



Actividades del proyecto

- NTP en eval. sensorial de chocolate & BPM de cacao y derivados **3**
- Guías para difundir 16 NTP de café y cacao **3**
- Mejora de planes de negocios de los CTN **4**
- Acreditación con Alcance flexible: Benchmark internacional **4**
- Equipo ICP-MS: Instalación y visita al laboratorio del INACAL **4**

- Laboratorios de ensayo: Acreditación en ISO 17025 & ensayos de aptitud **5**
- Fortalecimiento de coops. & labs. de control de calidad de café **6**

Eventos y Capacitaciones

- Presentación guías técnicas de NTP **10**
- Capacitación en Análisis físico y sensorial de café y cacao **11**
- Curso de Inocuidad Alimentaria e Infraestructura de la Calidad **12**

Entrevistas

- Ricardo Paredes, GQSP Perú **8**
- Elmer Carrasco, INACAL **8**

Agenda de interés **13**

GQSP en las RRSS **14**

Estimados amigos

El equipo del GQSP Perú los saluda y les presenta nuestro cuarto boletín informativo con las actividades que hemos realizado en estos últimos seis meses.

En este periodo, es preciso resaltar la culminación de varias actividades que iniciamos con INACAL, entidad rectora de la Infraestructura de la Calidad (IC) en el Perú, en particular con cada una de sus direcciones técnicas, encargadas de la normalización, acreditación y metrología. Estas primeras actividades han permitido plantear planes de trabajo para el fortalecimiento de cada una de las áreas especializadas, en beneficio de la mejora de la calidad en las cadenas de café y cacao.

Asimismo, se han culminado importantes actividades de evaluación e identificación de brechas en temas de calidad de diferentes grupos de actores de la IC de café y cacao: **17 laboratorios de ensayo, 8 cooperativas de café y cacao de San Martín y 6 laboratorios de control de calidad de café**, que son beneficiarios del GQSP Perú. Estas evaluaciones permitirán definir planes de trabajo individualizados con cada beneficiario para fortalecer sus capacidades para el mayor cumplimiento de Normas Técnicas Peruanas, requerimientos de calidad del exterior y uso de los servicios de la IC.

En esta edición, también les presentamos las publicaciones de NTPs elaboradas por el GQSP Perú que son clave para la cadena de valor del cacao (evaluación sensorial y buenas prácticas de manufactura), así como la elaboración de **guías técnicas para la difusión de 16 NTP** de importancia en las cadenas de café y cacao.

En cuanto a actividades de campo en la región San Martín, exponemos las capacitaciones en **análisis físico**

Palabras iniciales

y sensorial de café y cacao, primeras actividades presenciales del año 2021 del proyecto.

En el campo de la cultura de la calidad, damos cuenta de la campaña de difusión y sensibilización de las guías técnicas para la difusión de 14 NTP de café y cacao y el curso de **inocuidad alimentaria**.

En la sección entrevistas, tenemos dos interesantes conversaciones con el Coordinador Técnico del proyecto GQSP Perú, Ricardo Paredes, para conocer un poco más del proyecto y las guías técnicas. Por otro lado, a Elmer Carrasco, especialista del INACAL, que nos cuenta cómo funciona, importancia y componentes del **equipo ICP-MS**, para mediciones de cadmio en cacao.

En la sección Eventos y Capacitaciones, nos explayamos en nuestra nueva serie de webinars, las cuales son las presentaciones de guías técnicas para la difusión de 14 NTP de café y cacao, las capacitaciones en análisis físico y sensorial de café y cacao en San Martín, así como el curso de Inocuidad Alimentaria e Infraestructura de la Calidad.

Finalmente, señalamos algunos eventos relevantes de nuestras contrapartes en la sección “Agenda de Interés” y nuestros logros vía redes sociales.



Primer Día de Capacitación en Análisis Físico de Café para la región San Martín.
Rioja, Perú • noviembre 2021

Actividades del proyecto

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

Infraestructura de la calidad para café y cacao (Componente 1)



Nueva NTP de Evaluación sensorial de chocolate

En octubre del 2021 se publicó la primera edición sobre lineamientos para la evaluación sensorial de chocolate (NTP 107:311:2011), iniciativa normativa realizada con el apoyo del proyecto QOSP Perú con el fin de impulsar la importancia de calidad de los productos para el beneficio comercial y social de

los comercializadores, productores, e industrias de procesamiento de cacao y chocolate.

