

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES Y AGRÍCOLAS
LICENCIATURA EN CIENCIAS AMBIENTALES CON ÉNFASIS EN GESTIÓN AMBIENTAL

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN AMBIENTAL
RAINFOREST ALLIANCE EN EL SECTOR CAFETALERO DE HUEHUETENANGO
SISTEMATIZACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

MARÍA FERNANDA CHÁVEZ DÍAZ
CARNET 12055-13

GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN, SEPTIEMBRE DE 2018
CAMPUS CENTRAL

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES Y AGRÍCOLAS

LICENCIATURA EN CIENCIAS AMBIENTALES CON ÉNFASIS EN GESTIÓN AMBIENTAL

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN AMBIENTAL
RAINFOREST ALLIANCE EN EL SECTOR CAFETALERO DE HUEHUETENANGO
SISTEMATIZACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

TRABAJO PRESENTADO AL CONSEJO DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS AMBIENTALES Y AGRÍCOLAS

POR
MARÍA FERNANDA CHÁVEZ DIAZ

PREVIO A CONFERÍRSELE
EL TÍTULO DE INGENIERA AMBIENTAL EN EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADA

GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN, SEPTIEMBRE DE 2018
CAMPUS CENTRAL

AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

RECTOR: P. MARCO TULIO MARTINEZ SALAZAR, S. J.
VICERRECTORA ACADÉMICA: DRA. MARTA LUCRECIA MÉNDEZ GONZÁLEZ DE PENEDO
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN: ING. JOSÉ JUVENTINO GÁLVEZ RUANO
VICERRECTOR DE INTEGRACIÓN UNIVERSITARIA: P. JULIO ENRIQUE MOREIRA CHAVARRÍA, S. J.
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO: LIC. ARIEL RIVERA IRÍAS
SECRETARIA GENERAL: LIC. FABIOLA DE LA LUZ PADILLA BELTRANENA DE LORENZANA

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES Y AGRÍCOLAS

DECANA: LIC. ANNA CRISTINA BAILEY HERNÁNDEZ
SECRETARIO: MGTR. LUIS MOISES PEÑATE MUNGUÍA
DIRECTOR DE CARRERA: MGTR. JULIO ROBERTO GARCÍA MORÁN

NOMBRE DEL ASESOR DE TRABAJO DE GRADUACIÓN
MGTR. EDGAR EDUARDO SACAYÓN MADRIGAL

TERNA QUE PRACTICÓ LA EVALUACIÓN
ING. LUIS ROBERTO AGUIRRE RUANO

Guatemala, 11 de junio de 2018

Honorable Consejo de
La Facultad de Ciencias Ambientales y Agrícolas
Presente.

Distinguidos Miembros del Consejo:

Por este medio hago constar que he procedido a revisar el Informe Final de Práctica Profesional de la estudiante María Fernanda Chávez Díaz, que se identifica con carné 12055-13, titulado: **Verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental “Rainforest Alliance” en el sector cafetalero de Huehuetenango** el cual considero que cumple con los requisitos establecidos por la Facultad para ser aprobado, por lo que solicito sea revisado por la terna que designe el Honorable Consejo de la Facultad, previo a su autorización de impresión.

Atentamente,



M. Sc. Edgar Eduardo Sacayón Madrigal

Código URL: 25344



Orden de Impresión

De acuerdo a la aprobación de la Evaluación del Trabajo de Graduación en la variante Sistematización de Práctica Profesional de la estudiante MARÍA FERNANDA CHÁVEZ DIAZ, Carnet 12055-13 en la carrera LICENCIATURA EN CIENCIAS AMBIENTALES CON ÉNFASIS EN GESTIÓN AMBIENTAL, del Campus Central, que consta en el Acta No. 06179-2018 de fecha 27 de septiembre de 2018, se autoriza la impresión digital del trabajo titulado:

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN AMBIENTAL RAINFOREST ALLIANCE EN EL SECTOR CAFETALERO DE HUEHUETENANGO

Previo a conferírsele el título de INGENIERA AMBIENTAL en el grado académico de LICENCIADA.

Dado en la ciudad de Guatemala de la Asunción, a los 28 días del mes de septiembre del año 2018.



LIC. ANNA CRISTINA BAILEY HERNÁNDEZ, DECANA
CIENCIAS AMBIENTALES Y AGRÍCOLAS
Universidad Rafael Landívar

AGRADECIMIENTOS

A:

Mi asesor M. Sc. Edgar Eduardo Saayón Madrigal por su valiosa asesoría, revisión y corrección de la presente Sistematización de Práctica Profesional.

La empresa Exportcafé, S.A. Huehuetenango, por permitirme realizar mi Práctica Profesional.

Los ingenieros Pablo Condomí y Virginia Aguilar, por su apoyo y acompañamiento durante la Práctica Profesional.

DEDICATORIA

A

Dios: por su fidelidad y amor que me demuestra cada día de mi vida,

Mis Padres: Fernando Chávez y Olga Díaz por darme el don de la vida y por ser mi guía en todo momento

Mi hermana: María Andera Chávez por su amistad, cariño y buenos momentos que hemos pasado juntas.

Mi novio: José Alvarado por su amor, comprensión y apoyo en las situaciones buenas y malas de la vida.

Mis amigos: Sophia Monroy, Mónica Alconero y Julius Donado, por su valiosa amistad, cariño y buenos momentos que compartimos durante la carrera.

ÍNDICE

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN	i
1. INTRODUCCIÓN	1
2. ANTECEDENTES	3
2.1 Revisión de literatura	3
2.1.1 Cultivo de café en Guatemala	3
2.1.2 Localización geográfica del área de trabajo.	5
2.1.3 Asociaciones atendidas.....	8
2.1.4 Certificaciones ambientales de café en la región.	9
2.2 Descripción de la actividad de la institución anfitriona	14
3. CONTEXTO DE LA PRÁCTICA	18
3.1 Descripción del área específica de trabajo	18
3.2 Necesidad empresarial y eje de sistematización	19
4. OBJETIVOS.....	20
4.1 General	20
4.2 Específicos	20
5. PLAN DE TRABAJO	20
5.1 Programa desarrollado.....	20
5.1.1 Entrenamiento en certificaciones ambientales.	21
5.1.2 Verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental Rainforest Alliance.....	22
5.1.3 Determinación del avance de las fincas evaluadas.....	22
5.1.4 Reporte de las actividades realizadas mensualmente.	22

5.1.5 Otras actividades	22
5.2 Indicadores de resultado.....	23
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	23
6.1 Cumplimiento de los requisitos de la certificación “Rainforest Alliance”	23
6.1.1 Cumplimiento de los requisitos de la certificación Rainforest Alliance en Asociación UPC “Unión de Pequeños Caficultores”, Huehuetenango.....	24
6.1.2 Cumplimiento de los requisitos de la certificación Rainforest Alliance en Asociación ACMI San Marcos.	29
6.2 Determinación del avance de las fincas evaluadas.....	34
6.3 Reporte de actividades realizadas mensualmente	36
7. CONCLUSIONES	37
8. RECOMENDACIONES	37
9. BIBLIOGRAFÍA.....	38
10. ANEXOS.....	41

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Productores de café por región en Guatemala.....	5
Tabla 2. Descripción de los principios y sus respectivos criterios críticos (parte 1)	12
Tabla 3. Descripción de los principios y sus respectivos criterios críticos (parte 2)	13
Tabla 4. Porcentaje de cumplimiento y estatus de la certificación RA de cada productor	35
Tabla 5. Resumen de actividades realizadas durante el periodo total de práctica.....	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Regiones productoras de Café en Guatemala	4
Figura 2. Localización del área de estudio para la verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental en el sector cafetalero de Huehuetenango.....	6
Figura 3. Localización del área de estudio para la verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental en el sector cafetalero en San Marcos.....	8
Figura 4. Localización de la empresa anfitriona Export Café S.A.....	15
Figura 5. Organigrama de la empresa anfitriona Export Café S.A.	17
Figura 6. Programa desarrollado durante el período de práctica profesional en la empresa anfitriona Export Café S.A.....	21
Figura 7. Cumplimiento de los criterios críticos en la asociación "UPC"	26
Figura 8. Cumplimiento de los criterios de mejora continua en la asociación "UPC"	27
Figura 9. Cumplimiento de los criterios críticos por principios en la asociación "UPC"	28
Figura 10. Cumplimiento de los criterios de mejora continua por principios en la asociación "UPC"	29
Figura 11. Cumplimiento de los criterios críticos en la asociación "ACMI"	30
Figura 12. Cumplimiento de los criterios de mejora continua en la asociación "ACMI"	32
Figura 13. Cumplimiento de los criterios críticos por principios en la asociación "ACMI"	33
Figura 14. Cumplimiento de los criterios de mejora continua por principios en la asociación "ACMI"	34

**VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN
AMBIENTAL RAINFOREST ALLIANCE EN EL SECTOR CAFETALERO DE
HUEHUETENANGO**

RESUMEN

La presente práctica profesional se realizó en la empresa Exportcafé S.A ubicada en el municipio de Huehuetenango, Huehuetenango. Ésta tuvo como objetivo verificar el cumplimiento de la certificación ambiental AAA de Nespresso que otorga la organización Rainforest Alliance en dos asociaciones productoras de café. La primera ubicada en La Democracia, Huehuetenango; y la segunda en San Miguel Ixtahuacán, San Marcos. La verificación se realizó por medio de visitas técnicas y auditorías internas para determinar el grado de cumplimiento de criterios críticos así como de mejora continua. Las auditorías internas permitieron determinar que la certificación se cumple en un 97%. Los criterios que más se incumplen son: 2.4 (ausencia de cacería), 3.15 (tratamiento de aguas residuales), 4.15 (uso de equipo de protección personal), 3.8 (reducción de la erosión del suelo), 3.28 (barreras vivas entre cafetal y viviendas), 4.40 (botiquín de primeros auxilios en todas las áreas de trabajo) y 4.42 (duchas de emergencia). Al finalizar se realizaron recomendaciones según los criterios deficientes observados con cada productor. Se espera que en el plazo de un año estos puedan realizar las mejoras correspondientes para poder optar a mercados más robustos y precios más competitivos.

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento da a conocer cuáles fueron las actividades desarrolladas durante la Práctica Profesional que se realizó en la empresa Export Café S.A, ubicada en Huehuetenango. La cual se dedica a la exportación de café y prestación de servicios de asistencia técnica a sus proveedores.

La práctica profesional tuvo tres componentes principales: 1) la verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental para café Rainforest Alliance; 2) la realización de informes sobre los avances de cada finca visitada en cuanto al proceso de certificación; y 3) la realización de un informe mensual sobre las actividades realizadas en campo.

El café en Guatemala dada su diversidad climática, zonas geográficas y sus suelos ricos en minerales cuenta con diversas especies de café que se distribuyen en 8 regiones en el país. Las regiones a analizar corresponden al departamento de Huehuetenango y San Marcos. El café de la región de Huehuetenango se caracteriza por su acidez fina, intenso cuerpo lleno y agradables notas avinatas. Se cultiva hasta los 2,000 msnm, las variedades que se cultivan en esta área son: Bourbon, Caturra y Catuaí. (Anacafé, s.f.). El café de la región de San Marcos se caracteriza por presentar delicadas notas florales en su aroma y sabor, su pronunciada acidez y buen cuerpo. Se cultiva entre los 1,500 msnm hasta 1,800 msnm, las variedades que se cultivan en esta área son: Bourbon, Caturra y Catuaí.

Debido a la demanda internacional de productos sostenibles, se han desarrollado diversas certificaciones para cultivos de café, las cuales garantizan que las fincas que adquieran estas certificaciones sean fincas sostenibles tanto en lo ambiental, como lo social y lo económico. Entre las certificaciones ambientales para café se encuentran: Rainforest Alliance, Utz, INFOAM, el programa AAA de Nespresso y GOBALGAP.

Export Café S.A trabaja con grandes, medianos y pequeños productores de café en el departamento de Huehuetenango. Su cliente principal Nespresso, demanda que sus proveedores tengan una certificación ambiental. Por lo tanto, la práctica profesional consistió en realizar visitas técnicas a las fincas que se encuentren en proceso de certificación o ya certificadas. El propósito de las vistas es el de verificar y evaluar el cumplimiento de los requisitos proporcionados por la certificación ambiental “Rainforest Alliance” para que los cafetaleros cumplan con condiciones de sostenibilidad y calidad. Con esto se pretende garantizar que estos logren la certificación antes mencionada y formen parte del programa AAA de Nespresso.

