



# 2026 CALENDARIO

**GQSP PERÚ II** ☕ 🍫

Fortaleciendo la calidad del café y cacao en el Perú



Conoce más sobre el **GQSP Perú** y sus actividades en  
[www.gqspperu.org](http://www.gqspperu.org) o escaneando el código QR con tu teléfono celular.



f X @ YouTube @GQSPPeru



# DEL CAMPO A LA MESA: LA CALIDAD EMPIEZA HOY



Las Buenas Prácticas Agrícolas garantizan productos sanos, desde la siembra hasta la cosecha, proporcionando condiciones laborales dignas.



Cuidar el suelo, el agua y el ambiente hoy, asegura que tus hijos y nietos puedan tener un mañana.



Los mercados premian los productos de alta calidad, velar por la calidad de tu cosecha marca la diferencia.

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
				1	2	3
			Año nuevo			
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

**¡CUANDO CUIDAS TU CALIDAD, LLEGAS MÁS LEJOS CON  
TU PRODUCTO!**

Conoce más sobre Buenas Prácticas Agrícolas y el GQSP Perú en:  
[www.gqspperu.org](http://www.gqspperu.org) o escaneando el código QR con tu teléfono celular.



f X @ y t  
@GQSPPeru



# CERTIFICA TU ESFUERZO, ABRE NUEVOS MERCADOS



DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
○ 1	2	3	4	5	6	7
8	☾ 9	10	11	12	13	14
15	16	● 17	18	19	20	21
22	23	☾ 24	25	26	27	28

**¡ESTAR CERTIFICADO, ES ESTAR CAPACITADO, ORGANIZADO  
Y ABIERTO A LA MEJORA CONTINUA!**

🌐 Conoce más sobre **certificación** y el **GQSP Perú** en:  
**[www.gqspperu.org](http://www.gqspperu.org)** o escaneando el **código QR** con tu teléfono celular.



f X @ YouTube  
**@GQSPPeru**



# MUJERES CAMPESINAS: EL MOTOR DE LA CALIDAD

Tomar en cuenta a las mujeres en las decisiones y tareas técnicas no es solo justo: es estratégico para mejorar la calidad, el orden y el cumplimiento de las normas.

Asegurarse de que las mujeres se capaciten y estén en los espacios donde se toma decisiones, consolida sus capacidades.

Las mujeres, con su trabajo y liderazgo, fortalecen a sus familias, transforman sus comunidades y hacen más fuertes a las cadenas de valor.

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
Día Internacional de la Mujer						
15	16	17	18	19	20	21
						Día Internacional de los Bosques
22	23	24	25	26	27	28
Día Mundial del Agua						
29	30	31				

¡CUANDO ELLAS PARTICIPAN, TODOS GANAMOS!





# BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

## EL CAMINO A NUEVAS OPORTUNIDADES



### Cosecha

- Cosecha solo frutos maduros y descarta los dañados
- Utiliza envases limpios y adecuados



### Fermentación

- Fermenta tan rápido haya sido cosechado
- Usa instalaciones y equipos limpios y en buen estado
- Si realizas algún tipo de lavado, debes usar agua limpia



### Secado

- Seca en lugares ventilados, sin humo, ni presencia de animales
- Mueve el grano para secar parejo y enfríalo antes de almacenar

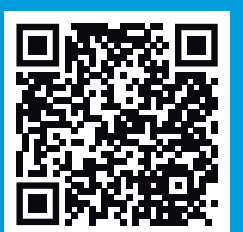


### Almacenamiento

- Separa y retira impurezas para mantener la calidad del lote
- Controla y registra la humedad y temperatura
- Almacena en sacos de yute sin olores, en un lugar seco y protegido

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
			○ 1	2	3	4
5	6	7	8	◐ 9	10	11
12	13	14	15	16	● 17	18
19	20	21	22	◐ 23	24	25
26	27	28	29	30		
Día de la Tierra			Jueves Santo	Viernes Santo		

2026  
ABRIL





# CUIDA TUS LOCALES, PROTEGE TU PRODUCTO



Mantén limpias y ordenadas tus áreas de fermentación, secado y almacenamiento para evitar contaminantes.



Realiza un mantenimiento preventivo de tus locales y equipos para reducir pérdidas y prolongar su vida útil.



Ventila adecuadamente y protege frente a lluvia, polvo y humo.



Siempre utiliza balanzas y otros equipos calibrados.

