



Siempre  
con el pueblo

# PRODUCE

ACCIONES PARA FORTALECER LA CADENA  
DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE  
ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL

Lima, mayo de 2022



# TEMAS

---

1. Formalización y habilitación sanitaria
2. Infraestructura pesquera artesanal adecuada
3. Programa Nacional “A Comer Pescado”
4. Promoción Comercial
5. Comercio Interno
6. Fortalecimiento de cadenas de producción

# 1. Formalización y habilitación sanitaria

---



## Formalización Pesquera y Acuícola Oportuna e Integral Garantizar la oferta de productos hidrobiológicos para las mesas populares

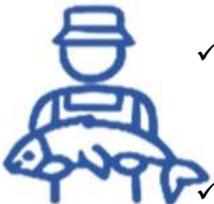
### Formalización pesquera:

- ✓ Formalizar 4,500 embarcaciones artesanales en todo litoral peruano, consolidando los procesos de formalización de embarcaciones artesanales (SIFORPA y Cooperativas Pesqueras) (A julio 2022).
- ✓ **Avance:** 2214 certificados de matrícula, 1998 protocolos técnicos sanitarios para permiso de pesca y 472 permisos de pesca artesanal otorgados.
- ✓ Mediante Decreto de Urgencia N° 006-2022 y Decreto Supremo N° 003-2022-PRODUCE, se amplió el plazo de vigencia de los procesos de formalización pesquera hasta el 31.JUL.2022.
- ✓ Sin embargo, se propondrá mejoras al proceso de formalización artesanal, a fin de optimizar los procedimientos y simplificar los requisitos (vía proyecto de ley).



### Formalización acuícola:

- ✓ Formalizar 2,500 unidades productivas, beneficiado a más de 10 mil acuicultores y sus familias, dinamizando el sector de consumo humano nacional y la exportación (al 2026).
- ✓ **Avance:** 2,449 expedientes presentados a las dependencias regionales, de los cuales se llegaron a otorgar 1,639 autorizaciones y concesiones formalizadas según corresponde.



## Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES

### Primera línea sanitaria en el consumo de productos hidrobiológicos

- ✓ Organismo técnico especializado que norma, supervisa y fiscaliza las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, entre otros.
- ✓ A través de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos - COMPIAL, se trabaja en la articulación de las autoridades sanitarias (SANIPES, DIGESA, SENASA) a fin de salvaguardar la inocuidad de los alimentos (Hoja de Ruta para la modernización de Mercados de Abasto).
- ✓ En el 2022, se proyecta el otorgamiento de alrededor de: 1,277 habilitaciones sanitarias, 451 registros sanitarios y 15,628 certificados sanitarios de exportación.



**Ej. 180 protocolos de habilitación sanitaria** emitidos a centros acuícolas en Puno, después de un trabajo de concientización a los productores (2022).



**3,703 acciones de fiscalización** en la cadena productiva pesquera y acuícola (2022).

## 2. Infraestructura pesquera artesanal adecuada

---



# Modernización de las Infraestructuras Pesqueras Artesanales

## Metas

**2022**

**A.-1 OBRAS INAUGURADAS**

DPA Cabo Blanco

**B.-1 OBRAS CONCLUIDAS POR INAUGURAR**

DPA Cancas

**C.- 2 OBRAS POR CONCLUIR**

DPA Ilo  
DPA San Juan de Marcona

**D.-2 OBRAS POR INICIAR**

DPA Puerto Morín (Obra Complementaria)  
DPA Huacho (Saldo de Obra)

**E.-6 EXPEDIENTES TÉCNICOS POR CONCLUIR**

DPA Supe (Saldo de Obra)  
DPA Paita– IV TRIM (Saldo de Obra)  
DPA Chancay – IV TRIM  
DPA Huarmey (OXI) - III TRIM  
DPA Atico (Obra Complementaria)  
IOARR DPA Talara (Obra Complementaria)

