GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Café&CacaoCon CdeCalidad

El boletín del GQSP Perú

N#5 • PeriodoEne.-Set.22

Contenido

Actividades del proyecto

- Publican 11 guías NTP de café/cacao 3
- Optimizan plataforma informática de la Dir. de Normalización del INACAL 5
- Apoyan a laboratorios de Digesa, INIA e ICT para acreditarlos en ISO 17025 5
- Asisten técnicamente a cooperativas de café/cacao de San Martín 6
- Finaliza formación de análisis físico y sensorial de café y cacao para profesionales de San Martín 6
- Acaba estudio a laboratorios de control de calidad peruanos de café 7
- Salón del Cacao y Chocolate 2022 7
- Concurso “Taza de San Martín” 8

Entrevistas

- Jorge Morocho, Sernanp-BPAM 10
- Francisco Verdera, ISO 10
- Christian Uribe, DM-INACAL 11
- Johan Monteza, Taza de San Martín 12

Eventos y Capacitaciones

- Talleres: Guías de NTP de cacao 13
- Webinar: Blockchain CV café/cacao 13

Agenda de interés 14

GQSP en las RRSS 15

Entidades del GQSP 16

Programa de Alianzas para Países Perú

ONUDI 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

PERÚ Ministerio de la Producción

INACAL

Palabras iniciales

Estimados amigos,

En esta quinta edición del boletín informativo del proyecto GQSP Perú de ONUDI, que recaba los últimos ocho meses de labor, se han avanzado y cumplido distintos objetivos para mejorar la calidad del café y cacao del Perú.

En el caso de las actividades que buscan fortalecer a la infraestructura de calidad para el café y cacao peruanos: el proyecto está validando y mejorando una metodología para asegurar la calidad del cacao y subproductos, que consiste en detectar la cantidad del el extracto seco magro, el cual determina su pureza.

Asimismo, se continúa elaborando y presentando las guías de implementación técnica de normas técnicas peruanas de café y cacao para asistir al productor y agricultor, así como a intermediarios y tostadores, en los buenos procesamientos de sus productos con el fin de hacerlos competitivos. De las 16 guías, 11 ya fueron publicadas y presentadas. Son de libre acceso en nuestra página web y la del Instituto Nacional de Calidad - INACAL.

Respecto a esta institución de calidad, seguimos fortaleciéndola en distintos aspectos, como con capacitaciones en normas ISO sobre evaluación de la conformidad e información ambiental, en el mejor uso del equipo de medición ICP-MS con metodologías de trazabilidad en dilución isotópica y calibraciones de los medidores de humedad en el cacao.

Además, con las mejoras en los planes de negocio de los comités técnicos de normalización de café, cacao y medianas y pequeñas empresas, así como de la plataforma informática de la Dirección de Normalización del Instituto.

En el caso de otros organismos beneficiados, como la red de laboratorios del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, el Instituto de Cultivos Tropicales – ICT y el laboratorio de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, el proyecto viene fortaleciendo sus capacidades para los 14 laboratorios, ubicados en 10 regiones logren acreditarse en la ISO 17025 en parámetros relevantes para las cadenas de café y cacao.

Respecto al apoyo a las pequeñas y medianas empresas de San Martín, con el fin de que mejoren la calidad de sus productos, se está coordinando la asistencia a ocho cooperativas, cuatro de café y cuatro de cacao, con equipamiento y apoyo técnico, así como con capacitaciones y entrenamientos en análisis físico y sensorial (catación) en café, cacao y chocolate para profesionales también de la misma región. Esta última actividad tuvo una duración de siete meses, culminando exitosamente en mayo pasado.

Así también, se finalizó exitosamente los estudios para evaluar la factibilidad de utilizar la tecnología blockchain en las cadenas de valor del café y cacao y las capacidades y brechas de los laboratorios de control de calidad de café. El primero presentado en julio pasado y el segundo a presentarse a fines de setiembre.

En cuanto a actividades para generar conciencia de calidad, estuvimos presentes en el Salón del Cacao y Chocolate Latinoamericano 2022, uno de los eventos más importantes a nivel nacional, con alcance internacional en el rubro, en el II Concurso Regional de Cafés de Excelencia La Taza de San Martín, que busca concientizar y promover la producción y consumo de cafés especiales, y en el XII Festival Regional de Cacao y Chocolate en Juanjuí, que impulsa y promueve la calidad en dicho rubro.

Capacitaciones en análisis sensorial (catación) de café en la región San Martín.
Rioja,Perú•enero 2022

Actividades del proyecto

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

Públican guías NTP de café/cacao: *11 de 16 publicadas*

De las **16 guías de implementación técnica** de las NTP de café y cacao planteadas, 11 ya han sido elaboradas y publicadas por el proyecto. En tanto que las otras cinco se encuentran aún en proceso de aprobación y se estima que a fines de este año se publiquen.

