68	68	68
Operación y mantenimiento de vehículos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Implementos (Herramientas)	127	83	83	83	83	83	83	83	83
Depreciación	7	26	26	26	26	26	26	26	26
II. Gastos de Operaciones	20	119	200	56	70	70	70	70	70
Mano de Obra de Administración	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Materiales y útiles de oficina	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Mantenimiento de equipo de oficina	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Transporte Interno									
. Café Pergamino	0	0	10	16	22	22	22	22	22
Gastos de Comercialización (flete)	0	99	171	20	28	28	28	28	28
. Café Pergamino	0	0	12	20	28	28	28	28	28
. Frejol	0	4	0	0	0	0	0	0	0
. Plátano	0	95	159	0	0	0	0	0	0
III. Gastos Financieros	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Intereses									
COSTO TOTAL	1,368	790	1,409	1,377	1,636	1,636	1,636	1,636	1,636

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 49 Flujo Económico (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle del Alto Huallaga.

Tecnología: Medla
Variedad: catimor

RUBROS	AÑOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Beneficios	0	510	1,718	1,950	2,608	2,608	2,608	2,608	4,406
a. Ventas	0	510	1,718	1,863	2,608	2,608	2,608	2,608	2,608
b. Valor Residual de Activos Fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	174
c. Valor Residual del Capital de Trabajo	0	0	0	87	0	0	0	0	1,624
II. Costo	2,861	1,916	2,892	1,426	1,905	1,734	1,734	1,734	1,734
a. Costos de Producción y Operativos	1,368	790	1,409	1,377	1,636	1,636	1,636	1,636	1,636
b. Impuestos a la Renta	0	0	31	49	97	97	97	97	97
c. Inversiones	1,493	1,125	1,452	0	172	0	0	0	0
Activos Fijos	63	322	0	0	0	0	0	0	0
Intangibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capital de Trabajo	1,429	803	1,452	0	172	0	0	0	0
Flujo Neto Económico	-2,861	-1,406	-1,174	524	703	875	875	875	2,673

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 50 Indicadores de Rentabilidad Económica.
Para una Hectárea de Café en el Valle de Chanchamayo.

Tecnología: Media
 Variedad: catimor

COK (%)	VANE
	US\$
0%	1,517.99
5%	-171.90
10%	-1,215.15
15%	-1,858.62
20%	-2,250.19
30%	-2,606.45
40%	-2,677.11
50%	-2,625.48
60%	-2,523.22
70%	-2,402.98
80%	-2,279.85
TIRE (%)	4.37%

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 51 Cronograma de Inversión para la Producción de Café (En US\$).

Tecnología: Media

Variedad: catimor

RUBROS	AÑO									Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
I. INVERSION FIJA	89	306	0	0	0	0	0	0	0	395
a. Activo Fijo	89	306	0	0	0	0	0	0	0	395
Terreno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Obras civiles	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Almacén	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Estanque para lavado de café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Secadora	0	100	0	0	0	0	0	0	0	100
Maquinaria y equipo	89	206	0	0	0	0	0	0	0	295
Montaje	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
b. Intangible	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Estudios	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Levantamiento topográfico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Análisis de suelos, agua.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Organización	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Supervisión	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Entrenamiento	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Puesta en Marcha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Intereses pre operativos										0
II. CAPITAL DE TRABAJO	1,711	745	1,285	0	148	0	0	0	0	3,889
III. INVERSION TOTAL	1,799	1,051	1,285	0	148	0	0	0	0	4,136

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 52 Flujo de Caja Proyectado (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle de Chanchamayo.

Tecnología: Medla
 Variedad: catimor

RUBROS	AÑOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Ingresos	1,799	1,561	2,987	1,934	2,717	2,570	2,570	2,570	4,165
a. Ventas	0	510	1,701	1,835	2,570	2,570	2,570	2,570	2,570
b. Prestamos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c. Aporte Propio	1,799	1,051	1,285	0	148	0	0	0	0
d. Valor Residual de Activos Fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	162
e. Valor Residual del Capital de Trabajo	0	0	0	98	0	0	0	0	1,433
II. Egresos	3,438	1,789	2,583	1,272	1,716	1,568	1,568	1,568	1,568
a. Costos de Producción y Operativos	1,639	737	1,252	1,210	1,457	1,457	1,457	1,457	1,457
b. Servicios a la Deuda	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Intereses	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortizaciones	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c. Impuestos a la Renta	0	0	45	63	111	111	111	111	111
d. Inversiones	1,799	1,051	1,285	0	148	0	0	0	0
Activos Fijos	89	306	0	0	0	0	0	0	0
Intangibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capital de Trabajo	1,711	745	1,285	0	148	0	0	0	0
Flujo Neto	-1,639	-227	404	662	1,001	1,001	1,001	1,001	2,597

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 53 Programa de Producción y de Ventas
Para una Hectárea de Café en el Valle de Chanchamayo.