2. ANTECEDENTES

2.1 Revisión de literatura

2.1.1 Cultivo de café en Guatemala. El cultivo del café en Guatemala se desarrolló desde finales del siglo XIX; desempeña un papel muy importante dentro de la economía agrícola y dinámica de empleo del país. Desde entonces se ha constituido en uno de los principales cultivos del país. (Asociación Bancaria de Guatemala, 2016). Ya sea por el valor de la producción como por la cantidad de divisas y empleo que genera.

La exportación de productos tradicionales en Guatemala (AGEXPORT, 2017) equivale al 29% de las exportaciones totales que tiene el país. Para el mes de abril del año 2017 representó un ingreso de US\$1, 152,601.6 (miles de dólares) donde la exportación de café representó un ingreso de US\$299,097.3 (miles de dólares) que equivale a un 7.7% de las exportaciones totales de productos tradicionales en Guatemala

Los principales destinos de exportación son: EE.UU con el 32.0%, Japón con el 20.0%, Canadá con el 13.0%, Países Europeos con el 26%, Corea del Sur con el 3% y resto del Mundo 5%. Europa es el segundo destino de mayor exportación. (Asociación Bancaria de Guatemala, 2016). La exportación de café representa para Guatemala aproximadamente el 1.7% del PIB en dólares del país. (Superintendencia de Bancos, 2011). Para el año cafetalero 2010/2011, Guatemala fue el séptimo exportador mundial de café, detrás de Brasil, Vietnam, Colombia, India, Indonesia y Honduras; con café clasificado dentro del grupo de Otros Suaves considerado de mejor calidad.

El sector cafetalero tiene una importancia económica y social considerable en Guatemala. (Superintendencia de Bancos, 2011). Esto dado a las características de este cultivo, las zonas donde se cultiva y la población que las habita. En este cultivo se concentra la mayor cantidad de población que migra estacionalmente en el territorio nacional.



Figura 1. Regiones productoras de Café en Guatemala (Perfect Daily Grind, 2016)

Guatemala dada su diversidad climática, zonas geográficas y sus suelos ricos en minerales cuenta con diversas especies de café que se distribuyen en 8 regiones en el país; (Perfect Daily Grind, 2016). Siendo estas regiones: Acatenango, Antigua Guatemala, Atitlán, Cobán, Fraijanes, Huehuetenango, Nuevo Oriente y San Marcos (figura 1).

Cada una de estas regiones le brinda al café atributos que hacen que este sea especial tanto en su delicioso aroma, acidez placentera, mucho cuerpo y delicada dulzura. (Anacafé, s.f.). Aproximadamente el área empleada para producir café se estima que se encuentra alrededor de 276,000 hectáreas, distribuida en 204 municipios de un total de 334 (61% de los municipios con café). (MAGA, 2011). El 60% de las plantaciones tiene más de 15 años, considerándose que la vida económica de una plantación se sitúa alrededor de 25 años.

En Guatemala aproximadamente 90,000 productores se dedican al cultivo de café. En la tabla 1 se desglosa la información por región de café.

Tabla 1. Productores de café por región en Guatemala (MAGA, 2011)

Región	Cobertura	Total de Productores
I	Quetzaltenango, San Marcos	11,843
II	Suchitepequez, Retalhuleu, Sololá y Pochutá, Chimaltenango	10,208
III	Guatemala, Chimaltenango, Escuintla, Sacatepequez y El Progreso	12,072
IV	Santa Rosa, Jalapa y Jutiapa	19,299
V	Huehuetenango y Quiché	14,075
VI	Alta Verapaz, Baja Verapaz, y El Estor, Izabal	16,707
VII	Zacapa, Chiquimula y Morales, Izabal	5,796
	Total	90,000

2.1.2 Localización geográfica del área de trabajo. La práctica se realizó en la región de Huehuetenango y San Marcos. Huehuetenango es parte de las regiones no volcánicas de Guatemala (Figura 2). Las variedades de café que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí. (Anacafé, s.f.) Según las cataciones de café, se considera que la taza de Huehuetenango es de acidez fina e intensa cuerpo lleno y agradable con notas avinadas.

Información General de Huehuetenango (Third Wave Coffee Source, 2017):

- Región: Altiplano de Huehuetenango
- Características de la tasa: muy aromático con notas de vino pronunciado, acidez fina con una tendencia agradable de la nota del vino. Cuerpo limpio y completo.
- Altitud: 1.500-1.700 msnm
- Suelo: calizos
- Principales Influencias del Microclima: Llanura de Tehuantepec
- Precipitación anual: 1.200-1.400 mm
- Temperatura: 18-24°C
- Humedad: 70-80%
- Proceso de secado: secado al sol en patios y secadora

- Tipo de sombra: *Inga* spp.
- Variedades: Bourbon, Caturra, Catuaí
- Temporada de Cosecha: Enero / Abril



Figura 2. Localización del área de estudio para la verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental en el sector cafetalero de Huehuetenango (MAGA, 2011)

También es, con mucho, la zona más accidentada y remota de Guatemala, con café cultivado en terrenos quebrados y muy empinados. (Guatemalan Coffees, s.f.) Gracias a los vientos secos y calurosos que soplan en las montañas desde la llanura de Tehuantepec en México, la región está protegida de las heladas, permitiendo que el café se cultive hasta los 2000 msnm.

San Marcos (Figura 3) es la región más caliente de todas, pero también recibe la mayoría de lluvia a un total de 5 metros al año. La época de lluvia comienza temprano, generando la floración más rápida. En San Marcos se cultiva entre los 1,300 y 1,800 msnm, en pequeñas unidades productoras que cuentan con su propio beneficio y su propio método de procesamiento (Anacafé, s.f.). Sin embargo, debido a que durante la época de cosecha llueve de forma

inesperada, normalmente los productores comienzan a secar el café bajo el sol y luego lo dejan secar en Guardiola (secadora cilíndrica) (Junior, 2016). Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí.

La taza del San Marcos presenta delicadas notas florales en su aroma y sabor, pronunciada acidez y buen cuerpo.

Información general de San Marcos:

- Región: San Marcos
- Características de la tasa: notas florales en su aroma y sabor, pronunciada acidez y buen cuerpo.
- Altitud: 1.300-1.800 msnm
- Suelo: calizos
- Precipitación anual: 1.400-1.600 mm
- Temperatura: 18-24°C
- Proceso de secado: secado al sol en patios y guardiola
- Tipo de sombra: *Inga* spp.
- Variedades: Bourbon, Caturra, Catuaí
- Temporada de Cosecha: Diciembre / Abril (Third Wave Coffee Source, 2017)



Figura 3. Localización del área de estudio para la verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental en el sector cafetalero en San Marcos

2.1.3 Asociaciones atendidas.

ASOCIACIÓN UNIÓN DE PEQUEÑOS CAFICULTORES.

La asociación Unión de Pequeños Caficultores “UPC” cuenta con 63 productores certificados con Rainforest Alliance. Esta asociación se encuentra ubicada en Camojallito, La Democracia Huehuetenango. Los productores que se encuentran asociados se encuentran ubicados mayormente en el municipio de la Libertad, San Pedro Necta y La Democracia, Huehuetenango. Todos estos se encuentran ubicados en la parte media de la Cuenca del Río Selegua.

ASOCIACIÓN DE CAFICULTORES MIGUELENSES.

La asociación de Caficultores Miguelenses “ACMI” cuenta con 43 productores certificados con Rainforest Alliance. Esta asociación se encuentra ubicada en San Miguel Ixtahuacán, San Marcos. Los productores que se encuentran asociados se encuentran ubicados en

el municipio de San Miguel Ixtahuacán, distribuidos en diferentes aldeas y caseríos. Todos estos se encuentran ubicados en la parte media de la Cuenca del Río Cuilco.

2.1.4 Certificaciones ambientales de café en la región. Debido a la importancia del café en Guatemala y las diversas demandas internacionales por la búsqueda de productos sostenibles tanto ambiental, como social y económicamente; empresas exportadoras y caficultores cuentan con diferentes programas y certificaciones ambientales para demostrar prácticas de sostenibilidad. Esto, con el fin de poder acceder a mercados más robustos y precios más accesibles.

Entre los programas y certificaciones se encuentran:

a) THE GLOBAL PARTNERSHIP FOR GOOD AGRICULTURAL PRACTICE (GLOBALGAP)

Este es un programa privado de certificaciones voluntarias, creado por 24 cadenas de supermercados (Anacafé, s.f.) que operan en diferentes países de Europa Occidental y formaron el Grupo Europeo de Minoristas (EUREP).

El propósito de EUREP es aumentar la confianza del consumidor en la sanidad de los alimentos, desarrollando “buenas prácticas agrícolas”, (Anacafé, s.f.) que deben de adoptar los agricultores, esas prácticas hacen énfasis en la sanidad de los productos y su trazabilidad hasta su lugar de origen.

b) REGLAMENTACIÓN PARA CAFÉ ORGÁNICO DE LA FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE MOVIMIENTOS DE AGRICULTURA ORGÁNICA (INFOAM)

Unificó las diferentes normas básicas para la producción y proceso orgánico del mundo. (Anacafé, s.f.) Se basa en las siguientes regulaciones oficiales: Reglamento Europeo 2092/91, NOP - USDA, National Organic Program, y JAS, Japanese Agricultural Standard.

Algunas normas que incluye son:

- Transición, tres años sin uso de agroquímicos sintéticos en el área de producción.
- Prácticas de conservación, protección y mejoramiento del suelo para aumentar la vida del suelo.
- Restricción en el uso de abonos orgánicos de excretas animales (USA). Excretas frescas al suelo permitidas tres meses antes de la cosecha.
- La sombra es recomendable.
- Insumos permitidos según las regulaciones oficiales.
- Restricciones en el uso de sulfato de cobre.
- Zonas de amortiguamiento, por lo menos de 8 metros.
- Documentación de todos los procesos: administrativos, productivos y comerciales.
- Certificaciones de transporte y de proceso de maquilado

c) UTZ CERTIFIED GOOD INSIDE

Es un programa de desarrollo integrado para la caficultura, que guía a productores para ser responsables y eficientes a través de buenas prácticas en la producción de café. (Anacafé, s.f.) Provee y facilita técnicas administrativas, financieras y soporte de mercado, ofrece credibilidad a través de la trazabilidad y un sistema de certificación independiente.

El café certificado de Utz Certified Good Inside produce conforme a los criterios del Código de Conducta de ANACAFÉ. (Anacafé, s.f.) Éste es un conjunto de criterios sociales y ambientales reconocidos internacionalmente para la producción responsable de café.

El Código de Conducta de Utz Certified Good Inside es oficialmente reconocido como equivalente a las normas de GLOBALGAP, específicamente para el cultivo de café. Los productores de café pueden demostrar que efectúan buenas prácticas agrícolas, un manejo profesional y eficiente de las fincas y una producción social y ambientalmente responsable. (Anacafé, s.f.) Para los compradores y tostadores de café, el certificado de Utz Certified representa una garantía de producción responsable, el cual ellos pueden utilizar a la hora de tomar decisiones sobre fuentes de suministro.

