





### FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

### Presentación de

# Guía de Implementación de la Norma Técnica Peruana NTP 209.318:2020 CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para el Cultivo y Beneficio del Café

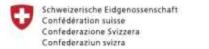
Ing. Marisela Yabar Larios

Miembro del Comité de Normas Técnicas de Café













### Introducción

# Guía de las Buenas Prácticas Agrícolas para el Cultivo y Beneficio del Café. 1<sup>a</sup> Edición

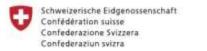
Se especifica y orienta las pautas básicas para aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y en las Buenas Prácticas del Proceso (BPP) durante el beneficio de café descritas en un marco de un manejo sostenible.















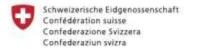
# ¿Qué son las BPA?















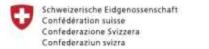
# Buenas Prácticas Agrícolas

- Son responsabilidades medioambientales en la producción.
- Es responsabilidad por el bienestar de los trabajadores agrícolas y el consumidor.
- Son responsabilidades en la higiene e inocuidad de la taza de café.
- Se deben aplicar en el cultivo, procesamiento (beneficio húmedo y seco), almacenamiento y transporte.













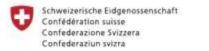
# Buenas Prácticas Agrícolas

- Esta guía fortalecerá la cadena de valor de café en el país, serán más competitivos porque podrán cumplir estándares sociales, ambientales y de salud e higiene que demanda los mercados.
- Es aplicable para los productores, organizaciones, empresas y proveedores de asistencia técnica.
- Al final de la guía, existe en anexo una propuesta de lista de verificación de la aplicación de las BPA en el cultivo y en el beneficio de café que puede ir aumentándose la exigencia según las realidades locales.









Departamento Federal de Economía, Formación e investigación DEFI

Secretaria de Estado para Asuntos Económicos SECO





## 1. Objeto y Campo de Aplicación

La Norma Técnica Peruana NTP 209.318:2020 indica los lineamientos para cumplir las responsabilidades de aseguramiento de la inocuidad, del medio ambiente y de salud de las personas en la cadena de valor del café.

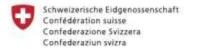
La guía esta orientada a entender la norma, con lenguaje claro, con fotos e ilustraciones que facilite la lectura de los diferentes capítulos de las Buenas Prácticas Agrícolas en el marco:

- De la normativa aplicable
- De la higiene de los alimentos
- Otras responsabilidades













### 2. Consideraciones preliminares

#### a) De la normativa aplicable

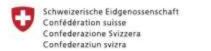
Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son normas voluntarias, exigidas inicialmente por empresas privadas de alimentos, pero actualmente son requeridas por los gobiernos en el marco del Comercio Mundial de Alimentos, donde se prioriza la inocuidad en los alimentos, la reducción de las huellas ambientales y de la salud de las personas.











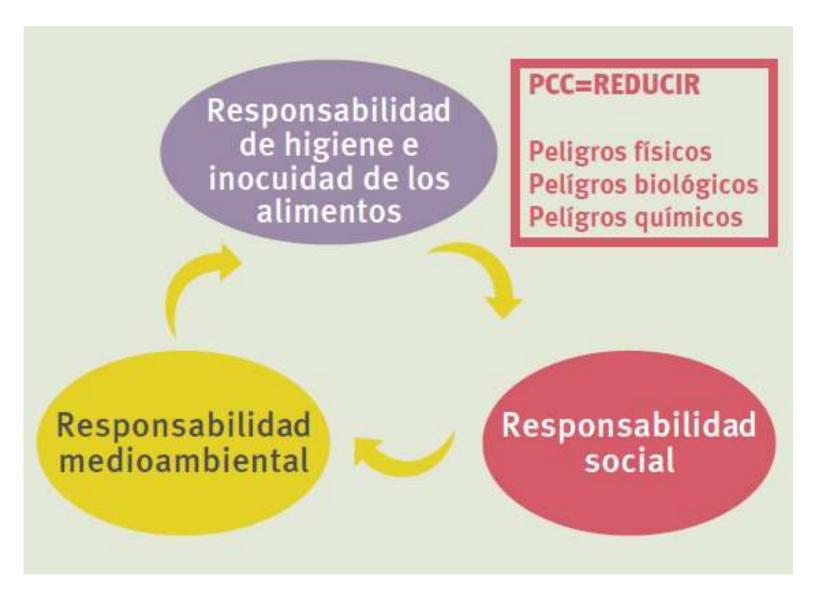




### 2. Consideraciones preliminares

#### b) De la higiene de los alimentos

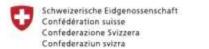
Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en esta guía considera la higiene de los alimentos basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o mejor conocido como Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP), donde se identificó los riesgos físicos, biológicos y químicos que deben mitigarse en el proceso productivo y beneficio en el café.