Tecnología: Media								Variedad: Catimor				
Año	Producción			Costo	Precio Promedio (US\$)			Ingresos (US\$)				
	Café		Frejol kg	Plátano Cabezas	Total	Café Kg	Frejol Kg	Plátano Cabezas	Café	Frejol	Plátano	Total
	QQ	Kg										
1	0	0	0	0	1639.01	1.33	0.50	1.20	0	0	0	0
2	0	0	300	300	737.364	1.33	0.50	1.20	0	150	360	510
3	15	828	0	500	1252.13	1.33	0.50	1.20	1101	0	600	1701.24
4	25	1380	0	0	1209.53	1.33	0.00	0.00	1835	0	0	1835.4
5	35	1932	0	0	1456.92	1.33	0.00	0.00	2570	0	0	2569.56
6	35	1932	0	0	1456.92	1.33	0.00	0.00	2570	0	0	2569.56
7	35	1932	0	0	1456.92	1.33	0.00	0.00	2570	0	0	2569.56
8	35	1932	0	0	1456.92	1.33	0.50	0.00	2570	0	0	2569.56
9	35	1932	0	0	1456.92	1.33	0.00	0.00	2570	0	0	2569.56

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Elaboración: Propia

Cuadro N° 54 Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectados (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle de Chanchamayo.

Tecnología: Media
Variedad: catimor

RUBROS	AÑOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. INGRESOS	0	510	1,701	1,835	2,570	2,570	2,570	2,570	2,570
a. Ingresos por Ventas	0	510	1,701	1,835	2,570	2,570	2,570	2,570	2,570
Café Pergamino	0	0	1,101	1,835	2,570	2,570	2,570	2,570	2,570
Frijol	0	150	0	0	0	0	0	0	0
Plátano	0	360	600	0	0	0	0	0	0
II. COSTOS	1,639	737	1,252	1,210	1,457	1,457	1,457	1,457	1,457
a. Costos de Producción	1,609	590	1,024	1,126	1,359	1,359	1,359	1,359	1,359
b. Gastos de Operación	20	119	200	56	70	70	70	70	70
c. Depreciación	10	28	28	28	28	28	28	28	28
III. UTILIDAD ANTES DE IMP. E INTERESES.	-1,639	-227	449	626	1,113	1,113	1,113	1,113	1,113
IV. GASTOS FINANCIEROS									
V. UTILIDAD ANTES DE LOS IMPUESTOS	-1,639	-227	449	626	1,113	1,113	1,113	1,113	1,113
VI. IMPUESTOS A LA RENTA	0	0	45	63	111	111	111	111	111
VII. UTILIDAD NETA	-1,639	-227	404	563	1,001	1,001	1,001	1,001	1,001

Nota: Impuesto a la Renta
T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

10.0%

Cuadro N° 55 Estructura de Costos Totales (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle de Chanchamayo.

Tecnología: Media
Variedad: catimor

RUBROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Costos de Producción	1,619	618	1,052	1,154	1,387	1,387	1,387	1,387	1,387
a. Costos Directos	1,420	459	872	969	1,191	1,191	1,191	1,191	1,191
Materiales directos	528	126	198	217	235	235	235	235	235
Mano de Obra Directa	894	333	676	752	956	956	956	956	956
b. Costos Indirectos	189	131	152	157	168	168	168	168	168
Materiales Indirectos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mantenimiento	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Otros (5%)	71	23	44	48	60	60	60	60	60
Operación y mantenimiento de vehículos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Implementos (Herramientas)	108	81	81	81	81	81	81	81	81
Depreciación	10	28	28	28	28	28	28	28	28
II. Gastos de Operaciones	20	119	200	56	70	70	70	70	70
Mano de Obra de Administración	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Materiales y útiles de oficina	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Mantenimiento de equipo de oficina	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Transporte Interno	0	0	10	16	22	22	22	22	22
. Café Pergamino	0	99	171	20	28	28	28	28	28
Gastos de Comercialización (flete)	0	0	12	20	28	28	28	28	28
. Café Pergamino	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Frejol	0	95	159	0	0	0	0	0	0
Plátano	0	0	0	0	0	0	0	0	0
III. Gastos Financieros	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Intereses	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COSTO TOTAL	1,639	737	1,252	1,210	1,457	1,457	1,457	1,457	1,457

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 56 Flujo Económico (En US\$).
Para una Hectárea de Café en el Valle de Chanchamayo.

Tecnología: Media
Variedad: catimor

RUBROS	AÑOS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I. Beneficios	0	510	1,701	1,934	2,570	2,570	2,570	2,570	4,166
a. Ventas	0	510	1,701	1,835	2,570	2,570	2,570	2,570	2,570
b. Valor Residual de Activos Fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	162
c. Valor Residual del Capital de Trabajo	0	0	0	98	0	0	0	0	1,433
II. Costo	3,438	1,789	2,583	1,272	1,716	1,568	1,568	1,568	1,568
a. Costos de Producción y Operativos	1,639	737	1,252	1,210	1,457	1,457	1,457	1,457	1,457
b. Impuestos a la Renta	0	0	45	63	111	111	111	111	111
c. Inversiones	1,799	1,051	1,285	0	148	0	0	0	0
Activos Fijos	89	306	0	0	0	0	0	0	0
Intangibles	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capital de Trabajo	1,711	745	1,285	0	148	0	0	0	0
Flujo Neto Económico	-3,438	-1,279	-881	662	854	1,001	1,001	1,001	2,597

T.C: S/. 3.15 = 1 US\$

Cuadro N° 57 Producción Mundial de Café Verde, 1961 -1998.

