



PROGRAMA FAMILIA



Café Exclusivo

87 PUNTOS
MICROLOTES



Café Premium

85 PUNTOS
ALTA CALIDAD



Café Clásico



CAFÉ CERTIFICADO
ORGÁNICO / RAINFORREST ALLIANCE
UTZ CERTIFIED / FAIR TRADE

ABASTECIMIENTO CONTÍNUO



Cuenca del
Tabaconas

Cuenca del
Alto Marañón



Cuenca del
Alto Mayo

Cuenca del
Chinchipe



Cuenca del Tabaconas

Su franja de territorio recorre de este a oeste, entre las provincias de Huancabamba y San Ignacio de las Regiones de Piura y Cajamarca respectivamente, en el norte del Perú, es llamativa y atractiva por su abundante avifauna, pavillas, gallitos de las rocas, paujiles, urracas y colibríes embellecen las fincas de café.

Sus excelentes suelos y agradable clima, hace que los agricultores, con el mayor cuidado obtengan un café de sabor único y de excelente calidad.

Esta cuenca alberga al Santuario Nacional Tabaconas, Namballe con una extensión de 32 000 hectáreas que conserva un ecosistema especial, húmedo y cubierto casi permanentemente por neblinas.



Ubicación: Piura y Cajamarca

Área: 19 187 ha. Café

Altitud: 1 200 – 1 800 msnm.

Suelo: Cambisol-Regosol

Árboles de sombra: Huaba, Plátano, Pajurillo, Laurel y Cedro.

Temperatura: 18 °C

Precipitación: 1 178mm.

Humedad: 87%

Cosecha: Abril-Octubre

Producción:

326 179 sacos (cada saco de 69 kg)

Familias cafetaleras: 7675

Varietades de café: Típica, Caturra, Paches y Catimor



NOTAS



*Naranja, chocolate,
algarrobina, balanceado*

*Suave, frutal de
manzana y naranja*

CUERPO

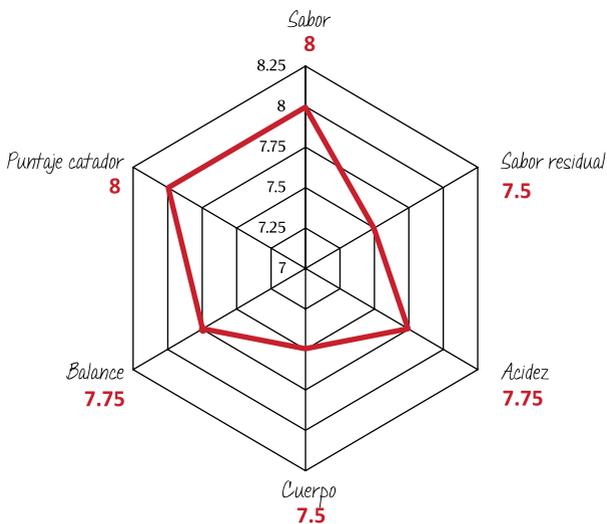
Suave

FRAGANCIA

Dulcemente citrica

ACIDEZ

Media-Alta



Cuenca del Chinchipe

En esta cuenca se ubica una de las principales zonas cafetaleras de la región Cajamarca y del Perú, con plantaciones que abarcan una superficie de más de 30 000 hectáreas de café, conducidos por más de 15 000 agricultores.

En ella se encuentran los reconocidos distritos cafetaleros de Chirinos, San Ignacio y San José de Lourdes; en la fronteriza provincia de San Ignacio.

Las fincas ofrecen las mejores condiciones para obtener un café de alta calidad por las bondades del suelo y clima al estar ubicadas entre los 1 200 y 1 800 msnm, que le dan características especiales en su complejidad, acidez, dulzura y sabores claros en la taza.



Ubicación: Cajamarca

Área: 28 483 ha. Café

Altitud: 1 200–1800 msnm.

