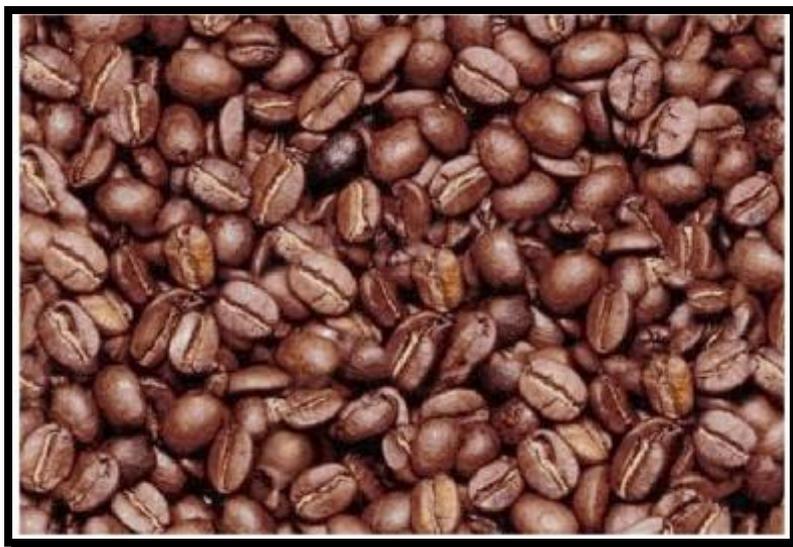




ÁREA DE DESARROLLO

CULTIVO DEL CAFÉ



Diciembre 2007

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	- 3 -
II. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	- 3 -
VARIEDADES	- 4 -
VARIEDAD ARÁBIGA	- 4 -
VARIEDAD ROBUSTA	- 4 -
VARIEDADES NACIONALES	- 4 -
PARTIDA ARANCELARIA	- 4 -
III. MERCADO NACIONAL	- 5 -
ZONAS PRODUCTORAS	- 5 -
RENDIMIENTOS DEPARTAMENTALES	- 6 -
ESTACIONALIDAD DE COSECHAS Y PRECIOS CHACRA	- 7 -
IV. MERCADO INTERNACIONAL	- 10 -
EXPORTACIONES ANUALES	- 10 -
ESTACIONALIDAD DE LAS EXPORTACIONES	- 10 -
DESTINO DE LAS EXPORTACIONES	- 11 -
RENDIMIENTO DE PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES	- 12 -
PRECIOS CHACRA Y PRECIOS INTERNACIONALES	- 13 -
PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS	- 14 -
V. CAFÉ SOSTENIBLE	- 15 -
CAFÉ BAJO SOMBRA	- 15 -
CAFÉ ORGÁNICO	- 15 -
CAFÉ DE COMERCIO JUSTO	- 15 -
VI. EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LA PRODUCCIÓN	- 17 -

CAFÉ

PERFIL DE MERCADO

I. INTRODUCCIÓN

El Perú participa en el mercado mundial del café con el 3% de la producción, siendo su cultivo de suma importancia en la economía nacional. Es el principal producto de agro exportación, generador de divisas y fuente de empleo, aproximadamente 24 millones de jornales anuales se emplean en la producción y beneficio del café.

La caficultura es la principal actividad agrícola lícita en los valles de la selva del país (los mayores rendimientos se obtienen en departamentos como Amazonas, San Martín y Cajamarca), donde el café se posesiona como el cultivo alternativo más importante frente a la coca, constituyéndose en su mayoría como el principal sustento económico de las familias, debido a que el proceso de elaboración del café se desarrolla en condiciones agro ecológicas ideales. Las plantaciones se encuentran localizadas en las montañas tropicales de los Andes cultivándose entre los 600 y 2,700 msnm.

La producción nacional de café disminuyó durante el año 2007 en 15.93% debido principalmente a un clima desfavorable y al escaso financiamiento recibido. Los principales departamentos productores fueron Junín, Cajamarca y San Martín, quienes aditivamente se posesionaron con el 64% de la producción nacional.

II. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Café es un cultivo permanente, producido por el árbol del cafeto. Estos arbustos requieren una temperatura elevada (20° a 25° C) y una humedad atmosférica importante. Es una planta de semi-sombra, que hay que proteger de los vientos y de las temperaturas bajas.

La primera cosecha de un árbol de café se produce alrededor de los 2 años, tomando aún hasta 2 ó 3 años más que el árbol alcance su producción normal. Los árboles pueden producir frutos de calidad hasta 20 años, posteriormente la calidad del fruto declinará.

La cosecha de café es altamente intensiva en mano de obra, porque crece en zonas montañosas y porque en las mismas ramas de un árbol maduro hay capullos, frutos verdes, amarillos y maduros floreciendo todos al mismo tiempo. Cuando se cosecha toda la cereza, madura, verde y seca, la calidad del grano obtenido es de inferior calidad, aunque el costo de recolección es menor.

VARIEDADES

VARIEDAD ARÁBIGA

La variedad arábica (*Coffea arabica*) tiene un contenido en cafeína menor que en la variedad robusta. Se cultiva principalmente en Colombia, Centroamérica y Brasil. Es la especie cultivada más abundante.

VARIEDAD ROBUSTA

La variedad robusta (*Coffea Canephora*) tiene mayor contenido en cafeína. Es más resistente a las plagas y necesita menos cuidados, por lo tanto es más económica. Se cultiva principalmente en África e Indonesia. Es la segunda especie cultivada más abundante.