**11 PROYECTOS EN FASE DE FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN  
2022-2023**

MPA El Dorado  
DPA San Andrés  
DPA Salaverry  
DPA Malabrigo

DPA Lomas  
MPA Pucallpa  
MPA Madre de Dios  
IPA Enfermeras

IPA Puerto Eten  
IPA La Panchana  
IPA Puno

**2023**

**A.- 4 OBRAS POR CONCLUIR**

DPA Puerto Morín (saldo de obra)  
DPA Huacho  
DPA Supe  
DPA Huarmey

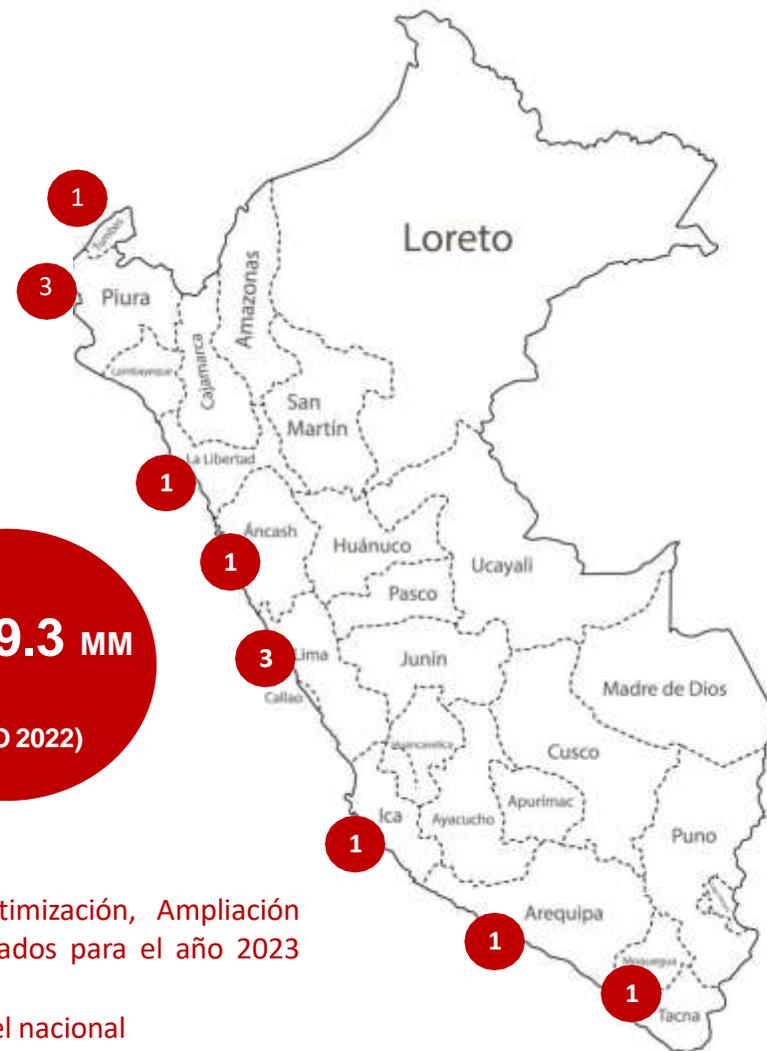
**B.- 6 OBRAS PROGRAMADAS POR INICIAR**

DPA La Cruz  
DPA Pacasmayo  
DPA La Planchada  
DPA Conchitas  
DPA Faro Matarani  
DPA Chancay

**C.- 7 EXPEDIENTES TÉCNICOS PROGRAMADOS A CONCLUIR**

DPA San Andrés  
MPA El Dorado  
DPA Lomas  
DPA Salaverry  
DPA Malabrigo  
DPA Cerro Azul  
DPA La Islilla

- ✓ 25 Proyectos de Inversión y 13 Inversiones de Optimización, Ampliación Marginal, Reposición y Rehabilitación (IOARR) programados para el año 2023 con recursos por S/. 104.2 MM, en el PMI 2023-2025.
- ✓ Beneficiar a casi 36 481 mil pescadores artesanales a nivel nacional



## 3. Programa Nacional “A Comer Pescado”

---



- ✓ Buscamos incrementar el promedio de consumo de pescado (per cápita anual) de **18.7 kg (2021) a 19.2 kg (2025)**, con énfasis en las regiones con consumos por debajo de la media nacional.
- ✓ En el año 2021, se han realizado alrededor de **5,500 actividades** de promoción de productos hidrobiológicos, lográndose colocar más de 2 mil toneladas de productos hidrobiológicos y alrededor de **1.5 millones de latas de conservas de pescado**, beneficiando a cerca **1.6 millones de familias**.
- ✓ El 2022, se promocionará la comercialización de **4,350 toneladas** de productos hidrobiológicos y más de **2.9 millones de latas de conservas**, a través de **15,000 actividades** de “Mi Pescadería”, “Conservas Peruanas en tu Mesa” y la participación en los mercados itinerantes de MIDAGRI, beneficiando a la población de las **25 regiones del país**.
- ✓ En lo que va del año 2022, se han beneficiado a **566 Ollas Comunes de 10 distritos de Lima Metropolitana** (Ate, Carabayllo, Comas, Independencia, Lurigancho, Pachacamac, Puente Piedra, Rímac, San Juan de Lurigancho y Villa el Salvador) con más de **21 toneladas de productos hidrobiológicos a precios económicos**.
- ✓ Hasta la fecha se han capacitado a 1,697 madres de familia de 1,001 Organizaciones Sociales de Base de 11 regiones (Apurímac, Arequipa, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, La Libertad, Lima Provincias, Puno, Tacna y Ucayali y Lima Metropolitana). Asimismo la meta para el 2022, es capacitar a 1,000 Ollas comunes y articular 100 toneladas de productos hidrobiológicos a precios económicos en beneficio de las Ollas Comunes.



