

**APOYO AL PROGRAMA DE MUJER CAFICULTORA CAUCANA PARA MEJORAR
CRITERIOS GENÉRICOS DE COMERCIO JUSTO FAIRTRADE Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA DE LAS PRODUCTORAS Y SUS FAMILIAS**



DIANA MARITZA MAMIÁN FERNÁNDEZ

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
PROGRAMA INGENIERIA AGROPECUARIA
POPAYAN
2012**

**APOYO AL PROGRAMA MUJER CAFICULTORA CAUCANA PARA MEJORAR
CRITERIOS GENÉRICOS DE COMERCIO JUSTO FAIRTRADE Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA DE LAS PRODUCTORAS Y SUS FAMILIAS**

DIANA MARITZA MAMIÁN FERNÁNDEZ

**Trabajo de grado en la modalidad de Práctica Social parcial para optar al título de
Ingeniera Agropecuaria**

**Directora
CONSUELO MONTES ROJAS, M. Sc.**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
PROGRAMA INGENIERIA AGROPECUARIA
POPAYAN
2012**

Nota de aceptación

La Directora y los Jurados han leído el presente documento, escucharon la sustentación del mismo por su autora y lo encuentran satisfactorio.

M. Sc. CONSUELO MONTES R.
Directora

M.Sc. LUIS ALFREDO LONDOÑO VÉLEZ
Presidente del Jurado

M.Sc. FABIO ALONSO PRADO
Jurado

Popayán, 21 de Febrero de 2012

Que gran expectativa colmaba mi espíritu hace cerca de seis años, cuando empezaba mis estudios universitarios con esa inmensa ilusión de ser algún día profesional de la ingeniería, para poner mis servicios a la orden de la comunidad y ser útil a ella.

En el trasegar de estos años de estudiante, he conocido momentos de alegría y de satisfacción, cuando académicamente obtenía buenas notas, alegría que se traducía también en la felicidad de mi familia que siempre ha sido solidaria conmigo en todos los momentos de vida; pero también he sentido el dolor de la tristeza cuando las cosas no salían bien, cuando aparecían los problemas que aquejan a todos los estudiantes, pero que uno es su introspección, piensa que son propios.

Sin embargo, después de tantos avatares, de tantos aciertos y derrotas, de tantas expectativas, de tantos afanes por las aulas, de tantas noches de desvelo sobre libros y conferencias, he terminado esta importante etapa de mi vida, culminando satisfactoriamente mis estudios de ingeniería agropecuaria. Siento un alivio inmenso y una alegría que también experimentan mis familiares.

Pero creo que esto no hubiera sido posible sin la ayuda y el gran profesionalismo de mis profesores, que supieron transmitir sus conocimientos y que en los momentos difíciles nos animaron para seguir adelante.

Quiero expresar mi voz de gratitud y dedicar este trabajo de grado, en primer lugar a Dios Todopoderoso, que me acompañó e iluminó en el camino.

A mis padres Hermes Mamián Cerón y Bentley Fernández, por su gran amor para conmigo, por su apoyo económico, espiritual y su desinteresada solidaridad.

A mis hermanos Hermes Eduardo, Karen Adriana y Liliana Andrea, por su comprensión.

Al señor Decano de la Facultad, Mg. José Manuel Tobar Mesa, por sus enseñanzas y sabiduría.

A la Magíster Consuelo Montes Rojas, directora del Trabajo, por su invaluable aporte y conducción.

A la Cooperativa de Caficultores del Cauca en cabeza de su Gerente Augusto Ortiz Herrera, por permitirme realizar mi trabajo.

A mi jefe y director de Programas Especiales Gustavo Umaña Casas, por su paciencia y colaboración.

A mis compañeros de estudio y de trabajo, por todos los buenos momentos y las enseñanzas.

A las mujeres de la Asociación, en cabeza de la Presidenta Fabiola Tombé por toda la ayuda prestada, por su generosidad y amabilidad conmigo.

Y a mi novio Martin Edgar Restrepo Metaute, por su cariño, amabilidad, paciencia y mucho amor, que motivó cada uno de mis días para continuar adelante.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	14
1. MARCO TEORICO	15
1.1 PROGRAMA MUJER CAFICULTORA	15
1.2 FUNDAMENTOS DEL COMERCIO JUSTO FLO-FAIRTRADE	16
1.3 VENTAJAS DE FLO – FAIRTRADE	18
1.4 CRITERIOS GENERICOS DE FLO – FAIRTRADE	18
1.4.1 Sociales	18
1.4.2 Económicos	19
1.4.3 Ambientales	19
1.4.4 Condiciones de trabajo	20
1.4.5 Requisitos Comerciales	20
2. METODOLOGIA	21
2.1 LOCALIZACIÓN	21
2.2 ACTIVIDADES	21
2.2.1 Socialización del programa	22
2.2.2 Acompañamiento a la realización de los planes operativos participativos que aplican al programa de cafés especiales	22
2.2.3 Capacitación para fortalecimiento institucional bajo criterios FLO FAIRTRADE	23
2.2.4 Evaluación del cumplimiento de criterios FLO FAIRTRADE	23

	pág.
2.2.5 Coordinación para entrega de semillas y el plan de siembras de los diferentes cultivos	24
2.2.6 Visita de seguimiento y evaluación de huertas caseras	24
3. RESULTADOS Y DISCUSION	25
3.1 SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO	25
3.2 ACOMPAÑAMIENTO A LA REALIZACIÓN DE LOS PLANES OPERATIVOS PARTICIPATIVOS QUE APLICAN AL PROGRAMA DE CAFÉS ESPECIALES	26
3.2.1 Municipio de Morales	26
3.2.2 Municipio de Cajibío	26
3.2.3 Municipio de Timbío	27
3.2.4 Municipio de El Tambo	28
3.3 CAPACITACIÓN SOBRE EL TEMA DE FLO FAIRTRADE	32
3.4 EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS FLO FAIRTRADE	33
3.4.1 Criterios ambientales	33
3.4.1.1 Manejo adecuado de agroquímicos	33
3.4.1.2 Manejo de residuos sólidos y líquidos	34
3.4.1.3 Plan de protección de suelos y fuentes de agua	36
3.4.1.4 Contaminación	37
3.4.2 Criterios Sociales	38
3.4.2.1 Aplicación de estatutos	38
3.4.2.2 Manejo transparente	38
3.4.2.3 Cero discriminación	38

	pág.
3.4.3 Criterios Económicos	38
3.5 COORDINACIÓN PARA ENTREGA DE SEMILLAS Y EL PLAN DE SIEMBRAS DE LOS DIFERENTES CULTIVOS	40
3.6 VISITA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A PRODUCTORAS QUE IMPLEMENTARON HUERTAS CASERAS	40
4. CONCLUSIONES	42
5. RECOMENDACIONES	43
BIBLIOGRAFÍA	44
ANEXOS	45

LISTA DE CUADROS

	pág.
Cuadro 1. Distribución geográfica de las mujeres activas en el programa de Mujer caficultora	22
Cuadro 2. Resumen de Plan de manejo	30
Cuadro 3. Temas incluidos en las capacitaciones	31
Cuadro 4. Resumen del estado actual de las fincas en cada municipio	35

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1. Mapa donde se destacan los municipios del trabajo en el Departamento del Cauca	21
Figura 2. Socialización del proyecto. a) Cajibío; b) Morales; c) El Tambo; d) Timbío	25
Figura 3. Capacitación sobre el tema de FLO FAIRTRADE en los diferentes municipios. a) Cajibío; b) Morales; c) Timbío; d) El Tambo	32
Figura 4. Agroquímicos prohibidos encontrados en las fincas	33
Figura 5. Forma adecuada de almacenamiento de agroinsumos	34
Figura 6. Preparación de abonos orgánicos	34
Figura 7. Procesos de erosión: a) Cultivo sin barreras vivas b) Cultivos a libre exposición	36
Figura 8. Cultivos con barreras vivas; a) Botón de oro; b) Pasto de corte	36
Figura 9. Tratamiento de aguas mieles	37
Figura 10. Métodos de secado de café. a) Casa Elba; b) Parabólico	38
Figura 11. Entrega de semillas de hortalizas a las asociadas	40
Figura 12. Procesos realizados. Aprovechamiento de espacios por la renovación de los cafetales	41
Figura 13. Procesos realizados. Reutilización de espacios para las huertas caseras	41

LISTA DE ANEXOS

	pág.
Anexo A. Formato del Plan de manejo ambiental y/o orgánico	45
Anexo B. Listado de asistencia en reuniones municipales	48
Anexo C. Formato de plan de manejo y/o orgánico diligenciado	49
Anexo D. Formato de acta de entrega de semillas de hortalizas	51
Anexo E. Listado de agroquímicos prohibidos por FLO	52
Anexo F. Estatutos, reglamento de acopio y comercialización	62
Anexo G. Manual de buenas prácticas agrícolas	84
Anexo H. Formato de Actualización de las fincas	91
Anexo I. Formulario de inspección interna diligenciado	92
Anexo J. Hoja electrónica Plan de manejo	95

GLOSARIO

AGROQUÍMICOS: sustancias químicas o mezclas de sustancias, destinadas a matar, repeler, atraer, regular o interrumpir el crecimiento de seres vivos considerados plagas, eliminar malezas (herbicidas), eliminar hongos y algunas algas (fungicidas), matar insectos y microorganismos (insecticidas), matar nematodos y gusanos del suelo (nematicidas), eliminar roedores (rodenticidas).

ASOCIATIVIDAD: se refiere tanto a una facultad social de los individuos, como un medio de sumar esfuerzos y compartir ideales a través de la asociación de personas para dar respuestas colectivas (Villar, 2010).

BARRERAS VIVAS: las barreras vivas son hileras simples, dobles o triples de especies vegetales preferiblemente perennes y de crecimiento denso, establecidas en curvas a nivel y a distanciamientos cortos. El objetivo principal de las barreras vivas, es el reducir la velocidad de escorrentía superficial y retener el suelo que en ella se transporta. Para que este objetivo se cumpla, las especies se plantan lo más unidas posibles, para que en el menor tiempo la barrera sea continua (Corantioquia, 2010).

FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL (FLO): es la organización que reúne a 20 iniciativas de etiquetado en 21 países y redes de productores que representan a las Organizaciones Productores de Comercio Justo certificado en América Latina, África y Asia. FLO International es la entidad que define los estándares Fairtrade para cada uno de los productos que pueden llevar el Sello FAIRTRADE, además FLO presta apoyo a los productores interesados en participar en el sistema Fairtrade (Fairtrade International, 2011).

FLO CERT: Es la entidad certificadora independiente cuya función es la de auditar el cumplimiento de los estándares Fairtrade por parte de productores, importadores y comerciantes. Todas las entidades que participan en el sistema Fairtrade están registradas en FLO-CERT y se someten a auditorías regulares, asegurando así la trazabilidad total de los productos Fairtrade. FLO-CERT ha obtenido en el año 2007 la ISO 65 por sus excelentes procesos de auditoría (Fairtrade International, 2011).

PANCOGER: Se denominan así aquellos cultivos que satisfacen parte de las necesidades alimenticias de una población determinada, por ejemplo maíz, frijol, yuca y plátano.

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL: estrategia diseñada para definir características específicas en cada una de las unidades productivas y establecer cada una de las actividades de mejoramiento a realizar.

RESIDUOS: se definen como cualquier objeto o material de desecho que se produce tras la fabricación, transformación o utilización de bienes de consumo y que se abandona después de ser utilizado. Estos residuos sólidos son susceptibles o no de aprovechamiento o transformación para darle otra utilidad o uso directo. El origen de estos residuos se debe a las diferentes actividades que se realizan día a día.

SELLO INTERNACIONAL DE CERTIFICACIÓN DE COMERCIO JUSTO FAIRTRADE: es propiedad exclusiva de FLO y está registrado como marca comercial. El Sello garantiza

un proceso de certificación de los productos conforme a los criterios sociales, económicos y medioambientales fijados por FLO. El Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE solamente se concede a productos y no hace valoración alguna sobre las compañías o las organizaciones que los venden (Fairtrade International, 2011).

RESUMEN

Este trabajo se realizó en los municipios de Timbio, Cajibío, Morales y El tambo con el objeto de apoyar el fortalecimiento organizacional del Programa Mujer Caficultora Caucana, las cuales en su gran mayoría son cabeza de familia y han visto en la asociatividad la posibilidad de mejorar su calidad de vida, con el reconocimiento de la calidad de su producto y su consiguiente remuneración económica. Para el desarrollo de este trabajo se realizaron reuniones con el objeto de socializar el proyecto, se orientaron capacitaciones teórico con prácticas aplicada directamente en las fincas, además se hizo el seguimiento al plan de manejo del cultivo de café, se verificó el cumplimiento de los criterios genéricos comercio justo FLO FAIRTRADE y se apoyo el montaje y seguimiento de las huertas familiares para la seguridad alimentaria de las productoras y sus familias.

Se evaluaron 84 fincas para el cumplimiento de criterios FLO FAIRTRADE: ambientales para lograr una producción limpia y sostenible, sociales para comprender que el trabajo asociado trae mejores recompensas tanto económicas como de relaciones humanas y económicos para lograr que su producto sea reconocido a nivel nacional e internacional y pagado a un precio justo; se logro que un 50% de las productoras mejoraran el beneficio del café y por lo tanto se disminuyera la contaminación; se encontró que la mayor necesidad es asistencia técnica. La mayoría de productoras realizan sus labores de forma empírica y tienen problemas económicos lo cual afecta el tiempo que dedican a las labores de campo.

INTRODUCCIÓN

El Programa de Mujer Caficultora Caucana es impulsado por la Cooperativa de Caficultores de Cauca CAFICAUCA, con el objeto de mejorar su calidad de vida y la de su familia, mediante un proceso social con perspectiva de género en producción de café con visión internacional. El proyecto inició en Julio del 2008, con el concurso de la Asociación de Mujeres Caficultoras del Departamento del Cauca – AMUCC; se ejecuta con el apoyo financiero de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional USAID – ACDI / VOCA, El Comité Departamental de Cafeteros del Cauca, Agencia Presidencial para la Acción Social y la Cooperación Internacional ACCION SOCIAL y CAFICAUCA.

Las asociadas pertenecen a los Municipios de: Piendamó, Caldono, Cajibío, Popayán, El Tambo, La Sierra, La Vega, Balboa, Argelia, Florencia, Morales y Timbío del departamento del Cauca; el propósito de la organización es el desarrollo social, organizacional, la comercialización de un café de excelente calidad, la capacitación y asistencia técnica en el manejo del cultivo, la diversificación y la protección del medio ambiente al igual que las visitas a fincas son actividades complementarias que ayudarían a fortalecer la asociación.

Este trabajo se llevó a cabo con las nuevas socias en los Municipios de Morales, Cajibío, Timbío y El Tambo, con los siguientes objetivos: apoyar el fortalecimiento organizacional del Programa Mujer Caficultora Caucana mediante el seguimiento y asesoría de las huertas familiares para la seguridad alimentaria de las productoras y los criterios genéricos comercio justo FLO FAIRTRADE. Los siguientes fueron los objetivos específicos: acompañar la realización de los planes operativos participativos que aplican al programa de cafés especiales; realizar capacitaciones conjuntas en el tema de fortalecimiento organizacional bajo criterios de certificación FLO FAIRTRADE; evaluar el cumplimiento de criterios FLO FAIRTRADE; coordinar con las delegadas la entrega de semillas y el plan de siembras de los diferentes cultivos; y, visitar, seguir y evaluar a las productoras que implementaron huertas caseras.

1. MARCO TEORICO

1.1 PROGRAMA MUJER CAFICULTORA

La Cooperativa de Caficultores del Cauca (CAFICAUCA) viene desarrollando desde el año 2005 un proyecto dirigido a las mujeres caficultoras del Departamento del Cauca, apoyando la labor de las trabajadoras del campo; cabezas de familia, madres solteras, viudas o huérfanas a causa de la violencia. Para inicio del 2011, AMUCC, en la vocería de Luz Cely Córdoba, manifiesta que las productoras de café han asumido diferentes roles entre los cuales se encuentra la de administración de su unidad productiva agropecuaria; y a su vez, estas mujeres son generadoras de desarrollo productivo como la implementación de otros cultivos (AMUCC, 2010).

Históricamente, AMUCC desarrolló un proyecto social y productivo y fue auspiciado por la firma SUPRACAFE (Marca Comercial) y la Fundación CAFEMUNDI (Marca comercial) de España, quienes creyeron en la necesidad de apoyar el programa de mujer caficultora. Igualmente la exportadora de café de las cooperativas EXPOCAFE, con el respaldo de su Gerencia, apoya el desarrollo del proyecto a través de la exportación y negociación del café producido por las señoras. Esta actividad garantizó la experiencia y compromiso de las caficultoras para involucrarse en programas más elaborados como lo son los sellos de certificación de comercio justo.

El programa, mujer caficultora, surge a raíz de las capacitaciones que brindó la Cooperativa de Caficultores del Cauca (CAFICAUCA) en el tema de “Beneficio de café y Manejo y calibración de despulpadoras”; AMUCC tiene sus orígenes en el municipio de El Tambo (al noroccidente del Departamento del Cauca), con la reunión de mujeres campesinas, iniciando un trabajo conjunto en cultivos de café, con el objetivo de ayudarlas a mejorar sus ingresos económicos para el sostenimiento de sus hogares y solventar sus necesidades básicas económicas. Jurídicamente nace mediante documento privado de constitución, Acta No. 001, del 14 de Febrero de 2007, registrada ante la Cámara de Comercio del Cauca el 14 de Septiembre de 2007, bajo el número 17633 del libro 1 de registro de Personas Jurídicas sin ánimo de lucro. Su objeto “Es el desarrollo socioeconómico y de la calidad de vida de las familias de las mujeres caficultoras del departamento del Cauca, a partir de la producción de cafés especiales certificados para lograr la consolidación de AMUCC como organización económica campesina autogestionaria; promover el desarrollo humano y el espíritu solidario de sus asociadas, sus familias y la comunidad en general; defender y proteger los recursos naturales y su medio ambiente; impulsar el desarrollo sostenible de sus asociadas y comunidad; establecer convenios con Organizaciones no gubernamentales (ONG’s), entidades públicas que promueven el desarrollo comunitario; desarrollar programas de turismo y bienestar social en beneficio de sus asociadas y su comunidad; organizar y promover proyectos productivos con las asociadas y la comunidad; promover el mercadeo de productos agropecuarios producidos por sus asociadas y comunidad en general; desarrollar programas sociales en el marco del proyecto de comercio justo FLO; procurar la defensa de los intereses sociales y económicos de las mujeres caficultoras del Cauca;

lograr la integración y participación activa de la mujer caucana, en el desarrollo integral del género y la producción agrícola y pecuaria para mejorar su calidad de vida.” (AMUCC 2010).

El acompañamiento técnico y organizativo a AMUCC, se viene ejecutando constantemente con el apoyo del equipo técnico que maneja la Cooperativa CAFICAUCA y adicional a esto, el voluntariado de un grupo de líderes cafeteros. Periódicamente se realizan encuentros veredales y distritales donde se hacen las programaciones de trabajo y se evalúan las actividades desarrolladas entendidas como capacitación, adiestramiento, inspecciones internas del manejo de la unidad de producción.

Para el año 2011, AMUCC, se encuentra en un proceso de fortalecimiento institucional y social, logrando realizar una depuración de asociadas basados en los principios de solidaridad y compromiso; se inicia así un proceso de fortalecimiento en base a representación de la entidad frente a sus miembros, organizando y consolidando el porvenir de dicha entidad en la estructuración herramientas administrativas tales como presupuestos, plan de desarrollo institucional, y la proyección de nuevos proyectos productivos y sociales con el soporte de CAFICAUCA, de esta manera, se permite conseguir recursos para atender las diferentes necesidades que las cafeteras caucanas necesitan para cubrir las exigencias en la producción de café; entendiéndose como un acompañamiento de una mejor calidad en el producto la cual es ya reconocida en el mercado nacional e internacional, al otorgárseles galardones y distintivos en ferias y eventos cafeteros (AMUCC, 2010).

1.2 FUNDAMENTOS DEL COMERCIO JUSTO FLO-FAIRTRADE

El sistema FLO (Fairtrade Labelling Organizations) es una organización que reúne a iniciativas que impulsan el comercio justo en diferentes partes del mundo. El objetivo de FLO es homogenizar entre estas iniciativas, principios, políticas y normas a nivel internacional, con el objetivo de desarrollar un sello que certifica que los productos y las organizaciones de productores que los comercializan, se rigen bajo los criterios sociales, económicos y medioambientales establecidos por el sistema de comercio justo (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

¡No todo el comercio es justo! Los productores y trabajadores al principio de la cadena productiva no siempre reciben un reparto justo de los beneficios generados por el comercio. Fairtrade permite a los consumidores corregir esta situación de injusticia.

El Comercio Justo Fairtrade representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores y consumidores. Fairtrade ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas. Esto les permite mejorar sus condiciones de vida y hacer planes de futuro. Para los consumidores, Fairtrade es una manera eficaz de reducir la pobreza a través de sus compras diarias.

Cuando un producto lleva el Sello de Certificación de Comercio Justo FAIRTRADE significa que los productores y comerciantes han cumplido con los criterios de Fairtrade. Los criterios están destinados a corregir el desequilibrio de poder en las relaciones comerciales, la inestabilidad de los mercados y las injusticias del comercio convencional (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

Los principios de FLO FAIRTRADE se basan fundamentalmente en:

Estrategia para aliviar la pobreza y el desarrollo sostenible: su objetivo es crear oportunidades para productores que se encuentran en desventaja económica o marginados por el sistema de comercio convencional.

Pago de un precio justo: un precio justo en el contexto local o regional, es aquel que se ha acordado a través de diálogo y participación. No solamente cubre costos de producción sino que también permite una producción socialmente justa y ambientalmente responsable. Ofrece un pago justo a los productores y toma en consideración el principio de igual paga para igual trabajo, tanto de mujeres como de hombres.

Equidad de Género: Comercio Justo, (C.J), significa que se valora y recompensa debidamente el trabajo de la mujer. Las mujeres siempre son retribuidas por su contribución en el proceso de producción y empoderadas en sus organizaciones.

Condiciones de Trabajo: el Comercio Justo también se refiere al trabajo de los productores en un entorno seguro y saludable.

