



**Moyobamba, San Martin, Perú**

**353 familias cafetaleras**

**1000-1800 m.s.n.m.**

**Variedad caturra, pache, catimor,  
típica, pache y marsellesa**

**Café especial**

**Fairtrade, Organic USDA,  
Organic UE, Café Practices**





Mayobamba... Valle del Río Gera – (Jepelacio) era un lugar de montañas verdes, lleno de bosques magestuosos, donde vivían 20 familias campesinas.

Su jornada laboral comenzaba con los primeros rayos del sol, plantando cafetos, cuidando la tierra para que obtengan una buena cosecha y terminaba cuando el sol se ponían detrás de las montañas. Durante la recolección de frutos de café el clima jugaba un papel muy importante, podía haber mucha lluvia o un sol radiante, fruta tras fruta eran arrancadas y guardadas en canastas de granos maduros.

La despulpa, la fermentación y el secado son procesos que se hacen cuidadosamente para luego ser llevados en mulos a los comerciantes intermediarios que en aquellos tiempos compraban café pero a un precio muy bajo, este precio no alcanzaba ni para la compra de sus alimentos. A

partir de entonces las familias se juntaron y decidieron crear una pequeña asociación para trabajar unidos y obtener mejores precios por su producto.

Esta decisión les ayudó a mejorar sus ingresos, sin embargo, no fue suficiente para hacer estudiar a sus hijos, debido a que los lugares eran muy alejados, lo único que quedaba era soñar con una educación de calidad.

Los hijos que lograban estudiar a pesar de las dificultades eran enviados a la ciudad donde tenían que cuidarse y vivir solos. Esta educación era muy costosa, lo que conllevaba a que las familias cafetaleras tenían que trabajar mucho más duro e invertir todo este dinero ganado en la educación de sus hijos. El estudiar era casi una oportunidad exclusiva para los hijos varones, las hijas se quedaban ayudando en casa ya que solo el hijo varón era quien podría estudiar.

Pasó el tiempo, la cooperativa creció y los padres fundadores ahora dejan el camino a los jóvenes que antes estudiaban en las ciudades.

Llegó el tiempo de cosechar logros y estos niños que estudiaron se convirtieron en agrónomos, catadores y administradores. La cooperativa ha ido creciendo gracias a la dedicación de los socios unidos y los hijos educados pueden mejorar la gestión y producir **mejor café con fincas renovadas, árboles de sombra, secadores solares, beneficios mejorados y lo más importante es el capital humano.**

---

**Cooperativa agraria APROECO quiere agradecer a sus aliados por estar con nosotros todo este tiempo y brindarnos oportunidades.**





# FICHA TÉCNICA COOPERATIVA APROECO

<b>Organización</b>	Cooperativa agraria APROECO, 353 familias asociadas
<b>FLO ID</b>	2360
<b>Origen</b>	Moyobamba—San Martín— Perú
<b>Hectáreas y variedades</b>	882.50 Has; cultivos de catimor, caturra, típica, pache y marsellesa
<b>Árboles de Sombra</b>	60 árboles / Ha; 797.80 hectáreas conservadas, 80 hectáreas reforestadas
<b>Disponibilidad</b>	Mayo, junio, julio, agosto, setiembre, octubre, con mayor frecuencia (campana grande) Noviembre, diciembre, enero, con menor frecuencia (campana chica)

## APROECO Café

81–85 puntos  
Microlote  
36 contenedores

## Abuelos Café

84–85 puntos  
Microlote  
2 contenedores

## Padres Café

81–83 puntos  
Certificado: USDA, UE,  
FAIRTRADE (FTO)  
15 contenedores

## Madrecitas Café

81–83 puntos  
Certificado: USDA, UE,  
FAIRTRADE (FTO)  
15 contenedores

## Hijos Café

83 – 84 puntos  
Microlote  
4 contenedores

**Aroma** — Floral, herbal,  
frutos rojos

**Sabor** — Hierba luisa, té  
de rosas, vainilla, canela,  
chocolate, durazno,  
limón dulce, panela,  
pasas, mango, con base  
a caramelo, miel, toronja  
dulce, lima, mandarina,  
malta, jugo de caña