Estos materiales buscan brindar **conocimiento técnico y didáctico** a los productores de café y cacao para que puedan desarrollar de manera correcta todos los procesos de elaboración de estos productos, como cosecha, post-cosecha, buenas prácticas agrícolas, prevención de contaminación por toxinas y hongos, etc., y son de acceso gratuito desde la web de GQSP Perú e Inacal. **Conoce más ▸**

Guías de NTP Publicadas	CV
Guía 100 • NTP 209.310-2019. CAFÉ PERGAMINO. Requisitos	Café
Guía 101 • NTP 209.027-2018 CAFÉ. Café verde. Requisitos	Café
Guía 103 • NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad	Cacao
Guía 104 • NTP 107.306.2018 + MT 1.2021 CACAO Y CHOCOLATE. Nibs de cacao. Requisitos	Cacao
Guía 105 • NTP-ISO 8455:2018 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte	Café
Guía 106 • NTP 209.028:2015 CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos	Café
Guía 107 • NTP 209.311:2019 CAFÉS ESPECIALES. Requisitos	Café
Guía 108 • NTP-CODEX CAC.RCP 72.2018 Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por Ocratoxina A	Cacao
Guía 109 • NTP 208.040:2017 CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio	Cacao
Guía 110 • NTP 209.312:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para prevenir la formación de mohos	Café
Guía 111 • NTP 209.318:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo y beneficio del café	Café

11 guías técnicas

7 guías técnicas café

4 guías técnicas cacao

Capacitan a INACAL en normas ISO 17029/14065 para mejorar sus servicios de acreditación a OECs

Con el objetivo de fortalecer al Instituto Nacional de Calidad - INACAL en los servicios de acreditación que éste ofrece a los **organismos de evaluación de la conformidad - OEC** (laboratorios de ensayo), el proyecto GQSP Perú desarrolló una capacitación integral en las normas **ISO/IEC 17029:2019** sobre los principios generales y requisitos para los organismos de validación y verificación e **ISO/IEC 14065:2020** sobre los principios generales y requisitos para los organismos que realizan la validación y la verificación de la información ambiental.

Se viene capacitando al INACAL desde inicios de agosto de este año con una metodología que recoge los alcances de las normas, su terminología, principios, requisitos generales, procesales, estructurales y de recursos. **Conoce más ▸**

Apoyan a Dirección de Acreditación - INACAL para generar directivas sobre acreditación en alcance flexible

Tras la formación dirigida a la Dirección de Acreditación del INACAL (DA-INACAL) para que apliquen un tipo de acreditación a acreditadores de calidad denominado **"alcance flexible"**, así como el desarrollo de un estudio internacional para recabar las buenas experiencia de la aplicación de esta metodología en otros países, ONUDI, en coordinación con dos organismos de reconocimiento internacional como la Cooperación Internacional de Acreditación de laboratorios (ILAC) y el Foro Internacional de Acreditación (IAF), plantean desarrollar una completa publicación de alcance internacional entre el presente y próximo año. **Conoce más ▸**

Cursos de medición con ICP-MS: Dilución isotópica y calibración de medidores de humedad en cacao

En complemento al fortalecimiento de la Dirección de Metrología del INACAL con la entrega de un equipo de mediciones de elementos en muestras orgánicas (cacao), el **ICP-MS**, el GQSP Perú capacitó a dicha dirección en el empleo de dos métodos de medición con el equipo.

El primero, denominado **dilución isotópica** (que emplea elementos enriquecidos con átomos para realizar mediciones de reconocimiento de la composición de compuestos orgánicos), se realizó con el apoyo del **Centro Nacional de Metrología - CENAM**, de México, entre los meses de mayo a junio de manera virtual. Asimismo, en coordinación con el **Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU**, se realizó una capacitación presencial sobre el referido método para los especialistas de la dirección del INACAL en agosto.

El segundo, que es el servicio de **calibración de los medidores de humedad en el cacao**, se viene coordinando con el INACAL para su pronta ejecución. **Conoce más ▸ Dilución isotópica | Calibración de medidores de cacao**

Christian Uribe, Especialista de **DN-INACAL** y estudiante del curso de **dilución isotópica**

Mejoran planes de negocio de los *Comités técnicos de normalización* de café, cacao y MyPymes

La actividad para el mejoramiento de los planes de negocios de los comités técnicos de normalización peruanos de café, cacao y Mipymes finalizó exitosamente, teniendo solo como encargo el desarrollo de una publicación que reúna todos las **conclusiones y hallazgos** encontrados.

Este servicio, a cargo de la **Organización Internacional para la Normalización** (ISO) incluyó una formación virtual que se llevó a cabo en febrero e incluía conceptos básicos del tema, ejemplos de planes estratégicos de negocio, ejercicios analíticos, actividades prácticas, análisis de riesgo, definiciones sobre los comités técnicos de normalización y resultados y beneficios de la actividad. Conoce más ▸

Plataforma informática de INACAL

El mejoramiento de la plataforma informática de esta importante dirección del INACAL se realiza a través de una consultoría a cargo de un organismo internacional con autoridad en estandarización y normas que goza ya de un sistema informático.

Esta actividad busca fortalecer a dicha dirección para que pueda mejorar sus procesos en la **elaboración de normas**, y plantea la configuración de la plataforma de INACAL con la creación de modelos de datos, tablas básicas, inclusión de nomenclatura y logotipos del instituto, así como el almacenamiento de la misma en los servidores del organismo.