Trabajo Infantil: las Organizaciones de Comercio Justo respetan la Convención de las Naciones Unidas para los Derechos del Niño, así como las leyes locales y normas sociales para asegurar que la participación de niños (si la hubiera) en los procesos de producción de artículos comercializados justamente, no afecte adversamente su bienestar, su seguridad ni sus requerimientos educacionales y recreativos.

El medio ambiente: el Comercio Justo promueve activamente mejores prácticas medioambientales y la aplicación de métodos de producción responsables.

Relaciones Comerciales: las Organizaciones de Comercio Justo, comercian con una preocupación por el bienestar social, económico y medio ambiental de los pequeños productores marginados y no maximizan sus ganancias a costo de ellos. Mantienen relaciones a largo plazo basadas en la solidaridad, la confianza y el respeto mutuo que contribuye a la promoción y al crecimiento del Comercio Justo (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

1.3 VENTAJAS DE FLO - FAIRTRADE

Reducir al mínimo los intermediarios; el precio de compra está basado en los costos de producción, de las materias primas, del tiempo y de la energía invertidos, los productores tienen derecho a prefinanciación, las relaciones son a largo plazo, los contactos regulares garantizan la información sobre calidad y empaque de los productos y hay apoyo para el desarrollo de nuevos productos.

Los criterios Fairtrade distinguen entre mínimos, que los productores deben cumplir para ser certificados, y criterios de progreso que alientan a los productores a mejorar e invertir en el desarrollo de sus organizaciones y sus trabajadores. Este concepto se desarrolló para el grupo objetivo del Comercio Justo, los productores desfavorecidos. Favorece el desarrollo social, económico y medioambiental sostenible de los productores y sus organizaciones (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

1.4 CRITERIOS GENERICOS DE FLO - FAIRTRADE

Los siguientes Principios considerados en todos los criterios de Comercio Justo Fairtrade aplican a los pequeños productores, a los trabajadores y a sus organizaciones:

1.4.1 Sociales. Aporta potencial de desarrollo. El Comercio Justo espera que el ingreso a este mercado beneficie a las organizaciones de pequeños productores en su desarrollo económico, social y ambiental y que hacia un futuro puedan demostrar un crecimiento y mejoramiento en su calidad de vida.

Para los pequeños productores, los Criterios de Comercio Justo Fairtrade exigen una estructura organizativa que les permita llevar un producto al mercado para el que existe demanda. Todos los miembros de la organización deben tener acceso a la toma de decisiones y, en la medida de lo posible, participar en las actividades de la organización. Dicha organización debe establecerse de manera transparente para sus miembros y no deberá discriminar ningún miembro o grupo social (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

En el caso de las situaciones de trabajo contratado, los Criterios de Comercio Justo Fairtrade exigen a la compañía que otorgue derechos sociales y seguridad a sus trabajadores. Algunos de los elementos esenciales son: oportunidades de formación, ausencia de toda práctica discriminatoria respecto al empleo, ausencia de trabajo infantil así como de cualquier tipo de trabajo forzado, acceso a procesos de negociación colectiva y libertad sindical, condiciones de empleo que sobrepasen los requisitos mínimos legales, adecuadas condiciones de seguridad y sanitarias, así como suficientes facilidades para que los trabajadores administren la Prima de Comercio Justo Fairtrade (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

1.4.2 Económicos. Para la mayoría de los productos, los Criterios de Comercio Justo FAIRTRADE 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 costos 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, economía, etc. Los productores o los trabajadores deciden por sí mismos cuales son las principales prioridades para ellos, y de acuerdo con ellas administran la Prima de Comercio Justo.

Los Criterios de Comercio Justo Fairtrade exigen que los compradores otorguen un anticipo financiero de los contratos, denominado pre-financiamiento, si los productores así lo solicitan. Con ello se pretende ayudar a los productores a acceder al capital y a superar lo que puede ser uno de los mayores obstáculos para su desarrollo. También intenta promocionar la iniciativa empresarial y puede ayudar al desarrollo económico de comunidades rurales enteras (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

A modo de ejemplo la prima de comercio justo se explicaría de la siguiente manera: La Asociación elabora un plan concertado y aprobado en asamblea general de inversión de la prima. Para el año de elaboración del presente estudio (2011), los beneficios que se obtengan del C. J. deben llegar a las productoras cafeteras en igualdad de derechos y oportunidades, indiferente de la producción, (USD \$1.24 por libra valor FLO + la diferencia del valor real frente al valor comercial de café), y la prima (USD \$0.10 por libra) debe utilizarse en inversión social para la comunidad (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

1.4.3 Ambientales. Los criterios de Comercio Justo Fairtrade incluyen requisitos para las prácticas agrícolas respetuosas del medio ambiente. Las áreas foco son: un uso reducido y seguro de agroquímicos, un manejo apropiado y seguro de residuos, el mantenimiento de la fertilidad del suelo y de los recursos hidrológicos, y el no uso de organismos genéticamente modificados. Sin embargo, no se exige certificación orgánica dentro de los Criterios de Comercio Justo FAIRTRADE. 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 (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

Agroquímicos: existe un listado de sustancias prohibidas que son de obligatorio cumplimiento. Así mismo, debe establecerse un plan de capacitación y normas para el uso, manejo y almacenamiento de los agroquímicos permitidos.

Residuos orgánicos e inorgánicos: el plan de manejo ambiental debe incluir un capítulo de manejo de residuos sólidos y líquidos y establecer las medidas de no contaminación.

Suelo y agua: se aplican los conceptos orgánicos de los seis mandamientos: cubrir, retener, restituir, rotar, asociar, no contaminar.

Fuego: el plan de manejo ambiental debe estipular las normas de control para quemas y otras prácticas similares.

Organismos modificados genéticamente – OMGs: establecer normas para el no uso de OMGs y derivados.

Para la evaluación de estos criterios se elaboró un plan de manejo ambiental y así garantizar su cumplimiento. Esto implica establecer un sistema de control interno (S.C.I.) de la organización para el planeamiento, monitoreo, evaluación e impacto, reglamento interno con sanciones.

1.4.4 Condiciones de trabajo. Política de empleo, derecho a la no discriminación, libertad de trabajo, libertad de asociación y negociación colectiva, condiciones de empleo y salud y seguridad laboral (Fairtrade Labelling Organizations International, 2010).

1.4.5 Requisitos Comerciales. Son necesarios los siguientes.

Certificación: ámbito de la certificación, provisión y contacto fairtrade.

Trazabilidad: trazabilidad física del producto, mediante documentos y periodo de transición.

Contratos: contratos fairtrade, suspensión y descertificación.

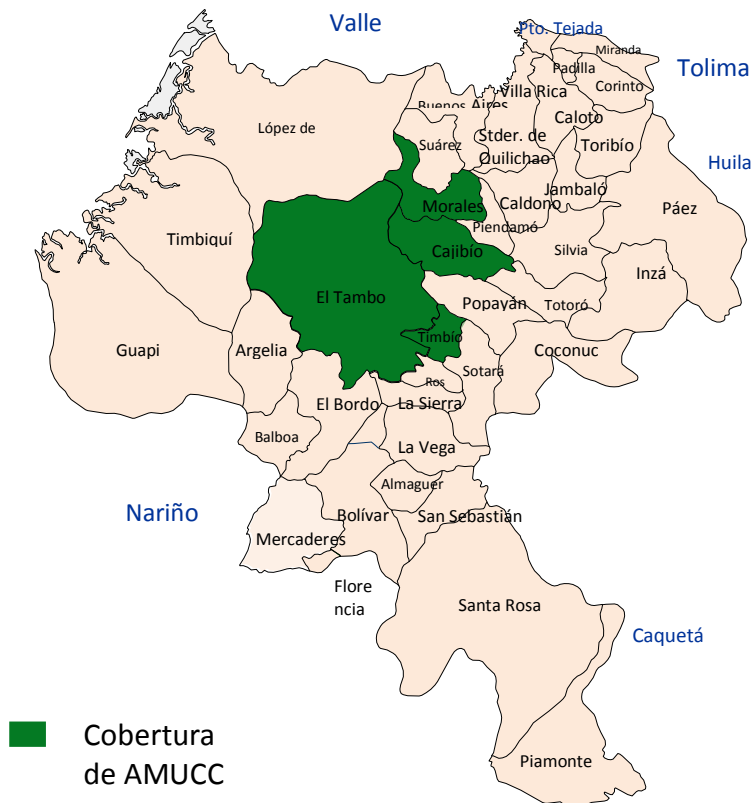
Establecimiento de precios: pago del precio mínimo fairtrade y condiciones de pago.

2. METODOLOGIA

2.1 LOCALIZACIÓN

Este trabajo se realizó con mujeres productoras de café en el Departamento del Cauca, en los municipios de Cajibío, Morales, El Tambo y Timbío. Los suelos de estos municipios son de origen volcánico y su topografía es en su mayoría ondulada, es decir característica de montaña; cualidad que favorece el producto igual que la altitud de la zona que va entre los 1.400 y 2.000 m.s.n.m. Posee además, una temperatura promedio que oscila entre los 16 y 22°C y brillo solar promedio de 5 horas luz (Figura 1).

Figura 1. Mapa donde se destacan los municipios del trabajo en el Departamento del Cauca



Fuente. AMUCC, 2007 Estatutos y reglamento de acopio y comercialización.

2.2 ACTIVIDADES

Se hizo el reconocimiento del programa Mujer Caficultora Caucana, el cual fue creado por la Cooperativa de Caficultores del Cauca (CAFICAUCA), beneficiando a una serie de campesinas cabezas de familia. Este programa cubre un total de 12 municipios.

Como se aprobó el ingreso de nuevos participantes al programa, fue necesario tomar datos de ingreso y dar capacitación en lo referente a la certificación. Esta formación consistió en la sensibilización y posterior comprensión del sello de calidad FAIRTRADE, para brindar al mercado un producto que lo respalde mediante un sello de garantía.

Los municipios seleccionados para los nuevos participantes fueron 4: Morales, Cajibío, Timbío y El tambo, con un total de 36 veredas y 86 mujeres beneficiarias (Cuadro 1).

Cuadro 1. Distribución geográfica de las mujeres activas en el programa de Mujer caficultora

Municipio	Número de veredas	Número de mujeres
Cajibío	10	17
Morales	7	11
El Tambo	15	41
Timbío	4	17
Total	36	86

Fuente: AMUCC, 2011

Las actividades realizadas se detallan a continuación:

2.2.1 Socialización del programa. La socialización se entiende como la presentación del programa, la explicación del sello de calidad y los requisitos que se exigen para continuar con este programa. La logística fue realizada mediante reuniones en las cabeceras de cada municipio con la participación activa de cada una de las coordinadoras y las asociadas.

Se hizo la convocatoria a la socialización a través de las coordinadoras de AMUCC.

2.2.2 Acompañamiento a la realización de los planes operativos participativos que aplican al programa de cafés especiales. Se realizaron visitas a las fincas de las productoras para diligenciar el formato del plan de manejo orgánico y/o ambiental (Anexo A) y su complementación de la información y actividades fue completado y discutido en reuniones con las beneficiarias del programa.

En las visitas a finca, se realizó una inspección operativa, consistente en la especificación de los compromisos adquiridos dentro de la formulación del plan operativo, analizando tiempo para las tareas adquiridas y registrando su ejecución. Estos datos se registraron en el formato y finalmente se llevo a una base de datos para su verificación, control y ejecución.

El “plan de manejo orgánico y/o ambiental” se aplicó inicialmente a cada asociada y para cada unidad productiva. El proceso de verificación y control se coordinó con las

inspectoras de campo en cada municipio, las cuales son nombradas por votación y la relación es una por cada diez y su cargo es anual.

2.2.3 Capacitación para fortalecimiento institucional bajo criterios FLO FAIRTRADE.

Se realizaron reuniones para capacitar a las productoras en el tema de certificación FLO CERT en criterios ambientales, sociales y económicos. Se explicó cada tema, se realizó una ronda de preguntas a efectos de aclarar las dudas presentadas y al final se hizo firmar el formato de asistencia (Anexo B).

A través de carteleras y con la ayuda de las tecnologías de la información, se recrearon los procesos de capacitación mediante actividades de dinámicas activas como la socialización y mesas redondas; en ellas se generaron inquietudes y a su vez se resolvieron los problemas que el proceso haya generado. Estas inquietudes y sus soluciones fueron recolectadas y guardadas en carpetas, las cuales son la evidencia para posteriores capacitaciones.

La capacitación dio a conocer las ventajas o los beneficios que posee el programa de mujeres productoras y lo que representa la obtención de un sello de certificación, el valor agregado en calidad que se puede obtener y el estatus en la comercialización del café.

2.2.4 Evaluación del cumplimiento de criterios FLO FAIRTRADE. En la visita a las fincas para el seguimiento del establecimiento y manejo de las huertas caseras, se realizó la inspección para verificar que los criterios ambientales (manejo adecuado de agroquímicos, residuos sólidos y líquidos, plan de protección del suelo y fuentes de agua; y grado nulo de contaminación), sociales (aplicación de estatutos, manejo transparente y cero discriminación) y económicos (trazabilidad y pagos adecuados), se estuvieran cumpliendo.

Para cumplir con los criterios que FLO exige, fue necesario llevar la secuencia de aspectos a evaluar. En cada visita se realizó la revisión de la carpeta que contiene la información de la productora y de su unidad productiva, se procedió a realizar un recorrido por la finca para actualizar los datos y reconocer los componentes de la finca y a su vez planear la realización de tareas posteriores.

Para la evaluación del cumplimiento de los criterios, fue necesario comenzar por criterios ambientales. En esta evaluación, durante el recorrido se observó el manejo que se le brinda a los cultivos, al suelo, a los procesos de beneficio del café, a las aguas servidas, corroborar indicios de quema o talas de bosques, el manejo y el almacenamiento de productos agroquímicos, se hizo registro de todo lo encontrado (Anexo C).

Para la evaluación de los criterios de orden social, fue necesario realizar una encuesta a cada integrante sobre los reglamentos y estatutos que la asociación maneja, igualmente

se registraron las inconformidades presentadas por la integrante y la relación con sus compañeras asociadas. El ambiente de trabajo colectivo en la asociación es importante tenerlo en cuenta y fue igualmente registrado al igual que la existencia de algún tipo de discriminación.

En la parte económica, los datos fueron registrados haciendo énfasis en el manejo de dinero, compra y venta de café, con el fin de dejar por escrito la transparencia y confiabilidad de los integrantes de la asociación. Estos datos se obtuvieron a partir de la revisión de las facturas de compra-venta de café en el año 2011. Además se obtuvo los volúmenes de café ofertado a la asociación que permiten corroborar las producciones estimadas para el año trabajado y así conocer si las ventas fueron realizadas a CAFICAUCA o si lo hacían a compradores externos, de esta manera se conoció si las productoras tuvieron alguna inconformidad en los precios del producto y los pagos recibidos.

2.2.5 Coordinación para entrega de semillas y el plan de siembras de los diferentes cultivos. Para la entrega de semillas de diferentes hortalizas y cultivos de pancoger, se planifico una reunión por Municipio, se hizo entrega a todas y a cada una de las productoras de las semillas, especificando la importancia de ser utilizadas para la alimentación de la familia, además de que se haría la verificación de la siembra y aprovechamiento. Para este proceso de entrega se llevo a cabo el diligenciamiento de un formato de soporte de entrega de los insumos, que quedo como constancia en cada carpeta de las asociadas (Anexo D).

2.2.6 Visita de seguimiento y evaluación de huertas caseras. Se brindó apoyo técnico para producción de alimentos y seguridad alimentaria en las fincas, realizando visitas mensuales a cada finca para evaluar el manejo y verificar prácticas sobre producción, mejoramiento de abonos orgánicos y cuidados con el medio ambiente.

3. RESULTADOS Y DISCUSION

3.1 SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO

Se realizaron cuatro reuniones en las que participaron 21 personas en El Tambo, 8 en Morales, 9 en Timbío y 12 en Cajibío, (Figura 2.).Se percibió que las productoras estaban motivadas para aprender nuevos temas, tales como manejo de huertas caseras y conocer las ventajas de poseer una certificación de calidad y producción limpia que contribuyera al fortalecimiento de sus fincas.

Posteriormente de manera individual se socializo el proyecto hasta cubrir el 100% de las beneficiarias, este fue un incentivo para seguir participando activamente por su asociación y demostrar que cuando se realiza un trabajo en equipo la satisfacción es más grande.

Figura 2. Socialización del proyecto. a) Cajibío; b) Morales; c) El Tambo; d) Timbío



Se expusieron los criterios FLO FAIRTRADE que se deben manejar: los sociales (oportunidades de formación, ausencia de toda práctica discriminatoria respecto al empleo, ausencia de trabajo infantil, así como de cualquier tipo de trabajo forzado, acceso a procesos de negociación colectiva y libertad sindical, condiciones de empleo que sobrepasen los requisitos mínimos legales): económicos (pago de un precio mínimo de Comercio Justo y de una Prima de Comercio Justo a los productores) y medio ambientales (uso reducido y seguro de agroquímicos, manejo apropiado y seguro de residuos, mantenimiento de la fertilidad del suelo y de los recursos hidrológicos, y el no uso de organismos genéticamente modificados) (Anexo E).

En la socialización se logró concientizar a las beneficiarias que la entidad certificadora FLO CERT le da al producto un mejor nombre y respaldo en el mercado internacional, para sacar al mercado un café especial, obteniendo un pago justo de su producción y logrando beneficios como: asesoría técnica para el manejo de cultivos, manejo del medio ambiente y temas organizacionales (que es un punto a favor de la asociación, por ser en el Cauca la única legalmente constituida y con más de tres años de trabajo en equipo). Además, las mujeres que realizan una producción orgánica tienen un incentivo económico por la venta de su café, de tal manera que en este trabajo el beneficio es para las dos partes: las productoras, porque al vender un café certificado aplicando los criterios establecidos, tendrán mejor economía en sus hogares; y, la entidad, porque el servicio que presta está siendo aprovechado para mejorar la estructura organizacional de la asociación.

3.2 ACOMPAÑAMIENTO A LA REALIZACIÓN DE LOS PLANES OPERATIVOS PARTICIPATIVOS QUE APLICAN AL PROGRAMA DE CAFÉS ESPECIALES

Se realizaron 86 visitas finca a finca, distribuidas por municipio así: 12 en Morales; 41 en El Tambo, 17 en Cajibío y 17 en Timbío. En cada visita a la unidad productiva se diligenció el formato del plan operativo que aparece en el Anexo C.

La información recopilada por municipio fue:

3.2.1 Municipio de Morales. Se realizaron 12 visitas: seis en la vereda San Roque y una por vereda en San Cristóbal, Santa Bárbara, Sombrerillo, Loma de Oso, Cañaveral y Pan de Azúcar. Las visitas se iniciaron en la vereda San Roque, por ser el sitio donde está el mayor número de mujeres, se presentó una renuncia.

En estas fincas la prioridad fue la preparación y aplicación de abonos orgánicos. No todas las productoras acogen la propuesta ya que manifestaron que terminarían el proceso orgánico, porque con la renovación que debían hacer de sus cafetales, la aplicación de fertilizante químico era de más rápida asimilación y facilitaba el crecimiento.

Con esta información se participó en comité operativo del programa mujer caficultora, donde se decidió dar apoyo directo, a través del técnico de la zona mediante talleres prácticos en preparación de abonos orgánicos, buscando disminuir al máximo la aplicación de fertilizantes químicos.

3.2.2 Municipio de Cajibío. Se realizaron 17 visitas: 5 en la vereda de Villa Colombia, 2 en la vereda el Porvenir, 2 en la vereda La Cohetera, 2 en la vereda La Meseta y 1 por vereda en La Cimarrona, El Arado, Parcelación Carrizal, La Arroyuela, Buena Vista y Nuevo Horizonte.

Las visitas se iniciaron en la vereda El Porvenir, continuando con las veredas aledañas al norte de la Cabecera Municipal, en el otro núcleo se continúa el recorrido por el sur, por la vereda Villa Colombia.

Este grupo tiene la particularidad de ser relativamente nuevo dentro de la asociación y desconocen las ventajas de pertenecer a ésta. Entre las ventajas se destaca que les permite manejar precios constantes dentro de un rango y que al ser vendido a la cooperativa esta les mantiene los precios.

Además en las fincas se encontró que necesitan acompañamiento para fortalecer sus experiencias dentro de la asociación y cumplir con los criterios sociales, ambientales y económicos que exige FLO FAIRTRADE.

Para fortalecer este aspecto a las productoras, se orientó una capacitación en criterios sociales para que aprendieran el funcionamiento de la asociación a través de todos los organismos que la componen. Se entregó copia de los estatutos donde se encuentran los deberes y derechos que tiene cada asociada; el reglamento de acopio y comercialización de café, para dar a conocer los requisitos que se deben presentar y exigir cuando se realiza la venta, tanto en agencias municipales como directamente en la cooperativa y el reglamento interno, para que tuvieran en cuenta los mecanismos de control que se manejan y que son aprobados por junta directiva (Anexo F).

En cada visita a la unidad productiva se capacitó sobre la importancia de recoger y clasificar las basuras para no contaminar, la forma de realizar la regulación de sombrero según la edad del cultivo, como hacer los trazos dentro del cultivo para establecer distancias de siembra y aprovechamiento de espacios. Además, se hizo aislamiento de una quebrada para evitar que los animales entren, contaminen y afecten el suelo al producir deslizamientos, ocasionando erosión.

3.2.3 Municipio de Timbío. Se realizaron 17 visitas: 9 en la vereda de Tunurco, 4 en la vereda de Quintero, 3 en la vereda de Siloé y 1 en la vereda de Sachacoco; se presentó una renuncia de una productora en la vereda Tunurco, quien argumentó no tener disponibilidad de tiempo para asistir a las reuniones.

En estas visitas se encontró que las productoras necesitan fortalecer el tema de buenas prácticas agrícolas para evitar la degradación del suelo, mejorar el uso de agroquímicos y de basuras.

Se realizó un trabajo en campo explicando la importancia de las buenas prácticas agrícolas, se destacan: diferentes técnicas de deshierba; las ventajas que brinda al suelo y a los microorganismos, el mantener el colchón de hojarasca fabricado por los árboles; la instalación de un adecuado tratamiento de aguas mieles; recolección y clasificación de basuras para realizar una quema controlada y de esta manera evitar contaminación y así

proporcionar un ambiente más saludable en la casa. Además como muestra se organizó en una de las fincas un espacio (bodega) apartado de la casa para el almacenamiento de agroquímicos, clasificándolos según su uso y margen de toxicidad, haciendo énfasis en el no uso de productos de etiqueta amarilla y roja, que están prohibidos por la organización.

