

USANDO LAS REDES PARA FIDELIZAR A MI COMUNIDAD

Escuela de
CoopMarketing

NCBA CLUSA
National Cooperative Business Association • CLUSA International



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

- ✓ ¿Por qué las redes sociales **no tienen un impacto** en nuestro negocio?
- ✓ ¿Por qué **no encuentro nuevos clientes** a través de redes sociales?
- ✓ ¿Por qué los productores **no siguen** nuestra página?
- ✓ ¿Por qué mis aliados potenciales **no conocen** qué hacemos?

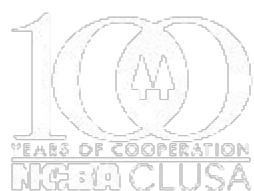
¿Las redes sociales son una pérdida de tiempo?



Nataly Fabrikantova

Especialista de Marketing para cooperativas agrícolas, NCBA CLUSA

Mi objetivo: Ayudar posicionar las marcas cooperativistas y crear comunidades a través de digital canales



Más adelante



- ¿Cómo manejar **FACEBOOK** para fidelizar a los socios

Expositor: Yeral Castillo-Creador de contenido



- ¿Cómo **animar a mis socios para que me sigan en Facebook?**

Expositor: Gabriella Vizcarra-Consultora de NCBA CLUSA



- ¿Cómo lograr tener una **marca inolvidable ?**

Expositor: Adela Siancas-Gestora de marketing en Scrap & Chocolates

¿Cómo construir redes sociales que me ayuden a fidelizar y vender

PRIMER PASO:

DEFINIR



DEFINIR:

- **Público y objetivo** de mi organización
- **Intereses** de mi público objetivo que me ayuden a lograr los objetivos de mi organización a través de **publicaciones** en redes sociales que responden los intereses y objetivos
- Ideas o **temas** principales que voy aplicar



PUBLICO OBJETIVO

¿QUIENES SON Y POR QUÉ LO NECESITO?

Es un grupo de personas a quienes **les interesa y pueden consumir** tu producto/servicio, consiste en varias personas que comparten **ciertas características** para **satisfacer** a este grupo con el producto/servicio de la **mejor manera posible**.

Nº1 PUBLICO: PRODUCTOR SOCIO Y COMUNIDAD

¿Por qué?

- Abastecimiento continuo de producto calidad
- Base social de cooperativa
- Influye en opiniones y en la toma de decisiones
- Propietario de cooperativa



Nº2 PUBLICO OBJETIVO: **FINANCIERA, ONG, ESTADO**

¿Por qué?

- Créditos, financiamiento para proyecto **no reembolsable**
- Desarrollo, circulacion, solución de problemas
- Flexibilidad y soporte



Nº3 PUBLICO OBJETIVO: **B2B EXPORTADOR, CHOCOLATERO O TOSTADOR**

¿Por qué?

- Compra en volúmenes (contrato)
- Participación en mejoramiento de product (inversión)
- Flexibilidad en el contrato



Nº4 PUBLICO OBJETIVO: **B2C COMPRADOR, CONSUMIDOR**

¿Por que?

- Compra en unidades para consumo
- Promociona tu marca



¿POR QUÉ EL PÚBLICO OBJETIVO ES IMPORTANTE PARA EL BIENESTAR DE LA COOPERATIVA?

1.SOCIO, PRODUCTOR, COMUNIDAD	2.FINANCIERO, ONG, ESTADO	3.B2B EXPORTADOR, CHOCOLATERO/TOSTADOR	4.B2C COMPRADOR
<ul style="list-style-type: none"> 1.Abastecimiento continuo de producto de buena calidad 2.Base social de cooperativa 3. Influye en toma de decisiones 4.Propietario de cooperativa quien fundó la empresa 	<ul style="list-style-type: none"> 1.Créditos, financiamiento para proyectos no reembolsables 2.Desarrollo, circulación, solución de problemas 4. Flexibilidad y soporte 	<ul style="list-style-type: none"> 1.Compra en volúmenes 2.Participación en mejoramiento de producto 3. Inversión 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Compra 2. Consumo 3. Promoción

Público objetivo y las **razones**
para atraerles a seguir redes
de coop están definidos..

¿QUE LE INTERESA AL PÚBLICO OBJETIVO?

1. Valor o utilidad que en sí tiene una cosa.
2. Provecho o bien buscado.

PUBLICO	N1 SOCIO Y COMUNIDAD N2 FINANCIERA, ONG, ESTADO	N°2 EXPORTADOR CHOCOLATERO/TOSTADOR	N°3 COMPRADOR CONSUMIDOR
QUE LE INTERESA CONOCER	1. Mejorar calidad de producto 2. Aprender más en gobernanza 3. Resultados del año, avances 4. Oportunidades (proyectos en crianza peces, chanchos, cuy, abono) 5. Reconocimiento (saludo a su esposa, cumpleaños, mejor productor, fundador) 6. Como personal de su cooperativa cumple su trabajo <i>Realidad – que estamos haciendo</i>	Trazabilidad Perfil de producto Origen Historias de familias Tu Experiencia ejecutiva Componentes de confianza <i>Realidad filtrada y atractiva</i>	Producto y sus características Uso Trazabilidad ligera Forma de comprar Componentes de confianza <i>Realidad diseñada y atractiva</i>
MIS OBJETIVOS	Lograr confianza, fidelizar, Aumentar base social, capitalización Mejorar producto a través de participación Recibir créditos de menor interés Tener soporte en desarrollo	Lograr confianza, fidelizar Flexibilidad Contrato Tener soporte en desarrollo	Lograr confianza, fidelizar Seducir, vender

**¿QUÉ IMAGEN SE
QUEDA EN TU MEMORIA?**





**COMPOST
GRATIS**

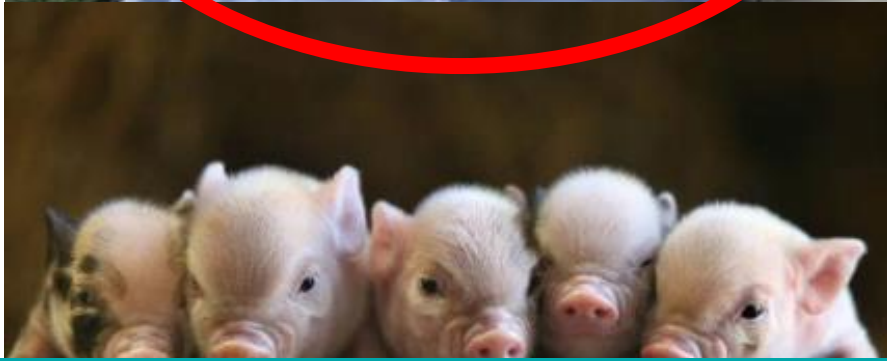
**ABONO
CASERO**

Generamos confusion



NCBA CLUSA
National Cooperative Business Association • CLUSA International





1. Entrega la cosecha a coop
 2. Capitalización
 3. Microlote de 80 a 87



1. Mejorar precio por venta de microlote
 2. Nos va visitar



s/100



PUBLICO: CONSUMIDOR
FAN PAGE B2C: PARA
CONSUMIDOR, HoReCaTi





Emociones, experiencia, variedad de sabores, atención "ya"



EJEMPLO 1

PUKU PUKU





PUKU PUKU CAFÉ @pukupukucfe

- Inicio
- Tienda
- Fotos
- Publicaciones
- Opiniones
- Comunidad



Te gusta <https://web.facebook.com/pukupukucfe/>

Crear publicación. Escribe una publicación...



Haz clic para ver productos

Haz clic para ver productos

EJEMPLO 2

SCRAP & CHOCOLATES



485 Publicacio... 4.498 Seguidores 238 Siguiendo

Scrap & Chocolates

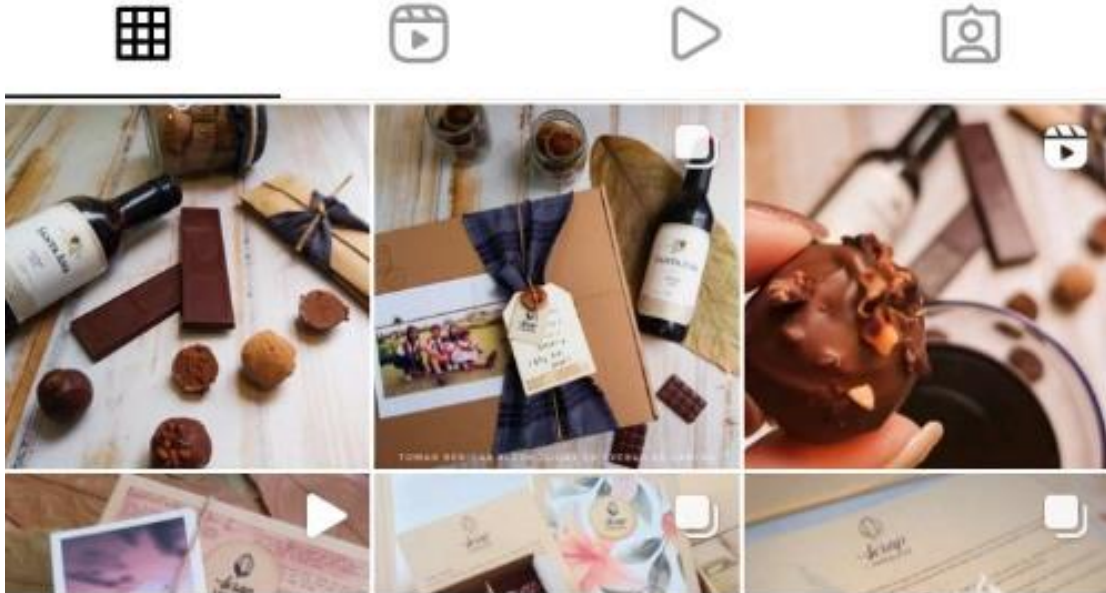
Producto/servicio

- 🍫 Chocolates finos listos para regalar
 - 🌿 Transformamos cacao peruano cultivado con el 🍫
 - 🏆 Chocolates premiados @chocawards
 - 👉 Nuestros productos
- wa.me/message/4PXPCUQKNVYSE1

insight_pe, coffeenotes_lima y 32 personas más siguen esta cuenta

Siguiendo ▾ Enviar me... Contactar +👤

- Hot choco
- scrapers 2
- Coincidir 🍫
- Amar Bonito
- Bombo



Variedad o característica



Le gusta a 900cacao y 51 personas más

scrap_chocolates Nos encantan esos detalles para los días "no especiales" que cambian absolutamente todo para quien lo recibe 🍫

Nos pidieron esta Petite Share Cumpleaños para un no cumpleaños 😊 y el resultado fue este lindo detalle chocolatoso.