Este logro se dio gracias a la contribución de especialistas y expertos en el rubro, así como estudios y normativas nacionales e internacionales referenciadas. [Ver NTP >](#)

Nueva NTP de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de cacao y derivados

En agosto del presente año también se publicó otra iniciativa normativa, en su primera edición, sobre buenas prácticas de manufactura (NTP 107.310:2021), creada a causa de la necesidad de fortalecer,

principalmente, la etapa de procesamiento de las cadenas de valor de café y cacao, así como potenciar la importancia de la inocuidad y calidad de los productos.

[Ver NTP >](#)



Guías técnicas para difundir 16 NTP de café y cacao

Se han publicado seis de las 16 guías técnicas de Normas Técnicas Peruanas (NTP) de café y cacao, las cuales buscan resumir, simplificar y facilitar los principales lineamientos indicados en las NTP para el beneficio a técnicos de campo, cooperativas y productores agrarios de las cadenas de café y cacao. [Ver Guías de NTP >](#)

Durante el primer trimestre del 2022, se proyecta publicar las 10 guías restantes, las cuales se encuentran en una etapa intermedia de validación a cargo de nuestra contraparte pública, el Instituto Nacional de la Calidad - INACAL.

Guías de NTP Publicadas	CV	Descárgalo
Guía 100 • NTP 209.310-2019. CAFÉ PERGAMINO. Requisitos	Café	Enlace
Guía 101 • NTP 209.027-2018 CAFÉ. Café verde. Requisitos	Café	Enlace
Guía 103 • NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad	Cacao	Enlace
Guía 105 • NTP-ISO 8455:2018 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte	Café	Enlace
Guía 106 • NTP 209.028:2015 CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos	Café	Enlace
Guía 107 • NTP 209.311:2019 CAFÉS ESPECIALES. Requisitos	Café	Enlace

Mejora de planes de negocios de los Comités Técnicos de Normalización

Con el apoyo de **ISO**, se encuentra elaborando una metodología para mejorar los planes de negocio de los comités técnicos de normalización y, posteriormente, la puesta en práctica de planes pilotos. El proceso incluye la investigación en instituciones internacionales, elaboración de propuestas a ser discutidas con INACAL y entrenamiento en esta metodología a los miembros de los comités técnicos en modalidad virtual.

Es preciso resaltar que esta metodología está recibiendo los comentarios y aportes de todos los miembros de ISO, ya que esta entidad internacional está mejorando sus directivas.

¿Cómo funciona el equipo ICP-MS?: Instalación y visita al lab. de Inacal-DM

Luego de la entrega del equipo ICP-MS, en mayo del 2021, se continuó una serie de procedimientos, desde técnicos del equipo y los ambientes, hasta una **formación a los especialistas** encargados de la Dirección de Metrología (DM) del INACAL para el máximo aprovechamiento del también llamado **“Espectrómetro de masas con plasma acoplado inductivamente”**. Culminada esta etapa, el proyecto realizó una **visita presencial** para observar al equipo en funcionamiento, así como conocer los procesos y actividades complementarias que el laboratorio de la DM del INACAL realiza.

Nos acompañaron en esta actividad los especialistas **Christian Uribe Rosas**, responsable del Área de Metrología Química, **Javier Vásquez Arellán**, responsable del Laboratorio de Electroquímica y Responsable Alternativo del Laboratorio de Química Inorgánica, y **Elmer Carrasco Solis**, responsable del Laboratorio de Química Inorgánica de la DM-INACAL. Lee la entrevista a detalle en la página 8 de nuestra sección de “Entrevistas”. **Conoce más >**



Acreditación con Alcance flexible: Elaboración de un benchmark internacional

Luego de capacitar y asesorar a la Dirección de Acreditación (DA) del INACAL en **acreditación con alcance flexible** para agilizar los procesos de acreditación que realizan a los **Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC)**, se inició un estudio comparativo (benchmark) internacional sobre las mejores prácticas en alcance flexible a fin de enriquecer las directivas peruanas.

La elaboración del estudio incluye el levantamiento de información de los miembros de organismos de acreditación internacionales y regionales, como el International Laboratory Accreditation Cooperation – **ILAC** (Cooperación internacional para laboratorios de acreditación) o The International Accreditation Forum – **IAF** (Foro internacional de acreditación), elaboración de un reporte analítico basado en lo recogido en la primera etapa y revisión de guías de estos países y el desarrollo de un reporte final.

