

UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

**ACOMPañAMIENTO TÉCNICO A EMPRESAS PRODUCTORAS DE CAFÉ
CONVENCIONAL U ORGÁNICO CON EL PROYECTO PROTCAFES, SOBRE LA
CERTIFICACIÓN DE FINCA EN LOS MUNICIPIOS: SANTA FE, CONCEPCIÓN
Y SINUAPA EN EL DEPARTAMENTO DE OCOTEPEQUE**

POR:

ORALIA MARISOL LEVERÓN CONTRERAS

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO

**PRESENTADO A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO
REQUISITO PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE**

INGENIERO AGRONOMO



CATACAMAS, OLANCHO

HONDURAS C.A.

JUNIO, 2016

**ACOMPANAMIENTO TÉCNICO A EMPRESAS PRODUCTORAS DE CAFÉ
CONVENCIONAL U ORGÁNICO CON EL PROYECTO PROTCAFES, SOBRE LA
CERTIFICACIÓN DE FINCA EN LOS MUNICIPIOS: SANTA FE, CONCEPCIÓN
Y SINUAPA EN EL DEPARTAMENTO DE OCOTEPEQUE**

**POR:
ORALIA MARISOL LEVERÓN CONTRERAS**

**Ing. ADRIAN FRANCISCO REYES MARTÍNEZ
ASESOR PRINCIPAL**

**Ing. FRANCISCO PEREZ
ASESOR ADJUNTO**

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADO

**PRESENTADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA
COMO REQUISITO PARA LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERO
AGRONOMO**

CATACAMAS OLANCHO

HONDURAS C.A

JUNIO 2016

ACTA DE SUSTENTACION

DEDICATORIA

A DIOS TODO PODEROSO por darme la vida, acompañarme en momentos difíciles y felices y así mismo iluminar mis pensamientos y guiarme por el camino correcto.

A mis padres **Juan Ramón Leveron Peña** y **María Rubila Contreras Mata**, por su cariño y apoyo que me han brindado en cada momento de mi vida, por los principios y valores que me inculcaron desde niño, porque a su imagen y semejanza logro las metas que me propongo, por esto y mucho más los amo y los llevare en mi mente y corazón toda la vida.

A mis hermanos **Iris Dalila, Lourdes Lizeth, Nohely Guadalupe, Gabriel Alejandro, Elda Marilis, Ramon Arely**, por brindarme su apoyo y respeto en los malos momentos y por llenar mis días de alegría.

A toda mi familia, las cuales sus palabras de aliento fueron muy importantes en este proceso, también a todos mis amigos y compañeros por brindarme su apoyo en momentos difíciles y sus alegrías en momentos felices.

AGRADECIMIENTOS

A **DIOS** por ser mi guía y fortaleza en todo proyecto de mi carrera, por ayudarme a tomar las decisiones correctas en mi vida.

A mis padres **Juan Ramón Leveron Peña** y **María Rubila Contreras Mata** por su incondicional esfuerzo, y por su apoyo moral y económico para lograr lo que empezó como un sueño, gracias padres porque sin ustedes esto no hubiese sido posible.

A mis hermanos **Iris Dalila, Lourdes Lizeth, Nohely Guadalupe, Gabriel Alejandro, Elda Marilis, Ramon Arely** por generar alegría y llenar de vida mi ser. Y a mis tíos (as), Abuelitas **Laura Peña, Adela Mata;** primos (as) y amigas **Denia, Wendy, Maricela, Beatriz, Roselia, Sobeyda, Claudia, Ivis** por su apoyo incondicional.

A la **Universidad Nacional de Agricultura**, por ser mi alma mater y acogerme en su seno para formarme como un profesional de las ciencias agrícolas.

A mis asesor **Ing. ADRIAN FRANCISCO REYES MARTÍNEZ** por sus consejos y la valiosa colaboración prestada en la elaboración de este documento y a todo el personal técnico de **PROTCAFES** que colaboraron conmigo en la realización de este trabajo.

CONTENIDO

	Pág.
ACTA DE SUSTENTACION	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
CONTENIDO	iv
LISTA DE CUADROS	vii
LISTA DE FIGURAS	viii
LISTA DE ANEXOS	ix
RESUMEN.....	x
I. INTRODUCCION.....	1
II. OBJETIVOS.....	2
1.1. Objetivo general.....	2
1.2. Objetivos específicos	2
III. REVISIÓN DE LITERATURA.....	3
3.1. Generalidades del proyecto.....	3
3.2. Descripción del proyecto	4
3.3. Importancia del rubro de café	4
3.4. Estadísticas de producción de café a nivel nacional	5
3.5. Manejo del cultivo.	6
3.5.1. Manejo de sombra de café	6
3.5.2. Fertilización	6

3.5.3. Manejo de maleza	7
3.5.4. Manejo de plagas	7
3.5.5. Manejo de enfermedades	8
3.5.6. Podas	8
3.6. ¿Qué es certificación?	8
3.7. Café orgánico	9
3.8. Café orgánico certificado	10
3.9. Certificación de fincas de café en Honduras.....	10
3.10 Sello Rainforest Alliance Certified.....	11
3.11 Proceso para certificación de fincas.....	12
IV. MATERIALES Y MÉTODOS	13
4.1. Descripción del lugar	13
4.2. Materiales y equipo.....	14
4.3. Metodología	14
4.3.1. Asistencia técnica.....	14
4.3.2. Organización y Capacitaciones.....	14
4.3.3. Gira de intercambio (auditorias)	15
4.3.4. Trabajos en la oficina.....	15
V. RESULTADOS Y DISCUCION.....	16
5.1 Organización y estructuración de la cooperativa	16
5.2. Capacitación y levantamiento de una línea base.....	16
5.3. Taller de liderazgo de mujeres	17
5.4. Capacitación sobre las normas de agricultura sostenible.....	17
5.5 Levantamiento de información a productores en proceso de certificación.....	18
5.6 Observaciones	19

5.7 Levantamientos de libros de campo.....	19
VI. CONCLUSIONES	20
VII. RECOMENDACIONES.....	21
BIBLIOGRAFIA.....	22
ANEXOS.....	25

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1. Producción de café de la cosecha 2014-2015 en la regional 2 (Copan, Lempira, Ocotepeque, Intibucá y Santa bárbara)	5
---	---

LISTA DE FIGURAS

Figure 1. Productores Beneficiarios de asistencia técnica	17
Figure 2. Productores en proceso de certificación	18

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Organizaciones de productores distribuidas en diferentes zonas.....	26
Anexo 2. Junta directiva COCASFEL.....	26
Anexo 3. Base de datos de COCASFEL	27
Anexo 4. Productores beneficiarios de asistencia técnica	28
Anexo 5. Productores en proceso de certificación.....	29
Anexo 6. Sistema de gestion socio ambiental	30
Anexo 7. Criterios para la norma de la agricultura sostenible (ras).	36
Anexo 8. Formato de la ficha técnica del productor.....	46
Anexo 9. Visitas a los diferentes productores seleccionados para la certificación de sus respectivas fincas.	47
Anexo 10. Acompañamiento a las fincas seleccionadas al auditor del sello de 4c	49
Anexo 11. Levantamiento de in formación con el programa Fanfor integrado al teléfono del proyecto.....	50

Leverón Contreras O.M 2016 Acompañamiento técnico a empresas productoras de café convencional u orgánico con el proyecto PROTCAFES, sobre la certificación de fincas en los municipios: Santa fe, Concepción, Sinuapa, Nueva Ocotepeque en el departamento de Ocotepeque. Trabajo profesional Supervisado. Ingeniería Agronómica. Universidad Nacional de Agricultura. Catacamas Olancho, Honduras.

RESUMEN

La producción de café ha venido a ser un rubro importante para desarrollo del país, pero el uso indiscriminado de agroquímicos y la falta de tratamiento de los desechos residuales lo ha convertido en un cultivo con altos índices de contaminación ambiental, por ende se busca emplear nuevas tecnologías que reduzcan este impacto. Por esta razón surge la necesidad de brindar acompañamiento técnico a empresas productoras de café convencional u orgánico con la ayuda del proyecto PROTCAFES, sobre el tema trascendental como lo es la certificación de fincas que se llevara a cabo en los municipios: Santa fe, Concepción, Sinuapa, Nueva Ocotepeque en el departamento de Ocotepeque. Con el objetivo de Identificar la problemática que enfrentan las empresas productoras de café para acceder a mercados diferenciados, y las características biofísicas y socio ambientales que están evitando este proceso. La metodología utilizada se basó en la observación, participación e involucramiento en el desarrollo de cada una de las actividades que lleva a cabo el personal técnico de la empresa, compartiendo de esta forma conocimientos y experiencias adquiridas con los productores. Obteniendo al final del trabajo realizado resultados concretos los siguientes: capacitaciones a 100 productores aproximados vinculados al proyecto, sobre técnicas y métodos de las actividades que puede realizar en sus fincas sin destruir el medio ambiente; como trabajo realizado se logró impulsar a 22 productores distribuidos en la diferentes zonas, en los programas de certificación, y visitas dirigidas de asistencia técnica a los mismos. Los productores de café de la zonas gozan de condiciones agroclimáticas favorables para la producción, no obstante la problemática que enfrentan en la actualidad es el poco acceso a mercados que le permitan obtener mejores márgenes de ganancias, ya que normalmente el total de su producción es vendidas a intermediarios, los cuales absorben la mayor parte de las utilidades generadas por el cultivo. Por lo que es necesario promover estrategias que le permitan al productor acceder a nuevos mercados eliminando los intermediarios y desarrollando vínculos con exportadoras nacionales o establecer relaciones directas con importadores extranjeros, permitiéndoles obtener un mayor margen de ganancias.

Palabras claves: PROTCAFES, certificación, impacto, convencional, biofísicas, producción, mercado, importadores.

I. INTRODUCCION

La producción de café ha venido a ser un rubro importante para desarrollo del país, pero el uso indiscriminado de agroquímicos y la falta de tratamiento de aguas mieles lo ha convertido en un cultivo con altos índices de contaminación ambiental, por ende se busca emplear nuevas tecnologías que reduzcan este impacto. La certificación de fincas café orgánico es una alternativa importante porque contribuye a la percepción de los beneficios ambientales, conservación de la biodiversidad, la reducción en el riesgo de exposición a residuos químicos y el incremento en la calidad del café.

