



Actividades del proyecto

- Alcance flexible: Benchmark **3**
- Guías técnicas para la difusión de 14 NTP de café y cacao **3**
- Equipo ICP-MS para brindar servicios metrológicos **3**
- Acreditación ISO/IEC 17025: Asistencia a laboratorios de ensayo **4**
- Sello Nacional orgánico **4**
- Evaluación de labs. de control de calidad del café para su certificación **4**

- Serie de Webinars sobre Innovación Agraria **6**
- Concurso de cafés especiales “La taza de café” **7**

Entrevistas

- Maricely Guevara, APROSELVANOR **9**
- Carlos Angulo, Allima Cacao **10**
- César Arévalo, ICT **10**
- Marieta Cervantes, INIA-EEA Baños del Inca **11**

Eventos y Capacitaciones

- Talleres: Guías técnicas de las NTP **12**
- Curso: ISO/IEC 17025:2017 **13**

Agenda de interés **14**

QOSP en las RRSS **15**

Estimados amigos,

Nos es muy grato comunicarnos con ustedes nuevamente para informarles sobre nuestras principales actividades y novedades.

En esta **tercera edición**, se presentan avances de actividades desarrolladas desde inicios del 2021 como la entrega del equipo ICP-MS a la Dirección de Metrología del Instituto Nacional de Calidad (INACAL) para la medición del cadmio en cacao, para fortalecer las capacidades de los organismos evaluadores.

Asimismo, la **evaluación de 6 laboratorios de control de calidad de café** en San Martín y Lima, para elaborar planes de trabajo con el fin de mejorar sus capacidades y promover su acreditación internacional.

En cuanto a nuestras acciones para beneficiar a productores y cooperativas de café y cacao con asistencia técnica para que puedan cumplir con los estándares de calidad, realizamos visitas presenciales a los interesados en la región San Martín.

Durante el presente periodo, realizamos de manera exitosa nuestra **tercera serie de webinars**, en esta ocasión, sobre **Innovación Agraria**, la cual contó con 11 panelistas (dos de ellos internacionales), alrededor de 300 asistentes y 1 000 visualizaciones en nuestras plataformas de Facebook y YouTube.

Se organizó talleres en la evaluación de las guías técnicas para las Normas Técnicas Peruanas de café y cacao también, logrando revisar 11 de 14 guías para su pronta aprobación, publicación y difusión. Con el apoyo

Palabras iniciales

de una importante consultora peruana, dictamos un completo curso virtual para la interpretación de la ISO 17025 para la acreditación de laboratorios de ensayo y calibración.

El proyecto contribuyó en la realización del **Concurso de cafés especiales “La Taza de San Martín”** de la Mesa Técnica Regional del Café de San Martín, para impulsar la calidad en nuestros productores, y en la Conferencia “La Acreditación para implementar los ODS” del INACAL a través de dos representantes del GQSP Perú/ONUDI en el panel de ponentes.

Tuvimos la gran oportunidad de entrevistar a 16 representantes de cooperativas de San Martín y laboratorios de ensayo en todo el Perú en formato video, iniciativa de sensibilización que denominamos “Entrevistas de Calidad”. De este grupo de entrevistas, consideramos plasmar seis en formato escrito, recogiendo fragmentos de importancia de sesiones de entre 5 a 15 minutos. De todas formas, les adjuntamos los enlaces a las video-entrevistas.

Finalmente, indicamos las principales **actividades de nuestros aliados y contrapartes** (stakeholders), públicos como privados, a realizarse en el segundo trimestre del presente año, y algunos números logrados en nuestras redes sociales.



Entrega de equipo ICP-MS en las instalaciones del INACAL (Dirección de Metrología).
Lima, Perú • mayo 2021

Actividades del proyecto

*Los eventos y capacitaciones se presentan en la sección correspondiente.

Infraestructura de calidad para café y cacao (Componente 1)

Alcance flexible: Benchmark Internacional para fortalecer la Dirección de Acreditación del



Luego de brindar capacitación y asesoramiento a la Dirección de Acreditación (DA) del INACAL con el fin de fortalecer y mejorar su proceso de acreditación a los Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC) a través de la implementación del "Alcance Flexible" (cambios en la metodología de las OEC para agilizar y dinamizar su proceso de acreditación), el proyecto realizará, conforme al lineamiento de la Organización Internacional para Organismos de Acreditación - ILAC, un **estudio comparativo** (benchmark) de prácticas en acreditación en países relevantes para hacer mejoras y proveer recomendaciones a la DA del INACAL.