Requisitos y estructura del código de conducta que se deben de cumplir para obtener la certificación Utz Certified Good Inside

- Trazabilidad.
- Sistemas de administración, mantenimiento de registros y auto inspección
- Variedades y patrones
- Manejo del suelo
- Uso de fertilizantes
- Riego
- Cosecha
- Manejo post cosecha del producto
- Salud, seguridad y beneficios sociales del trabajador
- Medio Ambiente
- Formulario para reclamos

d) RAINFOREST ALLIANCE Y RED DE AGRICULTURA SOSTENIBLE

La Red de Agricultura Sostenible (RAS) es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes, sin fines de lucro, que fomentan la sostenibilidad social y ambiental de actividades agrícolas mediante el desarrollo de normas y certificación de fincas (Anacafé, s.f.). Cada organización miembro de la Red de Agricultura Sostenible provee los servicios de certificación para los productores y las empresas agrícolas en su país. (Anacafé, s.f.). Esta se basa en 4 principios y 37 criterios críticos para la certificación las cuales son:

Tabla 2. Descripción de los principios y sus respectivos criterios críticos (parte 1)

Principio	Criterio Crítico	Descripción
Planeamiento y gestión	1.1	Evaluación interna de la finca
	1.2	El producto vendido no excede el volumen cosechado
	1.3	Se evita la mezcla de productores certificados con no certificados
	1.4	Evaluación de impacto ambiental y social, para conversiones considerables de la tierra o nuevas infraestructuras importantes en la finca
	1.5	Compromiso gerencial en la implementación de la Norma RAS y el cumplimiento con los criterios críticos RAS aplicables, el cual es monitoreado.
	1.6	Compromiso gerencial en la implementación de la Norma RAS y el cumplimiento con las leyes pertinentes.
Conservación de la biodiversidad	2.1	No destrucción de área de Alto Valor para la conservación desde noviembre de 2005
	2.2	No conversión de bosques y otros ecosistemas naturales en los últimos años o después de enero de 2014
	2.3	No hay efectos negativos en áreas protegidas
	2.4	Ausencia de cacería
Conservación de los recursos naturales	3.1	Las aguas residuales NO se descargan en cuerpos de agua a menos que cumplan con los parámetros de calidad
	3.2	Las aguas cloacales no son descargadas en ecosistemas acuáticos
	3.3	Desarrollo e implementación de un plan de un MIP
	3.4	No se usan plaguicidas prohibidos por la RAS
	3.5	Condiciones para la fumigación aérea
	3.6	Los cultivos certificados RAS no contienen OMG
	3.7	No se utilizan aguas cloacales humanas en actividades de producción o procesamiento

Tabla 3. Descripción de los principios y sus respectivos criterios críticos (parte 2)

Principio	Criterio Crítico	Descripción
Mejores medios de vida y bienestar humano	4.1	No hay trabajo forzado
	4.2	No se maltratan a trabajadores ni hay acoso sexual
	4.3	No existe discriminación
	4.4	Hay libertad de asociación y negociación colectiva
	4.5	Pago de salario mínimo
	4.6	No se practican las peores formas de trabajo infantil
	4.7	No se contratan menores (menores de 15 años) y condiciones para trabajadores jóvenes (15 a 17 años)
	4.8	No se práctica la evasión de beneficios legales
	4.9	Existencia de mecanismo de quejas para los trabajadores
	4.10	Se trabajan 48 horas regulares con un día de descanso por semana
	4.11	Reglamentación para las horas extra
	4.12	Acceso a agua potable
	4.13	Condiciones básicas para vivienda
	4.14	Desarrollo e implementación de un plan de salud y seguridad ocupacional
	4.15	Uso de equipo de protección personal (EPP)
	4.16	Capacitación en riesgos relacionados con plaguicidas para quienes los manipulan
	4.17	Quienes manipulan plaguicidas se bañan después de aplicar
	4.18	Se evita tareas de riesgo para mujeres embarazadas o en lactancia
	4.19	Derechos legítimos de uso de la tierra
	4.20	Consentimiento libre, previo e informado (en caso de disminución de derechos de propiedad o recursos naturales que afecten a las comunidades)

e) PROGRAMA –AAA- DE NESPRESO

Nestlé estableció un programa destinado a los productores de cafés excepcionales, denominado: "AAA Sustainable Quality Program", (Anacafé, s.f.) el cual consiste en garantizar prácticas agrícolas que provean productos de calidad y vitalidad económica, respetando el ambiente y contribuyendo al bienestar social de los productores y sus comunidades.

Los cafés AAA, garantizan la trazabilidad hasta el cultivo, y también vigilan que los caficultores perciban una parte significativa del precio justo que se les pagará por su cosecha,

(Anacafé, s.f.) señalando, que al menos 75% del valor de exportación del café comprado vuelve directamente a los productores.

En las fincas donde los cafetales responden a la calidad y a los perfiles exigidos para sus cafés especiales, (Anacafé, s.f.) Nespresso ha desarrollado un plan de cuatro etapas, en alianza con sus proveedores de café oro y de Rainforest Alliance.

Etapas 1: en toda zona nueva sometida a una evaluación, (Anacafé, s.f.) Nespresso y Rainforest Alliance forman evaluadores y agrónomos para la utilización y establecimiento de la herramienta de calidad sostenible (TASQ).

Etapas 2: antes de la evaluación propiamente dicha, los productores reciben una lista práctica de autoevaluación, para verificar donde se sitúan en relación con los criterios del TASQ. (Anacafé, s.f.) También se les propone ayuda y consejos a fin de comprender el funcionamiento de la evaluación.

Etapas 3: las fincas son evaluadas con todos los indicadores de la herramienta TASQ, (Anacafé, s.f.) que cubren todos los aspectos cualitativos, aspectos ambientales, una parte social, así como aspectos económicos.

Etapas 4: las fincas que no logren satisfacer las exigencias sobre determinadas prácticas serán excluidas del programa. Para las otras prácticas será elaborado en concertación, un plan claro y definido, a fin de alcanzar una calidad sostenible (Anacafé, s.f.). Esos productores se convierten inmediatamente en socios del programa AAA y venden su café a Nespresso

2.2 Descripción de la actividad de la institución anfitriona

La práctica profesional se realizó en la empresa Export Café, S. A. Esta es una empresa guatemalteca fundada en 1980. Forma parte del grupo Ecom Coffee Group de Suiza, una de las compañías comerciales con más prestigio a nivel mundial (FIIT, 2010). Export Café S.A. es una empresa que se dedica a la exportación de café y prestación de servicios de asistencia técnica a sus proveedores con el objetivo de que estos puedan entrar a diferentes programas como lo es el

programa AAA de Nespresso. Esto con el objetivo de buscar la sostenibilidad de sus proveedores brindándoles la oportunidad de que las fincas sean más eficientes, rentables y accedan a mercados más robustos y precios más competitivos.

Export Café S.A. cuenta con oficinas y bodegas en la ciudad de Guatemala, Santa Rosa y Huehuetenango. (FIIT, 2010). Para el caso del café que entrega a Nespresso, el centro de acopio se encuentra ubicado en el municipio de Huehuetenango, al noroccidente del país

La empresa Export Café S.A. se encuentra ubicada en el km 263.5, aldea Chivacabé, Carretera Interamericana, Aldea Chuanoj, Zona 12, Huehuetenango, Huehuetenango; (Figura 4) 15°18'51" N y 91°32'29" W a 1,901 msnm (Google Earth, s.f.).

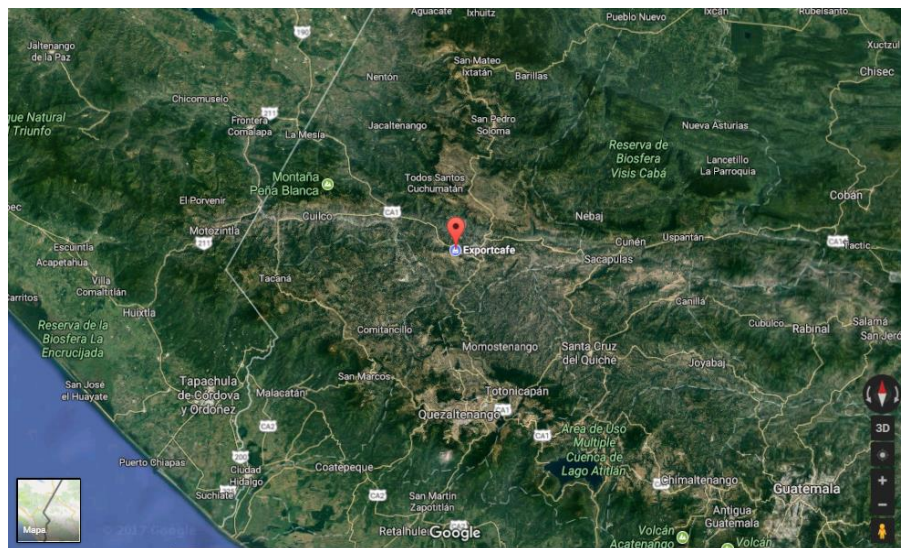


Figura 4. Localización de la empresa anfitriona Export Café S.A. (Google Maps, s.f.)

La organización de la empresa Export Café S.A. cuenta con diferentes departamentos (Figura 5), de los cuales se pueden mencionar:

Gerencia General:

Está encargada de realizar los negocios con las diferentes tostadoras a nivel mundial a las cuales se les venderá el café. También, se encarga de analizar y negociar el precio con el cual se venderá el café.

Departamento Financiero:

Es el encargado de llevar los controles de ingresos y egresos que tiene la empresa, para que todos los departamentos puedan llevar a cabo las actividades correspondientes.

Departamento de Operaciones:

Es el encargado de brindarle mantenimiento, uso y re ingeniería a todos los beneficios húmedos y secos que pertenecen a la empresa Export Café para que funcionen de forma eficiente.

Departamento de Comercialización:

Es el encargado de comprar el café a los proveedores en diferentes áreas del país.

Departamento de Sostenibilidad

El departamento de sostenibilidad es el encargado de todos los programas y certificaciones ambientales con los que cuenta la empresa. (Export Café S.A, 2017) Al mismo tiempo es el departamento encargado de brindar la asistencia técnica a cada uno de sus proveedores tanto en Huehuetenango como en otros departamentos.

3. CONTEXTO DE LA PRÁCTICA

3.1 Descripción del área específica de trabajo

La práctica profesional se realizó dentro del departamento de sostenibilidad de Export Café S.A. El departamento cuenta con dos ejes de trabajo los cuales son:

- a) **Asesoría técnica a los caficultores:** la asesoría técnica consiste en capacitar y orientar a los caficultores para que puedan optar por una certificación y por lo tanto formar parte de los programas con los que cuenta la empresa.
- b) **Evaluación de programas y certificaciones ambientales:** consiste en realizar visitas técnicas a los caficultores donde se evalúa el cumplimiento de los requisitos exigidos por la certificación ambiental. Es una pre-auditoria que determina si el caficultor se encuentra en condiciones de ser auditado para poder brindarles la certificación y formar parte del programa AAA de Nespresso (Export Café S.A, 2017).

Este departamento es el encargado de desarrollar e implementar todos los programas y certificaciones ambientales con los que cuenta la empresa. Al mismo tiempo es el encargado de brindar la asistencia técnica a cada uno de sus proveedores tanto en Huehuetenango como en otros departamentos (Guatemala, Santa Rosa, entre otros).

El objetivo principal de este departamento es el brindar la asistencia técnica a sus proveedores para que estos puedan ser acreedores de certificaciones ambientales y puedan entrar en los diferentes programas con los que cuenta la empresa. Este departamento es de gran importancia, ya que los programas con los que cuenta la empresa son muy exigentes en cuanto a sus estándares de calidad y sostenibilidad. Es por esto que la asistencia técnica que brinda la empresa como una pre-auditoria es de gran importancia. Así los caficultores que estén optando por una certificación podrán ser evaluados y calificados por el grado de cumplimiento de lo solicitado. Según el grado de cumplimiento de la pre-auditoría se determinará si estos son viables para realizarles la auditoria y así brindarles la certificación. Con esto los caficultores podrán optar a mercados más robustos y precios más competitivos sin mencionar que aumentarán la eficiencia de sus fincas.

3.2 Necesidad empresarial y eje de sistematización

El cliente principal de Export Café S.A. en Huehuetenango es Nespresso. Este posee un programa titulado “AAA” el cual consiste en garantizar prácticas agrícolas que provean productos de calidad y vitalidad económica, respetando el ambiente y contribuyendo al bienestar social de los productores y sus comunidades. Este exige que sus proveedores sean acreedores de certificaciones ambientales. Rainforest Alliance otorga la certificación exigida para poder pertenecer a su programa.

Export Café S.A.; trabaja con pequeños productores de café a las cuales se les brinda servicios de asistencia técnica con el fin de garantizar que formen parte del programa “AAA” de Nespresso y así evitar descartar a posibles proveedores por no contar con la certificación ambiental exigida.

Debido a la creciente demanda de café y las exigencias por parte de la certificación ambiental, el trabajo de práctica consistió en realizar visitas técnicas a un promedio de 70 caficultores en un período de 6 meses. Con el objetivo de verificar el grado de cumplimiento de los requisitos proporcionados por la certificación ambiental “Rainforest Alliance”.

Posterior a cada visita se elaboró una evaluación sobre los criterios observados en campo. El objetivo de esta actividad fue el asesorar a los cafetaleros a que identifiquen los criterios deficientes encontrados en su finca para implementar mejoras antes de que se presente la auditoría de la certificación ambiental y así se asegure su formación en el programa AAA de Nespresso.

4. OBJETIVOS

4.1 General

- Verificar el cumplimiento de los requisitos de la Certificación Ambiental “Rainforest Alliance” para la implementación del programa AAA de Nespresso, en el sector cafetalero de Huehuetenango.

4.2 Específicos

- Realizar visitas técnicas para evaluar el cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental Rainforest Alliance en setenta fincas ubicadas en el departamento de Huehuetenango y San Marcos.
- Determinar los avances del cumplimiento de los criterios deficientes observados de las setenta fincas visitadas.

