

SISTEMA INTERNO DE CONTROL PARA LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE CAFÉ Y CACAO

Sociedad Civil y Comercial



**Comunidades: Centro Manduro, Estrella Yacu, San José,
Amarum Meza, Huataraco, Arapino, 24 de Mayo,
La Paz y San Rafael**

C O N T E N I D O

1. SISTEMA DE CALIDAD

- 1.1. SOCIEDAD ANÓNIMA TAMIA MUYO
- 1.2. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN CONVENCIONAL DE CAFÉ Y CACAO
- 1.3. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE CAFÉ Y CACAO
- 1.4. RESPONSABLE DE CALIDAD
 - 1.4.1. OBJETIVO
 - 1.4.2. FUNCIONES O TAREAS
- 1.5. COMITÉ DE CERTIFICACIÓN INTERNA
 - 1.5.1. OBJETIVO
 - 1.5.2. FUNCIONES O TAREAS
 - 1.5.3. PROCEDIMIENTO
- 1.6. EQUIPO DE INSPECTORES INTERNOS
 - 1.6.1. OBJETIVO
 - 1.6.2. FUNCIONES O TAREAS
 - 1.6.3. PROCEDIMIENTO
- 1.7. GRUPOS DE PRODUCTORES ORGÁNICOS

2. REGLAMENTO INTERNO DE GARANTÍA DE CALIDAD

- 2.1. OBJETIVO
- 2.2. AMBITO DE VALIDEZ
- 2.3. DEBERES Y OBLIGACIONES DE LA ORGANIZACIÓN
- 2.4. DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS SOCIOS
- 2.5. ADMISIÓN DE NUEVOS PRODUCTORES ECOLÓGICOS
- 2.6. TIEMPO DE TRANSICIÓN A LA AGRICULTURA ORGÁNICA
- 2.7. PRINCIPIOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
- 2.8. REQUERIMIENTOS POSTCOSECHA
- 2.9. INSPECCIONES INTERNAS
- 2.10. CATALOGO DE SANCIONES
- 2.11. COMPROMISO FINAL

3. DOCUMENTACIÓN DEL SIC

- 3.1. DOCUMENTACIÓN DEL PRODUCTOR
 - 3.1.1. Ficha de diagnóstico de la finca
 - 3.1.2. Normas internas de producción orgánica
 - 3.1.3. Contrato del productor con la organización
 - 3.1.4. Plan de mejoramiento de la finca
 - 3.1.5. Registro de ingresos y ventas
 - 3.1.6. Registro de compras e inversiones
 - 3.1.7. Inventario
 - 3.1.8. Reglamento interno
- 3.2. DOCUMENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN
 - 3.2.1. Listado de productores
 - 3.2.2. Mapa de localización geográfica
 - 3.2.3. Inspección interna del SIC
 - 3.2.4. Control de acopio de café y cacao orgánico

4. SISTEMA DE ASISTENCIA TÉCNICA

INTRODUCCIÓN

La agricultura orgánica constituye una alternativa de producción de alimentos, que involucra a los sistemas holísticos de producción orientados a promover e incrementar la salud de los agro ecosistemas, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo; enfatizando en el uso de prácticas de manejo antes que la utilización de insumos externos de la finca y el empleo de métodos culturales, biológicos y mecánicos en vez del uso de materiales sintéticos.

Ese nexo de confianza entre el productor y el consumidor ecológico, lo constituye la certificación del producto, que verifica y garantiza el control, seguimiento, evaluación y certificación en toda la cadena de producción, en base del cumplimiento de las normas de producción ecológica.

La certificación orgánica la pueden obtener los productores individuales o los grupos de agricultores organizados. Cuando se trata de organizaciones de productores que tienen el propósito de producir, procesar y comercializar alimentos certificados, la certificación, se basa en un Sistema Interno de Control. El SIC, constituye un mecanismo de control que implementa la organización de productores organizados con el propósito de garantizar el cumplimiento de los estándares, normativas y reglamentos para la producción y procesamientos orgánicos.

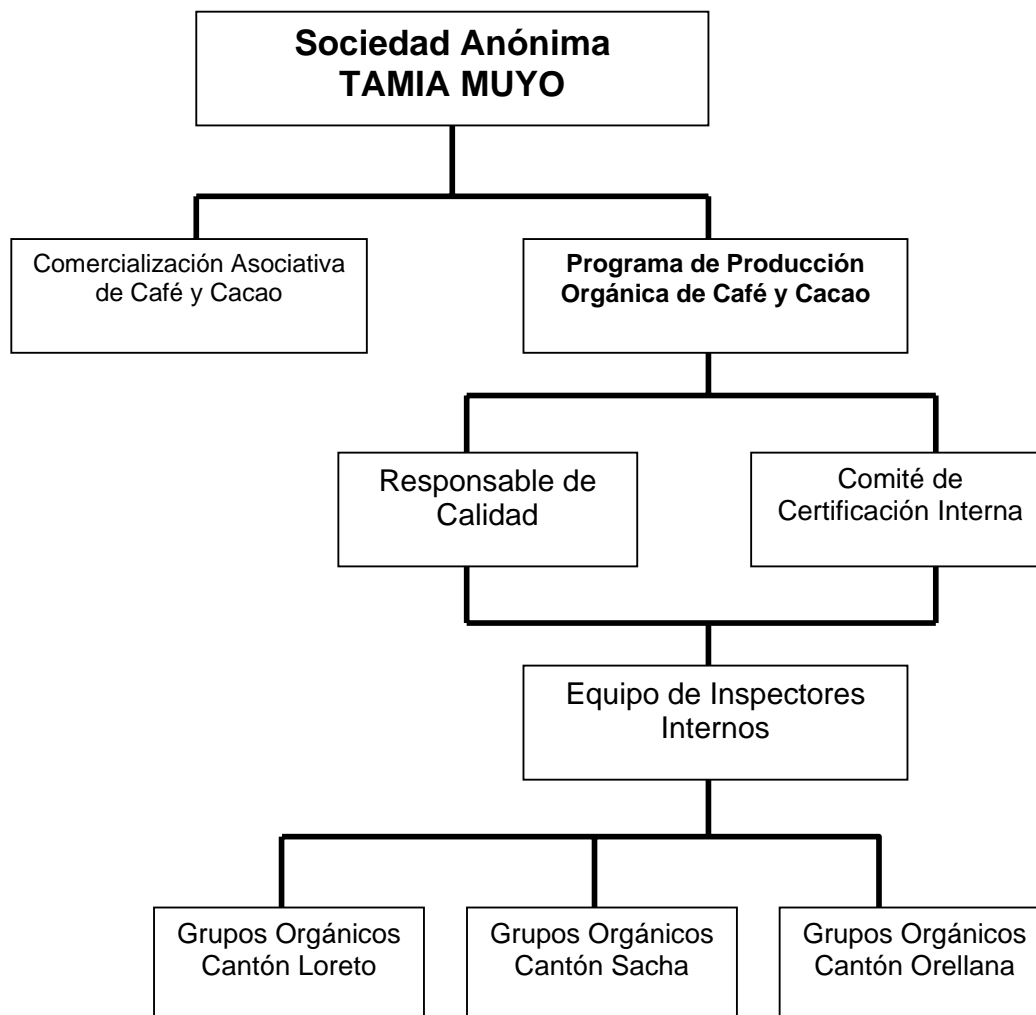
El COFENAC, con el apoyo técnico – financiero de la Unidad de Desarrollo del Norte (UDENOR) y el Programa AMAZNOR, implementa el proyecto “Unidades Agroproductivas Autosostenibles de pequeños agricultores de la provincia de Orellana”, en el que se prevé la Certificación Orgánica de los cultivos de café y cacao, por lo que resulta necesario la implementación del Sistema Interno de Control.

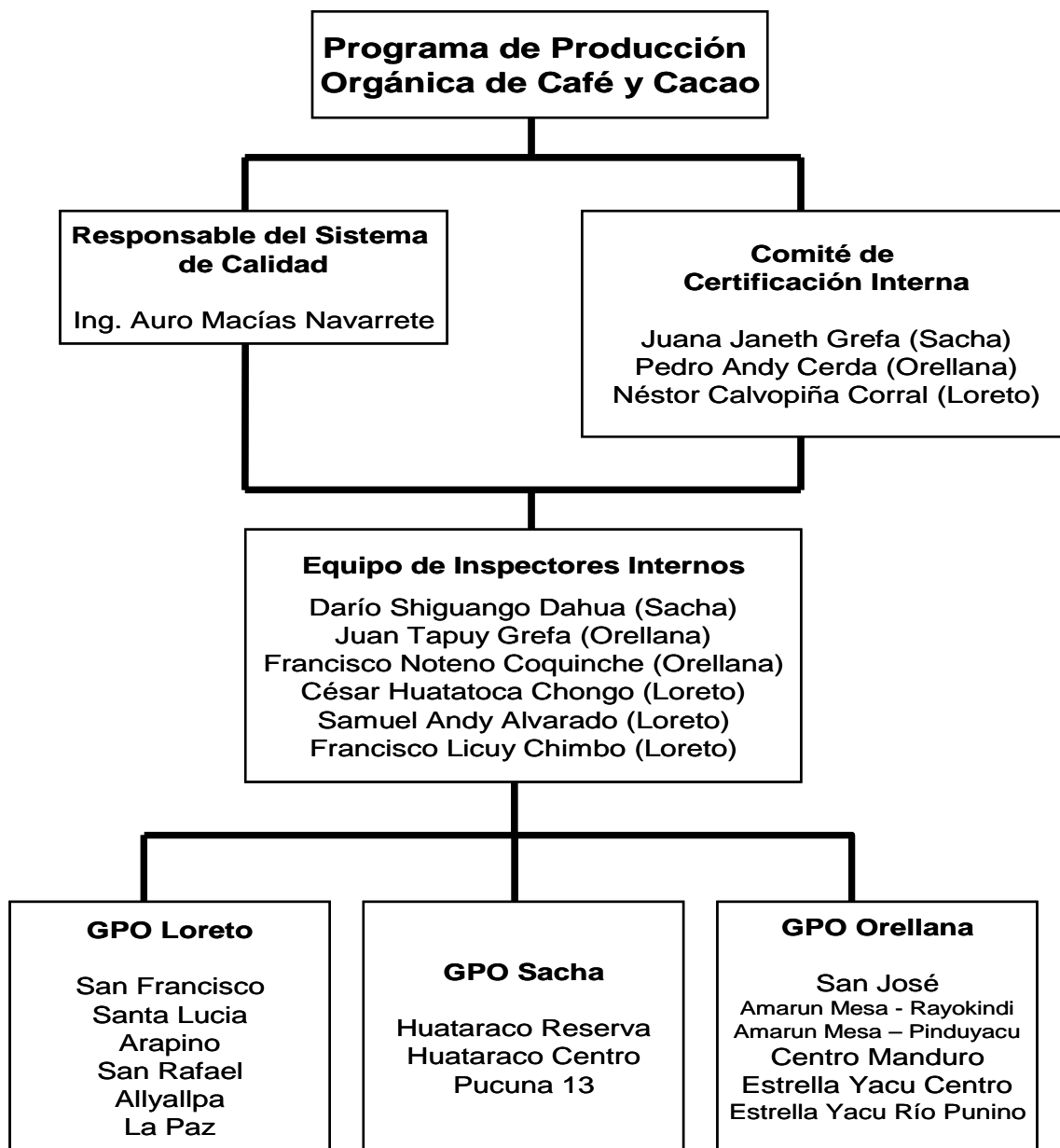
El Sistema Interno de Control de la Sociedad Anónima Tamia Muyo, esta conformado por los siguientes componentes:

