

Caturra,
Bourbon,
Típica,
Geisha,
Catimor,
Marsellesa,
Parainema,
Villa Sarchí



CECAFE

Productores
y Exportadores de Café

Lavado,
Honey,
Natural

1.200-2.250
msnm.

Los invitamos a conocer nuestro trabajo cooperativo
y la especialidad de nuestros productos

¡Sé parte de nuestra cadena de suministros!



C.A.F.E. Practices



Equipo técnico "Finca La Esperanza"



CECAFE, somos un emprendimiento Cooperativo de productores cafetaleros de la región Amazonas en Perú, realizamos acciones estratégicas que contribuyen a mejorar el bienestar de nuestros asociados, colaboradores y la comunidad.

La práctica de los valores y principios cooperativos, nuestra responsabilidad corporativa y la calidad de nuestro café, ha posicionado a CECAFE como una empresa cooperativa referente en el país.

Los invitamos a conocer el trabajo de gente sencilla que aspira a un futuro con mejores oportunidades.

¿Qué buscamos?

- Fomentar el cooperativismo como modelo empresarial sostenible y de gran valor humano.
- Adaptar tecnologías que conducen a mejorar los niveles de competitividad de la cadena productiva del café.
- Gestionar procesos productivos con estándares de calidad mundialmente reconocidos.
- Posicionar nuestras marcas en el mercado.
- Promover la diversificación productiva, para contribuir a mejorar los ingresos y brindar seguridad alimentaria a nuestras familias.
- Brindar servicios estratégicos, eficientes a nuestros asociados.
- Impulsar proyectos de asistencias sociales, educativas y culturales en la región.
- Mejorar la formación y capacitación de nuestros socios, directivos y colaboradores.
- Consolidar alianzas estratégicas que impulsen el desarrollo agropecuario y defiendan los intereses de los productores.
- Establecer prácticas comerciales justas, basadas en los principios cooperativos, normas de certificaciones y el cumplimiento de nuestros compromisos.

¿Por qué nuestro trabajo es importante?

- En CECAFE, contribuimos mejorar las condiciones de vida de la población rural a través del comercio de productos saludables y de alta calidad.
- Gestionamos procesos productivos, con responsabilidad social y ambiental; que garantizan la sostenibilidad de la caficultura en la región.
- Generamos desarrollo para el país, mediante la exportación y dinamizamos la economía regional.

CECAFE

Organización	Cooperativa Agraria Ecológica de Lonya Grande (CECAFE)
Origen	Perú, Amazonas
Modelo de empresa	Cooperativa
FLOID	5974
N° socios	814
Varones	647
Mujeres	167
Altitud	1200 - 2250 msnm
Variedades	Caturra, Bourbon, Típica, Geisha, Catimor, Marsellesa, Parainema, Villa Sarchí.
Tipo de beneficio	Lavado, Natural, Honey
Certificaciones	Orgánico, C.A.F.E. Practices, UTZ y Rainforest Alliance.
Oferta exportable	32.000 sacos 69 kg neto
Embarque	Mayo - diciembre

Perfil de taza

Frutos rojos, panela, chocolate oscuro, mandarina

Procesos (trazabilidad)

- Cumplimos con los procedimientos que aseguran la trazabilidad del producto desde la finca hasta su embarque
- Contamos con productores capacitados
- Levantamos toda la información de la finca apoyados en tecnología móvil
- Controlamos la calidad y registramos las entregas de los productores por separado
- Llevamos la sistema informático y documentario actualizado que permite con facilidad rastrear nuestro producto
- Brindamos a todos nuestros clientes el acceso a esta base de datos

Estándares Ecológicos

- Regulación (EEC) N° 834/07 es la base legal para la producción, procesamiento y exportación de productos orgánicos en 25 países de la Unión Europea. Los productos certificados y verificados pueden ser identificados con la etiqueta oficial de la CEE.
- Programa Nacional Orgánico (NOP) que identifica nuestro producto con la etiqueta USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos).
- (COR) Régimen Orgánico Para Canadá, es aplicado para alimentos, plantas y animales. Existe equivalencia entre la norma NOP y COR.
- Ley No 29196 que busca regular, promover y fortalecer sosteniblemente el desarrollo de la Producción Agropecuaria Ecológica en el Perú.

Estándares Sostenibles

- Cumplimiento del Código de conducta UTZ, Normas Rainforest Alliance, Estándares para C.A.F.E. Practices

Estándares Sociales

- Fairtrade FLO ID 5974, Los Estándares Fairtrade comprenden los Estándares Genéricos Fairtrade y los Estándares Específicos de Producto Fairtrade, los cuales son un conjunto de requisitos que los productores y comerciantes deben cumplir para obtener la certificación de producto

Nuestros sellos de certificación







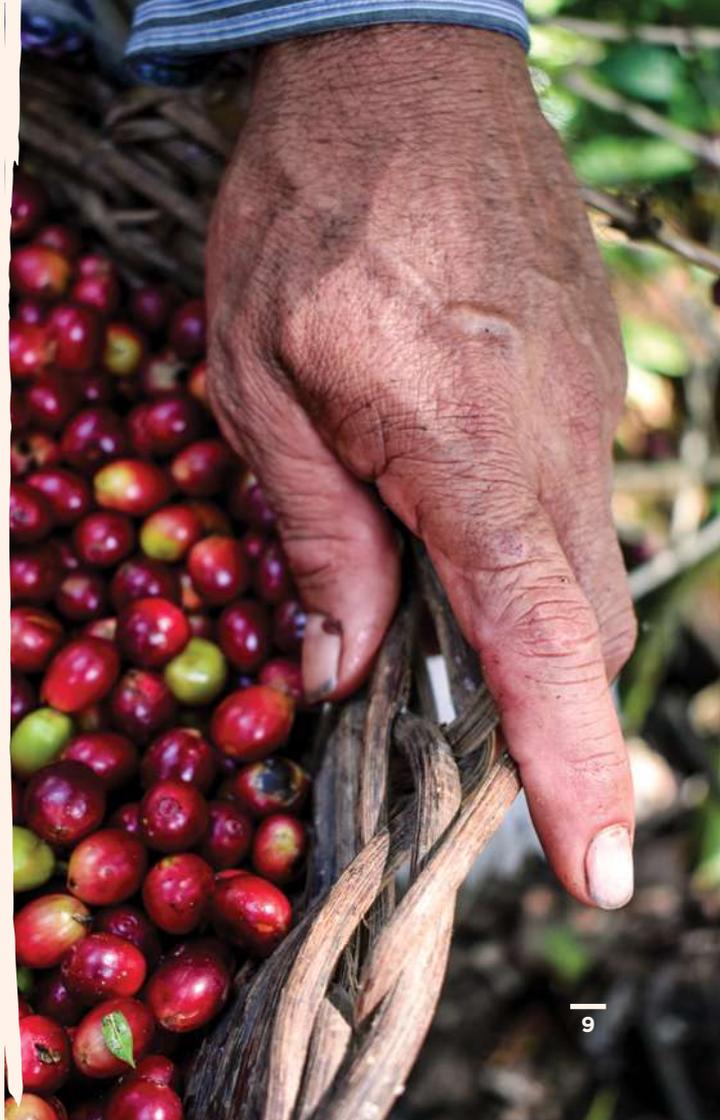




Nuestra Marca “**Recolectores Milenarios**” representa nuestros productos más exclusivos; nuestros cafés usan solamente granos que han sido cultivados bajo condiciones ambientales saludables, fincas que albergan fauna silvestre, floresta nativa y variedades selectas, nuestros caficultores llevan a cabo procesos que garantizan una bebida de perfiles exquisitos y saludables para nuestros consumidores.