5. PLAN DE TRABAJO

5.1 Programa desarrollado

La práctica se dividió en cuatro partes (Figura 6). En la primera parte se adquirieron los conocimientos sobre la certificación ambiental a evaluar y los criterios de evaluación del programa AAA de Nespresso, por medio de capacitaciones impartidas por la empresa anfitriona. En la segunda parte se evaluó el cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental Rainforest Alliance en las 70 fincas visitadas. La tercera parte consistió en determinar el avance de las fincas en relación al proceso de certificación por medio de un informe realizado posterior a la visita donde se describieron las observaciones hechas en campo. Y la cuarta parte consistió en elaborar un informe mensual sobre las actividades realizadas durante el mes.



Figura 6. Programa desarrollado durante el período de práctica profesional en la empresa anfitriona Export Café S.A.

Durante la práctica profesional se llevaron a cabo diferentes actividades con el objeto de verificar que las fincas puedan cumplir con lo solicitado por la certificación y así tener acceso a mercados y precios más competitivos, garantizando la sostenibilidad de su producción. Las Actividades desarrolladas fueron:

5.1.1 Entrenamiento en certificaciones ambientales. Se adquirieron los conocimientos básicos sobre la certificación ambiental implementada para saber cuáles son los criterios críticos de evaluación y cumplimiento de la certificación. Esto se realizó por medio de capacitaciones impartidas por la empresa anfitriona.

5.1.2 Verificación del cumplimiento de los requisitos de la certificación ambiental Rainforest Alliance. Según la disponibilidad de tiempo de los pequeños productores que se encontraban en proceso de certificación o ya certificados, a la semana se visitaron entre 7 y 10 productores. Con la visita se evaluó el cumplimiento de los requisitos establecidos por la certificación dependiendo de la etapa de la certificación en la que se encontraba la finca. Se le brindó asesoramiento técnico al caficultor para que este logre cumplir con lo solicitado. La evaluación del cumplimiento se realizó por medio de un formato de evaluación (anexo 3) que posteriormente se ingresó a un programa desarrollado por Nespresso (Evaluación TASQ CORE).

5.1.3 Determinación del avance de las fincas evaluadas. Posterior a cada visita se elaboró un informe el cual se le presentó a la empresa anfitriona donde se describieron las observaciones de los criterios críticos eficientes y deficientes observados en campo sobre cada una de las fincas visitadas. En este informe se describió si la finca cumple o no cumple con los requisitos de la certificación.

5.1.4 Reporte de las actividades realizadas mensualmente. Mensualmente se elaboró un reporte donde se describieron las actividades realizadas en campo. Este reporte se presentó a la empresa anfitriona con el fin de informar las actividades realizadas cada mes.

5.1.5 Otras actividades

Capacitación en Norma RAS

Se realizó una capacitación en cada asociación visitada (un total de 2) con el objetivo de dar a conocer la norma RAS y criterios críticos de cumplimiento obligatorio a todos los asociados.

Control de calidad de almácigo

Se realizó un conteo de almácigo de la variedad Marsellesa en la Finca Nueva Armenia, ubicada en Santo Domingo Las Flores, La Libertad, Huehuetenango; con el objetivo de llevar un control y analizar la calidad del almácigo que se entregará a los asociados que cuentan con la certificación “Starbucks Coffee”.

5.2 Indicadores de resultado

Durante los seis meses de práctica se obtuvieron los siguientes resultados:

- Visitas a setenta fincas cafetaleras distribuidas en dos asociaciones, una en Huehuetenango y otra en San Marcos; que se encuentren en proceso de certificación o ya certificadas con Rainforest Alliance.
- Un reporte y evaluación por cada finca visitada; se visitaron 70 fincas.
- Un informe mensual sobre las actividades realizadas en campo (6 en total).

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 Cumplimiento de los requisitos de la certificación “Rainforest Alliance”

Se visitaron dos asociaciones, una en el departamento de Huehuetenango y otra en el departamento de San Marcos. Cada una de estas asociaciones está conformada por un grupo de pequeños productores de café los cuales de forma voluntaria adquieren la certificación y se comprometen a cumplir todos los criterios de evaluación de la misma.

La certificación ambiental Rainforest Alliance se otorga a la asociación, pero la evaluación y auditoría se hace de forma individual, con el objetivo de observar el grado de avance de cada productor. Cada año se renueva la certificación y se selecciona una muestra de

productores que quedan como representantes de la asociación. Basado en los resultados obtenidos en la muestra y la auditoría interna se determina si la asociación queda certificada o no y por lo tanto si el grupo de productores entran al programa AAA de Nespresso.

Dado a que el cumplimiento de la certificación ambiental Rainforest Alliance se basa en 4 principios de los cuales se desglosan 37 criterios críticos y 37 criterios nivel c. Se presentarán los resultados basado en el grado de cumplimiento de estos criterios y por consiguiente el de cada principio. Los resultados están presentados por asociación de forma consolidada, basado en las visitas realizadas de forma individual. Por medio de las visitas técnicas, auditorías internas y entrevistas a los productores realizados se describirán cuáles son los criterios que más se incumplen de forma general y los motivos principales de su incumplimiento.

6.1.1 Cumplimiento de los requisitos de la certificación Rainforest Alliance en Asociación UPC “Unión de Pequeños Caficultores”, Huehuetenango. Se realizó la visita técnica y auditoría interna a los 63 productores pertenecientes a la asociación UPC en Huehuetenango que se encuentra en proceso de recertificación. Se determinó el grado de cumplimiento de cada principio según el grado de cumplimiento de los criterios críticos y los criterios nivel C de la certificación Rainforest Alliance. (La descripción de cada criterio se encuentra en el anexo 3). Los resultados agrupan la información de cada productor y se presenta de forma consolidada como asociación.

CRITERIOS CRÍTICOS

Como se puede observar en la figura 7 los criterios críticos que comúnmente tienden a incumplirse son:

2.4 Ausencia de cacería; la certificación solicita al productor que coloque rótulos en cada una de sus parcelas donde se establezca que la cacería y la tala de árboles está prohibida, tanto para el productor como para personas ajenas a la finca; esto tiende a incumplirse ya que el productor no le da importancia o seguimiento a la colocación de estos letreros o de que estos permanezcan en sus parcelas.

3.1 Tratamiento de aguas residuales; este criterio es de gran importancia dentro de la certificación ya que ésta hace bastante énfasis en tratar las aguas residuales y aguas mieles. Aun así se pudo observar en los productores que están comenzando la certificación que este es un criterio que se incumple dado al desconocimiento de este requisito y falta de recursos para poder implementarlo de forma inmediata.

4.15 Uso de equipo de protección personal; este criterio es de suma importancia y aun así es uno de los criterios que más se incumple debido a que los productores no tienden a darle importancia a su salud. La certificación solicita que el productor cuente con todo el equipo de protección personal (lentes, mascarilla, overol, botas, entre otros).

4.17 Quienes aplican plaguicidas se duchan después de aplicar; la certificación solicita que todo aquel que aplique agroquímicos se bañe después de la aplicación y cuente con una cama biológica para el lavado del equipo. Este criterio se incumple ya que si la finca no provee duchas no se puede asegurar que la persona que aplicó se duche y se cambie de ropa después de la aplicación.

Es de suma importancia recalcar que los criterios críticos engloban las actividades más importantes de cada principio y por lo tanto tiene cero tolerancias al incumplimiento de estos, por lo tanto el productor que incumpla estos criterios y no lo corrija de forma inmediata se le da de baja en la certificación.

Los criterios 2.1, 2.3, 3.5 y 4.13, no aplican ya que los productores atendidos no realizan ninguna de las actividades mencionadas en estos criterios. En el anexo 4 se puede observar el cumplimiento por criterio de cada productor.

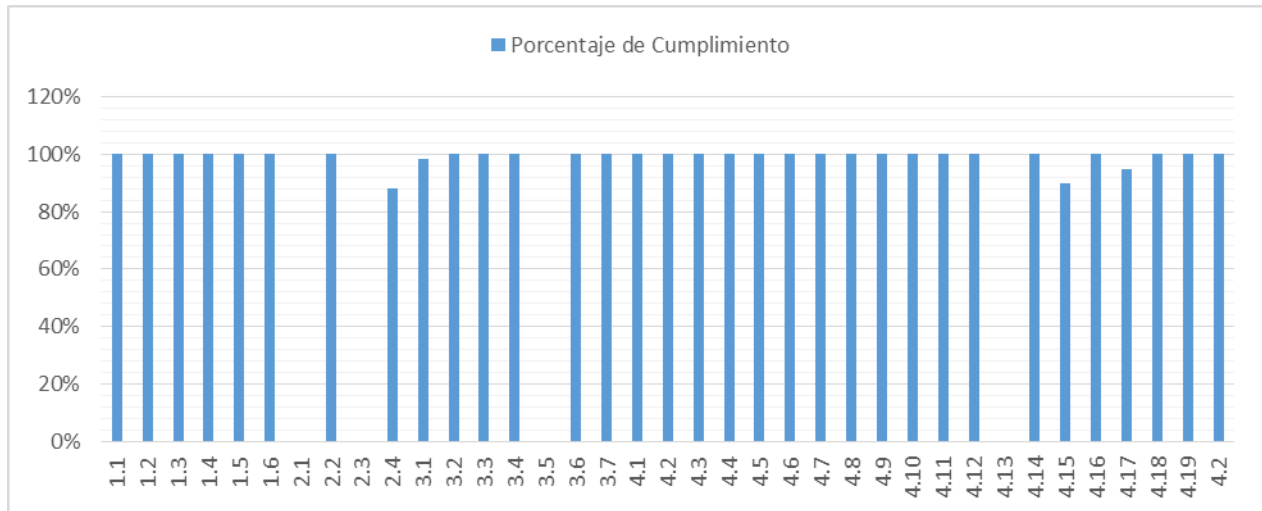


Figura 7. Cumplimiento de los criterios críticos en la asociación "UPC"

CRITERIOS NIVEL C O MEJORA CONTINUA

Como se puede observar en la figura 8 los criterios que comúnmente tienden a incumplirse son:

3.8 Se reduce la erosión del suelo; este criterio tiende a incumplirse ya que la certificación solicita que los productores cuenten con análisis de agua y suelo, y debido a su costo y que se trabaja con pequeños productores, el realizar un análisis del agua y suelo no es una prioridad para los mismos.

3.28 Barreras vivas entre cafetal y vivienda; este criterios tiende a incumplirse ya que los productores cuentan con barreras vivas solo en ciertas partes de su cafetal y ya que la certificación no permite términos medios se toma como un incumplimiento del criterio.

4.40 Botiquín de primeros auxilios; este criterio tiende a incumplirse ya que el productor no cuenta con un botiquín formal o móvil que se pueda utilizar en las diferentes partes de la finca o en sí no cuenta con un botiquín de primeros auxilios. Esto se da ya que los productores no tienden a prever incidentes o prefieren llevar a sus trabajadores al centro de salud más cercano según la gravedad del incidente.

4.42 Duchas de emergencia; este criterio tiende a incumplirse ya que la certificación solicita que el productor destine un área de lavado de emergencia para los que aplican

agroquímicos y dado al costo que el hacerlo implica los productores esperan a que la asociación les brinde ayuda o simplemente no lo hacen debido a su costo.

Los criterios nivel C o de mejora continua son criterios a los que se les da un periodo de tiempo para que puedan cumplirse, por lo que su incumplimiento no implicaría su baja en la certificación, pero se espera que en la siguiente visita los criterios incumplidos ya se estén cumpliendo o en proceso de implementación de las medidas y recomendaciones correspondientes.

Los criterios 4.28 y 4.34 no aplican en pequeños productores por lo tanto no fueron tomados en cuenta. En el anexo 4 se puede observar el cumplimiento por criterio de cada productor.

