



Calendario 2024

Todo por la calidad



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Departamento Federal de Economía, Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



Ministerio de la Producción



INACAL
Instituto Nacional de Calidad

Síguenos:
f in X @ /GqspPeru

Visítanos:
gqsperu.org

El proyecto GQSP Perú - “Fortalecimiento de la calidad en el café y cacao del Perú” es implementado por la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial – ONUDI, en cogestión con el Instituto Nacional de la Calidad – INACAL, y con el apoyo de la Cooperación de la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza - SECO.



**El proyecto
GQSP Perú**

¿Cuál es su objetivo?

El proyecto busca contribuir a la mejora de la competitividad de las exportaciones en las cadenas de valor del **café** y el **cacao** del Perú a través del aseguramiento de más y mejores servicios de la **Infraestructura de la Calidad**.

Para lograrlo, trabaja en tres estrategias o componentes: i) **mejorar la competencia técnica y la sostenibilidad del Sistema Nacional de Infraestructura de Calidad**, a través del fortalecimiento de las instituciones públicas y privadas que regulan, supervisan y comprueban la calidad en estas cadenas, ii) **mejorar la capacidad de cumplimiento de las organizaciones empresariales y productivas** de ambas cadenas de las normas y reglamentos técnicos internacionales, y iii) **aumentar la conciencia de la calidad**.



¿Cuáles son sus componentes?

ONU**DI**: Es la Organización de Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial, cuyo objetivo principal es promover, dinamizar y acelerar el desarrollo industrial, inclusivo y sostenible. Es la **entidad implementadora** del proyecto.

SECO: Es la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza, la cual apoya a países socios con el objetivo de integrarlos en la economía mundial. Es la **entidad cooperante** del proyecto.

PRODUCE: Es el Ministerio de la Producción, el cual promueve el desarrollo de los sectores productivos del país, fomentando la innovación, la competitividad, la calidad y la sostenibilidad. Es la **contraparte principal** del proyecto.

INACAL: Es el Instituto Nacional de Calidad, adscrito a PRODUCE, y rector del Sistema Nacional para la Calidad. Tiene como finalidad promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras al desarrollo y la competitividad de las actividades económicas y la protección del consumidor. Es la **contraparte técnica** del proyecto.

¿Cuáles son sus contrapartes?

Entre los logros alcanzados, el proyecto GQSP Perú ha elaborado, en su primera fase, distintas publicaciones, los cuales se conforman de (1) **materiales informativos y de visibilidad** sobre café, cacao y calidad, (2) **informes** sobre la infraestructura de calidad; y (3) **guías** de implementación técnica de **normas técnicas peruanas**:

9 materiales de visibilidad (informativos)

3 informes de café, cacao e Infraestructura de Calidad

17 guías de normas técnicas peruanas

¿Qué publicaciones tiene?

Todas las publicaciones se encuentran disponibles gratis en el sitio web del proyecto, gqspperu.org/publicaciones, y aquí:





¿Por qué es importante producir con Calidad?



Producir con calidad, es preparar la tierra con esmero, cuidar la semilla, nutrir nuestras plantas, recolectar frutos sanos y cuidar lo cosechado como nuestro mayor activo.



Producir con calidad es entender que la magia de crear un **café** o un **cacao** especial está en los pequeños detalles y en hacer cada vez mejor cada parte del proceso.



Producir con calidad, es **cuidar nuestra tierra, nuestra agua y nuestros recursos naturales**, evitando prácticas insostenibles que aunque parezcan fáciles, solo destruyen nuestro hogar y la fuente de nuestra subsistencia.



Producir con calidad es cuidar nuestra salud y la de nuestra familia, evitando el uso de productos y sustancias que pueden crear problemas de salud a largo plazo y contaminar nuestras tierras.



Producir con calidad es promover un **trato justo** para los productores, trabajadores y mujeres protegiendo nuestros derechos y ejerciendo nuestros deberes.



Producir con calidad es **trabajar en comunidad**, promoviendo los valores humanos, la cultura, el trabajo ético y la diversidad.



Producir con calidad, es lo que hacemos cuando nadie nos ve, es ser honestos y responsables. Es el fruto de nuestra coherencia y nuestro trabajo. Es **nuestro legado**.



Alfredo Rengifo
Gte. de Acopio y
Calidad de la
Coop. Acopagro
(Juanju)

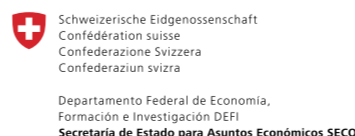
“En lo que es referente a calidad, (el apoyo del proyecto) ha sido un secador solar, que se ha hecho en el centro de acopio de Armayari, también los equipos, las balanzas, termómetros para el tema de postcosecha y fermentación de nuestros granos”.