A través de PROMPescado, fortaleceremos la capacidad de promoción y comercialización de productos hidrobiológicos colocando **15,500 toneladas al 2026, a precio social, en las zonas pobres y pobres extremas**



Con PESCAEduca, trabajaremos con la comunidad educativa, realizando talleres de sensibilización sobre el valor nutricional de los productos hidrobiológicos. Para julio del 2026 se realizará **13,855 talleres de sensibilización**



Con la estrategia “De la Red a la Mesa”, los pescadores artesanales y productores acuícolas colocarán de manera directa sus productos, **a fin de llegar, al 2026, a comercializar 4,340 toneladas con los canales comerciales** (Mi pescaderías, HORECAs, mercados de abastos, venta directa, etc.)

# 4. Promoción Comercial

---



# Ruedas de Negocios

Programa Presupuestal 0093

Herramienta de promoción comercial que busca acercar a ofertantes y demandantes de productos manufactureros, en un ambiente presencial o virtual, con la finalidad de que puedan generar nuevos contactos, relaciones comerciales y alianzas estratégicas sostenibles en el tiempo

## Requisitos

- 1 Antigüedad Mínima de 02 años según la página web de la SUNAT.
- 2 Figurar como activo y habido en la página web de la SUNAT.
- 3 No presentar deudas coactivas con la SUNAT.
- 4 Presentar ventas mayores a 13 UIT en los últimos 02 años.
- 5 Presentar Registro Sanitario vigente, en caso se requiera.

# Ruedas de Negocios



Beneficios



## ACCIONES REALIZADAS 2021

# Ruedas de Negocios Virtuales: Se generaron negociaciones por más S/18.9 millones



Expectativas de Negociación mayores a las ya generadas.

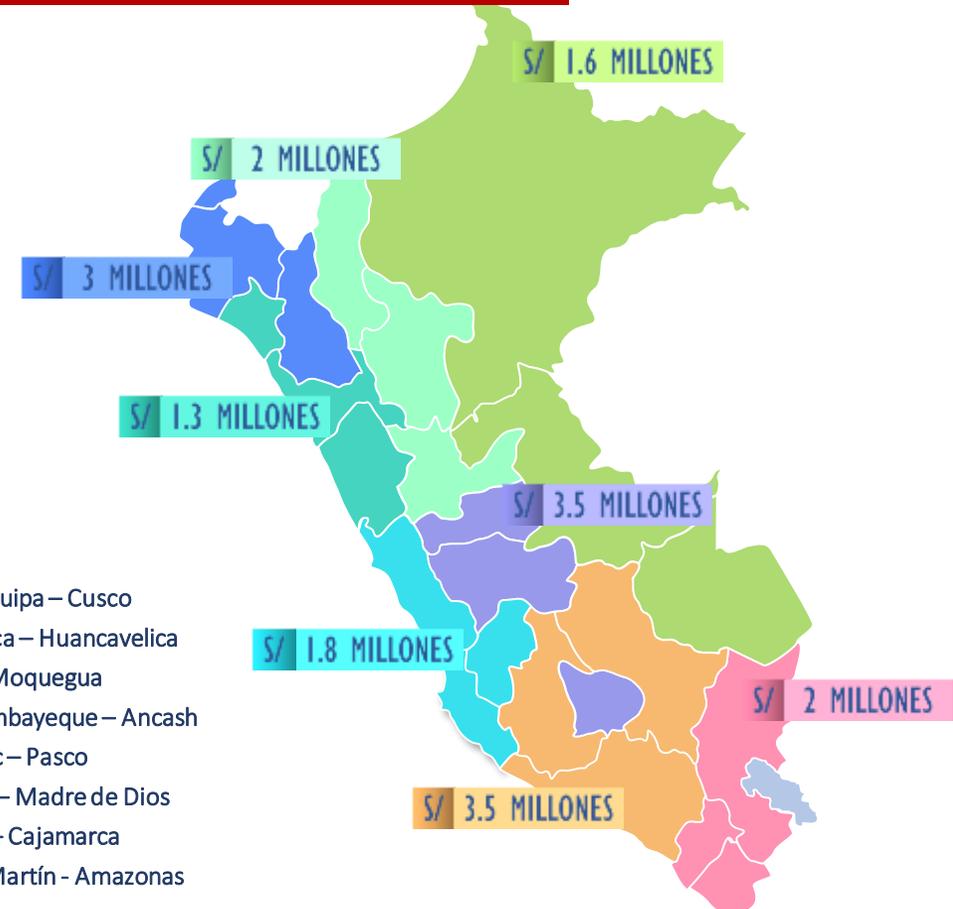


Participaron **369 MIPYME** a nivel nacional



Se ejecutaron **8 Ruedas de Negocios Virtual** a nivel nacional

- Ayacucho – Arequipa – Cusco
- Lima – Callao – Ica – Huancavelica
- Tacna – Puno – Moquegua
- La Libertad – Lambayeque – Ancash
- Junín – Apurímac – Pasco
- Ucayali – Loreto – Madre de Dios
- Piura – Tumbes – Cajamarca
- Huánuco – San Martín - Amazonas