“**Recolectores Milenarios**” está inspirada en las montañas Altas de la región Amazonas (Perú), donde albergan árboles y plantas, cuyas hojas y frutos el hombre ha utilizado como alimento desde tiempos milenarios, esto se comprueba en la abundantes “Expresiones Gráficas Rupestres” dejadas por los primeros humanos que habitaron esta región, hace 10 000 años aproximadamente. ***Es el primer testimonio ideográfico del hombre en la era Pre Agrícola, expresado mediante pictografías y grabados que fueron evolucionando conforme avanzaba la sociedad.***

Para nosotros “Recolectores Milenarios” refleja la importancia de la recolección de frutos para la humanidad a lo largo de su evolución, nuestras costumbres ancestrales y la pasión de nuestros caficultores para entregar al mundo La mejor producción nuestra tierra.





Sector Portachuelo, Lonya Grande - Amazonas



En la región Amazonas - Perú, existe un lugar mágico rodeado de montañas rocosas y misteriosas cavernas, éstas albergan en su interior a majestuosas pinturas rupestres cuya antigüedad data, posiblemente, de hace 8 mil años. Este particular rincón de la Tierra posee un valor excepcional digno de ser identificado y valorado como patrimonio de la humanidad.

En CECAFE decidimos honrar el legado cultural de un pueblo milenario, creando **Rupestre Coffee**, una marca de café, para promover alianzas estratégicas con la misión de reconocer y proteger este patrimonio natural y cultural importante en el planeta; cuya supervivencia se encuentra amenazada. Las pinturas rupestres, en la actualidad, tienen que lidiar con la ignorancia y el vandalismo

(Excavación de tumbas, saqueos, incendios) y la evolución desordenada de la vida social y económica de los habitantes.

Los restos arqueológicos no han sido investigados a profundidad y en algunos casos no han sido declarados como patrimonio por el gobierno, a pesar de su enorme importancia y aporte a la cultura nacional y del mundo.

La problemática de conservación y reconocimiento, está en la magnitud de los medios que ésta requiere y la insuficiencia de los recursos económicos, científicos y técnicos para su protección. En CECAFE como cooperativa que interviene directamente en la zona, estamos preocupados por el deterioro y desaparición progresiva de nuestros restos arqueológicos, lo que conlleva al empobrecimiento nefasto del patrimonio arqueológico del mundo.

Rupestre Coffee, nace de la idea de crear un modelo eficaz para protección colectiva del patrimonio natural y cultural, un modelo organizado y activo de manera permanente, regido por métodos modernos de investigación científica. El objetivo es educar a la población, catalogar, preservar y dar a conocer sitios de importancia cultural para la herencia común de la humanidad.

En este proyecto CECAFE en el futuro planea incluir: investigación científica, plan de reconocimiento por el gobierno y la Unesco, promover prácticas

sostenibles durante las visitas o excursiones, promover el turismo y protección de los restos arqueológicos para evitar su deterioro ya sea por efectos naturales o humanos.

CECAFE invita a los compradores de café, patrocinadores, ONG's, al gobierno y a todas las personas interesadas a participar de este proyecto de vital importancia para la conservación de nuestra cultura humana.

Nuestra marca Rupestre Coffee, es la cooperación internacional en la protección de la herencia cultural de la humanidad.





CECAFE

Productores
y Exportadores de Café

Marca CECAFE representa el esfuerzo y trabajo conjunto de más de 800 familias de pequeños caficultores de Amazonas. Nuestros procesos de producción cumplen con los estándares de calidad ambiental y social que permiten mantener nuestros sellos de certificación Orgánica, de Comercio Justo, UTZ y C.A.F.E. Practices.

La experiencia de nuestros caficultores en la producción de un café de alta calidad y saludable para nuestros consumidores, la gestión democrática, la transparencia y la responsabilidad de nuestra empresa cooperativa en la comercialización de cafés a los diversos países de Europa y Norte América son la mejor garantía que podemos ofrecerles.

Certificaciones: Fair Trade, Orgánica (NOP, CE), UTZ, C.A.F.E Practices y Rainforest Alliance.





Marca CECAFÉ Femenino producido por las 167 mujeres caficultoras de CECAFÉ. Es una marca que celebra y reconoce el alto valor del trabajo de la mujer amazónica. A través de esta marca queremos empoderar a la mujer agricultora y destacar su entrega en las labores del campo y del hogar.

CECAFÉ Femenino se gestiona y administra por separado para garantizar una excelente calidad y trazabilidad de café.



2006

Un grupo de 80 productores cafetaleros del distrito de Lonya Grande en la Región Amazonas, **liderados por el joven Gilmer Sánchez**, fundaban la asociación CECAFE.



2007

Certificación orgánica **IMO CONTROL.**



2009

Certificación Fairtrade y el FLO ID 5974

Se obtiene recursos del proyecto gubernamental INCAGRO para los servicios de asistencia técnica a los productores, con el objetivo de incrementar la productividad del cultivo de café; se contrata al Técnico Elvis Huanca, un destacado ingeniero.



2011

Fallece el fundador y promotor del fortalecimiento de la organización, señor Gilmer Sánchez, dejando un legado de lucha y filosofía cooperativista.

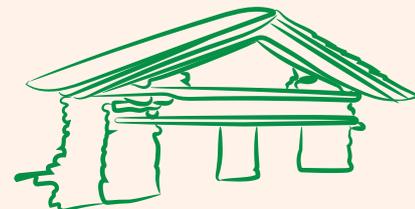
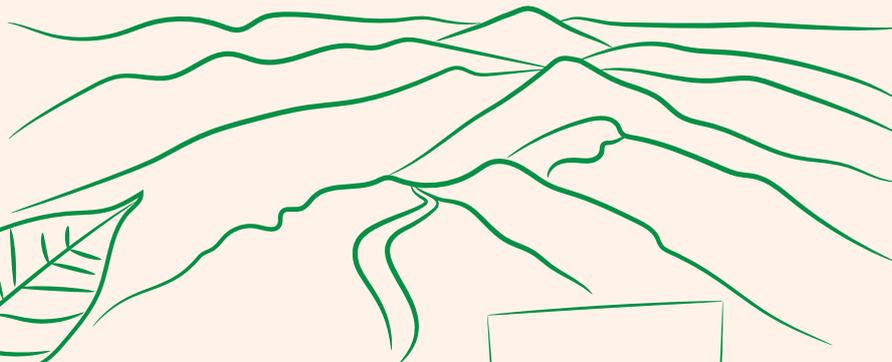
El Socio Fundador Elmer Sánchez es nombrado Gerente en reemplazo del Ing. Jorge Ruiz.