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
	1 Año nuevo	2	3 Cuarto menguante	4	5	6
7	8	9	10	11 Luna nueva	12	13
14	15	16	17	18 Cuarto creciente	19	20
21	22	23	24	25	26 Luna llena	27
28	29	30	31			

2024
Enero



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



Síguenos:
fin X @ / GqspPeru
Visítanos:
gqsperu.org



Cadena de Valor de Café y Cacao



El café y cacao son unos de los principales productos agrícolas peruanos que tienen potencial de destacarse en los mercados nacionales e internacionales por su calidad, origen y formas de producción lo cual implica a que los diferentes actores se unan y trabajen articuladamente para obtener y aprovechar una ventaja competitiva. Esto es organizarse como una cadena de valor, esto es trabajar bajo un mismo enfoque: **¡¡Producir y Competir con Calidad!!**

En Perú, las cadenas de valor del café y cacao están conformadas por los siguientes actores principales:

PRODUCTORES

Familias productoras:
223 mil en café y
90 mil en cacao



ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES (cooperativas y asociaciones)



GREMIOS

Junta Nacional del Café (JNC) y APPCACAO



EMPRESAS EXPORTADORAS



Leoncio Mateo
Agricultor de
Cooperativa
Frutos de Selva

“(Gracias al proyecto) el secado mejora, trae un buen producto. No como cuando secábamos en el campo con carpas. En cambio, en esta secadora ya está bien limpio el café, se vende a mejor precio, entonces, ya nos ayudan más a poder sustentar a la familia”.

LABORATORIOS



RED CITES

Privados y públicos



ENTIDADES PÚBLICAS

INACAL, MIDAGRI, SENASA, PRODUCE, DIGESA, otros

CERTIFICADORAS



PROVEEDORES DE INSUMOS Y SERVICIOS

Bancos, ONGs, empresas de agroinsumos, otros



Dom

Lun

Mar

Mie

Jue

Vie

Sab

4

5

6

7

8

2
Cuarto menguante

10

11

12

13

14

15

9
Luna nueva

17

18

19

20

21

22

16
Cuarto creciente

24

25

26

27

28

29

23

Luna llena

2024
Febrero





¡Mujer, sin tu participación no hay café y cacao de calidad!

LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS SON UNA DE LAS PRINCIPALES FUENTES DE EMPLEO Y SUSTENTO PARA LAS MUJERES

EMPODERARLAS Y CERRAR LAS BRECHAS DE GÉNERO ES CLAVE PARA MEJORAR SU BIENESTAR, FORTALECER LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN DE LAS FAMILIAS

LAS MUJERES LIDERAN ENTRE EL 5 Y EL 30% DE TODOS LOS HOGARES CAFETEROS Y TAMBIÉN ESTÁN MUY INVOLUCRADAS EN EL SECTOR DEL CACAO

LA CONTRIBUCIÓN DE LA MUJER ES CLAVE PARA EL CULTIVO, PRODUCCIÓN, RECOLECCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE UN CAFÉ Y CACAO DE CALIDAD

MEJORAR LA EQUIDAD DE GÉNERO EN LA AGRICULTURA MUNDIAL PODRÍA AUMENTAR EL RENDIMIENTO DE LOS CULTIVOS HASTA EN UN 30%

Rosa Cachiche
Agricultora
de Cooperativa
Monte Azul



“Nosotros cosechábamos (el cacao), lo tendíamos en cualquier sitio, o un espacio libre, entonces cuando había lluvia, todo se mojaba. Entonces ya no tenía rendimiento. En cambio, ahora (gracias al proyecto), ya tenemos en que tender el cacao”.

Dom Lun Mar Mie Jue Vie Sab

					1	2 Cuarto menguante
3	4	5	6	7	8 Día Internacional de la Mujer	9
10 Luna nueva	11	12	13	14	15	16
17 Cuarto creciente	18	19	20	21 Día Internacional de los Bosques	22 Día Mundial del Agua	23
24	25 Luna llena	26	27	28 Jueves Santo	29 Viernes Santo	30
31						

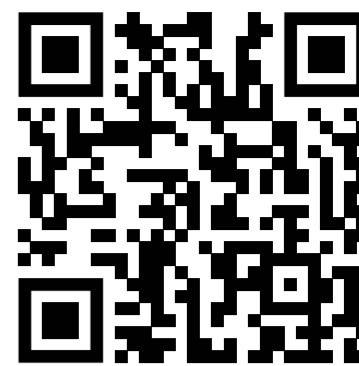
2024
Marzo



¿Cómo debería ser tu **café pergamino** para ser de **calidad**?

¡Cosecha café de Calidad!

