PROGRAMA

PRODUCCIÓN DE CAFÉS ESPECIALES

Sistemas de Producción

de Cafés Sostenibles

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Fundación Manuel Mejía

SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

PROGRAMA
PRODUCCIÓN DE CAFÉS ESPECIALES

Sistemas de producción de cafés sostenibles

FUNDACIÓN MANUEL MEJÍA

Equipo Técnico

Coordinación General
Luis Hernán Cardona Orozco

Coordinación Técnica
Oscar Fernando Gómez Morales

Coordinación Editorial
Mauricio Galvis Fernández
Erika Mosquera Ortega

Autor
Carlos Augusto Villa Henao

Asesoría Pedagógica
Beatriz Castaño Duque
Solman Yamile Díaz

Corrección de Textos
Beatriz Castaño Duque
Jhon Jairo Gallego Flórez

Revisión Técnica – Ajuste de contenidos
Jhon Jairo Gallego Flórez

Corrección de Estilo
Santiago Mejía Orejarena

Diseño y Diagramación
Mauricio Galvis Fernández
Oscar Darío Villota
Paola Fernanda López Valencia
Oscar Jaime Loaiza Echeverri

Recursos fotográficos
Archivos Fundación Manuel Mejía
Wilfredo Amaya Roncancio

Programa: Producción de Cafés Especiales
Módulo: Sistemas de producción de cafés sostenibles

ISBN: 978-958-8653-21-1
Segunda edición
2.400 ejemplares

Hecho el depósito legal

Presentación

El programa **Producción de Cafés Especiales** se ofrece en el marco del Convenio 031 firmado entre el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia -FNC- y la Fundación Manuel Mejía -FMM-. El objetivo de este convenio es capacitar a los caficultores colombianos para fortalecer su desempeño con base en normas de competencia laboral.

La FMM diseña los programas desde el enfoque de las competencias laborales con la asesoría del SENA, y además brinda permanente capacitación, acompañamiento y seguimiento al tutor.

Por su parte, el SENA dispone los tutores que orientan los procesos de aprendizaje de los participantes, prepara la implementación de los programas y apoya la impresión de los materiales pedagógicos.

A su vez, la Federación Nacional de Cafeteros realiza las convocatorias e inscripciones, selecciona a los participantes y conforma los grupos de trabajo, así como también apoya la impresión del material.

Este módulo forma parte del programa **Producción de Cafés Especiales**, que será de gran utilidad en su proceso formativo.

El programa tiene una duración de seis meses y se desarrolla con énfasis en el aprendizaje individual que usted lleva a cabo en su finca. Así mismo, incluye el estudio en grupos integrados por compañeros de la vereda y el apoyo y la orientación de un tutor en encuentros cada 15 días.

En la tabla RESUMEN DE INDICADORES DEL PROCESO DE FORMACIÓN, que se presenta a continuación, se relaciona la fase de estudio del mercado, la cual hace parte del proceso de formación del programa. Esta información es importante para usted ya que le permitirá llevar un mejor control sobre su proceso de formación como proyecto pedagógico, pues estará en condiciones de identificar cuál es el punto de llegada (RESULTADOS DEL APRENDIZAJE) y la forma de llegar (ACTIVIDAD).

De igual manera conocerá los CRITERIOS DE EVALUACIÓN que tiene en cuenta el tutor para verificar sus aprendizajes, y la COMPETENCIA, que es el resultado final del proceso de formación y se muestra con un código que permite identificarla como una norma de competencia laboral.

RESUMEN DE INDICADORES DEL PROCESO DE FORMACIÓN

FASE	ACTIVIDAD	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	COMPETENCIA
1. Mercado	Investigar mercados potenciales y realizar sus proyecciones.	**Resultado 1.** Identificar posibilidades de mercado de cafés especiales.	- Selecciona oportunidades de mercado de acuerdo con sus posibilidades de producción.	260101001 Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios.
		Resultado 2. Pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales.	- Establece metas de producción acordes con sus posibilidades de mercado.	

Las competencias laborales relacionadas en la tabla anterior se podrán demostrar cuando se realicen satisfactoriamente todas las prácticas asociadas con el proyecto pedagógico denominado:

Implementar las actividades necesarias para la producción de cafés especiales en la finca cafetera.

Sistemas de producción de cafés sostenibles

Este módulo, denominado **Sistemas de producción de cafés sostenibles**, está diseñado para que mediante su estudio alcance y refuerce los RESULTADOS DEL APRENDIZAJE relacionados con la ACTIVIDAD: *Investigar mercados potenciales y realizar sus proyecciones.*

Con la realización de las actividades y prácticas propuestas en este módulo, tanto de manera individual como grupal, podrá demostrar que alcanzó los siguientes RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

Guía 1: Los sellos 4C y UTZ Certified

Resultado 1. Identificar posibilidades de mercado de cafés especiales.

Resultado 2. Pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales.

Guía 2: Los sellos Rainforest Alliance, Orgánicos y Comercio Justo

Resultado 1. Identificar posibilidades de mercado de cafés especiales.

Resultado 2. Pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales.

GUÍA

Los sellos 4C y UTZ Certified

Los sellos 4C y UTZ Certified

La presente guía de aprendizaje le ofrece los contenidos y actividades básicas para ***identificar posibilidades de mercado de cafés especiales y adquirir elementos para pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales - los sellos 4C y UTZ Certified.***

Esta guía por sí sola no es suficiente para aprender todo lo que necesita conocer del tema. Es necesario realizar algunas actividades con el grupo de estudio y hacer algunas prácticas con la dirección del tutor en los encuentros grupales. Recuerde que puede aprender mucho más si tiene iniciativa propia para reforzar lo estudiado con otros métodos, como por ejemplo ***visitar vecinos que produzcan café especial con esos sellos o consultar al extensionista del Comité de Cafeteros.***

Esta guía la va a estudiar en cinco etapas diferentes, así:

1. Reconozco lo que sé: esta fase inicial es para reflexionar acerca de lo que cree saber del tema de esta guía. Recuerde lo que el tutor le habló al respecto en el encuentro anterior. Lo más importante en este momento es reconocer aquellos aspectos que debe fortalecer ya que todavía no es muy experto, pero tenga en cuenta que casi siempre usted sabe algo sobre el tema antes de empezar a estudiarlo.

2. Enriquezco mis conocimientos: en esta etapa debe leer con atención todas las explicaciones de la guía con el propósito de comprender muy bien el tema. Por lo general, es necesario realizar más de una lectura para entender el contenido totalmente; por eso no se debe desanimar si necesita leer más de una vez. Llegará el momento en el que los temas sean cada vez más fáciles de comprender.

3. Trabajo individual: este ejercicio es muy importante porque le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado. Debe ser muy ordenado y cumplido con su realización pues las respuestas le servirán para las tareas que se realicen en el grupo de estudio.

4. Trabajo en grupos de estudio: esta actividad también le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado, pero esta vez no lo hace de forma individual sino con el grupo de estudio. La ventaja de este método es que puede aprender de la experiencia de sus compañeros y ellos de la suya. De igual manera, debe ser muy organizado y cumplido pues las respuestas a estos ejercicios le servirán para las prácticas del encuentro grupal.

5. Reflexiono y concluyo: esta parte final es muy importante porque le permite saber lo que aprendió después de estudiar la guía y de realizar todas las actividades propuestas.

Finalmente debe tener claro que:

- El programa no es solamente un conjunto de cartillas de aprendizaje. El estudio individual se debe apoyar con los ejercicios con otros compañeros mediante los grupos de estudio y también con las prácticas realizadas en los encuentros grupales con la orientación del tutor. El aprendizaje se debe reforzar además con su propia iniciativa de consultar con otras personas que conozcan del tema.

- **El Plan de Acción** sirve para demostrarse a usted mismo y demostrarles al tutor y a los demás compañeros que posee las habilidades y los conocimientos que se plantean en cada guía, pues estará en capacidad de definir las acciones que va a emprender en su finca para mejorar las condiciones actuales. Cada actividad que planifique y realice le sirve para hacer una evaluación de su proceso de formación.

- Además, **el Plan de Acción** le sirve para registrar las acciones de su proyecto de vida, que lo irá construyendo en los encuentros grupales de acuerdo con las orientaciones del tutor.

- En **el Plan de Acción** puede anotar las calificaciones y las valoraciones de su proceso de formación. Para eso el tutor le dará las indicaciones.

- En este programa se considera que no sólo es importante conocer de cafés especiales. También es muy necesario analizar otros aspectos como su desarrollo humano y el cuidado del medio ambiente.

