INNOVACAFÉ
DIFERENCIADO Y SOSTENIBLE

MANUAL DE

SECADO DE CAFÉ PROCESO HONEY

SeCompetitivo
Competitividad para el Perú

JNC
Junta Nacional del Café

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Embajada de Suiza en el Perú
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

HELVETA
PERU

Publicación del proyecto "Innova Café Diferenciado y Sostenible", en el marco del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza-SECO y facilitado por Helvetas Perú. El proyecto es implementado por la Junta Nacional del Café.

EDICIÓN N° 6: MANUAL DE SECADO DE CAFÉ PROCESO HONEY
Autores:
Karim Vargas
Alvaro Prada
Rolando Gonzales
Jens Castañeda

Editor:
Lorenzo Castillo

Coordinador del proyecto:
Alvaro Prada Guadalupe

Administradora:
Liz Lorena Susaya Alvarado

Equipo Técnico:
Lorenzo Castillo Castillo, Coordinador de incidencia.
Kevin Rosales Colan, Especialista en comunicaciones

Editado por **©Asociación Junta Nacional del Café**
Jr. Ramón Dagnino 369, Lima 42 - Perú.
www.juntadelcafe.org.pe

© Helvetas Swiss Intercooperation - Programa SeCompetitivo
Av. Ricardo Palma N° 857, Miraflores- Lima 18- Perú.
Correo-e: peru@helvetas.org / www.helvetas.org/es/peru

© Cooperación Económica Suiza-SECO
www.cooperacionsuiza.pe/seco

Socios:
Peruvian Harvest Agronegocios SAC
Sustainable Harvest at Origin Latin America - Horcón
Cooperativa Villa del Triunfo

Aliados:
Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
Cooperativa Agraria Coopbam
Cooperativa Agraria Cafetalera y de Servicios Oro Verde
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva
Asociación de Productores Diamante Verde
Cooperativa Agraria Aproeco
Cooperativa Agraria Unión de Cafetaleros Ecológicos - Cooperativa UNICAFEC
Cooperativa Agraria “Frontera San Ignacio”
Cooperativa Agraria Cafetalera Casil

Diseño y Diagramación: Kevin Rosales y Cintya Luna
Archivo fotográfico: Junta Nacional del Café
Lima, junio de 2025

Depósito legal: 2025-05895

Esta publicación se ha realizado con el apoyo del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza-SECO. Se autoriza la reproducción parcial o total, siempre y cuando se mencione la fuente. Distribución gratuita. Prohibido su venta.

Índice

Secado de Café Proceso Honey

Clasificación y Características de los Tipos de Honey 1

2 Cómo Afecta el Proceso Honey al Sabor del Café

El Despulpado Parcial en el Proceso Honey 3

4 ¿Cómo Secar el Café en el Proceso Honey?

¿Cómo Afecta el Secado al Sabor del Café? 5

Extender el Café en Capas Delgadas Después del Despulpado 6

7 Mover el Café con Frecuencia para un Buen Secado

Factores que Afectan la Calidad del Proceso Honey 8

9 Formas de Secar el Café en el Proceso Honey

Comparación de los Tipos de Secado en el Proceso Honey 10

11 ¿Cómo el Secado Afecta la Calidad del Café Honey?

SECADO DE CAFÉ HONEY

El proceso Honey es una forma de secado del café después de la cosecha que permite obtener sabores especiales.

En este método, después de quitarle la cáscara al grano, se deja parte de la miel (mucílago) en el café mientras se seca al sol.

Dependiendo de la cantidad de miel que se deja y del tiempo de secado, hay tres tipos principales:

Black Honey

- Se deja mucha miel y el secado es más lento, lo que da un sabor más dulce y con mucho cuerpo.

2.Red Honey

- Se deja una cantidad media de miel y el secado es más rápido, obteniendo un sabor balanceado.

3.Yellow Honey

- Se deja poca miel y el secado es rápido, lo que da un café con más acidez y frescura.

Estos procesos ayudan a que el café tenga sabores y aromas distintos, lo que los hace muy apreciados en mercados especiales que pagan mejores precios.

