



*El café especial*  
**DE ALTURA 1800-2300 M.S.N.M**

*Cultivado en bosques húmedos  
con sombra de árboles frutales*

**82 - 87 PUNTOS**

Variedades de arábica:  
Typica, Pache, Catuai, Bourbon y Caturra

**LOTE Y MICROLOTE**



## Una Historia DE INTEGRACIÓN FAMILIAR



Nuestra historia como organización comienza cuando el café se convirtió en el principal cultivo que nos brindaba un **ingreso económico para nuestras familias**, es ahí que nosotros como agricultores nos involucramos con este cultivo, **convirtiendo la actividad cafetalera en parte de nuestra vida** y de nuestra historia.

Uno de los principales objetivos de nuestra organización es la **integración de nuestros socios** mirando hacia un futuro prometedor y adaptándonos a las nuevas exigencias del mercado mundial del café, reflejado en el compromiso que tiene cada socio de la cooperativa para **mejorar las técnicas de producción** y obtener un producto diferenciado que nos permita hacer de la caficultura una **actividad sostenible** en el tiempo.

Contamos con la **certificación Orgánica** y la **certificación de Comercio Justo**, lo que nos ha permitido tener nuestros primeros contratos de **exportación de café oro verde** a clientes como Interamerican Coffee.



# Por Qué LAGUNA DE LOS CÓNDORES



La cooperativa agraria cafetalera Laguna de los Cóndores adopta este nombre debido al lugar geográfico correspondiente a nuestras fincas. Entre el límite de los distritos de Providencia, Ocumal y Pisuquia, en la provincia de Luya, Región Amazonas, se encuentra un cerro llamado el cerro negro, predominante por su elevada altitud que bordea los **3000 m.s.n.m.**, concentra enormes áreas de bosques con árboles nativos, albergando también especies de fauna silvestre que se adaptaron a las condiciones del clima propias del lugar. El cerro negro no solo alberga vida silvestre valiosa en sus dominios; sino que también ve nacer fuentes de agua, es así que durante la exploración del cerro negro **se encontró una naciente de agua en forma de corazón**; siendo estas aguas las que más adelante forman **una hermosa laguna**; está demás explicar la belleza que puede converger en el lugar, **siendo la laguna un atractivo para especies de aves como los cóndores**; quienes según nuestros ancestros eran visualizados rodeando el paisaje de manera permanente. Las aguas que fluyen de la laguna lavan los minerales propios del cerro, transportándolos hasta nuestras fincas, obteniendo así un café exquisito que nuestros ancestros, los chillaos, ya cultivaban y disfrutaban de este alimento.

Nosotros como **descendientes de los chillaos**, adoptamos el nombre de Laguna de los Cóndores por el valor sentimental que representa el cerro negro, la laguna y los cóndores; además como productores de café **nos identificamos con estas aves por el espíritu libre, protector y audaz**, que nos permite seguir el legado de los chillaos, adaptándonos a los nuevos cambios en el cultivo de café, para presentar no solo un producto sino una **experiencia completa**, contribuyendo así con el **desarrollo de nuestros caficultores**. Somos afortunados al contar con un microclima agradable que nos permite ofrecer tres productos diferentes.





# Ficha Técnica

## CAFÉ EN GENERAL

**Varietades**      Typica, Caturra,  
Paches, Bourbon  
y Catuai.

---

### Certificaciones

---

**Puntaje en taza**      82–87

---

**Rendimiento  
en grano**

---

**Humedad**      12%

---

**Granulometría**

---

**Olor**      Limpio y fresco

---

**Color**      Parejo y uniforme

---

**Densidad  
del grano**

---

**Producción**

---

**Oferta exportable**

---

**Presentación**      Saco de yute

---



# Perfil de TAZA GENERAL

**CUERPO**  
Ligero brillante

**FRAGANCIA**  
Dulce, floral fresco

**NOTAS**



Nuez, chocolate

**SABOR**



Dulce de mieles, nuez,  
chocolate negro

**ACIDEZ**



Media-Alta, cítrico, jugoso  
de lima y toronja

El café especial de Laguna de los Cóndores se cultiva en una de las principales zonas cafetaleras de Amazonas. Un lugar lleno de **bosques nativos y húmedos, árboles frutales y exóticos, fuentes de agua limpia, nubes y lluvia**, donde hace más de 100 años, \_\_\_\_\_ familias cafetaleras se dedican al cultivo café sembrando Typica, Caturra, Pache, Bourbon y Catuai.