Año	Producción (En Millones deTm)
1961	4.53
1962	4.58
1963	4.15
1964	3.77
1965	4.98
1966	4.05
1967	4.33
1968	3.94
1969	4.27
1970	3.85
1971	4.66
1972	4.57
1973	4.19
1974	4.77
1975	4.61
1976	3.52
1977	4.39
1978	4.72
1979	4.97
1980	4.83
1981	6.06
1982	4.99
1983	5.59
1984	5.22
1985	5.83
1986	5.24
1987	6.39
1988	5.65
1989	5.94
1990	6.09
1991	6.13
1992	5.99
1993	5.57
1994	5.76
1995	5.47
1996	6.18
1997	5.96
1998	6.46

Fuente: FAO

Elaboración: Propia

Cuadro N° 58 Producción Mundial de Café Verde, por Regiones, 1989 - 1998.
(T.m)

Región	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
Mundo	5.939.551	6.090.578	6.126.550	5.988.507	5.572.223	5.763.419	5.466.919	6.181.912	5.983.981	6.458.573
<u>África</u>	<u>1.274.076</u>	<u>1.254.761</u>	<u>1.184.570</u>	<u>1.047.615</u>	<u>980.657</u>	<u>1.026.543</u>	<u>1.007.267</u>	<u>1.182.149</u>	<u>1.202.700</u>	<u>1.176.340</u>
Costa de Marfil	239,821	286,164	198,909	125,318	138,937	147,960	193,591	165,488	279,219	332,355
Ethiopia	200,000	204,000	210,000	216,000	180,000	207,000	229,980	229,980	228,000	204,000
Uganda	169,042	128,747	147,366	110,334	144,551	198,371	181,465	287,925	219,624	180,000
Cameroon	115,700	100,980	115,080	76,200	40,860	24,060	31,080	52,648	91,800	102,000
Madagascar	88,200	85,000	83,865	79,882	78,000	70,000	68,000	68,000	55,000	60,000
Kenya	116,900	103,900	86,400	85,300	75,100	79,900	95,400	97,000	86,642	57,000
Congo, Dem Republic of	94,740	101,594	95,000	92,400	90,109	88,346	4,714	58,740	48,000	54,000
Tanzania, United Rep of	48,800	53,420	46,210	56,030	57,371	48,500	43,500	52,000	41,000	34,020
Sierra Leone	25,600	25,800	26,000	26,000	24,700	27,805	25,025	25,000	30,700	30,700
Guinea	27,500	30,000	30,000	28,804	28,800	30,000	28,000	22,750	20,000	20,888
Otros	147,773	135,146	145,740	151,347	122,229	104,601	106,512	122,618	102,715	100,377
<u>América del Sur y El Caribe</u>	<u>3.669.925</u>	<u>3.884.445</u>	<u>3.958.192</u>	<u>3.874.122</u>	<u>3.510.068</u>	<u>3.511.696</u>	<u>3.226.301</u>	<u>3.633.950</u>	<u>3.334.871</u>	<u>3.860.145</u>
Brasil	1,532,335	1,463,092	1,525,283	1,293,566	1,277,694	1,306,269	929,119	1,342,820	1,170,615	1,690,037
Colombia	664,000	845,000	970,700	1,078,800	818,000	722,000	822,000	671,000	642,000	732,000
Mexico	343,440	440,000	334,330	359,665	335,627	324,500	324,526	374,153	368,315	288,000
Guatemala	193,200	202,400	196,190	206,586	208,650	213,900	210,920	213,188	253,800	183,000
Honduras	100,234	119,784	101,890	111,660	110,481	126,182	132,400	148,830	162,658	172,772
Costa Rica	157,000	151,100	158,000	168,000	148,000	149,700	156,360	173,400	142,560	138,000
El Salvador	121,900	147,200	149,450	175,720	140,576	140,534	139,513	148,859	124,500	136,950
Ecuador	129,309	134,980	138,579	137,671	137,004	186,797	148,205	190,696	87,350	120,000
Perú	105,753	81,142	82,635	86,519	85,603	91,340	96,697	106,520	112,890	119,905
Nicaragua	45,167	27,996	47,421	44,505	41,818	40,551	54,587	49,900	58,420	64,000
Dominican Republic	64,611	59,377	55,222	42,464	37,744	37,077	44,877	41,641	41,682	56,943
Venezuela	72,594	76,412	68,404	69,340	66,476	68,404	65,088	73,026	63,000	50,600
Haiti	38,447	37,200	37,000	27,355	33,600	31,000	29,000	27,000	27,000	27,239
Bolivia	26,740	24,378	20,458	20,733	18,216	19,216	20,309	22,045	23,420	24,333
Cuba	28,920	27,120	22,740	18,720	18,120	19,320	18,000	17,400	19,800	21,300
Otros	46,275	47,264	49,890	32,818	32,459	34,906	34,700	33,472	36,861	35,066
<u>Asia y Oceanía</u>	<u>995.550</u>	<u>951.382</u>	<u>983.788</u>	<u>1.066.770</u>	<u>1.081.498</u>	<u>1.225.180</u>	<u>1.233.351</u>	<u>1.385.813</u>	<u>1.426.410</u>	<u>1.421.088</u>
Indonesia	401,048	412,767	428,305	436,930	438,868	450,191	450,369	459,206	453,956	455,119
Viet Nam	40,800	92,000	100,000	119,000	136,000	180,000	218,000	320,100	400,300	391,700
India	214,700	118,100	161,500	180,000	169,400	208,000	198,000	226,000	205,000	228,000
Philippines	155,900	134,074	133,339	127,632	123,933	162,508	133,922	118,992	130,000	121,260
Papua New Guinea	65,640	60,000	47,220	50,460	63,540	67,136	59,589	65,091	64,524	66,000
Thailand	59,580	71,483	47,328	80,386	70,498	71,802	86,233	83,897	78,548	59,883
China	30,000	33,000	35,000	38,000	40,000	44,000	45,000	48,000	48,000	48,000
Laos	5,413	5,204	8,017	6,582	7,622	9,035	8,576	10,020	12,300	16,999
Yemen	6,807	7,411	5,430	8,218	8,727	8,480	8,993	10,600	10,325	11,283
Sri Lanka	6,760	7,567	7,861	8,672	10,090	11,056	11,481	11,971	11,348	10,498
Otros	8,902	9,776	9,788	10,890	12,820	12,972	13,188	11,936	12,109	12,346