Lo que aprenderás

- Comprender el proceso Honey y sus variaciones.
- Identificar las diferencias entre **Black Honey, Red Honey y Yellow Honey** según el nivel de mucílago retenido y el tiempo de secado.
- Describir cómo el tiempo y el manejo del secado afectan el equilibrio entre **dulzura, acidez y cuerpo**.
- Reconocer la importancia de controlar la **humedad, temperatura y circulación de aire** para evitar defectos en la taza.

Lo que podrás hacer

- Determinar el tiempo y la técnica de secado más adecuada según las condiciones climáticas de su zona.
- Extender el café en capas con el grosor recomendado para asegurar un secado homogéneo.
- Observar el color del grano como indicador del proceso de secado y nivel de oxidación.

Anota tus ideas principales:

1 CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE HONEY

Black Honey

En este proceso, el café se seca lentamente a la sombra, lo que permite que fermente por más tiempo.

Gracias a esto, el grano desarrolla un sabor muy dulce con notas parecidas al caramelo, chocolate y frutas oscuras. Además, su cuerpo es más espeso y tiene una textura suave.

Este tipo de café es muy valorado en mercados como Asia y Europa, donde prefieren cafés con más dulzura y fuerza.

Red Honey

En este proceso, el café se seca primero al sol para que pierda humedad más rápido. Esto hace que tenga una acidez brillante y un dulzor afrutado.

Su sabor puede recordar a moras, cerezas y frutas tropicales.

Es ideal para preparar en métodos de filtrado como Chemex o V60, porque resaltan su limpieza y complejidad en el sabor.

Yellow Honey

Este proceso permite que el secado sea más rápido y uniforme, logrando un equilibrio entre dulzura y acidez.

Su sabor es fresco y vibrante, con notas a cítricos, flores blancas y miel.

Su perfil lo hace muy atractivo en mercados como Estados Unidos, donde los consumidores prefieren cafés con sabores claros y balanceados.

2 CÓMO AFECTA EL PROCESO HONEY AL SABOR DEL CAFÉ

Los estudios han demostrado que el tiempo de secado y la cantidad de miel (mucílago) que se deja en el grano influyen directamente en el dulzor y la acidez del café.

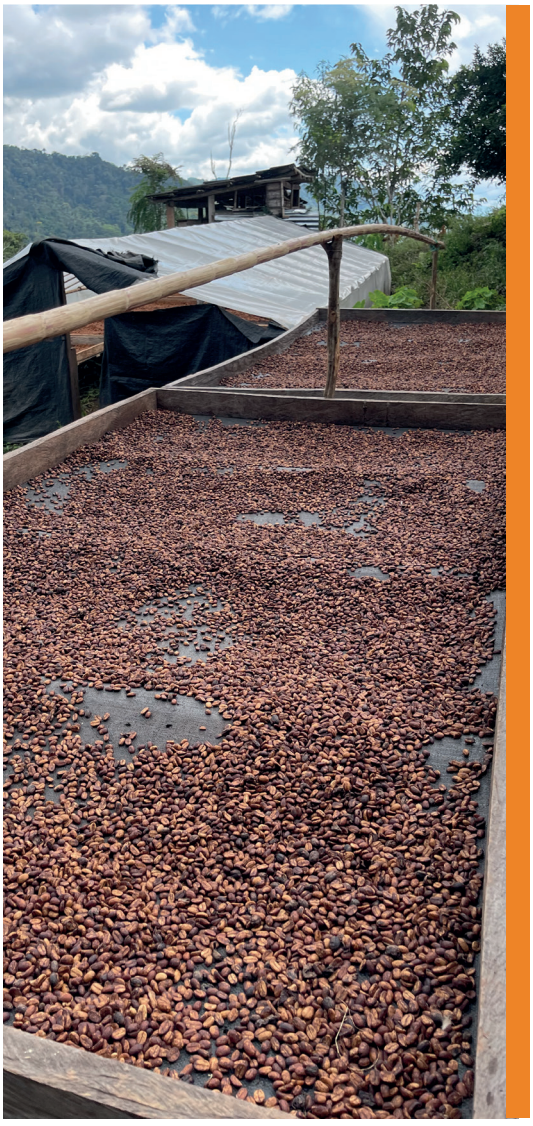
Estos factores hacen que cada tipo de Honey tenga un sabor diferente:

Black Honey

Como el café conserva más miel y se seca lentamente a la sombra, desarrolla un sabor más dulce, con notas parecidas al caramelo y al chocolate.

