

Potencial para la producción de café orgánico en fincas de la provincia de Oxapampa, Pasco



Potential for the production of organic coffee in farms in the province of Oxapampa, Pasco

Potencial para a produção de café orgânico em fazendas na província de Oxapampa, Pasco

Saravia Ramos, Jaime Rafael; Buendía Quispe, Benito Filemón; Cotrina Cabello, Guillermo Gomer; Córdova Trujillo, Pedro David

 Jaime Rafael Saravia Ramos

jsaraviar@undac.edu.pe

Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión de Cerro de Pasco, Perú

 Benito Filemón Buendía Quispe

bbuendiaq@undac.edu.pe

Universidad Nacional Hermilio Valdizan, Perú

 Guillermo Gomer Cotrina Cabello

gcotrinac@undac.edu.pe

Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión de Cerro de Pasco, Perú

 Pedro David Córdova Trujillo

pcordova@unheval.edu.pe

Universidad Nacional Hermilio Valdizan, Perú

Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias ALFA

Centro de Estudios Transdisciplinarios, Bolivia

ISSN: 2664-0902

ISSN-e: 2664-0902

Periodicidad: Cuatrimestral

vol. 7, núm. 18, 2022

editor@revistaalfa.org

Recepción: 03 Octubre 2022

Aprobación: 11 Octubre 2022

Publicación: 04 Noviembre 2022

URL: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/540/5404019004/>

DOI: <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i18.178>

Resumen: El estudio tiene como propósito determinar el potencial la influencia de limitantes en la producción, certificación de café orgánico de las fincas de los distritos de Chontabamba, Oxapampa y Huancabamba, provincia de Oxapampa, Pasco- Perú, durante la temporada del año 2019 a 2020, Metodología de investigación fue aplicada, nivel de transversal, la muestra estuvo constituida por 82 fincas cafetaleras de Chontabamba, Oxapampa, Huancabamba, Provincia de Oxapampa. El muestreo fue tipo probabilístico por conglomerados. Las técnicas utilizadas son: Observación, entrevistas, revisión documental, las herramientas utilizadas fueron; ficha de observación, guía de entrevista. La investigación se desarrolló buscando conocer las potencialidades, para responder a las razones bajo crecimiento de la caficultura orgánica en el del ámbito de estudio. El Resultado obtenido fue encontrar el 9.8% de los caficultores se ubican en el grupo I y ellos tiene un potencial alto para certificar y producir café orgánico en el corto plazo; el 73.2% de los caficultores se ubican en el grupo II, tiene un potencial medio de 17.1% de los caficultores ubicados, el grupo III, tiene un potencial bajo, conclusiones las principales limitaciones de manejo tecnológico sociales, económicos para la certificación, producción de café orgánico en el ámbito de estudio según su relevancia son: la débil asociatividad de los productores, la carencia de financiamiento, bajo nivel de manejo tecnológico, deficiente asociatividad que influye directamente en la cadena de valor del café no consolidada, la débil gestión empresarial, limitado financiamiento del proceso de certificación.

Palabras clave: Potencial productivo, Certificación organice, Café orgánico, Proceso de certificación.

Abstract: The study aims to determine the potential influence of limiting factors in the production, certification of organic coffee farms in the districts of Chontabamba, Oxapampa and Huancabamba, province of Oxapampa, Pasco-Peru, during the season from 2019 to 2020, research methodology was applied, cross-sectional level, the sample

consisted of 82 coffee farms in Chontabamba, Oxapampa, Huancabamba, Province of Oxapampa. The sampling was probabilistic by conglomerates. The techniques used were: Observation, interviews, documentary review, the tools used were; observation sheet, interview guide. The research was developed seeking to know the potentialities, to respond to the reasons for the low growth of organic coffee growing in the area of study. The result obtained was to find that 9.8% of the coffee growers are located in group I and they have a high potential to certify and produce organic coffee in the short term; 73.2% of the coffee growers are located in group II, they have a medium potential of 17.1% of the coffee growers located in group III have a low potential. The main social, economic and technological management limitations for the certification and production of organic coffee in the study area according to their relevance are: the weak associativity of the producers, the lack of financing, low level of technological management, deficient associativity that directly influences the unconsolidated coffee value chain, weak business management, limited financing of the certification process, and the lack of a good quality of the coffee.