Otras especies

Existen otras especies menos importantes y difundidas, como son: *Coffea liberica*, *Coffea Dewevrei*, *Coffea Stenophylla*, *Coffea Congensis*, *Coffea Abeokutae*, *Coffea Klainii*, *Coffea Zanguebariae* y *Coffea Racemosa*.

VARIEDADES NACIONALES

El café se desarrolla con relativa facilidad desde los 600 hasta los 1,800 metros sobre el nivel del mar en casi todas las regiones geográficas del Perú. Sin embargo, el 75% de los cafetales está sobre los 1,000 msnm.

Los cafés del Perú son de la especie arábica, que se comercializa bajo la categoría "Otros Suaves". Las variedades que se cultivan son principalmente Típica, Caturra, Catimores y Borbón.

En concordancia con las tendencias actuales, algunos grupos de agricultores peruanos se han especializado y trabajan en café orgánico y otros cafés especiales, reconocidos por su perfil y características peculiares como su calidad de taza, acidez y sabor balanceado que se ajusta muy bien a los microclimas, la temperatura y la estricta altura (1,400 – 1,800 msnm).

PARTIDA ARANCELARIA

PARTIDA	DESCRIPCIÓN
0901120000	CAFÉ DESCAFEINADO, SIN TOSTAR
0901110000	CAFÉ SIN DESCAFEINAR, SIN TOSTAR
0901220000	CAFÉ TOSTADO DESCAFEINADO
0901211000	CAFÉ TOSTADO, SIN DESCAFEINAR, EN GRANO
0901212000	CAFÉ TOSTADO, SIN DESCAFEINAR, MOLIDO
0901900000	LOS DEMÁS CAFÉS; CÁSCARA Y CASCARILLA DE CAFÉ; SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ QUE CONTENGAN CAFÉ

Fuente: Prompex
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

III. MERCADO NACIONAL

ZONAS PRODUCTORAS

PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTOS POR DEPARTAMENTOS

DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN 2006 TM	PRODUCCIÓN 2007 TM	RENDIMIENTOS 2006 KG / HA
Nacional	273,230	230,502	538
Junín	73,043	55,582	380
Cajamarca	55,975	54,011	539
San Martín	39,414	39,220	607
Cusco	44,848	25,901	503
Amazonas	35,031	33,998	602
Puno	7,431	5,749	493
Otros	17,488	16,041	

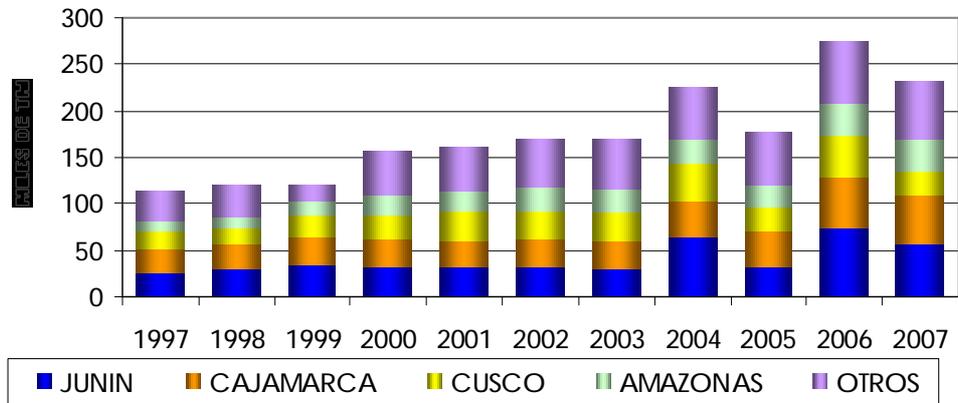
Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

La producción nacional de 2007 fue de 230,502 TM. Los mayores productores a nivel nacional son los departamentos de Junín, Cajamarca, San Martín y Cusco quienes poseen el 24, 23, 17 y 11% de la producción, sin embargo las cifras demuestran una caída en la producción a nivel nacional de aproximadamente el 16% y en estos departamentos de 23, 3, 0.4 y 42% con respecto al año anterior. Esta contracción en la producción se debe a las oscilaciones climáticas y al "estrés" de las plantaciones que dieron una alta cosecha, pero que debido a alto costo de los insumos no recibieron una adecuada fertilización.

En el año 2000 la producción fue de 157,100 TM, lo que significa un aumento de 47% entre este año y el 2007. Junín tenía una producción de 33,000 TM, acumulando una variación de 68% para el periodo en cuestión. Otros departamentos que también aumentaron su producción fueron Cajamarca en 86% y Amazonas en 62%.

Para el año 2007 la escasez de recursos financieros para la rehabilitación o renovación del 70 por ciento del parque cafetero impidió que se aprovechara la oportunidad de buenos precios, originando una caída en la producción cafetalera.