**Acidez** — brillante a  
mandarina, fina, limón,

**Cuerpo** – Sedoso,  
redondo, cremoso, medio,  
fino

**Aroma** — Floral

**Sabor** — Hierba luisa, té  
de rosas, vainilla, canela,  
chocolate bitter, durazno,  
notas de miel, pasas

**Acidez** — brillante a  
mandarina

**Cuerpo** – Sedoso,  
redondo

**Aroma** — herbal

**Sabor** — Panela, pasas,  
chocolate, toronja dulce,  
lima, mandarina, malta,  
jugo de caña

**Acidez** — fina

**Cuerpo** – medio, fino

**Aroma** — herbal

**Sabor** — Panela, pasas,  
chocolate, toronja dulce,  
lima, mandarina, malta,  
jugo de caña

**Acidez** — fina

**Cuerpo** – medio, fino

**Aroma** — Frutos Rojos

**Sabor** — Limón dulce,  
panela, chocolate medio,  
pasas, mango, con base  
a caramelo, miel, vainilla

**Acidez** — Limón,  
mandarina, brillante

**Cuerpo** – Cremoso,  
medio

## MARCAS Y PERFILES DE CAFÉ





## ABUELOS CAFE

### Fundadores de la familia APROECO

Ellos fueron los fundadores de la cooperativa que hoy ha logrado ser una comunidad de **353 familias cafetaleras**.

Hoy en día son los encargados de marcar un camino para las jóvenes, los fundadores decidieron dedicarse al cuidado de los bosques, ellos conservan la mitad de su chacra dejando árboles nativos realizando propagación de plantas en vivero, regalando a todo el pueblo y enseñando sobre la siembra. Ahora su sueño es crear una armonía de vida para la futura generación. Su pensamiento es dejar un mundo mejor a quienes se queden después de ellos.

Esta labor resulta difícil para ellos porque muchas veces la edad no les da para desempeñarse al 100%.

Nuestro jóvenes ayudan a nuestros ancianos facilitando su trabajo, construyendo viveros, trabajando la chacra para que sientan que la cooperativa es una familia que nunca te permitirá que dejes de soñar.

### ¿Cómo funciona?

De cada quintal de café vendido, **donaremos \$5 a los abuelos** que se dedican a conservar el medio ambiente de esta manera los apoyaremos durante todo el año.

### Este modelo de negocio sostenible va a funcionar, gracias a ti.





# MODELO DE LA MARCA ABUELOS CAFÉ

---

## MICROLOTE

84 – 85 puntos

Notas de hierba luisa, té de rosas, vainilla, canela, chocolate bitter, durazno,

## FONDO

5\$ por quintal para socios reforestadores

1

## IDENTIFICACIÓN DE REFORESTADOR BENEFICIARIO

Al final de la cosecha, teniendo en cuenta a los productores involucrados en reforestación del bosque, en la auditoría anual interna.

2

## IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD DE PRODUCTOR

La auditoría interna visitará a los socios evaluando las necesidades e identificando las áreas de protección con el fin de conservar y reforestar

3

## RECOPIACIÓN DE FONDO

Dentro de campaña el fondo se recopila de las ventas de café, 5\$ por quintal

4

## ENTREGA

En los meses de enero a abril del año siguiente: instalación de viveros, entrega de semillas, plántones, soporte en mano de obra, asistencia técnica

5

## TRANSPARENCIA

En la página web, redes sociales y en el reporte anual se mostrará los beneficiarios según sus necesidades, en que se ha invertido, y como el fondo está progresando dentro del año



**PADRES  
CAFÉ**

## Seguidores de buenas prácticas

Aprendiendo lo mejor de nuestros padres, nosotros siendo el coraje y la fuerza de la cooperativa decidimos apostar por producir un café de calidad, desarrollando un producto saludable y con inocuidad.

Nuestra principal idea es sembrar bosques que mejoren el suelo, generar materia orgánica y dar un avance en la biodiversidad.

Queremos obtener mejores semillas para tener variedades con más rendimiento físico y mejores sabores en taza.

Trabajamos en fertilización, buscando la tecnología adecuada y económica para obtener un producto rentable complementándolo con beneficios húmedos, áreas de lavado y áreas de secado. Lo que buscamos actualmente es una mejor calidad para obtener mejores precios, hacer nuestro negocio rentable y atractivo para que el cliente pueda beneficiarse con una mejor oferta.

**Comercializando Padres Café invertimos en potenciar a nuestros productores para obtener cafés especiales con el objetivo de mejorar su nivel de vida.**







# MODELO DE LA MARCA PADRES CAFÉ

---

## **CERTIFICADO**

81 – 82 puntos

Notas de Panela, pasas, chocolate, toronja dulce, lima, mandarina, malta, jugo de caña

## **FONDO**

2\$ para los proyectos de mejoramiento continuo

1

## IDENTIFICACIÓN DE POTENCIALES PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL

- Evaluación e identificación de productores de café especial: altura, condiciones climáticas, responsabilidad, condiciones de finca

2

## IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

- Formulamos proyectos anuales de mejoramiento de variedades, propuesta tecnológica de nutrición, tanques tina, secadores, almacenamiento, capacitaciones

3

## RECOPILACIÓN DE FONDO

- Dentro de campaña el dinero se recopilará de las ventas de café, 2\$ por quintal como contra partida para proyectos

4

## ENTREGA “LA IDEA CLAVE DE LA MARCA”

- Apoyo directo a los asociados con módulos de beneficio para mejorar su productividad, calidad, capacitación y evaluación de resultados.