1. Sistema de Calidad
2. Reglamento interno de garantía de calidad
3. Documentación del SIC
4. Sistema de Asistencia Técnica

1. SISTEMA DE CALIDAD

El organigrama del Sistema de Calidad del Programa de Producción Orgánica de Café y Cacao de la Sociedad Anónima Tamia Muyo es el siguiente:





1.8. SOCIEDAD ANÓNIMA TAMIA MUYO

La Sociedad Anónima Civil y Comercial "Tamia Muyo", constituida mediante escritura pública el 7 de junio del 2005, tiene por objeto social:

- La actividad agroindustrial, esto es la producción, siembra, proceso, promoción comercialización.
- Asesoramiento y desarrollo de estudios, investigaciones científicas, proyectos y planificación en el área avícola.
- Prestación de servicios de dirección, tutela, guía, conducción, manejo, ejecución y administración de negocios.
- Representación de almacenes, establecimientos, negocios e intereses de personas naturales o jurídicas, compañías nacionales y extranjeras.
- Obtención, representación, cesión, diseño industrial, marcas, nombres comerciales, derechos de autor y cualquier otra forma, medio, resultado o efecto de propiedad intelectual o del ingenio.
- Importación, exportación, comercialización y distribución de todo tipo y toda clase de mercaderías y productos de propia producción, de fabricación nacional y extranjera relacionados con la agricultura, ganadería, silvicultura, acuicultura, agroindustria, industria química, de la madera y alimenticia.

1.9. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN CONVENCIONAL DE CAFÉ Y CACAO

En concordancia con sus objetivos, la Sociedad Anónima Civil y Comercial "Tamia Muyo", viene ejecutando la producción y comercialización de café y cacao convencional, con el apoyo del Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), el Proyecto de Generación de Ingresos y Empleo para la Frontera Norte del Ecuador (PRONORTE) y la Unidad de Desarrollo del Norte (UDENOR) y su programa AMAZNOR.

1.10. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE CAFÉ Y CACAO

Como una estrategia de diferenciación de la producción de café y cacao, en el marco del proyecto "Unidades Agroproductivas Autosostenibles de la provincia de Orellana" (COFENAC – UDENOR – AMAZNOR), la Sociedad Anónima Civil y Comercial "Tamia Muyo", esta impulsando la producción y comercialización de café y cacao orgánico certificado, con el objetivo de incursionar en los selectos nichos de especialidades, como una alternativa al mejoramiento de los ingresos de los socios y la conservación de los recursos naturales.

1.11. RESPONSABLE DE CALIDAD

El responsable del control interno es nominado por la organización y tiene como tareas apoyar el proceso de organización de los productores; delinear los planes operativos de producción, procesamiento y comercialización; asesorar a los productores, a los inspectores internos y al comité de

certificación interna; preparar la documentación requerida por la agencia certificadora e informar a la organización de los avances en el proceso de certificación y cumplimiento de las recomendaciones.

El Responsable de Calidad de la organización, debe reunir las siguientes cualidades: conocer el lenguaje y la idiosincrasia local, amplio conocimiento en agricultura orgánica y procesos de certificación, así como, de aspectos vinculados a la calidad integral de los productos, no tener conflicto de intereses, ser eficiente en las labores encomendadas, ser una persona respetada y respetable dentro de la organización.

1.4.1. OBJETIVO

El Responsable de Calidad del SIC, tiene por objetivo hacer cumplir el reglamento interno de garantía de calidad; así como, las normas internas para la producción ecológica de café y cacao, a todos socios del Programa de producción orgánica de Tamia Muyo.

1.4.2. FUNCIONES O TAREAS

- Evaluar el avance de los productores de los GPO, en el cumplimiento de los planes de mejoramiento de la finca; así como, de la aplicación de las normas internas de producción y procesamiento ecológico.
- Planificar y coordinar todas las actividades que exige el Sistema Interno de control - Sistema de garantía de calidad.
- Llevar un archivo por productor con toda la documentación del SIC.
- Planificar y coordinar la inspección interna y externa.
- Asegurar el control del 100% de las fincas de los socios ecológicos, y en todas sus parcelas, por lo menos una vez al año.
- Asignar tareas al equipo de inspectores internos de la organización.
- Documentar todas las inspecciones internas y las actividades realizadas por los productores ecológicos.
- Consolidar la información de la organización de manera concreta.
- Participar en las reuniones de trabajo del equipo de extensión para informarse permanentemente sobre el avance de los productores.
- Participar en la toma de decisiones sobre la aprobación o la sanción de socios.
- Dar seguimiento a las sanciones hechas a los productores.
- Organizar la documentación completa de todos los movimientos y actividades del SIC y presentarlo a la certificadora ecológica
- Presentar a la certificadora ecológica, las actas de las reuniones del Comité de aprobación.
- Coordinar la inspección externa con la certificadora ecológica
- Mantener actualizada la información referente a los estándares internacionales de producción ecológica.

- Definir y actualizar junto con el Comité de Certificación Interna y la Junta Directiva de Tamia Muyo, el Reglamento interno de garantía de calidad.

1.12. COMITÉ DE CERTIFICACIÓN INTERNA

El comité de certificación interna de la Sociedad Anónima Tamia Muyo, esta conformado por el Responsable de Calidad más tres delegados por los GPO de Sacha, Orellana y Loreto, y tiene como tareas revisar toda la documentación de la inspección interna y emitir los veredictos al respecto de la condición de los productores: orgánico, transición, sancionados y retirados.

Los miembros del comité de certificación interna deben reunir las siguientes cualidades: estar capacitados en agricultura orgánica, conocer el reglamento interno, ser activos en las actividades de producción orgánica y no tener conflictos de intereses.

1.5.1. OBJETIVO

El Comité de certificación interna de Tamia Muyo, tiene por objetivo garantizar el cumplimiento del reglamento interno de garantía de calidad a nivel de los productores, y de los centros de acopio.

1.5.2. FUNCIONES O TAREAS

- Evaluar el avance de los productores de los GPO, en el cumplimiento de los planes de mejoramiento de la finca; así como, de la aplicación de las normas internas de producción y procesamiento ecológico.
- Tomar la decisión sobre la aprobación, el rechazo o la aplicación de sanciones de los socios, según el reglamento interno de garantía de calidad.
- Sancionar a los productores que cometen infracciones, respecto a la adopción de las normas internas de producción y procesamiento de café y cacao orgánico y dictar medidas correctivas.
- Documentar las decisiones por medio de actas de reunión y emitir el listado de productores con el respectivo dictamen (ecológico, transición o sancionado).
- Dar a conocer los resultados del dictamen de la inspección interna a la junta directiva y socios de la organización; así como, a la instancia de control externa (certificadora ecológica)
- Presentar a la certificadora, las actas de reunión, actas de irregularidades y confirmaciones por escrito de la ejecución de las sanciones.
- Definir y actualizar, junto con el Comité de Certificación Interna y la Junta Directiva de Tamia Muyo, el Reglamento interno de garantía de calidad.

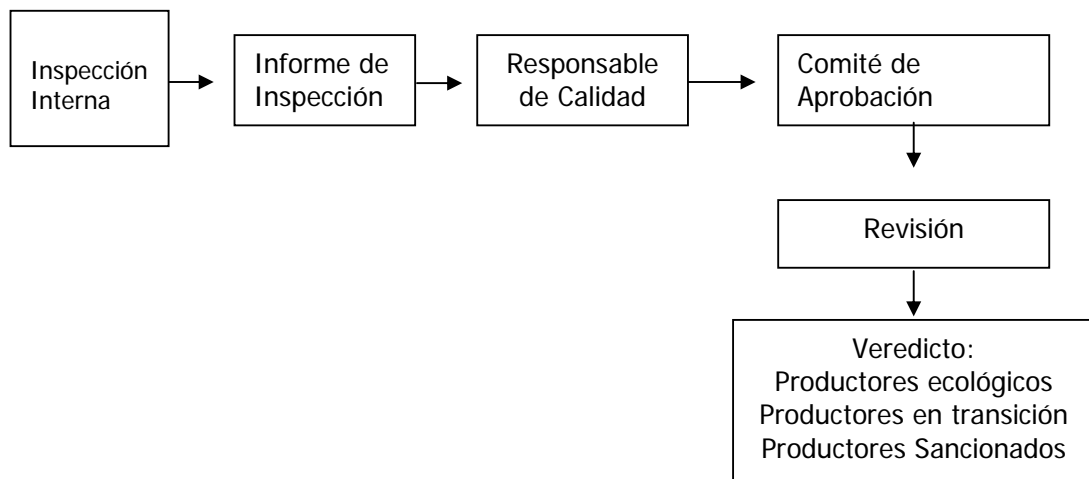
1.5.3. PROCEDIMIENTO

El "Comité de Certificación Interna" se reunirá cada 3 meses, para informarse sobre el cumplimiento de las normas internas y el plan de mejoramiento por parte de los productores. El equipo de inspectores participa con voz, pero sin voto en las reuniones del referido comité.