Yellow Honey

En este caso, el café se fermenta de manera controlada y se seca más rápido, logrando un buen equilibrio entre dulzura y acidez, con sabores frescos que recuerdan a frutas cítricas y flores.



Estos resultados muestran que un buen manejo del proceso Honey es clave para lograr un café con un perfil de sabor atractivo.

Incluso pequeños cambios en la fermentación o el secado pueden hacer que el café tenga un sabor muy distinto, lo que puede afectar su aceptación en los mercados especializados.

3 EL DESPULPADO PARCIAL EN EL PROCESO HONEY

El **despulpado parcial** es el primer paso clave en el proceso Honey.

A diferencia del café **lavado**, donde se elimina toda la miel (mucílago), o del **natural**, donde el grano se seca con toda la cereza, en el Honey se retira solo la cáscara y parte de la pulpa, dejando una cantidad controlada de miel en el grano.

La cantidad de miel que se deja en el grano es muy importante, porque afecta el **tiempo de secado** y **el sabor del café**:

- **Si se deja más miel**, el secado es más lento y el café desarrolla más dulzura y sabores complejos, como caramelo y chocolate.
- **Si se deja menos miel**, el secado es más rápido y el café tendrá más acidez y menos dulzura, pareciéndose más a un café lavado.

Durante el secado, los azúcares de la miel pueden caramelizarse, lo que resalta los sabores dulces.

Además, si se controla bien la fermentación, se pueden lograr aromas únicos. Sin embargo, si la fermentación no se maneja bien, el café puede desarrollar sabores defectuosos que afectan su calidad.

Para que el proceso Honey sea exitoso, es fundamental controlar la humedad, la temperatura y la circulación del aire. Un buen manejo de estos factores permite que el café conserve sus mejores sabores sin comprometer su calidad final.

4 ¿CÓMO SECAR EL CAFÉ EN EL PROCESO HONEY?

El secado es una etapa clave en el proceso Honey, porque ayuda a reducir la humedad del grano de **55 % a 10-11 %**, lo que permite conservar su calidad y evitar daños. Un buen secado no solo **evita defectos**, sino que también resalta los sabores del café, dependiendo del tipo de Honey y de las condiciones en las que se seque.

¿Cómo Secar el Café Según el Tipo de Honey?

Black Honey

Se seca lentamente a la sombra, formando una capa de café de **3 cm de grosor** y removiéndolo cada **2 horas** para evitar fermentaciones indeseadas. Este método hace que el café desarrolle **más dulzura**, con sabores a **caramelo y chocolate**, además de un cuerpo espeso.

Yellow Honey

Se seca combinando sol y sombra, con una capa de café de **4 cm de grosor**. Este secado permite que el café tenga un buen equilibrio entre **acidez y dulzura**, resaltando sabores frescos como **cítricos, miel y flores blancas**.

Red Honey

Primero se expone al sol para acelerar el secado, luego se controla para evitar fermentaciones no deseadas. Se coloca en una capa de **3.5 cm de grosor**, lo que ayuda a desarrollar una **acidez brillante y sabores frutales intensos**, como **cereza y frutos rojos**.

Controlar bien el secado es clave para que el café tenga una buena calidad y los compradores lo valoren más en el mercado.

5 ¿CÓMO AFECTA EL SECADO AL SABOR DEL CAFÉ?

El secado no solo ayuda a conservar el café, sino que también influye en su sabor y calidad. Un buen control del secado permite que el café tenga un equilibrio entre dulzura, acidez y cuerpo, mientras que un secado mal hecho puede afectar negativamente su sabor.

- **Secado bien controlado:**

  Permite que el café tenga un **sabor balanceado y complejo**, donde se pueden sentir claramente la dulzura, la acidez y el cuerpo.

- **Secado muy rápido o mal hecho:**

  Puede causar sabores **metálicos, amargos o ásperos**, debido a que el grano se seca de manera irregular o recibe demasiado calor.