Para saber más sobre el café pergamino, consulta la **Guía 100**, disponible aquí:



Olor: Fresco y libre de olores extraños como mohoso, terroso, avinagrado, entre otros.



Color: Uniforme gracias a procesos de despulpado, fermentación, lavado y secado.



Humedad: Entre **45% y 55%** después de cosecha. Entre **10% a 12,5%** después de procesamiento y secado.



Grano Pelado: El cual es un grano de café pergamino sin más de la mitad de su cáscara o endocarpio: **Máximo 2%**.



Materia Extraña: Palos, piedras, semillas de otros cultivos: **Máximo 0.5%**.



Granos Defectuosos: Grano de café pergamino roto, partido o quebrado e impurezas cáscaras: **Máximo 5,5%**.



Café en cáscara o café en bola: Grano de café pergamino cubierto por la cáscara de cerezo: **Máximo 3%**.



Requisitos fitosanitarios: Sin presencia de insectos vivos o muertos, contaminantes o toxinas perceptibles.



Christian Uribe
Área de Metrología Química de la DM-INACAL

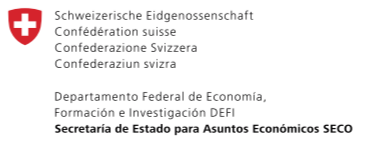
“Ahora estamos participando en el proyecto (de) ONUDI, (por lo que) estamos con el equipo realizando algunas mediciones y estamos aprovechando todo lo que hemos aprendido (en el curso) y esperando también difundir el conocimiento para quien esté interesado”.

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
	1 Cuarto menguante	2	3	4	5	6
7	8	9 Luna nueva	10	11	12	13
14	15	16 Cuarto creciente	17	18	19	20
21	22	23 Luna llena	24	25	26	27
28	29	30 Cuarto menguante				

2024
Abril



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



Síguenos:
fin X @ /GqspPeru
Visítanos:
gqsperu.org



¿Cómo hacer que tu café sea de calidad desde la siembra?

¡Cultiva y procesa café de calidad!

Para saber más sobre cómo procesar café de calidad, consulta la **Guía 111**, aquí:



BUN TERRENO

Elegir un buen terreno, conocer sus **usos anteriores** e identificar sus riesgos de erosión, fuentes de agua, pendientes, entre otros aspectos.

CALIDAD DE SUELO

Conocer la calidad del suelo para mejorar su **fertilidad física, química y biológica** y contar con un mapa del suelo.

CALIDAD DE AGUA

Investigar el origen de la fuente de agua y su calidad, así como tomar las medidas para garantizar un **suministro constante** y que el agua sea potable.

INSTALACIONES

Tener instalaciones bien diseñadas, limpias, con los drenajes suficientes, y **libres de plagas** y la presencia de animales domésticos.

PLAN DE GESTIÓN

Tener un plan de gestión ambiental adaptado a la realidad local y situación de la flora y fauna en predio. Hay que **cuidar la biodiversidad**.



CONTROL DE PLAGAS

Aplica los principios del **Manejo Integrado de Plagas – MIP** con prácticas de prevención y control cultural, biológico, etológico y físico.

SANITARIOS

Tienes que contar con instalaciones sanitarias para los trabajadores, **limpios y en buen estado** de funcionamiento.

FERTILIZACIÓN

Contar con un plan de fertilización basado en **análisis de suelos** realizados en **laboratorios acreditados** y el comportamiento de los cultivos. Utilizar fertilizantes permitidos y almacenados sin causar contaminación

COSECHA

Utilizar **variedades resistentes** y hacerse los viveros y los trasplantes de forma adecuada, en el momento oportuno.

Carlos Angulo
Gte. de la Coop.
Allima Cacao
(Chazuta)

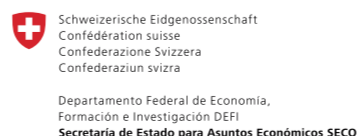
“Estamos super agradecidos de haber recibido este apoyo, (ya que) nos identificaron como una organización que tiene un potencial, y de esa manera hemos (implementado) desarrollo de capacidades, visitas técnicas e infraestructuras”.

