



CACLA

EL IMPERIO DE 3500 CAFETALEROS DEL CUSCO



SOMOS LA CENTRAL DE 21 COOPERATIVAS



Gracias

A nuestros asociados:

Por el compromiso, la dedicación y el esfuerzo del día a día en producir cafés de la mejor calidad de la región Cusco.

A nuestro equipo:

Que garantiza el cumplimiento siguiendo los estándares que aseguran calidad e inocuidad de nuestros productos y gobernanza de la cooperativa.

A nuestros clientes:

Por creer en este proyecto, por la flexibilidad, paciencia y compromiso a largo plazo con Cocola.

Con ustedes nosotros empezamos nuestro camino al mundo de la exportación del café hace 54 años y continuamos mejorando nuestras propuestas de cafés especiales.





Nuestro recorrido

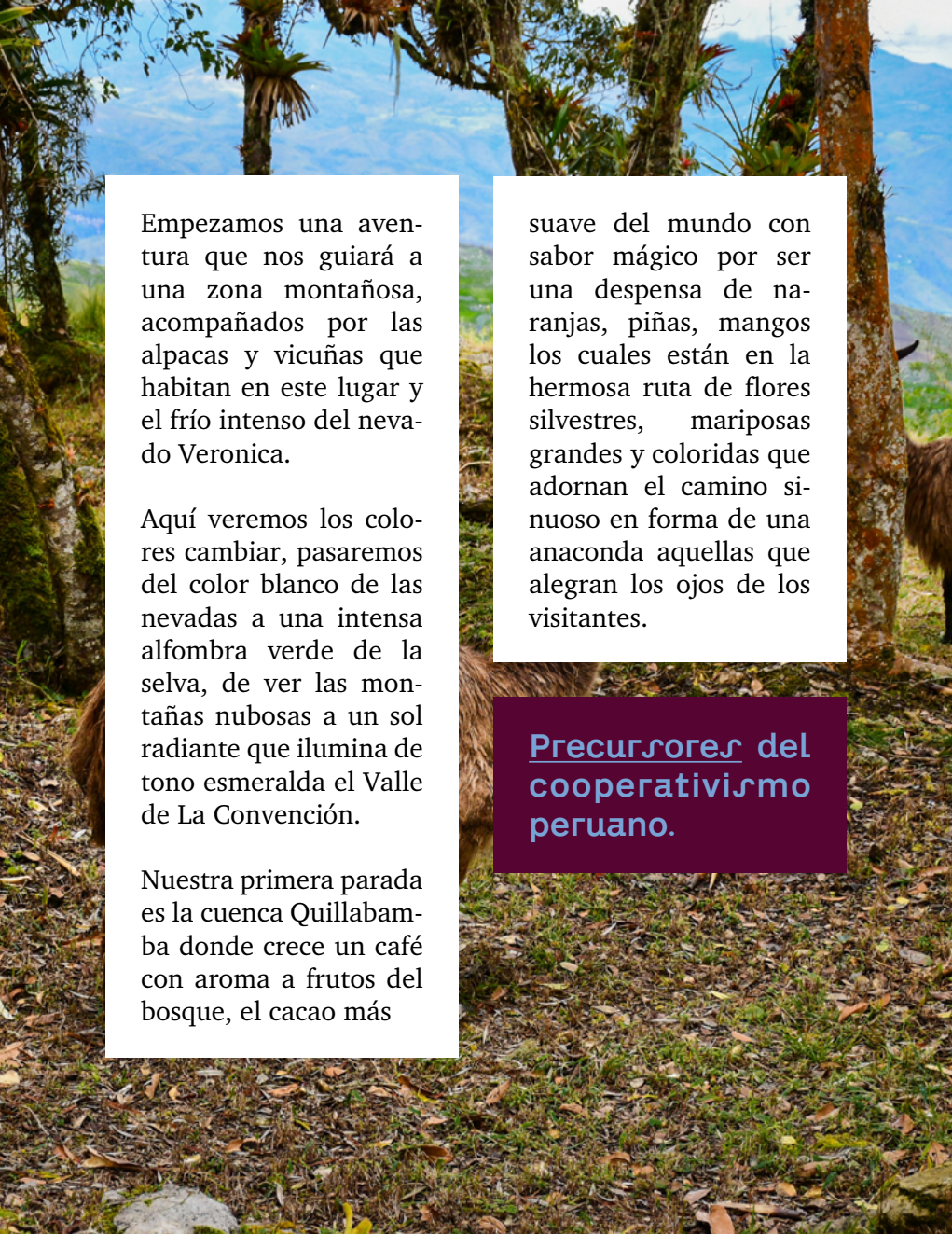
—

La central de cooperativas **Cocla** se encuentra a 5 horas de la ciudad del Cusco, podemos iniciar nuestro viaje disfrutando de la riqueza natural y cultural del Imperio Incaico.

