



Gobierno del Perú



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora



Siempre con el pueblo

LA LIBERTAD / CAJAMARCA  
SEMINARIO VIRTUAL



# “Mecanismos de Articulación Comercial para Productores de Granos Andinos”

MECANISMOS DE ARTICULACIÓN COMERCIAL PARA PRODUCTORES DE GRANOS ANDINOS A MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES

14  
JULIO

10:00 A.M.

## Ponentes

- › **Maria Olarte**  
Especialista de granos andinos de SSE
- › **Andres Castro Abanto**  
Jefe de sede de Cajamarca
- › **Ruben Bermudez**  
Gestor comercial de SSE



2022

# 1: Modelo de Negocio de Sierra y Selva Exportadora



Mediante **Planes de Articulación Comercial**, brindamos asistencia técnica, capacitación, asesoría técnica.

Promoviendo que la organización **brinde oferta productiva**, en forma **competitiva**, para atender satisfactoriamente la demanda del mercado nacional e internacional

Promovemos **mecanismos de articulación comercial**, como parte de la estrategia comercial: **la participación en ferias, ruedas de negocios, misiones comerciales, pasantías, etc.**

# Promovemos la Competitividad Comercial

**C** = Competitividad Comercial y Empresarial

$$C = C_1 + C_2 + C_3$$



**C<sub>3</sub>**  
Continuidad



# Instrumentos de Articulación Comercial



La **Ficha Técnica de Producto** es el documento en el cual se detalla todas las características del **producto a comercializar**, incluyendo su composición, características físicas y técnicas, recomendaciones, modos de uso y otros datos relevantes.

La **Ficha de Proceso** es el documento donde se recoge las características más relevantes para el control de las actividades en el flujo y/o diagrama hasta obtener el producto a comercializar

## Ficha técnica de procesos

**Nombre de la organización:** COOPERATIVA AGRARIA DE PRODUCTORES DEL DISTRITO DE TAMBILLO (AYA-2021-03)

**Producto:** Quinua



**Descripción del producto:** QUINUA GRANO PERLADO. Considerado como uno de los granos andinos más ricos en proteína, obtenida por un proceso de corte, trillado, pulido y clasificado; contiene aminoácidos como la leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina. La concentración de la lisina en la proteína de la quinua es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas. No contiene colesterol.

**Proceso de producción:** Los granos de quinua son sometidos a un proceso de remojo y turbulencia donde se genera una intensa fricción húmeda entre los granos y las paredes de la máquina lavadora lo que provoca el desprendimiento del pericarpio y la saponina en forma de espuma. Los granos de quinua pasan por procesos de limpieza, selección por el tamaño del grano y condiciones físicas del producto comercial, luego son embolsados, almacenados.

**Ingredientes:**

Quinua perlada

**Condiciones de transporte:**

Pañuelos estándar. Herméticas en sacos, 64 deshumedece dores por contenedor. Forro en el interior del contenedor con papel Kraft dependiendo del cliente.

**Vida útil – Condiciones de almacenamiento:**

24 meses desde la fecha de producción en planta bajo las condiciones de conservación indicadas. En caso se utilice mezcla de dos o más lotes, aplica el menor tiempo de vida.

**Tipo de embalaje y unidad:**

A granel: bolsas de papel Kraft triple hoja de 55 lb (25 kg). Herméticas en sacos. Forro en el interior del contenedor con papel Kraft dependiendo del cliente.

**Características físico – químicas:**

Pureza: 99.99% min.  
Granulometría Malla 14: Retenido Min. 85%  
Saponinas (mg/100g): Max.0.06% (=0.5cm).  
% Granos Enteros: 95% Min.  
% Granos Quebrados: 0.5% Max.  
% Granos Menudo: 1% Max.  
% Impurezas Totales: 0.05% Max.

**Presentación:**

Tipo de envase: Bolsas de papel Kraft triple hoja, sacos de polipropileno  
Capacidad: 55 lb. (25 kg)

**Zonas de producción:**

Sierra : Distrito de Tambillo - Ayacucho

**Temporalidad:**

Con Lluvia: Abril – Mayo  
Con Riego: Diciembre

**Stock actual:**

25 toneladas

**Mercados actuales:**

Locales y regionales

**Mercados potenciales:**

Exportadores de quinua

**Características organolépticas:** La apariencia, color, aroma y sabor son parámetros de suma importancia a la hora de percibir la calidad de la quinua, estas deben ser de color claro levemente amarillento, el aroma y sabor a frutos del campo singulares de la quinua orgánica andina.

**APARIENCIA:** Característico del Producto.  
**COLOR:** Blanco Cremoso, Rojo, Negro  
**SABOR Y AROMA:** Característico del Producto  
**DEFECTOS:** Ninguno

**Características microbiológicas:**

Mohos (ufc/g.max.): 5000  
Levaduras (ufc/g.max.): 5000  
E- Coli (ufc/g.max.): 10  
Aerobios mesófilos (ufc/g.max): 10  
Staphylococcus aureus : 10

**Certificaciones:**

Organica

## Ficha técnica de procesos

**FORMA DEL PROCESO**

Nombre del proceso  Propietario

Finalidad  Proveenimientos asociados

**Límites del proceso**

Inicio  Fin

**Proveedores** **Entradas** **Salidas** **Clientes**

**Recursos** **Activaciones** **Control** **Indicadores**

# Mecanismos de Articulación Comercial





Gobierno del Perú



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



sierra y selva  
exportadora



Siempre  
con el pueblo

# Gracias

<https://www.gob.pe/sse>