Keywords: Production potential, Organic certification, Organic coffee, Certification process.

Resumo: O estudo visa determinar a influência potencial de restrições na produção, certificação de fazendas de café orgânico nos distritos de Chontabamba, Oxapampa e Huancabamba, província de Oxapampa, Pasco-Peru, durante a temporada de 2019 a 2020, metodologia de pesquisa foi aplicada, em nível transversal, a amostra consistiu de 82 fazendas de café em Chontabamba, Oxapampa, Huancabamba, província de Oxapampa. A amostragem foi probabilística por conglomerados. As técnicas utilizadas foram: Observação, entrevistas, revisão documental, as ferramentas utilizadas foram: folha de observação, guia de entrevistas. A pesquisa foi realizada com o objetivo de descobrir o potencial para responder às razões do baixo crescimento do cultivo de café orgânico na área de estudo. O resultado obtido foi descobrir que 9,8% dos cafeicultores estão localizados no grupo I e têm um alto potencial para certificar e produzir café orgânico a curto prazo; 73,2% dos cafeicultores estão localizados no grupo II, com um potencial médio de 17,1% dos cafeicultores localizados no grupo II. 1% dos cafeicultores localizados no grupo III têm um baixo potencial. As principais limitações sociais, econômicas e tecnológicas de gestão para a certificação e produção de café orgânico na área de estudo de acordo com sua relevância são: a fraca associatividade dos produtores, a falta de financiamento, baixo nível de gestão tecnológica, associatividade deficiente que influencia diretamente a cadeia de valor do café não consolidado, gestão empresarial fraca, financiamento limitado do processo de certificação.

Palavras-chave: Potencial produtivo, Certificação de órgãos, Café orgânico, Processo de certificação.

INTRODUCCIÓN

Perú país principal exportador del café orgánico; la mayor parte de los caficultores peruanos compartirán territorios de mismas características agroecológicas en producción de café orgánico y similares condiciones socioeconómicas y algunos contando con el apoyo económico del estado, la provincia de Oxapampa, que cuenta con una buena calidad de café, por sus pisos ecológicos y suelos adecuados, el inicio de la caficultura orgánica se remonta en los años 2001 en adelante; a la fecha no existe un avance significativo en sostenibilidad en la adopción de esta tecnología (1).

En la actualidad aproximadamente el 10% de la superficie de café son orgánico, cuenta con tendencia que percibe en los distritos de Chontabamba, Oxapampa, Huancabamba, tiene un aproximado de producción una superficie de 1500 hectáreas de cultivo de café no existe indicios de crecimiento de la caficultura orgánica.

Según el reporte encontrados en el ámbito nacional en su investigación identifica los elementos que incide en la adopción de la producción orgánica; los productores con mayor experiencia en el cultivo del café, los varones, los que participan en asociaciones o cooperativas, La mayor superficie sembrada de café, son los que acceden a financiamiento de: capacitación y asistencia técnica; tienen mayores probabilidades de producir café con certificación orgánica (2).

Las principales limitantes para la certificación de café orgánica en Perú son: los costos de certificación orgánica, la existencia del periodo de transición, la baja disponibilidad de abono orgánico, el incremento en los costos de la mano de obra, la ausencia técnicos especialistas y el incremento de las plagas en el cultivo. En la actualidad se identificó la problemática contextual que persiste en el trabajo de investigación para contribuir con informaciones relacionada al análisis del potencial, las limitantes en el desarrollo de programas de certificación y producción de café orgánico (3).