El comité de certificación interna analiza los informes de inspección interna; así como, la documentación del SIC, en base de los cuales, emite un dictamen, por cada productor. En caso de irregularidades emite las sanciones y medidas correctivas. Las decisiones tomadas por la instancia interna que decide sobre la aprobación de socios ecológicos se refleja en las respectivas listas: "productores ecológicos" y "productores en transición".

Las decisiones tomadas por la instancia interna que decide sobre la sanción de socios se registraran en una "lista de agricultores sancionados internamente y medidas correctivas". A los productores sancionados se les informa por escrito sobre la sanción y las medidas correctivas a implementar.

A continuación se detalla un esquema del proceso de certificación interna:



1.13. EQUIPO DE INSPECTORES INTERNOS

Los inspectores internos son los encargados de realizar las inspecciones a todos los socios y fincas que han entrado al proceso de certificación ecológica. No se permitirá que el inspector revise su propia comunidad, para evitar conflictos de interés. Los inspectores deben reunir las siguientes características: conocer el idioma y costumbres locales, estar capacitados en agricultura orgánica y los estándares de la agencia certificadora, conocer el

reglamento interno, no tener conflictos de interés y tener plantaciones orgánicas.

1.6.1. OBJETIVO

Los inspectores internos, tienen por objetivo supervisar el cumplimiento del reglamento interno de garantía de calidad; así como, de las normas internas para la producción ecológica de café y cacao, a nivel de cada finca de los socios del Programa de producción orgánica de Tamia Muyo

1.6.2. FUNCIONES O TAREAS

- Controlar por lo menos una vez al año, al 100% de los agricultores ecológicos a su cargo, Según la planificación y las indicaciones del responsable de calidad.
- Visitar la totalidad de las fincas (parcelas de cultivo, áreas de procesamiento y bodegas) para constatar el cumplimiento de las normas internas de producción y procesamiento de café y cacao; así como, la implementación del plan de mejoramiento de la finca.
- Realizar inspecciones no avisadas a productores sancionados.
- Llenar las fichas de control (informe de inspección interna).
- Informar al responsable de calidad y al comité de certificación interna sobre el cumplimiento o irregularidades en el proceso de producción ecológica, por parte de los productores.
- Solicitar apoyo técnico al responsable de calidad, en caso de cualquier duda sobre normas y reglamento interno.
- Sugerir sobre la aprobación o sanción de los productores, en función de la inspección a las fincas.
- Verificar el cumplimiento de las sanciones por parte del productor.

1.6.3. PROCEDIMIENTO

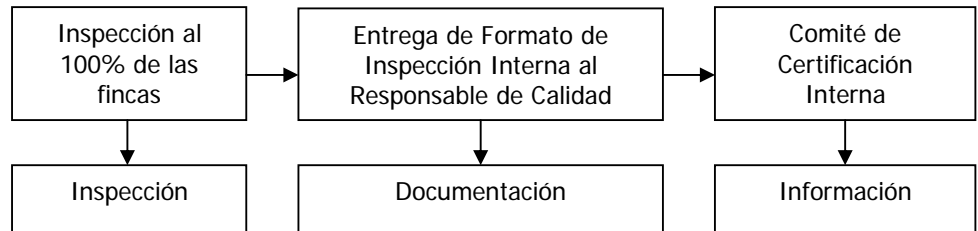
El responsable de calidad y equipo de inspectores planifica el plan de inspección interna. Esta se realizará dos a tres meses antes del inicio de la cosecha y poco antes de la inspección externa, al 100% de las fincas por lo menos una vez al año. En caso de dudas o sospecha de irregularidades en algunas fincas se procede a realizar una inspección no avisada.

El responsable de calidad y la directiva de la organización nombra a los inspectores internos y le asignará los productores a inspeccionar evitando todo conflicto de interés. Un inspector interno no podrá realizar evaluaciones en la comunidad donde reside. Las inspecciones de las fincas siempre se deben realizarse en compañía del agricultor sujeto de control.

En cada inspección se llena un formulario (ficha de inspección) que debe ser firmada por el agricultor y el inspector interno. El inspector

elaborará un consolidado de los productores controlados internamente por él y entrega esta información al responsable de calidad.

El inspector interno participará en la reunión de Comité de Certificación Interna, con voz pero sin voto, dando un reporte de sus inspecciones y reportando irregularidades encontradas. A continuación se detalla un esquema del proceso de inspección interna:



1.14. GRUPOS DE PRODUCTORES ORGÁNICOS

Los grupos de productores orgánicos (GPO), son un núcleo de productores que dinamiza la estructura organizacional de las comunidades, promoviendo un manejo sostenible de las unidades de producción agropecuaria. Los GPO, son grupos de trabajo dedicados a la producción y comercialización de café y cacao orgánico certificado.

El trabajo de los grupos, a nivel de cada localidad, comprende acciones de: fortalecimiento organizacional, tecnificación de los cultivos de café y cacao, mejoramiento de la post cosecha, diversificación de los sistemas de producción, preservación de los recursos naturales y participación en el desarrollo local.

2. REGLAMENTO INTERNO DE GARANTÍA DE CALIDAD

El reglamento interno constituye un conjunto de normas y disposiciones, en lo referente a la producción y procesamiento orgánicos, enmarcados en los estándares de la agencia certificadora y estatutos, cuyo cumplimiento es obligatorio para todos los socios de la Sociedad Civil y Comercial Tamia Muyo.

Este reglamento estará acorde con las normas internacionales de producción ecológica y de las certificadoras. El contenido básico del reglamento interno, define el ámbito de acción, las obligaciones del agricultor, las obligaciones de la organización, los requisitos de admisión de nuevos socios, la definición del tiempo de transición, los principios y normas de la cosecha y post cosecha; así como, las sanciones según el nivel de infracción.

2.3. OBJETIVO

El Reglamento Interno de Garantía de Calidad, tiene por objetivo indicar a los productores, con exactitud, los lineamientos y requerimientos mínimos para ser reconocidos como agricultores orgánicos o ecológicos. Este reglamento interno es la base del acuerdo entre el agricultor y la organización, en todo lo referente a la producción ecológica.

2.4. AMBITO DE VALIDEZ

El reglamento interno aplica a todos los productores socios de la asociación y sus fincas. La unidad productiva de la asociación constituye todas las áreas de cultivos y las áreas de procesamiento y almacenamiento de propiedad de cada uno de los productores socios.

2.3. DEBERES Y OBLIGACIONES DE LA ORGANIZACIÓN

La organización debe:

- Capacitar e informar a los socios en aspectos relacionados con la agricultura ecológica, normas internas de producción ecológica y otras exigencias para la certificación ecológica
- Implementar un sistema de garantía de calidad (Sistema Interno de Control)
- Gestionar la certificación ecológica para la unidad productiva
- Establecer criterios de calidad y precios referenciales para los productos ecológicos de sus socios
- Gestionar la comercialización asociativa, de los productos ecológicos certificados, de los socios, de acuerdo a los criterios establecidos.
- Mantener consolidada la organización
- Hacer cumplir las sanciones emitidas por el Comité de Certificación Interna; así como por la Certificadora Ecológica.

2.4. DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS SOCIOS

Los productores deben:

- Conocer las normas internas de producción ecológica
- Cumplir con las normas internas de producción ecológica
- Elaborar, en forma conjunta con el personal de extensión, el plan de mejoramiento de la finca y cumplirlo de acuerdo al cronograma establecido
- No almacenar ni aplicar en su finca ningún insumo químico de síntesis prohibidos por las normas de producción ecológica de la Unión Europea (CEE 2092/91), de Estados Unidos (OFPA) y de Japón (JAS)
- Asistir a los eventos de capacitación promovidos por la organización e instituciones vinculadas a ella

- Dar libre acceso a los inspectores interno y externo, a todas las áreas de cultivo, procesamiento y almacenamiento
- Poner a disposición de los inspectores interno y externo la documentación requerida especialmente sobre la compra y uso de insumos; así como, de la venta de productos ecológicos
- Respetar las cláusulas del contrato de compromiso del productor con la organización
- Aceptar las sanciones emitidas por el Comité de Certificación Interna; así como, por la Certificadora Ecológica.

2.5. ADMISIÓN DE NUEVOS PRODUCTORES ECOLÓGICOS

El productor debe dirigirse en forma escrita a la junta directiva de la organización o al responsable de calidad pidiendo su ingreso como productor orgánico.

Aceptada la solicitud, el personal de extensión o el responsable de calidad realizarán una primera visita al productor, le explica las normas de producción ecológica y acuerda un plan de trabajo por tres meses. Además, se le indicará al productor sobre los talleres de capacitación donde la participación es de carácter obligatorio.

Después de tres meses, el responsable de calidad, coordina una nueva visita para evaluar el cumplimiento de las tareas encomendadas. En caso de cumplimiento de las tareas se procede a llenar todos los documentos necesarios del Sistema Interno de Control, registrando la fecha de la última medida convencional; así como, la fecha de inicio de su vinculación al programa de café orgánico.

2.6. TIEMPO DE TRANSICIÓN A LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

El tiempo de transición hacia la producción orgánica de café y cacao, se define para cada productor en base a la fecha del último uso de insumos o técnicas no permitidas por las normas de producción ecológicas de la Unión Europea (CEE 2092/91), de Estados Unidos (OFPA) y de Japón (JAS) en su finca.

En el caso de productores que hayan practicado en sus fincas una agricultura tradicional sin utilización de químicos, el inicio de la transición se orienta al comienzo del control interno. Es competencia de la certificadora ecológica fijar con exactitud el inicio del tiempo de transición.