Se exportan 8 contenedores.

Financiamiento en 200 mil USD de la financiera Rootcapital.

Es la primera vez que la organización **genera utilidades y recibe fondos del Premio Comercio Justo** para invertir en actividades clave para el fortalecimiento productivo, social y empresarial.

Se logran recursos de los Fondos PNU y AGROIDEAS destacándose como resultados la **construcción de 90 cocinas mejoradas** para las mujeres asociadas, **242 módulos de beneficio familiar** para café, **implementación del laboratorio para control de calidad** de café y Asistencia técnica.





2013

392 productores.

Se integra la Financiera Shared Interest

desembolsando un primer crédito de 300 mil USD para capital de trabajo de la organización.

14 lotes de café exportado.

Se crea la Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande, para absorber a la organización creada en el 2006.



2014

Formación en manejo de semillas, viveros y manejo de plantaciones a 22 jóvenes caficultores, logrando certificar 12 de los participantes en convenio con la Junta Nacional del Café y la Universidad Agraria La Molina.



2016

543 productores.

Se adicionan a las certificaciones **Orgánica y Fairtrade**, la certificación **UTZ y C.A.F.E. Practices**.

44 lotes de café exportado.

Se adquiere un lote de terreno de 1,800m² con la finalidad de construir nuestro edificio para las operaciones de acopio, almacenamiento y administración de la Cooperativa.



2017

Se adquiere un lote de terreno con un área de **08 hectáreas en el Sector San Juan**, con fines de desarrollar proyectos y actividades relacionados con la innovación tecnológica en caficultura.

Se implementa el **Proyecto de promoción de actividades pecuarias**, con los servicios de asistencia técnica pecuaria y mejoramiento genético con la finalidad de diversificar la economía del productor para hacer frente a los bajos precios del café y mejorar la alimentación de las familias.



2018

644 productores miembros (**131 son mujeres**).

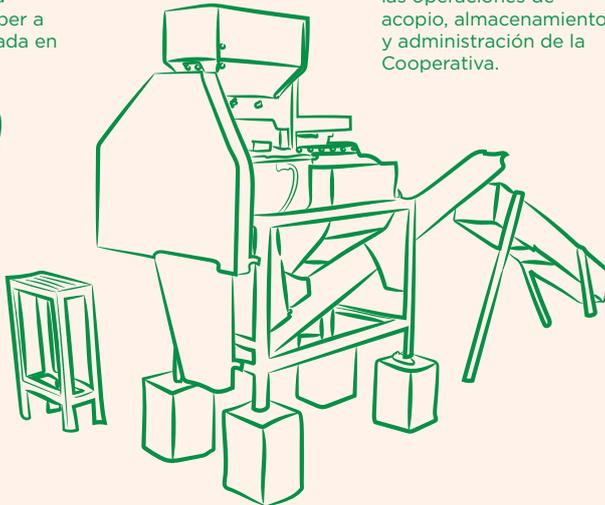
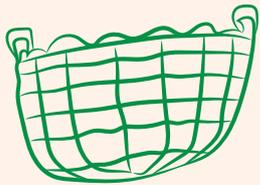
Proyecto de Fortalecimiento del Comité Femenino con el soporte de **Root Capital**, capacitaciones en emprendimientos de negocios rurales.

Convenio con la ONG AGRITERRA con la finalidad de desarrollar programas de formación.

Finca “La Esperanza” se constituye como un centro de innovación, adaptación de variedades modernas, producción de plántones.

96 lotes de café exportado.

CECAFE la Cooperativa de productores más importante en exportaciones de la Región Amazonas y la 5ta a nivel nacional.



Producción de plantones con pureza genética certificada

Propósito:
Aseguramiento de la
pureza genética en las
variedades de café.

Centro de producción de alevines de peces tropicales

Propósito:
Proveer alevines de
peces para la producción
destinada al comercio,
autoconsumo y obtener
abono orgánico para
cafetales.

Financiamiento:
Recursos propios y
Fondo para la Innovación
en Pesca y Acuicultura
del Perú.

**Producir productos
derivados del café como:**
cáscara de café e infusión
de flor de café.

Diversificación de las actividades económicas en nuestros asociados

Propósito:
Mejorar los ingresos y
la seguridad alimentaria
de las familias
cooperativistas.

Financiamiento:
Recursos propios, premio
Fairtrade.

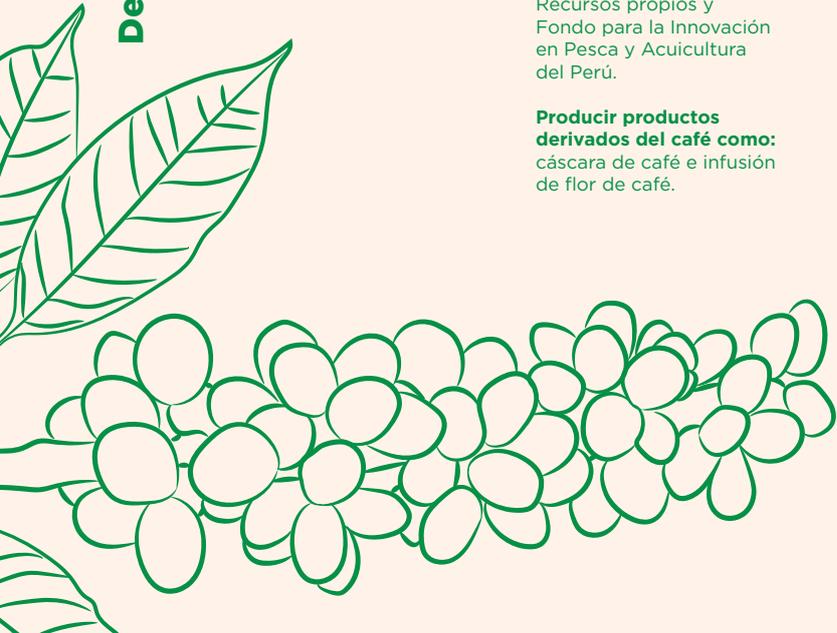
Proyecto Selva Norte

Propósito:
Recuperación de áreas
degradadas, mediante
cultivo de café asociado a
forestales.

Captura de CO2.

Inversión en
infraestructura y
tecnología para el
beneficio seco del Café.

Mercadeo del café
producido bajo sistemas
agroforestales, emisión
de bonos de carbono,
comercialización de
madera.







Lonya Grande es centro de una importante **actividad cafetalera desde hace 150 años**, actividad que actualmente ha dotado de una significativa dinámica ambiental, económica, empresarial, social y tecnológica a la zona. Se destaca un suceso ocurrido en los años 80 cuando un líder cafetalero y cooperativista hizo posible la introducción de algunas variedades de café mejoradas traídas de Centroamérica que fueron plantadas en el sector La Pitaya para hacer frente a una infestación por la enfermedad de la roya y

que permitió transformar la economía familiar a una economía de vanguardia a la vez que hizo posible el abastecimiento continuo a la cooperativa. Sin embargo, 30 años después estas semillas mostraron signos de degradación genética.