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
			1 Día del Trabajo	2	3	4
5	6	7	8 Luna nueva	9	10	11
12	13	14	15 Cuarto creciente	16	17	18
19	20 Día Mundial de la Metrología	21	22	23 Luna llena	24	25
26	27	28	29	30 Cuarto menguante	31	

2024
Mayo



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



Síguenos:
fin X @ / GqspPeru

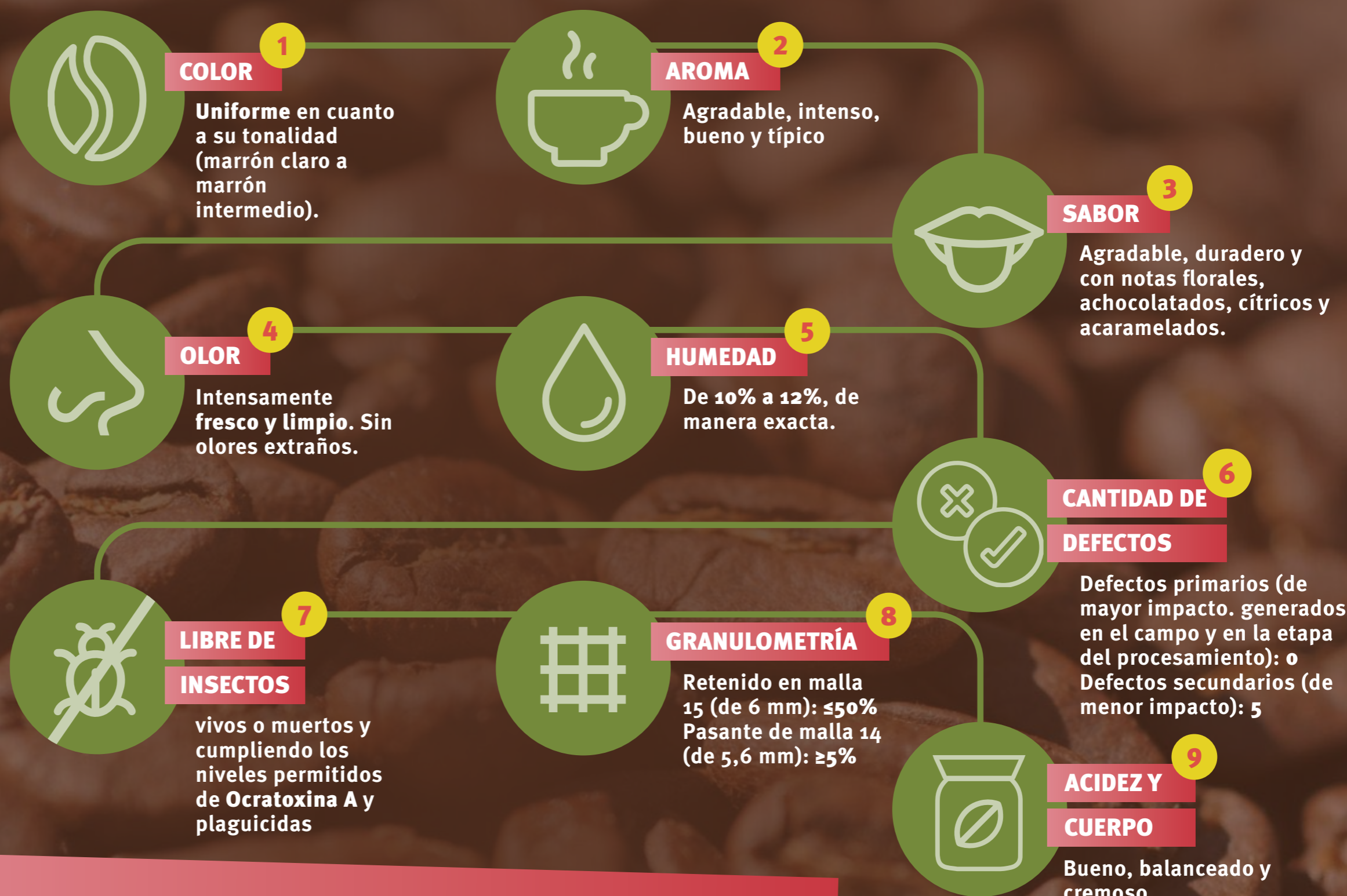
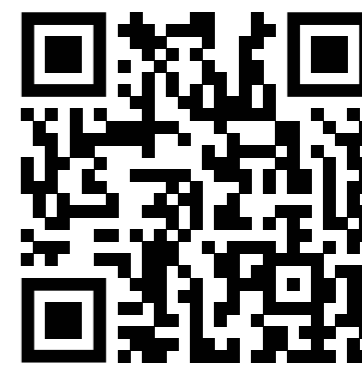
Visítanos:
gqspperu.org



¿Qué características debe tener tu café para ser “café de calidad”?

¡Procesa café de Calidad!

Para saber más sobre cómo obtener café de calidad, consulta la **Guía 107**, aquí:



César Arévalo
Encargado del Lab. del Inst. de Cultivos Tropicales



“El apoyo del proyecto ha sido relacionado el tema de acreditación, más que todo, capacitaciones en todo lo necesario para poder acreditarnos en la norma 17025. (esta) tiene amplitud nacional, sin embargo viene de un sistema internacional”.