Esto continuaría con la importación de la data actual del INACAL, **ensayos y entrenamientos** en la plataforma nueva para mejorar curso. Conoce más ▸

Apoyan a laboratorios de *Digesa, INIA e ICT* para acreditarlos en *ISO 17025*

Esta actividad busca acreditar a **14 laboratorios** del Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, el Instituto de Cultivos Tropicales - ICT y la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA en el ISO 17025 de requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayos y calibraciones. Luego de culminar las auditorías en marzo, el GQSP Perú viene coordinando los procesos finales para que estas entidades se acrediten.

En julio pasado, los laboratorios del **INIA** recibieron la visita de profesionales del INACAL para la realización de labores de auditoría con el fin de encontrar observaciones y acreditarlos culminando el año.

Para el caso del **ICT**, se viene desarrollando un plan de trabajo para que esta entidad logre su acreditación en la ISO 17025 a más tardar en octubre del próximo año. En el caso de **DIGESA**, parte de la asistencia a sus laboratorios con el fin de que se acrediten en la ISO 17025 para el primer trimestre del 2023 implica el desarrollo de tres capacitaciones: aseguramiento de validación de resultados, que se encuentra en una etapa para la elección de organismo que lo impartirá; buenas prácticas de laboratorio, que se encuentra en una etapa de coordinación con la Dirección de Acreditación del INACAL y; métodos de cromatología, donde DIGESA debe dar el visto bueno. Conoce más ▸

Pymes de calidad internacional (Componente 2)

Fortalecen a *cooperativas de café y cacao de San Martín* con apoyo técnico y equipamiento

El proyecto GQSP Perú concluyó un proceso de estrecha coordinación y trabajo con a ocho cooperativas de café y cacao de San Martín para plasmar propuestas de actividades de apoyo basadas en sus **necesidades técnicas** para fortalecer sus capacidades en el cumplimiento de normas técnicas peruanas e internacionales y mejorar la calidad de sus procesos y productos.
Estas actividades incluyen las siguientes líneas de acción: asistencia técnica para la mejora de la **infraestructura** de procesamiento post-cosecha, adquisición de **equipamiento** para el control de calidad y la **asistencia técnica** y capacitaciones.

Este proceso marcará la pauta de los trabajos del proyecto con estas cooperativas en los siguientes meses. Conoce más ▸

Cooperativas asistidas

CAFÉ
(1) Aproselvanor
(2) Aproeco
(3) Coopbam
(4) Frutos De Selva
(5) Adisa

CACAO
(6) Allima
(7) Acopagro
(8) Monte Azul

Finaliza formación de *análisis físico y sensorial de café y cacao* para profesionales de San Martín

Jornadas formativas en análisis físico y sensorial, **catación**, de café y cacao para profesionales de la región San Martín iniciaron en noviembre del 2021 y finalizaron en mayo pasado.

Tras siete meses de constante capacitación, el proyecto GQSP Perú culminó satisfactoriamente con las jornadas instructivas en esta disciplina científica, la cual busca fortalecer la calidad de productos bandera como el café o cacao.

Estas sesiones se dividieron en dos módulos, análisis físico y sensorial, este último se subdividía en los niveles **básico, intermedio y avanzado**, se realizaron de manera virtual y presencial en las ciudades de **Tarapoto, Juanjuí, Tocache, Rioja y Moyobamba** y contaron con el apoyo del Gobierno Regional de San Martín, la Mesa técnica regional de café y de las cooperativas Acopagro, Cacao de Aroma de Tocache, Coopbam, Frutos de la Selva, entre otros. Conoce más ▸ café / cacao

86 asistentes — *Sesiones de* **Análisis Físico**

89 asistentes — *Sesiones de* **Análisis Sensorial**

48 asistentes — *Sesiones de* **Análisis Físico y Sensorial de Café**

98 asistentes — *Sesiones de* **Análisis Físico y Sensorial de Cacao**

Blockchain: Culminó estudio que evalúa su aplicabilidad en las cadenas del café y cacao en Perú

El informe final del estudio para evaluar si las cadenas de valor del café y cacao en el Perú pueden recibir la implementación de la tecnología blockchain con el fin de mejorar su calidad, competitividad e incrementar su cuota de participación en los mercados internacionales, se realizó con éxito gracias a la contribución a una prestigiosa entidad extranjera de amplia experiencia.

Una vez culminado este reporte, que contó con la asistencia de dos expertos nacionales, se elaboró una presentación de resultados para visibilizar los principales hallazgos y conclusiones (**Ver "5. Eventos y Capacitaciones"**). **Conoce más ▸**

Acaba estudio que busca fortalecer a *laboratorios de control de calidad* peruanos de café

Finalizó la consultoría del proyecto GQSP Perú realizada con el apoyo del Instituto de Calidad de Café (CQI) que busca fortalecer a **seis laboratorios de control de calidad de café** mediante la identificación de brechas frente al cumplimiento de estándares con reconocimiento internacional y el desarrollo de un plan de trabajo para mejorar sus capacidades en cuanto a infraestructura y operaciones.