En la actualidad el Proyecto Trinacional de Café Especial Sostenible (PROTCAFES) trabaja con empresas conformadas por productores de café, promoviendo la certificación de sus fincas convencionales u orgánicas. Implementando nuevos métodos de producción enfocados a mejorar la calidad de sus productos siendo amigables con el ambiente, contribuyendo en la sostenibilidad de las familias que se benefician de este rubro y, por ende, al desarrollo del país.

Uno de los propósitos de la certificación es la reducción de la contaminación al medio ambiente, por medio de la implementación de nuevas técnicas que permitan introducir los desechos resultantes del beneficiado del café, incorporándolo a las fincas en forma de abono y productos foliares orgánicos, después de un proceso de compostaje. Obteniendo como resultados la conservación, formación y enriquecimiento nutricional del suelo. Siendo este un punto a favor y, de mucha importancia para productores interesados en la adquisición de sellos de cafés convencionales u orgánicos puesto que es una de las principales normas establecidas por las certificadoras. Aportando mejoras en la economía del productor ya que son productos de menor costo adquisitivo.

II. OBJETIVOS

1.1. Objetivo general

Proporcionar acompañamiento técnico y lograr el proceso de certificación en fincas a empresas productoras de café convencional u orgánico en los municipios: Santa Fe, Concepción Sinuapa y nueva Ocotepeque en el departamento de Ocotepeque.

1.2. Objetivos específicos

Identificar la problemática que enfrentan las empresas productoras de café para acceder a mercados diferenciados (mayor exigencia).

Identificar las características biofísicas y socio ambientales que están evitando la certificación de las fincas de café en la zona, bajo estudio para aumentar y facilitar la continuación de la certificación.

Desarrollar un amplio plan de capacitación mediante talleres sobre café orgánico y la validez comercial de certificaciones.

Plantear a las empresas de productores de café nuevas estrategias para la producción de café convencional u orgánico de alta calidad por medio de certificación de fincas.

Capacitar y concientizar a los productores de café, integrantes de las diferentes empresas en la utilización de nuevos métodos de producción.

III. REVISIÓN DE LITERATURA

3.1. Generalidades del proyecto

PROYECTO TRINACIONAL DE CAFÉ ESPECIAL SOSTENIBLE (PROTCAFE), tiene como objetivo principal; Contribuir al mejoramiento socio-ambiental y económico en la región alta Trinacional del Río Lempa, por medio de la caficultura sostenible, promoviendo la producción y el mercadeo de café de alta calidad producido con responsabilidad ambiental, equidad social y eficiencia económica. (Red ICC, s.f.)

El Proyecto Trinacional de Café Especiales Sostenibles, se está desarrollando en los municipios de Concepción, Santa Fe, Dolores Merendon, Sinuapa y Nueva Ocotepeque en el departamento de Ocotepeque, Honduras. Con su oficina en el barrio Las Flores de la ciudad de Nueva Ocotepeque, el proyecto se está llevando a cabo con pequeños productores de café en diferentes aldeas de estos municipios.

Para Contribuir al mejoramiento socio-ambiental y económico en la región alta Trinacional del Río Lempa, por medio de la caficultura sostenible, promoviendo la producción y el mercadeo de café de alta calidad producido con responsabilidad ambiental, equidad social y eficiencia económica y al mismo tiempo la diversificación con rubros afines al café y conversión de fincas convencionales a amigables con el ambiente, con la certificación sostenible Rainforest Alliance.

3.2. Descripción del proyecto

En la parte Productiva se enfocarán temáticas como el establecimiento mancomunado y/o mejoramiento de infraestructura productiva (beneficios Húmedos y secos), el mejoramiento del manejo de tejidos, manejo integrado de plagas, beneficiado limpio, gestión de calidad, diversificación con rubros afines al café y conversión de fincas convencionales a amigables con el ambiente, con la certificación sostenible Rainforest alliance. Se les apoyará en la comercialización y en la organización empresarial. (Red ICC, s.f.).

3.3. Importancia del rubro de café

El café se produce en más de 50 países a nivel mundial. Es uno de los productos básicos de exportación más importantes del mundo; hace una importante contribución al desarrollo socioeconómico y al alivio de la pobreza y es de importancia económica excepcional para los países exportadores, algunos de los cuales se basan en el café para la obtención de más de la mitad de sus ingresos de exportación. Dado que alrededor del 70% del café mundial lo producen 25 millones de pequeños agricultores y sus familias, el café es una importante fuente de ingresos en efectivo y ocasiona una considerable cantidad de empleo (Rodas, 2013).

La caficultura en Honduras continúa siendo uno de los rubros más importantes del sector agrícola. Durante el 2013 un ataque de roya abatió las fincas de café, sin embargo pese a la gravedad de la situación los caficultores documentaron una producción superior a 5.8 millones de quintales, que reportó divisas en concepto de exportaciones por el orden de US\$. 795, 176,202.70 millones de dólares. Sin lugar a dudas esta importante cifra contribuyó con la estabilidad financiera del país, y obtuvo una participación del 25.1% en el total de los Ingresos por Exportación de los Principales Productos Agrícolas. En cuanto al producto interno bruto agrícola, el café tuvo una participación del 34.8% (PIB agrícola) y de 4.8% en el Producto Interno Bruto Nacional (Rodas, 2013).

La contribución del café al Producto Interno Bruto (PIB), de acuerdo a las estadísticas de estudios económicos, del Banco Central de Honduras; ya significaba para el año 1999, un 4.00 en la generación de divisas, constituyéndose actualmente como la principal fuente de divisas del país. Se estima que en el cultivo del café están involucrados directamente más de 108 mil productores, en su mayoría clasificados como pequeños productores con explotaciones no mayores a siete hectáreas, generando empleo en todo el proceso a unas 400 mil personas más; lo cual representa una importante actividad generadora de empleo y de estabilidad social en el país (IHCAFE 2001).

3.4. Estadísticas de producción de café a nivel nacional

Las exportaciones de café de Honduras para la cosecha 2014-2015 se incrementaron en un 20% comparado con el año cosecha 2013-2014; este incremento se debió principalmente a la recuperación de fincas respecto a la roya y la producción de nuevas plantaciones de café. En cuanto al ingreso de divisas se generó de 1,015 millones de dólares representando un incremento de 28% comparado con 792 millones generados en la cosecha 2013-2014 esto nos mantiene como el principal producto agrícola de exportación que genera la mayor cantidad de empleos directos e indirectos en el país. (HICAFE, 2015)

Cuadro 1. Producción de café de la cosecha 2014-2015 en la regional 2 (Copán, Lempira, Ocotepeque, Intibucá y Santa Bárbara)

Indicador	Unidad de medida	
Producción promedio	qq/Mz	24.5
Producción exportable	No. de quintales	2,200,768.5
Manzanas de fincas renovadas	No. de manzanas	14,066.16
Capacidad de secado en manos de los productores	No. de quintales	30,000
Venta de café hacia mercados diferenciados	No. de quintales	620,000

La regional esta conformada por 70 municipios

3.5. Manejo del cultivo.

El cultivo de café y su manejo agronómico requieren de una serie de prácticas que son las que permiten aumentar la producción y a la misma vez tener una menor presencia de plagas y enfermedades. (FHIA, 2004)

3.5.1. Manejo de sombra de café

En Honduras apenas se inicia la costumbre de incorporar especies maderables dentro de los cafetales; pero al igual que en el cultivo de cacao se estima que la incorporación y manejo de árboles maderables en el café, puede contribuir a diversificar más la producción en las fincas, además del beneficio ecológico que proporcionan. Actualmente existe mucho interés a nivel regional en lograr una producción más sostenible del café, donde los árboles, especialmente los maderables, juegan un papel importante al ayudar en la estrategia de diversificar la producción, así como el aporte sustancial que representan en términos económicos a mediano y/o largo plazo.(FHIA, 2004)

3.5.2. Fertilización

Según (Chirinos, s.f), una de las principales labores culturales en el cafeto debe estar encaminada a mantener en el suelo un buen nivel de materia orgánica. En general el contenido ideal de M.O del suelo para cafeto se dice que está alrededor del 10%. El uso de abono orgánico (estiércol, composta) resulta muy adecuado en cafeto. El contenido de nutrientes del abono orgánico puede fluctuar ampliamente por lo que se recomienda hacerle un análisis. En promedio puede contarse con un contenido de 0.3 a 1.3% de N, 0. La 0.3% de P, O, y 0.3 a 0.8% de K.O. El valor de la composta podrá elevarse considerablemente, si a cada tonelada de materia seca se le añaden: 3 a 5 kg. de nitrógeno (N), 6 kg. de fósforo (P205), 3 kg. de potasio (K20), 30 a 40 kg. de dolomita o, 10 a 20 kg. de cal agrícola + 2 a 4 kg. de Sul-Po-Mag/K-Mag

Para arbustos jóvenes (hasta 18 meses de edad que inicia la floración), aplicar 3 a 5 kg/árbol y para árboles mayores de 2 años, aplicar 5 a 10 kg. Se recomienda mezclar el suelo de las cepas con el abono orgánico y/o la enmienda, antes de la realización de su plantado (Chirinos, s.f)

3.5.3. Manejo de maleza

Según el autor (Ordoñez et al, s.f). Los daños causados por las malezas son más importantes de lo que se piensa, de acuerdo a estimaciones hechas por la FAO, estos se estiman un 15 % de la producción total de cultivos a nivel mundial. También se puede calcular que la pérdida por malezas en los países en desarrollo asciende entre 25 y 30 %, estas pueden deberse a las siguientes causas: Reducción de los rendimientos, por la competencia que tienen las malezas con el cultivo por agua luz y nutrientes.

Las malezas interfirieren con las diferentes actividades que se realizan en el cafetal como ser la fertilización, la cosecha y la pepena que se hace para el control de broca. Las malezas pueden albergar insectos y patógenos que atacan a las plantas cultivadas. Aumento en los costos de producción, esto se produce principalmente durante los 3 o 4 años de establecido un cafetal o, en plantaciones recepadas totalmente, esto se debe a que se produce una necesidad de combatir las intensivamente. (Ordoñez et al, s.f).