# Ruedas de Negocios Virtual y Presencial 2022

## META 2022



Expectativas de Negociación por **S/15 MM (Virtuales) y S/ 20 MM (Presenciales)**



Participación de **300 (Virtual) y 400 (Presencial) MIPYME** a nivel nacional



Se ejecutarán **5 Ruedas de Negocios Virtual y 9 Ruedas de Negocios Presencial** a nivel nacional

### Ruedas de Negocios Virtuales

### Fecha de Ejecución

- Lima – Callao – Ica – Huancavelica
- Ancash – Lambayeque – La Libertad
- Cusco – Apurímac – Puno
- Piura – Tumbes – Cajamarca
- Ucayali – Madre de Dios – Pasco

21 y 22 de Julio

11 y 12 de Agosto

01 y 02 de Setiembre

06 y 07 de Octubre

03 y 04 de Noviembre

### Ruedas de Negocios Presenciales

### Fecha de Ejecución

- Arequipa 04 de Agosto
- Amazonas 25 de Agosto
- Junín 15 de Setiembre
- Loreto 29 de Setiembre
- Moquegua 13 de Octubre
- Tacna 27 de Octubre
- Ayacucho 10 de Noviembre
- Huánuco 17 de Noviembre
- San Martín 01 de Diciembre



# Ferias Perú Imparable



**Apoyar la reactivación económica de las MYPE a nivel nacional**, brindando un espacio para las ventas, articulación con potenciales clientes y visibilidad de productos, que permita el posicionamiento de sus marcas.



**Promover el consumo de productos alternativos** de alta calidad producidos por las MYPE.



**Incentivar la migración de la compra presencial tradicional a la compra con uso de medios de pago digitales.**



**Facilitar el distanciamiento social** como medida de prevención del contagio del COVID-19.



# Ferias Perú Imparable

## Logros y Metas

**2021**

- 15 Ferias Comerciales.
- 1,022 MYPE beneficiadas
- S/ 1.7 millones de ventas
- En Callao, Comas, Surco, Chorrillos (2), Ate, Cajamarca, Jaén, Amazonas, San Miguel (2), Barranca, Independencia, La Libertad y Piura

**2022**

### Ferias Realizadas:

- **04 Ferias** Comerciales.
- 131 MYPE beneficiadas
- + S/ 673,100 en ventas (2 Ferias en desarrollo)
- En Independencia, Cusco, Comas y Tarapoto.

### Ferias Programadas:

- En los próximos meses se realizarán **08 Ferias comerciales** en Ancash, Lambayeque, Pasco, Ucayali, Puno, Arequipa, Tumbes y Piura.  
Proyectado en ventas: S/1.6 MM.
- En el marco del Decreto de Urgencia que declara en Emergencia el sector textil y confección, se realizarán **06 Ferias Gamarra Imparable** en Chorrillos, Bellavista, Comas, Santa Anita, Santa Clara e Independencia.  
Proyectado en ventas: S/1.4 MM.

