



COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DE SERVICIOS MULTIPLES

Frutos del Picorana

Unidos, Produciendo lo Mejor.



FICHA TÉCNICA DEL CAFE

NOMBRE DEL PRODUCTO	Café Nombre científico: Coffea arábica
NOMBRE COMERCIAL	Grano de café, café pergamino, café oro, café pilado
PARTIDA ARANCELARIA	0901211000
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Humedad: 12% de °H. Olor: a limpio y fresco, Color: parejo y uniforme. Defectos: de 0-5% de defectos. Tamaño de grano: mínimo 30% por encima de malla 15 o 14 y máximo 5% por debajo de malla 13 o 12. Densidad del grano: 650 gramos/litro. Rendimiento: 70-75%°R.
PROCEDENCIA	Perú, Departamento de Cajamarca, Provincia de San Ignacio.
IMPORTANCIA DEL PRODUCTO	El cultivo es uno de los principales productos y como cultivo permanente, es el que involucra la mayor cantidad de tierras productivas, generando mayor empleo agrícola y es el que genera capital importante para la economía regional de la selva alta peruana y de desarrollo alternativo por sus características ecológicas, económicas, sociales y políticas.
FORMAS DE CONSUMO O CONSUMIDORES POTENCIALES	A partir de las semillas del café, la industrialización final del café oro es en café tostado, molido, cafeinado, descafeinado, mezclado con azúcar o como café soluble. También puede utilizarse como insumo en la industria. Sus consumidores potenciales los países de Estados Unidos y Europa.
CARACTERISTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO	El proceso productivo se inicia con la elección de la variedad del café, exigencia del suelo apropiado, siembra del cultivo, sombreado del café, fertilización orgánica del café, podas y cuidados, cosecha, procesos de post cosecha; como el despulpado, fermentado, lavado y clasificado, secado, café pergamino, café pilado o café oro o grano verde.
CARACTERISTICAS COMERCIALES DEL PRODUCTO	Empaque: sacos de yute. Peso: 45 Kg/saco. Almacenamiento: 18-25°C, 60-75%H.R. Olor: característico libre de olores extraños ajenos al producto. Limpieza: grano limpio sin restos de mucilago, tierra, partes de cascara de material u otro material extraño. Estado de desarrollo: grano de café oro bien desarrollado sin deformaciones, no presenta granos planos y humedad máxima de 12% Cafés organicos. Evaluación en taza de 80-85 puntos.
VIDA UTIL DEL CAFE	Hasta 06 meses, almacenado en las condiciones indicadas.
AREA EN PRODUCCIÓN	282 Hectáreas en producción orgánica
OFERTA EXPORTABLE 2017	6 contenedores, equivalente a 2,520 sacos de café oro orgánico
FECHAS DE PRODUCCIÓN	Marzo-noviembre



COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA DE SERVICIOS MULTIPLES

Frutos del Picorana

Unidos, Produciendo lo Mejor.

Contactos:

Razón Social: Cooperativa Agraria Cafetalera Frutos del Picorana

Miuller Caballero Águila: Gerente General, Celular: 995719840

E-mail: gerente@cacfpicorana.com

Floro Loayza Cruz: Presidente, Celular: 938955353

E_mail: cacfpicorana@hotmail.com