Se hizo entrega de un manual sobre buenas prácticas agrícolas (Anexo G).

3.2.4 Municipio de El Tambo. Se realizaron 41 visitas: 14 en la vereda de Chisquío, 6 en la vereda Puente Alta, 4 en la vereda de Betania, 3 en la vereda Las Botas, 3 en la vereda La Cuchilla, 2 en la vereda Murgueitio y 1 por vereda en Las Veraneras, Santa Bárbara, Siete de Agosto, Buena Vista, las Guacas, El Tablón, El Placer, El Alto del Rey, Puerto Rico.

En El Tambo hay 15 veredas y 41 mujeres, de las cuales el 70% son usuarias nuevas dentro de la asociación, su información se registró en carpetas para un mayor control de los datos de cada una de las fincas. Para las usuarias nuevas se levantó el mapa del predio y se socializaron los estatutos y reglamentos que como asociadas deben conocer y practicar, igualmente se dio a conocer como se almacenan los datos de cada predio y de las beneficiarias en la oficina central de la asociación en Popayán.

Las falencias encontradas son de tipo organizacional, ya que manifestaron la dificultad para asistir a las reuniones municipales que se programan mensualmente, como también la difícil aceptación a las recomendaciones técnicas en las visitas.

Las reuniones municipales se hacen el primer viernes de cada mes, donde se tratan temas importantes que las coordinadoras de la zona necesitan informar o recomendar. Por tal razón se recalcó la importancia de asistir a las reuniones para mantenerse informadas y recoger papelería o materiales para las actividades; se recomendó que en caso de asistir ni enviar reemplazo, justifiquen su falta ya que si faltan a tres de las reuniones seguidas o 5 intercaladas serán sancionadas.

Estas productoras vienen realizando su trabajo en la unidad productiva de manera empírica y por su experiencia fue difícil llegar con nuevas alternativas de mejoramientos. En las visitas se realizaron actividades como recolección de basuras, siembra de maíz y frijol como cultivos asociados, se hizo énfasis en la importancia de desinfectar el suelo cuando puede haberse contaminado con nematodos por cultivos anteriores, se recomendó la aplicación de productos químicos a base de tiabendazol en dosis de 15 centímetros cúbicos por bomba de 20 litros.

Se resalta que en este Municipio se encontró un núcleo de mujeres artesanas dedicadas a la elaboración de bolsos de fique, que al estar asociadas, tienen un mercado asegurado para comercializar sus productos.

De manera general en los cuatro municipios se encontró que muchas productoras no están interesadas en mantener su huerta casera, porque no tienen el tiempo suficiente para dedicarse a las labores de la misma o que estaban dispuestas a realizarlas, si se les aportaban, además de más semillas, otros recursos necesarios como malla, fertilizantes y materiales para riego.

Fue necesario concientizar sobre la importancia de la producción de alimentos para evitar el gasto de dinero en productos que fácilmente se pueden obtener en la finca, además estarían consumiendo ellas y sus familias alimentos limpios, sanos, sin manejo de agroquímicos, que muchas veces son los comunes en el mercado. Se encontró que para muchas mujeres siendo cabezas de hogar, la mayor preocupación era la buena alimentación de sus hijos y familiares, y manejaban aún en espacios pequeños la siembra de huerta casera y cultivos de pancoger. Resaltan que en algunas ferias de cafés especiales han llevado los productos para la venta y se ha reconocido su trabajo.

En todos los Municipios se encontró que el 70% de productoras debieron realizar renovación de cultivos, ya que fueron afectadas por la Roya (*Hemileia vastatrix*) lo que causa baja producción de café. Por ello se hizo necesario motivar a las usuarias de la asociación a dar inicio al desarrollo de proyectos como huertas caseras, para que logren mantener la seguridad alimentaria dentro de su núcleo familiar, por cuanto los recursos económicos disminuirán en el hogar.

En el proceso de renovación de cafetales con la Variedad Castillo resistente a roya (*Hemileia vastatrix*), hubo dos visiones diferentes por parte de los extensionistas que acompañan este proceso: los representantes del comité de cafeteros recomiendan no utilizar sombrío, mientras que los técnicos de la asociación AMUCC orientan al uso de sombrío. Esta situación causó en las asociadas un conflicto interno, el cual se abordó indicando las ventajas y desventajas de las dos alternativas.

La orientación profesional que se les brindó condujo al uso de sombrío, dado que favorece un micro clima al interior del cafetal y evita el deterioro de las bacterias benéficas del suelo ante el sol directo que les llega, además ayuda a la construcción y manejo de barreras vivas que evitan la erosión y posibles deslizamientos.

Otro aspecto evaluado en el plan de manejo es el recurso hídrico, se verificó que las fuentes de agua se encontraran reforestadas y que no hubiera contaminación. En los casos de existir potreros aledaños a la corriente, se verificó que los animales no la utilizaran como bebederos, sino que estuvieran dentro del potrero. Los animales no deben tener acceso porque pueden contaminar con heces fecales y orina, y en algunos casos estas quebradas pueden abastecer las necesidades de agua del propietario o de alguna familia vecina.

En cuanto al manejo de agua servidas, se encontró que el 59,5% de las productoras hacen en la finca el tratamiento de aguas mieles y grises, causantes de la contaminación

de fuentes de agua, cultivos y suelos. Además, el 65,5% hacen uso de pozo séptico. La tendencia es realizar la instalación de la infraestructura cuando los lotes de café se encuentren cercanos a la producción. 12 productoras manifestaron no tener los recursos económicos para hacer la instalación, pero se les indicó que pueden ser sancionadas por la asociación ya que están incumpliendo los criterios ambientales de FLO. Se recomendó la importancia de realizar mantenimiento de los tanques de beneficio.

Se analizó el control de plagas y enfermedades que se realiza en las fincas, con el fin de saber qué clase de agroquímicos se aplican, con qué frecuencia y si realiza o no control cultural o biológico. Se encontró que para el manejo de la broca (*Hypothenemus hampei*) en el café realizan el RE-RE (Recoja y Repase); el 62,2% lo realiza cada 15 días, el 9,8% cada 20 días, el 9,8% cada mes y el 18,3% no realizan esta actividad. El 48,8% realizan control cultural para todos los cultivos presentes en la finca y el 39% realizan control biológico, como se muestra al final del Cuadro 2.

Cuadro 2. Resumen de Plan de manejo

Estado actual de los suelos	%	Producción de insumos	%
Erosión	13,4	Abonos orgánicos	67,1
Estado actual de los bosques	%	Aplicación de abonos orgánicos sólidos	72
Tala	0	Aplicación de abonos orgánicos líquidos	47,6
Limpieza y/o guachapeo	%	Aplicación de cal	61
2 meses	29,3	Recolección y clasificación de residuos	
3 meses	35,4	Orgánicos e inorgánicos	84,2
4 meses	32,9	Instalación de materiales y cultivos	%
No lo hacen	2,4	Bebederos	11
Manejo de suelos	%	Pancoger	85,4
Convencionales (químico)	26	Hortalizas	85,4
Orgánicas	74	Plátano	79,3
Construcción de obras	%	Caña	39
Zanjas de drenaje	9,5	Pastos	12,2
Trinchos y obras civiles	3,7	Control de plagas y enfermedades	
Beneficiadero	89	Re-Re	%
Bodega	76,8	Cada 15 días	62,2
Tratamiento de aguas mieles	84,2	Cada 20 días	9,8
Siembra	%	Cada mes	9,8
Barreras vivas	100	No lo hacen	18,3
Arboles para sombrío	46,3	Control cultural	48,8
Regulación del sombrío	25,6	Control biológico	39

Mediante el uso del formato del plan de manejo ambiental que se muestra en el Anexo B se recogió información referente al estado actual de los suelos, los bosques, la limpieza, manejo de suelos, construcción de obras, siembra, producción de insumos, recolección y clasificación de residuos, instalación de materiales y control de plagas y enfermedades, la cual se muestra en el cuadro 2, resumen de plan de manejo. Se encontró que 61 mujeres, el 74% tienen producción orgánica y 22 hacen producción convencional. Es de anotar que las productoras orgánicas no pueden hacer uso de productos químicos diferentes al

oxicloruro de cobre, de lo contrario el estatus de orgánicas que adquieren después de tres años de transición terminaría y deben empezar de nuevo el proceso orgánico.

Dentro del grupo de productoras orgánicas el 82% renovaron su cafetal, manifestaron que aplicarían fertilizantes químicos para acelerar el crecimiento y mejorar la producción de café. Como alternativa adicional para generar ingresos dentro de las fincas cafeteras, se planteo la asociación de cultivos, escogiendo el maíz (*Zea maíz*) y frijol (*Phaseolus vulgaris*) como la mejor opción para la zona, por su fácil manejo y ciclo de cultivo que garantiza obtener ingresos en poco tiempo.

En el cuadro 3 se resumen las capacitaciones dictadas a las asociadas de AMUCC de los municipios de Cajibío, El Tambo, Morales y Timbío. Dichas capacitaciones fueron teórico - prácticas incluyeron los temas: FLO FAIRTRADE, certificación y huertas. La parte práctica se realizó en cada visita y en forma personalizada.

Cuadro 3. Temas incluidos en las capacitaciones

TEMA DE LA CAPACITACIÓN	MUNICIPIO	LUGAR	DURACION	METODO
FLO FAIRTRADE				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Que es FLO FAIRTRADE 2. Objetivos 3. Compromiso 4. Productos certificados 5. Método de trabajo 6. Proceso de certificación <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud • Inspección 7. Criterios <ul style="list-style-type: none"> • Ambientales • Sociales • Comerciales 	MORALES	Vereda: San Roque (Casa de habitación señora Leida Pillimue)	Dos horas teóricas	Charla
	TIMBIO	Centro educativo vereda Tunurco	3 visitas a finca por día.	Ronda de preguntas
CERTIFICACION				
Revisión de cumplimiento de criterios. <ul style="list-style-type: none"> • Ambientales • Sociales • Comerciales Recomendaciones. Notificación de anomalías.	CAJIBIO	Comité municipal de Cafeteros. Vereda: Villa Colombia		Recorrido por toda la finca y vivienda.
HUERTAS CASERAS				
<ul style="list-style-type: none"> • Instalación • Siembras • Manejo • Cosecha 	EL TAMBO	Comité municipal de Cafeteros		

Lo anterior permite visualizar la necesidad de implementar programas de extensión que les brinden la oportunidad de capacitarse, además, tener acompañamiento mientras

logran establecer sus cultivos y organizarse en pequeñas asociaciones que finalmente les faciliten la presentación de proyectos para obtener recursos financieros.

Se ha demostrado que para lograr desarrollo es necesario que haya organizaciones que agrupen a pequeños productores. En el Cauca estos grupos de mujeres productoras son una iniciativa para aportar a este campo que ofrece cafés especiales.

3.3 CAPACITACIÓN SOBRE EL TEMA DE FLO FAIRTRADE

Las capacitaciones se realizaron por municipio y participaron en El Tambo 28 mujeres, en Cajibío 17 (Una por cada núcleo, norte y sur), en Timbío 9 y en Morales 7 (Figura 3).

Figura 3. Capacitación sobre el tema de FLO FAIRTRADE en los diferentes municipios. a) Cajibío; b) Morales; c) Timbío; d) El Tambo



Por ser un tema nuevo, las productoras manifestaron inquietud al pensar que como socias les correspondía realizar otro tipo de aporte o exigencia, pero a medida que se avanzó en el taller se entendió y terminaron motivadas para realizar las actividades acordadas, las personas que no asistieron a la reunión en las visitas de seguimientos se le explicó el tema. La evaluación de criterios FLO FAIRTRADE deja evidencia de la informalidad con que se maneja el cultivo del café en los municipios evaluados. A pesar de que se hizo diagnóstico y con base en él, se hicieron las recomendaciones, es necesario que haya

monitoreo permanente hasta lograr que cada unidad productiva aplique estos principios de producción de forma constante y como una cultura de manejo de la producción.

3.4 EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS FLO FAIRTRADE

De la población evaluada se encontró que el 74% con productoras orgánicas y el 26 % son productoras convencionales; el 85,4% tiene instalada la huerta casera, y tan solo el 14.6% manifestaron no tener tiempo para realizar las labores, no tener espacios para la siembra, culpan al clima de haber perdido la siembra o solo harían siembra hasta que el clima mejore.

Se recomendó la instalación de un sistema de aislamiento para la huerta casera, el cual es básico para evitar el daño que puedan causar las gallinas de patio; favorece las labores de siembra y manejo del cultivo; permite hacer uso de las plantas alelopáticas, que son benéficas para el control de plagas, como la ruda por su olor fuerte o las de flor llamativa para evitar el ataque de insectos.

3.4.1 Criterios ambientales. Se recalcaron los siguientes:

3.4.1.1 Manejo adecuado de agroquímicos. Se encontró en dos de las fincas el uso de agroquímicos prohibidos por FLO porque son extremadamente tóxicos (Figura 4). Estos productos son utilizados porque existe otro tipo de cultivo como aguacate o tomate y para el manejo de éstos se hace necesario; se dio la indicación que antes de hacer la compra se verifique que el producto no se encuentre en la lista de químicos prohibidos.

Figura 4. Agroquímicos prohibidos encontrados en las fincas



Además, se recomendó de manera especial el uso del equipo de protección personal para la aplicación de productos químicos, ya que algunas productoras aplican a menos de diez metros de la casa y no existen barreras de protección. Estas productoras fueron alertadas ante este hecho y la junta directiva de la asociación fue la encargada de reportarlas el día 31 de octubre que fue la visita formal del organismo que certifica desde la ciudad de Bogotá.

El 76,8% de las productoras tiene en su finca una bodega especial para el almacenamiento de insumos y fertilizante (Figura 5). La recomendación para el 23,2% restante fue que la organizaran para evitar que los niños tengan algún contacto con estos productos y que el café seco no absorba olores que pueden afectar después la calidad de la taza.

Figura 5. Forma adecuada de almacenamiento de agroinsumos. a) Bodega de almacenamiento de agroquímicos; b) Fertilizantes



3.4.1.2 Manejo de residuos sólidos y líquidos. En el cuadro 4 se observa que el 48,8% tienen fosa de descomposición o procesador de pulpa donde mezclan los residuos de cocina para hacerlos productivos, es decir compostarlos; el 70,2% manejan compostera, donde fabrican los abonos orgánicos para la aplicación posterior a los cultivos (Figura 6); el 84,2% de las productoras hacen una adecuada y permanente recolección de residuos inorgánicos. Con las otras productoras durante las visitas se realizó la recolección de basuras, recalcando la importancia de no dejarlos a campo abierto para que no contaminen el ambiente, se hicieron fosas para enterrar o hacer una quema controlada y así facilitar su manejo. Se tiene la producción de abonos orgánicos en un 67,1% lo cual es bajo, por tal razón se le indica a cada productora la importancia de producir y aplicar estos preparados para mejorar las condiciones físicas del suelo y la disponibilidad de nutrientes para cuando se realiza la nueva siembra del cultivo. Por otra parte la aplicación de estos abonos la realizan en un 72% de forma sólida alrededor del árbol y un 47,6% de forma líquida como abono foliar.

Figura 6. Preparación de abonos orgánicos. a) Sólidos; b) Líquidos

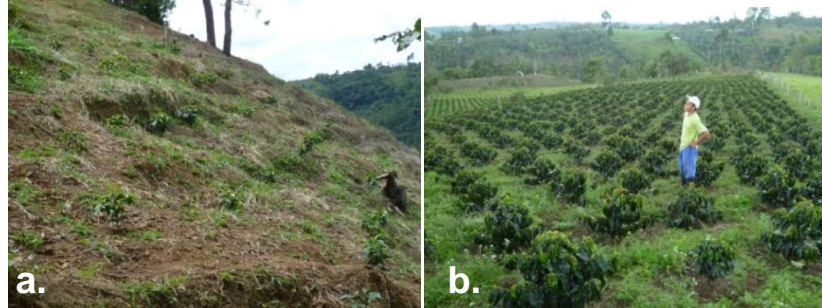


Cuadro 4. Resumen del estado actual de las fincas en cada municipio

Área sembrada en café	Has	Yuca	1,2
Cajibío	18,9	Cultivos diferentes al café	%
El Tambo	30,7	Caña	21,2
Timbío	12,6	Frijol	2,4
Morales	10,4	Maíz	3,5
Distancias de siembra	Metros	Morera	1,2
Promedio entre surcos	1,5	Frutales	5,9
Promedio entre plantas	1,4	Yuca	9,4
Labores de siembra	%	Hortalizas	3,5
Rz (renovación por zoca)	51,8	Terreno para nueva siembra de café	9,4
Área sembrada en café	Has	Yuca	1,2
Rz (renovación por zoca)	51,8		
Rs(renovación por siembra)	75,3	Fique	2,4
Ns (nueva siembra)	84,7	Plátano	3,5
Rzrs	2,4	Pino	1,2
Rzns	7,1	Áreas de reserva	Has
Rsns	1,2	Bosques y guaduales	18
Total árboles en producción	N° árboles	Rastrojo o monte	30,6
Cajibío	62113	Pasto de corte	3,4
El Tambo	95970	Potrerros	15,9
Timbío	30100	Protección de fuentes de agua	6,3
Morales	31650	Actividades pecuarias	%
Total de árboles en crecimiento	N° árboles	Aves (gallinas, pollos, patos, gansos, palomos)	94,1
Cajibío	35450	Curíes	19,1
El Tambo	46810	Conejos	20,2
Timbío	18800	Abejas	1,2
Morales	38750	Bovinos	14,3
Producción estimada para 2011	@	Equinos	16,7
Cajibío	411	Cabras	1,2
El Tambo	607	Cerdos	4,8
Timbío	149	Gusanos de seda	1,2
Morales	273	Equipos de beneficiadero	%
Producción estimada para 2012	@	Caseta de beneficio	72,6
Cajibío	552	Tolva seca	39,3
El Tambo	874	Tanques de fermentación	73,8
Timbío	197	Máquina despulpadora	61,9
Morales	347	Fosa de descomposición	48,8
Cultivos asociados al café	%	Procesador de pulpa	48,8
Plátano	61,2	Compostera	70,2
Plátano y guamo	32,9	Parabólico	51,2
Plátano, guamo y frutales	11,8	Paseras	52,4
Plátano y caña	3,5	Casa Elba	2,4
Plátano y frutales	5,9	Silo	0
Guamo y frutales	10,6		
Frutales	10,6	Tratamiento de aguas grises	59,5
Maíz y frijol	14,1	Pozo séptico	65,5

3.4.1.3 Plan de protección de suelos y fuentes de agua. En las visitas de caracterización se encontró que el 13,4% de las unidades productivas presentan problemas de erosión por suelo desnudo, poco sombrío y no tienen manejo de aguas sobrantes, mientras que el 86,6% restante la limpieza la adelantan con machete o guadaña a 15 cm de altura, poseen sombríos regulados que dan buen manejo al suelo y evitan la erosión (Figura 7).

Figura 7. Procesos de erosión: a) Cultivo sin barreras vivas b) Cultivos a libre exposición



Se recomienda la siembra de barreras vivas (Figura 8), con especies forrajeras como el nacedero (*Trichanthera gigantea*), botón de oro (*Tithonia diversifolia*), limoncillo (*Cymbopogon citratus* (DC) Stapf), pasto de corte, que además de fácil adaptación, ayudan a amarrar el suelo, de igual manera brindan alimento con sus hojas y ayudan atraer insectos benéficos para la polinización del café.

Figura 8. Cultivos con barreras vivas; a) Botón de oro; b) Pasto de corte



Entre los cultivos asociados se destaca el plátano como el más utilizado, además de aportar sombrío también aporta para la alimentación de la familia y aumenta ingresos por venta; el guamo es una especie ideal para sombrío y ayuda con la hojarasca para mantener la humedad del suelo y equilibrar la temperatura; los frutales más encontrados son los cítricos y guayaba. Durante las visitas no se encontró indicios de tala ni de quema de bosques en ninguna de las fincas.

El 60,1% hacen aplicación de cal, la mayoría aplican en época seca (mes de julio) donde hay poca humedad e igualmente poca disponibilidad para su aprovechamiento, aunque

ésta no es una condición para ello. Se recomienda realizar una aplicación cada dos años o según análisis de suelos y con una dosis no mayor a 2000 kg/Ha/año, se debe aplicar cerca de las raíces en el plato del árbol o si se tiene el terreno preparado para la siembra se aplica en el hueco donde quedara la planta definitivamente.

Otras labores también son realizadas en diferentes épocas del año como las limpiezas según el factor clima, algunas cada dos meses (29,3%) otras cada tres (35,4%) y otras cada cuatro (32,9%), pero también existen aquellas que no lo hacen (2,4%) sino hasta cuando llega la hora de realizar alguna labor agrícola como la fertilización (Cuadro 2).

Entre las labores para construcción se destacan las zanjas de drenaje para evitar inundación, sólo las tienen el 9,5% de las fincas, porque las demás fincas no las necesitan; trinchos y obras civiles para evitar daños a causa de aguas de caminos y carreteras, las tienen el 3,7% de las fincas ya que en su mayoría no se hacen necesarias.

Según el formato de actualización de fincas (Anexo H) y tomando como referencia del mismo el resumen del estado actual de las fincas (Cuadro 4), se encontraron en promedio 18% en áreas con bosques y guaduales: 30,6% en rastrojo ya que las productoras manifiestan no poder producir por falta de recursos económicos para la preparación del suelo y siembra de nuevos cultivos; 3,4% en pasto de corte; 15,9% en potreros y 6,3% para la protección de fuentes de agua, en aquellas fincas que las tienen

3.4.1.4 Contaminación. Dentro de la unidad productiva puede existir contaminación por el proceso de beneficio, lavado y secado del café. Durante el año de estudio se logro que el 59.5% de productoras instalaron tratamiento de aguas mieles (Figura 9); que el 72,6% instalaran caseta de beneficio; el 39,3% instalara la tolva seca para depositar el café cereza e iniciar el proceso de despulpado; el 61.9% adquiriera la despulpadora y el 73.8% los tanques de fermentación, todo lo anterior facilita el beneficio del café y disminuye la contaminación.