Estos organismos contribuyen en el aseguramiento de calidad de un producto de café y cacao, por ejemplo, para incrementar su competitividad en los mercados internacionales. **Conoce más ▸**

Conciencia de calidad (Componente 3)

Salón del Cacao y Chocolate 2022

Con 13 versiones sin interrupción, uno de los eventos de cacao más importantes del Perú y de la región contó con la participación del proyecto GQSP Perú, el cual se situó en el **Stand Suizo** de la Cooperación Suiza (SECO) para presentar, mediante materiales impresos y audiovisuales, la relevancia y objetivos del proyecto, cómo labora, a quién beneficia, además de otras interrogantes.

El Salón contó con un amplio y diverso **hall con stands** de cooperativas, programas privados y públicos, emprendimientos de cacao o chocolates, entre otros, ruedas de negocios, tutoriales para preparación de productos de cacao, foros, concursos, presentaciones, catas y exhibición de equipos.

Gracias al **alcance internacional** del evento, que contó con representantes de otros países de Sudamérica y Centroamérica, la presentación del proyecto tuvo un amplio alcance. El evento se realizó del 14 al 17 de julio. **Conoce más ▸**

Presentación de *Guías de Implementación Técnica* de NTPs de café y cacao

Durante el año 2022 se realizaron siete presentaciones de guías, los cuales se sumaron a los otros cuatro realizados el año pasado, sumando 11 presentaciones de las 11 guías técnicas publicadas.

De cara a lo queda del año e inicios del próximo, se busca finalizar esta gran serie de webinars de presentación de guías. **Mira las presentaciones de guías ▸**

Fecha	Guías de NTP Publicadas	CV	Míralos
09/02/22	Guía 107 • NTP 209.311:2019 CAFÉS ESPECIALES. Requisitos	Café	▸
16/02/22	Guía 109 • NTP 208.040:2017 CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio	Cacao	▸
23/02/22	Guía 111 • NTP 209.318:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo y beneficio del café	Café	▸
02/03/22	Guía 103 • NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad	Cacao	▸
09/03/22	Guía 110 • NTP 209.312:2020 CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para prevenir la formación de mohos	Café	▸
06/04/22	Guía 106 • NTP 209.028:2015 CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos	Café	▸
04/05/22	Guía 108 • NTP-CODEX CAC.RCP 72.2018 Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por Ocratoxina A	Cacao	▸

II Concurso Regional de Café de Excelencia "La Taza San Martín" 2022

Con el objetivo de impulsar la importancia y producción de los cafés especiales en la región San Martín, la mesa técnica regional de café de San Martín desarrolló un concurso de ámbito regional para que los distintos actores de la cadena de valor del café, productores o agricultores, puedan presentar sus mejores muestras de cafés especiales para recibir un reconocimiento y/o premio, iniciativa ideal para concientizar sobre la importancia de la calidad.

El proyecto, como parte de sus acciones de apoyo a la calidad en Perú y San Martín, contrató y designó un profesional en análisis sensorial de café para que cumpla las funciones de Juez Líder, que, junto con otros **14 especialistas catadores**, evalúen las muestras enviadas por los concursantes.

Este apoyo se conformó de distintas etapas, como la recepción, acondicionamiento y tostado de muestras, seguido de las cataciones en dos jornadas.

Finalmente, se seleccionaron a las **23 mejores muestras**, las cuales pasaron a una etapa final para elegir a las 10 ganadoras de ellas. El evento se realizó del 3 al 24 de agosto. **Conoce más ▸**

XII Festival Regional de Cacao y Chocolate en Juanjuí

Este evento albergó a **40 organizaciones cacaoteras** en San Martín y buscó posicionar a dicha región como hub productor de cacao de calidad a nivel nacional.

Contó con la participación de una de nuestras consultoras especializadas, quien dialogó sobre las normas técnicas peruanas de calidad de cacao y chocolates.

El festival también contó con ponencias sobre certificación y producción orgánica, concursos, degustaciones, así como iniciativas culturales típicas. La actividad se realizó del 29 de junio al 1 de julio. **Conoce más ▸**

Presentan importancia de los *laboratorios de control de calidad* en las cadenas del café y cacao del Perú

Con el objetivo de concientizar sobre los laboratorios de control de calidad, **entidades que aseguran las buenas cualidades de un producto** para hacerlo más competitivos en los mercados extranjeros, el proyecto GQSP Perú realizó un evento virtual para presentar la importancia de estos organismos y su influencia en las cadenas de valor del café y cacao el jueves, 29 de setiembre a las 9 am vía Zoom y sus redes sociales.

Esta actividad deviene de un estudio realizado por un reconocido instituto internacional del ámbito del café, el cual elaboró un documento integral sobre los laboratorios de control de calidad y su relevancia.
Conoce más ▸

Entrevistas

"Tuvimos la oportunidad de conectarnos con CQI con el GQSP Perú"

Jorge Morocho
Sernanp-BPAM
Lab. de Control de Calidad

Mi nombre es Jorge Morocho Guerrero, yo laboró en el Laboratorio de Acuerdos de Conservación en Rioja, el BPAM, que viene trabajando y asesorando a la cooperativa que está dentro del Bosque de Protección del Alto Mayo. Yo de profesión soy catador certificado Q-Grader y vengo laborando cinco años acá.