Conoce más >





Mejora de la plataforma informática del INACAL-DN

Tras culminar la evaluación y diagnóstico de la plataforma, se dio inicio a esta importante iniciativa como parte de la **transformación digital** que deben aplicar instituciones claves en calidad como el INACAL, en específico, su Dirección de Normalización (DN).

La implementación de una plataforma digital se suma a otras actividades que INACAL viene desempeñando para el aprovechamiento de **herramientas digitales**. En el mes de diciembre se realizó una primera reunión con la institución, que contribuirá con el desarrollo de la actividad el año 2022.



Sensibilización a la SDPO-SENASA en normas ISO 9001, 17000 y 22000

Se ha elaborado un programa de sensibilización en normas internacionales a la Sub Dirección de Producción Orgánica del Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú – SENASA, la cual será desarrollada con el apoyo de una reconocida firma peruana.

Los contenidos, metodología y sistema de evaluación fueron elaborados a través de reuniones de trabajo entre el proveedor e instancias involucradas del SENASA para conocer sus principales funciones, responsabilidades y necesidades.

Luego de este programa en la modalidad virtual en vivo, los funcionarios de la institución podrán conocer las ISO 9001 (**normas de sistemas de gestión de calidad**), ISO/IEC 17011, 17020, 17021, 17025 y 17065 (**normas de evaluación de la conformidad**) e ISO 22000 (**normas de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos**).

Fortalecimiento de laboratorios de ensayo

Acreditación en ISO 17025

Durante el 2021, el GQSP Perú implementó una evaluación a **17 laboratorios de ensayo** relevantes para las cadenas de café y cacao en el Perú con el fin de conocer sus capacidades en términos de infraestructura, equipamiento y recursos humanos para lograr una acreditación en la ISO 17025 con el apoyo del proyecto.

Luego de los resultados y coordinaciones realizadas con cada uno de ellos, el proyecto GQSP Perú apoyará a **14 laboratorios de ensayo** a lograr dicho objetivo, los cuales son:



Ensayos de aptitud

En complemento, se está evaluando el desempeño de los participantes (personal de laboratorios de calibración y ensayo de la Dirección de Metrología del INACAL) con respecto a criterios previamente establecidos mediante **comparaciones entre otros laboratorios**.

Las evaluaciones se realizaron a **26 organismos** entre los meses de setiembre a noviembre del 2021 y se enfocaron en los criterios de determinación de metales, pH, conductividad electrolítica, DQO, SST, dureza total, alcalinidad total, cloruro y sulfatos en agua. **Conoce más ▶**

Creación del sello nacional orgánico para café, cacao y más

Luego de contribuir en la elaboración de un Sello Nacional para productos orgánicos, como el café y el cacao, y en un **manual de marca** o usos, mediante una resolución del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI) de julio del 2021 (**R.M. 0177-2021-MIDAGRI**), se dispuso la publicación del proyecto normativo para aprobar la

creación de este sello.

Esta iniciativa les otorgará un elemento distintivo a productos orgánicos peruanos en el mercado nacional e internacional, haciendo más competitivas a las empresas comercializadores del país.

[Ver sello >](#)

SELLO NACIONAL DE
PRODUCCIÓN ORGÁNICA



Pymes de calidad internacional (Componente 2)

Fortalecimiento de cooperativas de café y cacao de San Martín

Durante el 2021, se realizó las brechas en los servicios de infraestructura de la calidad en **ocho cooperativas de café y cacao de la región San Martín**. Este diagnóstico fue de carácter situacional y realizado a la infraestructura de la calidad de las organizaciones productivas de café, involucrando características sociales, económicas y financieras, así como de acopio, almacenamiento, y de gestión de la calidad.

Se identificaron brechas respecto a los servicios de infraestructura de la calidad brindados por estos organismos para reconocer el estado del cumplimiento de los estándares y requerimientos de calidad demandados por los mercados exteriores.