Fuente: FAO

Cuadro N° 59 Existencias, Producción Exportable y Exportaciones, 1949/1950 a 1997/1998.
(En miles de T.m)

Cosecha	Existencias al Inicio	Producción Exportable	Exportación Neta	Existencias al Final	Observación
1949/50	648	1,782	1,872	558	
1954/55	546	2,034	1,752	828	HELADA
1956/57	1,050	2,724	2,172	1,092	
1959/60	2,424	3,984	2,628	3,816	INICIO CONV
1963/64	4,878	2,850	3,048	4,680	HELADA
1964/65	4,680	2,154	2,502	4,332	HELADA
1966/67	5,208	2,640	2,916	4,932	HELADA
1968/69	4,770	2,610	3,198	4,182	
1969/70	4,182	3,042	3,294	3,930	HELADA
1970/71	3,930	2,388	3,072	3,246	HELADA
1973/74	2,952	2,796	3,600	2,148	
1974/75	2,148	3,804	3,294	2,658	HELADA
1976/77	2,340	2,562	3,360	1,542	
1979/80	1,506	3,714	3,690	1,530	
1984/85	2,448	4,104	4,314	2,238	SEQUIA BRA
1986/87	2,508	3,492	4,002	1,998	5 CUOTAS
1989/90	3,012	4,554	4,986	2,580	
1994/95	2,076	4,512	4,140	2,448	HELADA
1995/96	2,448	3,888	4,410	1,926	
1996/97	1,926	4,542	4,908	1,560	
1997/98	1,560	4,656	5,016	1,200	

Fuente: Revista Perú Coffe. Aporte de la Caficultura al Desarrollo de América Latina, Alvaro Jimenez C. - Escuela de
Economía Agrícola de la Universidad de Costa Rica.
Elaboración: Propia.

Cuadro N° 60 Volumen y Valor de de las Importaciones y Exportaciones Mundiales de Café Verde, 1989-97,

Año	1,989	1,990	1,991	1,992	1,993	1,994	1,995	1,996	1,997
Importaciones	4,537	4,732	4,643	4,889	4,692	4,551	4,327	4,718	4,853
Valor Importaciones	10,531	8,085	7,795	6,772	6,575	11,213	14,475	11,588	14,374
Exportaciones	4,637	4,850	4,615	4,712	4,691	4,555	4,178	4,830	4,702
Valor Exportaciones	9,007	7,014	6,589	5,345	5,764	10,917	12,193	10,458	13,065

Fuente: FAO

Elaboración: Propia

Cuadro N° 61: Evolución del Volumen y Valor de las Exportaciones del Café Peruano, 1951-1998.