1. Reconozco lo que sé

Teniendo en cuenta la actividad orientada por el tutor en el encuentro anterior sobre sus conocimientos y experiencias en el tema de esta guía: ***identificar posibilidades de mercado de cafés especiales y adquirir elementos para pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales - los sellos 4C y UTZ Certified***, mencione aquellos aspectos que está seguro de que debe mejorar:

2. Enriquezco mis conocimientos

Comportamiento de los cafés sostenibles

Las exportaciones de cafés sostenibles han aumentado desde el 2002. Esta categoría de cafés especiales colombianos busca ejercer un control sobre los factores sociales, ambientales y económicos de la producción para propender por un mejor bienestar de las personas y comunidades que los producen.

En esta categoría se encuentran los cafés que se cultivan sin la utilización de agroquímicos ni fertilizantes químicos o *Organic coffee*, los cafés amigables con el medio ambiente o *Conservation coffee* y los cafés que promueven el comercio justo y que tienen contenido social o *Relationship coffee*. Hoy por hoy, casi todos los departamentos cafeteros del país cuentan con programas de cafés sostenibles.

Los cafés sostenibles también obedecen a procesos de certificación y cumplimiento de códigos de conducta. En el caso de los sellos están por ejemplo Rainforest Alliance, UTZ Certified, Orgánico y FLO (Fairtrade Labelling Organizations), y para el caso de los códigos de conducta están Nespresso AAA y 4C.

Las certificaciones son estrictamente voluntarias y son una garantía escrita dada por una agencia certificadora independiente, que asegura que el proceso de producción o el producto cumple con ciertos requisitos establecidos.

Certificaciones de cafés sostenibles

Aunque los productores pueden elegir entre muchos tipos de certificaciones, la decisión de obtener una determinada certificación debe estar acorde con el sistema de producción y de administración de la finca. Así mismo, se deben tener en cuenta las certificaciones presentes en la región para poder cumplir con un volumen de producción comercializable.

Un caficultor que desee producir un café especial sostenible debe tener en cuenta que cerca del 80% de los requisitos para ser certificado son comunes a todos los sellos, pero que de todas formas cada certificación tiene sus propias particularidades.

A continuación se presentan algunos elementos generales de los sellos de cafés sostenibles más conocidos en Colombia, pero el caficultor o grupo de caficultores que se interese en un sello deberá corroborar y complementar la información que se entrega en esta guía, ya que los sellos perfeccionan sus requisitos año tras año.

Código común 4C

Imagen descargada de http://www.4c-coffeeassociation.org

El Código Común para la comunidad cafetalera es el 4C, el cual ha sido definido por la Asociación 4C, una organización global de productores, comerciantes, industriales y sociedad civil de todo el mundo, que trabaja para lograr mayor sostenibilidad en todo el sector del café.

Este Código Común 4C es un sello que combina un código voluntario de conducta con las Buenas Prácticas Agrícolas -BPA- y con algunos métodos de administración y gerencia. Este sello busca mejorar el desempeño y la rentabilidad de la finca. También pretende guiar y apoyar a los caficultores y de esta manera lograr una sostenibilidad ambiental, social y económica de las empresas cafeteras en beneficio de sus trabajadores, el medio ambiente y ellos mismos.

El concepto de 4C es aplicable en todas las regiones cafeteras y a todos los sistemas de producción, incluyendo a los pequeños productores y a las organizaciones de productores. Se puede afirmar que el Código 4C es la base de la producción sostenible, el beneficio y la comercialización del café verde para los cafés certificados, a partir de la cual los productores pueden anclar sus procesos de mejoramiento continuo y valor agregado.

El sello 4C tiene como elemento básico el Código de Conducta 4C, que es un conjunto de prácticas del sector del café que busca orientar a los participantes acerca de la forma de lograr una producción, un beneficio y una comercialización del café verde que sean más sostenibles a largo plazo.

La relación del Código 4C con la sostenibilidad se basa en los Objetivos de Desarrollo del Milenio de las Naciones Unidas, los cuales persiguen calidades de vida sostenibles, y posee una dimensión social, ambiental y económica.

Código de Conducta 4C

El Código de Conducta 4C es una iniciativa basada en el mercado con el fin de promover y fomentar la sostenibilidad, y que complementa los estándares existentes. Está compuesto por principios sociales, ambientales y económicos que rigen a todos los participantes en la cadena de suministro del café verde (caficultores, asociaciones de productores, fincas, beneficiaderos, exportadores, comercializadores).

El ingreso a la comunidad 4C para los productores es fácil gracias a su flexibilidad en el cumplimiento de los requisitos iniciales, pero exige que, a partir de un nivel intermedio de sostenibilidad, el productor se comprometa a introducir en su finca mejoras continuas demostrables en prácticas de sostenibilidad.

Beneficios del Código Común 4C

Para el sello 4C la viabilidad económica es la base para la sostenibilidad social y ambiental. La producción del café sólo puede ser sostenible si permite condiciones decentes de trabajo y vida para los agricultores y sus familias, así como para sus empleados. Esto incluye el respeto a los derechos humanos y estándares laborales, salarios razonables, libre acceso al mercado y calidades de vida sostenibles. La viabilidad también se logra mediante la protección del ambiente tal como un bosque primario y la conservación de los recursos naturales como el agua, la tierra, la biodiversidad y la energía.

En ese orden de ideas, los beneficios que trae el cumplimiento del Código 4C para los productores son: reducción de costos, mayor acceso al mercado, facilidades de créditos, conservación del medio ambiente, más transparencia en la comercialización, incremento de los márgenes por sus productos en el mercado global del café y mejores condiciones de vida para el caficultor, su familia y sus trabajadores. La transparencia a lo largo de la cadena mejora la transferencia del valor a los productores.

El productor que desee hacer parte del sello 4C debe documentar en un informe de autoevaluación la exclusión en su finca de las 10 prácticas inaceptables. Una vez hecho esto, el productor deberá introducir mejoras continuas en sus prácticas con el fin de dar cumplimiento al Código de Conducta.

Prácticas inaceptables definidas por 4C

El Código 4C ha establecido 10 prácticas inaceptables en toda la cadena de producción, procesamiento y comercialización. Estas acciones no permitidas se determinaron principalmente con base en la Declaración sobre los Derechos Humanos de las Naciones Unidas, en convenios de las Naciones Unidas y de la Organización Internacional del Trabajo -OIT-, en los estándares existentes y, usualmente, en las legislaciones de cada ámbito nacional.

Las prácticas inaceptables que los socios de 4C deben abolir son:

1. **Las peores formas de trabajo infantil** (referencia al Convenio N° 182 de la OIT).
2. **La servidumbre por deudas y el trabajo forzoso** (referencia a los Convenios n.° 29 y N° 105 de la OIT).
3. **El tráfico/trata de personas** (Convenio de las Naciones Unidas contra el Crimen Organizado Transnacional, Protocolo sobre el Tráfico y el Contrabando, adoptado en el año 2000 y efectivo desde diciembre del 2003)
4. **La prohibición de pertenecer a un sindicato o de ser representado por un sindicato.** (referencia a los Convenios N° 87 y N° 98 de la OIT).
5. **El desalojo forzoso sin una indemnización adecuada.** (Pacto Internacional sobre los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Art. 11; Comentario General N° 7 sobre los Derechos a Alojamiento Adecuado (E/C.12/1997/4); Resolución de la Comisión sobre Derechos Humanos 1993/77 sobre Desalojo Forzoso; Resolución de la Subcomisión sobre la Protección y Promoción de los Derechos Humanos 1998/9 sobre Desalojos Forzosos).

6. **La falta de provisión de alojamiento adecuado, siempre que sea requerido por los trabajadores** (en referencia al Convenio N° 110 de la OIT acerca de las Plantaciones).

7. **La falta de provisión de agua potable para todos los trabajadores** (en referencia al Informe de las Naciones Unidas acerca de la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible, Johannesburgo 2002).

8. **La tala de bosques nativos o la destrucción de otras formas de recursos naturales** designados como áreas protegidas por la legislación nacional o internacional.

9. **El uso de pesticidas prohibidos por el Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) e incluidos en el listado del Convenio de Rótterdam sobre el Consentimiento Fundamentado Previo (CFP)**

10. **Las transacciones comerciales inmorales, según se las define en pactos internacionales, leyes nacionales y prácticas establecidas** (en referencia a las Directrices de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico -OECD- para Empresas Multinacionales, y al Convenio de las Naciones Unidas sobre Contratos de Compraventa Internacional de Mercancías).

Principios del Código de Conducta 4C

En los siguientes cuadros se relacionan los principios del Código de Conducta 4C. Estos fundamentos se encuentran agrupados de acuerdo con su dimensión social, ambiental o económica, y están categorizados en relación con las prácticas inaceptables.