Luego de los resultados y coordinaciones realizadas con cada uno de ellos, el proyecto GQSP Perú los apoyará con diferentes actividades dirigidas a mejorar su cumplimiento de normas técnicas peruanas, **requerimientos de calidad del exterior** y mayor uso de los servicios de la IC. [Conoce más >](#)

Fortalecimiento de laboratorios de control de calidad de café

Esta actividad, desarrollada con el apoyo del **Coffee Quality Institute (CQI)**, beneficiará a **seis laboratorios de control de calidad de café** de organismos peruanos, mediante la identificación de brechas frente al cumplimiento de estándares internacionalmente reconocidas y elaborar un plan de trabajo para mejorar sus capacidades en cuanto a infraestructura y operaciones. Actualmente, la institución se encuentra ejecutando en plan de trabajo. La metodología de evaluación de CQI a los organismos incorporó las siguientes seis Normas Técnicas Peruanas:

- NTP-ISO 10470 2014 (Revisada el 2019) Café Verde. Tabla de referencia de defectos 11 NTP - ISO 4149 2007 (Revisada el 2020) Café Verde. Examen olfativo y visual y determinación de materia extraña y defectos
- NTP 209.027 2018 CAFÉ. Café verde. Requisitos
- NTP-ISO 6668 2016 Café Verde. Preparación de muestras para análisis sensorial
- NTP-ISO 18794 2019 Café. Análisis Sensorial. Vocabulario
- NTP 209.311 2019 CAFÉS ESPECIALES. Requisitos



Capacitación en análisis físico y sensorial de café y cacao

Con esta actividad se busca capacitar a productores, productores líderes y técnicos de la región en San Martín en Análisis físico y sensorial de café y cacao mediante una **serie de sesiones híbridas, virtuales y presenciales**, en ciudades de la región como Tarapoto, Moyobamba, Tocache, Rioja, Juanjui, entre otros.

En **café**, se realizó en el mes de noviembre de 2021 las capacitaciones en análisis físico, la cual continuará con las

capacitaciones en análisis o evaluación sensorial en el mes de enero del 2022.

En **cacao**, las sesiones en análisis físico se realizarán entre fines de enero a inicios de febrero del 2022. Se vienen planificando las fechas tentativas para las capacitaciones en evaluación sensorial dentro del primer trimestre del 2022.

Conoce más en la página 11, en la sección “Eventos y

Estudios blockchain en café y cacao

Luego de realizarse una evaluación del grado de preparación de las cadenas de valor del café y cacao para implementar la tecnología blockchain, estudio liderado por una importante firma, se continuó con un trabajo complementario a cargo de **dos expertos nacionales**.

Ellos desarrollaron planes de trabajo para diagnosticar la posibilidad de implementar o no la referida metodología de Blockchain.

En la actualidad, se está elaborando el **informe final**. **Conoce más ▶**

Conciencia de calidad (Componente 3)

Presentación de guías técnicas para la difusión de 16 NTP de café y cacao

Como parte de las actividades de generación y difusión de conocimiento técnico relacionado a la mejora de la calidad de las cadenas de café y cacao, con la publicación de **guías de implementación de NTP de café y cacao**, el proyecto GQSP Perú también organizó su difusión y visibilización mediante una serie de presentaciones virtuales vía la plataforma Zoom.

El año 2021 finalizó con cuatro presentaciones de guías de NTP sobre café pergamino, verde y nibs de cacao, así como con la buena acogida, entre asistentes y espectadores vía redes sociales, de alrededor de **2000 personas**.

Conoce a detalle la presentación de las guías técnicas de NTP en la página 10, en la sección “Eventos y Capacitaciones”.



Curso de Inocuidad alimentaria

Con el objetivo de capacitar a representantes y funcionarios del Gobierno Regional de San Martín, así como Pymes de café y cacao en inocuidad alimentaria y calidad, se realizó un curso en el mes de octubre del 2021 bajo la dirección de la experta en el rubro, **Paula Ramírez García**, Mg. Sc. con Especialidad en Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional Agraria La Molina - UNALM.

El curso se conformó de **ocho sesiones** con un total de 32 horas de grabación, y se enfocó en dos cadenas de valor, café y cacao.

Conoce más en la sección “Eventos y Capacitaciones”.



Entrevistas



“Las actividades de (GQSP) son generar conocimiento técnico y práctico”.

Ricardo Paredes
GQSP Perú
Coord. Téc. Principal

¿Cuáles son los principales beneficios (que ofrece el proyecto GQSP Perú) para los productores de café y cacao peruano?

La ONUDI, entendiendo que es la agencia de Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial, focaliza o prioriza todas las actividades que tienen que ver con efectos de largo plazo, en ese sentido, las principales actividades o la naturaleza de las principales actividades que tiene ONUDI en este proyecto, y que van a ser de directo beneficio de las cadenas de café y cacao, y los productores en particular, va a ser la **generación de conocimiento y difusión de conocimiento técnico, práctico, muy pedagógico**, fácilmente entendible, y que sea de la mayor difusión hacia la cadena.