Finca Esperanza de CECAFE, es un espacio edafo, climático y ambiental, idóneo para el desarrollo de importantes emprendimientos que tienen diversidad biológica (flora y fauna asociada al cultivo) con remanentes

del **premio FairTrade de la campaña 2016**. El entusiasmo fue tan grande que participaron más de 200 socios para dar la primera limpieza y reconocimiento a la finca, entregando honoríficamente el terreno limpio para iniciar nuestras actividades y la introducción de nuevas variedades de café: **marsellesa, CR95, Lempira, Parainema, Oro Azteca, Geisha**, desde Centroamérica para su plantación con fines de evaluación y adaptación en nuestra zona. Estas variedades poseen calidad genética que garantizan

productividad y calidad sensorial en sus lugares de origen y que serán evaluadas en la finca La Esperanza.

La finca se ubica en Lonya Grande, Amazonas, y se distribuye en: 4.75 has para cultivo principal de café, 1 has para cultivo de cacao, 1 ha para acceso e infraestructuras, 1.0 para reforestación, 0.25 has para cultivo de pitahaya y áreas de conservación. Las variedades cultivadas son 7885 plantas de Marsellesa, 600 plantas de Lempira, 1000 plantas de Parainema, 2000 plantas de CR95, 1000 plantas de Oro Azteca, 300 plantas de Geisha. Se instaló un **sistema de riego a goteo con control hidráulico**, el cual nos permite minimizar los riesgos climáticos por efecto de sequía, administrar nutrientes a través del agua de riego, reducir la erosión de suelos y el aprovechamiento racional del agua. Asimismo nos permite generar condiciones para que el cultivo exprese su potencial genético de productividad y calidad sensorial hasta en un 300%.

En la finca hay una vivienda que permite la estadia de la familia Chamaya Díaz integrada por 5 personas, quienes trabajaban aquí por varios años y, al comprar CECAFE la propiedad, decidieron seguir viviendo en la finca. CECAFE, hace esfuerzos para brindarles más y mejores condiciones de vida. La finca Esperanza además de los impactos positivos ambientales y tecnológicos, **genera fuentes de trabajo para las familias** del ámbito y socios de CECAFE.



LOTE	I
CULTIVO	CAFE
VARIEDAD	MARSELLESA
N° PLANTAS	4750
F. SIEMBRA	20_03_2017
ORIGEN	NICARAGUA

FINCA ESPERANZA

Finca	Esperanza
Origen	Lonya Grande, Amazonas
Cultivo	Café Arabico sostenible, de buenas prácticas, asociado con especies de sombra nativas e introducidas adaptadas a la zona, con sistema de riego a goteo
Proceso	Lavado, natural y honey
Variedades	Typica, Pache, Catuai, Marsellesa, Cr95, Lempira, Parainema, Oro Azteca, Geisha
Certificaciones	Orgánica (NOP, EU, COR) social (FLO CERT), sostenibles (C.A.F.E. Practices, UTZ-RA y Rainforest Alliance)

Perfil de taza

Frutos rojos, panela, chocolate oscuro, mandarina

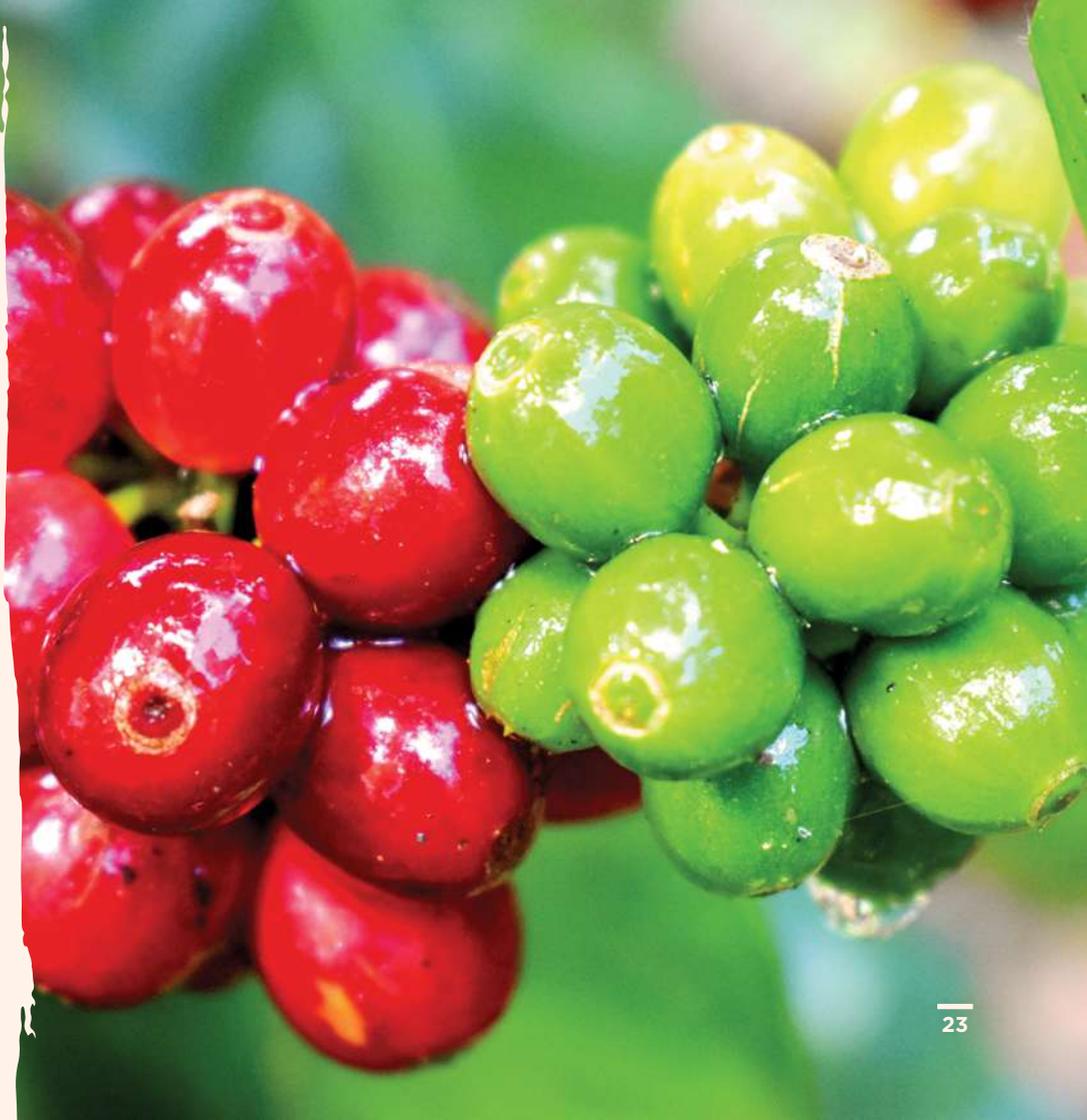
Procesos (trazabilidad)