Suelo: Cambisol-Regosol

Árboles de sombra: Naranja, Plátano, Huaba, Pajurillo, Laurel, Eucalipto, Romerillo, Shaina

Temperatura: 21 °C

Precipitación: 1 222 mm

Humedad: 75%

Cosecha: Abril-Agosto

Producción:

484 211 sacos (un saco 69 kg)

Familias cafetaleras: 11 500

Variedades de café: Típica, Caturra, Paches y Catimor



NOTAS



Chocolate



Frutos rojos

CUERPO

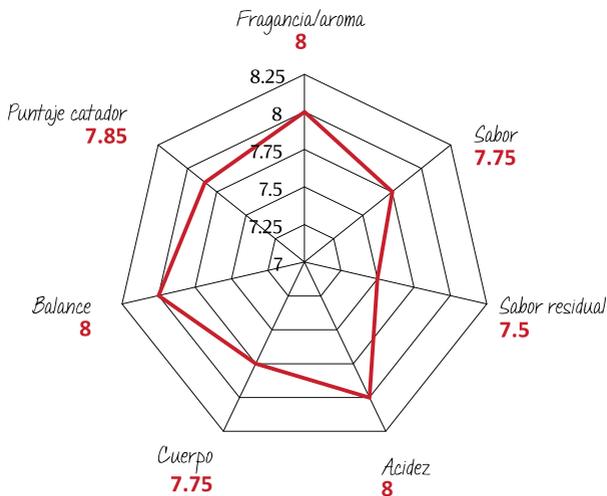
Medio

FRAGANCIA

Citrica y floral

ACIDEZ

Vinosa



Cuenca del Alto Marañón

Comprendido por los territorios de las provincias de Utcubamba y Luya, en la región de Amazonas, en las montañas que se elevan al pie de los nevados del Cóndor Puna, perteneciente a la Cordillera Central de los Andes, nacen numerosos riachuelos, que irrigan hermosos valles interandinos localizados entre los 1 400 y 2 000 msnm, donde florecen los cafetales que dan origen al café Sachapuyos, cuyos suelos y microclimas le proporcionan características especiales reconocidas mundialmente desde hace muchas décadas por su excelente calidad, cuya tradición cafetera se remontan a mediados del siglo XVIII.



Ubicación: Amazonas

Área: 14 047 ha. Café

Altitud: 1 400 2 000 msnm.

Suelo: Cambisol-Regosol

Árboles de sombra: Huaba, Plátano, Pajurillo, Laurel, Cedro

Temperatura: 22 °C

Precipitación: 1 178 mm.

Humedad: 87%

Cosecha: Abril-Octubre

Producción:

320 068 sacos (cada saco de 69 kg)

Familias cafetaleras: 14 047

Varietades de café: Típica, Caturra, Paches, Catimor y Catuai

Sachapuyos Coffee





NOTAS



Durazno, miel y chocolate,
equilibrado

SABOR

Delicado

CUERPO

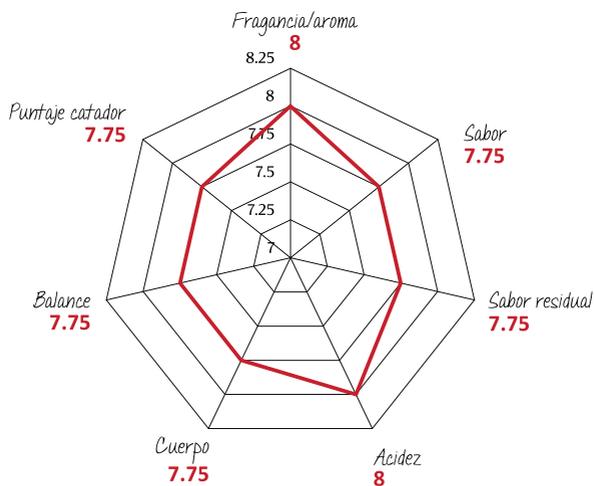
Cremoso

FRAGANCIA

Delicada

ACIDEZ

Media



Cuenca del Alto Mayo

Se ubica en la selva alta del Perú en las provincias de Rioja, Moyobamba, importantes en producción de café.

Esta cuenca alberga una diversidad de ecosistemas que lo hacen particularmente especial para el desarrollo de importantes especies en fauna y flora a nivel mundial.

Un recorrido por la cuenca nos permite visitar impresionantes cataratas, bosques nativos con exuberante flora y fauna, cuevas maravillosas formadas por la erosión del agua, nacientes de ríos, entre otros atractivos turísticos. Mucha de la espectacularidad de esta zona tiene su origen en las montañas azules que se ven a lo lejos: el Bosque de Protección Alto Mayo.



Ubicación: Rioja, Moyobamba

Área: 42 897 ha. Café

Altitud: 1 300-1 800 msnm.