### 2. Consideraciones preliminares

#### c) Otras responsabilidades ambientales

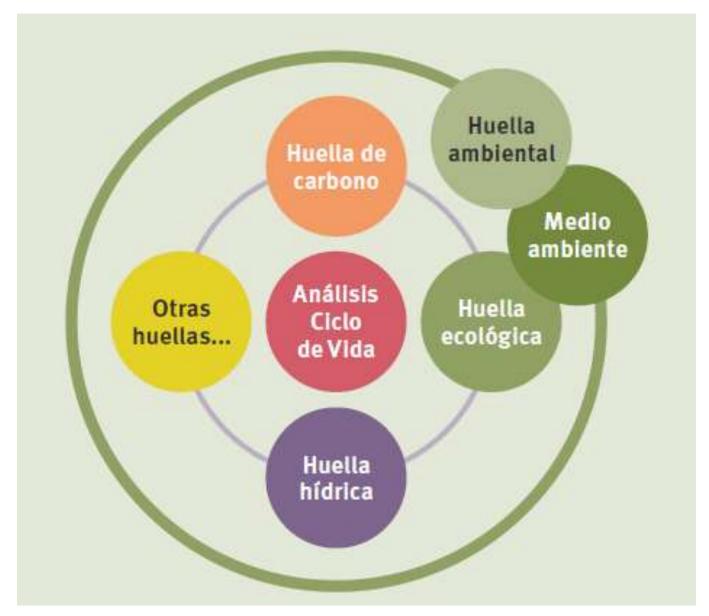
Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) tienen responsabilidades para gestión del medioambiente en la producción y beneficio que demandan los mercados.

Definidas como "huellas"
Categoría de impacto ambiental:
"Huella de carbono" o "Huella hídrica"
La familia del ACV - Huellas ambientales

Huella de Carbono - ISO 14067

Huella de Hídrica - ISO 14046

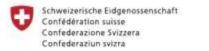
Eco-eficiencia - ISO 14045















### 2. Consideraciones preliminares

#### Responsabilidades sociales

Se busca que el sector cafetalero consideré la gestión de la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores y de la familia productora de café en el marco de las BPA.















### 2. Consideraciones preliminares

#### **Desarrollo Sostenible**

En el sector cafetalero se busca que las BPA se implemente el Desarrollo Sostenible el cual se encuentre en la intersección del enfoque económico, ambiental y social.















### 3. Términos y definiciones

Los principales términos y definiciones están descritos en la Norma Técnica Peruana.















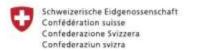
# 4. CAFÉ: Buenas Prácticas Agrícolas para el cultivo y beneficio del café















### 4. Buenas Prácticas Agrícolas - Lineamientos

La Buenas Prácticas Agrícolas para el Cultivo y Beneficio del Café abarca los procesos desde la elección del terrenos hasta el proceso de benéfico húmedo en la chacra.

En estos procesos existen Puntos Críticos de Control (PCC) que requieren planes de prevención o eliminación del riesgo vinculados a la inocuidad, así como gestión para reducir prácticas inadecuadas de trato al personal o trabajadores y al medioambiente.