Y sobre esta base del conocimiento generado y difundido, también hacer actividades de capacitación, sensibilización e información a todos los actores de la cadena para que no solamente se genere este conocimiento sino también se utilice en el día a día, y este conocimiento técnico está dirigido al **cumplimiento de Normas Técnicas Peruanas, normas técnicas internacionales**, de requisitos de calidad que te exigen tus compradores del exterior y que puedan cumplirlos mejor.

Con la consiguiente mejora de la calidad del café y cacao y también el mejor acceso a nuevos mercados y a mejores precios.

¿Cuál es el trabajo realizado para impulsar la cadena de valor de estos productos?

Precisamente estas **guías (de NTP) son uno de nuestros principales productos** o resultados o herramientas en esta iniciativa de generar conocimiento y difundirlo.

Una inquietud generalizada cada vez que hemos tenido la oportunidad de viajar a campo al conversar con las cooperativas, los técnicos, los productores en San Martín, que es donde hacemos nuestro trabajo de campo principalmente, ha sido, por un lado, el **desconocimiento de la existencia de normas técnicas** en temas tan importantes como buenas prácticas de agricultura, buenas prácticas de manufactura, de

procesamiento, de evaluación sensorial de cada uno de los productos.

La gente que conocía estas normas técnicas no tenía acceso a ellas porque, valgan verdades, por temas de propiedad intelectual, no se pueden distribuir gratuitamente, sino que tienen que ser adquiridas y la distribución es restringida, entonces una de las mejores soluciones que encontramos junto con el INACAL para esta demanda, esta necesidad tan clara, es justamente la generación de estas guías.

(Respecto a) estas guías de implementación de normas técnicas peruanas, lo que hemos hecho es tomar o elegir junto con los comités técnicos de normalización de café y cacao del INACAL las principales normas técnicas existentes, **las más relevantes, las más importantes, las más útiles** y con el apoyo de consultores contratados por el proyecto, y en un intenso y coordinado trabajo con los comités técnicos y con el propio INACAL, hemos generado estas guías que, cuya particularidad, no es solamente es presentarles esta información altamente especializada y técnica a los productores, sino también hacerlo de una manera pedagógica, simple, clara, muy explicativa y en documentos que son completamente gratuitos y completamente difundibles lo más extensivo posible, basta que entren a la página web de INACAL, del proyecto (GQSP Perú) y los pueden bajar con la mayor libertad y difundirlos de la manera más extensiva.

Mira la entrevista ► youtu.be/4QLPCwY7H2w



“(El GQSP) nos va a permitir poder ampliar el espectro de servicios”.

Elmer Carrasco
INACAL
Lab. quím. inorg. de DM

¿Qué es el equipo ICP-MS?

Este equipo es un espectrómetro de masas, su principio es la destrucción de la muestra a través del **plasma** y la **detección** a través de la masa carga de los **diferentes metales** que se encuentran en la tabla periódica.

¿Cómo opera el equipo ICP-MS?

El equipo básicamente funciona introduciéndole muestras, las muestras son previamente tratadas, llevadas a una solución, esta solución ingresa a la muestra, son vaporizadas a través del plasma y con un

detector de masa que tiene, la separa, y podemos analizar, o detectar, y cuantificar metales como, por ejemplo, arsénico, cadmio, plomo, mercurio, que, en algunos casos, se encuentran regulados.

¿Cuál es la importancia del equipo ICP-MS?

La importancia de este equipamiento radica en que podemos medir en **concentraciones muy bajas** con respecto a otras metodologías que se encuentran en la actualidad, y eso nos permite, en algunos casos, poder medir en los rangos que se encuentran regulados, como, por ejemplo, el cadmio, el mercurio, que se encuentra regulado en rangos muy bajos.

¿Cuáles son los componentes del equipo ICP-MS?

El equipo, básicamente, para que trabaje, tiene algunos pasos para el encendido, para la optimización. Dentro de los componentes del equipo tenemos una bomba turbo-molecular, tenemos un chiller, el propio espectrómetro y el auto-sampler.

Entonces, nosotros para poder operar necesitamos, primeramente, encender el equipo, encender la bomba turbo-molecular, esperar que tengamos una buena optimización del vacío y encendemos el plasma a través del software que viene con el equipo, que es el **Syngistix**. Seguidamente nosotros optimizamos

nuestros parámetros para poder abrir una metodología y poder realizar la medición propia.

¿Cuáles son los beneficios del equipo ICP-MS?