Las fincas de nuestros productores ofrecen las mejores condiciones para obtener un café de alta calidad, que demuestra su **complejidad, acidez, dulzura y sabores espectaculares** en taza.

"Nosotros, somos pequeños pero jóvenes y apasionados productores de café, nos esforzamos cada día para demostrar a nuestros clientes que podemos darles lo mejor: café **honey, natural, orgánico, especial, certificado**, de **82 a 86 puntos** son por ahora nuestros logros". En conjunto con nuestros clientes, –quienes confían y creen en nosotros– creamos cada día un mejor producto.



*Ficha Técnica*  
**DE ORIGEN**



<b>Origen</b>	Perú - Amazonas - Luya
<b>Altitud</b>	1800–2300 m.s.n.m
<b>Suelo</b>	Cambisol–Regosol
<b>Árboles de sombra</b>	Huaba, plátano, pajurillo, naranja, limón, pitajaya, cacao, guayabas, papaya, maracuyá, granadilla, merengena
<b>Temperatura</b>	14–22 C°
<b>Precipitación promedio</b>	1178 mm
<b>Humedad promedio</b>	87%
<b>Cosecha</b>	Abril–ctubre
<b>Organización</b>	Cooperativa Cafetalera Laguna de los Cóndores
<b>FLOID</b>	37293
<b>N° socios</b>	

# Nuestras MARCAS DE CAFÉ

Ofrecemos **dos marcas** de nuestro café verde:



chillaos  
coffee

**Chillaos Coffee®**, un café certificado y especial, que tiene como valor agregado la historia de una antigua cultura desarrollada en el norte del Perú.

CAFÉ  
FAMILIA®

**Café Familia®**, son microlotes de producción en cantidades pequeñas y limitadas. Cada microlote lleva el nombre de la familia que produce el café y nuestros clientes podrán ver toda la trazabilidad del producto que desea adquirir.

El producto llega al cliente directo desde finca, con lo cual nosotros intentamos trabajar en la **calidad**, enfatizando y seleccionando las variedades más finas del café que brinden **un buen rendimiento en taza**.



## chillaos coffee

**CAFÉ  
CHILLAOS NEGRO**  
Sacha yana

Cultivado a una altitud de  
**2329 m. s. n. m**

**Variedad:** Catimor, Typica,  
Nacional, Bourbon amarillo

**Puntaje en taza:** 86-88 puntos

**Rendimiento Físico:** 75%

**CAFÉ  
CHILLAOS BLANCO**  
Sacha Yuraq

Cultivado a una altitud de  
**2000 m. s. n. m**

**Variedad:** Catimor, Typica,  
Nacional, Bourbon amarillo

**Puntaje en taza:** 84-85 puntos

**Rendimiento físico:** 75%

**CAFÉ  
CHILLAOS ROJO**  
Sacha Puka

Cultivado a una altitud de  
**1800 m. s. n. m.**

**Variedad:** Catimor, Typica,  
Nacional

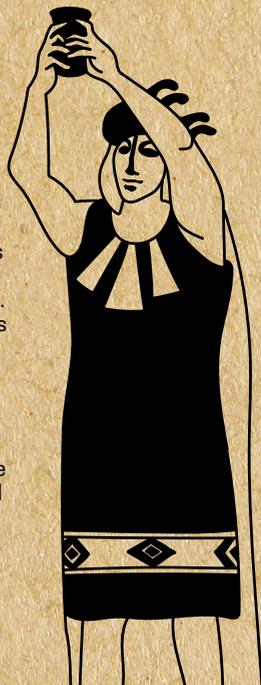
**Puntaje en taza:** 82 puntos

**Rendimiento físico:** 75%

Chillaos, una cultura milenaria y globalizante que se desarrolló en la Amazonía peruana y donde formaron un corredor de tránsito comercial entre grupos de la Amazonía baja, con los grandes señoríos de la costa norte.

