



**UNIVERSIDAD  
SURCOLOMBIANA**

**DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E.  
PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ  
SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN  
EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.**



**COFFEE COMPANY HUILA LTDA.**

**DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E.  
PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ  
SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN  
EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.**

**JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE INGENIERIA  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGRICOLA  
NEIVA  
2006**

**DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E.  
PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ  
SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN  
EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.**

**JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ**

Trabajo de Grado Modalidad de **Pasantía Supervisada**, como requisito para  
optar por el título de:

**INGENIERO AGRÍCOLA**

**DIRECTOR INTERNO**

Ing. NELSON GUTIÉRREZ GUZMAN M. Sc.

**DIRECTOR EXTERNO**

**EQUIPO TECNICO**

**SAN RAFAEL**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE INGENIERIA  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGRICOLA**

**NEIVA**

**2006**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE INGENIERIA  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGRICOLA**

**MODALIDAD DE GRADO  
PASANTIA SUPERVISADA**

**NOMBRE DEL ESTUDIANTE:** JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ

**CODIGO:** 2002101484

**TITULO PASANTIA:**

DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E. PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.

**ENTIDAD:** COFFEE COMPANY HUILA LTDA.

**ARTICULO:**

**DIRECTOR EXTERNO:** EQUIPO TECNICO SAN RAFAEL

**FIRMA:**

**DIRECTOR INTERNO:** ING. NELSON GUTIERREZ GUZMAN

**FIRMA:**

**FECHA DE PRESENTACIÓN PÚBLICA:** 17 DE OCTUBRE DE 2007

**FIRMA COORDINADOR MODALIDADES DE GRADO:**

Nota de aceptación

---

---

---

---

---

Jurado

---

Jurado

**Neiva, 17 de Octubre de 2007.**

**DEDICATORIA**

A mi madre SOFIA ORDOÑEZ que esta en el cielo llenándome de fuerzas, siempre siendo un ejemplo y norte en mi vida.

A Díos que en momentos de debilidad no me dejo perder al fe y siempre ha acompañado mi camino.

A mi Papa Omar Jara que más que un padre siempre ha sido un amigo y no importa lo que pase me brinda su apoyo incondicional **“gracias padre”**.

A mi hermana Myriam que estando lejos, se que siempre reza por mi.

A Karol Campos que siempre con su apoyo, paciencia y lecciones de vida, ha aportado un gran cambio en mi vida.

Al profesor Jairo de Jesús Perea por ser amigo consejero que en paz descansa.

A toda mi familia que siempre ha creído en mi y me han brindado su apoyo.

A Cesar García por ser amigo incondicional, Yenny Castro, Olga Castiblanco, Juan José Ramírez, Julio Ibarra, Germán villabon, Divier Ortiz, Billy y Hugo Calderón, Cesar (Liv) Gózales, Adriana Vargaz, Lorena Dusan Jonathan Romero, Juan Cristóbal Sierra y demás amigos y compañeros con quienes compartí en la universidad.

**GRACIAS**

**JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ**

## **AGRADECIMIENTOS**

El Autor Expresa su agradecimiento.

Al Profesor Nelson Gutiérrez por el apoyo incondicional para la realización de esta pasantía.

Al Profesor Pachon Maestro y amigo.

Al Profesor Olaya por ser un ejemplo y enseñarnos lo importante que es la ingeniería agrícola en el mundo.

A Doña Gladis por siempre colaborarnos en todo.

A la empresa Coffee Company Huila Ltda., Por darme la oportunidad de realizar este trabajo. Al Doctor Javier Murgueitio y el equipo tecnico San Rafael. Ing. Tamar Helena, Adm. Eliene Berne, A los Promotores campesinos Lizardo Noguera y su esposa Mirian, Natalio Ospina y su esposa Marta, Henry Lemeche, Jair Riascos, Luis M. Lizcano, Ferney y su mama María Deicy.

A Occicafe en la Plata y a Su Presidente Luís Gonzaga Ordóñez y el equipo técnico. Cesar Tulio, Ferney Rubiano, Mercedes, Vicky y Cristian.

A todos los Caficultores de la Plata por su hospitalidad y alegría.

A todos los profesores del programa de ingeniería agrícola.

A don Efrén y don Ezequiel por su colaboración.

“...Aquí encontró, en las vertientes de las tres cordilleras que surcan el suelo Colombiano de Sur a Norte, suelo generoso, de clima propicio y lluvia benigna para echar raíces y rendir sin desmayo, año tras año, la cosecha abundante de sus frutos rojos.

Y encontró unos hombres de corazón sin linderos, dispuestos a brindarle cuidado amoroso a todo lo largo de los distintos pasos de su ciclo vital.

Hombres de mente abierta y mirada visionaria que supieran ver en el cultivo del café una fuente de riqueza segura que les daría a ellos, a sus hijos y a los hijos de sus hijos, el sustento y el bienestar...

...Esos mismos hombres que con sus acciones trajeron al territorio de la verdad la leyenda de los titanes, dispusieron sus manos dadas y también delicadas para recoger con cuidado y en los árboles más recios, los granos más saludables y hermosos para extraer las semillas de los nuevos cafetos...

... Los cafetos, vestidos de blanco como novias dispuestas para una boda multitudinaria, una vez fecundadas sus flores por acción del viento y de los insectos, inician el proceso de gestación.

Pasado un tiempo, casi nueve meses al igual que ocurre con los hombres, cada flor deviene en fruto que merced al sol, a la riqueza del suelo y a los cuidados del caficultor que obran a manera de vientre gestador madura hasta convertirse en cereza roja, lista para ser cosechada.

Entre el caficultor y su plantío se establece la misma relación que abraza a los esposos...”

**José Chalarca**  
*El Café relato Ilustrado de una Pasión*

## TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
<b>RESUMEN</b>	14
<b>INTRODUCCIÓN</b>	15
<b>1.0 OBJETIVOS</b>	17
<b>1.1 Objetivo General</b>	17
<b>1.2 Objetivos específicos</b>	17
<b>2.0 JUSTIFICACION</b>	18
<b>3.0 MARCO CONCEPTUAL</b>	19
3.0 CALIDAD DEL PRODUCTO- Pre-requisito	21
3.1 Calidad del Producto – Condiciones Generales	21
3.1.1 Preparación del Café Oro y Perfil de Taza	21
3.1.2 Criterios de Evaluación	22
3.2.0 Responsabilidad Económica – Pre-requisito	23
3.2.1 Incentivos para la Sostenibilidad	23
3.2.1.1 Finalidad	23
3.2.1.2 Descripción	23
3.3.0 Responsabilidad Social	23
3.3.1 Prácticas de contratación y políticas laborales	23
3.3.1.1 Finalidad	23
3.3.1.2 Descripción	23
3.3.1.3 Criterios de evaluación	23
3.3.2 Condiciones Laborales	28
3.3.2.1 Finalidad	28
3.3.2.2 Descripción	28
3.3.2.3 Criterios de evaluación	28
3.4.0 Producción de Café- Liderazgo Ambiental	31
3.4.1 Protección de los Recursos Hídricos	32
3.4.1.1 Finalidad	32
3.4.1.2 Descripción	32
3.4.1.3 Criterios de Evaluación	32
3.4.2 Protección de los Suelos	35

3.4.2.1 Finalidad	35
3.4.2.2 Descripción	35
3.4.2.3 Criterios de Evaluación	35
3.4.3 Conservación de la Diversidad Biológica	35
3.4.3.1 Finalidad	35
3.4.3.2 Descripción	35
3.4.3.3 Criterios de Evaluación	38
3.4.4 Manejo y Control ambiental	43
3.4.4.1 Finalidad:	43
3.4.4.2 Descripción:	43
3.4.4.3 Criterios de Evaluación	44
3.5.0 Liderazgo Ambiental - Beneficiado de Café	48
<b>4. METODOLOGIA</b>	57
4.1 Localización	57
4.2 Descripción del Proyecto	58
4.2.1 Trabajo de campo	59
4.2.2 Capacitación	60
4.2.3 Seguimiento	60
4.2.4 Selección de caficultores para presentarse a C.A.F.E. Practices	61
<b>5. RESULTADOS</b>	62
5.1 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata, Graficas de distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección y planes de trabajo hipervinculados por productor.	Cd Anexo
5.2 Resumen fichas de inspección, graficas y análisis de graficas	63
5.2.1 Análisis componente de responsabilidad social	64
5.2.2 Análisis liderazgo ambiental cultivo del café	66
5.2.3 Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo	68
5.3 Listado de productores seleccionados a C.A.F.E. Practices SCTC 2007 Municipio de la Plata.	70
<b>6.0 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	74
<b>7.0 BIBLIOGRAFIA</b>	77

## LISTA DE CUADROS

	Pág.
<b>CUADRO1:</b> Veredas del municipio de La Plata que componen los núcleos de Belén y Carpespor pertenecientes a la cooperativa Occicafe.	58
<b>CUADROS:</b> 2 y 3 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata y planes de trabajo hipervinculados por productor.	Cd Anexo
<b>CUADRO 4:</b> Resumen fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata.	63
<b>CUADRO 5:</b> Productores seleccionados	70

## LISTA DE FIGURAS

	Pág.
<b>Figura 1.</b> Localización: Municipio de La Plata y los núcleos Belén, Carpespor, Los Girasoles y San Sebastián.	57
<b>Figura 2:</b> Distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección realizadas en el municipio de La Plata.	Cd Anexo
<b>Figura 3:</b> Componente responsabilidad social en el municipio de La Plata.	65
<b>Figura 4</b> Liderazgo ambiental cultivo del café en el municipio de la Plata.	67
<b>Figura 5:</b> Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo en el municipio de La Plata.	69

## LISTA DE ANEXOS

	Pg.
<b>ANEXO A</b> Principios starbucks para el pequeño caficultor	80
<b>ANEXO B</b> Ficha de inspección	81
<b>ANEXO C</b> Plan de trabajo	82
<b>ANEXO D</b> Como medir el nivel de infestación de broca	83
<b>ANEXO E</b> Insecticidas biológicos	85
<b>ANEXO F</b> Lista de verificación Starbucks (puntuación)	86
<b>ANEXO G</b> CD con fichas de inspección realizadas a los productores, con planes de trabajo hipervinculados por productor y distribución porcentual de la calificación de las fichas en el municipio de La Plata	

## RESUMEN

**E**n este documento se presenta la evaluación efectuada con base en los lineamientos de C.A.F.E. Practices de Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) a ciento cuarenta y dos familias cafeteras divididas en cuatro núcleos, pertenecientes al grupo asociativo Occicafe, municipio de La Plata – Huila, donde se analizaron los componentes de responsabilidad social, liderazgo ambiental en el cultivo y beneficio del café, con el fin de identificar fortalezas y debilidades en las fincas cafeteras frente a los lineamientos de C.A.F.E. Practices , obteniendo como resultado el diseño y ejecución de un plan de manejo por cada productor, y así entregar herramientas suficientes para ellos prepararse y acceder a la certificación de SCTC, logrando como resultado a sus esfuerzos una mejor condición social y ambiental en su entorno y un sobreprecio por libra de café pergamino seco (CPS), que contribuirá a mejorar la calidad de vida de estas familias cafeteras.

### **Palabras clave:**

Certificación, liderazgo ambiental, responsabilidad social, café

## ABSTRACT

**I**n this document I presented the evaluation made to one hundred forty two coffee families divided in four nucleus, belonging to Occicafe associative group in base of the Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) C.A.F.E. Practices limits, in La Plata – Huila municipality, in where the social responsibility, cultivation and benefit environmental leadership components in coffee were analyzed, identifying as purpose strengths and weaknesses in coffee farms according C.A.F.E. Practices guidelines, obtaining as a result for each producer a design and execution of a handling plan, and by this way give enough tools for them to get ready and access to SCTC certification, achieving as a result to their efforts a better social and environmental condition in its zone and a surcharge for dry coffee parchment pound that will contribute to these coffee families to improve the quality life.

### **Key words:**

Certification, environmental leadership, social responsibility, coffee

## INTRODUCCION

El café es una bebida mundial, más de mil millones de tazas de café se consumen diariamente alrededor del mundo. Esta popularidad se refleja en la economía y la sociedad de los países productores, el café es uno de los productos de exportación más importantes de muchos países en vía de desarrollo y se estima que el número de productores aumenta en 25 millones anualmente.

El proceso de beneficio del café corresponde a todas las operaciones poscosecha realizadas después de la recolección del café cereza, incluyendo despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenamiento del café pergamino seco y manejo de residuos. Para realizar un adecuado beneficio del café, toda unidad cafetera demostrativa sostenible debe contar con la infraestructura necesaria que le permita procesar los subproductos y deben estar orientadas principalmente a la prevención y reducción de la contaminación en los procesos de siembra, manejo del cultivo y en las operaciones poscosecha. Por lo anterior, el caficultor debe disminuir el uso de materiales nocivos para el medio ambiente, minimizar la aplicación de productos químicos utilizados durante el desarrollo del cultivo y realizar un adecuado manejo por parte del caficultor para procesar su café y obtener un producto final con excelentes calidades físicas y organolépticas, a través de una producción mas limpia, que en el café significa aplicar continuamente el uso de prácticas que previenen el deterioro del medio ambiente y la calidad de vida de los caficultores<sup>1</sup>. Estas acciones deben realizarse desde el mismo momento de la instalación del cultivo hasta la recolección, venta del producto y disposición final de los de los residuos resultantes, así como de los subproductos del beneficio del café.

La trayectoria desde la plantación hasta la taza es larga y compleja. Starbucks Coffee Trading Company inició un programa para evaluar, reconocer y recompensar a través de un sello de certificación a los productores de café de

---

<sup>1</sup> **Infraestructura Bajo el Enfoque de una Producción más Limpia en el Subsector Cafetero.** COFFEE COMPANY HUILA COPROAGRO.2007.Pg 5

alta calidad produciendo en forma sostenible<sup>2</sup>. Este programa se estableció en el departamento del Huila municipio de San Sebastián de La Plata con el grupo asociativo OCCICAFE.

---

<sup>2</sup> C.A.F.E. Practices **Introducción**. Starbucks Coffee Company. 2004. Pg 2.

## **1. OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Preparar a ciento cuarenta y dos familias cafeteras divididas en cuatro núcleos, pertenecientes al grupo asociativo Occicafe en el municipio de La Plata – Huila, a través de la evaluación basada en los lineamientos de C.A.F.E. Practices de Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) .