AÑO	Exportación			
	Volumen	Valor FOB	Precio FOB	
	(T.M)	(Miles US\$)	(US\$/Kg)	(US\$/QQ)
1951	2,202	2,389	1.08	49.91
1952	2,575	2,827	1.10	50.50
1953	4,697	5,351	1.14	52.41
1954	4,572	7,053	1.54	70.96
1955	6,814	8,030	1.18	54.21
1956	7,057	8,931	1.27	58.22
1957	11,076	12,925	1.17	53.68
1958	17,328	15,818	0.91	41.99
1959	19,870	15,629	0.79	36.18
1960	26,414	18,515	0.70	32.24
1961	34,008	22,770	0.67	30.80
1962	37,436	24,191	0.65	29.73
1963	40,073	25,563	0.64	29.34
1964	42,258	36,977	0.88	40.25
1965	34,564	29,013	0.84	38.61
1966	35,415	28,532	0.81	37.06
1967	41,567	29,912	0.72	33.10
1968	52,368	35,706	0.68	31.36
1969	42,867	30,130	0.70	32.33
1970	45,572	45,334	0.99	45.76
1971	42,299	35,656	0.84	38.78
1972	53,279	47,708	0.90	41.19
1973	60,796	66,175	1.09	50.07
1974	27,025	34,845	1.29	59.31
1975	42,170	51,915	1.23	56.63
1976	46,943	110,214	2.35	108.00
1977	44,500	203,152	4.57	210.00
1978	53,508	168,236	3.14	144.63
1979	69,470	244,746	3.52	162.06
1980	44,228	142,170	3.21	147.87
1981	45,299	105,714	2.33	107.35
1982	43,314	112,888	2.61	119.89
1983	55,410	113,965	2.06	94.61
1984	54,741	133,711	2.44	112.36
1985	59,392	148,959	2.51	115.37
1986	74,711	274,848	3.68	169.23
1987	69,867	143,118	2.05	94.23
1988	49,496	122,912	2.48	114.23
1989	85,910	154,053	1.79	82.49
1990	68,451	98,281	1.44	66.05
1991	72,138	104,273	1.45	66.49
1992	69,088	68,931	1.00	45.90
1993	46,500	56,063	1.21	55.46
1994	63,421	186,281	2.94	135.11
1995	105,628	283,762	2.69	123.58
1996	100,971	222,631	2.20	101.43
1997	98,852	396,840	4.01	184.67
1998	114,330	281,634	2.46	113.31

Fuente: MINAG-OIA, SUNAD
Elaboración: Propia

Cuadro N° 62 Exportación de Café Peruano sin descafeinar, según país de destino, 1990 - 1998 *.

Subpartida nacional: 0901110000

País	Volumen (t)									Valor FOB (Miles US \$)								
	1,990	1,991	1,992	1,993	1,994	1,995	1,996	1,997	1,998	1,990	1,991	1,992	1,993	1,994	1,995	1,996	1,997	1,998
TOTAL	68,451	72,138	69,088	46,500	63,421	105,628	100,971	98,852	77,886	98,281	104,273	68,931	56,063	186,281	283,762	222,631	396,840	200,715
Estados Unidos	27,944	29,328	25,453	8,684	13,827	39,560	25,178	38,693	33,556	40,008	43,977	25,847	10,363	49,285	110,361	58,577	167,145	89,951
Alemania	15,390	16,372	18,860	17,858	23,168	37,577	40,384	31,142	23,249	22,474	24,004	18,959	21,496	62,806	98,559	90,114	122,352	58,105
Canada	1,870	2,227	2,123	1,196	2,088	4,580	4,665	3,803	5,833	2,997	3,379	2,405	1,532	7,503	13,470	10,991	15,318	15,185
Japon	14,445	15,505	11,176	8,560	11,611	7,711	9,051	7,718	4,169	20,897	22,484	12,064	10,563	31,269	22,953	21,405	31,827	11,656
Holanda	702	523	178	452	3,637	2,835	2,117	2,604	3,288	1,099	796	180	690	11,199	7,667	5,341	10,868	7,674
España	1,381	1,398	1,679	1,000	1,422	1,480	2,076	787	1,325	1,773	2,071	1,889	1,138	3,334	3,922	4,242	2,388	3,041
Corea (Sur), Rep. de	0	209	523	2,986	3,176	2,690	2,442	3,879	1,163	0	331	583	3,937	9,357	7,257	5,691	15,899	2,813
Ecuador	0	3,748	4,776	587	406	1,812	4,184	2,665	958	0	3,017	2,848	232	401	2,059	3,578	2,928	1,091
Francia	383	267	331	290	223	348	404	1,060	683	542	408	342	454	654	932	811	3,790	2,162
Belgica	378	157	1,039	948	759	1,033	731	731	499	450	210	1,000	1,277	1,864	2,768	1,523	2,548	1,199
Otros	5,958	2,404	2,950	3,939	3,104	6,002	9,739	5,770	3,165	8,041	3,596	2,834	4,381	8,609	13,814	20,358	21,777	7,839

* Preliminar

Fuente: Superintendencia Nacional de Aduanas - ADUANAS

Elaboración: Ministerio de Agricultura - Oficina de Información Agraria

Cuadro N° 63 Volumen y Valor de las Exportaciones de Café del Perú, Según Exportadores, 1998.

Subpartida Nacional: 0901110000 Cafe sin descafeinar, sin tostar.