Origen



Trazabilidad



Uso o característica





Le gusta a **carmenchavez0507** y **35 personas más scrap_chocolates** Comer chocolate es delicioso, y si se acompaña de frutos puede ser de gran provech... más Ver los 5 comentarios 27 de enero



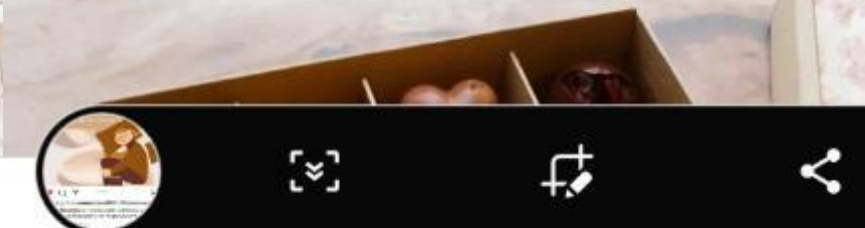
Le gusta a **carmenchavez0507** y **35 personas más scrap_chocolates** Comer chocolate es delicioso, y si se acompaña de frutos puede ser de gran provech... más Ver los 5 comentarios 27 de enero



Le gusta a **carmenchavez0507** y **35 personas más scrap_chocolates** Comer chocolate es delicioso, y si se acompaña de frutos puede ser de gran provech... más Ver los 5 comentarios 27 de enero



Le gusta a **carmenchavez0507** y **35 personas más scrap_chocolates** Comer chocolate es delicioso, y si se acompaña de frutos puede ser de gran provech... más Ver los 5 comentarios 27 de enero





Generamos

1 año = 250 \$ por una persona en Facebook

1 año = 300 \$ soles por una persona en instagram

- **PÚBLICO:
COMPRADOR DEL
CAFÉ VERDE AL GRANO**
- **FAN PAGE B2B PARA:
CLIENTE - EXPORTADOR**





I – EJEMPLO









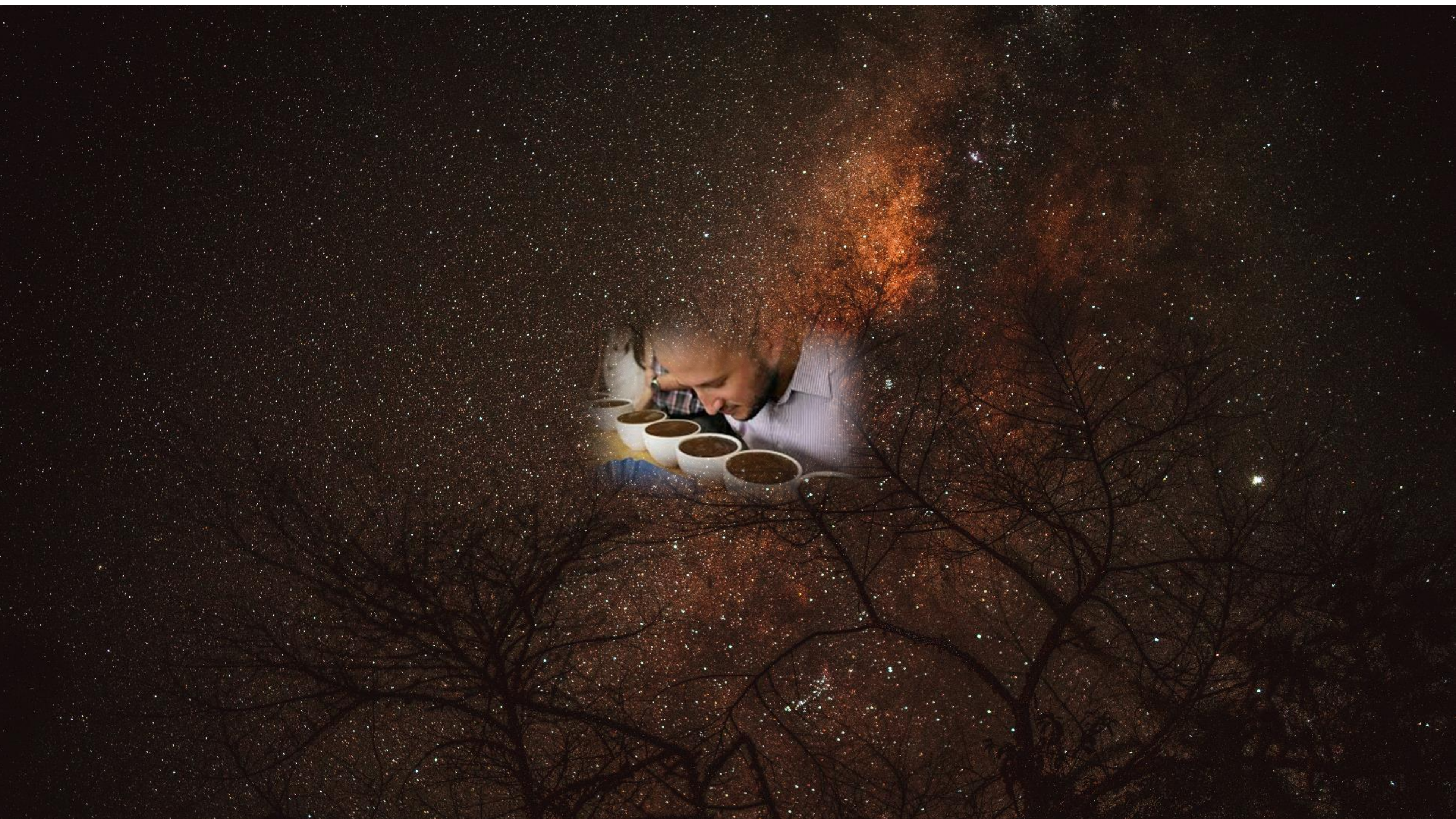






















PROHIBIDO
ARROJAR BASURA.
POR FAVOR:
NO CONTAMINE EL
MEDIO AMBIENTE
¡LONYA GRANDE
TE QUIERE!

BIENVENIDOS A
LONYA GRANDE
TIERRA DEL BUEN CAFE
LES DESEA UN FELIZ VIAJE Y UN
PRONTO RETORNO.



- Despertar interés %
- Recibir visita %,
- Fidelizar %
- Lograr flexibilidad %
- Cerrar el negocio %



PUBLICO B2B: COMPRADOR DEL CACAO AL GRANO

FAN PAGE PARA: EXPORTADOR





17:32 4G 39%

Publicaciones

curimanachocolate 📍 El cacao de Curimaná tiene un interior blanco y semillas alargadas están cubiert... más

25 de abril de 2021

Origen

curimanachocolate



Le gusta a **marcafabcoffee** y 12 personas más **curimanachocolate** 📍 La vida en Ucayali no solo rebosa en tierra, la cuenca del río Amazonas alberga también una gran variedad de vida salvaje en sus profundidades 🤗

25 de abril de 2021

curimanachocolate



Trazabilidad

Publicaciones

curimanachocolate



Le gusta a **davidgarcias97** y 5 personas más **curimanachocolate** 🎯 **DATO DE CURIMANÁ:** Llegado el 7mo día los granos son derivados a un área específica para este fin, bajo techo de calamina para colocarse sobre sacos de polipropileno a 5 o 10 cm por encima de la superficie del suelo. La temperatura en esta etapa oscila entre los 34 – 35°C. 🤗🤗

3 de mayo de 2021

curimanachocolate



17:33 4G 39%

Publicaciones

curimanachocolate Los tres tesoros de Curimaná: **Base social** tres étnicas ancestrales... más

26 de abril de 2021

(abastecimiento continuo)

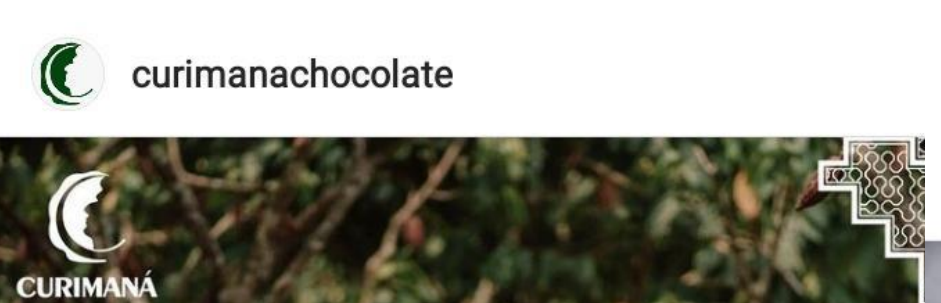
curimanachocolate



Le gusta a **marcafabcoffee** y 11 personas más **curimanachocolate** 📍 Curimaná cree que el presente y futuro pertenecen a los niños es por eso que inculcamos en estas nuevas generaciones el amor por el campo y el cultivo del cacao más fino. 🤗

26 de abril de 2021

curimanachocolate



17:46 4G 38%

Publicaciones

Origen

27 de abril de 2021

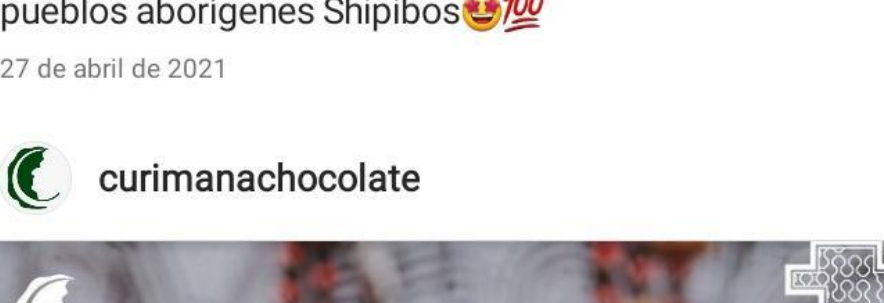
curimanachocolate



Le gusta a **davidgarcias97** y 8 personas más **curimanachocolate** 📍 Curimaná, tierra de aguerridos productores agrícolas, debe su origen a tres recursos importantes, sus tesoros, que son parte de la herencia de sus antepasados y de la abundancia y generosidad de la selva: el cacao de fino aroma, los bosques tropicales y los pueblos aborígenes Shipibos 🤗🎯