Figura 9. Tratamiento de aguas mieles



En el proceso de secado (Figura 10) el 51,2% tienen parabólico ubicado en el patio de la vivienda y el 52,4% manejan las paseras para ubicar el café, que no debe ir en suelo, a

menos que esté hecho en cemento. Algunas productoras habían retirado el plástico y lo guardaron para evitar que el sol lo deteriorara, aquellas que lo utilizaban para otras actividades se les informa que no se debe hacer porque está prohibido. El 2,4% usan casa Elba, estructura en cemento que en la parte de arriba tiene los cajones para el secado y en la parte de abajo puede ser utilizado para almacenamiento de leña u otros enseres; ninguna de las productoras maneja silos para secar su café (Cuadro 4).

Figura 10. Métodos de secado de café. a) Casa Elba; b) Parabólico



3.4.2 Criterios Sociales. Los resultados para cada criterio fueron:

3.4.2.1 Aplicación de estatutos. Por ser una organización legalmente constituida, todas las asociadas deben conocer y practicar los estatutos por los cuales son regidas. En las visitas realizadas a todas las socias se les hizo entrega de los mismos, para que los conocieran y de esta manera aprendieran cuáles son los organismos de control, cuáles son sus derechos y deberes como socias y qué hacer si algún tipo de dificultad se presenta, individual o grupal. Estos documentos son ubicados en cada una de las carpetas de control y se realizaron preguntas a las socias para conocer el grado de interés para saber de su asociación.

3.4.2.2 Manejo transparente. En cada Municipio existe un comité de inspección interna, encargado de realizar visitas finca a finca para verificar que las productoras hayan realizado las labores planteadas en el plan de manejo y que el producto, sí llegue a su destino final la Cooperativa de Caficultores del Cauca, para su comercialización (Anexo I).

3.4.2.3 Cero discriminación. Dentro de la asociación de mujeres no existe ningún tipo de discriminación por raza o color: hay mujeres blancas, negras mulatas; católicas y evangélicas; desde 25 años en adelante. En el mes de mayo se realizó un consenso para conocer el estado de las socias (activas o inactivas) según el pago de aportes, dando facilidades a las socias para ponerse al día por ejemplo que su aporte fuera descontado del producto que llevara a la venta.

3.4.3 Criterios Económicos. Las áreas sembradas en café encontradas van desde 10,4 has hasta 30,7 has; utilizan en promedio de distancia entre surcos de 1,5 metros y entre

plantas 1,4 metros (Cuadro 4). Durante el 2011 se realizó la renovación de café por zoca, por siembra y nueva siembra; decidieron instalar en los lotes una nueva variedad resistente y con buenas producciones, la variedad Castillo, ya que sus cafetales quedaron totalmente dañados y sin posibilidades de recuperación. Se estima que la producción promedio de café será en Cajibío 411 arrobas y la esperada para el 2012 de 552 arrobas; en El Tambo 607 arrobas y en el 2012, 874 arrobas; en Timbío 149 arrobas y para el 2012, 197 arrobas; en Morales 273 arrobas y para el 2012, 347 arrobas (Cuadro 4). Estas producciones estimadas pueden aumentar si se realizan bien las labores culturales que permitan contrarrestar el efecto negativo que pueda ejercer el clima en el cultivo.

A todas las productoras se les recalca la importancia de mantener en la carpeta de registros, las facturas de venta de su café para control y verificación de su debido comercio, además de que se les recomienda decir a su agente de compras que coloque en la factura que es “café de mujer caficultora FLO ID 19419” para que su producto sea pagado al precio justo y quede el registro interno para la cancelación de la prima anual.

Durante el año 2011 la Asociación por medio de la Cooperativa logró vender al exterior en dos cortes 39379 kilos de café excelso distribuidos así: primer corte se venden a STARBUKCS COFFE TRADING CO cliente exterior 275 sacos cada uno de 75 kilos de café excelso obteniendo una prima FLO de \$15'041.020,26 y para el segundo corte se venden a RGC cliente exterior 150 sacos de café excelso obteniendo una prima FLO de \$8'256.265,77, para una prima total de \$ 23'297.286 que serán invertidos según el plan de desarrollo y por decisión de asamblea general de delegadas que se realizará en el mes de marzo del presente año. De no hacer parte del proceso de certificación, los ingresos de inversión para el año 2012 serían menores, además de que su producto no tendría un reconocimiento internacional.

Durante las visitas se tomaron datos adicionales de la unidad productiva encontrando: cultivos asociados al café: plátano con 61,2%; plátano y guamo con 32,9%;, plátano, guamo y frutales con 11,8%; plátano y caña con 3,5%; plátano y frutales con 5,9%; guamo y frutales con 10,6%; solo frutales con 10,6%; maíz y frijol con 14,1% y yuca con 1,2% (Cuadro 4). También hay cultivo de caña, porque algunas productoras manejan la producción de panela de forma artesanal; maíz y frijol porque es una manera de aprovechar espacios ya que el cultivo de café se encuentra en crecimiento, y la yuca en menor proporción ya que debe hacerse un correcto manejo del cultivo para que el cultivo en asocio no se vea afectado por alguna plaga o enfermedad en el tubérculo.

Se encontraron cultivos diferentes al café con pequeñas áreas de terreno que ayudan a mantener la economía de la familia como: caña 21,2%; frijol 2,4%; maíz 3,5%; morera 1,2%; frutales 5,9%; yuca 9,4%; hortalizas 3,5%; fique 2,4%; plátano 3,5%; pino 1,2% y también un 9,4% en terreno preparado para la nueva siembra de café (Cuadro 4). Existen actividades pecuarias igualmente realizadas por las productoras para asegurar la buena alimentación de la familia y el ingreso de nuevos recursos; hay aves donde se incluyen gallinas, pollos, patos, gansos y palomos con 94,1%; curíes 19,1%; conejos 20,2%; abejas 1,2%; bovinos 14,3%; equinos 16,7%; cabras 1,2% y cerdos 4,8%. El mayor

porcentaje es de aves, que son aprovechadas tanto para carne como por los huevos; los curíes y conejos para carne, venta y remedios caseros; abejas para consumo y venta de productos derivados, aunque es muy pequeña la producción es una fuente de ingresos, pero se debe tener un manejo especial; los equinos especialmente para trabajos de la finca; las cabras son poco utilizadas; los bovinos para aporte de leche, carne y venta de productos; los cerdos también poco utilizados ya que se debe tener un espacio más amplio para construir las instalaciones adecuadas para el buen manejo de la explotación y los gusanos de seda son utilizados por una productora artesana para la producción de seda, fabricar sus productos y venderlos.

Existen materiales y cultivos que se pueden instalar en la finca para aprovechar los espacios, para mantener una buena seguridad alimentaria y para mejorar la economía; bebederos en potreros un 11%, cultivos de pancoger 85,4%, hortalizas 85,4%, plátano 79,3%, caña 39% y pastos 12,2%.

3.5 COORDINACIÓN PARA ENTREGA DE SEMILLAS Y EL PLAN DE SIEMBRAS DE LOS DIFERENTES CULTIVOS

Se realizó la entrega de semillas de ocho especies diferentes, todas con un porcentaje de germinación del 85%, además de fácil adaptación al clima en los diferentes municipios y fincas. Como la mayoría de productoras estaba renovando sus cafetales por el problema que tuvieron con la roya, aprovecharon los espacios de la finca para la instalación de cultivos de pancoger como el maíz (Figura 11).

Figura 11. Entrega de semillas de hortalizas a las asociadas del municipio de El Tambo



La capacitación sobre el tema de alimentos se realizó en el tercer mes para el buen sostenimiento de las huertas, aunque se presentaron dificultades ya que las productoras tuvieron pérdidas en las cosechas por el factor clima.

3.6 VISITA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN A PRODUCTORAS QUE IMPLEMENTARON HUERTAS CASERAS

El apoyo al fortalecimiento del Programa Mujer Caficultora Caucana se hizo mediante la implementación de huertas caseras para la seguridad alimentaria, por ser la alimentación

y nutrición de la familia una de las mayores preocupaciones de la mujer productora. Se encontró que la mayoría tiene huerta casera y otras apenas han pensado en implementarla, fue necesario brindar asesoría para mejorar la selección de especies, manejo y el aprovechamiento de los productos de la huerta. Las especies entregadas para la siembra fueron arveja, cebolla larga, cebolla cabezona, acelga, lechuga batavia, pimentón, cilantro, zanahoria, espinaca y apio ya que tienen fácil adaptación, germinación rápida, la siembra se realiza de forma directa, el periodo vegetativo es corto, además de ser útiles para la preparación de una gran variedad de alimentos.

Se realizaron visitas mensuales para evaluar el manejo por parte de las productoras y verificar si se llevaron a cabo prácticas sobre producción y mejoramiento de abonos orgánicos y cuidados con el medio ambiente. Las visitas de seguimiento y evolución de manejo adecuado a la producción se realizaron por municipio y de manera individual, además se evaluó la instalación de huertas, asimilación de sugerencias de producción de hortalizas y el manejo de los criterios FLO CERT. Las productoras han realizado los trabajos que faltaban y solicitan el continuo acompañamiento para seguir fortaleciendo su unidad productiva (Figura 12).

Figura 12. Procesos realizados. Aprovechamiento de espacios por la renovación de los cafetales



Figura 13. Procesos realizados. Reutilización de espacios para las huertas caseras



La seguridad alimentaria debe ser un objetivo de cada unidad productiva, la mujer productora no solo produce café especial, sino que es la responsable de preparar la alimentación de la familia, si se garantiza el acceso a los alimentos, es más fácil que ellas estén dispuestas a asistir a reuniones y participar activamente en la consolidación de las organizaciones.

4. CONCLUSIONES

Mediante la implementación de huertas caseras se apoyó la producción de alimentos limpios y sanos de las socias del Programa Mujer Caficultora Caucana, los cuales contribuyen a su mejoramiento económico y de seguridad alimentaria.

Al plan de manejo ambiental y/o orgánico, 84 familias con el seguimiento y asesoría afianzaron criterios genéricos de comercio justo FLO FAIRTRADE para continuar el proceso de certificación.

Durante la práctica social, se logró que un 50% de las productoras mejoraran el proceso de beneficio del café y así disminuyera la contaminación por aguas residuales.

Se orientaron cinco capacitaciones mediante talleres en cada uno de los Municipios en el tema de fortalecimiento organizacional bajo criterios de certificación FLO FAIRTRADE.

La mayoría de las productoras realizan sus labores de forma empírica, siendo necesario y urgente la implementación de un plan de acompañamiento técnico.

Se evaluaron 84 fincas en criterios ambientales, sociales y económicos de certificación FLO FAIRTRADE.

Se realizó la entrega de semillas para la implementación de huertas caseras que garanticen la seguridad alimentaria de la familia cafetera.

5. RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta la necesidad de mantener a la comunidad asociada informada sobre los avances o dificultades que presenta el proyecto, se recomienda que las asociadas en cada uno de los municipios realicen reuniones periódicas de autoevaluación integral para enterarse de cómo va su asociación en cabeza de la coordinadora de la zona, de esta manera poder actuar si se presentan anomalías.

Se recomienda que las buenas prácticas agrícolas sean la herramienta fundamental para que la finca produzca de una manera eficiente y sin hacer daño al medio ambiente. Por tal razón se hace necesario que el 50% restante de las productoras instalen o mejoren en sus fincas el proceso de beneficio de café para disminuir la contaminación.

Para mejorar la economía de la familia y el buen desarrollo de la unidad productiva, se recomienda hacer uso eficaz de todos los recursos en la finca ya sean alimenticios de utilidad económica, y aquellos que se aprovechan dentro de la misma como residuos orgánicos de cosecha.

Además de ser una norma establecida por la organización certificadora y por salud, se recomienda que se ubique en cada finca un lugar estratégico para el manejo de agroquímicos, con el fin de evitar contaminación y que la persona que se encargue de la aplicación tenga elementos básicos de protección.

BIBLIOGRAFÍA

FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL. 2010. Documento explicativo de los criterios genéricos de comercio justo FAIRTRADE para las organizaciones de pequeños productores [En línea] (citado 23 de septiembre del 2010) pp 15. Disponible en internet en: <http://issuu.com/comerciojusto/docs/documento_fairtrade>

CORANTIOQUIA. 2010. Gestión de residuos sólidos en la jurisdicción de Corantioquia (GIRS). [En línea]. Citado el 23 de octubre del 2010. Disponible en internet en: <http://www.corantioquia.gov.co/docs/LOGROS/GIRS.htm>>

AMUCC ASOCIACIÓN DE MUJERES CAFICULTORAS CAUCANAS. 2010. Acta de reunión de Asociadas No. 5. Popayán.pp. 2

_____. 2007. Estatutos y reglamento de acopio y comercialización, Popayán. pp.15

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA. 2011a. Programa de cafés especiales del Departamento del Cauca. Formato Actualización de la información de la finca. pág. 1

_____ 2011b. Programa de cafés especiales del Departamento del Cauca. Formato Plan de manejo orgánico y/o ambiental pp. 3

FAIRTRADE INTERNATIONAL. 2011. FLO Bonner Talweg 177 53129. Bonn Alemania. Registro de la asociación VR 7795 [En línea]. Citado 23 de septiembre del 2010. Disponible en internet en: <<http://www.fairtrade.net/>>

VILLAR ALCÁNTARA, Héctor. 2010. La Asociatividad [En línea]. Citado el 20 de septiembre del 2010. Disponible en internet en. <http://www.centrotecnologicoberriesdelmaule.cl/documentos/K3.pdf>

ANEXOS

ANEXO A. PLAN DE MANEJO ORGÁNICO Y/O AMBIENTAL



PROGRAMA DE CAFES ESPECIALES DEL DEPARTAMENTO
DEL CAUCA
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA



PROGRAMA: _____ ASOCIACIÓN: _____
Nombre del productor(a): _____ C.C. # _____
Nombre de la finca: _____ Vereda: _____ Municipio: _____
Área total ___ de la finca: ___ has Área en café ___ has Área otros cultivos ___ has
Área en bosques y/ o guaduales _____ has Rastrojos _____ has

1. CONSERVACIÓN Y FERTILIDAD DE SUELOS

1.1. Estado actual de los suelos:

Existen problemas de erosión o degradación de los suelos de la finca? **SI** ___ **NO** ___
La erosión es causada por malas prácticas agrícolas? **SI** ___ **NO** ___ Explique la causa:

Describa las actividades realizadas para controlar la erosión de los suelos:

ACTIVIDAD A REALIZAR	MESES
Limpieza o guachapeo Plateo	
Aplicación de fertilizantes químicos (NO APLICA PARA ORGANICOS)	
Construcción de drenajes o zanjas de corte	
Siembra de barreras vivas	
Construcción de trinchos o de obras civiles	
Producción abonos orgánicos sólidos y líquidos	
Aplicación de abonos orgánicos solidos	
Aplicación de abonos orgánicos líquidos	
Encalamiento	
Siembra de árboles para sombrío	
Regulación del sombrío	
Recolección, clasificación y reciclaje de residuos inorgánicos	

1.2. Estado actual de los bosques y las fuentes de agua

Existen indicios de tala de bosques? **SI** ___ **NO** ___ Área talada _____ Metros cuadrados
Existen indicios de quemas? **SI** ___ **NO** ___ Se realizan con frecuencia? **SI** ___ **NO** ___

Existe contaminación de los bosques por basuras? **SI** __ **NO** __
 Describa las prácticas realizadas para recuperar las zonas afectadas _____

Existen fuentes naturales de agua en la finca? **SI** __ **NO** __
 Estas fuentes están contaminadas **SI** __ **NO** __
 Describa las prácticas realizadas para conservar las fuentes de agua: _____

ACTIVIDAD A REALIZAR	MESES
Siembra de especies nativas en franjas de protección de nacimientos o de corrientes de agua	
Instalación de bebederos para animales	
Aislamiento o recuperación de áreas taladas o quemadas	
Construcción del sistema de tratamiento de aguas grises	
Compostera	
Otra práctica:	

2. SIEMBRA DE CULTIVOS DE LA FINCA

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
Maíz, frijol, yuca, arracacha, otros cultivos	
Caña panelera	
Plátano	
Siembra de Café	
Tomate de mesa	
Pastos	
Huerta Casera	
Otras prácticas:	

3. CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
RE -RE para el control de broca	
Preparación y aplicación de caldos biológicos	
Aplicación de productos permitidos por FLO (NO APLICA PARA ORGANICOS)	
Control cultural de plagas y enfermedades	
Otras prácticas	

4. ESTABLECIMIENTO DE BARRERAS CONTRA LA CONTAMINACION LATERAL

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
Siembra de barreras vivas en los linderos	
Construcción de canales de desviación	
Otras prácticas para evitar la contaminación	

5. BENEFICIO

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
Construcción o adecuación del beneficiadero	
Mantenimiento de la despulpadora y equipo de beneficio	
Construcción Sistema de Aguas Mieles	

6. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
Construcción o adecuación de bodega de almacenamiento para el café	
Construcción o adecuación de bodega para herramientas e insumos	

7. REPORTE DE APLICACIÓN DE QUIMICOS: (Fertilizantes y/o Plaguicidas)

Producto químico aplicado: _____ Fecha: _____

OBSERVACIONES: _____

ELABORADO POR: _____ REVISADO POR: _____

FIRMA PRODUCTOR/A: _____

FECHA: _____
 Día Mes Año**NOTA:** ANEXAR CROQUIS DETALLADO Y ACTUALIZADO DE LA FINCA

ANEXO B. LISTADO DE ASISTENCIA EN REUNIONES MUNICIPALES



PROGRAMA DE SERVICIOS ESPECIALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
 COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA - CAFICAUCA
 LISTADO DE ASISTENCIA

PROGRAMA y/o PROYECTO: h

MÉTODO: h

FECHA: 4-Mayo-2011


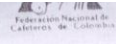
TEMA: Taller Comercio Justo
 LUGAR: Comite de Cafeteros

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	VEREDA	CELULAR	FIRMA
1	Yanela Orozco	25401621	Chispio		Yanela Orozco
2	Audivia Orozco	31994463	Chispio	3113227687	Audivia Orozco
3	Esclia Trujillo		El Placer		Esclia Trujillo
4	Sofia Patricia Guiguer	25411747	La Laguna		Sofia Patricia Guiguer
5	Melba Susceli Guiguer	25414905	La Pradera	3127369490	Melba Susceli Guiguer
6	Estelita Bolaños	31288544	Punto Rico	31460365886	Estelita Bolaños B
7	Jilano Arciniegas P.	25286705	Punta Alta		Jilano
8	Melania Trujillo S.	25400813	El Dorado	3127419754	Melania Trujillo S
9	Enida Achinte Boicena	25394407	El Tablon	3177309134	Enida Achinte Boicena
10	Isomenia Montenegro	25401327	Las Botas	3207088720	Isomenia Montenegro
11	Florencia Montenegro	25401544	Las Botas		Florencia Montenegro
12	Enida Susceli Bolaños	25415989	La Cochilla	3147600283	Enida Susceli Bolaños
13	Leida Jimenez	48624625	La Cocha	3113738886	Leida Jimenez
14	Paulina Lidoniel	25404375	La Independencia	3206713433	Paulina Lidoniel
15	Jeanette Miranda	25422401	Sta Barbara	3137992089	Jeanette Miranda

RESPONSABLE: Florencia Mamicich MUNICIPIO: Tembo

Oficina de Programas Especiales y Desarrollo Social de CAFICAUCA

ANEXO C. FORMATO DE PLAN DE MANEJO Y/O ORGÁNICO DILIGENCIADO

PROGRAMA DE CAFFES DEL CAUCA
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA

PLAN DE MANEJO ORGÁNICO y/o AMBIENTAL

PROGRAMA: Mujer Caficultora ASOCIACIÓN: AMUCC

Nombre del productor(a): Marta Eloy Quesada C.C. # 25339001

Nombre de la finca: Santa Bárbara Vereda: La Conejera Municipio: Cajibío

Área total de la finca: 0,69 has Área en café 0,69 has Área otros cultivos _____ has

Área en bosques y/o guaduales _____ has Rastrojos _____ has

1. CONSERVACIÓN Y FERTILIDAD DE SUELOS

1.1. Estado actual de los suelos:

Existen problemas de erosión o degradación de los suelos de la finca? **SI** ___ **NO**

La erosión es causada por malas prácticas agrícolas? **SI** ___ **NO** Explique la causa: _____

Describe las medidas de mitigación realizadas para controlar la erosión de los suelos: _____

ACTIVIDAD A REALIZAR	LOTES	MESES
Limpieza o guachapeo		Feb-Jun-Sep
Eliminación de plantas agresivas (malezas)		Feb-Jun-Sep
Aplicación de fertilizantes químicos (NO APLICA PARA ORGANICOS)		Dic-Abril-Sep
Construcción de drenajes o zanjas de corte		N.A
Siembra de barreras vivas		Julio
Construcción de trinchos o de obras civiles		N.A
Construcción de la compostera		Yatiene
Producción abonos orgánicos sólidos y líquidos		Mayo
Aplicación de abonos orgánicos sólidos		JULIO
Aplicación de abonos orgánicos líquidos		N.A
Encalamiento		AGOSTO
Siembra de árboles para sombrío		Yatiene
Regulación del sombrío		N.A
Incorporación de residuos de cosecha (frijol, maíz, otros)		Mayo
Recolección, clasificación y reciclaje de residuos inorgánicos		Cada 15 días

1.2. Estado actual de los bosques y las fuentes de agua

Existen indicios de tala de bosques? **SI** ___ **NO** Área talada _____ Metros cuadrados

Existen indicios de quemas? **SI** ___ **NO** Se realizan con frecuencia? **SI** ___ **NO** ___

Existe contaminación de los bosques por basuras? **SI** ___ **NO**

Describe las prácticas realizadas para recuperar las zonas afectadas: _____

Existen fuentes naturales de agua en la finca? **SI** ___ **NO** Estas fuentes están contaminadas **SI** ___ **NO** ___

Describe las prácticas realizadas para conservar las fuentes de agua: _____

ACTIVIDAD A REALIZAR	LOTES	MESES
Siembra de especies nativas en franjas de protección de nacimientos o de corrientes de agua		N.A
Instalación de bebederos para animales		N.A
Aislamiento o recuperación de áreas taladas o quemadas		N.A
Mantenimiento del sistema de tratamiento de aguas grises		Yatiene
Mantenimiento del sistema de tratamiento de aguas mieles		Yatiene
Construcción o reparación del procesador de pulpa		Yatiene



2. SIEMBRA Y SOSTENIMIENTO DE OTROS CULTIVOS DE LA FINCA

ACTIVIDADES A REALIZAR	LOTES	MESES
Maíz, frijol, yuca, arracacha, otros cultivos		Marzo
Caña panelera		N.A
Plátano		N.A
Frutales		N.A
Tomate de mesa		N.A
Pastos		N.A
Verduras y hortalizas		Abril
Otras prácticas:		

3. CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

ACTIVIDADES A REALIZAR	LOTES	MESES
RE -RE para el control de broca		Cada 15 días
Preparación y aplicación de caldos biológicos		N.A
Aplicación de productos permitidos por FLO (NO APLICA PARA ORGANICOS)		Nov - Abril
Control cultural de plagas y enfermedades		N.A
Otras prácticas		

4. ESTABLECIMIENTO DE BARRERAS CONTRA LA CONTAMINACION LATERAL

ACTIVIDADES A REALIZAR	LOTES	MESES
Siembra de barreras vivas en los linderos		Junio
Construcción de canales de desviación		N.A
Otras prácticas para evitar la contaminación		N.A

5. BENEFICIO ECOLOGICO

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
Construcción o adecuación del beneficiadero ecológico	Yatiene
Mantenimiento de la despulpadora y equipo de beneficio	Julio

6. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

ACTIVIDADES A REALIZAR	MESES
Construcción o adecuación de bodega de almacenamiento para el café	Yatiene
Construcción o adecuación de bodega para herramientas e insumos	Yatiene

OBSERVACIONES:

ELABORADO POR: Diana Patricia

REVISADO POR: Arg G. Gausme

FIRMA PRODUCTORA: Marta Elsy Quasada

FECHA: 27 de 2011

Feloso Lubi

ANEXO D. FORMATO DE ACTA DE ENTREGA DE SEMILLAS DE HORTALIZAS



PROGRAMA CAFES

PROYECTO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ SOCIAL DE LAS MUJERES CAFICULTORAS CAUCANAS – AMUCC - CAFICAUCA

ACTA DE ENTREGA DE SEMILLAS DE HORTALIZAS SEGURIDAD ALIMENTARIA

FECHA 20-Abril-2011

LUGAR Cajibío
 BENEFICIARIA Alejandrina Becache c.c 25343185
 VEREDA Villa Colombia Municipio Cajibío

RECURSOS USAID ACDI/VOCA

VARIEDAD	Unid	Cantidad
• Arveja	Gramos	250
• Cebolla Junca (Larga)	Gramos	10
• Cebolla Texas (Cabezona)	Gramos	5
• Acelga	Gramos	10
• Lechuga Batavia	Gramos	5
• Pimentón	Gramos	5
• Cilantro	Gramos	25
• Zanahoria	Gramos	10
• Espinaca	Gramos	10
• Apio	Gramos	3

- La productora se compromete a:
- Preparar el terreno para la instalación de la huerta casera
 - Cultivar la huerta bajo la asesoría del proyecto para mejorar la dieta alimenticia de la familia
 - Permitir el seguimiento del proyecto por parte del técnico encargado

Para constancia se firma por las partes que intervienen en el acto.