MATERIALES Y MÉTODOS

El trabajo de investigación fue aplicado de nivel descriptivo de corte transversal, se realizó una prueba piloto de la encuesta con la finalidad de tomar datos para ajustar el instrumento de recolección de datos; en el mes de enero y febrero. el trabajo se realizó en tres fases: fase de precampo, fase de campo y fase de gabinete: Fase de precampo, fase de gabinete. Lo que permitió realizar trabajos de exploración para determinar la población y tamaño de la muestra. El Diseño de investigación fue el diseño No experimental específico de tipo descriptivo- transversal el propósito del diseño fue Describir, analizar e interpretar dos variables independientes.

La población estuvo constituida por todas las unidades productivas de las localidades y distritos de Chontabamba, Oxapampa y Huancabamba de la provincia de Oxapampa, región Pasco-Perú, identificado por 833 fincas cafetaleras del total 70% de hectáreas de fincas cafetaleras. La muestra fue seleccionada de tipo probabilística subgrupo de población, en que la elección de los elementos se priorizó la probabilidad, de la participación voluntaria de los productores de café que disponían de tiempo, presencia en el momento de la entrevista y cercanía a los ejes viales terrestres. El cálculo del tamaño mínimo de la muestra en estudio está representado por 82 fincas cafetaleros que han sido determinados a partir de la población, se empleó una precisión de 5%, de límite de confianza de 95%; con la seguridad de ser certeros los datos en un 95% al ser encuestadas. La muestra estuvo distribuida como se demarca en la Tabla 1.

TABLA 1
Distribución de las muestras por distritos.

Distritos	población	Nh/N	Muestra
Oxapampa	410	0.4922	40
Chontabamba		272	0,3265 27
Huancabamba		151	0.1813 15
Total		1000	82

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Fase de campo

Estimación del potencial para la producción y certificación de café orgánico. Análisis del cumplimiento de condiciones por el método. La presente dimensión cuenta con nueve aspectos, para el caso de cómputo se adiciona a los que no usan productos de síntesis química, con el rango cero (0).

TABLA 2
Condición y uso de productos de síntesis química.

Aspectos	Chontabamba	Oxapampa	Huancabamba	Promedio
0	12.5	11.1	0.0	7.9
1	18.8	8.3	0.0	9.0
2	12.5	2.8	0.0	5.1
3	12.5	30.6	7.1	16.7
4 a 9	43.8	47.2	92.9	61.3

En la Tabla 2 se puede ver que solamente el 12.5% de los caficultores del distrito de Chontabamba y el 11.1% del distrito de Oxapampa, y en promedio el 7.9% de la población no emplean productos de síntesis química (fertilizantes, insecticidas, nematocidas, fúngicas y herbicidas) en ninguna fase cultivo de café o en cultivos diferentes al café fueron calificados con (0) puntos. La misma tabla se puede mostrar que solo el 28.8% de los caficultores de Chontabamba y el 8.3% de Oxapampa emplean productos de síntesis química en una fase del cultivo de café o en cultivos diferentes al café; y el 12.5% de los caficultores de Chontabamba y el 2.8% de Oxapampa emplean productos de síntesis química en dos labores del café o en cultivo diferentes al café. El 12.5% de los caficultores de Chontabamba, 30.6% de Oxapampa y 7.1% de Huancabamba emplean productos de síntesis química en tres fases del cultivo de café o en otros cultivos. El 43.8% de los caficultores de Chontabamba, 47.2% de Oxapampa y 92.9% de Huancabamba emplean productos de síntesis química en el rango de cuatro a nueve fases administrativas del cultivo de café o cultivos diferentes al café.

Condición de Producción la Finca

En la Tabla 3 se destaca que en el distrito de Chontabamba el 87.5% de los caficultores alcanzan producciones mayores a 625 kilogramos de café pergamino seco. ha-1. año-1 (kcps. ha-1. año-1); en Oxapampa el 91.7% de los caficultores alcanzan producciones mayores a 625 kcps ha-1. año-1; y en Huancabamba el 85.7% de los

caficultores alcanzan producciones > a 625 kcps. ha-1. año-1; en promedio 88.3% de la población en estudio cumplen obtuvo el máximo puntaje y fueron calificados con 1 punto.