3.5.4. Manejo de plagas

Hoy en día hay más de 100 especies de insectos que viven en armonía en los cultivos de café y solo tres de ellos representan un impacto económico para los caficultores una de estas es la broca de café (*Hypothenemus hampei*) que ha sido la plaga más dañina que ha afectado el cultivo en toda su historia, otra de las plagas de importancia es el minador de la hoja (*Leucoptera coffeella*) esta plaga es muy perjudicial y afecta el área fotosintética y causa defoliación de los árboles y por último la palomilla de la raíz (*Dysmicoccus spp*) esta plaga afecta el cuello de la raíz y el único control es preventivo ya que establecida en el lote es muy costoso erradicarla (Principales plagas 2006).

3.5.5. Manejo de enfermedades

El café, resulta muy afectado por una serie de hongos que encuentran en su tejido lugar para apropiado para su vida y reproducción, causando así diferentes enfermedades a la planta. Entre las principales plagas del café tenemos: Ojo de gallo (*Mycena citricolor*), Mancha de Hierro (*Cercospora coffeicola*), Roya (*Hemileia vastratix*), Mal de Hilacha (*Pellicularia koleroga*), y la Enfermedad Rosada (*Corticium salmonicolor*) (Mercado 2009)

3.5.6. Podas

Las podas en café son necesarias para evitar la propagación de enfermedades, para la renovación de tejidos y mantener un alto potencial en la producción, conforme la planta crece después de su quinta cosecha la productividad declina, la poda elimina madera y el balance es favorable para el sistema radical. Además la planta entra en competencia ´por espacio y luz con lo que la cosecha disminuye en las ramas inferiores, la poda entonces regula la distribución de la luz conforme la planta envejece (OIRSA 2001)

3.6. ¿Qué es certificación?

Más de dos millones de finqueros, trabajadores de fincas y sus familias en 33 países alrededor del mundo se han beneficiado directamente de la Certificación de Rainforest Alliance (RAC). Los finqueros dicen que el cumplimiento de los criterios es un reto, pero que el hacerlo les ayuda a cultivar inteligentemente, ganar confianza, salir adelante y planificar para sus futuros. Las fincas certificadas con Rainforest Alliance Certified cumplen con las exhaustivas normas de la Red de Agricultura Sostenible (RAS), una coalición de organizaciones conservacionistas sin fines de lucro, las cuales se ocupan de criterios sociales, económicos y ambientales (Racert 2012).

A través de un sistema de indicadores locales, las normas de la RAS pueden ser aplicadas a más de 100 diferentes cultivos establecidos en el trópico y el sub-trópico. El café, el té, las

frutas y las flores son algunos de los cultivos más frecuentes, pero hay un mercado en crecimiento para otros cultivos especiales y hasta para ganado (Ra-cert 2012).

La certificación es el procedimiento por medio el cual una tercera parte, diferente al productor y al comprador, asegura por escrito que un producto, un proceso o un servicio, cumple con los requisitos específicos de una norma, por ejemplo la norma de producción de cultivos orgánicos. 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 (Valencia, 2007).

3.7. Café orgánico

El café orgánico es aquel que de acuerdo con los estándares de calidad nacionales producido y procesado en un sistema sostenible, sin la utilización de productos químicos de síntesis. Todo caficultor que desee comercializar su café bajo la denominación de orgánico debe de someter su finca en un proceso de inspección y certificación por un organismo.

Certificación de fincas de café (Valencia, 2007).

El café orgánico es el producto orgánico más exportado por los países en desarrollo al mercado de la UE. El café orgánico proviene principalmente de América Latina, y están creciendo las importaciones también de otros continentes. Los principales países importadores de café orgánico en la UE son: Alemania, Bélgica, los Países Bajos, Francia, el Reino Unido y Suecia. Estos países son a la vez los procesadores y re-exportadores más importantes en la UE de café orgánico. Las exportaciones hondureñas de café a la UE alcanzaron aproximadamente en el 2008 las 170,527 toneladas. Según estadísticas de la UE, Honduras provee alrededor del 3% del total del café que se importa, teniendo una mayor participación en las importaciones de café verde (DESCO 2010).

Debido al incremento del comercio interregional en la UE, las exportaciones de café verde juegan un papel importante en el comercio del café. Por consiguiente, los mayores países

importadores de la UE no son necesariamente los mayores consumidores de café, pueden ser más bien países que tienen una mayor participación en las re-exportaciones de café. Por ejemplo, Alemania acapara el 29% del total de importaciones de café a la UE, y a la vez reexporta el 11% (DESCO 2010).

Las exportaciones de café incrementaron en 18% en valor y en 8.9% en volumen anualmente, ascendiendo a €894 millones (447 miles de toneladas). Los exportadores más importantes son Alemania (67% del total de exportaciones de la UE) y Bélgica (20%). De las exportaciones de café verde de la UE, 70% se destina a otros países miembros y el 30% a otros países desarrollados, principalmente EEUU. Como la UE no tiene producción interna de café, esto concierne exclusivamente a re-exportaciones (DESCO 2010).

3.8. Café orgánico certificado

Es aquel que se produce tomando en cuenta uno o más aspectos de la sostenibilidad (económico, ambiental y social). La sostenibilidad en la agricultura hace referencia a una cosecha que es amigable con el ambiente, que es económicamente viable para los agricultores, y que promueve la equidad entre los miembros de la cadena. Se cultiva, procesa y vende bajo la supervisión y control de organizaciones certificadoras que establecen procesos de producción y manejo. Las certificaciones más conocidas son: UTZ Cert., Rain Forest Alliance, Fair Trade, Organic, Bird-friendly, Starbucks C.A.F.E y la Asociación 4C. En Honduras contamos con dos sellos uno de Indicación Geográfica que es Hondura Western Coffees – HWC, y otro de Denominación de Origen DO Márcala (Rodas, 2013).

3.9. Certificación de fincas de café en Honduras

La certificación es un proceso de sostenibilidad que incluye buenas prácticas agrícolas en las fincas, responsabilidad social empresarial, cumplimiento de leyes, normativas, mejoras continuas en las fincas y oportunidad de mercado en el mundo del café. Todas estas variables

en su conjunto son una herramienta de diferenciación del café para el consumidor (Cornejo, 2013)

La primera certificación introducida al país concierne en aspectos fitosanitarios expedidos por lo que hoy se conoce como Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG), luego se introdujo relacionados a convenios internacionales, tales como el certificado de origen y expedido por el IHCAFE, que también introdujo el certificado de exportación donde se paga diez lempiras por quintal exportado (EMA citado por Mercado Ruiz. 2009).

Según Hernández, H. (2004) en la actualidad el caficultor hondureño cuenta con varias opciones para certificar su café y se diferencia por distintos enfoques agroecológicos pero con un mismo objetivo, lograr sistemas sostenibles en el ámbito social, ambiental y económico que mejoren la calidad de vida al productor. A continuación los distintos sellos que certifican el café Hondureño: Orgánico, UTZ Certified, ético, Justo, socio ambiental y Amigable con las aves.

3.10 Sello Rainforest Alliance Certified

El sello RAC es un símbolo que indica el buen manejo de la finca y su compromiso con la conservación efectiva y con prácticas de sostenibilidad. Las fincas que cumplen con las normas RAS de acuerdo con la auditoría de verificación realizada en el sitio, son reconocidas como fincas merecedoras del sello Rainforest Alliance Certified. Las empresas que utilizan el sello RAC tienen acceso al mercado que, cada vez más, está exigiendo prácticas responsables de gestión agrícola (Rainforest Alliance Certified s.f).

El sello RAC se puede encontrar en miles de establecimientos de toda Europa, Japón, Australia, América del Norte y América Central y Sur, incluso en hoteles, restaurantes, supermercados, cafeterías y universidades (Rainforest Alliance Certified s.f).

3.11 Proceso para certificación de fincas.

Según Medina (2008). Está conformada por las siguientes etapas:

- Solicitud del servicio
- Programación del servicio.
- Auditoria: donde un equipo de auditores visitará la finca y se verificará el desempeño y manejo social y ambiental con relación al cumplimiento de las normas para la agricultura sostenible.
- Elaboración y revisión de informe: el equipo auditor redacta un informe que detalla con conformidad del sistema con relación a lo establecido por las normas. El informe revisado es enviado ante el Comité Internacional de Certificación.
- Decisión de la certificación: esta es tomada por el Comité Internacional de Certificación de la Secretaria de la Red de Agricultura Sostenible y si la finca obtiene la certificación se envía un acuerdo que es válido por tres años.
- Seguimiento de auditorías anuales: después de obtenida la certificación, se programan auditorias de seguimiento durante los siguientes dos años y al tercer año se vuelve a programar una auditoria completa de certificación.

IV. MATERIALES Y MÉTODOS

4.1. Descripción del lugar

El trabajo profesional supervisado se llevó a cabo a través de proyectos trinacional de cafés especiales PROTCAFES. El área se encuentra en la zona de occidente de Honduras en el departamento de Ocotepeque, en los municipios de Santa Fe (Encinos, Quesera, Piedra de Amolar, Los Planes), Concepción (Bañaderos, Guayabito, San José), Sinuapa (Plan del Rancho) y Nueva Ocotepeque (Zompoperon, Las Lajitas) ubicado con coordenadas $14^{\circ}26'00''$ al norte y $89^{\circ}11'00''$ oeste con altura promedio de 900 msnm, temperatura anual de 16.1°C , precipitación promedio anual de 1,290 mm y con una humedad relativa de 76%.



Fuente: Es.weather-forecast.com

4.2. Materiales y equipo

La realización de la práctica profesional supervisada se utilizaron los siguientes materiales un Sistema de Posición Global (GPS), mochila, tablero, libreta de apuntes y lápices, entre otros para la toma de datos, equipo como: computadora donde se procesó toda la información, un proyector para impartir capacitaciones, auto y motocicleta que fue el equipo de transporte.

4.3. Metodología

La metodología utilizada se basó en la observación, participación e involucramiento en el desarrollo de cada una de las actividades que desarrolla el personal técnico de la empresa, compartiendo de esta forma conocimientos y experiencias adquiridas con los productores.

