



#### COFFEE DESCRIPTION AND ATTRIBUTES

PRODUCT DESCRIPTION	Tradename	Café Oro Verde
	Tariff heading	09.01.11.90.00
	Varieties	Arabica (catarra, bourbon, catimor, typica)
	Crop height	1,200 to 1,600 m.s.n.m
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Defects	5 to 15 defects, according to customer request
	Cup score - SCA format	80 - 82 points
	Aroma	Chocolate and fruit
PHYSICAL CHARACTERISTICS	Flavor	Caramel and citrus
	Humidity	11 - 12 %
	Grain size	Minimum 30% above 14-15 mesh, maximum 5% below 15 mesh. According to customer negotiation
	Physical performance	78 a 80%
	Colour	Bluish Green
	Grain density	650 grains / liter

### About us?

APROCAM is a non-profit organization that groups small coffee and cocoa producers of the districts of La Peca, Copallín, and Imaza in the province of Bagua, in Amazonas region. Currently 59.96% belong to the Awajun ethnic group in the Imaza district. Of the total number of members, 17.40% are women, 100% of the members have active participation in decision-making for the proper running of the institution. They also share in solidarity the risks and benefits generated by their activities. Have Organic certification and promote Fair Trade.

#### Mission

We are a leading cooperative in the marketing of quality products, which seeks the well-being of its members and the satisfaction of its customers.

#### Vision

By 2021, Aprocam is positioned in differentiated international markets, becomes competitive and sustainable, and operates in coordination under criteria of efficiency and equity.

#### Objectives

- ✓ Improve the position of APROCAM Brand, cocoa and coffee in the Organic and Fair Trade markets.
- ✓ Increase the supply of cocoa and coffee with high quality standards.
- ✓ Optimize skills and capacities of associates and administrative staff for APROCAM business management

#### Values

- ✓ Trust in APROCAM's business organization.
- ✓ Discipline and Responsibility in total quality control.
- ✓ Honesty and Respect for the commitments assumed.
- ✓ Social and Environmental Responsibility for the application of good agricultural and administrative practices.

### Our services

#### Training

Trainings are carried out on issues of Integrated Management of the cultivation of Cocoa, Harvest and Post harvest, Cocoa derivatives and Coffee, Business Plans, etc. with the aim of bringing them alternative solutions to their difficulties and also develop their capabilities through practice.

#### Advice

We provide supervision and advisory services on the management of cocoa and coffee crops and soil treatment.

#### Nursery

We have nurseries to produce selected plants. Other Services in addition to the fermentation center, we are developing an infrastructure project that offers our production partners and friends an alternative for production.



(51) 997918570

aprocam@aprocameru.org

gerencia@aprocameru.org

Car. Bagua Copallín Km. 4 Cercado (Kilometro 4.1/2) - Provincia de Bagua - Departamento de Amazonas - Perú



**APROCAM**  
Cooperativa de Servicios Múltiples

**PRODUCTOS DE CAFÉ RECOLECTADO DE NUESTRA AMAZONIA PERUANA**



(51) 997918570

aprocam@aprocameru.org

gerencia@aprocameru.org

Car. Bagua Copallín Km. 4 Cercado (Kilometro 4.1/2) - Provincia de Bagua - Departamento de Amazonas - Perú



MADE IN PERU

f /Aprocameru

ig /Aprocameru



### Quiénes Somos

APROCAM es una organización sin fines de lucro que agrupa a pequeños productores de café y cacao en el ámbito de los distritos de La Peca, Copallín, e Imaza en la provincia de Bagua, de la región de Amazonas. Actualmente el 59.96% pertenecen a la etnia Awajun del distrito de Imaza. Del total de socios el 17.40% son mujeres, el 100% de los socios tiene participación activa en la toma de decisiones para la buena marcha de la institución, asimismo comparten solidariamente los riesgos y beneficios generados por sus actividades, cuenta con certificación Orgánica y promueve el Comercio Justo.

### Misión

Somos una cooperativa líder en la comercialización de productos de calidad, que busca el bienestar de sus socios y la satisfacción de sus clientes.

### Visión

Al 2021, APROCAM se posiciona en los mercados internacionales diferenciados, se hace competitiva y sostenible y opera coordinadamente bajo criterios de eficiencia y equidad.

### Objetivos

- ✓ Mejorar la posición del cacao y café marca APROCAM en los mercados Orgánico y Comercio Justo.
- ✓ Incrementar la oferta de cacao y café con altos estándares de calidad.
- ✓ Optimizar habilidades y capacidades de los asociados y personal administrativo para la gestión empresarial de APROCAM.

### Valores

**Confianza** en la organización empresarial de APROCAM.

**Disciplina y Responsabilidad** en el control de la calidad total.

**Honestidad y Respeto** de los compromisos asumidos.

**Responsabilidad Social y Ambiental** para la aplicación de las buenas prácticas agrícolas y administrativas.

### Cooperativa de servicios múltiples



Café: 235 hectáreas; 3292 qq.  
Cacao: 495 hectáreas; 513 Ton

Cero explotación infantil

### Certificaciones



### Nuestros Clientes



### Nuestros Servicios

#### Capacitaciones

Se realizan capacitaciones en temas de Manejo Integrado del cultivo de Cacao, Cosecha y Post-cosecha, Derivados de cacao y Café, Planes de Negocio etc. con el objetivo de llevarles alternativas de solución a sus dificultades y así mismo desarrollar sus capacidades a través de la práctica.



#### Asesoramiento

Brindamos servicios de supervisión y asesoramiento sobre manejo de cultivos de cacao y café y tratamiento de suelos.