Para que el café Honey tenga una buena calidad, es importante controlar bien el tiempo, la temperatura y la ventilación durante el secado. Si estos factores se manejan correctamente, el café tendrá un sabor único y será mejor valorado en los mercados de cafés especiales.

6 EXTENDER EL CAFÉ EN CAPAS DELGADAS DESPUÉS DEL DESPULPADO

Después de despulpar el café en el proceso Honey, es muy importante **extenderlo de inmediato** en capas delgadas, de **1 a 2 cm de grosor**.

Esto se debe a que la miel (mucílago) que queda en el grano tiene muchos azúcares y, si el café no se seca bien, puede fermentar de manera descontrolada y dañar su calidad.

Extender el café en una capa fina permite que el **aire circule mejor**, ayudando a que la humedad se evapore rápidamente y evitando que algunas partes se sequen mal.

Si el secado es desigual, el café puede desarrollar sabores no deseados y perder su calidad en la taza.

Además, un **secado parejo** ayuda a que los sabores **dulces y afrutados** del mucílago se distribuyan de manera uniforme en el grano, mejorando el equilibrio entre dulzura, acidez y cuerpo del café.

Este método también permite que el productor **controle mejor el secado**, observando **el color, la textura y la humedad del grano** para hacer los ajustes necesarios y evitar problemas en la fermentación.

Como el proceso Honey es muy delicado y cualquier error en el secado puede afectar el sabor final, es fundamental **supervisar de cerca todo el proceso** para lograr un café con buena calidad y un perfil atractivo en el mercado.

Anota tus ideas principales:

7 MOVER EL CAFÉ CON FRECUENCIA PARA UN BUEN SECADO

Mover el café Honey varias veces al día durante el secado es muy importante para que todos los granos se sequen de manera pareja y no pierdan calidad. Como el grano tiene miel (mucílago) pegajosa, puede juntarse y formar grumos, atrapando humedad y causando un secado irregular.

Durante las primeras horas del secado, se debe mover el café cada **30 a 60 minutos** para asegurarse de que reciba aire de manera uniforme y evitar que se formen bolas de café húmedo. Esto ayuda a que la humedad se evapore de manera pareja y evita fermentaciones descontroladas que pueden dañar el sabor del café.

El mucílago contiene **azúcares y nutrientes** que pueden hacer que crezcan microorganismos si el café se mantiene húmedo por mucho tiempo. Si no se mueve con frecuencia, algunas partes pueden fermentar de manera no deseada y afectar el sabor final.

Mover el café regularmente durante el secado mantiene su dulzura natural, resalta sus sabores y asegura que el café tenga un buen equilibrio en la taza, sin defectos que puedan afectar su calidad y su precio en el mercado.

Anota tus ideas principales:

8 FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD DEL PROCESO HONEY

Para que el proceso Honey sea exitoso, es necesario controlar varios factores que influyen en el secado y en el sabor final del café.

Los más importantes son:

Cantidad de miel (mucílago) en el grano

- Cuanta más miel se deja, más dulce y complejo será el café, pero también el secado tardará más y habrá más riesgo de fermentaciones no deseadas.

Tiempo en comenzar el secado

- Si el café no empieza a secarse rápido después del despulpado, puede fermentar demasiado y afectar su calidad y sabor.

Frecuencia de movimiento

- Es necesario mover el café varias veces al día para evitar que los granos se peguen entre sí y se fermenten de manera desigual. Esto ayuda a que el secado sea parejo y evita defectos.

Velocidad del secado

- Un secado controlado permite que los azúcares del mucílago se caramelicen bien, dando más dulzura y mejorando los sabores del café.

Evitar que el café vuelva a absorber humedad

- Si el grano reabsorbe humedad durante el secado, puede desarrollar sabores defectuosos o incluso moho. Para evitarlo, es importante que no haya cambios bruscos en la humedad del ambiente.

Color del grano al final del secado

- El color del grano es un indicador de su calidad. Un secado bien hecho da como resultado un color dorado o ámbar, lo que indica un café equilibrado y con buen sabor.

Controlar estos factores ayuda a obtener un café Honey de alta calidad, que será más valorado en el mercado y podrá venderse a mejores precios.