Por otra parte, En Chontabamba, Oxapampa y Huancabamba, sólo el 12.5%, 8.3% y el 14.3% respectivamente, alcanzan producciones menores a 625 kcps. ha-1 año-1, es decir la producción media anual del 11.7% de los predios están por debajo del nivel mínimo establecido. Es importante resaltar que influyeron en los resultados la presencia de predios cafetaleros tradicionales de bajos rendimientos (Variedad. Típica con rendimientos menores a 10 qq.ha-1) y pequeñas parcelas.

TABLA 3
Volumen de producción, según número de aspectos en %

Aspectos	Chontabamba	Oxapampa	Huancabamba	Promedio
> 625 kbps/ha/año.	87.5	91.7	85.7	88.3
< 625	12.5	8.3	14.3	11.7

En la Tabla 3 se destaca que el 3.1% de los caficultores ubicados sólo en Chontabamba y en promedio el 1% de la población en estudio cumplen con esta condición al realizar las once prácticas de conservación adecuadas y obteniendo la máxima calificación de once cumplen con el 15.6% de los caficultores de Chontabamba y el 3.9% de Oxapampa realizan como máximo diez practica de conservación. El 9.4% de los caficultores de Chontabamba y el 8.3% de Oxapampa realizan máximo de nueve practicas de conservación. El 12.5% de los caficultores de Chontabamba y el 13.9% de Oxapampa realizan hasta ocho prácticas de conservación.

TABLA 4
Conservación de recursos naturales, según número de aspectos en %

Aspectos	Chontabamba	Oxapampa	Huancabamba	Promedio
11	3.1	0.0	0.0	1.0
10	15.6	13.9	0.0	9.8
9	9.4	8.3	0.0	5.9
8	12.5	13.9	0.0	8.8
7	34.4	30.6	7.1	24.0
6	21.9	13.9	0.0	11.9
5	3.1	16.7	57.1	25.6
4 a 1	0.0	2.8	35.7	12.8

Cabe resaltar que entre los productores que practican de once a ocho actividades de conservación no figuran los productores del distrito de Huancabamba, dado a que éstos aparecen entre los que practican menos de siete actividades de conservación.

El incumplimiento de esta condición es: la falta de siembra de coberturas vivas, no manejo de aguas mieles, no manejo de las aguas servidas, no empleo barreras vivas, no practica de las siembras en contorno, no manejo de pulpas de café, no manejo de plásticos, y el restante no conserva bosques y aguas (4).

Condición 5. Disponibilidad de mano de obra familiar

En la Tabla 5 se puede apreciar que el 59.4% de los caficultores del distrito de Chontabamba, el 44.4% de Oxapampa y el 85.7% de Huancabamba y en promedio el 63.2% de la población estudiada disponen de mano de obra familiar y en su mayoría se invierte en las labores de la finca, éstos obtuvieron la puntuación máxima de tres puntos asignadas a esta condición.

TABLA 5
Disponibilidad de mano de obra familiar, según número de aspectos en %.

Aspectos	Chontabamba	Oxapampa	Huancabamba	Promedio
3	59.4	44.4	85.7	63.2
2	18.8	25.0	7.1	17.0
1	21.9	30.6	7.1	19.9

El 40.6% de los caficultores de Chontabamba, el 55.6% de Oxapampa y el 14.3% de Huancabamba deben contratar mano de obra para cubrir hasta dos actividades o labores de la finca (Tabla 5).

La falta de mano de obra familiar se explica por la alta demanda de ésta en el sector construcción de los gobiernos locales y regionales, que pagan mejores salarios por la mano de obra no calificada.