**2026**

- 112 Ferias
- 3,328 MYPE beneficiadas
- +S/ 4.8 millones en ventas proyectadas

# 5. Comercio Interno

---



# Estrategias de Comercio Interno – Mercados de Abastos

Plan Nacional de Competitividad y Productividad

## Desarrollo y diseño de Instrumentos y Herramientas de Gestión para Mercados de abastos minoristas



- **CAPACITACIONES EN EL MODELO DE GESTIÓN PARA MERCADOS DE ABASTOS MINORISTAS:** Dirigido a los **gerentes, administradores, juntas directivas y funcionarios responsables de los Gobiernos Provinciales y Locales**, teniendo como objetivo facilitar su papel como motor de desarrollo comercial, social, económico y sostenible de las ciudades (R.M. N° 155-2021-PRODUCE – 05.06.21).
- **CAPACITACIONES EN LOS MANUALES ESPECIALIZADOS DE GESTIÓN POR GIRO DE PRODUCTO:** Dirigido a los **conductores de mercados de abastos minoristas de los giros de abarrotes, alimentos preparados, pescados y mariscos, carnes y pollo y frutas y verduras**, los cuales tienen como objetivo coadyuvar a la mejor gestión de los puestos de mercado sumando a los objetivos y metas propuestos para el mercado en su conjunto (R.M. N° 180-2021-PRODUCE – 05.07.21).
- **LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA FORMULACIÓN DE REGLAMENTO INTERNO DE MERCADOS:** Dirigido a los **Gerentes, administradores, juntas directivas y funcionarios responsables de los mercados**, teniendo como objetivo la creación y/o actualización de los mismos con la finalidad de mejorar su funcionamiento, promover una óptima prestación de sus servicios y aportar en su competitividad (R.M. N° 190-2021-PRODUCE – 15.07.21).
- Capacitaciones se realizan con el apoyo técnico de la FAO y en coordinación con las Federaciones y Gremios de Mercados de Abastos

# Estrategias de Comercio Interno – Mercados de Abastos

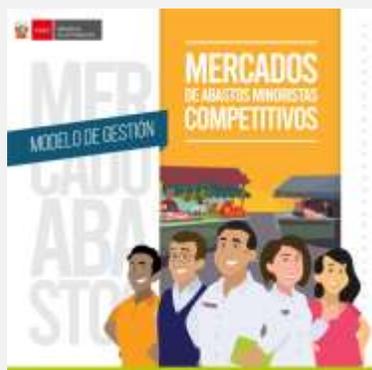
Acciones Realizadas 2021

## Fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica

- **07 manuales** de gestión desarrollados y diseñados para el fortalecimiento de capacidades.
- **263 responsables** de los mercados de abastos de **6 regiones** (Lima, Loreto, Piura, Cusco, Junín y Huánuco) en Modelo de Gestión para Mercados de Abastos Minoristas Competitivos.
- **202 personas de 21 regiones**, sensibilizadas en la necesidad de implementar las herramientas de gestión en el marco de la Hoja de Ruta (HdR) para la Modernización de Mercados de Abastos.
- **245 conductores de puestos de mercado y funcionarios de los gobiernos locales y provinciales de 24 regiones del país**, capacitados en los Manuales Especializados de Gestión por Giro de Producto.
- **07 charlas informativas** sobre el uso de espacios públicos colindantes a mercados de abastos e implementación de terrazas gastronómicas, habiéndose logrado registrar a la fecha **357 Terrazas Gastronómicas y 06 espacios públicos colindantes a mercados de abastos** registradas de **17 distritos** a nivel nacional.

# Estrategias de Comercio Interno – Mercados de Abastos

Metas 2022



**200** Gerentes, administradores, juntas directivas y funcionarios Capacitados en el **Modelo de Gestión**



**400** Conductores de puestos de mercados por giro de producto capacitados en los **Manuales Especializados de Gestión**

# Estrategias de Comercio Interno - Bodegas

LEY 30877 Ley General del Bodeguero

## Desarrollo y diseño de Herramientas de Gestión para el sector bodeguero



- **CAPACITACIONES EN EL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS BODEGUERAS DE GESTIÓN PARA MERCADOS DE ABASTOS MINORISTAS:** Dirigido a los **conductores bodegueros** a nivel nacional, elaborado con la finalidad de dotar de herramientas para mejorar la gestión comercial del sector
- **CAPACITACIONES EN EL MANUAL DE VISUAL MERCHANDISING:** Dirigido a los **conductores bodegueros** a nivel nacional, elaborado con la finalidad de proporcionar estrategias para generar impacto en el punto de venta fomentando la competitividad en su localidad .
- Estas capacitaciones se realizan en coordinación con la Asociación de Bodegueros del Perú.

# Estrategias de Comercio Interno - Bodegas

## ACCIONES REALIZADAS 2021



**90 conductores** bodegueros capacitados en la importancia del visual merchandising para la campaña navideña del sector.