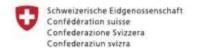
### SÍMBOLOS













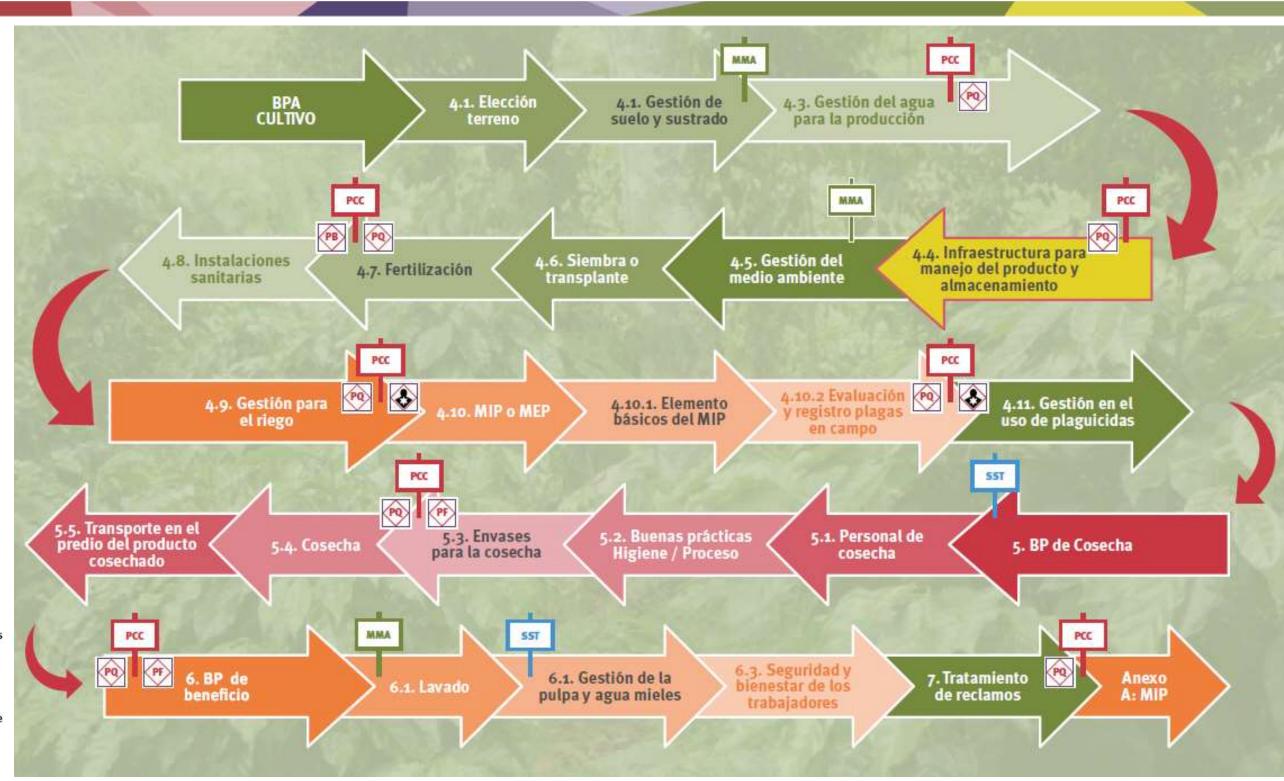


# 4. Buenas Prácticas Agrícolas Lineamiento de la guía

#### SÍMBOLOS



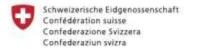
Riesgos químicos















### 4.1 Elección de terreno



- Es necesario conocer el uso anterior del terreno y los riesgos químicos y biológicos que puedan existir.
- Identificar el tipo de suelo, erosión, nivel freático, fuentes de agua, impacto al medioambiente, etc., generar mecanismos de protección.
- Establecer una referencia visual para cada sector del predio generar la trazabilidad del producto.
- La siembra del cafeto acorde a la reducción de emisiones de carbono debe realizarse bajo la sombra de árboles nativos o asociados al pacay y otros aspectos validados en el marco de la producción sostenible.

Conocer,
documentar y
gestionar el uso
anterior del suelo,
para determinar
los PPC químicos
y biológicos.









Departamento Federal de Economía, Formación e investigación DEFI





Secretaria de Estado para Asuntos Económicos SECO

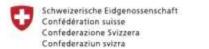
### 4.1 Elección de terreno















### 4.2 Gestión de suelos y sustrato



- Elaborar mapas de suelo, análisis físico y químicos o un mapa cartográfico.
- Reducir el uso de agroquímicos.
- Documentar la desinfección de todo sustrato que oriente al vivero o almácigo con vapor de agua, solarización y otras técnicas sostenibles.

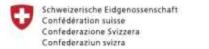
Documentar la calidad del suelo para mejorar o mantener su fertilidad física, química y biológica







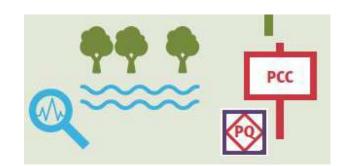








# 4.3 Gestión de agua para la producción



Se debe analizar las fuentes de agua para asegurar el uso de agua limpia y gestionar la potabilización del agua limpia

- Se debería saber el origen de la fuente de agua y su calidad por medio de análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- Se debe tener suministro de agua limpia en cantidad suficiente para el proceso productivo y de postcosecha.















# 4.4 Infraestructura para manejo del producto y almacenamiento



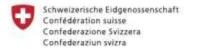
- Se debería saber el origen de la fuente de agua y su calidad por medio de análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- Se debe tener suministro de agua limpia en cantidad suficiente para el proceso productivo y de postcosecha.









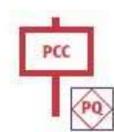






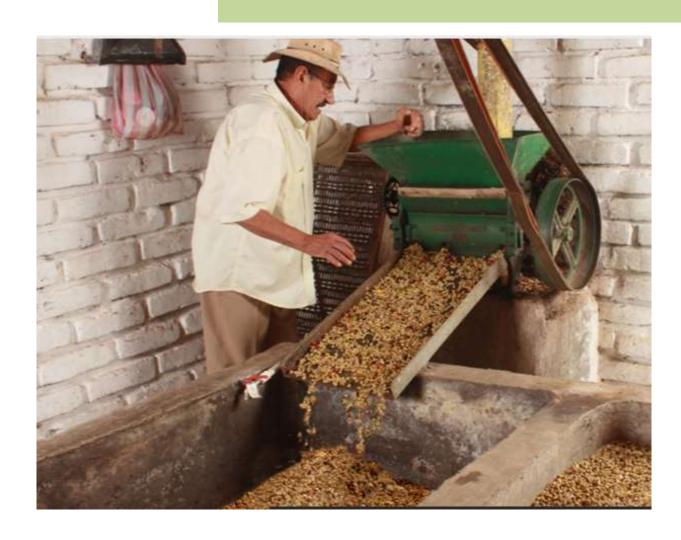
# 4.4 Infraestructura para manejo del producto y almacenamiento





Controlar el diseño, organización, limpieza y desinfección de las infraestructuras e instalaciones

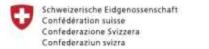
- Los artefactos de iluminación suspendidos deben estar protegidos.
- Los sacos de empaque deben marcarse con la variedad, lote, peso, humedad, fecha de beneficio, empaque y registro de operarios de empaques.
- Colocar letreros que limiten el pase de animales.
- Evitar la contaminación con los plaguicidas usados en el control de plagas.