4.3.1. Asistencia técnica

Se realizó por medio de visitas coordinadas con el personal técnico del proyecto, PROTCAFES Las visitas se realizaron con el objetivo de conocer el estado de la finca y previo ejecutar un diagnóstico de las actividades, mediante un recorrido de observación y posteriormente brindar una recomendación técnica que solucione los problemas de la misma evaluando como aspectos de mayor enfoque los siguientes; nutrición adecuada de las plantas en base a un análisis de suelo, manejo de tejidos, sombra, plagas y enfermedades con productos ecológicos.

4.3.2. Organización y Capacitaciones

Para llevar a cabo la organización de los productores se realizó por medio de una convocatoria personal a cada socio (a), a un punto de reunión donde se brindó la capacitación sobre: asistencia técnica a los productores de café, integrantes de las diferentes empresas en la utilización de nuevos métodos de producción. Para desarrollar destrezas, habilidades, fortalecer y enriquecer el conocimiento técnico para poder realizar adecuadamente las

actividades que se ejecutan en la finca Y se impartieron talleres sobre el liderazgo a un grupo de mujeres socias y esposas de socios de la cooperativa COCASJEL. También se organizó una nueva cooperativa, que la nombraron COCASFEL (Cooperativa Cafetalera Santa Fe Limitada), conformada por 36 pequeños productores cafetaleros, donde se estructuró la directiva y como respaldo a una personería jurídica, y el establecimiento de un reglamento de la misma.

4.3.3. Gira de intercambio (auditorias)

Esta técnica se realizó con un número de 22 productores de tres diferentes cooperativas, con el apoyo del personal técnico, ejecutándose actividades como: preparación de sus fincas, archivar documentos, y limpieza de sus viviendas, esperando las inspecciones de la certificadora por medio de auditores.

4.3.4. Trabajos en la oficina

Documentar toda la información recopilada, como ser datos contenidos en libros de campo que se e levantaron a un aproximado de 25 productores, para ver los costos de inversión que el mismo obtuvo en el año 2014-2015. Como también pequeñas reuniones con el personal técnico del proyecto.

V. RESULTADOS Y DISCUCION

Basándonos en los objetivos propuestos para poder desarrollarlos se contó con la ayuda del personal técnico de **PROTCAFES**, ya que estas personas conocen los diferentes lugares donde se encuentran distribuidas las pequeñas organizaciones conformadas por el proyecto (anexo 1). Debido a que estas están ampliamente distribuidas en los diferentes municipios de Ocoatepec, se trabajó con algunas de ellas. Llevándose a cabo el desarrollo de la metodología a fin.

5.1 Organización y estructuración de la cooperativa

Como producto de la organización se obtuvo la estructuración de la nueva cooperativa conformada por productores de Santa fe. Haciéndolo en tres diferentes sesiones donde se discutieron asuntos como: formación de la directiva, elaboración y discusión del reglamento interno, acta de sustentación, el estatuto, y levantamiento de fichas básicas mostrando los resultados en el anexo n° 2.

5.2. Capacitación y levantamiento de una línea base.

Se brindó capacitación a un número de 36 socios y socias productores sobre, análisis de suelos y su importancia, donde se fortalecieron conocimientos y habilidades que permitirán realizar esta actividad fácilmente. Y utilizando un teléfono con el programa famfor, la cual, obtenía un tipo de encuesta de información base del productor y de las actividades que realiza en su finca como los manejos de tejidos, conservación de suelos, manejo de sombra, beneficio húmedo y seco, otros. En el siguiente gráfico se muestra en porcentajes los beneficiados de asistencia técnica.

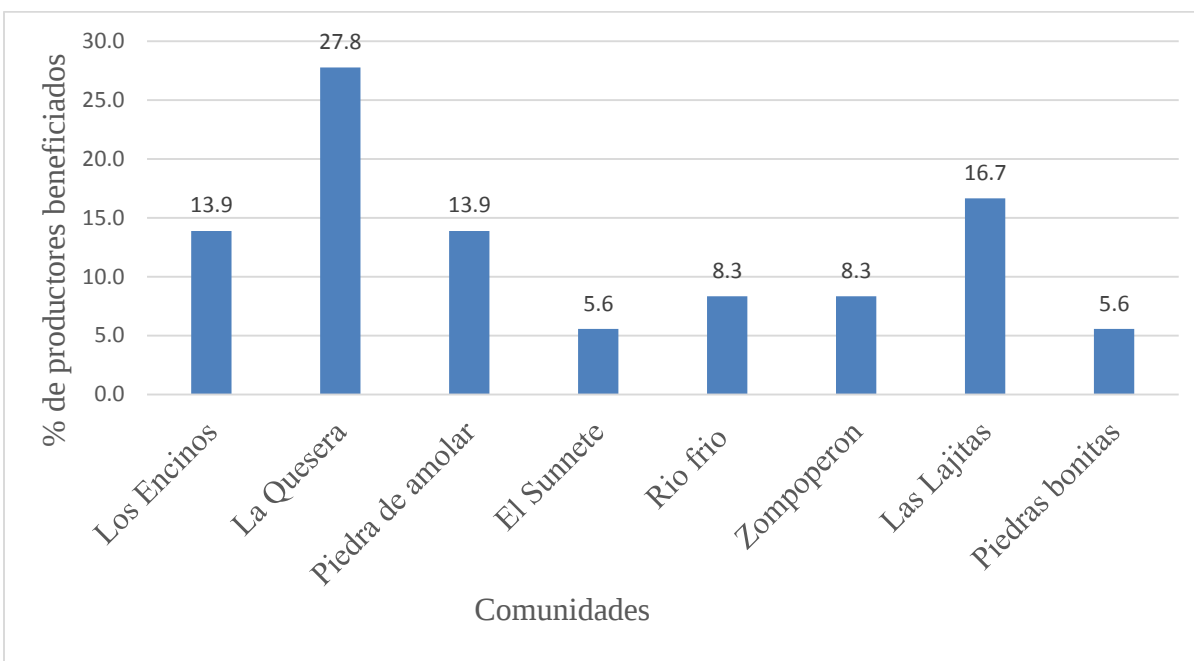


Figure 1. Productores Beneficiarios de asistencia técnica

5.3. Taller de liderazgo de mujeres

Se capacitó a un grupo de 20 mujeres socias y esposas de socios productores de café de la cooperativa COCAZAOL (anexo 4) sobre el tema de liderazgo, donde se desarrollaron habilidades y destrezas en los partícipes de la importancia de género.

5.4. Capacitación sobre las normas de agricultura sostenible

Se proporcionaron capacitaciones a productores en proceso de certificación en forma individual, sobre las normas de agricultura sostenibles (RAS) (anexo 6). También se apoyó en forma conjunta en la presentación de la finca (rotulación, limpieza, regulación de sombra), documentación (preparación de planillas de pago a trabajadores, facturas y verificación de la existencia del análisis de suelo) y vivienda (almacenamiento y clasificación de insumos y herramientas) para recibimiento de la auditoria

5.5 Levantamiento de información a productores en proceso de certificación.

El proceso de certificación con ayuda técnica de PROTCAFES es grupal, por cooperativas u organizaciones de primer grado que estructura a UNIOCAFE cooperativa de segundo grado (centro de acopio) que es la que se encarga de pagar los costos de la certificación. Durante el periodo de práctica se llevó a cabo el levantamiento de una línea base del productor y de las actividades realizadas en su finca, se obtuvo visitando a cada uno de estos hasta el lugar de ubicación. Previo se llevó acabo las auditorías a cada una de estas fincas de un total 22 productores y productoras antes pre seleccionadas por un colaborador o agente/persona especializada, enviado por la certificadora encargada de otorgar los sellos: con manos de mujer, UTZ, 4C. Anexo 5

Siendo evaluadas por medio de observaciones en las fincas, revisión de documentación (recibos de compra y venta de café e insumos, planillas de pago a trabajadores, control de las actividades realizadas en la plantación, inventario de costo de producción u otros) y vivienda.

Los 22 productores auditados pertenece a tres diferentes cooperativas se ilustran en porcentajes en base a 100%, el siguiente gráfico de barras.

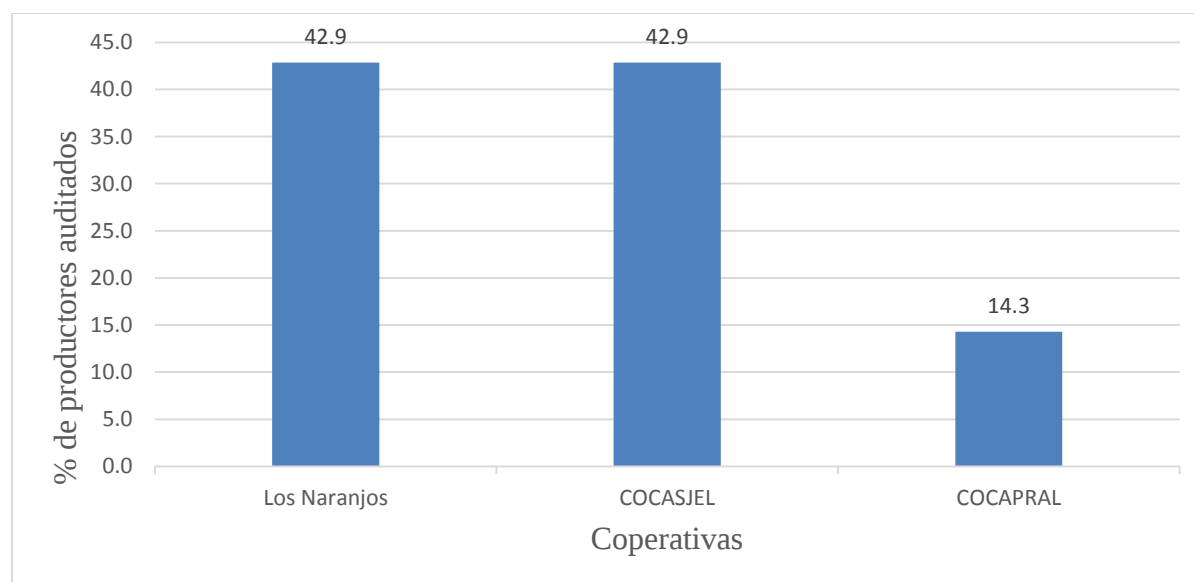


Figure 2. 22 Productores en proceso de certificación

5.6 Observaciones

La certificación en PROTCAFES es grupal por cada una de las comunidades, esto significa que los grupos formados en cada una de las comunidades están sometidos a un esquema diferente que la certificación individual, ya que se toma una muestra de las fincas sometidas a una auditoria para determinar si logran la certificación. Por lo tanto si una finca no cumple las normas el grupo no obtiene la certificación.