Razón Social	Peso Neto (t)	Peso Bruto (t)	Valor FOB (Miles US\$)	Precio FOB (US\$ / Kg.)
TOTAL	114,329.6	115,294.3	281,634.1	2.46
Peruana de Industrias y Servicios S.A.-Peiser	14,512.4	14,648.9	38,556.2	2.66
Negociacion Guzman S.A.	12,592.9	12,683.9	27,555.2	2.19
Perales Huancaruna S.A.	11,840.2	11,938.2	26,804.7	2.26
Inversiones Luna S.A. - Inlusa	8,675.5	8,732.3	21,911.0	2.53
Cia.Internacional del Cafe S.A.	6,260.9	6,329.7	16,107.3	2.57
Comercio & Cia S.A.	6,554.5	6,607.0	15,207.2	2.32
Cargill Amazonica S.A.	5,009.1	5,044.5	13,688.7	2.73
Central De Coop. Agrar. Cafetaleras Cocla Ltda.	4,668.8	4,708.9	13,144.0	2.82
Peru Cafe S.A.	5,633.6	5,679.6	12,660.5	2.25
Agroindustrial y Comercial Arriola e Hijos S.A.- Aica S.A.	3,600.1	3,629.7	9,221.4	2.56
Fernandez Hnos S.R.L.	3,928.8	3,962.6	8,745.8	2.23
Valdivia Canal Hugo - H.V.C. Exportaciones	3,309.3	3,337.3	7,451.5	2.25
Azexsa	2,570.3	2,592.6	7,076.1	2.75
Percof S.A.	2,720.4	2,742.2	6,549.6	2.41
Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras Sandia-Cecovasa	2,581.5	2,604.0	6,532.5	2.53
Inversiones Villa Rica S.A.	2,494.9	2,521.2	6,131.0	2.46
Productos Agricolas de La Selva S.A.	2,382.3	2,407.1	5,744.5	2.41
Coex Peru S.A.	2,205.9	2,228.0	5,517.1	2.50
Chanchamayo Industrial S.A.	1,791.5	1,798.8	4,817.7	2.69
N.B. Tealdo & Co. S.A.	1,190.3	1,203.8	2,966.5	2.49
Produccion y Comercio S.R.L.	1,004.8	1,009.1	2,525.2	2.51
Antonio Rinaldi S.A.	746.9	753.2	2,064.2	2.76
Export Rarof Ltda.	819.7	825.5	1,926.9	2.35
Coop. Agraria Cafetalera La Florida	494.5	505.3	1,373.4	2.78
Bhl Peru S.A.	455.4	459.4	1,243.6	2.73
Enrique Juscamaite & Co. Sa.	483.0	487.2	1,236.2	2.56
K&D Amazonas S.R.L.	483.0	487.2	1,169.3	2.42
Central Coop. Agraria Cafetalera Cafe Peru	431.6	435.5	1,015.3	2.35
Cpcanor S.A.	298.4	301.0	837.3	2.81
Proas S.A.	257.7	260.0	835.6	3.24
Sergio Lazo Ramirez S.A.	265.7	268.6	762.5	2.87
Francisco Brack Egg	269.1	271.8	734.0	2.73
Premiun Trading S.A.	239.9	241.8	689.4	2.87
Industrial Comercial Holguin e Hijos S.A.	272.6	274.9	681.2	2.50
A B Service S.A.	258.8	260.7	657.2	2.54
Procesadora del Sur S.A.	272.8	275.0	555.6	2.04
Ingobert Noche Mick	189.8	191.4	553.8	2.92
Lorenzo Vega Centeno Rodriguez	224.3	226.2	540.6	2.41
Sociedad Agrosurco S.R.L.	172.5	174.0	475.3	2.76
Negociadora del Sur S.A.	189.8	191.4	456.5	2.41
Emp. Comercial y Servicios Chanchamayo S.A.	362.3	365.4	882.0	2.43
Asoc de Productores Agrop Rodrig de Mend	138.0	139.2	426.9	3.09
Sierra y Selva SRLtda	134.1	137.7	421.1	3.14
Alicorp S.A.	179.4	181.2	339.3	1.89
Dieter Noche Mick	103.5	104.4	295.7	2.86
E & F Traders S.A.	108.0	108.9	291.5	2.70
Coop. Agraria Cafetalera San Juan	86.3	87.0	244.8	2.84
Flavio Apaza Ale	103.5	104.4	231.3	2.23
Asociacion Central Piurana de Cafetaleros	69.0	69.6	217.9	3.16
Luz Pecho Morales	86.3	87.0	203.6	2.36
Consorcio para la Exp.de Palmito-Expopal	51.7	51.8	185.6	3.59
Coffea Peru E.I.R.L.	51.8	52.2	179.1	3.46
Servicios Comerciales Villa Rica S.A.	54.1	54.3	155.3	2.87
Central Unifana Asociaciones Agrarias Villa Rica	51.8	52.1	140.6	2.72
Expo Cafe S.A.	69.0	69.5	130.5	1.89
Fast Trade del Peru	51.8	52.1	126.8	2.45
Fundo Santa Teresa	34.5	34.8	93.4	2.71
Com Prodc Agrop Ecologicos Vida Natural	17.3	17.4	46.9	2.72
Hemalu S.R.L.	17.3	17.4	44.4	2.58
Klemens Brack Egg	17.3	17.4	42.8	2.48
Selva Importaciones y Exportaciones S.A.	34.5	34.6	41.2	1.19
Consorcio Agrícola Industrial S.A.	19.0	19.2	40.1	2.11
Servicios Agric. del Peru S.A.	19.0	19.1	35.8	1.89
Ramos Gallo Bertha	52.0	52.1	35.6	0.69
Rivera Delgado Oscar Alberto	46.0	46.1	30.7	0.67
Corporacion Shangri-La S.A	17.3	17.4	20.6	1.20
Central Coop Agrar. Cafetal Nor Oriente	2.1	2.1	8.8	4.24
Glesener Cargo S.R.Ltda	0.1	0.1	0.2	1.50
Comisión para la Promoción de Exportaciones	0.1	0.1	0.1	2.06