Cultivos anuales:

El inicio del período de transición es dos años antes de la siembra (24 meses)

Cultivos perennes:

La transición se inicia tres años antes de la primera cosecha (36 meses)

2.7. PRINCIPIOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Los principios para la producción y procesamiento de café y cacao orgánico contemplados son los siguientes:

- Uso de especies, variedades o clones adaptados localmente
- Semilla y material de reproducción de origen ecológico
- Prácticas de asociaciones temporales y permanentes con los cultivos de café y cacao
- Mantenimiento de la fertilidad del suelo mediante el uso de abonos orgánicos. Solo se permiten fertilizantes indicados en el anexo A del Reglamento CEE 2092/91
- Prácticas de manejo ecológico de problemas fitosanitarios. Solo se permiten productos fitosanitarios indicados en el anexo B del reglamento CEE 2092/91
- No se deben almacenar productos no permitidos en la finca

2.8. REQUERIMIENTOS POSTCOSECHA

- Antes de cada cosecha el personal de extensión realizará una estimación de la cosecha por finca que determinará la cantidad de café y cacao que el productor podrá ofertar como orgánico durante la campaña de cosecha.
- Únicamente el productor enlistado en el anexo del certificado ecológico podrá ofertar su café y cacao como orgánico
- Durante el proceso de cosecha y postcosecha del café se debe realizar una cosecha selectiva, beneficiar el café por la vía seca y secar el café en marquesinas, tendales de cemento o entablillados, resguardando en todo momento la calidad del producto.
- Para el caso del cacao, se aplicará similar procedimiento, enfatizando en la cosecha de mazorcas sanas y maduras, método y tiempo óptimo de fermentación óptima y secado adecuado en marquesinas, tendales de cemento o entablillados.
- Se debe asegurar que en el proceso de beneficio, secado, almacenamiento y transporte no se mezclen los productos orgánicos con los no orgánicos.
- Los productos deberán transportarse en empaques debidamente sellados, que no permitan la mezcla del producto.
- El empaque debe ir claramente identificado con la leyenda "orgánico".
- Se debe manejar un registro de venta de los productos orgánicos en forma documentada (factura o nota de entrega).
- El centro de acopio de la organización cumplirá con las exigencias de separación física o temporal de calidades (ecológica, en transición y convencional) en todas las etapas que comprenden el acopio, almacenamiento, transporte, procesamiento y etiquetado; así como, el mantenimiento ordenado de los registros contables exigidos por la certificadora ecológica.

2.9. INSPECCIONES INTERNAS

Las inspecciones internas para la producción ecológica, se realizarán una vez por año, por parte de los inspectores internos de la organización, antes de la cosecha y de la visita de los inspectores externos de la Agencia Certificadora.

El responsable de calidad, con el apoyo del equipo de inspectores internos, es el encargado de coordinar y ejecutar esta actividad y de elaborar los informes para ponerlos en consideración del Comité de Aprobación.

- Una primera reunión se realizará con presencia del responsable de calidad y los inspectores internos para evaluar los informes de inspección interna y aprobar y/o sancionar a los productores controlados internamente para la producción ecológica.
- Una segunda reunión, con la participación conjunta del Responsable de Calidad y el Equipo de Extensión, para evaluar los informes de visita a las fincas, conocer los avances en el mejoramiento de las fincas y preparar la documentación para la Agencia Certificadora e Inspectores Externos.

2.10. CATALOGO DE SANCIONES

El incumplimiento de las normas internas de producción orgánica por parte de los agricultores conllevará sanciones. Estas sanciones las aprobará el Comité de Aprobación (Certificación Interna), junto con el Responsable de Calidad.

Al productor se le informará por escrito los motivos y el tipo de sanción. El Comité de Aprobación es el encargado de elaborar la sanción por escrito. Los inspectores internos son los responsables de entregarla al productor, leerla y darle las explicaciones necesarias.

El agricultor, por su parte, tiene derecho a la apelación del veredicto, durante los 15 días siguientes a su emisión. En este caso, el Comité de Aprobación se reunirá en forma extraordinaria con el productor para explicarle la situación y pueda solicitar una nueva inspección a su finca, para que reconsideren la sanción, si el caso lo amerita.

Irregularidades	Sanciones
Aplicación de químicos en áreas certificadas, en primera vez	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación verbal • Inicia nuevamente transición de tres años • Informe a la certificadora ecológica • Suspensión del certificado orgánico
Aplicación de productos químicos no permitidos por segunda vez	<ul style="list-style-type: none"> • Exclusión definitiva del Programa Orgánico • Informe a la certificadora ecológica
Almacenamiento de productos químicos de síntesis en la finca	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Suspensión del certificado orgánico • Se prolonga transición por 12 meses
Empaques vacíos de químicos en la finca	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Suspensión del certificado orgánico • Se prolonga transición por 12 meses
Incumplimiento del plan de mejoramiento de la finca en un 40 por ciento	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Medida correctiva: cumplir tareas del plan de conversión en 30 días
Incumplimiento del plan de mejoramiento de la finca en un 80%, en 6 meses	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Prolonga transición por 12 meses
Incumplimiento al plan de mejoramiento de la finca del 100% en un año	<ul style="list-style-type: none"> • Exclusión del Programa Orgánico
No lleva registro de venta de café	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita
Inasistencia a dos talleres de capacitación, en forma consecutiva	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita
Inasistencia a talleres de capacitación y reuniones por 6 meses	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Se prolonga transición por 12 meses
Incorrecto beneficio de los productos de café y cacao	<ul style="list-style-type: none"> • No puede comercializar el café o cacao, aunque tenga certificado ecológico
Mezcla de producto no orgánico con los orgánicos en el beneficio, secado y/o almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Suspensión inmediata del certificado orgánico • Informe a la certificadora ecológica
Reincidencia en las mezclas de los productos orgánicos con los no orgánicos	<ul style="list-style-type: none"> • Anulación del certificado orgánico • Exclusión definitiva del Programa Orgánico • Informe a la certificadora
Venta de café o cacao no orgánico como producto orgánico	<ul style="list-style-type: none"> • Amonestación escrita • Suspensión inmediata del certificado orgánico • Informe a la certificadora ecológica
Reincidencia en la venta de los productos no orgánicos como orgánicos	<ul style="list-style-type: none"> • Anulación del certificado orgánico • Exclusión definitiva del Programa Orgánico • Informe a la Certificadora Ecológica

2.11. COMPROMISO FINAL

El productor tiene el deber de comunicar al Responsable de Calidad, por medio de los Inspectores Internos o del personal de extensión, sobre cualquier cambio que realice en su finca (por ejemplo: incluir nuevas parcelas de producción) o sobre las razones del incumplimiento de las normas de producción ecológica (ejemplo: aplicación de químicos).

Además, el productor orgánico, deberá informar sobre toda irregularidad en la implementación de las normas internas de producción ecológica, por parte de los otros socios del Programa de Producción Orgánica.

3. DOCUMENTACIÓN DEL SIC

La documentación para el Sistema Interno de Control (SIC), debe elaborarse de acuerdo a los requerimientos de la certificadora, incluyendo la documentación de los productores orgánicos y de la organización.

3.3. DOCUMENTACIÓN DEL PRODUCTOR

El manejo de la documentación y registros por parte del caficultor permite verificar y evaluar el manejo de las actividades agrícolas y pecuarias, según lo planificado, así como el análisis de costos y beneficio.

La adopción de estas herramientas tiene como propósito mejorar la gestión económica de la finca para alcanzar la competitividad. Lo esencial es poder analizar los procesos de producción y tomar las mejores decisiones posibles. Sin registros y análisis de costos y beneficios no es posible conocer si la gestión de la finca es o no rentable.

Es indispensable que los agricultores lleven registros contables de las actividades que se realizan en la unidad productiva para estimar sus egresos e ingresos y analizar su estado financiero, lo que permite analizar y reprogramar las actividades. Entre los documentos que debe llevar un productor orgánico, se encuentran: la ficha de diagnóstico de la unidad productiva, las normas internas de producción ecológica, el contrato del productor con la organización, el plan de mejoramiento de la finca, los registros de ingresos y ventas, el registro de compras, el inventario de herramientas e insumos y el catálogo de sanciones.

3.1.1. Ficha de diagnóstico de la finca

El diagnóstico es una herramienta de trabajo que permite al productor conocer como esta estructurada la unidad productiva, determinar las características de los lotes de producción agrícola y la producción pecuaria; establecer la disponibilidad de mano de obra e infraestructura; además, detalla los aspectos sociales, ambientales y de seguridad alimentaria de la finca y de la familia.

La ficha de diagnóstico de la finca, se incluye en el Anexo 1.

3.1.2. Normas internas de producción orgánica

Las normas internas de producción orgánicas definen las prácticas mínimas necesarias para poder certificarse como agricultor orgánico. Especificando el manejo que debe aplicarse para que los productos agrícolas puedan ser etiquetados o vendidos como “orgánicos”. Las normas se pueden desarrollar para cada rubro y para cada productor u organización de productores; pero deben ser reconocidas y aceptadas por la agencia certificadora.

Las normas internas exigen un programa de manejo ecológico de la finca, en el corto, mediano y largo plazos. El plan debe incluir, entre otros componentes, las estrategias de manejo y conservación del suelo, reciclaje de los nutrientes y manejo ecológico de las plagas y enfermedades de los cultivos.

Las normas internas para la producción y el procesamiento de café robusta orgánico (Anexo 2) y cacao orgánico (Anexo 3) fueron elaboradas en forma participativa por los líderes y lideresas de los Grupos de Productores Orgánicos de los cantones Loreto, Orellana y La Joya de los Sachas, provincia de Orellana, en febrero del 2006.

3.1.3. Contrato del productor con la organización

El contrato es el documento escrito que firman el caficultor y la organización a la que pertenece, indicando los compromisos entre ambas partes para establecer un proceso de producción ecológica. Los compromisos del productor se relacionan con su trabajo por mejorar la productividad de la finca, su participación activa y contribución económica para el fortalecimiento de la organización, entre otros.

La organización asume compromisos relacionados con la representación de sus socios, la gestión de proyectos productivos y sociales, la búsqueda de alternativas de mercado y comercialización asociativa, la inversión eficiente de los recursos y el aseguramiento de la capacidad agroproductiva, gremial y empresarial de sus miembros.

El contrato debe ser firmado entre el productor y un representante de la organización (Anexo 4).

3.1.4. Plan de mejoramiento de la finca

Este documento contiene la cronología que hace el caficultor para el manejo de los lotes, de acuerdo con los compromisos adquiridos con la organización y el proceso de certificación orgánica, en una proyección a largo plazo.

El plan de mejoramiento de la finca, debe estar siempre actualizado, respaldado con la documentación respectiva, con la información de los cambios y mejoras realizadas en la unidad productiva.

Un plan de mejoramiento de la finca debe contener la propuesta de renovación y rehabilitación de plantaciones de café y cacao, las metas de diversificación de los sistemas productivos, incluida la producción pecuaria; así como las acciones para contribuir a la preservación de los recursos naturales y biodiversidad (Anexo 5).