Adicionalmente, el Código de Conducta 4C se apoya en criterios establecidos que describen para cada principio el nivel o estado de cumplimiento, y otorga una calificación que se simboliza con tres colores, así: **verde** indica que ciertas prácticas que se realizan en la finca relacionadas con el principio son las deseables o aceptadas y deben permanecer; **amarillo** indica que algunas de esas prácticas deben ser mejoradas dentro de un período de transición definido, y **rojo** indica que ciertas prácticas deben ser descontinuadas o suspendidas totalmente.

El Código de Conducta 4C también define el nivel de monitoreo de cada principio. El nivel de monitoreo no es otra cosa que el responsable o responsables de verificar el estado de cumplimiento de un principio.

Cuadro 1: Principios de la dimensión social del Código 4C

DIMENSIÓN SOCIAL		
Categoría	**N°**	**Principio**
Libertad sindical	1	Los trabajadores y los productores tienen derecho de fundar una organización independiente de su elección, así como de pertenecer a ella y de ser representados por ella.
Libertad de negociación	2	Los trabajadores tienen derecho a celebrar negociaciones colectivas.
Discriminación	3	Se garantiza la igualdad de derechos con respecto a género, maternidad, religión, origen étnico, condiciones físicas y opiniones políticas.
Derecho a la infancia y a la educación	4	Los niños tienen derecho a la infancia y a la educación.
Condiciones de trabajo	5a	Los trabajadores reciben un contrato de trabajo.
	5b	El horario de trabajo se ajusta a leyes nacionales, convenios internacionales y/o negociaciones colectivas, y se remuneran las horas suplementarias.
	5c	Los salarios se ajustan a las leyes nacionales o a los acuerdos sectoriales.
	5d	El empleador asegura condiciones apropiadas de salud y seguridad ocupacional a los trabajadores.
	5e	Los trabajadores zafrales y a destajo son tratados en condiciones igualitarias.
Desarrollo de capacidades y destrezas	6	Los socios de negocio y los trabajadores pertenecientes a la Unidad 4C reciben capacitación para mejorar sus destrezas y capacidades.
Condiciones de vida y educación	7	Las Unidades 4C trabajan para mejorar las condiciones de vida y apoyan la educación básica de los socios de negocio y los trabajadores

Fuente: Document4C_001_4CEssentials_v1.0 _es- versión de mayo de 2009

Cuadro 2: Principios de la dimensión ambiental del Código 4C

DIMENSIÓN AMBIENTAL		
Categoría	**N°**	**Principio**
Conservación de la biodiversidad	1	Se apoya la conservación de la biodiversidad, incluidas la flora y la fauna nativas protegidas o en peligro de extinción.
Uso y manejo de productos químicos	2a	Se reduce al mínimo el uso de pesticidas.
	2b	Se reducen al mínimo los efectos perjudiciales de los pesticidas y otros productos químicos sobre la salud humana.
Conservación de suelos	3	Se ejecutan prácticas de conservación de suelos.
Fertilidad de suelos y gestión de nutrientes	4a	Los fertilizantes se usan de manera adecuada.
	4b	Existe un sistema de gestión de materia orgánica.
Agua	5a	Se conservan los recursos hídricos.
	5b	Se implementa un sistema de gestión de las aguas residuales.
Desechos	6	Se implementa un sistema de gestión segura de desechos.
Energía	7a	Uso preferencial de energía renovable.
	7b	Ahorro de energía.

Fuente: Document4C_001_4CEssentials_v1.0 _es- versión de mayo de 2009

Cuadro 3: Principios de la dimensión económica del Código 4C

DIMENSIÓN ECONÓMICA		
Categoría	**N°**	**Principio**
Información de mercado	1	Dentro de la Unidad 4C es posible acceder a la información de mercado.
Acceso al mercado	2	La Unidad 4C mejora la capacidad de los productores para obtener acceso suficiente al mercado (por ej., información de mercado, crédito financiero, abastecimiento de insumos, etc.)
Calidad	3	La calidad del café verde se monitorea en el seno de la Unidad 4C.
Mantenimiento de registros	4	El mantenimiento de registros, que se utiliza para monitorear a la eficiencia de la producción, conduce a mejorar el desempeño de las fincas.
Comercio	5	Existen mecanismos de determinación de precios transparentes, que reflejan la calidad del café y las prácticas de producción sostenible.
Trazabilidad	6	Se aplican mecanismos internos que hacen posible rastrear el café dentro de la Unidad 4C.

Fuente: Document4C_001_4CEssentials_v1.0 _es- versión de mayo de 2009

Pasos para la certificación 4C

Para lograr certificarse en 4C es necesario realizar cinco pasos:

1. *Hacerse miembro de 4C*

   La Asociación Código Común para la Comunidad Cafetalera 4C es una organización de miembros, por lo tanto, el primer paso es hacerse miembro y comprometerse con una mejora continua en la producción de café.

   Se pueden hacer miembros tanto productores individuales de café como grupos de caficultores.

   La membrecía tiene diferentes categorías de acuerdo con la producción de la última cosecha, que también determina la cuota que pagará como miembro.

2. *Integrarse a una Unidad 4C o formar una nueva Unidad 4C*

   El concepto de la Unidad 4C es un sistema muy flexible y se puede ubicar en cualquier parte de la cadena de suministro del café de un país productor. Existen dos condiciones esenciales para poder establecer una Unidad 4C:

   a. Ser capaz de llenar, por lo menos, un contenedor con café verde (20 toneladas métricas).

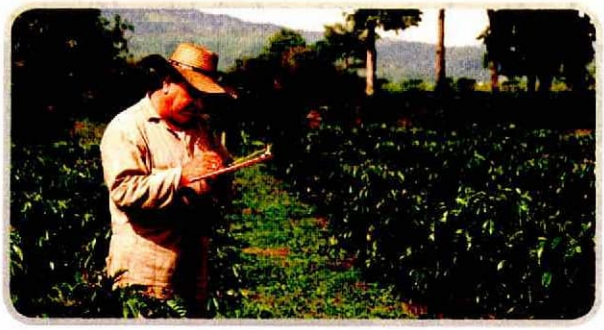
   b. Nombrar una administración interna que monitoree las actividades relacionadas con 4C de todos los participantes de la Unidad.

   Todo grupo de productores que juntos puedan completar un contenedor de café verde pueden registrarse como una Unidad 4C. Si un caficultor individualmente es capaz de producir esa cantidad de café verde puede registrarse como una Unidad 4C. Pero si no produce esa cantidad de café entonces puede integrarse a otra Unidad 4C o reunir a otros pequeños productores y crear una nueva Unidad.

   Una Unidad 4C puede estar integrada por productores a pequeña escala que acuerden registrarse juntos, puede ser un grupo de agricultores ya organizado, como una cooperativa o una asociación de caficultores, o puede ser también una organización de exportadores con un comercializador local y los caficultores que les proveen el café.

3. *Cumplir con el Código de Conducta 4C*

   El primer paso para obtener la licencia 4C es eliminar totalmente las 10 prácticas inaceptables y cumplir con los Principios del Código de Conducta 4C.



4. *Solicitar la verificación*

Este último paso se hace mediante un proceso de verificación hecho por un auditor externo independiente. El Secretariado 4C coordinará la selección de un verificador para su Unidad 4C y cubrirá los costos de todo el proceso regular de auditoría externa. Antes de que se lleve a cabo la visita de verificación el caficultor recibe un paquete de información detallada sobre lo que se hará durante la visita de verificación, qué tipo de documentos necesita mostrar y quién o quienes deben estar presentes durante la revisión.

El punto central para la visita de verificación es la Entidad Administrativa de la Unidad 4C. La administración de la Unidad es responsable de asegurarse de que todos los productores y socios de la Unidad 4C que le proveen café que cumple con 4C están enlistados, que las prácticas inaceptables son excluidas en todas partes de la Unidad 4C y que cumplen los requerimientos.

La Entidad Administrativa de la Unidad 4C necesita probar que existen un sistema de monitoreo interno y unos canales de comunicación que funcionan (de manera preliminar) para evaluar el desempeño en términos de sus condiciones sociales, ecológicas y económicas de toda su Unidad 4C. Este sistema puede ser muy simple en tanto muestre que funciona.

5. *Vender café que cumple con 4C*

El sistema 4C se basa en los mecanismos normales del mercado de oferta y demanda. No existe un precio adicional ni un precio fijo para el café que cumple con 4C. Sin embargo, hay una gran demanda para el café verde ya que los miembros de la Asociación 4C incluyen una gran porción de la demanda de café mundial y esos actores se han comprometido a comprar cantidades crecientes de café que cumple con 4C.

Para obtener más información acerca del Código Común 4C consulte con su tutor o con el extensionista de su vereda.

Certificarse en 4C generalmente resulta ser el inicio para obtener otras certificaciones.