¿Qué es café especial?

Tipo de café que destaca por su **calidad superior, sabores y olores distintivos**. Es muy valorado por los mercados y consumidores, por lo que recibe mayores precios.

2024
Junio

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
						1
2	3	4	5 <i>Día Mundial del Medio Ambiente</i>	6	7 Luna nueva <i>Día de la Bandera</i>	8
9 <i>Día Mundial de la Acreditación</i>	10	11	12	13	14 Cuarto creciente	15
16	17	18	19	20	21 Luna llena	22
23	24	25	26	27	28 Cuarto menguante	29 <i>San Pedro y San Pablo</i>
30						



¿Cómo evitar que el **MOHO** dañe tu café?

Yo cultivo café de calidad, ¿y tú?

Para saber más sobre cómo prevenir a tu café del moho, consulta la **Guía 110**:



CULTIVO

Con el tratamiento de residuos (podas, aguas mieles y pulpa).



MANEJO DE PLANTACIONES

Con la inspección de floración y cerezos inmaduros de café para detectar contaminación de moho.



COSECHA

Con la recolección solo de cerezo maduro, no caído al suelo, y trasladarlo rápidamente a la planta de beneficio.



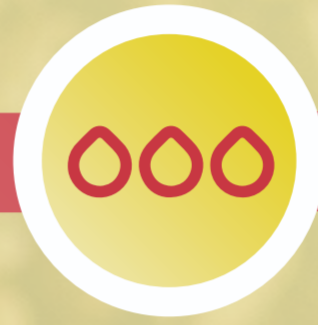
POSCOSECHA

Con el procesado rápido (remojado en agua, despulpado y secado) para evitar sobre-maduración.



DESPULPADO

- Con la diferenciación por densidades (flotación) antes de despulpar.
- Con la separación de cerezos secos o brocados.



BENEFICIO

- Con el empleo de agua limpia en todos los procesos.
- Con el control de los niveles de humedad en café.



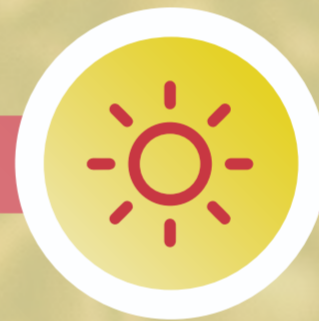
FERMENTADO

Con el empleo de tanques o tinajas de cemento y plástico limpias



LAVADO

- Con la eliminación del mucílago.
- Con la prevención del daño físico de granos.



SECADO

Con zonas de secado limpias, cubiertas y fuera del alcance de animales



ALMACENAMIENTO

Con el empleo de vehículos de transporte exclusivo para café



Johan Monteza
Catador profesional en cafés especiales

“Me parece muy loable la misión y visión que están teniendo en el proyecto de las Naciones Unidas, porque como objetivo final, (este) va a mejorar la calidad de vida de los productores del Alto Mayo (en San Martín)”.

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
	1	2	3	4	5	6 Luna nueva
7 Día Mundial del Cacao	8	9	10	11	12	13 Cuarto creciente
14	15	16	17	18	19	20
21 Luna nueva	22	23	24	25	26	27
28 Fiestas Patrias Cuarto menguante	29 Fiestas Patrias	30	31			

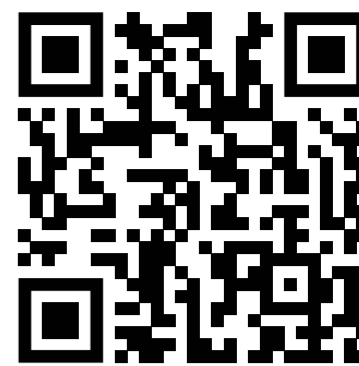
2024
Julio



¿Cómo debería ser tu Cacao para ser de Calidad?

¡Procesa cacao de Calidad!

Para saber más sobre cómo obtener cacao de calidad, consulta la **Guía 103**, aquí:



HUMEDAD

Menor o igual a 7.5% en muestra en el país de destino.



OLOR

Sin olor a ahumado o jamón ahumado, fruta podrida o putrefacto.



MATERIA EXTRAÑA

(Toda sustancia distinta como hojas, piedras y madera): Máximo 0.75% en muestra.



MATERIA RELACIONADA

(Granos rotos o fragmentados, pedazos de cáscara): Máximo 3,5% en muestra.



GRANOS GERMINADOS

Muestra libre de granos germinados o con un porcentaje mínimo.



GRANOS PLANOS

(Granos muy delgados que no permiten cortar adecuadamente): Máximo 1,5%.