Elaboración de guías técnicas para la difusión de 14 NTP de café y cacao

Gracias a las gestiones de seis expertos consultores, se vienen elaborando las 14 Guías de Implementación Peruanas (GIP), o guías técnicas, de las Normas Técnicas Peruanas (NTP) de café y cacao escogidas.

Actualmente, se han presentados borradores de las guías, y ya **cuatro fueron aprobadas** para su diagramación y diseño.



Entrega de equipo ICP-MS a la Dirección de Metrología del Inacal

El equipo ICP-MS para las mediciones de cadmio en cacao llegó al Perú y se entregó al laboratorio de la Dirección de Metrología del Instituto Nacional de Calidad - INACAL. El equipo ICP-MS (de Espectrometría de Masas con Plasma Acoplado Inductivamente) permitirá **detectar** qué **elementos químicos** y en qué cantidad se encuentran en una muestra (o matriz) de un producto como el café o el cacao.

La entrega del equipo se realizó el pasado viernes, 28 de mayo, en las instalaciones del INACAL e iniciará operaciones próximamente luego de los procesos de preinstalación, instalación (acondicionamiento y protocolo de pruebas), y de la capacitación del personal técnico que lo utilizará.



Accreditación ISO/IEC 17025: Asistencia a laboratorios de ensayo

Prosiguiendo con las acciones para ofrecer asistencia técnica a los **17 laboratorios** seleccionados a nivel nacional para que obtengan su acreditación internacional ISO/IEC 17025 (Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración), se realizó una evaluación a los laboratorios mediante reuniones virtuales para recopilar, por ejemplo, sus métodos de ensayo, si están normalizados o no, así como acciones de coordinación con el proyecto GQSP Perú y nuestra contraparte estatal, INACAL, entre otras actividades para la realización de diagnósticos.



Laboratorio del ICT (San Martín)

Creación del Sello Nacional para productos orgánicos

Se contribuye en la implementación del Sello Nacional para productos orgánicos en las cadenas de valor del café y cacao, que incluye la elaboración de un plan de comunicación nacional para la difusión del sello.

Esta actividad busca beneficiar a todas las cadenas de valor nacionales, en especial, a los organismos de procesamiento, comercio, mercado final y consumidores finales de café y cacao.

Este sello busca ser **garantía de calidad e inocuidad** de un producto orgánico consumido, que puede ser una taza de café o una tableta de chocolate.

Evaluación de laboratorios de control de calidad del café para su certificación

Con el Coffee Quality Institute (CQI), el Instituto de Calidad del Café, se inició la evaluación de 6 laboratorios de control de calidad de café en San Martín y Lima con el fin de plantear planes de trabajo para cada uno de ellos con el objetivo de fortalecer sus capacidades y, de ser factible, lograr una certificación internacional.

Sobre la base de los estándares de los laboratorios de CQI, se realizó la metodología de evaluación para los laboratorios, en tanto que, para el personal, se utilizaron **encuestas de competencias y prácticas actuales**. El proceso contó con el soporte de la información recopilada a través de reuniones virtuales.

Pymes de calidad internacional (Componente 2)

Asistencia técnica a cooperativas en San Martín: Avances y visitas presenciales

Como parte de las actividades para elaborar un diagnóstico de las capacidades para el cumplimiento de los estándares de calidad de las cooperativas de café y cacao en la región San Martín, se realizaron **visitas presenciales** a las instancias beneficiadas.

Tras el desarrollo de un plan de trabajo y de instrumentos para el levantamiento de información, se inició la evaluación in situ de las cooperativas interesadas con la identificación de evaluaciones previas que les hayan realizado, levantamiento y sistematización de la información con los instrumentos antes desarrollados y, finalmente, la elaboración de los **informes de diagnóstico** antes señaladas.

Avanzamos con la actividad para que los productores y cooperativas de café y cacao puedan ser más competitivos en los mercados internacionales. Conoce algunos de sus comentarios sobre la calidad y el proyecto QOSP Perú en la sección de entrevistas.