Alejandrina Becache
PRODUCTORA

Liera Mamien
TECNICO RESPONSABLE

ANEXO E. LISTADO DE AGROQUÍMICOS PROHIBIDOS POR FLO

Parte 1. Lista Roja de materiales prohibidos por Fairtrade International

Material	Lista de referencia							Reglamentos específicos
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US	
1,2 dibromuro de etileno (EDB)		X	X			X	X	
1,2 dicloruro de etileno (dicloroetano)		X				X	X	
2,4,5-T (2,4,5-Triclorofenoxiacético) y sus sales y ésteres (contaminación por dioxina)		X	X			X	X	
3-Cloro-1,2-propanediol (alfa-clorhidrina)					X			
acetato de fenilmercurio				X				
acroleína					X			
alcohol alílico, 2-propen-1-ol					X			
aldicarb			X	X		X		
aldrín	X	X	X			X	X	
alfa-hexaclorociclohexano	X							
amoxicilina								Prohibido en poscosecha de banano
arseniato de calcio					X		X	
arseniato de cobre (cardenillo, verdigris, aerugo, Paris Green)					X			
arseniato de plomo					X		X	
arsenito de sodio					X		X	
asbestos, amiantos (tan crocidolita, actinolita, antofilita, amosita y tremolita)		X						
azinfos-etílico					X	X		

Material	Lista de referencia							Reglamentos específicos
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US	
azinfos-metilico	X				X	X		Por derogación su uso es posible en cítricos y frutales de hoja caduca hasta junio 1, 2014
beta-ciflutrina					X			Prohibido desde 2011. Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
beta-hexaclorociclohexano	X							
bifenilos polibromados (PBB)		X						
binapacril		X				X	X	
blasticidina (blasticidina-S)					X			
brodifacoum				X				
bromadiolona				X				
brometalin				X				
butocarboxim					X			
butoxicarboxim					X			
cadusafos (ebufos)					X	X		Por derogación su uso es posible en cítricos y frutales de hoja caduca y para flores y plantas hasta junio 1, 2014
camfeclor	X	X	X			X	X	
captafol		X		X		X	X	
carbofurano					X	X	X	Por derogación su uso es posible en flores y plantas hasta junio 1, 2014
cianuro de calcio				X				
cianuro sódico					X			
ciflutrin					X			Prohibido desde 2011. Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
clorbenzilato		X				X	X	
clordano	X	X	X			X	X	
clordecon	X					X	X	

Material	Lista de referencia							Reglamentos específicos
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US	
clordimeform		X	X			X	X	
cloretoxifos				X				
clorfenvinfos					X	X		
clormefos				X		X		
clorofacinon				X				
cloruro de mercurio		X		X		X		
compuestos de mercurio (incluye mercuric oxide, mercurous chloride (calomel), phenylmercury acetate (PMA), phenylmercuric oleate (PMO) y otros compuestos inorgánicos de mercurio: alkyl mercury, alkyloxyalkyl y compuestos de aryl mercury)		X				X		
cumafós					X			
cumatetralilo					X			Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
DBCP (dibromocloropropano)			X					
DDT (1,1,1-tricloro-2,2-bis(4-clorofenil)-etano)	X	X	X			X	X	
demeton-S-metil					X			
diclorvos					X	X		Por derogación su uso es posible en cítricos y frutales de hoja caduca hasta junio 1, 2014
dicrotofós					X			
dieldrin	X	X	X			X	X	
difacinone				X				
difenacum				X				
difetialone				X				
dinoseb, sus acetatos y sales de dinoseb		X				X		
dinoterb					X	X		
disulfoton				X				
DNOC y sus sales (amonio, potasio, sodio)		X			X	X		
edifenfos (EDDP)					X			

Material	Lista de referencia							Reglamentos específicos
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US	
endosulfán	X					X		
endrina	X		X			X	X	Prohibido desde 2011
EPN				X			X	
estricnina					X	X		
ethylene oxide (oxirane) (óxido de etileno, oxirano)		X				X	X	
etiofencarb					X			
etoprofos, etoprop				X				
famfur					X			
fenamifos					X			Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
flocumafen				X				
flucitrinato					X			
fluoroacetato de sodio (1080)				X				
fluoroacetamida		X			X	X	X	
forato				X				
formaldehído								Prohibido en flores y plantas
formetanato					X			
fosfamidon		X		X		X	X	
fosfuro de zinc					X			
furatiocarb					X	X		
HCH mezclas de isómeros (que contengan menos del 99.0% de isómero gamma)		X				X		
heptaclor	X	X	X			X	X	
heptenofos					X			
hexaclorobenceno (HCB)	X	X		X		X	X	
HCH/BCH - (mezclas de isómeros)	X		X					
isoxation					X	X		
lindano (gamma HCH)	X	X	X					
mecarbam					X			
metamidofos		X			X	X	X	

Material	Lista de referencia							Reglamentos específicos
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US	
metidation					X	X		Por derogación su uso es posible en cítricos y frutales de hoja caduca hasta junio 1, 2014
metiocarb					X			Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
metomilo					X			Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
mevinfos				X			X	
mirex	X					X	X	Prohibido desde 2011
monocrotofos		X			X	X		
nicotina					X			
ometoato					X	X		
oxamilo					X			Por derogación su uso es posible hasta junio 1, 2014
oxidemeton metil					X	X		
óxido de mercurio		X			X	X		
paraquat (todas sus formas)			X					
paratión		X	X	X		X	X	
paratión-metil		X	X	X		X	X	
pentaclorobenceno	X							Prohibido desde 2011
pentaclorofenato, sus sales y ésteres		X	X		X	X	X	
plaguicidas de las formulaciones en polvo seco que contengan una combinación de: - benomilo al 7% o más, - carbofurano al 10% más, - tiram al 5% o más (PIC: 15%)		X				X		
plomo y tetrametilo		X						

Material	Lista de referencia							Reglamentos específicos
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US	
policlorobifenilos (PCB) (excepto los fenoles mono y diclorados) (aroclor)	X	X						
policloroterfenilos (PCT)		X						
propetamfos					X			
sulfato de talio					X	X	X	
sulfotep				X				
tebupirimifos				X				
teflutrin					X			
terbufos				X		X		
tetraetilo de plomo		X						
tiofanox					X			
tiometon					X			
triazofos					X	X		
tris (2,3-dibromopropil) fosfato		X						
vamidotion					X	X		
warfarina					X			
zeta-cipermetrina					X			

Parte 2. Lista amarilla de materiales en evaluación por Fairtrade International

Sustancia	Lista de referencia						
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US
2,3,4,5-bis(2-butyleno) tetrahydro-2-furaldehído [repelente-11]							X
2,4,5-TCP (2,4,5-triclorofenato de potasio)							X
acefato						X	
acetato de fentin						X	
alacloro						X	
amitraz						X	
arseniato de cobre							X
arsénico compuestos de (EPA: anhídrido arsénico: calcio, cobre, plomo, arseniato de sodio y arsenito de sodio)						X	
atrazina						X	
bromoxinil							X
butirato de bromoxinil							X
butirato							X
cadmio y sus compuestos							X
carbaril						X	
carbosulfan						X	
cloranil							X
clorfenapir						X	

Sustancia	Lista de referencia						
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US
clorometoxipropil acetato de mercurio (CPMA)							X
cloruro de vinilo							X
clozolinato						X	
cyhalotrina (excepto lambda-cyhalotrina)						X	
daminozida							X
DDD (dichlororodiphenyl-dichloroethan) [TDE]							X
di (phenylmercury) dodecenylsuccinate (PMDS)							X
dicofol						X	
dicofol con < 78 % de p,p'-dicofol o > 1 g/kg de DDT y compuestos relacionados con el DDT						X	
dimetenamida						X	
etil hexyleno glicol							X
etoxilatos de nonifenol						X	
fention						X	
fenvalerato						X	
ferbam						X	
fosalon						X	
haloxyfop-R (haloxyfop-P-methyl-ester)						X	
hidracida maleica y sus sales, distintas de colina, sales de potasio y sodio;						X	

Sustancia	Lista de referencia						
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US
hidracida maleica con un contenido superior al 1 mg/kg of hidracina libre expresada basándose en el equivalente de ácido							
hidróxido de fentin						X	
leptophos							X
malation						X	
monolinuron						X	
monuron						X	
nitrofenó						X	X
OMPA (octamethylpyrophospho ramide)							X
permetrin						X	
pirasofos						X	
profam						X	
pyriminil (vacor)							X
quintoceno						X	
safrole							X
silvex							X
simazina						X	
tecnazene						X	
tiodicarb						X	

Sustancia	Lista de referencia						
	POP	PIC	PAN 12	WHO 1a	WHO 1b	EU	US
terpene polychlorinates (strobane)							X
tetracloruro de carbono							X
triazamato							
triclorfon						X	
triorganostannic compounds (compuestos de tributilestaño)						X	
zineb						X	

ANEXO F. ESTATUTOS, REGLAMENTO DE ACOPIO Y COMERCIALIZACIÓN

ASOCIACION DE MUJERES CAFICULTORAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA – AMUCC.

NIT: 900.175.167-7

ESTATUTOS

CAPITULO I DENOMINACIÓN, DOMICILIO, DURACIÓN Y OBJETIVOS

ARTICULO 1. DENOMINACION. La organización regulada por estos estatutos se denomina ASOCIACIÓN DE MUJERES CAFICULTORAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, cuya sigla es AMUCC, integrada por productoras de café especial que conforman una entidad civil, de derecho privado, sin ánimo de lucro y regida por la constitución y normas legales vigentes.

ARTICULO 2. DOMICILIO. El domicilio principal de la Entidad será el Municipio de Popayán pero podrá desarrollar actividades en todo el territorio del Departamento del Cauca y de Colombia, cuya sede principal será en el municipio de Popayán.

ARTICULO 3. DURACIÓN. La Asociación tendrá una duración de 50 años, pero podrá disolverse y liquidarse conforme lo estipulado en los presentes estatutos.

ARTICULO 4. RESPONSABILIDAD. La responsabilidad de la Asociación es limitada, comprendiéndose por tal que las socias están representadas por el monto de sus aportaciones suscritas y la asociación responderá con su capital social más la reserva del capital social que acumule

CAPITULO II FINALIDAD DE LA ASOCIACION Y SUS OBJETIVOS

ARTICULO 5. FINALIDAD. La finalidad de la asociación es mejorar las condiciones de vida de las productoras de café especial del departamento del Cauca y de sus familias

ARTICULO 6. OBJETIVOS. El objetivo general de la asociación es el desarrollo socioeconómico y de la calidad de vida de las familias de las mujeres caficultoras del departamento del Cauca a partir de la producción de cafés especiales certificados para lograr la consolidación de AMUCC - CAFICAUCA como organización económica campesina autogestionaria

ARTICULO 7. OBJETIVOS. Los objetivos específicos son:

a) Lograr la representatividad de las productoras de cafés especiales del departamento del Cauca en las diferentes instancias de poder que la ley y la Constitución Nacional lo permita.

- b) Promover el desarrollo humano y el espíritu solidario de sus asociadas, sus familias y la comunidad en general.
- c) Defender y Proteger los recursos naturales y su medio ambiente.
- d) Impulsar el desarrollo sostenible de sus asociadas y comunidad.
- e) Establecer convenios con ONG., entidades públicas y privadas que promueven el desarrollo comunitario.
- f) Desarrollar programas de recreación, turismo y bienestar social en beneficio de sus asociadas y su comunidad.
- g) Organizar y promover proyectos productivos con las asociadas y la comunidad.
- h) Promover el mercadeo de los productos agropecuarios producidos por sus asociadas y comunidad en general.
- i) Desarrollar Programas sociales en el marco de proyecto del Comercio justo FLO
- j) Procurar la defensa de los intereses sociales y económicos de las mujeres agricultoras del Departamento del Cauca.
- k) Lograr la integración y participación activa de la mujer Caucana en el desarrollo integral del género y la producción agrícolas y pecuaria para mejorar su calidad de vida.
- l) Desarrollar las demás actividades que complementen las anteriores, siempre y cuando estén destinadas a cumplir el objeto social.

ARTICULO 8. Para el logro de los objetivos trazados, la asociación creará las dependencias y áreas que sean necesarias a juicio de la asamblea general.

CAPITULO III DE LAS SOCIAS, DE LA AFILIACION, DE LA PERDIDA DE LA CONDICION DE SOCIAS Y SANCIONES

ARTÍCULO 9. Podrán ser socias de AMUCC las productoras de café dentro de la jurisdicción del departamento del Cauca que quieran producir cafés especiales certificados, sin distingos de nacionalidad, raza, religión o política y que cumplan los requisitos estipulados en estos estatutos

ARTÍCULO 10. Para ser admitidas como socias de AMUCC deberán solicitar su admisión en forma escrita, dirigida a la presidenta de la asociación directamente en las oficinas de AMUCC, quien a su vez presentará la solicitud a consideración para su aprobación de la Junta Directiva, conjuntamente con sus referencias, que deberán tener afinidad con las actividades de AMUCC y previo cumplimiento de los requisitos establecidos, podrá ser inscrita como asociada, en un término de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de solicitud.

ARTÍCULO 11. Al ser aceptada la afiliación de la socia deberá cancelar el aporte de afiliación establecido por las Asambleas Generales Ordinarias vigente para el año de la afiliación, así como la cuota de sostenimiento anual, en un término de 30 días hábiles posteriores a la aprobación de la junta directiva, para lo cual se le comunicará por escrito a la socia.

ARTÍCULO 12. Son requisitos para afiliarse:

- a) Acreditar ser productora de café en el departamento del Cauca
- b) Ser mayor de 18 años y no estar impedida por ninguna incompatibilidad de orden legal.

- c) Poseer cédula cafetera.
- d) Comercializar como mínimo el 50% de la producción estimada de café por intermedio de la asociación.
- e) Haber presentado solicitud de inscripción ante la Junta Directiva y ser aceptada.
- f) Presentar ejemplar comportamiento dentro del grupo y de su comunidad.
- g) Cumplir fielmente los estatutos, reglamentos y deberes establecidos en este documento.
- h) Acatar y cumplir con las exigencias, normas, criterios y responsabilidades que sea necesario efectuar para dar cumplimiento a las certificaciones de cafés especiales

ARTICULO 13. Las afiliadas de la asociación se dividen en dos clases así:

- a) Fundadoras Que son aquellas que firman el acta de constitución.
- b) Adherentes que son aquellas que han ingresado a la organización con posterioridad a su creación y han sido formalmente aceptadas por la junta directiva.

PARAGRAFO. Las Asambleas ordinarias fijarán anualmente los reajustes a los montos de los a de las socias fundadoras y adherentes, debiendo ser menor el valor cancelado por las socias fundadoras

ARTÍCULO 14. La calidad de socia se pierde:

- a) Por renuncia expresa ante la Junta directiva.
- b) Por resolución dispuesta por la Junta directiva, por mayoría de votos, por cualquiera de las siguientes causales: por incumplimiento del presente estatuto, su reglamento o de las resoluciones de la asamblea general ordinaria o de la Junta Directiva.
- c) Por infidencia, daño material o moral a la asociación.
- d) Por acciones de deslealtad comprobada contra la organización.
- e) Por muerte de la asociada.
- f) Por pérdida de la calidad de productora de café
- g) Por cambio de domicilio fuera del departamento del Cauca
- h) Por incumplimiento de los compromisos de entrega de café sin causa justificada

ARTÍCULO 15. La socia excluida por las causales que señala el artículo anterior, podrá solicitar recurso de apelación ante la asamblea general ordinaria de socios quienes en última instancia resolverán su situación.

ARTÍCULO 16. El retiro voluntario de una socia es un derecho, que podrá ser negado cuando el socio tenga deudas exigibles a favor de AMUCC

ARTICULO 17. Las sanciones dentro de un proceso disciplinario podrá ser: Amonestación escrita, suspensión hasta por 90 días, multa y la expulsión.

PARAGRAFO. Las expulsiones deberán ser ratificadas por la Asamblea General, ante la cual la asociada podrá hacer uso del derecho de apelación

CAPITULO IV DE LAS ASOCIADAS, DEBERES, Y DERECHOS

ARTICULO 18. Son derechos de las asociadas:

- a) Participar con voz y voto en las decisiones de las asambleas generales.

- b) Elegir y ser elegidas en los cargos de dirección de la asociación.
- c) Examinar los libros contables y exigir el cumplimiento de los estatutos a todos los integrantes.
- d) Participar de los logros y éxitos obtenidos por la organización.
- e) Vigilar y controlar las acciones de sus miembros directivos.
- f) Recibir los beneficios y premios generados por las actividades de la organización o que reciba a través de la cooperativa y de entidades internacionales o nacionales
- g) Retirarse voluntariamente.
- h) Recibir capacitación, asistencia técnica y toda clase de asesoría en los aspectos asociativos, empresariales y técnicos.
- i) Comercializar su producto por intermedio de la Asociación con igualdad de condiciones, siempre y cuando garantice buena calidad.

ARTICULO 19. Son deberes de las asociadas los siguientes:

- a) Concurrir cumplidamente a las asambleas ordinarias y extraordinarias y a todos los actos que convoque la asociación.
- b) Cumplir con las disposiciones del presente estatuto y reglamento interno de la asociación y aquellas prescripciones y/o reglamentos y resoluciones que emanen de la Asamblea General y la Junta Directiva.
- c) Pagar cumplidamente las cuotas fijadas por la asamblea o junta directiva.
- d) Cooperar en todas las actividades de la asociación.
- e) Aceptar y desempeñar todas las comisiones y tareas que les encomiende la asamblea general o la Junta Directiva
- f) Suscribir y pagar las aportaciones y otras obligaciones ordinarias y extraordinarias en conformidad con el presente estatuto y los acuerdos adoptados por la asamblea general ordinaria de socias y la junta directiva
- g) Participar activamente en las actividades de AMUCC
- h) Comprometerse siempre con lealtad y espíritu solidario en sus relaciones tanto con la Asociación como con las demás asociadas.
- i) Abstenerse de ejecutar hechos que afecten o puedan afectar el prestigio de la Asociación.
- j) Comercializar la producción de café registrada para el proyecto, por intermedio de CAFICAUCA.
- k) Participar en todo lo relacionado con los sistemas de control interno y ejercer veeduría y control permanente con todas las socias posibles, e informar inmediatamente al Comité de Control Interno de las anomalías detectadas.
- l) Las demás que determine la Asamblea o su Junta Directiva.

CAPITULO V REGIMEN DISCIPLINARIO

ARTÍCULO 20. La Asamblea General rectificará o ratificará la expulsión de una asociada por incumplimiento de sus deberes y obligaciones, correspondiéndole calificar tal actuación por mayoría de votos.

ARTÍCULO 21. En caso de fallecimiento se asumirá pérdida de la calidad de asociada a partir de la fecha del deceso y se formalizará la divulgación tan pronto se tenga conocimiento del hecho.

PARAGRAFO. Una de las herederas, seleccionada por la familia de la asociada fallecida recibirá la transferencia de todos los derechos adquiridos por la asociada extinta.

ARTÍCULO 22. La asociación podrá reglamentar e imponer sanciones a sus socias de acuerdo con el motivo de la infracción.

ARTÍCULO 23. En el reglamento interno de AMUCC se establecerán las clases de sanción.

CAPITULO VI DE LAS ASAMBLEAS GENERALES ORDINARIAS Y EXTRAORDINARIAS

ARTICULO 24. La asociación tendrá los siguientes órganos para su gobierno, administración y control:

- a) La Asamblea General
- b) La Junta Directiva
- c) Gerente o Representante legal
- d) Junta de Vigilancia
- e) Revisor Fiscal.
- f) Las Coordinadoras Municipales

ARTICULO 25. Las Asambleas Generales de socias, son la autoridad suprema de AMUCC y todas las declaraciones de ella se adoptarán por simple mayoría de votos (la mitad más uno) de las asociadas activas o hábiles que estén presentes, salvo excepciones previstas en estos mismos estatutos. Los acuerdos obligan a todas las socias presentes y ausentes al cumplimiento de sus determinaciones, siempre y cuando estos sean de conformidad con el presente estatuto y sus reglamentos.