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
					○ 1 Día del Trabajo	2
3	4	5	6	7	8	● 9
10	11	12	13	14	15	● 16
17	18	19	20 Día Mundial de la Metrología	21	22	● 23
24	25	26	27	28	29	30
○ 31						

2026  
MAYO





# ASÍ ES UN CAFÉ DE CALIDAD

Mantén la **humedad** entre 10% y 12% para conservar su calidad

Protege el **aroma y sabor**: sin olores extraños, humo ni humedad residual

Realiza un **muestreo** representativo de cada saco antes de vender

Evita **defectos**: 0 primarios y máximo 5 secundarios

Clasifica por **tamaño** para ofrecer uniformidad en taza

**Almacena** en sacos de yute limpios y rotados (PEPS) en un lugar seco y ventilado



DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
	1	2	3	4	5	6
				Día Mundial del Medio Ambiente		
7 Día de la Bandera/Día Mundial de la Inocuidad	8	9	10	11	12	13
		Día Mundial de la Acreditación				
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				
	San Pedro y San Pablo					

¡APUNTA ALTO: CUMPLE ESTOS ESTÁNDARES Y MEJORA TU PRECIO!

Conoce más sobre las características de un café especial en la guía GIP 107, escaneando el código QR con tu teléfono celular.



f X @ YouTube  
@GQSPPeru



# ASÍ ES UN CACAO DE CALIDAD

Mantén la **humedad** de tus granos  $\leq 7,5$  % para conservar su calidad

Retira granos germinados, partidos o con impurezas para mantener la **pureza** del lote

**Almacena** en sacos de yute limpios, sin olores, en un lugar seco, ventilado y protegido contra insectos



Asegura un color uniforme, sin mohos ni olores extraños

Muestrea un **lote representativo** para verificar la calidad antes de vender

**Empaca y rotula** cada saco indicando origen, variedad, lote y peso

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
			1	2	3	4
5	6	7 Día Mundial del Cacao	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28 Fiestas Patrias	29 Fiestas Patrias	30	31	

¡CUMPLE LOS REQUISITOS Y CONQUISTA PALADARES EXIGENTES!

Conoce más sobre las características ideales de los granos de cacao en la guía GIP 103, escaneando el código QR con tu teléfono celular.



f X @ YouTube J @  
@GQSPPeru



# EL CAFÉ PERUANO MUEVE AL MUNDO



DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
						1
2	3	4	5	6	7	8
			Batalla de Junín			
9	10	11	12	13	14	15
Día Int. de los Pueblos Indígenas						
16	17	18	19	20	21	22
						Día del Café Peruano
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
Santa Rosa de Lima						

2026  
AGOSTO





# EVITA HONGOS Y TOXINAS, CUIDA TU CALIDAD

Los hongos pueden crecer en café y cacao cuando hay humedad y mala ventilación. La ocratoxina A es una micotoxina invisible producida por esos hongos que daña la salud y puede hacer que tu lote sea rechazado en el mercado.



- **Cosecha rápido** y selecciona solo frutos maduros y granos sanos.
- **Seca de manera uniforme**, sin rehumedecer y con buena ventilación.
- Al almacenar, **mantén la humedad** por debajo de 7,5% en cacao y entre 10% - 12,5% en café.
- **No mezcles lotes** con diferente humedad y registra cada uno.
- Almacena en **sacos de yute limpios y en lugares secos**, ventilados y sin contacto con agroquímicos ni animales.

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
Día Internacional del Chocolate	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

¡CUIDAR TU PRODUCTO ES CUIDAR TU SALUD  
Y LA DE QUIENES LO CONSUMEN!

🌐 Conoce más sobre buenas prácticas para evitar hongos y toxinas en las guías GIP 110 Y GIP 108, escaneando los códigos QR.