COLOR

Característico y uniforme (externo e interno). Desde un tono marrón claro hasta oscuro.

Elmer Carrasco
Laboratorio de Química Inorgánica de la DM-INACAL

"Estamos limitados, pero a través de este aporte (equipo ICP-MS) que nos da Naciones Unidas (y su proyecto), nos va a permitir poder ampliar el espectro de servicios que nosotros brindamos".



2024
Agosto

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
				1	2	3
4	5 Luna nueva	6 <i>Batalla de Junín</i>	7	8	9 <i>Día Int. de los Pueblos Indígenas</i>	10
11	12 Cuarto creciente	13	14	15	16	17
18	19 Luna llena	20	21	22 <i>Día del Café Peruano</i>	23	24
25	26 Cuarto menguante	27	28	29	30 <i>Santa Rosa de Lima</i>	31



¿Cómo cultivar y beneficiar tu cacao de manera correcta?

¡Cultiva y procesa cacao de calidad!

Para saber más sobre cómo procesar bien el cacao, consulta la **Guía 109**, aquí:



COSECHA / RECOLECCIÓN

Cosechar mazorcas maduras y con la coloración y pigmentación correcta (amarillo o amarillo anaranjado). Eliminar frutos de cacao enfermos dañados por animales.



QUIEBRA / EXTRACCIÓN

Hacerlo lo más pronto posible tras su maduración (un día). Realizarlo dentro de la finca y diseminar desechos en la misma zona.



FERMENTACIÓN

Colocar los granos en las cajas de fermentación dentro de las primeras 6 a 24 horas tras su cosecha. Emplear equipos de medición para asegurar buen procesamiento.



SECADO

Secar lentamente para obtener todas las reacciones químicas necesarias y lograr la amargura y otros sabores esperados. Considerar el proceso de enfriado de los granos calientes antes de almacenarlos.



LIMPIEZA Y SELECCIÓN

Emplear herramientas adecuadas (zarandas de mallas) para un correcto seleccionado. Considerar selección mecánica y manual para separar granos defectuosos y retirar impurezas.



ALMACENAMIENTO

Evitar almacenar granos de cacao con altos niveles de humedad superiores a 7%. Enfriar los granos calientes provenientes del secado antes de ser envasados y almacenados.



Maricely Guevara
Gta. de la Coop. **APROSELVANOR**
(Moyobamba)

“Gracias a la alianza que nosotros hemos podido formar con ONUDI (y su proyecto), hemos logrado mejorar estos procesos. Es por ello que estas alianzas nos permiten fortalecernos tanto de nuestro equipo de trabajo y nuestros productores”.