Cooperativa Allima (Cacao)



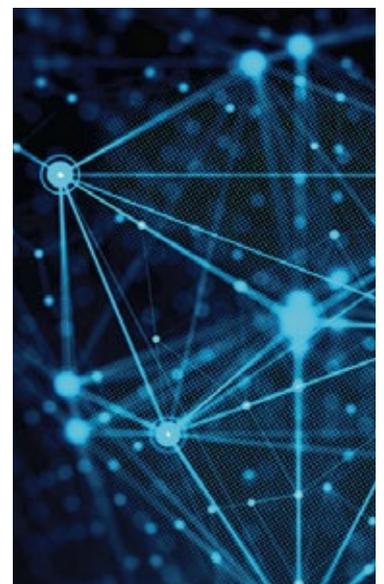
Cooperativa Acopagro (Café)

Cooperativas de café y cacao beneficiadas	
MOYOBAMBA	
Cooperativa Agraria APROECO	☿
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva	☿
Asociación de Productores Selva Nororiental	☿
RIOJA	
Cooperativa de Servicios Múltiples ADISA	☿
Cooperativa de Servicios Múltiples Bosque del Alto Mayo (COOPBAM)	☿
SAN MARTÍN	
Cooperativa Agraria Monte Azul	☿
Cooperativa Agraria Allima Cacao (Chazuta)	☿
MARISCAL CÁCERES	
Cooperativa Agraria Cacaotera ACOPAGRO (Juanjuí)	☿

Blockchain: Implementación en las cadenas de valor de café y cacao

Continuando con las acciones para evaluar la factibilidad de implementación de la tecnología blockchain en las cadenas de valor del café y cacao en el Perú a través de la metodología desarrollada por la ONUDI, se elaboró un análisis de ambas cadenas y se realizaron **dos talleres dirigidos** a las partes interesadas con la participación de representantes de una reconocida firma internacional y dos expertos.

Posteriormente, mediante reuniones virtuales, se identificó y contactó a los actores de los eslabones de las cadenas de valor que participarán en el estudio. Es mediante **entrevistas virtuales a profundidad** que se está levantando información.



Cooperativas de café y cacao beneficiadas	
MOYOBAMBA	
Cooperativa Agraria APROECO	
Asociación de Productores Selva Nororiental	
RIOJA	
Cooperativa Agroindustrial CP Cacao	
Cooperativa Central Cacao de Aroma	
SAN MARTÍN	
Cooperativa Agraria Monte Azul	
MARISCAL CÁCERES	
Cooperativa Choba Choba	



Cooperativa Choba Choba (San Martín)

Conciencia de calidad (Componente 3)

Serie de Webinars sobre Innovación Agraria

Como parte de nuestras actividades para sensibilizar e instruir sobre la Infraestructura de Calidad, realizamos nuestra tercera serie de seminarios web (webinars) “El aporte de la Infraestructura de Calidad en la Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) en el sector agrario”, que constó de tres sesiones, contó con la participación de **11 panelistas (dos de ellos internacionales)**, alrededor de 300 asistentes y mil visualizaciones vía nuestras plataformas digitales (Facebook y YouTube).

Esta nueva serie benefició a funcionarios del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), MIDAGRI, CITEs agrícolas y actores vinculados a la innovación y las cadenas de valor del café y cacao con información teórico y práctico sobre la Infraestructura de Calidad e innovación en el sector agrario y las aplicaciones de NTP vinculados a la I+D+i.

Temas (Da clic al texto y mira el webinar)	Fecha	Expositor
Innovación e Infraestructura de la Calidad en el sector agrario	13 de mayo	Leopoldo Colombo 
Comentarios de especialistas en café y cacao del INIA		Ing. Itnan Oscco Ing. Jorge Paz
Innovación Agraria - Aplicación de NTP 732.001:2017 (Terminología y definiciones de las actividades de I+D+i), NTP 732.002:2017 (Requisitos de un proyecto de I+D+i) y NTP 732.003:2018 (Requisitos del sistema de gestión de la I+D+i)	19 de mayo	Rosa Larios Francia
Comentarios del Gerente General de INIA		Jorge Ganoza
Comentarios de especialista de la DGIA - INIA Comentarios del Director de la Subdirección de Regulación de la Innovación Agraria - INIA		Jorge Sánchez Blgo. Jorge Alcántara
Innovación Agraria - Aplicación de NTP 732.004:2019 (Sistema de vigilancia e inteligencia. Requisitos) y NTP 732.005:2013 (rev. 2018) (Sistema de gestión de previsión tecnológica)	26 de mayo	Rosa Larios Francia
El Cluster del Café como herramienta de innovación y mejora de la calidad		Teresa Paitán
TECNICAFÉ, ciencia, tecnología e innovación para la Caficultura del Mundo		Aura Espinosa 
Comentarios de especialistas en café y cacao del INIA		María Quintana Ing. Karla Peña



Concurso de cafés especiales “La taza de café” (San Martín)

Sumándonos en la promoción de una cultura de calidad en los agricultores y productores de la región San Martín, participamos como organización de apoyo en la realización de “La Taza de San Martín 2021”, concurso de cafés especiales desarrollado por la **Mesa Técnica Regional del Café de San Martín (MTRC-SM)**, que realizó una presentación con un evento presencial el pasado 1 de junio en la Municipalidad Provincial de Moyobamba.