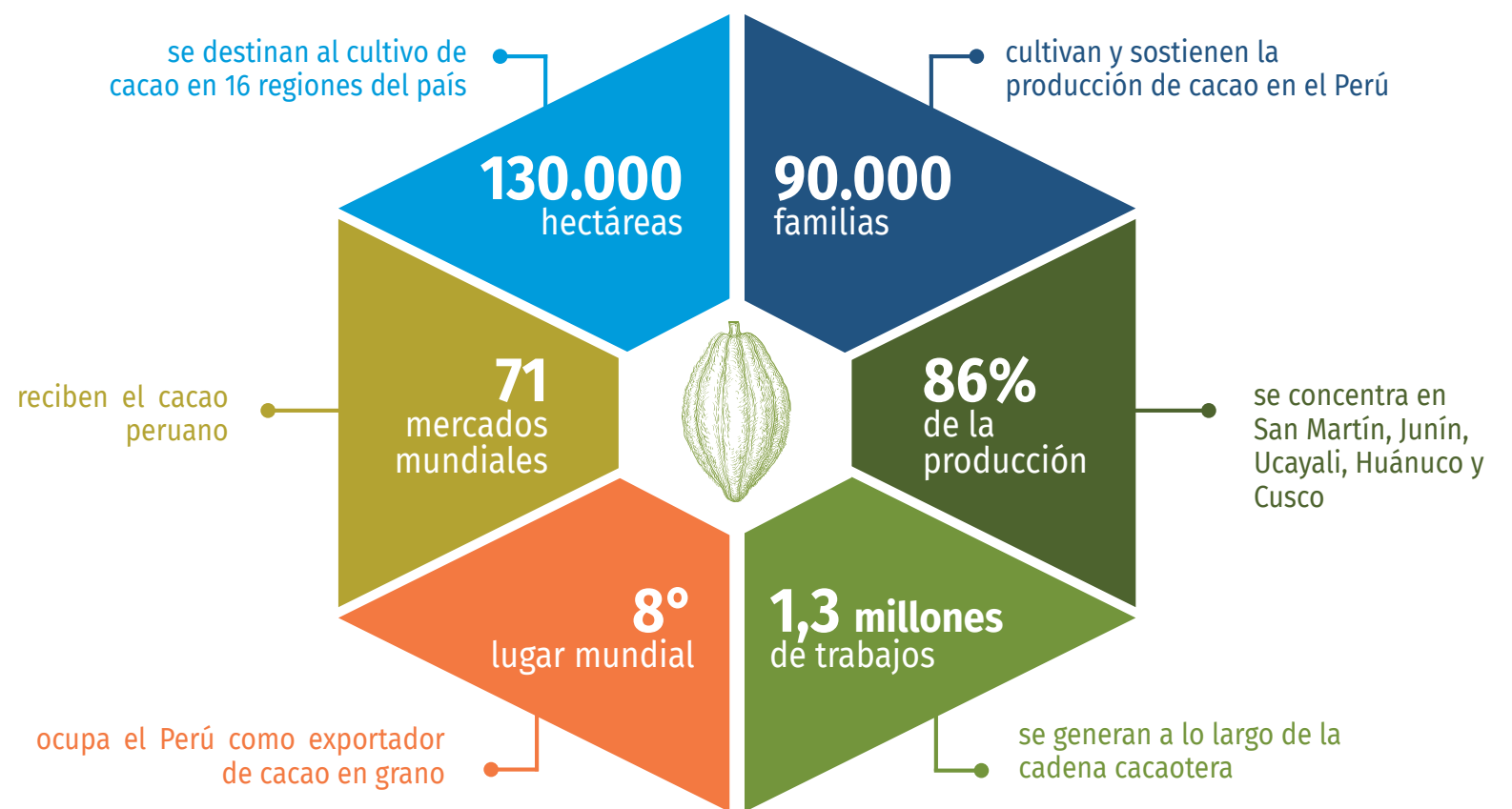
GIP 110 - CAFÉ



GIP 108 - CACAO



# CACAO PERUANO QUE CONQUISTA MERCADOS



DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
				1 Día Internacional del Café / Día del Cacao y Chocolate Peruano	2	3
4	5	6	7	8 Combate de Angamos	9	10
11	12	13	14 Día Mundial de la Normalización	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24 Día de las Naciones Unidas
25	26	27	28	29	30	31

¡CONOCE LA FUERZA DE TU CACAO Y HAZLA CRECER!

Conoce más sobre el GQSP Perú en: [www.gqspperu.org](http://www.gqspperu.org) o  
escaneando el código QR con tu teléfono celular.



f X @ y t s  
@GQSPPeru



# CALIDAD, COMPROMISO DE TODOS

La **Infraestructura de la Calidad (IC)** es el conjunto de instituciones, políticas y servicios que respalda a productores de café y cacao para cumplir con normas y llegar a más mercados. Es posible gracias al **trabajo conjunto** de entidades como el INACAL, SENASA, DIGESA, laboratorios y organismos de certificación acreditados, y organizaciones de productores comprometidas. Sus pilares son:



## Metrología

Asegura mediciones confiables en peso, humedad y procesos.



## Normalización

Define normas técnicas que guían buenas prácticas y requisitos de calidad.



## Acreditación

Reconoce a laboratorios y certificadoras competentes para dar confianza a tus resultados.



## Evaluación de la conformidad

Pruebas, inspecciones y certificaciones que validan tu producto.

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
 1 Día de Todos los Santos	2	3	4	5	6	7
8	 9	10	11	12 Día Mundial de la Calidad	13	14
15	16	 17	18	19	20	21
22	23	 24	25	26	27	28
29	30					

¡CON LA INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD TIENES  
EL RESPALDO QUE TU PRODUCTO NECESITA!