Anota tus ideas principales:

9 FORMAS DE SECAR EL CAFÉ EN EL PROCESO HONEY

El secado es una de las etapas más importantes en el proceso Honey, ya que afecta la calidad final del café. Si el secado se hace bien, el café tendrá un buen equilibrio entre **dulzura, acidez y cuerpo**, y podrá venderse a mejor precio.

Dependiendo del tipo de Honey (**Black, Yellow o Red**), el secado se maneja de manera diferente para resaltar ciertas características en el sabor del café.

A continuación, se explican las diferencias entre cada método y cómo influyen en el resultado final.

Black Honey: Secado Lento para un Café Más Dulce

Secado Lento para un Café Más Dulce

El **Black Honey** es el método donde se deja más miel (mucílago) en el grano, aproximadamente un **80-90 %**. Debido a esto, el secado debe ser **lento y controlado**, siempre bajo sombra, para evitar que el café fermente de manera no deseada. Este proceso da como resultado un café con cuerpo **denso, dulzura intensa y sabores como caramelo, chocolate y frutos secos**.

¿Cómo se seca el Black Honey?

1. Grosor de la capa

- El café se debe extender en una capa delgada de **3 cm** para que el aire circule bien y el secado sea uniforme. Si la capa es muy gruesa, el secado será irregular y puede generar fermentaciones indeseadas.

2. Tiempo de secado

- Tarda entre **15 y 25 días**, dependiendo del clima. La temperatura no debe pasar los **35-40°C**, porque un calor excesivo puede dañar el grano y afectar su calidad.

3. Dónde secarlo

- Se recomienda usar **camas africanas elevadas** con malla rachel o plástico UV, que protegen el café del sol y la lluvia y permiten una buena circulación de aire.

¿Cómo el Secado Lento mejora el sabor?

- **Caramelización de los azúcares**
  Como el secado es lento, los azúcares de la miel se caramelizan poco a poco, lo que intensifica el **dulzor y los sabores a miel, caramelo y chocolate.**

- **Humedad bien controlada**
  El grano se seca de manera uniforme, lo que ayuda a conservar su estructura y a extraer mejor los sabores cuando se prepara el café.

¿Cómo queda el Café Black Honey?

- **Sabor:** Se destacan notas de **caramelo, miel, chocolate y almendra tostada.**

- **Acidez: Suave y moderada**, menos intensa que en otros tipos de Honey, lo que da una sensación en boca más redonda y equilibrada.

- **Cuerpo:** Es **denso y cremoso**, porque el grano retiene más compuestos solubles de la miel.

Ejemplo en la Finca

Un productor decide secar su café Black Honey bajo sombra durante **20 días**. Al final, un análisis de sabor muestra que tiene un **cuerpo intenso (8.5/10) y una dulzura excepcional (9/10)**, con notas claras de **miel y almendra tostada**. Este perfil hace que su café sea muy valorado en mercados que buscan cafés con sabores complejos y de alta calidad.

Yellow Honey: Secado Moderado para un Café Equilibrado

El **Yellow Honey** deja una cantidad moderada de miel (aproximadamente **60-70** %), combinando secado al sol y a la sombra para lograr un equilibrio entre **acidez y dulzura**. Este método es ideal para cafés con **sabores frutales, cuerpo medio y un perfil bien balanceado**, lo que los hace muy atractivos en mercados que buscan cafés expresivos y versátiles.

¿Cómo secar el Yellow Honey?

1. Grosor de la capa

- Se extiende en una capa de **3.5 a 4 cm**, un poco más gruesa que en el Black Honey, ya que tiene menos miel y se seca de manera más uniforme.

2. Tiempo de secado

- Entre **7 y 15 días**, dependiendo del clima. En los primeros **tres días**, el café se expone al **sol** para reducir rápido la humedad. Luego, se termina el secado **bajo sombra** para estabilizar el grano y conservar su aroma.

3. Dónde secarlo

- Se recomienda usar **carpas solares o camas africanas** con exposición parcial al sol. Es importante usar **cubiertas removibles** para proteger el café de la humedad durante la noche o en días lluviosos.

¿Cómo el Secado Moderado mejora el sabor?

- **Mejor desarrollo de aromas:** Alternar sol y sombra ayuda a formar compuestos aromáticos que aportan notas florales y cítricas en el café.