¿Podrías comentarnos más sobre el laboratorio? ¿historia y status actual?

Este laboratorio nació el 2017 porque la cooperativa nace dentro del Bosque de Protección el 2014 y por el seguimiento realizado al mercado para vender cafés por parte de la Cooperativa. Primero se venía trabajando en un laboratorio pequeño y salió la idea de Conservación Internacional de hacer uno más grande con la proyección de certificarnos.

El 2018 ya empezamos a trabajar en este nuevo laboratorio, implementándolo con áreas divididas, como sala de catación, sala de tostado y una sala inteligente. Se trabajó del 2017 al 2019, y en ese entonces se hacía todas las evaluaciones de los cafés, de los productores de la Cooperativa de Servicios Múltiple Bosque de Protección Alto Mayo (COOPBAM). Aquí se hacían todos los análisis físicos y organolépticos de los productores, se daba las recomendaciones de como eso iba a cambiar y se recibía los clientes también acá en este laboratorio, pero la proyección era ya empezar a certificarlo.

El 2019 ya empezamos a querer buscar una oportunidad para poder conectarnos con el Instituto de calidad del café - CQI que son los encargados de darte este certificado. Entonces el 2021, cuando salió el proyecto GQSP Perú con la cooperativa, fue cuando tuvimos la oportunidad de conectarnos con los instructores del CQI.

¿Qué es el CQI y porque es importante en el rubro del café?

Es un instituto de café especiales a nivel de América y a nivel del mundo, este te otorga: certificados como catador profesional, así como para que un laboratorio profesional pueda ser denominado como tal y pueda dictar cursos a nivel internacional. Ese es el único instituto a nivel del mundo que te otorga ello.

¿Podríamos comentarnos que es la certificación Q-Venue y Q-Grader?

La certificación Q-Venue, que es para el laboratorio, es una certificación que te autoriza hacer cursos de certificación. El Q-Grader, es la certificación para catadores. Las calibraciones de catadores (que es la actualización de este último certificado), permite que estos profesionales renueven sus certificaciones gracias a un laboratorio con certificación Q-Venue.
Para obtener el Q-Grader, uno debe llevar un curso, tres días de exámenes y tres días de prácticas. Los exámenes constan de 19 exámenes que debes dar y aprobar.

¿Qué es lo más importante de un laboratorio de control de calidad de café?

Encontrar los puntos de mejorar al estándar de cafés en cada productor, educar jóvenes, contar con buenos profesionales en control de calidad y que se convierta en una escuela donde varios profesionales tengan la oportunidad de aprender y educarse.

"(GQSP Perú) fortalece trabajos de desarrollo de normas"

Francisco Verdera
ISO
Consultor experto

Soy Francisco Verdera, llevo 25 años trabajando en temas relacionados con normalización, calidad, comercio exterior, legislación y acuerdos de comercio de la Organización Mundial del Comercio. Soy ingeniero y me dedico a trabajar en normas desde hace 25 años.

¿Qué es el ISO? ¿Cuáles han sido las principales actividades, de usted o el ISO, con el proyecto GQSP Perú?

La ISO es el organismo que realiza normas en el ámbito que no sea ni electrotécnico ni de telecomunicaciones, es decir, cubre un amplio espectro de normas que van desde productos agroalimentarios, servicios y productos industriales.

Cuenta con un amplísimo catálogo de normas y sus normas son muy importantes precisamente porque los miembros de ISO, como en el caso de Perú a través del INACAL, las adoptan y también participan activamente en la elaboración de las mismas.

Sobre el GQSP Perú, ¿cómo beneficia al ISO?

Sin ninguna duda este proyecto 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, por ejemplo, de café y cacao.

Entonces, cuanto mejor sea el análisis estratégico de estos comités sobre los beneficios esperados para los productores, para los exportadores, para todo el tejido productivo del Perú, pues evidentemente va a redundar en un mejor producto, en una mejor aceptación en los mercados internacionales y, por lo tanto, en un mejor desarrollo económico. Aquí se ve que los beneficios para el tejido productivo del Perú son evidentes.

Los beneficios para ISO, para la comunidad internacional, pues también son bastante destacables, esto se da al contar con unos comités mucho más representativos con un claro análisis estratégico de la situación de mercado.

¿Qué es un plan de negocio estratégico?

Un plan estratégico de negocios es un documento que está disponible al público, es decir, se cuelga en la página web del organismo de normalización, en este caso de Inacal, normalmente asociado a los trabajos de un comité técnico.

Entonces es un documento accesible al público y que contiene elementos de carácter estratégico, también de carácter táctico, pero fundamentalmente lo que contiene es un análisis del entorno, cuáles son los problemas principales que pretenden ser solventados por estos trabajos de normalización. Contiene también, por ejemplo, unos claros indicadores económicos de la importancia de ese sector, tanto para el Perú como para la comunidad americana, la comunidad andina y para el comercio mundial. Respecto a la próxima capacitación para el desarrollo de metodologías de planes estratégicos de negocios,

¿Cuáles serían los principales beneficios para los comités técnicos de normalización?