5

## TRANSPARENCIA

- En la página web y redes sociales se demostrará a los socios con quienes trabajamos, el resultado anual, mejoramiento de perfil y el progreso del fondo



MADRECITAS CAFE

## La mujer de campo es productora, cocinera, madre y socia.

Ser una mujer campesina es trabajar el doble por la cantidad de tareas que se tiene en el hogar y la finca. Estas señoras tienen sueños y también necesidades que no pueden realizarse por distintas limitantes. Para ellas tener una posta médica cerca, llevar una profesión, ser respetadas, educadas, escuchadas es un sueño. Estas mujeres tienen muy poco tiempo para dedicarse a su propio desarrollo, para ellas el estudiar es casi imposible sin embargo siempre están dispuestas a entendernos y darnos los mejores consejos.

Por esto la Cooperativa Aproeco decide crear la marca "Madrecitas" con el objetivo de organizar un comité femenino el cual apoyará a las madres que se desempeñan como socias y esposas de socios.

Cada año se brindará un botiquín con medicinas necesarias para las mujeres, por la falta de postas médicas en su zona, se dictará consultorias psicológicas, se realizará talleres para empoderar a la mujer en la gestión de familia y finca, se contará con la participación de mujeres en ferias y reuniones de cooperativas en forma constante.





# MODELO DE LA MARCA MADRECITAS CAFÉ

---

## CERTIFICADO

81 – 82 puntos  
Notas de Panela, pasas,  
chocolate, toronja dulce, lima,  
mandarina, malta, jugo de caña

## FONDO

3\$ por quintal invertiremos en el mejoramiento de la calidad de vida de las madres cafetaleras

1

## IDENTIFICACIÓN DE BENEFICIARIA

Se identifican madres que tienen necesidad en apoyo o buscan autodesarrollo

2

## IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

Evalúan la necesidad : apoyo en temas médicos, consultorías psicológicas, talleres de desarrollo

3

## RECOPILACIÓN DE FONDO

Dentro de campaña el dinero se recopila de las ventas de café, 3\$ por quintal

4

## ENTREGA

Al fin de campaña el fondo será distribuido según plan de beneficiarias

5

## TRANSPARENCIA

En la página la página web y redes sociales se mostrará a los beneficiarias y el progreso del fondo

**No recordamos el momento en que nacimos, pero estamos seguros que todos somos hijos de una mujer, aquella que nos dió luz de vida, una persona que por naturaleza ama ser madre.**

En este hermoso mundo del café para algunas personas puede ser percibido como un trabajo duro y más para las mujeres.

Nuestras madres **trabajan el doble**, siempre siendo las primeras al levantarse en el campo, con el canto del gallo que hace abrir los ojos a estas esforzadas mujeres, ellas dan su primer paso del día en aquel suelo frío de su habitación y se encaminan a atender a sus animales y luego con el amor que las caracteriza comienzan a preparar el desayuno para todos.

Nuestras madres también son el despertador para sus hijos: "Levántense, a arreglarse, llegarán tarde a la escuela"--Ellas nos dicen, mientras soplan la candela, barren y

arreglan la casa. El alimento del día se va cociendo en ese fogón con llamas rojas avivadas por la leña.

Está abnegada madre se encarga de preparar la mesa, sirve y atiende a toda la familia con dedicación, después de llevar a sus hijos al colegio, regresa a su finca y ayuda a su esposo en el manejo del cafetal, cultivo, cosecha, lavado o secado dependiendo de la estación, gran parte de las madres cafetaleras son madres solteras y ellas tienen que hacer todo el trabajo en la finca.

La madre sale corriendo de la finca con dirección a casa y toca preparar el almuerzo, siempre pendiente de que el tiempo pueda alcanzar para todas sus actividades.

Después de estar un momento con su familia, regresa a sus labores en la parcela cuando el sol comienza a ocultarse detrás de las grandes montañas.

Con el cuerpo ya cansado y cumpliendo sus tareas diarias es el momento de alistar la cena y pasar tiempo de calidad con sus hijos,

bañarlos, arroparlos y contarles un cuento para dormir profundamente. Es este el momento que el día está acabando para esta madre, llega el momento del descanso, sin dejar de pensar en sus actividades del día siguiente y en apoyar a todos sus dependientes.

Todas estas actividades de nuestras madrecitas, las van desgastando y quitando sus fuerzas, su salud y van necesitando nuestro cuidado y apoyo. No importa el cansancio o la falta de tiempo, una madre siempre encontrará fuerzas y espacio para su familia, su casa y su finca.