  Equilibrio entre acidez y dulzura: Al degradarse los azúcares en contacto con el oxígeno, se obtiene una acidez brillante, sin perder la dulzura natural **del café.**

¿Cómo queda el Café Yellow Honey?

- **Sabor:** Se perciben notas de **frutas cítricas, miel, flores blancas y melón.**

- **Cuerpo: Medio y jugoso**, con una textura sedosa en boca.

- **Acidez: Equilibrada**, con una acidez vibrante pero sin opacar los demás sabores.

Ejemplo en la Finca

Un productor seca su lote de Yellow Honey al sol durante **tres días** y luego lo pasa a la sombra por **ocho días más**. Al final, los catadores describen su café como "**equilibrado y expresivo**", con notas a **naranja y miel**, un cuerpo **medio (7.5/10)** y una acidez vibrante. Este perfil es ideal para preparaciones filtradas como **V60 o Chemex**.

Red Honey: Secado Rápido para un Café con Sabor Frutal

El **Red Honey** deja entre un **40-50 % de miel (mucílago)** en el grano, lo que permite un secado más rápido que otras variedades del proceso Honey. Este método resalta una **acidez brillante** y sabores frutales intensos, lo que lo hace muy atractivo en mercados que buscan cafés **vibrantes y expresivos**.

¿Cómo secar el Red Honey?

1. Grosor de la capa

- Se recomienda una capa de **3.5 cm**, asegurando que el secado sea parejo sin dañar la estructura del grano.

2. Tiempo de secado

- Entre **5 y 10 días**, dependiendo del clima.

  Durante los primeros **2-3 días**, el café se seca al **sol directo** para reducir rápidamente la humedad hasta un nivel seguro (~25 %). Luego, se pasa a **sombra** para estabilizar el grano y conservar su aroma.

3. Dónde secarlo

- Se usan **camas africanas** expuestas completamente al sol, con **cubiertas removibles** para proteger el grano de la humedad durante la noche o en caso de lluvias.

¿Cómo el Secado Rápido Mejora el Sabor?

- **Mayor desarrollo de sabores frutales:**
  La exposición directa al sol ayuda a que los compuestos del mucílago se oxiden, resaltando notas de **frutas rojas como cereza, frambuesa y mora**.

- **Evita fermentaciones no deseadas:**
  La rápida reducción de humedad disminuye el riesgo de crecimiento de microorganismos, lo que es ideal en zonas húmedas donde la fermentación descontrolada puede afectar la calidad del café.

¿Cómo Queda el Café Red Honey?

- **Sabor:** Se perciben notas de **cereza madura, frambuesa, miel y frutos rojos.**
- **Cuerpo:** **Ligero a medio,** con una textura limpia y jugosa.
- **Acidez:** **Alta y vibrante,** perfecta para preparaciones filtradas como **Chemex, Aeropress o V60,** donde se resaltan la frescura y claridad del café**.**

Ejemplo en la Finca

Un productor seca su lote de Red Honey al sol durante **tres días** y luego lo pasa a la sombra por **cinco días más**. Al final, los catadores destacan su **acidez jugosa y brillante**, con notas de **cereza madura**, alcanzando un **puntaje de acidez de 9/10**. Este perfil hace que su café sea ideal para consumidores que buscan sabores frutales intensos.

Anota tus ideas principales:

10 COMPARACIÓN DE LOS TIPOS DE SECADO EN EL PROCESO HONEY

Cada tipo de **Honey** tiene un método de secado diferente, lo que afecta su sabor, cuerpo y acidez. A continuación, se presentan las principales diferencias entre **Black Honey, Yellow Honey y Red Honey** en cuanto a su manejo, infraestructura y perfil de sabor.

Tipo de Honey	Grosor de la Capa	Tiempo de Secado	Dónde se seca	Sabor	Cuerpo	Acidez
Black Honey	3 cm	15-25 días	Sombra completa	Caramelo, miel, chocolate	Denso y cremoso	Suave
Yellow Honey	3.5-4 cm	7-15 días	Sol + Sombra	Cítricos, flores, melón	Medio y jugoso	Equilibrada
Red Honey	3.5 cm	5-10 días	Sol al inicio, luego sombra	Frutas rojas, cereza, miel	Ligero y limpio	Brillante

Cada método de secado resalta diferentes características del café, por lo que la elección dependerá del perfil de sabor que se quiera lograr y las condiciones climáticas de la zona de producción.