Nos va a permitir este equipamiento poder medir en rangos bajos, como decía anteriormente, con un rango de **PPB (partes por billón) o PPT (partes por trillón)**, lo cual antes no podíamos realizarlo debido a que no teníamos un equipamiento que nos podría permitir llegar a esos niveles y poder ofrecer, en este caso, materiales de referencia o ensayos de aptitud en esos niveles para diferentes matrices, y una de las principales que vamos a ver con el proyecto, que es el cacao.

Tomando de ejemplo la entrega de este equipo, ¿cuáles son las contribuciones que otorga el proyecto QOSP Perú al INACAL?

Nos va, primeramente, fortalecer y va a ampliar nuestros servicios, lo cual nosotros venimos brindando ya hace algún tiempo. Entonces, estamos limitados, pero a través de este aporte que nos da Naciones Unidas, nos va a permitir poder **ampliar el espectro de servicios** que nosotros brindamos.

Mira la entrevista ► youtu.be/eV6JVSM44do

QOSP en la Feria Internacional de Cafés Especiales FICAFÉ

En octubre del 2021, nuestra especialista en la cadena productiva y de valor del café, Lourdes Córdova, realizó una interesante ponencia en la Feria Internacional de Cafés Especiales FICAFÉ 2021 realizado en Quillabamba, Cusco, así como una notable participación en la cata y premiación a los 10 mejores cafés participantes en este evento.



ONUDI participa en el Día Mundial de Normalización del INACAL

En el mismo mes de octubre del 2021, participamos en el Día Mundial de Normalización del INACAL mediante la presentación del Sr. Juan Pablo Dávila, Oficial de Desarrollo Industrial en ONUDI, sobre nuestra contribución en las cadenas de valor del café y el cacao peruanos, la cual se expuso en el marco de la Conferencia “Visión Compartida para un Mundo Mejor”.

Eventos & Capacitaciones

Serie de talleres

Presentación de guías técnicas para la difusión de 16 NTP de café y cacao

Hemos publicado seis de las 16 guías técnicas para la difusión de 16 NTP de café y cacao. Si bien la propia elaboración de estos documentos es parte de una campaña de difusión y sensibilización de estas normativas, el proyecto GQSP Perú consideró que el desarrollo de una serie de **presentaciones virtuales y presenciales** de estas guías sería un complemento

idóneo para seguir dando a conocer los beneficios, importancia, contenido, entre otros aspectos, de estas normas técnicas peruanas sobre cadenas de valor con tanto potencial como el café y el cacao.

Se han presentado hasta la fecha **cuatro guías**, tres de café y una de cacao:

Fecha	Nombre de Guías de NTP presentadas	CV	Descárgalo
27 de octubre	Guía 100 - NTP 209.310-2019. CAFÉ PERGAMINO. Requisitos	Café	Enlace
10 de noviembre	Guía 101 - NTP 209.027-2018 CAFÉ. Café verde. Requisitos	Café	Enlace
17 de noviembre	Guía 104 - NTP 107.306.2018 + MT 1.2021 CACAO Y CHOCOLATE. Nibs de cacao. Requisitos	Cacao	Enlace
1 de diciembre	Guía 105 - NTP-ISO 8455:2018 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte	Café	Enlace

i. Presentación de Guía 100: Café Pergamino

En la presentación de la primera guía de la serie, te aclaramos algunos términos y definiciones vinculados al café pergamino, la metodología de **mejora continua** que emplea, así como algunos requisitos generales que debe cumplir en criterios como humedad, grano pelado, defectos, materia extraña, color, olor, además de otros. Finalmente, los métodos de ensayo físico y sensorial.

ii. Presentación de Guía 101: Café verde

Tal como el caso de la primera guía, esta presentación de guía se enfocó en café, pero del tipo verde. Toca también algunos términos y definiciones, una clasificación de los tipos de café, muestreo, métodos de ensayo, envasado y rotulado, así como almacenamiento y transporte. De igual forma, se presentan **defectos, requisitos y clasificaciones** de este tipo de café.

iii. Presentación de Guía 104: Nibs de cacao

La primera presentación de guía de la cadena productiva y de valor del cacao fue esta, que presentó la

GIP (guía de implementación peruana de NTP) de Nibs de cacao, algunos términos y definiciones vinculados a la NTP, la metodología y lineamientos (**cumplimiento de requisitos**, muestreo y gestión de calidad y mejora continua) para la implementación de la misma.