27 de abril de 2021

curimanachocolate

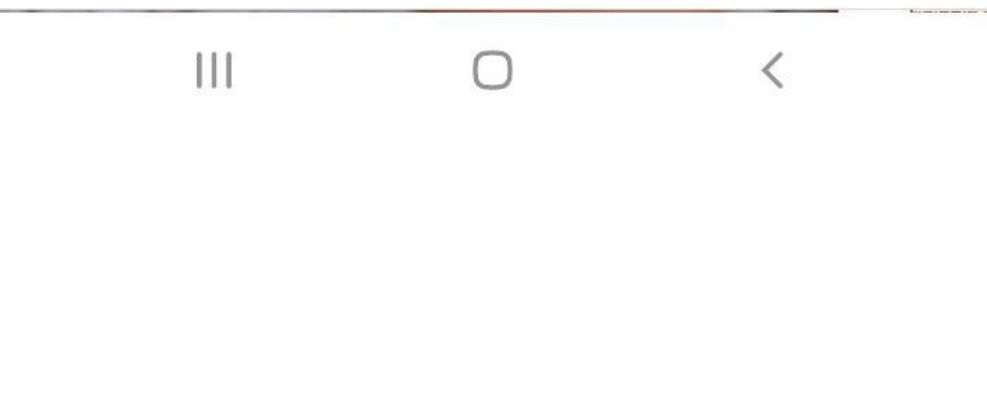
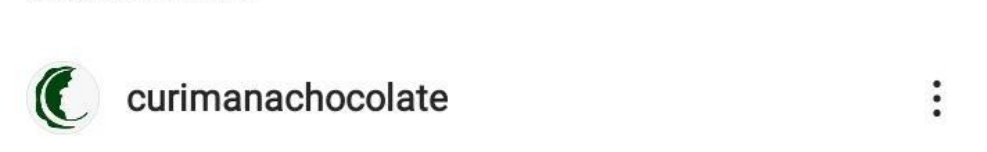




Le gusta a **davidgarcias97** y **10 personas más curimanachocolate** 🙌 Nuestra asociación Curimana de Ucayali sigue un plan de manejo orgánico del cultivo de cacao que se cumple de manera eficiente por los 226 socios productores. 😊 Nos encargamos de realizar buenas prácticas agrícolas desde el inicio hasta el final del proceso de producción desde la limpieza de las fincas hasta el transporte de cosecha. 🍫👉

#curimana #asociacioncurimana #crecemosconcacao #cacaofinadearoma #chocolatefino #superfoods

28 de abril de 2021



Le gusta a **davidgarcias97** y **8 personas más curimanachocolate** 🙌 "Soy originario de San Martín, calurosa tierra de la selva, conocida por su comida y su fiesta del San Juan. En mis inicios cultivaba coca, en terrenos de Saposoa. 🍫 Por esos años existía una fuerte represión del gobierno hacia las personas que se dedicaban a estos cultivos, andábamos con cuidado, pero aun así no sentíamos satisfacción con lo que hacía. Me traslade a Ucayali, mis raíces shipibas me permitieron adaptarme a este entorno con mucha facilidad. Aquí se cultivaban muchos productos, algunos perdieron fuerza económica y dedicarse a ello no ayudaba a tener una buena economía en el hogar. Decidí entonces que quería cultivar el cacao, producto bandera. No teníamos mucha experiencia al principio, mis hijos me impulsaron a continuar con esto; nos informamos, algunos técnicos nos capacitaron, doy gracias a ellos. Hoy, mi familia tiene una pequeña parcela de cultivo que es nuestro mayor orgullo 😊"

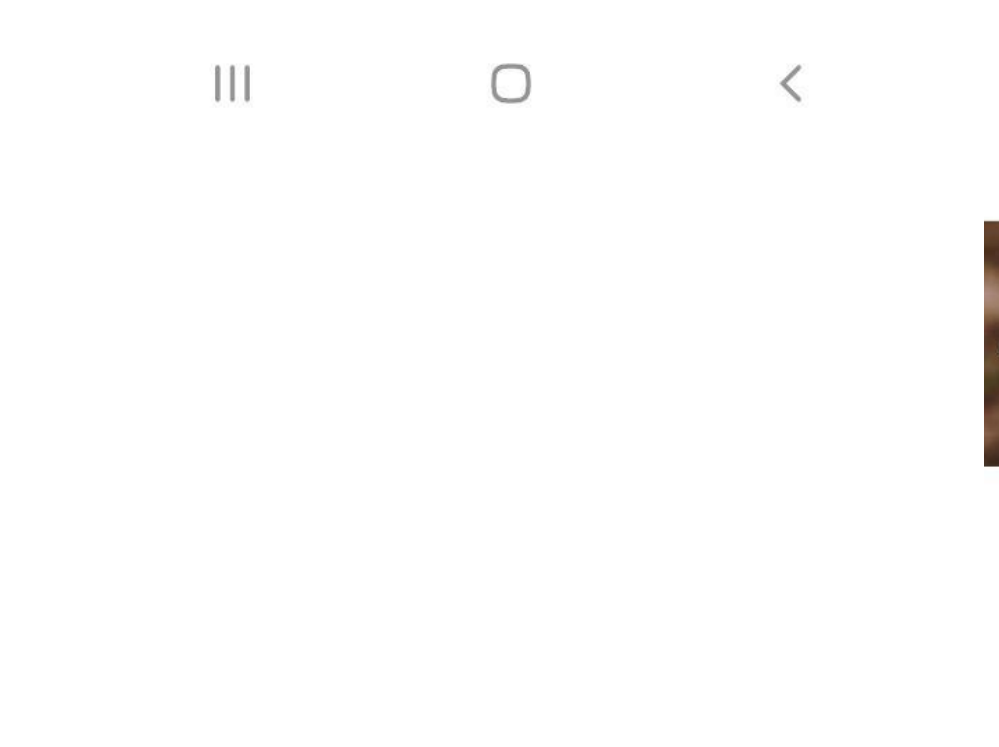
Remberto Satalaya Tuanama – Caserío Arenalillo

28 de abril de 2021



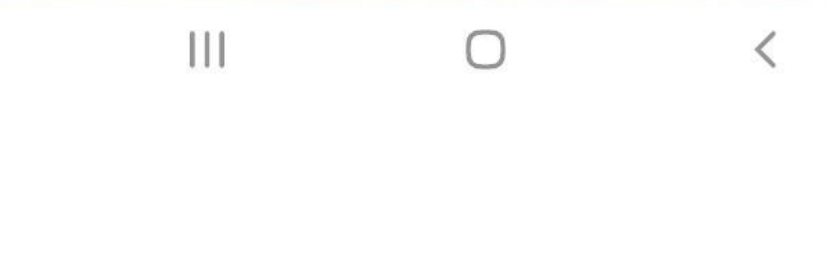
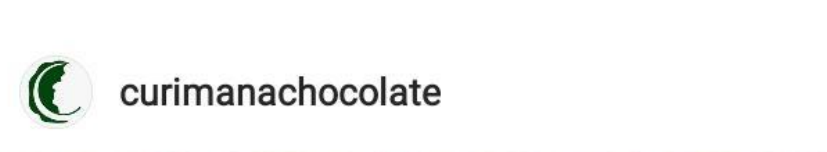
Le gusta a **davidgarcias97** y **11 personas más curimanachocolate** 📍 Nuestros deliciosos frutos de cacao se cultivan bajo la sombra de árboles nativos del bosque tropical, junto al río Ucayali, el más largo que discurre junto a la Cordillera de los Andes y principal afluente del río Amazonas. 😊

24 de abril de 2021



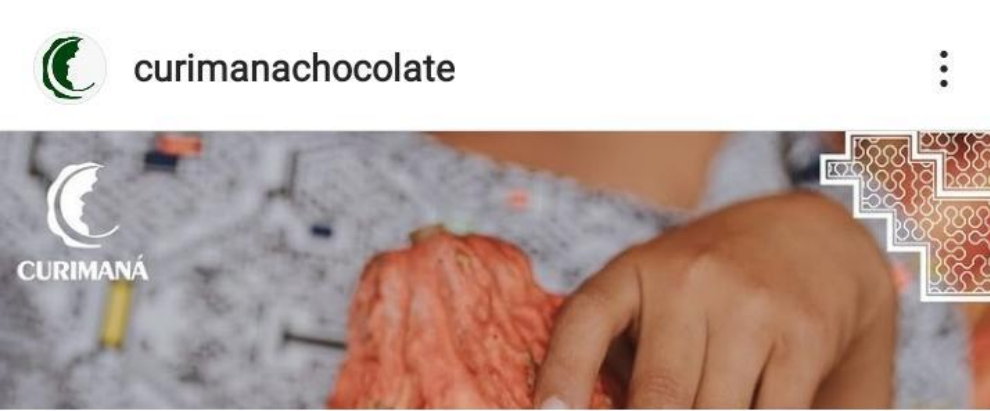
Le gusta a **asociacionbaristasartebar** y **10 personas más curimanachocolate** 🙌 DATO DE CURIMANÁ: Nosotros los socios, tenemos un sistema de trabajo ancestral: la minga. Nos ayudamos entre hermanos cultivar cacao. 🙌 Nos reunimos temprano, con los primeros rayos del sol. Llevamos masato, chicha y para reponer fuerzas y trabajamos juntos. 😊

24 de abril de 2021





9 Me gusta
curimanachocolate 🍷 El pueblo shipibo que está cerca con nuestra asociación Curimana se caracteriza por su organización matriarcal, donde el arte es desarrollado exclusivamente por mujeres. 🥰👏
29 de abril de 2021



