



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYOPATA

HUAYOPATA – LA CONVENCION – CUSCO

“AÑO DE LA DIVERSIFICACION PRODUCTIVA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACION”



CULTIVO DE TÉ EN EL DISTRITO DE HUAYOPATA 2015

A TOMAR EN CUENTA

1. Al contrario que el café, que se exporta como café verde y recibe su procesamiento final en el país donde se va a consumir, el té se procesa en la zona de producción del país de origen y se exporta ya transformado.
2. El té es la segunda bebida consumida en el mundo después del agua.
3. El consumo per cápita anual del té en el Perú poco a poco se acerca al del café. En el 2013 este consumo se elevó a los 6 litros mientras que el de café fue de 6.9 litros. Ambas cifras se encuentran muy por debajo del promedio regional (Chile es el país de Latinoamérica con mayor consumo de té con 82 litros per cápita al año); sin embargo, las expectativas de crecimiento interno son altas.
4. Tal como se muestra en el siguiente cuadro el té verdes, herbales y frutales son los que más crecerán para el 2018 superando incluso al té negro, según un estudio sobre el mercado del té de Euromonitor. Si bien, actualmente, el té negro es el favorito de los peruanos, la demanda de los té verdes y elaborados con hierbas y frutas nativas está experimentando un crecimiento más rápido por lo que en cinco años podrían encabezar la lista de ventas a nivel nacional, gracias también al mayor precio unitario de este tipo de té que llegan a costar cinco veces más que el té negro.
5. El crecimiento de la demanda de los té verde, frutales y herbales responde a un mayor interés por parte de los peruanos en los verdes y frutados y los que llevan hierbas y productos nativos. Existe un mayor conocimiento sobre las propiedades curativas y el aporte nutricional de estos productos por lo que, más peruanos están dispuestos a experimentar con ellos en una búsqueda de una vida más saludable.
6. Básicamente en el Perú en la actualidad se está consumiendo té importados
En Hebras (para pasar): Tes enrollados de buena calidad
Picados (para filtrante): En su mayoría tes de muy baja calidad (Marcas Herbi, Monteal, Del valle, D´villa), que mezclan con tes producidos en el Perú para elevar de alguna manera su calidad.

ANTECEDENTES

- Las plantaciones de té en el distrito de Huayopata se inician en el año 1913, con variedades traídas básicamente de Japón y de Ceylan. Cultivados en los terrenos de las Ex haciendas.
- El Té históricamente es el producto bandera del distrito “**Huayopata Capital Nacional del Té**” y fue así, cuando los productores eran socios y pertenecían a la Central de Cooperativas Agrarias TE HUYRO Ltda. 43, sin embargo debido a los malos manejos administrativos y de gestión la situación de los productores de la hoja verde de té ha ido cayendo en una

“HUYRO CAPITAL NACIONAL DEL TÉ”

Plaza de Armas s/n – mdh2015-2018@hotmail.com / www.munihuayopata.gob.pe

profunda crisis básicamente a partir del año 2000. Convirtiéndose en un problema social. Básicamente por la falta de capacitación y orientación administrativa y organizacional.

- Antes del año 2000 las dos fábricas estaban en pleno funcionamiento a plena capacidad, dando trabajo a cerca de 200 personas
- La Central tenía propiedades en Lima: Almacenes, planta de envasado, oficinas administrativas y tienda. Cusco: Oficinas administrativas y envasado. Arequipa y también tenía tiendas en Huancayo y Trujillo.
- La economía del distrito dependía básicamente de la producción de té verde y dependía de la Central de Cooperativas Agrarias Té Huyro, esta a su vez hacia las veces de Estado: Habilitaba carreteras, construía postas médicas, pagaba enfermeros y doctores, pagaba profesores, ayudaba en la construcción de Centros Educativos, etc.
- Antes del año 2000 la población del distrito se calculaba en mas de 8,000 habitantes, ahora llegamos a 5,700 habitantes.
- Huayopata cuenta con cerca del 80% del total de plantaciones para la producción nacional de té. Contando con cerca de 2,200 hectáreas de cultivo.
- 800 Familias huayopatinas involucradas en el cultivo del té

POTENCIALIDADES Y OPORTUNIDADES

1. Huayopata puede producir tés de excelente calidad básicamente por:
 - Nuestros cultivos de té son de variedad básicamente japonesa y de Ceylan de buena calidad
 - Cultivos entre los 1400 – 2200 msnm
 - Producimos todo el año, ventaja comparada con Argentina y otros países que solo producen entre 7 y 9 meses, por las condiciones geográficas de ubicación, Huayopata está ubicado en una zona Sub- tropical, (ceja de selva)
 - Contamos con infraestructura: dos plantas de procesos diferente. Paralizadas.
Fca. Huyro: Con capacidad de producir tés en hebras (enrollados) de excelente calidad
Fca. Amaybamba: con capacidad de producir tés picados (rotorvane) básicamente para filtrantes, también de buena calidad por la materia prima que se dispone
2. Capacidad de transformación de hoja verde de té diaria en té negro:
 - Fca. Huyro: 5 toneladas de hoja verde - 1 tonelada de te seco
 - Fca- Amaybamba: 30 toneladas de hoja verde – 6 toneladas de té seco
 - Producción mensual promedio: 175,000 kilos de te seco
3. Podemos producir te verde y te blanco en la Fca Huyro y Fca Amaybamba
 - Se cuenta con infraestructura
 - Se necesitan implementar con maquinaria como: Mesa vaporizadora más caldero, Enfriadoras, Secadoras y enrolladoras de poca capacidad.