**Queremos facilitar la calidad de vida de nuestras madres, esposas y hermanas. Ofreciendo mayores oportunidad y apoyando en necesidades básicas como la atención médica oportuna.**





**HIJOS  
CAFÉ**

## Los hijos de nuestros socios tienen sueños...

Para algunos jóvenes estudiar es algo común que pasa día a día, pero para los hijos de los cafetaleros estudiar en un colegio y progresar en aprendizaje es un sueño, más para nuestras niñas del campo.

Y si logran estudiar muchas veces después de asistir a clases, se dedican a apoyar en las actividades dentro de casa. Ellas cuidan de sus hermanos menores, supervisan el secado del café, etc.

Por eso decidimos crear la marca "Hijos café" para ayudar a las familias a poder educar adecuadamente a sus hijos. Apoyándolos con la compra de libros, útiles, tablets, etc.

Creemos que de esto se trata una familia, de apoyarnos mutuamente y tener un solo interés colectivo. Gracias a tu confianza podemos hacer que más niños puedan alcanzar sus sueños.

## Hagámoslo posible con Hijos Café.







# MODELO DE LA MARCA HIJOS CAFÉ

---

## MICROLOTE

83 – 84 puntos

Notas de Limón dulce, panela, chocolate medio, pasas, mango, con base a caramelo, miel, vainilla

## FONDO

5\$ por quintal invertimos en el mejoramiento de condiciones de estudio para niños y niñas de socios

1

## IDENTIFICACIÓN DE BENEFICIARIO

Entre los meses de enero a marzo, se identifican hijos de socios que tienen necesidades

2

## IDENTIFICACIÓN DE NECESIDAD

Evalúan la necesidad del niño: libros, útiles escolares, tablet o radio para sus estudios.

3

## RECOPILACIÓN DE FONDO

Dentro de campaña el dinero se recopilará de las ventas de café, 5\$ por quintal

4

## ENTREGA

En marzo entregan a los niños los bienes según su necesidad

5

## TRANSPARENCIA

En la página web y redes sociales se mostrará a los beneficiarios, y el progreso del fondo



## **JIMMY ROJAS**

Economista  
Gerente de APROECO

A los 8 años estudiaba lejos de sus padres, gracias al café logró educarse.



## **VALDOMERO VÁSQUEZ**

Presidente  
de APROECO

Agricultor productor de café en el caserío el Limón.



## **GOVER CUEVA**

Productor de café en el caserío Carrizal

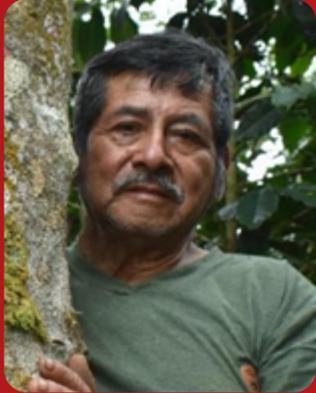
Actualmente es catador de Aproeco y cultiva café típica bajo sombra.



## **MARTIN ROJAS**

Productor de café en el caserío Nuevo Lambayeque

Cuida bosques y orquídeas.



## FÉLIX CASTAÑEDA

Productor de café

Siembra árboles en su finca y conservaba tres hectáreas de bosques para aves.



## ELVIS REQUEJO

Técnico de Campo

Hijo de productor cafetalero. Su padre invirtió todo el dinero de la familia para educarlo.



## LUZ GUEVARA

Ingeniera Forestal

Hija de productor cafetalero. Vivió lejos de su familia por 6 años para estudiar en la universidad.



## VIRGINEA LEYVA

Productora líder cafetalera en el caserío Alfarillo

Café con agroforestería.

Madre de 5 hijos.

Quiere aprender a catar y cuida a sus tres nietos.





Actualmente los socios de **APROECO** se encuentran distribuidos en toda la zona del Valle del Alto Mayo, introduciendo diversos procesos de innovación en la producción y el procesamiento, aprovechando sus microclimas y diferentes altitudes para cultivar catimor, caturra, típica pache y marsellesa.

La compra de nuestro selecto café no solo genera un beneficio monetario, también **TRANSFORMA CIENTOS DE VIDAS** y ayuda a poder **VIVIR EN UN MUNDO MEJOR.**

**¡Te invitamos a ti y a tu compañía a conocer nuestra gran familia APROECO!**











MODULO DE  
SECADO









Carretera Baños Termales Mz. F Lot. 4  
Moyobamba, San Martín – Perú

(+51) 042-561081 

(+51) 969238821 

gerencia@aproeco.com 

econ.jimmy@gmail.com 

[www.aproeco.com](http://www.aproeco.com) 