## META 2022



**300** conductores bodegueros capacitados en el **Manual de Visual Merchandising**



**300** conductores bodegueros capacitados en el **Manual de Buenas Prácticas Bodegueras**

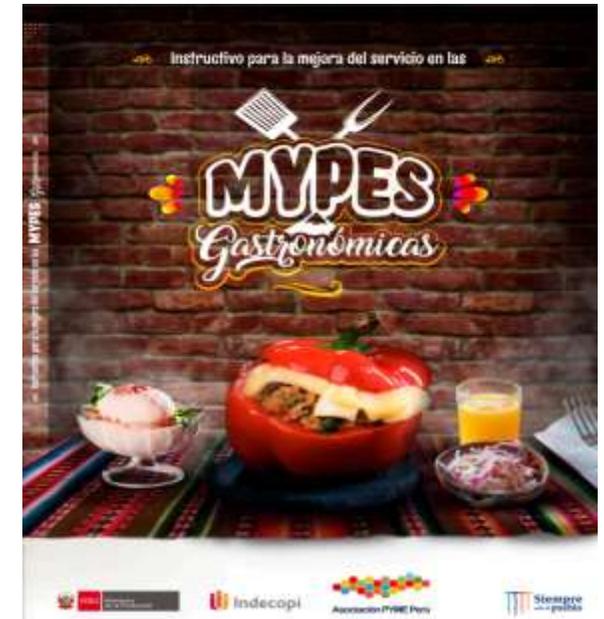
# Instructivo para MYPE Gastronómicas

## Reactivación Económica

En abril de 2022, se presentó el **Instructivo para la Mejora del Servicio de la MYPE Gastronómica** en coordinación con Indecopi y la Asociación PYME Perú

Como piloto se seleccionará a 20 MYPE de Arequipa, a fin de elaborar un diagnóstico, que permitirá identificar qué componentes se fortalecerán en base al Instructivo.

La evaluación del cumplimiento de los requisitos del instructivo para la obtención de la marca de certificación “Yo Soy MYPE”, en esta primera etapa, estará a cargo del Programa Nacional Tu Empresa.



## 6. Fortalecimiento de cadenas de producción

---



## Impulsamos las cadenas de producción, a partir del cofinanciamiento de proyectos innovadores

### Proyecto: Plataforma de comercio electrónico de café especial

- **Objetivo:** Desarrollar una plataforma en la que los productores puedan registrar el estado de sus cosechas y fincas.
- **Cofinanciamiento :** S/ 293,000

### Proyecto: Planta piloto para la producción de hielo ozonizado

- **Objetivo:** Mejorar la conservación e inocuidad del pescado en la cadena de frío de la pesca artesanal.
- **Cofinanciamiento:** S/ 297,200

### Concentrado proteico de anchoveta para combatir la desnutrición infantil

- La empresa APROPISCO S.A.C y el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), han elaborado un “*Concentrado proteico hidrolizado y desodorizado de anchoveta*” que permitirá sumarse a la lucha contra la desnutrición infantil.
- **Objetivo:** Producir un alimento funcional con más del 80% de proteínas libre de olor y sabor. Este proyecto contó con el apoyo de CITE Pesquero Callao y APROPISCO.
- **Cofinanciamiento PNIPA:** S/ 480,000

# Intervención de la red CITE en la cadena de alimentos

1

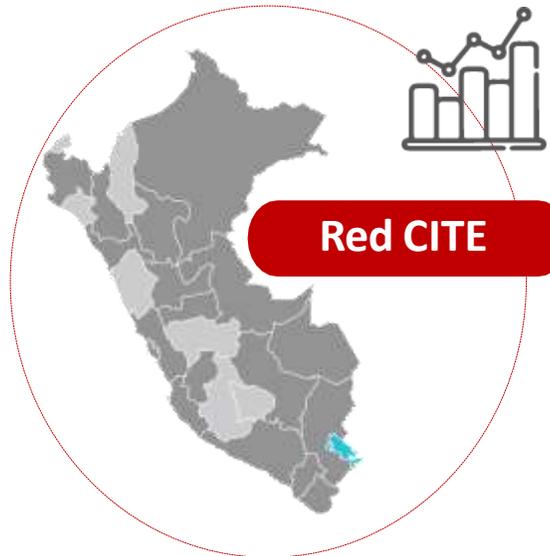
## Promoción de la innovación para el diseño y desarrollo de nuevos productos a base de insumos locales

**19 CITE públicos** atienden las cadenas agroindustrial, acuícola y pesquero, ubicados en la costa, sierra y selva peruana.

- Impulsa el diseño y desarrollo de productos innovadores elaborados a base de insumos locales.
- Promueve el desarrollo de proyectos de innovación e investigación aplicada para desarrollar sustitutos orgánicos para la actividad agroindustrial y pesquera acuícola (biofertilizantes, aditivos orgánicos, entre otros).
- Apoyo técnico, asistencia técnica, capacitaciones y ensayos de laboratorio para el cumplimiento de certificaciones orgánicas y buenas prácticas contribuyendo a la sostenibilidad de los pequeños productores.

2

## Articulación con programas sociales



ITP articula con programas sociales, a fin de generar sinergias y beneficiar al público objetivo correspondiente.

3

## Desarrollo de cadenas de valor para insertar a pequeños productores en mercados más competitivos nacionales e internacionales



ITP impulsa el desarrollo de cadenas de valor a través de la red CITE, identificando y cerrando brechas tecnológicas en aquellas con creciente demanda de exportación y en donde el Perú presenta ventajas comparativas importantes.