### 4.5 Gestión medio ambiente





Asegurar un plan de acciones para proteger o recuperar la flora o fauna del predio

- Establecer un plan de manejo ambiental acorde al predio para la conservación de la flora y fauna del entorno cafetaleros de acuerdo a una agricultura sostenible y de meno impacto ambiental.
- Organizar un Plan del censo inicial de la flora o fauna en el predio, incluyendo acciones claras y prioritarias para restablecer la biodiversidad.















### 4.6 Siembra / trasplante



Asegurar la sanidad de las semillas, viveros y plantones, reduciendo los riesgos de contaminación del suelo.

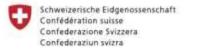
- La siembra y el trasplante debe realizarse con buen manejo técnico y adecuado sistema de conducción.
- Las variedades deberán poseer tolerancia a plagas y responder a demandas del mercado.
- Las semilla deben garantizar la sanidad y pureza varietal.
- Documentar y asegurar los tratamientos de sanidad en las semillas, viveros y plantones.















### 4.7 Fertilización



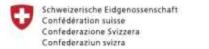
- Realizar análisis de suelo y programar la fertilización y abonamiento acorde a la fenología del cultivo y con orientación por un personal capacitado.
- El responsable de la fertilización debe manejar el inventario y el Kardex.
- No deben usar los vertidos humanos de ninguna forma.
- Realizar análisis de peligro si se usan abonos orgánicos, especialmente si existe riegos de patógenos que afecten al cultivo y a la saluda humana.















### 4.7 Fertilización .



# Evitar la contaminación cruzada y el riesgo químico y biológico en la fertilización y abonamiento

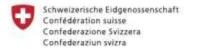
- Documentar los insumos usados en cada campo, fechas de aplicación, variedad. Incluir maquinarias, equipos y métodos de aplicación, así como nombre comercial y composición del fertilizantes.
- Almacenar los fertilizantes separadas de la fuentes de agua y de los plaguicidas, evitando la contaminación cruzada.
- Asegurar el almacenamiento de los fertilizantes y abonos en sectores que eviten la contaminación por escurrimiento o lixiviación.















### 4.8 Instalaciones sanitarias 🗦 📛 📜



#### Reducir los riesgos químicos y biológicos

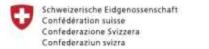
- Los operarios deben tener baños, sean fijos, portátiles, letrinas, etc., limpios y en buen estado de funcionamiento.
- Contar con lavamanos, agua potable, jabón, desinfectante, papel y techo de basura con tapa.
- Los desechos de los baños o letrinas deben ser recolectados, acorde a la normativa nacional de eliminación de desechos.















### 4. Gestión para el riego



# Motivas el riego tecnificado responsable

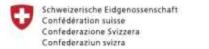
- Se sugiere planificar bien se si piensa regar.
- Usar filtros, barreras, decantadoras en los cauces de ingreso al para prevenir contaminantes.
- No arrojar los envases vacíos de plaguicidas a las fuente de agua, véase la Guía Peruana GP 022, donde establecen el manejo de envases usados de plaguicidas y afines.
- No usar envases vacíos para almacenar agua u otro alimentos.
- El manejo de envases es responsabilidad compartida entre todos los usuarios.















### 4. Gestión para el riego



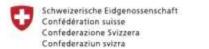
- Minimizar la generación de envases usados de plaguicidas y afines.
- Seleccionar los plaguicidas adecuadas para la plaga a controlar.
- Comprar sólo la cantidad plaguicidas a usar.
- Leer cuidadosamente la etiqueta antes de aplicar, saber la fecha de expiración.
- Seguir la instrucción que indican la etiqueta del producto.







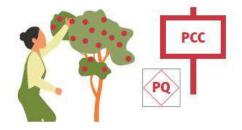








# 4.10 Manejo integrado de plagas (MIP) o Manejo ecológico de plagas (MEP)



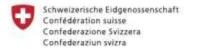
- Aplicar el Manejo Integrado o Ecológico de plagas busca garantizar productos inocuos y de protección del medioambiente, protegiendo el suelo y el agua, evitando o reduciendo el uso de plaguicidas.
- En el Manejo Integrado de Plagas se debe implementar el control cultural, biológico, etológico, físico y como última opción el control químico.
- Usar preferente control biológico.
- Alternar los principio activos de los químicos para evitar la resistencia de las plagas.
- El personal responsable del control de plagas deben conocer el Manejo Integrado de plagas.