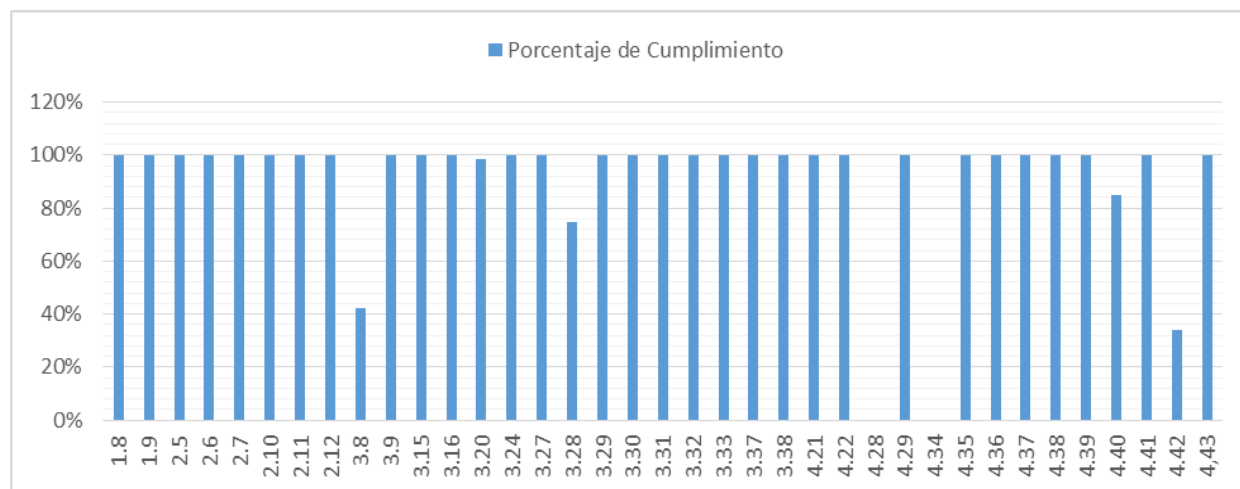


Figura 8. Cumplimiento de los criterios de mejora continua en la asociación "UPC"

PRINCIPIOS

CRITERIOS CRÍTICOS

Se agruparon los criterios críticos según el principio correspondiente y con esto se pudo analizar el grado de cumplimiento de cada principio de la certificación. Como se puede observar en la figura 9, la certificación se divide en 4 principios.

Los principios de planeamiento y gestión y conservación de los recursos naturales en cuestión de criterios críticos se cumplen en un 100%, el principio de conservación de la

biodiversidad se cumple en un 94% esto debido a que como se mencionaba anteriormente algunos productores no evitan la cacería ni tala de árboles o no tratan sus aguas grises y mieles. Y el principio de mejores medios de vida y bienestar humano se cumple en un 99% esto debido a que no siempre se puede obligar a la gente a que se duchen después de aplicar agroquímicos.

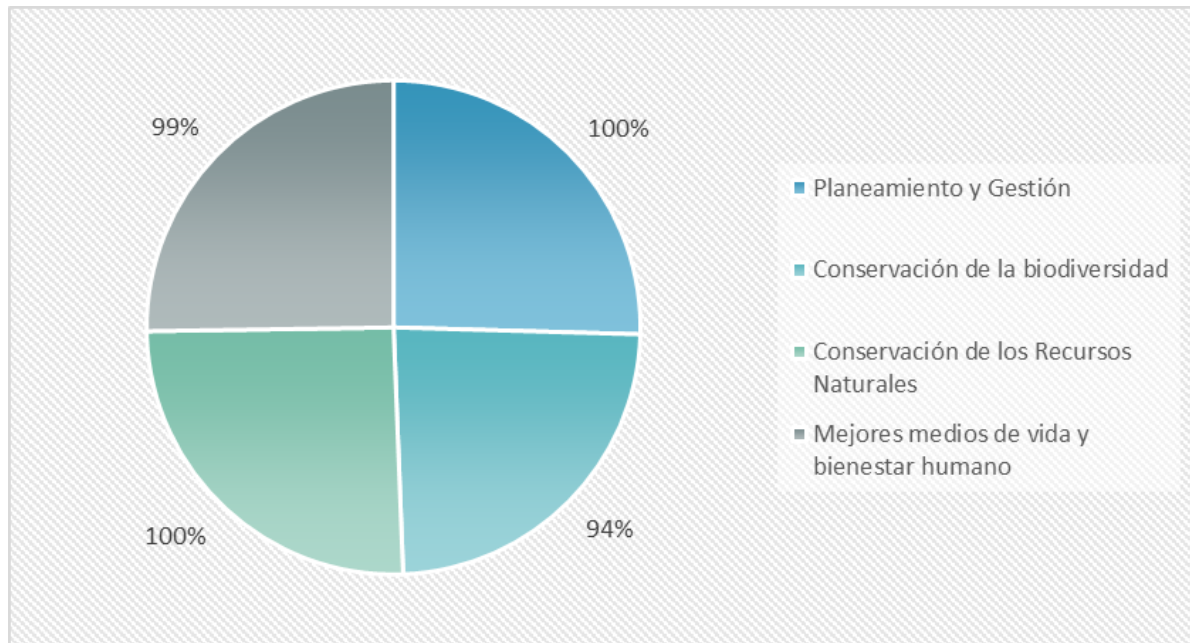


Figura 9. Cumplimiento de los criterios críticos por principios en la asociación "UPC"

CRITERIOS NIVEL C O MEJORA CONTINUA

Se agruparon los criterios nivel c según el principio correspondiente y con esto se pudo analizar el grado de cumplimiento de cada principio de la certificación. Como se puede observar en la figura 10, la certificación se divide en 4 principios.

Como se puede observar en la figura 10 los principios de planeamiento y gestión y conservación de la biodiversidad se cumplen en un 100%. El principio de conservación de los Recursos Naturales se cumple en un 95% esto debido a la falta de análisis de agua y suelos en las fincas cafetaleras visitadas y la falta de barreras vivas entre viviendas y cafetal. Y el principio de Mejores medios de vida y bienestar humano se cumple en un 94% esto debido a la falta de botiquines de primeros auxilios y duchas de emergencia.

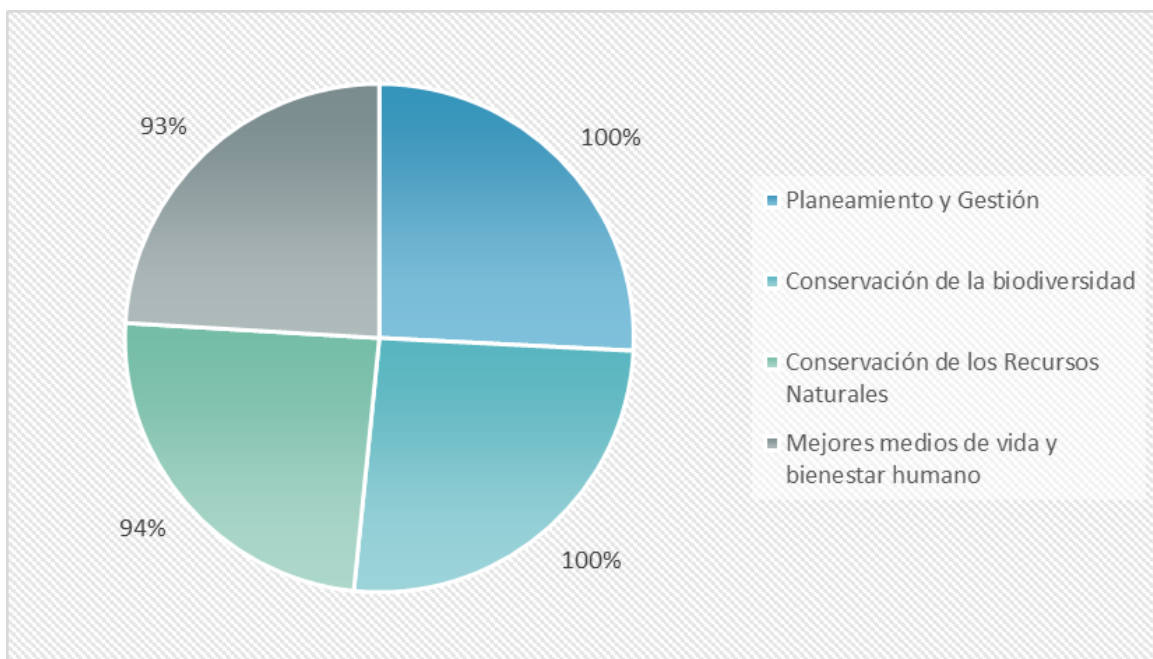


Figura 10. Cumplimiento de los criterios de mejora continua por principios en la asociación "UPC"

6.1.2 Cumplimiento de los requisitos de la certificación Rainforest Alliance en Asociación ACMI San Marcos. Se realizó la visita técnica y auditoría interna a 10 productores que conforman la Asociación de Caficultores Miguelenses que se encuentra en proceso de recertificación, para determinar el grado de cumplimiento de cada principio de la certificación según el grado de cumplimiento de los criterios críticos y los criterios nivel C de la certificación Rainforest Alliance. (La descripción de cada criterio se encuentra en el anexo 3). Los resultados agrupan la información de cada productor y se presenta de forma consolidada como asociación.

CRITERIOS CRÍTICOS

Como se puede observar en la figura 11 los criterios que comúnmente tienden a incumplirse son:

2.4 Ausencia de cacería; esto debido a que la certificación le solicita al productor que coloque rótulos en cada una de sus parcelas donde se establezca que la cacería y la tala de árboles está prohibida, tanto para el productor como para personas ajenas a la finca; esto tiende a

incumplirse ya que el productor tiende a no darle importancia o seguimiento a la colocación de estos letreros o de que estos permanezcan en sus parcelas.

3.1 Tratamiento de aguas residuales; este criterio es de gran importancia dentro de la certificación ya que ésta hace bastante énfasis en tratar las aguas residuales y aguas mieles. Aun así se pudo observar en los productores que están comenzando la certificación que este es un criterio que se incumple dado al desconocimiento de este requisito y falta de recursos para poder implementarlo de forma inmediata.

Es de suma importancia recalcar que los criterios críticos engloban las actividades más importantes de cada principio y por lo tanto tiene cero tolerancias al incumplimiento de estos, por lo tanto el productor que incumpla estos criterios y no lo corrija de forma inmediata se le da de baja en la certificación.

Los criterios 2.1, 2.3, 3.5 y 4.13, no aplican ya que los productores atendidos no realizan ninguna de las actividades mencionadas en estos criterios. En el anexo 4 se puede observar el cumplimiento por criterio de cada productor.

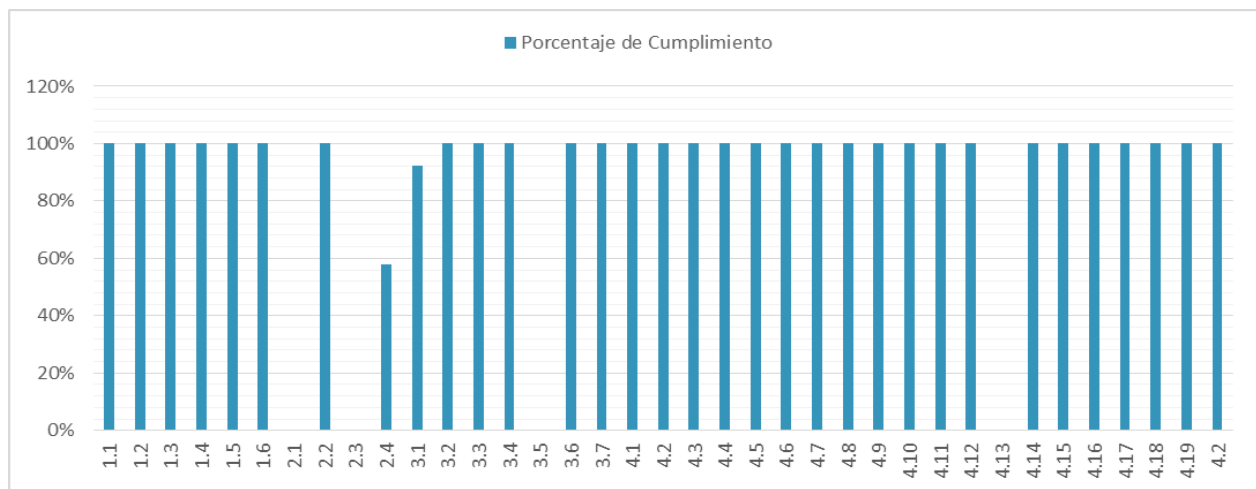


Figura 11. Cumplimiento de los criterios críticos en la asociación "ACMI"

CRITERIOS NIVEL C O MEJORA CONTINUA

Como se puede observar en la figura 12 los criterios que comúnmente tienden a incumplirse son:

3.8 Se reduce la erosión del suelo; este criterio tiende a incumplirse ya que la certificación solicita que los productores cuenten con análisis de agua y suelo, y debido a su costo y que se trabaja con pequeños productores, el realizar un análisis del agua y suelo no es una prioridad para los mismos.