Un aspecto a mencionar es que dentro de estas normas es que no certifica calidad, tampoco productividad ni rentabilidad u otros aspectos económicos, la norma certifica a la finca como unidad de producción en el ámbito social y ambiental en su entorno interior y exterior, por lo tanto cumpliendo esto se pueden catalogar como fincas sostenibles.

5.7 Levantamientos de libros de campo

Con el objetivo de apoyar al productor en temas financieros se participó en el levantamiento de información (libros de campos), que nos permita conocer esta, llevando a cabo el registro de ingresos y egresos de sus fincas para poder conocer cuál es la rentabilidad de la misma. Partiendo de la información recopilada se capacitaron a 25 productores en esta área para proporcionar conocimientos necesarios para la elaboración de dichos registros.

VI. CONCLUSIONES

Los productores de café de la zonas gozan de condiciones agroclimáticas favorables para la producción, no obstante la problemática que enfrentan en la actualidad es el poco acceso a mercados que le permitan obtener mejores márgenes de ganancias, ya que normalmente el total de su producción es vendidas a intermediarios, los cuales absorben la mayor parte de las utilidades generadas por el cultivo.

La certificación de fincas es un método que permite producir café bajo condiciones amigables con el medio ambiente pero se necesita un mayor involucramiento por parte de las autoridades correspondiente en apoyo y asistencia técnica a los productores para proporcionarles las herramientas y el conocimiento necesario que le permita realizar un manejo adecuado en sus fincas para aumentar la calidad y cantidad sus productos haciendo uso eficiente de los recursos disponible en la finca.

Fortalecimiento de los conocimientos y habilidades de los productores en cuanto a temas de interés de acuerdo a las necesidades por medio de capacitaciones, visitas dirigidas de asistencia técnica y desarrollo de programas de nutrición y salud de las plantaciones de café.

VII. RECOMENDACIONES

Promover estrategias que le permitan al productor acceder a nuevos mercados eliminando los intermediarios y desarrollando vínculos con exportadoras nacionales o establecer relaciones directas con importadores extranjeros, permitiéndoles obtener un mayor margen de ganancias.

Mayor interés por parte de las autoridades involucradas en el rubro en que haya una eficiente asistencia técnica a los productores para fortalecer y enriquecer, conocimientos y habilidades, mejorando no solo el rendimiento sino que también la calidad de sus productos.

Mayor concientización a los productores en la utilización de tecnologías que les permita valorar el medio ambiente y producir haciendo un uso racional del mismo. Teniendo como alternativa la certificación de sus fincas para reducir el impacto genera por la producción en los recursos que nos proporciona la naturaleza.

BIBLIOGRAFIA

Akkerman, A. 1992. El café orgánico (en línea). Consultado 24 jul. 2015. Disponible en file:///C:/Users/toshiba/Downloads/Mercados%20Internacionales.pdf

Chirinos, H. (s.f). Fertilización del cafeto (Coffea arábica). (en línea). Consultado 12 de Mayo de 2016, Disponible en:
[http://www.ipni.net/ppiweb/iamex.nsf/\\$webindex/A93D06F652333F4B06256B84006C3C0C/\\$file/Fertilizaci%C3%B3n+del+cafeto+\(Coffea+ar%C3%A1bica\)++Ing.+Hamlet+Chirinos+U.pdf](http://www.ipni.net/ppiweb/iamex.nsf/$webindex/A93D06F652333F4B06256B84006C3C0C/$file/Fertilizaci%C3%B3n+del+cafeto+(Coffea+ar%C3%A1bica)++Ing.+Hamlet+Chirinos+U.pdf).

Cornejo, M. y López, H. 2013. pág.13-28. Proceso de certificación de calidad y exportación de café Honduras (en línea). Consultado 25 jul. 2015, Disponible en <http://www.farem.unan.edu.ni/revistas/index.php/RCientifica/article/view/109>.

DESCA s.f. Generalidades del producto del café. Consultado el 25 de Jul. Del 2015. Disponible en file:///C:/Users/Rene/Downloads/7-cafe.pdf.

FHIA 2004. Producción de café con sombra de maderables. Consultado el 2 de Jun. Disponible en,
http://www.fhia.org.hn/downloads/cacao_pdfs/gpcafeconsombramaderables.pdf

IHCAFE 2001. Manual de caficultura tercera edición. Tegucigalpa M:D:C, Honduras, C:A.
Medina, G. 2008. La certificación de la agricultura sostenible Rainforest Alliance. Consultado el 20 de Mayo Disponible en <http://www.viabcp.com/Connect/htmlempresas/forosTLC/presentaciones/GerardoMedina.pdf>

IHCAFE (Instituto Hondureño del Café). 2015. Revista HICAFE cosecha 2014-2015 (en línea) consultado 8 jun. 2016. Disponible en: https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_ihcafe_en_mac_final_02.

Mercado Ruiz. 2009. caracterización de cuatro fincas de café en el municipio de Catacamas que orienten a mejores prácticas de manejo y faciliten su certificación Tesis ING. Agrónomo. UNAG, Catacamas, Olancho. 81 paginas

OIRSA, 2001. Manual buenas prácticas de cultivo de café orgánico. Consultado el 24 de Mayo del 2016. Disponible en <http://www.oirsa.org/aplicaciones/subidoarchivos/BibliotecaVirtual/MANUALCAFEORGANICOparaprofesionales.pdf>

Ordoñez M. A. et al. (s.f). Manejo de malezas en las plantaciones de cafe. (en línea). Consultado el 15 de Mayo de 2016, Disponible en: <file:///C:/Users/Personal%20Pc/Downloads/Tec%20Guia%20Manejo%20de%20Malezas.pdf>

Principales plagas del café. 2006. Consultado el 28 de Mayo del 2016 Disponible en www.cafedecolombia.com/caficultura/enfermedades3.html

RA-Cert, Febrero 2012. Manual de certificación de Rainforest Alliance Agricultura Sostenible. Consultado el 25 de Jul del 2015. Disponible en http://www.rainforest-alliance.org/sites/default/files/site-documents/agriculture/documents/ra-cert-sustainable_agriculture_certification_manual_es.pdf.

Rainforest Alliance Certified, Abril 2012. Guía de uso del sello de Agricultura Sostenible. Consultado el 26 de Jul. del 2015. Disponible en <http://www.rainforest-alliance.org/sites/default/files/site-documents/marketing/seal-guidelines-agriculture-es.pdf>

Red ICC. S.f. Red de intercambio comunitario y cooperación (en línea). Consultado 26 Jul. 2015. Disponible en <http://www.redicc.com/es/cargarAplicacionProyecto.do?identificador=8>.

Rodas, R. 2013. Instituto Hondureño del Café (en línea). Consultado 9 Ago. 2015. Disponible en https://www.google.hn/?gws_rd=cr&ei=Z5jHVdOeGYeZyQSp84-QAg#q=informe+estadistico+anual+cosecha+2012-+2013

.

USDA. (Noviembre de 2012). Manejo de cafetales bajo sombra. (en línea). Consultado el 12 de Mayo de 2016, Disponible en: http://www.nrcs.usda.gov/Internet/FSE_DOCUMENTS/nrcs141p2_037120.pdf.

Valencia, F. Septiembre 2007. Certificación de fincas de producción de café orgánico (en línea). Consultado 25 Jul. 2015, Disponible en <http://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/349/1/avt0363.pdf>.

ANEXOS

Anexo 1. Organizaciones de productores distribuidas en diferentes zonas.

ORGANIZACIONES			
1	Los Naranjos	11	Unidad Local Carrizal
2	Piedra de Amolar	12	Unidad Local N. Esperanza
3	La Buena Fe	13	San Jose
4	Montecristo	14	Flor del Café
5	Las Hojas	15	Renacer
6	Las Lajitas	16	Cocafra
7	Cocafecol	17	Ecadome
8	Los Pinos	18	San Francisco del Bosque
9	Cacalguapa	19	Tulas
10	Cocapral		

Anexo 2. Junta directiva COCASFEL

Cargo	Nombre
Presidente	Edi Anael Leveron Rosa
Vicepresidente	Jose Roberto Coto Escobar
Secretario	Oscar Ivan Tovar Linares
Tesorero	Jose Idaldo Hernandez Pinto
Vocal 1	Jose Rolando Avalos Guevara
Vocal 2	Jose Rafael Carranza
Vocal 3	Osmin Antonio Moreira Brito
Suplente	Juan Santos Lopez Montoya
Junta Directiva de Vigilancia	
Presidente	Manuel de Jesus Mata
Secretario	Denis Alberto Pacheco Mata
Suplente	Brenda Marina Villeda Arita