iv. Presentación de Guía 105: Café verde: Transporte y almacenamiento

Continuando con café verde, esta guía se enfoca solamente en un punto ya visto en la guía 101, y se explora en ella: **Almacenamiento y transporte**. En esta presentación se toma en cuenta la metodología para implementar la NTP de la guía, condiciones para el almacenamiento (tipos de saco, ubicación y características de las áreas externas del almacén, colocación de los mismos en un almacén, transporte terrestre, programa de limpieza), así como las condiciones del transporte marítimo.

v. Futuras presentación de guías

Se encuentran pendientes de presentar 12 guías de NTP para café y cacao. En 2022, se contempla realizar una **presentación magna de las 16 guías**, incluyendo dos futuras guías de dos NTP planteadas por el proyecto (evaluación sensorial de chocolate y BPM de cacao y derivados):

Fecha	Nombre de Guías de NTP a presentar	CV
09-feb	NTP 209.311:2019 CAFÉS ESPECIALES. Requisitos	Café
16-feb	NTP 208.040:2017 CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio	Cacao
23-feb	NTP 209.318:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo y beneficio del café	Café
02-mar	NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad	Cacao
09-mar	NTP 209.312:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para prevenir la formación de mohos	Café
16-mar	NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES. 1a Edición	Cacao
23-mar	NTP 209.028:2015 CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos	Café
30-mar	NTP-CODEX CAC.RCP 72.2018 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DEL CACAO POR OCRATOXINA A	Cacao
06-abr	NTP-CODEX STAN 87:2017 NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE	Cacao
13-abr	NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO. 2ª Edición	Cacao

Capacitación en Análisis físico de café y cacao en San Martín

Más de **60 productores y técnicos** fueron capacitados en análisis físico de café en la región San Martín mediante talleres virtuales y presenciales en las ciudades de Rioja, Moyobamba y Tarapoto entre los días **9 y 18 de noviembre** del 2021.

Estas capacitaciones fueron realizadas gracias a la colaboración del Gobierno Regional de San Martín, la Mesa Técnica Regional del Café en San Martín, así como las cooperativas COOPBAM, Frutos de Selva y PERHUSA - CITE CAFÉ, que ofrecieron sus laboratorios de control de calidad de café

para el desarrollo de los eventos. Asimismo, se realizarán capacitaciones en análisis físico de cacao en San Martín de manera virtual y presencial en las ciudades de **Tarapoto, Juanjui y Tocache** entre los días 29 de enero y 4 de febrero del 2022.

Este evento contará con el apoyo y contribución del Gobierno Regional de San Martín, Romex, las Cooperativas Acopagro y Cacao de Aroma. Tanto las Cooperativas como la Dirección Regional de Agricultura de San Martín - DRASAM otorgarán sus espacios para la realización de los talleres.

Conoce más ▶ café / cacao



Capacitación en Evaluación sensorial de café y cacao en San Martín

En complemento a los talleres de análisis físico de café, se desarrollarán en la ciudad de Rioja nuevas capacitaciones en análisis o evaluación sensorial entre los días **19, 20 y 21 de enero del 2022** con los estudiantes de los anteriores talleres que hayan aprobado.

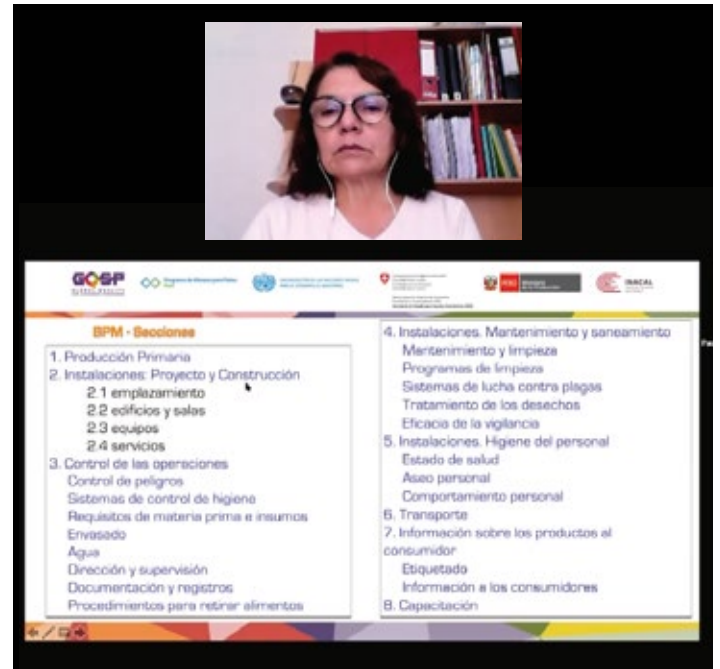
Se espera, posterior a las capacitaciones en análisis físico de cacao, capacitaciones en análisis o evaluación sensorial de dicha cadena para el primer trimestre del año 2022. **Conoce más ▶ café / cacao**