3.28 Barreras vivas entre cafetal y vivienda; este criterios tiende a incumplirse ya que los productores cuentan con barreras vivas solo en ciertas partes de su cafetal y ya que la certificación no permite términos medios se toma como un incumplimiento del criterio.

4.40 Botiquín de primeros auxilios; este criterio tiende a incumplirse ya que el productor no cuenta con un botiquín formal o móvil que se pueda utilizar en las diferentes partes de la finca o en sí no cuenta con un botiquín de primeros auxilios. Esto se da ya que los productores no tienden a prever incidentes o prefieren llevar a sus trabajadores al centro de salud más cercano según la gravedad del incidente.

Los criterios nivel C o de mejora continua son criterios a los que se les da un periodo de tiempo para que puedan cumplirse, por lo que su incumplimiento no implicaría su baja en la certificación, pero se espera que en la siguiente visita los criterios incumplidos ya se estén cumpliendo o en proceso de implementación de las medidas y recomendaciones correspondientes.

Los criterios 4.28 y 4.34 no aplican en pequeños productores por lo tanto no fueron tomados en cuenta. En el anexo 4 se puede observar el cumplimiento por criterio de cada productor.

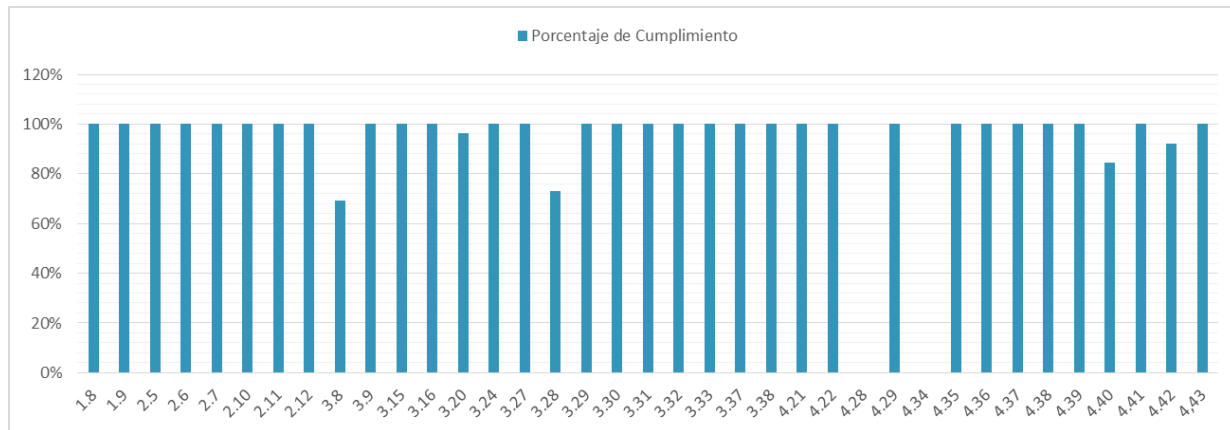


Figura 12. Cumplimiento de los criterios de mejora continua en la asociación "ACMI"

PRINCIPIOS

CRITERIOS CRÍTICOS

Se agruparon los criterios críticos según el principio correspondiente y con esto se pudo analizar el grado de cumplimiento de cada principio de la certificación. Como se puede observar en la figura 13, la certificación se divide en 4 principios.

Los principios de planeamiento y gestión y mejores medios de vida y bienestar humano se cumplen en un 100%. El principio de conservación de la biodiversidad se cumple en un 85% dado a la falta de rótulos que eviten la cacería de animales y tala de árboles. Y el principio de conservación de los recursos naturales se cumple en un 97% esto debido a que algunos productores no tratan sus aguas residuales y aguas mieles.

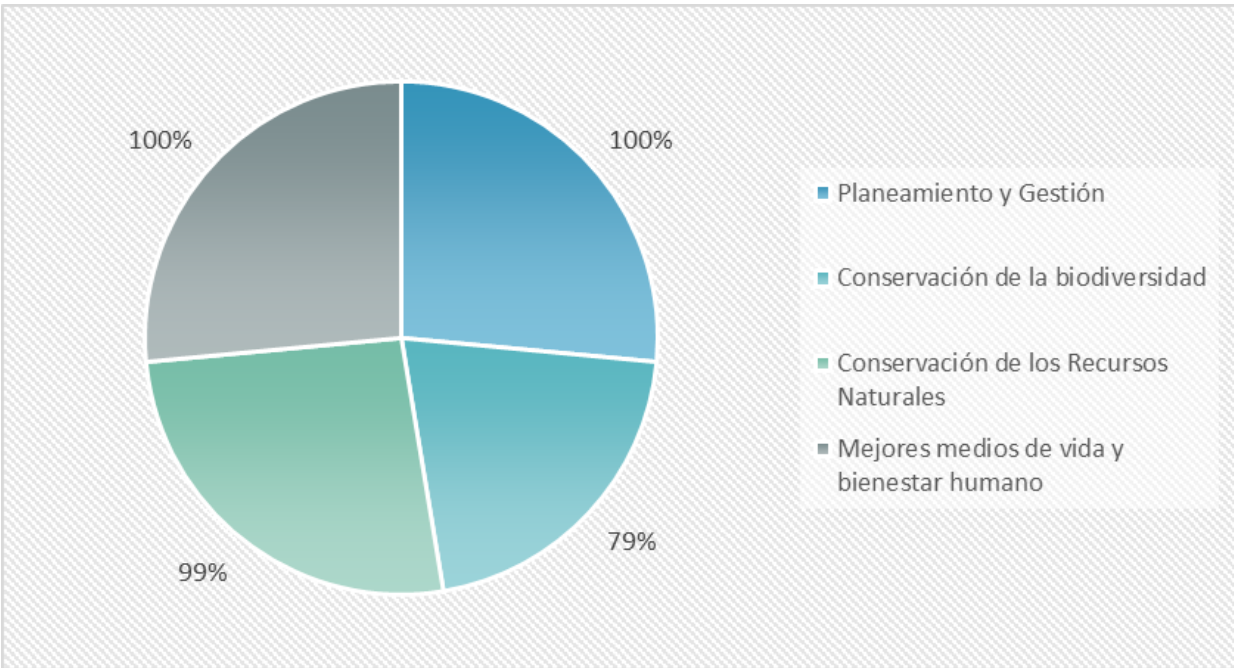


Figura 13. Cumplimiento de los criterios críticos por principios en la asociación “ACMI”

CRITERIOS NIVEL C O MEJORA CONTINUA

Se agruparon los criterios nivel c según el principio correspondiente y con esto se pudo analizar el grado de cumplimiento de cada principio de la certificación. Como se puede observar en la figura 14, la certificación se divide en 4 principios.

Los principios de planeación y gestión y conservación de la biodiversidad se cumplen en un 100%. El principio de conservación de los recursos naturales se cumple en un 95% esto debido a que no todos los productores cuentan con análisis del suelo y barreras vivas entre sus viviendas y el cafetal. Y el principio de mejores medios de vida y bienestar humano se cumple en un 96% esto debido a que no todos los productores cuentan con botiquín de primeros auxilios en sus fincas.

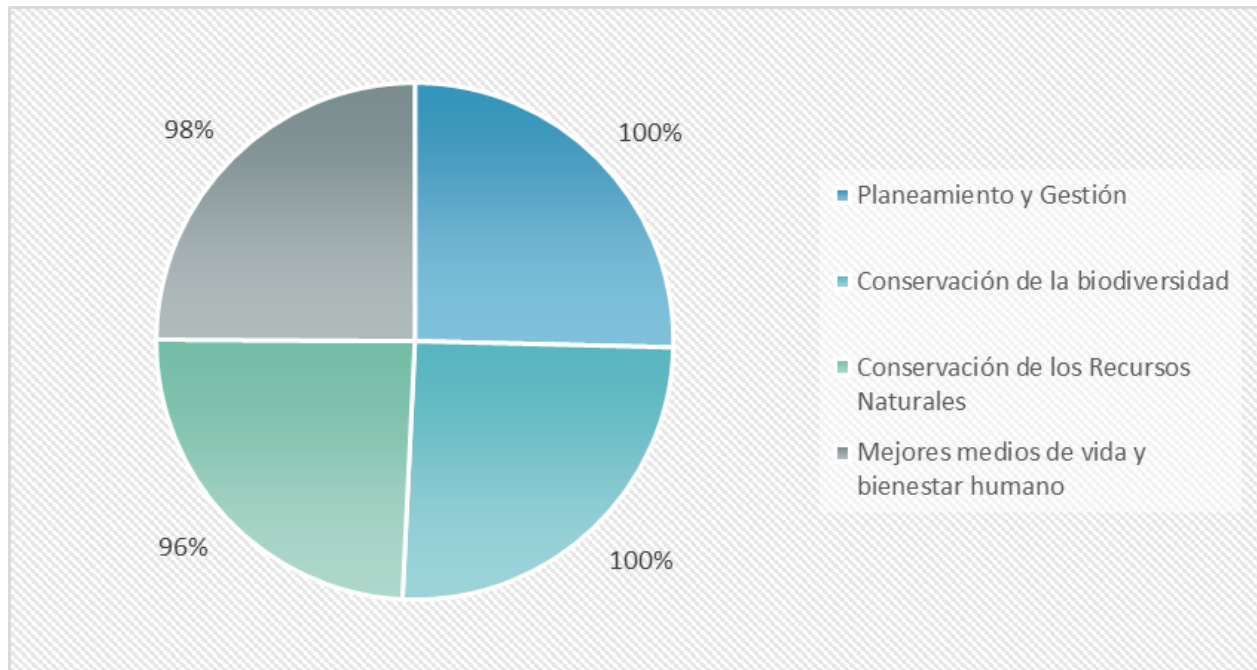


Figura 14. Cumplimiento de los criterios de mejora continua por principios en la asociación “ACMI”

6.2 Determinación del avance de las fincas evaluadas

Según la Norma RAS cada productor en su primera auditoria debe de cumplir en un 50% los criterios evaluados para poder ser certificado por Rainforest Alliance. En la tabla 4 podemos observar que los productores en cuanto a los criterios críticos se encuentran en un porcentaje de cumplimiento entre 94% y 100%. En los criterios nivel C se encuentran en un porcentaje de cumplimiento entre el 91% y 100%.

Dado a que los productores se encuentran por encima del porcentaje solicitado por la Norma RAS, a las dos asociaciones atendidas se les aprobó la recertificación, y por lo tanto cada productor que forma parte de estas asociaciones se les asignó el estatus de certificado, permitiéndoles entrar al programa AAA de Nespresso.

Tabla 4. Porcentaje de cumplimiento y estatus de la certificación RA de cada productor

Código	Porcentaje de cumplimiento Criterios Críticos	Porcentaje de cumplimiento Criterios Nivel C	Estatus	
			Certificado	No Certificado
UPC3	100%	91%	x	
UPC5	100%	94%	x	
UPC6	100%	100%	x	
UPC7	100%	97%	x	
UPC8	100%	94%	x	
UPC10	100%	100%	x	
UPC12	100%	100%	x	
UPC39	100%	94%	x	
UPC17	100%	100%	x	
UPC24	100%	94%	x	
UPC26	100%	94%	x	
UPC31	97%	97%	x	
UPC33	94%	91%	x	
UPC38	97%	97%	x	
UPC41	100%	97%	x	
UPC46	100%	97%	x	
UPC50	100%	94%	x	
UPC53	100%	97%	x	
UPC58	100%	94%	x	
UPC68	100%	94%	x	
UPC70	100%	94%	x	
UPC71	100%	97%	x	
UPC72	100%	94%	x	
UPC73	100%	94%	x	
UPC74	100%	94%	x	
UPC75	100%	94%	x	
UPC77	100%	94%	x	
UPC81	94%	94%	x	
UPC82	100%	91%	x	
UPC93	100%	94%	x	
UPC94	100%	91%	x	
UPC95	100%	97%	x	
UPC96	100%	94%	x	
UPC97	100%	94%	x	
UPC98	100%	97%	x	
UPC116	100%	97%	x	
UPC108	100%	94%	x	
UPC119	100%	94%	x	
UPC122	100%	91%	x	
UPC118	97%	100%	x	
UPC117	100%	94%	x	
UPC103	97%	91%	x	
UPC123	100%	100%	x	
UPC104	100%	94%	x	
UPC125	97%	100%	x	
UPC133	100%	94%	x	
UPC126	100%	100%	x	
UPC127	97%	91%	x	
UPC128	100%	97%	x	
UPC129	97%	94%	x	
UPC130	100%	97%	x	
UPC124	100%	94%	x	
UPC121	100%	91%	x	
UPC140	100%	97%	x	
UPC141	94%	91%	x	
UPC135	100%	91%	x	
UPC90	94%	97%	x	
UPC143	100%	94%	x	
UPC142	94%	94%	x	
ACMI1	100%	97%	x	
ACMI3	97%	94%	x	
ACMI4	94%	100%	x	
ACMI6	97%	97%	x	
ACMI25	100%	94%	x	
ACMI26	100%	91%	x	
ACMI27	100%	97%	x	
ACMI32	100%	94%	x	
ACMI38	97%	100%	x	
ACMI44	100%	97%	x	
ACMI36	100%	100%	x	
ACMI39	97%	97%	x	
ACMI31	100%	100%	x	
ACMI13	97%	100%	x	
ACMI12	97%	100%	x	
ACMI9	97%	100%	x	
ACMI16	97%	97%	x	
ACMI14	97%	97%	x	
ACMI45	100%	97%	x	
ACMI17	100%	100%	x	
ACMI40	97%	97%	x	
ACMI42	97%	97%	x	
ACMI43	100%	100%	x	
ACMI21	100%	97%	x	
ACMI24	100%	97%	x	
ACMI23	100%	97%	x	