### **Objetivos Especificos**

- Desarrollar planes de trabajo con base en resultados de la evaluación C.A.F.E. Practices de Starbucks Coffee Trading Company (SCTC), que se adapten a las condiciones particulares de cada finca cafetera, En los núcleos de Carpespor y Belén en el municipio de La Plata – Huila, proporcionando así al los productores una ayuda importante para prepararse y acceder al proceso de certificación C.A.F.E. practices de SCTC.
- Analizar los componentes de responsabilidad social, liderazgo ambiental en el cultivo y beneficio del café, con el fin de identificar fortalezas y debilidades en las fincas cafeteras frente a los lineamientos de C.A.F.E. Practices en los núcleos de Carpespor y Belén en el municipio de La Plata – Huila.
- Realizar capacitaciones para fortalecer los conocimientos de los productores en los lineamientos de C.A.F.E. Practices de SCTC a los núcleos de Carpespor, Belén, San Sebastián y Los Girasoles en el municipio de La Plata – Huila.

## **2. JUSTIFICACIÓN**

Con la realización de esta pasantía se encamina al cumplimiento del decreto 1594 del 26 de Junio de 1984 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos por parte de los productores involucrados en el proyecto. En la actualidad en el departamento del Huila existen cerca de 80.000 familias dedicadas a la producción de café, siendo la actividad cafetera, la segunda fuente de contaminación de nuestras cuencas, solamente superada por la actividad de tipo residual doméstico. Los niveles de contaminación generados por la actividad cafetera son ahora objeto de preocupación y estudio por parte de las autoridades ambientales.

La Universidad Surcolombiana como el centro de formación más importante en el Huila, extiende sus fronteras aportando cambio en la región y demuestra la necesidad de un programa como lo es ingeniería agrícola, que a través de sus estudiantes está aportando al campo un servicio con las herramientas adquiridas en la carrera, en materias como: impacto ambiental, desarrollo rural, almacenamiento y secado de productos biológicos, topografía entre otras y han marcado pauta en los procesos de “producción mas limpia” y obtención de café con criterios de calidad. Mejorando la vida y el entorno de los productores cafeteros, generando conciencia y pertenencia por la preservación de la naturaleza.

Esta pasantía desarrolla un trabajo que es pionero en el programa y abre un nuevo campo de acción en el perfil de ingeniero agrícola en los procesos de certificación de productos biológicos para la comercialización de estos, generando competitividad y mayor demanda en los mercados internacionales beneficiando a los productores con un mejor precio.

Starbucks Coffee Trading Company adquiere un café de excelente calidad, que será vendido en las diferentes tiendas alrededor del mundo.

### **3. MARCO CONCEPTUAL**

#### **¿Qué es C.A.F.E Practices?**

Starbucks inició este programa para evaluar, reconocer y recompensar a los productores de café de alta calidad producido en forma sostenible. Esta fase de C.A.F.E. Practices considera un mecanismo de abastecimiento de café oro desarrollado en colaboración con la compañía evaluadora y certificadora Sistemas de Certificación Científica (SCS). C.A.F.E. Practices piloto empezó hace dos años basado en los principios de conservación para la producción cafetera. Desde ese momento, Starbucks ha hecho un esfuerzo considerable para definir mejorar y refinar C.A.F.E. Practices a través de un contacto extenso con productores, beneficiarios y proveedores de café así como con otras organizaciones interesadas.

Esta fase de C.A.F.E. Practices es un paso importante hacia la evaluación de la producción sostenible de café oro y hacia la recompensa de aquellos que se esfuerzan en el mejoramiento continuo de la producción, beneficiado y comercialización del café.

#### **¿Cuáles son los incentivos para los solicitantes?**

Starbucks otorga el status de proveedor preferencial a los solicitantes exitosos que logran una calificación de desempeño mínima de 60%. Starbucks definirá los precios y los términos del contrato a los proveedores preferenciales y dará prioridad a las compras de café basadas en el origen y en el tipo de acuerdo con las calificaciones más altas disponibles. A los proveedores solicitantes que logren un mínimo de 80% en su calificación de desempeño se les otorgará el<sup>3</sup> status de proveedor estratégico por un año, esto conlleva todos los beneficios anteriormente indicados e incluye un premio de conversión sostenible de \$5 centavos de dólar por libra en todo el café oro que cumpla con los lineamientos de C.A.F.E. Practices y que se embarque dentro del período de un año.

---

<sup>3</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

Además, Starbucks fomentará la innovación y las mejoras continuas otorgando un premio de sostenibilidad en el desempeño de \$.05 de Dólar para todo el café oro embarcado por los proveedores solicitantes que logren por lo menos un aumento de 10 (diez) puntos en su calificación de C.A.F.E. Practices sobre el puntaje de 80% en el último año. La meta fundamental de C.A.F.E. Practices es fomentar la sostenibilidad a través de la red de suministro de café y recompensar a los proveedores que cumplan exitosamente con los criterios de C.A.F.E. Practices.

### **Lineamientos generales de evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004**

Starbucks Coffee Company ha creado la iniciativa de café sostenible con el fin de guiar a los productores, procesadores y proveedores de café sobre técnicas, así como proveer el apoyo e incentivos para ofrecer al mercado un producto de mayor sostenibilidad. En el mundo del café, la sostenibilidad se centra en cuatro conceptos claves:

- Calidad del producto
- Responsabilidad económica
- Responsabilidad social
- Liderazgo ambiental

Cada uno de estos cuatro conceptos es clave en las áreas funcionales del ciclo de vida del café, en su producción, beneficiado y comercialización. Dado que la producción, beneficiado y comercialización representan las operaciones independientes más comunes, este programa se preparó con el fin de reflejar dichas funciones.

El presente documento incluye la lista de verificación para la evaluación de C.A.F.E. Practices (**Anexo 6**), que sintetiza todos los criterios e indicadores de evaluación del programa, así como los lineamientos de la evaluación que proporcionan la información detallada correspondiente a cada criterio de

evaluación: la calidad del producto, la responsabilidad económica, la responsabilidad social, producción del café (Liderazgo ambiental) y beneficiado del café (Liderazgo ambiental). Así mismo, se optó por incluir una sola sección sobre la calidad del producto en lugar de tratar de establecer criterios de calidad para cada una de las áreas funcionales (producción, beneficiado y comercialización). Starbucks considera que es mejor tener como objetivo la calidad del producto final a fin de fomentar el trabajo en equipo a lo largo de toda la cadena de suministro de café, dado que la calidad del producto puede ser afectada tanto de forma positiva como negativa, y a su vez para beneficio o en detrimento de la fase anterior o posterior.

### **3.0 CALIDAD DEL PRODUCTO- Pre-requisito**

#### **3.1 Calidad del producto – condiciones generales**

##### **3.1.1 Preparación del café oro y perfil de taza**

**Finalidad:** Los lineamientos para proveedores de café oro - (No. 0403-01) de SCTC, se establecieron con el fin de asegurar operaciones fluidas y tener un alto estándar de calidad para administrar el día a día del negocio. La totalidad de los contratos de SCTC están sujetos a dichos lineamientos, a menos que se especifique lo contrario en el momento del cierre del contrato.

**Descripción:** A la medida que aumenta la necesidad de grano oro por parte de Starbucks, es importante reiterar las expectativas que tienen en relación con los cafés que compran.<sup>4</sup>

Starbucks tiene altos estándares de calidad, tanto en taza como en el tipo de café.

---

<sup>4</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

SCTC compra el café oro de acuerdo a las siguientes especificaciones y estándares de calidad, las cuales deben ser cumplidas por los proveedores.

### **3.1.2 Criterios de evaluación**

#### **PQ-1: Preparación de café oro (Pre-requisito)**

Todos los contratos que especifican la preparación de Starbucks, preparación europea, o E.P. (por sus siglas en inglés) se espera que cumplan con lo siguiente: Tamaño consistente de grano, uniforme, y de buen color verde. Los siguientes defectos se considerarán como fuera de las especificaciones de preparación de Starbucks, preparación europea (E.P.): granos negros o parcialmente negros, granos de color café, granos mohosos, granos rojizos (foxy), granos dañados por insectos, granos blancos (quakers), granos con cáscara, granos quebrados, más de 5% de caracolillo (peaberry), color verde disparejo o granos blanqueados, presencia de palos, piedras u otros tipos de materia ajena al café. Cualquier incumplimiento de los estándares arriba mencionados constituye un motivo de rechazo.

#### **PQ-2: Calidad - perfil de taza (Pre-requisito)**

La compra de todo el café se hace de acuerdo con una descripción muy específica. Se espera que cada café represente el sabor característico del país o región de origen. Starbucks establecerá los tipos de café aprobados con todos los proveedores, para cada calidad que se compre. Se espera que los cafés comprados sean idénticos al tipo establecido. Todos los contratos quedan sujetos a la aprobación tanto del preembarque como a la llegada de las muestras. Las muestras de pre-embarque no deben representar más de 1000 bolsas y su peso debe ser de más de 300 gramos por muestra. Los siguientes defectos se consideran como incumplimiento de los términos del contrato y serán rechazados: fermentación, maduración excesiva, sabor a cebolla, fenólico, sabor a yodo (rioy), sabor áspero, medicinal, contaminación química, sabor a saco (baggy), sabor a aceite, sabor a moho, con sabor a maní, o sabor sucio.

### **3.2.0 Responsabilidad económica – pre-requisito**

#### **3.2.1 Incentivos para la sostenibilidad**

**3.2.1.1 Finalidad:** Mediante sus políticas de compra y determinación de precios, Starbucks busca proporcionar incentivos y proveer apoyo a la producción económicamente sostenible del café, su procesamiento y métodos de comercialización.

**3.2.1.2 Descripción:** Con el fin de garantizar que toda *la cadena de suministro*, la cual esta formada por el *productor, beneficiador y proveedor*, se beneficie con el Programa de C.A.F.E Practices, se requiere que los proveedores proporcionen documentación acerca de los precios pagados a sus proveedores.

### **3.3.0 Responsabilidad social**

#### **3.3.1 Prácticas de contratación y políticas laborales**

**3.3.1.1 Finalidad:** Busca asegurar prácticas de contratación y políticas laborales justas, de modo que velen y protejan a los empleados. Los patronos deben cumplir con los estándares laborales locales.

**3.3.1.2 Descripción:** las prácticas de contratación laboral justa, equitativa y no discriminatoria son esenciales para los objetivos del programa C.A.F.E. Practices. Los salarios justos son necesarios para satisfacer las necesidades básicas de los empleados. Los patronos buscan mejorar continuamente los<sup>5</sup> beneficios para los empleados y deben estar dispuestos a proporcionar por escrito las políticas generales de contratación y empleo.

#### **3.3.1.3 Criterios de evaluación**

#### **SR- HP1: Salario mínimo/ Ingreso familiar/ Horas extras**

---

<sup>5</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**Finalidad:** Busca proveedores que compartan el compromiso de mejoras salariales y niveles de beneficios para mejorar la calidad de vida de los trabajadores y sus familias. La compensación total para los trabajadores de tiempo completo y temporales cumple o excede las *leyes locales o nacionales*.

- Los trabajadores deben recibir un pago regular que sea al menos equivalente al efectivo del salario mínimo de ley o de un salario acorde con los estándares de la industria local, cualquiera de los dos, siempre que sea el más alto. Los beneficios nacionales que estipula la ley, los asume el patrono.

- Los proveedores deben pagar el salario correspondiente al trabajo realizado, y no deben pagar a los empleados temporales un monto menor al salario mínimo, o el salario que esté en vigencia en el mercado, cualquiera de los dos, siempre que sea el más alto.

- Los empleados fijos deben tener acceso a los registros exactos y completos de sus ingresos personales.

- Los empleados no deben exceder las horas de trabajo en una semana más que las permitidas por la ley local y además recibir una compensación adecuada por las horas extras.

- En el momento de la contratación, se debe informar a los empleados, si la condición del puesto obliga trabajar horas extras.

***Indicadores de puntuación: puntos adicionales***

- Pago documentado con moneda local, superior al salario mínimo que satisfaga las necesidades básicas de los empleados, de acuerdo con el sector al cual pertenece y al costo de vida (ingreso familiar).

- Regulación de horas extras y pago en moneda local que sea mayor a lo establecido por la ley nacional.

- Plan de beneficios y pensiones para empleados de tiempo completo o medio tiempo.

### **SR-HP2: Libertad de asociación/Negociación colectiva**

**Finalidad:** Asegurar los derechos de los trabajadores para organizarse y negociar libremente con sus patronos de acuerdo con las leyes nacionales y obligaciones internacionales (Convenciones 87 y 98 de la OIT).

- Los trabajadores cuentan con alguna forma de representación ante la administración o el patrono.
- Los trabajadores cuentan con un lugar para reunirse con el fin de comunicar sus quejas laborales ante la administración o el patrono, sin temor alguno a las represalias.<sup>6</sup>
- El derecho de los trabajadores para organizarse y/o reunirse en forma colectiva de acuerdo con las leyes nacionales y las obligaciones internacionales es reconocido por la administración.
- Reuniones regulares entre la administración y los empleados mejora, en forma continua, las condiciones laborales.
- Una asociación de empleados se establece con el propósito de comunicar directamente todas las preocupaciones de las condiciones laborales y remuneración con la administración; o en regiones/países donde las organizaciones de los trabajadores se hayan establecido en el sector cafetero, existe un acuerdo colectivo entre los trabajadores y el patrono.

---

<sup>6</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

#### **SR-HP4: Trabajo infantil/ Discriminación/Trabajo forzado**

**Finalidad:** Starbucks no aceptará la contratación directa de personas menores de 14 años. Las excepciones a esta regla aplican únicamente en fincas de carácter familiar o de pequeña escala, que regularmente no contratan empleados. La empresa prefiere que los proveedores no contraten a personas menores de 15 años. Si las leyes locales estipulan que la educación es obligatoria, inclusive para mayores de 15 años, estas regulaciones aplicarán durante el horario escolar.