Conocimientos generales sobre Caficultura orgánica

En la Tabla 6 se puede apreciar que el 50%, el 47.2% y el 42.9% de los caficultores de los distritos de Chontabamba, Oxapampa y Huancabamba, respectivamente y en promedio el 46.7%, manifestaron poseer excelentes conocimientos sobre la caficultura orgánica al cumplir con los 5 aspectos evaluados y haber obtenido cinco puntos como calificación (5).

El 50.0%, el 52.78% y el 57.14% de los caficultores de Chontabamba, Oxapampa y Huancabamba, respectivamente y en promedio el 53.3%, sólo conoce de 1 hasta 4 de los aspectos evaluados.

TABLA 6
Conocimiento sobre caficultura orgánica, según número de aspectos en %.

Aspectos	Chontabamba	Oxapampa	Huancabamba	Promedio
5	50.0	47.2	42.9	46.7
4	28.1	5.6	21.4	18.4
3	9.4	16.7	21.4	15.8
2	9.4	13.9	7.1	10.1
1	3.1	16.7	7.1	9.0

Como se indica en la Tabla 7 en donde se aprecia que el 78.1% de los caficultores del distrito de Chontabamba, el 88.9% de Oxapampa y el 85.7% de Huancabamba están asociados o mostraron una actitud positiva frente a la conformación de grupos o asociaciones; por tanto, esta población global (en promedio el 84.2%) obtuvo un punto como máxima calificación de la condición.

TABLA 7
Disposición para asociarse.

Aspectos	Chontabamba	Oxapampa	Huancabamba	Promedio
Positivo	78.13	88.89	85.71	84.2
Negativo	21.88	11.11	14.29	15.8

DISCUSIÓN

En cuanto a los resultados se puede indicar que han sido los esperados y se tiene la certeza de que es completamente válida, toda vez que ha sido bastante rigurosa para la estimación de los niveles de potencialidad, por tanto, se confirma su veracidad. Sin embargo, por ser un estudio descriptivo, no se puede generalizar los resultados para otros contextos (6).

Con relación al primer objetivo, se encontró que el 7.9% de la población estudiada cumple con la primera condición, al no emplear productos de síntesis química en ninguna fase del cultivo; el 88.3% de los productores cafetaleros cumplen con la segunda condición al producir volúmenes mayores a 625 kcps. ha-1.año-1; el 44.4% de la población estudiada. Según cumplen con la tercera condición, al tener condiciones y labores adecuadas de beneficio del café; el 1.0% de los caficultores cumplen con la cuarta condición al conservar adecuadamente los recursos naturales; el 63.2% de los productores cumplen con la quinta condición al disponer de mano de obra familiar; el 46.7% cumplen con la sexta condición al poseer conocimientos sobre caficultura orgánica; y el 84.2% cumplen con la séptima condición al tener buena disposición para asociarse (7).