III O <



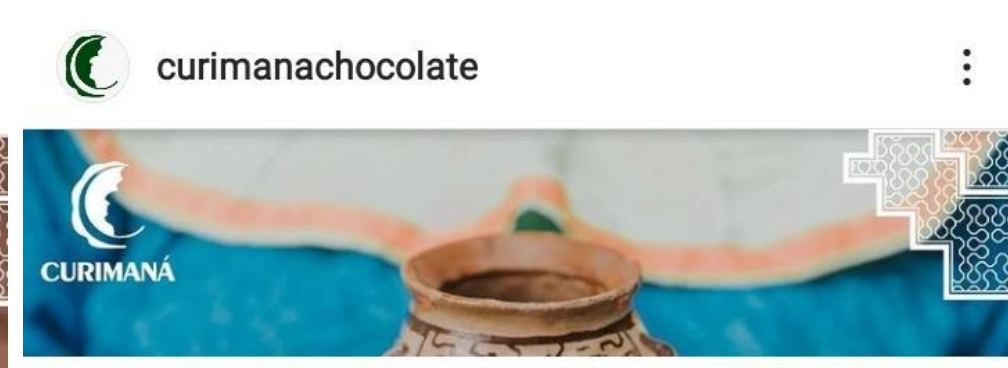
Le gusta a davidgarcias97 y 10 personas más curimanachocolate 📍 El cacao de Curimaná es una variedad muy fina cuyo aroma a frutos rojos, nueces y chocolate cautivan los sentidos; su acidez a limón y mandarina le dan ese toque de sabor único de los frutos tropicales. 🥰
2 de mayo de 2021



III O <



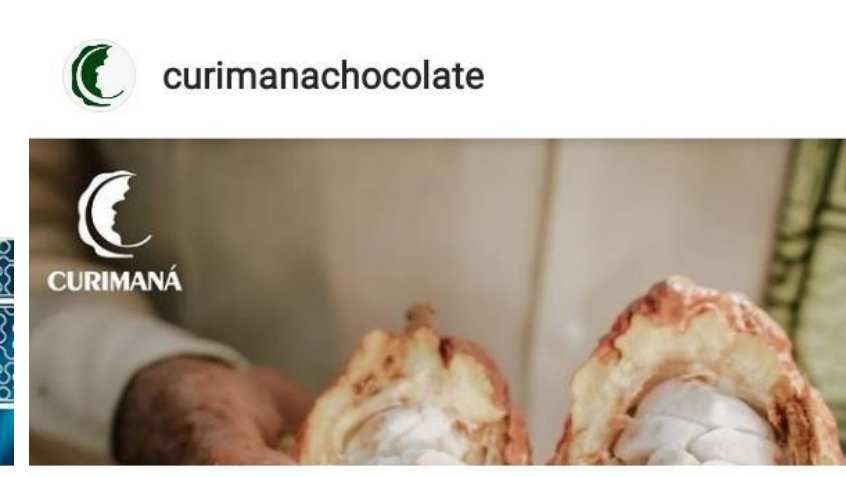
Le gusta a davidgarcias97 y 8 personas más curimanachocolate ¿Qué ofrecemos? 🤔
Curimana Premium CCN – 51), Curimana Aromático, Cacao de asociación Curimaná esta con certificación garantizándote un producto saludable y de buena calidad👏🥰
30 de abril de 2021



III O <



Le gusta a davidgarcias97 y 8 personas más curimanachocolate 🎉 Nuestro delicioso cacao es cultivado por 226 familias del valle de Curimaná, Perú 🥰
2 de mayo de 2021



III O <

17:49 4G 37%

Publicaciones

Reconocimiento

43 reproducciones • Le gusta a moscol_sac

curimanachocolate Gracias Mamá por enseñarnos el valor de la familia y el trabajo en conjunto para mantener estos lasos Unidos, Desde Comite Curimana expresamos un cordial saludo y nuestros mejores deseos a cada una de las madres que forman parte de nuestra organización, por ser ese pilar que mantiene a la Familia Unida. ¡¡Feliz Día Mamá !! #FelizdiaMamá #CurimanaCacao 🥰🥰🥰🥰🥰

Ver 1 comentario

9 de mayo de 2021

curimanachocolate

17:48 4G 37%

Publicaciones

curimanachocolate

Origen

ACAO PARA LOS GUSTOS MÁS FINOS

Le gusta a davidgarcias97 y 7 personas más

curimanachocolate El tesoro de Asociación Curimana ¹⁰⁰
 👉 Por zona Ucayali es su legado cultural de la etnia de los Shipibos. Comunidades ancestrales que habitan la selva central amazónica desde tiempos antiguos. 😊 Estas tribus tienen pequeños asentamientos a orillas del río Ucayali y sus afluentes donde practican la pesca del lobo del río, un manjar para sus paladares; además de cultivar en los alrededores alimentos como el cacao criollo, plátano, yuca y maíz. 🍵

3 de mayo de 2021

curimanachocolate

17:48 4G 37%

Publicaciones

curimanachocolate

Trazabilidad

ACAO UNIDO A TRADICIÓN

Le gusta a davidgarcias97 y 5 personas más

curimanachocolate ¹⁰⁰ DATO DE CURIMANÁ: Llegado el 7mo día los granos son derivados a un área específica para este fin, bajo techo de calamina para colocarse sobre sacos de polipropileno a 5 o 10 cm por encima de la superficie del suelo. La temperatura en esta etapa oscila entre los 34 – 35°C. 🤝😊

3 de mayo de 2021

curimanachocolate

17:48 4G 37%

Publicaciones

curimanachocolate

Impacto

ACAO DEL MÁS FINO AROMA

Le gusta a yawholachocolate y 9 personas más

curimanachocolate 🙌 "El cacao para nuestros socios de Curimana de Ucayali nos ha permitido tener una vida tranquila, me ha enseñado a vivir en armonía con la naturaleza. Aprendí que la humildad y la tierra lo son todo y espero transmitirles este legado a mis hijos." ¹⁰⁰ 😊

3 de mayo de 2021

curimanachocolate



ACAO DEL MÁS FINO AROMA

ACAO UNIDO A TRADICIÓN

ACAO PARA LOS GUSTOS MÁS FINO

COMITE CURIMANA

COMITE CURIMANA

- **Despertar interés %**
- **Recibir visita %,**
- **Fidelizar %**
- **Lograr flexibilidad %**
- **Cerrar el negocio %**



**PUBLICO:
SOCIO, COMUNIDAD
FINANCIERA, ONG,
ESTADO**



I – EJEMPLO



Cooperativa Agraria Monte Azul

Publicado por Grace Vargas [?]

Me gusta esta página · 19 de junio ·

Admiramos el labor que día a día realizan nuestros Socios para el cuidado de sus fincas y el bienestar de sus familia.
Agradecemos su buen labor y por ser parte de la familia de Cooperativa Monte Azul.

Reconocimiento al socio, enfoque en su personalidad = fidelizacion, compromiso



Cooperativa Monte Azul

DIA DEL PADRE

GRACIAS POR SER SOCIO



24 DE JUNIO

FELIZ DÍA DEL CAMPESINO



II – EJEMPLO



Cooperativa Agraria Cafetalera "La Prosperidad" de Chirinos

Inicio

Servicios

Tienda

Ofertas

Fotos



Reconoce



2,664 person

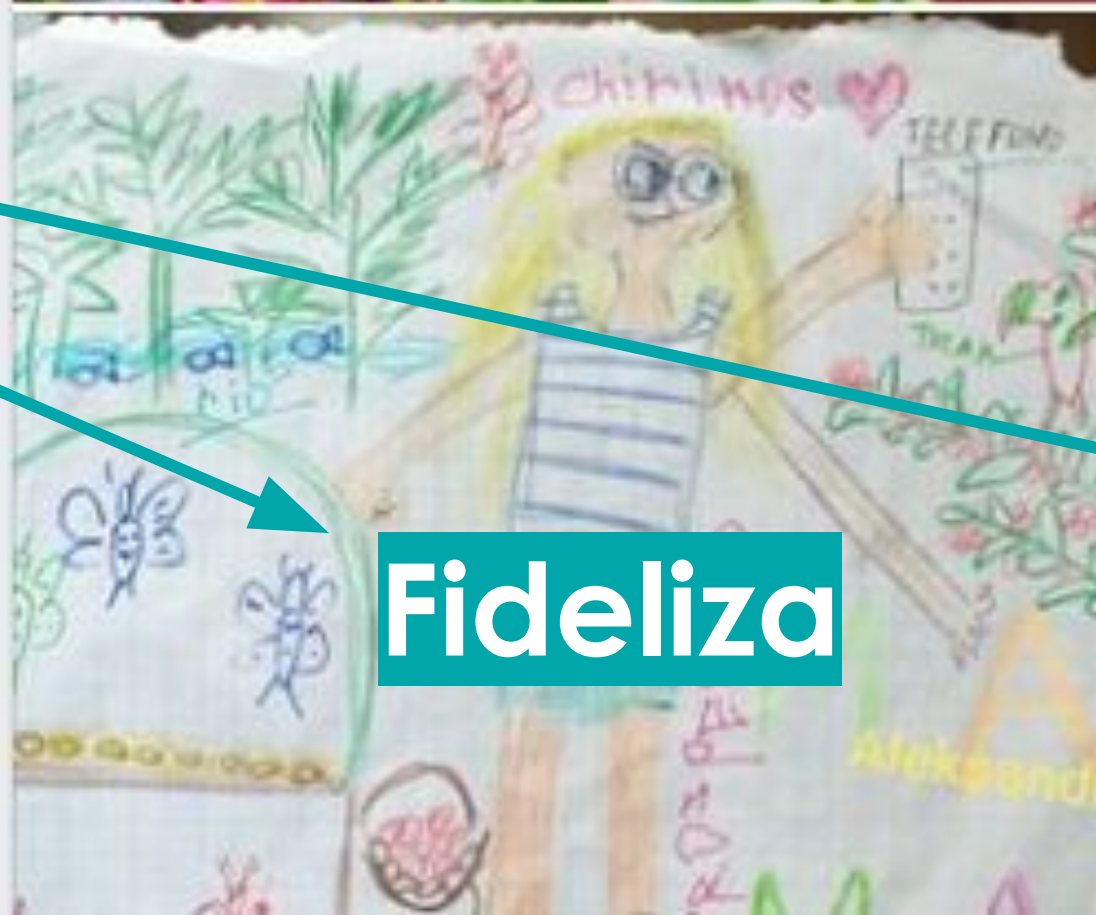
Información

Enviar mens

Agrega un sit

Cooperativa a

Sugerir camb



Fideliza



Comunica



"EL ARTE DE LOS NIÑOS"

COOPERATIVA CAFETALERA
LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS


Cooperativa Agraria Cafetalera "La Prosperidad" de Chirinos
...