Chillaos fueron grandes Guerreros, porque se mostraron indomables y aguerridos ante los incas, en un inicio; y posteriormente con los invasores españoles. Sus construcciones arquitectónicas en laderas rocosas y montañosas, constituyeron imponentes fortines para defenderse de pueblos invasores y celebrar ceremonias en honor a los dioses. Una vez en una de las fortalezas, los Orejones y demás soldados habían bebido demasiada chicha y dejándose dormir en la confianza cayeron rendidos. Los Chillaos, fueron metidos de súbito grandes escuadrones de gente rústica y bien armada y comenzaron a matar con increíble valencia a los soldados y Orejones. Y en este contraataque murieron tres mil soldados, escapándose solo ochocientos. Por esto en Perú esta cultura es reconocida por su gran coraje y fuerza, desarrollándose también como sencillos agricultores. Esta antigua cultura es reconocida también por ser hombres de altura, debido a que su vida y en todas sus actividades rodeaban en montañas altas, siendo el maíz, papa, fruta y su ganado preferían cultivar en las alturas dentro de bosques verdes cubiertas por nube. Las joyas, de los chillaos fueron creados de piezas artesanales con una amplia variedad de frutos naturales que crecían también en las alturas.

Hasta los muertos los enterraban en lugares inaccesibles, pero sagrados, para que puedan vivir en paz. El profundo culto y respeto que tenían hacia sus muertos hacía que los depositen en sarcófagos, para luego instalarlos en riscos o farallones rocosos inaccesibles; el mayor rito religioso, y el máximo honor jerárquico que se le podía ofrecer al personaje extinto. Uno de estos lugares sagrados es karajia y el Pueblo de Los Muertos, situados a una altura de 2329 m.s.n.m. En la actualidad podemos ver cápsulas antropomorfas de sus momias que fueron guardadas en los acantilados. Los colores de los chillaos son rojo y blanco de humo que nosotros asociamos con frutos rojos del café y blanco humo con neblina de altura que crea la microflora espectacular para el cultivo del café especial.



# CAFÉ FAMILIA®

Café Familia® son microlotes provenientes de Luya, producidos en pequeñas cantidades por familias peruanas. Cada microlote se diferencia del otro por su perfil, proceso, notas y porque en las fincas donde crece este café, las familias tienen diferentes actividades: La familia Vasquez cultiva caña para hacer chancaca y aguardiente; la familia Lopez cultiva su café dentro de bosques de árboles frutales y utiliza el agua de la catarata que está en su finca; la familia Sánchez conserva árboles nativos para tener más humedad; la familia Necho experimenta con diferentes procesos como natural, honey, lavado y tiene un secador solar para tener un secado más lento que mantenga las características obtenidas dentro del cultivo. Y así otras familias tienen diferentes actividades que mejoran la taza, pero diferencian el perfil.

## CAFÉ FAMILIA \_\_\_\_\_

cultivado a una altitud de  
\_\_\_\_\_ m.s.n.m.

Variedad \_\_\_\_\_

Proceso \_\_\_\_\_

Puntaje en taza \_\_\_\_\_ puntos

Notas \_\_\_\_\_

Sabor \_\_\_\_\_

Rendimiento Físico \_\_\_\_\_

Oferta disponible \_\_\_\_\_

## CAFÉ FAMILIA \_\_\_\_\_

cultivado a una altitud de  
\_\_\_\_\_ m.s.n.m.