En el caso de los planes estratégicos de negocio, se ha demostrado que es fundamental que los comités sean conscientes de para qué hacen normas y cuáles son los objetivos que persiguen, entonces esta capacitación lo que pretende es establecer las bases para que podamos realizar un análisis estratégico y más estructurado.

Esta capacitación contará, además, con una cosa muy interesante y es que hemos tenido un programa piloto en el que también Unido y la ISO han estado contribuyendo para tres comités fundamentalmente: de café, de cacao y chocolate y de gestión de las Mipymes, pequeñas y medianas empresas. **Ver entrevista ▸**

"Post curso, aprovechamos lo aprendido para difundir métodos"

Christian Uribe
DM-INACAL
Área de Metrología Química

Yo soy Cristian Uribe, encargado del área de Metrología Química de Inacal. Nosotros nos dedicamos a la organización de ensayos de actitud y a la preparación de materiales de referencia. Ahora estamos participando en el proyecto ONUDI, que es específicamente para la cadena de valor de café y cacao y por eso venimos desarrollando servicios relacionados a estas cadenas de valor.

¿Qué es el método de dilución isotópica? ¿Por qué es importante?

En la dirección de Metrología nosotros en general nos dedicamos a custodiar patrones nacionales y a desarrollar métodos de medición de alta exactitud. En química, en particular, esto tiene que ver con métodos primarios como el de la deducción isotópica. Nosotros ya hemos venido midiendo metales en alimentos por un tiempo, para ello hemos tenido que realizar mediciones con diferentes tecnologías, absorción atómica y óptico, por ejemplo. Y ahora con el equipo ICP-MS. Sin embargo, el aplicar la dilución isotópica nos da una facilidad ya que, siendo una técnica primaria, basta medir solo con esa técnica para tener un resultado confiable.

Entonces, en simple, la dilución isotópica es una técnica de medición en la que uno agrega un estándar isotópico, se le agrega a la muestra y esto nos permite medir con alta exactitud, esto tiene que ser compensado con relaciones isotópicas. Hay que hacer todo un tema técnico, pero justo para eso nos estamos capacitando con el Centro Nacional de Metrología de México (CENAM).

¿Por qué este método debe explicarse en un curso completo ¿Cuál es su relevancia?

Sucede que esta metodología es única para los institutos de metrología u otros laboratorios que requieran estas altas exactitudes, pero el problema es que es muy compleja, toma mucho tiempo el proceso de medición y también requiere de un estándar isotópico. En el Perú nadie más la ejecuta para metales en alimentos.
Nosotros somos los primeros que lo vamos a hacer. El CENAM ya la viene ejecutando hace un par de décadas, entonces era importante para nosotros recurrir a una institución extranjera que se dedique a ello para poder aprender esta técnica y hacer lo mismo. Para nosotros es muy importante incorporar esta nueva técnica de

medición que vamos a poder declararla como patrón nacional en algún momento también.

¿De qué manera influyen métodos como éste en las cadenas productivas y de valor de las matrices medidas, como en el caso del cacao?

Es muy importante el tema de metales y, por supuesto también, de pesticidas en lo que se refiere a productos de exportación. Lo que sucede es que cada cierto tiempo nos enteramos de alguna noticia de algún rechazo de un lote de exportación sea por metales, por pesticidas o por alguna otra sustancia tóxica.

Nosotros hemos sabido de estos temas hace muchos años y cada vez que sucede un rechazo se impacta la cadena de valor correspondiente. Debido a la nueva regulación de cambio en el cacao, era muy importante que tengamos fortalecida la infraestructura de INACAL para que podamos evitar que los laboratorios que miden en Perú den resultados erróneos.

Los rechazos de lotes de exportación generan una mala imagen para el país y el país de destino ya no quiere recibir más de los productos que tiene el Perú y debemos evitar eso.

¿Cuáles son sus primeras impresiones respecto al curso de dilución isotópica?

Hemos tomado todo el mes de mayo para el curso, ha sido un curso de 48 horas. Los colegas del CENAM nos han pedido de que implementemos todo lo que nos han enseñado. Nosotros ya estamos con el equipo realizando algunas mediciones y estamos aprovechando todo lo que hemos aprendido y esperando también difundir el conocimiento para quien esté interesado en este método. **Ver entrevista ▸**

"Obtener café especial representa esfuerzo y dedicación"

Johan Monteza
Taza de San Martín
Catador profesional

Mi nombre es Johan Montesa, estudié en la universidad San Martín de Tarapoto la carrera de Ingeniería Agroindustrial y me involucré con el mundo de los cafés especiales. Tengo mi emprendimiento, una tostaduría y cafetería y me dedico también a dar clases de catación de manera personal y en una academia en Lima.

¿Qué es el análisis y evaluación sensorial?

En la industria de alimentos existen tres tipos de análisis sensorial: el test del consumidor, que se conoce también como análisis hedónico, que se realiza con personas que no tienen mayor entrenamiento o que no lo tienen. Se realiza cuando alguna marca quiere lanzar algún nuevo producto al mercado.