3.1.5. Registro de ingresos y ventas

Los documentos en los que se registran los ingresos o entradas de dinero por la venta de los productos agropecuarios deben estar siempre actualizados. El principal documento es la factura, en el que se registra la cantidad del producto vendido, el valor unitario (USD), el valor total (USD), la fecha de venta y la persona natural o jurídica a quien se vende el producto.

La suma de todos los ingresos generados por cada lote de la finca o por cada actividad productiva, posibilitará establecer los ingresos totales, en un tiempo determinado.

3.1.6. Registro de compras e inversiones

En estos documentos se registran los egresos monetarios efectuados por el caficultor para la adquisición de insumos, herramientas y las actividades que causen gastos en los procesos productivos de la finca.

La nota de venta y las facturas son los documentos que sustentan los costos de una actividad. En estos documentos se detallan el producto adquirido, la cantidad del producto, su valor unitario (USD), su valor total (USD), la fecha de compra y el nombre de la persona natural o jurídica (casa comercial) a quien se adquiere el producto.

Un registro diario del uso de la mano de obra, familiar o contratada, que detalle las tareas cumplidas en las diferentes actividades y tareas, también contribuye a evaluar la inversión, los costos de producción y los beneficios netos.

3.1.7. Inventario

En los procesos productivos se deben conocer las cantidades en existencia de insumos, herramientas y equipos. Esto es básico para determinar aspectos como: demanda, capacidad, almacenamiento de los productos y necesidades de compra. Un inventario es una relación detallada de cantidades y valores a favor o en contra de una persona u

organización, expresadas en una unidad monetaria, que permite conocer los valores del activo de un productor. Los detalles que debe contener el documento son; el nombre del documento, fecha del inventario, fecha de compra, descripción del producto, cantidad, valor unitario (USD) y el valor total (dólares).

En el Anexo 6, se incluye un formato para el Registro Contable y de Actividades.

3.1.8. Reglamento Interno

Los socios de la empresa Tamia Muyo, deben tener dentro de su documentación, una copia del Reglamento Interno de Garantía de Calidad; especialmente el Catálogo de Sanciones.

3.4. DOCUMENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

La organización tendrá copia, de cada uno de los socios, de los siguientes documentos:

- Ficha de diagnóstico de la finca,
- Contrato del productor con la organización,
- Plan de mejoramiento de la finca, así como, de las
- Normas internas de producción ecológica de café y cacao

Además, la organización, como parte del SIC, complementará su base de documentación con: Un listado general de los productores, mapa de localización geográfica de los socios, datos sobre la organización de productores (estatutos, reglamento interno), documentación básica de todos los productores (copia de cédula de identidad), sistema de monitoreo y evaluación (inspección interna e informes) y sistema de acopio y registros contables.

3.2.1. Listado de productores

En el listado de productores, además de los nombres de los socios vinculados al programa de certificación orgánica, constará la superficie total de la finca; así como, el área dedicada a la producción de café robusta y cacao orgánico.

Es un documento imprescindible que debe mantener la organización para realizar la certificación interna y externa de las unidades productivas de los socios. Un productor se puede incluir en la lista solamente si tiene un contrato de producción orgánica firmado con la organización (Anexo 7).

3.2.2. Mapa de localización geográfica

En este documento, se debe señalar los puntos que ayuden a ubicar las fincas de los socios del programa de producción orgánica como: poblado más cercano, cruce de caminos, casas de vecinos, escuela, iglesia, ríos, quebradas y otros. De ser posible, se implementará un sistema de ubicación georeferenciado, con el empleo de un GPS.

3.2.3. Inspección interna del SIC

En el contrato entre la organización de productores y la agencia certificadora, se establece que la organización de productores, a través de su Sistema Interno de Control (SIC), se responsabiliza de que los socios cumplan con los estándares de producción y procesamiento orgánicos. La organización de productores firma acuerdos con los socios donde se comprometen a cumplir con lo establecido en el Sistema Interno, en el plan de mejoramiento de las fincas y en los estándares de producción y procesamiento.

Las inspecciones internas para la producción ecológica, a cada uno de los productores del programa de producción orgánica, se realizarán una vez por año, antes del inicio de cosecha y de la visita de la inspección externa. El responsable de calidad con el apoyo del equipo de inspectores es el encargado de coordinar y ejecutar esta actividad, a nivel de las fincas, en base de la evaluación del cumplimiento del plan de mejoramiento de la finca y de la implementación de las normas internas de producción y procesamiento orgánico, según la ficha de inspección interna (Anexo 8).

El veredicto, sobre el estado del productor (en transición, orgánico, sancionado), en base del informe de inspección interna, será una labor del Comité de Certificación Interna.

3.2.4. Control de acopio de café y cacao orgánico

Es importante conocer la capacidad de producción de cada productor y saber la capacidad de oferta de la organización; pero más importante es registrar al detalle cuanto café y/o cacao orgánico se acopia en la temporada de cosecha.

Esto permite controlar la cantidad entregada por cada productor para su procesamiento en planta. La organización puede entregar un recibo aparte a cada productor como constancia de entrega (Anexo 9). El formato también será adaptado para su utilización en la contabilidad de la organización, donde firmará el administrador de la planta o de la organización.

4. SISTEMA DE ASISTENCIA TÉCNICA

El sistema de asistencia técnica y capacitación a los Grupos de Productores Orgánicos (GPO), de Tamia Muyo, asegurará la aplicación de los estándares y normas orgánicas de la agencia certificadora, a las particulares condiciones agroecológicas y socio económicas de los productores. Se procurará un acompañamiento en la planificación del mejoramiento de las fincas y en su implementación, en el fortalecimiento gremial y el desarrollo de las capacidades de gestión empresarial.

En este contexto, la Sociedad Anónima Tamia Muyo, esta vinculada a los proyectos “Reactivación de la caficultura en la provincia de Orellana” y “Unidades agroproductivas autosostenibles de la provincia de Orellana”, ejecutados por el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), el Programa AMAZNOR – UDENOR y el Proyecto de generación de ingreso y empleo para la frontera norte (PRONORTE), donde se prevé la implementación de procesos de capacitación en aspectos vinculados a la producción ecológica y de buenas prácticas agrícolas de café y cacao.

El proceso de capacitación con los grupos comprende temas vinculados al: Fortalecimiento de las organizaciones, Tecnificación de los cultivos de café y cacao, Mejoramiento de la postcosecha, Diversificación de los sistemas de producción, Preservación de los recursos naturales y Participación en el desarrollo local.

Para el fortalecimiento de las organizaciones de productores, se facilita la realización de eventos orientados a la formación de Líderes campesinos democráticos comprometidos con el desarrollo de sus comunidades. La tecnificación de los cultivos de café robusta y cacao, involucra la ejecución permanente de las siguientes actividades: Renovación y rehabilitación, Manejo agronómico y fitosanitario apropiado y Diversificación de cultivos.

El mejoramiento de la post cosecha empieza con la construcción de la infraestructura de beneficio como marquesinas; adecuación de bodegas, adquisición de herramientas necesarias. Además, se impulsa acciones orientadas a la reconversión de las fincas en unidades agropecuarias autosustentables, en base de la diversificación de cultivos e integración pecuaria, procurando la seguridad alimentaria para las familias, un flujo permanente de ingresos económicos y la conservación de los recursos naturales.

Para contribuir a la preservación de los recursos naturales y biodiversidad, se enfatiza en el uso de tecnologías limpias, en la implementación de sistemas agroforestales y la recuperación de las zonas de amortiguamiento de las fuentes hídricas. La participación en el desarrollo local de la organización de productores y sus miembros, tiene como finalidad elevar el auto estima y confianza en sus capacidades para gestionar proyectos productivos y sociales, que contribuyan a mejorar el bienestar de sus comunidades.

Anexo 1.**FICHA DE DIAGNÓSTICO DE LA FINCA**

Nombre del Beneficiario:		Fecha de la encuesta:				
1. DATOS GENERALES						
1.1 Nombre de la finca:						
1.2 Ubicación						
Comunidad:		Parroquia:				
Cantón:		Provincia:				
Ubicación:	Nombre de la vía principal de acceso a la finca:			Km de la vía o río:		
Indicar puntos de referencia especial para la correcta ubicación del acceso a la finca:						
1.3. Forma de tenencia de la tierra: Propia () Arrendada () Posesionario () Comunal ()						
2. ASPECTOS SOCIALES						
2.1 Apellidos y nombres de los propietarios:		Jefe de familia:		H () M ()		
		Conyuge:				
2.2. Nacionalidad:		Ecuatoriano ()	Colombiano ()	Otro ()		
2.3 Etnia: Cofán () Kichua () Shuar () Secoya () Siona () Mestizo () Otro ()						
3. CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA Y SERVICIOS BÁSICOS						
3.1. Vive en la finca? Si () No () En caso de no vivir en la finca ¿Dónde reside?						
3.2 Tipo de vivienda: Madera () Cemento () Mixta () Otro (.....)						
3.3. Condiciones de la vivienda: Buena () Regular () Mala ()						
3.4. Servicios básicos:		Energía eléctrica:		Si ()	No ()	
		Agua para consumo familiar:		Si ()	No ()	
		El agua procede de: Pozo () Vertiente natural () Entubada () De lluvia () Río () Estero ()				
		Eliminación de excretas: Servicio higiénico completo () Letrina () Ninguno ()				
		Eliminación de basuras: Enterrado () Arroja al estero () Pozo de tratamiento de basura () Ninguno ()				
		La vivienda dispone de servicio telefónico: Si () No (). Si la respuesta es afirmativa, indique el número de teléfono: El Centro comunitario/organización dispone de teléfono: Si () No ()				
4. SISTEMAS PRODUCTIVOS						
4.1 Estructura de la unidad agroproductiva						
Lotes	Cultivo	Área (Ha)	Rendimiento promedio	Unidad de rendimiento	Precio Unitario a Agosto 2005	