Gestión y Planificación

- **Obtención de semillas:** calidad genética, productividad y calidad sensorial garantizada por el obtentor y WRC.
- **Producción de plantones:** humedad promedio de la semilla 20% 95% de germinación, arena de cantera como material de germinación, estado de repique en fosforo y chapola, libre de ataques fungosos, 2500 plantas por kg de semilla, sustrato de textura franca, contenedores de polipropileno de 6" x 9".
- **Instalación en campo definitivo:** 4000 plantas x ha en promedio, de 3 a 8 meses del repique, plantas sanas y vigorosas, asociadas a especies de sombra leguminosas y forestales maderables nativas, con una densidad de 200 plantas x ha. Siembra de 200 plantas de plátano como sombra temporal hasta el 3er año, Identificación de lotes de siembra.
- **Manejo agronómico:** control manual y mecánico de hierbas, manejo de sombra, poda continua de plátanos.
- **Conservación de suelos:** manejo de arvenses y coberturas vivas, instalación de barreras, siembra de árboles.
- **Control fitosanitario:** Evaluación de plagas, manejo integrado de plagas
- **Riego:** a goteo.
- **Nutrición:** análisis de suelos, plan de nutrición, Fertirrigacion en época de sequía y abono solido en época de lluvias, insumos permitidos.
- **Cosecha:** Selectiva y en cestos limpios
- **Beneficio húmedo:** lavado cerezas en agua limpia, despulpado el

mismo día de la recolección, fermentación aeróbica en tanques tina, + de 30 horas de fermentación.

- **Secado:** 15 a 28° C, en secaderos solares con malla diamante y bandejas, separado y etiquetado según variedad y día de recolección.
 - **Almacenamiento en la finca:** en parihuelas, separado, ventilado, limpio y a T° ambiente.
 - **Transporte:** Limpio y seguro, envases con etiqueta.
 - **Acopio:** Pesado, muestreo, análisis físico, análisis sensorial, envasado, etiquetado y almacenado.
 - **Manejo de residuos:** ambiente seguro para la descomposición de pulpa, decantación de aguas mieles. Reciclaje de residuos inorgánicos.
 - **Área reforestada:** 0.5 has
-





FOTOPORT- REPORTAJE

NOS- TROS

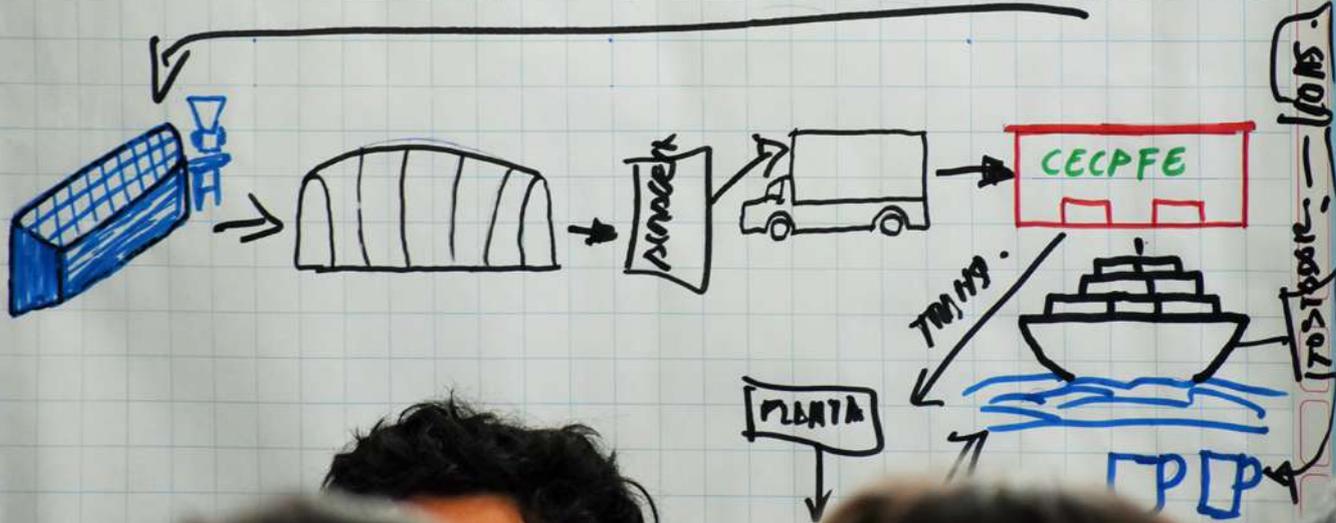
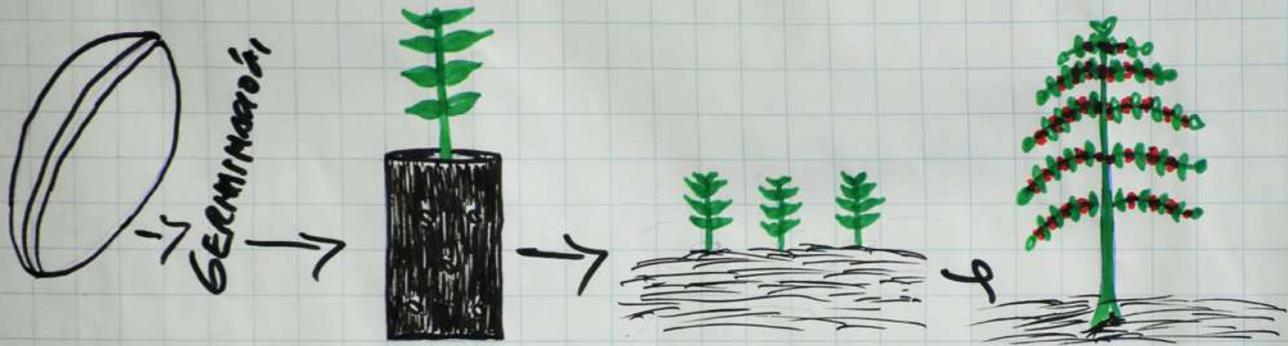








GRUPO 1.