Fuente: Superintendencia Nacional de Aduanas - ADUANAS

Elaboración: Ministerio de Agricultura - Oficina de Información Agraria

Cuadro N° 64 Precio OIC Promedio Mensual del Café Verde e Indicador Compuesto de Precios en el Mercado de Nueva York. 1990-99
(En Centavos por Libra)

Tipo de Indicador	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Prom. Anual
Colombianos: (Suaves Arábicas)													
1990	82.07	91.55	103.24	101.79	99.14	96.01	92.45	103.30	102.21	97.20	92.38	97.06	96.53
1991	91.55	94.23	99.36	97.27	91.51	90.18	88.02	88.09	91.95	82.88	82.43	79.70	89.76
1992	78.40	71.75	73.67	69.55	64.93	64.10	62.50	56.49	56.18	64.77	71.72	81.52	67.97
1993	71.61	72.45	67.07	59.77	67.35	68.13	76.40	84.18	86.58	83.02	85.56	87.33	75.79
1994	85.85	93.04	93.23	97.53	133.90	151.85	222.75	210.57	231.52	206.07	186.96	173.94	157.27
1995	177.23	175.07	185.75	180.30	177.18	170.89	157.22	163.21	141.49	132.08	129.09	110.47	158.33
1996	119.08	134.94	130.60	134.31	142.56	133.25	135.39	137.68	123.30	127.77	129.41	126.41	131.23
1997	146.18	188.62	212.96	199.22	318.50	227.15	190.57	193.46	196.29	169.40	161.38	183.32	198.92
1998	184.21	190.59	166.07	158.17	146.33	135.83	125.03	129.45	117.56	115.01	121.74	123.96	142.83
1999	123.07	116.92	117.05	114.02	123.95								119.00
Otros: (Suaves Arábicas)													
1990	75.83	84.01	93.96	93.73	92.02	88.26	86.48	94.42	94.92	91.41	84.84	89.89	89.15
1991	86.32	89.57	93.72	91.73	87.50	85.50	82.73	81.63	87.45	79.87	78.46	75.11	84.97
1992	72.99	67.88	69.96	65.23	60.14	58.38	57.68	52.42	52.73	61.40	67.38	77.46	63.64
1993	68.66	67.46	62.77	56.88	61.48	61.61	71.46	76.56	79.87	75.05	77.07	80.00	69.91
1994	77.21	82.69	85.57	89.23	121.97	142.57	217.67	198.07	220.10	199.06	180.78	167.47	148.53
1995	171.74	168.71	178.22	172.81	168.83	151.56	143.83	151.41	131.87	125.38	123.23	103.99	149.30
1996	109.38	122.71	119.05	122.01	128.56	124.46	120.47	122.49	114.05	120.62	119.90	115.01	119.89
1997	131.83	167.20	193.82	204.43	264.50	212.55	186.52	185.17	184.38	161.45	154.15	174.25	185.02
1998	175.04	175.87	154.82	147.08	134.35	121.56	113.86	119.89	108.07	107.07	113.84	115.54	132.25
1999	110.99	103.24	103.23	99.69	109.10								105.25
Brasileños y Otros (Arábicas)													
1990	70.36	77.59	86.17	87.45	86.31	82.94	78.94	90.25	92.20	85.78	77.46	80.17	82.97
1991	75.59	79.39	83.83	81.58	75.56	72.44	69.24	68.15	75.08	65.91	66.03	62.14	72.91
1992	62.03	58.05	59.60	54.94	51.11	49.08	48.53	46.40	49.43	59.64	64.64	74.39	56.49
1993	67.13	66.34	62.60	54.92	57.26	55.70	65.76	73.25	75.58	71.65	74.20	74.51	66.58
1994	71.42	80.14	84.72	87.14	118.37	136.43	211.81	192.38	212.73	191.21	172.83	159.73	143.24
1995	162.81	161.07	171.48	166.54	161.72	145.22	139.68	149.54	130.26	127.23	125.33	110.46	145.95
1996	127.54	144.05	140.99	132.92	134.76	125.44	106.93	108.28	103.10	105.77	103.76	103.71	119.77
1997	127.28	160.21	179.75	183.73	209.62	184.21	158.52	158.25	167.77	152.12	149.07	171.12	166.80
1998	179.83	177.78	154.84	141.11	124.89	104.09	96.22	101.92	92.76	91.32	96.67	100.28	121.81
1999	99.43	91.72	88.90	86.14	96.29								92.50

Cuadro N° 64 Precio OIC Promedio Mensual del Café Verde e Indicador Compuesto de Precios en el Mercado de Nueva York. 1990-99
(En Centavos por Libra)