La recepción de muestras se realizó a fines del mes de junio en la Agencia de Desarrollo Económico en Moyobamba, Rioja, Tarapoto y Tocache. Tanto el proceso de evaluación de las muestras recibidas por los concursantes, como la premiación de los mismos, se llevará a cabo en el mes de julio.

Nos seguiremos involucrando en actividades como esta ya que la sensibilización por la **importancia de la calidad** a lo largo de las cadenas de valor del café y cacao son sustanciales en el desarrollo de la competitividad nacional y en los mercados extranjeros.



Conferencia sobre Acreditación para implementar los ODS



Los días 30 de junio y 1 de julio se realizó la Conferencia Internacional Virtual “La Acreditación como soporte para la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS”, evento organizado por el INACAL y el Ministerio de la Producción, y con la colaboración de la International Laboratory Accreditation Cooperation - ILAC, el International Accreditation Forum - IAF y la Inter-American Accreditation Cooperation – IAAC.

En dicha actividad, que contribuyó a la concientización de la importancia de la Acreditación, tanto como sus aportes a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, así como su relación con los Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC), la innovación, la producción orgánica, la economía circular, entre otros temas, dos representantes de ONUDI participaron en el staff de ponentes.

Con las charlas magistrales “La Acreditación y su aporte a los ODS en la visión económica, social y ambiental en el Perú y las naciones en desarrollo” y “La economía circular y su impacto en la reactivación económica de las naciones” de **Merih Malmqvist**, ex presidenta de ILAC, y **Carolina González**, Oficial de Desarrollo Industrial del Departamento de Medio Ambiente de ONUDI, respectivamente, la organización y el proyecto contribuyeron a la sensibilización de la importancia de la Acreditación en la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Documentación audiovisual del proyecto (Cooperativas y laboratorios)

Con el apoyo de una experimentada productora nacional de materiales de corte documentalista, estamos elaborando un portafolio integral de productos audiovisuales que recaben las actividades, espacios y personal de tres cooperativas de café y cacao en San Martín, así como del laboratorio de ensayo del INIA en Lima.

Es gracias a estos materiales audiovisuales que podremos apuntalar nuestras actividades de visibilidad e instrucción a interesados e integrantes de las cadenas de valor y la Infraestructura de Calidad, contando con herramientas (fotografías y videos) que alimenten el desarrollo de documentación de difusión, educativa e informativa.



Cooperativa Acopagro (Juanjui, San Martín)



Coop. Allima (Chazuta, San Martín)



Coop. Allima (Chazuta, San Martín)



Laboratorio del INIA (La Molina, Lima)

Entrevistas

Las siguientes entrevistas recogen fragmentos de las video-entrevistas a las cooperativas de café y cacao de San Martín y laboratorios de ensayo en todo el Perú, las

cuales son parte de la iniciativa “Entrevistas de Calidad” (ver más detalles en el apartado 4.d: “Entrevistas de Calidad: Cooperativas y Laboratorios”).

Cooperativas de café y cacao



“Somos 477 socios, de los cuales 110 son socias mujeres”.

Maricely Guevara
APROSELVANOR
Moyobamba, San Martín

Mira el video 

La asociación se fundó en el año 2015, con un grupo de 50 productores, quienes buscaron organizarse. En setiembre (del mismo año) ya contábamos con **180 productores** de la región San Martín y contábamos con certificación tanto orgánica como de comercio justo.

Hoy por hoy ya somos 477 socios, de los cuales 110 son socias mujeres. Tenemos conformado hoy en día nuestro comité de mujeres y hemos logrado proyectos de INNOVATE y de AGROIDEAS.

¿Por qué es importante para un productor ser parte de una cooperativa en la cadena del café?