**PRODUCCIÓN DE CAFE 1997 - 2007
PRINCIPALES DEPARTAMENTOS PRODUCTORES**

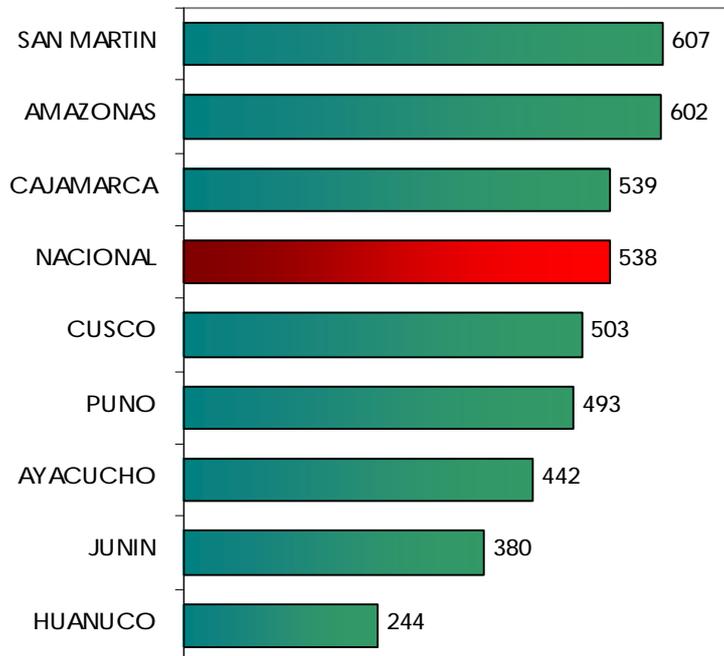


Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

La tasa de crecimiento anual para el periodo 2000 a 2007 fue de 4.9%.

RENDIMIENTOS DEPARTAMENTALES

**RENDIMIENTO PRINCIPALES
DEPARTAMENTOS 2006
KG / HA**



Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

Junín, el principal productor nacional, alcanzó rendimientos de 380 Kg. por hectárea. Por otro lado Cajamarca, el segundo productor nacional tiene rendimientos de 539 Kg. por hectárea.

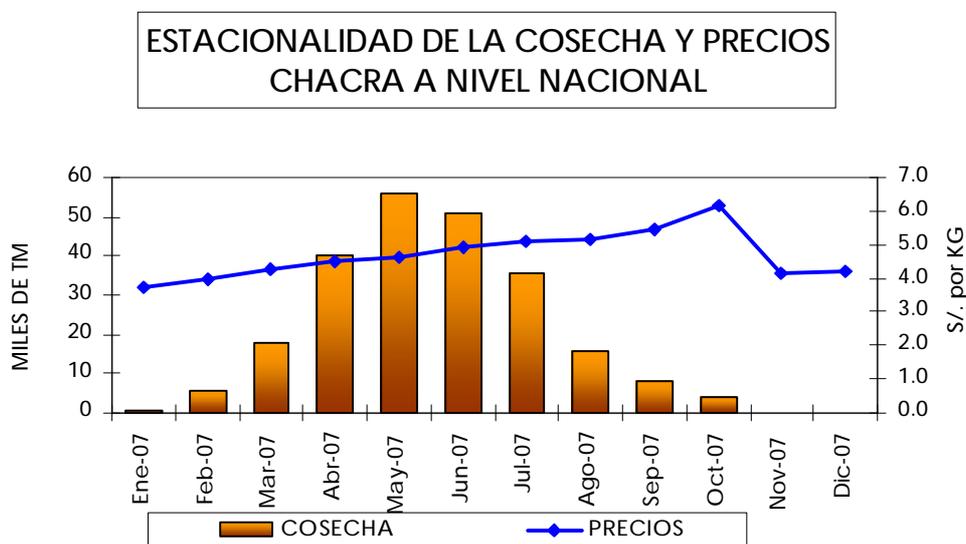
ESTACIONALIDAD DE COSECHAS Y PRECIOS CHACRA

ESTACIONALIDAD DE LA COSECHA Producción en TM Año 2007												
DEPARTAMENTO	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.06	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
AMAZONAS		121	363	3,535	8,481	9,059	9,341	3,090	2,140	115	60	50
AYACUCHO		25	217	583	1,588	1,648	334	30				
CAJAMARCA			693	4,030	7,241	16,387	14,080	5,721	5,474	3,661		
CUSCO		693	4,379	5,748	6,932	5,810	1,294	786				
HUANUCO		57	158	279	485	494	283	75	44	39	6	
JUNIN	217	2,048	4,842	12,963	13,812	12,837	5,505	3,360	111			42
LA LIBERTAD	5	10	28	46	61	50	32	21	7	2		
LAMBAYEQUE		5	5	10	140	75	66	116	12	15	13	
MADRE DE DIOS	5	5	5	6	4	5	4	1	1			
PASCO			63	567	1,387	1,500	994	437	129			
PIURA				22	85	463	515	491	98			
PUNO			270	1,682	1,994	1,297	425	289				
SAN MARTIN	188	2,411	6,386	10,793	13,510	1,223	2,322	1,200				
UCAYALI	28	96	161	68	178	143	280	82	209	87	20	

Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

A continuación se presentan los calendarios de cosechas y sus respectivos precios chacra a nivel nacional y de los principales departamentos productores.