Los proveedores deben otorgar Igual remuneración a hombres y mujeres por trabajos de Igual valor (Convención 100 de la OIT), y el personal temporal no debe recibir un salario menor al salario mínimo o el salario vigente, y siempre el que sea el más alto. Los proveedores no deben discriminar por raza, color, nacionalidad, género, orientación sexual, religión, discapacidad u otros factores<sup>7</sup> similares en las prácticas de contratación o para cualquier otro término o condición de trabajo, incluyendo designación de labores, capacitación ocupacional, ascensos, promociones, remuneración, otorgamiento de beneficios sociales, disciplinarios o despidos (Convención 111 de la OIT).

No se tolerará el uso de mano de obra forzada o involuntaria, directa o indirectamente por parte de los proveedores, contratistas o subcontratistas. Lo anterior incluye el uso de la esclavitud, el trabajo forzado, el trabajo bajo presión, de cualquier tipo, o bien el trabajo involuntario de los privados de libertad. Los empleados deben tener libertad para salir del lugar de trabajo al final de su jornada, renunciar sin temor a represalias. Los proveedores no deben utilizar el castigo corporal o cualquier otra forma de coerción física o psicológica.

#### ***Indicadores de puntuación***

---

<sup>7</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- El proveedor no debe aceptar la contratación de personas menores de 14 años (excepciones a esta regla aplican únicamente a negocios familiares o de pequeña escala que regularmente no contratan empleados; se prefiere que los proveedores no contraten a ninguna persona menor de 15 años).
- Si las regulaciones nacionales estipulan que la educación es obligatoria hasta más de los 15 años, estas regulaciones aplicarán durante el horario escolar.
- Los proveedores deben respetar todos los requisitos legales aplicables al trabajo autorizado de menores, incluyendo pero no limitado a los que se refieren a horas de trabajo, salarios, educación y condiciones laborales.
- La contratación no es discriminatoria y constituye una política de contratación que cumple con las convenciones 100 y 111 de la OIT.
- El proveedor cuenta con una política vigente, la cual prohíbe la esclavitud, el trabajo forzado, el trabajo bajo presión de cualquier tipo o el trabajo involuntario de privados de libertad.<sup>8</sup>
- No es requerido solicitar a los empleados la entrega de sus documentos de identidad u otros documentos personales originales ni pagar depósitos como condición para que se les contrate.
- Política escrita u oral relativa a la contratación no discriminatoria, plan de empleo y promociones laborales.
- Los proveedores financian y apoyan la capacitación, programas de estudio y fomentan a todos los trabajadores para que participen en los mismos.

---

<sup>8</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### **3.3.2 Condiciones laborales**

**3.3.2.1 Finalidad:** los sistemas de producción de café deben asegurar la protección contra peligros propios del lugar de trabajo, actuar de conformidad con las leyes nacionales, y convenciones internacionales relacionadas a la salud y seguridad ocupacional así como condiciones de vida.

**3.3.2.2 Descripción:** Los proveedores deben brindar a todos los trabajadores un ambiente seguro y saludable de trabajo y cumplir las leyes y regulaciones concernientes a tales condiciones de trabajo. Los patronos deben realizar su mejor esfuerzo para mejorar, en forma continua, las condiciones de trabajo de todos los empleados, al igual que las condiciones de vida para los trabajadores de lugar. Los trabajadores temporales y los de tiempo completo tienen acceso a vivienda y agua potable.

### **3.3.2.3 Criterios de evaluación**

#### **SR-WC1: Acceso a vivienda/Agua potable/Instalaciones sanitarias**

*Objetivo:* los trabajadores del lugar que no cuentan con facilidades locales o<sup>9</sup> acceso a vivienda dependen de sus patronos para que éstos les suplan las necesidades básicas de ambiente seguro y confortable, y estos deberán esforzarse por cubrir tales necesidades y mejorar, en forma continua, las facilidades relevantes.

Los empleados de medio tiempo, temporales y tiempo completo cuentan con casas en el lugar de trabajo, limpias y habitables con facilidades sanitarias adecuadas, ventilación y acceso a agua potable.

---

<sup>9</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### ***Indicadores de puntuación***

- El patrono proporciona casas habitables a todos los empleados del lugar y sus familias inmediatas, con lo cual cuentan con acceso adecuado a agua potable e instalaciones sanitarias.
- El patrono vela por el servicio de recolección de basura en las casas que facilita a sus empleados, y la retira para llevarla a un botadero municipal o a un basurero localizado a más de 200 metros de los suministros de agua.

### **SE-WC2: Acceso educación**

**Finalidad:** Los trabajadores y sus familias deben tener acceso a educación organizada.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los trabajadores y sus familias tienen acceso a programas de educación.
- El patrono fomenta la educación tanto de los trabajadores como de sus familias al proveer y apoyar a las escuelas ubicadas en el lugar de trabajo o de fácil acceso; y
- El patrono fomenta la educación de los hijos de los empleados dándoles incentivos educativos directos (Ej.: becas, materiales educativos, etc.)<sup>10</sup>

### **SE-WC3: Acceso a cuidados médicos**

**Finalidad:** Los empleados y sus familias deben tener acceso a cuidados médicos.

### ***Indicadores de puntuación***

---

<sup>10</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- El patrono cuenta con un plan de transporte y cuidados médicos en caso de una emergencia médica.
- El patrono cuenta con botiquín completo de primeros auxilios en el lugar de trabajo.
- El patrono provee cuidado médico en el lugar de trabajo para satisfacer las necesidades de los trabajadores y de sus familiares.
- El patrono provee cuidado preventivo médico y dental para residentes locales.
- El patrono o gerente mantiene una comunicación continua con sus trabajadores en caso de una emergencia médica.

**SR-WC4: Acceso a capacitación, protocolos de seguridad adecuados para el uso de plaguicidas**

**Finalidad:** se deben tomar medidas efectivas para garantizar la salud y seguridad de los trabajadores que manejan agroquímicos o que se encuentran expuestos a los mismos.

***Indicadores de puntuación***

- Se debe dar capacitación obligatoria sobre medidas de seguridad, para el uso de equipo y manejo de químicos proporcionada a los empleados responsables de tales actividades, sin costo alguno para estos empleados.<sup>11</sup>
- La finca cuenta con un plan de contingencia en caso de derrames de pesticidas y sobrexposición.
- Se debe poner a la disposición del personal equipo de protección, tales como mascarillas, guantes, anteojos de seguridad, tapones de oídos y botas de hule, sin costo alguno.

---

<sup>11</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Se requiere que los empleados utilicen equipo de protección apropiado para aplicar agroquímicos y operar maquinaria.
- El patrono cuenta con protocolos detallados de aplicación de agroquímicos que prohíben que jóvenes y mujeres embarazadas manipulen, transporten o apliquen agroquímicos.

**Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:**

- Se cuenta con protocolos y registros de capacitaciones adicional sobre medidas de seguridad en caso de derrames de pesticidas y/o incidentes de exposición de los empleados, sin costo alguno.
- El patrono realiza en forma regular reuniones de capacitación sobre medidas de seguridad con los empleados correspondientes.
- Los seguimientos y capacitación de los empleados responsables de enseñar la materia relativa al uso de pesticidas y seguridad interna son llevados a cabo y son registrados por organizaciones externas.

### **3.4.0 Producción de café- liderazgo ambiental**

La producción del café implica la intervención humana en áreas rurales dominadas por los ambientes naturales, principalmente en los trópicos<sup>12</sup> y sub-trópicos, las cuales son las regiones con mayor diversidad biológica de la Tierra. Las áreas de producción cafetalera varían dado que la actividad humana pasada y presente (asentamiento, actividad industrial o actividad agrícola) ha alterado el medio ambiente natural. La producción ejemplar de café procura no ejercer ningún daño adicional a los recursos naturales del área (terrestres, hídricos o suelos) y, donde sea posible, contribuir a la restauración de los recursos naturales. El liderazgo ambiental en la producción de café se

---

<sup>12</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

demuestra a través de esfuerzos para proteger y conservar los recursos hídricos, recursos terrestres, la diversidad biológica, así como las funciones del ecosistema en general.

### **3.4.1 Protección de los recursos hídricos**

**3.4.1.1 Finalidad:** cultivar, producir y cosechar café de manera tal que se eviten el impacto adverso sobre los recursos hídricos. Este conjunto de criterios se refiere a la protección de la superficie y sub.-superficie de los recursos hídricos. Los participantes del programa C.A.F.E. Practices promueven la producción de café de calidad de tal manera que se minimiza el impacto en las fuentes de agua natural del lugar.

**3.4.1.2 Descripción:** en las regiones donde se cultiva café, la calidad del agua (incluyendo las *zonas de amortiguamiento* del cauce de los ríos) es vital para las comunidades humanas y para lograr un ecosistema saludable. Al mismo tiempo, la mala administración de este valioso recurso, a través de la sedimentación, contaminación química o biológica, destrucción del ambiente de las riberas o recursos hídricos puede ocasionar impactos ambientales a largo plazo, tanto en el sitio, como en toda la cuenca hidrográfica.

Este principio pretende retribuir aquellas operaciones de producción de café que toman las medidas necesarias para proteger día a día el suelo y los recursos hídricos de la superficie<sup>13</sup>.

### **3.4.1.3 Criterios de evaluación**

#### **CG-WR1: Protección de los cauces**

---

<sup>13</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**Finalidad:** controlar la sedimentación y otras fuentes de contaminación, tales como el derrame de fertilizantes, así como proporcionar un hábitat que apoye la vida silvestre de la zona.

### ***Indicadores de puntuación***

- Las zonas de protección de los cauces son establecidas adyacentes a todos los elementos hídricos (i.e., arroyos perennes, fuentes, lagos y humedales); estas zonas de protección son de al menos 2 metros en cada lado (medidos horizontalmente desde la marca alta del agua) y no se cultiva café.

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Las zonas de protección de los cauces son de por lo menos 5 metros (medidos en forma horizontal desde la marca alta del agua de cauces perennes).

- La zona de protección de los cauces, de al menos 2 metros por lado, se establece en cauces intermitentes.

- La zona de protección de los cauces se delimita, con claridad, a lo largo del cauce mediante plantaciones de vegetación apropiadas (cercas vivas) u otro mecanismo de delimitación.

- Se hacen esfuerzos para restaurar la vegetación natural dentro de las barreras vivas.<sup>14</sup>

- Los cruces de ríos se protegen mediante el uso de puentes, alcantarillas y otros medios (relleno de piedras etc.)

- Los cauces de ríos, fuentes, otros recursos acuíferos, humedales, etc. Son identificados, delineados y protegidos.

---

<sup>14</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

## **CG-WR2: Protección de la calidad del agua**

**Finalidad:** Evitar la degradación a la superficie o la calidad del agua subterránea concerniente a indicadores químicos y biológicos claves (Ej., pH, salinidad, CO<sub>2</sub>, NPK, coliformes o plaguicidas) provenientes de las prácticas agrícolas.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas toman medidas para evitar la introducción de contaminantes a los arroyos y ríos.
- No se aplican agroquímicos dentro de un área de 10 metros de distancia de cualquier recurso acuífero.
- Para evitar la contaminación del agua con fertilizantes, el uso de estos se reducirá al mínimo, de conformidad con los requerimientos de suelos.
- No se aplican nematicidas dentro de un área de 20 metros de distancia de cualquier recurso acuífero.

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los botaderos de basura de la finca se ubican al menos a 100 metros de distancia de cualquier recurso acuífero.<sup>15</sup>
- Los materiales de desecho se minimizan mediante la reutilización y esfuerzos de reciclaje.
- Los recipientes de pesticidas se enjuagan y perforan antes de ser colocados en los sitios para el correspondiente reciclado.

---

<sup>15</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas, anualmente monitorean la calidad del agua, después de la segunda aplicación de fertilizante y antes de la cosecha, en los puntos de entrada y salida de los arroyos más importantes de la operación cafetalera; también se modifican las prácticas si el monitoreo demuestra que existe contaminación del agua y que pueda ser atribuido a dicha monitoreo.
- No se usan fertilizantes sintéticos, o la finca cuenta con certificación orgánica.

### **3.4.2 Protección de los suelos**

**3.4.2.1 Finalidad:** conservar la salud y la productividad de los suelos con el propósito de garantizar la producción de café sostenible así como también la viabilidad de otros recursos bióticos que se encuentren en la finca.

**3.4.2.2 Descripción:** desde el punto de vista agrícola, el suelo es el principal activo para mantener la producción de café viable y sostenible, a partir del cual brota toda vida vegetal. Sin un suelo saludable, la agricultura sostenible no es posible; la protección de los suelos debe ser una preocupación diaria de los administradores responsables de la finca.<sup>16</sup>

### **3.4.2.3 Criterios de evaluación**

#### **CG-SR1: Control de la erosión de los suelos**

**Finalidad:** mantener la capa fértil de la superficie del suelo. La pérdida de la capa fértil de la superficie del suelo debido a la erosión deriva en dos efectos negativos muy evidentes: pérdida de la capacidad de producción e introducción de sedimentación y contaminantes en los elementos hídricos cercanos. Las áreas de la finca en las que se ha determinado que hay riesgo de erosión del

---

<sup>16</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

suelo (debido a la pendiente, tipo de suelos, niveles de precipitación, etc.) son protegidas de la erosión, de manera efectiva, mediante la combinación apropiada de prácticas de conservación de suelos.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas conocen cuáles son las áreas de riesgo de erosión e implementan prácticas de conservación en estas áreas.

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- La finca tiene un plan específico para manejo de suelos que incluye medidas para minimizar la erosión de los suelos e identificar las áreas de alto riesgo de erosión de suelos en un mapa.
- Las áreas donde el riesgo de deslizamientos es extremo (considerando factores tales como la pendiente, la estructura del suelo) no son cultivadas; las pendientes de más de 60% se dejan fuera o se sacan del área de producción.
- Las áreas productivas en pendientes propensas a la erosión son demarcadas con líneas de contorno y terrazas.
- Las plantaciones de café cuentan con un dosel de sombra parejo y/o utilizan cultivos de cobertura.<sup>17</sup>
- Barreras físicas (Ej., cercas de árboles podados, pacas de heno o rocas) o zonas de protección (Ej. pastos o arbustos) se establecen a lo largo de las líneas de contorno, con espaciado apropiado, según sean las condiciones del sitio.

---

<sup>17</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Las actividades de cultivo se minimizan durante períodos excesivamente húmedos.
- Los administradores controlan, de forma activa, los arroyos para medir el nivel de sedimentación y aplican medidas de corrección cuando se observa la presencia significativa de sedimentos.
- La erosión de la superficie a lo largo de caminos y otras superficies de uso pesado se minimiza mediante diques de drenaje apropiados y otras actividades de control.
- Cuando se requiera, la finca establece o mantiene barreras vivas a lo largo de los caminos, las cuales constan de múltiples especies.

