



# FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

## SERIE DE WEBINARS EN CAFÉ Y CACAO

### “La certificación orgánica del café/cacao en Perú”

#### Objetivo

Esta serie de seminarios en línea, bajo el tema específico de la certificación orgánica tienen el objetivo de crear conocimientos generales y particulares. Cada seminario será un módulo, por lo que dependiendo del estado de desarrollo y perfil del participante pueden tomar todos o seleccionar los de su interés.

#### Dirigido a:

- Actores y entidades de las cadenas de valor del café y cacao.

Fecha	TEMA Contenido Expositor
19 ago, 10:00 am	<p><b>1. AGRICULTURA ORGÁNICA DEL CAFÉ Y CACAO</b></p> <p>“Los Principios de la Agricultura Orgánica, el movimiento y el sector orgánico en Perú y la región” (25 minutos) <b>Patricia Flores</b> <b>The International Federation of Organic Agriculture Movements – IFOAM</b></p> <p>“El mercado para Productos Orgánicos a nivel global: oportunidades y tendencias” (25 minutos) <b>Chiara Scaraggi</b> <b>División de Agroindustria y Desarrollo de Capacidades</b> <b>ONUDI</b></p> <p>Preguntas y respuestas (10 minutos)</p>
26 ago, 5:00 pm	<p><b>2. CAFÉ ORGÁNICO Y CAFÉ DE ESPECIALIDAD</b></p> <p>“Oportunidades del mercado internacional para el café orgánico y de especialidad” (15 minutos) <b>Mónica Bolek</b> <b>Coffee Quality Institute - CQI</b></p> <p>“El café peruano en el mundo: situación y perspectivas” (15 minutos) <b>Rodrigo Salgado</b> <b>Especialista de inteligencia de mercados</b> <b>PROMPERU</b></p> <p>“Normas Técnicas existentes y necesarias” (15 minutos) <b>Luis Navarro</b> <b>Presidente del Comité Técnico de Normalización de Café</b></p> <p>“Retos de los productores peruanos para lograr café orgánico y de especialidad” (15 minutos) <b>Por definir</b> <b>Junta Nacional del Café - JNC</b></p>

	Preguntas y respuestas (10 minutos)
<b>2 sep, 5:00 pm</b>	<p><b>3. CACAO ORGÁNICO Y CACAO FINO DE AROMA</b></p> <p>“El cacao peruano en el mundo: situación y perspectivas” (15 minutos) <b>Diana Maraví</b> Especialista de inteligencia de mercados <b>PROMPERU</b></p> <p>“Normas Técnicas existentes y necesarias” (15 minutos) <b>David Gonzáles</b> Presidente del Comité Técnico de Normalización de Cacao</p> <p>“Retos de los productores peruanos para lograr café orgánico y fino de aroma” (15 minutos) <b>Santiago Paz López- Gerente Comercial de cooperativa agraria NORANDINO</b> <b>APPCACAO</b></p> <p>Preguntas y respuestas (10 minutos)</p>
<b>9 sep, 5:00 pm</b>	<p><b>4. PRINCIPALES DESAFÍOS DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA PARA CAFÉ/CACAO EN PERÚ Y COMO ATACARLOS</b></p> <p>Experiencia de los productores y empresas para adecuarse a la nueva regulación orgánica, desafíos y propuestas de solución:</p> <p>El caso del café (15 minutos) <b>Por definir</b> <b>Junta Nacional del Café - JNC</b></p> <p>El caso del cacao (15 minutos) <b>Gonzalo Ríos – Cooperativa ACOPAGRO</b> <b>APPCACAO</b></p> <p>Experiencia de los exportadores (15 minutos) <b>David Gonzáles</b> <b>Cámara Peruana del Café y Cacao</b></p> <p>Preguntas y respuestas (10 minutos)</p>
<b>15 sep, 5:00 pm</b>	<p><b>5. PROCESO DE CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN EL PERÚ PARA CAFÉ/CACAO.</b></p> <p>“Nuevo Reglamento de Producción Orgánica: principales mejoras y nuevas exigencias” (15 minutos) <b>Ing. Félix Gutiérrez</b> Especialista en Producción Orgánica <b>SENASA</b></p> <p>“La importancia de la acreditación y el nuevo rol de INACAL” (15 minutos) <b>Ing. Luis Fernández</b> Coordinador de Organismos de Certificación <b>INACAL</b></p> <p>“Las certificadoras como actores clave del sistema de certificación orgánica” (30 minutos, 10 por consultora) <b>Mariana Gonzales Zúñiga Mejía – Gerente General CERESPERU SAC</b> <b>Guillermo Godiño Correa – Gerente Comercial Control Union Peru SAC</b></p> <p>Comentarios de representantes de las cadenas (5 minutos cada uno) <b>Luis Mendoza – Gerente General APPCACAO</b> <b>Por definir - JNC</b></p> <p>Preguntas y Respuesta (10 minutos)</p>