www.cccafe.org



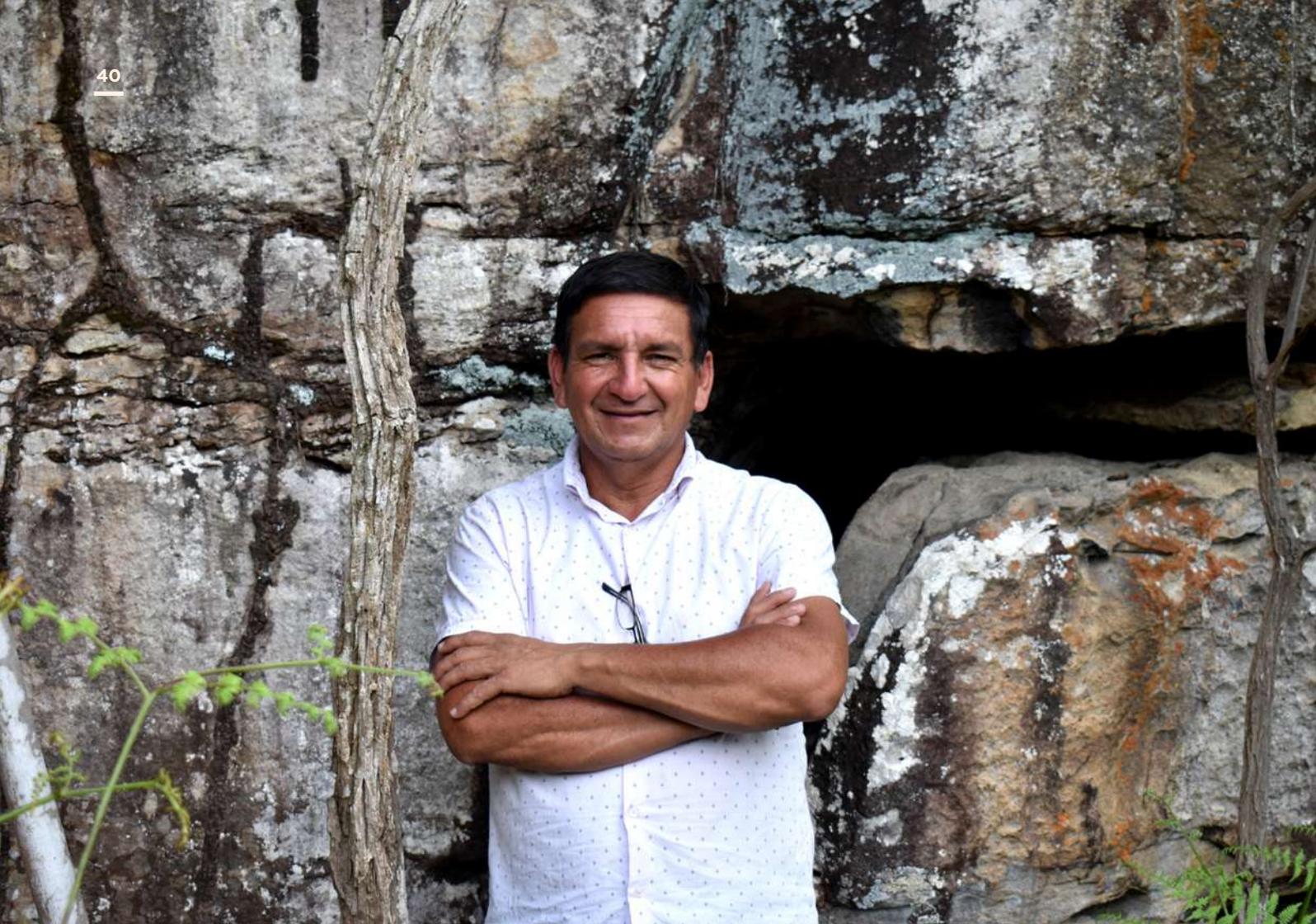
**PRODUCTORES
Y EXPORTADORES
DE CAFÉ**





CECAFE

CECAFE
Producers and Ex
Amazonas - Peru





“Los directores tienen cargos, **los líderes tienen gente**”