2024
Setiembre

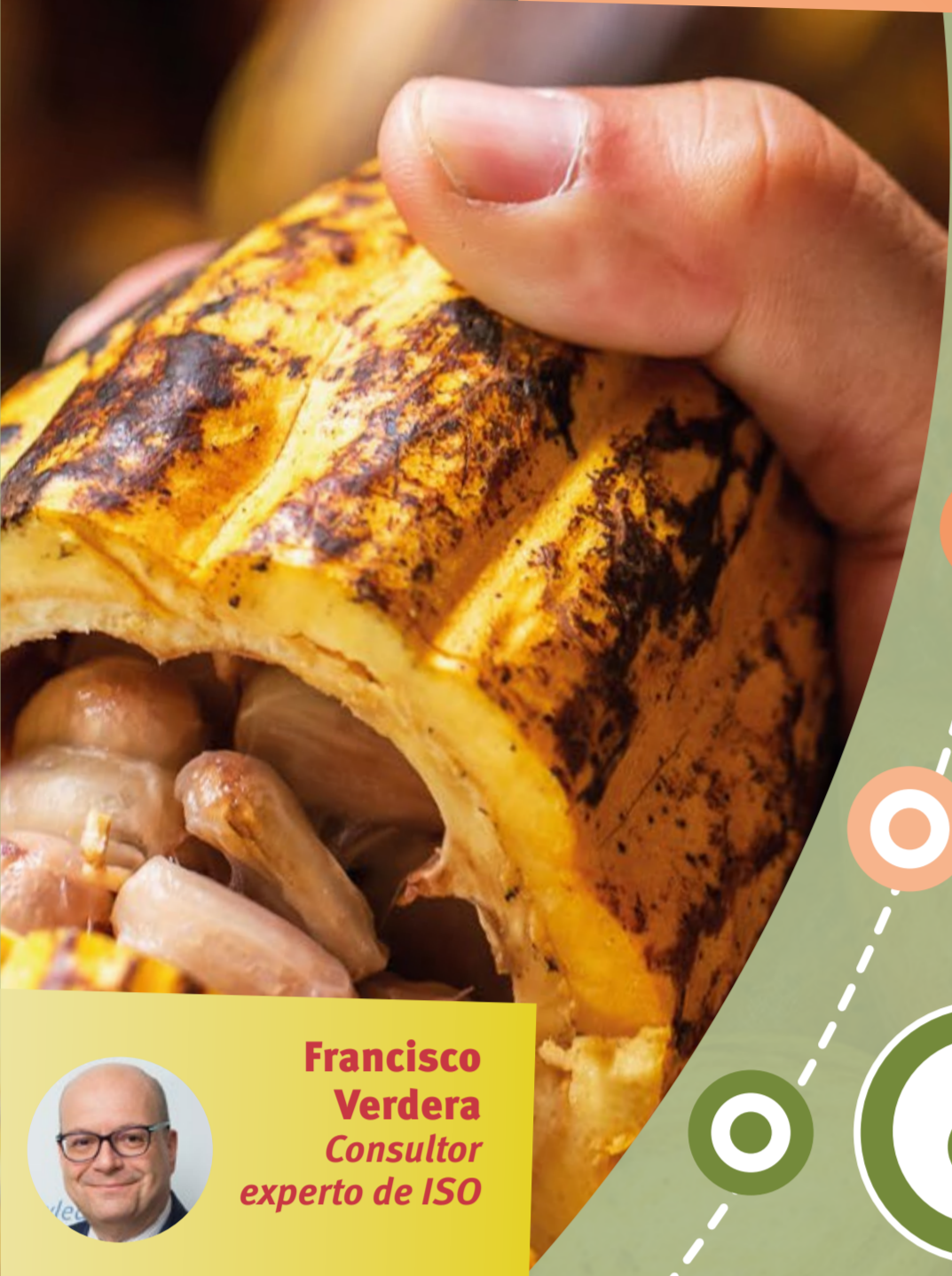
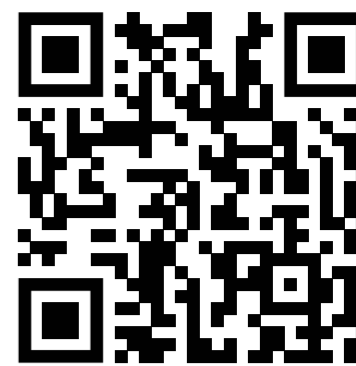
Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
1	2	3 ● Luna nueva	4	5	6	7
8	9	10 ● Cuarto creciente	11	12	13 <i>Día Internacional del Chocolate</i>	14
15	16	17	18 ○ Luna llena	19	20	21
22	23	24	25 ● Cuarto menguante	26	27	28
29	30					



¿Cómo evitar que la **Ocratoxina** dañe tu **Cacao**?

Yo proceso cacao de calidad, ¿y tú?

Para saber más sobre como prevenir la OTA en el cacao, consulta la **Guía 108**, aquí:



ANTES DE LA COSECHA

- Se debe aplicar higiene y saneamiento seguido de buenas prácticas agrícolas.
- Colocar los desechos orgánicos lejos de las plantaciones.

COSECHA

- Cosechar solamente mazorcas de cacao maduras y sanas y no herir cojines florales.
- Utilizar tijeras limpias para las mazorcas bajas.

QUIEBRA Y EXTRACCIÓN

- Realizar cortes en la base del fruto de cacao.
- Abrir mazorcas lo antes posible tras ser cosechadas para evitar la proliferación de hongos.

FERMENTACIÓN

- Realizar proceso en cajas, canastas, bandejas o plataformas limpias y secas.
- Evitar mezcla de granos de cacao cosechado varios días.

SECADO

- Emplear patios de cemento para evitar contaminación.
- La zona de secado debe situarse lejos de fuentes de contaminación y recibir máxima exposición al sol.

ALMACENAMIENTO

- Evitar ambientes húmedos, oscuros y poco ventilados.
- Colocar en sacos sin olores y de material yute.

¿Qué es la *Ocratoxina* y cómo perjudica al Cacao?

Es una micotoxina que se forma durante el **almacenamiento de diferentes granos como el cacao** y que se encuentra clasificado como posible **carcinógeno humano**, volviendo dañino el consumo del Cacao y sus derivados.

Francisco Verdera
Consultor experto de ISO

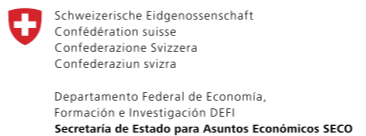
"Este proyecto (GQSP Perú) beneficia tanto a la ISO como al sector productivo de Perú, y en general, a la economía del Perú. Este lo que hace es fortalecer tanto a los comités de expertos y de las partes interesadas peruanas que se reúnen para seguir los trabajos internacionales de desarrollo de normas".