UTZ Certified

UTZ Certified es un programa de certificación mundial que establece los estándares para la producción de café de manera responsable y para el manejo eficiente de la finca en un código de conducta basado en normas sociales y ambientales.

El programa UTZ Certified responde a dos preguntas importantes: ¿De dónde proviene el café? y ¿Cómo fue producido? Este sello está abierto a todos los productores, grandes o pequeños, en todo el mundo, y la certificación se puede obtener de manera individual o grupal.

Los productores certificados cumplen con las normas de dicho código de conducta.

La verificación de la responsabilidad en todo el proceso, desde el productor hasta el cliente, es conocida con el nombre de **trazabilidad**. A la recepción de los dineros por parte de los caficultores se le conoce como **transparencia**.

El Código de Conducta UTZ Certified Good Inside es un grupo de criterios reconocidos internacionalmente para la producción responsable de café, tanto social como ambientalmente. Está basado en los Convenios de la OIT e incluye los principios de las Buenas Prácticas Agrícolas. Además, se cuenta con un documento guía que explica la manera de implementar los criterios del Código de Conducta y un comentario específico para el caso de grupos de productores.

En resumen, el Código de Conducta UTZ Certified busca:

Desde el criterio económico

- Mercadeo monitoreado y manejado de forma eficiente y efectiva.
- Registro actualizado y disponible de cosechas.

- Buenas prácticas de mantenimiento.
- Empleados con escolaridad y capacitación adecuada.
- Atención de accidentes y emergencias en el lugar con botiquines.
- Aplicación y respeto de las reglas de higiene y salud.
- Seguimiento del café UTZ Certified dentro de la finca.
- Conservar los registros por lo menos dos años.
- Auditorías internas anuales.

Desde el criterio social y sultural

- Remuneración para los trabajadores según las leyes nacionales.
- Protección para los trabajadores de acuerdo con las leyes nacionales y la convención de la OIT en lo referente a horas de trabajo, pensiones, condiciones de trabajo, sindicatos y seguridad.
- Capacitación para los trabajadores en su idioma sobre el manejo seguro de químicos.
- Ropa de trabajo adecuada para los trabajadores.
- Acceso a salud para los trabajadores y sus familias.
- Acceso a educación para sus hijos.
- Acceso a vivienda con paredes, piso y techo sólidos y un lugar ventilado para cocinar.
- Acceso a agua potable, duchas y letrinas.
- Libertad de expresión cultural.

Desde el criterio ambiental

- Reducción de la erosión de suelos.
- Uso restringido y responsable de agroquímicos.
- Registro de suelos.
- Adaptación del Manejo Integral de Pesticidas.
- Minimización del uso de agua y energía y de la polución ambiental.
- Optimización del uso de fuentes de energía renovable.
- Tratamiento de aguas negras.
- Protección a fuentes de agua.
- Prohibición a deforestar bosques primarios.
- Conservación de parches boscosos.
- Utilización de especies nativas de árboles como sombra del café.
- Protección a especies en peligro de extinción.
- Cuidado de la vegetación nativa del lugar a lo largo de las fuentes de agua.
- No utilización de fertilizantes o productos químicos a menos de cinco metros de distancia de fuentes de agua permanentes.

Estructura del Código de Conducta UTZ CERTIFIED Good Inside

El Código de Conducta está estructurado en 11 capítulos con sus respectivos puntos de control. En total son 175 puntos de control que deben ser atendidos por el productor o grupo de productores para ser certificado. A continuación se relacionan los 11 capítulos del Código de Conducta UTZ Certified.

Cuadro 4. Capítulos del Código de Conducta UTZ CERTIFIED

1. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y SEPARACIÓN
Este capítulo aborda la trazabilidad, identificación del producto y separación del café UTZ Certified. En cualquier momento el productor puede informar la procedencia y el destino del café. Con el objetivo de tener la seguridad de que el café UTZ Certified proviene de productores certificados UTZ Certified, el café UTZ Certified es separado del café sin certificar a lo largo de toda la cadena de producción y procesamiento.
2. SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN, ARCHIVO DE REGISTROS Y AUTOINSPECCIÓN
El programa UTZ Certified pretende generar beneficios tangibles e intangibles para los productores de café. La transparencia sobre la cantidad y distribución de los beneficios tangibles, como la prima UTZ Certified, es parte de una producción de café responsable.
3. VARIEDADES Y PATRONES
4. MANEJO DE SUELOS
Los puntos de control de este capítulo se relacionan con la conservación de la estructura del suelo, el mejoramiento de su fertilidad y la prevención de la erosión.
5. USO DE FERTILIZANTES
Los puntos de control en este capítulo se relacionan con la elección de los fertilizantes que el productor usa, su almacenamiento y aplicación. Verificar si el tipo y cantidad de los fertilizantes aplicados son apropiados para la situación. Su uso es registrado.
6. IRRIGACIÓN
El objetivo de los puntos de control de este capítulo es verificar si el titular del certificado y el productor están haciendo un uso racional del agua de irrigación, sin emplear demasiada o muy poca agua. El titular del certificado usa métodos sistemáticos para decidir la cantidad de agua a irrigar para evitar usar demasiada. Igualmente, el titular del certificado considera la calidad y la sostenibilidad de la fuente del agua de irrigación. Esta agua no contamina el café o el suelo. El agua turbia que se usa para irrigar los cultivos de café puede ser una fuente de OTA y otros hongos. Los productores con acceso a un servicio de extensión con buen funcionamiento podrán obtener datos, información y conocimiento para estimar los requerimientos hídricos del cultivo y adaptar su esquema de manejo de la irrigación de acuerdo a ellos. Para los pequeños productores con poco o ningún acceso a datos climáticos y a asistencia técnica esto es casi imposible. Si se presenta esta situación, para estos agricultores es factible una acción grupal en lugar de una individual.
7. PRODUCTOS FITOSANITARIOS
Los puntos de control en este capítulo se relacionan con la elección de los productos fitosanitarios, su uso, almacenamiento y aplicación. El tipo y la cantidad de productos fitosanitarios aplicados deben ser adecuados para la situación. El uso de estos productos es registrado.

8. COSECHA
Las Buenas Prácticas de Higiene -BPH- durante la cosecha son de vital importancia para evitar la formación de hongos (OTA) y los posteriores efectos negativos en la calidad en taza del café y la salud del consumidor final.
9. MANEJO POSCOSECHA DEL PRODUCTO
Las Buenas Prácticas de Higiene -BPH- durante la manipulación en los procesos poscosecha son muy importantes para evitar la formación de hongos (OTA) y los posteriores efectos negativos en la calidad en taza del café y la salud del consumidor final.
10. DERECHOS, SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES
Este capítulo incluye temas sobre la salud, seguridad y bienestar de los miembros y trabajadores del grupo. Un trabajador es la persona que trabaja en una finca o unidad de procesamiento, de manera temporal o permanente, y al cual se le paga por los servicios prestados.
El titular del certificado es responsable de asegurar que los trabajadores entiendan y sigan los procedimientos para unas condiciones laborales seguras y saludables, y de que tengan el mejor acceso posible a un tratamiento médico básico de emergencia.
El titular del certificado cumple con diferentes convenciones establecidas por la Organización Internacional del Trabajo -OIT-.
11. RECURSOS NATURALES Y BIODIVERSIDAD

Los requerimientos del Código de Conducta UTZ Certified aplican a todos los caficultores que produzcan y vendan café como UTZ Certified. El titular del certificado puede ser un productor individual, un grupo de productores (organizados en una asociación, cooperativa u otra forma de agrupación de productores) u otra entidad (tales como un procesador o una hacienda) que compra el producto a los productores y organiza una certificación grupal. La certificación debe ser realizada por una Entidad Certificadora (EC) aprobada por UTZ Certified.

La certificación debe ser realizada por una Entidad Certificadora (EC) aprobada por UTZ Certified.

Para obtener más información acerca de UTZ Certified se puede consultar con el tutor del programa o con el extensionista del municipio.

3. Trabajo individual

Realice los siguientes ejercicios que le servirán para alcanzar los RESULTADOS DEL APRENDIZAJE propuestos en la guía:

Ejercicio 1. Similitudes y diferencias entre 4C y UTZ Certified

1. Identifique las similitudes y las diferencias que se presentan entre 4C y UTZ Certified.

Similitudes entre UTZ Certified y 4C	Diferencias entre UTZ Certified y 4C

2. ¿Qué opinión le merecen los criterios de 4C y UTZ Certified?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

3. ¿Estaría dispuesto a cumplir alguno de estos códigos de conducta para acceder a la posibilidad de producir y vender un café especial? Sí___ No___

Explique sus razones:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

4. Mencione las Fortalezas que tiene en su finca para aspirar a ser certificado 4C:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

5. Escriba las Fortalezas que tiene en su finca para aspirar a obtener el sello UTZ Certified:

6. Anote las Debilidades que tiene en su finca para aspirar a ser certificado 4C:

7. Indique las Debilidades que tiene en su finca para aspirar a recibir el sello UTZ Certified:

8. Identifique las limitantes o dificultades que tiene su sistema productivo para acceder a las certificaciones UTZ Certified y 4C.

