

VIDA LÍCITA





Revista Vida Lícita, Volumen 3
Abril, 2024

Inforegión

Director General: Manuel Boluarte

Director Periodístico: Joaquin Boluarte

Coordinación: Cintya Coronado

Editora: Katherine Fernández

Editor Regional: Tomás Tapia

Redacción: Alejandra Thais, Elías Ingaruca, Fernando Durand, Marvin Andrade y Shia Inguil

Diseño: Demmy Rodriguez

Esta publicación contribuye a posicionar el desarrollo sostenible en el marco de la implementación de la actividad “Comunicación y Lectura Social por la Vida Lícita”, que es ejecutada mediante un convenio de donación entre USAID Perú y Certeza Empresa con Visión y Precisión, en consorcio con Inforegión.

Presentación

La tercera edición de la revista Vida Lícita brinda protagonismo a las oportunidades y desafíos que trae el cacao para los productores de la selva central. En esta publicación, descubre cómo el incremento repentino de su precio está impactando a las comunidades cacaoteras en las regiones de Ucayali, Huánuco y Junín. Este cambio en el mercado mundial representa una oportunidad para que el Perú se consolide como productor de cacao, mientras que trae desafíos como los altos costos para la cadena de suministro del chocolate y el riesgo de deforestación ante un mercado cada vez más exigente.

Este ejemplar resalta además el papel crucial que desempeñan las mujeres en la industria, al liderar el cambio hacia un desarrollo más igualitario y sostenible. Se explora cómo su empoderamiento y liderazgo dentro de las cooperativas está transformando no solo la producción, sino también las dinámicas sociales en sus comunidades.

A través de historias como la de Cafetería Puro Aroma, de Tingo María, Chocolates Jholep, de Satipo, o la Asociación de Piñeros Industriales de la Provincia de Padre Abad, de Aguaytía, se subraya la importancia del desarrollo sostenible como motor de cambio positivo.

El contenido de esta revista es el resultado de las coberturas realizadas por Inforegión en las localidades de Aguaytía (Padre Abad, Ucayali), Satipo (Satipo, Junín) y Tingo María (Leoncio Prado, Huánuco), en el marco del Proyecto Vida Lícita.

Su objetivo principal es incidir en la opinión pública, en autoridades y líderes de opinión, así como en las organizaciones sociales y de productores, para reforzar su actitud favorable hacia una vida lícita.



CONTENIDOS

PRESENTACIÓN

CACAO POR LAS NUBES: Alza del precio trae oportunidades y desafíos	5
MUJERES DEL CACAO: Lideresas del cambio hacia el desarrollo igualitario y sostenible	7
CACAO DE UCAYALI: Cooperativa Colpa de Loros se beneficia de su alto precio	11
MUJERES DE MONZÓN: Calidad superior del cacao huanuqueño	13
REVOLUCIÓN DEL CACAO: Reinaldo Huamán y su chocolate de Satipo	15
CONQUISTANDO DESDE SATIPO: Luis barrera y su carrera como barista	17
BENITO DE MONZÓN: El negocio familiar que encontró su camino en el café	19
CAFÉ DE ESPECIALIDAD: 12 años de Puro Aroma desde Huánuco	21
CRECIENDO DESDE PUCALLPA: Sabor, esfuerzo y expansión de Manu Café	23
MUJERES DE SAN ALEJANDRO: Pasión panadera que triunfa	25
VALIOSO PEZ: Emprendimiento con bisutería y alimentos a base de Paiche	27
PIÑA GOLDEN DE PADRE ABAD: Apippa impulsa su crecimiento en la región	29
VIVERO LA BUGANVILLA: Familia cautiva con sus flores y plantas	31

CACAO POR LAS NUBES

Alza del precio trae oportunidades y desafíos

Las dificultades en otros países productores tienen efectos directos en nuestro mercado.

La reciente alza del precio del cacao en el mercado mundial trae oportunidades al Perú. Así lo considera Luis Cruz, gerente de la Convención Nacional del Agro (Conveagro). Esta alza se debe a que los principales productores del cacao (Costa de Marfil y Ghana) tienen problemas con sus cultivos. Ambos países africanos concentran más del 60% de la producción cacaotera. Las plagas y problemas climatológicos han generado que sus producciones bajen. Cruz añade que los precios elevados responden a la especulación que se manifiesta en el mercado cuando hay escasez.

Por su lado, Ernesto Parra, gerente general de la Cooperativa Colpa de Loros y presidente de la Mesa Técnica del Cultivo de Cacao de la Región Ucayali, explicó que este déficit generó una escasez de entre 350 000 y 500 000 toneladas de granos de cacao para abastecer el mercado internacional.

Se proyecta que estos precios se van a mantener posiblemente hasta el 2026. Cruz añade que “los perfiles que se manejan para Costa de marfil y Ghana es el que van a mantener baja productividad por las enfermedades en las plantaciones. Su recuperación va a ser difícil y por lo menos se calcula que van a haber dos años de bonanza (para los productores locales)”.