6.3 Reporte de actividades realizadas mensualmente

Mensualmente se entregó a la empresa anfitriona un reporte sobre las actividades realizadas en el mes. En este informe se describieron:

- Actividades Realizadas
- Metodología utilizada
- Productos o resultados obtenidos
- Problemas detectados
- Actividades a realizar en el próximo periodo
- Observaciones

En la tabla 5 se puede observar un resumen de las actividades desarrolladas mensualmente y el total de estas durante práctica. Entre las dos asociaciones se visitó un total de 73 productores durante los 6 meses de práctica. En cada visita se les entregó un registro de Rainforest Alliance en el cual se recopilan datos que son base para la auditoria. Y como parte del acompañamiento de Nespresso se le realizó a cada productor tres evaluaciones: TASQ CORE (evalúa aspectos ambientales, sociales y económicos. TASQ INFORMACIÓN (recopila la información del productor) y TASQ PRODUCTIVIDAD (evalúa actividades específicas del manejo del café).

Tabla 5. Resumen de actividades realizadas durante el periodo total de práctica

Actividades realizadas	Total
Productores atendidos	73
Productores retirados	11
Productores nuevos	0
Capacitaciones	2
Interacciones	168
TASQ CORE	73
TASQ INFORMACIÓN	73
TASQ PRODUCTIVIDAD	73
Polígonos	48
Registro RA 2018	73
Asistencia en auditoría	1
Informes mensuales	6

7. CONCLUSIONES

- Tras las visitas técnicas realizadas a los productores pertenecientes a la asociación “UPC” ubicada en Huehuetenango y “ACMI” ubicada en San Marcos se determinó que los criterios que más se cumplen son: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 que corresponden al principio de planeamiento y gestión ya que este no requiere de la implementación de una mejora sino que solo analiza el estado de la finca.
- Tras las visitas técnicas realizadas a los productores pertenecientes a la asociación “UPC” ubicada en Huehuetenango y “ACMI” ubicada en San Marcos, se observó que los criterios que más se incumplen son 2.4, 4.15, 4.17, 3.8, 3.28, 4.40, 4.42; esto debido a que son los criterios que requieren de la implementación de una mejora o inversión y por temas económicos son difíciles de implementar de forma inmediata por parte de los productores.
- Dado el alto porcentaje de cumplimiento de los criterios evaluados por la certificación ambiental Rainforest Alliance de los productores, se aprobó la recertificación de la Asociación “Unión de Pequeños Caficultores” y “Asociación de Caficultores Miguelenses” y por lo tanto los productores pertenecientes a estas asociaciones ingresaron al programa AAA de Nespresso.

8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda dar mayor seguimiento en las áreas de conservación de recursos naturales y mejoramiento de condiciones de vida, a cada productor para que realice las mejoras recomendadas según los criterios deficientes encontrados durante la visita.
- Se recomienda determinar una base sobre el estado actual de los productores para que al momento de realizar una segunda, tercera, cuarta o siguientes visitas se pueda determinar con mayor claridad el avance que estos han tenido en cuanto al cumplimiento de la certificación.

9. BIBLIOGRAFÍA

- AGEXPORT. (Abril de 2017). *Comportamiento de las exportaciones abril 2017*. Recuperado el 20 de Julio de 2017, de <http://export.com.gt/estadisticas-de-exportacion/#abril-17>
- Anacafé. (2016). *Exportaciones por Destino*. Recuperado el 25 de Agosto de 2017, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=02EYP:Registro_expodestinos
- Anacafé. (2016). *Ingreso de Divisas*. Recuperado el 25 de Agosto de 2017, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php/02EYP:Registro_expodivisas
- Anacafé. (s.f.). *Área Cultivada*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Area_cultivada_en_Guatemala
- Anacafé. (s.f.). *GlobalGAP*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de <https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=01CED:Globalgap>
- Anacafé. (s.f.). *Los Cafés de Guatemala*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php/BuenCafe_CafesdeGuatemala
- Anacafé. (s.f.). *Normas Privadas Nespresso*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de <https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=04AMB:Nespresso>
- Anacafé. (s.f.). *Rainforest Alliance*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de <https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=04AMB:Rainforest>
- Anacafé. (s.f.). *Reglamentación para Café Orgánico -INFOAM_*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de <https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=04AMB:IFOAM>
- Anacafé. (s.f.). *UTZ Certified Good Inside*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php/04AMB:Utz_certified#ESTRUCTURA_DEL_CÓDIGO_DE_CONDUCTA_UTZ_CERTIFIED
- Asociación Bancaria de Guatemala. (Diciembre de 2016). *Sector Cafetalero*. Recuperado el 20 de julio de 2017, de <http://abg.org.gt/web2014/wp-content/uploads/2017/01/SECTOR-1-CAFE-diciembre-2016.pdf>

Export Café S.A. (1 de Septiembre de 2017). Organigrama Empresarial. Huehuetenango, Huehuetanango, Guatemala.

FIIT. (2010). *Informe de verificación TASQ para el programa AAA de Nespresso, Clúster Huehuetenango*. Guatemala.

Google Earth. (s.f.). *Export Café*. Recuperado el 1 de Septiembre de 2017, de [https://earth.google.com/web/@15.31429266,-91.54139023,1876.96721454a,0d,60y,45.14471128h,85.8891729t,0r/data=C18aXRJXCiUweDg1OGMzZTBiZmFkN2UxYzc6MHhjODM3N2NIMWVmZGMzZM2I2GYqNeR1xoC5AIAuGcdI4IbAKhxQaXN0YSBkZSBNb3RvY3Jvc3MgQ2hpdmFjYXZlGAEgASIAChZMcWdTMI85X](https://earth.google.com/web/@15.31429266,-91.54139023,1876.96721454a,0d,60y,45.14471128h,85.8891729t,0r/data=C18aXRJXCiUweDg1OGMzZTBiZmFkN2UxYzc6MHhjODM3N2NIMWVmZGMzM2I2GYqNeR1xoC5AIAuGcdI4IbAKhxQaXN0YSBkZSBNb3RvY3Jvc3MgQ2hpdmFjYXZlGAEgASIAChZMcWdTMI85X)

Google Maps. (s.f.). *Export Café S.A.* Recuperado el 1 de Septiembre de 2017, de <https://www.google.com.gt/maps/place/Exportcafe/@15.3146608,-91.5432115,767m/data=!3m2!1e3!4b1!4m5!3m4!1s0x858c3e7343bcf13b:0xbcf27efdbd8ddaf!8m2!3d15.3146608!4d-91.5412292>

Guatemalan Coffees. (s.f.). *Highland Huehue*. Recuperado el 02 de 09 de 2017, de <http://portal.anacafe.org/beta/vitola/gccontent/gceng/GettoknowGC/highlandhuehue.asp>

junior, J. d. (Octubre de 2016). *Guía para Baristas: 8 Regiones Cafetaleras de Guatemala*. Obtenido de Perfect Daily Grind: <https://www.perfectdailygrind.com/2016/10/guia-para-baristas-8-regiones-cafetaleras-de-guatemala/>

Junior, J. d. (octubre de 2016). *Guía para Baristas: 8 Regiones Cafetaleras de Guatemala*. Obtenido de Perfect Daily Grind: <https://www.perfectdailygrind.com/2016/10/guia-para-baristas-8-regiones-cafetaleras-de-guatemala/>

MAGA. (2011). *Informe Royá del Café*. Guatemala.

Nestlé. (2015). *NESPRESSO AAA Sustainable Quality Program*. Recuperado el 31 de Julio de 2017, de <http://www.nestle-centroamerica.com/csv/desarrollo-rural/nespresso-aaa-sustainable-quality-program>

Perfect Daily Grind. (Noviembre de 2016). *El Caso de Café en Guatemala*. Recuperado el 25 de Agosto de 2017, de <https://www.perfectdailygrind.com/2016/11/cafe-de-guatemala/>

Superintendencia de Bancos. (Septiembre de 2011). *Análisis de los Sectores Económicos*. Recuperado el 24 de Agosto de 2017, de Sector Cafetalero: [file:///C:/Users/usuario/Downloads/Estudio%20del%20Sector%20Cafetalero,%20referido%20a%202011-09%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/Estudio%20del%20Sector%20Cafetalero,%20referido%20a%202011-09%20(1).pdf)

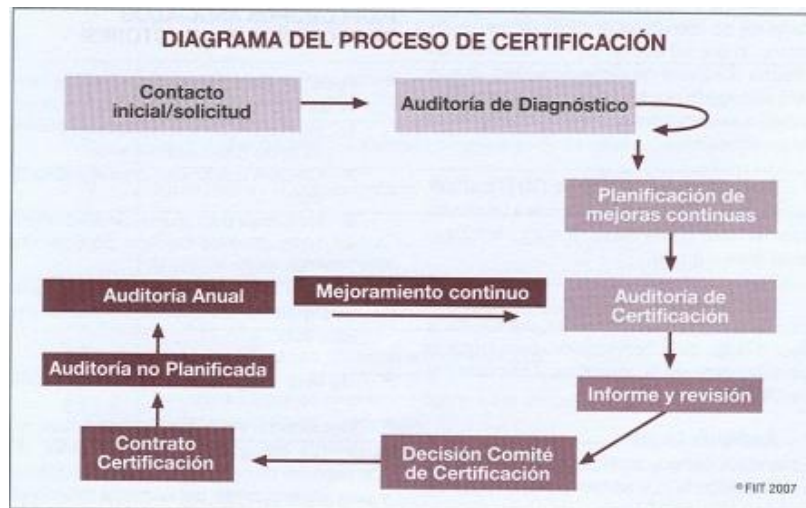
Third Wave Coffee Source. (2017). *Highland Huehue*. Recuperado el 07 de Septiembre de 2017, de <http://thirdwavecoffeesource.com/highland-huehue/>

10. ANEXOS

Anexo 1. Criterios críticos de evaluación de la Red de Agricultura Sostenible (Anacafé, s.f.)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN
1.10	Un sistema de cadena de custodia es necesario para evitar la mezcla de productos de fincas certificadas con productores de fincas no certificadas.
2.1	La finca debe tener un programa de conservación de ecosistema.
2.2	La integridad de ecosistemas naturales debe ser protegida; su alteración o destrucción es prohibida.
3.3	No se permite la cacería, recolección, extracción y tráfico de animales silvestres.
4.5	Descarga de aguas residuales sin tratamiento en cuerpos de agua es prohibido.
4.7	El depósito de sustancias sólidas en cauces de agua es prohibido.
5.2	La finca no debe discriminar en políticas y procedimientos laborales y en contratación.
5.5	Los salarios en la finca deben de ser iguales o mayores que el mínimo legal regional.
5.8	La contratación directa o indirecta de menores de 15 años es prohibida.
5.10	No se permite el trabajo forzado.
6.13	Se requiere el uso del equipo de protección personal para la aplicación de agroquímicos.
8.4	Sólo se pueden usar los agroquímicos permitidos en fincas certificadas.
8.6	No se permite el uso de materiales transgénicos.
9.5	Las nuevas áreas de producción deben estar ubicadas en tierras aptas para el propósito.

Anexo 1. Proceso de certificación de la Red de Agricultura Sostenible (Anacafé, s.f.)