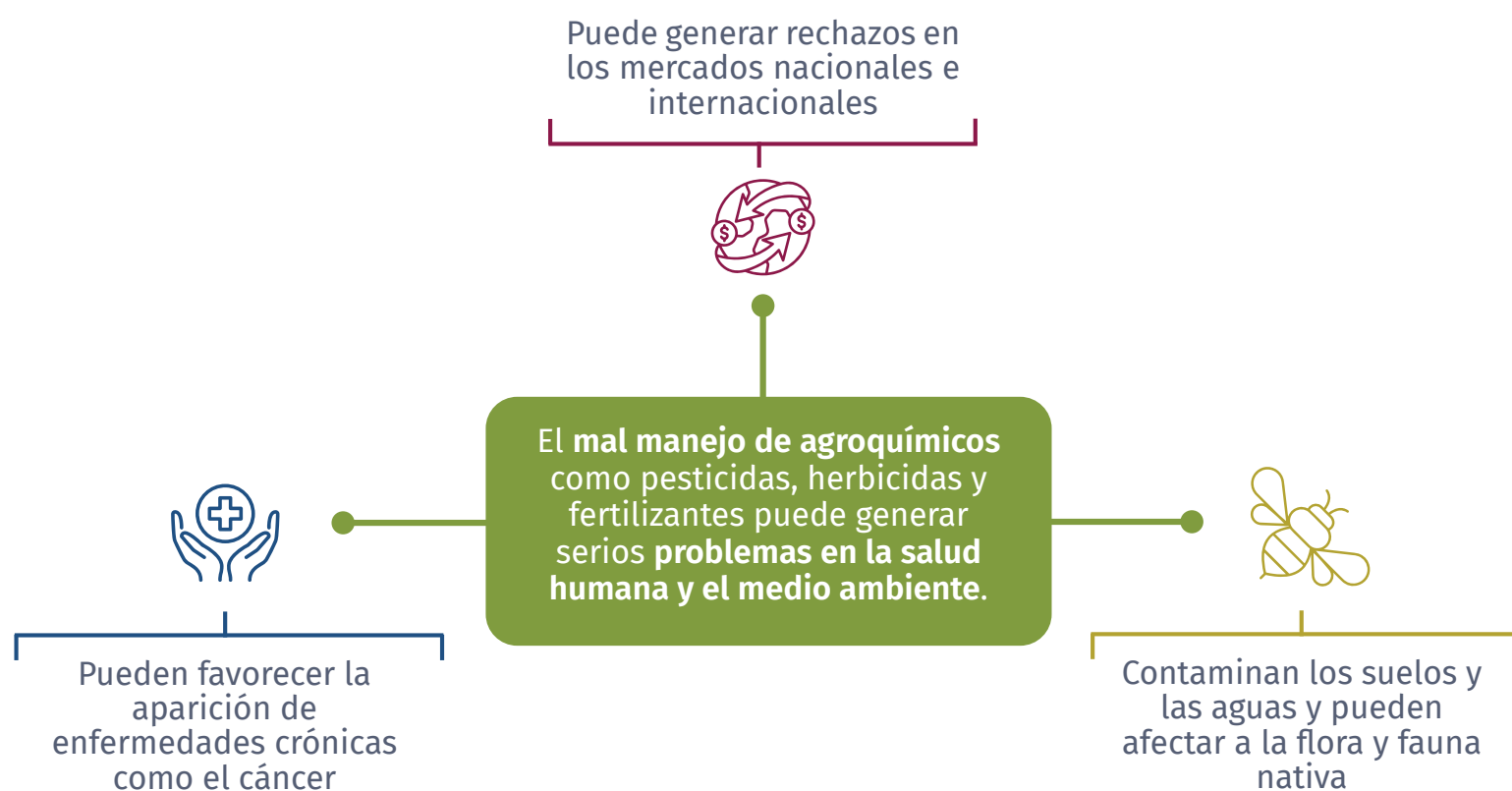
Conoce más sobre la **Infraestructura de la Calidad en el Perú** escaneando el código QR con tu teléfono celular.



f X @ y d  
@GQSPPeru



# MENOS QUÍMICOS, MÁS SALUD Y CALIDAD



2026  
DICIEMBRE

DOM	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
		1	2	3	4	5
				El Día Mundial del No Uso de Plaguicidas		
6	7	8	9	10	11	12
		Inmaculada Concepción	Batalla de Ayacucho			
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
					Navidad	
27	28	29	30	31		

¡SI CULTIVAS SIN AGROQUÍMICOS, CUIDAS LA VIDA DE TODOS!