Anexo 3. Base de datos de COCASFEL

No.	Nombre del Socio	telefono	# de Identidad	carnet de IHCAFE	Nombre de la Finca	Área Plantía	Área Producto	Rendimiento PS.	Bosque	Variedad
1	Jose Rafael Carranza Coto		1401-1985-01111		La faldona	0	4	60	3	costa rica
2	Roberto Carlos Moreira Rodrigues	95205195	1414-1982-00079		La cuchilla	0	3	100	1	costa rica
3	Walter Guevara Rosa	96070923	1414-1986-00026		El pacayal	0	2	50	1	H-90
4	Juan Jose Mejia	95170801	1414-1981-01075		El cipresal	0	2	50	0	H-90
5	Carlos Alfredo Pinto Guevara	98373704	1604-1991-00192		Las haches	0	5	100	0	H-90
6	German Osvaldo Guevara Avalos	98512591		2-6-13112	El cirinal	0	3	160	2	H-90
7	Melvis Bonerges Rosa Peña	98907725	1414-1979-000160		El pinal	8	0	100	1	H-90
8	Juan Santos Lopez Rosa		1414-1969-00086		Quebrada arriba	2	0	20	0	H-90
9	Geremias Guevara Avalos		1414-1984-00023		La lomona	0	3	160	3	costa rica
10	Nery Humberto Guevara		1414-1987-00139		Rio abajo	0	3	140	1	H-90
11	Odilio Antonio Hernandez Cruz	98559915	1414-1979-00021	2-6-52950	Las hojas	3	6	200	0	H-90
12	Edvin Gustavo Leveron Rosa	96682440	1414-1989-00035	2-6-93750	Los planes	2	3	100	0	costa rica
13	Maynor de Jesus Villeda Arita	98648660	1416-1974-00064		El mangon	3	0	80	2	costa rica
14	Lidy Anael Leveron Rosa	98500592	1414-1986-00118		El repasto	2	0	0	0	costa rica
15	Oscar Ivan Tovar Guevara	97174847	1414-1974-00005		Rio abajo	3	0	100	1	costa rica
16	Jose Roberto Coto Perez		1414-1960-00065		Repasto	0	1.5	50	0	H-90
17	Eugenio Peña Mata		1414-1956-00013		Los guatales	0	2.5	40	4	costa rica
18	Julio Cesar Galves Renderos	97109344			Rio abajo	0	0.5	20	0	costa rica
19	Jose Amilcar Rosa Rodriguez		1414-1979-00023		La lomona	0	10	100	0	costa rica
20	Daniel Antonio Maldonado Tovar	99979993	1414-1971-00070		la faldona	0	2	20	0	costa rica
21	Juan Carlos Murcia	97620530	1414-1970-00022	2-6-93150	Los guatales	0	1	16	0	costa rica
22	Jose Maria Peña Mata	95587050	1414-1958-00021	2-6-02129	Los guatales	0	4.25	130	3.5	costa rica
23	Manuel De Jesusu Mata	99410532	1414-1962-00063		Los naranjos	1	0	18	0	costa rica
24	Luis Alberto Duron Rosa	94720538	1414-1970-00089	2-6-12586	El aragon	7	13	180	40	H-90
25	Jose Alexis Miranda Hernandez	99076499	1414-1982-00016		Pie de la cuesta	2	0	26	2	H-90
26	Merlin Ulises Hernandez Leonor	96318786	1414-1980-00116	2-6-52980	El robion	0	5	200	0	H-90
27	Jose Roel Villeda	96686228	1414-1986-00028		Porte suelo	0	1	20	0	H-90
28	Jose Efrain Lopez	97156452	1414-1994-00125		Cascajo	3	0	45	0	H-90
29	Oscar Orlando Acosta		1414-1985-00001		Piedra de amolar	0	4	80	0	costa rica
30	Jose Luz Pacheco	98313650	1414-1966-00044		El trapiche	3	0	100	0	costa rica
31	Manuel Maria Avalos Maldonado		1414-1954-00036	2-6-15380	Rio Frio	0	6.5	160	15	H-90
32	Jose Idaldo Hernandez	97920587	1401-1977-00420		El volcan	0	14	440	10	costa rica
33	Melvin De Jesus Hernandez Leonor	99845367	1414-1985-00268		Los encinos	4	4	120	0	costa rica
34	Denis Alberto Pacheco Mata	99846218	1414-1985-00071							

Anexo 4. Productores beneficiarios de asistencia técnica

No	NOMBRE DE LOS PRODUCTOR	LUGAR
1	Jorge Acosta Arita	Los Encinos
2	Juan Santos Lopez Rosa	Los Encinos
3	Odilio Antonio Hernandez Cruz	Los Encinos
4	Jose Roel Villeda	Los Encinos
5	Denis Alberto Pacheco Mata	La Quesera
6	Luis Alfonso Rodriguez	La Quesera
7	Edvin Gustavo Leveron Rosa	La Quesera
8	German Osvaldo Guevara Avalos	La Quesera
9	Geremias Guevara Avalos	La Quesera
10	Carlos Alfredo Pinto Guevara	La Quesera
11	Melvis Bonerges Rosa Peña	La Quesera
12	Nery Humberto Guevara	La Quesera
13	Edi Anael Leveron Rosa	La Quesera
14	Manuel De Jesus Mata	Piedra de Amolar
15	Oscar Ivan Tovar Guevara	La Quesera
16	Merlin Ulises Hernandez Leonor	Los Encinos
17	Jose Efrain Lopez	Piedra de Amolar
18	Jose Luz Pacheco	El Sunnete
19	Manuel Maria Avalos Maldonado	Rio Frio
20	Jose Idaldo Hernandez	Piedra de Amolar
21	Melvin De Jesus Hernandez Leonor	Los Encinos
22	Juan Jose Avalos	El Sunnete
23	Odilio de Jesus Leveron	Piedras Bonitas
24	Mario Jose Leveron	Piedras Bonitas
25	Brenda Villeda	Piedra de amolar
26	Jose Rolando Avalos	Rio Frio

27	Jose Rafael Carranza	Piedra de amolar
28	Denia Karina Lopez	El Zompoperon
29	Jose Isabel Hernandez Lemus	El Zompoperon
30	Isabel Hernandez Lemus	El Zompoperon
31	Edgar Omar Moreira Santos	Las Lajitas
32	Elvin Arturo Moreira Brito	Las Lajitas
33	Helder Mauricio Moreira Linarez	Las Lajitas
34	Jose Enrique Moreira Brito	Las Lajitas
35	Osmin Antonio Moreira Brito	Las Lajitas
36	Carlos Humberto Moreira Brito	Las Lajitas

Anexo 5. Productores en proceso de certificación.

COOPERATIVAS	NOMBRE DEL PRODUCTOR	MUNICIPIO
LOS NARANJOS	Jose Lazaro Arita	Concepción
	Gloria Argentina Rodriguez	
	Juan Ramon Leveron	
	Melida del Carmen Rodriguez	
	Dionisa del Carmen Acosta	
	Juan Ramon Rodriguez	
COCASJEL	Rubio Leonel Alvarado	Nueva Ocotepeque
	Alba Marina Martinez	
	Bety Orbely Guzman	
	Petrona Guzman	
	Cristina Guzman	
	Ondina del Rosario Alvarado	
COCAPRAL	Jose Antonio Garcia	Sinuapa
	Rene Garcia	

Anexo 6. SISTEMA DE GESTION SOCIO AMBIENTAL

DATOS GENERALES

Nombre del productor

Nombre de la finca

Área de producción: _____ Área plantía: _____ Total: _____

Producción total en qq PS: _____

Sellos manejados en la finca: _____

Situación actual: _____ Vigente si: _____ No: _____

FICHA TECNICA

Fecha actualización: _____

DESCRIPCION	DATOS
NOMBRE DE PRODUCTOR	
NIVEL ESCOLARIDAD	
NOMBRE DE LA FINCA	
ALTURA	
VARIEDAD	
AREA DE PRODUCCION	
AREA PLANTIA	
AREA TOTAL	
AREA BOSQUE	
ECOSISTEMA/BOSQUE/AGUA	
DIVERSIFICACION/OTRO TIPO DE CULTIVO	
BENEFICIO HUMEDO/SECO/CAPACIDAD	
INFRAESTRUCTURA/PATIO/SECADORA SOLAR	
INTEGRATES EN LA FAMILIA	
CONDICIONES DE LA VIVIENDA	
SANEAMIENTO BASICO/LETRINA/AGUA	

PLAN DE MANEJO DE FINCA

PRODUCTOR: _____ AREA: _____ EACP/COOP: _____ COMUNIDAD: _____

COSECHA: _____

No	ACTIVIDAD	MESES												UNIDAD MEDIA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL			
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D					P	E	%
	MANO DE OBRA																			
1	Repela/controlar broca													Jornal						
2	Podas sanitarias (varas secas, plantas agotadas)													Jornal						
3	Control de maleza (con machete)													Jornal						
4	Análisis de suelo													Unidad						
5	Aplicación de cal													Jornal						
6	Fertilización foliar													Jornal						
7	Fertilización granulado													Jornal						
8	Manejo de tejido (descope, podas selectivas, deshije, cape)													Jornal						
9	Regulación de sombra													Jornal						
10	Control de plagas y enfermedades													Jornal						
11	Pepena													Galones						

12	Corte de café													Unidad						
13	Transporte													Unidad						
14	Despulpado													Unidad						
15	Lavado													Jornal						
16	Secado													Jornal						
	INSUMOS																			
1	Fertilizantes													Bolsas						
2	Insecticidas													Litros						
3	Fungicidas													Litros						
4	Abono orgánico													Litros						
5	Aplicación de cal													Litros						
6	Canastas/latas para corte													Unidad						
7	Sacos/cabulla													Unidad						
	ACTIVIDADES DE CERTIFICACION																			
1	Casetas de manejo de pulpa													Unidad						
2	Manejo de aguas mieles													Unidad						
3	Mantenimiento de equipo													Unidad						
4	Mantenimiento de benéfico húmedo(correteo, pilas tolvas)													Jornal						
5	Rotulación de fincas													Unidad						
6	Colocación de basureros													Unidad						

7	Equipos de protección														Unidad						
8	Letrina en finca														Unidad						
9	Exámenes médicos														Unidad						
10	Construcciones de albergues														Unidad						
11	Bodegas de almacenaje														Unidad						
12	Delimitaciones de quebradas, ríos														Jornal						
	TOTAL																				

HISTORIAL DE COSECHA

AREA EN PRODUCCION/MZ	DATOS DE COSECHAS/AÑOS	QQ/ORO PRODUCIDOS
	2012-13	

En observaciones: porque hubo baja o incremento en la productividad

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INFRAESTRUCTURA/Y BENEFICIO HUMEDO O SECO

AÑO:_____

TIPO DE INFRAESTRUCTURA	ESTADO			ACCION PREVENTIVA	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
	BUE NO	REGULAR	MA LO			

PLAN DE REFORESTACION

LOTE A REFORESTAR	TIPO DE ARBOL	No DE ARBOLES	TRIMESTRE				INVERSION
			I	II	III	IV	

INVENTARIO DE ARBOLES Y ANIMALES EN LA FINCA

No	NOMBRE COMUN DEL ARBOL	NOMBRE COMUN DE ANIMALES	ACCIONES DE PROTECCION

PLANILLA DE PAGO A TRABAJADORES

Temporales:_____

Permanentes:_____

NO	NOMBRE COMPLETO	ACTIVIDAD REALIZADA	HORAS TRABAJADA	TOTAL A PAGAR LPS	FIRMA

PLANILLA DE CONTRATACION DE MENORES DE EDAD

Periodo:_____

Temporales:_____

Permanentes:_____

NO	NOMBR E COMPL ETO	FECHA DE NACIMIE NTO	ACTIVID AD REALIZA DA	HORAS TRABAJ ADA	TOTAL A PAGAR LPS	FIRMA DE PADRES

PLAN DE MANEJO DE DESECHOS

AÑO: _____

DESECHO IDENTIFICADO	ACTIVIDAD	TRIMESTRE				RESPONSABLE
		I	II	III	IV	

Anexo 7. Criterios para la norma de la agricultura sostenible (RAS).