Estar organizados te va a permitir contar con asistencia técnica, estar más capacitado. **Se valora mucho el tema de la persona (y) de familia en una organización**, se busca mejorar tanto la calidad del producto como la calidad de vida de los asociados.

¿Cuáles son sus proyectos y metas a futuro?

Estamos buscando empoderar a nuestras socias mujeres, a las 110 productoras, y lograr que ellas también puedan tomar las decisiones tanto en sus comunidades como en la organización. Ahora estamos en ejecución, tenemos con ellas un prototipo de proyecto con el cual vamos a desarrollar **110 biohuertos** con cada socia, para desarrollar el tema de la seguridad alimentaria.

¿Cuán importante es la calidad y el cumplimiento de sus estándares en las cooperativas de café en el Perú?

Si queremos ser competitivos en un mercado en el cual vemos bastantes cooperativas, competencia, entonces definitivamente nosotras tenemos que tener un plus, y

ese es la calidad. (Con) mejor calidad puedes ofertar tu producto, (y) también abrirte a nuevos mercados.



“En el 2020 hemos cerrado con 17 contenedores y micro lotes”.

Idelso Fernández
COOPBAM
Rioja, San Martín

Mira el video 

(La cooperativa) nace en Aguas Verdes, pero ya con el crecimiento que tiene, su centro de operaciones (se encuentra ahora) en la provincia de Rioja. **Fue creada bajo el paraguas de los esfuerzos de conservación**, (que es) un instrumento de gestión de la Jefatura del Bosque de Protección del Altomayo y la ONG financiera Conservación Internacional. Bajo ese contexto, nace la iniciativa de la cooperativa. En el año 2014, se funda con 70 participantes que representaban a 208 productores. En exportaciones, en el 2020 hemos cerrado con 17 contenedores y algunos micro lotes.

¿Cuáles son las mayores contribuciones de la cooperativa al productor?

Sus parcelas, pese a estar en el área protegida, son certificadas, con el permiso de la autoridad competente, en este caso SERNANP, y también son participes del comercio justo, de la democracia en las elecciones directivas, y contribuyen al crecimiento de la institucionalidad. (Asimismo), en hacer llegar un precio justo por la producción de café.

¿Cuáles son sus proyectos y metas a futuro?

Por el momento estamos con un proyecto que hemos sido beneficiarios del programa **Agroideas**. En la región San Martín no hay muchos proyectos aprobados, pero recién nuestro proyecto (lo) fue, (Este proyecto consiste en) la construcción de un local central para el acopio del café. Y según nuestro plan estratégico, nuestra meta es seguir creciendo en número de socios y cantidad de contenedores a exportar, porque ese sería el sustento de la cooperativa a largo plazo. Tenemos en plan, en inversión, construir un almacén y laboratorios.



“El 90% de (socios) son nativos, el 13% son mujeres”.

Carlos Angulo
Allima Cacao
Chazuta, San Martín

Mira el video



(La cooperativa) se ubica en el departamento de San Martín, distrito de San Martín. Se ha formado en el año 2002 como asociación, con el auspicio del Programa de Desarrollo Alternativo (PDA), en el cual se presentó como cultivo alternativo el cacao, el maíz y la chiringa (caucho) (para) **afrentar el cultivo ilegal de la coca**. Entonces se presentó como un cultivo alternativo, se organizó y, bueno, desde sus inicios ha habido bastante promoción (y) apoyo para que el productor pueda dejar (de producir) la coca y pasar a los cultivos alternativos. De los tres cultivos, el cacao es el (que) ha tenido más éxito.

Laboratorios de ensayo



“(Un laboratorio) es una ayuda para la toma de decisiones”.

César Arévalo
Inst. Cult. Tropicales
Tarapoto, San Martín

Estoy encargado del Área de Suelos de la Institución, dentro del cual está el Laboratorio de Suelos y Tejidos Vegetales, que se encuentra a unos cinco minutos de la ciudad (Tarapoto), en la región San Martín. Nosotros atendemos, básicamente, a productores y cooperativas que están aquí en la región.

¿Qué es un Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC) y un laboratorio de ensayo?

Un laboratorio de ensayo realiza diferentes pruebas, (este) va a ayudar a la **obtención de información**, (que) tanto productores y empresas van a necesitar (para) tomar una decisión al momento de mejorar su producción. (También) para ver qué cosa está deficiente y en base a esa información, mejorar.

Básicamente, es una ayuda, una herramienta para la **toma de decisiones** al momento del manejo de una empresa dedicada al rubro productivo.

