



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



Capacidades & Brechas de las instituciones de IC y OEC en el Perú



Estudios sobre las **Capacidades y Brechas** de las instituciones de la **Infraestructura de Calidad** y los **Organismos de Evaluación de la Conformidad** en el Perú

Uno de los objetivos del proyecto “Fortalecimiento de la calidad del café y el cacao para las exportaciones del Perú” es desarrollar estrategias para superar las brechas que existen en ambas cadenas de valor y lograr así la meta de **mejorar la competitividad**.

Como primer paso, se han llevado a cabo investigaciones para identificar las principales brechas y plantear acciones con base en el análisis profundo de las **regulaciones técnicas y normativas voluntarias**, así como entrevistas a los principales actores e instituciones de la infraestructura de la calidad.



Los **esfuerzos multisectoriales** para superar las brechas que existen en distintas etapas de las cadenas de valor del café y el cacao son imprescindibles para consolidar el desarrollo de ambos sectores en el Perú.



Principales brechas en las cadenas de valor del café y el cacao en el Perú

& acciones que se recomiendan para superarlas

Brechas detectadas por etapa

Etapa de cultivo

-  Empleo de **pesticidas** no permitidos en los propios cultivos cacaoteros o cafetaleros o en cultivos vecinos (arrozales) que generan contaminación cruzada.
-  Conocimiento insuficiente o desconocimiento de **buenas prácticas** en el manejo de cultivos.
-  Ausencia de **pericia del personal** agricultor al aplicar buenas prácticas en el manejo de cultivos.

Etapa de cosecha y poscosecha

-  Conocimiento insuficiente o desconocimiento de buenas prácticas en cosecha y poscosecha (ejem. **fermentado, lavado y secado del grano**).
-  Ausencia de pericia del personal en el fermentado, lavado y secado del **grano**.

Etapa de transformación

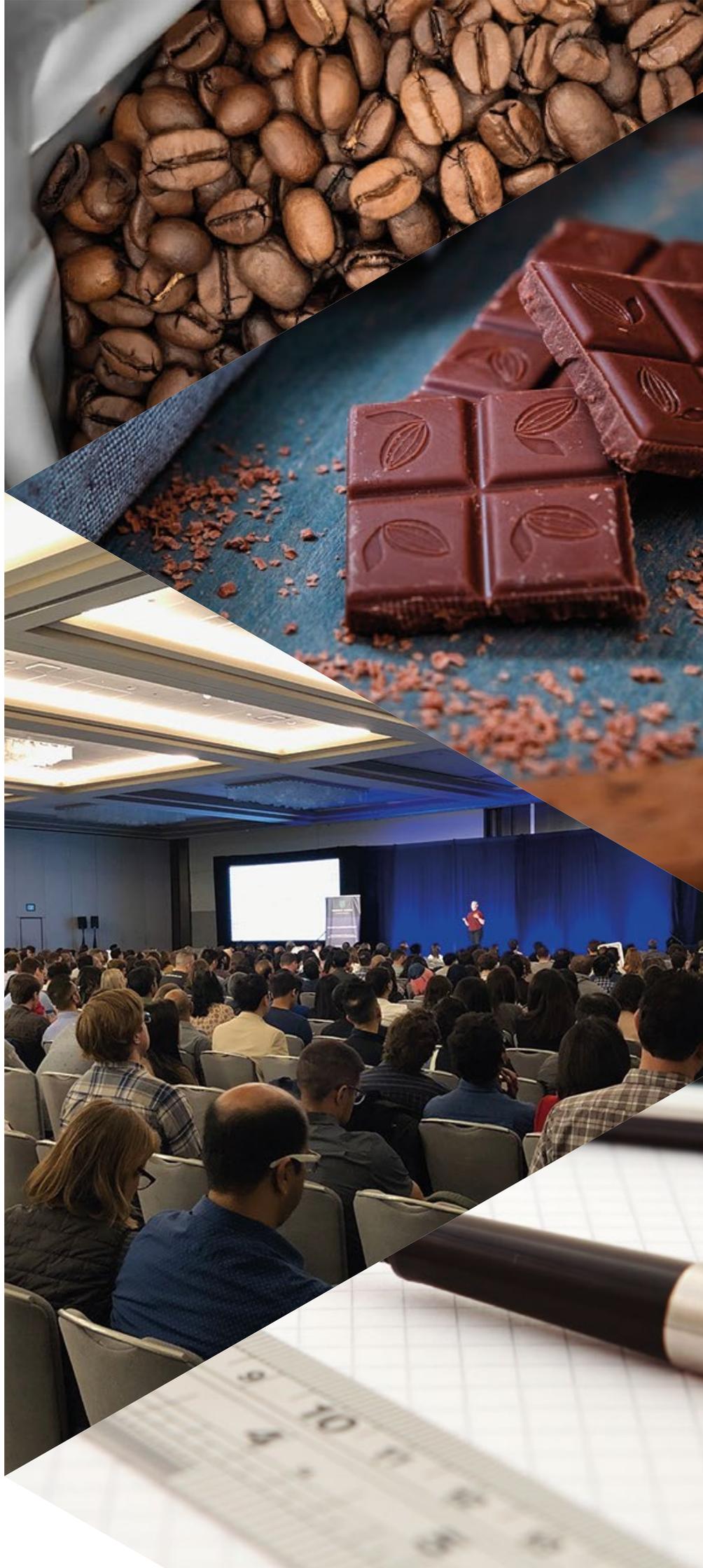
-  Conocimiento insuficiente o desconocimiento sobre los requerimientos de calidad del grano que se compra, respecto al contenido de **metales pesados y/o pesticidas**.
-  Conocimiento insuficiente o desconocimiento de **prácticas adecuadas** en la transformación, orientadas a los requerimientos del cliente.
-  Ausencia de pericia en la transformación de productos para satisfacer las necesidades de los clientes, por ejemplo, no incluir **control de temperatura** en chocolatería.