9. En su municipio:

a. Señale las instituciones que lideran los procesos de certificación con el sello 4C para participar de oportunidades reales:

b. Indague por la cantidad de personas que están inscritas.

10. Registre en la siguiente tabla los cambios que debe realizar en su finca y la cantidad y calidad de café que podría comercializar si inicia un programa de certificación con el sello 4C:

Cambios a realizar para certificar mi café con el sello 4C	Cantidad y calidad de café que estaría en capacidad de comercializar con este sello

11. En su municipio:

a. Identifique las instituciones que lideran los procesos de certificación con el sello UTZ Certified en su municipio para participar de oportunidades reales:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

b. Pregunte por la cantidad de personas que están inscritas.

_____

_____

_____

_____

12. Escriba en la siguiente tabla los cambios que debe ejecutar en su finca y la cantidad y calidad de café que podría comercializar si comienza un programa de certificación con el sello UTZ Certified en su finca:

Cambios a realizar para certificar mi café con el sello UTZ Certified	Cantidad y calidad de café que estaría en capacidad de comercializar con este sello

Nota: *recuerde que si el volumen de la producción de su finca no alcanza para acceder individualmente al sello puede solicitar la certificación como parte de un grupo de productores.*

4. Trabajo en grupos de estudio

Tenga en cuenta las respuestas del ejercicio 1 para compartirlas con su grupo de estudio.

Ejercicio 2. Repase lo aprendido acerca de 4C y UTZ Certified

Con los compañeros del grupo de estudio mencione las principales características y requerimientos de 4C y UTZ Certified. Determine qué tan cerca o lejos está de cumplir esos requisitos. Tome como base las respuestas del ejercicio 1.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Ejercicio 3. Identifique algunas iniciativas de 4C y UTZ Certified que adelantan productores de la zona

Con el grupo de estudio visite productores que hagan parte de grupos certificados o que adelanten procesos de certificación con 4C y/o UTZ Certified, y pídales que compartan su experiencia. Si no existen iniciativas en el municipio busque más información con el extensionista del Comité de Cafeteros.

Relacione a continuación las conclusiones más significativas de esta actividad:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Ejercicio 4. Prepare el encuentro grupal

a. Prepare las preguntas que hará en el encuentro grupal relacionadas con 4C y UTZ Certified:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

b. Aproveche el espacio para contarles a los demás compañeros de grupo y al tutor, que tan interesados estamos en generar procesos de certificación en estos sellos.

5. Reflexiono y concluyo

Teniendo en cuenta la actividad de la guía realizada en el encuentro grupal con la orientación del tutor señale los conceptos y habilidades que fortaleció:

GUÍA

Los sellos Rainforest Alliance, Orgánicos y Comercio Justo

Los sellos Rainforest Alliance, Orgánicos y Comercio Justo

Esta guía de aprendizaje le ofrece los contenidos y actividades básicas para ***identificar posibilidades de mercado de cafés especiales y adquirir elementos para pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales - los sellos Rainforest Alliance, Orgánicos y Comercio Justo.***

Esta guía por sí sola no es suficiente para aprender todo lo que necesita conocer del tema. Es necesario realizar algunas actividades con el grupo de estudio y hacer algunas prácticas con la dirección del tutor en los encuentros grupales.

Recuerde que puede aprender mucho más si tiene iniciativa propia para reforzar lo estudiado con otros métodos, como por ejemplo ***visitar vecinos que produzcan café especial con esos sellos o consultar al extensionista del Comité de Cafeteros.***

Esta guía la va a estudiar en cinco fases diferentes, así:

1. Reconozco lo que sé: esta fase inicial es para reflexionar acerca de lo que cree saber del tema de esta guía. Recuerde lo que el tutor le habló al respecto en el encuentro anterior. Lo más importante en este momento es reconocer aquellos aspectos que debe fortalecer ya que todavía no es muy experto, pero tenga en cuenta que casi siempre usted sabe algo sobre el tema antes de empezar a estudiarlo.

2. Enriquezco mis conocimientos: en esta etapa debe leer con atención todas las explicaciones de la guía con el propósito de comprender muy bien el tema. Por lo general, es necesario realizar más de una lectura para entender el contenido totalmente; por eso no se debe desanimar si necesita leer más de una vez. Llegará el momento en el que los temas sean cada vez más fáciles de comprender.

3. Trabajo Individual: este ejercicio es muy importante porque le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado. Debe ser muy ordenado y cumplido con su realización pues las respuestas le servirán para las tareas que se realicen en el grupo de estudio.

4. Trabajo en grupos de estudio: esta actividad también le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado, pero esta vez no lo hace de forma individual sino con el grupo de estudio. La ventaja de este método es que puede aprender de la experiencia de sus compañeros y ellos de la suya. De igual manera, debe ser muy organizado y cumplido pues las respuestas a estos ejercicios le servirán para las prácticas del encuentro grupal.

5. Reflexiono y concluyo: este momento es muy importante porque me permite saber lo que aprendí verdaderamente después de estudiar la guía y de realizar todas las actividades propuestas.

Finalmente debe tener claro que:

- El programa no es solamente un conjunto de cartillas de aprendizaje. El estudio individual se debe apoyar con los ejercicios con otros compañeros mediante los grupos de estudio y también con las prácticas realizadas en los encuentros grupales con la orientación del tutor. El aprendizaje se debe reforzar además con su propia iniciativa de consultar con otras personas que conozcan del tema.

- **El Plan de Acción** sirve para demostrarse a usted mismo y demostrarles al tutor y a los demás compañeros que posee las habilidades y los conocimientos que se plantean en cada guía, pues estará en capacidad de definir las acciones que va a emprender en su finca para mejorar las condiciones actuales. Cada actividad que planifique y realice le sirve para hacer una evaluación de su proceso de formación.

- Además, **el Plan de Acción** le sirve para registrar las acciones de su proyecto de vida, que lo irá construyendo en los encuentros grupales de acuerdo con las orientaciones del tutor.

- En **el Plan de Acción** puede anotar las calificaciones y las valoraciones de su proceso de formación. Para eso el tutor le dará las indicaciones.

- En este programa se considera que no sólo es importante conocer de cafés especiales. También es muy necesario analizar otros aspectos como su desarrollo humano y el cuidado del medio ambiente.

1. Reconozco lo que sé

Teniendo en cuenta la actividad orientada por el tutor en el encuentro anterior sobre sus conocimientos y experiencias en el tema de esta guía: ***identificar posibilidades de mercado de cafés especiales y adquirir elementos para pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales - los sellos Rainforest Alliance, Orgánicos y Comercio Justo***, mencione aquellos aspectos que está seguro de que debe mejorar:

2. Enriquezco mis conocimientos

Rainforest Alliance

Imagen descargada de http://fpprintdesign.com/Environmental.htm

Como ya se mencionó, cuando se habla de sostenibilidad en la agricultura hay que vincular de manera integral la economía, el desarrollo humano y el medio ambiente. Esos son los tres pilares de la producción agrícola sostenible para Rainforest Alliance.

Rainforest Alliance está asociada a la Red de Agricultura Sostenible -RAS- al igual que otras ONG. Este sello promueve en los caficultores prácticas agrícolas sostenibles. Estudios realizados por la RAS demuestran que las fincas tradicionales de café cultivadas bajo sombra forestal constituyen un albergue para la vida silvestre. Por esa razón el sello desarrolló normas para el manejo de las fincas de tal manera que beneficien tanto a los productores y los trabajadores como a la naturaleza.

El café certificado con el sello Rainforest Alliance Certified se cultiva en fincas que respetan estándares sociales y ambientales que garantizan:

- La protección de la fauna y de los bosques.
- La conservación de los ríos, los suelos y la vida silvestre.
- El uso controlado de agroquímicos.
- El control de la erosión.
- El trato justo a los trabajadores.
- La seguridad ocupacional.
- El acceso a la educación y a la asistencia médica.