El otro tipo de análisis sensorial es el discriminativo, aquí se requiere hacerlo con panelistas que tengan un previo entrenamiento o que sean consumidores frecuentes. Este análisis discriminativo se realiza cuando vas a hacer un estudio de mercado.

Y el otro tipo de análisis sensorial es el descriptivo, el cual tiene que realizarlo con un panel profesional ya entrenando. En el caso de la captación de cafés especiales, se utiliza el formato de la CQI, el Instituto de calidad en el café, de la mano con la SCAA, que es la Asociación de Cafés Especiales de los Estados Unidos.

¿Cómo esta disciplina científica se vincula al aseguramiento de la calidad en los productos y al desarrollo del mercado peruano?

El precio del café está sujeto a la Bolsa de Valores. Lamentablemente Perú ha tenido unos años, seis a ocho años atrás, donde a nivel mundial no era muy valorada su calidad. Entonces el precio comercial del café en la Bolsa de Valores no era muy competitivo en comparación con otros países. Allí viene la importancia de competir con la mejora en cada una de las etapas de la cadena de valor del café, porque al tener una calidad especial en el café, no nos va a importar el precio comercial, que está sujeto a la bolsa de valores.

Al tener una calidad de café especial, nuestro producto puede llegar a venderse al doble al triple, cuatro y cinco veces más. De allí radica la importancia de tener un café especial y de que un catador pueda saber valorar y darle un puntaje adecuado a ese café especial.

Sobre el Concurso de Cafés Especiales de San Martín, evento donde fue catador y jurado líder ¿qué impresiones y expectativas tuvo?

Es muy importante que cada región se organice y me alegra mucho que Moyobamba esté organizándose y realizando por segunda vez este evento porque es una ventana para que el productor pueda exponer el resultado de su trabajo. Obtener un café especial implica mucho esfuerzo en las fincas, implican mucho esfuerzo en los productores, obtener ello no es de la noche a la mañana, no es algo que sea fácil o sencillo de hacer, representa dedicación y esfuerzo.

Debemos aprovechar este tipo de eventos, que organizaciones se fijen y promuevan este tipo de eventos para que para darle un mayor valor y visibilidad al productor Moyobambino y del Alto Mayo.

En resumidas cuentas, como consecuencia final, la calidad de vida del productor va a mejorar porque su café se va a terminar vendiendo en un costo más alto y su labor va a tener un gran reconocimiento a nivel regional, nacional e internacional. **Ver entrevista ▸**

Eventos & Capacitaciones

Taller

Buscan mejorar *calidad de cacao peruano* con guías

Como parte del proceso de elaboración de las guías de implementación técnica, para mejorar la calidad del cacao y chocolate peruano, el GQSP Perú realizó tres talleres para la validación y presentación previa de estos documentos.

Esta actividad busca generar una retroalimentación con los beneficiados y afinar estas guías. Con la realización de estos tres talleres para cuatro guías, se plantea contar con **15 guías de las 16 originalmente planteadas**.
Mira los talleres ▸

Fecha	Nombre de Guías de NTP presentadas	CV	Descárgalo
08/06/22	Guía - NTP 107.311:2011 CHOCOLATE. Lineamientos para la evaluación sensorial de chocolate. 1ª Edición	Cacao	Enlace
14/06/22	Guía - NTP 107.310:2021 CACAO Y DERIVADOS. Buenas prácticas de manufactura. 1ª Edición	Cacao	Enlace
16/06/22	Guía - NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES. 1a Edición	Cacao	Enlace
	Guía - NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO. 2ª Edición	Cacao	

Webinar

Blockchain: *Presentan estudio para asegurar calidad de café y cacao*

Con este evento, se presentaron los hallazgos y resultados de un estudio liderado por una prestigiosa entidad internacional acerca de la posibilidad de implementar la **metodología blockchain** en las cadenas de valor del café y cacao, todo ello con el fin de mejorar y asegurar la calidad de estos productos.

El evento contó con el consultor experto Roger Verschoor, de la firma Impact Buying, así como con la Dra. Clara Gálvez, presidenta ejecutiva del INACAL, Alain Buhlmann, director de SECO, y Juan Pablo Dávila, gerente del proyecto GQSP Perú.

Éste se realizó el 7 de julio a las 9 am y se enfocó en definir esta metodología, dar a conocer cómo se utiliza, su **importancia en las cadenas de valor**, cómo saber si una cadena de valor puede recibir esta metodología, las principales necesidades a suplir de llegarse a aplicar blockchain en una cadena, entre otros. **Ver webinar ▸**

Agenda de interés

Conoce los eventos y actividades que nuestros aliados y contrapartes realizarán en el segundo semestre del 2023:

Fecha	Tema	Lugar	Inscripción
24-27 de nov.	Expo café Perú 2022	Lima	Enlace
ALIADOS			
ONUDI			
19-20 de oct.	LKDF Forum 2022 “Habilidades para la resiliencia”	Online	Enlace
CONTRAPARTES			
SCAA			
01-02 de oct.	United States Coffee Championships Preliminaries “Preliminares del campeonato de café en Estados Unidos”	Oakland, California	Enlace
17-20 de nov.	Taipei World Coffee Championships “Campeonato mundial de café en Taipei”	Taipei, Taiwan	Enlace
IFOAM			
16 de octubre	IFOAM – Goesan International Organic Expo “Exposición internacional orgánica”	Goesan, Corea del Sur	Enlace
07-09 de nov.	Biofach Into Saudi Arabia Organic	Riyadh, Arabia Saudita	Enlace
ICCO			
05-07 de dic.	ISCR 2022 – International Symposium on Cocoa Research “Simposio internacional en investigación de cacao”	Montpellier, Francia	Enlace

GQSP Perú en las redes sociales

*Datos actualizados al 14/09/22.

Facebook

Seguidores 1 098 | Alcance 29 211 | Publicaciones 72

Publicación más vista

Invitación a taller de guía de NTP de cacao

Tema

LinkedIn

Seguidores 706 | Alcance 5 254 | Publicaciones 72

Publicación más vista

Compartido de post de ONUDI de guías de implementa-ción técnica

Tema

Twitter

Seguidores 161 | Alcance 5 177 | Publicaciones 56

Publicación más vista

Presentación del GQSP Perú en el Salón del Cacao y Chocolate

Tema

Instagram

Seguidores 199 | Alcance 2 287 | Publicaciones 47

Publicación más vista

Participación del proyecto GQSP Perú en el Salón del Cacao y Chocolate

Tema

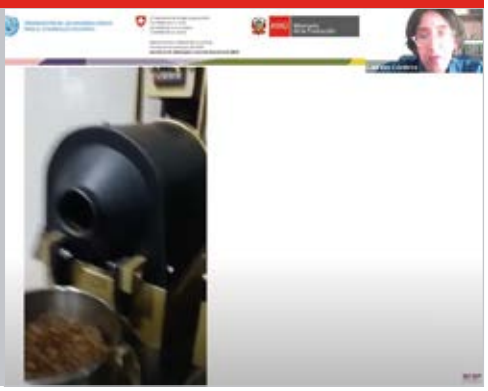
YouTube

Seguidores 204 | Alcance 19 300 | Publicaciones 17

Video más reproducido

Presentación de la guía 106

Tema



Entidades del Proyecto GQSP

GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

El proyecto GQSP Perú "Fortalecimiento de la calidad en el café y el cacao del Perú" se implementa con el trabajo conjunto y estrecha coordinación entre las siguientes instituciones:

ONUDI
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL

unido.org

Entidad implementadora

ONUDI

Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial

Es la Organización de las Naciones Unidas que tiene por objetivo promover el desarrollo y bienestar de los países por medio de la cooperación a nivel global, regional, nacional y sectorial. Es la entidad implementadora del proyecto GQSP Perú que busca asistir de manera técnica a países socios, como el Perú, para que aumenten su competitividad internacional.

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

inacal.gob.pe

Contraparte principal

INACAL

Instituto Nacional de la Calidad

Es un organismo púbico técnico especializado, adscrito al Ministerio de la Producción, ente rector y máxima autoridad del Sistema Nacional para la Calidad que promueve y asegura el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras al desarrollo y la competitividad de las actividades económicas y la protección al consumidor. Es la contraparte la técnica peruana del proyecto GQSP Perú en un sistema de cogestión.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía, Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

cooperacionsuiza.pe/seco

Entidad cooperante

Cooperación Suiza SECO

Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza

La Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza - SECO es el centro de competencia de la cooperación internacional de Suiza para el desarrollo económico de países socios con el objetivo de integrarlos en la economía mundial. Es la entidad cooperante del proyecto GQSP Perú y, junto con la ONUDI, busca fortalecer los Sistemas Nacionales de Infraestructura de Calidad, así como promover el cumplimiento de las normas internacionales en los países socios con el objetivo de hacerlos más competitivos.

Programa de Alianzas para Países Perú

unido.org/programme-country-partnership

Entidad implementadora

PCP Perú

Programa de Alianzas para Países del Perú

Es el programa desarrollado por el Gobierno Peruano y la ONUDI para facilitar la movilización de socios, conocimientos y recursos para avanzar hacia una industria moderna, competitiva e inclusiva alineada con la estrategia de desarrollo nacional. El PCP es el marco dentro del cual se desarrolla el proyecto GQSP Perú.

PERÚ Ministerio de la Producción

gob.pe/produce

Contraparte principal

PRODUCE

Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial

Es el ministerio que promueve el desarrollo del sector productivo del país, fomentando la innovación, la competitividad, la calidad y la sostenibilidad ambiental. PRODUCE apoya al proyecto GQSP Perú a través de su organismo adscrito, el INACAL.

Síguenos

Síguenos:

/GqspPeru

Visítanos:

GqspPeru.org

Descárgalo

ODS

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

GLOBAL QUALITY AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

©Copyright ONUDI 2022

GQSP Perú
gqsp@unido.org
www.gqspperu.org

Imágenes:
Gob.pe, Unsplash,
Agraria.pe, Agqlabs.es,
Salón del Cacao y Chocolate,
Istockphoto, Conservación Internacional &
Mesa Técnica Regional de Café de San Martín