Publicado por Laprosperidad Cac (?) · 24 de junio a las 20:34 ·

Ustedes campesinos nos inspiran amar el trabajo en campo y nos enseñan a trabajar la tierra.

¡¡CAMPEINOS SON EL ORGULLO DE NUESTRA TIERRA!!
 ¡¡FELIZ DIA CAMPESINO!! DE LA CAC"LP"



607 116 [Impulsar publicación](#)

Publicado por Laprosperidad Cac (?) · 24 de junio a las 18:19 ·

Francisco Mijahuanca orgulloso de ser socio de nuestra cooperativa envía mensaje de motivación y un saludo por el día de campesino

#FelizDiaDelCampesino
 #felizdiasanjuan



Obtén más Me gusta, comentarios y contenido compartido
 Esta publicación tiene un mejor rendimiento que el 65% de las publicaciones de tu página. Promocionala para obtener más resultados excelentes.

1,301 293 [Impulsar publicación](#)

Cooperativa Agraria Cafetalera "La Prosperidad" de Chirinos


- Inicio
- Servicios
- Tienda
- Ofertas
- Fotos
- Videos



al centro de anuncios


[Me gusta](#)
[Siguiendo](#)
[Compartir](#)
...

Videos




Como tu cientas?

37 2



Como habia antes y como e...

16 1



Contribuimos al Medio Ambi...

28 2

[Ver todos](#)



Cooperativa Agraria Cafetalera "La Prosperidad" de Chirinos

Publicado por Laprosperidad Cac [?] · 3 d · 🌐

Momentos inolvidables que solo suceden en origen, una de nuestras productoras nos muestra como asar estas sabrosuras.

#CalidadDeCafé

#calidaddevida



1,533

Personas alcanzadas

275

Interacciones

Promocionar publicación



Cooperativa Agraria Cafetalera "La Prosperidad" de Chirinos

Publicado por Laprosperidad Cac [?] · 6 d · 🌐

Nuestro presidente Sigilfredo Nolasco Elera saluda por el día del café 🌱☕
Peruano.



7,500

Personas alcanzadas

1,290

Interacciones

Promocionar publicación



Tú y 86 personas más

7 comentarios · 73 veces compartido



Cooperativa Agraria Cafetalera "La Prosperidad" de Chirinos

Publicado por Laprosperidad Cac (?) · 7 de agosto · 🌐

Detrás de cada taza de café ☕, hay una historia que contar, y muchos sueños por cumplir, queremos agradecer el admirable esfuerzo de cada uno de nuestros productores 🙌 de la Cooperativa Agraria Cafetalera La Prosperidad de Chirinos Ltda por todo su trabajo realizado en producir los mejores cafés ☕ de calidad.

#Calidaddecafécalidaddevida



32,960

Personas alcanzadas

3,524

Interacciones

Promocionar publicación

✓ <https://www.facebook.com/Cooperativa-Agraria-Cafetalera-La-Prosperidad-de-Chirinos-577824322407807/>



- **Fidelizar, educar, Posicionarse**

¿Y qué hacer con
gusanos, compost,
la roya y aliados?



Crear grupo de WhatsApp Para socios y aliados



Carlos Angulo
Reenviado
desarrollados

La Unión Europea (UE) y EE. UU. prohibieron la importación de alimentos con residuos del químico clorpirifos, ya que es altamente nocivo para la salud.



El tifón, es uno de los productores, que comúnmente utilizan en campo para matar Ishula



+51 925 330 724 ~Luzesmith



Con esta planta de cacao criollo participaré en el concurso

Del 4 de junio

+51 942 933 458 ~George Flores Garazatua
Felicitaciones Gilberto



Carlos Angulo
Reenviado



Este cacao también se va presentar al concurso, algunos de ustedes tiene otro más raro que este?

+51 937 347 260 salió del grupo

3 de junio de 2022



Carlos Angulo
GRAN CONCURSO DE CACAO NATIVO
Amigo socio y productor de cacao, tienes un cacao CRIOLLO O NATIVO que no haya sido introducido de otros lugares?. La Cooperativa Agraria Allima CACAO, con el auspicio de Bioersity, APP Cacao, y CRAFTOP, organiza este concurso con la finalidad de identificar la diversidad del material genético en nuestra zona.
Sólo tienes que inscribirte en la cooperativa o en cualquier punto de acopio y trae o envías 02 mazorcas de cacao nativo o criollo que usted considere (si es posible toma una foto a la planta de cacao) y listo
Fecha de concurso 04 de junio del 2022.
Premios
1. Primer Puesto: Una moto cultivadora.
2. Segundo Puesto: Un podón de mano grande.
Atentamente
Gerencia General de Allima

+51 921 197 019 ~MeryaleJackob

Carlos Angulo
GRAN CONCURSO DE CACAO NATIVO
Amigo socio y productor de cacao, tienes un cacao CRIOLLO O NATIVO que no haya sid...

Podon de que marca backob

Participación

Carlos Angulo
También les comunico que mañana habrá plantones para donar 19:33

Carlos Angulo
Reenviado

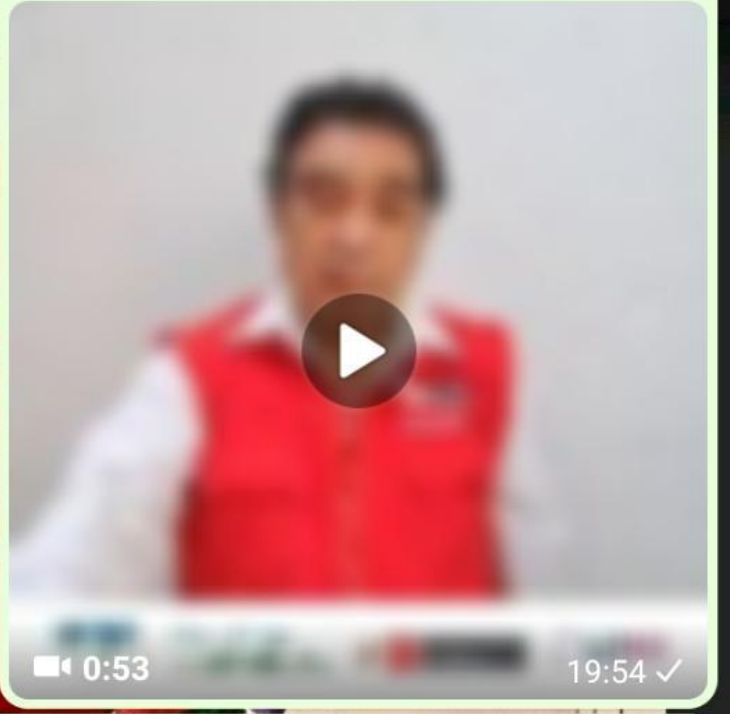


ya estan listos para traer mañana 19:33

La cooperativa solo pone el combustible 19:33

Carlos Angulo

Formación



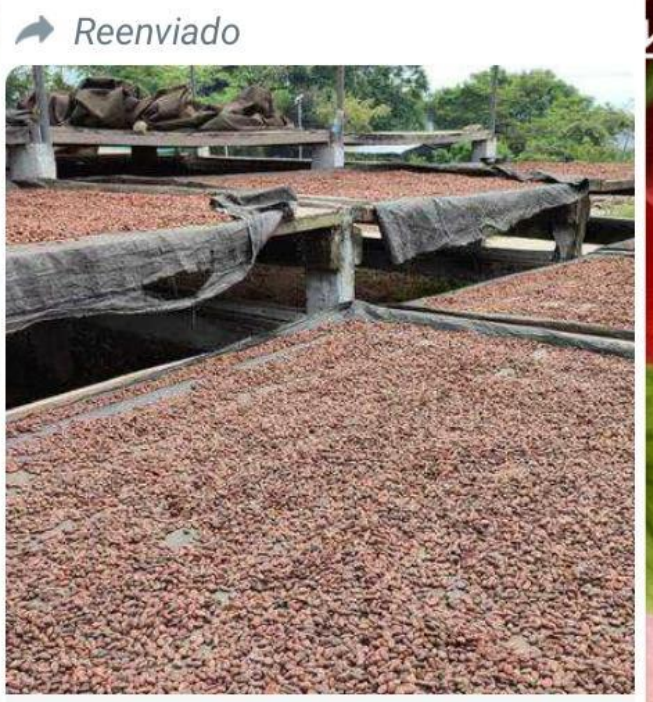
Reenviado
Join our Cloud HD Video Meeting
Zoom is the leader in modern enterprise video com...
us02web.zoom.us

¡MAÑANA A LAS 3PM, PROCESOS ELECTORALES Y RENOVACIÓN POR TERCIOS PARA LAS COOPERATIVAS! 100

Acompañanos mañana viernes 3 de junio ha aprender acerca de los roles y funciones del comité electoral, la base legal de un proceso electoral y como se realiza la renovación por tercios en tu cooperativa.

¡No te la pierdas!

Formación



La República
El peligro del glifosato. Las exporta...
www.facebook.com

<https://www.facebook.com/94604237016/posts/10160110972692017/?sfnsn=mo> 6:42



Base social, responsabilidad social

Así mismo, que he coordinado con el directo de la escuela 0102 para que cada alumno adopte, siembre y cuide una planta para motivar el amor a la naturaleza 20:09

+51 925 330 724 Luzesmith

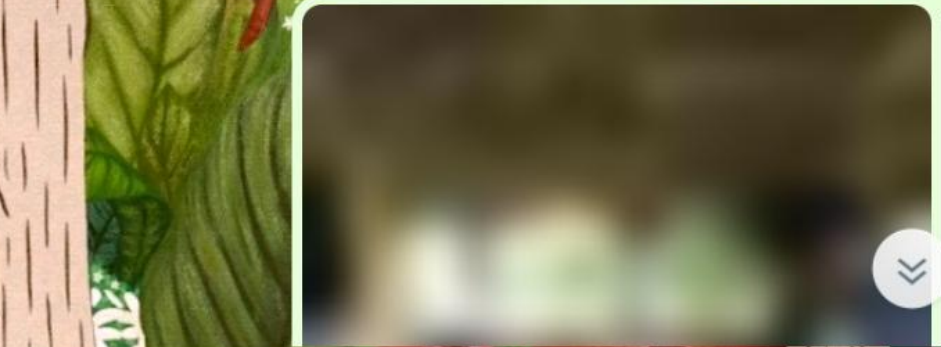
Carlos Angulo
Así mismo, que he coordinado con el directo de la escuela 0102 para que cada alumno adopte, siembre y cuide una planta para mo...