4.2. Producción pecuaria						
	Total de unidades	Destino de la producción				
		Consumo familiar	Venta en el mercado	Ingreso estimado anula \$		
Bovino						
Pocino						
Aves de corral						
Peces						
Otros						
4.3. Sistema café						
Lote	Área (Ha)	Estado	Material de siembra (*)	Edad (años)	Cultivos asociados al cafetal	Ingreso estimado anual \$
		Renovación				
		Rehabilitación (recepa)				
		Renovación				
		Rehabilitación (recepa)				
		Renovación				
		Rehabilitación (recepa)				
		Renovación				
		Rehabilitación (recepa)				
(*) Material de siembra: De semilla, Clones de ramilla						
4.4. Manejo del cultivo de café						
Control de malezas: Manual () N°..... Químico () N°.....						
Control de broca del fruto: Si () No () Describa el método:						
Control de la hormiga: Si () No () Describa el método:						
Control del taladrador de la ramilla: Si () No () Describa el método:.....						
Control de enfermedades foliares del cafeto: Si () No () Describa el método:.....						
Abonaduras al cafetal: Aplicación de abonos orgánicos () Aplicación de abonos químicos () No abona ()						
Podas: Si () No () Describa el método.....						
Regulación de sombra: Se practica el deshije o deshoje del platano: Si () No () Se podan los árboles de sombra asociados al cafetal: Si () No ()						
Infraestructura para el secado del café: Marquesina () Tendal de cemento () Entablillado de caña o madera () En lona o plástico () No dispone ()						
Forma de comercialización: Vende a los intermediarios en su comunidad () Vende a los comerciantes en el centro poblado () Entrega el producto a su organización ()						

4.5. Sistema cacao						
Lote	Área (Ha)	Material de siembra (*)	Origen genético (**)	Edad (años)	Cultivos asociados al cacaotal	Ingreso estimado anual \$
(*) Material de siembra: Injerto, de semilla, Clones de ramilla						
(**) Origen genético: CCN 51, Tipo nacional, Desconocido y mezclas						
4.6. Manejo del cultivo de cacao						
Control de malezas: Manual () N°..... Químico () N°.....						
Control de pulgón de la mazorca: Si () No () Describa el método:						
Control de la hormiga: Si () No () Describa el método:						
Control del escoba de bruja: Si () No () Describa el método:.....						
Control de moniliasis del cacao: Si () No () Describa el método:.....						
Abonaduras al cacaotal: Aplicación de abonos orgánicos () Aplicación de abonos químicos () No abona ()						
Podas: Si () No () Describa el método.....						
Regulación de sombra: Se practica el deshije o deshoje del platano: Si () No () Se podan los árboles de sombra asociados al cacaotal: Si () No ()						
Infraestructura para el secado del cacao: Marquesina () Tenda de cemento () Entablillado de caña o madera () En lona o plástico () No dispone ()						
Forma de comercialización: Vende a los intermediarios en su comunidad () Vende a los comerciantes en el centro poblado () Entrega el producto a su organización ()						
5. SOCIO-ORGANIZATIVO						
Pertenece a una organización? Si () No () Indique el nombre de la organización:.....						
La organización a la que pertenece, tiene vida jurídica: Si () No ()						
Que entidad le otorgó la vida jurídica a su organización de base: MAG () MBS () MICIP () Otra ()						
Su organización de base pertenece a una de segundo grado: Si () No () Indique el nombre, en caso de ser afirmativa la respuesta:.....						
Participa usted en la empresa de comercialización TAMIA MUYU: Si () No ()						
6. ASISTENCIA TÉCNICA						
Ha recibido asistencia técnica y capacitación en el cultivo de café: Si () No () Qué institución le proporcionó:.....						Qué
Ha recibido asistencia técnica y capacitación en el cultivo de cacao: Si () No () Qué institución le proporcionó:.....						Qué
Ha recibido asistencia técnica y capacitación en otros cultivos: Si () No () Qué institución le proporcionó:..... Indique los cultivos:.....						
Ha recibido asistencia técnica y capacitación en producción pecuaria: Si () No () Qué institución le proporcionó:..... En que rubros:.....						

**NORMAS INTERNAS PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO
DE CAFÉ ROBUSTA ORGÁNICO**

Las normas internas para la producción y el procesamiento de café robusta orgánico fueron elaboradas en forma participativa por los líderes y lideresas de los Grupos de Productores Orgánicos de los cantones Loreto, Orellana y La Joya de los Sachas, provincia de Orellana.

1. PLAN DE MEJORAMIENTO DE LA FINCA

- 1.1. Realizar un diagnóstico de la finca, para conocer su situación actual
- 1.2. Elaborar un croquis detallado de la finca, ubicando los lotes de cultivos, pastos y bosques
- 1.3. Planificar anualmente las actividades agrícolas y pecuarias a implementarse en la finca
- 1.4. Registrar las actividades ejecutadas por lotes de cultivos
- 1.5. Mantener actualizados los registros de ingresos y egresos, por lotes
- 1.6. Mantener un inventario actualizado de los equipos, herramientas e insumos

2. RENOVACIÓN DE CAFETALES

- 2.1. Preparar las plantas “cabeza de clon” o jardines clonales, para la obtención de brotes de buena calidad
- 2.2. Preparar un buen sustrato para el enfundado con tres partes de tierra agrícola y una parte de abono orgánico (compost, humus de lombriz) y desinfectarlo con agua hirviendo o mediante la solarización
- 2.3. Construir el cobertizo del vivero con zarán u otros materiales de la finca (hojas de palma, caña guadua, pambil)
- 2.4. Construir las cámaras para el enraizamiento de esquejes de café, de 1,20 metros de ancho x 8,00 metros de longitud. La estructura de la cámara se construye con tiras de caña guadua o ramas de café, en forma de arco, a una altura de 80 centímetros en el centro
- 2.5. Seleccionar y preparar el esqueje, de 3 a 4 meses de edad, cortado a 1 centímetro arriba y 5 centímetros abajo del nudo. Colocar la hormona en el corte basal. Sembrar el esqueje en el centro de la funda, en forma vertical. Cubrir la cámara de enraizamiento con un plástico transparente, fijando los bordes laterales
- 2.6. Proporcionar los cuidados necesarios para asegurar un buen crecimiento de las plantas de café en el vivero (riegos, deshieras y aplicación de abonos orgánicos líquidos fermentados)
- 2.7. Preparar el terreno (limpieza, trazado, balizado y hoyado) y establecer el cafetal a un distanciamiento de 3 X 3 metros (densidad poblacional 1.111 plantas/hectárea)

3. REHABILITACIÓN DE PLANTACIONES DE CAFÉ

- 3.1. Determinar el estado productivo del cafetal para tomar decisiones
- 3.2. Realizar la recepa de los cafetos en la época de menor cantidad de lluvias

- 3.3. Recepar los cafetos a 30 – 40 centímetros de altura. Los cortes deben ser realizados ligeramente en bisel con herramientas desinfectadas
- 3.4. Proteger los cortes, en las plantas de café robusta, usando pasta cúprica (1 kilos de sulfato de cobre + 6 kilos de cal + 5 litros de agua)
- 3.5. Seleccionar de 3 a 4 brotes sanos, vigorosos y bien formados, ubicados en la parte media del tocón de los cafetos, después de 4 meses de la recepa
- 3.6. Resembrar los espacios libres o “fallas” con plantas clonales de café criadas en el vivero
- 3.7. Aplicar las tecnologías de producción orgánica en el cultivo rehabilitado

4. DIVERSIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

- 4.1. Sembrar en diferentes lotes de la finca, cultivos de ciclo corto como: maíz, arroz, fréjol y maní.
- 4.2. Establecer plantas frutales como: guaba, uvilla, zapote, cacao blanco, papaya, borojó, plátano, chonta, achotillo y arazá
- 4.3. Establecer sistemas agroforestales, pequeños rodales, y siembra de árboles en los linderos, laderas y orillas de esteros y ríos, con especies maderables (caoba, guayacán, bálsamo, chuncho y cedro) y de servicios ambientales (caña guadua, poma rosa, fruta de pan)
- 4.4. Implementar un huerto con hortalizas como: tomate, pimiento, sandía, melón y pepino. Complementar el huerto con especies medicinales, especias y condimentos
- 4.5. Mejorar los pastos y forrajes usando tecnologías orgánicas apropiadas
- 4.6. Criar especies de animales menores como: aves de corral, porcinos y peces

5. CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y BIODIVERSIDAD

- 5.1. Realizar prácticas de conservación del suelo de acuerdo a la pendiente del terreno: curvas a nivel, barreras vivas, zanjas de desviación y terrazas individuales
- 5.2. Mantener la vegetación nativa, arbustiva y arbórea, en las zonas de amortiguamiento de la finca para proteger vertientes, quebradas y ríos
- 5.3. No quemar los residuos de las cosechas y rastrojos, ni contaminar las fuentes hídricas
- 5.4. Recolectar los residuos orgánicos de la finca para elaborar abonos orgánicos. La basura inorgánica (vidrios, plásticos, metales) debe ser recolectada y enterrarse para no contaminar la finca
- 5.5. Preservar los animales del bosque como: guatuzas, guantas, capibaras, guacamayos, loros, tucanes, venados, armadillos, dantas, zainos; y, recuperar las especies arbóreas, arbustivas y herbáceas como: guayacán, ahuano, ishpingo, guayusa, entre otros

6. ASOCIACIÓN TEMPORAL Y PERMANENTE DE CULTIVOS

- 6.1. Establecer cultivos de sombra temporal, especialmente plátano
- 6.2. Aprovechar los espacios entre hileras del cafetal sembrando yuca o cultivos de ciclo corto: maíz, arroz, maní, fréjol
- 6.3. Establecer como sombra definitiva del cafetal o en los linderos de los lotes, árboles maderables y de servicio ambiental

7. RECICLAJE DE MATERIA ORGÁNICA Y ELABORACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS

- 7.1. Aprovechar los subproductos de las cosechas, los estiércoles de animales y las basuras domésticas vegetales para la elaboración de abonos como: compost
- 7.2. Preparar, en recipientes plásticos, abonos orgánicos líquidos fermentados: biol, caldo microbiológico y purines. Los preparados deben ser enriquecidos con follaje verde de leguminosas (gliricidia, guaba) y hierbas medicinales (paico, hierba luisa, ortiga)
- 7.3. Llevar registros de la preparación y aplicación de los abonos orgánicos sólidos y líquidos, en la finca

8. NUTRICIÓN DE PLANTAS Y FERTILIZACIÓN ORGÁNICA

- 8.1. Mejorar los suelos mediante la incorporación de estiércoles descompuestos, compost, bioles y la siembra de plantas leguminosas
- 8.2. Aplicar, en los cultivos de café robusta renovados o rehabilitados, al menos dos veces al año, abonos orgánicos como: compost, biol y/o caldo microbiológico
- 8.3. Manejar adecuadamente la sombra temporal y permanente del cafetal
- 8.4. Establecer, en los linderos del cafetal, árboles maderables, plantas frutales y de servicios ambientales (especialmente leguminosas), como fuente de biomasa para mejorar la fertilidad del suelo
- 8.5. Incorporar cobertura vegetal muerta (residuos vegetales de las deshierbas y cosechas), en la parte basal de los cafetos y en los espacios entre hileras del cafetal

