

# ▶ tras los pasos del café peruano



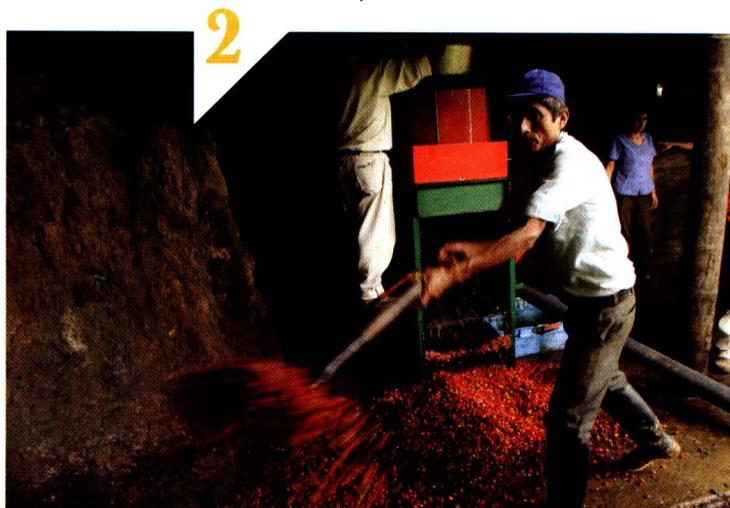
1

## cosecha

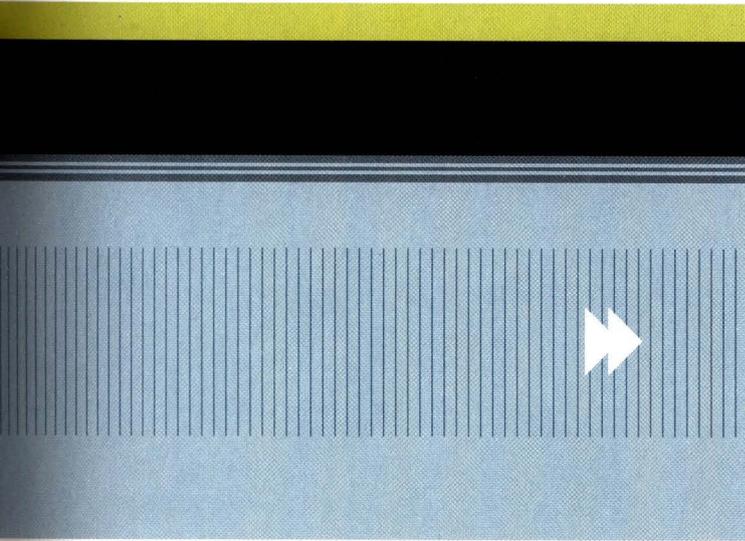
Lamas, en San Martín, a unos veinte kilómetros de Tarapoto, además de ser uno de los principales destinos turísticos en la región, es una zona cafetalera por excelencia, en un país cuyo café cada vez da más que hablar en el mundo. Sin embargo, pocos conocen el detrás de cámara de este producto. Los agricultores se levantan antes de la salida del sol y sus vidas dependen de la producción (este año, 2007, ha sido bajo en todo el mundo), de las lluvias, de que sus cultivos no sean afectados por plagas de diversa índole, de que los caminos estén en buenas condiciones para sacar sus sacos de café y llevarlos a las cooperativas. La cosecha es la etapa más importante en la producción de un café de alta calidad. Es también, según cuentan los expertos, la parte más complicada. Como bien se señala en el libro sobre la exportación de café peruano al mundo, *EL CAMINO DEL CAFÉ: LA CALIDAD*, del holandés Olaf Hammelburg, la cosecha sólo debe ser de frutos rojos o amarillos, y no verdes ni medio rojos ni rojos oscuros.

## secado. tostado

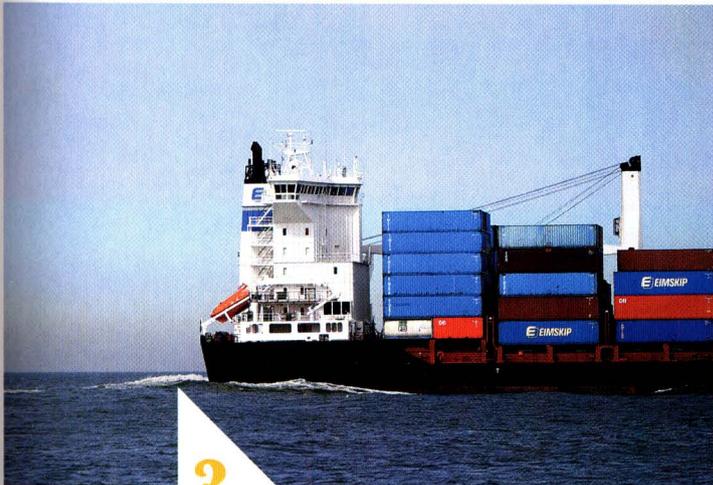
Putina Punco, en la provincia de Sandía, departamento de Puno, es otra de las zonas productoras de café peruano. El lugar reúne todas las condiciones para producir un café de alta calidad: la planta sólo crece en climas tropicales, entre unos 400 y 1600 metros sobre el nivel del mar. Como señala Olaf Hammelburg en su libro, «se necesita un territorio en el que no haya viento y sea bastante húmedo. Por eso no se produce café en Estados Unidos o Europa». Se sabe que el Perú produce el café orgánico más grande del mundo, y sus estadísticas de calidad aún tienden a crecer. Luego de la cosecha, viene la etapa del secado, donde se puede fijar el sabor del café en el grano, o perderse algunos sabores (un grano húmedo, afirman los entendidos, absorbe todos los olores de su entorno). Pero ese grano expuesto al secado aún no sirve para hacer café. Éste se debe tostar, y este proceso varía según el tostador y la zona: hay quienes prefieren un café más oscuro que otros. Finalmente, un catador experto se fija en la fragancia de los granos una vez salidos de esta etapa.



