

MEMORIA

TALLER DE CALIDENA

“Gestión de Calidad en la Cadena de Valor del Sacha Inchi en el Perú”



FACILITACIÓN:

**Ulrich Harmes-Liedtke
Ivo Encomenderos**

Tarapoto, 21 y 22 de Agosto de 2013.

1. INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Metrología de Alemania (PTB) con su sección de Cooperación Técnica Internacional está especializado en el fomento de la infraestructura de calidad en los países en desarrollo. La Infraestructura de Calidad (IC) se refiere a todas las instituciones que garantizan que los productos y servicios exportados cumplan con los requisitos de calidad en los países de destino. A la vez vigilan que los consumidores del país reciban productos conformes a reglamentos y normas de calidad vigentes.

El PTB desarrolló un esquema didáctico para explicar a los actores de la cadena la relevancia de criterios de calidad para la generación de valores agregados. El llamado método CALIDENA está diseñado para identificar e iniciar acciones concretas que fomentan los servicios de calidad en una cadena de valor. A través del cumplimiento con la calidad por los operadores de una cadena se aumenta su competitividad, porque la calidad es un requisito clave para poder acceder a mercados regionales e internacionales exigidos por los clientes finales.

En el taller de CALIDENA se realiza de manera participativa con todos los actores importantes en una cadena de valor, un rápido diagnóstico sobre la calidad actual de los procesos en cada uno de los eslabones y los servicios existentes de calidad y se definen los pasos a realizar para superar la situación encontrada.

La presente memoria contiene los resultados del taller de CALIDENA en la gestión de calidad de la cadena de valor del Sacha Inchi en el Perú, pudiéndose identificar oportunidades de mejora del encadenamiento productivo, basado en la cooperación y coordinación de los actores involucrados.

2. PARTICIPACIÓN Y APOYO

El taller CALIDENA en Sacha Inchi, tuvo la duración de dos días, contando con la facilitación de Ulrich Harmes-Liedtke (Consultor del PTB) e Ivo Martín Encomenderos Bancallán (Asesor Técnico de GIZ). Como parte del equipo de apoyo, colaboraron Edith Barón, José Zamora, Dorothee Nieburg y Mónica Diaz.

Se contó, además, con la participación de diversos especialistas y representantes nacionales de:

- Los Entes de la Infraestructura de Calidad (Acreditación, Normalización y Metrología) del Instituto Nacional del Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual Comisión de Normalización y

Fiscalización de Barreras Comerciales no Arancelarias y Servicio Nacional de Metrología (INDECOPI).

- Dirección General de Diversidad Biológica (MINAM)
- Área de Certificaciones y Registro Sanitario (DIGESA)
- Se contó también con la participación de los representantes de instituciones públicas y privadas de apoyo PROMPERÚ, INASSA, CONTROL UNIÓN, , GIZ, DRASAM, IIAP, INIA, ICT, así como también de varias empresas productivas como Shanantina, Asociación Nuevo Progreso, Amazon Health Products, OLIVO DEL SUR, INKANATURA y EL CASIQUE.

En total se contó con la participación de 33 personas, relacionados al tema de la cadena del Sacha Inchi y la gestión de calidad.

3. BIENVENIDAD Y PRESENTACIÓN DEL TALLER

Ulrich Harmes-Liedtke (PTB), en sus palabras de apertura al Taller CALIDENA, agradeció a los presentes y destacó la importancia de realizar un diagnóstico de cadena mediante el trabajo interactivo de los participantes para mejorar los eslabones de todo el proceso. Así mismo, Ivo Encomenderos (GIZ), destacó la importancia de la Mesa Técnica del Sacha Inchi en el departamento de San Martín como espacio de diálogo desde donde se fomenta la cadena de valor. Agradeció también a Imilce Zuta por su aporte en la preparación del taller.

Se dio la palabra a Karl Felix Wolff (PTB), quien habló de la importancia de la infraestructura de la calidad y los procesos de inspección, certificación y acreditación. Destacó la importancia que juega INDECOPI como contraparte, para que en un futuro se pueda proponer a la Cooperación Alemana un nuevo proyecto en agroexportación, a través de sus servicios, normas y acreditación.

Se mencionó que el taller CALIDENA, es equivalente a un programa piloto en la cadena Sacha Inchi, para demostrar la conformidad de los productos en cada eslabón.

Carolina Sánchez, representante de la Mesa Técnica del Sacha Inchi, también dirigió su saludo de bienvenida a los participantes del taller, rescató el papel que juegan los productores y transformadores del Sacha Inchi, enfatizó la importancia de las normas técnicas y como éstas influyen en la cadena de todo el país, se despidió pidiendo que se aproveche al máximo el taller y que se comparta las experiencias que cada uno trae consigo.

4. PRESENTACIÓN DE LOS OBJETIVOS

A continuación, Ivo Encomenderos, presenta los objetivos del taller:

OBJETIVO GENERAL:

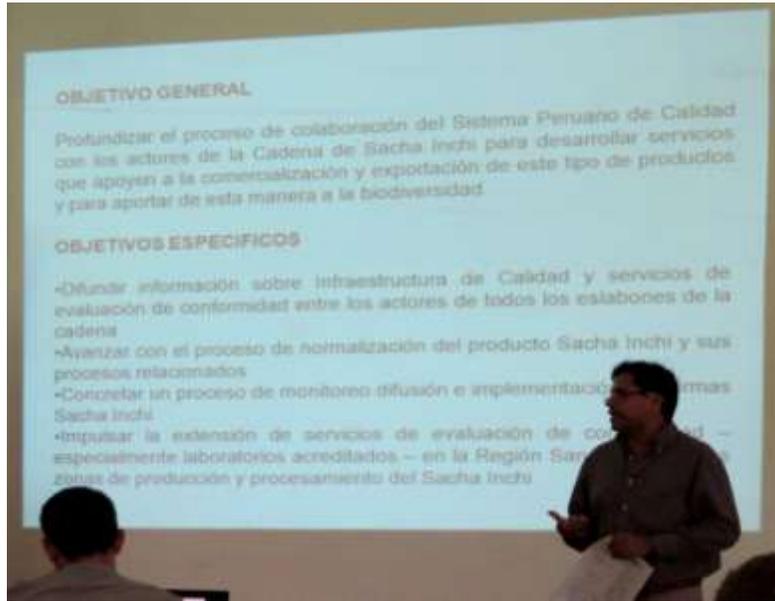
- Profundizar el proceso de colaboración del Sistema Peruano de Calidad con los actores de la Cadena de Sacha Inchi para desarrollar servicios que apoyen a la comercialización y exportación de este tipo de productos y para aportar de esta manera a la biodiversidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Difundir información sobre Infraestructura de Calidad y servicios de evaluación de conformidad entre los actores de todos los eslabones de la cadena.
- Avanzar con el proceso de normalización del producto Sacha Inchi y sus procesos relacionados.
- Concretar un proceso de monitoreo difusión e implementación de normas Sacha Inchi.
- Impulsar la extensión de servicios de evaluación de conformidad – especialmente laboratorios acreditados – en la Región San Martín y otras zonas de producción y procesamiento del Sacha Inchi.

Comentarios adicionales:

- Mientras se daban a conocer los objetivos del CALIDENA, se mencionaron que en Perú se tienen 1020 productores organizados, cinco empresas con acuerdos comerciales importantes, se reconoce la importancia de la Mesa Técnica como espacio que tiene como objetivo la competitividad de la cadena de valor.
- Se hace hincapié en la importancia de mostrar los productos con el elemento fundamental de la calidad para su comercialización.
- Se manifiesta que no es suficiente basarnos en las normas, sino que es importante generar evidencia de cómo se las va implementando en los comités.
- Por último se menciona la importancia de diagnosticar el ¿Cómo estamos?, identificando si los laboratorios están aptos y ver sus capacidades de servicio.



5. PRESENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE ESPECTATIVAS



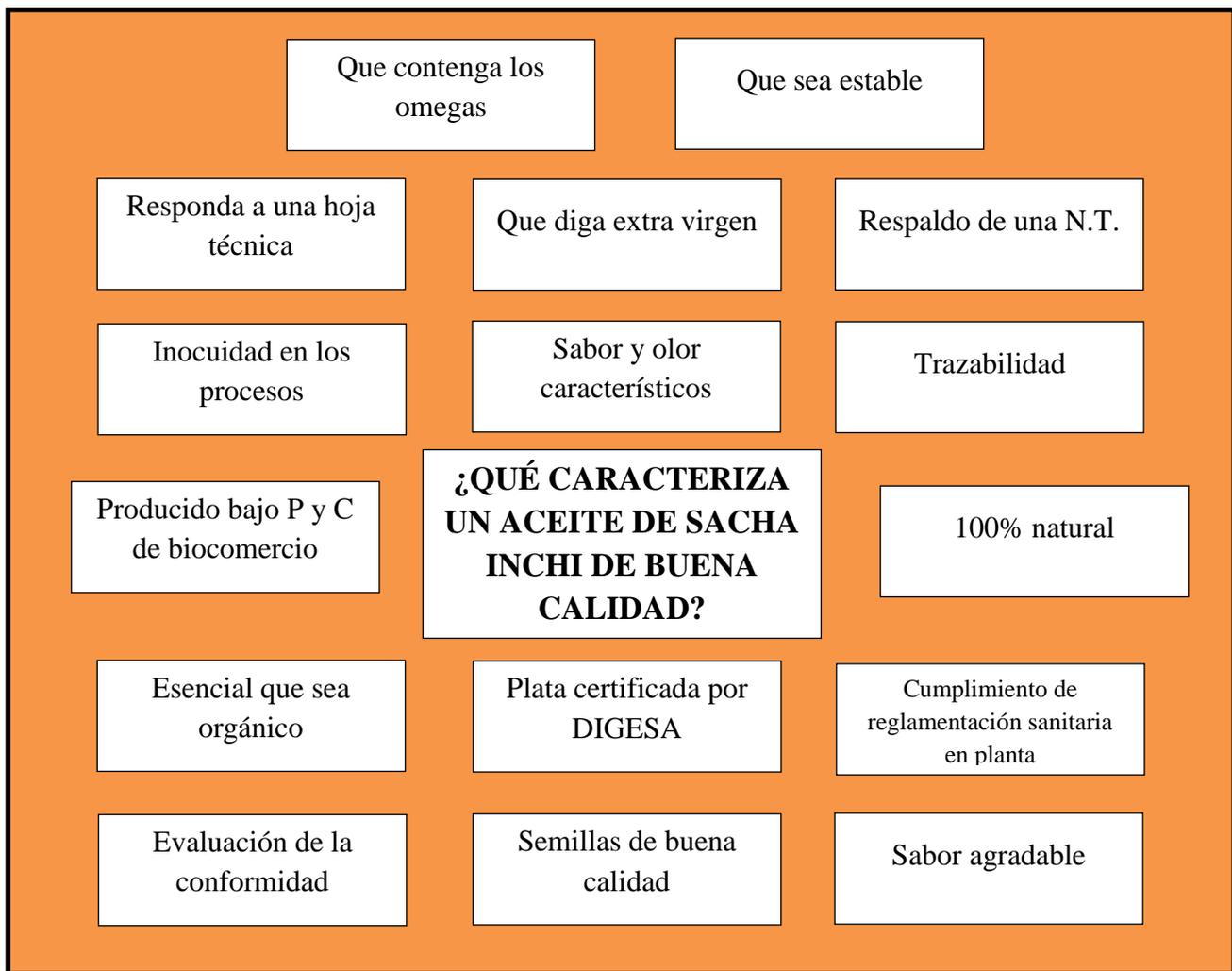
Haciendo uso de tarjetas, el facilitador pidió a los participantes dar respuesta a las preguntas: ¿Qué traigo? ¿Qué me quiero llevar del taller? Las respuestas fueron las siguientes:

¿Qué traigo?	¿Qué quiero llevar?
<ul style="list-style-type: none"> - Soporte técnico a la cadena - Información que deseamos compartir - Conocimientos de ensayos fisicoquímicos - Experiencia en productos naturales - Conocimiento de aplicación de P.N. en cosmética - Aportes para el proceso de certificación - Grupo sobre posibilidades de apoyo - Como uniformizar el cultivo o detectar cultivos con nutrientes: Omega 3↑ - Mucho entusiasmo para mejorar la cadena. - Experiencia comercial en Europa. - Deseos de conocer la normativa y la cadena. - Puntos de vista del procesador. - Como trabajar en chacra con el productor de Sacha Inchi. - Experiencia en biocomercio y sachá Inchi. - Normas técnicas - Aportes del servicio nacional de acreditación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Resultados concretos - Conocimientos del proceso productivo - Nuevas ideas e impulsos para futuros trabajos - Un buen plan de trabajo para mejorar la infraestructura de calidad en Sacha Inchi. - Soluciones en el campo o zonas, que lleguen al productor. - Mejoras en la calidad del producto terminado para su exportación. - Información, conocimientos y resultados de calidad. - Enlaces que permitan mejorar la cadena. - En qué podemos ayudar a la cadena. - Mas información sobre proveedores y productores de Sacha Inchi. - Información e importancia de la cadena de valor: productor-empresario. - Puntos críticos donde MINAM pueda apoyar en la cadena. - Necesidades del sector. - Ideas a desarrollar - Intercambio de experiencias.

6. PRÁCTICA: ¿QUÉ CARACTERIZA UN ACEITE DE SACHA INCHI DE BUENA CALIDAD?

Mediante una lluvia de ideas, el facilitador, solicitó a los participantes opinar sobre cómo ellos identifican la calidad de un producto, en este caso la calidad del aceite de Sacha Inchi.

Se utilizó las tarjetas blancas, y previa discusión grupal, los participantes fueron colocando sus respuestas en el panel principal.



Luego del ejercicio, se concretó que un aceite de buena calidad, debe tener una evaluación de conformidad, dentro del marco de un sistema de acreditación del INDECOPI, siguiendo los procedimientos estandarizados para así poder validar y certificar que el producto cumple con las normas vigentes.

Además, se recordó que las exigencias de calidad cada vez son más crecientes, debido a la aparición de nuevos mercados más rigurosos a nivel de calidad y con criterios específicos para analizar.

Con la finalidad de amenizar el taller, y poner ejemplos dinámicos para el aprendizaje, el facilitador, pidió un voluntario por cada mesa de trabajo (06), para realizar una dinámica en la que se intentó reflejar cómo funciona la cadena del Sacha Inchi.



Los participantes representaron los diferentes eslabones de la cadena, entre los cuales teníamos:

INSUMOS - PRODUCCIÓN - TRANSFORACION -
COMERCIALIZACION – INSTITUCIONES DE APOYO

La interacción que se generaba, mostró las diferencias entre promover una cadena desde la producción (primaria) y la de organizarla según la demanda y los requisitos de los compradores.

Los participantes reflexionaron en torno el efecto limitado de “empujar” desde el eslabón de producción, y coincidieron en la importancia de “jalar” desde la comercialización o mercado para que el fomento tenga éxito y que en la realidad es el cliente final quien define la dirección de la cadena a través de su exigencia para obtener productos de calidad.