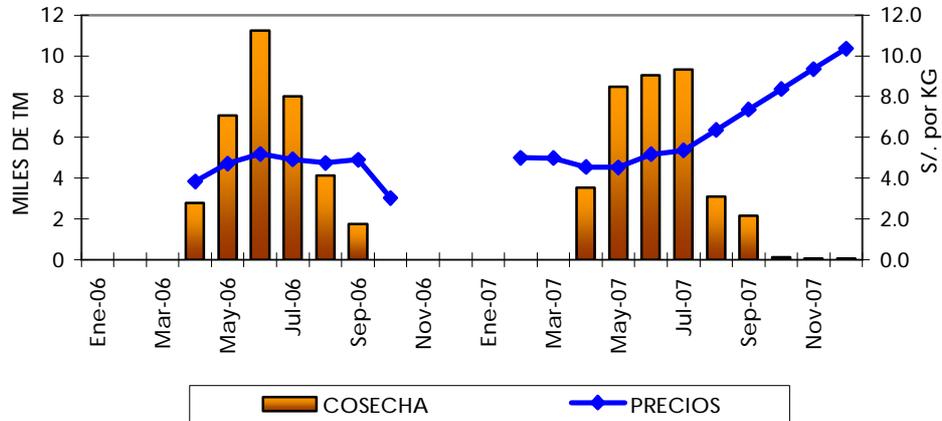
A NIVEL NACIONAL



Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

AMAZONAS

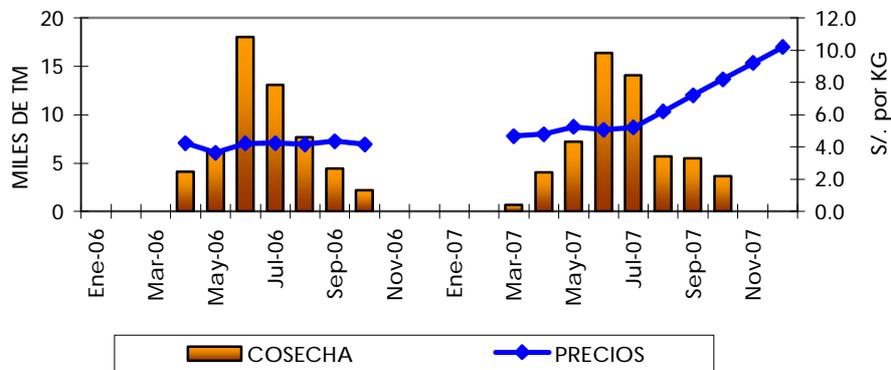
DEPARTAMENTO DE AMAZONAS
ESTACIONALIDAD DE LA COSECHA Y PRECIOS CHACRA



Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo – Agrobanco

CAJAMARCA

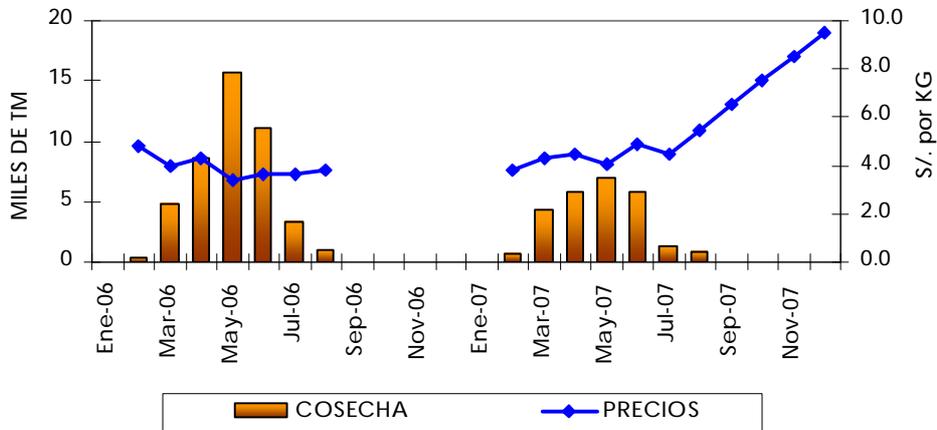
DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA
ESTACIONALIDAD DE LA COSECHA Y PRECIOS CHACRA



Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo – Agrobanco

CUSCO

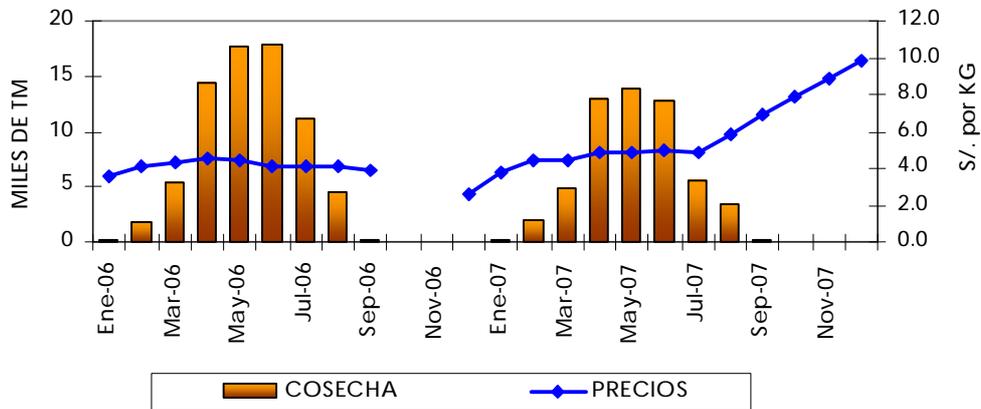
DEPARTAMENTO DE CUSCO
ESTACIONALIDAD DE LA COSECHA Y PRECIOS CHACRA



Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

JUNÍN

DEPARTAMENTO DE JUNÍN
ESTACIONALIDAD DE LA COSECHA Y PRECIOS CHACRA



Fuente: Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

IV. MERCADO INTERNACIONAL

EXPORTACIONES ANUALES

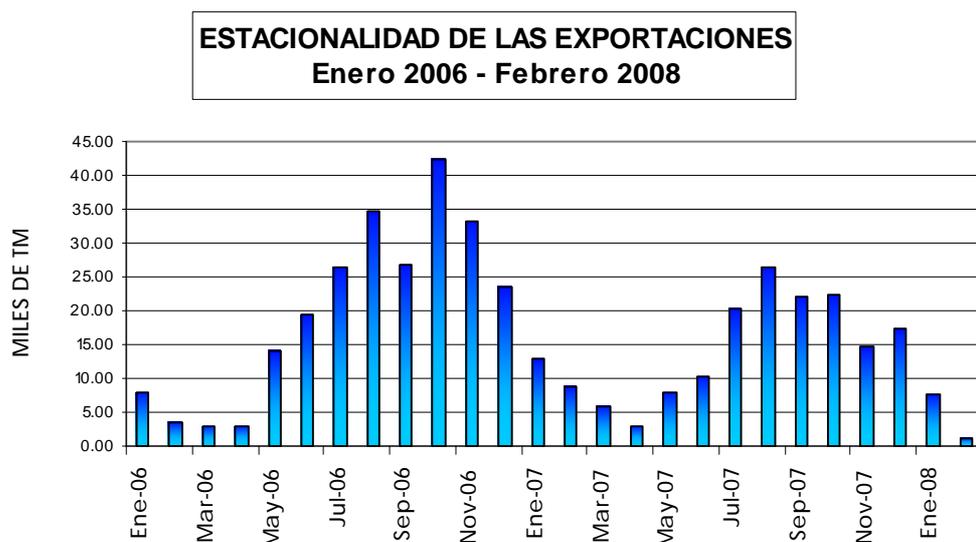


Fuente: SUNAT - ADUANAS
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco
Nota: Partida arancelaria 0901110000: Café sin descafeinar, sin tostar

Las exportaciones nacionales del 2007 fueron de 172,280 TM. En el año 2007 las exportaciones disminuyeron en 28% con respecto a lo alcanzado en el 2006. En el periodo de 1998, las exportaciones fueron de 114,388 TM, lo que representa un incremento anual acumulado de 104% hasta el 2007.

En el año 2007 las exportaciones disminuyeron debido a la baja cosecha en las regiones cafetaleras, especialmente en la Selva Central, Cuzco, Puno y Amazonas.

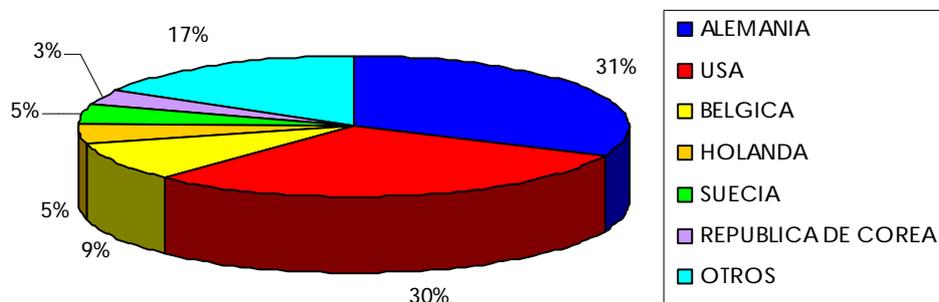
ESTACIONALIDAD DE LAS EXPORTACIONES



Fuente: SUNAT - ADUANAS
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

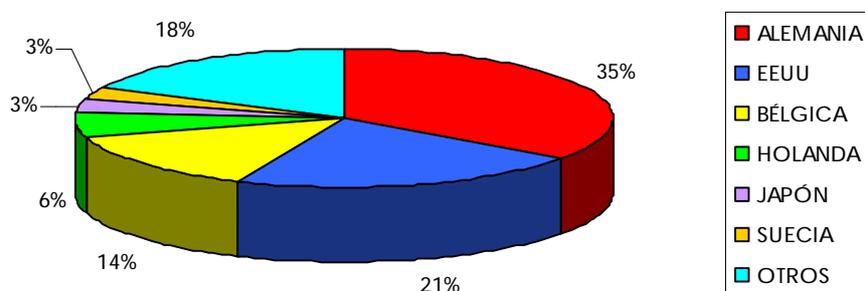
DESTINO DE EXPORTACIONES DE CAFÉ
2007



Fuente: SUNAT - ADUANAS
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

Alemania, Estados Unidos, y Bélgica suman el 71% de las exportaciones locales de café. Europa en su totalidad representa el 58% de las exportaciones para el año 2007.

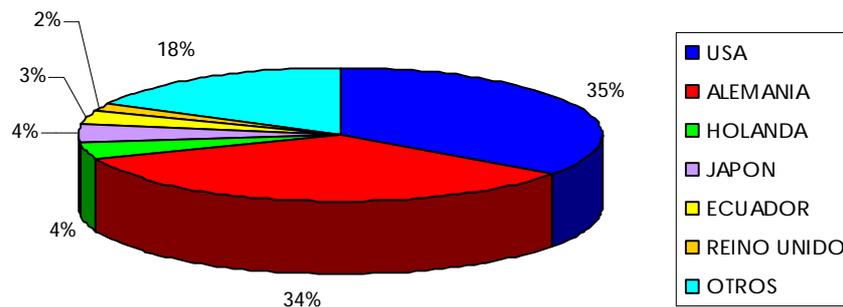
DESTINO DE EXPORTACIONES DE CAFÉ
2006



Fuente: SUNAT - ADUANAS
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

En el 2006, las exportaciones a Alemania, Estados Unidos y Bélgica sumaron el 70% de las exportaciones nacionales de café. Las exportaciones a Europa representaron el 67% del total.