Cuadro 5. Lista de chequeo Sistema de Control Certificación Rainforest Alliance

Lista de chequeo Sistema de Control Certificación Rainforest Alliance		
ASPECTO A VERIFICAR	**SÍ**	**NO**
TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DEL PRODUCTO		
Maneja planilla semanal de labores y pagos.		
Maneja planilla de aplicación por lote.		
Maneja planilla de beneficio.		
Maneja planilla de maquinaria.		
Maneja planilla de inventario de insumos.		
Tiene un archivo de todas las facturas por venta de café.		
Tiene bodega para el almacenamiento del café plenamente identificado.		
SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN, MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTOINSPECCIÓN		
Tiene copia de las auditorías internas y de las no conformidades detectadas por el SIC o la certificadora.		
Tiene copia del plan de gestión para corregir las no conformidades detectadas por el SIC o la certificadora.		
Tiene mapa de la finca o documentos similares (cultivos, áreas de conservación y fuentes de agua).		
La información de trazabilidad de la finca está disponible.		
Tiene la finca separada por lotes plenamente identificados.		
MANEJO DEL SUELO		
Tiene implementado un plan de manejo y conservación del suelo (siembra en contorno, utilización de abonos orgánicos, control de arvenses que da prioridad al control mecánico y sombrío).		
Existen lotes en su finca con problemas de erosión.		
Controla de alguna manera los problemas de erosión presentes en la finca.		
USO DE FERTILIZANTES		
Basa la fertilización de su finca en el análisis de suelos (presenta evidencia).		
Tiene hojas de seguridad de los fertilizantes que utiliza en su finca y que sean peligrosos.		
Maneja en la finca fertilizantes foliares.		
Las máquinas aspersoras están plenamente identificadas para el tipo de agroquímico.		
Cuenta con una bodega para el almacenamiento de los fertilizantes separados e identificados.		
Si maneja fertilizantes foliares cuenta con muro antiderrames.		
Ha participado en capacitaciones sobre el uso de abonos orgánicos (presenta evidencia).		

ASPECTO A VERIFICAR	SÍ	NO
PROTECCIÓN DE CULTIVOS		
Para el control de plagas y enfermedades evita la utilización de productos prohibidos.		
Tiene documentos que permitan identificar qué productos son prohibidos para café.		
Basa el control de plagas y enfermedades en las recomendaciones de un técnico especializado (presenta evidencia).		
Realiza un control integrado de plagas y enfermedades.		
Da prioridad a un control físico y biológico de las plagas y enfermedades.		
Ha participado en capacitaciones sobre el manejo seguro de agroquímicos.		
Ha realizado examen de colinesterasa a todo el personal que manipula, transporta o aplica organofosforados y carbamatos.		
Cuenta con el equipo de protección completo para la aplicación de pesticidas.		
El equipo de protección se almacena en un sitio adecuado.		
Respeta los tiempos de reingreso y maneja señalización de los lotes.		
Realiza el lavado de equipos directamente en el lote o en un lugar que no provoque contaminación de las fuentes de agua.		
Realiza triple lavado, perforación y almacenamiento de los envases vacíos de pesticidas.		
Evita almacenar pesticidas en envases diferentes al original. Realiza el almacenamiento con el material plenamente identificado.		
La bodega para el almacenamiento de los pesticidas cuenta con todos los requerimientos (iluminación, aire, impermeabilidad, material resistente al fuego, seguras).		
Cuenta con muro antiderrames y material absorbente para recolectar los derrames.		
Tiene instalaciones para el lavado de equipos y atención de emergencias (lavaojos y duchas).		
La eliminación de excedentes de mezcla de pesticidas la realiza directamente en el lote.		
Tiene disponibles teléfonos de emergencia y un plan documentado para la atención de las mismas.		
Posee los implementos de medición (grameras y medidas) para la aplicación de los productos.		
El lugar de preparación de los pesticidas es adecuado.		

ASPECTO A VERIFICAR	SÍ	NO
Los pesticidas están almacenados de manera correcta.		
La bodega de los pesticidas permanece cerrada y solo accede a ella personal autorizado.		
Existe señalización de riesgos en la bodega de los pesticidas.		
Se realiza entrega de los implementos de protección a los trabajadores para la aplicación de pesticidas (presenta evidencia).		
Transporta los agroquímicos de forma segura.		
Almacena, rotula y maneja productos fitosanitarios caducados de forma segura y adecuada.		
Tiene hojas de seguridad de cada uno de los productos químicos que maneja en la finca.		
COSECHA		
Realiza el despulpado del café el mismo día de la recolección.		
Cuenta en el beneficio con una zaranda para la separación de pasillas.		
Mezcla el café recolectado del suelo con el café bueno.		
Implementa el Re-Re.		
Procesa por separado el café, el corriente y las pasillas.		
Calibra por lo menos anualmente las herramientas para la medición del café cereza (pesa y cuartillo).		
Solo usa agua limpia para el despulpado, lavado y fermentación del café.		
Realiza continuamente una limpieza de las áreas de beneficio, maquinarias y equipos.		
MANEJO POSCOSECHA DEL PRODUCTO		
Mantiene limpios y da buen mantenimiento a las instalaciones de secado del café (silos, marquesinas, patios, casillas).		
Se cuenta con un reglamento para el beneficio del café.		
Todas las áreas de beneficio y secado del café están libres de la presencia de animales que puedan contaminar el producto.		
Cuenta con las instalaciones de secado apropiadas.		
Se protege el café de la lluvia durante el proceso de secado.		
El tiempo de almacenamiento del café seco en la finca es el adecuado.		
El secado del café en silo se realiza con temperaturas inferiores a 50°C.		
El café pergamino seco se almacena en empaques adecuados y limpios.		
El café pergamino seco se almacena sobre estibas y alejado de la pared.		

ASPECTO A VERIFICAR	SÍ	NO
SALUD DEL TRABAJADOR, SEGURIDAD LABORAL Y SOCIAL		
La finca cuenta con un programa de salud y seguridad ocupacional (plan de riesgos laborales).		
Los posibles riesgos en la finca están plenamente identificados.		
Ha socializado con sus trabajadores el plan de salud y seguridad ocupacional.		
Capacita a todo el personal que manipula pesticidas en el manejo racional de pesticidas.		
Ha recibido capacitación en Primeros Auxilios.		
Dispone de un botiquín de Primeros Auxilios.		
Ha socializado con sus trabajadores el procedimiento de atención de emergencias.		
Ha realizado exámenes médicos y de colinesterasa a los trabajadores que manipulan pesticidas.		
Han participado en capacitaciones sobre los riesgos profesionales y ocupacionales.		
Las viviendas de los trabajadores tienen los servicios básicos y son dignas.		
El horario de trabajo en la finca cumple con la legislación nacional.		
Los trabajadores realizan labores de acuerdo con sus condiciones físicas.		
Existe evidencia en la finca de trabajo forzado.		
Aplica la legislación laboral frente a la contratación de menores.		
Cuenta con un registro para verificar la edad de los trabajadores.		
Los menores de edad están en proceso de escolarización.		
Existe evidencia de discriminación en la finca.		
Los trabajadores reciben un salario mínimo legal.		
Los empleados de la finca están vinculados a la seguridad social.		
Almacena alimentos en envases de productos químicos.		
Dispone de los suficientes extintores Tipo ABC con carga vigente.		
La finca cuenta con bodega para el almacenamiento de herramientas.		
Tiene un análisis que demuestra que el agua que consumen los trabajadores es potable.		
Han recibido capacitación en manipulación de alimentos.		

ASPECTO A VERIFICAR	SÍ	NO
MEDIO AMBIENTE		
Se cuenta con un plan ambiental documentado o evidencias del mismo.		
La finca realiza prácticas de diversificación de productos.		
Cuenta la finca con zonas de bosque protegidas. Las áreas de cultivo no presentan evidencia de deforestación.		
El cultivo de café cuenta con sombra de especies nativas.		
Tiene inventario de flora y fauna presente en la finca.		
Se permite la cacería de animales y tala de árboles.		
Las instalaciones eléctricas de la finca son seguras y se hace uso racional de la energía eléctrica.		
El combustible de leña proviene de arreglo de sombra y renovación de cafetales.		
Existe zona de protección en las fuentes de agua.		
Cuenta con barrera de protección en las áreas de cultivo cercanas a la vivienda.		
No aplica pesticidas, especialmente herbicidas, alrededor de la casa, campamentos, bodegas, beneficiaderos, caminos o carreteras internos o externos de la finca.		
Tiene sistema de tratamiento de aguas residuales domésticas.		
Cuenta con un sistema de tratamiento para las aguas provenientes del beneficio del café.		
Posee un sistema de tratamiento para las aguas provenientes del lavado de aspersoras y trajes de aplicación, independiente de otros tratamientos.		
Realiza un manejo adecuado a la pulpa del café.		
Implementa un beneficio ecológico acorde con la ley ambiental colombiana.		
Realiza separación de los residuos sólidos que se producen en la finca.		
Hace uso racional del agua en la finca.		
Ha participado en actividades de educación ambiental.		
Tiene copia de la legalización de aguas y permisos de vertimiento.		