Variedad \_\_\_\_\_

Proceso \_\_\_\_\_

Puntaje en taza \_\_\_\_\_ puntos

Notas \_\_\_\_\_

Sabor \_\_\_\_\_

Rendimiento Físico \_\_\_\_\_

Oferta disponible \_\_\_\_\_

## CAFÉ FAMILIA \_\_\_\_\_

cultivado a una altitud de  
\_\_\_\_\_ m.s.n.m.

Variedad \_\_\_\_\_

Proceso \_\_\_\_\_

Puntaje en taza \_\_\_\_\_ puntos

Notas \_\_\_\_\_

Sabor \_\_\_\_\_

Rendimiento Físico \_\_\_\_\_

Oferta disponible \_\_\_\_\_

# HISTORIA DE FAMILIA LÓPEZ

López, padre de familia de 78 años de edad, aprendió la siembra del café a través de su familia, de su padre y su abuelo quienes más de **100 años atrás dedicaban a esta actividad.**

Sus ancestros habían sido los primeros caficultores. Para la familia López **un buen café comienza desde la selección en semilla**, prefieren Bourbon y Caturra, después el proceso en germinador, siembra, control de plaga, y al final selección

de frutos rojos de óptima maduración, despulpado, fermentación, secado en carpas solares hechas de madera, y termina con el almacenaje y traslado. Pero desde su finca el productor **traslada el café en acémilas**, porque no hay carreteras para camionetas, solo unos caminos estrechos rodeados de árboles.

En su hermosa finca de **6 hectáreas**, aparte del café, el señor López para su propio consumo **produce verduras y frutos orgánicos** como pepino, zanahoria, lechuga; todo esto lo complementan con **árboles de sombra frutales como el plátano, pajuillo, naranja y limón**. Además, en la finca López tiene un gran regalo de Dios, **es una bella catarata, de una altura de 15 metros** y esta agua es fuente que alimenta el café.

**El productor ahora se dedica a enseñar a sus hijos al cultivo del café**, uno de sus hijos es también cafetalero, se llama **Meister**, quien ayuda a su padre no solo en la finca sino en la casa también, cuidando el hogar, preparando ricos desayunos y almuerzos, otro de sus hijos se llama **Gilmer**, también productor, aunque no cuenta con tiempo para dedicarse exclusivamente a la producción porque trabaja como profesor de matemática en la escuela del mismo pueblo y también es presidente de la cooperativa, un rol que requiere mucha dedicación. Además, a López le gusta cuando vienen las visitas de fuera, él se siente feliz de haber logrado tener una chacra que atrae la atención y por eso dice **"todos que los que quieren ver mi finca, son bienvenidos, espero, y estoy muy emocionado por su visita"**.



↪ La familia López en su finca

Sus planes para futuro: "Dejo como una herencia a mis hijos para que sigan el camino adelante, estoy en una edad avanzada, pero aclarando que la planta de café nos sirve como un producto de bandera y es el único producto con el que podemos mantener a nuestras familias en esta zona"

# HISTORIA DE FAMILIA VÁSQUEZ

Una pareja dedicada exclusivamente a la producción de microlotes. Ambos aprendieron al cultivo de sus padres, **mejorando con las capacitaciones que les brinda la cooperativa.**

El padre de familia es una persona humilde, sencilla, trabajadora y seria en todo lo que hace, pero al apreciar su finca se puede observar que le gusta la naturaleza porque la parcela **está llena con árboles nativos muy grandes.** Su esposa es una joven señora y artista, para ella todo debe tener un bonito detalle: la finca - las flores, el beneficio húmedo - los adornos coloridos, los platos de madera, etc... Además, sus hijos salieron igual de creativos.

Su proceso de producción es similar a los demás caficultores. Para iniciar sacan buenas semillas, las colocan en el germinador, de 2 a 3 meses crecen en las bolsas y después preparan el terreno sin tumar ningún árbol. Cuando tienen la plantación del café, esperan 18 meses para realizar la primera cosecha. El beneficio húmedo empieza con la selección de granos, despulpa, fermentación y secado.