PARAGRAFO. No se aceptan representaciones de socias activas en las Asambleas que sean familiares o menores de edad. Solo se aceptan representaciones realizadas mediante poder escrito autenticado en notaría a una de las socias asistentes

ARTÍCULO 26. Se considera socia activa o hábil a la productora que está afiliada y que esté al día con sus aportes económicos y sus deberes con AMUCC y que esté participando activamente en la utilización de los servicios y que no haya perdido sus derechos por acuerdo de la junta directiva o la asamblea general

ARTÍCULO 27. En caso de que no concurra el número de socias activas previstos en estos estatutos para la celebración de la Asamblea Ordinaria y/o Extraordinaria, una vez transcurridos treinta (30) minutos de la hora fijada para la reunión se podrá efectuar la misma si hay presente como mínimo un 30% del número de socias activas a la fecha de la convocatoria.

ARTICULO 28. En el caso de que el número de asociadas supera las 100 socias, la asamblea se podrá hacer por delegación, así:

- a) Cuando el número de asociadas sea inferior de 100 o menos, se convocará a todas las socias a la asamblea general
- b) Cuando el número de socias de AMUCC sea de 101 hasta de 200, se efectuarán asambleas municipales previas a la asamblea general para el nombramiento de las delegadas, que serán 1 por cada cinco asociadas activas o hábiles

c) Cuando el número de asociadas sea superior a 201 a 400, se nombrarán en asambleas municipales previas para el nombramiento de delegadas que serán 1 por cada 10 socias hábiles o activas

d) Cuando el número de asociadas sea superior a 400, se delega en la junta directiva designar el número de delegadas por municipio

ARTICULO 29. La Junta Directiva comunicará con una antelación de 1 mes a la coordinadoras municipales el listado de socias afiliadas activas e inactivas y el número de delegadas que deben nombrar para que la coordinadora proceda a convocar al grupo municipal a la elección de delegadas

ARTICULO 30. Aquellos municipios donde el número de afiliadas sea menor de 10 socias, nombrarán 1 delegada en todos los casos

ARTICULO 31. Aquellos municipios donde el número de afiliadas tenga un residuo final de 6 a 9 socias, nombrarán una delegada adicional. Cuando el residuo sea de 5 o menor no tendrán derecho a la delegada adicional

ARTÍCULO 32. Se establecen dos tipos de Asambleas Generales:

a) La Asamblea General Ordinaria: las que se llevarán a cabo una vez al año en el lugar, fecha y hora que establezca la junta directiva, convocadas por la presidenta con un mínimo de 30 días de anticipación y por citación escrita o cualquier otro medio masivo de comunicación. En todo caso se reunirá dentro de los tres primeros meses del año.

b) La Asamblea General Extraordinaria, cuando las circunstancias así lo ameriten o con la solicitud del 20% de las asociadas, ante lo cual la presidenta o el revisor fiscal convocarán a reunión general con una antelación no inferior a 8 días, por citación escrita. "

ARTICULO 33. FUNCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL. Son sus funciones:

a) Señalar u orientar las actividades y marcha general de la asociación.

b) Estudiar y aprobar los informes y actividades de la junta directiva.

c) Aprobar las reformas a los estatutos y reglamentos de la asociación.

d) Analizar y aprobar el balance.

e) Aprobar o improbar el informe del Revisor Fiscal.

f) Fijar normas de obligatorio cumplimiento para las asociadas.

g) Elegir y remover la junta directiva, La Junta de Vigilancia y Revisor Fiscal.

h) Fijar las cuotas ordinarias y extraordinarias y aprobar el presupuesto de gastos e inversiones.

i) Decidir sobre la admisión y ratificar la expulsión de una asociada.

j) Confirmar o revocar las sanciones impuestas por la junta directiva.

k) Decretar la disolución de la asociación y nombrar el liquidador, si fuere necesario.

l) Autorizar la presidencia de la asociación para las negociaciones y contratos que vayan a favor de la comunidad, además determinar la cuantía de los gastos y la naturaleza de los contratos que sean competencia de la asamblea, la directiva, comités etc.

m) Aprobar todas las medidas que se crean convenientes para la buena marcha de la Asociación.

n) Autorizar la reserva de fondos de capital que deba constituir la asociación.

o) Determinar el monto de las cuotas de: afiliación, sostenimiento, actividades ordinarias y extraordinarias.

p) Determinar el número, clase, funciones y coordinar los comités de trabajo.

q) Aprobar los gastos e inversiones superiores a 101 salarios mínimos legales mensuales vigentes.

ARTÍCULO 34. La Asamblea General será precedida por la Presidenta de la Junta Directiva, en caso de ausencia de ésta lo hará la Vicepresidenta. En caso de ausencia de la Presidenta y de la Vicepresidenta, la Asamblea nombrará Presidenta a una de sus miembros presentes. Las funciones de Secretaria de la Asamblea serán realizadas por la Secretaria de la Junta Directiva y en caso de ausencia de ésta, la Asamblea nombrará Secretaria a una de sus miembros presentes.

ARTÍCULO 35. La convocatoria se hará por lo menos con 30 días de anticipación para las asambleas de carácter ordinario y de 8 días para las asambleas de tipo extraordinario, mediante comunicación escrita

ARTÍCULO 36. La convocatoria deberá contener:

- a) Lugar, día y hora en el que se realizará la Asamblea.
- b) Orden del día indicando los asuntos a tratar.
- c) Fecha de la convocatoria
- d) Identificación de quien la convoca.

DE LA JUNTA DIRECTIVA

ARTICULO 37. La junta directiva estará compuesta por la presidenta, vicepresidenta, tesorera, secretaria y una (1) vocal y de 5 suplentes personales elegidos por la asamblea general para un periodo de 2 años. Dicha elección se hará por votación abierta o secreta, si así lo dispone la asamblea, por planchas o listas.

PARAGRAFO 1. Los miembros de la junta directiva podrán ser reelegidas por un período adicional pero no para un tercero consecutivo en el mismo cargo

ARTICULO 38. REUNIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA. La Junta Directiva se reunirá ordinariamente el último lunes de cada mes en la sede de la asociación en Popayán y la convocatoria se hará por medio telefónico o escrito y extraordinariamente cuando lo considere necesario la Presidenta o los miembros de la Junta Directiva o el Revisor Fiscal. En todo caso se entiende que en las mismas reuniones de junta directiva se hará la convocatoria para la siguiente reunión

ARTICULO 39. Quórum de liberatorio. Lo constituye la mitad más uno de los integrantes principales de la directiva. El quórum decisorio Lo constituye la mitad más uno de los asistentes, en todo caso no podrá ser inferior a tres.

ARTICULO 40. FUNCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA. Son funciones:

- a) Elaborar los programas y planes de acción, ejecutar y hacer cumplir las determinaciones de la asamblea general.
- b) Elaborar los reglamentos internos de la asociación y presentarlos a la asamblea para su aprobación.
- c) Presentar a la asamblea el balance, los estados financieros y el informe general de sus labores.
- d) Citar y elaborar el orden del día las reuniones de la asamblea general.

- e) Proponer los miembros de los comités especiales y elegir sus miembros en caso de necesidad.
- f) Presentar el presupuesto de gastos e inversiones a la asamblea general para su aprobación.
- g) Autorizar los gastos y celebrar los contratos necesarios para lograr los objetivos de la asociación.
- h) Elaborar el plan de premios e incentivos para sus asociadas derivado de la actividad comercial
- i) Dirigir las relaciones de la asociación con otras entidades.
- j) Autorizar los gastos que demande la representación que no podrá exceder ni comprometer a la asociación fuera de sus objetivos.
- k) Realizar las investigaciones disciplinarias de primera instancia contra las asociadas.
- l) Presentar a consideración de la asamblea la reforma de los estatutos.
- m) Las demás funciones que le sean propias.
- n) Ejercer el gobierno y la administración de la asociación.
- o) Velar por el cumplimiento y observación de los Estatutos, del Reglamento Interno, de las decisiones formuladas por la asociación y de sus propios acuerdos.
- p) Ser responsables de las actividades ejecutivas y operativas de la asociación.
- q) Convocar a Asamblea General Ordinaria y extraordinaria.
- r) La legalización de todos los libros de actas.
- s) Firmar convenios y contratos interinstitucionales de conveniencia para la asociación

ARTÍCULO 41. En caso de renuncia, ausencia o impedimento de algún miembro titular de la Junta Directiva será sustituido por uno de los suplentes personal. La Presidenta será reemplazada por la Vicepresidenta. El mandato del reemplazante concluirá conjuntamente con el de la Junta Directiva al que se ha incorporado.

ARTÍCULO 42. Dado el caso de renuncia, ausencia o impedimento de la Presidenta y la renuncia, ausencia o impedimento de la Vicepresidenta, la Junta Directiva procederá a convocar a Asamblea General Extraordinaria para proveer estos dos cargos por el período restante hasta la realización de la asamblea general Ordinaria.

ARTÍCULO 43. Los miembros de la Junta Directiva cesarán en sus cargos o funciones por las siguientes causas:

- a) Renuncia manifestada por escrito.
- b) Ausencia injustificada a tres reuniones consecutivas o cinco intercaladas.
- c) Por muerte.

ARTICULO 44. DE LA PRESIDENTA. Son sus funciones:

- a) Convocar y presidir las sesiones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea General y de la Junta Directiva.
- b) Buscar y establecer las reuniones con toda clase de organismos que en algo colaboren para la buena administración de la asociación
- c) Presentar a la Asamblea General un informe sobre las realizaciones y actividades desarrolladas por la Junta Directiva bajo su presidencia.
- d) Cumplir y hacer cumplir los estatutos y sus reglamentos internos, las disposiciones de la Asamblea General y la Junta Directiva.
- e) Representar a la asociación en toda clase de actos y ante toda clase de personas jurídicas y naturales, instituciones y autoridades públicas y privadas.

- f) Dirigir y supervisar las actividades de la Asociación y su normal funcionamiento.
- g) Adoptar con cargo de aprobación de la Junta Directiva, decisiones sobre problemas administrativos de urgencia.
- h) Representar a AMUCC ante organizaciones de productores agropecuarios del país.
- i) Firmar convenios, contratos y otro tipo de documentos que sean para mejoramiento de la asociación y sus productoras
- j) Las demás que le señale el Asamblea General, la Junta Directiva, los estatutos y los reglamentos internos.

ARTICULO 45. La Representación Legal de la asociación estará a cargo del Representante legal, sin embargo cuando la asamblea lo disponga podrá ejercer las funciones de gerente y representante legal de la asociación

ARTICULO 46. DE LA VICEPRESIDENTA. Son sus funciones:

- a) Asumir las funciones del presidente por el resto del periodo en caso de ausencia definitiva o remplazarlo en las temporales.
- b) Cooperar con los demás miembros de la junta directiva y coordinar para la buena marcha de la asociación.
- c) Cumplir y hacer cumplir los estatutos y reglamentos de la asociación y las determinaciones o resoluciones de la Asambleas Generales y de la Junta Directiva.
- d) Recibir y contestar la correspondencia conjuntamente con el presidente.
- e) Encargarse de los archivos, documentos, registros de la asociación, de las publicaciones y otros similares.
- f) Efectuar notificaciones y convocar a reuniones de la Junta Directiva y asambleas generales, cuando el presidente lo autorice.
- g) Cuidar y vigilar los locales de la asociación.

ARTICULO 47. DE LA SECRETARIA. Son sus funciones:

- a) Notificar con la suficiente anticipación a los miembros activos sobre la convocatoria a reuniones de las Asamblea Generales; así como a los miembros de la Junta Directiva sobre sus reuniones periódicas.
- b) Inscribir en el libro a los socios legalmente integrantes de la organización y mantenerlo al día
- c) Servir de secretario en las reuniones de asamblea y junta directiva y elaborar las actas correspondientes.
- d) Despachar la correspondencia de la asociación y organizar el archivo de la misma.
- e) Mantener al día los libros y documentos de la junta directiva.
- f) Cooperar y coordinar con los comités de trabajo en la elaboración de sus informes.
- g) Llevar el control de las afiliadas sancionadas.
- h) Firmar las actas conjuntamente con el Presidente.
- i) Las demás que le asignen la junta, asamblea, presidente y las demás que le sean propias del cargo.

ARTICULO 48. DE LA TESORERA. Son sus funciones:

- a) Llevar al día los libros contables y rendir los informes pertinentes a la junta directiva y la asamblea general, así como a cualquier socia que así lo requiera.
- b) Recolectar las cuotas convenidas y expedir los recibos correspondientes.
- c) Pagar todas las cuentas a cargo de la Asociación de acuerdo con el presupuesto de ingresos y egresos con la autorización del Presidente. Los cheques deberán ir firmados por la presidenta y la Tesorera.

- d) Elaborar, clasificar y archivar todos los comprobantes de contabilidad.
- e) Responder por la custodia y conservación de los bienes de la Asociación.
- f) Elaborar el presupuesto de ingresos y egresos y presentarlos a la Junta Directiva para su consideración para que a su vez esta lo presente a la Asamblea General.
- g) Firmar junto con el presidente todos los documentos referentes a contratos, pagos, compras, cheques y otros.
- h) Levantar un riguroso inventario detallando los bienes de la asociación.
- i) Cumplir con las funciones encomendadas por la asamblea, junta.

ARTICULO 49. DE LA VOCAL. Son sus funciones:

- a) Participar con voz y voto en las reuniones de la Junta Directiva.
- b) Servir de apoyo a la Secretaria de la Junta en las labores de Registro y archivo de documentos de la Asociación.
- c) Participar activamente en las reuniones de los comités de apoyo como delegado de la Junta ante estos.
- d) Servir de intermediario ante la Junta Directiva y los miembros de la Asociación para presentar sus inquietudes
- e) Encabezar cualquier comisión transitoria que la Junta Directiva crea necesario o conveniente formar.
- f) Colaborar con las demás actividades que le delegue la Junta y la Asamblea.

ARTICULO 50. DE LAS COORDINADORAS DE LOS GRUPOS MUNICIPALES.

- a) Los grupos municipales nombrarán una coordinadora y su correspondiente suplente con la responsabilidad de la coordinación del grupo de mujeres en su respectivo municipio, siendo el canal de comunicación entre la junta directiva y sus asociadas.
- b) La coordinadora del grupo será responsable del manejo de los documentos e información de su grupo ante la oficina central de AMUCC y podrá realizar reuniones periódicas con sus compañeras dejando constancia por escrito de ello. De ser el caso cada grupo podrá nombrar una secretaria para el efecto y los cargos que sean necesarios para su funcionamiento.

CAPITULO VII GERENCIA O REPRESENTANTE LEGAL

ARTICULO 51. GERENTE O REPRESENTANTE LEGAL. Este será nombrado por la Junta Directiva y tendrá la responsabilidad de la Administración y Ejecución de las Políticas y planes de la organización y llevará la Representación Legal de la Asociación.

ARTICULO 52. FUNCIONES DEL GERENTE O REPRESENTANTE LEGAL.

- a) Representar a la asociación tanto judicial como extrajudicialmente en caso que le sea designada la representación legal de la asociación
- b) Proyectar las diferentes actividades de acuerdo con los planes o políticas de la Asamblea y Junta Directiva.
- c) Administrar la Organización.
- d) Dirigir y orientar el equipo de trabajo de la Entidad para el cumplimiento de sus objetivos.
- e) Ordenar el gasto de acuerdo con las facultades que le establezca la Asamblea y la Junta Directiva hasta por 100 salarios mínimos mensuales vigentes.

- f) Coordinar las actividades de los órganos de Dirección, Control y Comités.
- g) Rendir los informes necesarios ante los diferentes organismos Administrativos y Fiscales Internos o externos.
- h) Poner en consideración de la Junta Directiva, los proyectos de presupuestos, balances, estado de cuenta y otros documentos relativos al movimiento financiero de la asociación
- i) Mantener permanentemente informado a la Junta Directiva sobre el desenvolvimiento de la asociación.
- j) Contraer obligaciones y suscribir los contratos que autoricen a la Junta Directiva, conjuntamente con el tesorero.
- k) Formular conjuntamente con los miembros de la Junta Directiva el presupuesto anual y planes de desarrollo para la asociación.
- l) Elaborar conjuntamente los miembros de la Junta Directiva el balance general de AMUCC
- m) Apertura con el tesorero de cuentas bancarias y realizar todas las operaciones comerciales que se requieran para el buen funcionamiento económico de la Asociación
- n) Las demás que le sean asignados y que sean de su competencia.

CAPITULO VIII DE LA JUNTA DE VIGILANCIA Y CONTROL

ARTICULO 53. La junta de vigilancia o control fiscal es el órgano de la Asociación encargado de velar porque todas y cada una de las afiliadas para que cumplan con los mandatos estipulados en los Estatutos y reglamentos de la misma. La junta de Vigilancia será nombrada por la Asamblea para un periodo de 2 años y estará conformada por 3 principales y una suplente, en todo caso dentro de su seno se nombrará una presidenta y una secretaria. La junta de vigilancia sesionara ordinariamente como mínimo 4 veces al año o las veces que sean necesarias.

ARTICULO 54. Además le corresponde:

- a) Absolver las diferencias que se presenten entre las asociadas, con ocasión de entendimiento y aplicación de las normas legales, estatutarias y reglamentarias.
- b) Declarar la pérdida de la calidad de la afiliada sin que ello constituya sanción en las siguientes situaciones: 1) Fallecimiento de la afiliada, 2) Por renuncia de la afiliada.
- c) Sancionar a los miembros con suspensión de la afiliación o desafiliación.
- d) Velar porque se conserve el objeto social de la Asociación.
- e) Examinar los libros de contabilidad y cerciorarse que se estén llevando al día.
- f) Vigilar las transacciones que se efectúen por la Asociación y reportar anomalías que detecte.
- g) Emitir conceptos sobre la reforma de los estatutos, que en algún momento se efectúe.
- h) Rendir un informe ANUAL a la Asamblea de su gestión.
- i) Ejercer vigilancia sobre recaudos, cuentas bancarias e inversiones de la Asociación.
- j) Convocar a reunión extraordinaria de la Asamblea General cuando haya motivo para ello y asistir a ellas.
- k) Las demás funciones legales inherentes a su cargo y las que le confiera la Asamblea General.
- l) Servir de órgano conciliador y resolver los conflictos y desavenencias que se presentan con las Asociadas, órganos de dirección y particulares.

CAPITULO IX DEL REVISOR FISCAL

ARTICULO 55. El revisor Fiscal se nombrado por la asamblea para un periodo de dos años y se le fijara su remuneración, este debe ser un profesional de Contaduría Pública con matricula vigente.

ARTICULO 56. FUNCIONES DEL REVISOR FISCAL:

- a) Velar por que las actividades económicas y financieras de la asociación correspondan a las políticas objetivos y metas trazados por la asamblea y la junta directiva.
- b) Ejercer la revisoría fiscal sobre el manejo contable libros comprobantes cuentas y tesorería producto de sus operaciones.
- c) Firmar los balances y estados financieros, elaborar las notas índices y resultados y certificar los mismos.
- d) Apoyar a la dirección de la organización en la formulación de ajustes y análisis a los estados financieros y proponer los cambios más convenientes.
- e) Controlar y vigilar que las actividades y operaciones correspondan al plan contable y a los requisitos fiscales. Advertir a las directivas sobre posibles actuaciones o acciones fraudulentas en contra de la organización.
- f) Presentar los informes correspondientes en forma periódica a la junta directiva y a la asamblea respectivamente.
- g) Las demás que le sean de su competencia.

PARÁGRAFO. En caso de que el revisor fiscal no cumpliere sus obligaciones, la asamblea podrá determinar su reemplazo.

CAPITULO X

ARTICULO 57. Los comités de trabajo son los órganos ejecutores de los programas, planes y obras acordados en la reunión general de afiliadas o de la junta directiva. Se determinarán en la asamblea y serán integrados por tres miembros principales y un suplente, que serán designados por la junta directiva. La Asociación tendrá los siguientes Comités:

- a) Comité de Comercialización
- b) Comité de Control Interno

ARTICULO 58. Son funciones de los comités:

- a) Ejecutar los programas asignados por la asamblea o junta.
- b) Acordar la forma para el cumplimiento de sus labores, señalando las fechas en las que deberán reunirse, organizar el trabajo y las demás que le sean propias del cargo.
- c) Elaborar su propio reglamento el cual será adoptado por la Junta Directiva.
- d) Presentar a la junta los presupuestos necesarios de los trabajos a desarrollar.
- e) Rendir a la junta los informes periódicos sobre las labores realizadas y el estado de los planes.
- f) Las demás que le sean señalados por la asamblea, junta y presidente.

ARTICULO 59. Los comités de trabajo conformados por la asamblea podrán ser suprimidos por decisión de la asamblea general

PARAGRAFO. La Junta Directiva podrá crear otros comités de apoyo permanentes o temporales para el desarrollo de su gestión administrativa, operativa y social

CAPITULO XI DEL PATRIMONIO

ARTICULO 60. El patrimonio de la asociación lo conforman:

- a) Las cuotas de sostenimiento.
- b) Las cuotas de afiliación
- c) Las utilidades de las actividades.
- d) Aportes de entidades públicas y privadas nacionales y extranjeras.
- e) Las demás que por cualquier otro medio se adquieran para el logro de los objetivos.

ARTICULO 61. Las cuotas de sostenimiento serán incrementadas por la asamblea general anualmente.

ARTICULO 62. Los bienes de la organización serán utilizados exclusivamente para los fines establecidos en los presentes estatutos, siendo la asociación autónoma en el manejo y disposición de sus bienes y fondos.

PARÁGRAFO. El remanente patrimonial resultante de la liquidación o disolución de la Asociación será entregado a una organización o Asociación sin ánimo de Lucro o de Beneficencia del Departamento del Cauca.

CAPITULO XII DE LA DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

ARTICULO 63. CAUSALES DE DISOLUCIÓN

- a. Por el cumplimiento total de los objetivos propuestos.
- b. Por orden de autoridad administrativa o judicial.
- c. Por desviación de objeto social.
- d. Por terminación del periodo de duración.
- e. Por cancelación de la personería jurídica.
- f. Por decisión de las 2/3 partes de las asociadas en asamblea general.