### **CG-SR2: Mejoramiento de la calidad de los suelos**

**Finalidad:** garantizar la productividad ecológica y agrícola a largo plazo mediante mejoramiento de la salud de los suelos, lo cual hace posible la producción agrícola.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se conserva una capa de materia orgánica compuesta por hojas y biomasa en descomposición, con el fin de lograr el reciclaje de nutrientes.<sup>18</sup>
- Los administradores de la finca demuestran estar al tanto de la importancia de la conservación de la nutrición del suelo.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los análisis de suelos son anualmente conducidos para verificar las deficiencias nutricionales y el contenido de la materia orgánica; se agrega

---

<sup>18</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

productos adicionales no sintéticos cuando se determina la deficiencia de nutrientes.

- Cultivos de cobertura apropiados (i.e. aquellas que no compiten con el café, tales como la *Canavalia sp.*) son utilizadas en las zonas de siembra de café.
- Se siembran árboles fijadores de nitrógeno o leguminosas (tales como *Inga, sp.*) a lo largo de todas las plantaciones de café de modo que contribuyan, en forma significativa, a la restauración del nitrógeno en el suelo.
- El uso de fertilizantes sintéticos se registra y reduce con el tiempo hasta lograr un máximo de eficiencia (de acuerdo con los análisis de suelos, y según la condición de las parcelas) o hasta que la finca sea certificada como orgánica.
- Los restos de la poda de árboles de sombra o barreras vivas se acumulan sobre los suelos como enmiendas.

### **3.4.3 Conservación de la diversidad biológica**

**3.4.3.1 Finalidad:** Fomentar prácticas de producción cafetalera que mantengan y mejoren la biodiversidad natural y las funciones del ecosistema dentro, y en las zonas adyacente a las áreas de producción de café.<sup>19</sup>

**3.4.3.2 Descripción:** El aumento en la biodiversidad ha demostrado que mejora la flexibilidad de un ecosistema; se logra una mayor biodiversidad creando condiciones para dar apoyo a todas las especies de la flora y fauna propias de la región. Para proteger y mejorar la diversidad biológica natural y las funciones del ecosistema, la producción de café debe minimizar los impactos adversos a la vegetación y a la vida silvestre.

### **3.4.3.3 Criterios de evaluación**

---

<sup>19</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

## **CG-CB1: Conservación del dosel de sombra y vegetación natural**

**Finalidad:** Incorpora a la producción cafetera un dosel natural de árboles de diversas especies nativas para mantener la *biodiversidad* de la zona. Un dosel natural provee condiciones e imita, de la mejor manera posible, las condiciones en las cuales han evolucionado la flora y la fauna. Además, las plantaciones de café con sombra ayudan a mantener las funciones ecológicas (conservación de suelos, mantenimiento de los ciclos de agua y secuestro de carbono). En algunas regiones, debido a las condiciones locales, el dosel natural podría no ser adecuado o factible.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los árboles propios de la región se eliminan únicamente cuando constituyen un peligro para las personas o si compiten de manera significativa con las plantas de café.
- Al determinar qué porcentaje del dosel natural se debe mantener, los administradores de las fincas equilibran la calidad del producto e incorporan consideraciones económicas y ecológicas locales. Como mínimo, el dosel natural se conserva a niveles biológicos significativos (el nivel de dosel natural altera el microclima de la finca, produce una capa notoria de hojas que son desecho, proporciona un hábitat comprobado para una variedad de especies, etc.).<sup>20</sup>
- El dosel de sombra está compuesto por una diversidad de especies de árboles y al menos dos de las especies del dosel de sombra son nativas de la localidad o es evidente que contribuyen con la conservación de la biodiversidad propia de la región.

---

<sup>20</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- La finca implementó un plan para llevar a cabo la plantación de árboles de sombra.
- No se usan especies exóticas invasoras para cubrir el dosel de sombra.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Un promedio de 40% de este dosel natural se mantiene a lo largo del área productiva de la finca.
- Por lo menos 75% del dosel natural está compuesto por especies nativas locales o especies que se puede comprobar que contribuyen con la conservación de la biodiversidad propia de la región.
- Donde las condiciones ecológicas locales lo permitan, el dosel de sombra consta de al menos 2 estratos identificables (el central y el emergente).
- Las epifitas nativas de la zona se conservan en el dosel natural.
- Los restos biológicos de árboles que aún están en pie, pero muertos, o bien árboles caídos son utilizados para incorporar materia orgánica a los suelos.

**CG-CB2: Protección de la vida silvestre**

**Finalidad:** En el contexto de la producción cafetera, la finalidad es<sup>21</sup> administrar las operaciones de la finca de manera que se proporcionen las condiciones requeridas apoyando las necesidades del hábitat de las especies silvestres que son propias del lugar.

***Indicadores de puntuación***

---

<sup>21</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas implementan medidas específicas con el objetivo de controlar la caza y la recolección comercial no autorizada de especies de flora y fauna; por ejemplo, se controla el acceso no autorizado a la finca colocando portones vigilados , trabajando con agencias locales de vida silvestre y con rótulos con la leyenda “prohibido cazar”.

- Los administradores de la finca han demostrado su conocimiento sobre las especies silvestres presentes en la finca y áreas aledañas, incluyendo los requerimientos básicos de su hábitat.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los administradores de la finca destinan parte de la misma para dar mantenimiento o recuperar la vegetación nativa del lugar.

- Se hacen esfuerzos para identificar (Ej., consultas a una agencia de vida silvestre o grupos de conservación) y proteger las especies silvestres nativas de la región de la finca o que se han clasificado como vulnerables, en peligro de extinción o seriamente en peligro de extinción incluidas en la lista roja de la Organización Internacional para la Conservación de la Naturaleza y los Recursos Naturales y sus hábitats.

- Se implementó y desarrollo un plan para administración de la vida silvestre.

**CG-CB3 Establecimiento de áreas con énfasis en conservación y restauración ecológica<sup>22</sup>**

**Finalidad:** Para poder conservar o aumentar la biodiversidad y las funciones ecológicas, se identifican las *áreas de alto valor ecológico* y luego se administran con énfasis en la conservación. De acuerdo con su idoneidad y factibilidad, las *áreas con énfasis en conservación* se protegen, de manera

---

<sup>22</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

permanente, como reservas legales o con facilidades para la conservación. Si las áreas de valor ecológico no existen en la finca, los administradores harán esfuerzos para restaurar el hábitat natural o las condiciones en una parte de la finca (*restauración ecológica*).

### ***Indicadores de puntuación***

- Después de marzo del 2004, los administradores de las fincas no han convertido áreas de bosques o vegetación naturales en algún tipo de producción agrícola.
- Los administradores de las fincas evalúan la finca para buscar *áreas de alto valor ecológico* (Ej., zonas con un área significativa de bosque intacto, un dosel natural de bosque primario, comunidades de flora y fauna poco comunes, elementos de hábitat importantes, valores críticos de las cuencas, esfuerzos para identificar la tradición cultural de las comunidades locales) y administran las áreas identificadas para énfasis en conservación manteniendo valores ecológicos altos.
- Si las áreas de alto valor ecológico están totalmente ausentes en una finca, los administradores harán esfuerzos para restaurar el hábitat natural o las condiciones en una parte de la finca (*restauración ecológica*).

*Nota: la designación como “Área con Énfasis en Conservación” no excluye, en forma automática, la producción cafetera; en otras palabras, se puede seguir <sup>23</sup>cultivando café siempre y cuando se mantenga el valor ecológico, que es el objetivo principal del área con énfasis en conservación. Un ejemplo de esto son los casos en los que el café se cultiva bajo un dosel natural de sombra compuesto principalmente de bosque primario.*

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

---

<sup>23</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- La valoración de la finca para ubicar áreas de alto valor ecológico se lleva a cabo con conocimientos ecológicos o biológicos, y se documentan los resultados de la evaluación.
- Los administradores de las fincas desarrollan e implementan un plan por escrito, incluyendo mapas, que identifiquen las áreas con énfasis en conservación y detallan las medidas tomadas para proteger sus valores ecológicos.
- Los administradores de las fincas monitorean periódicamente las áreas con énfasis en conservación para verificar si se mantienen los valores ecológicos.
- Las áreas con énfasis en conservación son legalmente protegidas a través de la declaración de reservas privadas o zonas de conservación.
- El bosque degradado y otras áreas de vegetación natural son priorizados por restauración ecológica potencial.

### **3.4.4 Manejo y control ambiental**

**3.4.4.1 Finalidad:** Si bien los lineamientos de liderazgo ambiental en la producción de café dan la mayor importancia a las condiciones actuales de la finca, ellos reconocen que el liderazgo ambiental se encauza mejor con una base sólida de información, planificación efectiva y monitoreo; esto es particularmente cierto con respecto al uso de *agroquímicos* y manejo integrado<sup>24</sup> de plagas.

**3.4.4.2 Descripción:** el liderazgo ambiental requiere que se tenga conocimiento acerca de las condiciones de los recursos objetivos y metas ambientales a corto y largo plazo, así como sobre el seguimiento y manejo de la adaptabilidad. La administración de planificación y seguimiento son aspectos

---

<sup>24</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

fundamentales para cumplir con los objetivos de C.A.F.E Practices, en especial los relacionados con el liderazgo ambiental.

### **3.4.4.3 Criterios de evaluación**

#### **CG-EM1: Manejo ecológico de plagas y enfermedades así como reducción del uso de agroquímicos**

**Finalidad:** El liderazgo ambiental en la producción de café busca desarrollar agroecosistemas que sean capaces de mantener, en forma natural, un nivel insignificante de plagas, enfermedades y vegetación competitiva. Con el fin de reducir la cantidad de agroquímicos, la reducción en la *calificación del índice ponderado de toxicidad* de todos los agroquímicos aplicados en la finca se registra durante el transcurso del año. La calificación del índice ponderado de toxicidad se calcula tomando el volumen total de cada agroquímico (plaguicidas, fungicidas, herbicidas, o fertilizantes sintéticos) aplicado durante el año y es multiplicado por el factor de toxicidad (LD 50) por el ingrediente activo principal del producto en cuestión. Después, al promediar los valores individuales del producto y dividirlos por el área productiva total de la finca, obtenemos la calificación del índice total de la finca. El valor de este índice para este año se convierte en el punto de referencia.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas no utilizan químicos que tengan la clasificación 1A o 1B de la Organización Mundial de la Salud.<sup>25</sup>
- Se mantiene un registro que especifica la fecha, la cantidad y el producto utilizado en cada aplicación de agroquímicos, en la finca, durante el transcurso de un año.

---

<sup>25</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas llevan a cabo revisiones regulares para determinar si hay problemas de insectos o de enfermedades.
- Los plaguicidas se aplican usando un método de aplicación que tiene como meta controlar las áreas detectadas, en los monitoreos regulares, con presencia de plagas significativas o problemas de enfermedad.
- Los plaguicidas almacenados en una finca deben mantenerse en un lugar seguro con ventilación adecuada y protección para prevenir derrames.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los administradores de las fincas calculan el punto de referencia del índice ponderado de toxicidad, y se comprometen a reducirlo con el paso del tiempo.
- Los suelos (de muestras representativas del área productiva de la finca) se evalúan periódicamente para determinar si se requiere aplicar fertilizantes y la cantidad requerida de los mismos.
- Pesticidas químicos se aplican únicamente como un último recurso, basándose en controles regulares de plagas y enfermedades.
- Existe, por escrito, un Plan de Manejo de Plagas que se implementa, de manera adecuada, en el campo.<sup>26</sup>
- Los administradores de las fincas demuestran un cuidadoso conocimiento cultural de las plantaciones de café (Ej., desyerbar, podar, densidad de la cosecha, niveles de sombra para regular la aparición de hongos y los problemas por competencia de vegetales).

---

<sup>26</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas toman acciones físicas para controlar las fuentes de infestación, tales como la eliminación de frutos del café afectados.
- Los administradores de las fincas toman en cuenta los resultados obtenidos de trampas con atrayentes (etanol/metanol), instaladas durante fases apropiadas del ciclo de vida de las plagas, para tomar decisiones de aplicación de plaguicidas.

## **CG-EM2: Administración de Fincas y Practicas de Monitoreo**

**Finalidad:** Para asegurar que las acciones administrativas no sean *ad-hoc*, sino que sean planeadas con cuidado y se sustenten en conocimientos sobre las condiciones de los recursos. La planificación y el control administrativo son vitales para poder lograr los objetivos de C.A.F.E Practices, en particular los que se relacionan con el liderazgo ambiental.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas organizan reuniones anuales de planificación para desarrollar el plan anual de trabajo por escrito. Las reuniones anuales de planificación deben evaluar el progreso de las fincas con los lineamientos de C.A.F.E Practices y las acciones específicas de C.A.F.E Practices para el próximo año.
- Los administradores de las fincas desarrollan e implementan un programa de control.<sup>27</sup>

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los administradores de las fincas desarrollan e implementan un plan de administración por escrito y los documentos de apoyo que incluyen lo siguiente:

---

<sup>27</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Una descripción de los sistemas de producción de las fincas y de la productividad del café (producción de café por hectárea, producción anual total de café).
- Escenario ambiental y socio-económico.
- Medidas ecológicas de administración de plagas y enfermedades.
- Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los suelos.
- Estrategias para la protección de la vida silvestre. u otros esfuerzos de conservación y restauración ecológica.
- Información sobre la base de los recursos e infraestructura incluyendo:
  - Tipos de hábitat (bosques, terrenos de páramo y otras áreas de vegetación natural).
  - Recursos hídricos (arroyos, ríos, fuentes, humedales y otros elementos hídricos)
  - La descripción general de los tipos de suelo de las fincas.
  - La clasificación del sistema de sombra de las plantaciones de café.
  - Facilidades de procesamientos, construcciones, edificios, áreas para<sup>28</sup> viviendas y caminos.
- El plan de administración se revisa periódicamente.

---

<sup>28</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Se establecen metas a largo plazo y se evalúa el éxito en la obtención de dichas metas.