**Este año se han propuesto llegar a 87 puntos** con su nuevo beneficio húmedo y secador solar. La variedad es **Caturra, Typica y Bourbon.**

Por último, la familia Vásquez también cuenta con caña en su finca que al ser procesada la utilizan como dulce natural siguiendo las costumbres ancestrales. Asimismo el señor Marino Vásquez construyó su trapiche de madera donde se muele la caña para obtener productos como la chancaca y el aguardiente, este último producto servido en las épocas festivas del pueblo y por el que todos los vecinos siempre lo esperan.



El Sr. Marino Vásquez  
trabajando junto a su familia

# HISTORIA DE FAMILIA SÁNCHEZ

Crescencio Sánchez es un padre de familia de 71 años de edad y se casó en Cajamarca, lugar de donde provienen sus padres. Cuando nació su décimo y último hijo, él y su familia se mudaron a Providencia para encontrar la posibilidad de tener más ingresos. Fue allí donde compró un solar, construyó la casa y empezó a sembrar el café, después de unos años adquirió una finca adicional en la parte más alta a 1980 m.s.n.m. Con el transcurso de los años, 5 de sus hijos se casaron y los otros se fueron a estudiar. Todos se fueron a vivir a la ciudad y en la finca solo se quedó su hijo Sergio Medina para ayudarlos, quien actualmente es técnico agrónomo en la cooperativa.

En sus **4 hectáreas** del café familia Sánchez cultiva **Bourbón, Caturra y café Typica o café Nacional**. En este año el rendimiento del café mostro buenos resultados de **83-87 puntos**.

Para el señor Crescencio no hay secreto en la producción de su café especial y lo hace como la mayoría de cafetaleros. Escoge la semilla de su propia finca en el medio de la rama de óptima maduración, aplica unos métodos de selección como flotación y seca. Después prepara la tierra, los coloca en bolsas donde empiezan a desarrollarse –cada año un promedio de 90 plantas. Cuando se desarrollan las chapolas, se trasplanta a bolsas con tierra negra y se colocan en el vivero. Luego de 4 meses ya están desarrolladas para ser transportadas al terreno, donde al cabo de 2 años se comenzará a producir comercialmente. En el cultivo se abona con composta, en agosto comienza la cosecha selectiva, grano por grano, por la tarde despulpan. A las 8 de la mañana del día siguiente lavan los granos para posteriormente llevarlos a carpas solares. Estos secan 3 días cuando solea y 7 días cuando llueve constantemente, así producen su café de calidad con un perfil donde destacan las notas de chocolate. La Familia Sánchez está muy agradecida con su pueblo y con la cooperativa porque para ellos, **Providencia y Laguna de los Cóndores son una familia**.



 *La felicidad hecha familia*

# HISTORIA DE FAMILIA NECHO



Necho, padre de familia con 50 años de edad, nació y creció en Providencia, en un lugar pequeño pero acogedor con una gran familia. Con su esposa Marllory, proveniente de Chachapoyas, formaron una familia con dos hijos: Mayra e Hiruen. Para alimentar a toda la familia y a sus vecinos, se dedican a la crianza de animales como cuys, gallinas y chanchos; además planean tener una piscigranja para criar peces. También se dedican a la siembra de yuca, plátano, ciruela, mango y palta, porque el clima favorece su crecimiento. El productor dice que él es amigo de la naturaleza, no le gusta la tala y la quema.