7. MAPEO DE LA CADENA DE SACHA INCHI

Se pidió a los participantes, usar una tarjeta blanca para escribir el nombre de la organización o institución a la cual pertenece, para luego colocarse frente al panel (que representa cada eslabón de la cadena) con el que creen tiene mayor identificación de acuerdo a la función que realizan.



Cada participante se acercó al panel con el que se identificaba, colocando su tarjeta, de este modo se obtuvo 5 grupos, los eslabones de INSUMOS y PRODUCCIÓN, fueron los menos favorecidos de acuerdo a los actores involucrados participantes.

INSUMOS

- Cosmo Ingredients SAC
- Control Unión Perú Certificaciones

PRODUCCIÓN

- Shanantina
- Control Unión Perú Certificaciones
- Asociación Nuevo Progreso
- Amazon Health Products

TRANSFORACION

- El Casique SAC
- Laboratorio Takiwasi
- Shanantina SAC
- Amazon Health Products
- INKANATURAL
- Corporación Selva Alta
- Control Unión Perú Certificaciones
- Cosmo Ingredients SAC.
- Olivos del Sur SAC.

COMERCIALIZACION

- El Casique SAC
- Laboratorio Takiwasi
- Amazon Health Products
- INKANATURAL
- Corporación Selva Alta
- Control Unión Perú Certificaciones
- Shanantina SAC
- Olivos del Sur SAC

INSTITUCIONES DE APOYO

- INDECOPI
- Laboratorio Takiwasi
- GIZ – PDRS
- Comité Técnico de Normalización de Sacha Inchi
- I.C.T.
- Servicio Nacional de Acreditación
- Laboratorios NSF – INASSA
- INIA
- PROMPERÚ
- MINISTERIO DEL AMBIENTE
- Servicio Nacional de Metrología
- Perú Biodiverso
- IIAP - investigación
- Dirección Regional de Agricultura San Martín
- Mesa Técnica Regional de Sacha Inchi

Con la formación de los nuevos grupos de trabajo (se apartó el eslabón de instituciones de apoyo), se procede a identificar las actividades principales que realizan las instituciones u organizaciones dentro del eslabón al que pertenecen, escribiendo las actividades en tarjetas amarillas. Con el fin de dar comodidad a los participantes y oportunidad de debate, se pide que trasladen el panel correspondiente a cada grupo, a sus lugares de trabajo (las mesas).



Los grupos formados, después del debate en equipo, identificaron sus principales actividades:

INSUMOS	PRODUCCIÓN	TRANSFORMACIÓN	COMERCIALIZACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Generación de variedades resistentes y de alto rendimiento - Productos biocidas eficaces - Mejoradores de suelo - Abonos orgánicos ecológicos - Recolección en envase adecuado - Herramientas adecuadas - Calidad de agua 	<ul style="list-style-type: none"> - Selección del terreno - Preparación del terreno - Selección de semillas - Diseño de siembra - Siembra en épocas de lluvia - Control de malezas - Poda - Cosecha - Post-cosecha: almacenamiento 	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción y pesado - Descapsulado destestado - Selección - Prensado y decantado - Prefiltrado y filtrado - Envasado etiquetado - Almacenaje - Destilación molecular 	<ul style="list-style-type: none"> - Estudio de mercado - Estudio normativa - Ficha técnica enfocado al cliente - Sellos, certificados y documentos comerciales - Logística - Trazabilidad - Post-venta, Feed Board

8. VISIÓN DE COMPRADORES INTERNACIONAL

Se realizó una videoconferencia con Cristina Thiebaut de la empresa COBIOSA, vía Skype, para que conozcan las experiencias de su empresa farmacéutica y de belleza conocida en Europa, especialmente en España.

Aquí segmentos importantes de la conversación virtual:

- ***Nos gustaría que nos cuente sobre su empresa, ¿A qué se dedica? Y las perspectivas que tienes del Sacha Inchi.***

La empresa, es una empresa familiar, con 41 años en el mercado, y la actividad principal es la fabricación de activos para uso cosmético. Desde el 2005 empezamos con el proyecto de la Amazonía Peruana, donde se planteo el uso del Sacha Inchi con fines cosméticos.

- ***¿Cuáles son los estándares de calidad que le exigen sus clientes?***

Es primordial que el índice de peróxido sea inferior a 10, por la norma técnica peruana para el aceite de Sacha Inchi, igual de importante es el índice de acidez, que debe ser inferior a 2. Actualmente en Europa tenemos una normativa muy exigente, que está haciendo hincapié en contenidos de talatos en el aceite. El olor en la industria cosmética no es agradable, por ello el aceite que importo de Perú lo hago desodorizar.

- ***¿Cómo es el Sacha Inchi que compras en Perú, y cuáles son las fortalezas y debilidades que encuentras en este producto?***

Desde el 2005 empezamos a importar el producto, empezamos en Tarapoto con una asociación llamada SHANANTINA, y tuvimos problemas en abastecimiento uniforme. Otro problema fue la contaminación microbiana con la que venía el aceite, debido a que la semilla no se protegía lo suficiente.

El producto es una maravilla, es muy rico en ácidos grasos, actúa en la piel de una forma espectacular, previniendo la sequedad. Nuestros principales clientes son empresas farmacéuticas que usan el producto en niños con pieles atópicas.

- ***¿Utilizan laboratorios en Perú para tus pruebas de calidad?***

Mi proveedor, antes de importar el aceite, hace un control microbiológico en un laboratorio especializado en Lima.

- ***¿Cree que la normativa peruana está completa, o crees que le falta algo para complementarla?***
La veo completa, con la excepción de las últimas disposiciones europeas con respecto a metales pesados, pesticidas y talatos. Tener en cuenta que actualmente el aceite de Sacha Inchi no puede usarse en la industria de alimentación, debido a que debe pasar por varios controles.
- ***¿Qué certificaciones exigen sus clientes finales?***
Bueno, piden un certificado de origen, control microbiológico e índices de peróxido, el producto siempre debe estar en empaque cerrado, les interesa que el producto sea natural u orgánico, que no tenga alteraciones en su composición, las condiciones adecuadas de manejo.
- ***¿La desodorización afecta la calidad del producto?***
Al contrario, lo mejora, debido al arrastre de vapor, de esa manera todos los compuestos volátiles disminuyen y bajan, así el nivel de peróxido puede bajar hasta ser menor a 1.
- ***¿Cuál es el porcentaje de rechazo del producto y por qué?***
Es minoritaria, ya que el producto cumple con las exigencias del peróxido, tal vez sea el 2%, lo que si nos han reclamado es el retraso,

Sin otras preguntas que realizar, y con las dudas aclaradas, se agradeció por la entrevista virtual, aclarando lo importante y beneficiosa que resultó, ya que se debe mantener flujos de información para generar una empresa competitiva y tener pautas con la normativa nacional e internacional.

A continuación, se generó un conversatorio, en la cual se profundizó en los requisitos que piden los compradores, con tres participantes más Omar Sánchez, Irma Gonzáles (Inkanatural) y la Sra. Ana Pastor (Cosmo Ingredients).

Desde el punto de vista personal y la interacción con clientes extranjeros en mercados extranjeros, compartan los requisitos y las exigencias en el tema Sacha Inchi:

Ana: el tema de aceites fijos tienen una línea de procesos muy larga, el proceso sea aceite de palma, soja o Sacha Inchi, va a recomendar siempre un espacio nutrido, el uso de agua de calidad, debe hacerse de manera inmediata (cosecha y el proceso) no es bueno acumular el producto debido al proceso de degradación que se produce en el momento que se cosecha del árbol. Luego tenemos el proceso de fusión que es un flujo de agua con aceite, una decantación nos permite eliminar el agua, pero el aceite resultante es un aceite crudo que pasa por un proceso de refinación que generalmente lo hacen las empresas en Lima. El proceso de desodorización es un proceso sencillo, el aceite recibe un flujo de vapor de agua con la cual bajan los compuestos volátiles para neutralizar posteriormente el aceite, convirtiéndolo en un aceite neutro.