Que ora regalaran plantones 20:11

quiero tambien una planta ;))adoptar y cuidar ;)) 20:15

Carlos Angulo
+51 925 330 724
Que ora regalaran plantones a partir de las 9 am 20:29

4 de junio de 2022



20:34 27%

AllimaSocios Aldo Reyes, Carlos, David, Fernando Ram...

Gobernanza

Aldo Reyes



Juramentacion de los diferentes estamentos de la cooperativa.. 11:04



Presidente juramentando a los nuevos miembros.. 11:05

+51 940 065 688 ~Carlos

300 KB

11:07

Mensaje

20:21 28%

AllimaSocios Aldo Reyes, Carlos, David, Fernando Ram...

Formación

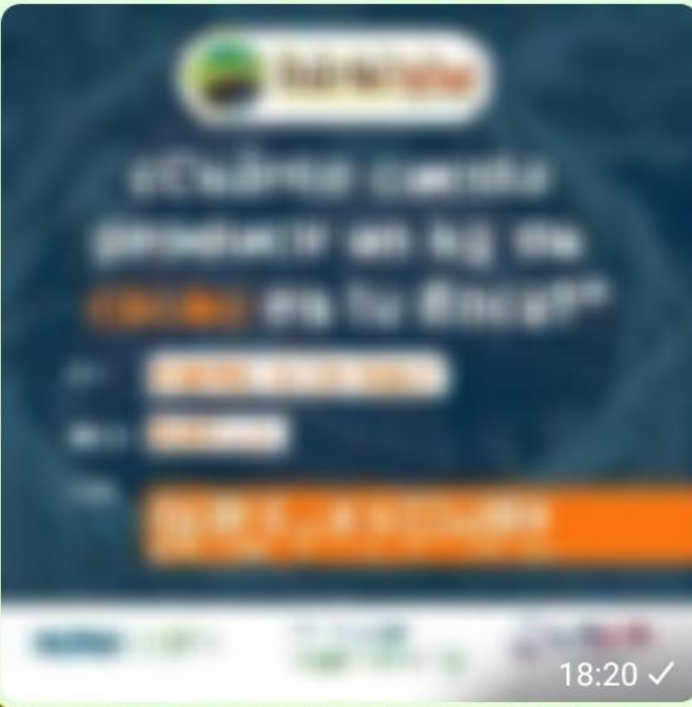
Mejoramiento de la calidad

Carlos Angulo

Estimado socio o socia. ??Quieres saber cuánto cuesta producir un kg de cacao en tu finca?, te recordamos que mañana martes 31 a las 8:30 am estaremos desarrollando una capacitación con el apoyo de NCBA-CLUSA y la felicitación de Gabriela Viscarra. 15:37

Exelentw 16:43 ✓

Reenviado



18:20 ✓

Carlos Angulo

Se eliminó este mensaje 18:33

31 de mayo de 2022

Mensaje

20:21 29%

AllimaSocios Aldo Reyes, Carlos, David, Fernando Ram...

Gobernanza

Reenviado



0:53 19:54 ✓

Reenviado

Join our Cloud HD Video Meeting
Zoom is the leader in modern enterprise video com...
us02web.zoom.us

¡MAÑANA A LAS 3PM, PROCESOS ELECTORALES Y RENOVACIÓN POR TERCIOS PARA LAS COOPERATIVAS! 100

Acompañanos mañana viernes 3 de junio ha aprender acerca de los roles y funciones del comité electoral, la base legal de un proceso electoral y como se realiza la renovación por tercios en tu cooperativa.

¡No te la pierdas!

Mensaje

20:32 29%

AllimaSocios Aldo Reyes, Carlos, David, Fernando Ram...

+51 942 862 001 ~Clara Chujutalli

Carlos Angulo

GRAN CONCURSO DE CACAO NATIVO
Amigo socio y productor de cacao, tienes un cacao CRIOLLO O NATIVO que no haya sid...

Muy bien felicitaciones, excelente iniciativa de nuestra Cooperativa y Aliados. 14:15

Me apunto para el primer premio, para mi la marca es lo de menos, bienvenido!!! 14:18

+51 942 862 001 ~Clara Chujutalli

Se eliminó este mensaje 14:21

+51 942 862 001 ~Clara Chujutalli



389 KB

Mensaje

Carlos Angulo

Reenviado



6:35

Muy buenos días, estimados Aliados, empezando el día con un nuevo despacho de cacao FTO para exportación 6:37

El momento del cacao, está complicado, cada vez veo un mejor futuro aplicar el enfoque de economía Circular. 6:39

CARLOS OLIVA CRUZ

Carlos Angulo

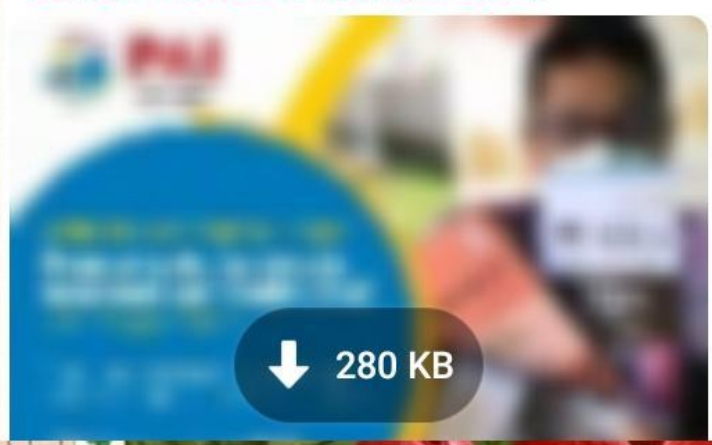
El momento del cacao, está complicado, cada vez veo un mejor futuro aplicar el enfoque de economía Circular.

Regístrate aquí -> <https://bit.ly/39lsqSI>

Este jueves de 16 junio participa del panel "Regulaciones y desafíos para la producción certificada en la Unión Europea" a cargo de Miguel De Porras, Director del Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)

La 24 Convención Nacional del Café y Cacao: Adaptarse y crecer en un mercado global llega gracias al Proyecto Alianza para el Café Sostenible y Competitivo del Programa SeCompetitivo, con el apoyo de Helvetas Perú y la Embajada de Suiza en el Perú 9:29

Jensen Ausberto Heredia Baca



280 KB

+51 951 551 386 ~José Antonio Orbe Dávila

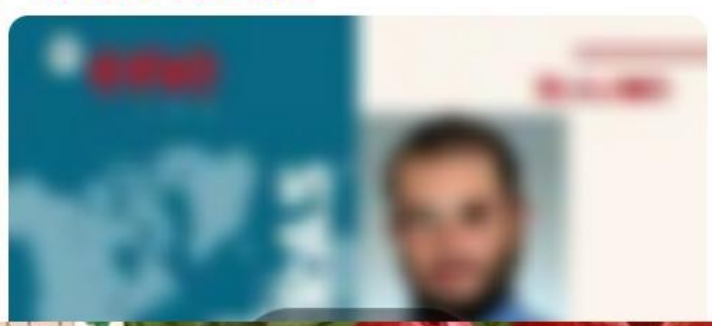
Reenviado

Estimado empresario, se le invita al Webinar Macrorregional Oriente: Programa de Apoyo a la Internacionalización (PAI).

Iniciativa del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), operada por el programa ProInnovate del Ministerio de la Producción. Entérate cómo postular a un fondo de cofinanciamiento desde S/ 70,000 hasta S/ 150,000 para proyectos de exportación de mipymes. Más info en: www.pai.pe

Día: 17/06/2022 Hora: 04:00 pm Enlace de inscripción: <https://us02web.zoom.us/join/852123456789> 8:52

+51 942 985 632 ~Manuel



CARLOS OLIVA CRUZ

Carlos Angulo

El momento del cacao, está complicado, cada vez veo un mejor futuro aplicar el enfoque de economía Circular.

amigo, pienso que ya vienes desarrollando acciones claves de circularidad... lo importante seria recalculiar la propuesta de valor y alinearse a uno de los 5 modelos de negocios que propone la Economía Ciruclar. Esta Lectura podria ayudar en algo. 6:44

CARLOS OLIVA CRUZ



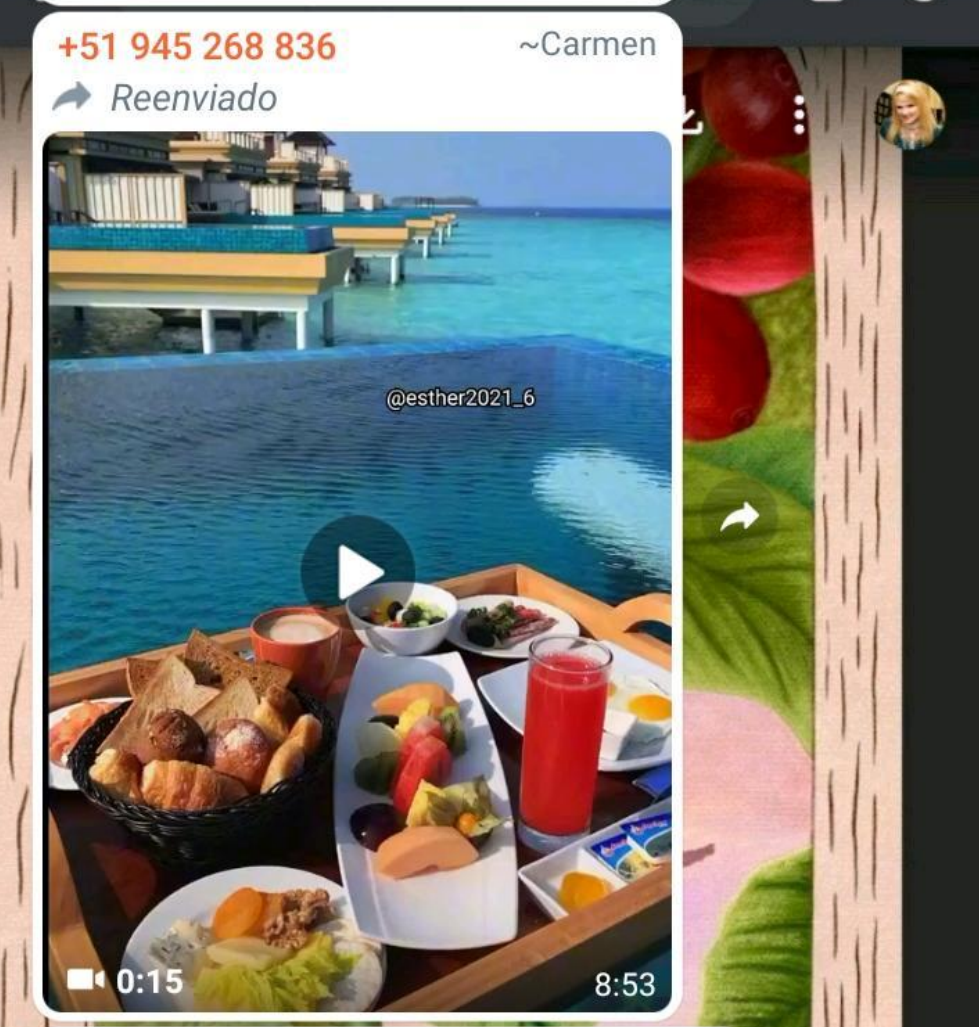
PDF Accenture-La-Ventaja-Cir...