CAFÉ DE DAMA- ZONAS









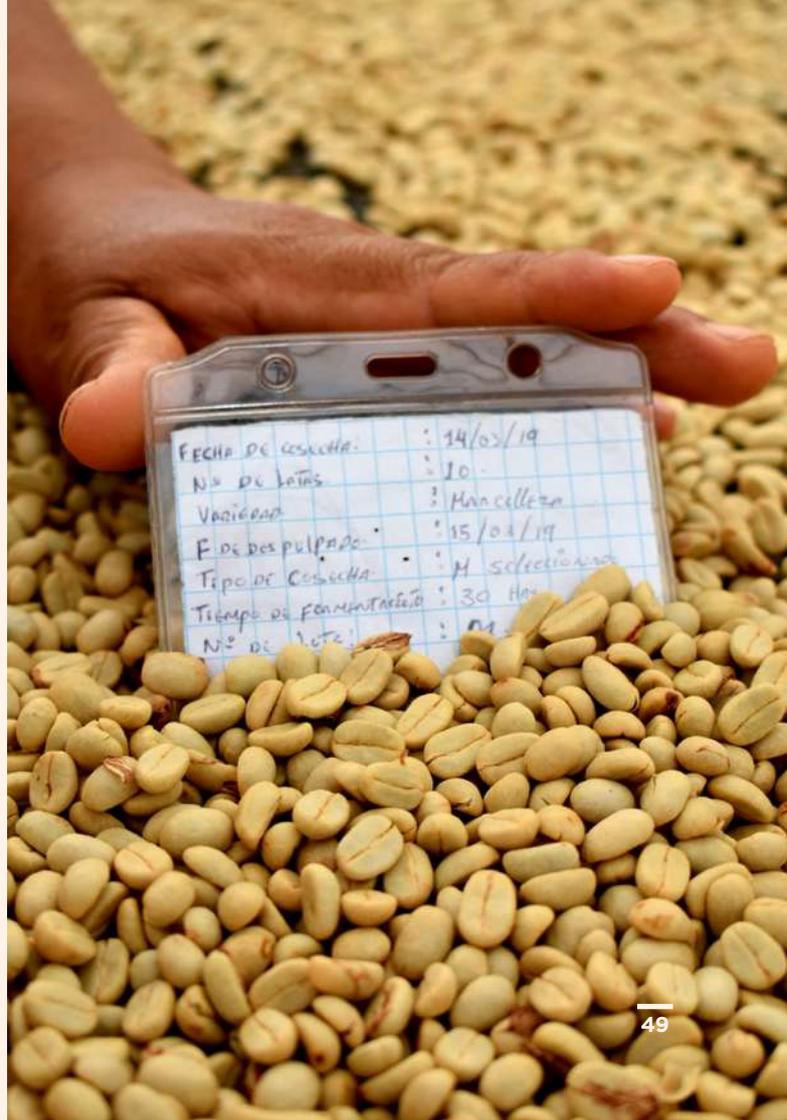
**LOTE
CULTIVO
VARIEDAD
Nº PLANTAS
F. SIEMBRA
ORIGEN**

**1
CAFE
MARSELLESA
4750
20-03-2017
NICARAGUA**





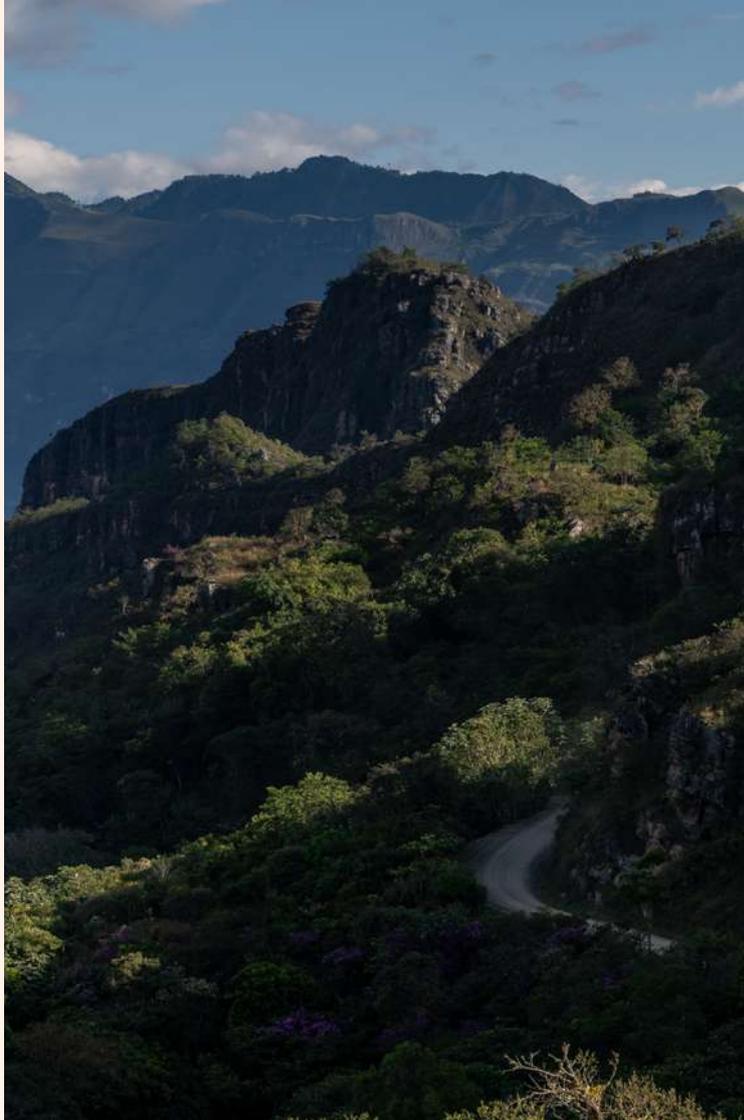




FECHA DE cosecha:	: 14/03/19
Nº de lotes	: 10
Varietal	: Marcellon
F. de despulpa:	: 15/04/19
Tipo de cosecha	: M seleccionada
Tiempo de fermentación	: 30 Hrs
Nº de lote:	: 01



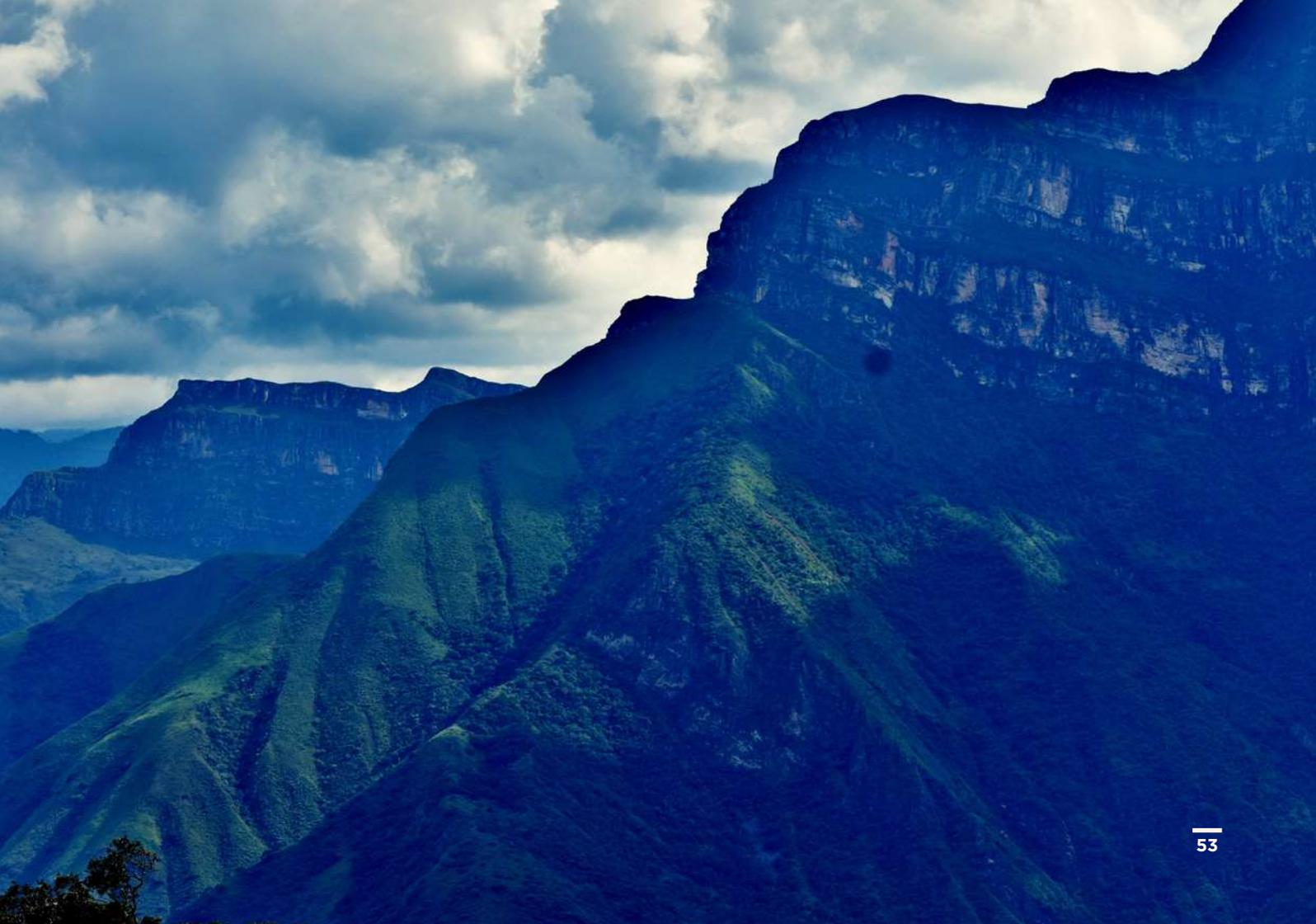
ORIGEN AMIA- ZONAS



PROHIBIDO
ARROJAR BASURA
POR FAVOR:
NO CONTAMINE EL
MEDIO AMBIENTE
¡LONJA GRANDE
TE QUIERE!