### **3.5.0 Liderazgo ambiental - beneficiado de café**

#### **Beneficio húmedo**

La preparación del café para el mercado implica la remoción de la cáscara externa (pulpa) y el mucílago. El pergamino interno se separa mecánicamente, para que luego la cáscara externa y el mucílago sean removidos mediante el método húmedo; la cascarilla se remueve por el método seco.

El método húmedo puede abarcar gran variedad de métodos de eliminación de la cáscara exterior. En algunos casos, los granos se despulpan mecánicamente y luego se remojan en tanques de fermentación. Después de la fermentación, el café se lava y se seca, ya sea al sol o en una secadora mecánica, o una combinación de los dos, después de lo cual, la cáscara se elimina mecánicamente para obtener el café oro (beneficio seco).

#### **Beneficio seco**

Una vez que los granos se han secado, estos se procesan para eliminar la capa externa; luego se escoge el grano oro resultante, se clasifica y empaca para ser transportado.

En ambos procesos, tanto en el seco como en el húmedo, existe gran variedad de buenas prácticas en uso que determina la sostenibilidad y la calidad. Los indicadores de conservación de agua, manejo de desechos y consumo de energía son indispensables en estas prácticas.<sup>29</sup>

### **3.5.1 Beneficio húmedo**

---

<sup>29</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### **3.5.1.1 Conservación del agua**

**3.5.1.2 Finalidad:** El café debe ser procesado utilizando métodos que reduzcan el consumo de agua y protejan la calidad del agua en la localidad.

**3.5.1.3 Descripción:** el uso de agua es un punto importante a nivel local, regional y global. El agua es esencial para todas las variedades de vida, para la salud del ecosistema y proporciona un vínculo importante entre la sociedad y la naturaleza. Mientras tanto, en el mundo, se continúa incrementando el uso de agua para sustentar economías y poblaciones que crecen con gran rapidez. En muchas regiones, estos aumentos se han dado sin ningún control. Para poder balancear las demandas crecientes de los recursos de agua dulce en el mundo, el uso del agua debe analizarse dentro de un marco multidimensional, abarcando el consumo de agua de todos los usuarios, vertederos, reciclaje y prácticas de reutilización, así como en el contexto del medio ambiente en que se desarrollan dichas actividades.

### **3.5.1.4 Criterios de evaluación**

#### **CP-WC1: Minimización del consumo de agua**

**Finalidad:** Minimizar la cantidad de agua utilizada y consumida en las operaciones de beneficiado.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se debe dar seguimiento y registrar el volumen total de agua (total anual y por peso o volumen de café beneficiado) que se usa en las operaciones de beneficiado de café; y
- Las instalaciones de beneficiado reciclan el agua para despulpar.<sup>30</sup>

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

---

<sup>30</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- No se usa más de 1 metro cúbico de agua por cada 1000 litros. de fruto beneficiado.
- El café se transporta durante el proceso de despulpe usando métodos secos, por ejemplo usando tornillos sin fin en vez de agua.
- Con el tiempo, se observa una reducción en la cantidad de agua usada.
- Forma alternativa para obtener los puntos máximos de acuerdo a CP-WC1: El beneficiado no requiere uso de agua.

### **CP-WC2: Reducción del impacto de las aguas residuales**

**Finalidad:** Motivar a los beneficiadores para que operen de tal manera que se minimice el impacto de las aguas residuales en el medio ambiente local.

- Se debe reportar al verificador el volumen de aguas residuales descargadas (anual y por unidad de café procesado); y
- El beneficio debe demostrar que las descargas de aguas residuales minimizan el impacto al medio ambiente de la localidad a través de alguna de las siguientes opciones:
  1. Las aguas residuales se descargan (hacia un desagüe de aguas negras, campo de lixiviación, etc.) de conformidad con las regulaciones de la autoridad ambiental local y cuenta con parámetros medibles de calidad específicos, de acuerdo con lo indicado arriba; o<sup>31</sup>
  2. Las aguas residuales se descargan de una manera que no degrada el ambiente hídrico río abajo (Ej.: fluvial o acuífero). La presencia de degradación se debe corroborar midiendo, con base en los parámetros de calidad

---

<sup>31</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

anteriores, las aguas arriba y aguas abajo, desde los puntos de descarga de la planta.

***se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Existe un plan de manejo de aguas residuales documentado, incluyendo los comentarios de las operaciones de generación de aguas residuales, el perfil típico de las aguas residuales y la descripción de los procesos de tratamiento.

- Los siguientes parámetros de calidad de las aguas residuales para la planta de procesamiento se reportan en un informe mensual durante las operaciones:

1. Demanda de oxígeno biológico;
2. Total de sólidos en suspensión;
3. Demanda química de oxígeno; y
4. pH

- Forma alternativa para calificar los puntos máximos de acuerdo con la CPWC2:

El beneficio no requiere uso de agua.

*(Nota: el agua que pasa por las instalaciones, pero que no se convierte en parte del producto ni se pierde por evaporación, se degradará, a la larga, como agua residual en el medio ambiente. Esta agua residual se encauza hacia un sistema local de alcantarillado o de desagüe, el cual se administra en el lugar, a través de un sistema de tratamiento o de un campo de deslave, o bien, al descargarlas directamente a un lago, río, océano, humedal u otras regiones hídricas.)<sup>32</sup>*

### **3.5.2 Manejo de desechos (beneficiado húmedo)**

---

<sup>32</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**3.5.2.1 Finalidad:** Minimizar los impactos ambientales de los desechos derivados de las operaciones del beneficiado húmedo.

**Descripción:** El material de desecho más importante derivado de las operaciones de beneficiado húmedo es la pulpa; la pulpa separada tiene un contenido orgánico significativo, el cual, bajo manejo cuidadoso, puede constituir un insumo de alto valor nutritivo para las comunidades agrícolas.

### **3.5.2.2 Criterios de evaluación**

**CP-WM1: Operaciones de manejo de desechos y reutilización provechosa.**

**Finalidad:** Documentación e implementación apropiada de un programa de manejo de desechos que faciliten la reutilización beneficiosa de los desechos adecuados.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Los desechos se almacenan en el sitio de manera tal que no afecten las operaciones del beneficio o el ambiente circundante.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los desechos de procesamiento orgánico (pulpa y otros derivados del café no aceptables) se abonan (en o fuera del lugar) para la recuperación del valor de los nutrientes y que no ejerzan impacto negativo alguno en el medio ambiente circundante.<sup>33</sup>

### **3.5.3 Conservación de energía (beneficiado húmedo)**

**3.5.3.1 Finalidad:** Fomentar tanto la conservación como la producción de energía de recursos renovables minimizando, al mismo tiempo, el impacto general sobre el medio ambiente.

---

<sup>33</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**3.5.3.2 Descripción:** Se pueden usar varios tipos de energía en el proceso de beneficiado húmedo: electricidad para activar las despulpadoras, lavadoras mecánicas y bombas y generadores de diesel o de gasolina para crear electricidad. El consumo de electricidad o de gasolina en las operaciones del proceso está relacionado con los costos variables de energía, así como con el abastecimiento inconsistente en algunas regiones. La madera puede ser un recurso renovable si se manejan bien las cosechas; la mejor manera para mitigar tanto el costo como el impacto ambiental del consumo de energía es mantener el consumo general.

### **3.5.3.3 Criterios de evaluación**

#### **CP-EC1: Conservación de energía & impacto ambiental**

*Objetivo:* Minimizar la cantidad de energía usada y consumida.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se debe presentar un informe de la cantidad de energía consumida del lugar (total anual y por unidad de café procesado) en las operaciones de procesamiento de café; y
- Se debe proporcionar una descripción de las operaciones de generación de energía del lugar (electricidad, generador y cogeneración) incluyendo la discusión del tipo de combustible y la tecnología utilizada (Ej. hidroeléctrica). El café pergamino se seca en patios en la medida que lo permitan las condiciones climáticas de la región.<sup>34</sup>

***Se pueden puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

---

<sup>34</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Las secadoras mecánicas de café minimizan el uso de madera a través de operaciones eficientes y reciclaje de la cascarilla del pergamino como combustible;
- El uso de la madera para secar el café, proviene de la poda de los árboles de sombra u otros con poco impacto; y
- La cantidad de energía utilizada (anualmente o con base en una unidad) muestra una reducción a través del tiempo.
- Las operaciones continuas muestran un compromiso con la renovación de la energía (solar, eólica, hidráulica, geotérmica, biomasa) a través de la producción o compra de energía producida utilizando tecnologías renovables y de alta eficiencia (cogeneración).
- Todas las operaciones, se efectúan de acuerdo con los permisos locales requeridos y cumplen los máximos estándares de emisión aplicables.

### **3.5.4 Beneficio seco**

#### **3.5.4.1 Manejo de sólidos (beneficiado seco)**

**3.5.4.2 Finalidad:** Minimizar el impacto ambiental de los desechos derivados de las operaciones de procesamiento seco.

**3.5.4.3 Descripción:** El material de desecho primario derivado de las operaciones de beneficiado seco es la cascarilla del pergamino del grano de<sup>35</sup> café, el cual se puede usar como combustible adicional en las secadoras de café, reduciendo la dependencia de la madera u otros insumos de energía y así eliminando la necesidad de eliminar los desechos.

---

<sup>35</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

#### 3.5.4.4 Criterios de evaluación

##### **CP-WM2: Operaciones de manejo de desechos y reutilización provechosa**

**Finalidad:** Adecuada documentación e implementación del programa de manejo de desechos de modo que facilite la reutilización provechosa de los desechos apropiados.

##### ***Indicadores de puntuación***

- Los desechos derivados del procesamiento seco se almacenan, en el sitio, de forma que no ejerce impacto alguno sobre las operaciones de la planta o el medio ambiente circundante.

***Se pueden obtener punto adicional si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- La cascarilla del pergamino derivado del beneficiado seco se recupera para utilizarla en las secadoras mecánicas de café o para otros usos de provecho.

#### 3.5.5 Conservación de energía

**3.5.5.1 Finalidad:** Fomentar tanto la conservación como la producción de energía a partir de recursos renovables, mientras se minimiza el impacto ambiental general.

**3.5.5.2 Descripción:** Se pueden usar diferentes tipos de energía en el beneficiado del café: utilizar electricidad para los despulpadores y los generadores a diesel y gasolina para generar energía. Sin embargo, el <sup>36</sup>consumo de electricidad o gasolina relaciona o condiciona el proceso del café a los costos variables de energía y al suministro inconsistente en algunas regiones. La madera puede ser un recurso renovable si es administrada eficientemente. La minimización del consumo general es la mejor forma para reducir los costos y el impacto ambiental del consumo de energía.

---

<sup>36</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### 3.5.5.3 Criterios de evaluación

#### CP-EC2: Conservación de energía & impacto ambiental

**Finalidad:** Minimizar la cantidad de energía que se usa y consume.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se deben preparar informes de la cantidad de energía que se consume en el sitio (total anual y por unidad de café procesado) para las operaciones de procesamiento; y
- Se debe proveer una descripción de las operaciones de generación de energía en el sitio (electricidad, generadores y cogeneración), incluyendo la información sobre el tipo de combustible y la tecnología utilizada (i.e. hidroeléctrica).

***Se puede obtener punto adicional si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- La cantidad de energía utilizada (anualmente o con base en una unidad) muestra una reducción a través del tiempo.
- Las operaciones continuas muestran un compromiso con la renovación de la energía (solar, eólica, hidráulica, geotérmica, biomasa) a través de la producción o compra de energía producida utilizando tecnologías renovables y de alta eficiencia (cogeneración).
- Todas las operaciones, se efectúan de acuerdo con los permisos locales requeridos y cumplen los máximos estándares de emisión aplicables.<sup>37</sup>

---

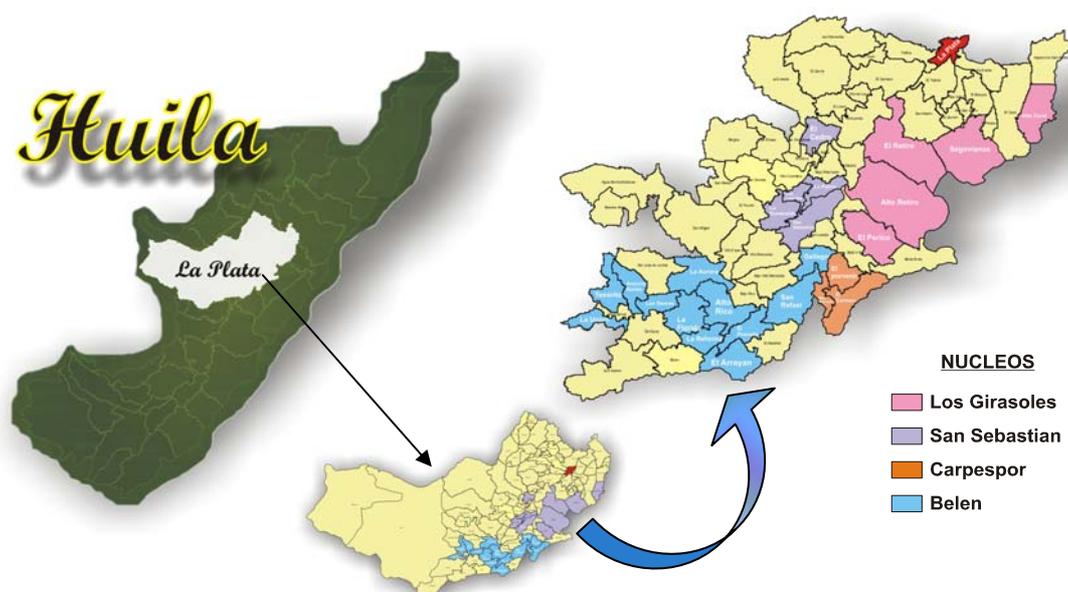
<sup>37</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

## 4. METODOLOGIA

### 4.1 Localización

Este trabajo se realizó en el municipio de La Plata en el departamento del Huila.

Ver figura 1.