24 páginas • 3,9 MB • PDF 6:44

+51 920 654 271 ~Marco Solis Ma...



PDF Producción de biofertiliza... 34 páginas • 15 MB • PDF 8:05



+51 923 167 473 ~piscis

Reenviado

¡ATENCIÓN JUNIN

Miguel Lopez, es Catador Q Grader desde 2010 responsable del área de control de calidad de la @laprosperidadcooperativa. Evaluador de calidad de café en distintos concursos regionales y locales, ha experimentado en procesos de cafés suaves lavados, capacitador a productores en campo, además es entrenador de catadores y baristas.

Este **Jueves 16 y Viernes 17 de junio a las 6pm** aprenderás a realizar la perfilación de los cafés especiales de acuerdo a sus atributos sensoriales, que aspectos se deben considerar y cómo usarlos para la promoción del café de tu cooperativa

Inscríbete aquí: <https://forms.gle/YhNyjsYGAQAj7gMh6>



+51 929 931 076 ~Nilter

Reenviado

N°	Base	Casero	Distrito	Provincia	Nombre productor	Inspector Interno	Resultado	Fa
63	Chimbo	Chimbo	Chimbo	San Ignacio	Castillo Romero Pascual	Rony Roman Huamán	Aprobado	18/05
155	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
167	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
178	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
200	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
228	La Capilla	El Cristal	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
450	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
409	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
470	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
473	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
625	Unión Las Vías	La Jaquita	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
657	Unión Las Vías	La Jaquita	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
854	Unión Las Vías	La Jaquita	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05

Estimados socios comunico la lista de socios a ser inspeccionados Por RA.

+51 918 516 993 ~❤❤❤

+51 929 931 076

Estimados socios comunico la lista de socios a ser inspeccionados Por RA.

Buenas noches disculpe no se ve la fecha de visita gracias

+51 929 931 076 ~Nilter

Mañana toca años productores de la coipa.

El viernes los productores de Nuevo paraíso y el cruce

El sábado chirinos

16 de junio de 2022

Michael Chirinos

Buen día amigos socios deseando se encuentren bien comentarles que los días domingos se estará atendiendo con acopio y pago de café acopiado así mismo se dará servicio de recojo de café

Hasta las 2 de la tarde

Llamar al número

Michael Chirinos

Reenviado

982574542

+51 929 931 076 ~Nilter

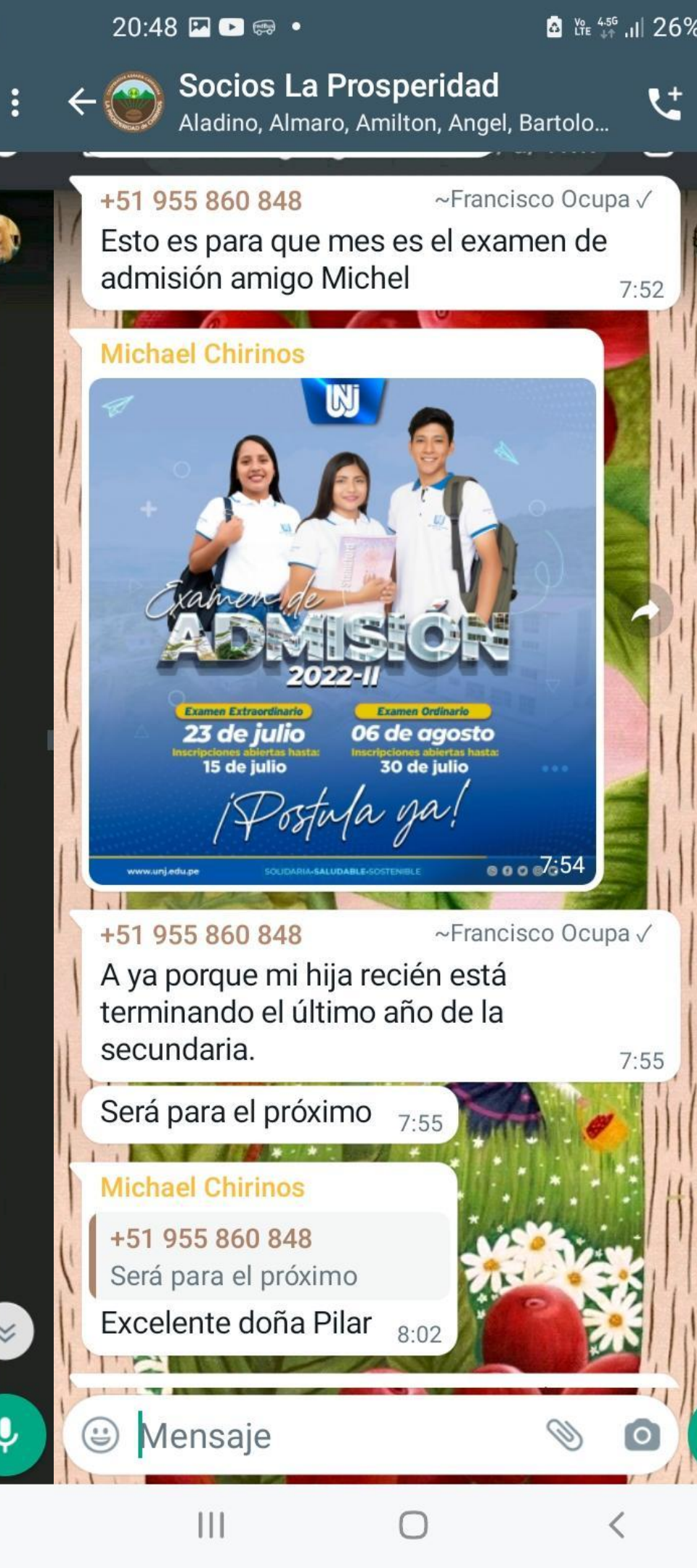
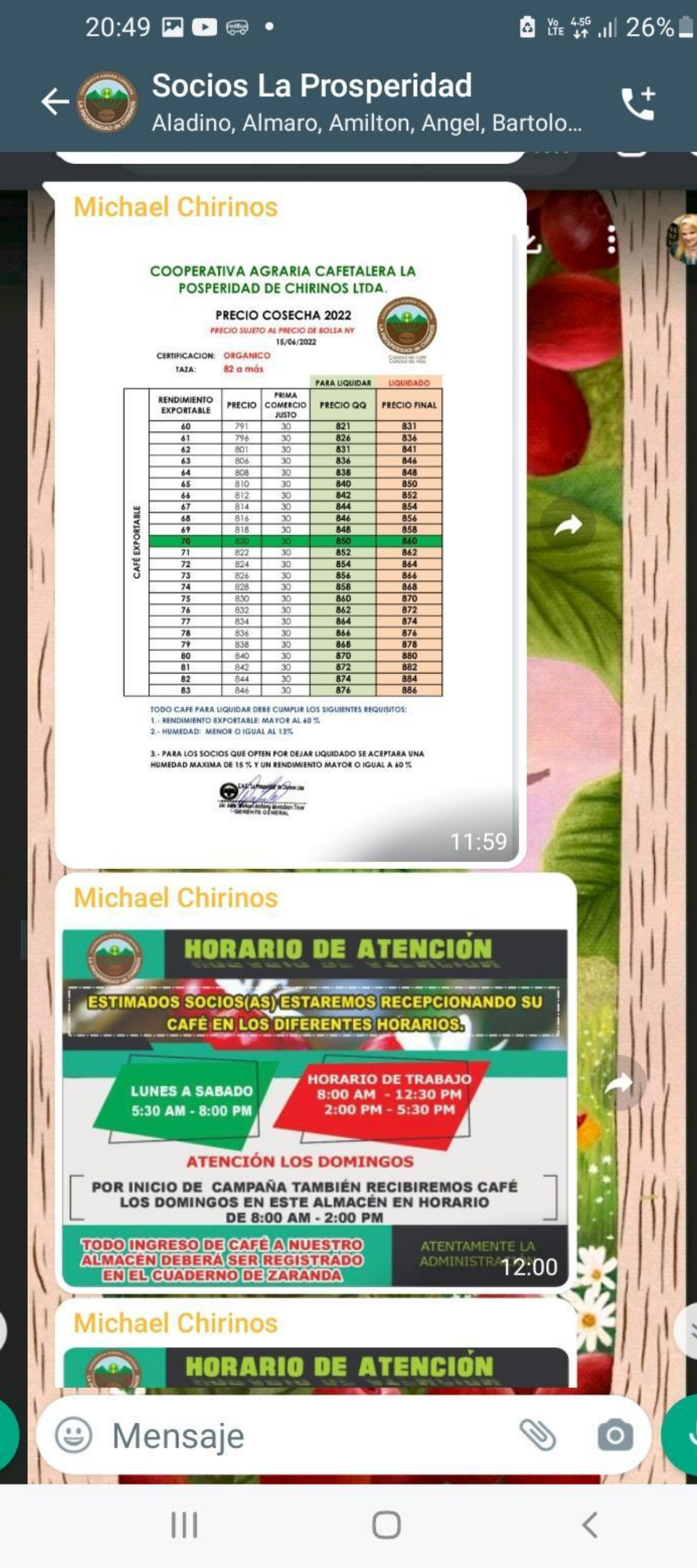
N°	Base	Casero	Distrito	Provincia	Nombre productor	Inspector Interno	Resultado	Fa
63	Chimbo	Chimbo	Chimbo	San Ignacio	Castillo Romero Pascual	Rony Roman Huamán	Aprobado	18/05
155	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
167	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
178	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
200	El Oro	Huancayo	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
228	La Capilla	El Cristal	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
450	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
409	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
470	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
473	Nuevo Paraíso	San Miguel	Chimbo	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
625	Unión Las Vías	La Jaquita	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
657	Unión Las Vías	La Jaquita	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05
854	Unión Las Vías	La Jaquita	La Coipa	San Ignacio	Correa Naranjo José Galdos	Yener Romero Ortega	Aprobado	27/05