Fuente: Comité Departamental de Cafeteros de Antioquia

Certificación en Rainforest Alliance

Las fincas que cumplen con las normas obtienen el certificado Rainforest Alliance Certified.

Para obtener más información acerca de Rainforest Alliance puede consultar con el tutor o con el extensionista del municipio.

El proceso de certificación se inicia una vez que los productores consideran que cumplen con las normas de certificación, tras lo cual pueden solicitar una auditoría. Un equipo de auditores independientes examina cada aspecto de la finca según las normas establecidas. Un contrato regula el uso del sello, la distribución y promoción de los productos certificados. Las fincas se inspeccionan cada año y deben mostrar mejoras continuas.

Café Orgánico

Imagen descargada de http://organicsa.net/

Imagen descargada de http://www.dtrdc.org/cultivation/organic-Standard.htm

La agricultura orgánica es un sistema de producción sostenible que respeta, mejora y protege al máximo los recursos naturales y el ecosistema. Para eso se basa en:

- Técnicas de producción que promueven el autoabastecimiento, con base en el estímulo de mecanismos naturales de fertilidad del suelo.
- La autorregulación, por medio del equilibrio de poblaciones de insectos y microorganismos en armonía con la naturaleza.
- La reducción de la contaminación del aire, el agua, el suelo, la flora y la fauna, con la disminución del uso de insumos externos.
- La eliminación del uso de productos químicos de síntesis que son reemplazados por métodos naturales o con mínimo riesgo para la salud de los seres vivos.

Con estas prácticas se evita la destrucción de los recursos naturales en las zonas tropicales y subtropicales, lo cual permite mantener niveles de producción a largo plazo.

La agricultura orgánica basa su viabilidad económica en los menores costos de producción y en la mejora del ingreso del productor mediante el sobreprecio que se

paga por el café orgánico. Esta forma de agricultura, además, se considera socialmente responsable porque está orientada a mejorar la calidad de vida de los productores y de los consumidores. Este café genera mínimos impactos sociales, culturales y ambientales en la comunidad.

Para que un cultivo de café pueda considerarse orgánico no basta que en la plantación no se apliquen productos químicos de síntesis. El caficultor debe hacer parte de un proceso de certificación y cumplir con los requisitos específicos para lograrlo.

Las normas básicas para la producción de café orgánico certificado son:

1. Transición: tres años sin uso de agroquímicos sintéticos.
2. Conservación, protección y mejoramiento del suelo.
3. Aumento de la vida del suelo.
4. Restricción en el uso de abonos orgánicos de excretas animales (USA). Excretas frescas al suelo permitidas tres meses antes de la cosecha.
5. La sombra es recomendable.
6. Insumos permitidos según las regulaciones oficiales.
7. Restricción en el uso de sulfato de cobre.
8. Zonas de amortiguamiento: por lo menos ocho metros.
9. Documentación de todos los procesos: administrativos, productivos y comerciales.
10. Certificaciones de transporte y de proceso de maquilado.

Para que el café orgánico pueda llevar en su empaque el sello de certificación orgánica es necesario que todos los elementos que intervienen en la cadena productiva y de comercialización estén certificados.

En la producción orgánica es necesario contar con procesos de producción estrictos en cuanto a la selección de semillas, el mantenimiento de la fertilidad del suelo con criterios sobre el uso de fertilizantes orgánicos, el reciclaje de materias orgánicas, la conservación de suelos y aguas, y el manejo de plagas, enfermedades y arvenses. Todo eso en busca de lograr una alta productividad.

Normas en la agricultura orgánica

Las normas para la agricultura orgánica son creadas principalmente por agencias certificadoras privadas, pero también muchos países han establecido normas nacionales.

Las normas más importantes son:

- En la Comunidad Económica Europea el mercado de los alimentos orgánicos está regido por la Reglamentación CEE 2092/91, del Consejo del 24 de junio de 1991, que considera aspectos técnicos y normas específicas, y de no tenerse en cuenta se puede impedir la venta de un alimento orgánico en los países miembros. Esta certificación se debe renovar cada año.

- En Japón la normatividad es el Estándar Japonés de Agricultura *(Japanese Agricultural Standar -JAS-)* el cual incluye métodos de producción y elaboración que se deben desarrollar de acuerdo con los parámetros estipulados en las reglamentaciones oficiales. La autoridad que controla la norma JAS es MAFF. Cada año hay que renovarla.

- En Estados Unidos existe el Programa Orgánico Nacional *(National Organic Program -NOP-)* que es administrado por el Departamento de Agricultura *(United States Department of Agriculture -USDA-).* Las organizaciones que cumplan con NOP (único certificado nacional en Estados Unidos para identificar los productos orgánicos) pueden etiquetar sus productos utilizando el sello Orgánico de la USDA. Cada cinco años hay que renovarlo.

- El reglamento Comunidad Económica Europea N° 2092/91. Es equivalentes en Estados Unidos y Japón al Reglamento IFOAM *(Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica),* pero varía en insumos. Si los productores desean exportar café a estos mercados deben cumplir los requisitos de etiquetado orgánico de los países importadores.

Certificación en café orgánico

El proceso de certificación requiere la supervisión y certificación de una organización independiente reconocida oficialmente y de confianza para el comprador en el país importador.

El costo del proceso de certificación está determinado por el número de visitas de campo, la elaboración de informes y los análisis que tengan que realizar los auditores de las certificadoras en la finca. Para que la certificación no resulte muy costosa los pequeños productores pueden asociarse y negociar una certificación para el grupo. De esta forma los costos de las auditorías se comparten y la labor de los auditores se agiliza.

Para obtener más información acerca de las certificaciones de Café Orgánico consulte con su tutor o con el extensionista de su vereda.

Comercio Justo

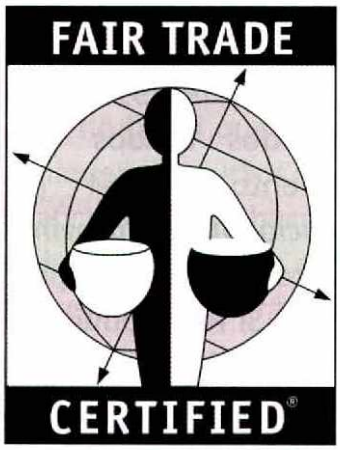


Imagen descargada de http://www.talkncoffee.com/is_flavored_coffee_bad_for_you.aspx

El programa de Comercio Justo *(en inglés Fair Trade)* es una sociedad comercial que trabaja para mejorar el acceso a los mercados y las condiciones comerciales para los pequeños productores y los trabajadores agrícolas que se encuentren en desventaja, e intenta asegurar sus derechos y así lograr mayor equidad en el comercio internacional en pro del desarrollo sostenible. Las organizaciones de Comercio Justo están activamente comprometidas en apoyar a los productores, con el fin de concientizar y hacer campaña a favor de un cambio en las reglas y prácticas del comercio internacional convencional.

El Comercio Justo involucra los siguientes propósitos:

- Trabajar deliberadamente con productores y trabajadores marginales para ayudarlos a pasar de una posición vulnerable a una posición económicamente independiente y segura.
- Fortalecer a los productores y trabajadores para que sean parte activa en las organizaciones a las que pertenecen.
- Desempeñar activamente un papel más amplio a nivel mundial para lograr mayor igualdad en el comercio internacional.

Criterios del Comercio Justo

La certificación de los productores depende del cumplimiento de 149 puntos de control relacionados con todos los Criterios de Comercio Justo. Cada productor o comerciante tiene que cumplir a la vez con los Criterios Genéricos y con los Criterios Específicos de los Productos en relación con:

- **Desarrollo social:** el Comercio Justo aporta potencial al desarrollo. Los miembros son pequeños productores. Las asociaciones o cooperativas de agricultores deben funcionar de manera democrática, participativa y con transparencia, y no se debe discriminar a miembro o grupo social alguno . En caso de situaciones de trabajo contratado los trabajadores deberán tener condiciones como libertad de asociación y negociación

colectiva, vivienda adecuada y condiciones de higiene, salud y seguridad laboral, y prohibición del trabajo infantil o forzado.

- **Desarrollo económico:** los criterios de Comercio Justo exigen a la industria el pago de un Precio Mínimo de Comercio Justo y de una Prima de Comercio Justo a los productores. El Precio Mínimo de Comercio Justo permite al productor cubrir los gastos de una producción sostenible. La Prima de Comercio Justo es dinero para que los productores o los trabajadores de una plantación inviertan en la mejora de sus condiciones de vida. El dinero de la Prima está destinado a mejorar la situación de las comunidades locales en cuestión de salud, educación, medio ambiente, y economía, entre otros aspectos.