OPORTUNIDADES PARA EL PERÚ

En los últimos meses, el cacao alcanzó un récord histórico al superar los US\$ 10 000 por tonelada. Al respecto, Cruz considera que es momento que el Perú se consolide como productor de cacao orgánico, “que es el más cotizado dentro del mercado de cacao. Eso nos ayudará a jalar un precio más alto que en otros países”, considera. En el pasado, los precios del cacao habían oscilado entre US\$ 2000 a US\$ 2500 dólares la tonelada.



DESAFÍOS

Sin embargo, Luis Cruz afirma que, cuando un producto tiene un buen precio, todos lo quieren sembrar. Eso generará que nuevos productores de agricultura migratoria deforesten campos para sembrar cacao. “Ese es un punto en que el Estado tiene que preocuparse. Debe ver cómo regula esa situación”, alertó. El hecho acrecentará el riesgo de no poder adecuarnos a la norma europea de cero deforestación que, próximamente, entrará en vigor. “Una expansión agresiva de deforestación va a afectar las exportaciones”, advierte.

Una preocupación mayor genera el impacto de esta alza de precios a lo largo de toda la cadena de suministro del chocolate, desde los agricultores hasta los consumidores finales. Las empresas chocolateras se ven forzadas a enfrentar costos de producción más elevados, lo que inevitablemente se traduce en un aumento en los precios para los consumidores. En Ucayali, algunas organizaciones están optando por simplificar procesos o reducir costos en el empaquetado para hacer frente a la situación.

David Camilo Sabino, coordinador del área de Asociatividad de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida), señala que desde su entidad están tomando medidas, como el trabajo de diagnóstico de la situación y el desarrollo de estrategias comerciales y de promoción.



MUJERES DEL CACAO

Lideresas del cambio
hacia el desarrollo
igualitario y sostenible



A pesar de barreras persistentes, desde el empoderamiento individual y colectivo, las mujeres han logrado cambios significativos que contribuyen al desarrollo.

El Perú se posiciona como uno de los principales exportadores de cacao a nivel mundial, en 2023 ocupó el tercer lugar. Este cultivo, que tiene un impacto positivo en el ambiente y la sostenibilidad de los ecosistemas, está en un proceso significativo de cambio en su industria, donde el papel de las mujeres cooperativistas emerge como un elemento crucial.

Según la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (Sunat), nuestro país exportó un total de 71 126 toneladas por un valor de US \$226 millones. Ello significó un crecimiento del 8% en volumen y 45% en valor.

MUJERES COMPARTEN SUS HISTORIAS DE SUPERACIÓN

Durante el I Encuentro Regional de Mujeres Líderas del Vraem, organizado realizado del 9 al 11 de abril por el proyecto 'Transformando el Vraem: La tierra del cacao fino de aroma' de Lutheran World Relief (LWR), con el apoyo de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (Usaid), líderes compartieron reflexiones sobre el rol femenino en las cooperativas, desde sus experiencias, destacando los obstáculos afrontados y avances logrados.

Marian Cotache, secretaria del Consejo de Administración de la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa (CAC Pangoa) y presidenta del comité de mujeres, remarcó la importancia de la constante capacitación para asumir cargos de representación en un sector tradicionalmente dominado por hombres. "El primer maestro que tuve fue mi padre, socio fundador de la cooperativa y hoy tengo cerca de 20 años aquí", expresó.

Susi Berrocal, presidenta de la Red de Mujeres Líderas del Vraem y lideresa de la cooperativa El Quinacho, se consideró un modelo de lucha para otras mujeres. Su organización logró ocupar el quinto y sexto puesto. También obtuvieron una medalla de bronce, en el Salón del Cacao y Chocolate 2023.

Por su parte, Olinda Cruz, presidenta de la Red Nacional de Mujeres de la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCacao), motivó a las líderes presentes a explotar sus dones y ocupar puestos de liderazgo.

"Este logro no hubiera sido posible sin la lucha perseverante de nosotras, las mujeres", afirmó Susi.



Además, destacó el cambio trascendental que significa producir cacao. Señaló que es una alternativa de desarrollo sostenible y lícito en lugar de la hoja de coca. “Siempre reafirmen su identidad, cuenten de dónde vienen, que sepan que ustedes son indígenas y con orgullo”, clamó.

CAMBIOS EN LA COOPERATIVAS

Desde sus inicios, las mujeres cooperativistas han enfrentado una serie de desafíos que limitan su participación y desarrollo en el sector. La falta de educación, la violencia de género, y la exclusión del acceso a recursos productivos y créditos son solo algunas de las barreras que enfrentan las mujeres en las zonas rurales.

Hoy, las cooperativas implementan iniciativas para promover la participación femenina. Por ejemplo, en CAC Pangoa, Marian Cotache destacó la organización de ferias sabatinas donde las socias, esposas e hijas

de socios pueden vender sus productos, promoviendo la seguridad alimentaria y generando nuevos ingresos. Además, la cooperativa cuenta con un “fondo rotatorio” que busca mejorar las condiciones de vida y la formación de sus socias.

Otro ejemplo es el de la Cooperativa Agraria Agroindustrial Qori Warmi, fundada en 2017 y conformada únicamente por mujeres productoras del cacao en el Vraem. Hoy la cooperativa cuenta con más de 100 asociadas propietarias. Ha participado en el Salón de Cacao y Chocolate en 2022 donde ganó cuatro categorías, entre otros reconocimientos, convirtiéndose en un ejemplo de desarrollo empresarial impulsado por liderazgos femeninos.