# 4.10.1 Elemento básico del manejo de plagas





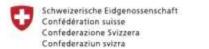
- Las BPA exigen que se implemente el MIP y los productores orgánicos el MEP.
- Priorizar el control cultural, etológico, biológico, etc.
- Aplicar estrategias anti resistencia.
- El personal que hace el control de plagas debe estar capacitada en el MIP o un profesional competente.















# 4.10.2 Evaluación y registro de plagas en campo





- Se debe contar con personas que evalué y llevar los siguientes datos de campo:
- Nombre del productor o empresa;
- localización y Fecha de evaluación;
- cultivo;
- variedad;
- estado fenológico del cultivo;
- población o incidencia por unidad de muestreo;
- daños;
- nombre de la(s) plagas(s) y tipos de manejo para el control;
- Entre otros.

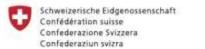
Contar con
personal
capacitado y
llevar registros de
evaluaciones de
campo. Si no
conocen la plaga
pidan apoyo de un
técnico.















### 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

Las razones de su uso: Los plaguicidas

- El responsable del control de plagas debe estar capacitado en el MIP
- Debe conocer la plaga y acciones preventivas, cuando debe ser contralada la plaga y saber adquirir un plaguicida especifico.
- El plaguicida debe estar registrado acorde a la normativa nacional y se adquirido en entidades autorizadas.
- Los plaguicidas deben ser selectivos y de bajo impacto para la flora y fauna, así como para la salud humana y el ambiente.

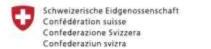
















### 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### El personal que aplica

- Los operarios que aplican los plaguicidas deben estar capacitados.
- Sus equipos y ropa de protección deberán contar con medida de seguridad, asegurar la descarga exacta requerida del equipo y llevar registro de estas actividades.
- Al concluir su labor deben respetar el periodo de reingreso del personal al área del cultivo tratado.

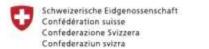












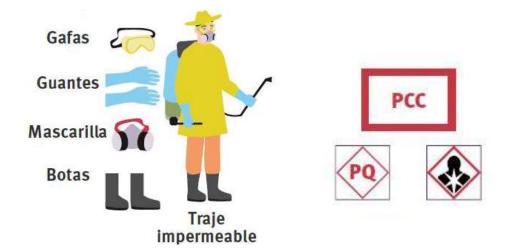


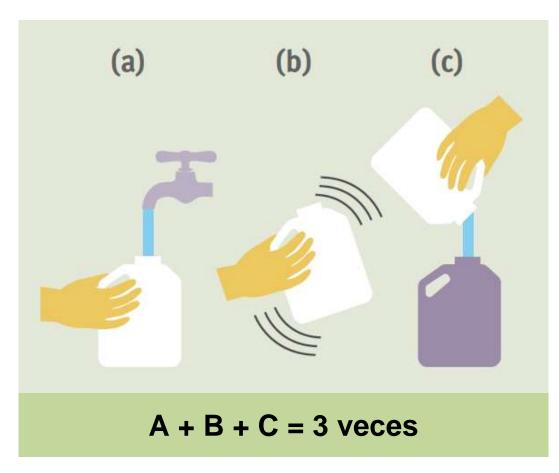


### 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### Del envase de los plaguicidas

- Los envases vacíos de plaguicidas debe ser sometidos a triple lavado (realizar este procedimiento 3 veces) y deben almacenarse en los lugares de disposición final indicada por la autoridad.
- Los lugares deben estar señalizando de forma permanente y su acceso restringido.

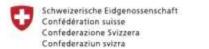












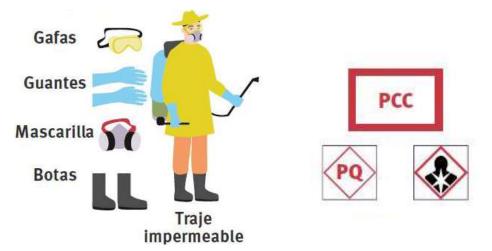


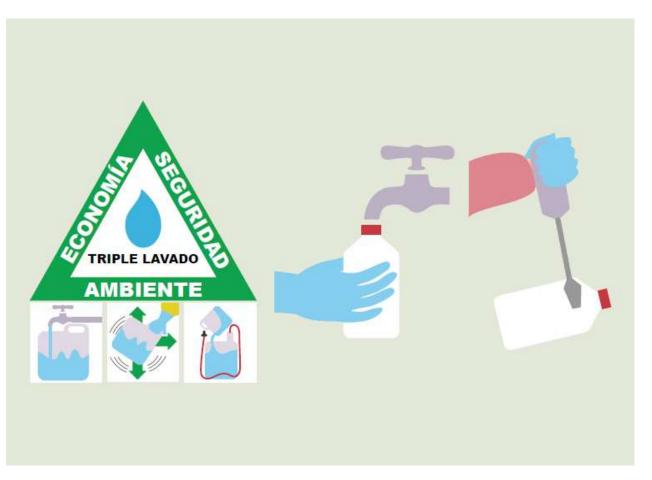


### 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### Del envase de los plaguicidas

- Los plaguicidas no deben exceder los limites máximos establecidos en la legislación nacional vigente y en los mercados de destino.
- Los envases deben ser inutilizados siempre.