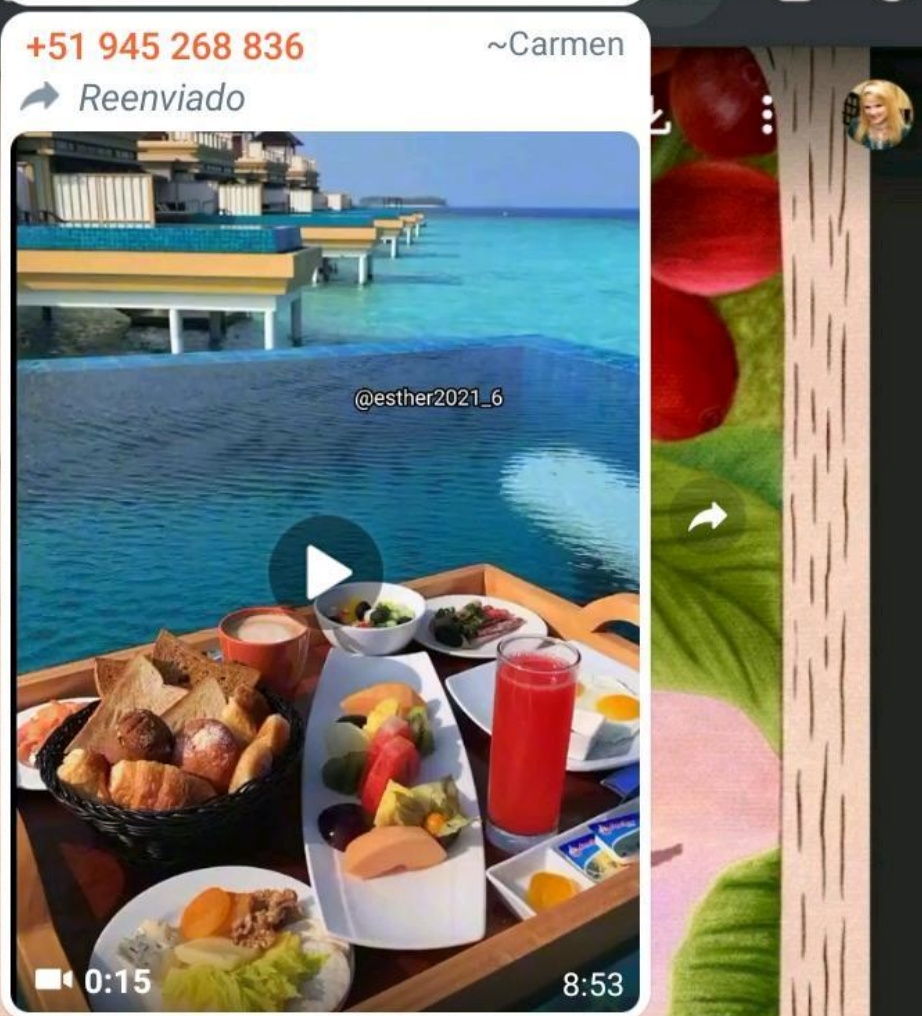
Estimados socios comunico la lista de socios a ser inspeccionados Por RA.

+51 918 516 993 ~❤❤❤

+51 929 931 076

Estimados socios comunico la lista de socios a ser inspeccionados Por RA.





11:00

Michael Chirinos añadió a +51 914 854 795, +51 918 516 993, +51 920 210 532, +51 922 627 135, +51 926 010 406, +51 927 895 800, +51 929 998 301, +51 930 827 010, +51 930 854 150, +51 935 799 084, +51 938 216 219, +51 942 611 847, +51 942 674 894, +51 945 564 275, +51 949 860 698, +51 950 891 805, +51 951 649 309, +51 956 651 378, +51 957 911 700, +51 961 008 867, +51 961 623 551, +51 964 095 929, +51 966 938 815, +51 968 228 617, +51 968 640 695, +51 972 354 811, +51 973 662 321, +51 978 560 900, +51 987 837 136, +51 990 308 699, +51 990 327 944, +51 990 593 826, +51 991 913 231 y +51 993 055 258

+51 942 674 894 salió del grupo

+51 991 913 231 ~elseresordonez30

11:51

Michael Chirinos

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA LA POSPERIDAD DE CHIRINOS LTDA.

PRECIO COSECHA 2022
PRECIO SUJETO AL PRECIO DE BOLSA NY
15/04/2022

CERTIFICACION: ORGANICO
TAZA: 82 o más

CAFE EXPORTABLE	RENDIMIENTO EXPORTABLE	PRECIO	PARA LIQUIDAR		LIQUIDADO
			PRIMA COMERCIO JUSTO	PRECIO QQ	
60	791	30	821	831	
61	796	30	826	836	
62	801	30	831	841	
63	806	30	836	846	
64	808	30	838	848	
65	810	30	840	850	
66	812	30	842	852	
67	814	30	844	854	
68	816	30	846	856	
69	818	30	848	858	
70	820	30	850	860	
71	822	30	852	862	
72	824	30	854	864	
73	826	30	856	866	
74	828	30	858	868	
75	830	30	860	870	
76	832	30	862	872	
77	834	30	864	874	
78	836	30	866	876	
79	838	30	868	878	
80	840	30	870	880	
81	842	30	872	882	
82	844	30	874	884	
83	846	30	876	886	

TODO CAFE PARA LIQUIDAR DEBE CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
1.- RENDIMIENTO EXPORTABLE: MAYOR AL 40 %
2.- HUMEDAD: MENOR O IGUAL AL 13%
3.- PARA LOS SOCIOS QUE OPTEN POR DEJAR LIQUIDADO SE ACEPTARA UNA HUMEDAD MAXIMA DE 15 % Y UN RENDIMIENTO MAYOR O IGUAL A 40 %

Michael Chirinos

COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA LA POSPERIDAD DE CHIRINOS LTDA.

PRECIO COSECHA 2022
PRECIO SUJETO AL PRECIO DE BOLSA NY
15/04/2022

CERTIFICACION: ORGANICO
TAZA: 82 o más

CAFE EXPORTABLE	RENDIMIENTO EXPORTABLE	PRECIO	PARA LIQUIDAR		LIQUIDADO
			PRIMA COMERCIO JUSTO	PRECIO QQ	
60	791	30	821	831	
61	796	30	826	836	
62	801	30	831	841	
63	806	30	836	846	
64	808	30	838	848	
65	810	30	840	850	
66	812	30	842	852	
67	814	30	844	854	
68	816	30	846	856	
69	818	30	848	858	
70	820	30	850	860	
71	822	30	852	862	
72	824	30	854	864	
73	826	30	856	866	
74	828	30	858	868	
75	830	30	860	870	
76	832	30	862	872	
77	834	30	864	874	
78	836	30	866	876	
79	838	30	868	878	
80	840	30	870	880	
81	842	30	872	882	
82	844	30	874	884	
83	846	30	876	886	

TODO CAFE PARA LIQUIDAR DEBE CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
1.- RENDIMIENTO EXPORTABLE: MAYOR AL 40 %
2.- HUMEDAD: MENOR O IGUAL AL 13%
3.- PARA LOS SOCIOS QUE OPTEN POR DEJAR LIQUIDADO SE ACEPTARA UNA HUMEDAD MAXIMA DE 15 % Y UN RENDIMIENTO MAYOR O IGUAL A 40 %

11:59

Michael Chirinos

HORARIO DE ATENCIÓN

ESTIMADOS SOCIOS(A)S ESTAREMOS RECEPCIONANDO SU CAFE EN LOS DIFERENTES HORARIOS.

LUNES A SABADO 5:30 AM - 8:00 PM

HORARIO DE TRABAJO 8:00 AM - 12:30 PM 2:00 PM - 5:30 PM

ATENCIÓN LOS DOMINGOS

POR INICIO DE CAMPAÑA TAMBIÉN RECIBIREMOS CAFE LOS DOMINGOS EN ESTE ALMACÉN EN HORARIO DE 8:00 AM - 2:00 PM

TODO INGRESO DE CAFE A NUESTRO ALMACÉN DEBERÁ SER REGISTRADO EN EL CUADERNO DE ZARANDA

ATENTAMENTE LA ADMINISTRACIÓN

12:00

+51 923 167 473 ~piscis

Reenviado

¡ATENCIÓN JUNIN

Miguel Lopez, es Catador Q _ Grader desde 2010 responsable del área de control de calidad de la @laprosperidadcooperativa. Evaluador de calidad de café en distintos concursos regionales y locales, ha experimentado en procesos de cafés suaves lavados, capacitador a productores en campo, además es entrenador de catadores y baristas.

Este Jueves 16 y Viernes 17 de junio a las 6pm aprenderás a realizar la perfilación de los cafés especiales de acuerdo a sus atributos sensoriales, que aspectos se deben considerar y cómo usarlos para la promoción del café de tu cooperativa

Inscríbete aquí: <https://forms.gle/YhNyjsYGAQAj7gMh6>

16:07





- ✓ Fidelizar, unir, formar a los socios
- ✓ Mejorar la calidad de producto
- ✓ Tener buenas relaciones con aliados que nos ayudan crecer

FACEBOOK, INSTAGRAM, WHATSAPP SON INSTRUMENTOS QUE AYUDAN A LOGRAR OBJETIVOS DE TU ORGANIZACION A TRAVES DE CONTENIDO QUE RESPONDE A LOS INTERESES DE PUBLICO OBJETIVO



@ncbaclusaperu