Curso de Inocuidad Alimentaria e Infraestructura de Calidad

Este curso de Inocuidad Alimentaria e Infraestructura de la Calidad estuvo dirigida a funcionarios del Gobierno Regional de San Martín, así como Pymes de café y cacao, y consistió de **cuatro módulos**. A modo de introducción, en el día uno, se trató sobre la calidad e inocuidad alimentaria, su importancia y marco normativo.

El primer módulo se realizó en el día dos, se enfocó en el **registro sanitario** (requisitos y enlaces para su cumplimiento, normativa vigentes y ejemplos). El segundo módulo se vio en los días tres y cuatro, y trató sobre los principios generales de higiene, la producción primaria, control de operaciones, higiene del personal, entre otros. **Conoce más >**

Para los días cinco y seis, se presentó el módulo tres sobre el plan general de higiene. El módulo cuatro se realizó en los días siete y ocho, y se enfocó en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP).



Día	Módulo	Ver sesión
1	Introducción	Enlace
2	I: Registros Sanitarios	Enlace
3	II: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Enlace
4	II: Buenas Prácticas de Manufactura	Enlace
5	III: Plan General de Higiene (PGH)	Enlace
6	III: Plan General de Higiene (PGH)	Enlace
7	IV: Plan HACCP	Enlace
8	IV: Plan HACCP	Enlace

Agenda de interés

Conoce los eventos y actividades que nuestros aliados y contrapartes realizarán en el primer semestre del 2022:

Fecha	Tema	Lugar	Inscripción
STAKEHOLDERS			
IFOAM			
Junio a setiembre	Organic Leadership Course (OLC)	Serbia	Enlace
Junio a setiembre	Organic Leadership Course (OLC)	Ucrania	Enlace
Speciality Coffee Association - SCA			
12 de enero	UAE National Cezve/Ibrik and Cup Tasters Championship	Dubai, EAU	Enlace
4-6 de febrero	Sensory Summit 2022	Davis, CA	Enlace
11 de marzo	North Central College Coffee Summit	Naperville, IL	Enlace
11 de marzo	Festival Esloveno de Cafés Especiales	Celje, Eslovenia	Enlace
8-10 de abril	Specialty Coffee Expo	Boston, MA	Enlace
23-25 de junio	World of Coffee Championships	Varsovia, Polonia	worldofcoffee.org
27-29 de octubre	1th Triestrespresso Expo	Trieste, Italia	triestrespresso.it



f

Seguidores
717

Alcance
21 757

Publicaciones
82

Publicación más vista

Invitación a webinar de café verde: transporte

Tema



GQSP Perú

en las redes sociales

*Datos actualizados al 15/12/21.

in

Seguidores
611

Alcance
4 277

Publicaciones
82

Publicación más vista

Capacitación presencial en análisis físico de café en Rioja

Tema



🐦

Seguidores
117

Alcance
24 675

Publicaciones
82

Publicación más vista

Publicación de DS de creación del sello orgánico

Tema



📷

Seguidores
145

Alcance
2 100

Publicaciones
40

Publicación más vista

Invitación a taller sobre PNTP de evaluación sensorial de chocolate

Tema



▶

Seguidores
120

Alcance
19 600

Publicaciones
20

Video más reproducido

Presentación de PNTP en evaluación sensorial en chocolate

Tema



Aliados



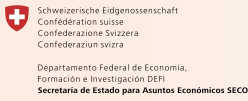
PCP

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 w i /GqspPeru

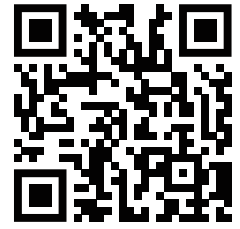
Visítanos:

globe GqspPeru.org

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



ODS



Descárgalo



GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

©Copyright ONUDI 2022

GQSP Perú

gqsp@unido.org

www.gqsp Peru.org



Imágenes:

senasa.gob.pe, expedia.com, onac.org.co, elperuano.pe, iica.org.br, vix.com blog.infaimon.com, barry-callebaut.com & thefoodtech.com