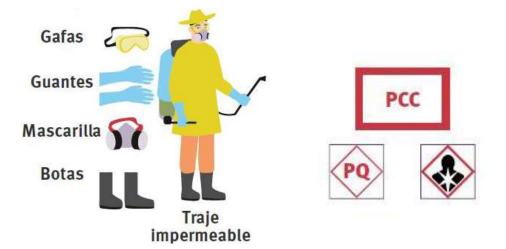




### 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### Transporte del plaguicida

- El personal responsable del transporte deberá estar capacitado y conducir con cuidado.
- Deberá velar porque nadie coma, beba, fume, se sienta o acueste o esté cerca de los envase de plaguicidas.
- Los envases de plaguicidas deben estar en perfectas condiciones, correctamente etiquetados.
- Los plaguicidas no deben ser traslados juntos con alimentos, animales, piensos o medicinas. Evitar derrames o intoxicación por vapores.
- Se debe colocar materia inerte y absorbente en cado de derrames.

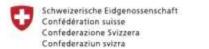












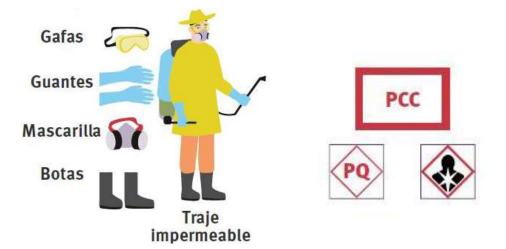




# 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### Transporte del plaguicida

- Los plaguicidas deben transportarse dentro del predio en forma segura y bien cerrados.
- Si se derrama en el transporte, actuar rápidamente.
- Al final del transporte, el vehículo deberá ser lavado con abundante agua y detergente, evitando contaminar fuentes de agua.

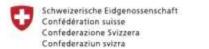












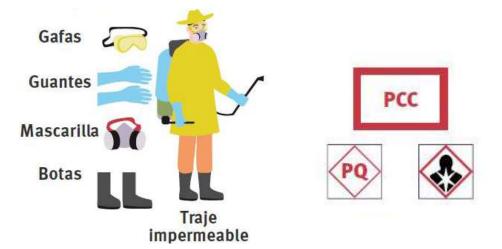




# 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### Almacén del plaguicida

- El almacén debe estar ubicado en un sitio de buena ventilación.
- Debe ser diseñando para evitar posibles derrames.
- Deseable que se construya con material resistente.
- Debe contar con equipo de primeros auxilios
- Debe esta almacenados según legislación vigente y en sus envases originales (en buen estado) con etiqueta autorizados.
- Si el envase original se malogro, se guardará temporalmente en un nuevo envase, con la información incluida en la antigua etiqueta.

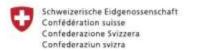












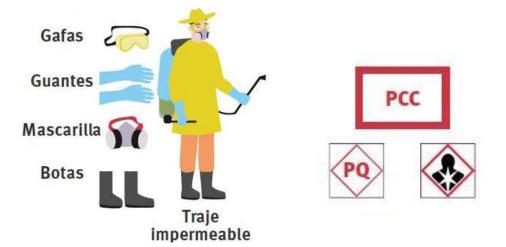




# 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas

#### Almacén del plaguicida

- Se debe colocar señales de peligro e información sobre primeros auxilios en zonas visibles al interior y exterior del almacén.
- Los plaguicidas deben estar ordenados, los caducos o vencidos deberán llevar un registro y guardarlos por separado, según lo indicado por la autoridad nacional competente.

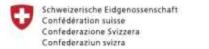








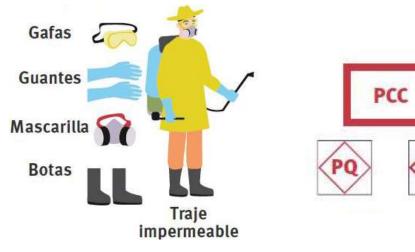








# 4.11 Gestión en el uso de plaguicidas



#### Límites máximos del residuos de los plaguicidas y el mercado

- Previo al comercio internacional, se deberá contar con la lista actualizada de los limites máximos de residuos de los ingredientes activos de los principales mercados donde se exporte el café.
- Para la exportación o la venta nacional debe estar identificado los plaguicidas prohibidos, especialmente en el mercado destino.
- Planificar procedimientos documentados que organice las acciones y respuestas a tomar, cuando los niveles de residuos son superiores al limite máximo de residuos (LMR) establecido por la autoridad o el mercado destino.