9. MANEJO INTEGRADO DE LOS PROBLEMAS FITOSANITARIOS

- 9.1. Usar un sustrato enriquecido con abono orgánico, desinfectado con agua hirviendo o mediante la solarización, para obtener plantas sanas y vigorosas
- 9.2. Regular la sombra del cafetal para proporcionar mayor ventilación interna y aprovechar eficientemente la energía solar en la fotosíntesis de los cafetos
- 9.3. Realizar las podas sanitarias y recepa con herramientas desinfectadas con alcohol o cloro comercial
- 9.4. Mantener el cafetal libre de malas hierbas, epifitas y terrestres
- 9.5. No causar heridas en las plantas de café robusta al momento de la deshierba
- 9.6. Proteger los cortes que se realizan en las podas y recepa, con pasta cúprica, para prevenir el mal de machete y otras pudriciones
- 9.7. Eliminar las plantas afectadas con mal de machete, quemándolas fuera del lote y agregando cal o ceniza en el sitio
- 9.8. Recolectar los frutos sobremaduros de los cafetos para reducir las poblaciones de broca
- 9.9. Aplicar caldo bórdeles (1 kilo de sulfato de cobre + 1 kilo de cal, en 100 litros de agua), como medida preventiva del mal de hilachas, ojo de gallo y roya

10. MANEJO ECOLÓGICO DE MALEZAS

- 10.1. Realizar rozas o "chapias", de 5 a 10 centímetros de altura del suelo, las veces que sean necesarias
- 10.2. Dejar esparcidas las malezas cortadas, dentro del cafetal, como cobertura vegetal muerta

- 10.3. Fomentar la cobertura vegetal viva, con hierbas nobles, de raíces superficiales, de preferencia leguminosas (centrosema, desmodium, oxalis)
- 10.4. Incorporar los rastrojos de las cosechas como mantillo, dentro de la plantación de café

11. PODAS DE LOS CAFETOS

- 11.1. Realizar las podas fitosanitarias eliminando las ramas y hojas viejas o enfermas
- 11.2. Eliminar periódicamente los chupones y ramas no productivas de los cafetos
- 11.3. Proteger los cortes producidos por las podas o recepa, con pasta cúprica, elaborada con cal y sulfato de cobre
- 11.4. Usar herramientas desinfectadas

12. REGULACIÓN DE SOMBRA EN CAFETALES

- 12.1. Sembrar especies vegetales de rápido crecimiento como plátano, para proporcionar sombra adecuada al cafetal, en los primeros dos años de establecimiento
- 12.2. Realizar el deshoje y deshije del plátano o guineo, de manera periódica, para proporcionar una sombra adecuada al cafetal
- 12.3. Podar los árboles de sombra procurando un 70% de luminosidad dentro del cafetal. Proteger los cortes en los árboles con pasta cúprica

13. MEJORA DE LA POST COSECHA Y CALIDAD DEL CAFÉ

- 13.1. Cosechar selectivamente los frutos maduros de café
- 13.2. Disponer de una marquesina, tendal de cemento o entablillado, para el secado del café
- 13.3. Iniciar el secado del café el mismo día de la cosecha
- 13.4. Secar el café hasta el 12 - 13% de humedad, evitando el rehumedecimiento del grano
- 13.5. Envasar el café en sacos de yute nuevos, limpios y etiquetados
- 13.6. Almacenar el café en bodegas limpias y ventiladas, sobre tarimas o estibas de madera y separado de la pared

14. COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA DEL CAFÉ

- 14.1. Conocer los requerimientos del mercado nacional e internacional y las características del producto
- 14.2. Producir café robusta orgánico, de buena calidad, y contar con la certificación orgánica vigente
- 14.3. Conocer los aspectos básicos del desarrollo organizacional, comercialización asociativa, manejo contable y tributación
- 14.4. Participar en la elaboración del plan de negocios de la organización
- 14.5. Gestionar el mercadeo del café robusta orgánico y establecer alianzas estratégicas para definir mecanismos de comercialización

NORMAS INTERNAS PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DEL CACAO ORGÁNICO

Las normas internas para la producción y procesamiento de cacao orgánico, fueron elaboradas en forma participativa por los líderes y lideresas de los Grupos de Productores Orgánicos de los cantones Loreto, Orellana y La Joya de los Sachas, provincia de Orellana.

1. PLAN DE MEJORAMIENTO DE LA FINCA

- 1.1. Realizar un diagnóstico de la finca, para conocer su situación actual
- 1.2. Elaborar un croquis detallado de la finca, ubicando los lotes de cultivos, pastos y bosques
- 1.3. Planificar anualmente las actividades agrícolas y pecuarias a implementarse en la finca
- 1.4. Registrar las actividades ejecutadas por lotes de cultivos
- 1.5. Mantener actualizados los registros de ingresos y egresos, por lotes
- 1.6. Mantener un inventario actualizado de los equipos, herramientas e insumos

2. RENOVACIÓN DE CACAOTALES

- 2.1. Seleccionar y preparar las plantas madres de las variedades recomendadas de cacao o preparar los árboles selectos de la finca por su alta productividad
- 2.2. Preparar un buen sustrato para el enfundado con tres partes de tierra agrícola y una parte de abono orgánico (compost, humus de lombriz) y desinfectarlo con agua hirviendo o mediante la solarización
- 2.3. Construir el cobertizo del vivero con zarán u otros materiales de la finca (hojas de palma, caña guadua, pambil)
- 2.4. Construir las cámaras para el enraizamiento de ramillas de cacao, de 1,20 metros de ancho x 6,00 metros de longitud. La estructura de la cámara se construye con tiras de caña guadua o ramas de café, en forma de arco, a una altura de 80 centímetros en el centro
- 2.5. Criar las plantas de cacao en vivero a partir de la reproducción asexual por enraizamiento de ramillas o por injertos
 - 2.5.1. Seleccionar y preparar la ramilla de cacao, de 3 a 4 meses de edad, con tres yemas, colocar la hormona en el corte basal y sembrar la ramilla en el centro de la funda (núcleo), en forma ligeramente inclinada. Cubrir la cámara de enraizamiento con un plástico transparente, fijando los bordes laterales
 - 2.5.2. Seleccionar mazorcas de las plantas madres, para la obtención de semilla. Establecer el semillero de cacao mediante la siembra directa a la funda, para la obtención de patrones. A la edad de 3 a 4 meses, los patrones están aptos para la

injertación por los métodos de yema o de púa lateral, usando varetas provenientes de plantas de alto valor genético

- 2.6. Proporcionar, en el vivero, los cuidados necesarios para asegurar un buen crecimiento de las plantas de cacao (riegos, deshierbas y aplicación de abonos orgánicos líquidos fermentados)
- 2.7. Preparar el terreno (limpieza, trazado, balizado y hoyado) y establecer el cacaotal a un distanciamiento de 4 X 4 metros (densidad poblacional 625 plantas/hectárea)

3. REHABILITACIÓN DE PLANTACIONES DE CACAO

- 3.1. Determinar el estado productivo de la plantación para tomar decisiones
- 3.2. Realizar la recepa o el descope de los árboles de cacao en la época de menor cantidad de lluvias
- 3.3. Realizar la recepa a 1,0 metro o a 30 – 40 centímetros de altura. El descope se realiza efectuando el corte a la altura de 2,0 metros. Los cortes deben ser realizados ligeramente en bisel con herramientas desinfectadas
- 3.4. Proteger las heridas o cortes en las plantas de cacao usando pasta cúprica, preparada con sulfato de cobre y cal
- 3.5. Seleccionar los brotes sanos, vigorosos y bien formados, después de 3 a 4 meses de la recepa en las plantas de cacao
- 3.6. Resembrar los espacios libres o “fallas” con plantas de cacao criadas en el vivero
- 3.7. Aplicar las tecnologías de producción orgánica en el cultivo rehabilitado

4. DIVERSIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

- 4.1. Sembrar en diferentes lotes de la finca, cultivos de ciclo corto como: maíz, arroz, fréjol y maní
- 4.2. Establecer plantas frutales en la finca como: guaba, uvilla, zapote, cacao blanco, papaya, borjón, plátano, chonta, achotillo y arazá
- 4.3. Establecer sistemas agroforestales, pequeños rodales, árboles en linderos, laderas y orillas de esteros y ríos, con especies maderables (caoba, guayacán, bálsamo, chuncho y cedro) y de servicios ambientales (caña guadua, poma rosa, fruta de pan)
- 4.4. Implementar un huerto con hortalizas como: tomate, pimiento, sandía, melón, pepino y cilantro. Complementar el huerto con especies medicinales, especias y condimentos
- 4.5. Mejorar los pastos y forrajes usando tecnologías orgánicas apropiadas
- 4.6. Criar especies de animales menores como aves de corral, porcinos y peces

5. CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y BIODIVERSIDAD

- 5.1. Realizar prácticas de conservación del suelo de acuerdo a la pendiente del terreno: curvas a nivel, barreras vivas, zanjas de desviación y terrazas individuales
- 5.2. Mantener la vegetación nativa, arbustiva y arbórea, en las zonas de amortiguamiento de la finca para proteger vertientes, quebradas y ríos
- 5.3. No quemar los residuos de las cosechas y rastrojos, ni contaminar las fuentes hídricas
- 5.4. Recolectar los residuos orgánicos de la finca para elaborar abonos orgánicos. La basura inorgánica (vidrios, plásticos, metales) debe ser recolectada y enterrarse para no contaminar la finca
- 5.5. Preservar los animales del bosque como: guatusas, guantas, capibaras, guacamayos, loros, tucanes, venados, armadillos, dantas, zainos; y, recuperar las especies arbóreas, arbustivas y herbáceas como: guayacán, ahuano, ishpingo, guayusa, entre otros

6. ASOCIACIÓN TEMPORAL Y PERMANENTE DE CULTIVOS

- 6.1. Establecer cultivos de sombra temporal, especialmente plátano
- 6.2. Aprovechar los espacios entre hileras del cacaotal sembrando yuca o cultivos de ciclo corto: maíz, arroz, maní, fréjol
- 6.3. Establecer como sombra definitiva del cacaotal o en los linderos de los lotes, árboles maderables y de servicio ambiental