DESTINO DE EXPORTACIONES DE CAFÉ 2000

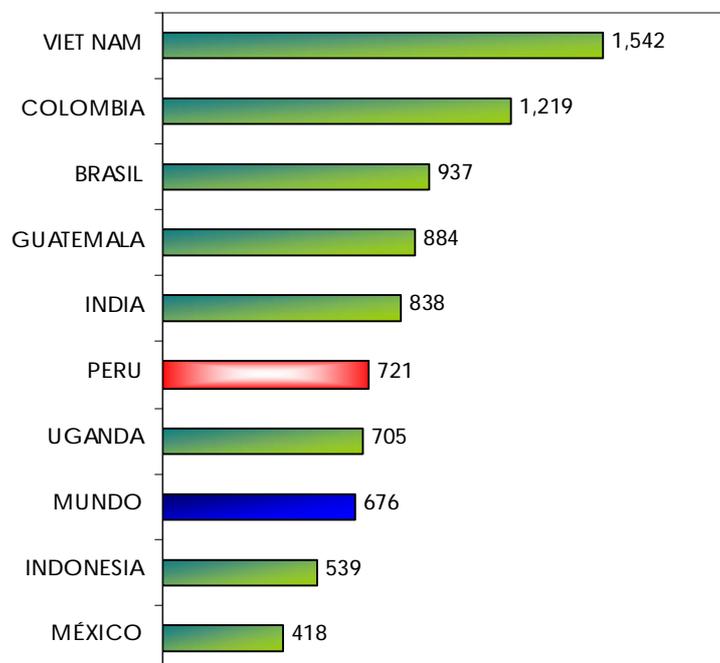


Fuente: SUNAT - ADUANAS
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

En el año 2000, las exportaciones a Estados Unidos y Alemania sumaban el 69% de las exportaciones totales. Las exportaciones a Europa representaban el 51% de las exportaciones. Entre el año 2000 y el 2007, las exportaciones en valores a Estados Unidos aumentaron solamente un 4%, mientras que las de Alemania aumentaron en 12%, las de Bélgica en 460% y las de Holanda en 26%.

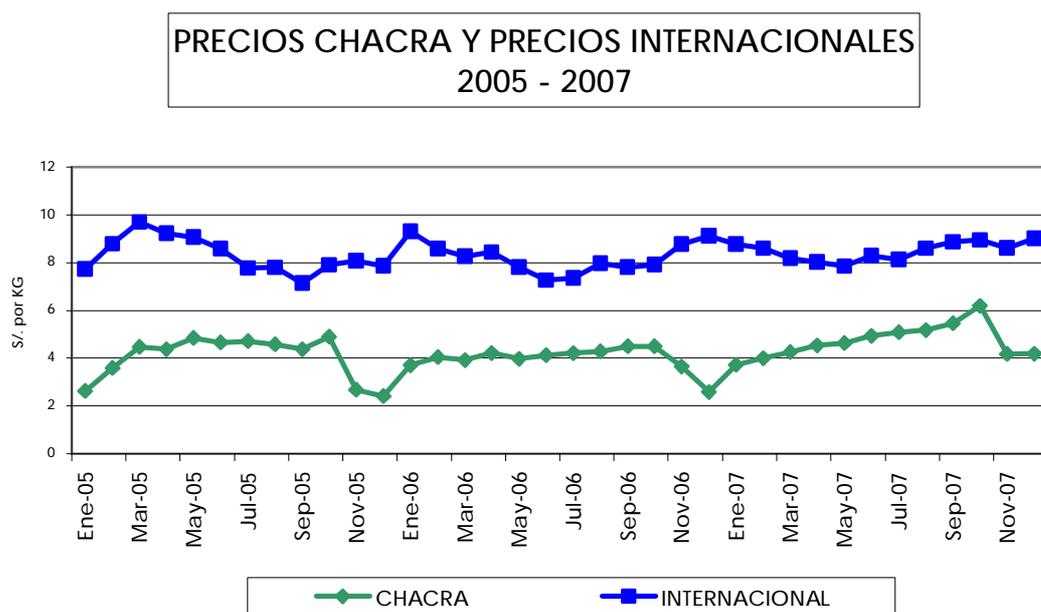
RENDIMIENTO DE PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

RENDIMIENTOS DE PRINCIPALES PRODUCTORES MUNDIALES KG / HA



Fuente: FAO www.fao.org
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

PRECIOS CHACRA Y PRECIOS INTERNACIONALES



*Los precios internacionales son las cotizaciones de "Otros arábigos suaves" (*Other Mild Arabicas*). Precios CIF en los mercados de Nueva York.
Fuentes: *Internacional Coffee Organization* www.ico.org - Minag
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

Los precios chacra nacionales y los precios internacionales presentan una correlación de 64%, lo que es evidencia de una relación estrecha entre los precios pagados al productor y los precios internacionales del café. En los últimos años el productor está aumentando su participación dentro del precio, y se está beneficiando más del aumento de las cotizaciones internacionales. Es probable que la mayor organización de los productores haya contribuido a retener para sí una parte mayor del precio internacional.

PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS

EXPORTADOR	PARTICIPACIÓN	RUC	DIRECCIÓN	CONTACTO	TELÉFONO
PERALES HUANCARUNA S.A.C.	16%	20131495006	AV. del Parque 257, Urb. Limatambo, San Isidro	Ricardo Huancaruna	511-4212443
COMERCIO & CIA S.A	10%	20258505213	Av. Los Ingenieros 154, Ate	Marciano Requejo	511-3490920
LOUIS DREYFUS PERU S.A.	7%	20415077565	AV Camino Real 456 Int.1303, San Isidro	Susana Valdéz	511-2214321
CIA. INTERNACIONAL DEL CAFE S.A.C.	7%	20107974467	Calle San Carlos - 6317, Urb. Santa Luisa, I etapa, SMP	Philippe Segers	511-5368900
MACHU PICCHU COFFEE TRADING S.A.C.	5%	20500985322	Av. Guillermo Prescott 226, San Isidro	Esther Paredes	511-4219797
CENTRAL DE COOPERATIVAS AGRARIAS CAFETALERAS COCLA LTDA. 281	5%	20136201213	Máximo Abril 552 4to piso, Jesús María	José Rivera	511-4243754
VALDIVIA CANAL HUGO	4%	10249484488	Av. Los Rosales 677 Zona Industrial, Santa Anita	Anai La Rosa	511-3629786
ROMERO TRADING S A	3%	20111378909	Av. 10 de Junio Nro. 1020, SMP	Miguel Seminario	511-4815506
CAFETALERA AMAZÓNICA S.A.C.	3%	20473159644	Av. Tudela y Varela 450, San Isidro	Gonzalo Buse	511-4214185
PRONATUR E.I.R.L.	2%	20395379233	Urbanización Parque Industrial, manzana K, Chiclayo	Jan Bernhard Riggs	74-219090
OTROS	19%				

Fuente: Prompex
Elaboración: Área de Desarrollo - Agrobanco

El principal exportador en el año 2006 fue Perales Huancaruna SAC, con 12 millones de US\$, que representa el 6% de las exportaciones totales. Las diez principales empresas exportaron juntas el 62% del total nacional, equivalente a 63 millones de US\$.

V. CAFÉ SOSTENIBLE

El llamado “café sostenible” es una categoría que forma parte del mercado de cafés especiales, que ha contribuido a favorecer las tendencias positivas del mercado general y que despierta un creciente interés especialmente entre los consumidores preocupados por temas ambientales y de carácter ético.

Un producto sostenible se define de la siguiente forma: *“un producto es sostenible cuando es producido de manera tal, que no compromete la capacidad de las futuras generaciones de producir ese mismo producto”*. Para una mayor precisión y no comprometerse, los comerciantes usan certificadores independientes que avalan estos productos.

Perú cuenta con 85 mil hectáreas certificadas de cafés especiales, con una producción estimada de 55,200 TM, de las cuales unas 41,400 TM se vendieron en el 2006. Dentro de esta extensión están comprendidas las 75 mil hectáreas de café orgánico, cuya certificación a cargo de empresas acreditadas internacionalmente es obligatoria.

El mercado de café sostenible en los EE. UU está constituido por tres tipos específicos de café, el café del comercio justo, el café bajo sombra y el café orgánico.

CAFÉ BAJO SOMBRA

Es una certificación ambiental que tiene como elementos centrales la conservación de la biodiversidad, así como del entorno natural para favorecer a las aves migratorias (por esto es que se les denomina también, peyorativamente, “los pajareros”).

CAFÉ ORGÁNICO

El café orgánico es aquel que tiene una forma de cultivo que recurre a diversas tecnologías de abono, control de malezas y plagas, sin utilizar algún fertilizante, herbicida, insecticida o nematicida de origen químico. El café orgánico tiene un mercado muy definido, el que está bien regulado y para que clasifique como tal, debe ser certificado por alguna Agencia Certificadora de Café Orgánico, de las que existen en los Estados Unidos y Europa. Debe cultivarse bajo este sistema desde tres años antes de que se pueda vender como café orgánico. Los precios que pagan por este tipo de café son superiores al del café convencional, sin embargo las normas de calidad siguen teniendo gran importancia al comercializar este tipo de café y son determinadas por las características agro climáticas en que se produce al igual que para el café corriente. La certificación de una plantación de café orgánico es muy complicada para el pequeño productor y sumamente costosa.

CAFÉ DE COMERCIO JUSTO

A diferencia del mercado orgánico, el comercio justo no exige la certificación orgánica del producto, sino que considera la condición social de los

productores, por lo que es una certificación social. El comercio justo busca opciones a las estructuras o normas del mercado internacional, a la vez que mejorar las condiciones económicas y sociales del pequeño productor, a través del acceso directo al mercado en condiciones comerciales más favorables.

El café peruano cultivado bajo estándares de Comercio Justo (CJ) por productores organizados en cooperativas, situadas en zonas de pobreza y extrema pobreza de nuestro país, lidera las preferencias en el mercado norteamericano, al colocar en el año 2006 7,452 TM, equivalentes al 25% de las 29,762 TM adquiridas por este mercado, en 24 países de África, Asia y América Latina. Estas ventas significaron 21 millones 415 mil dólares.

El liderazgo de Perú en este nicho de mercado viene desde 2004, desplazando a México que durante muchos años lideró el mercado mundial de CJ. Nuestras exportaciones se incrementaron en 10 veces en los últimos 5 años, al pasar de 708 TM en el 2002, hasta 7,452 TM en el 2006.