En la caficultura tradicional del ámbito de estudio el empleo de productos de síntesis química es mínimo, sin embargo, en estos resultados ha influido la entrega de insumos químicos y plántones de vivero del proyecto Mejoramiento y recuperación del servicio de las capacidades productivas de los productores Cafetaleros afectados por fenómenos bióticos adversos roya amarilla del cafeto, provincia de Oxapampa, región Pasco 2013-2016, y el empleo de productos de síntesis química en otros cultivos en la finca cafetalera. Además, estos resultados nos señalan que hay un porcentaje de cumplimiento bajo o debilidades en las condiciones 1, 3 y 4 del manejo tecnológico para la producción y certificación del café orgánico. Estos resultados coinciden con lo hallado por (8), en su investigación denominado Potencial para la producción y certificación de café orgánico en fincas del departamento de Caldas, Colombia, quienes encontraron que el 15.2% de los caficultores cumplen con la primera condición, el 71% la segunda condición, el 27.3% cumplen la tercera, la cuarta sólo el 2.3%, el 76.0% de la población dispone de la mano de obra familiar, el 45.7% cumple la condición sexta y el 96.6% tiene buena disposición para asociarse. Lo que indicaría también que hay debilidades comunes en el manejo tecnológico en fincas de pequeños productores cafetaleros beneficiarios de los programas agrícolas de apoyo de los gobiernos locales y regionales y en aquellos que adoptan alternativas de producción con cultivos diferentes al café. Las fincas cafetaleras tiene un potencial alto para producir y certificar café orgánico, al no emplear productos de síntesis química y tener niveles de producción mayores a 625 kcps.ha-1.año- 1; estos fueron clasificados como grupo I y calificados con puntajes ponderados mayores a 75 puntos, y los productores pertenecen sólo a los distritos de Chontabamba y Oxapampa. En el grupo II con puntajes entre 50 a 75 puntos, se clasificó el 79.3% de los caficultores, estos tienen un potencial medio; al emplear productos de síntesis química y su producción es mayor 625 kcps.ha- 1.año-1. Por último, en el grupo III con puntaje menores a 50 puntos se clasificó el 11.0% de los predios, éstos tienen un potencial bajo, al usar productos de síntesis química y su producción es menor a 625 kcps.ha-1.año.

Predominancia del potencial medio en manejo tecnológico de las fincas se debe a que los estándares orgánicos exigen la sostenibilidad del ecosistema cafetalero garantizando la inocuidad y calidad del producto mediante aplicación de prácticas de mejoramiento y/o conservación de la biodiversidad, el suelo y el agua. Estos resultados tienen tendencias similares, aunque con ligeras variaciones por ser de contextos diferentes, al comparar con quienes hallaron que el 7.6% de los caficultores se ubican en el grupo I, el 7.6% en el grupo II, el 59.1% en el grupo III y el 25.7% en el grupo IV; un 7.6% de caficultores tiene un potencial alto, el 66.7% un potencial medio y el 25.7% tiene un potencial bajo para producir café orgánico.

Con este potencial se pueden iniciar programas de certificación en el corto y mediano plazo, dado a que el grupo I tiene un potencial alto para producir y certificar café orgánico, al no utilizar productos de síntesis química y puede optar por fijar su periodo de transición en 1 año; El grupo II tiene un potencial medio

para producir y certificar café orgánico, por utilizar productos de síntesis química y puede fijar su periodo de transición entre 3 a 5 años; según lo indican las normas de UE, NOP, JAS (9).

Con relación al segundo objetivo del estudio; del análisis de potencialidades tecnológicas se encontró que limitantes tecnológicas se encuentran en el uso de productos de síntesis química en café, en la conservación de recursos naturales y las condiciones y labores de beneficio del café. Del análisis de cumplimiento de las condiciones y aspectos, y tomando como referencia a la población del grupo II, El 92.1% de productores emplean productos de síntesis química; estos resultados coinciden con lo hallado y el 84.8% no cumple esta condición. De la misma manera, en el distrito de Villa Rica, (10) en su tesis Propuesta de un proceso de calidad en la producción de café en Oxapampa-Villa Rica basado en la gestión. Por procesos para aumentar la productividad, reportó en el capítulo, cumplimiento de requisitos de certificaciones, entre varias opciones de manejo integrado de plagas, que el 72.0% de la MYPES cafetaleras utiliza pesticidas para el manejo de plagas y un 54.0% utiliza pesticidas o fertilizantes químicos en sus cultivos.