Seguimos por el Valle Sagrado, conocido como la más grande despensa de cultivo de maíz gigante blanco. El Valle Sagrado es el único lugar en el mundo de producción y

conservación de granos andinos. Cuenta con almacenes en las rocas a una altitud de 1800 m s.n.m. y puede llegar hasta picos nevados por encima de los 4 mil metros.





Empezamos una aventura que nos guiará a una zona montañosa, acompañados por las alpacas y vicuñas que habitan en este lugar y el frío intenso del nevado Veronica.

Aquí veremos los colores cambiar, pasaremos del color blanco de las nevadas a una intensa alfombra verde de la selva, de ver las montañas nubosas a un sol radiante que ilumina de tono esmeralda el Valle de La Convención.

Nuestra primera parada es la cuenca Quillabamba donde crece un café con aroma a frutos del bosque, el cacao más

suave del mundo con sabor mágico por ser una despensa de naranjas, piñas, mangos los cuales están en la hermosa ruta de flores silvestres, mariposas grandes y coloridas que adornan el camino sinuoso en forma de una anaconda aquellas que alegran los ojos de los visitantes.

Precursores del cooperativismo peruano.

54

aniversario

En esta región nace el movimiento cooperativo en el Perú, donde hace 54 años se creó la **Central de Cooperativas del Valle de La Convención - Cocla**. Cooperativa de segundo grado la cual agrupa a 3500 familias productoras de café y cacao, que a pesar de las adversidades continúa ofreciendo una propuesta de desarrollo para sus socios y campesinos comercializando sus productos en diferentes partes del mundo.



Nuestro café y cacao están promovidos por la **Ley 29196** de Producción Ecológica y el Reglamento Técnico D.S. 004 - 2006 - AG del Perú. Además de las normativas de producción orgánica a nivel internacional como: Bio Suisse, el acuerdo de equivalencia entre



Estados Unidos y Canadá, el Reglamento USDA, AMS 7 CFR Part 205 National Organic Program — NOP, Final Rule, Reglamento de producción ecológica de IMOcert v03 rev. 12022020 (equivalente al Reglamento CE 834/2007 y 889/2008/IMOcert Latinoamérica Ltda. (IMOcert), Japanese Agricultural Standard of Organic Plants, Norma General del Símbolo de Pequeños Productores - SPP, C.A.F.E. Practices, Fairtrade - Comercio Justo. Las cuales dan garantía y conformidad de todo lo que llega a la mesa del consumidor son 100% orgánicos, naturales y sostenibles.

Nuestra institución

Central de cooperativas Cocla Ltda. 281

Socios: 21 cooperativas base

FloID: 820

Familias: 3500 fam. asociadas

Cocla vio la luz tras la revolución de campesinos un 26 de julio de 1976. Nació para hacer realidad el anhelo de reivindicar los derechos laborales del pequeño agricultor.





Mujeres socias:	700
Jovenes socios:	525
Involucrados en el cultivo (5 por fam.)	20 000 personas en el cultivo de café
Altitud:	1200 a 2200 m s.n.m.

Nuestros cultivos tienen su **origen** en las más fértiles tierras de los distritos: Santa Ana, Santa Teresa, Ocobamba, Huayopata, Echarate y Vilcabamba en Cusco — Perú.

Sombra:

Cultivo bajo árboles de sombra como: bolaina, cedro, paca y frutales

Zona cultivo:

2900 has con certificación orgánica en total

Oferta exportable:

20 000 qq / 46 kg

En sus verdes fincas nuestros socios cultivan los frutos más sanos y exquisitos de cafés especiales de las **variedades:** caturre, catimor, café típica, bourbon, ente otros.



Exportamos un promedio anual de 59 contenedores de mayo a diciembre.