Conclusión

Para que el proceso **Honey** sea exitoso, es muy importante controlar bien el **secado**. Cada tipo de Honey necesita un manejo adecuado para desarrollar su mejor **sabor, dulzura y acidez**, sin afectar su calidad.

Usar la infraestructura correcta, manejar bien el grosor de las capas de café y monitorear la humedad durante el secado asegura que el café tenga **sabores especiales y diferenciados**.

Si se hace bien, el café Honey será más atractivo y mejor valorado en el mercado de cafés especiales.

Agradecemos a las personas e instituciones de San Martín que participaron en el proceso de validación de la ***sistematización de buenas prácticas en post cosecha de cafés diferenciados***

Leonardo Bardález Villacorta, DDA - Proyecto Especial Alto Mayo - PEAM
Orlando Ramirez Cuesta, DDA - Proyecto Especial Alto Mayo - PEAM
Jens Jerry Castañeda Paucar, Capisam Moyobamba
Juan Miguel Iberico Perez, DDA - Proyecto Especial Alto Mayo - PEAM
Robinson Macedo Guerra, Municipalidad Provincial de Moyobamba
Gianfranco Rios Barco, Municipalidad Provincial de Moyobamba
Juan Juver Zuta Becerril, ADE - Moyobamba
Italo Manuel Arnao Puelles, ADE - Moyobamba
Luis Junior Gomez LLanos, Cooperativa Agraria Muyupampa
Neyser Herrera Ducef, GRDE / PIOEX
Jhonathan Jean Pierre Paredes Bautista, Cooperativa Agraria COOPBAM
Elver Perez Diaz, Asociación Alto Rioja
Marx Engles Ortiz Mondragón, Asociación Horcón
Jimmy Rojas Coronado, Finca Cascadas
Martín Felix Rojas Delgado, Finca Cascadas
Keys Emerson Valdez Arévalo, Cooperativa Agraria Libertad del Bajo Mayo

Agradecemos a las personas e instituciones de Cajamarca que participaron en el proceso de validación de la ***sistematización de buenas prácticas en post cosecha de cafés diferenciados***

Carlos Edith Solano Garces, Cooperativa UNICAFEC
Cipriano Garcia Cumbai, Productor Independiente Cafés Especiales - La Primavera
Elio Rossel Nuñez Garcia, Red Técnica del Norte
Elsy Ocaña Melendrez, Cooperativa Frontera San Ignacio
Elton Omar Vera Olivera, Cooperativa CASIL
Fiorela Frecia Togas Pesantes, Cooperativa UNICAFEC
Gabriel Eudes Tantarico Huanca, Cooperativa UNICAFEC
Jose Ansel Ramirez Chinguel, Red Técnica del Norte
Jose Luis Córdova Colunche, Cooperativa Frontera San Ignacio
Juan Francisco Rivera Bravo, Cooperativa UNICAFEC
Luis Alberto Villegas García, Cooperativa UNICAFEC
Luis Fernando Quinde Gomez, Cooperativa UNICAFEC
Riquelmer Esteban Cruz Togas, Cooperativa Frontera San Ignacio
Segundo Fermin Córdova Colunche, Cooperativa Frontera San Ignacio
Vicente Córdova Colunche, Cooperativa Frontera San Ignacio
Alfredo García Velasco, Cooperativa Bosques Verdes

Esta publicación ha sido elaborada por:

JNC
Junta Nacional del Café

Gracias al apoyo de:

SeCompetitivo
Competitividad para el Perú

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en el Perú

Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

HELVETAS
PERU

Con la colaboración de:

MISHQUÍ HUAYO
FUSIÓN DE PLACERES AMAZÓNICOS

HORCON
SOPORTE & DESARROLLO SOSTENIBLE

Cooperativa Agraria
VILLA DEL TRIUNFO

INNOVACAFÉ
DIFERENCIADO Y SOSTENIBLE

"Construyendo un café de calidad diferenciada con valor agregadoen el corredor NorAmazónico"