# Intervención de la red CITE en la cadena de alimentos

1

**Promoción de la innovación para el diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios a base de insumos locales**

208,613  
Servicios tecnológicos

- **Desarrollo de nuevos productos alimenticios**  
5,484 servicios a 1,871 unidades productivas

Servicios tecnológicos para desarrollar productos innovadores elaborados a base de insumos locales, tales como cereales andinos, menestras, tubérculos (yacón, yuca, papa), frutos amazónicos (castaña, camu camu, cacao, cocona, aguaje, huasai); peces (trucha, paiche, gamitana, sábalo, bujurqui), entre otros.

56,524  
Unidades productivas

- **Proyectos I+D+i para desarrollar fertilizantes orgánicos**  
1,069 servicios a 612 unidades productivas

Servicios tecnológicos de promoción de I+D+i para el desarrollo de sustitutos orgánicos para la actividad agroindustrial (biofertilizantes, aditivos orgánicos) y pesquera acuícola (alimento balanceado)

- **Asistencia técnica y ensayos de laboratorio para incentivar la producción orgánica de alimentos**

70,122 servicios a 4,398 unidades productivas

Servicios tecnológicos para la implementación de certificaciones orgánicas y otros estándares que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos.

- **Capacitaciones técnicas para aseguramiento de la calidad e inocuidad**

131,938 servicios a 53,946 unidades productivas

Servicios tecnológicos para la aplicación de buenas prácticas en cada uno de los eslabones productivos de la cadena agroindustrial, acuícola y pesquero; contribuyendo así al cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad de los alimentos.



**RED CITE**

Fortalecimiento continuo de la red CITE ampliando así la cobertura de servicios tecnológicos a nivel nacional



**Inicio**

**Marzo 2019**

- 26 CITE en operación
- **04 CITE con infraestructura completa**

**Ahora**

**Diciembre 2022**

- 28 CITE en operación (fusión de Ahuashiyacu)
- **19 CITE con infraestructura completa**

**Proyección**

**Diciembre 2024**

- 32 CITE en operación
- **32 CITE con infraestructura completa**

# Intervención de la red CITE en la cadena de alimentos

## 2 Articulación con Programas Sociales

**ITP a través de la red CITE articula con los programas sociales** tales como Qaliwarma, A Comer Pescado, Estrategia Hambre Cero, entre otros.



**142 servicios tecnológicos brindados a QaliWarma** a fin de contribuir al alcance de sus objetivos. Algunos de los servicios brindados por la red CITE:

- Capacitación a supervisores de plantas, almacenes y monitores de gestión del Programa Qaliwarma – Pasco.
- Charlas informativas y capacitación para el análisis sensorial de los alimentos envasados, ficha técnica de productos salados
- Asistencia técnica para la comercialización de curados, procesamiento de pescado seco salado
- Capacitación en sistema de costeo para la industria alimentaria

Además, ITP identificó nuevos productos elaborados a base de insumos locales con potencial de incorporarse en el menú de QaliWarma:

- **56 nuevos alimentos** con potencial provenientes de las regiones de Arequipa, Cusco, Huánuco, Ica, La Libertad, Loreto, Pasco, y Ucayali.
- Algunos de los alimentos propuestos fueron ahumados y conservas de peces amazónicos (paiche, gamitana, dorado, doncella); verduras deshidratadas; néctar y mermeladas de frutos amazónicos sin azúcar; harinas; barras energéticas; chocolate proteico; entre otros.