# 5. Buenas Prácticas Agrícolas de Cosecha del café















## 5.1 Personal de cosecha



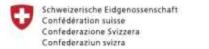
Personal capacitado en técnicas de cosecha, manejo, registro y buenas prácticas de higiene

- Las Buenas Prácticas de Cosecha busca tener productos inocuos, debiéndose capacitar al personal de cosecha para que recoja solo cerezos maduros, separando los afectados por la broca.
- Los trabajadores deben conocer las BPA y las prácticas de higiene en la cosecha para evitar riesgos de contaminación físicos, químicos o biológicos.
- Todo el personal deben lavarse las manos por lo menos 20 segundos antes de empezar el trabajo.
- Deben usar ropa y elementos de protección según su labor, como guantes, protector nasobucal, gafas, etc.
- Deben usar baño o letrina y lavarse las manos, después de ir al baño y antes de manipular cualquier material que pudiera contaminar la cosecha.













#### 5.1 Personal de cosecha



Personal capacitado en técnicas de cosecha, manejo, registro y buenas prácticas de higiene

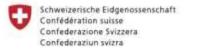
- El personal que realice la cosecha de café debe estar capacitado con las técnicas de cosecha y buenas prácticas de higiene y se debe contar con un registro adecuado que identifique la labor realizada.
- El personal de campo debe estar en buen estado de salud, debe comunicar su estado a su superior para que sea atendido.
- El personal debe mantener el distanciamiento dispuesto por la autoridad sanitaria competente.















# 5.2 Buenas Prácticas Higiene / Proceso



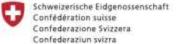
En este subcapítulo la NTP 209.318:2020 busca la inocuidad evitando la contaminación cruzada y capacitando a los trabajadores, por eso:

- Se debe determinar los puntos críticos de control, en el proceso de la cosecha, postcosecha y transporte en el predio. Documentar y actualizar cada año.
- Elaborar un procedimiento de higiene asegurando la calidad de la cosecha.
- El café cosechado debe ser procesado cuanto antes, puede ser cubierto y protegido para prevenir la contaminación cruzada y no debe ser almacenado más allá de 4 a 6 horas después de la cosecha.
- Contar con un plan de higiene y desinfección de los materiales de cosecha reutilizables (canasta, cesta, sacos o latas), las herramientas de cosecha (tijera, cuchilla, entre otros) y las maquinarias.













# 5.2 Buenas Prácticas Higiene / Proceso



- Documentar los vehículos utilizados para el transporte de los productos cosechados, evitando la contaminación cruzada del producto (con tierra, fertilizantes, entre otros).
- Los trabajadores deben recibir instrucciones básicas de higiene o planes de capacitación, además deberán contar con baños y lavamanos limpios y usar jabón no perfumando, papel higiénico, secado de mano (papel toalla) y puertas que no abran directamente a la zona de proceso. Poner aviso alusivos a las buenas prácticas de higiene.

Se debe hacer un análisis de peligros para la producción, cosecha, postcosecha y el transporte del café en el predio















# 5.3 Envases para la cosecha

Se recomienda la cosecha selectiva del café y el proceso diferenciado para obtener cafés de alta calidad en tazas o especiales. Además, la norma técnica indica:

- Los envases utilizados en la cosecha deben ser para uso exclusivo del café.
- Organizar un programa de limpieza e higiene.
- Uso de agua limpia para el proceso.
- Evitar el uso de envases o material de cosecha en mal estado.

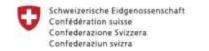


Reducir los riesgos físicos y químicos al manipular los envases para la cosecha













# 5.4 Cosecha



#### La recolección debe ser selectiva y planificada

- Recolectar solamente los frutos o cerezos de café completamente maduros, separando los frutos secos, maduros, pintones y verdes.
- Los cafés brocados deben ser procesados separados para reducir los riesgo de la instalación de Penicillium que pueden producir micotoxinas.

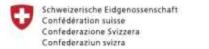
















# **5.5 Transporte Predio Cosecha**

Los medios de transporte en el predio (acémilas, carreteras u otro medio de transporte) deben estar limpios antes de su uso.

- Una persona debe ser responsable de esta labor y su registro.
- Los vehículos usados para transportar la cosecha de café debe ser utilizando solamente para esta actividad.
- Los vehículos deben encontrarse en buenas condiciones y limpios, con mantenimiento constante y registrado.





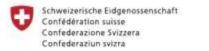
# Registro y limpieza en el medio de transporte del producto















# 6. Buenas Prácticas de Beneficio Húmedo

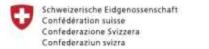
















## 6.1 Lavado





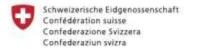
- Al inicio de la cosecha se deben planificar el lavado del café cosechado, especialmente para procesar el agua del fermento o aguas mieles que quitan el oxigeno a las fuentes de agua, afectando a los organismos, peces y otros consumidores de esa fuente.
- Se debe usar agua limpia para el lavado de café.
- Se debe analizar el agua para evitar tener contaminantes, plaguicidas y metales pesados que pueden afectar la salud y acceso al mercado.















# 6.2. Gestión de la pulpa y agua mieles





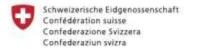
- Los lugares de eliminación (destrucción o entierro de los residuos) deben estar alejados, mínimo 40 metros de las áreas de beneficio, secado y almacenado del café para evitar contaminación cruzada.
- La pulpa de café debe ser compostado adecuadamente y nunca debe ser vertido a las fuentes de agua o amontonada en algún sector porque incrementan la instalación de Penicillium y Aspergillium.















# 6.2. Gestión de la pulpa y agua mieles





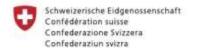
- Los residuos principales de la postcosecha de café son la pulpa y las aguas mieles que provienen del "lavado de café" por eso la norma técnica indica:
- Tener un plan documentado del análisis de los residuos producidos en el predio, así como su reciclaje, reutilización o eliminación para evitar fuentes de contaminación. Esta gestión debe ser "visible" en el predio.
- Debe existir gestión de las aguas mieles hasta lograr su oxigenación antes de verte a las fuentes de agua.















# 6.3 Seguridad y bienestar de los trabajadores





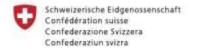
Responsabilidad y calidad de vida de los trabajadores. Reducir los riesgos de contaminación química y biológica

- Los trabajadores deben tener un trato adecuado, considerando que muchos son pequeños productores de la Agricultura Familiar y su fuerza laboral es en la cosecha
- Se debe documentar los cursos de capacitación del personal.
- Al menos uno debe saber de primeros auxilios.
- Deben estar señalizar las zonas de peligro.
- Los encargados del manejo y uso de plaguicidas deben estar capacitados.
- Debe haber un plan de bienestar de los trabajadores.
- Las instalaciones de los trabajadores deben cumplir condiciones mininas.













# 6.3 Seguridad y bienestar de los trabajadores



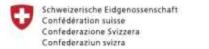


- Deben estar identificados y ser responsables.
- Debe ser capacitados y debe seguir instrucciones escritas o verbales.
- Debe tener registros o actas si tienen preocupación de su salud o bienestar.
- Debe ser capacitado en el Manejo Integrado de plagas.
- Deben tener indumentaria y equipo de protección si aplican plaguicidas.
- Debe tener acceso a un botiquín de primeros auxilios.
- Debe tener acceso a un procedimiento e instrucción escrita para casos de accidentes y emergencias.









Departamento Federal de Economía, Formación e Investigación DEFI

Secretaria de Estado para Asuntos Económicos SECO





#### 7. Tratamiento de reclamos

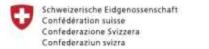
- Tener disponible, para quien lo solicite, documentos claramente identificados de reclamos relacionados a los tema de cumplir de la Norma Técnica Peruana NTP 209.318:2020.
- Tener documentos que refleje las acciones llevada a cabo para tratar los reclamos relacionados a cualquier deficiencia respecto a la NTP que se haya encontrado en el producto o el servicio.

**GESTIÓN DE MEJORA CONTINUA** 



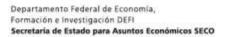
















# FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

#### Síguenos en nuestro sitio web:

www.gqspperu.org

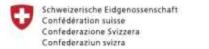
#### Y en nuestras redes sociales:

- f facebook.com/gqspperu
- twitter.com/gqspperu
- in linkedin.com/company/gqspperu
- instagram.com/gqspperu
- bit.ly/gqspeyt







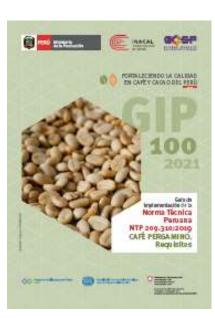






# Guías de Implementación Peruana de Café

# **G**uías de Café









Todas las guías son y serán siempre de LIBRE DISTRIBUCIÓN y GRATUITAS

Descárgalas en nuestra web: **gqspperu.org** e **inacal.gob.pe** 











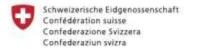












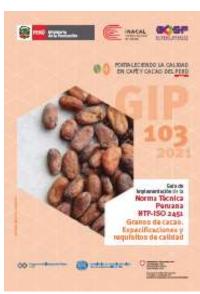




# Guías de Implementación Peruana de Cacao

Guías de Cacao











Todas las guías son y serán siempre de LIBRE DISTRIBUCIÓN y GRATUITAS

Descárgalas en nuestra web: **gqspperu.org** e **inacal.gob.pe** 





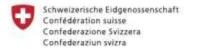
















# Presentación de Guías de Implementación Peruana de Café y Cacao

Número	Guía de Implementación Peruana  Nombre	✓ Fecha
103	Ø Granos de cacao (NTP-ISO 2451:2018)	Miércoles, 02 de marzo - 4 a 5 pm
110	CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir mohos (NTP 209.312:2020)	Miércoles, 09 de marzo - 3 a 4 pm
106		Miércoles, 23 de marzo - 3 a 4 pm
108	CACAO POR OCRATOXINA A (NTP-CODEX CAC.RCP 72.2018)	Miércoles, 30 de marzo - 3 a 4 pm



















# FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

# Preguntas & Respuestas







# GRACIAS

Ing. Marisela Yábar Larios

Miembro del Comité de Normas Técnicas de Café