Hoy, las cooperativas implementan iniciativas para promover la participación femenina.



DESDE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS

En cuanto a las políticas públicas, según la Encuesta Nacional Agraria (ENA) 2022, solo el 6.6% de productores agropecuarios recibieron capacitación, de los cuales el 26% fueron mujeres. Además, solo el 33.9% de las mujeres tienen título de propiedad en al menos una parcela, y el 23.8% pertenece a una organización.

En este contexto, se impulsaron cambios como la Ley 30982 en 2019, que modifica la ley general de comunidades campesinas, para fortalecer el rol de la mujer. Así como la aprobación, a inicios de este año, del ‘Emprendimiento de la Mujer Rural e Indígena’ del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), fondo que busca reforzar el rol de la mujer en las comunidades campesinas y cooperativas, con un fondo máximo de hasta S/154 500.

Luis Mendoza, gerente de APPCacao, resaltó la importancia que este fondo mantenga una permanencia y cuente cada vez más con una mayor asignación. Mendoza también subrayó que es importante que las cooperativas y otras iniciativas apuesten por seguir formando las capacidades de sus mujeres en diversos ámbitos productivos, industriales, comerciales, desarrollo social, nuevas tecnologías y ambiente.

Víctor Torres, director del proyecto ‘Transformando el Vraem: La tierra del cacao fino de aroma’, entregando un diploma de reconocimiento a Susi Berrocal, presidenta de la Red de Mujeres Líderesas del Vraem.



EL ROL DE LA MUJER COOPERATIVISTA

A través de actividades dentro de las cooperativas y la creación de espacios de diálogo y participación, las mujeres están ejerciendo su poder para proponer cambios significativos en la industria y en sus comunidades.

El papel de la mujer cooperativista en el sector del cacao peruano es fundamental para el desarrollo sostenible y la equidad de género en la industria. Con su participación activa, ellas contribuyen al crecimiento económico y social de sus comunidades, y abren nuevas oportunidades para un futuro más inclusivo y próspero en el sector cacaotero del país.

CACAO DE UCAYALI

Cooperativa Colpa de Loros se beneficia de su alto precio



La provincia de Padre Abad, ubicada en la región Ucayali, experimenta una transformación en su panorama agrícola con la adopción del cultivo de cacao. Aquellos que antes se dedicaban a actividades ilegales ahora encuentran en el grano una oportunidad de desarrollo.

A este cambio se suma la creciente demanda y los elevados precios del grano. En el caso de Colpa de Loros, los precios de cacao se cuadruplicaron y alcanzaron los S/40 el kilo. Esta situación es una oportunidad, pues coincide con la época de cosecha.

Cooperativa aseguró exportación del grano hasta el 2030 tras convenio con una empresa de Europa.

COLPA DE LOROS

Ernesto Parra, gerente general de la Cooperativa Colpa de Loros y presidente de la Mesa Técnica del Cultivo de Cacao de la Región Ucayali, cuenta que cuando la Cooperativa Colpa de Loros se fundó en 2015, contaba con solo 35 socios. En la actualidad, son 685. La cooperativa se distingue por su visión de desarrollo sostenible en la producción de cacao orgánico de alta calidad. Colpa de Loros trabaja con un enfoque de buenas prácticas agrícolas y cumplen normativas orgánicas europeas amigables con el ambiente y libre de pesticidas.

Parra destacó que los socios tienen asegurada la comercialización de su producción de cacao hasta el año 2030, gracias a un convenio con la empresa chocolatera Kaoka, ubicada en Europa. “Este compromiso a largo plazo proporciona estabilidad y seguridad financiera a los agricultores, especialmente en un momento en el que el precio del cacao está en alza, lo que les permite obtener una mejor rentabilidad con precios diferenciados”, recalzó.



VENTA DEL CACAO

En el 2023, la cooperativa comercializó 650 toneladas de cacao. Para el presente año 2024, se fijó la meta de aumentar esta cifra a 1500 toneladas del grano para exportar. Además, se proyecta que para el año 2030, pueda comercializar 3000 toneladas de cacao orgánico, lo que consolida su posición en el mercado internacional.

A lo largo de este proceso, Colpa de Loros ha contado con aliados estratégicos como la Comisión para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida), el Gobierno Regional de Ucayali, la Cooperación Internacional y ONGs que promueven el cuidado del ambiente.

Parra hizo un llamado a los productores cacaoteros a seguir trabajando de forma organizada y recalzó que siempre habrá mercado para un producto de calidad. “Esta coyuntura puede ser pasajera, pero un mercado sostenible siempre existe para un producto de calidad. Tenemos que apostar por un cultivo orgánico”, enfatizó.

MUJERES DE MONZÓN

Calidad superior del cacao huanuqueño



Helena Castro, presidenta del comité de vigilancia de la Cooperativa Bella-Bajo Monzón, señaló que en la zona existía narcotráfico cuando se unió al grupo de mujeres.

La Cooperativa Agraria del Centro Poblado Bella-Bajo Monzón nació por mujeres, quienes apostaron por el cultivo de cacao. La lucha para sacar adelante a su organización significó trabajar largas jornadas de hasta 14 horas.

Helena Castro Castillo, presidenta del comité de vigilancia, contó cómo sus compañeras y ella construyeron la cooperativa. Además, explicó el rol de la mujer en esta asociación, ubicada en la región Huánuco.

INICIOS DE HELENA CASTRO

Castro Castillo inició en la agricultura junto a su esposo. Después de elaborar y vender chocolates con su familia, se inscribió en la Cooperativa Bella-Bajó Monzón. Explicó que, en ese momento, el Estado estaba erradicando los cultivos de hoja de coca de la zona.

“El Estado dijo nada de coca, porque esta zona era de coca. Era un peligro entrar al Valle del Monzón, todo era narcotráfico. Entonces, dijimos hay que trabajar en el sembrío de cacao”, comenta Helena Castro. Añadió que los hombres no apostaban por el grano, ya que no generaba la misma ganancia que la hoja de coca.

Como respuesta para desarrollar la actividad económica, las mujeres de la cooperativa le dieron valor agregado al grano. La emprendedora contó que, cuando empezó la construcción de su almacén y de la planta procesadora, un grupo de ellas viajaba a la región San Martín para elaborar chocolates que después vendían en su localidad.

Tras la entrega del establecimiento, las socias de la cooperativa se organizaban para trabajar en la planta procesadora. Las jornadas comenzaban a las 6:00 de la mañana y terminaban a las 10:00 de la noche. “Poco a poco fue creciendo y ahora va funcionando más, pero el reto era hacernos conocidas”, dijo Castillo.



MUJERES EN LA INDUSTRIA

Helena aseguró que el rol de la mujer es vital. “Como mujeres, no solo estamos en el cultivo, estamos en todo. Hay que atender a la familia, a la parcela, a los animales y a la cooperativa”. Agregó que las mujeres siempre estarán dispuestas a asumir los retos que se presenten. “Nos organizamos y damos apoyo. Si una socia no puede, hacemos una faena en su parcela. Tratar de unirse y apoyarse. No hay nada imposible, aunque te cueste, se consigue”.



REVOLUCIÓN DEL CACAO

Reinaldo Huamán y su chocolate de Satipo



En medio de la selva central, en la provincia de Satipo, se encuentra Reinaldo Huaman Mayta, un visionario cuya pasión por la innovación y la calidad lo han llevado a destacar en el mundo del cacao y el chocolate.

En una región reconocida por su cacao, Reinaldo decidió trazar su propio camino fusionando innovación y calidad.

INNOVADOR DESDE LA INFANCIA

Desde su infancia, en su natal Huancayo, Reinaldo comenzó su curiosidad por explorar lo novedoso. No fue hasta su etapa como estudiante de agronomía en Satipo donde descubrió su verdadera vocación: el cultivo del cacao a través de la exploración creativa. Inspirado por su suegro, un productor de cacao, Huaman se sumergió en el mundo de este fruto, adquiriendo conocimientos a través de talleres y capacitaciones por parte de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (Devida).

Pero Huaman no se conformó con seguir los pasos tradicionales. “Chocolate hay bastante, pero no veía algo que innove o sea de otras variedades”, reflexiona. Con esta mirada para detectar oportunidades, comenzó a cuestionarse: “¿Qué pasaría si combino variedades de cacao? ¿Podría crear sabores únicos e innovadores?”. Esta inquietud lo llevó a explorar las distintas ramas del cacao en su fundo.

INNOVACIÓN Y CALIDAD

Con esta mentalidad comenzó a explorar diversas variedades de cacao, desde el tradicional theobroma cacao, hasta los exóticos theobromas subincanum y copoazú, buscando siempre maneras de sorprender. “Probé el theobroma subincanum, un cacao de monte, oriundo de aquí. Así que sacamos chocolates y salían muy ricos, cremosos, suaves. A un gerente en la Cooperativa le gustó, así que lo llevó al Salón del Chocolate donde fue un boom”, señala. En 2023, obtuvo el primer puesto en el concurso regional “Granos Manjar de Dioses”, un logro que lo motivó a seguir creando y mejorando.



CHOCOLATES JHOLEP

Hace diez años, Reinaldo decidió lanzar su emprendimiento familiar: Chocolates Jholep, cuyo nombre es un homenaje a las iniciales de sus tres hijas: Jhoselin, Leidy y Paola. Hoy Jholep cuenta con una amplia gama de productos. “Ahora estamos creando variedades con frutos secos y quinoa. La vez pasada probé un 60% con lenteja tostada y salió muy rico, además de saludable. Muy pronto también trabajaremos con el theobroma copoazú”, destaca.

Con una visión a futuro, Reinaldo planea convertir su fundo en una “ruta del cacao”, donde los visitantes puedan conocer en persona las variedades de cacao y apreciar de primera mano el origen de sus chocolates.



CONQUISTANDO DESDE SATIPO

Luis Barrera y su carrera como barista



En 2017, Barrera abrió su propia cafetería Flor de Café en Mazamari, provincia de Satipo.

El 1 de abril se celebró el Día del Barista en varios países, con el fin de reconocer la labor de estas personas que se dedican a la preparación y al arte de servir bebidas sobre la base de café. O como señaló Luis Barrera, reconocido barista del país: “Es el último eslabón que va a preparar lo que ha trabajado el productor, el tostador y lo que se ha catado, en una sola taza de café”.

A lo largo de los años, Barrera logró conseguir éxito en el barismo, lo que le permitió abrir su propia cafetería Flor de Café en la ciudad de Mazamari en la provincia de Satipo, donde también brinda talleres sobre este oficio. Su labor es tan reconocida en el país que es jurado de Taza de Excelencia, el certamen de cafés más importante del Perú, desde el 2017.

INICIOS

Luis indicó que incursionó en el mundo del café en 2006, cuando inició a trabajar como barista en una cafetería de Miraflores. Agregó que, en ese momento, no tenía conocimiento alguno sobre el oficio, sin embargo esto no evitó que naciera en él una pasión que lo llevó a viajar a Cusco para conocer más sobre el grano.

“En el 2011, viajé a Cusco para saber toda la parte agronómica. A partir de ese año, fue mi despegue en aprender todo la parte del café, lo que hay detrás de la taza. (...) ¿Cómo se ha hecho el café? ¿Cómo un productor nutre la planta? Entonces, fui indagando desde el 2011”, dijo Luis Barrera.

Según dijo el barista, desde el 2013 el consumo de café aumentó en el país y, con ello, se abrieron más cafeterías de especialidad. Recordó que, cuando inició en la profesión, eran como máximo 10 baristas y ahora son muchos más, dado a la necesidad de las empresas y negocios para tener estas personas.

Barrera señaló que para tener mayor conocimiento y formación estudió en la Specialty Coffee Association of America. Asimismo, trabajó durante cuatro años en la cafetería que se encuentra dentro de la Embajada de los Estados Unidos en el Perú, haciendo deleitar el café peruano a los que laboran en el edificio.



CAFETERÍA EN SATIPO

En 2016, el barista llegó a la provincia de Satipo, región Junín, debido al café de la zona, además de que brindaba capacitaciones. Es en ese lugar de la Amazonía donde Luis Barrera conoció a su esposa, con quien abrió la cafetería Flor de Café en 2017.

En su establecimiento, el barista brinda capacitaciones a personas que se quieren dedicar a este rubro. Además, prepara a baristas para que tengan una participación resaltante en las competencias.

Barrera invita a las personas a que se dediquen a esta profesión. “Invito a todos a que sean baristas, ya que es una carrera muy apasionante, emocionante, divertida y gratificante; Debido a que te hace conocer a muchas personas en la parte social y cultural”, concluyó.



BENITO DE MONZÓN

El negocio familiar que encontró su camino en el café



El aroma de un buen café adorna al distrito de Monzón, ubicado en la región Huánuco. Cientos de productores se animan a producir un grano que está en camino de convertirse en una de las bebidas favoritas de los peruanos y muy solicitada por extranjeros. Atrás quedó la imagen de que la zona era territorio del cultivo de la hoja de coca.

Con el transcurso de los años, muchos productores, en busca de un desarrollo económico seguro, optan por el café para salir adelante. Uno de ellos fue Benito Soto, quien en 2013, se animó a probar suerte con el cultivo de café e involucró a toda su familia en esta actividad.

El emprendimiento de Benito Soto y sus hijos participó en ferias nacionales y esperan sobresalir en la próxima edición de la Ficafé en Tingo María.

La frase que caracteriza a su marca, “En cada taza, una historia que compartir”, parece resumir su historia de lucha y perseverancia. Detrás de cada presentación del emprendimiento, se esconde el recorrido que tuvo que pasar Benito junto a sus hijos.

HISTORIA DE BENITO DE MONZÓN

Watson Soto, hijo de Benito Soto cuenta que el inicio no fue fácil. “Nosotros vemos el sacrificio, porque el café, desde que se siembra hasta que se produce, hasta que esté listo para comercializar, es un proceso largo. (...) Después de que se ha sembrado el café, dos años después se está cosechando el primer lote pero no tanto. A tres años del sembrado, se está cosechando bien”, dijo.

Con el pasar de los años, Watson y sus hermanos se involucraron en el negocio del café. En el 2023, decidieron lanzar la marca Benito de Monzón al mercado. Escogieron ese nombre en honor a su padre y en la zona donde producen su café de especialidad.



PARTICIPACIÓN EN FERIAS

Este esfuerzo de años está dando resultados positivos. Benito de Monzón ha logrado participar en distintas ferias a nivel nacional. Una de las más importantes fue la Expoamazónica del 2023 que se realizó en la ciudad de Tingo María. También asistieron a la Expocafé, a la Exporegiones y a la Feria Internacional de Cafés Especiales (Ficafé) en Puno.

En la finca de Benito de Monzón, se cosechan distintas variedades de café, como el Bourbon, Típica, Caturra, Costa Rica 95 y Catimor, a una altura de 1500 a 1700 m. s. n. m. y de forma sostenible con el ambiente.

