

### Análisis de Área Instalada

En La Libertad se tiene 328.5 ha instaladas de café. Otuzco, con 120 hectáreas, ubicadas especialmente en el distrito de Huaranchal ( 85 ha), además de Usquil (35 ha). Otras provincias productoras son Pataz y Bolívar con el 28% y 25% respectivamente.

Son alrededor de 421 productores que se dedican a esta actividad, encontrándose en Huaranchal alrededor de 384, es decir el 91%.

El café instalado es variedad Typica, denominada comúnmente “Caracolillo” o “Castilla”, aunque existen variedades mejoradas: Catimor, Caturra y Cathuai que podrían probarse.

### Análisis de Cosecha

El Perú en el 2010 ha producido alrededor de 264 mil toneladas con un área de 349 mil hectáreas, para el 2011 el Ministerio de Agricultura (MINAG) estimó que el café alcanzará las 367 mil hectáreas cosechadas y registrará aproximadamente mil 200 millones de dólares en exportación, lo cual reflejará un incremento del 5 por ciento.

### Producción Ejecutada y Proyectada

Se estima para el 2011 una producción nacional de alrededor de las 286 mil toneladas. Los departamentos que tienen la mayor producción son Junín, Cajamarca, San Martín, Amazonas y Cusco, que juntos acumulan el 90.4% del nacional.

El café liberteño se destaca por su “Aroma y Sabor”, por el manejo ecológico que el productor realiza, así como el manejo de post cosecha. Y se espera que para el 2011, su producción ascienda a 298 toneladas.

### Rendimiento Ejecutado y Proyectado:

En nuestro caso el rendimiento para el 2010 fue de **948 Kg/ha.**, este comportamiento tiene que ver con el clima y el manejo que se le da al cultivo, lo cual lo ubica en el segundo lugar a nivel nacional después de Ucayali (**1 498 Kg/ha**) y antes de Cajamarca (**946 Kg/ha**).

Para el periodo Enero. Dic 2011, se espera un rendimiento promedio de **900 Kg/ha** superior al rendimiento del año anterior, como una consecuencia del mejoramiento en su manejo estimulados por el precio favorable.

### El mercado del café y su consumo:

Su mercado es local y Lambayeque, aunque muchos han optado por darle un valor agregado, ya sea tostado, molido tostado, “pasado”, o en pergamino. Estos últimos años el precio les fue favorable alcanzando este año entre 3.50 a 4.90 nuevos soles el kilo en chacra, mientras que en el mercado local se expende al por mayor a S/. 11.80.

Cabe señalar que el 95% de la producción del café nacional se exporta y solo el 5% restante es para el mercado interno, pues el consumo anual per cápita en el Perú solo llega a los 400 gramos. A diferencia del Perú en países productores como Colombia, Costa Rica y Brasil el consumo es de 2, 4 y 6 kilos per cápita por persona/año, respectivamente; y en los países bajos alcanza los 10 kilos como promedio.

**Notitas.-** El gobierno local de Huaranchal viene promoviendo la mejora en este cultivo mediante viveros con semillas mejoradas, en un contexto de conservar el manejo tradicional post cosecha, que le da el toque del sabor. La Agencia Agraria Otuzco entregó un proyecto titulado “Capacitación en manejo y comercialización de café caracolillo en Huaranchal por un monto de 489,883.15 nuevos soles.