Anexo 2. Formato de evaluación y descripción de criterios

Criterios críticos norma RAS

	Descripción del criterio	Cumplimiento		Observaciones.
		Sí	No	
1.1	Evaluación interna de la finca.			
1.2	El producto vendido no excede el volume cosechado			
1.3	Se evita la mezcla de productos certificados con no certificados			
1.4	Evaluación de impacto Ambiental y Social, para conversiones considerables de la tierra o nuevas infraestructuras importantes en la finca.			
1.5	Los proveedores de servicios son seleccionados por su cumplimiento con los criterios críticos RAS aplicables, el cual es monitoreado.			
1.6	Compromiso gerencial con la implementación de la Norma RAS y el cumplimiento con las leyes pertinentes.			
2.1	No destrucción de área de Alto Valor para la Conservación desde noviembre de 2005			
2.2	No conversión de bosques y otros ecosistemas naturales en los últimos años o después de enero de 2014.			
2.3	No hay efectos negativos sobre las áreas protegidas.			
2.4	Ausencia de cacería			
3.1	Las aguas residuales No se descargan en cuerpos de agua a menos que cumplen con los prámetros de calidad			
3.2	Las aguas cloacales no son descargadas en ecosistemas acuáticos			
3.3	Desarrollo e implementación de un plan de un MIP			
3.4	No se usan Plaguicidas prohibidos por la RAS.			
3.5	Condiciones para la fumigación aérea.			
3.6	Los cultivos certificados RAS no contienen OMG.			
3.7	No se utilizan aguas cloacales humanas en actividades de producción o procesamiento			
4.1	No hay trabajo forzado.			
4.2	No se maltratan a trabajadores ni hay acoso sexual.			
4.3	No existe discriminación.			
4.4	Hay libertad de asociación y negociación colectiva.			
4.5	Pago de salario mínimo			
4.6	No se practican las peores formas de trabajo infantil.			
4.7	No se contratan menores (menores de 15 años) y condiciones para trabajadores jóvenes (15 a 17 años).			
4.8	No se practica la evasión de beneficios legales.			
4.9	Existencia de mecanismo de quejas para los trabajadores.			
4.10	se trabajan 48 horas regulares con un día de descanso por semana			
4.11	Reglamentación para las horas extra.			

	Descripción del criterio	Cumplimiento		Observaciones.
		Sí	No	
4.12	Acceso a agua potable.			
4.13	Condiciones básicas para vivienda.			
4.14	Desarrollo e implementación de un plan de salud y seguridad ocupacional.			
4.15	Uso de equipo de protección Personal (EPP).			
4.16	Capacitación en riesgos relacionados con plaguicidas para quienes los manipulan.			
4.17	quienes manipulan plaguicidas se bañan despues de aplicar			
4.18	Se evitan tareas de riesgo para mujeres embarazadas y en lactancia			
4.19	Derechos legítimos de uso de la tierra.			
4.20	Consentimiento libre, previo e informado. (en caso de disminución de derechos de propiedad o recursos naturales que afecten a las comunidades)			

Criterios nivel C o mejora continua norma RAS

	Descripción del Criterio.	Concideraciones de la Norma.	cumplimiento		Observaciones.
			Si	No	
1.8	Se capacita a trabajadores de fincas y del grupo en destrezas para llevar a cabo su trabajo y cumplir con la norma.				
1.9	Monitoreo y evaluación del plan agrícola anualmente				
2.5	La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales se mantiene	árboles de sombra zonas adyacentes a ecosistemas acuaticos.			
2.6	Se elabora un mapa con los ecosistemas naturales y cobertura				
2.7	Si las zonas adyacentes a ecosistemas acuaticos NO se protegen según las normas RAS, se elabora un plan para protección de estas zonas.				
2.10	Las especies de plantas amezadas no son recolectadas				
2.11	No hay animales en cautiverio.				
2.12	No se introducen especies invasoras.				
3.8	Se Reduce la erosión, (cobertura del suelo, terrazas, minimo uso de herbicidas, etc.)				
3.9	No uso de fuego para control de plagas .				
3.15	Cumplen con la ley aplicable en lo que se refiere a extracción de agua superficial.				
3.16	Todo sistema de riego nuevo se diseña para optimizar la productividad.				
3.20	Las aguas grises son recolectadas y manejadas por medio de un sistema de tratamiento o drenaje, no se descargan a ecosistemas acuaticos.				
3.24	la finca o admon de grupo, registra las infestaciones de plagas.				
3.27	La aplicación de sustancias riesgosas para vida acuatica en la lista RAS, sólo si se clumpe con las zonas RAS de No aplicación alrededor de ecosistemas acuaticos o si hay barreras vivas en cumplimiento con parametros RAS para reducir la deriva.	barreras vivas en ríos y a la par de ecosistemas naturales.			
3.28	La Finca mantiene barrera viva entre cultivo y área de actividad humana.				
3.29	Aplicación de sustancias riesgosas para polinizadores en la lista RAS.				
3.30	Los plaguicidas son almacenados en forma segura y cerradas. Las personas responsables son capacitas en el riesgo y manejo de plaguicidas tienen acceso a las instalaciones.				
3.31	La finca devuelve todos los plaguicidas mencionados en la lista RAS como prohibidos, junto con productos expirados. Los productos no pueden ser devueltos son etiquetados y almacenados de forma segura.				
3.32	Se identifican y se alerta a las personas de aplicaciones en áreas de cultivos de plaguicidas y se impide el ingreso.				

	Descripción del Criterio.	Concideraciones de la Norma.	cumplimiento		Observaciones.
			Si	No	
3.33	Los recipientes de plaguicidas se realiza triple lavado, se almacenana de forma segura hasta ser devueltos de forma segura.				
3.37	El almacenamiento, tratamiento y depósito de desechos no representan un riesgo a la salud, seguridad de productores, trabajadores y ecosistemas naturales.				
3.38	La finca y el admon de grupo implementan un plan de manejo de desechos.	Calculo de desechos separación de diferentes tipos de desechos			
4.21	Los procedimientos de pago a los trabajadores garantizan el pago completo de los salarios incluyendo horas extras. Los pagos se realizan en lugar , fecha y frecuencia especificada en los acuerdos o contratos.				
4.22	Se informa a los trabajadores sobre las condiciones de empleo, politicas laborales, procedimientos, reglas y condiciones, según lo establecido ya sea en el acuerdo colectivo o acuerdo laboral propuesta por el empleador.				
4.28	Cuando se provee vivienda a los trabajadores con sus familias las condiciones que se describen en el criterio 4.28.				
4.29	Si se cuenta con un cálculo de salario decente, se documenta e impleplementa. En ausencia, la finca y el grupo evaluan el actual acceso de los trabajadores y sus familias a servicios de salud y educación básica, y desarrollan e implementan un plan para brindar acceso a estos servicios.				
4.34	Los trabajadores eligen un comité de SSO para la finca o para admon de grupo, con 20 o más trabajadores . El comité participa en revisiones regulares del SSO y toma en cuenta los resultados del plan de SSO. Las decisiones del comité y las actividades correspondientes son documentadas.				
4.35	Las fincas implementa intervalos de entrada restringida IER, para el ingreso de personas sin EPP a las áreas de aplicación de plaguicidas, los cuales son de al menos 12 horas o según estipule la hoja de seguridad del producto.				
4.36	La <u>administración de finca</u> y el <u>administrador de grupo</u> analizan los niveles de colinesterasa de los <u>trabajadores</u> que manipulan <u>plaguicidas</u> organofosforados o carbamatos de OMS ¹⁷ clase II y III. En caso de que se encuentren niveles de colinesterasa inaceptables en los manipuladores de plaguicidas organofosforados o carbamatos, se les ofrecen otros puestos de trabajo.				

	Descripción del Criterio.	Concideraciones de la Norma.	cumplimiento		Observaciones.
			Si	No	
4.37	Cuando los trabajadores se les diagnostica alguna condición de salud o discapacidad temporal a corto plazo, que perjudica su habilidad para realizar el trabajo, la finca o grupo les asignan una tarea diferente, por la duración del periodo de incapacidad, sin ninguna penalidad o reducción en la compensación.				
4.38	Los talleres, bodeas e instalaciones de procesamiento se diseñan para el almacenamiento seguro y protegido de materiales y equipos, estan identificados de acuerdo con el tipo de materiales y sustancias que almacenan, estan limpios y organizados, tienen suficiente luz y ventilación, poseen equipo de control de incendios y medios para remediar cualquier derrame de sustancias o materiales.				
4.39	Unicamente el personal autorizado tiene acceso a los talleres, bodeas e instalaciones de procesamiento.				
4.40	Se dispone un botiquin de primeros auxilios en el lugar de trabajo para todas las áreas.				
4.41	La finca y el admon de grupo facilita exámenes médicos a los trabajadores según el plan de SSO.				
4.42	El grupo y la finca proveen duchas de emergencia e instalaciones lava ojos cerca de talleres bodegas e instalaciones de procesamiento donde se utilizan o guardan plaguicidas o materiales peligrosos.				
4.43	Se dispone de servicios sanitarios y facilidades de lavado en las oficinas, áreas de procesamiento y otras instalacioens importantes de las fincas y administradores de grupo.				

Formato de hallazgos

ECOM		PLANIFICACION ACCIONES CORRECTIVAS				
Grupo _____	Finca _____	Propietario _____				
Fecha _____	Aldea _____	Firma Inspector Interno _____				
Hallazgo (No Conformidad)	Criterio	Accion Correctiva	Fecha Limite	Responsable	Materiales	Presupuesto

Cumplimiento criterios críticos ACMI

Cumplimiento de los criterios críticos de la certificación Rainforest Alliance Asociación "ACMI"																																						
Código Productor	Criterios																																					
	Planeamiento y Gestión						Conservación de la biodiversidad				Conservación de los Recursos Naturales							Mejores medios de vida y bienestar humano																				
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9	4.10	4.11	4.12	4.13	4.14	4.15	4.16	4.17	4.18	4.19	4.2	
ACMI1	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI3	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	0	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI4	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	0	0	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI6	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	0	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI25	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI26	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI27	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI32	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI38	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	0	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI44	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Total	10	10	10	10	10	10	NA	10	NA	7	8	10	10	10	NA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Porcentaje de cumplimiento	100%	100%	100%	100%	100%	100%	NA	100%	NA	70%	80%	100%	100%	100%	NA	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
Cumplimiento por principios	100%						85%				97%							100%																				

Leyenda	
Si cumple	1
No cumple	0

Cumplimiento criterios nivel C "ACMI"

Cumplimiento de los criterios nivel C de la certificación Rainforest Alliance Asociación "ACMI"																																						
Código Productor	Criterios																																					
	Planeamiento y Gestión		Conservación de la biodiversidad						Conservación de los Recursos Naturales										Mejores medios de vida y bienestar humano																			
	1.8	1.9	2.5	2.6	2.7	2.10	2.11	2.12	3.8	3.9	3.15	3.16	3.20	3.24	3.27	3.28	3.29	3.30	3.31	3.32	3.33	3.37	3.38	4.21	4.22	4.28	4.29	4.34	4.35	4.36	4.37	4.38	4.39	4.40	4.41	4.42	4.43	
ACMI1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
ACMI3	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
ACMI4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI26	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI32	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ACMI44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Total	10	10	10	10	10	10	10	10	7	10	10	10	10	10	10	5	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Porcentaje de cumplimiento	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	70%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	50%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
Cumplimiento por principios	100%		100%						95%										96%																			

Leyenda	
Si cumple	1
No cumple	0

Anexo 4. Resultados conteo almácigo variedad Marsellesa

Conteo almácigo Marsellesa

Conteo Almácigo Marsellesa				
Módulo	Almácigo Estimado	Almácigo Contado	Almácigo por metro lineal	Hileras
1	125,000	120,067	30	178
2	100,000	137,846	29	69
3	75,000	71,364	29	140
4	85,000	73,869	28	273
5	35,000	41,490	28	60
6	50,000	49,587	30	65
7	75,000	59,600	26	74
8	200,000	151,638	42	202
			28	44
9	70,000	71,017	30	141
10	100,000	75,000	/	/
11	100,000	186,362	27	329
12	50,000	88,693	28	150
13	20,000	19,405	28	82
14	20,000	23,988	28	73
Total	1,105,000	1,169,926	29	1,880

Almácigo variedad Marsellesa





Anexo 5. Fotos tomadas durante la práctica

Ducha para bañarse después de aplicar agroquímicos



Botiquín de primeros auxilios dispuesto en la finca



Diseño Beneficios



Visita a parcela de los productores



Cafetal ubicado en aldea El Pajal, San Antonio Huista



Barreras vivas alrededor del cafetal



Cama biológica



Duchas y pila de lavado de equipo para fumigación



Fosa de aguas mieles



Visita y evaluación a parcela de productor