- **Desarrollo medioambiental:** incluye requisitos para las prácticas agrícolas respetuosas del medio ambiente. Las áreas foco son: uso reducido y seguro de agroquímicos, manejo apropiado y seguro de residuos, mantenimiento de la fertilidad del suelo y de los recursos hidrológicos, y no uso de organismos genéticamente modificados. Sin embargo, no se exige certificación orgánica dentro de los Criterios de Comercio Justo. Si bien los costos para la producción orgánica son altos, éstos se tienen en cuenta dentro de los Precios Mínimos de Comercio Justo para productos de cultivo orgánico, que son más elevados.

Solicitud de la certificación

La certificación de Comercio Justo se puede solicitar por un grupo de productores organizados en una cooperativa, una asociación o una finca que tenga a sus empleados organizados. FLO envía la documentación para ser diligenciada, luego los auditores locales inspeccionan la finca y finalmente la agencia certificadora FLO-CERT toma la decisión de certificar o no a la organización de productores.

Una vez otorgado el certificado se realiza una inspección anual para verificar que los productores cumplan con los requisitos de Comercio Justo e identificar lo que han logrado con el premio otorgado. Los comerciantes que utilizan la marca de certificación Comercio Justo en sus empaques cubren el costo de la certificación pagando una licencia, mientras que el productor no paga nada.

Para obtener más información acerca de Comercio Justo consulte con su tutor o con el extensionista de su vereda.

El Comercio Justo contempla un precio mínimo garantizado por el producto que se exporta, más un premio, dinero que las organizaciones de productores deben usar para mejorar las condiciones de la comunidad.

3. Trabajo individual

Realice los siguientes ejercicios que le servirán para afianzar los aprendizajes de la guía:

Ejercicio 5. Las diferencias entre los cafés sostenibles

a. Describa las diferencias fundamentales que encuentra entre los sellos estudiados en la guía 1 (4C y UTZ Certified) y los vistos en esta guía 2 (Rainforest Alliance, Orgánicos, Comercio Justo):

_____

_____

_____

_____

_____

b. ¿Qué tipo de sistema productivo se ajusta mejor a los requerimientos de los sellos Rainforets Alliance, Orgánico y Comercio Justo?

Libre exposición solar _____

Arreglos agroforestales _____

¿Por qué?

_____

_____

_____

c. Marque con una X aquellas iniciativas de producción de cafés especiales con las cuales se identifica y con las que estaría dispuesto a trabajar conjuntamente con otros caficultores.

Orgánico	Rainforest Alliance	4C	Comercio Justo (FLO)	UTZ Certified

d. ¿Qué otros sellos de café especial conoce, que no se incluyeron en esta cartilla? Mencione sus características y requerimientos.

_____

_____

_____

_____

_____

e. Registre en la siguiente tabla los cambios que debe realizar en su finca y la cantidad y calidad de café que podría comercializar si inicia un programa de certificación con el sello Rainforest Alliance:

Cambios a realizar para certificar mi café con Rainforest Alliance	Cantidad y calidad de café que estaría en capacidad de comercializar con este sello

f. Identifique las instituciones que lideran los procesos de certificación con el sello Rainforest Alliance en su municipio para participar de oportunidades reales:

_____

_____

_____

g. Indague por la cantidad de personas que están inscritas.

_____

_____

_____

h. Registre en la siguiente tabla los cambios que debe realizar en su finca y la cantidad y calidad de café que podría comercializar si inicia un programa de certificación de Café Orgánico en su finca:

Cambios a realizar para certificar mi café como Café Orgánico	Cantidad y calidad de café que estaría en capacidad de comercializar con este sello

i. Señale las instituciones que lideran los procesos de certificación con el sello de Café Orgánico en su municipio para participar de oportunidades reales:

_____

_____

j. Pregunte por la cantidad de personas que están inscritas.

_____

_____

k. Escriba en la siguiente tabla los cambios que debe realizar en su finca y la cantidad y calidad de café que podría comercializar si inicio un programa de certificación de Comercio Justo (FLO) en su finca:

Cambios a realizar para certificar mi café con el sello Comercio Justo (FLO)	Cantidad y calidad de café que estaría en capacidad de comercializar con este sello

l. Identifique las instituciones que lideran los procesos de certificación con el sello Comercio Justo en su municipio para participar de oportunidades reales:

_____

_____

m. Indague por la cantidad de personas que están inscritas.

_____

_____

4. Trabajo en grupos de estudio

Tenga en cuenta las respuestas del ejercicio 5 para compartirlas con su grupo de estudio.

Ejercicio 6. Repase lo aprendido acerca de los cafés especiales

Con su grupo de estudio mencione las principales características que tienen los cafés especiales que se explican en la guía de aprendizaje.

Tipo de café	Principales características
Orgánico	
Rainforest Alliance	
Comercio Justo (FLO)	

Ejercicio 7. Reconocer las iniciativas de Rainforest Alliance, Orgánico o Comercio Justo que se adelantan con productores de su región

En compañía de los compañeros del grupo visite algunos productores que hagan parte de grupos certificados o que adelanten procesos de certificación con sellos Rainforest Alliance, Orgánico y Comercio Justo, y pídales que compartan su experiencia. Si no existen iniciativas en el municipio hable al respecto con el extensionista del Comité de Cafeteros.

Escriba a continuación las conclusiones más significativas de esta actividad:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Ejercicio 8. Los cafés especiales de interés común

a. Marque con una X aquellas iniciativas de producción de cafés especiales con las cuales se identifica la mayoría del grupo, y con las que está dispuesto a trabajar conjuntamente con otros caficultores y con el apoyo del Comité de Cafeteros y otras instituciones.

Orgánico	Rainforest Alliance	UTZ Certified	Comercio Justo (FLO)	Código Común 4C	Otro_____

b. Mencione las ventajas que existen en la comunidad para producir los tipos de cafés especiales seleccionados en el punto anterior:

_____

_____

_____

_____

_____

c. Escriba las desventajas que se presentan en la comunidad para producir los tipos de cafés especiales seleccionados en el punto anterior:

_____

_____

_____

_____

_____

Ejercicio 9. Prepare el encuentro grupal

a. Prepare las preguntas que hará en el encuentro grupal relacionadas con las iniciativas que se están desarrollando en su municipio para la producción y comercialización de cafés especiales y en las cuales puede participar:

_____

_____

_____

_____

_____

b. Aproveche el espacio para contarles a los demás compañeros de grupo y al tutor sobre su interés por generar iniciativas encaminadas a la producción de cafés especiales. Para eso retome el ejercicio 8.

_____

_____

_____

_____

_____

5. Reflexiono y concluyo

Teniendo en cuenta la actividad de la guía realizada en el encuentro grupal con la orientación del tutor señale los conceptos y habilidades que fortaleció:

Glosario

Café verde: es el nombre que recibe el grano de café luego de quitarle las distintas envolturas mediante el proceso de descascarillado. Este tipo de café se encuentra listo para ser tostado y posteriormente molido.

Certificación: la certificación es el procedimiento mediante el cual una tercera parte, diferente e independiente del productor y el comprador, asegura por escrito que un producto, un proceso o un servicio cumple con los requisitos específicos. Es una actividad de mucho valor en las transacciones comerciales nacionales e internacionales.

Competitividad: enfoque estratégico con el que se busca posicionar una organización con cierto grado de importancia en el mercado, mediante la explotación de algunas características que le permiten marcar diferencias respecto a sus competidores.

Exportador: persona natural o jurídica que se dedica, como actividad principal, a realizar las gestiones de exportación a los mercados externos mediante la negociación y consolidación de contratos directos pactados con los compradores internacionales, en términos de tiempo de entrega y cantidades a suministrar.

IFOAM: siglas en inglés de la *International Federation of Organic Agriculture Movements.* En español Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica.

OTA: Ocratoxina A. Es una micotoxina producida exclusivamente por dos géneros de hongos: Penicillium and Aspergillus. Aparece en el café y es peligrosa para la salud humana.

OIT: Organización Internacional del Trabajo. Es la institución mundial responsable de la elaboración y supervisión de las Normas Internacionales del Trabajo. Los objetivos principales de la OIT son promover los derechos laborales, fomentar oportunidades de trabajo decente, mejorar la protección social y fortalecer el diálogo al abordar los temas relacionados con el trabajo.

Bibliografía

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2008). "Cafés especiales colombianos". En: Fundación Manuel Mejía. (comp). Curso de cafés especiales. Bogotá-Colombia: Fundación Manuel Mejía.

Sistemas de Producción de Cafés Sostenibles

Esta cartilla fue diseñada por la Fundación Manuel Mejía y se terminó de imprimir en junio de 2011

Sistemas de Producción de Cafés Sostenibles

ISBN: 978-958-8653-21-1

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

FUNDACIÓN Manuel Mejía

SENA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE