

UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

**PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS POR LA COOPERATIVA CAFETALERA
FRATERNIDAD ECOLÓGICA LIMITADA PARA CERTIFICAR FINCAS
ORGÁNICAS (*Coffea arábica*) EN HONDURAS.**

POR:

JOSÉ MIGUEL ÁVALOS VÁSQUEZ

INFORME DE TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO



CATACAMAS, OLANCHO

HONDURAS, C. A.

JUNIO, 2016

**PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS POR LA COOPERATIVA CAFETALERA
FRATERNIDAD ECOLÓGICA LIMITADA PARA CERTIFICAR FINCAS
ORGÁNICAS (*Coffea arábica*) EN HONDURAS.**

Por:

JOSÉ MIGUEL ÁVALOS VÁSQUEZ

Asesor principal UNA

RAÚL MUÑOZ M. Sc.

Asesor adjunto CAFEL

KEVIN TORRES Ing.

INFORME DE TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO PRESENTADO A LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO REQUISITO PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

INGENIERO AGRÓNOMO.

CATACAMAS, OLANCHO

HONDURAS, C. A.

JUNIO, 2016



UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE
PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA

Reunidos en el Departamento Académico Investigación y Extensión Agrícola de la Universidad Nacional de Agricultura el: M. Sc. RAÚL ISAÍAS MUÑOZ, miembro del Jurado Examinador de Trabajos de P.P.S.

El estudiante JOSÉ MIGUEL ÁVALOS VÁSQUEZ del IV Año de la carrera de Ingeniería Agronómica, presentó su informe.

"PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS POR LA COOPERATIVA CAFETALERA FRATERNIDAD ECOLÓGICA LIMITADA PARA CERTIFICAR FINCAS ORGÁNICAS (*Coffea arabica*) EN HONDURAS"

El cual a criterio del examinador, Aprobó este requisito para optar al título de Ingeniero Agrónomo.

Dado en la ciudad de Catacamas, Olancho, a los dieciséis días del mes de Junio del año dos mil dieciséis.

M. Sc. RAÚL ISAÍAS MUÑOZ
Consejero Principal

DEDICATORIA

A DIOS mi padre celestial, por estar conmigo ahí cuando más lo necesito, y guiarme en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminarme cada día de mi vida y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante mi carrera.

A MIS PADRES en especial a mi padre PEDRO ÁVALOS por brindarme su amor y apoyo incondicional, y hacerme sentir afortunado que a pesar de no tener riquezas tengo un padre que vale más que todo el oro del mundo y siempre enseñarme a dar todo lo mejor de mí y siempre sentirse orgulloso de mi.

A MIS HERMANOS: Marlín, Jazmín, Moisés, David, Abner, Por ser esa fuerza y alegría que me motivo en todo momento a seguir adelante.

A MIS TIOS especialmente a: Antonia Borjas, Angelina Borjas, Héctor Borjas, Víctor Vásquez por su apoyo, amor incondicional hacia mí y creer que Dios tiene planes en mi vida y estar siempre conmigo.

A MI PASTOR. Ignacio Motiño Doblado que además de ser mi pastor que me ha instruido en los caminos de Dios, ha estado siempre en cada paso de mi carrera.

AGRADECIMIENTO

Primeramente quiero dar gracias a Dios creador del universo que me ha dado la vida, por estar siempre guiando mi vida y me ha proveído de fortaleza y todo lo necesario durante toda mi carrera, siendo bendecido por su infinito amor.

A MIS PADRES en especial a mi padre PEDRO ÁVALOS por brindarme su amor y apoyo incondicional, siempre enseñarme a dar todo lo mejor de mí, por siempre a sus oraciones que elevo al divino creador para que me guardara de todo mal e iluminar mi camino.

A MIS HERMANOS: Marlín, Jazmín, Moisés, David, Abner, Por estar a mi lado apoyándome y darme la alegría y fortaleza necesaria para seguir. Por siempre estar orando al Padre Celestial para que en todo mi camino fuese de su mano de victoria en victoria.

A MIS TIOS: Antonia Borjas, Angelina Borjas, Héctor Borjas, por su apoyo, amor incondicional, comprensión a ustedes quienes han sabido formarme siempre con humildad, con buenos sentimientos, valores, hábitos, lo cual me ha ayudado a salir siempre adelante buscando siempre lo mejor, de no ser así no hubiese sido posible.

A MI PASTOR. Ignacio Motiño Doblado que ha estado siempre en cada paso de mi carrera esforzándose pacientemente en enseñarme a ser mejor cada día, por su apoyo y comprensión, en cada momento difícil, instruyéndome a un en la distancia siempre en los caminos de Dios en siempre hacer el bien.

A mi asesor de practica M. Sc. Raúl Muñoz por brindarme su apoyo en mi trabajo y orientarme en todo el periodo de desarrollo de mi practica para terminar con éxito.

A la Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Limitada (CAFEL), por brindarme la oportunidad de realizar mi práctica en dicha empresa. Al Equipo técnico de CAFEL, Javier Oliva, Kevin Torres, Carlos Eliú Rosa, Juan José Lemus, Napoleón Peña, por haberme dado su apoyo y compartir sus conocimientos en la realización de mi práctica.

A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA, por abrirme las puertas para formarme como un profesional de las ciencias agrícolas en tan prestigiosa institución, por acogerme y pasar a ser mi segundo hogar donde fomentaron en mí nuevos valores, donde también conocí buenos amigos y me ayudó en mi crecimiento como persona y de donde me llevo los mejores recuerdos.

A mis compañeros de clase por compartir momentos de felicidad, tristeza, y por su apoyo brindado, principalmente a mis compañeros, Jesús Miguel Bautista Reyes, German Alexis Arriaga Gómez, Jairo Josué Aguilar Villeda, Víctor Manuel Benítez Castro, Juan José Monroy Calderón, Gracias por compartir un poco de su tiempo conmigo y por sus consejos que dieron a mi persona en algún momento.

A mis compañeros de cuarto 62 H-5, Jesús Miguel Bautista Reyes, German Alexis Arriaga Gómez, Juan José Monroy Calderón, Henry Fabricio Hernández Vindel, Josué Isaías Escobar Garmendia, Jesús Alberto Rodríguez Barrios, Rudy José Castillo Pérez, aparte de compañeros hermanos, gracias por compartir parte de su tiempo y poder gozar de la hermosa bendición de su amistad, por su apoyo como compañeros y amigos, doy gracias a Dios por sus vidas.

Ávalos Vásquez, JM. 2016. Procedimientos utilizados por la Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Limitada para certificar fincas orgánicas (*Coffea arábica*) en Honduras. Trabajo Profesional Supervisado (TPS). Ing. Agrónomo. Universidad Nacional de Agricultura (UNA). Catacamas, Olancho, Honduras. 63 p.

RESUMEN

La Práctica profesional se realizó en la Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Limitada (CAFEL), en Copán Ruinas, Honduras, de Octubre a Diciembre de 2015. Se conoció e implemento los procedimientos utilizados por CAFEL para certificar fincas orgánicas de café. Se apoyó las actividades para certificar fincas con los sellos; UTZ, Orgánico y Convencional, Comercio Justo-Fairtrade, y los sellos en proceso (C.A.F.E. Practices y Rainforest Alliance), los cuales tienen enfoques muy similares sobre; Protección ambiental, manejo del cultivo, desarrollo económico, trato justo a los trabajadores, uso adecuado del suelo y de los desechos. Para certificarse los productores deben cumplir ciertos requisitos relacionados con el manejo del cultivo y la comercialización, para ello se auditaron las fincas de 45 productores con el sello en proceso de C.A.F.E. Practices, para conocer el grado de cumplimiento de las normas y se procedió a al llenado de la boleta de inspección interna. Los resultados indican que los productores que reúnen los requisitos para optar al sello de C.A.F.E. Practices son 33. En cuanto a las evaluaciones de los otros sellos no hubo muchas diferencias, sin embargo, el análisis de la información colectada del sello de Rainforest Alliance indica que las exigencias son más estrictas. Entre otras actividades realizadas están: apoyar las actividades relacionadas con el proyecto de cacao y recepción de café en el beneficio, el cual es entregado por los productores en café pergamino húmedo para comercializarlo en forma conjunta, logrando de esta manera mejores precios. El proceso de certificación favorece a todos los productores por lo que estos deben realizar esfuerzos por cumplir con las normas exigidas con lo que pueden optar a mejores precios. Se recomienda a CAFEL, continuar realizando esfuerzos en favor de sus agremiados pues con ello la cooperativa estará más fortalecida.

Palabras claves: Café, Sellos UTZ, Comercio Justo-Fairtrade, C.A.F.E. Practices, Rainforest Alliance.

CONTENIDO

ACTA DE SUSTENTACIÓN	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
RESUMEN.....	v
CONTENIDO	vi
LISTA DE CUADROS	viii
LISTA DE ANEXOS	ix
I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS.....	2
2.1 General:.....	2
2.2 Específicos:.....	2
III. REVISION DE LITERATURA.....	3
3.1 Caficultura orgánica.....	3
3.1.1 Propósitos y principios de la caficultura orgánica.....	4
3.2 Certificación de fincas orgánicas	4
3.3 Porque existen los programas de certificación.....	5
3.4 Porque obtener la certificación	6
3.5 Como obtener la certificación.....	6
3.6 Principales requisitos	7
3.7 Principales ventajas y limitaciones	7
IV. MATERIALES Y METODOS	9
4.1 Ubicación del lugar donde se realizó la práctica	9
4.2 Materiales y equipo.....	9
4.3 Metodología.....	9
4.3.1 Identificación de socios por zonas.....	10
4.3.2 Caracterización de las parcelas de fincas de Socios.....	10

4.3.3	Determinación de la altitud	10
4.3.4	Análisis de la información de las fincas	10
4.3.5	Manejo de registros	11
4.4	Desarrollo de la práctica	11
4.4.1	Presentación	11
4.4.2	Reunión con el equipo técnico	24
4.4.3	Capacitaciones recibidas	24
4.4.4	Realización de Actividades	25
4.4.5	Otras actividades realizadas	31
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	33
VI.	CONCLUSIONES.....	35
VII.	RECOMENDACIONES.....	37
VIII.	BIBLIOGRAFIA.....	39
	ANEXOS.....	41

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Lista de socios evaluados que reúnen los requisitos para optar al sello	
Café-Practices.....	30

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. Plan de trabajo desarrollado.....	42
Anexo 2. Sellos de certificación actuales con los que cuenta la cooperativa CAFEL.	43
Anexo 3. Sellos de certificación en proceso de la cooperativa CAFEL.....	43
Anexo 4. Capacitación recibida de C.A.F.E. Practices y Rainforest Alliance.	43
Anexo 5. Reuniones con los socios para dar a conocer las normas y exigencias de certificación, comercio justo, informando sobre posteriores auditorias, inspecciones y levantamiento de información en sus fincas.	44
Anexo 6. Asistencia técnica por parte de CAFEL a sus socios (Charlas y demostraciones).....	45
Anexo 7. Inspecciones en las fincas de los socios con la finalidad que estén cumpliendo con los requisitos de la certificación.	46
Anexo 8. Diversificación de sombra (<i>Gliricidia sepium</i> , <i>Musa paradisíaca</i> , <i>Inga sp</i> , <i>Gravilea robusta</i> , <i>Erythrina standleyan</i>), en las fincas y rotulaciones (nombre de la finca, protección del medio ambiente, prohibido botar basura).....	47
Anexo 9. Inspecciones en los beneficios con la finalidad de asegurar una buena trazabilidad del producto.....	48
Anexo 10. Boleta de inspección interna	49

I. INTRODUCCIÓN

El café orgánico se está posicionando en el mercado mundial con mucho éxito. Es el sistema de producción de café que se basa en evitar residuos tóxicos en la bebida, así como en la conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo, el uso apropiado de la energía y el estímulo a la biodiversidad vegetal y animal. A raíz de dicha necesidad, surge la certificación de fincas orgánicas. La forma en que se cultiva y procesa el café es de gran importancia ambiental, tanto local como internacionalmente. La certificación es el impulso al desarrollo de la agricultura ecológica y desarrollo socioeconómico de los productores, al lograrlo puede realizar la comercialización, tendrá mayor competitividad y acceso a mercados que paguen precios más altos, que ayudan a mejorar su calidad de vida y sus ingresos (Andersen 2003).

La certificación de fincas orgánicas se hace, para proporcionar alternativas de producción sostenibles que minimicen el impacto ambiental, utilizando al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica, al mismo tiempo minimizar el uso de recursos no renovables y no utilizar químicos. Este proceso contribuye socialmente a mejorar las condiciones de vida de los productores, y a un ambiente más saludable, garantizando a los consumidores productos de alta calidad ecológica, y saludable (Baier 2005).

Con la práctica profesional se obtuvo nuevos conocimientos, y mejor comprensión sobre los procedimientos y beneficios que conlleva una producción orgánica, así como desarrollar destrezas para mejorar el conocimiento de los productores. Además se contribuyó con la empresa, en apoyar a los caficultores para que mejoren sus procesos productivos, y obtención de mejor calidad de sus productos, con los que podrán acceder a mejores oportunidades en los mercados internacionales

II. OBJETIVOS

2.1 General:

- Conocer y participar en el sistema de certificación de fincas orgánicas que realiza la cooperativa cafetalera fraternidad ecológica limitada (CAFEL), con enfoque en el desarrollo socioeconómico de los productores e impulsar a una mayor productividad, valor agregado, competitividad en forma eficiente y ambientalmente sostenible.

2.2 Específicos:

- Promover la certificación orgánica en el área de influencia de la cooperativa cafetalera fraternidad ecológica limitada (CAFEL).
- Apoyar la comercialización, identificación y desarrollo de mercados contemplando un comercio justo.
- Participar en todas las acciones técnicas para efectuar un manejo adecuado del cultivo y monitoreo de actividades que permitan identificar el cumplimiento de los requisitos exigidos por la certificación de fincas.

III. REVISION DE LITERATURA

3.1 Caficultura orgánica

La agricultura orgánica es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana. La agricultura orgánica involucra mucho más que no usar agroquímicos. La agricultura orgánica y sus reglamentaciones exigen criterios de calidad que involucran también el tipo de envase empleado para los productos comerciales de agricultura, evitando aquellos que puedan presentar algún grado de toxicidad (López y Mendoza 1999).

Es el sistema de producción del café que se basa en la conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo, el uso apropiado de la energía y el estímulo a la biodiversidad vegetal y animal. Promueve el manejo integral de las plantaciones, mediante técnicas e insumos compatibles con el ambiente; prohibiendo el uso de agroquímicos sintéticos. Bajo este sistema, los cafetales requieren de un adecuado cuidado y manejo.

Es necesario realizar un correcto uso de abonos, teniendo en cuenta las características del suelo e incorporando materia prima orgánica proveniente del sombrío, pulpa descompuesta y abonos de origen animal. Así mismo, es necesario adoptar un plan de renovación de los cafetales y del sombrío para preservar y consolidar las características ambientales (López y Mendoza 1999).

3.1.1 Propósitos y principios de la caficultura orgánica

Propósitos

El propósito fundamental de la caficultura orgánica es proporcionar alternativas de producción sostenibles que minimicen el impacto ambiental, al trabajar con armonía con la naturaleza, aprovechando los conocimientos, experiencias y recursos locales. Es totalmente verificable y auditable, utiliza mecanismos de control interno para garantizar la calidad e integridad del producto a los consumidores y es necesaria la certificación del sistema de producción por parte de organismos acreditados (agencias certificadoras). Esta certificación permite al productor comercializar su producto con sello orgánico a mercados especiales que ofrecen diferenciales o sobrepuestos (López y Mendoza 1999).

Principios

Para la producción de café orgánico se basa en los siguientes principios:

1. Uso de especies y variedades plenamente adaptables al clima local y altitud.
2. Garantizar la biodiversidad dentro del agroecosistema (uso de sombra diversificada de cultivos en asocio).
3. Manejo ecológico del suelo (medidas de protección y fertilización orgánica).
4. Manejo ecológico de plagas, enfermedades y hierbas (control biológico, trampeo, control de hongos, cobertura de suelo, uso de plantas injertadas para control de nematodos y plagas de suelo, entre otros).
5. Establecimiento de líneas de control de calidad en la producción y cosecha.

3.2 Certificación de fincas orgánicas

La certificación es una garantía dada por una agencia certificadora, que asegura por escrito que un producto o un servicio, cumple con ciertos requisitos establecidos por diferentes

organizaciones o países. Esta certificación constituye una herramienta valiosa en las transacciones comerciales nacionales e internacionales, además de ser un elemento insustituible para generar confianza en las relaciones cliente-proveedor.

Estos requisitos de certificación pueden prestar mayor importancia y contribuir a aumentar la protección de los recursos naturales y locales, la protección de la salud de los trabajadores y generar otros beneficios para los productores, los consumidores y las comunidades agrícolas (Baier 2005).

3.3 Porque existen los programas de certificación

Los consumidores están cada vez más conscientes e interesados en los problemas ambientales y sociales que rodean la producción y el comercio de los productos agropecuarios que consumen. En respuesta a este interés se han desarrollado varios programas de certificación voluntaria creados por organizaciones privadas, gobiernos y por los mismos empresarios, que buscan contribuir a la resolución de estos problemas.

Cada programa de certificación tiene distintos objetivos y, por lo tanto, diferentes requisitos que el productor debe cumplir. El costo de cumplir con los programas de una certificación, depende de los cambios que el productor tenga que hacer dentro de su finca y del tipo de programa de certificación que elija (Andersen 2003).

Lo que distingue a la agricultura orgánica es que, reglamentada en virtud de diferentes leyes y programas de certificación, están prohibidos casi todos los insumos sintéticos y es obligatoria fortalecer el suelo. Una agricultura orgánica debidamente gestionada reduce o elimina la contaminación del agua y permite conservar el agua y el suelo en las fincas. Algunos países desarrollados (por ejemplo Alemania o Francia) obligan a los agricultores a aplicar técnicas orgánicas, o los subvencionan para que las utilicen, como solución a los problemas de contaminación del agua (FAO 1999).

3.4 Porque obtener la certificación

Porque la producción orgánica es una forma de obtener productos de alta calidad, protegiendo los recursos naturales. La salud y la preocupación por el medio ambiente son algunos de los principales factores que motivan a los productores y consumidores a producir y comprar productos orgánicos.

No obstante es importante resaltar que también han ganado importancia factores económicos, lo que hace que hoy en día productos orgánicos obtienen un mejor precio y los diferencia de otros productos, lo que es útil a la hora de promocionarlo en distintos mercados. La certificación sirve para demostrar que un producto ha sido producido de una cierta manera o tiene ciertas características (USDA 2000).

3.5 Como obtener la certificación

Las normas para la agricultura orgánica son creadas principalmente por agencias certificadoras privadas, pero también muchos países han creado normas nacionales. La selección de la agencia certificadora es muy importante. La agencia que escoja el productor debe estar reconocida oficialmente y ser de confianza para el comprador en el país importador (Baker 2002).

Las agencias certificadoras nacionales a menudo son menos costosas que las agencias internacionales, pero podrían no ser tan reconocidas en algunos mercados extranjeros.

El periodo de transición de la finca para obtener la certificación orgánica a veces resulta costoso para el productor, ya que mientras pasan los 2-3 años el producto se vende a su precio convencional, pero el productor tiene que cumplir con los principios de la producción orgánica, lo cual puede aumentar los costos de producción y disminuir su productividad, al menos al principio. Para bajar el costo de la certificación, los productores pueden agruparse y crear un sistema de control interno, siempre y cuando cumplan con ciertos requisitos (Andersen 2003).

3.6 Principales requisitos

Estos están relacionados con el periodo de transición de la finca (tiempo que la finca debe utilizar métodos de producción orgánicos antes de que pueda certificarse; que es generalmente de 2-3 años). Identificar el organismo certificador, evaluar y seleccionar el organismo certificador, pre inspección en la finca, presentación de la solicitud, revisión de la solicitud, información adicional, inspección de la finca cafetera, finalización de la inspección, etapa de evaluación, costos de la inspección y la certificación (Farfan y Sánchez 2007).

Entre otros están la selección de semillas y materiales vegetales; el método de mejoramiento de las plantas; el mantenimiento de la fertilidad del suelo empleado y el reciclaje de materias orgánicas; el método de labranza; la conservación del agua y el control de plagas, enfermedades y malezas. Además se han establecido criterios sobre el uso de fertilizantes orgánicos e insumos para el control de plagas y enfermedades (Figuerola 1998).

3.7 Principales ventajas y limitaciones

Los productores se cambian a la agricultura orgánica por varios motivos:

Algunos consideran que el uso de agroquímicos sintéticos es malo para su salud y para el medio ambiente, otros se sienten atraídos por los precios más altos y el rápido crecimiento del mercado, para muchos productos orgánicos, en los últimos años.

La agricultura orgánica puede representar una oportunidad interesante para muchos productores centroamericanos y puede convertirse en una herramienta importante para mejorar su calidad de vida y sus ingresos. Puede ser más fácil y rentable para algunos productores, dependiendo de algunos factores tales como, por ejemplo, si el agricultor utiliza agroquímicos sintéticos de forma intensiva o no, si tiene acceso a mano de obra (la producción orgánica suele requerir más mano de obra), si tiene acceso a fertilizantes orgánicos y otros insumos permitidos, y si es propietario de su tierra, etc. (Andersen 2003).

Existen limitaciones técnicas con algunos productos orgánicos en algunas situaciones donde todavía no hay buenas alternativas por el uso de agroquímicos. La mayoría de los productos orgánicos reciben un precio más alto en comparación con los productos convencionales.

Sin embargo, aunque es difícil generalizar, se espera que en un futuro esta diferencia de precio se reduzca debido a un aumento en la producción orgánica de algunos productos, con lo que se podrá satisfacer la demanda del mercado, además existe el riesgo de que disminuya el sobreprecio que reciben los productos orgánicos y que, en algunos casos, incluso desaparezca (Andersen 2003).

IV. MATERIALES Y METODOS

4.1 Ubicación del lugar donde se realizó la práctica

El trabajo se realizó en el departamento de Copán en los municipios de (Copan Ruinas, Santa Rita, Cabañas, San Pedro), y en el departamento de Ocotepeque en los municipios de (San Fernando y San Jorge).

4.2 Materiales y equipo

Para desarrollar las actividades de la práctica profesional se utilizarón, libreta de campo, lápiz, calculadora, cámara digital, material didáctico (cartulina, marcadores y otros), computadora, proyectores, medios de transporte (carro y moto), herramienta y equipo de trabajo de la empresa.

4.3 Metodología

Se realizó visitas de asesoría técnica a diferentes socios y se participó en reuniones con el equipo técnico de la cooperativa cafetalera fraternidad ecológica limitada (CAFEL), para conocer sobre el proceso que realizan para la certificación de fincas orgánicas. El sistema interno de control conformado por el equipo de técnicos de CAFEL, identifican productores socios por zonas los cuales han solicitado la certificación de sus fincas. Se visitó a cada productor en sus fincas y se les explico el objetivo del trabajo, se realizó una caracterización a cada finca de los socios para conocer el manejo y condiciones existentes dentro de la finca.

4.3.1 Identificación de socios por zonas

Se identificaron socios por zonas para hacer el plan de trabajo para hacer las visitas e inspecciones posteriores.

4.3.2 Caracterización de las parcelas de fincas de Socios

Aquí fue donde se llevó a cabo la recolección de la información necesaria, mediante la cual se procedió a salir al campo a visitar a los socios y hacer el respectivo llenado de la boleta de inspección interna (anexo 10), donde especifica el manejo agronómico (área en producción, fertilización, regulación de sombra, manejo de malezas, prácticas de conservación de suelo, calidad y uso de agua, manejo de plagas y enfermedades, zonas de amortiguamiento, manejo de basura, manejo de pulpa y aguas mieles), responsabilidad económica (demostrar transparencia financiera), responsabilidad social (pago del salario mínimo, seguridad y capacitaciones laborales), liderazgo ambiental, no discriminación, prohibir el trabajo infantil. Toda esta información fue recolectada gracias a la ayuda y cooperación del productor.

4.3.3 Determinación de la altitud

Para la determinación de la altitud en algunas fincas se usó el sistema de posicionamiento global (**GPS**), cuya variable fue medida en metros sobre el nivel del mar (msnm), el rango de altitud de las fincas visitadas esta entre 1000 a 1500 msnm.

4.3.4 Análisis de la información de las fincas

Se analizó la información requerida a través de las visitas a las parcelas de los socios, según la caracterización realizada con anterioridad, realizando la evaluación, determinando el estado de la parcela, condiciones con las que cuenta, manejo agronómico actual, y posibles mejoras a realizar en la parcela o darles seguimiento a mejoras continuas.

4.3.5 Manejo de registros

En este proceso se hace un expediente por productor el cual se va actualizando, donde se registran todo tipo de actividades que se realizan en las parcelas de sus fincas, estos expedientes cuentan con la siguiente documentación (Acuerdo, Acta de compromiso, comprobante de visitas a productores, boleta de inspección interna, constancia de vecino, historial de manejo técnico del cultivo, plan operativo para control de actividades y registro de actividades en la parcela, croquis de la finca). Quedando así un expediente que facilita la información de cada socio para posibles mejoras y control por parte del sistema interno de control (SIC), de CAFEL.

4.4 Desarrollo de la práctica

4.4.1 Presentación

Presentación en la empresa, Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Limitada (CAFEL), en su oficina central en Copán Ruinas, el 01 de octubre del 2016, como estudiante de la Universidad Nacional de Agricultura, y se llevó a cabo una reunión para informar la integración de mi persona, al personal administrativo y técnico, y me mostraron lo que es la empresa sus fines y sus actividades.

La cooperativa fue fundada en enero del 2003 con 22 productores de café organizados. En el año 2004 se inició con el proyecto de la instalación de una central de **beneficiado húmedo y seco en “Las delicias”** en el sector de San Fernando, Ocotepeque. Este proyecto fue complementado hasta el 2010.

La **Cooperativa Cafetalera “Fraternidad Ecológica Limitada” – CAFEL**, recibe este nombre en honor a la lucha por la conservación de nuestra ecología y medio ambiente, y significa:

- Esperanza de un mercado justo y seguro para el café de sus asociados.
- Desarrollo socioeconómico en las comunidades.
- Un mejor mañana para las familias

Visión: Somos una empresa solidaria, con valores y principios cooperativos, comprometida en la búsqueda constante de tecnologías que contribuyan a la mejora de la calidad de vida de nuestras familias participantes.

Misión: Ser pioneros en la implementación de tecnologías eco-sostenibles, mejorando la competitividad y la calidad de nuestros productos, optando a oportunidades de mercado diferenciados ofreciendo un modelo de comercialización seguro y justo para nuestros asociados.

Objetivo general de la cooperativa CAFEL: Es la construcción de un modelo de producción Eco-Sostenible y Socialmente responsables al hacer uso de los recursos naturales, orientado a conservar la calidad de nuestros productos, garantizando la incidencia en mercados diferenciados; comprometidos en la mejora continua de la calidad de vida de nuestros asociados.

En la actualidad cuenta con 300 asociados de los cuales un 30% son mujeres, 20% jóvenes y 50% hombres. Así mismo, contamos con 2 centrales de beneficiado ecológico: beneficio “Las delicias” y beneficio “Las malvinas”. Desde el año 2007 iniciamos con las primeras experiencias de **exportación de café** para el mercado europeo, actualmente contamos con una cartera de clientes de diferentes partes del mundo (Canadá, EEUU, Austria, Inglaterra, Alemania, Bélgica y Escocia).

Contamos con experiencia en procesos de certificación para diferentes sellos como: el **Comercio Justo – Fairtrade, UTZ Certified, Orgánico**, mismos que nos permiten que los cafés que exportamos cuente con un premio extra que se deriva del origen del certificado que se vende, permitiéndonos tener acceso a nichos de mercado diferenciados.

Al contar con **centrales de beneficiado húmedo y secado**, tenemos la capacidad de recibir el café desde uva (fruta madura), pergamino húmedo y seco; los equipos cuentan con tecnologías como: limpieza del grano, selección de frutos al separar los flotes, piedras materiales extraños y el café verde; esto nos permite uniformizar la calidad, ello hace que nuestro café adquiera más valor por el hecho de conservar los atributos de origen de nuestro grano.

Los productores que hacen uso de estos servicios, evitan poner en riesgo la calidad, al realizar actividades como: lavar el café a veces con escasos niveles de agua, puesta en riesgo de la calidad al no contar con las condiciones adecuadas para el proceso de secado, estas acciones mejoran la productividad.

A continuación se detalla las implicaciones de las certificaciones que CAFEL posee actualmente:

Certificación de Comercio Justo – Fairtrade



El Comercio Justo Fairtrade es una estrategia para la reducción de la pobreza y la promoción del desarrollo sostenible mediante un comercio más equitativo. Los principales objetivos del Comercio Justo Fairtrade son realizar cambios en el sistema de comercio convencional que busquen beneficiar a los pequeños productores y trabajadores en su acceso a los mercados. Estas acciones pueden conducir a mejoras en el bienestar social y económico de los pequeños productores y trabajadores, así como a su empoderamiento y a la sostenibilidad del ambiente. Garantizar que los productores reciban precios que cubren los costes medios de producción sostenible

- Proporcionar una Prima de Comercio Justo Fairtrade adicional para invertir en proyectos que mejoren el desarrollo social, económico y medioambiental.
- Permitir el pre-financiamiento a los productores que así lo requieran;
- Facilitar relaciones comerciales a largo plazo y permitir que las asociaciones de productores tomen mayor control sobre el proceso de comercialización;

- Establecer claramente requisitos básicos y requisitos de desarrollo para garantizar que las condiciones de producción y de comercio de todos los productos certificados Comercio Justo Fairtrade son social, económica y medioambientalmente responsables.

En el Comercio Justo hay una relación directa entre los pequeños productores y los consumidores conscientes de la situación del mercado. Se establece una nueva relación en términos de justicia, equidad y solidaridad. El concepto detrás del Comercio Justo es que trata de evitar los intermediarios, de manera que los productores logren un mayor precio por sus productos y que su comercialización se realice con carácter equitativo.

Criterios más relevantes del comercio justo:

- **Desarrollo social:** Participación de los asociados en la organización, la no discriminación por ningún motivo, aporte al desarrollo comunitario mediante proyectos que beneficien a los habitantes de la zona de influencia.
- **Desarrollo económico:** Fortalecimiento de la economía de la empresa y de sus asociados por medio de la ejecución de proyectos productivos en fincas y en la empresa.
- **Desarrollo Ambiental:** Evaluación de impacto, monitorio, uso de químicos, suelo, agua.

Certificación Orgánica con Biolatina



En cuanto al término “orgánico”, se refiere al sistema de manejo de la producción, que promueve la conservación y mejoramiento del suelo, protección de la biodiversidad, protección de las fuentes de agua, la actividad biológica del suelo, incorporación de materia orgánica para promover cultivos saludables sin el uso de químicos sintéticos. La finalidad de esta certificación es: Responsabilidad económica, Responsabilidad social, Liderazgo Ambiental y así obtener un café de alta calidad cultivado de modo sostenible.

Normas básicas para la producción de café orgánico:

- Transición, tres años sin uso de agroquímicos sintéticos.
- Trazabilidad del producto.
- Conservación, protección y mejoramiento del suelo.
- Aumentar la vida del suelo.
- Restricción en el uso de abonos orgánicos de excretas animales (USA). Excretas frescas al suelo permitidas hasta tres meses antes de la cosecha.
- La sombra es recomendable
- Insumos permitidos según las regulaciones oficiales
- Restricciones en el uso de sulfato de cobre
- Zonas de amortiguamiento (ej. rompe vientos o una zanja de desvío) para prevenir la posibilidad de contacto no intencional con sustancias prohibidas aplicadas en las áreas adyacentes al área del terreno, por lo menos de 8 metros (área localizada entre una operación certificada de producción y un área de terreno adyacente que no se mantiene bajo manejo orgánico).

Biolatina es una empresa latinoamericana líder en certificación de sistemas producción agrícola como pecuaria y silvestre. Con su sede Central en la ciudad de Lima-Perú.

Cuenta con un sistema de calidad que permite garantizar a los productores, elaboradores y comercializadores una producción que cumpla con las normas y la reglamentación internacional y nacional. El liderazgo se ve reflejado en sus representaciones como ser: Bolivia, Perú, Colombia, Nicaragua y Venezuela, también trabaja en Panamá, Honduras, Guatemala, El Salvador, Ecuador y México. Es muy reconocida en la Unión Europea y en los E.E.U.U.

Biolatina otorga la certificación NOP-USDA, la cual es obligatoria para todos los productos orgánicos que se venden e importan a los Estados Unidos. Biolatina está acreditada ante el USDA. De 34 certificadoras internacionales que postularon a la primera ronda de acreditación solo cuatro fueron aceptadas, siendo Biolatina la única certificadora aceptada de las ocho certificadoras latinoamericanas que se presentaron.

Certificación UTZ



UTZ Certified representa agricultura sostenible con mejores perspectivas para los agricultores, sus familias y nuestro planeta. Gracias al programa UTZ, los agricultores aprenden mejores prácticas agrícolas, crean mejores condiciones laborales y pueden cuidar mejor de sus hijos(as) y de la naturaleza. De esa manera UTZ hace una contribución positiva a gran escala: los agricultores obtienen mejores cosechas, un mejor ingreso y mejores perspectivas y además cuidan del medio ambiente y aseguran los recursos naturales de la tierra ahora y en el futuro.

Credibilidad

Para garantizar el cumplimiento de los criterios del código de conducta, los productores se someten anualmente a una auditoria externa. Los productores que no cumplan con los principales criterios y los requisitos adicionales podrían perder su certificación.

Mejora continua

Para conseguir el certificado UTZ, los productores deben cumplir con los criterios económicos, sociales y medioambientales estipulados en los códigos de conducta. Desde el primer año, el productor debe cumplir los principales criterios relacionados con la seguridad, la gestión agrícola y el registro de las operaciones, los empleados y protección medioambiental. Durante los años siguientes, se irán añadiendo otros requisitos a esos puntos para que el productor pueda desarrollarse y mejorar a lo largo de los años.

Misión

Nuestra misión es crear un mundo donde la agricultura sostenible sea la norma. La agricultura sostenible ayuda a agricultores, trabajadores y sus familias a hacer realidad sus aspiraciones y contribuye a salvaguardar los recursos del mundo, ahora y en el futuro.

Visión

Un mundo donde la agricultura sostenible es la norma, es un mundo donde los agricultores implementan buenas prácticas agrarias y gestionan sus explotaciones de manera provechosa, respetando a las personas y el planeta, donde la industria invierte en producción sostenible y la remunera, y donde los consumidores pueden disfrutar de los productos que compran con plena confianza.

UTZ tiene el convencimiento de que la sostenibilidad creciente también debería fortalecer la posición de independencia de los agricultores. Por eso, se ofrece a los agricultores formación para la profesionalización de sus prácticas agrícolas y de la gestión operativa. De esta manera, consiguen mejorar la calidad de sus productos y pueden producir mayores volúmenes a un menor coste.

A su vez, esto permite a los agricultores negociar mejores precios por productos mejores, y aumentar su nivel de vida. Además, los agricultores que trabajan con UTZ en el mercado global reciben una prima por sus cosechas y no tienen que pagar para participar en el programa.

FLOCERT



Somos una entidad de certificación y verificación, establecida en el 2003 para certificar independientemente los productos Fairtrade. Nuestro objetivo es un comercio global más justo. Utilizamos nuestra experiencia y conocimientos para ayudar a que los productores, comerciantes y marcas difundan prácticas justas a lo largo de las cadenas de suministro.

El sistema Fairtrade ofrece una alternativa al comercio convencional. Al garantizar un precio mínimo y un diferencial adicional (prima Fairtrade), con el objetivo que los productores inviertan en sus empresas y comunidades, Fairtrade ofrece a las personas, que viven en los países en desarrollo, la oportunidad de mejorar sus vidas y planificar su futuro.

El papel de FLOCERT es mantener la credibilidad de este sistema al garantizar de forma independiente que los estándares de Fairtrade se cumplen y se mantengan.

Sellos en proceso

En este periodo se estaban llevando a cabo actividades como la certificación de dos sellos de certificación más siendo estos C.A.F.E. Practices y Rainforest, el que se describe a continuación.

CAFÉ PRACTICES

C.A.F.E. Practices

En el año 2004, y con el fin de evaluar, reconocer y premiar a los ‘productores’ de café que no solo producían café de buena calidad sino que lo hacían de forma sostenible, la compañía de café Starbucks Coffee Company (en adelante Starbucks) inició un programa que se denominó C.A.F.E. Practices, que es un programa de adquisición de café oro que surgió en Starbucks con la colaboración de SCS Global Services (en adelante SCS), una compañía auditora y certificadora independiente y de Conservation International (CI), una organización no gubernamental ambiental sin fines de lucro.

El propósito del programa C.A.F.E. Practices, es garantizar que el café que Starbucks compra es un café que ha sido cultivado y beneficiado de forma sostenible, para lo cual se verifican diversos aspectos económicos, sociales y ambientales relacionados con la producción de café y se valora su conformidad con una serie de ‘criterios’ de evaluación.

C.A.F.E. Practices busca promover el mejoramiento continuo en el ámbito económico, social y ambiental de la producción de café. En organizaciones de pequeños productores, los cuales poseen Fincas con menos de 12 hectáreas dedicadas a la producción del café. Los criterios de evaluación, que se dividen en cuatro ‘áreas temáticas’, comprenden parámetros e indicadores para evaluar la sostenibilidad del café - en cuanto a Calidad del Producto, Responsabilidad Económica, Responsabilidad Social y Liderazgo Ambiental, en cada grupo de criterios, y que van progresando a lo largo de un espectro que va desde las prácticas mínimas hasta las mejores prácticas.

Los requisitos mínimos para participar en el programa, llamados indicadores de ‘requisito obligatorio’, se relacionan con: el pago de los salarios mínimos aprobados por ley; prácticas laborales que prohíban la discriminación, acoso, y el empleo de mano de obra infantil y el trabajo forzado; acceso a educación; conversión del bosque natural a producción agrícola; uso de pesticidas; y la trazabilidad de productos. Indicadores de ‘punto extra’ son los que representan mejores prácticas.

Rainforest Alliance



Rainforest Alliance es una organización internacional sin fines de lucro que trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar un sustento sostenible mediante la transformación de las prácticas del uso de suelos, las prácticas comerciales y el comportamiento del consumidor. Rainforest Alliance es miembro de la Red de Agricultura Sostenible (RAS) y es propietaria de las marcas registradas “Rainforest Alliance Certified”, incluyendo la frase y el sello de la rana verde.

La RAS fomenta las mejores prácticas desde la finca al mercado, generando beneficios en las fincas a los productores a través del proceso de certificación, y proporcionando un mecanismo para los comerciantes, las marcas y los consumidores para promover y asegurar la sostenibilidad a lo largo de la cadena de valor.

La RA-Cert, una división de Rainforest Alliance responsable de todas las actividades de certificación y verificación, se dedica a proporcionar soluciones de auditoría creíbles y de alta calidad en las áreas de silvicultura, agricultura y carbono/clima. El alcance de la certificación cubre toda la finca, incluyendo la infraestructura y todas las actividades de la finca y los cultivos. Por ejemplo, si una finca cafetalera también posee ganado dentro de sus límites, el auditor deberá inspeccionar el manejo del ganado, así como las prácticas en la plantación de café, incluso si el finquero no tiene intención de vender el ganado como producto certificado.

La misión de la Red de Agricultura Sostenible

La *Red de Agricultura Sostenible* promueve los sistemas agropecuarios productivos, la conservación de la biodiversidad y el desarrollo humano sostenible mediante la creación de normas sociales y ambientales. La RAS impulsa mejores prácticas para la cadena de valor agropecuaria incentivando a los productores para que cumplan con sus normas, y anima a los comercializadores y consumidores a apoyar la sostenibilidad.

Norma para Agricultura Sostenible

El objetivo de la norma es alentar a las fincas a analizar y por consiguiente mitigar los riesgos ambientales y sociales causados por actividades de la agricultura por medio de un proceso que motiva el mejoramiento continuo. La norma se basa en los temas de factibilidad ambiental, equidad social y viabilidad económica.

Las fincas certificadas monitorean las plagas de sus cultivos de forma periódica y utilizan métodos biológicos y mecánicos para el control de plagas de primera mano. Si las plagas causan un daño económico considerable, la finca puede aplicar plaguicidas permitidos, pero debe aplicarlos con todas las medidas de seguridad para los trabajadores, las comunidades y el ambiente. Los OGM (organismos genéticamente modificados) no deben cultivarse ni introducirse en las fincas certificadas.

Los suelos de las fincas certificadas son valorados como el capital de producción: se aplican fertilizantes orgánicos, se propagan las coberturas vegetativas y se plantan barreras vegetativas para reducir la erosión y la escorrentía de sedimentos en los ríos, riachuelos o lagos. No se utiliza fuego para preparar las nuevas parcelas de producción. Las fincas certificadas están conscientes de los desechos que están generando.

Los desechos se separan en orgánicos e inorgánicos. Los desechos orgánicos se utilizan para producir el abono orgánico llamado compost y son reutilizados como fertilizantes. El plástico, el papel y otro tipo de desechos inorgánicos son entregados a las instalaciones de reciclaje, reutilizados de forma segura o, por el contrario, depositados de manera segura a una distancia suficiente de los ecosistemas y de las áreas de vivienda.

El cumplimiento es evaluado por las auditorías realizadas por los organismos de certificación autorizados por la RAS y sus auditores autorizados subcontratados que miden como mínimo una vez al año el nivel de conformidad de la finca con las prácticas ambientales y sociales indicadas en los criterios de la norma.

En el 2005, la Red de Agricultura Sostenible aprobó la versión de la norma que dio origen a la actual estructura de la norma con diez principios. Los diez principios son:

1. Sistema de gestión social y ambiental
2. Conservación de ecosistemas
3. Protección de la vida silvestre

4. Conservación de recursos hídricos
5. Trato justo y buenas condiciones para los trabajadores
6. Salud y seguridad ocupacional
7. Relaciones con la comunidad
8. Manejo integrado del cultivo
9. Manejo y conservación del suelo
10. Manejo integrado de desechos

4.4.2 Reunión con el equipo técnico

En conjunto con el equipo técnico de CAFEL, se elaboró el plan de trabajo sobre las actividades a realizar y las visitas a los socios en cada una de las diferentes zonas de influencia de CAFEL.

4.4.3 Capacitaciones recibidas

➤ C.A.F.E. Practices

Junto a los técnicos de CAFEL, se recibió una capacitación sobre C.A.F.E Practices impartida por Biolatina, del 07 al 09 de octubre. El cual es un nuevo sello de certificación con el que se quiere iniciar, que incluyo exposiciones y prácticas de campo donde se aplicó lo aprendido en la capacitación; además se obtuvo reforzamientos sobre puntos que no estaban muy claros, especialmente con la práctica de campo se analizó algunas debilidades con las cuales no se estaba muy claro y también algunas problemáticas que se encontraron en las fincas de los productores que se visitaron. Así fue como encontramos solución a los obstáculos encontrados en el levantamiento de las primeras fichas, y por consiguiente reforzar el levantamiento de las fichas futuras de los socios que iban a entrar con este sello de certificación.

➤ **Taller sistema, estándares comercio justo y trabajo infantil**

Se participó en el *Taller sistema, Estándares Comercio Justo y Trabajo Infantil*, en Siguatepeque, Comayagua, Honduras. C.A. acompañado de un técnico de CAFEL, los días 12 y 13 de octubre 2015, el cual fue impartido por la Coordinadora Hondureña de Pequeños Productores (CHPP), y la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de pequeños productores y trabajadores de comercio justo (CLAC). El principal objetivo de este taller fue conocer sobre el funcionamiento del sistema de comercio justo, criterios y trabajo infantil, a organizaciones de productores certificados Fairtrade y personal de apoyo en Honduras. Durante la cual se trataron temas muy interesantes.

➤ **Asesoría de certificación**

Un equipo de asesoría de certificación de empleados de la empresa COHONDUCAFE, capacitó al equipo técnico de CAFEL, donde se participó y se apoyó en todo el proceso realizado. La duración fue de una semana, iniciando con una reunión con el equipo técnico, explicaron todos los requisitos que exige Rainforest, para poder certificar fincas de café con este sello.

Posteriormente se elaboró el plan de trabajo y la distribución de técnicos por zonas, y se definió la cantidad de socios a visitar. De los cuales se visitarían cuarenta y cinco durante toda la semana. De los cuales se inspeccionó las fincas para determinar si reunían los requisitos ya que las exigencias son muy altas.

4.4.4 Realización de Actividades

Después de la elaboración del plan de trabajo, y de conocer la información de los sellos de certificación con los que trabaja CAFEL, entre ellos (Fairtrade, UTZ orgánico), y con los sellos en proceso (Rainforest, C.A.F.É. Practices), se procedió a la realización de actividades con el fin de cumplir con el plan de trabajo presente en el anexo 1, el cual se describe a continuación:

➤ **Reuniones**

Se realizó reuniones con socios de las diferentes zonas de influencia de CAFEL, para hablarles sobre la certificación, comercio justo y las exigencias y criterios que han ido cambiando y como hacer mejoras en sus fincas y así mejorar la trazabilidad del producto, con el fin de tener mejores precios y mejores opciones en mercados exigentes y poder competir en cuanto a la calidad del producto.

➤ **Capacitaciones a socios**

Se les capacito sobre las exigencias de la seguridad laboral, de las actividades se les hizo una demostración de cómo deben usar el traje de protección de sus empleados, se les menciono sobre el trabajo infantil que no es posible tener niños menores de 18 años trabajando en sus fincas, para evitar riesgos y que ellos puedan asistir a la escuela.

Se les hizo énfasis en los temas de responsabilidad económica, responsabilidad social y liderazgo ambiental. Se les mencionó cómo deben de mantener los límites de sus fincas con otros productores, la protección de las fuentes de agua con barreras vivas y áreas de amortiguamiento, se hizo énfasis en la protección de la vida silvestre, y mejorar las prácticas agrícolas haciendo un buen uso del suelo realizando actividades de conservación, evitar el uso de agroquímicos (Herbicidas, insecticidas, fungicidas y fertilizantes), que tienen un impacto ambiental severo, y proteger el ambiente para las futuras generaciones.

➤ **Inspecciones**

El objetivo de estas fue obtener mejores resultados en posteriores auditorias. En las cuales se dieron recomendaciones como ser la rotulación de su finca; Nombre de la finca, Protección del medio ambiente, Prohibición sobre la caza, sobre talar árboles, trabajo forzoso, trabajo infantil, botar basura.

Entre otros se hizo la recomendación de colocar basureros en sus fincas, facilitar el acceso al agua potable a sus empleados, tener al menos una galera en su finca para protección de los trabajadores en caso de lluvias, tener al menos una letrina para el uso de los empleados, entre otros. Todo esto se realizó con el equipo técnico de CAFEL que son los responsables del sistema interno de control (SIC), para asegurarse del cumplimiento de las normas de certificación. Se hicieron algunas recomendaciones para ser visitados posteriormente en dos semanas.

➤ **Preparación de boletas de inspección**

Durante esta etapa se elaboró la papelería para armar los expedientes de los productores. En este caso se trabajó con los productores que estaban en proceso de entrar en C.A.F.É. Practices, se preparó los materiales para realizar el respectivo levantamiento de la información existente en fincas de los productores, observando las ventajas y desventajas que tiene el productor en cuanto a las prácticas agrícolas que realiza en su finca. También se elaboró la distribución de trabajo entre los técnicos para realizar el levantamiento de la información y la inspección respectiva.

➤ **Auditorías en fincas certificadas**

Los auditores de la empresa certificadora en conjunto con el equipo técnico de CAFEL, realizamos visitas a las fincas de los 79 productores orgánicos que tienen el sello de UTZ Certified, y se hizo las inspecciones correspondientes para verificar si los productores están cumpliendo con los requisitos exigidos por la certificación.

Se realizaron las visitas a 45 fincas de socios que están en proceso de certificación, durante el recorrido se observaron muchas deficiencias en cuanto al mantenimiento de las fincas, algunas prácticas de conservación de suelos muy deficientes, uso de algunos químicos, y también se pasó a inspeccionar casa y bodegas de químicos y bodegas de herramientas donde se hizo énfasis en la seguridad personal, unos beneficios donde se realizan las labores de despulpado y secado en los cuales se hizo énfasis en asegurar la trazabilidad del producto para obtener mejor calidad.

Dando por terminada las visitas de esta certificación se dieron recomendaciones, mejoras a realizar y programación de una posterior visita dentro de 15 días. De los cuales no calificaron, y se decidió darle un seguimiento para el próximo año.

Finalmente ambos equipos (CAFEL y auditores) nos reunimos para concluir con la inspección, y poder discutir puntos observados, obtener algunas recomendaciones para realizarlas y seleccionar los socios a visitar en la próxima inspección. Rainforest se visitaron 45 socios de los cuales no calificaron, solo se tomó la decisión de darle seguimiento al

proceso el siguiente año 2016, C.A.F.E. Practices se visitaron otros 45 socios de los cuales solo calificaron 33 (ver cuadro 1).

➤ **Llenado de boletas de inspección**

Se hizo el levantamiento y llenado de las boletas de inspección de C.A.F.E. Practices que es una de la certificación a adquirir de los cuales 33 socios entraron en proceso de 45 que se visitaron, se realizaron inspecciones en sus fincas y se dio a conocer el objetivo de este certificado, sus beneficios y exigencias. Observamos el área total de la finca se tomaron puntos de referencia GPS en el lado Oeste de la finca, para ubicarnos y así tener una idea de sus límites con otros productores.

Posteriormente tuvimos la visita del ingeniero agrónomo Olvin Hernández Auditor de CAFÉ PRACTICES, con la certificadora Biolatina. Para su respectiva inspección del llenado de las fichas de información y supervisar que estuviese bien hecho el trabajo. Posterior mente se hizo una reunión para dar a conocer los avances y los procesos a seguir para continuar con el proceso de certificación.

➤ **Revisión de expedientes de productores orgánicos**

Aquí en esta etapa se hizo revisión de los expedientes de productores orgánicos, con la finalidad de mantener todo en orden y en reglamentación. En este caso se revisó los expedientes de UTZ Certified, que es un sello de certificación con el que cuenta CAFEL.

Participe en la revisión de los expedientes de los 79 productores de orgánico UTZ, y verifique que la información estuviese completa y faltaba alguna documentación, se completó, se actualizo y ordeno para el momento de la auditoria que se realizaría posteriormente. Se modificó la base de datos de productores de orgánico UTZ, para tener un mejor registro y un mejor control, dichas bases contienen él; nombre, dirección, teléfono celular, área en manzanas de finca productora, y rendimiento en quintales de café pergamino seco por manzana y producción total.

C.A.F.E. Practices: En esta se hizo una revisión de boletas de inspección que se llenaron en las parcelas de los 45 socios que se visitaron de los cuales solo calificaron 33 con los que se iniciara esta certificación (ver cuadro 1). Y se realizaron algunas correcciones.

➤ **Reunión de cierre con el equipo técnico**

La reunión con el equipo técnico de CAFEL, fue para realizar el análisis de la información obtenida en campo, y mostrar los resultados de los socios que presentaron sus fincas de cuarenta y cinco evaluados solo treinta y tres aptos para entrar a C.A.F.E. Practices quienes deben seguir con el proceso de certificación (Ver cuadro 1).

Con respecto a los socios de UTZ Certified, solo se hicieron algunas recomendaciones para mejorar en sus parcelas, y así mantener las condiciones aptas para continuar con los términos de certificación.

Sobre los cuarenta y cinco socios que se visitó de Rainforest, se observó que el cumplimiento de las mejoras y recomendaciones solo se cumplieron en un 10% dado a que los productores estaban enfocados en la época de cosecha, y fue difícil cumplir con lo acordado en la primer visita. Concluyendo en darle seguimiento a este proceso en el año 2016 para poder certificar y vender su cosecha 2016-2017 con la certificación Rainforest.

Cuadro 1. Lista de socios evaluados que reúnen los requisitos para optar al sello Café-Practices.



Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Limitada

Tel. 2651-44-34 e-mail: cafel@yahoo.es

Nº	NOMBRE	DEPARTAMENTO	DIRECCIÓN	Área total ha.	Total ha. en producción de café
1	Héctor Javier Oliva	Copán	Copán Ruinas,	14	10.5
2	Yessenia Jamileth Fuentes	Copán	Copán Ruinas	10	7
3	Oscar Obdulio Oliva	Copán	Santa Rita	10.5	4.2
4	Orlando de Jesús Oliva	Copán	Santa Rita	10	7
5	Carlos Gutiérrez	Copán	Pedernal, Santa Rita	9.1	9.1
6	José Alberto Gálvez	Copán	El Florido, Santa Rita	14	10.5
7	Fredy Alexander Rosa	Copán	Londres, Santa Rita	13	10.5
8	Noé Edgardo Rosa	Copán	Londres, Santa Rita	10.5	10.5
9	Gonzalo Guerra	Copán	Planes de la brea, Santa Rita	4.2	4.2
10	Héctor Guerra Leiva	Copán	Planes de la brea, Santa Rita	6	4.2
11	Edwin Abimelec Herrera	Copán	Planes de la brea, Santa Rita	3.5	3.5
12	Eliazar Obdulio Herrera	Copán	Planes de la brea, Santa Rita	3.5	3.5
13	Hugo Antonio Monroy	Copán	Planes de la brea, Santa Rita	5.6	2.1
14	Santos Efraín Guerra	Copán	Planes de la brea, Santa Rita	15.4	6.3
15	Gilberto López	Copán	Guarumal, Cabañas	6.33	5.6
16	Santos Daniel Maldonado	Copán	Las Lomas, Cabañas	24.5	10.5
17	Hugo Arnaldo Escobar	Copán	Pueblo Viejo, Cabañas	3.5	3.5
18	Juan Antonio Garza	Copán	Pueblo Viejo, Cabañas	4.2	4.2
19	Juan Manuel Meléndez	Copán	Pueblo Viejo, Cabañas	7	7
20	Juan Ángel Garza	Copán	Pueblo Viejo, Cabañas	1.4	1.4
21	Confesor Garza	Copán	Pueblo Viejo, Cabañas	2.1	2.1
22	Edgar Noé Arita	Copán	Naranjales, Cabañas	1.4	1.4
23	Héctor Emilio Peña Guevara	Copán	San Pedro	15	10.5
24	José Antonio Molina López	Copán	San Pedro	15	10.5
25	María Juana Alvarado Aguilar	Copán	San Pedro	15	10.5
26	Mario Antonio Alvarado Aguilar	Copán	San Pedro	15	10.5
27	Mario Danilo Peña López	Copán	San Pedro	15	10.5
28	Sandra Argentina Alvarado Aguilar	Copán	San Pedro	15	10.5
29	Gilberto Peña	Ocatepeque	El Manzano, San Fernando	2.1	2.1
30	Adalberto Alfredo Oliva	Ocatepeque	San Fernando	15	10.5
31	Eugenio Santos Pérez	Ocatepeque	Santa Inés, San Fernando	15	10.5
32	Alis Eliazar Fuentes	Ocatepeque	Sulay, San Fernando	15	10.5
33	Elmer de Jesús Jaco	Ocatepeque	San Fernando	14	10.5

4.4.5 Otras actividades realizadas

Proyecto de Cacao (*Theobroma Cacao*)

La cooperativa CAFEL, tiene un proyecto de cacao (*Theobroma cacao*), con apoyo de la Fundación ETEA para el Desarrollo y la Cooperación, de diversificación productiva orientado a establecer 50 manzanas de cacao, para ello se está sustituyendo aquellas áreas afectadas por roya que están localizadas debajo de los 900msnm, el objetivo es diversificar la finca, con ayuda de Asistencia técnica de la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA).

Técnicos de la FHIA, explicaron que tienen 39 clones y se tuvo la tarea de distribuir los clones a los socios interesados que estaban sembrando cacao, y llevar un control y registro de las salidas de cacao a las parcelas de los socios, para saber que variedades o clones son con las que se cuenta en las parcelas de los asociados.

Con dicha participación aprendí mucho sobre el cultivo, además tuve mucho contacto con los socios y efectué algunas indicaciones y despejé algunas dudas que ellos tenían, además obtuve conocimientos al tener contacto con varios técnicos de la FHIA que estuvieron monitoreando el proceso de entrega, también se hicieron algunas salidas de campo para observar las condiciones de la parcela, como ser; El tipo de suelo, Altura, y determinar si contaba con sombra o había que establecerla.

Proyecto vida café- Heifer

También se participó en una actividad del proyecto vida café por parte de la ONG Heifer en apoyo a los productores de la Cooperativa CAFEL, cuyo objetivo fué organizar y adiestrar a las organizaciones cafetaleras en el pase en cadena para su continuidad a otras familias. En el cual tratan de incentivar al socio y apoyar con capacitaciones en temas de seguridad alimentaria, practicas agroecológicas en sus fincas, sobre lo que es una finca integral, salud comunitaria, distribución de animales mediante la metodología pase en cadena con proyectos de ponedoras, peces, vacas, cerdos, eco fogones, eco hornos, frutales y huertos familiares,

actividades que se siguen impulsando, gracias al donante y a la administración de parte de Heifer Internacional. Para ellos se visitó diferentes zonas, donde están localizados los socios y se llenó una encuesta para ver la eficacia de esta metodología de Heifer y ver si los fondos donados a la cooperativa CAFEL son bien administrados.

Recepción de café

También se participó en la recepción de café proveniente de los socios de la cooperativa, y se conoció el proceso de venta, encontrando una marcada diferencia de precio a favor de los socios en comparación con los clientes (que vendían el café a la cooperativa), quienes obtienen el precio mucho más bajo. Además la cooperativa tiene un sistema de precios diarios para la compra de café, dichos precios los pone el Gerente general de la empresa. Fue muy placentero ver y conocer una parte de cómo funciona la comercialización del producto. Pude ver los diferentes estados en que los socios y no socios de la cooperativa entregaban el café siendo estos, café pergamino mojado se recibe al 52%, café pergamino húmedo al 48 %, café pergamino seco al 12-13%.

Se puede distinguir un café de muy buena calidad con respecto a su beneficiado y cuando un café no se estaba beneficiando con las medidas correctas. Existe un marcado diferencial de peso del café con respecto a la altura y la zona, y se marcaban mejores rendimientos en cuanto a peso con los cafés de mayor altura 1300 a 1500 metros. Siendo los de más baja altura de 1000 a 1300 metros. Ya que los socios de la cooperativa tienen sus fincas en alturas mayores de 1000 metros sobre el nivel del mar.

Durante el desarrollo de la práctica, estuve muy involucrado en varias actividades de CAFEL, especialmente en la recepción de café, entrega y registros de clones de cacao, para ello obtuve el asesoramiento de los técnicos involucrados en el proceso, finalizando mi práctica profesional supervisada, cumpliendo con un total de 630.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

- ❖ Durante la inspección de campo se observó que en las fincas certificadas, no hay presencia de envases químicos vacíos, ni plásticos o sacos de polipropileno que hayan contenido sustancias químicas. Se observó que se conserva el bosque, la fauna y sobretodo las fuentes de agua, así mismo se evidencio un arduo esfuerzo y dedicación por parte de los productores en actividades de conservación de suelos, como ser manejo de hojarasca (mulch), y árboles caídos, control manual de malezas, siembras de cultivo y árboles de sombra como; arboles de raíz profunda, maderables leguminosas, en forma de curvas a nivel.
- ❖ Durante la revisión documental y visitas de inspección, se encontró que en las fincas de los socios no existen evidencias de producción de semillas o material reproductivo en las unidades de producción, para ello la Cooperativa tiene parcelas certificadas orgánicas donde obtienen la semilla en caso de que la necesiten.
- ❖ El 100% de los productores realizan en su unidad productiva la incorporación de hojarasca como resultado de la defoliación de la sombra de leguminosas *Inga sp*, que se incorporan al suelo de forma natural, hileras densas de izote (*Yuca elephantipes*), espada san miguel (*Iris germánica*), como barreras. Cuenta con zonas de amortiguamiento con una distancia de cinco o más metros, también existen bosques que protegen las fuentes de agua, asegurando la integridad de los cultivos.
- ❖ Los productores siembran variedades resistentes a la roya del café, los que estan adaptadas a las zonas entre estas están, Icatu, Lempira, Ihcafe 90, también tienen la variedad Catuaí, la que no es resistente a la enfermedad.

- ❖ El control de malezas (chapias) los socios lo realizan con machete, u otra herramienta manual, que permite no erosionar el suelo, y eliminar plantas hospederas de plagas y enfermedades, así mismo regulan sombra, manejan tejidos, recolectan frutos dañados y ejecutan actividades para prevenir el ojo de gallo (*Mycena citricolor*), Roya del café (*Hemileia vastatrix*) y broca del café (*Hypothenemus hampei*).
- ❖ Concientizar a los productores principalmente en el uso de la materia orgánica y en la aplicación de técnicas de producción compatibles con el ambiente. Y hacer un uso adecuado de los recursos naturales, entre ellos: La fertilidad del suelo, el estímulo de la biodiversidad vegetal y animal, como una forma de garantizar el equilibrio biológico natural. De lo cual se logró hacer demostraciones y capacitaciones a los socios.
- ❖ Apoyo por parte de CAFEL, con asistencia técnica, con el fin de atender las necesidades de los productores y mejorar las condiciones de vida de los productores, mediante el acceso a mercados internacionales, y obtener sobrepuestos en sus productos. La asistencia brindada por la cooperativa es muy buena pero se debe contar con más técnicos y fortalecer el contacto de técnicos y socios. Así también deben mejorar la estrategia metodológica para lograr un proceso de enseñanza y aprendizaje exitoso.

VI. CONCLUSIONES

- ❖ El sistema de certificación de CAFEL, en base a los sellos con los que cuenta y los que están en proceso es acceder a un mercado justo y seguro para el café de sus asociados y mejorar el desarrollo socioeconómico en sus comunidades.
- ❖ La certificación de fincas orgánicas, es el sistema de producción del café que se basa en la conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo, el uso apropiado de la energía y el estímulo a la biodiversidad vegetal y animal. Promueve el manejo integral de las plantaciones, mediante técnicas e insumos compatibles con el ambiente; prohibiendo el uso de agroquímicos sintéticos.
- ❖ El propósito fundamental de la caficultura orgánica por medio de la certificación es, obtener alimentos saludables y proporcionar alternativas de producción sostenibles que minimicen el impacto ambiental así como tener mejores condiciones para las futuras generaciones.
- ❖ El sistema de certificación de fincas orgánicas que realiza la cooperativa CAFEL, es con enfoque en el desarrollo socioeconómico de los productores socios e impulsar a una mayor productividad, valor agregado, competitividad en forma eficiente y ambientalmente sostenible. Asegurando el bienestar de todos sus socios y sus familias.
- ❖ Los sellos de certificación son una estrategia para la reducción de la pobreza y la promoción del desarrollo sostenible mediante un comercio más equitativo. Los principales objetivos son realizar cambios en el sistema de comercio convencional que busquen beneficiar a los pequeños productores y trabajadores en su acceso a los

mercados. Estas acciones pueden conducir a mejoras en el bienestar social y económico de los pequeños productores y trabajadores, así como a su empoderamiento y a la sostenibilidad del ambiente.

- ❖ La certificación consiste en facilitar relaciones comerciales a largo plazo y permitir que las asociaciones de productores tomen mayor control sobre el proceso de comercialización; establecer claramente requisitos básicos y requisitos de desarrollo para garantizar que las condiciones de producción y de comercio de todos los productos certificados se realizan siguiendo una serie de pasos que garantizan la trazabilidad del producto, desde lo que es la unidad de producción hasta el consumidor.
- ❖ Durante el desarrollo de la práctica realizamos inspecciones con el sistema interno de control (SIC), que tenían como objetivo evaluar la efectividad, su aplicación y cumplimiento con las normas de certificación, incluyendo áreas del reglamento interno aplicables.
- ❖ La finalidad de las reuniones con el equipo técnico fue evaluar el sistema interno de control para buscar una mayor eficiencia y calidad en la inspección del grupo y determinar si la documentación es adecuada y completa.
- ❖ Las capacitaciones impartidas son indispensables para que los socios estén informados sobre las inspecciones y también elementos de auditoría relacionados con la producción y venta del producto orgánico.
- ❖ La experiencia adquirida con el grupo durante el desarrollo de la práctica del funcionamiento del programa de certificación orgánica que maneja la cooperativa CAFEL; fue de mucha importancia ya que una de las tareas más importantes fue la evaluación de los puntos críticos y su riesgo probable en el sistema orgánico (áreas de beneficio, parcela, almacén (acopio), unidad de producción, administración, ventas).

VII. RECOMENDACIONES

- ❖ El equipo técnico deben mejorar la estrategia metodológica para lograr un proceso de enseñanza-aprendizaje exitoso, que este basada en métodos de enseñanza interactivos, incluyendo demostraciones prácticas, exposiciones dialogadas, giras educativas, trabajos de grupo para el análisis, la discusión y el dialogo sobre una temática en particular, el estudio de casos, las plenarias, etc.
- ❖ Los inspectores tienen que dedicar una fracción importante de su tiempo a revisar y constatar piezas importantes de información a fin de poder determinar el grado de conformidad que existe en el grupo.
- ❖ Los técnicos deben de observar si hay necesidad de reinspeccionar productores/comunidades con riesgo.
- ❖ Los productores deben evitar mezcla de cosechas orgánicas versus no orgánicas durante el almacenamiento, transporte, beneficio, sin debido control del etiquetado y registros de gestión.
- ❖ Implementación por parte de los productores medidas que mejoren las condiciones de sus trabajadores y realizando mejoras continuas en sus fincas obteniendo como resultado mejores rendimientos.
- ❖ La cooperativa CAFEL debe hacer la rotación del personal encargado en la gestión del programa orgánico y del sistema interno de control (SIC).

- ❖ La cooperativa CAFEL, debe de optar medidas que ayuden a disminuir la problemática del uso de mano de obra infantil, salarios insuficientes en las fincas de sus socios.
- ❖ La cooperativa CAFEL, debe mejorar las capacidades de sus productores fomentando el espíritu innovador, emprendedor, logrando innovar su caficultura y obtener mejores resultados.
- ❖ Los productores deben capacitarse y conocer más sobre las normas, manejo de la certificación, aplicación del reglamento interno y llenado de formatos.
- ❖ Los productores deben de disminuir la presión sobre los recursos forestales, en sus fincas debido al déficit de abastecimiento de leña, y mantener la diversidad y cumplir con las normas de la certificación.

VIII. BIBLIOGRAFIA

Andersen, M. 2003. Guía práctica sobre qué, cómo y con quién certificar productos agrícolas para la exportación. Certificación orgánica. San José, C.R. 32 p. (En Línea). Consultado el 10 de junio de 2015. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/007/ad818s/ad818s00.htm>

Baier, A. 2005. Preparing for an organic inspection: Steps and checklists. Marketing, business, and risk management. (En línea). Consultado el 13 de junio de 2015. Disponible en: <http://www.sarep.ucdavis.edu/organic>.

Baker, B. 2002. Organic System Plan Overview. Organic farming compliance handbook. University of California. (En línea). Consultado el 13 de julio 2015. Disponible en: <http://www.sarep.ucdavis.edu/organic/complianceguide/>

Farfan V. y Sánchez A. 2007. Certificación de fincas de producción de café orgánico. CENICAFÉ (Centro Nacional de Investigación del café). (En línea). Consultado el 23 de julio 2015. Disponible en: <http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/349/1/avt0363.pdf>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) 1999. La agricultura orgánica. (En línea) Consultado el 23 de julio de 2015. Disponible en <http://www.fao.org/ag/esp/revista/9901sp3.htm>

Figuerola Z. 1998. Guía para la caficultura ecológica: café orgánico. 2. Ed. Lima Perú, GTZ. 176 p. Consultado el 25 de julio 2015. (En Línea). Consultado el 27 de julio de 2015. Disponible en: <http://www.cenicafe.org/es/documents/buenasPracticasCapitulo12.pdf>

López de León, E. y Mendoza D, Á. 1999. Manual de caficultura orgánica. Asociación Nacional del Café (ANACAFE), Guatemala, 157 p. (En línea). Consultado el 19 julio de 2015. Disponible en: www.anacafe.org/glifos/index.php?title=CaficulturaOrganica_Marco

USDA (Department of Agriculture, US). 2000. The National Organic Program. The NOP Final Rule. Read the National Standards on Organic Agricultural Production and Handling. (En Línea). Consultado el 01 de septiembre de 2015. Disponible en: <http://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/NOP-2015StrategicPlan.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Plan de trabajo desarrollado

**COOPERATIVA CAFETALERA FRATERNIDAD ECOLÓGICA LIMITADA
CAFEL**

Plan de trabajo de 01 de Octubre a 20 de Diciembre de 2015



ACTIVIDADES	Observaciones
Reunión con equipo técnico de CAFEL	Para definir actividades más relevantes
Capacitaciones del equipo técnico de CAFEL por parte de auditores de las certificadoras.	Preparación del equipo técnico para cumplir con el plan de trabajo, y profundizar temas de certificación
Reunión con Socios	Que tienen su finca certificada o en proceso de certificación
Capacitaciones a socios	Liderazgo ambiental (Protección a cuerpos de agua, Protección de la vida silvestre, manejo de desechos), Responsabilidad Social (Pago de salario mínimo a trabajadores y un trato justo), Buenas prácticas agrícolas (Control de erosión de suelo, mantenimiento de la productividad del suelo)
Inspecciones	Para preparación de posteriores auditorías
Preparación de boletas de Inspección	Impresión y ordenamiento.
Auditorías	Auditorías a parcelas de fincas de socios, para evaluar el estado de la finca y manejo que se le está dando. Dando algunas recomendaciones y mejoras continuas a seguir.
Llenado de boletas de inspección	Levantamiento de información en fincas de los socios
Revisión de expedientes de productores socios orgánicos	Que cada socio que produce orgánico cuente con un expediente que detalla toda la información de su finca
Análisis de información	Se analiza la información que se levantó y ver los resultados
Otras actividades	Entrega de Cacao (<i>Theobroma cacao</i>), y Recepción de café (<i>Coffea arábica</i>) en beneficio.

Anexo 2. Sellos de certificación actuales con los que cuenta la cooperativa CAFEL.



Anexo 3. Sellos de certificación en proceso de la cooperativa CAFEL.



Anexo 4. Capacitación recibida de C.A.F.E. Practices y Rainforest Alliance.

C.A.F.E. Practices



Rainforest Alliance



Anexo 5. Reuniones con los socios para dar a conocer las normas y exigencias de certificación, comercio justo, informando sobre posteriores auditorías, inspecciones y levantamiento de información en sus fincas.



Anexo 6. Asistencia técnica por parte de CAFEL a sus socios (Charlas y demostraciones)

Charlas



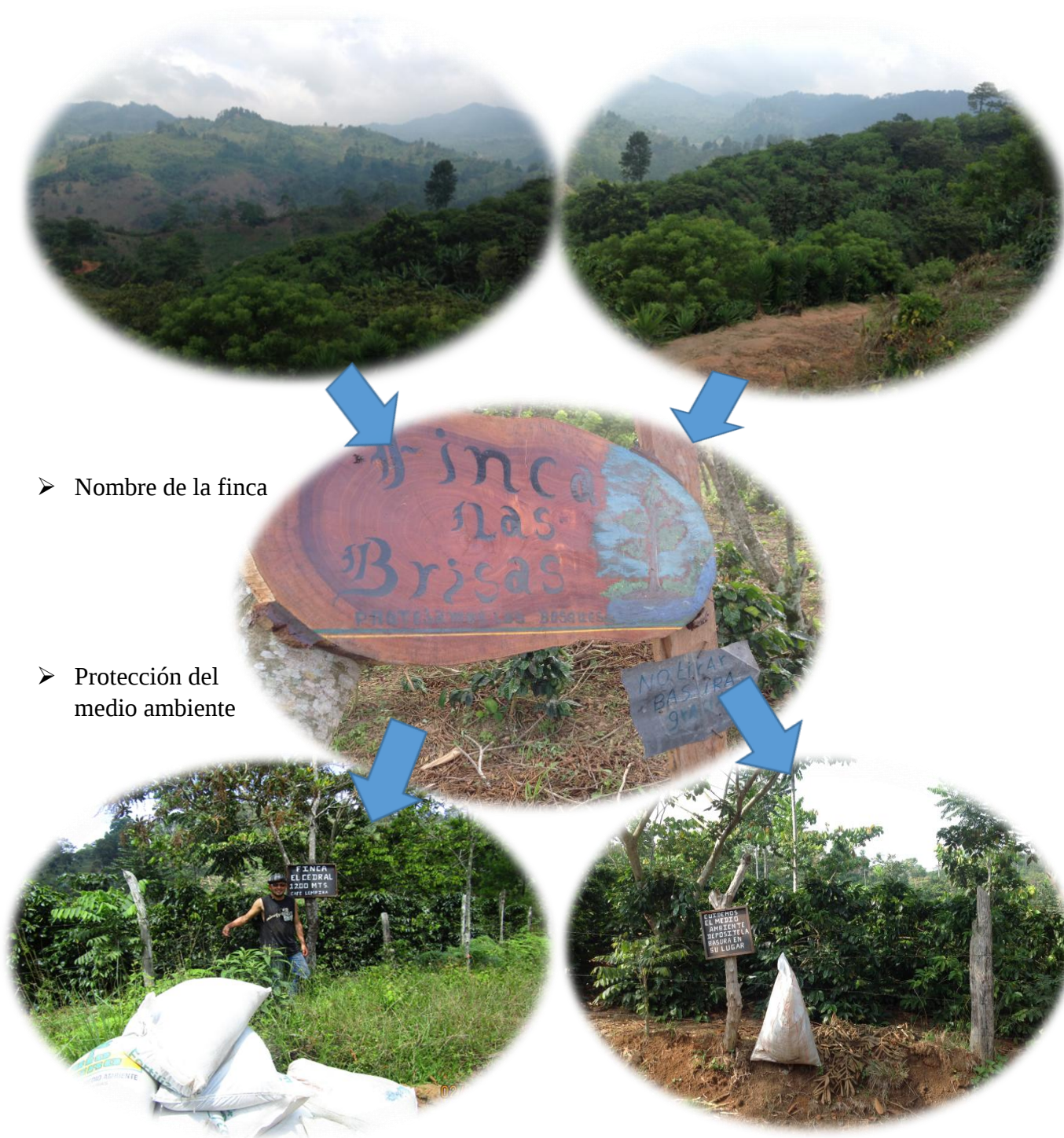
Demostraciones



Anexo 7. Inspecciones en las fincas de los socios con la finalidad que estén cumpliendo con los requisitos de la certificación.



Anexo 8. Diversificación de sombra (*Gliricidia sepium*, *Musa paradisíaca*, *Inga sp*, *Gravilea robusta*, *Erythrina standleyan*), en las fincas y rotulaciones (nombre de la finca, protección del medio ambiente, prohibido botar basura).



Anexo 9. Inspecciones en los beneficios con la finalidad de asegurar una buena trazabilidad del producto.





Anexo 10. Boleta de inspección interna

BOLETA DE INSPECCIÓN INTERNA

Instrucciones:

Esta Boleta es un documento fundamental para la certificación de productores.

Mientras más específico sea, más clara será la evaluación y podrá recomendar medidas más precisas.

TODAS las parcelas del productor deben ser inspeccionadas.

Al final de la visita de inspección, usted debe reunirse con el productor e informarle verbalmente las observaciones generales identificadas en el cultivo. El productor debe firmar al final de esta Boleta de Inspección Interna. Luego, si es necesario, le hará llegar una copia del Plan de ejecución de medidas correctivas, última página de la Boleta.

SECCIÓN I: Información General

1. Nombre del Productor(a)		
2. Nombre de la(s) Finca(s)		
3. Código de productor(a)		
4. Cooperativa		5. Fecha:

El siguiente cuadro muestra un resumen de las parcelas que el productor posee en producción, sea esta orgánica, convencional o en transición. Favor escriba la información correspondiente basado en el estado de cada parcela.

6. Resumen de la Producción Orgánica Certificada (OC), Transición (T1, T2, T3, T4), Convencional No Certificada (CNC) , Convencional Certificada (CC)				
Estado	Cantidad de Fincas	Área total de las fincas en manzanas	Producción total (en qq P/S) obtenida en	Producción total proyectada (en qq P/S) a obtener en las



			las fincas durante la cosecha anterior.	fincas durante la presente cosecha.
Certificada Orgánica (CO)				
Transición 1 (T1)				
Transición 2 (T2)				
Transición 3 (T3)				
Convencional No Certificada (CNC)				
Convencional Certificada (CC)				
Total				

Para la siguiente sección, si el productor fabrica productos en su finca, favor solicite el Registro de Actividades y compruebe si se documentó correctamente dicha actividad.

SECCIÓN II: Fabricación de Productos en la Finca

Actividad	¿Cumplido?		Cantidad fabricada	Área (Mz) aplicada	Fecha Última Aplicación
	Si	No			
7. ¿Elabora bocachi?	☐	☐	sacos	Mz	
8. ¿Elabora Lombriabono?	☐	☐	sacos	Mz	
9. ¿Elabora caldos microbianos?	☐	☐	litros	Mz	
10. ¿Elabora otro tipo de abono? Mencione:	☐	☐	sacos	Mz	
			sacos		
			sacos		
			sacos		
			sacos		
			sacos		



				Mz	
				Mz	
				Mz	
				Mz	

Si el productor posee vivero de café orgánico o convencional en su finca, favor llenar la información solicitada en el siguiente cuadro.

SECCIÓN III: Manejo de Viveros

Procedencia de la semilla.	Variedad de café	Número Plantas en el vivero	Insumos utilizados para la fertilización	Insumos utilizados para el control de plagas y enfermedades	Parcela de café donde se destina el vivero (orgánica o convencional)



Responda de forma clara y detallada lo que a continuación se le indica.

PREGUNTA	OBSERVACIONES / COMENTARIOS
SECCIÓN IV: Fertilidad y Protección del Suelo	
11. ¿Qué evidencias encuentra en la finca que muestren posibilidad de erosión en el suelo? Favor liste en que parcelas	
12. ¿Qué evidencias encuentra en la finca que demuestren pérdidas de nutrición en el suelo? Favor mencione en que parcelas.	
13. ¿Qué actividades ejecuta para la conservación del suelo? Favor indique.	
14. Si está fabricando Bocachi ¿Existe un sitio definido donde preparar el abono?	
15. Si utiliza estiércol para la preparación de abono. ¿Proviene de animales de crianza propia o de fuentes externas?	
16. ¿Qué productos fitosanitarios ha utilizado en su finca convencional?	
17. ¿Conserva facturas de compra de productos de fertilización y fitosanitarios?	
18. Si el productor hizo aplicación de fertilizantes y fitosanitarios. ¿Registró correctamente dicha actividad en el Registro de actividades (nombre del producto, justificación de la aplicación, intervalo de reentrada)?	
19. ¿La bomba de mochila es utilizada exclusivamente para aplicaciones en la finca orgánica? En caso contrario ¿Qué medidas utiliza al momento de realizar las aplicaciones en las parcelas orgánicas?	



PREGUNTA	OBSERVACIONES / COMENTARIOS
20. Liste el equipo de protección utilizado para las aplicaciones de fitosanitarios y preparación de abonos orgánicos e inorgánicos. ¿Lo proporciona a todos los empleados que realizan dicha actividad?:	
21. Mencione los productos fitosanitarios y abonos almacenados en las bodegas (incluyendo productos orgánicos e inorgánicos) Solicite el inventario de fertilizantes y fitosanitarios?	
22. Indique las medidas de seguridad que esta desarrollando para el almacenamiento de fitosanitarios y abonos orgánicos en las bodegas.	
SECCIÓN V: Manejo del Cultivo	
23. ¿Qué problemas de malezas, plagas o enfermedades posee la finca?	
24. ¿Qué actividades realiza para el control de malezas? Favor explique	
25. ¿Qué actividades realiza para el control de plagas y enfermedades (diferentes de la broca)? Favor explique	
26. ¿Cuáles son las actividades que realiza para controlar la broca?.	
27. ¿Esta regulando sombra? (recuerde que esto significa podas o siembra de árboles de sombra)	
28. ¿Cuál es el porcentaje de sombra estimado en la totalidad de la finca?¿Cuántas especies de sombra hay en su finca?	
29. ¿Qué tipos de actividades de poda realiza en la finca?	
SECCIÓN VI: Protección de la Integridad del Café Certificado	



PREGUNTA	OBSERVACIONES / COMENTARIOS
39. ¿El recipiente utilizado para el corte de café es la lata oficial del IHCAFE?	
40. Si posee despulpadora: ¿Cuánto tiempo demora en despulpar el café una vez que lo haya recolectada?	
Favor indique las acciones que realiza para evitar que el café se dañe por hongos.	
41. Si posee patios de secado: mencione las acciones que ha realizado el productor para evitar la contaminación en los patios.	
42. Si posee bodegas de almacenamiento: mencione las acciones que ha realizado el productor para asegurar la higiene y limpieza en el sitio.	

Favor marque con una "X" el recurso natural con que cuenta el productor (bosque, agua y diversidad). En caso que cuente con éstos, favor marque con una "X" si el problema se ha identificado en la finca, si el productor ha tomado acciones para solucionarlo y las observaciones pertinentes.

SECCIÓN IX: Protección ambiental.

	Se ha identificado o en la finca	El productor ha tomado acciones para el mejoramiento	Observaciones.
43. Bosque ☐	Si No	Si No	
• Letreros para la protección del bosque.	☐ ☐	☐ ☐	



SECCIÓN IX: Protección ambiental.

	Se ha identificado o en la finca	El productor ha tomado acciones para el mejoramiento	Observaciones.
• Sustitución del bosque por tierras de cultivo.	☐ ☐	☐ ☐	
• Tala del bosque.	☐ ☐	☐ ☐	
• Quema del bosque.	☐ ☐	☐ ☐	
• Diversificación con especies de sombra.	☐ ☐	☐ ☐	
• Material de combustión obtenido de bosques comunales o cuencas.	☐ ☐	☐ ☐	
44. Biodiversidad ☐	Si No	Si No	
• Rótulos de prohibición de la caza.	☐ ☐	☐ ☐	
• Especies silvestres en cautiverio.	☐ ☐	☐ ☐	
45. Agua y Suelo ☐	Si No	Si No	
• Plantación de vegetación nativa en los cauces de ríos y quebradas.	☐ ☐	☐ ☐	
• Reutilización de la pulpa.	☐ ☐	☐ ☐	
• Control de aguas mieles.	☐ ☐	☐ ☐	
• Purificación del agua para consumo humano.	☐ ☐	☐ ☐	
• Fosas de absorción o lagunas de oxidación en perfecto estado.	☐ ☐	☐ ☐	
• Lagunas de oxidación separadas al menos 50m de fuentes de agua.	☐ ☐	☐ ☐	

	Se ha identificado o en la finca	El productor ha tomado acciones para el mejoramiento	Observaciones.
• Cantidad y fuente de agua de irrigación documentada en el Registro de Actividades	☐ ☐	☐ ☐	
• Quema de basura.	☐ ☐	☐ ☐	
• Recipientes para el almacenamiento temporal de basura.	☐ ☐	☐ ☐	
• Disposición separada de desechos. (Enterrada o en Relleno sanitario)	☐ ☐	☐ ☐	

46. ¿Trabajan menores de edad en su finca? En caso que así sea favor mencione la actividad que éstos realizan, la cantidad de horas trabajadas por semana y las consideraciones especiales tiene para éstos (si las hay).		
47. Indique la cantidad de empleados temporales y permanentes que laboran en la finca.	Temporales	Permanentes
48. Favor indique cuanto paga a un jornalero y a los empleados permanentes (si es que los hay).	Temporales	Permanentes
49. En caso de tener empleados permanentes, favor describa los beneficios sociales que les ofrece.		



50. En caso de albergar en su finca a los corteros, favor indique las condiciones en las que se encuentra su vivienda (por ejemplo: agua potable, letrinas, camas por separado, ventanas, cocinas, etc.)	
51. En caso de albergar en su finca a los corteros, favor mencione cada cuanto realiza limpieza a las viviendas.	
52. Mencione el equipo de protección personal con que cuenta (por ejemplo: botas, guantes, capas protectoras, mascarillas, etc.)	
53. ¿Ha identificado y señalado en su finca los peligros potenciales observados en las diferentes áreas? (superficies quebradas, almacenamiento de agroquímicos o combustibles, maquinaria de beneficiado)	
54. ¿Ha designado en su finca al vigilante de seguridad ocupacional? Solicite el formato de Acuerdo de encargado de temas de salud, seguridad y bienestar	

SECCIÓN XI: Registro de capacitaciones.

55. Capacitación recibida	Marque con una X si recibió la capacitación	Ultima fecha de la capacitación	Persona / organización que la impartió	¿Participo algún empleado suyo en la capacitación?
				Sí No
Sistema Interno de control	☐			☐ ☐
Reglamento Interno	☐			☐ ☐
Certificación de café	☐			☐ ☐
Suelos	☐			☐ ☐



Plagas y enfermedades	☐			☐ ☐
Uso y manejo de fertilizantes y fitosanitarios	☐			☐ ☐
Beneficiado húmedo y cosecha	☐			☐ ☐
Saneamiento básico	☐			☐ ☐
Seguridad laboral	☐			☐ ☐
Primeros auxilios	☐			☐ ☐
Otra: _____ —	☐			☐ ☐

Al momento de revisar la documentación del productor, favor marcar con una X las características de cada documento: si está claro y completo; si está actualizado, si la producción es orgánica, o si la producción es convencional.

SECCIÓN XII: Registros de la Auditoria de Trayectoria.

	Los registros son claros y completos	Los registros están actualizados.	Los registros incluyen todas las parcelas de producción orgánica	Los registros incluyen todas las parcelas de producción convencional
5636. Registro de actividades	☐	☐	☐	☐
5737. Cronograma de actividades.	☐	☐	☐	☐
5838. Planillas de cosecha de café.	☐	☐	☐	☐
5939. Recibos por venta y/o entrega de café.	☐	☐	☐	☐
6040. Registro de limpieza de transporte.	☐	☐	☐	☐



6152. Registro de limpieza de la despulpadora.	☐	☐	☐	☐
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

6251. Marque con una X los documentos que usted verificó se encuentran en poder de los productores:

Acuerdo de Productor ☐; Historial de Campo ☐; Mapa de Finca ☐; Sistema Interno de Control ☐;

Políticas de certificación de Grupo Comunitario de Productores ☐; Facturas por Compra de Productos Comerciales ☐; Etiquetas de productos Comerciales (Fertilizantes, fitosanitarios) ☐; Inventario de Fertilizantes y Fitosanitarios ☐; Registro de Quejas ☐.

6352. Favor liste los problemas que ha encontrado en la finca

	Situación actual	Propuesta de mejora
Problemas graves: Que puedan alterar la integridad del cultivo certificado ya sea por contaminación o por mezclas.		
Problemas menores: Por la falta de evidencia de cumplimiento con el reglamento del SIC.		

Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Ltda. CAFEL

Oficina Administrativa Colonia Brisas del Río 2 cuadras al norte de Agropecuaria el Campo

Teléfono 26514434 correo info@cafel.hn

www.cafel.hn



	Situación actual	Propuesta de mejora
Problemas leves: Causado por la falta de acciones encaminadas al mejoramiento de las prácticas agrícolas.		

FIRMA DEL INSPECTOR

FIRMA DEL PRODUCTOR(A)

NOTA: Esta sección solo será llenada por el Comité de Certificación. Entregue al productor una copia firmada por ambas partes.

Cooperativa Cafetalera Fraternidad Ecológica Ltda. CAFEL

Oficina Administrativa Colonia Brisas del Río 2 cuadras al norte de Agropecuaria el Campo

Teléfono 26514434 correo info@cafel.hn

www.cafel.hn



Decisión del Comité de Certificación:			
☐ Aprobado para la cosecha _____	☐ Sancionado temporalmente. Debe recibir nuevamente una visita de inspección para decidir su aprobación para la cosecha _____.	☐ Sancionado para la cosecha _____.	☐ Retirado del programa de certificación.



Plan de Ejecución de Medidas Correctivas

Incumplimiento Identificado	Medida Correctiva	Fecha de Implementación

 FIRMA DEL INSPECTOR

 FIRMA DEL PRODUCTOR(A)