Disponibilidad:

Mayo	— 04 contenedores
Junio	— 08 contenedores
Julio	— 10 contenedores
Agosto	— 10 contenedores
Setiembre	— 11 contenedores
Octubre	— 08 contenedores
Noviembre	— 04 contenedores
Diciembre	— 04 contenedores



Café certificado

FT. 16 conte.

FTO. 32 conte.

ORG. 05 conte.

Esp. taza 83 puntos
02 contenedores

Esp. taza 84 puntos
04 contenedores

Taza 85+ puntos
Microlotes



Perfil café cert.

Fragancia y aroma a nueces y chocolate. Sabor a chocolate dulce, azúcar morena, especiado. Acidez y cuerpo mediano y balanceado.

Descripción del producto



Para que nuestros productos puedan mantener la frescura y calidad óptima de siempre ofrecemos las **presentaciones:** (tipo de envase) saco de yute de 30 kg, saco de yute de 69 kg, bolsa Grain Pro, Big Bag con

capacidad de 1 tonelada, Bulk 21 toneladas; y otras presentaciones que nuestros clientes requieran.

Costura con hilo vegetal de yute. Estampado con tintes y pintura orgánica.



Café especial

Rango taza: mayor a 84 pts.
Var.: 80% typica, 20% otros
Granulometría: malla 16

Producción entre los 1500 y 1900 m s.n.m.

Sabor: afrutado, floral, chocolate y caramelo.



Café Grado 1

Var.: 70% typica, 30% otros
Granulometría: malla 15 por debajo 5%

Producción entre los 1200 y 1900 m s.n.m.

Certificaciones: Orgánico, Practices, Comercio Justo, SPP

Perfil taza: balanceado en acidez, cuerpo y aroma

Sabor: chocolate, nueces y especias



Café Grado 2

Var.: 60% catimor, 40% otros

Granulometría: malla 15 por debajo 5%

Producción entre los 1000 y 1600 m s.n.m.

Defectos: entre 15 a 23



IMOcert



Zona de producción

Nuestras áreas de cultivo están distribuidas estratégicamente en **06 sectores** (distritos) a lo largo de la provincia de **La Convención**.



Sta. Teresa
1500 a 2200 m s.n.m.

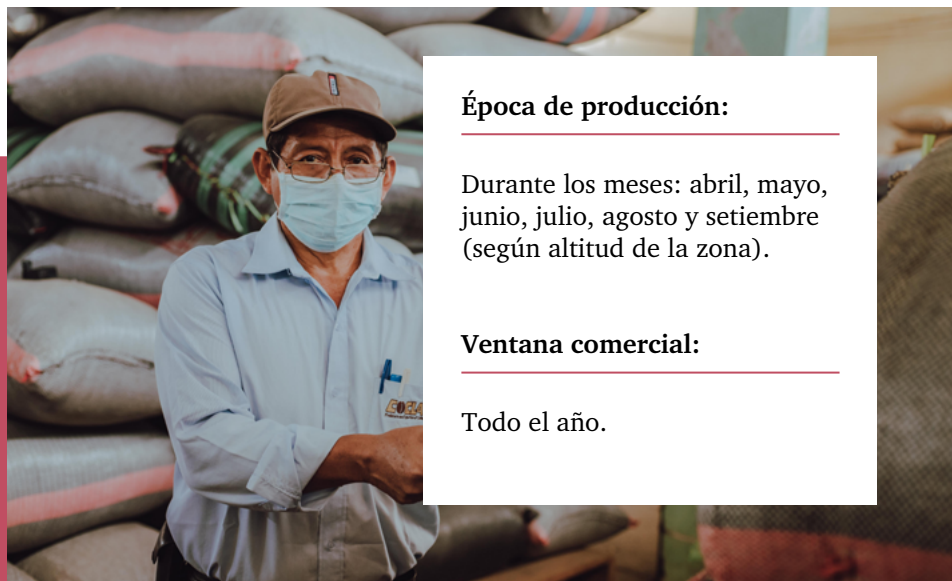
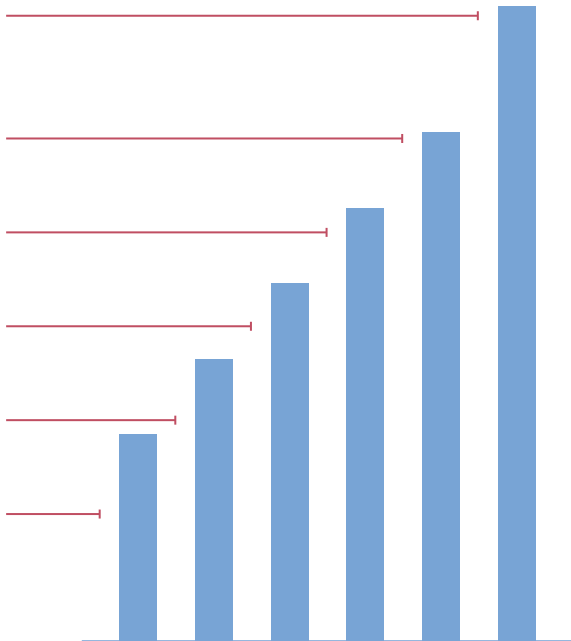
Vilcabamba
1400 a 2200 m s.n.m.

Huayopata
1400 a 1700 m s.n.m.

Ocobamba
1300 a 1800 m s.n.m.

Sta. Ana
1300 a 1700 m s.n.m.

Echarati
1200 a 1800 m s.n.m.



Época de producción:

Durante los meses: abril, mayo, junio, julio, agosto y setiembre (según altitud de la zona).

Ventana comercial:

Todo el año.

Cocla

Somos una cooperativa de **segundo grado**, que está conformada por **21 cooperativas** socias de **primer grado**, la integran más de 3500 familias. Tenemos **54 años** de experiencia, fue creada el 26 de julio de 1967 tras una revolución de campesinos que lucharon por una reivindicación de sus derechos.

Está localizada en la **zona sur del Perú**, región de **Cusco**, muy cerca a la ciudadela de

Machu Picchu. La distribución geográfica de nuestras cooperativas nos permite tener una **variada gama de perfiles de café**, nuestra producción está distribuida en diferentes altitudes desde los **1200 a 2200 m s.n.m.** cultivamos una superficie de **2972 Has** de café con certificación orgánica.

La central de **21 cooperativas cafetaleras.**

Somos **pequeños productores** organizados que labramos nuestras tierras con el apoyo de la familia y vecinos mediante el **Ayni** (tradición ancestral incaica de trabajo recíproco entre vecinos), las fincas son nuestros hogares, por ello cuidamos el medio ambiente y a nuestros clientes al ofrecerles alimentos ecológicos.

En el año de **1996** inicia el procesamiento y comercialización del **Café Orgánico** y de **Comercio Justo**, a la fecha venimos certificando con la entidad **IMOCert** y **FLOCERT** bajo las regulaciones **UE, NOP, JAS Y SPP.**

Cocla, como organización formal de productores cuenta con su propia

directiva, plantel administrativo y personal técnico para garantizar un manejo óptimo de los productos durante todo el proceso de certificación.

**Trabajando
el campo
desde 1967.**





La **cadena** inicia desde las fincas con las labores culturales, cosecha, despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenado, trasladado a los almacenes temporales de las cooperativas, en donde es recepcionado para ser transportado al almacén central de **Cocla**.

Cocla agrupa a **1034 familias** productoras de café con **Certificado Orgánico y Comercio Justo** en un área de 2972 has con un volumen de producción de 30 260.00 QQ de café pergamino seco. Dentro de las variedades predominantes en las zonas de producción tenemos: **café típica 50%, catimor 45% y 5% otros** (caturrea, costa rica, bourbon).



Huayopata, Manco
Inca, Manco II, Chaco
Huayanay, Maranura,
Alto Urubamba, Mateo
Pumacahua, Tiobamba,
San Fernando, Santa
Ana, Tirijuay Pavayoc,
Chaupimayo, Jorge
Chávez J.C. Mariátegui,
Chanchamayo, Tupac
Amaru, Ccochapampa,
Huadquiña, Aguilayoc.

Presentamos a
nuestras coops.
asociadas.











Central de Cooperativas Agrarias
Cafetaleras — COCLA

RUC: 20136201213

Av. Edgar de la Torre 1353

Celular: +51 946 846 436

Facebook: @coclacusco

Instagram: @coclaperu

ventas@cocla.pe

www.centralcocla.com



PULSAR