El emprendimiento cuenta con dos presentaciones de su café de especialidad. La primera es una bolsa de 250 gramos, mientras que la segunda es una caja triangular que contiene su producto innovador que son los filtrantes de café. Además, ofrecen los llamados Drip Coffee, que permiten a los consumidores tomar café de una forma distinta. El empaque de los filtrantes conserva el aroma y sabor del producto, además es práctico y sencillo, debido a que no se necesita una cafetera.



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

12 años de Puro Aroma
desde Huánuco



Jady Coronel e Iván
Zuñoga, fundadores de
Puro Aroma, comparten
sus conocimientos del
café a productores
y clientes.

Hace 12 años, Puro Aroma, la primera cafetería de especialidad de la región Huánuco, abrió sus puertas para ofrecer un café de calidad a locales y turistas. El negocio es el reflejo de lucha y perseverancia para promover el consumo del grano.

Jady Coronel Alarcón, catadora Grader de Huánuco y fundadora de Puro Aroma, contó la historia de su negocio que abrió en 2012 junto a su esposo, Iván Zuñiga, en la ciudad de Tingo María.

HISTORIA DE PURO AROMA

Años antes de abrir Puro Aroma, Jady e Iván tenían pensado emprender un negocio que estuviera relacionado al café. Su amor por el grano nació gracias a que la familia de cada uno trabajaba con el cultivo. “Para esa época teníamos una parcela pequeña, donde mi suegro era el responsable de cuidarla. El café era muy importante, ya que mis padres también se dedicaban a todo lo que es el café”, dijo Coronel.

Agregó que su esposo y ella trabajan en una empresa que exportaba café de calidad. Esto los motivó a emprender y promocionar el café de especialidad. Ellos anhelaban que personas de la región y turistas, disfruten de una bebida de calidad.

ENSEÑAR A LOS CONSUMIDORES

Jady comentó que, cuando abrieron Puro Aroma, tuvieron que enseñar a las personas de la zona a tomar un buen café. “Muchos nos decían cómo íbamos a vender café en una zona calurosa (...) Siempre había ese concepto que el café debe ser negro. Entonces, cambiarle la mentalidad a la gente que el café no debe ser negro, sino agradable, nos tomó buen tiempo”, dijo Coronel.

Este hecho de promover el consumo de café, facilitó a que más negocios abran y se dediquen a vender bebidas a base del grano. La emprendedora resaltó que una cafetería habla de lo que una región produce.



COMPARTIR CONOCIMIENTOS

Además de vender sus productos a base de café, el emprendimiento de Jady Coronel también brinda talleres de capacitación. Añadió que ella y su esposo están dispuestos a compartir sus conocimientos a clientes, productores o alguna persona que está pensando abrir su propia cafetería.

“La idea es enseñar a los demás lo que uno hace. ¿De qué serviría quedarme con los conocimientos? La idea es transmitirlos”, indicó Coronel, quien explicó el contacto directo que tiene con los cafetaleros. Puro Aroma brinda constantemente capacitaciones a un grupo de productores, para que mejoren la calidad de su producto y puedan promocionarlo con sus clientes.



CRECIENDO DESDE PUCALLPA

Sabor, esfuerzo y expansión de Manu Café



Manu Café, una emblemática cafetería ubicada en la ciudad de Pucallpa, es un referente en la industria cafetalera del país. Fundada por Manuel Ramos, un apasionado del café y excontador de una entidad financiera, la marca pasó de ser un modesto proyecto a convertirse en una exitosa franquicia en expansión.

El negocio se distingue por la calidad de su café proveniente de diversas regiones. Desde los cafetales de Atalaya en la región Ucayali, cultivados por Jhon Ramírez del Villar a más de 1400 m.s.n.m, hasta los cafés de Villa Rica en la región Pasco, cultivados por Julio Arévalo Tello a más de 1000 m.s.n.m, la marca se enorgullece de ofrecer un café de especialidad. La cafetería también comercializa café de Cajamarca y Moyobamba, lo que amplía su oferta.

El negocio de Manuel Ramos cuenta con cuatro puntos de venta en la ciudad de Pucallpa y buscan abrir nueve locales más.

El fundador dio a conocer que todos los productos que se venden en Manu Café son orgánicos. Destacó que están promoviendo el consumo del grano en su localidad a través del programa "Coffee World". La iniciativa tiene como objetivo que más personas tomen la bebida en sus centros de labores.

HISTORIA DE MANU CAFÉ

El viaje de Manuel Ramos hacia el mundo del café comenzó tras experimentar una isquemia, condición que se caracteriza por la falta de sangre en una parte del cuerpo. El hecho lo llevó a replantear sus metas y encontrar una nueva pasión en el café peruano. Decidió abandonar su carrera y dedicarse por completo a su emprendimiento.

La cafetería de especialidad se destaca por sus logros. Es la primera en la región Ucayali que participó en eventos como la Expo Amazónica y Expocafé Perú. Además, contribuye en la reinserción social de los presos del penal Castro Castro, a través de la compra de mensaje elaborado por ellos.



PUNTOS DE VENTAS

Con cuatro puntos de venta en Pucallpa, Manu Café ofrece a sus clientes una experiencia única. Cada cafetería brinda un espacio acogedor, donde las personas pueden disfrutar de la cultura del café.