1. CONSERVACION DE ESCOSISTEMAS

- 1.1. A partir del 1 de noviembre del 2005 no se debe haber destruido ningún ecosistema.
- 1.2. Las áreas productivas de la finca no deben ubicarse en áreas protegidas.

2. PORTECCION DE VIDA SILVESTRE

- 2.1 Se prohíbe la caza de animales en la finca.
- 2.2. Se permite que los grupos indígenas cazan animales no amenazadas en la finca si la ley nacional o permite, y s esta no tiene impacto negativo sobre los ecosistemas.
- 2.3. Se prohíbe la pesca para propósitos comerciales en la finca.
- 2.4. Se prohíbe el uso de dinamita o sustancias toxicas para cazar o pesar.
- 2.5. No se debe mantener especies amenazadas en cautiverio en la finca.
- 2.6. Se pueden criar animales en cautiverio en la finca solamente si esta cumple con la ley nacional.
- 2.7. Solo se deben reintroducir animales silvestres en los ecosistemas si la finca con los permisos estipulados por la ley nacional o local.
- 2.8. No se recolectan especies de plantas amenazadas en la finca excepto con el propósito de conservación de especies.
- 2.9. Los trabajadores y productores no deben recolectar especies de plantas en áreas protegidas.

3. GESTION DEL RECURSO HIDRICO

3.1. Toda el agua superficial o subterránea extraída o usada por la finca debe tener permiso de la autoridad nacional o local.

3.2. Aguas residuales-incluyendo aguas de descarga y lixiviados de campos irrigados solo de deben depositar en humedales luego de tratamientos efectivos.

Parámetros de calidad de agua	Valor
Demanda bioquímica de oxígeno (DBO _{5,20}); solidos suspendidos totales	Menor de 50mg/L
Ph	6.0-9.0
Grasas y aceites	Menor de 30 mg/L
Coliformes fecales	Ausentes

4. CONSERVACION DEL SUELO

4.1. Nuevas áreas de protección solo se deben situar en tierras con condiciones climáticas de suelo y topografía apropiadas para el cultivo.

4.2. El establecimiento de nuevas áreas de producción debe basarse en las leyes de reglamentos y estudios de uso de suelos.

5. MANEJO INTEGRADO DE DESECHOS

5.1. Todos los contenedores de plaguicidas y fertilizantes deben ser enjuagados tres veces antes de ser almacenados.

5.2. No se deben depositar desechos en ecosistemas o humedales.

5.3. Se prohíbe enterrar o quemar empaques que contenían materiales o residuos peligrosos.

5.4. Los empaques limpios, deben ser eliminados como desechos municipales.

5.5. Los residuos peligrosos no reciclables deben ser eliminados en celdas especiales o relleno sanitario.

5.5. Lo desechos bio-infecciosos deben ser tratados en autoclave o de vueltos a una instalación autorizada.

5.6. Se deben designar y manejar ares de depósito de desechos en la finca, si los métodos mencionados anteriormente no son posibles.

6. MANEJO INTEGRADO DEL CULTIVO

6.1. Se prohíbe el uso de heces humanas, aguas servidas humanas como insumo de fertilizante.

6.2. No se permite que la finca que cultivan caña de azúcar usen fuego para preparar la cosecha.

6.3. Todas las otras fincas que emplean cosecha manual, deben eliminar el fuego para preparar la cosecha en un periodo máximo de seis años después de la certificación inicial

6.4. Se debe evitar la propagación del fuego a ecosistemas y áreas protegidas.

6.5. Las sustancias prohibidas incluidas en el anexo 1 de esta norma no se deben aplicar, mezclar o manipular en las fincas.

6.6. Las sustancias prohibidas incluidas en el anexo 2 de esta norma solo deben ser aplicadas, mezcladas o manipuladas durante el periodo de eliminación gradual de tres años.

6.7. Las sustancias prohibidas incluidas en el anexo3 de esta norma solo deben ser aplicadas, mezcladas o manipuladas en la finca durante el periodo de eliminación gradual de seis años.

6.8. Los cultivos certificados no deben consistir de organismos genéticamente modificados (OGM).

6.9. Otros cultivos genéticamente modificados fuera del alcance de la certificación deben ser eliminados de la finca durante seis años.

6.10. Otros cultivos genéticamente modificados fuera del alcance de certificación no deben ocupar más del 20 % de área de producción.

6.11. SE debe revelar la presencia de todos los cultivos genéticamente modificados en la finca.

6.12. Se debe documentar e implementar un plan para establecer zonas de amortiguamiento vegetales con mínimo de cinco metros de ancho.

7. RELACIONES CON LA COMUNIDAD

7.1. Las áreas cultural, ambiental o religiosamente importantes para la comunidad deben ser respetadas y no afectadas negativamente.

7.2. SE debe consultar la opinión de los representantes de la comunidad antes de desarrollar actividades con posible impacto sobre los recursos o la salud.

7.3 La tierra debe ser usada de acuerdo con la ley y la usencia de disputas deben ser demostradas con documentación oficial, en caso de tierra heredada, se debe demostrar el proceso legal.

8. CONDICIONES LABORALES JUSTAS

8.1. Cualquier tipo de trabajo forzoso está prohibido de acuerdo con los convenios 29 y 105 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y las leyes laborales nacionales

8.2. No se permite el uso de trabajo de prisionero.

8.3. No se debe retener los salarios documentos, beneficios, propiedad o cualquier derecho adquiridos por los trabajadores.

8.4. Se prohíbe el uso de extorción, deuda, amenazas, abuso o acoso sexual, condición de embarazo o prueba de virginidad para las mujeres o cualquier otro maltrato físico o psicológico para forzar a los trabajadores a trabajar.

8.5. Se debe ofrecer igual pago a todos los trabajadores por la misma tarea en iguales oportunidades y beneficios de capacitación y promoción.

8.6. Las políticas y procedimientos laborales, de contratación y promoción no deben distinguir, excluir o tratar con preferencia con base en raza, color, género y orientación sexual, edad, religión, clase social, tendencia políticas, estado migratorio como niños ilegales, estado civil o condición familiar o médica.

8.7. Las mujeres deben ser tratadas de manera equitativa en la finca, particularmente con los tipos de tareas asignadas y los roles que pueden desempeñar y su salario debe ser igual al de los trabajadores masculinos.

8.8. Se prohíbe el trabajo comercial de tiempo completo o parcial de personas menores de 15 años, con o sin pago.

- 8.9. Si se contrata trabajadores jóvenes entre los 15 y 17 años, se debe mantener registro para cada menor.
- 8.10. Los trabajadores jóvenes entre 15 y 1 años de edad, no deben de trabajar más de 8 horas por día, y en condición tal que le permita cumplir con sus necesidades escolares.
- 8.11. Los trabajadores jóvenes entre 12 y 14 años de edad solo pueden trabajar tiempo parcial.
- 8.12. Ningún menor debe participar en trabajo peligroso que pueda dañar su salud, seguridad o moral.
- 8.13. Los trabajadores jóvenes no deben trabajar después del anochecer.
- 8.14. Los trabajadores jóvenes no deben llevar cargas pesadas (no más del 20% del peso del menor), trabajar en pendientes muy inclinadas y ni en superficies o lugares altos.
- 8.15. Los trabajadores jóvenes deben estar bajo la supervisión de un adulto responsable.
- 8.16. Si los salarios se negocian en un acuerdo de convención colectiva, debe aplicar a todos los trabajadores cubiertos por el acuerdo.
- 8.17. Todos los trabajadores deben recibir remuneración mayor que el salario mínimo legal para la tarea específica.
- 8.18. Se deben diseñar e implementar un plan anual por escrito del cual los trabajadores deben alcanzar el nivel local o nacional de salario digno durante 5 años.
- 8.19. Este plan de implementación de salario digno a 5 años debe ser diseñado junto con la organización de trabajadores y debe contener hitos específicamente definidos y verificables para cada año.
- 8.20. Se debe proveer eficiente hidratación y rehidratación a todos los trabajadores de la finca y habitantes de la misma.
- 8.21 El agua debe ser tratada para potabilidad por ebullición, filtración o cloración.
- 8.22. Todos los niños de los trabajadores y productores deben contar el acceso a educación

- 8.23. Los niños menores de 15 años si tiene una edad a la que están sujetos a las leyes nacionales de educación obligatoria, no deben trabajar durante el horario escolar.
- 8.24. Los niños menores de 15 años deben estar limitados a trabajar un máximo de 2 horas por día.
- 8.25. Todos los trabajadores o productores y los miembros de su familia deben tener acceso a servicios de primeros auxilios, médicos y de salud.
- 8.26. Cuando se ofrece vivienda para los trabajadores en las fincas, esta debe estar limpia, segura y ofrecer protección adecuada contra el clima de calefacción y ventilación.
- 8.27. No se debe restringir sin razón la libertad de movimiento de los trabajadores desde y hacia el alojamiento provisto por el productor.
- 8.28. Se prohíbe el establecimiento de arreglos fraudulentos de inquilinato en la finca por parte del dueño que eviten el pago de salario y beneficios legales.
- 8.29. Se prohíbe la contratación de corto plazo con la intención de evitar el pago de salario y beneficios legales.
- 8.30. Los trabajadores deben tener el derecho a objetar el pago recibido y que sus objeciones sean examinadas y decididas razonablemente.
- 8.31. Se debe tener accesibles planillas escritas actualizadas para cada trabajador que contengan su nombre, documento nacional de identidad o equivalente, descripción del puesto, requerimiento y salario asignado.
- 8.32. Las horas de trabajo, periodos de descanso durante el día laboral, número de días de vacaciones anuales pagadas, feriados y días de descanso deben cumplir de leyes laborales nacionales aplicables en vigencia.
- 8.33. Los trabajadores no deben trabajar más de 12 horas por día.
- 8.34. Los trabajadores deben tener 24 horas consecutivas de descanso por cada 6 días consecutivos trabajados.
- 8.35. Todos los trabajadores de la finca deben poder organizarse libremente para defender sus derechos laborales.

