



## BENEFICIO SECO DE CAFÉ A 3,820 METROS DE ALTURA, Y FUNCIONA

Entrevista a Beltrán Apaza Enríquez  
Por Miguel Paz

El 23 de enero 2010 se inauguró la planta procesadora para los Cafés Especiales de CECOVASA. Esta obra está ubicada en la ciudad de Juliaca-Puno a 3,820 metros sobre el nivel del mar. Desde que empezó la construcción hasta la inauguración había dudas si a tal altura la planta iba a funcionar. Conversamos con Beltrán Apaza quien nos contó su experiencia.

**Hola Beltrán, nos puede describir la planta, indicar las máquinas instaladas y la inversión realizada?.** El beneficio tiene una capacidad de producción de 300 lotes por campaña. En la



nave central de 25 metros de ancho, 50 metros de largo y 12 metros de alto se ha instalado: secadora, pre limpiadora, despedadora, y dos gravimétricas marca Pinhalense, una trilladora Apolo T-4, clasificadora por tamaño Porto, dos gravimétricas marca Oliver y dos seleccionadoras electrónicas por color marca Satake de 20 canales cada una. La capacidad de producción es de 6 TM por hora. La inversión supera los US\$ 1`200,000.

**Tantas máquinas son necesarias para procesar café?** En general digamos que todas, cuando no estamos trabajando a plena capacidad las gravimétricas no funcionan todas. En el caso de la secadora creo que se ha comprado demás, hasta ahora no ha funcionado ni una vez, la razón es que por lo general el café viene seco del valle. Cuando viene húmedo en el almacén se seca solo, es que por la altura tenemos un aire seco y el café se seca solito. Entonces la secadora está demás.

**Cuántos lotes van procesando hasta ahora, y cuánto faltan hasta cerrar la campaña?** La planta empezó a trabajar el 19 de julio de 2010, hasta ahora van 95 lotes, faltará procesar unos 15 lotes y cerramos la campaña. Cada lote es de 250 hasta 300 sacos de 69 kilos cada uno dependiendo del contrato.

**Pero la planta tiene capacidad para 300 lotes?.** Eso si la planta trabajaría a toda su capacidad y a dos o tres turnos. Acá se ha trabajado un turno y algunas veces dos. No se ha procesado más porque la producción ha sido baja, el 2011 va a ser mejor y podemos pasar de los 150.

[www.cecovasa.com.pe](http://www.cecovasa.com.pe)

**Cecovasa: “Café Quechua y Aymara del Perú”**



**De quiénes procesan café?** Por ahora la planta es a servicio exclusivo de las ocho cooperativas de Cecovasa. Podemos dar servicio a la hermana cooperativa San Juan del Oro, pero eso ya es cuestión que los directivos se pongan de acuerdo. Más adelante van a venir los compañeros de San Gabán, ellos traerían unos 10,000 quintales que darán unos 20 contenedores, pero eso para el 2012. La planta es para largo plazo.

**Cuántos reclamos de calidad van recibiendo?** Decían que por procesar en la altura nos iban a llover los reclamos, pero hasta ahora no tenemos ningún reclamo de calidad. El café viene bien desde el campo y acá complementamos con un buen proceso. Siempre tenemos acá a los directivos del Consejo de Vigilancia ayudando a controlar.

**Y qué tipos de café procesan?.**

Procesamos los cafés orgánicos y convencionales. Todas las ventas de orgánico se van para el comercio justo, incluyendo las segundas. El café grado 1 se prepara de 08 a 10 defectos, y el segunda a 150 defectos. En los convencionales la mayoría ha sido como grado 2 o MCM a 22 defectos, también una parte pequeña MC a 28 defectos. Las segundas de convencional se preparan a 250 defectos.

**Y hay lotes a cero defectos?.** Son lotes muy pequeños y más dan dolor de cabeza, hay clientes que quieren que se identifique hasta el nombre del productor en cada saco. Tenemos un cliente de Arequipa que de vez en cuando quiere 100 libras de café, hay



que procesar el café, llevarlo en taxi hasta la agencia de transportes y enviarlo a Arequipa, tanto trabajo para cien libritas. A veces un lote pequeño da más trabajo que un contenedor completo. En Lima venden nomás y después nos cargan el trabajo.

**Si los sacos llegan con su etiqueta, cuál es el problema para identificar el productor?.** Eso es cierto, llegan con su etiqueta desde el acopio en la zona de producción hasta el almacén acá en Juliaca. Es fácil cuando un lote completo entra al proceso, al final decimos de este lote con

[www.cecovasa.com.pe](http://www.cecovasa.com.pe)

**Cecovasa: “Café Quechua y Aymara del Perú”**



tal guía, tantos sacos de tales productores. Pero hacer el proceso saco por saco es problema, porque hay que sacar su rendimiento, la cáscara, el descarte.

**Y cuánto es el rendimiento por el café.?** En café orgánico el promedio es de 76.79 % y en café convencional el rendimiento es de 71.76 %.

**Cuántos lotes de café procesan por día.?** Normalmente es un lote, si se quiere sacar dos lotes se trabaja a doble turno y no hay problema.

**Ahora no hay problema, pero ha debido haber problemas.** Claro, como siempre los problemas son al comienzo. Estuvimos como cinco días y no sacábamos un contenedor, teníamos problemas con el escojo electrónico, las máquinas no sacaban los defectos.

**Pero si tenían dos máquinas.** Claro dos Satake de 20 canales cada una, las máquinas son buenas pero no estaban calibradas, llamamos a don Augusto Giuffra y vino rápido, calibró las maquinas y están funcionando toda la campaña sin malograrse.

**Ahora las electrónicas funcionan perfectamente?** No se malogran y sacan bien los defectos, pero a lo mejor quieren su ajustadita para funcionar mejor.

**Y no ha habido problemas con otra máquina.?** Se nos malogró una gravimétrica, pero lo solucionamos acá. Con las otras no hay problema, Oliver es garantía, Apolo es lo mejor que hay en piladoras.



**Cuántos trabajan en la planta.** En total ocho. Yo soy el jefe de la planta, el amigo

Ovidio Cañazaca es el encargado de máquinas es el que controla, como obreros están Adrián Quispe, William Pilco, Abdón Apaza, Graciano Taza, Marcos Bustinsio y Porfirio Choque. Todos somos puneños.

Juliaca, 15 de Diciembre de 2010.

[www.cecovasa.com.pe](http://www.cecovasa.com.pe)

**Cecovasa: “Café Quechua y Aymara del Perú”**