Lavado de cerezos de café



Etapa de comercialización

 Falta de cumplimiento con las exigencias obligatorias o **Certificaciones Orgánicas** que requieren documentación para demostrar los requisitos de calidad establecidos para el grano de cacao o café o de sus productos derivados.



Acciones estratégicas planteadas para superar estas brechas en 3 áreas clave: normalización, metrología y acreditación

Normalización

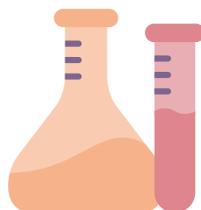
- Generar normas técnicas que estandaricen los procesos de **producción, cosecha y poscosecha** para obtener una oferta de café y cacao de calidad y consistente.
- Difundir a nivel nacional las **Normas Técnicas** así como los beneficios de utilizarlas.
- Promover **programas de capacitación** específica en la aplicación de las Normas Técnicas priorizadas en las estrategias de gestión de la calidad de cada cadena de valor.
- Normalizar los requisitos técnicos de **evaluación sensorial de chocolate**, identificado como producto importante para el comercio exterior del Perú. Difundir estas normas técnicas y capacitar a los actores de las cadenas.

Metrología

- Identificar las necesidades de **calibración de instrumentos** en las diferentes fases del proceso productivo de las cadenas de valor de café y cacao, incluidos los equipos utilizados en el eslabón productivo, poscosecha, laboratorios de control de calidad, procesamiento, etc.
- Realizar **pruebas de comparación interlaboratorios** para los principales métodos de ensayo demandados por las cadenas de valor de café y cacao.
- Desarrollar **materiales de referencia certificados** (MRC) requeridos para las evaluaciones de conformidad en las cadenas de valor de café y cacao.
- Contar con materiales de referencia de **glifosato** en ambas cadenas.
- Ya que se ha encontrado información sobre el límite de cuantificación de **0,01 mg/kg** por la técnica analítica de **LC-MS/MS**, es pertinente la implementación de infraestructura y equipamiento adecuados en los laboratorios.
 - Incluir materiales de referencia de **cadmio**, de acuerdo a los requerimientos obligatorios: cadmio en chocolate, cadmio en cacao en polvo, cadmio en cacao en grano, cadmio en suelo, cadmio en agua y cadmio en hoja.
 - Desarrollar **ensayos de aptitud** para la red de laboratorios acreditados y la red de laboratorios de SENASA en métodos de ensayo de interés para las cadenas de valor, como la determinación de cadmio en las matrices del cacao o la determinación de glifosato en el café en grano.

✓ Acreditación

- ❖ Promover programas de **capacitación específica** en la aplicación de las Normas Técnicas priorizadas en las estrategias de gestión de la calidad de cada cadena de valor.
- ❖ Desarrollar e implementar el esquema de **acreditación** para Organismos de Certificación Orgánica y/o de Comercio Justo.
- ❖ Promover los servicios de **INACAL** para otorgar los certificados de acreditación de acuerdo a la norma **NTP-ISO/IEC 17065**.
- ❖ Promover la suscripción de Acuerdos de **Reconocimiento Internacional** entre el INACAL y los organismos internacionales. Los operadores peruanos del sistema de producción orgánica deberán estar acreditados ante la Unión Europea, los Estados Unidos y, ahora, en el Perú bajo el nuevo reglamento de producción orgánica.
- ❖ Promover la **acreditación de laboratorios de ensayo** en métodos que respondan a las regulaciones técnicas, sobre todo para la determinación analítica de pesticidas en cacao en grano, café en grano, licor de cacao, manteca de cacao y chocolate.
- ❖ Promover la acreditación de laboratorios para las determinaciones analíticas de **pesticidas** y de **metales pesados** en San Martín, Puno, Jaén y otros departamentos que los requieran.
- ❖ Promover la acreditación o extender el alcance de organismos de inspección ya acreditados para las actividades de **inspección higiénico – sanitaria** y aplicación del **sistema HACCP**, principalmente para las etapas de transformación (fabricación), almacenamiento y distribución de los productos derivados del café y cacao.
- ❖ Diseñar una plataforma de difusión de los servicios que brindan los laboratorios acreditados ante **INACAL** que sea de fácil acceso a los usuarios.





INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

Como ente rector y máxima autoridad técnico-normativa del **Sistema Nacional para la Calidad**, adscrito al Ministerio de Producción, promueve y asegura el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras al desarrollo, la competitividad de las actividades económicas y la protección del consumidor. En representación de PRODUCE, INACAL es contraparte técnica del GQSP Perú en un esquema de cogestión para el proyecto **“Fortaleciendo la Calidad en Café y Cacao del Perú”** y se encarga de crear sinergias inter institucionales entre los diferentes actores públicos del ecosistema de gestión de la calidad para ambas cadenas de valor.



Bajo su lema “sanidad e inocuidad agroalimentaria para una agricultura competitiva”, SENASA es un organismo adscrito al MIDAGRI que brinda capacitación en sanidad para el **buen manejo de los cultivos** (Manejo Integrado de Plagas) y producción de plantones de cacao y café.

SENASA ofrece procedimientos administrativos y servicios no exclusivos a las cadenas de valor de café y cacao alineados al **eje de cultura** de calidad, además de procedimientos vinculados al eje de acreditación. En la etapa de comercialización ofrece los siguientes servicios exclusivos específicos para el cacao: determinación de metales y **metales pesados** en cacao por plasma inductivamente acoplado a espectrometría de masa (IPC-MS).

Tiene autoridad en materia de producción orgánica y registro y fiscalización de semillas.

Entidades de Infraestructura de Calidad priorizadas por el GQSP Perú para el proyecto y sus capacidades



Granos de cacao



En su rol de ente rector del Sistema Nacional de Innovación Agraria como **Organismo Técnico Especializado** (OTE) adscrito al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - (MIDAGRI), el INIA contribuye al crecimiento económico equitativo, competitivo y sostenible a través de la provisión de servicios especializados (**investigación y transferencia de tecnología**) en materia de Innovación Agraria.

Todos los procedimientos administrativos y servicios no exclusivos ofrecidos por INIA vinculados a calidad para las cadenas de café y cacao están alineados al eje de cultura de calidad. Los servicios específicos están orientados a la etapa de siembra, ofreciendo la comercialización de plántones de café y cacao.

Por medio del INIA se financian proyectos de investigación para ambas cadenas, que tienen como finalidad incrementar la productividad bajo sistemas de producción sostenible, mejorar la calidad y fortalecer el **posicionamiento comercial** mejorando la capacidad de cultivo en campo, poscosecha, producción de plántones de calidad y conexión con el mercado.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

Es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. Tiene competencias para otorgar, reconocer derechos, certificaciones, emitir opiniones técnicas, autorizaciones, permisos y registros y constituye la **última instancia administrativa** en materia de sus competencias. Los procedimientos administrativos de DIGESA vinculados a calidad para las cadenas de café y cacao están alineados al **eje de cultura** de calidad. No ofrece servicios exclusivos.



El ITP contribuye a la mejora de la productividad, calidad y rentabilidad de las empresas a través de la provisión de servicios de investigación, desarrollo, innovación, adaptación, transformación y transferencia tecnológica ambientalmente sostenibles, en coordinación con entidades de soporte productivo y del ecosistema de **Ciencia, Tecnología e Innovación**.

El ITP gestiona la red CITE (Centros de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica), conformada por organizaciones que contribuyen a la mejora de la productividad y competitividad de las micro, pequeñas, medianas empresas (**Mipyme**). A través de sus CITE orientados a café y cacao, el ITP ofrece servicios específicos para ambas cadenas de valor en la etapa de comercialización (comprobación del nivel de cadmio) y en la etapa de siembra y poscosecha.



El GORE San Martín ofrece procedimientos administrativos vinculados a calidad para las cadenas de café y cacao alineados al eje de cultura de calidad y también promueve **proyectos de transferencia de tecnología** para la implementación de módulos de fermentación, secado y almacenamiento, instalación de parcelas demostrativas con sistemas de riego tecnificado, difusión de conocimiento en manejo de sistemas agroforestales y fortalecimiento organizacional para gestión de modelos empresariales con visión social e inclusiva.





Síguenos:

f in   
/GqspPeru

Visítanos:

 GqspPeru.org

Fotografías:
Unsplash.com
Pixabay.com
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
© Juan Puelles / PROMPERÚ



GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME



FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

9 INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



©Copyright ONUDI 2021
ONUDI Departamento de
Digitalización, Tecnología e
Innovación (DTI)
Vienna International Centre, P.O.
Box 300, 1400 Vienna, Austria
gqsp@unido.org
www.unido.org