2



**El único doble Diplomado en Estrategia y Gestión de nivel internacional para ejecutivos y empresarios sin formación universitaria**



**3**

### exportación

Los países que más toman café son Estados Unidos, Francia y Alemania, los cuales, como se señaló antes, no son necesariamente productores de café. El café que se produce en el Perú se envía por barco a Europa, Asia y Norteamérica. Un viaje de Lima a Europa demora aproximadamente 4 semanas. Estos grandes contenedores –cada uno de los cuales puede transportar hasta 250 sacos de café peruano desde el puerto del Callao–, deben estar muy limpios y ser totalmente herméticos: en los puertos hay a menudo un fuerte olor a gasolina y aceite, señala Olaf Hammelburg en su libro, y hay que cuidar el aroma del café. Hoy en día hay una buena cantidad de investigaciones que estudian qué método de transporte es el mejor. Se están haciendo pruebas con sacos de yute que, por dentro, están forrados con una capa de tecnopor cubierta con plástico.

**Adquirirás herramientas teóricas y prácticas fundamentales relacionadas a las cinco áreas de la actividad empresarial: marketing, finanzas, operaciones, dirección y estrategia empresarial.**

- **Doble Diploma Internacional otorgado por:**
- **CENTRUM Católica**  
 N° 1 en Perú y 15 en Latinoamérica\*  
 N° 1 en Liderazgo y 10 en Poder de Marca en Latinoamérica\*
- **A.B. Freeman School of Business, Tulane University**  
 N° 26 en el mundo\*
- 330 horas de clases en 12 meses de estudio.
- Viaje internacional de negocios a Tulane University, New Orleans - EE.UU. (opcional).
- Cursos dictados en español por profesores de CENTRUM Católica y A.B. Freeman School of Business.
- Apoyo profesional con DBM, líder mundial en servicios de carrera.



\* Ranking América Economía 2007

**Inicio del Programa:** 6 de noviembre del 2007  
**Informes e Inscripciones:** Campus de **CENTRUM Católica**  
 Calle 9 S/N Los Álamos de Monterrico, Surco (511) 313-3400. Anexos 7029, 7031, 7086.  
 centruminformes@pucp.edu.pe  
 www.centrum.pucp.edu.pe/epba

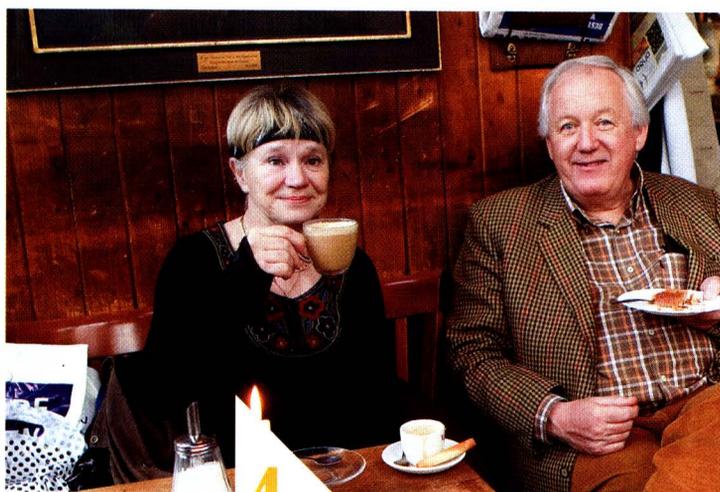


PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ. 90 AÑOS



# seguimiento

## ▶ tras los pasos del café peruano



4

### El café peruano en el mundo

El precio de toda la producción mundial de café es fijado en el mercado de Café en Nueva York, y se basa, como cualquier ley de mercado, en la oferta y la demanda. El país que ofrece más café en el mundo no es Colombia sino Brasil (algo así como un 35% de la producción del planeta). Es así que, cuando este país tiene una mala cosecha, la producción mundial baja y el precio, entonces, se incrementa. El problema es que para muchos pequeños productores del Perú, el precio mundial aún no cubre los costos de producción, y entonces funciona la relación directa entre comprador y vendedor, a diferencia del gran mercado mundial, donde comprador y vendedor no se conocen. Además, hoy en día también es preponderante la calidad, y el papel del catador para seleccionar los mejores cafés, a nivel internacional, termina incidiendo en el precio. En muchos casos, el Perú cotiza su café a nivel de calidad, y ya empieza a ser famosa la excelente calidad de nuestro producto. En esta fotografía, una pareja disfruta del café peruano en un bar holandés. ■

strategia

## ▶ Olaf Hammelburg. Holanda

Estudió Econometría en la Universidad de Groningen y trabajó como programador de computadoras. Tiempo después ingresó a la Academia de Fotografía de Ámsterdam. Ha tomado fotos para las revistas TIME, ELLE GIRL, y el HOLLAND HERALD

y otras publicaciones. Ahora se encuentra haciendo reportajes para la BBC. Estos son sus libros sobre el camino del café.

Visite su página web:  
[www.olafhammelburg.nl](http://www.olafhammelburg.nl)