Esta organización, al principio, era subsidiada (en su totalidad), (con) asistencia técnica, abonamiento, materiales (y) equipos. En los años 2016 al 2020-21 han sido los momentos (en los) que más evolución ha podido tener (la cooperativa) porque ha podido gestar sus propios proyectos, tanto en **Agroideas**, en **InnovatePerú** (y) en el **INIA**.

¿Con qué sellos cuentan en la actualidad?

(La cooperativa) ya ha adquirido sellos como la Certificación Orgánica, Comercio Justo y actualmente estamos certificando cacao Bio Suisse y cacao “Pequeño productor”. Son cuatros sellos que tiene la cooperativa, sumado a uno de Huella de carbono, que también hicimos con la Alianza Cacao Perú y Promperú.

¿Quiénes conforman la cooperativa?

Actualmente ya somos 415 asociados en cuatro distritos, el 90% de la población son nativos y el 13% son mujeres.

¿En qué tipo de laboratorio labora?

El laboratorio fue creado en 2004, inicialmente se hacían solo análisis de suelos, y después se hicieron **análisis foliares**, se empezó primero con eso. Inicialmente, la organización estaba (enfocada) para investigación, así que la mayoría de análisis era para (ello) y, dicho sea de paso, se han validado todos los métodos que se utilizan para los suelos.

Nosotros utilizamos los análisis que están normados a nivel nacional, pero si el cliente solicita algún tipo de análisis especial, sobre todo en el caso de tesis, también se realiza porque tenemos algunos análisis (y) metodologías que no están abiertas al público, pero se utilizan cuando son en temas de investigación.



“Nos interesa ser parte de ese grupo de laboratorios acreditados”.

Marieta Cervantes
 INIA-EEA Baños del Inca
 Baños del Inca, Cajamarca

Trabajo en el Laboratorio de Aguas, Suelos, Abonos y Pastos de la Estación Experimental Agraria (EEA), ubicado en el distrito de Baños del Inca, Cajamarca.

¿Por qué son importantes los Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC)?

El OEC vendría a ser el que le vaya a dar el respaldo de que las metodologías que estamos utilizando para diferentes parámetros, cumplen con los requerimientos de tener **un valor lo más exacto**, lo más cercano a un valor real, para ello se tienen que hacer evaluaciones del método en sí, de la capacidad del personal, de tener los equipos y los instrumentos previamente calibrados y funcionando en su capacidad.

¿Puede contarnos un poco de la historia del laboratorio?

El laboratorio tiene 35 años funcionando, y fue creado como un apoyo para la investigación agraria. Sin embargo, con el tiempo, la demanda del servicio no solamente era de investigación sino empezó a ser un servicio público, entonces ha habido una demanda de agricultores, instituciones públicas y privadas, todas dedicadas a la agricultura.

¿Es la acreditación ISO 17025 (de Laboratorios de Ensayo y Calibración) necesaria para un laboratorio público como en el que labora?

Nosotros venimos dando el servicio, sin embargo, no habíamos visto la necesidad de una acreditación porque por ser una institución pública dedicada a la investigación teníamos el respaldo, la veracidad y la confianza del público objetivo, pero dada las circunstancias, que todos los laboratorios estén acreditados, es que nos interesa ser parte de ese grupo de laboratorios que brindan servicios pero con datos o con resultados que sean validados, sean acreditados y podamos competir con cualquier laboratorio privado. No en el sentido del valor económico sino en el de **credibilidad y prestigio**.



“Un OEC (demuestra) si se cumplen requisitos (en) un producto”.

Irene Flores
 INIA-EEA Santa Ana
 Satipo, Junín

Trabajo en el Laboratorio de Análisis de Suelos y Aguas de la EEA Santa Ana (en Satipo).

¿Qué es un Organismo de Evaluación de la Conformidad y un laboratorio de ensayo?

Es una entidad, u organismo, que se encarga de demostrar si se cumple o no se cumple con algunos requisitos específicos para un producto, un proceso una persona un servicio, inclusive para un organismo. De acuerdo a exigencias tanto del Estado como usuarios privados (y) el mercado en general. Puede ser obligatoria o voluntaria. (En tanto que **un laboratorio de ensayo**) es una institución donde se brindan **servicios de análisis**, nosotros somos un laboratorio de ensayo y un OEC.

¿Cuán necesaria es la acreditación ISO 17025 en un laboratorio como en el que labora?