8.36. Las decisiones de los trabajadores sobre si y como organizarse no deben ser influenciados por los dueños.

8.37. Las organizaciones de trabajadores deben poder actuar y poder tomar decisiones con independencia plena de los dueños o representantes de la finca.

8.38. La finca debe garantizar acceso libre a la misma de los organizadores y representantes de los trabajadores.

8.39. No se deben prevenir las actividades de los organizadores de los trabajadores y sus organizaciones.

8.40. El derecho organizarse, formar organizaciones de trabajadores y negociar colectivamente debe ser comunicados a los trabajadores al menos anualmente.

8.41. Se debe documentar un mecanismo formal y justo para actuar los reclamos de maltrato de los trabajadores.

8.42. La licencia de maternidad completamente pagada debe ser al menos de 12 semanas incluyendo un periodo mínimo de 6 semanas después del confinamiento.

9. SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

9.1. Un equipo de primeros auxilios debe estar disponible para todos los trabajadores en el campo y en las instalaciones permanente.

9.2. Se prohíbe la participación de trabajadores jóvenes y la presencia de niños durante la cosecha.

9.3. Los talleres e instalaciones de almacenamiento deben tener rótulos internos y externos indicando los tipos de sustancia almacenadas, los peligros que podrán estar presentes y las medidas de precaución para manipularlos.

9.4. Los talleres e instalaciones de almacenamiento deben estar cerrado con llave y el acceso debe ser controlado.

9.5. No se debe almacenar equipo de protección personal con material peligroso.

9.6. Duchas, instalaciones de lavados de ojos, lavatorios y cuartos para cambiarse debe estar convenientemente disponibles para todos los trabajadores.

- 9.7. Los trabajadores que manipulan plaguicida no deben sufrir enfermedades crónicas, hepatitis, renales o respiratorias ni haber sido declarado con discapacidad mental.
- 9.8. Solo se permite que hombre entre los 18 y 60 años de edad apliquen plaguicida.
- 9.9. Luego de la aplicación de plaguicidas el aplicador debe lavarse las manos con agua y jabón y deberá ducharse.
- 9.10. Los aplicadores de plaguicidas que aplican plaguicidas organofosforados o N-METILCARBAMATO debe someterse a exámenes de colinesteraza cada 6 meses.
- 9.11. Se debe proveer el EPP necesario para aplicar, mezclar o manipular plaguicidas, fertilizantes o materiales peligrosos o para manipular maquinaria peligrosa, de conformidad de instrucciones de la etiqueta del producto.
- 9.12. Se debe usar de EPP de conformidad con las instrucciones de la etiqueta del producto.
- 9.13. El acceso a las áreas de aplicación debe ser prevenida de señales de advertencia con símbolos o áreas o con otras indicaciones de seguridad clara.
- 9.14. Los trabajadores o productores deben ajustarse estrictamente a los intervalos de entrada restringida, cuarentena y periodos pre-cosecha.
- 9.15. Cuando dos productos con diferentes intervalos de entrada restringida o aplicación pre-cosecha se usa al mismo tiempo, se deben aplicar el intervalo más largo y los procedimientos de cuarentena más estrictos.
- 9.16. Los combustibles y otras sustancias inflamables no deben ser almacenados con plaguicida fertilizantes y otros materiales o residuos peligrosos.
- 9.17. Las hojas de datos de seguridad del material debe mantenerse en las instalaciones de almacenamiento para cada plaguicida sintético productor de crecimiento o productos fertilizantes almacenados.
- 9.18. Los plaguicidas no deben ser colocados ni mantenidos en ningún contenedor que sea reconocible como usados para alimentos o bebidas.
- 9.19. Los trabajadores que expresen o se han observado con problemas médicos o mentales deben recibir atención oportuna de exámenes y tratamiento por parte del personal médico.
- 9.20. Los trabajadores deben tener acceso a los resultados de su exámenes médicos.

10 SISTEMAS DE GESTION PARA FINCAS

10.1. SE debe documentar e implementar un sistema con énfasis con los puntos de control críticos para la integridad del producto que prevenga la mezcla de productos.

11. GESTION DE UN GRUPO DE PRODUCTORES

11.1. Antes de una auditoria externa el administrador de grupo debe inspeccionar internamente toda la finca miembro.

11.2. Las nuevas fincas miembro deben ser inspeccionadas internamente antes de ser incluidas en el grupo hacer certificadas.

11.3. La finca miembro debe ser inspeccionada internamente al menos anualmente y con el transcurso de tiempo en cada temporada diferente del año.

11.4. El administrador de grupo debe documentar e implementar un sistema de gestión con énfasis en los puntos de control crítico.

11.5. Se deben registrar todas las transacciones de compra y venta de productos hacer vendidos como certificados.

11.6. Todos los productos que salen del grupo certificados deben ser visualmente identificados para venta como certificados y estar acompañados por los documentos de soporte con fecha, tipos de producto y volumen, así como el nombre del grupo certificado.

11.7. El administrador de grupo debe documentar un sistema interno de gestión con las responsabilidades y competencia de su personal y los comités electos para la aprobación de nuevos miembros del grupo.

11.8. El administrador debe preparar y guardar acuerdos firmados o arcados con todos los miembros del grupo que incluyan sus derechos y obligaciones.

12. BIENESTAR ANIMAL Y MANEJO DE RECURSOS ALIMENTARIOS

12.1. Se debe implementar un sistema de registro de identificación del ganado, desde su nacimiento o llegada (origen y fecha) hasta su venta (destino y fecha) o muerte.

12.2. Los vendedores de ganado deben ser capaces de demostrar que este nació y fue criado en una finca certificadas por las RAS como condición para poder venderlo como producto certificado.

12.3. Si el ganado comprado nació y fue criado en finca no certificada estas fincas deben cumplir con los criterios críticos de esta norma sobre destrucción o degradación e ecosistemas de alto valor.

12.4. El ganado debe ser tratado y no maltratado por el uso de objetos filosos mal uso de sustancias irritantes incluyendo potasa para marcarlos o moviendo a los animales de manera que cause dolor.

12.5. Todos los medicamentos deben ser administrados de conformidad estricta con las instrucciones de la etiqueta, incluyendo los periodos de retiro y las fechas de expiración.

12.6. Solo se deben usar medicamentos aprobados para ganado registrado con las respectivas autoridades regulatorias de salud animal.

12.7. Las siguientes sustancias están prohibidas: sustancias organocloradas, anabólicos, hormonas, antibióticos.

12.8. Solo se debe aplicar diclofenac al ganado durante el periodo de eliminación gradual de 3 años que comienza con la fecha de implementación de esta norma para auditorías de certificación.

12.9. No se deben suministrar al ganado productos o sub-productos alimentarios prohibidos por la ley nacional.

12.10. No se debe suministrar ningún sub-producto animal que se origine de excremento humano, mamíferos, aves o peces.

12.11. Se prohíbe la presencia de animales transgénicos o clonados en la finca.

12.12. Los animales heridos o enfermos deben ser aislados y tratados.

Anexo 8. Formato de la ficha técnica del productor

Ficha básica de productor/a

Nombre del proyecto: _____ País: _____

Nombre completo (nombres, apellidos): _____ Género: ☐ Fem ☐ Masc

Identidad del caficultor: _____

Documento de identificación como caficultor: _____ Fecha nacimiento: ____/____/____ Teléfono: _____

Ubicación (departamento y municipio): _____

Es miembro de una organización: ☒ ☐ Cual?: _____

Es dueño de la finca: ☐ Sí ☐ No

Beneficia el café en su finca: ☐ Sí ☐ No

Tiene donde secar su café en la finca: ☐ Sí ☐ No

Miembros de la familia

Nombre de los miembros	Género	Parentesco (esposo/a, hijo/a)
	☐ F ☐ M	
	☐ F ☐ M	
	☐ F ☐ M	
	☐ F ☐ M	
	☐ F ☐ M	
	☐ F ☐ M	
	☐ F ☐ M	

Aspectos financieros (indicar moneda y cantidad)

Año: _____

Tipo prefinanciamiento: ☐ Banco ☐ Exportador ☐ Intermediario ☐ Ninguno

Monto del crédito: _____

Valor interés anual: _____%

Cosechas de café

Cosecha por año	Tipo de café (cereza, pergamino, etc)	Cantidad	Unidad	Precio Venta	Ingreso total
Estimado próximo año					
Cosecha año _____					
Cosecha año _____					

Fincas

No. de la finca	Nombre de la finca	Altitud	Área total de finca	Área total de café	Área total conservación	Área total descanso	Área total otros cultivos
1							
2							
3							

Lotes

No. de la finca	Nombre del lote	Cultivo Variedad	Área del cultivo	Densidad de siembra	Año de siembra	Tipo de suelo	Pendiente	No. árboles de sombra
Fecha		Firma Productor				Firma Entrevistador		

Anexo 9. Visitas a los diferentes productores seleccionados para la certificación de sus respectivas fincas.



Elaboración de zarandas para secado del café.



Proceso de compostaje de la pulpa de café.



Rotulación de fincas



Anexo 10. Acompañamiento a las fincas seleccionadas por el auditor del sello de 4c

Revisión de la documentación



Presentación auditor-productor



Revisión de desechos



Revisión de beneficio húmedo



Anexo 11. Levantamiento de información con el programa Famfor integrado al teléfono del proyecto.