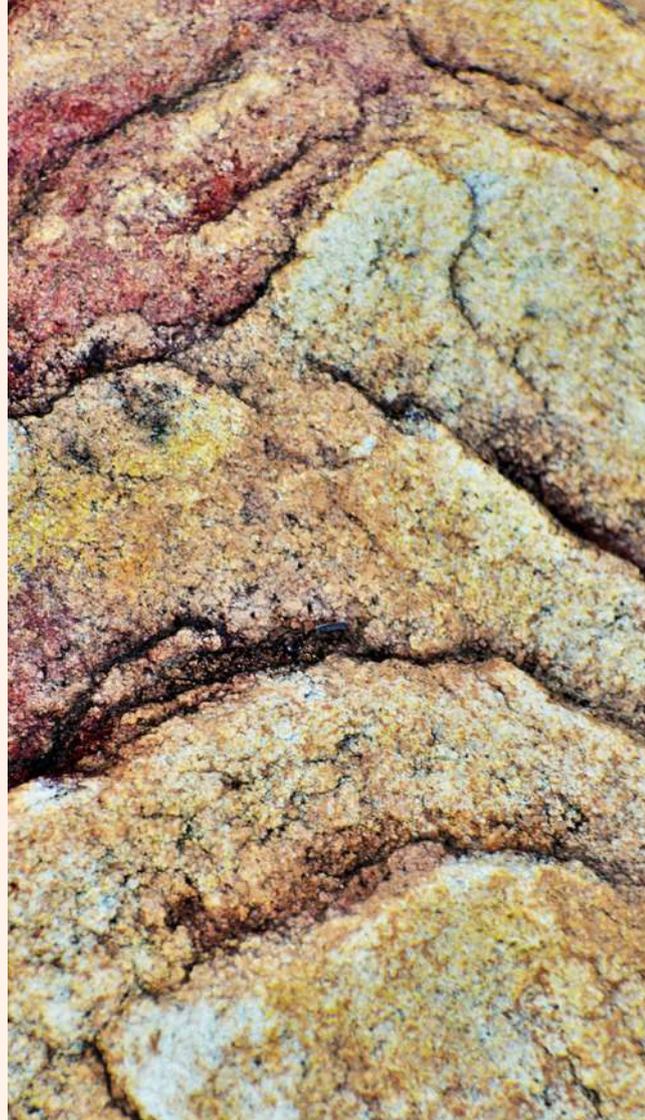
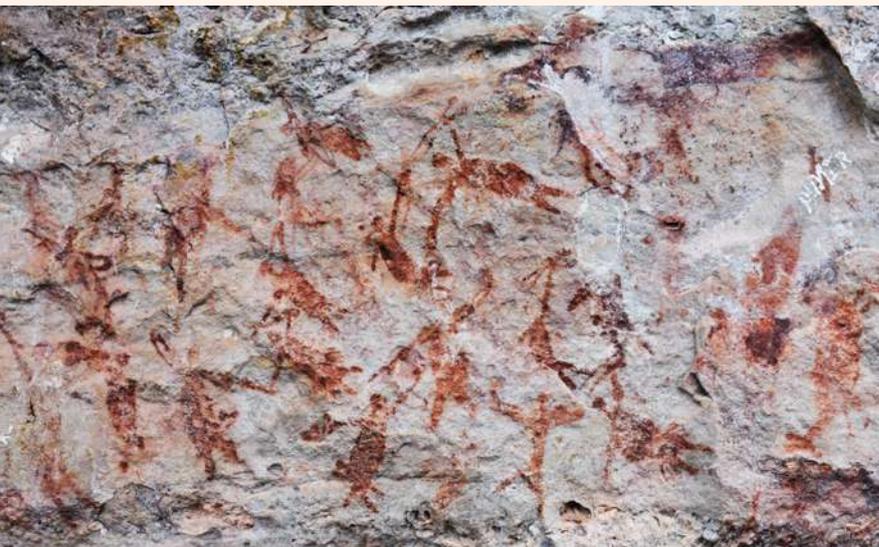
BIENVENIDOS A
LONJA GRANDE
TIERRA DEL BUEN CAFE
LES DESEA UN FELIZ VIAJE Y UN
PRONTO RETORNO.





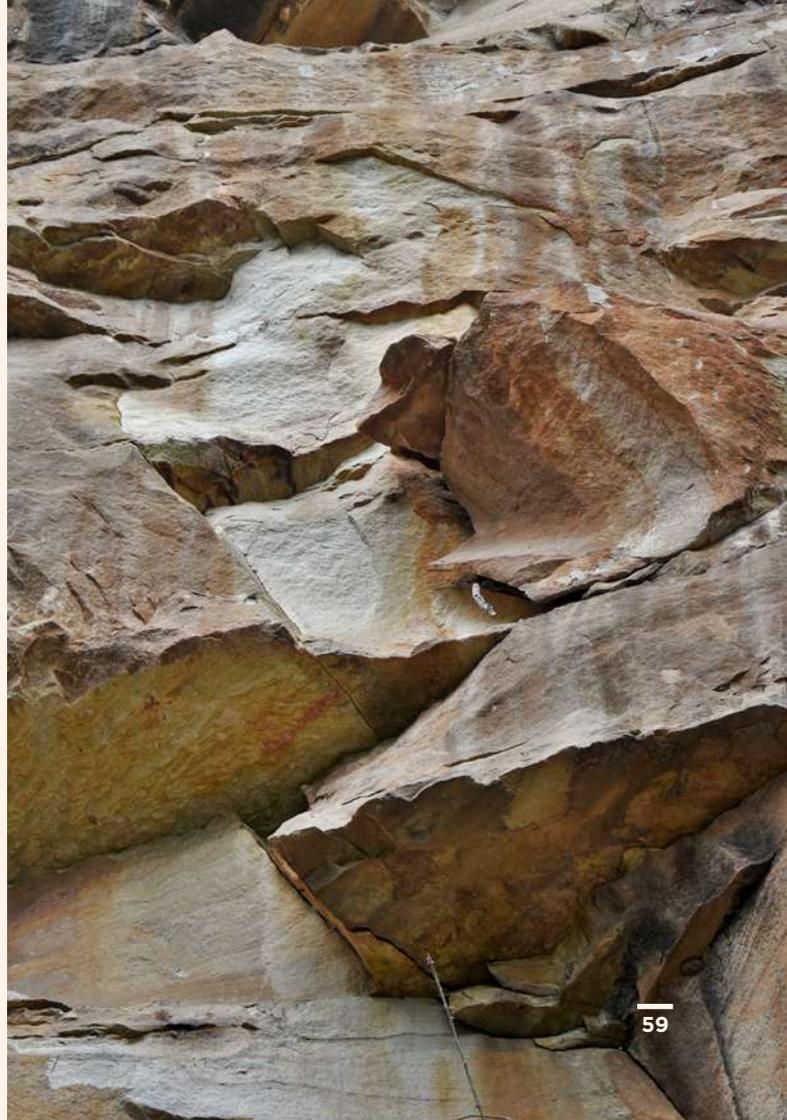












60











www.cecafe.org

+51 (074) 205051 / (+51) 957157470

cecafe@cecafe.org

Jr. Dos de Mayo S/N, Lonya Grande

Cecafe Perú

@cooperativa_cecafe

Diseñado por MARCAFAB-I

fabrikantova@bk.ru

+51 952 256 389

DISENO/ILUSTRACIÓN: Juan Chozo, Magaly Vilela
FOTOGRAFÍA: Nataly Fabrikantova, Alexander Starostin