Este tipo de café peruano registró un precio promedio de 2,87 dólares el kilogramo, superior en 32% al promedio nacional exportado el pasado año.

VI. EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LA PRODUCCIÓN

DEPARTAMENTO	CUSCO
PROVINCIA	LA CONVENCION
NIVEL TECNOLÓGICO	MEDIA
VARIEDAD	MEJORADA
PERIODO VEGETATIVO	PERMANENTE
ÉPOCA SIEMBRA	DIC.-FEB.
ÉPOCA COSECHA	ABR.-JUL.

NIVEL FERTILIZACIÓN	40-60-40
INSTALACIÓN 1ER AÑO	

ACTIVIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO S./	TOTAL	PORCENTAJE
1. PREPARAC. TERRENO				720	13%
Roce	Jornal	8	12	96	
Quema	Jornal	4	12	48	
Limpieza	Jornal	8	12	96	
Trazado y apertura de hoyos	Jornal	40	12	480	
2. PLANTACIÓN DEFINITIVA				552	10%
Traslado de plantones	Jornal	6	12	72	
Abonamiento	Jornal	10	12	120	
Plantación y Tapado	Yunta	30	12	360	
3. LABORES AGRÍCOLAS				720	13%
Deshierbos	Jornal	40	12	480	
Control Fitosanitario	Jornal	10	12	120	
Abonamiento	Jornal	10	12	120	
4. INSUMOS				3,060	57%
Plantones	Unidades	5,000	0.5	2,500	
Fertilizantes					
Úrea	Kg	87	1.08	94	
Superfosfato	Kg	130	1.07	139	
Cloruro de K	Kg	67	1.02	68	
Bayfolan	Lt	2	16	32	
Pesticidas					
Curater	Lt	4	22	88	
Cupravid	Kg	1	15	15	
Thiodan	Lt	2	54	108	
Agrotin(Biofer-Wett)	Lt	1	16	16	
5. OTROS GASTOS				340	6%
Alquiler de tierra	Ha	1	300	300	
Alquiler de Mochila	Días	4	10	40	
TOTAL				5,392	100%

NIVEL FERTILIZACIÓN		40-60-40				
MANTENIMIENTO DEL 2DO AL 4TO AÑO						
ACTIVIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO S./	TOTAL	PORCENTAJE	
1. LABORES AGRÍCOLAS				816	46%	
Deshierbos	Jornal	60	12	720		
Control Fitosanitario	Jornal	8	12	96		
2. INSUMOS				630	35%	
Fertilizantes						
Úrea	Kg	128	1.08	138		
Superfosfato	Kg	130	1.07	139		
Cloruro de K	Kg	67	1.02	68		
Bayfolan	Lt	1	13	13		
Pesticidas						
Curater	Lt	5	15	75		
Cupravid	Kg	3	15	45		
Thiodan	Lt	2	54	108		
Agride x	Lt	1	43	43		
3. OTROS GASTOS				340	19%	
Alquiler de tierra	Ha	1	300	300		
Alquiler de Mochila	Días	4	10	40		
TOTAL				1,786	100%	

NIVEL FERTILIZACIÓN		90-46-90				
PRODUCCIÓN 5TO AÑO EN ADELANTE						
ACTIVIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO S./	TOTAL	PORCENTAJE	
1. LABORES AGRÍCOLAS				540	19%	
Deshierbos	Jornal	24	12	288		
Fertilización	Jornal	8	12	96		
Podas	Jornal	4	12	48		
Control de Sombras	Jornal	6	12	72		
Control Fitosanitario	Jornal	3	12	36		
2. COSECHA				960	35%	
Cosecha de cerezas	Jornal	40	12	480		
Despulpado y lavado	Jornal	20	12	240		
Secado	Jornal	10	12	120		
Selección y ensacado	Jornal	10	12	120		
3. INSUMOS				745	27%	
Fertilizantes						
Úrea	Kg	200	1.08	216		
Superfosfato	Kg	100	1.07	107		
Cloruro de K	Kg	150	1.02	153		
Bayfolan						

Pesticidas						
Cupravid	Kg	5	15	75		
Thiodan	Lt	2	43	86		
Agride x	Lt	2	54	108		
4. OTROS GASTOS				536	19%	
Alquiler de tierra	Ha	1	300	300		
Alquiler de Mochila	Días	2	10	20		
Sacos	Unidades	20	0.8	16		
Atadoras	Unidades	40	5	200		
TOTAL					2,781	100%

ANÁLISIS ECONÓMICO	
Años depreciación	15
Rendimiento Kg/ha	1,800
Precio chacra S/. por Kg.	3.93
Ventas anuales	7,074
Tasa interna de retorno	24%

DEPARTAMENTO DE JUNÍN SISTEMA TÉCNICO-ORGÁNICO VILLARRICA -OXAPAMPA (Nuevos soles por hectárea)	
Costo de Instalación año 1	3,286
Costo de Mantenimiento año 2 a 20	3,373
Costo de Procesamiento y Beneficio año 3 a 20	1,178
Costo de Comercialización año 3 a 20	732
Producción Café exportable año 3 a 20 - Kg/Ha	1,012
Producción Café No exportable año 3 a 20 - Kg/Ha	184
Precio Café Exportado S/. por Kg.	6.07
Precio Café No Exportado S/. por Kg.	3.03
Ingreso Total Año 3 a 20	6,696
TIR	14%