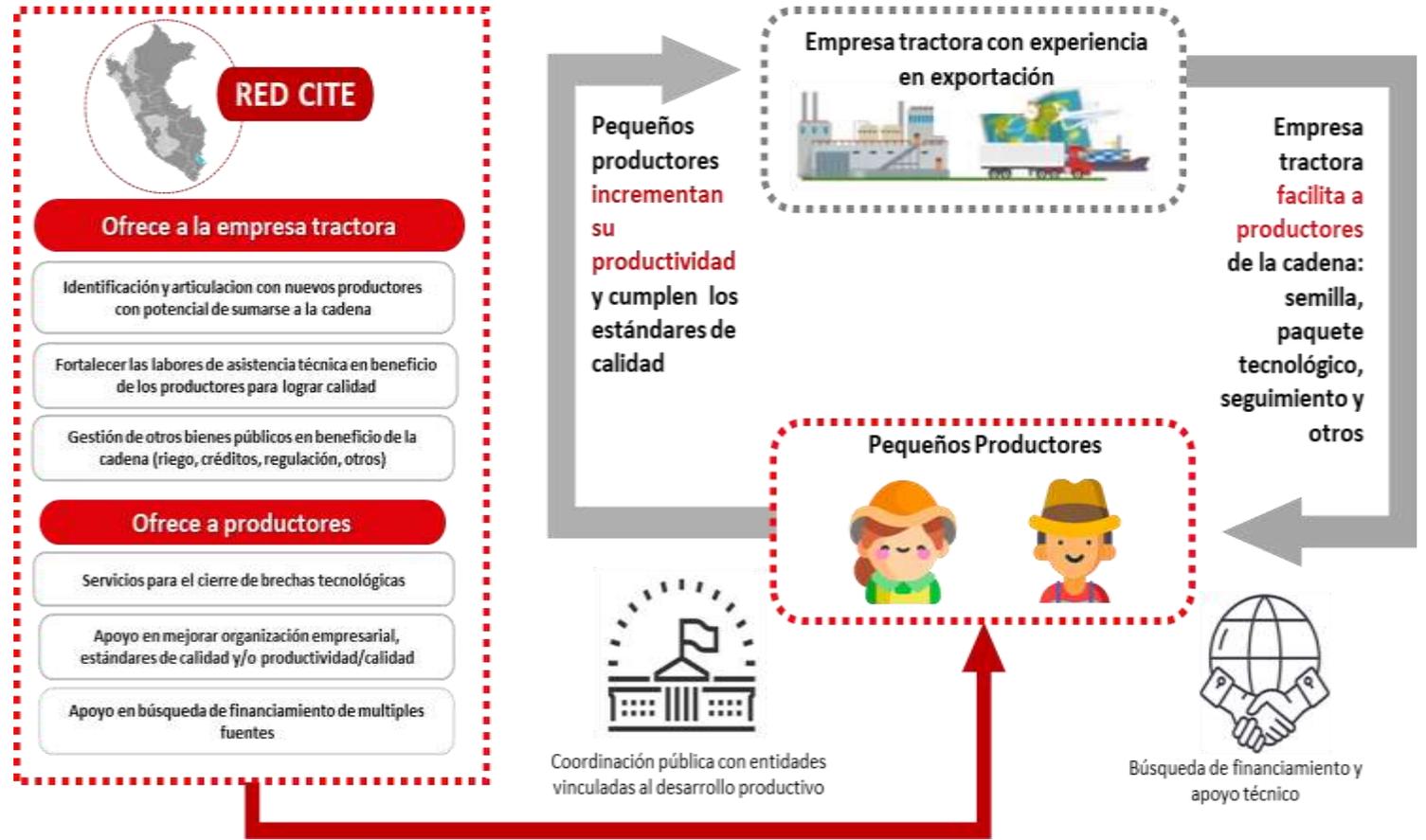
# Intervención de la red CITE en la cadena de alimentos

3

## Desarrollo de cadenas de valor para insertar a pequeños productores en mercados más competitivos

La red CITE viene articulando en cadenas de valor a **471 unidades productivas de las regiones:**

- Moquegua (cadena de palta hass);
- Huánuco (cadenas de yacón y aguaymanto);
- Puno (cadena de trucha y cadena de fibra alpaquera);
- Ucayali (cadena de camu camu);
- Cusco (cadena de café y cacao)
- Loreto (cadena de palma aceitera);
- Lambayeque (cadena de pitahaya);
- San Martín (cadenas de paiche, tilapia y gamitana) y
- Piura (cadena de concha de abanico) y
- Madre de Dios (cadena de castaña).



\*\*Número de unidades productivas articuladas durante el agosto 2021 a abril 2022 en las cadenas agroindustriales, acuícola y pesquera.

# Promovemos el fortalecimiento de cadenas de producción con un enfoque de calidad

A la fecha se han desarrollado

**33 NTP**

Especificaciones de calidad del **Café**

A la fecha se han desarrollado

**43 NTP**

Especificaciones de calidad del **Cacao**

En el marco del proyecto de Proyecto “Fortalecimiento de la calidad del café y el cacao para las exportaciones del Perú” INACAL-ONUDI, se han desarrollado planes de trabajo para en el fortalecimiento de 5 cooperativas de Café y 3 Cooperativas de Cacao de la Región San Martín.

- **Para Café** se realizará la difusión de Guías: i) Guía 101 - NTP 209.027-2018 Café. Café verde. Requisitos; y ii) Guía 105 - NTP-ISO 8455:2018 Café verde. Guía de almacenamiento y transporte.
- **Para Cacao** se realizará: difusión de la NTP Cacao - Postcosecha - BBPP Manufactura (Virtual); así como de las siguientes guías: i) Guía NTP-CODEX STAN 141:2017 Norma para la pasta de Cacao (Licor de cacao/chocolate) y Torta de Cacao. 2ª Edición, ii) Guía 104 - NTP 107.306.2018 + MT 1.2021 Cacao y Chocolate. Nibs de cacao. Requisitos y iii) Guía 108 - NTP-CODEX CAC.RCP 72.2018 Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina.

**2022**

**PRODUCE**  
Ministerio de la Producción