Tipo de Indicador	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Prom. Anual
Robustas:													
1990	50.52	51.30	57.68	57.39	55.03	52.38	51.47	55.10	57.09	58.05	56.79	57.04	54.99
1991	53.92	52.46	52.13	52.38	48.22	47.10	46.49	46.57	48.11	47.31	51.47	51.45	49.80
1992	49.44	43.22	43.08	42.32	38.79	38.07	39.60	39.92	42.39	45.50	49.08	52.09	43.63
1993	48.13	48.25	46.86	45.51	46.91	47.65	50.39	59.29	63.44	60.05	62.53	62.90	53.49
1994	60.91	62.25	66.46	72.64	96.05	113.31	164.65	162.68	182.95	170.09	154.19	130.48	119.72
1995	132.26	135.22	146.83	145.47	141.89	129.53	120.89	131.28	116.41	114.15	112.79	94.72	126.79
1996	91.99	98.99	91.99	91.45	92.10	86.46	78.14	80.16	74.83	72.97	70.51	63.08	82.72
1997	67.66	76.65	81.31	78.48	95.74	91.94	82.52	76.92	77.43	76.90	78.20	84.65	80.70
1998	86.03	85.79	84.67	90.60	92.64	84.55	78.40	79.98	80.88	80.36	80.40	82.82	83.93
1999	81.65	77.68	72.70	68.89	68.28								73.84
Promedio 1976 OMs & Robustas													
1990	63.18	67.66	75.82	75.56	73.53	70.32	68.97	74.78	76.01	74.73	70.81	73.46	72.07
1991	70.12	71.02	72.93	72.06	67.86	66.30	64.61	64.19	67.78	63.59	64.96	63.28	67.39
1992	61.22	55.55	56.52	53.78	49.47	48.23	48.65	46.18	47.56	53.45	58.22	64.78	53.63
1993	58.40	57.86	54.82	51.20	54.20	54.63	60.93	67.93	71.66	67.55	69.80	71.48	61.71
1994	69.06	72.47	76.02	80.94	109.01	127.94	191.16	180.38	201.53	184.58	167.48	148.98	134.13
1995	152.01	151.97	162.53	159.14	155.36	140.55	132.36	141.35	124.14	119.77	118.01	99.36	138.05
1996	100.69	110.85	105.52	106.73	110.33	105.46	99.31	101.32	94.44	96.80	95.21	89.04	101.31
1997	99.75	121.93	137.56	141.46	180.12	152.25	134.52	131.05	130.91	119.18	116.17	129.45	132.86
1998	130.53	130.84	119.75	118.84	113.50	103.05	96.13	99.94	94.48	93.75	N/A	N/A	110.08
Compuesto 1979 ICA:													
1990	62.75	67.01	75.25	75.34	73.30	69.91	68.36	74.10	75.55	73.89	70.10	72.83	71.53
1991	69.39	70.55	72.47	71.45	67.47	65.58	64.31	63.38	66.86	62.83	64.30	63.07	66.81
1992	61.12	55.51	56.48	53.64	49.27	48.13	48.70	45.89	47.11	52.88	57.49	64.00	53.35
1993	58.14	57.32	54.76	51.38	54.18	54.54	60.61	67.69	71.64	67.78	70.03	71.53	61.63
1994	69.17	72.37	76.11	81.19	108.42	127.91	191.44	181.53	202.39	185.64	168.12	149.14	134.45
1995	152.08	152.24	162.73	159.59	155.96	141.66	132.71	141.70	124.76	120.02	117.99	99.57	138.42
1996	100.33	110.50	105.89	107.09	110.24	105.79	99.97	102.73	96.52	98.56	97.14	90.04	102.07
1997	100.03	121.89	137.47	142.20	180.44	155.38	135.04	132.63	132.51	121.09	118.16	130.02	133.91
1998	130.61	130.78	119.93	119.66	114.23	103.84	97.32	101.25	95.82	95.01	98.26	100.73	108.95
1999	97.63	92.36	89.41	85.72	89.51								90.93

Fuente: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos - USDA

Cuadro N° 65 Precio del Café Verde, Diferencial Peruano en la Bolsa de New York, 1998.
(Precio FOB en dólares por quintal = 46 kg)

Mes	Precio New York	Diferencial Peruano	Precio Perú
Promedio	132.25	-7.92	124.33
Enero	175.04	-7.00	168.04
Febrero	175.87	-7.00	168.87
Marzo	154.82	-7.00	147.82
Abril	147.08	-8.00	139.08
Mayo	134.35	-8.00	126.35
Junio	121.56	-8.00	113.56
Julio	113.86	-9.00	104.86
Agosto	119.89	-9.00	110.89
Setiembre	108.07	-8.00	100.07
Octubre	107.07	-8.00	99.07
Noviembre	113.84	-8.00	105.84
Diciembre	115.54	-8.00	107.54

Fuente: Bolsa de New York- Reuters.
Elaboración: Propia

Cuadro N° 66 Precio Mensual de Acopio de Café Pergamino, 1998.
Valle del Alto Huallaga y Provincia de Chanchamayo.
(En N. Soles / Kg.)

Mes	Alto Huallaga	Chanchamayo
Promedio	4.25	4.19
Enero	5.23	5.17
Febrero	5.63	4.11
Marzo	5.02	5.42
Abril	4.79	4.61
Mayo	4.41	4.19
Junio	4.23	4.50
Julio	3.86	3.89
Agosto	3.85	4.51
Setiembre	3.59	3.58
Octubre	3.36	3.37
Noviembre	3.56	3.53
Diciembre	3.46	3.42

Fuente: C.A.I. Naranjillo - C.A.C. La Florida
Elaboración: Propia