



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.

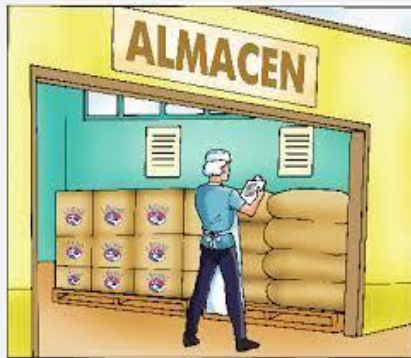
Promoviendo que la organización **brinde oferta productiva**, en forma **competitiva**, para atender satisfactoriamente la demanda del mercado nacional e internacional

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

$$C = C_1 + C_2 + C_3$$



C3
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

<p>Nombre de la organización: COOPERATIVA AGRARIA DE PRODUCTORES DEL DISTRITO DE TAMBILLO (AYA-2021-03)</p> <p>Producto: Quinua</p>	
<p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>Ingredientes: Quinua perlada</p> <p>Condiciones de transporte: Parhuelas estándar. Herméticas en sacos, 64 deshumedece dores por contenedor. Forro en el interior del contenedor con papel Kraft dependiendo del cliente.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Presentación: Tipo de envase: Bolsas de papel Kraft triple hoja, sacos de polipropileno Capacidad: 55 lb. (25 kg)</p> <p>Zonas de producción: Sierra : Distrito de Tambillo - Ayacucho</p> <p>Temporalidad: Con Lluvia: Abril – Mayo Con Riego: Diciembre</p> <p>Stock actual: 25 toneladas</p> <p>Mercados actuales: Locales y regionales</p> <p>Mercados potenciales: Exportadores de quinua</p>	<p>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.</p> <p>APARIENCIA: Característico del Producto. COLOR: Blanco Cremoso, Rojo, Negro SABOR Y AROMA: Característico del Producto DEFECTOS: Ninguno</p> <p>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</p> <p>Certificaciones: Organica</p>

Ficha técnica de procesos

FORMA DEL PROCESO

Nombre del proceso Propietario

Finalidad Proveenimientos asociados

Límites del proceso

Inicio Fin

Proveedores	Entradas	Salidas	Clientes
<input type="text"/>	Principales <input type="text"/> Complementarias <input type="text"/>	Principales <input type="text"/> Secundarias <input type="text"/>	<input type="text"/>
Recursos		Indicadores	
Humanos <input type="text"/>	Materiales <input type="text"/>	Procedimientos <input type="text"/>	Logos y equipamiento <input type="text"/>

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>