Actualmente, Manu Café está enfocado en su crecimiento y expansión. Buscan abrir nueve puntos de venta más en cinco ciudades del interior del país. Están en la búsqueda de empresas que estén dispuestos a invertir en un modelo que demuestra dar resultados.

Desde su compromiso con los productores locales hasta su labor social y ambiental, Manu Café continúa siendo un referente en la industria cafetalera.



MUJERES DE SAN ALEJANDRO

Pasión panadera que triunfa



La Asociación de Mujeres Emprendedoras de San Alejandro (Asmesal) elabora pan de cacao, pan de leche, pie de manzana y pizzas artesanales.

Desde su fundación en 2014, la Asociación de Mujeres Emprendedoras de San Alejandro (Asmesal), conformada por 25 mujeres, elaboran néctar de cocona, y productos de panadería y repostería. Se han convertido en un motor de desarrollo económico y social para el distrito de Irazola y la región Ucayali.

Dentro de sus productos bandera destaca el pan de cacao, pan de leche, el pie de manzana y las pizzas artesanales. Actualmente, Asmesal no solo satisface la demanda local a través de su punto de venta, sino que también atiende pedidos en todo el distrito, ofreciendo una amplia gama de productos.

María Luz Ventura, presidenta de Asmesal, contó a Inforegión que las socias también cultivan cacao, como parte de sus actividades e hizo un llamado a trabajar con esfuerzo y dedicación para el progreso de sus familias y la organización. “Con planificación y dedicación, lograremos grandes cosas para Asmesal”, afirmó.

EQUIPAMIENTO

El equipamiento menor se dio a través de un convenio entre la organización y la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida Sin drogas (Devida), valorizado en S/. 432,396.86 con el objetivo principal de fomentar la diversificación productiva.

Hilda Bacilio, también socia de Asmesal, destacó el apoyo recibido por Devida, que ha dotado a la asociación de equipos esenciales como fermentadoras, hornos de gran capacidad, mesas de acero inoxidable y batidoras, lo que ha sido clave para mejorar la producción y, consecuentemente, los ingresos de las socias. “Este emprendimiento es un regalo de Devida que nos permite avanzar”, señaló Bacilio.



PRODUCTOS

Gracias al trabajo articulado de las socias, Asmesal ha mejorado la calidad de sus productos y presentación, consolidándose como una asociación competitiva en el mercado. Este avance ha permitido la generación de empleo para sus socias, promoviendo el uso de materias primas locales en la elaboración de sus variados productos.

En el mes de diciembre del año pasado, la organización comercializó panetones de cacao y panetones frutados, producto que tuvo mucha aceptación en la zona.

En otro momento, María Luz Ventura, hizo un llamado a la comunidad de San Alejandro para apoyar su iniciativa, asegurando que el consumo de sus productos de alta calidad contribuye al desarrollo económico local y al empoderamiento de las mujeres en la región.



VALIOSO PEZ

Emprendimiento con bisutería y alimentos a base de Paiche



Maricela Tuesta, socia de la Cooperativa de Servicios Acuícolas y Agrícolas Ucayali (Coopesa), innova el mercado con sus productos elaborados con paiche. Un pez que se caracteriza por su tamaño y peso, debido a que puede llegar a medir 3 metros y pesar más de 200 kilos.

La emprendedora ofrece hamburguesas, chorizos, cabanossi, helados y bisutería, bajo su marca Wame, que significa paiche en la lengua shipibo.

El negocio de Tuesta, que se encuentra ubicado en Campo Verde, provincia de Coronel Portillo, refleja un compromiso con la producción sostenible, ya que utiliza varias partes del paiche para elaborar sus productos y reducir los residuos.

Emprendedora de Coronel Portillo ofrece desde helados hasta bisutería a base de esta especie

INICIOS DE LA EMPRENDEDORA

La emprendedora señaló que, cuando participó en la Expo Amazónica en la ciudad de Chachapoyas, identificó una oportunidad de negocio con el paiche. Tras asistir a capacitaciones del CITE Pesquero Amazónico Pucallpa, aprendió a dar un valor agregado al pescado.

El negocio de Tuesta comenzó con los alimentos a base del paiche. Posteriormente, exploró la moda y fabricó bisuterías, como aretes y collares, con las escamas del pescado. En la campaña navideña de 2023, su marca presentó un panetón elaborado con harina de paiche deshidratado. El producto fue aceptado en los mercados locales y regionales de Ucayali.



NUEVO LOCAL COMERCIAL

Los productos de Wame son comercializados a través de las redes sociales y se entregan bajo pedido. Pronto, Mariciela Tuesta tendrá un local, donde venderá todos sus productos al público. La marca participó en ferias y programas nacionales como “A Comer Pescado” en Lima.



PIÑA GOLDEN DE PADRE ABAD

Apippa impulsa su crecimiento en la región



Socios generan productos derivados como la mermelada, almíbar, vino y néctar, que distribuyen a nivel nacional.

Desde su fundación en el 2005, la Asociación de Piñeros Industriales de la Provincia de Padre Abad (Apippa) ha mostrado un crecimiento sostenido. Actualmente, cuenta con 40 socios y una producción que abarca 18 hectáreas de piña golden, marcando la pauta en la agricultura regional.