En cuanto a conservación de los recursos naturales; el 99.0% de la población en estudio no cumple con esta condición; encontraron que el 97.7% tampoco cumple con esta condición. Este bajo nivel de cumplimiento se puede corroborar también con los reportes del estudio de (11), en cuanto a control de impacto al medioambiente, encontró que el 54.0% desconoce las consecuencias de sus procesos productivos es decir no manejan adecuadamente el cultivo, no hace conservación de suelo ni tratan los residuos. En cuanto a labores de beneficio del café, el 55.6% la población estudiada no cumple con todos los aspectos de esta condición; los resultados tienen similitud con el estudio (12). Las limitantes por incumplimiento y desconocimiento de los procesos productivos idóneas por parte de los caficultores fueron el 76.0% en la fermentación, el 62.0% en lavado del café, el 73.0% en secado, el 53.0% en almacenamiento y el 60.0% en transporte y carga. Así mismo, en las entrevistas en profundidad; los datos indicados de 38 el 30.6% de los entrevistados indican que las limitantes para no incursionar en la caficultura orgánica es el débil desarrollo organizacional de los productores; el 23.8% indican que las limitantes para no incursionar o continuar en la caficultura orgánica es la falta de financiamiento para la etapa de transición; el 15.4% indican que las limitantes son los altos costos de certificación; el 12.9% de los productores indican que las limitantes son la resistencia al cambio del productor; el 9.10% de los productores señalan que las limitantes son el desconocimiento de mercados de café orgánico y el 8.2% de los productores indican que las limitantes son la baja tecnología en la producción del café. Esta limitante también es ratificada por la información obtenida en el análisis documental de esta tesis (13).

Como el estudio de quienes reportan que las principales limitantes encontradas en la Asociación de Productores Agropecuarios Pusapno Oxapampa APAPO de Chontabamba son: la cadena de valor del café poco consolidada, dispersión de intereses de los asociados, uso de tecnología y procesos productivos tradicionales, carencia de tradición asociativa e identidad productiva, falta de liderazgo, bajos niveles de confianza entre asociados y gestión organizacional deficiente. De la misma manera en la región encontraron que las limitantes que impide la certificación orgánica en productores organizados es la falta de financiamiento para la inversión en el periodo de transición y otros gastos del proceso de conversión en finca y el proceso lento de la resistencia al productor (14). Coincidentemente también en su investigación encontró que las limitantes son el costo de la certificación orgánica y la existencia de un periodo de transición. Por otro lado, en su investigación, también encontró que las principales limitantes son los altos costos de la certificación, la falta de financiamiento para producción, entre otras. Según los resultados presentados, y estableciendo el orden de prioridad, las limitantes vendrían a ser; primero la asociatividad (incluye análisis de cadena de valor, competitividad), segundo; el financiamiento, y tercero; el manejo tecnológico (15).

Al respecto, aquí se puede enfatizar que las limitantes de mayor relevancia hallados son del tipo social (débil asociatividad y la resistencia al cambio del productor), esto da a entender que los productores no conocen las ventajas de la asociatividad y que las organizaciones de productores no cuentan con capital social ni liderazgos adecuados. Esto también explicaría la situación de precariedad en la que se encuentra la cadena productiva del café en el ámbito de estudio muy a pesar a que cuenta con el apoyo de infraestructura de procesamiento

del café por partes de las Municipalidades Distritales de Chontabamba y Huancabamba. En este sentido, las limitantes del tipo financiero y del manejo tecnológico, pierden relevancia frente a esta gran problemática del tipo asociativo, toda vez que muchas experiencias de productores organizados reportan estos tipos de limitantes que han sido superados por las gestiones organizacionales eficientes (16)