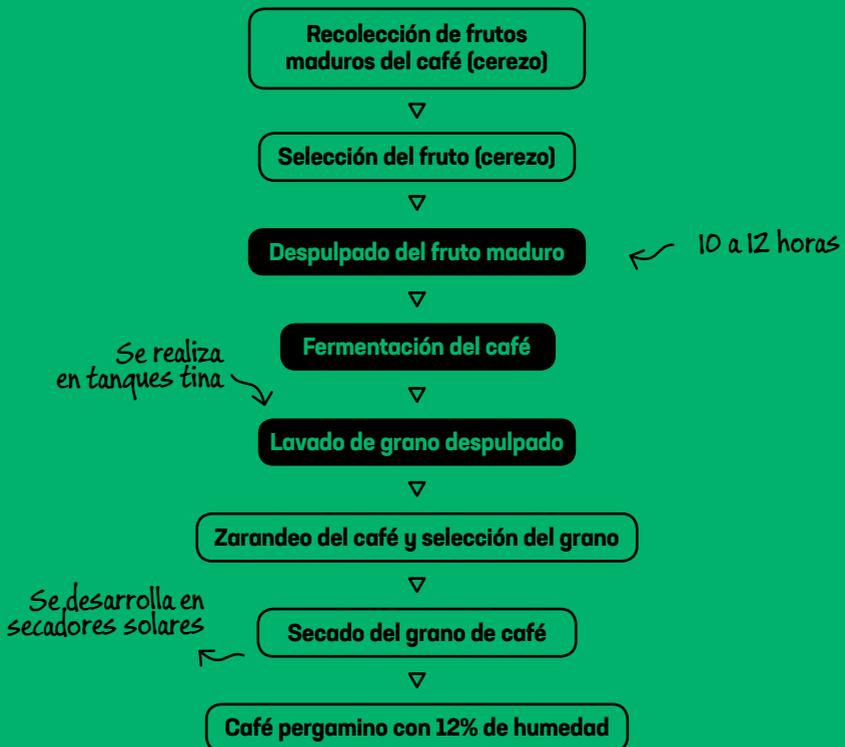
**Tiene sus viveros llenos de árboles que utiliza para reforestación**, en una parte alta plantó 8000 árboles y al siguiente año deberán aparecer los hongos que van a servir para la alimentación familiar. Hasta ahora continúa esta actividad –reforestación, que lo alegra. En su casa, Necho fabricó tejas para el techo de su vivienda, éstas las produce del barro, formándolas para luego colocarlas en el horno, en donde se quema durante una noche entera para estar listas. La teja dura mucho tiempo (¡más de 100 años!) y es ecológica. Aparte de esto, al padre de familia le encanta hacer muebles de madera –chamizo, que trae en mula desde la montaña de su abuelo para su casa. Respecto al cultivo del café, para tener un buen producto, primero prepara la tierra, que está a la altura de **1700 m.s.n.m**, siembra árboles frutales para sombra, abona con el compost que prepara en su compostera con guano de cuy y de aves que cría en su finca, agua de miel, pulpa del café y otros productos orgánicos. Luego selecciona la mejor semilla de **Typica, Bourbon, Caturra, Catuai**, pasa al germinador, continúa al vivero y posteriormente

los siembra en el campo. Realiza un buen control de malezas, deshierba, manejo de la sombra y finalmente el café ya puede cosecharse. Los procesos que aplica el productor son: **natural, honey y pergamino lavado**. El café fermenta por 12 horas con el agua cristalina que nace en su propia finca. El señor Necho se enfoca mucho en el secado, 50 años atrás su padre construyó un secador, un círculo con paredes de piedra, el techo de teja, las bandejas de madera y bien ventilado. En este secador solar pasan solo los granos limpios, sin cáscara, con el objetivo de evitar contaminación. Después de dos o tres días se secan. Luego los granos se llevan a otro secador más elevado para 5 días adicionales. Por último sacan un buen perfil de taza con notas frutales, **sabor a chocolate, de 83 a 88 puntos**.



↪ Heredero de una tradición

# Proceso de PRODUCCIÓN DEL CAFÉ



*El café especial de*  
**AMAZONAS**

Tipo: honey, natural, orgánico,  
especial, certificado



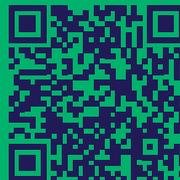
## CONTACTO

 +51 948700173 / +51 97420638

 [info@coopldc.org](mailto:info@coopldc.org)

 Perú-Amazonas-Chachapoyas

 Laguna de los Cóndores



[www.cooplDC.org](http://www.cooplDC.org)