Con una visión clara hacia la sostenibilidad y la diversificación, la asociación no solo abastece al mercado local y regional, sino que también añade valor a su producción mediante la elaboración de mermelada, almíbar, néctar y vino de piña; abriendo nuevas vías de ingresos y fortaleciendo la economía local.

Edgar Cipriano, presidente de la asociación, relató a Inforegión cómo el cultivo de la piña se convirtió en el sustento principal de su familia, tras la devaluación y pérdida de mercado de la hoja de coca.

“La piña es el mejor cultivo que hemos podido adoptar, ofreciéndonos una alternativa de desarrollo para educar a nuestros hijos y sostener a nuestras familias, con precios que han oscilado entre los 30 y 50 soles por caja. Este año, tengo planes de expandir mi cultivo en tres hectáreas adicionales”, señaló Cipriano.

UNA ALTERNATIVA DE DESARROLLO

El éxito de la piña golden, destacada por su textura especial y su exquisito sabor, no ha sido casualidad. La asociación de piñeros está implementando buenas prácticas agrícolas y logrando el desarrollo de tecnologías para la producción de variedades como la cayena lisa y la golden.

Un empeño que es recompensado con el apoyo financiero de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida Sin Drogas (Devida) y el Gobierno Regional de Ucayali, a través de proyectos que fortalecen su producción y comercialización.



La diversificación en productos derivados de la piña ha abierto nuevas oportunidades de mercado, con presencia en los principales minimercados de la ciudad de Aguaytía, en la provincia Padre Abad, las tiendas “Pruébalos” de Pucallpa y a nivel nacional.

CON MIRAS A LA EXPORTACIÓN

“Nuestro objetivo ahora es alcanzar los mercados internacionales. Estamos convencidos que vamos a lograrlo”, afirma Cipriano. También señaló que este año, proyectan la apertura de una planta procesadora especializada para mejorar la producción de derivados.

La Asociación de Piñeros Industriales de Padre Abad se proyecta hacia un futuro de expansión y éxito, demostrando el potencial de la agricultura sostenible y diversificada en la región de Ucayali. Sin embargo, los socios afirman que el apoyo para la producción y promoción



VIVERO LA BUGANVILLA

Familia cautiva con sus flores y plantas

Abraham Ramírez y Kethy Yta Vela son una pareja de jóvenes emprendedores que desde hace cinco años cautivan con sus flores y plantas silvestres a la ciudad de Tingo María, provincia de Leoncio Prado, región Huánuco.

La Buganvilla, el vivero que manejan ambos, es el reflejo de la perseverancia y dedicación para salir adelante pese a las dificultades. Con distintas especies florales de la zona, Abraham y Kethy se posicionaron como un referente de embellecimiento y cuidado de jardines.

Pareja de emprendedores estima que este año florecerán entre cinco a siete mil plantas.



HISTORIA DEL VIVERO

Ambos jóvenes vienen de familias que se dedicaban a la agricultura, gracias a ello nació su dedicación por las flores y plantas. En el 2019, abrieron La Buganvilla en un espacio de 3x6 metros. Sin embargo, en marzo de 2020, justo cuando florecieron las primeras plantas, inició la cuarentena de la Covid 19.

Si bien esta situación fue una dificultad para la venta de sus plantas, la pareja no se dio por vencida y abrieron su página de Facebook y WhatsApp para comercializar las flores. Kethy Yta recuerda que su pareja llevaba caminando algunos productos, ya que las restricciones de la cuarentena no permitían el libre tránsito de los vehículos.

En 2022, Abraham y Kethy consiguieron un nuevo terreno de 1500 metros cuadrados. En este lugar, los emprendedores venden sus productos a instituciones y negocios campestres de la zona, que están interesados en sus plantas, como las distintas variedades de palmeras, las jacarandas, y los ficus.

ASESORAMIENTO

Kethy Yta señaló que La Buganvilla va más allá de la venta de flores y plantas. El negocio también brinda asesoramiento para el cuidado de estas especies y sus clientes logren tener un jardín saludable. “Algunas familias tingalesas no tienen esa costumbre de dar mantenimiento a sus plantas.”, dijo Yta.



Este panorama les permitió brindar asesoramiento para el cuidado de jardines. Yta explicó que, como parte del acondicionamiento de un jardín, La Buganvilla brinda dos de estos asesoramientos. “De esa forma, le garantizamos al cliente que la planta que le estamos vendiendo no muera”, dijo la emprendedora.

PROYECCIONES PARA EL FUTURO

Estos cinco años del vivero significaron luchar contra las adversidades como la pandemia de la Covid 19. Abraham agregó que, debido al calentamiento global, se han presentado sequías por lo que tuvieron que conseguir agua de los ríos de la zona y, de esta manera, evitar que mueran las plantas.

Como proyecciones para el futuro, la pareja espera seguir cautivando a Tingo María con sus distintas variedades de flores. Ellos estiman que este año florecerán entre cinco a siete mil plantas en su vivero. Asimismo, esperan conseguir un terreno más amplio para ofrecer sus productos.