El tema de la calidad de los resultados es muy importante a la necesidad que tienen los usuarios de contar con (outputs) confiables, y por ahí, hay la necesidad de acreditar el laboratorio y cumplir con todos los requisitos, en este caso de la (ISO) 17025, de modo que nos permita contribuir en mejores condiciones con el desarrollo general de la agricultura, el desarrollo pecuario inclusive. Yo creo que **acreditar un laboratorio nos estaría fortaleciendo en cuanto a confiabilidad** por parte de quienes acuden al laboratorio, inclusive acreditar (con la ISO 17025) nos permitirá ampliar nuestra capacidad y cobertura de los servicios.

¿Qué beneficios obtendría el laboratorio si recibiera apoyo del proyecto QOSP Perú?

Si contáramos con la participación en este proyecto (QOSP Perú), nos permitiría fortalecer el laboratorio en forma integral, desde las capacidades de los profesionales, el equipamiento, la acreditación que nos estaría permitiendo contar con esa herramienta que nos daría una mejor imagen institucional, toda vez que tiene que ver con la calidad de servicios.

Eventos & Capacitaciones

Serie de talleres

Evaluación de guías técnicas de las Normas Técnicas Peruanas (NTP) de café y cacao

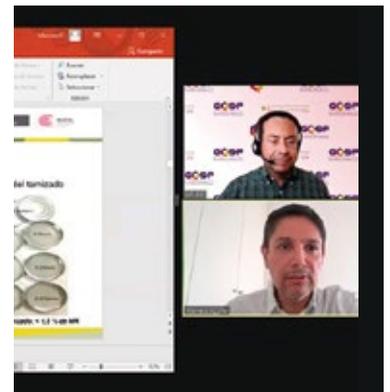
Como parte de las actividades para la elaboración de 14 Guías de implementación técnica (GIT) de Normas Técnicas Peruanas (NTP) de café y cacao, realizamos talleres de presentación y validación a expertos e interesados para instruirlos, pre-capacitarlos y recabar sus opiniones para mejorar los señalados materiales técnicos, los cuales tiene el objetivo de brindar **materiales instructivos**, prácticos y esenciales para agricultores, técnicos de campo, cooperativas y

productores agrarios.

Luego de cuatro talleres, que contó con la participación de **240 asistentes**, solo quedan tres propuestas de Guía de Implementación Técnica (GIT) por ser presentados y validados.

En el siguiente cuadro, encontrará enlaces a los videos de las sesiones completas:

Guías técnicas (Da clic al texto y mira el webinar)	Fecha	Expositor
<ul style="list-style-type: none"> NTP 209.027:2018 CAFÉ. Café verde. Requisitos. 5ª Edición NTP 209.310:2019 CAFÉ PERGAMINO. Requisitos. 4ª Edición 	17/12/20	Gracia Ampuero
<ul style="list-style-type: none"> NTP 209.311:2019 CAFÉS ESPECIALES. Requisitos. 3ª Edición NTP 209.028:2015 CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª Edición 		Lourdes Córdova
<ul style="list-style-type: none"> NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad. 5a Edición NTP 107.306:2018 CACAO Y CHOCOLATE. Nibs de cacao. Requisitos. 1ª Edición 	11/02/21	Marcelo Aguilar
<ul style="list-style-type: none"> NTP-CODEX CAC/RCP 72:2018 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DEL CACAO POR OCRATOXINA A. 1ª Edición 	09/03/21	Ana Coronado
<ul style="list-style-type: none"> NTP 208.040:2017 CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio. 2ª Edición 		Lourdes Córdova
<ul style="list-style-type: none"> NTP-ISO 8455:2018 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte. 3ª Edición PNTN 209.312: 2020 CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la formación de mohos 	17/06/21	Marisela Yabar
<ul style="list-style-type: none"> PNTN 209.318:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para el café. 1ª Edición NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES. 1a Edición NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO. 2ª Edición NTP-CODEX STAN 87:2017 NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE 	-	Sayira Sato



Curso

Interpretación de la ISO/IEC 17025:2017

Con el apoyo de una importante firma nacional de consultores, realizamos un curso virtual para capacitar a expertos y especialistas de laboratorios de ensayo y calibración sobre la norma ISO/IEC 17025:2017 (**Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración**).

El curso se realizó del 25 de febrero al 9 de marzo del 2021.