**** El Sr. Víctor Carcamo hizo una intervención: nuestro aceite de Sacha Inchi no debe y no puede recibir el proceso de refinación, a pesar que con ello mejora la calidad, pero ya dejaría de ser extra virgen y natural, que es una característica que nos ayuda a vender el producto. Nuestro aceite tiene índices de peróxidos y de acidez bajos, por lo cual no es necesario hacer este proceso.***

Irma: tenemos experiencia en el mercado nacional como europeo. Al tema alimenticio lo estamos usando como complemento debido a los omegas que contiene, usándolos como cápsulas.

Omar: el aceite los vendemos a Italia y Francia con fines cosméticos, también los exportamos a Colombia y México como aceite, y a la EE.UU como harina. Adicionalmente exportados cremas y jabón de Sacha Inchi, que ha tenido muy buena aceptación.

De las experiencias y los debates generados, se diferenciaron los requisitos específicos de los compradores, para uso cosmético y alimenticio, obteniendo los siguientes cuadros:

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE COMPRADORES	
USO COSMÉTICO	USO ALIMENTICIO
<ul style="list-style-type: none"> - Certificación Ecocert - Certificado de origen - Sello reconocido - Control microbiológico - Producto orgánico – natural - Desodorización - Utilización de envases con nitrógeno para minimizar riesgo de oxidación - Índices de peróxido inferior a 10 - Índice de acidez inferior a 2 - Presión en frío - Normatividad europea de talatos 	<ul style="list-style-type: none"> - Extra virgen - Investigación de toxicidad en animales - Proceso de neutralización - Aceite transparente reducido en ácido - Producto sostenible en el tiempo - Aceites fijos - Extracción en frío - Extracción inmediata (no almacenar) - Proceso de refinación

A continuación, Sra. Rosario Uría, gerente de normalización de INDECOPI, hizo una explicación del diagrama de los índices de calidad en la cadena de Sacha Inchi:

La Infraestructura de la calidad como elemento de competitividad en el Perú

Rosario Uría
Agosto 2013

INSTITUTO NACIONAL
DE DEFENSA DE LA
COMPETENCIA Y DE LA
PROTECCIÓN DE LA
PROPIEDAD INTELECTUAL



Acuerdos Comerciales del Perú



Ámbito de acción de INDECOPI



Infraestructura de la Calidad

5 elementos que encajan perfectamente





ESTUDIO DE REGLAMENTOS Y NORMAS

PERÚ		Mercados Destino	Normas Privadas
Reglamentos Técnicos	Normas Voluntarias		
<ul style="list-style-type: none"> - Ley de protección al consumidor. - Ley protección de conocimientos colectivos asociados a la biodiversidad. - Ley acceso a recursos genéticos - Ley de etiquetado - Norma metrológica rotulada - HACCP - Ley de inocuidad alimentaria - Reglamento de inocuidad agroalimentaria - Reglamento sanitario de alimentos y bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> - NTP 151 403 Bocadoitos - NTP 151 404 Trazabilidad - Buenas prácticas agrícolas - NTP 151 400 requisitos para aceite - Buenas prácticas de manufactura - NTP etiquetado 	<ul style="list-style-type: none"> - Dutch HACCP - Bio-Suisse (orgánico) EU, NOP, JAS - GRAS (USA) - Novel Food (UE) - Farmacopea Europa - Norma CODEX para aceites no especificados - Directiva unión europea 178 para inocuidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Certificación HALAL - Certificación KOSHER - Global GAP buenas prácticas agrícolas - BRC - Principio de biocomercio - TESCO - Fair Choice - Certificación BASC - Análisis de residuos

10. ESTUDIO DE REGLAMENTOS Y NORMAS

El facilitador pidió identificar y buscar en Internet los requisitos de acuerdo a la reglamentación y normatividad que corresponde a cada uno de los 4 grupos, para profundizar y explicar en qué consiste cada una de ellas en una presentación sintetizada.

Grupo 01: Reglamentos Técnicos peruanos

Título	Ley 29571 - Código de protección y defensa del consumidor
Síntesis	Establece las normas de protección y defensa de los consumidores en el marco de los derechos de los consumidores.
Fuente	www.indecopi.gob.pe
Título	Ley 28216 - Ley de protección al acceso a la diversidad biológica peruana y los conocimientos colectivos de los conocimientos indígenas.
Síntesis	Otorgar protección al acceso a la diversidad biológica peruana y los conocimientos colectivos de los conocimientos indígenas.
Fuente	www.minag.gob.pe
Título	R.M. 087-2008/MINAM. Reglamento de acceso a los productos genéticos
Síntesis	Desarrollar y precisar las disposiciones contenidas en la Decisión 392 de Acuerdo de Cartagena que provee condiciones para participación justa y equitativa de los beneficios y reconocimiento de los recursos genéticos y sus componentes intangibles asociados.
Fuente	www.minam.gob.pe
Título	D.S 007-98 SA. Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
Síntesis	Norma las condiciones, requisitos y procedimientos higiénico sanitarios a que deben sujetarse las fases de producción y comercialización de alimentos y bebidas de consumo humano, así como a certificación sanitaria con fines de exportación.
Fuente	www.digesa.gob.pe
Título	Reglamento de inocuidad agroalimentaria
Síntesis	Establece los lineamientos a cumplir para poder hacer viable el cumplimiento de la Ley de Inocuidad de los alimentos
Fuente	www.senasa.gob.pe
Título	Decreto legislativo N°1062 - Ley de inocuidad de los alimentos
Síntesis	Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano para proteger la vida y a salud de las personas, asegurando los derechos de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en la cadena alimentaria.
Fuente	www.senasa.gob.pe/ Diario oficial El Peruano
Título	R.M 449-2006/ MINSA/ Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas
Síntesis	Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas
Fuente	www.digesa.gob.pe/ Diario oficial El Peruano
Título	D.S.20-2005-PRODUCE. Reglamento de la Ley de Etiquetado
Síntesis	Aprobación de normas reglamentarias del etiquetado de los alimentos.
Fuente	www.produce.gob.pe
Título	Norma Metrológica Peruana. NMP 001.1995. Norma Metrológica de productos envasados
Síntesis	Establece los requisitos para el rotulado de productos envasados.
Fuente	www.indecopi.gob.pe

Grupo 02: Reglamentos de mercados destino (Unión Europea)

Reglamentos de la UE de aplicación para Sacha Inchi

- Título: Regulación Novel Food UE 258/97
- Síntesis: Requisitos para importación de productos (alimentos o ingredientes) que no han sido comercializados para el consumo humano en la UE antes del 15 de Mayo 1997.
- Fuente: <http://eur-lex.europa.eu>
- Requisitos ordenados por eslabón: ...

- Título: Regulación EC 1223/2009 Cosmetic Products
- Síntesis: normas que deben cumplir los productos cosméticos comercializados - velar por funcionamiento del mercado y protección de la salud humana
- Fuente: <http://eur-lex.europa.eu>
- Requisitos ordenados por eslabón:
Seguridad, responsabilidad y libre circulación, evaluación de la seguridad, expediente de información sobre el producto y notificación, restricciones para determinadas sustancias, experimentación con animales, información al consumidor, vigilancia del mercado, incumplimiento, cooperación administrativa, medidas de aplicación (Anexos específicos)

- Título: :EN ISO 22716/2007 Cosmetics – Good Manufacturing Practices Guidelines (norma armonizada obligatoria para UE)
- Síntesis: Guidelines for the production, control, storage and shipment of cosmetic products.
- Fuente: www.iso.org
- Requisitos ordenados por eslabón: personal, locales, equipos, materias primas, producción, procto acabados, laboratorio de control de calidad, tratamiento de productos fuera de especificaciones, residuos, subcontratacion, auditoria, documentación, etc.