**Figura 1.** Localización: Municipio de La Plata y los núcleos Belén, Carpespor, Los Girasoles y San Sebastián

### Municipio de la Plata

Este municipio se encuentra localizado en la parte sur-occidente del departamento del Huila, en las estribaciones de la cordillera central. Limita por el norte y el occidente con el departamento del Cauca, por el sur con el municipio de La Argentina, Por el oriente con los municipios de Paicol y Pital. El municipio presenta una extensión aproximada de 34.6 Km<sup>2</sup> en litigio con el departamento del Cauca. Dicha zona esta conformada por áreas correspondientes al Parque Nacional Natural Puracé, La cual se constituye en una riqueza ambiental y un ecosistema de suma importancia para el municipio de La Plata. Allí nacen ríos y quebradas que aportan agua al municipio<sup>38</sup>. Dista

<sup>38</sup> CAM PBOT La Plata

de Neiva 122 kilómetros y por esta vía se comunica con el departamento del Cauca.

**Superficie:** 126926 has  
**Temperatura media:** 23°C  
**Clima:** Cálido, frío y páramo

#### 4.2 Descripción del Proyecto

El proyecto esta conformado por 142 pequeñas familias cafeteras pertenecientes a la organización Occicafe del municipio de La Plata las cuales tienen entre 1,5 a 5 has en producción de café, para presentarse a la certificación C.A.F.E. Practices de SCTC la cual busca generar el desarrollo de una economía y producción sostenible, salarios justos, no contratación de menores de edad, manejo adecuado de agroquímicos, liderazgo ambiental, conservación de cuencas hidrográficas, bosques y animales entre otros.

**CUADRO1:** Veredas del municipio de La Plata que componen los núcleos de Belén y Carpespor pertenecientes a la cooperativa Occicafe.

VEREDAS POR NUCLEO	
Carpespor	Belén
El Carmen	La Aurora
El Porvenir	Los Sauces
Bajo Pescador	Tesorito
	La Unión
	La Florida
	Alto Rico
	La Reforma
	Belén
	El Arrayán
	El Pescado
	Gallego
	San Rafael
	Antonio Nariño

Para lograr la preparación de los productores se realizaron las siguientes etapas:

#### 4.2.1 Trabajo de campo

El pilar clave de la preparación de los productores para acceder a la certificación fue la visita que se realizó finca por finca en los núcleos Belén, Carpespor.

⊕ Se socializó con el productor de café sobre los lineamientos a cumplir por C.A.F.E. Practices **Ver Anexo A.**

⊕ Se inspeccionó la finca del productor con base en los criterios exigidos por C.A.F.E. Practices :

- **Responsabilidad Social:** Salario y beneficios, horas de trabajo, trabajo infantil / políticas no discriminatorias / trabajo forzado, acceso a vivienda, agua potable, servicios de sanidad, acceso a educación, seguridad y capacitación laboral.
- **Liderazgo Ambiental:** Protección de cuencas, protección de la calidad del agua, control de la erosión del suelo, mantenimiento de la productividad del suelo, conservación de la cubierta forestal que le da sombra al café, protección de la vida silvestre, áreas de conservación, control ecológico de plagas y enfermedades.
- **Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo:** Minimización de consumo de agua, reducción de impacto de aguas residuales, manejo de residuos, conservación de energía.

La información recolectada se llevó a cabo a través de una ficha de inspección de C.A.F.E. Practices **Ver anexo B.**

⊕ Al tener la información necesaria que refleja las debilidades y fortalezas de la finca productora de café especial, se procede a realizar un plan de manejo con el productor para mitigar los impactos negativos de índole social

y ambiental que en esta pueda haber luego se acordaba una fecha con el productor para realizar la actividad necesaria para manejar este impacto negativo de la finca adecuadamente y se elaboraba una ficha llamada plan de trabajo **Ver anexo C.**

#### **4.2.2 Capacitación**

Las capacitaciones realizadas se dieron a través de días de campo en cada núcleo en las cuales se trataron los siguientes temas:

- ⊕ Criterios C.A.F.E. Practices los cuales se dieron a entender a través de una forma dinámica (Participación activa) y lúdica (obras de teatro) con la ayuda de los promotores campesinos que son los productores elegidos por la comunidad para representar cada núcleo y trabajan con el proyecto San Rafael en La Plata.
- ⊕ Elaboración de mapa para identificación de problemas de erosión en la finca, número de lotes cultivados en café, otros cultivos, recursos hídricos, zonas de bosque, ubicación de infraestructura, puntos cardinales, convenciones.
- ⊕ Manejo de residuos sólidos en la cual se enseñaba la importancia de reciclar y darle un manejo adecuado a estos residuos.
- ⊕ Elaboración de registros de broca a través del método de las treinta ramas **Ver Anexo D.**
- ⊕ Manejo seguro de agroquímicos y nuevas alternativas de manejo biológico para broca y áfidos **Ver Anexo E.**

#### **4.2.3 Seguimiento**

Se hacía otra visita al productor con base en las fechas fijadas en la ficha de plan de trabajo para actualizar la información de la base de datos y las nuevas probabilidades de presentarse a la certificación de C.A.F.E. Practices SCTC.

En caso de no haber cumplimiento de la actividad acordada, se fijaba una nueva fecha para el cumplimiento de la actividad no ejecutada **Ver Anexo E**.

#### **4.2.4 Selección de caficultores para presentarse a C.A.F.E. Practices**

Se Evaluó, ordenó, procesó y clasificó la información obtenida en campo en una sola matriz adjuntando la información obtenida por Cesar Augusto García Pascuas quien inspecciono los núcleos de San Sebastián y Los Girasoles. La evaluación se hizo con base en la lista de verificación de evaluación de C.A.F.E. Practices **Ver Anexo F** y con los puntajes obtenidos se proceso y clasifíco los productores de tal forma que se aprobó la participación de los que lograron obtener un resultado cerca a los 60 puntos resultado del esfuerzo hecho por cumplir los planes de trabajo acordados, los que quedaron muy por debajo de los 60 puntos se aplazaron para presentarse a la certificación de C.A.F.E. Practices de SCTC en el año 2008.

## 5. RESULTADOS

**5.1 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata, graficas de distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección y planes de trabajo hipervinculados por productor.**

**CUADROS:** 2 y 3 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata y planes de trabajo hipervinculados por productor.

**Figura:2** Distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección realizadas en el municipio de La Plata (Se encuentra en el CD Anexo)

## 5.2 Resumen fichas de inspección, graficas y análisis de graficas

**CUADRO 4:** Resumen fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata.

### CAFETEROS INSPECCIONADOS

CANTIDAD: 142

### MUNICIPIO DE LA PLATA (HUILA)

RESPONSABILIDAD SOCIAL	No Cumplen	Cumplen	% Cumpli	% NC	TOTAL Criterios	%
<b>*Obligatorios (Trabajadores TC)</b>	0	142	100%	0%	142	100%
1. SR-HP1: Salarios y Beneficios	0	142	100%	0%	142	100%
2. SR-HP3: Horas de Trabajo	0	142	100%	0%	142	100%
3. SR-HP4: Trabajo Infantil políticas no discriminatorias/trabajo forzado	0	142	100%	0%	142	100%
<b>*Obligatorios (Contratación de Menores)</b>	0	142	100%	0%	142	100%
4. SR-WC1: Acceso a Vivienda, agua potable y a servicios de sanidad	0	142	100%	0%	142	100%
5. SR-WC2: Acceso a Educación	0	142	100%	0%	142	100%
6. SR-WC4: Seguridad y Capacitación laborales	41	101	71%	29%	142	100%
LIDERAZGO AMBIENTAL CULTIVO CAFÉ	NC	C	% Cumpli	% NC	TOTAL Criterios	%
7. CG-WR1: Protección de cuencas	40	102	72%	28%	142	100%
8. CG-WR2: Protección de la Calidad de agua.	19	123	87%	13%	142	100%
9. CG-SR1: Control de la erosión del suelo	40	102	72%	28%	142	100%
10. CG-SR2: Mantenimiento de la productividad del suelo	56	86	61%	39%	142	100%
11. CG-CB1: Para mantener la cubierta forestal que le da sombra al café	70	72	51%	49%	142	100%
12. CG-CB2: Protección de la vida silvestre	40	102	72%	28%	142	100%
13. CG-CB3: Áreas de Conservación	6	136	96%	4%	142	100%
14. CG-EM1: Control ecológico de plagas y enfermedades	94	48	34%	66%	142	100%
LIDERAZGO AMBIENTAL BENEFICIO	NC	C	% Cumpli	% NC	TOTAL Criterios	%
15. CP-WC1: Minimización del Consumo de Agua	142	0	0%	100%	142	100%
16. CP-WC2: Reducción del impacto de las aguas residuales	40	102	72%	28%	142	100%
17. CP-WM1: Manejo de Desechos	36	106	75%	25%	142	100%
18. CP-EC1: Conservación de energía	6	136	96%	4%	142	100%

### 5.2.1 ANALISIS COMPONENTE DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA (Ver Figura 3)

- ⊕ El requisito obligatorio de no contratar menores de edad según lo establecido en la constitución nacional donde los niños serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, **explotación laboral o económica y trabajos riesgosos**.<sup>39</sup> Es cumplido por todos los productores, mostrando que se ha logrado que se entienda la importancia de que los niños terminen su primaria y bachillerato y no abandonen sus estudios para trabajar a edades tempranas en el campo.
- ⊕ El requisito obligatorio de cumplir con el salario mínimo para los trabajadores según lo establecido en la constitución nacional donde debe haber igualdad de oportunidades para los trabajadores; remuneración mínima vital y móvil, proporcional a la cantidad y calidad de trabajo<sup>40</sup> es cumplido en todas las fincas, rompiendo con la tradición de la zona y entendiendo la importancia de dar un buen trato a los trabajadores.
- ⊕ 41 Productores que hacen el 29% de la población total no cumplen el requerimiento de criterio SR-WC4: Seguridad y capacitación.
- ⊕ Los Requerimientos de criterio SR-HP1, SR-HP3, SR-HP4, SR-WC1, SR-WC2, son cumplidos totalmente por los 142 productores de café.
- ⊕ El 71% de los productores cumple con todos los criterios de responsabilidad social lo que nos indica un alto sentido de pertenencia con las leyes nacionales en cuanto al pago del salario mínimo.

---

<sup>39</sup> Constitución Colombiana, Título 2, DE LOS DERECHOS, LAS GARANTIAS Y LOS DEBERES, Capítulo 1 DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES Artículo 44.

<sup>40</sup> Constitución Colombiana, Título 2, DE LOS DERECHOS, LAS GARANTIAS Y LOS DEBERES, Capítulo 2 DE LOS DERECHOS SOCIALES, ECONOMICOS Y CULTURALES, Artículo 53

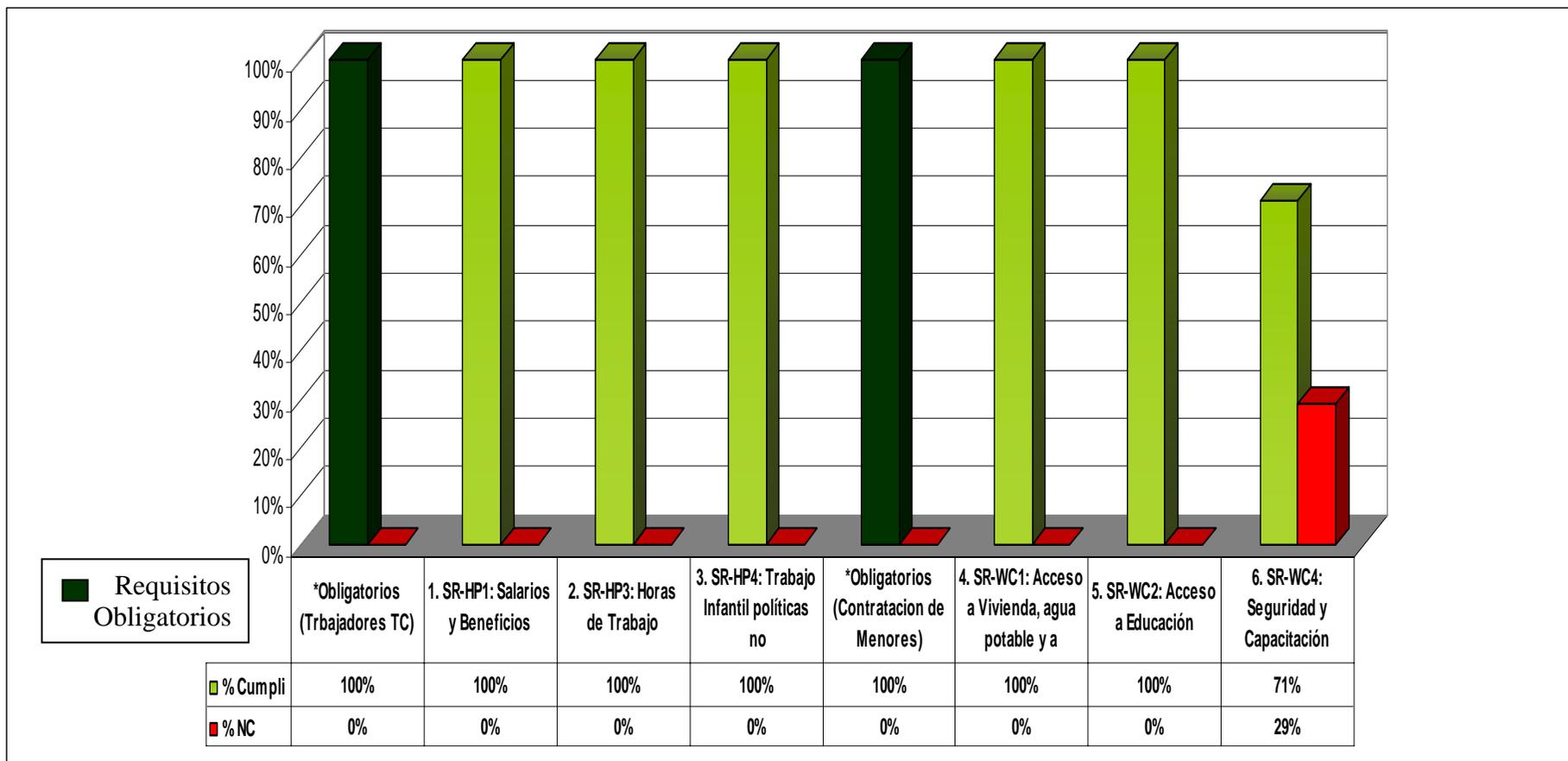
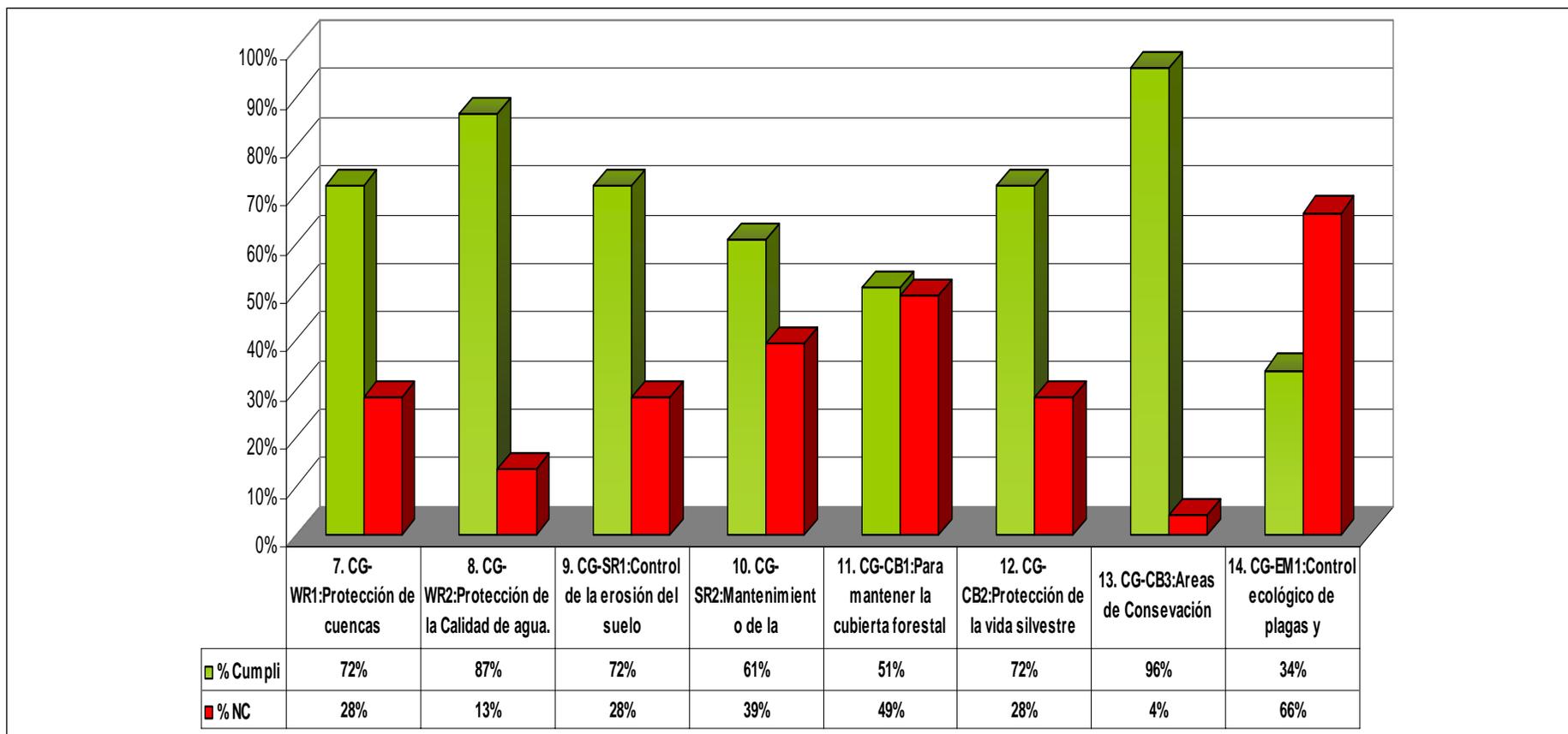