7. RECICLAJE DE MATERIA ORGÁNICA Y ELABORACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS

- 7.1. Aprovechar los subproductos de las cosechas, los estiércoles de animales y las basuras domésticas vegetales para la elaboración de abonos como: compost
- 7.2. Preparar, en recipientes plásticos, abonos orgánicos líquidos fermentados: biol, caldo microbiológico y purines. Los preparados deben ser enriquecidos con follaje verde de leguminosas (gliricidia, guaba) y hierbas medicinales (paico, hierba luisa, ortiga)
- 7.3. Llevar registros de la preparación y aplicación de los abonos orgánicos sólidos y líquidos, en la finca

8. NUTRICIÓN DE PLANTAS Y FERTILIZACIÓN ORGÁNICA

- 8.1. Mejorar los suelos mediante la incorporación de estiércoles descompuestos, compost, bioles y siembra de plantas leguminosas
- 8.2. Aplicar, en los cultivos de cacao renovados o rehabilitados, al menos dos veces al año, abonos orgánicos como: compost, biol y/o caldo microbiológico
- 8.3. Manejar adecuadamente la sombra temporal y permanente del cacaotal

- 8.4. Establecer, en los linderos, del cacaotal árboles maderables, frutales y de servicios ambientales (especialmente leguminosas), como fuente de biomasa para mejorar la fertilidad del suelo
- 8.5. Incorporar cobertura vegetal muerta (residuos vegetales de las deshierbas y cosechas), en la parte basal y en los espacios entre hileras del cacaotal

9. MANEJO INTEGRADO DE LOS PROBLEMAS FITOSANITARIOS

- 9.1. Usar un sustrato enriquecido y desinfectado con agua hirviendo o mediante la solarización, para obtener plantas sanas y vigorosas
- 9.2. Seleccionar siempre material vegetal sano (plantas, mazorcas, varetas, ramillas)
- 9.3. Regular la sombra para mejorar la aireación interna del cacaotal y aprovechar eficientemente la energía solar en la fotosíntesis del cultivo
- 9.4. Realizar oportunamente las podas sanitarias (eliminación de escobas y mazorcas enfermas) y deschuponamiento; así como, la recepa y descope, con herramientas desinfectadas
- 9.5. Mantener el cacaotal libre de malas hierbas, epífitas y terrestres
- 9.6. No causar heridas en las plantas de cacao al momento de la deshierba
- 9.7. Proteger los cortes que se realizan en las podas, recepa y descope, con pasta cúprica, para prevenir el mal de machete y otras pudriciones
- 9.8. Eliminar totalmente las plantas afectadas con mal de machete, quemándolas fuera del lote y agregando cal o ceniza en el sitio
- 9.9. Aplicar caldo bórdeles (1 kilo de sulfato de cobre + 1 kilo de cal, en 100 litros de agua), para prevenir la incidencia de monillia y pudriciones de la mazorca

10. MANEJO ECOLÓGICO DE MALEZAS

- 10.1. Realizar rozas o "chapias", de 5 a 10 centímetros de altura del suelo, las veces que sean necesarias
- 10.2. Dejar esparcidas las malezas cortadas, dentro del cacaotal, como cobertura vegetal muerta
- 10.3. Fomentar la cobertura vegetal viva, con hierbas nobles, de raíces superficiales, de preferencia leguminosas (centrosema, desmodium, oxalis)
- 10.4. Incorporar los rastrojos de las cosechas como mantillo, dentro de la plantación de cacao

11. PODAS DE LOS CACAOTALES

- 11.1. Formar horquetas o molinillos en las plantas injertadas de cacao, manejando de 4 a 5 ramas sanas y vigorosas; con una copa bien equilibrada, eliminando periódicamente los chupones y las ramas entrecruzadas

- 11.2. Manejar equilibradamente las ramas productivas de los clones de cacao obtenidos por ramilla, eliminando los chupones, ramas entrecruzadas y las que se dirigen hacia el centro de la copa
- 11.3. Eliminar periódicamente los frutos, ramas y plantas enfermas
- 11.4. Usar herramientas desinfectadas para las podas

12. REGULACIÓN DE SOMBRA EN CACAOTALES

- 12.1. Sembrar especies vegetales de rápido crecimiento como plátano, para proporcionar sombra adecuada, en los primeros dos años de establecimiento
- 12.2. Realizar el deshoje y deshije del plátano o guineo, de manera periódica para proporcionar una sombra adecuada al cacaotal
- 12.3. Podar los árboles de sombra procurando un ingreso del 70% de luminosidad al interior de la plantación. Proteger los cortes en los árboles con pasta cúprica

13. MEJORA DE LA POST COSECHA Y CALIDAD DEL CACAO

- 13.1. Utilizar herramientas apropiadas y desinfectadas (tijeras y podones) para la cosecha del cacao
- 13.2. Cosechar solamente las mazorcas sanas y maduras, eliminando al mismo tiempo, las mazorcas enfermas
- 13.3. Extraer las almendras (granos baba) de la mazorca, eliminando el magüey (placenta)
- 13.4. Fermentar en montones, sobre un entablillado, cubriendo el cacao baba con hojas de plátano o bijao. El tiempo de fermentación del cacao nacional es de 48 a 72 horas. La masa de cacao baba en fermentación debe removerse a las 24 horas y posteriormente cada 12 horas
- 13.5. Secar el cacao en marquesinas, tendales de cemento o entablillados, a un espesor de 5 centímetros, removiendo cada 2 a 3 horas, usando una paleta de madera, hasta obtener una humedad del 7 al 8 por ciento
- 13.6. Almacenar el cacao seco en sacos de yute limpios y etiquetados, en bodegas ventiladas, sobre tarimas o estibas de madera y separado de la pared

14. COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA DEL CACAO

- 14.1. Conocer los requerimientos del mercado nacional e internacional y las características del producto
- 14.2. Producir café robusta orgánico, de buena calidad, y contar con la certificación orgánica vigente
- 14.3. Conocer los aspectos básicos del desarrollo organizacional, comercialización asociativa, manejo contable y tributación
- 14.4. Participar en la elaboración del plan de negocios de la organización
- 14.5. Gestionar el mercadeo del café robusta orgánico y establecer alianzas estratégicas para definir mecanismos de comercialización

CONTRATO DEL PRODUCTOR CON LA ORGANIZACIÓN

Entre:

y el productor:

Comunidad:

Código:

Nos comprometemos a cumplir con las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA 1: RESPONSABILIDADES DEL AGRICULTOR

El agricultor se compromete a:

- a. Cumplir estrictamente las normas Internas para la agricultura ecológica de café y cacao.
- b. No almacenar en la finca ni usar semillas, productos o sustancias que estén en contra de las normas de producción ecológica.
- c. Establecer y cumplir el plan de mejoramiento de la finca; actualizando anualmente.
- d. Proporcionar toda la información que el inspector interno y la certificadora soliciten y darles libre acceso a todas las áreas de la finca.
- e. Asistir a los eventos de capacitación promovidos por la organización.
- f. Entregar los productos a la organización y apoyar el Sistema de Acopio.
- g. Informar oportunamente al responsable del Sistema Interno de Control sobre cualquier cambio en el sistema de producción de su finca.
- h. Aceptar y a cumplir las sanciones que la organización establezca en caso de infracción o incumplimiento de la Normatividad ecológica y de los reglamentos de la organización.

CLÁUSULA 2: RESPONSABILIDADES DE LA ORGANIZACIÓN

La organización se compromete a:

- a. Estructurar el Sistema Interno de Control y dar las facilidades para realizar las visitas internas de evaluación del cumplimiento de las normas de producción ecológica por parte de los inspectores internos.
- b. Capacitar al productor en el manejo de la documentación de la finca y producción ecológica
- c. Asesorar al productor en los aspectos técnicos y aclarar las dudas que puedan surgir en la implementación de la agricultura ecológica.
- d. Organizar el acopio y la comercialización de la producción ecológica programada por la organización en común acuerdo con el agricultor.

- e. Hacer la liquidación de los productos comercializados, en el menor tiempo posible y de acuerdo a lo pactado entre la organización y los grupos de productores orgánicos.
- f. Elegir y contratar una certificadora reconocida en los mercados ecológicos; así como, gestionar el proceso de certificación

CLÁUSULA 3: DURACIÓN DEL CONTRATO

Este Contrato tiene una duración indefinida y solamente puede ser anulado por incumplimiento de alguna de las cláusulas por cualquiera de las partes o a solicitud de la organización o del agricultor.

Lugar y fecha: _____

Firma del agricultor

Firma del representante
de la organización

PLAN DE MEJORAMIENTO DE LA FINCA

Productor:

MESES	ACTIVIDADES AGROPECUARIAS							
	CAFÉ	CACAO	MAÍZ	ARROZ	*CHACRA	**PECUARIO	Vivero de café	Vivero de cacao
Octubre/05								
Noviembre/05								
Diciembre/05								
Enero/06								
Febrero/06								
Marzo/06								
Abril/06								
Mayo/06								
Junio/06								
Julio/06								
Agosto/06								
Septiembre/06								

* Chacra: cultivos de yuca, plátano, fréjol, maní, hortalizas

**Pecuario: manejo del ganado bovino, chanchos, pollos, peces

Anexo 8.**INSPECCIÓN INTERNA ANUAL DE LA PRODUCCIÓN DE
CAFÉ Y CACAO ORGÁNICO**

Organización: _____ Fecha: _____ Provincia: _____

Cantón: _____ Parroquia: _____ GPO: _____

Productor: _____ Cultivos: _____

Fecha de inspección: _____ Nombre del inspector: _____

ACTIVIDADES	CALIFICACIÓN			OBSERVACIONES
	BUENO	REGULAR	MALO	
Establecimiento zonas de amortiguamiento				
Selección y manejo de desechos				
Manejo de viveros				
Manejo de los cultivos				
Prácticas de protección de suelos				
Manejo de abonos orgánicos				
Control de malezas				
Podas				
Control de plagas y control de enfermedades				
Cosecha selectiva				
Participación en el sistema de acopio				
Manejo de registros/contabilidad				
Participación en los eventos de capacitación				

Observaciones: _____

Calificación general:

Aprobado:

Sancionado:

Firma del Productor_____
Firma del Inspector Interno