CONCLUSIONES

Las fincas cafetaleras del ámbito de estudio cuentan con un potencial medio en manejo tecnológico para la producción y certificación del café orgánico, además con esto quedaría demostrado que el factor tecnológico no es una limitante determinante que impide el crecimiento de la caficultura orgánica en el ámbito de estudio. Las limitantes de mayor importancia o influencia para la producción y certificación del café orgánico en fincas del ámbito de estudio, en orden de importancia asociatividad de los productores, la falta de financiamiento y el eficiente manejo tecnológico del café.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Adams L, Campos J, Yangua G. Principales factores que limitan el desarrollo organizacional de una asociación cafetalera. Estudio de caso: Asociación de Productores Agropecuarios de Pusapno Oxapampa [Tesis de Grado]. Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido. 2018. Disponible en <http://hdl.handle.net/20.500.12404/12443>
2. Agencia Agraria Oxapampa AAO. Diagnóstico de la Cadena Productiva de Café. Oxapampa-Perú: 2da. Edición. Manual de la Oficina de Competitividad de la Agencia Agraria Oxapampa; 2016
3. Altieri M. Agroecología; Bases científicas para una agricultura sustentable. *nordan-comunidad*.1999;25(2):26-40
4. Álvarez A, Saravia R, Wo Chong T. La importancia de la asociatividad en los negocios inclusivos: propuesta para el desarrollo de las relaciones entre café compadre y los productores cafetaleros de Satipo (Tesis de título profesional). Pontificia Universidad Católica del Perú.2017. disponible en http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/11819/Tesis%20No.%2014.%20Alvarez-Saravia-Tay%20Wo%20Chong_1.pdf
5. Arias F. El proyecto de investigación: Introducción a la metodología de investigación. Caracas: Epiteme, A.C 6ta Edición.2012. Disponible en [HttpINVESTIGACION%20C3%93N-6ta-Ed.-FIDIAS-G.-ARIAS.pdf](http://investigacion.com.ve/FIDIAS-G.-ARIAS.pdf)
6. Benavente K. Propuesta de un proceso de calidad en la producción de café en Oxapampa-Villa Rica basado en la gestión por procesos para aumentar la productividad [Tesis de Grado]. Universidad de Ciencias Aplicadas.2018. DOI: 10.19083/tesis/624415.
7. Bio Latina. Programa Nacional Orgánico del NOP-USDA. 2014. Disponible en <http://biolatina.com.pe/wp-content/uploads/2019/02/GNP-USA-180214.pdf>
8. Cisneros F, Yactayo L. Fairtrade y Certificación Orgánica como estrategia para mejorar la oferta exportable de la Asociación de Productores de Cafés Especiales Mountain Coffee con destino al mercado de Alemania. [Tesis de Grado]. Universidad San Martín. 2017. repositorio de http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/handle/usmp/3063/cisneros_yactayo.pdf;jsessionid=1FE98F91891F9DCF5643367C4EEF1021?sequence=1
9. Colindres E. Caracterización del sistema productivo café orgánico y en transición de doce Comunidades del Municipio de Jalapa, Jalapa (Trabajo de graduación). Universidad San Carlos de Guatemala.2008. Obtenido de http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/01/01_2351.pdf
10. Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo PROMPERÚ. Guía práctica para implementar un sistema de trazabilidad en la Cadena de Café Orgánico.2018;23(2):10-24.

11. Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo PROMPERU. Certificación orgánica. Principios básicos para la implementación y acceso a mercados internacionales sostenibles. Lima.2018; 26(3):56-75
12. Cooperativa Agraria Cafetalera Cepro Yanesha CEPROYANESHA. Café Orgánico de Villa Rica.2020. Obtenido de <https://ceproyanesha.com>
13. Corral Y. Validez y Confiabilidad de los instrumentos de investigación para la recolección de datos. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales.2010;1:2010-2020.
14. Díaz A, Krawinkel J. Guia de las normas básica para la agricultura orgánica. BIOLATINA SAC.2010. 1(2):127–139
15. Diaz, D. Tipo de empaque y contenido de humedad en la conservación de la calidad de cafés especiales [Tesis de Grado]. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina. 2018.Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3562/diaz-simeon-diana-carolina.pdf>. séquense
16. Escamilla E. Influencia de los factores ambientales, genéticos, agronómicos y sociales en la calidad del café orgánico en México. [Tesis de Doctorado, Colegio de Posgraduados en Agroecosistemas Tropicales]. 2007. Obtenido de <http://www.bibliociencias.cu/gsdll/collect/tesis/index/assoc/HASH013b/d996022 e.dir/doc.pdf>