Figura 3. Componente responsabilidad social en el municipio de La Plata.

### **5.2.2 ANALISIS LIDERAZGO AMBIENTAL CULTIVO DEL CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA (Ver Figura 4)**

- ⊕ El 96% de las fincas tienen áreas de conservación, lo que indica que ya se ha empezado a generar conciencia en cuanto a la importancia de no convertir zonas de bosque a producción afectando el equilibrio natural.
- ⊕ 72% de las fincas mantienen una zona de amortiguamiento de cuencas adyacentes a todos los cuerpos de agua, donde la vegetación de protección incluida vegetación leñosa autóctona al menos se extiende 2 metros en cada lado y no incluye ningún cultivo.
- ⊕ El 66% de los productores no están tomando las medidas necesarias para manipular agroquímicos, como el uso de bodegas bajo llave, el uso de insecticidas de toxicología I y II.
- ⊕ El 51% de las personas prefieren la sombra en el cafetal, teniendo claro que la sombra bien manejada con árboles autóctonos da excelente calidad de café especial y da gran aporte de materia orgánica al suelo disminuyendo la cantidad de abono por cosecha.
- ⊕ El 72% de la población esta cumpliendo con el control de erosión del suelo, de forma que han identificado las zonas de riesgo de erosión en un mapa, No se usan herbicidas para controlar la vegetación superficial o cultivos de cobertura, todos los caminos o rutas muy transitadas se encuentran protegidos contra la erosión por zanjas de drenaje o algún otro método.
- ⊕ El 87% no están aplicando agroquímicos dentro de una distancia de 10 mt de cualquier cuerpo de agua protegiéndolos adicionalmente con barreras vivas y los desechos de la finca se encuentran al menos a 100 metros de estos.



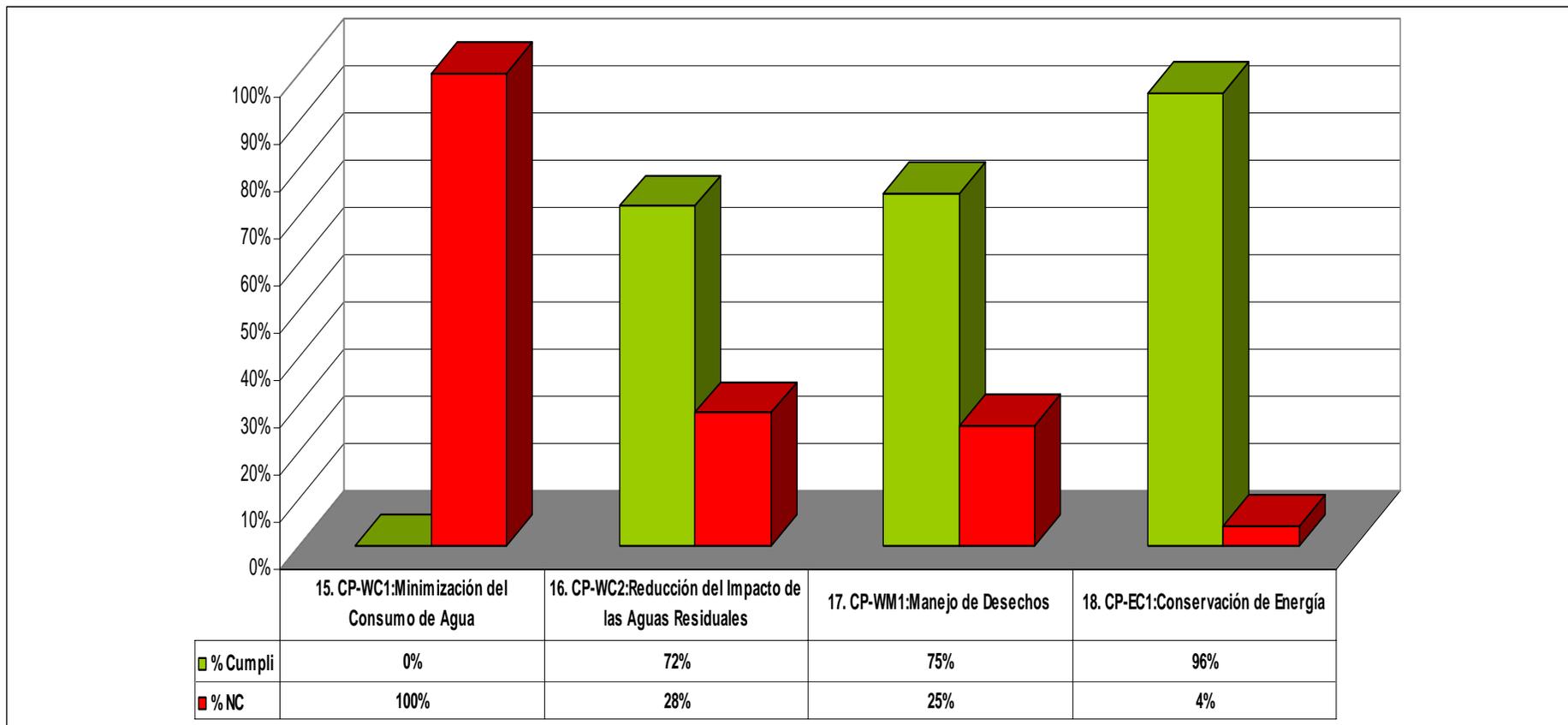
**Figura 4.** Liderazgo ambiental cultivo del café en el municipio de La Plata.

### 5.2.3 LIDERAZGO AMBIENTAL EN EL BENEFICIADO DEL CAFÉ HUMEDO EN EL MUNICIPIO DE LA PATA (Ver Figura 5)

- ⊕ 136 Personas están secando el café al sol aprovechando la energía solar a través de secadores parabólicos del indicador CP-EC 1.
- ⊕ El 75% de los productores construyeron y hacen uso del desnatador y el filtro para reducir el impacto en las cuencas hidrográficas de las aguas residuales esto es importante, ya que la utilización del oxígeno del agua por los residuos orgánicos del beneficio del café, puede ocasionar: Muerte de los animales acuáticos y de las plantas por falta de oxígeno y alta acides del agua; Proliferación de microorganismos indeseables; Impotabilidad e inutilización de las aguas para el uso domestico; Inutilización de las aguas para el uso industrial, incluyendo el beneficio del café en otros beneficiaderos; Proliferación de malos olores, atracción de moscas y otros insectos y deterioro del paisaje<sup>41</sup>.
- ⊕ Ningún productor esta registrando los volúmenes de agua utilizados para el beneficio del café, no permitiendo verificar si la proporción entre el café en fruto y el agua utilizada para el despulpado y el lavado no es mayor a 1:1 en volumen.
- ⊕ El 75% de los productores que equivalen a 106, están tratando adecuadamente la pulpa del café obtenida del beneficio, dándole su respectivo tratamiento en fosas de producción de compost para su posterior uso.

---

<sup>41</sup> Beneficio Ecológico del Café.2001. CENICAFE. Capitulo 1. PG. 13



**Figura 5.** Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo en el municipio de La Plata.

### 5.3 LISTADO DE PRODUCTORES SELECCIONADOS A PRESENTARSE A C.A.F.E. PRACTICES SCTC 2007 EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA.

Los 101 Productores elegidos para presentarse a la certificación C.A.F.E. Practices de SCTC se seleccionaron en compañía del equipo técnico de San Rafael siendo aquellos los que mas indicadores cumplieron, que oscilaban alrededor de los 60 puntos, cuyo desempeño esfuerzo y tenacidad se vieron reflejados en el compromiso por sacar adelante su empresa (Finca) , cumplir con los mas altos estándares exigidos a nivel internacional para la comercialización de café especial y así llegar acceder al sobreprecio establecido por SCTC por libra de CPS lo cual seria un impacto positivo de tipo ambiental ya que se busca lograr un desarrollo sostenible en el cual “La meta es garantizar la supervivencia y el bienestar del ser humano y de las otras especies que le acompañan como parte del proceso evolutivo de la vida en el planeta. Esta meta encierra un profundo compromiso ético, y responsabilidades por mantener los procesos ecológicos y los sistemas de apoyo vitales, que hacen posible las diferentes formas de vida en la tierra y que aportan la meterías prima con la que el ser humano satisface sus necesidades básicas actuales y de las generaciones futuras”<sup>42</sup>.

**CUADRO 5:** Productores seleccionados para presentarse a C.A.F.E. PRACTICES SCTC 2007 en el municipio de La Plata

Nº	Codigo	Nombre de la Finca	Nombres y Apellidos	Veredas
1	F109948	LA GUADUA	RODOLFO NOGUERA ALVAREZ	LA AURORA
2	F109949	LA MESA	JESUS MARIA SANCHEZ CAMPO	LA AURORA
3	F109950	LAS BRISAS	OLIMPO SOLARTE RUIZ	LA FLORIDA
4	F109951	EL MIRADOR	JOSE LIZARDO NOGUERA ORTIZ	LA AURORA
5	F109952	EL JARDIN	ALEJANDRO NOGUERA	LA AURORA
6	F109953	EL ROBLE	ARCADIO SANCHEZ	LA AURORA
7	F109954	LA PLANADA	JOSE JILMER GALLARDO	ALTO RICO
8	F109955	LAS PEÑAS	MANUEL ECCEHOMO MARTINEZ	LA AURORA
9	F109956	BUENA VISTA	CESAR AUGUSTO HERRERA GONZALEZ	EL CEDRO
10	F109957	EL PORVENIR	JAIRO MONCADA SOLARTE	LA FLORIDA
11	F109958	EL TESORITO	FABIAN MUÑOZ SERRATO	EL CEDRO

<sup>42</sup> **Una Opción Metodológica para Trabajar sobre Sostenibilidad en Comunidades.** Por IDESPPO, 1997. Pg 5