DEBILIDADES

1. No existe en funcionamiento una planta moderna de transformación de Té, que atienda la producción de materia prima (hoja verde de Té) de la mayoría de agricultores (2,200 hectáreas)
2. Existen 02 plantas de transformación de hoja verde de té (con problemas judiciales) Propiedad de La central de Cooperativas Agrarias Té Huyro Ltda. 43
 - Huyro: 60 años de antigüedad, proceso enrollado
 - Amaybamba: 35 años, proceso picado- rotorvane

Lo que esta embargado son los terrenos, mas no las maquinarias
3. Se cuenta con dos minicentrales generadoras de energía
 - Fca. Amaybamba: Operativa, faltando mantenimiento
 - Fca. Huyro: Inoperativa, Falta mantenimiento, cables hasta la fábrica aprox. 1,000 m. x 3.
 - Obras civiles de captación de agua aprox. 500 m (Por el aluvión sufrido año 2012)
4. **Interconexión a la red eléctrica**
 - Fca. Amaybamaba: Cuenta con interconexión a la red Eléctrica
 - Fca. Huyro: No cuenta con interconexión a la Red Eléctrica**
5. La mayor parte de la producción se vende sin valor agregado (Envasado) a granel. A los comerciantes y envasadores.
6. Producción actual promedio mensual no llega a las 15 toneladas de té seco
7. No producimos té verde ni blanco
8. Débil organización de los agricultores
9. Las plantaciones tienen entre 100 y 60 años

METAS

- Resolver el problema social de los productores de té, organizándolos.
- Mejorar los ingresos económicos de los agricultores elevando su calidad de vida
- Promover una sola marca Colectiva del distrito
- Mejorar calidad producto acabado: Producto Normal (picado) y especial (enrollado)
- Mejorar Precio venta producto acabado. Darle valor agregado
- Diversificación de la producción
- Envasado de filtrantes
- Producción de Té verde – Te blanco
- Fortalecer una o dos organizaciones de productores de té
- Conformar la mesa técnica del té en el distrito
- Impulsar la elaboración de Normas Técnicas de Té

PROPUESTAS DE SOLUCION

FORTALECIMIENTO DE LA ORGANIZACION

- Realizar las acciones necesarias para que la mayoría de productores tealeros del distrito se agrupen en una sola organización sólida. Para realizar las gestiones necesarias para su desarrollo.

MEJORA DE LA PRODUCCION

- Implementar la renovación de teales con características de calidad y productividad. (Cultivos antiguos)



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYOPATA

HUAYOPATA – LA CONVENCION – CUSCO

“AÑO DE LA DIVERSIFICACION PRODUCTIVA Y DEL FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACION”



- Mejoramiento de la tecnología en la etapa de producción, para elevar la productividad.
- Implementar sistema de riego

PROCESO DE TRANSFORMACIÓN

- Capacitación a técnicos y agricultores en la transformación de hoja verde de té en diversos productos.
- Puesta en funcionamiento de las dos plantas de procesamiento con que se cuenta en la actualidad. Básicamente para que los productores de hoja verde de té tengan donde vender su producción, mejorando su calidad de vida y generando ingresos. Las dos plantas se encuentran operativas (faltando mantenimiento de poca inversión)
- **Interconexión a la red Eléctrica Fca. Huyro. (produce té de calidad)**
- Instalación de una planta moderna para la transformación de hoja verde de té en té seco (negro, verde y blanco) que aseguren la transformación de 40 toneladas diarias de hoja verde de te, equipado con máquinas enrolladoras para producir té de excelente calidad. En nuevos terrenos que se disponen.
- Producir té verde y Blanco
- Producir tes herbales y frutales.

PROPUESTA DE COMERCIALIZACION

- Producir té de calidad y tipo que demande el mercado nacional e internacional
- Diversificación de la producción
- Una sola marca colectiva (Huyro)
- Articulación al mercado nacional e internacional.
- participación en ferias nacionales e internacionales,

CONCLUSIONES

Basados en la razones anteriores, la Municipalidad Distrital de Huayopata está plenamente dispuesta a implementar las acciones necesarias para apoyar el desarrollo del cultivo del té, su transformación y comercialización en el distrito.

Elaborado por: Javier Wilber Flores Ayala. Municipalidad Distrital de Huayopata.

GESTION
2015 - 2018

El cambio de verdad lo hacemos todos

“HUYRO CAPITAL NACIONAL DEL TÉ”

Plaza de Armas s/n – mdh2015-2018@hotmail.com / www.munihuayopata.gob.pe