Grupo 03: Normativa Voluntaria peruana

PRODUCCIÓN PRIMARIA

TITULO: NTP 151.402:2012 SACHA INCHI. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo de sachá inchi

Síntesis: Establece lineamientos para la aplicación de BPA en el cultivo de Sachá inchi (*Plukenetia volubilis*) con la finalidad de asegurar un producto inocuo, libre de contaminantes que puedan causar daño y libre de problemas fitosanitarios que puedan afectar la calidad comercial de la semilla de sachá inchi ya sea para el consumo directo o uso industrial.

Se aplica desde la elección y selección del terreno de cultivo y su preparación hasta la cosecha y post cosecha

Fuente: Manual de producción de sachá inchi de GTZ
Manual de BPM. Incagro
Cultivo de Sachá Inchi – INIA
Directrices de la OMS – (BPAR)
Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 – 1969) Principios generales de higiene
NTP 011.125 : 2006 BPA para el sector hortofrutícola

2

TITULO: NTP 151.402:2012 SACHA INCHI. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo de sachá inchi

Requisitos:

Elección y evaluación del terreno de cultivo

- Altitud de 100 a 2000 msnm
- Clima: Temperatura de 12 a 36°C
- Pendiente de 0 a 35°
- pH 5.5 a 6.5
- Materia orgánica : media a alta
- Historial y señalización del terreno

Selección de semilla. Procedencia : seleccionadas y manejadas técnicamente de acuerdo a la ley general de semillas.

Nutrición, debe contar con un plan de cultivo y fertilización

Caracterización de suelos (realizar)

Fertilizantes orgánicos tratados adecuadamente

Manejo de control de plagas: Evitar la aplicación de plaguicidas químicos, en la medida de lo posible y usar plaguicidas registrados por la autoridad competente y que cumplan con los LMP

TITULO: NTP 151.402:2012 SACHA INCHI. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo de sacha inchi

Requisitos:

Condiciones generales de cosecha

- Cosecha de forma manual
- Personal : Buenas Practicas de Higiene
- No recoger frutos del suelo
- No cosechar en tiempos de lluvia
- El productos cosechado debe ser secado

Envases : nuevos , de uso exclusivo, libre de residuos tóxicos,

Transporte : aislado y protegido

Almacenamiento: Instalaciones del predio: sólidas, materiales,

Instalaciones sanitarias (pozos sépticos, letrinas alejadas del área de cultivo)

Plan de manejo ambiental y conservación sostenible

PRODUCCIÓN

TITULO: NTP 151.401:2012 SACHA INCHI. Buenas prácticas de manufactura para la obtención del aceite de sacha inchi

Requisitos:

Emplazamiento

Servicios (agua potable)

Procesos (la semilla debe cumplir con el análisis organoléptico)

Recepción de materia prima

De las operaciones (Se indica el uso de balanzas calibradas / verificadas)

Personal : higiene

Envase: material resistente, inerte, oscuro y que garantice la estabilidad del producto.

Etiquetado

Almacenamiento de producto terminado

Contaminación: microbiológica, química y física

Registros

PRODUCCIÓN

TÍTULO: NTP 151.401:2012 SACHA INCHI. Buenas prácticas de manufactura para la obtención del aceite de sacha inchi

Requisitos:

Retiro de alimentos
Trazabilidad
Programa de limpieza
Programa de Capacitación
Sistema de control de plagas
Tratamiento de los desechos
Control de Riesgos alimentarios: HACCP

6

PRODUCCIÓN

TÍTULO: NTP 151.401:2012. ACEITE DE SACHA INCHI. Requisitos

Síntesis: Establece los requisitos para el aceite de sacha inchi del genero *Plukenetia volubilis*

Fuente: NTP 209.057:1990 Aceites y grasas comestibles

Requisitos:

Materia insaponificable
Acidez libre expresada como ácido oleico, en %
• aceite extra virgen
• aceite virgen
Índice de peróxido
Tocoferoles
Humedad y materiales volátiles
Impurezas insolubles

Color y sabor característico del producto designado, exento de sabores y olores extraños o rancios

7

PRODUCCIÓN

TÍTULO: NTP 151.401:2012. ACEITE DE SACHA INCHI. Requisitos

Requisitos:

Declaraciones facultativas

- volumen neto o peso bruto,
- valor nutricional,
- tipo de alérgenos,
- indicar OGM

No deberá exceder los límites de residuos de plaguicidas del Codex Alimentarius y del país del destino

No deberá exceder los límites de metales pesados del Codex Alimentarius y del país del destino

Cumplir los criterios microbiológicos del Codex Alimentarius

Planes de muestreo en base a la ISO 5555

8

Ensayos

- Índice de peróxido
- Proporción de agua y materias volátiles
- Proporción de impurezas insolubles
- Determinación de la acidez libre
- Determinación del índice de Iodo
- Determinación de la proporción de materias insaponificables
- Determinación de la proporción de cobre por espectrometría de absorción atómica con horno de grafito
- Determinación de la proporción de hierro por espectrometría de absorción atómica con horno de grafito

9

Ensayos

- Determinación de la composición en ácidos grasos
- Determinación de tocoferoles en los aceites vegetales
- Medición de la masa volumétrica
- Medición del índice de refracción
- Cálculo de la diferencia entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42
- Determinación de la composición y del contenido en esteroides
- Determinación del alfa tocoferol
- Determinación del contenido de arsénico
- Determinación del contenido de plomo
- Detección de trazas de aceites halogenados
- Determinación de la absorbancia en el ultravioleta

10

PRODUCCIÓN PRIMARIA

TÍTULO: NTP 151.404.2012 SACHA INCHI. Trazabilidad

Síntesis: Establece lineamientos para realizar la trazabilidad a lo largo de la cadena

Fuente:

Reglamentos sanitarios
Global gap
Normas argentinas

11

Grupo 04: Normas Privadas

LA CERTIFICACIÓN DE GARANTIA HALAL “CONFIANZA Y SEGURIDAD”

HALAL: Un concepto global

El término hace referencia al conjunto de prácticas permitidas por la religión musulmana. Aunque el término en sí engloba a todo tipo de prácticas, es comúnmente asociado a los alimentos aceptables según la sharia, o ley islámica.

¿Qué es Halal?

En árabe **Halal** comprende un sentido amplio y se refiere a todo lo que está permitido y, por tanto, es benéfico, saludable, para el ser humano, propiciando una mejora de la calidad de vida y la evitación de riesgos para la salud.

Homologaciones, reconocimientos mutuos y estandarización: El Instituto Halal se encuentra homologado y reconocido mundialmente, entre otros, por los siguientes países-organismos.

La Marca Halal

El Instituto Halal es la entidad que gestiona la Marca de Garantía Halal de Junta Islámica aplicada a alimentos, productos y servicios que desde empresas y entidades se ofertan a públicos de práctica islámica, tanto en nuestro país y en el ámbito de la UE, como para la exportación a países de prácticas islámicas.

“MARCA DE GARANTÍA HALAL DE JUNTA ISLÁMICA”



En el mismo se dice que en general para que un alimento o bebida, producto o servicio sea considerado Halal, debe ajustarse a la normativa islámica recogida en El Corán, en las tradiciones del Profeta, y en las enseñanzas de los juristas islámicos; así como a la normativa vigente del país.