ARTICULO 64. PROCEDIMIENTO PARA LA LIQUIDACIÓN. Decretada la disolución de la entidad se procederá a la liquidación. En la misma asamblea se nombra un liquidador, o en su defecto podrá ser el último representante legal.

Con cargo al patrimonio de la entidad, el liquidador publicará tres (3) avisos en un periódico de amplia circulación, dejando entre uno y otro, un plazo de quince (15) días, en los cuales informará a la ciudadanía sobre el proceso de liquidación, instando a los acreedores a hacer valer sus derechos.

Quince días después de la publicación del último aviso se liquidará la entidad, pagando las obligaciones contraídas con terceros y observando las disposiciones legales sobre prelación de créditos.

Si cumplido lo anterior queda un remanente de activo patrimonial, éste pasará a la entidad sin ánimo de lucro que haya escogido la asamblea o a una entidad de beneficencia que tenga radio de acción en el Departamento del Cauca.

CAPITULO XIII DISPOSICIONES VARIAS

ARTÍCULO 65. El derecho de ser miembro es personal, individual e intransferible, por lo tanto no tiene carácter comercial; en consecuencia quien se retire de la Asociación de acuerdo a los presentes estatutos, no puede traspasar su afiliación, ni en sesión, ni en venta, ni en regalía.

ARTÍCULO 66. Cualquier vacío en los presentes estatutos, será llenado con las normas que regulan casos análogos y a la falta de estos con las disposiciones legales vigentes.

ARTICULO 67. Las productoras afiliadas a AMUCC que se inscriban para en proyectos para obtener la certificación especiales en Producción Orgánica, Rainforest Alliance, NESPRESSO, C.A.F.E. Practices de Starbucks u otra similar, se comprometen a aceptar, acatar y cumplir con las disposiciones técnicas exigidas y en caso de no hacerlo, AMUCC podrá realizar las sanciones estipuladas en el Manual de No Conformidades Técnicas que se convierte para ellas en reglas de obligatorio cumplimiento

ARTICULO 68. Las productoras de AMUCC, aceptan cumplir con los criterios genéricos, sociales, económicos, ambientales, laborales y comerciales del Comercio Justo (FLO) para ser beneficiarias como pequeña organización de pequeñas productoras y acatan las disposiciones que para el efecto se establezcan

FIRMAS

LUZ CELY CORDOBA MEDINA
Presidenta

FLORESMIRA ZUÑIGA LARA
Secretaria

ASOCIACION DE MUJERES CAFICULTORAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA REGLAMENTO DE ACOPIO Y COMERCIALIZACION DE CAFÉ PERGAMINO SECO

Para dar cumplimiento a los estatutos de la Asociación de Mujeres Caficultoras del departamento del Cauca - AMUCC – sobre el acopio y comercialización del café de las asociadas a través de CAFICAUCA, se expide el presente reglamento para garantizar la trazabilidad del producto de acuerdo con las exigencias de los mercados especializados certificados tanto para FLO –CERT como para producción orgánica:

1. COMPROMISOS DE LAS ASOCIADAS

1.1. SEPARACION DEL CAFÉ EN LAS FINCAS DE LAS PRODUCTORAS

La asociada garantiza que:

Artículo 1. No mezcla el café con los otros cafés de la finca, de miembros de la familia, vecinos o amigos, durante la recolección, despulpa, lavado y secado.

Artículo 2. El beneficio y secado se realiza en forma independiente y por separado de los otros cafés de la finca

Artículo 3. Toma todas las precauciones y medidas higiénicas necesarias para evitar la contaminación del café como son: el lavado de la despulpadora, el lavado de los tanques de fermentación y la limpieza del secadero

Artículo 4. El café lo empaca en sacos de la asociación debidamente marcados con la leyenda AMUCC – FLO ID 19419, lo etiqueta y almacena por aparte y por separado de los otros cafés de la finca.

Artículo 5. El transporte al centro de acopio lo realiza en forma independiente de los otros cafés

Artículo 6. Se compromete a llevar los registros con cantidades y fechas de las recolecciones, de despulpado, de secado, de las ventas y guarda todas las facturas correspondientes

1.2. ENTREGAS DE CAFÉ A LA ASOCIACIÓN

Artículo 7. Las asociadas deben entregar como mínimo el 50% de la producción estimada de la finca para su comercialización a través de AMUCC.

Artículo 8. Las entregas las pueden realizar en las agencias de CAFICAUCA localizadas en los municipios o directamente en las instalaciones ubicadas en Alto Cauca de Popayán

Artículo 9. El café debe empacarse en sacos de fique # 6 debidamente identificados con la leyenda AMUCC – FLO ID 19419. El peso debe ser calibrado de 41 kg cada uno y en condiciones óptimas de aseo.

Artículo 10. El café debe seleccionarse previamente, estar libre de malos olores y con una humedad del 10 al 12%, cumplir con el factor de almendra sana y entregarse a satisfacción del agente de compras del respectivo municipio o de CAFICAUCA en Popayán

1.3. PROCEDIMIENTO DE ACOPIO

Artículo 11. Las entregas de café pueden hacerse en forma individual o en forma grupal dependiendo de la modalidad que escoja el grupo de productoras

Artículo 12. Si el acopio es grupal, la coordinadora de común acuerdo con su grupo, definirá los días y fechas de acopio del café para su transporte a las instalaciones de CAFICAUCA en Popayán

Artículo 13. Las coordinadoras municipales de AMUCC o la asociada que cada grupo elija, serán las encargadas y responsables de garantizar el acopio de café en su respectivo municipio

Artículo 14. Las entregas del café en la sede de CAFICAUCA Popayán se realizarán de martes a viernes

Artículo 15. Los grupos de productoras de AMUCC velarán porque el transportador cumpla con las normas de higiene y de los permisos legales para el transporte de café y vigilará que el café sea transportado en óptimas condiciones de aseo y protegido de cualquier agente externo de contaminación

1.4. TOMA DE MUESTRAS PARA ANALISIS

Artículo 16. CAFICAUCA tomará una muestra de 1 kilo de café CPS de todos los sacos que componen el lote entregado, la homogenizará y la dividirá en dos muestras de 500 gramos de café CPS cada una. Una muestra para ser enviada al exportador y una que permanecerá en CAFICAUCA:

- Muestra #1: Análisis de calidad inicial
- Muestra #2. Análisis sensorial y características

Artículo 17. CAFICAUCA se reserva el derecho a rechazar los lotes o sacos de café que no cumplan con las normas mínimas de calidad o que presenten defectos de taza

1.5. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

Para garantizar la trazabilidad del producto se diligenciarán los siguientes documentos:

- Listados de registro de las productoras
- Tarjeta de control de entregas de café
- Formato o planilla de acopio de café
- Planilla de control y seguimiento de las entregas de café
- Control individual de cupos
- Cataporte
- Factura

1.5.1. REGISTRO DE LA PRODUCTORA

Artículo 18. Las asociadas deberán estar registradas por AMUCC donde conste el nombre y apellidos, la identificación, el nombre de la finca, vereda y municipio y la producción estimada de la finca en kilos de CPS. Estos registros estarán disponibles en las Agencias de Compra de CAFICAUCA de los municipios, de las coordinadoras municipales, de las productoras y de CAFICAUCA en Popayán. (VER ANEXO 1)

1.5.2. TARJETA DE CONTROL

Artículo 19. Cada asociada dispondrá de una tarjeta de control con sus datos donde se anotarán las entregas de café que realice, con la fecha, número de factura, kilos por entrega, saldo en kilos entregados y firma de quien recibe el café. Esta tarjeta de control la portará la productora en forma permanente para que le sirva de control en sus entregas

Artículo 20. Mensualmente las coordinadoras reportarán el café entregado por las socias y se confrontará con los reportes realizados en CAFICAUCA y con las planillas de entrega de café para efectuar el seguimiento de los cupos asignados. (VER ANEXO 2)

1.5.3. FORMATO O PLANILLA DE ACOPIO

Artículo 21. En todas las entregas debe diligenciarse la planilla o formato de acopio, con la siguiente información:

- Nombre de la asociada
- Número de cédula
- Nombre de la finca
- Nombre de la vereda
- Municipio
- Cantidad de kilos de CPS entregados
- Firma de la productora si es individual o de la coordinadora o persona responsable de la entrega

Artículo 22. El formato o planilla debe ser entregada junto con el café en CAFICAUCA en Popayán y una copia de ella debe llevarse a la oficina de AMUCC para su registro y control. (VER ANEXO 3)

1.5.4. PLANILLA DE CONTROL Y SEGUIMIENTO DE LAS ENTREGAS DE CAFÉ

Artículo 23. Con la entrega de la copia o formato en las oficinas de AMUCC, se diligenciará la información de la planilla de control y seguimiento por parte de la administración de la asociación. La información que se diligenciará es la siguiente:

- Fecha
- Nombre de la productora
- Municipio
- Número de la factura
- Número de sacos entregado
- Kilos de café pergamino seco
- Kilos almendra sana
- Factor
- Valor base
- Valor arroba
- Valor total

(VER ANEXO 4)

1.5.5. CONTROL INDIVIDUAL DE CUPOS

Artículo 24. Como información complementaria de cada productora se diligenciará el control de cupos que posee la siguiente información:

- Información de la finca y de la productora
- Producción estimada de café
- Cupo de entrega de café
- Fecha
- Número de la factura

(VER ANEXO 5)

1.5.6. CATAPORTE Y FACTURA

Artículo 25. El agente de compras o CAFICAUCA facturará el café con el aval de AMUCC. En la factura deberá colocar a mano AMUCC FLO ID 19419. Sin este distintivo el café no será registrado como certificado para FLO

Artículo 26. La asociada en forma individual o como representante del grupo, presentará a AMUCC, las planillas de acopio en las oficinas de Popayán. El café registrado será considerado como la información oficial de producción de café de la asociación y el que se acreditará ante FLO CERT

Artículo 27. La asociada deberá guardar las copias de las facturas de venta de café para demostrar la trazabilidad del café ante FLO. (VER ANEXOS 6 y 7)

2. COMPROMISOS DE AMUCC

Artículo 28. CAFICAUCA, con autorización de AMUCC, recibirá el café de las asociadas y procederá a su cancelación previo cumplimiento de las exigencias de calidad y prueba de taza.

Artículo 29. Los lotes que cumplan con las condiciones de calidad y análisis físico recibirán al momento de la entrega a CAFICAUCA, el precio interno del día o el establecido previamente por el cliente para este café

Artículo 30. AMUCC por intermedio de CAFICAUCA, cancelará los sobrepagos a que haya lugar al momento del recibo del café o podrá liquidarlos posteriormente de acuerdo a la negociación que haya realizado el exportador, FEDERACAFE o EXPOCAFÉ, con el comprador

Artículo 31. AMUCC cuenta con el apoyo y colaboración de CAFICAUCA para el acopio y trilla del café y dispone para el efecto, de su sistema de acopio y comercialización y también facturará el café de la asociación

Artículo 32. ALMACENAMIENTO. Los lotes que sean aceptados y pagados por CAFICAUCA deberán ser puestos hasta antes de la trilla en una bodega especialmente designada y acondicionada para el café de AMUCC debidamente separados de otros café y manteniendo la trazabilidad

Artículo 33. LOTES RECHAZADOS DURANTE LA SELECCIÓN. Los lotes rechazados que no fueron aceptados en el proceso de selección inicial serán devueltos al grupo de manera inmediata

Artículo 34. PROPIEDAD. Una vez que el café sea pagado por CAFICAUCA a AMUCC este pasa a ser propiedad del Programa. CAFICAUCA lo anunciará a FEDERACAFE, EXPOCAFÉ, o al exportador que corresponda quedando comprometido en propiedad

Artículo 35. TRILLA. CAFICAUCA será la entidad encargada de realizar la trilla de todos los lotes en forma separada de acuerdo con las condiciones comerciales y la aprobación del exportador

Artículo 36. ENTREGA DEL CAFÉ EXCELSO PARA EXPORTAR. CAFICAUCA entregará el café listo para exportar en los sacos de café especial previamente marcados e identificados con el ID FLO del Comprador y de AMUCC FLO ID 19419

3. COMPROMISOS DEL COMITÉ DE COMERCIALIZACIÓN

Artículo 37. AMUCC a través del Comité de Comercialización coordinará todas las actividades necesarias para el acopio y pago del café entregado por las productoras y efectuará seguimiento al proceso

Artículo 38. AMUCC a través del Comité de comercialización efectuará las negociaciones con los compradores con el apoyo de CAFICAUCA, para obtener las mejores garantías de precios, volúmenes y condiciones de venta

Aprobado en Popayán Cauca el día 19 de marzo de 2010 por la Asamblea General de delegadas

LUZCELY CORDOBA MEDINA
PRESIDENTA ASAMBLEA

FLORESMIRA ZUÑIGA
SECRETARIA ASAMBLEA

ANEXO 1. LISTADO DE REGISTRO DE PRODUCTORAS AMUCC

REGISTRO DE ASOCIADAS									
ID	MUNICIPIO	NOMBRES COMPLETOS DE LA PRODUCTORA	APELLIDOS COMPLETOS DE LA PRODUCTORA	CEDULA	NOMBRE DE LA FINCA	VEREDA	TOTAL HAS CAFÉ	TOTAL PRODUCCIÓN AÑO 2010 KGR DE CAFÉ SECO	50% CUPO CAFÉ
1	ARGELIA	EMERITA	HOYOS MUÑOZ	34.572.235	EL GUAMAL	EL PLAN	1,69	1196	598
2	ARGELIA	AURA NERY	HOYOS SOTELO	34.573.537	EL CAÑAL	EL CORAZON	1,30	1060	530
3	ARGELIA	MARIA	MUÑOZ	34.572.213	LA REFORMA	EL ZARZAL	0,62	480	240
4	ARGELIA	EMERITA	MENESES	25.590.432	EL PINO	VILLA NUEVA	0,45	300	150
5	BALBOA	ERNESTINA	RUIZ	25.592.190	LA PLATANERA	LA CABA;A	0,34	300	150
6	BALBOA	LUZ DELA	BOLAÑOS CHILITO	48.605.517	EL AGUACATE	PLAN GRANDE	0,71	700	350
7	BALBOA	DEYANIRA	DORADO SANCHEZ	48.605.130	PAMPLONITA	PLAN GRANDE	0,49	560	280
8	BALBOA	ANA MILENA	MUÑOZ JOJOA	25.597.303	MARCELLA	PLAN GRANDE	0,84	990	495
9	BALBOA	AURELINA	ORTEGA RUIZ	48.605.095	LA LOMA	LA MARQUEZA	0,67	680	340
10	BALBOA	ROSARIO	QUINAYAS GOMEZ	25.605.589	LA FALDA	ANDES ALTOS	1,68	1500	750
11	BALBOA	CITA IRMA	FUENTES TORRES	25.605.758	LA ESPERANZA	EL PEPAL	1,57	1600	800
12	BALBOA	FIDELINA	FUENTE TORRES	25.605.874	EL HUECO	LA JOAQUINA	0,20	320	160
13	BALBOA	ROBIRA	HOYOS SOLANO	34.572.548	LOS NARANJOS	LA JOAQUINA	0,98	920	460
14	BALBOA	ERNESTINA	ORTEGA ORDOÑEZ	25.605.668	CASA TEJA	BRISAS DEL RIO	1,81	2200	1100

ANEXO 6. CATAPORTE

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA CATAPORTE O REMISION DE CAFE AC - F - 803-2				No. 17861
FECHA: <u>13/03/09</u>		HORA: <u>5:00 PM</u> <u>Cornejo</u>		
DESTINATARIO: <u>Cooperativa</u>		PROCEDENCIA: <u>Cajibío</u>		
TIPO DE CAFE: <u>Arábica</u>	No. SACOS: <u>1</u>	KILOS BRUTOS: <u>66.55</u>	KILOS NETOS: <u>66</u>	DATOS DEL VEHICULO
				EMPRESA: <u>C-24642.392</u>
TIPO DE CAFE: <u>Arábica (CAFICULTOR)</u>				NOMBRE DEL CONDUCTOR:
AUTORIZO AL CONDUCTOR PARA RETIRAR EL CAFE Y LOS EMPAQUES RECHAZADOS DEL PRESENTE ENVIO				CEDULA No:
				PASE No:
				PLACAS VEHICULO:
				MARCA:
				COLORES:
AMUCC - FLO ID 19419				No DE MOTOR:
AGENTE DE COMPRAS:		FIRMA DEL CONDUCTOR:		
OBSERVACIONES:				
No. MUESTRA:		ANALISIS		
		HUMEDAD:	<u>11.30</u>	
		FACTOR:	<u>89.66</u>	
CAFE RECIBIDO			CAFE RECHAZADO	
BODEGA:	NAVE:	ARRUME:	SACOS:	KILOS:
			<u>1</u>	<u>66</u>
			SACOS:	KILOS:
				<u>RECHAZADO</u>
RESPONSABLE RECIBI:			RECIBI CAFE RECHAZADO:	
OBSERVACIONES: <u>66000 + 15000% = 832160</u>			LIQUIDACION: <u>\$ 439.380</u>	
<small>NOTA: SI EL VEHICULO ES MIXTO O SE ALQUILA POR DIAS, FAVOR RELACIONAR OFICIO ACLARANDO JUNTO A ESTA PLANILLA CAFICAUCA, NIT. 891.500.231-3 - Cra. 9 No. 68 N - 04 - PBX: 8249877 al 80 - Popayán</small>				

ANEXO 7. FACTURA

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA Cra. 9 No. 68 N - 04 - Popayán PBX: 8249877 NIT. 891.500.231-3 I.V.A. REGIMEN COMUN		AMUCC - FLO ID 19419 <u>17861</u>	COMPROBANTE DE COMPRVENTA DE CAFE No. 204492
PROCEDENCIA: <u>Cajibío El Caernepo</u>		PRECIO BASE KILO	
FECHA DE COMPRA:	NOMBRE DEL VENDEDOR:	VEREDA:	IDENTIFICACION:
<u>13/03/09</u>	<u>Geiselmw Coeyacho</u>		<u>4642392</u>
DD MM AA			C.C. NIT.
			SI NO
SACOS:	KILOS BRUTOS:	DESTARE:	KILOS NETOS:
<u>6</u>	<u>—</u>	<u>—</u>	<u>66</u>
			VALOR KILO:
			<u>665727</u>
			VALOR TOTAL:
			<u>439380</u>
LIQUIDACION Y FORMA DE PAGO:	RETENCION EN LA FUENTE:		NETO A PAGAR:
	<u>—</u>		<u>439380 =</u>
FACTOR DE RENDIMIENTO:			
FIRMA AGENTE:		FIRMA VENDEDOR:	
44 AÑOS DE SERVICIO AL CAFICULTOR			

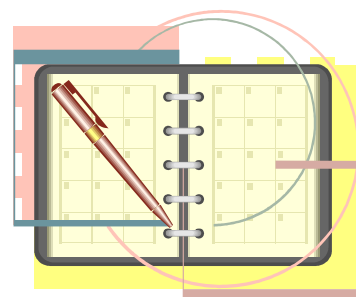
ANEXO G. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



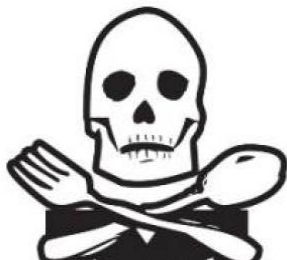
ASOCIACION DE MUJERES CAFICULTORAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA AMUCC MANUAL DE PRÁCTICAS AMBIENTALES

1. PLANIFICACION Y ADMINISTRACION DE LA FINCA

- Planifique las labores de la finca
- Lleve registros de las labores, de las ventas y de las compras de productos e insumos.
- Guarde las facturas y lleve el registro de contratación de trabajadores
- Cumpla con las labores programadas
- Reciba las visitas de inspección interna y cumpla con las acciones de mejoramiento



2. USO DE HERBICIDAS O MATAMALEZAS EN LA FINCA:



- No use herbicidas prohibidos por FLO
- No utilice herbicidas en forma permanente. Hágalo solo en casos necesarios
- Evite la aplicación de herbicidas manejando el suelo adecuadamente con coberturas nobles

3. USO DE PLAGUICIDAS PARA CONTROLAR PLAGAS Y ENFERMEDADES:

- Controle las plagas y enfermedades con métodos culturales.
- Aplique solo los plaguicidas recomendados por el técnico y que no estén prohibidos por FLO
- Sustituya los productos químicos por caldos biológicos y productos naturales para controlar las plagas y enfermedades
- Siembre especies y variedades de la región que son más resistentes a las plagas y enfermedades.
- Use prácticas manuales como el repase y recoja (RE RE) en café y las recolecciones oportunas
- Tenga su propio equipo de fumigación y no lo preste a vecinos o amigos
- Los equipos deben mantenerse en buen estado.



4. PREPARACION DE PLAGUICIDAS

- Utilice solo los plaguicidas que le recomiende el técnico
- Compre y prepare solo las cantidades de plaguicidas necesarias.
- Revise si el producto es permitido por FLO
- Cuando compre agroquímicos no se confíe del color de la etiqueta y lea la etiqueta
- Revise que la bolsa, el frasco, lata o envase estén bien sellados y no estén vencidos, ni rotos o presenten daños o enmendaduras en la etiqueta.