2024 **Octubre**

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
		1 <i>Día Internacional del Café / Día del Cacao y Chocolate Peruano</i>	2	3 ● Luna nueva	4	5
7	8 <i>Combate de Angamos</i>	9	10 ● Cuarto creciente	11	12	12
13	14 <i>Día Mundial de la Normalización</i>	15	16	17 ○ Luna llena	18	19
20	21	22	23	24 ● <i>Día de las Naciones Unidas</i> Cuarto menguante	25	26
27	28	29	30	31		



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



Síguenos:
fin X @ / GqspPeru
Visítanos:
gqspperu.org



¿Por qué es importante dar mantenimiento a equipos e instalaciones de **Café** y **Cacao** para obtener mejor calidad?

¿En qué consiste?

El mantenimiento preventivo consiste en inspecciones de infraestructuras, maquinarias o equipos programados, el cual busca **prevenir desperfectos**, **reducir la probabilidad de fallas** y **alargar la vida útil** de los mismos. Es decir, se trata de un **mantenimiento planificado** que se realiza incluso cuando una infraestructura, maquinaria o equipo conserva su capacidad operativa.



¿Cuál es su importancia?

Permitirá **mejorar los procesos** y **asegurar la calidad e inocuidad del cacao y café**, ello mediante el mantenimiento de las instalaciones, maquinarias y equipos en los centros de acopio, postcosecha, procesamiento, beneficio, instalaciones y almacenes.

Recomendaciones

- No olvidar verificar el estado de las instalaciones y equipos antes de cada jornada de trabajo.
- El mantenimiento preventivo es importante porque incrementa la productividad, reduce los costos y protege de accidentes al personal.
- Si tienes equipos como balanzas, despulpadoras, secadoras, tostador, conchador, molinos, medidores de humedad, debe implementar un procedimiento de mantenimiento preventivo de equipos entre los **3, 6 y 12**

Jorge Morocho
Laboratorio de Control de Calidad del Sernanp-BPAM

“Cuando salió el proyecto GQSP Perú, fue cuando tuvimos la oportunidad de conectarnos con los instructores del CQI, el Instituto de calidad del café, que son los encargados de darte este certificado (internacional a nuestro laboratorio)”.

2024 **Noviembre**

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
					1 Todos los Santos Luna nueva	2
3	4	5	6	7	8 Cuarto creciente	9
10	11	12	13	14 Día Mundial de la Calidad	15	16 Luna llena
17	18	19	20	21	22	23 Cuarto menguante
24	25	26	27	28	29	30



¿Qué recomendaciones generales hay para mantener una producción orgánica certificada?



Conoce, estudia y mantente al día de los cambios de la normatividad orgánica

Las normas orgánicas más usadas en el Perú son la NOP de Estados Unidos, el Reglamento 834 de 2007 y 889 de 2008 de Europa (este cambiara a partir de 2025), los Estándares JAS de Japón y, por supuesto, el Reglamento Técnico Peruano.



Observa y conoce tus matas

Ser productor orgánico certificado requiere dedicación, ensayo, error y adaptación. Implica cuidar la vida, produciendo.



Implementa las prácticas y recomendaciones del equipo técnico y otros productores experimentados

Hacer una buena producción orgánica significa tener mejores suelos, mayor biodiversidad, mayor conservación del agua, mejores condiciones comerciales y alimentos sanos y mucho más.



Involucra a la familia, trabajadores, amigos y vecinos

Si todos en casa y la región trabajan orgánicamente, menos riesgos de contaminación y mezcla existirán y, por tanto, se podrá cumplir con todos los requisitos de las normas orgánicas y con el mercado.



Trabaja con esmero y calidad desde la siembra hasta la entrega del producto

Tener una buena trazabilidad y calidad del producto final es primordial para que el producto orgánico certificado se comercialice bien.



Anota

Llevar los registros de lo que haces, compras, cosecha y vendes te ayudará a tomar decisiones para mejorar tus prácticas, la producción y la calidad.



Yuri Arévalo
Esp. de Inv. y
Transferencia
Tecnológica
del INIA

“Respecto a asistencia técnica (de parte del proyecto), nos dijeron cuáles eran los requisitos que teníamos que cumplir, como en la parte de infraestructura, en la parte de metodología y en la parte de conocimientos en la gestión de la calidad”.

2024
Diciembre

Dom	Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab
1 Luna nueva	2	3	4	5	6	7
8 Inmaculada Concepción Cuarto creciente	9 Batalla de Ayacucho	10	11	12	13	14
15 Luna llena	16	17	18	19	20	21
22 Cuarto menguante	23	24	25 Navidad	26	27	28
29	30 Luna nueva	31 Año Nuevo				