FUENTE:

<http://www.institutohalal.com/certificacion-halal/>

http://www.fiiiaifp.com/neo_2012/pdf/presentaciones/Sesion%20Paralela%203%20Trazabilidad%20y%20sistemas%20de%20gestion%20de%20inocuidad/Kosher%20&%20Halal%20Certificaciones%20para%20nichos%20de%20mercado%20Sando%20Monteblanco.pdf

<http://www.fao.org/docrep/005/Y2770S/y2770s08.htm>

REQUISITOS:

El **Sacha Inchi** deberán satisfacer los requisitos siguientes:

2.1.1 no incluir en su composición ni contener nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica (**)

2.1.2 haber sido preparados, elaborados, transportados o almacenados utilizando aparatos o medios que exentos de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la ley islámica; y

2.1.3 no haber estado, durante su preparación, elaboración, transporte o almacenamiento, en

contacto directo con un alimento que no satisfaga los requisitos de los apartados 2.1.1 y 2.1.2 anteriores.

() Alimentos de Origen Vegetal**

Plantas y sustancias estupefacientes y peligrosas, excepto cuando la toxina o el riesgo pueden eliminarse durante su elaboración.

Después que cada grupo presentó y expuso el trabajo asignado, el facilitador, mencionó que todas las normativas deberían enlazarse, para facilitar el conocimiento conjunto en los diferentes eslabones de la cadena.

11. RONDA DE EVALUACIÓN (PRIMER DIA DE TRABAJO)

The image shows a hand-drawn evaluation table on a white sheet of paper pinned to a brown background. At the top left, a green sticky note reads 'EVALUACIÓN DEL DÍA'. To its right are three circular smiley faces: a happy face, a neutral face, and a sad face. Below these are four rows of criteria, each with a green sticky note label on the left and a grid of three columns on the right. The criteria are: 'INTERACCIÓN GRUPAL', 'FORMAS DE TRABAJO', and 'CONTENIDOS'. The grid contains tally marks (vertical lines) and some are crossed out with a diagonal line. The first column has 3 tallies, the second has 1, and the third has 2. The second row has 2 tallies in the first column, 1 in the second, and 2 in the third. The third row has 3 tallies in the first column and 1 in the second. The fourth row has 3 tallies in the first column and 1 in the second.

	😊	😐	😞
INTERACCIÓN GRUPAL	 		
FORMAS DE TRABAJO			
CONTENIDOS	 		

12. VISITA AL CAMPO

En el segundo y último día del taller, se realizó la visita de campo, la primera ruta fue a un campo de cultivo de Sacha Inchi en la localidad de Rumizapa (Lamas), y la segunda visita fue a una planta procesadora (Roda Selva) en la ciudad de Tarapoto.







13. IDENTIFICACIÓN DE TEMAS CANDENTES

Después del procesamiento de la información de campo en fichas entregadas, se continuó con la identificación de los problemas que impiden cumplir con los requisitos exigidos a nivel nacional e internacional, en los eslabones productivos de la cadena de valor del Sacha Inchi, obteniendo los siguientes resultados:

INSUMOS			
ACTIVIDAD	REQUISITOS	EVALUACION DE CONFORMIDAD	TEMA CANDENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Generación de variedades de semilla de alto rendimiento y resistentes - Productos biocidas eficaces - Suelos apropiados - Abonos orgánicos ecológicos - Recolección en envase adecuado 	<ul style="list-style-type: none"> - Ley de semillas - NTP 151 402 5.1. BPA - NTP 151 402 5.5 nutrición (fertilización) - NTP 151 402 5.8.3 envases de campo 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensayos de comprobación de su eficacia - Existencia de laboratorios sin acreditación - Análisis de pH - Análisis de fertilidad de suelos - Concentración de nutrientes - Inocuidad 	<ul style="list-style-type: none"> - No hay registro de semillas - Escaso presupuesto para investigación - Falta sistematización en la fabricación de biocidas - Falta zonificación de suelos (BPA) - Falta evaluación de eficacia de abono - Control de envases

PRODUCCIÓN			
ACTIVIDAD	REQUISITOS	EVALUACION DE CONFORMIDAD	TEMA CANDENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Selección y preparación del terreno para siembra. - Selección de semillas - Siembra en épocas de lluvia - Control de malezas y fitosanitario - Post cosecha, descapsulado, secado y almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - certificaciones: orgánica, global y GAP. - NTP 151 402 :2012 BPA Sacha Inchi 	<ul style="list-style-type: none"> - certificadoras - acreditadoras - INDECOPI - ONGs - MINAGRI 	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultor con pocas opciones de venta de su producto - Falta de laboratorios acreditados - Falta de capacitación en el manejo del cultivo - Adaptación de tecnologías de secado para Sacha Inchi.

TRANSFORMACIÓN			
ACTIVIDAD	REQUISITOS	EVALUACION DE CONFORMIDAD	TEMA CANDENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción y pesado - Descapsulado y destestado - Selección - Prensado y decantado - Prefiltrado y filtrado - Envase etiquetado - Almacenaje 	<ul style="list-style-type: none"> - Ley 28216 (DB) - D.S 0007- 98- SA - R.M 449 – 2006/ MINSA - NTP 151. 401 .2012 BPM - NTP 151. 404. 2013 Trazabilidad - ISO 22716 / 2007 Cosmética 	<ul style="list-style-type: none"> - Certificación del producto (inspección del proceso y análisis de ensayos) - Organismos de evaluación de conformidad a nivel regional - Presencia de la infraestructura de la calidad a nivel regional 	<ul style="list-style-type: none"> - Adulteración del producto - Falta de acreditación de equipos por un organismo acreditado - Investigación y desarrollo de subproductos de la extracción de aceite - Control de calidad - Control microbiológico - Innovación tecnológica - Manejo de residuos

COMERCIALIZACIÓN			
ACTIVIDAD	REQUISITOS	EVALUACION DE CONFORMIDAD	TEMA CANDENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Estudio de mercado - Gestión comercial - Logística y trazabilidad - Post venta, Feed board cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Concertación de actores - Mesa técnica de Sacha Inchi nacional - Criterios de seguridad - Cumplimiento de sistemas de calidad 	<ul style="list-style-type: none"> - INDECOPI - Interno/propio - Normativa europea 	<ul style="list-style-type: none"> - NTP bocaditos - NTP polvo de harina - Denominación de origen - Novel food

Concluida la elaboración de los paneles con los temas candentes, un representante de cada grupo se quedo para explicar y dar a conocer los resultados a los demás participantes, en un proceso de intercambio grupal, con la finalidad de realizar una retroalimentación de información conjunta.

14. ELABORACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO Y CONSTITUCIÓN DE COMITÉ DE SEGUIMIENTO.

Considerando los problemas, los actores y requisitos de identificación, y teniendo en cuenta la información de primera mano recogida durante las visitas de campo, se sentaron las bases para la elaboración de un plan de trabajo, y la identificación de las principales entidades que deberían estar a cargo del seguimiento y cumplimiento al proceso CALIDENA con el fin de promover la calidad de los productos en la cadena de valor del Sacha Inchi en la región San Martín.

ESLABÓN DE INSUMOS		
	PROPUESTA 1	PROPUESTA 2
¿QUÉ?	Escaso presupuesto para investigación No hay registro de semillas	Calidad de productos orgánicos
¿QUIÉN?	GORESAM Mesa técnica de Sacha Inchi (como alianzas estratégicas)	Agricultores y empresarios
¿CÓMO?	Priorización del tema (snip) Fondos concursables	Definir demanda y oferta de los acreditadores
¿CUÁNDO?	Corto plazo (2013-2014)	Definición de demanda 2013 Definición de oferta 2014
RESULTADOS ESPERADOS	Proyectos aprobados y en ejecución. Registro para semillas (registros de calidad)	Productos de calidad comprobada

ESLABÓN DE PRODUCCIÓN		
	PROPUESTA 1	PROPUESTA 2
¿QUÉ?	Agricultores con pocas opciones de venta de sus productos	Falta de capacitación en el manejo de su cultivo Adaptación de tecnologías de secado para Sacha Inchi
¿QUIÉN?	GORESAM Gobiernos locales	Instituciones involucradas MINAGRI
¿CÓMO?	Políticas de apoyo para la sostenibilidad de la cadena Inclusión del Sacha Inchi en el plan nacional de seguridad alimentaria	Priorizar agenda de extensión agraria para Sacha Inchi
¿CUÁNDO?	Por establecer	Por establecer
RESULTADOS ESPERADOS	Negocio sostenible en el tiempo	Mejoras de productividad Mesa técnica permanente y plataforma de información.

ESLABÓN DE TRANSFORMCIÓN		
	PROPUESTA 1	PROPUESTA 2
	Adulteración del producto (otros aceites, aceite de otras especies)	Control de calidad en etapas críticas de proceso (análisis microbiológicos y físico-químicos)
¿QUÉ?	Microcomponentes del aceite	Parámetros microbiológicos Parámetros físico-químicos
¿QUIÉN?	DIGESA cliente	La empresa: Propios laboratorios Servicio de terceros
¿CÓMO?	Realizando investigación para definir parámetros de evaluación.	Con métodos normalizados Con equipos calibrados
¿CUÁNDO?	En cualquier momento	Por lote de producto terminado
RESULTADOS ESPERADOS	Confiablez Producto conforme a las especificaciones	

SEGUIMIENTO AL PROCESO CALIDENA

- MTSI y Plan CALIDENA
- Impulsar ejecución de un PIP de Sacha Inchi
- Enfocarse en la estabilidad de la cadena de valor (eslabón primario)
- Participación de INDECOPI en Plan CALIDENA/ MTSI
- Demanda de MTSI: laboratorio, metrología, validación
- Coordinar acciones con autores
- Calibración
- Normas técnicas
- Laboratorios acreditados
- Articulación regional de cadenas
- Articulación de la oferta a través de PROMPERU a nivel nacional
- Información de mercados destino
- Articulación de INDECOPI en la elaboración del expediente de Novel Food de Sacha Inchi
- Incentivos para sumarse a los MTSI

15. RONDA DE EVALUACIÓN (SEGUNDO DIA DE TRABAJO)

El taller culminó con la evaluación por parte de los participantes, para ello se utilizó un panel con caritas en la cual se evaluó el contenido, metodología y el trabajo en equipo.



ANEXOS

Taller CALIDENA Sacha Inchi

Tarapoto, 21 y 22 de agosto 2013

Objetivo

Profundizar el proceso de colaboración del Sistema Peruano de Calidad con los actores de la Cadena de Sacha Inchi para desarrollar servicios que apoyan a la comercialización y exportación de este tipo de productos y para aportar de esta manera a la biodiversidad.

- Difundir información sobre Infraestructura de Calidad y servicios de evaluación de conformidad entre los actores de todos los eslabones de la cadena
- Avanzar con el proceso de normalización del producto Sacha Inchi y sus procesos relacionados
- Concretar un proceso de monitoreo difusión e implementación normas Sacha Inchi
- Impulsar la extensión de servicios de evaluación de conformidad – especialmente laboratorios acreditados – en la Región San Martín y otras zonas de producción y procesamiento del Sacha Inchi

Programa (tentativo)

A. MIÉRCOLES 21 DE AGOSTO

Hora	Actividad	Responsables/ Facilitadores	Comentario
8:30	Recepción y registro de los participantes	Edith Barón José Zamora Dorothee Nieburg	Pedir que cada participante rellene y firme a lista de participantes Señalización con flechas, cartel bienvenida con logotipo de mesa técnica
9:00	Bienvenida – Presidente de la Mesa Técnica de Sacha Inchi	Michel Paz Monche	Explicar los antecedentes y la motivación del taller PPT
9:15	Bienvenida por parte de la Cooperación Técnica del PTB	Karl Felix Wolff	Explicación de la motivación del PTB
9:30	Presentación de los Objetivos	Ivo Encomenderos	PPT

	y del Programa del Taller – Facilitadores		
10:00	Presentación y evaluación de expectativas	Ulrich Harmes-Liedtke	Cada participante dice su nombre, la organización y pone en un panel tarjetas respondiendo a la pregunta guía: Que traigo (tarjeta verde) y que me quiero llevar del taller (tarjeta blanca)
10:20	Práctica: ¿Qué caracteriza un aceite de Sacha Inchi de buena calidad?	Ulrich Harmes-Liedtke	Panel con tarjetas blancas Facilitadores escriben tarjetas (blancas)
10:45	Coffee break		
11:00	Visión de Compradores Internacional – Entrevista con Skype y participantes Uso alimenticio Uso cosmético	Ulrich Harmes-Liedtke Cristine Thiebaut, Cobiosa	Preguntas guía: cuáles son los requisitos específicos para aceite de Sacha Inchi? ¿Cómo ve la calidad del producto proveniente de San Martín/ Perú? Documentar mensajes principales en panel
11:30	Mapeo de la Cadena de Sacha Inchi – Inventario de empresas y instituciones	Ulrich Harmes-Liedtke	Participantes se posicionan frente los paneles con eslabón correspondiente (insumos, producción, transformación comercialización e instituciones de apoyo) Cada uno ponga una tarjeta blanca con el nombre de sus empresa o institución
11:45	Sigue Mapeo: Actividades	Ulrich Harmes-Liedtke	Representantes de las instituciones de apoyo se distribuyen por los tres grupos productivos Participantes elaboran secuencia de actividades en los tres eslabones productivos (tarjetas amarillas)
12:15	Infraestructura de Calidad	Rosario Urria, INDECOPI	Explicación del Diagrama IC y Cadena (ya aplicado a la Cadena Sacha Inchi)
13:00	Almuerzo		
14:00	Inventario de normas y reglamentos		Matriz: Horizontal: Reglamentos Técnicos/ Normas Vertical: Nivel nacional, Mercados destino, Voluntario

14:30	Vitalizador		Ensalada de Frutas para crear grupos de trabajo
14:45	Estudio de Reglamentos y Normas		Grupos de Trabajo: <ul style="list-style-type: none"> • Normas peruanas Reglamentos técnicos peruanos Requisitos mercados destino (Unión Europea, y otros?) Normas voluntarias privadas Proveer carpeta con documentos. Investigación Internet
15:45	Identificación puntos evaluación de conformidad en la cadena		Cada grupo (tarjetas verde) identifica dónde se hace mediciones, pruebas, inspeccione o emite certificados
16:15	Evaluación del día		Caritas con categorías: contenidos, forma de trabajo e interacción en el grupo
16:30	Cierre del día		Anuncios

B. JUEVES 22 DE AGOSTO

Hora	Actividad	Facilitadores	Comentario
7:30	Visita del grupo a un campo de cultivo y de una planta procesadora de Sacha Inchi Rumizapa; Roda Selva		Salida del Hotel Nilas Entrega de Plantilla diagnostico por actividades
10:00	Recepción del grupo con café		Firma de lista de participación
10:15	Procesamiento de la información del trabajo de campo		Grupos según los tres eslabones productivos Llenar fichas
11:00	Identificación de temas candentes		Método “calesita”
11:45	Elaboración de propuestas de mejora		Método “disenso ritual”
12:30	Almuerzo		
13:30	Elaboración de Plan de Trabajo		
14:30	Constitución Comité de Seguimiento		
14:45	Ronda de evaluación		Evaluación: Rotafolio con caritas
15:15	Palabras de cierre instituciones organizadoras		
15:30	Cierre del evento		

LISTA DE PARTICIPANTES AL TALLER CALIDENA SACHA INCHI

NOMBRES Y APELLIDOS	INSTITUCIÓN
VANESSA INGAR ELLIOTT	MINAM
MARIA DEL ROSARIO URIA	INDECOPI
ROSA MARÍA CERNA ZETA	INDECOPI
HENRY POSTIGO LINARES	INDECOPI
VICTOR CARCAMO ARANDA	OLIVOS DEL SUR
SAYIRA SATO RAMOS	PROMPERU
JULIA CAMPOS CORDOVA	NSF - INASSA
YEMIL ZARZAR KOURNIATIS	CONTROL UNION PERU
OMAR M. SÁNCHEZ ALBAÑIL	INKANATURA
CECILIA TORRES ESCUDERO	EL CACIQUE SAC
JULIA DIANA FLORES CHÁVEZ	GIZ
SARITA DE JESÚS SÁNCHEZ VÁSQUEZ	DCA/DRASAM
DANTER CACHIQUE HUANSI	IIAP
EMMA MANCO CÉSPEDES	INIA
FERNANDO MENDIVE	TAKIWASI
CAROLINA ENITH SÁNCHEZ BARRERA	SHANANTINA
DORIZA ORDOÑEZ AGUILAR	CORPORACION SELVA ALTA
WALLIS WINDER BARRENECHEA	AMAZON HEALTH PRODUCTS
JOSÉ IGNACIO ZAMORA REATEGUI	PDRS/GIZ
DOROTHEE NIEBUHR	PDRS/GIZ
MONICA DÍAZ PANDURO	CONSULTOR
IVO MARTÍN ENCOMENDEROS BANCALLÁN	PDRS/GIZ
ULRICH HARMES-LIEDTKE	PTB
EDITH BARÓN RAMÍREZ	CONSULTOR
CARL FÉLIX WOLFF	PTB
ANA V. PASTOR REVOREDO DE ABRAM	COSMO INGREDIENTS
LINA BELEN FUENTES YALLI	COSMO INGREDIENTS
JULIO TAPULLIMA SANGAMA	NUEVO PROGRESO
IRMA GONZALEZ	INKANATURA
PATRICE VANDENBERGHE CUNIN	EL CASIQUE SAC
ROLANDO RAMÍREZ RÍOS	ICT
WILDO VARGAS VARGAS	EXCELCENAMUNDOS
WILBER MICHEL PAZ MONGE	MESA TECNICA DE SACHA INCHI

REGIONALES 8 // Voces
Lunes, 20 de agosto de 2013

Desarrollaron diagnóstico de la cadena de sachá inchi

La Mesa Técnica de Sachá Inchi, Indecopi, Promperú y la Cooperación Alemana GIZ, realizaron taller participativo

Tarapoto. Con el objetivo de profundizar el proceso de colaboración del Sistema Peruano de Calidad con los actores de la Cadena de Sachá Inchi para desarrollar servicios que apoyen a la comercialización y exportación de este tipo de productos y para aportar de esta manera a la biodiversidad, el 21 y 22 de agosto del año en curso se desarrolló el taller denominado Diagnóstico Participativo de la Cadena Sachá Inchi en Perú bajo el enfoque CALIDENA (Calidad, Liderazgo, Ideas, Cadenas)

En el taller, que se llevó a cabo en las instalaciones del recreo turístico La Jungla en la Banda de Shilcayo, organizado por la Mesa Técnica del Sachá Inchi, Indecopi, Promperú y la Cooperación Alemana GIZ, se implementó el procedimiento CALIDENA, que es una metodología específica de trabajar temas de calidad en cadenas de valor desarrollada por la Cooperación Técnica del Instituto de Metrología Alemana-PTB para apoyar al desarrollo en países en desarrollo y de transformación.

El presidente de la Mesa Técnica de Sachá Inchi, Michel Paz Monche y Karl Felix Wolff de la Cooperación Técnica PTB, fueron los encargados de dar la bienvenida a los participantes al taller, quienes agradecieron a los presentes expresando sus expectativas de aprovechar los días de capacitación para intercambiar conocimientos y experiencias en el tema de la calidad en la cadena de valor del Sachá Inchi.

Ivo Encomenderos Bacallán de la GIZ al presentar los objetivos y el programa del taller, destacó que la calidad es un factor importante en el fomento de la cadena, ya

que por medio de ella los productores se pueden orientar a los mercados no solamente regionales, sino nacionales e internacionales donde a pesar que se enfrentan a una rigurosa exigencia de los estándares de calidad, se benefician a través de un mejor precio obtenido por su producto. Luego de cumplir con la programación establecida donde se trataron temas referente a este producto, los participantes y facilitadores del taller visitaron a un campo de cultivo en el distrito de Rumizapa, jurisdicción de la provincia de Lamas y la planta procesadora de Sachá Inchi RODA ubicada en la Banda de Shilcayo, donde procesaron información con la identificación de temas para la elaboración de propuestas.



CADENA DE SACHA INCHI. Procesan información y elaboran propuestas



reña, director de la oficina departamental en Martín.

sta las zo- ritorio peruano. as del te-

ciar de in- lio de sue- i cafetale- ar qué ti- ongos es- as planta- en la pro- e.

o de los de actua- o cafetale- Tocache, icación y plantacio- e inscribi- leros más afectados

do es la oyara ca- una hec- es de ca-

lograron



Mediante la metodología CALIDENA Desarrollan diagnóstico de la cadena de Sacha Inchi

Productores de Sacha Inchi de la región San Martín recibieron una capacitación este fin de semana en la ciudad de Tarapoto, sobre el diagnóstico participativo de la cadena de Sacha Inchi en Perú, bajo el enfoque CALIDENA (Calidad, Liderazgo, Ideas, Cadenas). Este evento tuvo por objetivo profundizar el proceso de colaboración del Sistema Peruano de Calidad con los actores de la cadena de Sacha Inchi, para desarrollar servicios que apoyen a la comercialización y exportación de este tipo de productos, y para aportar de esta manera a la biodiversidad.

El referido taller que se llevó a cabo en las instalaciones del recreo turístico La Jungla, en el distrito de La Banda de Shilcayo, fue organizado por la Mesa Técnica del Sacha Inchi, Indecopi, Promperú y la Cooperación Alemana GIZ.

En dicho evento se implementó el procedimiento

CALIDENA, que es una metodología específica de trabajar temas de calidad en cadenas de valor, que fue desarrollada por la Cooperación Técnica del Instituto de Metrología Alemana - PTB para apoyar al desarrollo en países en vía de desarrollo y de transformación.

El presidente de la Mesa Técnica de Sacha Inchi, Michel Paz Monche, y Karl Félix Wolff de la Cooperación Técnica PTB, destacaron esta actividad, mientras que Ivo Encomenderos Bancallán, explicó que la calidad es un factor importante en el fomento de la cadena, porque por medio de ella los productores se pueden orientar a los mercados, no solamente regionales, sino nacionales e internacionales, donde, a pesar que se enfrentan a una rigurosa exigencia de los estándares de calidad, se benefician a través de un mejor precio obtenido por su producto.



Desarrollarán diagnóstico participativo de la cadena de Sacha Inchi.