- Para abrir el envase, use herramienta para evitar que salten partículas del producto al aire
- Prepare el producto al aire libre y lejos de la casa
- Utilice protector de boca, ropa adecuada, protector de ojos, guantes y demás implementos que eviten el contacto con el cuerpo
- Las herramientas como medidores, cucharas y otros úselas únicamente para la preparación de los productos
- No utilizar utensilios de cocina

5. APLICACIÓN Y MANEJO DE PLAGUICIDAS

Evite los riesgos para la salud de la familia y de los trabajadores. Tenga presente las siguientes precauciones:

- Utilice la dosis de la etiqueta o la recomendada por el técnico.
- Calibre la fumigadora antes de preparar el producto y revise que la boquilla esté en buen estado
- Revise que la fumigadora no tenga escapes que dejen salir el líquido. Verifique el estado de mangueras y llaves y todos los conductos



- Use equipo de protección como careta, antifaz, ropa, guantes y botas
- Fumigue en horas de la mañana y colóquese contra la deriva del producto. En lo posible use pantallas para disminuir la deriva y haga aplicaciones en los focos donde está la plaga
- Cuando fumigue no debe haber presencia de animales y personas en el área de aplicación. Tenga precaución de no permitir la presencia de mujeres embarazadas y de niños

- Construya un pozo en la tierra con fondo de piedra para eliminar los sobrantes de la aplicación y del agua utilizada en el lavado de la fumigadora
- La fumigadora debe lavarla con jabón y enjuagar después
- Los envases utilizados se deben lavar tres veces con agua y jabón y después, destruirlos o perforarlos y llevarlos a la fosa. Nunca se deben reutilizar ni reciclar
- Luego de la aplicación el trabajador se debe bañar y cambiar de ropa



6. ALMACENAMIENTO DE AGROQUIMICOS:

Los productos químicos en la finca son un riesgo permanente para la salud de la familia, por lo tanto:

- Después de la aplicación, diluya en agua los sobrantes de la bolsa, frasco o lata y bótelos en el pozo de desecho de agroquímicos
- Cuando necesite almacenar agroquímicos, hágalo en una caja de icopor y tápela.
- Coloque la caja en un sitio alto, lejos del alcance de los niños y animales.
- Almacene los agroquímicos en un estante.
- Los productos deben estar ventilados y lejos de la casa y seguros bajo llave



7. CONTAMINACION DE AGROQUIMICOS DE FINCAS VECINAS

Evite la contaminación por agroquímicos que se apliquen en las fincas vecinas con la siembra de barreras de separación de las siguientes formas:

- Siembra de barreras vivas de separación en el lindero para evitar contaminación lateral por aire
- Construcción de canales de desviación en el lindero para evitar contaminación por aguas lluvias y arrastre de químicos
- Si posee barreras naturales como bosques, guaduales, rastrojos, estos son suficientes para evitar la contaminación

8. MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS ORGANICOS EN LA FINCA:

Use los residuos de cosecha como la pulpa de café, el bagazo de la caña, de plátano y banano, de maíz, frijol y otros, para producir abonos orgánicos, así:

- ❖ **La COMPOSTERA:** Caseta de 3 x 3 metros, para preparar los abonos orgánicos sólidos y líquidos y donde se llevan los residuos orgánicos de la finca, incluidos los desechos de la cocina, el estiércol y la pulpa de café.
- ❖ **PROCESADOR DE PULPA:** Cuando la producción de café es alta se debe tener, además de la compostera, un procesador de pulpa compuesto de tres cajones de mínimo 1 metro por cada lado para voltear la pulpa y airearla cada 15 días y evitar su pudrición.

Es muy común encontrar que la pulpa de café es depositada en fosas, echando unos sobre otros los despulpados, los que por no tener aireación, se pudren y son foco de insectos y de enfermedades y no sirven como abono para los cultivos.

Tampoco se debe aplicar la pulpa fresca directamente como abono porque no es conveniente ya que se seca y no sirve para las plantas

La pulpa del procesador puede utilizarse para enriquecer el abono de la compostera

9. MANEJO DE LOS RESIDUOS INORGANICOS DE LA FINCA:

❖ **FOSA:** La fosa se utiliza para depositar los envases de agroquímicos, después de lavarlos tres veces y destruirlos.

❖ **RECOLECCION DE BASURAS:** La finca debe permanecer limpia de basuras tanto en la casa como en los lotes. Se debe formar conciencia en la familia de la necesidad del aseo y la organización

❖ **RECICLAJE:** Las basuras como latas, cartón, plástico, vidrio y otros deben reciclarse y separarlas de acuerdo al material

10. PRACTICAS DE CONSERVACION PARA PREVENCION DE LA EROSION DEL SUELO

Las productoras deben conservar y mejorar la fertilidad y la estructura del suelo, previniendo la erosión y aplicando abonos orgánicos



Los suelos deben permanecer cubiertos y protegidos con coberturas nobles para prevenir la erosión

- **Eliminación de plantas agresivas.** Elimine a mano o con ayuda del machete, las plantas agresivas, para que las coberturas nobles tengan más espacio y puedan crecer y cubrir los sitios ralos
- **Desyerbas altas.** Luego del raleo a mano de las plantas agresivas, limpie, guachapee a machete o con guadaña, a una altura de mínimo 5 cms del suelo, dejando las coberturas nobles
- **No use azadón ni pala.** En ningún caso se debe limpiar a ras de suelo y tampoco utilizar azadón o pala en las desyerbas
- **Siembra de coberturas nobles.** Si el suelo está muy desprotegido debe sembrar coberturas nobles
- **Barreras vivas.** Si los lotes de café son muy pendientes o quebrados se deben sembrar barreras vivas para evitar la erosión
- **Construcción de trinchos.** Si en la finca hay canales de drenaje de agua hay construir trinchos para quitarle velocidad al agua y evitar la formación de cárcavas.
- **Construcción de drenajes.** Cuando hay encharcamiento de aguas, se deben construir drenajes para evacuar el agua y evitar empozamientos

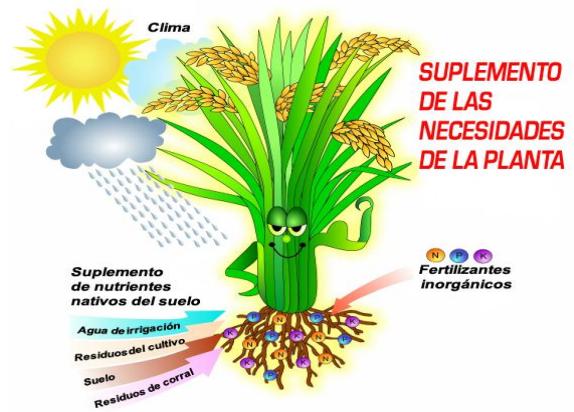
- **Incorporación de abonos verdes y de residuos de cosechas.** Después de cosechar el maíz y el frijol, incorpore las plantas al suelo y los residuos de otros cultivos como plátano, banano, yuca, arracacha, o úselos para producir de abono orgánico

11. PRACTICAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA FERTILIDAD Y ESTRUCTURA DEL SUELO

Los suelos se mejoran cuando la hojarasca del sombrío cae sobre las coberturas, se descomponen y forman mulch que se integra a la capa vegetal del suelo

Análisis de suelos. Con el análisis de suelos se conocen los niveles de nutrientes y establecer un plan de fertilización y abonamiento de las fincas, con fertilizantes químicos y orgánicos.

Las productoras en proceso de certificación orgánica no deben aplicar químicos y deben reforzar el manejo ecológico del cultivo con sombríos, asociaciones y utilizar distancias de siembra altas (hasta 5.000 plantas por hectárea).



12. PRODUCCION DE ABONOS ORGÁNICOS SOLIDOS Y LIQUIDOS EN LA FINCA:

La finca debe convertirse en una fábrica de abonos orgánicos aprovechando los residuos o desechos como el estiércol, la pulpa de café, los desechos de caña panelera como el bagazo y la cachaza, los residuos del plátano y el banano, el rastrojo, las plantas leguminosas y la adición de cales, sulfatos y otros minerales

- Los abonos orgánicos deben enriquecerse con sulfatos de potasio, magnesio, manganeso, zinc, boro, azufre, molibdeno, cobalto, hierro y adicionar fuentes de calcio, magnesio y fósforo con cal dolomita, calomag y fosforita huila
- Los abonos deben estar descompuestos para ser aplicados en el campo. No se deben aplicar el estiércol, la pulpa de café, la gallinaza, directamente en el campo.

Los abonos orgánicos se deben aplicar como mínimo dos veces al año. Lo ideal es aplicar por árbol como mínimo 1 kg por aplicación

13. MANEJO Y REGULACION DEL SOMBRIO DE CAFÉ

La mayoría de los cultivos de café requieren de sombrío.

Cuando siembre o renueve el cultivo de café, siembre su cafetal establezca sombríos temporales como el plátano y el banano, varios meses antes de trasplantar el café al campo.

Realce los árboles de sombrío, eliminando las ramas bajas, para permitir la circulación de aires en el cultivo

14. PRACTICAS DE CONSERVACION Y RECUPERACION DE FUENTES DE AGUA

- ❖ **Protección de fuentes de agua.** Las fuentes de agua, como quebradas, ríos y nacimientos, deben protegerse con franjas de tres metros como mínimo a ambos lados del cauce. También puede cercar o aislar la franja y dejar que se regenere en forma natural
- ❖ **Instalación de bebederos para animales lejos de las fuentes de agua.** Cuando en la finca posea potreros para explotación ganadera, los bebederos deben instalarse lejos de las fuentes de agua y no permitir la entrada del ganado a la quebrada o al río para beber ya que causa contaminación

15. DESCONTAMINACION Y TRATAMIENTO DE LAS AGUAS MIELES DEL BENEFICIO DEL CAFÉ

Las aguas mieles son grandes contaminantes del agua, del suelo y del aire, por lo tanto, se debe construir, en caso de no tenerlo, el sistema para la infiltración o el tratamiento de aguas mieles, de la siguiente forma:

- Separar las aguas mieles del primer lavado, que contienen el 90% de la contaminación, de los lavados siguientes.
- La primera agua se recoge o se conduce a la compostera para agregarlas al compost y enriquecerlo.
- Las aguas del segundo y tercer lavado se conducen a filtros artesanales contruidos en el suelo y que tienen capas de piedra, grava y arena para retener los sólidos del lavado.
- Los filtros se construyen en ladrillo y cemento o pueden ser pozos revestidos de plástico.

16. DESCONTAMINACION Y TRATAMIENTO DE LAS AGUAS GRISES DE LA VIVIENDA

Las aguas provenientes del lavadero, de la ducha, del lavamanos y de la cocina, deben manejarse para evitar contaminación.

La forma de hacerlo es colocar una caneca plástica de mínimo 30 litros que posee un sistema de flujo ascendente de agua estando la salida por debajo del nivel de la entrada de agua lo que permite que las grasas floten para ser recogidas periódicamente.

Al nivel de la entrada de agua se coloca una malla o helecho para capturar las grasas y sólidos mayores. Por último, el agua se conduce y se infiltra mediante una manguera en un bosque. No llevar estas aguas al pozo séptico

17. DESCONTAMINACION Y TRATAMIENTO DE LAS AGUAS GRISES DE LA VIVIENDA

Las viviendas de las fincas deben poseer un pozo séptico para el depósito de las materias fecales y de orina provenientes de la vivienda. En caso de no tenerlo, debe comprometerse en un tiempo prudencial a construirlo, de manera sencilla y económica.

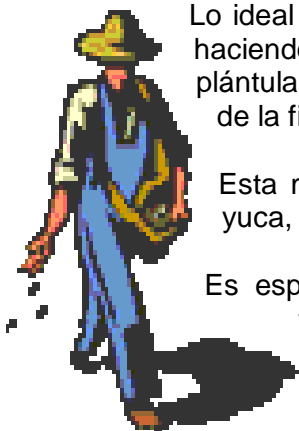
18. FUEGO

- **No talar.** Es prohibido talar árboles. Para aumentar las áreas nuevas de la finca, utilice las áreas en rastrojo. Conserve las áreas de bosques y protegidas. Si se requiere beneficiar árboles maderables se debe informar previamente para justificar la acción
- **No quemar.** Quedan totalmente prohibidas las quemas. Solo se pueden realizar quemas fitosanitarias previa autorización del técnico



19. NO SEMBRAR ESPECIES TRANSGÉNICAS

No se deben sembrar especies transgénicas o modificadas genéticamente. Se permite la siembra de semillas o plántulas mejoradas como híbridos o de propagación asexual. Si las semillas están tratadas constatar que no sea con productos prohibidos por FLO – CERT.



Lo ideal es que en la finca se produzcan las propias semillas de los cultivos haciendo selección por vigor, producción y sanidad de los mejores árboles o plántulas, debido a que están más adaptadas a las condiciones ecológicas de la finca y son más resistentes a las plagas y enfermedades.

Esta medida es válida para los cultivos de plátano, banano, maíz, frijol, yuca, arracacha, caña panelera, verduras y hortalizas.

Es especial la condición del cultivo de tomate donde se está aplicando tecnología de punta con utilización de transgénicos y uso en gran cantidad de agroquímicos por lo que aquellas productoras que lo cultivan deben extremar su cuidado para no incumplir los criterios FLO.



20. SALUD Y SEGURIDAD LABORAL

Los trabajadores deben prevenir los riesgos para la salud con medidas de seguridad y de protección adecuadas

La aplicación de pesticidas no la pueden realizar personas menores de 18 años, mujeres embarazadas o madres lactantes, personas con incapacidad mental, personas con enfermedades crónicas, hepáticas o renales, y personas con enfermedades respiratorias.

FERNANDO SOLEIBE ARBELAEZ
COORDINADOR PLAN DE MANEJO AMBIENTAL Y SISTEMA DE CONTROL
INTERNO
ASOCIACION DE MUJERES CAFICULTORAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
AMUCC

ANEXO H: FORMATO DE ACTUALIZACIÓN DE LAS FINCAS

 PROGRAMA DE CAFES ESPECIALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA - CAFICAUCA - ACTUALIZACION DE LA INFORMACION DE LA FINCA AÑO 2011 																
FECHA: _____			PRODUCTOR/A: _____					CEDULA No. _____			FINCA: _____					
Vereda: _____			Celular: _____			Municipio: _____			ASOCIACION: _____							
PROGRAMA: _____																
CULTIVO DE CAFÉ																
# Lote	Nombre del lote	Area del lote	Variedad	EDAD		Distancia de siembra		Labor	# ARBOLES EN PRODUCCION	# ARBOLES EN LEVANTE	Producción Estimada AÑO 2011 En @ de CPS	Producción Estimada AÑO 2012 En @ de CPS	SOMBRIO			CULTIVOS ASOCIADOS AL CAFÉ
				AÑOS	MES	Entre surcos	Entre plantas	RS RZ NS					Adecuado	Escaso	Libre Exposición	
1																
2																
3																
4																
5																
TOTAL CAFÉ																
CULTIVOS DIFERENTES AL CAFÉ																
# Lote	CULTIVO	Area del cultivo	PRODUCCION ANUAL	UNIDAD	EXPLORACIONES PECUARIAS			INFRAESTRUCTURA DE APOYO A LA PRODUCCION								
					Especie pecuaria	# cabezas	USO Y DESTINO				TIENE		ESTADO			
												SI	NO	B	R	M
	AREA EN RESERVA FORESTAL (Bosques - guaduales)															
	RASTROJO - MONTE				Programación Siembre de Café: SI ___ NO ___ # de Árboles en almacigo: _____											
	PASTO DE CORTE															
	POTREROS															
	AREA DE PROTECCION DE FUENTES DE AGUA															
	TOTAL OTROS CULTIVOS															
	TOTAL AREA DE LA FINCA															
ELABORADO POR: _____					FIRMA DEL PRODUCTOR/A: _____					REVISÓ: _____						
Nombre y apellido										Nombres y apellidos						

ANEXO I. FORMULARIO DE INSPECCIÓN INTERNA DILIGENCIADO

26

ASOCIACIÓN DE MUJERES CAFICULTORAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
FORMULARIO DE INSPECCION INTERNA

1. INFORMACIÓN DE LA FINCA 2 08 2011
DÍA MES AÑO
Tiene certificación orgánica? SI NO En que estatus está?
MARTA EISY QUESADA 25339001
C.C. #
Nombres y Apellidos de la productora VEREDA: El po culletera
MUNICIPIO: _____ FINCA: Santa barbara

La inspección debe hacerse para el cultivo de café de la socia de AMUCC, ÚNICAMENTE

2. CLASIFICACION DE LA TIPOLOGIA DE LA PRODUCTORA
Las labores de la finca son realizadas principalmente por la productora y su familia? SI NO
Tiene trabajadores (PERMANENTES) que trabajan durante todo el año en la finca? SI NO

3. PRACTICAS DE PRODUCCION
La productora está en riesgo de no cumplir algún requisito? SI NO
Si la respuesta es SI, Que requisito está en riesgo de no cumplir _____
Explique la razón para no poder cumplirlo _____

4. PROTECCION AMBIENTAL
Aplica productos químicos para el control de plagas y enfermedades en la finca? SI NO
Si la respuesta es SI, escriba los nombres de **TODOS** los productos químicos que aplica en el café:
1. ponch → FLUSILAZOLE 2. _____
3. Alto 100 4. _____
5. 2orb gm TRIAZOLES 6. _____
7. _____ 8. _____
9. _____ 10. _____

Utilizan Equipo de Protección Personal para manipular y aplicar productos químicos? SI NO
Se aplican productos químicos a menos de 10 metros de distancia de las viviendas? SI NO
Si hay aplicación a menos de 10 metros de las viviendas, existen barreras de protección? SI NO
Se almacenan en forma segura los productos químicos peligrosos? SI NO
Los productos químicos almacenados están fuera del alcance de los niños? SI NO
Los productos químicos están debidamente etiquetados? SI NO
Se reutilizan los envases de plaguicidas y otros químicos para guardar o transportar alimentos o agua? SI NO
Se realiza el triple lavado, la perforación y el almacenamiento en forma segura de los envases de químicos vacíos? SI NO
Aplica herbicidas o matamalezas para el control de malezas en el lote de café? SI NO
Si la respuesta es SI, ha disminuido la aplicación de herbicidas o matamalezas? SI NO

5. CONSERVACION DEL SUELO
La tierra del lote de café está en riesgo de erosión? SI NO
Conserva las coberturas del suelo? SI NO
Si no se conservan las coberturas del suelo, qué prácticas de desyerba realiza? Desyerba con azadón NO Desyerba con pala NO
Desyerba a ras del suelo NO Talas NO Quemas NO Otras: _____

6. FERTILIDAD DE SUELO
La aplicación de fertilizantes químicos en los lotes de café es SUFICIENTE ESCASO NO aplicó
La productora tiene en la finca COMPOSTERA o PROCESADOR DE PULPA DE CAFE? SI NO
Abonos orgánicos que se aplican en el café COMPOST PRODUCIDO EN LA FINCA GALLINAZA COMPRADA PULPA FRESCA DE CAFÉ NO DESCOMPUESTA
 PULPA DESCOMPUESTA ESTIERCOL FRESCO ABONOS ORGANICOS COMPRADOS OTROS: _____
Rota cultivos en la finca? SI NO Intercala cultivos con el café? SI NO
El café tiene sombrero SI NO Incorpora abonos verdes en el lote de café SI NO

7. PROTECCION DE LAS FUENTES DE AGUA
La finca tiene fuentes de agua? SI NO Si tiene fuentes de agua, están identificadas y señaladas en el mapa o croquis de la finca? SI NO
Están protegidas las fuentes de agua de la finca como cañadas, nacimientos y quebradas? SI EN PARTE NO
Despulpas su café en SECO, sin el uso de agua? SI NO
El agua que se utiliza para el lavado de ACUEDUCTO VEREDAL ACUEDUCTO MUNICIPAL DE FUENTES DE AGUA DE LA MISMA DE FUENTES DE AGUA DE

El beneficiadero de café tiene tratamiento de las aguas mieles? SI EN PARTE NO

Que hace con las aguas mieles del café: salen a la laguna de aguas miel

La vivienda tiene tratamiento de aguas grises (ATRAPAGRASAS) para las aguas del lavadero, la cocina, el lavamanos y la ducha? SI EN PARTE NO

La vivienda tiene tratamiento de aguas servidas (POZO SÉPTICO) para las aguas y residuos sólidos del baño? SI EN PARTE NO

8. MANEJO DE LOS RESIDUOS ORGANICOS

Los desechos o residuos orgánicos de la cocina los lleva a La compostera La fosa Riega en la huerta Los deja al aire libre

Quema los desechos orgánicos? SI NO Utilizar residuos orgánicos como combustible? SI NO

Alimenta animales con desechos orgánicos contaminados con plaguicidas? SI NO

9. MANEJO DE LOS RESIDUOS INORGANICOS

Que hace con los residuos inorgánicos (cartón, latas, vidrios, envases no químicos) Los tira en la fosa Los recicla Los deja al aire libre Los lleva al pueblo Los quema

Almacena y elimina la basura y desechos peligrosos en un área específica de la finca? SI NO

10. TRAZABILIDAD

El café que entrega a la asociación es de propiedad de la socia? SI NO

En el beneficiadero de la finca se beneficia únicamente el café de la productora? SI NO

Si se benefician otros cafés, diga de quienes: EL ESPOSO Hermanos/Hermanas LOS PAPAS VECINOS TIOS/PRIMOS HIJOS/HIJAS

El café de la productora se beneficia por separado de los otros cafés? SI NO A veces

PRODUCCION COSECHADA 2010: 20 @ @ PRODUCCION ESTIMADA 2011: 5 @ @

Qué problemas tuvo para la entrega de café el año pasado: por que es nueva socia

11. SISTEMA DE REGISTROS

Registros que lleva la productora en la finca: DE JORNALES DE RECOLECCIÓN DE CAFÉ DE COMPRA DE INSUMOS DE VENTA DE CAFÉ

Los registros están al día SI NO Guarda las facturas de venta? SI NO A veces

Lleva registros de contratación de trabajadores? SI EN PARTE NO

La productora tiene la carpeta con todos los documentos? SI EN PARTE NO

12. LABORAL Y SALUD

Emplea niños menores de 15 años en el lote de café? SI NO *NO tiene los registros, esto lo lleva en un cuaderno*

Emplea menores de 18 años en trabajos que pueda poner en peligro su salud, seguridad o moralidad y su asistencia a la escuela? SI NO

Cuanto le cancela a los trabajadores por el jornal diario? \$ 12000 libre

Los trabajadores permanentes tiene un contrato de trabajo por escrito? SI NO

Son seguros los lugares de trabajo y los equipos de trabajo? SI NO

Si los sitios de trabajo y los equipos son inseguros: hay señalización? SI NO

Los trabajadores están informados del peligro? SI NO

Conocen las instrucciones de seguridad? SI NO Hay botiquín y equipo de primeros auxilios? SI NO

Los equipos de fumigación química están almacenados en forma segura? SI NO

Se emplean para tareas de trabajo potencialmente peligroso: menores de 18 años, mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, personas con alteraciones mentales que incapacitan, personas con enfermedades crónicas, hepáticas o renales, y personas con enfermedades respiratorias. SI NO

Si se contratan este tipo de personas, por favor explique: _____

Existe agua potable e instalaciones sanitarias limpias con lavamanos cerca de los trabajadores y duchas para los trabajadores que manejen plaguicidas? SI NO

OBSERVACIONES: utilizan el mismo de casa.

ANEXO J. HOJA ELECTRÓNICA PLAN DE MANEJO

Se adjunta CD con la información pertinente.