Suelo: Cambisol-Regosol

Árboles de sombra: Huaba, Plátano, Tornillo, Cedro blanco, Pino Chuncho

Temperatura: 23 °C

Precipitación: 1 400 mm

Humedad: 82%

Cosecha: Marzo-Julio

Producción:

729 249 (cada saco de 69 kg)

Familias cafetaleras: 14 300

Variedades de café: Caturra, Paches y Catimor



NOTAS



Chocolate, guindones, canela,
balanceado

Guindones con
toques de canela

CUERPO

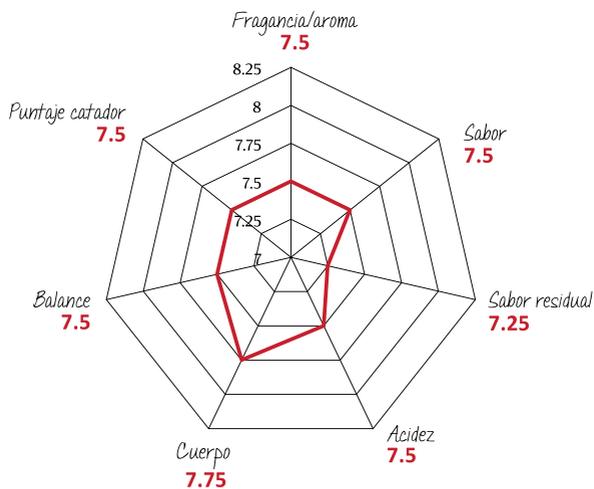
Pesado

FRAGANCIA

Chocolate oscuro intenso

ACIDEZ

Media



En **10 020 hectáreas** del café

tenemos **11 acopios** de Programa Familia

y **15 cooperativas**

donde en **4 257 fincas** mejoradas cafetaleras

con **15 años** de experiencia

producimos **4 500 000 qq** de café

con **rendimiento sobre 75%**

y alcanzamos calidad de taza hasta **87 puntos**



4 257
agricultores



4 250
Familias
reunidas

Nuestros productos

ORGÁNICO

**RAINFOREST
ALLIANCE**

**UTZ
CERTIFIED**

FAIR TRADE

**C.A.F.E.
PRÁCTICES**

MICROLOTES

**ALTA
CALIDAD**

Cooperativas

SAN MARTÍN

MONTAÑA AZUL

CAFETALERA APROVAT

APROMAYO

ANDES DE CUTERVO

APROCAM

MONTE AZUL

AFLUENTES DEL CHINCHIPE

LAGUNA DE CONDORES

FLOR DEL BOSQUE

VALLE TABACONAS

ECOFORREST

VALLE ALTO

CUMBRES DEL NORTE

APROCAFE JAMALCA

¿Quiénes somos?

Somos **Programa Familia del Perú**, el programa de extensión agrícola y desarrollo social, que promueve el **bienestar y autodesarrollo** del pequeño productor cafetalero, a través de la facilitación de **conocimientos adecuados** para utilizar racionalmente sus recursos naturales.

Hemos incorporado a nuestra propuesta a cooperativas y asociaciones de la región **Norte del Perú** gozando con el respaldo del sector cafetalero; y además la confianza de nuestros clientes, proveedores, entidades financieras y sociedad.

¿Y qué hacemos?

Desde el 2003, venimos desarrollando **capacidades productivas** y de gestión que permitan a los productores agrarios **unirse** en mejores condiciones a la dinámica del mercado global a través de tres ejes estratégicos: Organización funcional, Asistencia técnica adecuada y Microcrédito suficiente para el autodesarrollo

¿Y por qué nuestra labor es importante?

Porque nosotros unificamos a las familias peruanas afectiva y económicamente, inspirando su dedicación a una caficultura agradable. De este modo evitamos la migración a las zonas donde se promueven los cultivos ilícitos de la droga.

Desarrollamos la parte social y cultural de las comunidades nativas propiciando la educación, salud y seguridad; protegiendo su autenticidad.

Impulsamos la conservación y protección de la biodiversidad, el agua y todas las fuentes de nuestra naturaleza, capacitando y enseñando a los agricultores a desarrollar sus actividades en armonía. Trabajando en la mitigación del cambio climático para contribuir a la disminución del efecto invernadero.



CONTACTOS

📍 Perú – Jaén, Av. Mesones Muro N° 1830
☎ (51-1) 512-3370 / Anexo: 122
Mobile (51) 999-950489
+51 01 512 3370 / Anexo: 592
✉ pf-peru@programafamilia.com.pe

📘 facebook.com/ProgramaFamiliaPeru
➕ plus.google.com/+ProgramaFamilia
▶ youtube.com/c/ProgramaFamilia
☎ +51 976 993 813
📺 zapatareiles



Ilustrado por
Magaly Vilela Romero
Pastel Couture