Taller

Blockchain: Evaluando la preparación de CV de café y cacao en Perú para implementarlo

Con la participación de representantes de una reconocida firma internacional, así como de los consultores a cargo de la evaluación para la preparación de las cadenas de valor del café y cacao en el Perú para implementar la tecnología blockchain, el 23 y 24 de febrero del 2021 se realizaron **dos talleres prácticos** para instruir sobre las cadenas de valor y sus eslabones (actores), beneficios y retos y la metodología de ONUDI para aplicar la tecnología blockchain.

Entrevistas de Calidad: Cooperativas y Laboratorios

Con la participación de representantes de dos importantes eslabones en la Infraestructura de Calidad, así como en la Cadena de Valor, conversamos con los gerentes de las cooperativas de café y cacao en la región San Martín y representantes de los laboratorios de ensayo de los Institutos de Cultivos Tropicales (ICT), Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y la Universidad Nacional San Antonio de Abad del Cusco – UNSAAC.

De esta manera, lanzamos la iniciativa “Entrevistas de Calidad”, que recoge y visibiliza las informaciones, comentarios y análisis de expertos y representantes de la cadena de valor del café y cacao sobre calidad, café, cacao, industria y comercio. Acceda a todas las entrevistas en el **playlist “Entrevistas de Calidad” de YouTube**.

 Mira el video



 **#Entrevista Coop. Aproeco (San M**
GQSP Perú

 **#Entrevista Gte Coop. Acopagro (S**
calidad"
GQSP Perú

 **Maricely Guevara, Coop. Aroselva**
cadena"
GQSP Perú

Agenda de interés

Conoce los eventos y actividades que nuestros aliados y contrapartes realizarán en el 2do trimestre del 2021:

Fecha	Tema	Lugar	Inscripción
ALIADOS			
ONU DI			
7 de diciembre	Conferencia de investigación en Sostenibilidad en las cadenas globales de valor (Research Conference on “Sustainability in global value chains”)	VIC de ONU DI, Viena	bit.ly/rc-sgvc
STAKEHOLDERS			
PROMPERÚ			
21 - 24 de setiembre	Alimentación mundial Moscú 2021 (World Food Moscu 2021)	Moscú, Rusia	promperu.gob.pe
30 de set. - 3 de oct.	Exposición de cafés especiales 2021 (Specialty Coffee Expo 2021)	New Orleans, EEUU	promperu.gob.pe
5 - 7 de octubre	Atracción de frutas 2021 (Fruit attraction 2021)	Madrid, España	promperu.gob.pe
Speciality Coffee Association – SCA			
25 - 26 agosto	Cumbre del café verde (Green coffee summit)	Online	green.sca
9 - 12 de setiembre	Expoejecafé 2021	Quindío, Colombia	expoejecafe.com
IFOAM			
6 - 10 de setiembre	Congreso mundial orgánico 2021 (Organic World Congress 2021)	Rennes, Francia	owc.ifoam.bio

GQSP Perú en las redes sociales

*Datos actualizados al 25/06/21.

Seguidores
592

Alcance
10 840

Publicaciones
102

Publicación más vista

Invitación a webinar
Tema

Seguidores
529

Alcance
4 449

Publicaciones
97

Publicación más vista

Entrevista a DN-Inacal
Tema

Seguidores
112

Alcance
29 759

Publicaciones
110

Publicación más vista

Invitación a webinar
Tema

Seguidores
109

Alcance
596

Publicaciones
95

Publicación más vista

Paisaje de San Martín
Tema

Seguidores
82

Alcance
19 429

Publicaciones
24

Video más reproducido

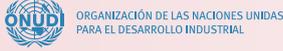
Curso ISO 17025
Tema

Aliados



PCP

unido.org/programme-country-partnership



Entidad implementadora
ONUDI

unido.org



Entidad cooperante
SECO (Secretaría para Asuntos Económicos de Suiza)

cooperacionsuiza.pe/seco



Contrapartes principales
PRODUCE

gob.pe/produce



INACAL

inacal.gob.pe

Síguenos

Síguenos:

[f](#) [in](#) [t](#) [i](#) [g](#) [+](#) [v](#) /GqspPeru

Visítanos:

www.gqsp.org

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



ODS



Descárgalo



GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

©Copyright ONUDI 2021

GQSP Perú

gqsp@unido.org

www.gqsp.org



Imágenes:

- ict.org.pe
- decem.school
- chobachoba.com
- MTRC-SM (Facebook)