**Continuación CUADRO 5.**

<b>Nº</b>	<b>Codigo</b>	<b>Nombre de la Finca</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Veredas</b>
12	F109959	LA SERPENTINA	EULISES GUZMÁN SERRATO	EL CARMEN
13	F109960	BELLAVISTA	MARIA NELCY TORO VALENCIA	ALTO RICO
14	F109961	EL ESPEJO	ALIRIO GUZMÁN SERRATO	EL CARMEN
15	F109962	ALTO DE LA CUMBRE	ADAN GOMEZ GOMEZ	CARPESPOR
16	F109963	LAS MERCEDES	ROBERTO ALVIRA YASNO	SAN SEBASTIAN
17	F109964	BELLAVISTA	RAÚL DOMINGUEZ CHAMORRO	LA AURORA
18	F109965	LA ESTRELLA	LIBARDO QUIRA GOLONDRINO	LA AURORA
19	F109966	LAS DELICIAS	ROQUE GONZÁLEZ TORRES	EL CEDRO
20	F109967	BUENA VISTA	URBANO SÁNCHEZ TUMIÑA	EL CEDRO
21	F109968	BOLÍVAR	JOSE ANTONIO GUEVARA GRIJALBA	ALTO RICO
22	F109969	LA ESPERANZA	JESÚS ALONSO MEDINA	LA AURORA
23	F109970	LA LOMITA	JOSE SALVADOR MEDINA	LA AURORA
24	F109971	LA MARIA	LUIS ARNOLDO MEDINA GALLARDO	LA AURORA
25	F109972	LA Y	ANÍBAL GOMEZ GOMEZ	EL CARMEN
26	F109973	BELLAVISTA	HERMES PARRA TITIMBO	EL CEDRO
27	F109974	CUCHIYUYO	LUIS ALIRIO GOMEZ MUIITS	EL CARMEN
28	F109975	CASA BLANCA	JOSE JACINTO GOMEZ MONTERO	LA FLORIDA
29	F109976	LA CUMBRE	ABELARDO GUZMAN SERRATO	EL CARMEN
30	F109977	LOS MANGOS	JULIO CESAR NEQUIPO CALDON	EL CEDRO
31	F109978	EL PEDREGAL	OLIBEN FLOR	LA AURORA
32	F109979	LA VIÑA	AUDENAR GUZMAN SERRATO	EL CARMEN
33	F109980	EL PROGRESO	JOSE JAIDER TORRES GUTIERREZ	ALTO RICO
34	F109981	LAS CASCADA	JAIME EDUARDO MONPOTES	LA FLORIDA
35	F109982	EL PORVENIR	ORLANDO GOMEZ MOMPOTES	LA FLORIDA
36	F109983	LUCITANIA	GELMO SERRATO ANAYA	EL CARMEN
37	F109984	EL POMO	JOSE ANTONIO CHAMORRO NOGUERA	LA AURORA
38	F109985	ALTAMIRA	MARCO AURELIO VIVAS YOINO	EL CEDRO
39	F109986	EL TRIANGULO	CERAFIN BASTIDAS FALLA	EL CARMEN
40	F109987	EL PORVENIR	JESÚS ORLANDO MONCADA SOLARTE	LA FLORIDA
41	F109988	LA FORTUNA	LEONEL TULCÁN GAVIRIA	ALTO RICO
42	F109989	BUENA VISTA	LUÍS CARLOS PARRA VALENCIA	EL CEDRO
43	F109990	LA ESPERANZA	SILVIO ANTONIO CHAMORRO MONTERO	EL CARMEN
44	F109991	LOS POSTES	JAIR RIASCOS BENAVIDES	LA FLORIDA
45	F109992	LA ESPERANZA	ÁLVARO TORRES RINCÓN	ALTO RICO
46	F109993	EL TRIUNFO	BENITO SÁNCHEZ	LA AURORA
47	F109994	EL MIRADOR	JOSE BENITO SUAREZ MARTINEZ	LA AURORA
48	F109995	SAN ANTONIO	JESUS JAIRO BOLAÑOZ MESA	EL CARMEN
49	F109996	EL RECREO	ARSENIO GUZMAN MUÑOZ	EL CARMEN
50	F109997	EL PORVENIR	MARIA DEIFY CALDON RAMIREZ	EL CEDRO
51	F109998	EL RECREO	JULIO YOINO VIVAS	EL CEDRO
52	F109999	LA PALMA	LUIS ARCESIO YANDI HIO	EL CEDRO
53	F110000	SAMARIA	JORGE ELICER NUPAN LUNA	LA REFORMA

**Continuación CUADRO 5.**

<b>Nº</b>	<b>Codigo</b>	<b>Nombre de la Finca</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Veredas</b>
54	F110001	FILO LINDO	JAIME LOZANO MESA	EL PESCADO
55	F110002	LA YE	NATALIO OSPINA BERMEO	EL CARMEN
56	F110003	EL BOSQUE	JESUS OLIMPO SEBAY	PORVENIR
57	F110004	BUENA VISTA	LUIS FERNANDO VILLAQUIRA TAO	BAJO PESCADOR
58	F110005	LA MONTAÑITA	VICTOR MARIA VELEZ GONZALEZ	EL PORVENIR
59	F110006	LA HERMITA	JOSE ALFREDO MANQUILLO	EL PORVENIR
60	F110007	EL JARDIN	ROMAIN MELENJE MELLIZO	EL PORVENIR
61	F110008	LA Z	GENARO MOMPOTES	EL PORVENIR
62	F110009	LA FLORIDA	LUIS ALBERTO ZUÑIGA ORDOÑEZ	LA UNION
63	F110010	LA ESPERANZA	EDGAR HERNANDEZ AUSECHA	TESORITO
64	F110011	EL MANGO	MARINO HERNANDEZ DORADO	TESORITO
65	F110012	EL LIMON	NAZARIO LOPES TROCHES	TESORITO
66	F110013	LA MANUELA	ALVARO ORDOÑEZ	LOS SAUCES
67	F110014	BUENA VISTA	HENRY FRANCLIN LEMECHE INCHIMA	LA PALMA
68	F110015	EL ENCANTO	ANGEL MARIA PIPI UNAS	LA PALMA
69	F110016	VILLA AURORA	LEONEL MEDINA CAMAYO	LA PALMA
70	F110017	CASA LOMA	MIGUEL ÁNGEL IPIA PETE	LA PALMA
71	F110018	LA LAGUNA	PEDRO PABLO CAMPO ALVAREZ	LOS LAURELES
72	F110019	LAS DELICIAS	JOSE OMAR RAMÍREZ LEGIZAMO	LA PALMA
73	F110020	LA FLORIDA	ANTONIO CUCHIMBA VELAZCO	LOS ALPES
74	F110021	EL CEDRO	LUÍS MARIA LIZCANO CABRERA	BAJO RETIRO
75	F110022	LOS PRADOS	LUÍS GENTIL GOMEZ OJEDA	LA FLORIDA
76	F110023	EL ARRAYAN	HÉCTOR ARLEY RIASCOS REALPE	LA FLORIDA
77	F110024	EL ARROYO	FABIO CAMERO MOMPOTES	LA FLORIDA
78	F110025	BELLAVISTA	GERMAN FRANC RIASCOS SOLARTE	LA FLORIDA
79	F110026	EL REFUGIO	DAVID RUBEN GÓMEZ MONTERO	LA FLORIDA
80	F110027	LAS VEGAS	ALDEMAR CALDON RAMÍREZ	EL CEDRO
81	F110028	LOS PINOS	REINEL DE JESÚS CARDONA OSORIO	EL CARMEN
82	F110029	VILLA MARIA	MIRIAM BURGOS DELGADO	EL CARMEN
83	F110030	LOS PINOS	MANUEL ESTEBAN ANYA ÁNGEL	EL CARMEN
84	F110031	PESCADOR	FLOR DE MARIA GONZÁLEZ MENEZ	EL CARMEN
85	F110032	BELGICA	ANA ELISA PISSO	ALTO RICO
86	F110033	LA ENVIDIA	LUIS GONZAGA ORDÓÑEZ CAMERO	ALTO RICO
87	F110034	LA SERPENTINA	HULISES MUÑOZ LUNA	ALTO RICO
88	F110035	BUENA VISTA	GILBERTO TORO NOGUERA	ALTO RICO
89	F110036	LA HERMOSA	GILDARDO BOLÍVAR MUÑOZ LUNA	ALTO RICO
90	F110037	EL PROGRESO	HUGO ORDÓÑEZ CAMERO	ALTO RICO
91	F110038	LOS MANGOS	LIBARDO CRUZ LISCANO	BAJO PESCADOR
92	F110039	EL DIVISO	ALFREDO CHAVARRO	EL CARMEN
93	F110040	EL PESCADOR	JOSE DUCARDO OSPINA	EL CARMEN
94	F110041	LA ESPERANZA	ELEAZAR QUINTERO	GALLEGO
95	F110042	MIRAVALLE	BERNEL BUITRAGO	TESORITO

**Continuación CUADRO 5.**

<b>Nº</b>	<b>Código</b>	<b>Nombre de la Finca</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Veredas</b>
96	F110043	LOS PINOS	HERNÁN CAMPOS TRUJILLO	SEGOVIANAS
97	F110044	MIRAFLORES	NELSON WILLIAM CAMPOS	SEGOVIANAS
98	F110045	LA ESPERANZA	ALIRIO CAMPOS TRUJILLO	SEGOVIANAS
99	F110046	JAMAICA	ABELARDO TRUJILLO	SEGOVIANAS
100	F110047	LAS BRISAS	MARCO AURELIO CAMACHO	EL ARRAYÁN
101	F110048	LOS PINOS	LUÍS EDUARDO MONTERO	EL CARMEN

## 6.0 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ⊕ El 72% de la población que equivale a 101 productores, cumplieron con las metas propuestas alcanzando así en nivel óptimo en su finca cafetera para acceder a la certificación C.A.F.E. Practices SCTC.
- ⊕ La labor que se desarrolló a estas 101 familias cafeteras, sirve como ejemplo de ilustración para todos los socios de Occicafe y productores de La Plata para transmitir gradualmente el entusiasmo por la conciencia ambiental y el concepto de sostenibilidad en la región.
- ⊕ Los días de campos realizados fueron de mucha importancia ya que los caficultores, despejaron sus dudas con respecto al tema de la certificación; y también se concientizaron de conservar y resguardar el medio ambiente ya que sin este, no podrán existir las futuras generaciones.
- ⊕ Se logró generar un grado de pertenencia hacia la protección de cuencas hidrográficas lo cual generó un incremento al 72% de cumplimiento en protección de estas.
- ⊕ Los requisitos obligatorios del área de responsabilidad social, los cuales son: SR-HP1.1, SR-HP1.2, SR-HP1.3, SR-HP4.1, SR-HP4.2, SR-HP4.4, **Ver Anexo B**, Se cumplen en su totalidad, lo que no daría impedimento para acceder a la certificación.
- ⊕ Una importante conciencia se generó en el indicador SR-WC2: que trata del acceso a educación ya que luego de las capacitaciones, se comprendió la importancia por parte de los productores de dejar que sus hijos terminaran su primaria y bachillerato.
- ⊕ Se ha generado un impacto positivo en la región a través de las capacitaciones, logrando un cambio notorio en las costumbres

arraigadas a sus antepasados, en las cuales no se protegía la cobertura vegetal ya que implementaban las practicas de azadón y quemas para la preparación del suelo haciendo los suelos estériles y susceptibles a la erosión y que iban en contra del concepto de sostenibilidad ambiental, había caza indiscriminada de especies en vía extinción como las Guacharacas (*Ortalis colombiana*), Tigrillo (*Felis tigrina*) Guaras, Borugos (*Agouti paca*), Armadillos (*Dasybus novemcinctus*), Zorros (*Chrysocyon brachyurus*), chucurus, Ardillas (*Sciurus granatensis*) etc. Y no había un manejo adecuado de los residuos sólidos y las aguas residuales del café, lo que hoy en día es no se implementa en la zona.

- ⊕ El 72% de la población al final del proceso obtuvo y empezó a utilizar el equipo de protección (EPP) que incluye mascarar/respiradores, gafas protectoras, botas de hule, guantes impermeables, trajes de protección (overoles y Ponchos). El EPP para el benefició incluye tapones para los oídos, una respuesta positiva a la capacitación manejo seguro de agroquímicos, en la cual se explicó la importancia de utilizar el equipo de protección.
- ⊕ Se generó conciencia de la necesidad de tener la formula para aplicar nutrientes u otras enmiendas no sintéticas al suelo adecuada a las necesidades de la finca y con base en los resultados de un análisis de suelo ya que se aplicaban fertilizantes sin conocer las necesidades del suelo.
- ⊕ El trabajo no hubiera tenido el resultado que se logró de no ser por el apoyo de los promotores campesinos, ya que facilitaban la comunicación con las personas de los núcleos y que ya tenían una credibilidad dentro de estos.
- ⊕ Actualmente el ingeniero agrícola desempeña en el departamento del Huila un rol que apunta hacia el desarrollo del componente ambiental, generando conciencia en la importancia de preservar los recursos

naturales, especialmente en escenarios donde las familias rurales aun no acceden a factores esenciales como tierras en cantidad.

- ⊕ Continuar con capacitaciones y el seguimiento mensual a los planes de trabajo acordados con los productores de café y el equipo técnico, para visualizar, la evolución y constancia de los productores en el proceso para presentarse a la certificación en el año 2008.
- ⊕ Realizar capacitación para dar solución al problema de que ningún productor esta registrando los volúmenes de agua utilizados para el beneficio del café, no permitiendo verificar si La proporción entre el café en fruto y el agua Utilizada para el despulpado y el lavado no es mayor a 1:1 en volumen.
- ⊕ Preparar a los 41 productores que no lograron acceder a la certificación para lograr participar del proceso de C.A.F.E. Practices SCTC en el año 2008.

## 7.0 BIBLIOGRAFIA

- ⊕ **Starbucks Coffee Company.** C.A.F.E. Practices Introducción. 2004.
- ⊕ **Starbucks Coffee Company.** Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices noviembre de 2004.
- ⊕ **Starbucks Coffee Company .C.A.F.E.** Practices Manual del Verificador Programa de Proveedor Preferido. marzo del 2004
- ⊕ **Starbucks Coffee Company C.A.F.E.** Practices Generic Evaluation Guidelines January, 2007
- ⊕ **COFFEE COMPANY HUILA, COPROAGRO.** Infraestructura Bajo el Enfoque de una Producción más Limpia en el Subsector Cafetero.2007. Pg 5
- ⊕ **COFFEE COMPANY HUILA, COPROAGRO, CAM.** Buenas Prácticas para la conservación del medio ambiente y la calidad del café. Convenio de concertación para una producción más limpia en el subsector cafetero- café especial.2006
- ⊕ **CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DEL ALTO MAGDALENA “CAM”.** Plan básico de ordenamiento territorial Municipio de La Plata. CAM, Neiva. Pg 8, 9, 12
- ⊕ **García, N. & G. Galeano (eds.). 2006.** Libro Rojo de Plantas de Colombia. Volumen 3: Las bromelias, las labiadas y las pasifloras. Serie Libros Rojos de Especies Amenazadas de Colombia. Bogotá, Colombia. Instituto Alexander von Humboldt - Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Colombia - Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
- ⊕ **CENICAFE.** Beneficio Ecológico del Café. 2001. Capitulo 1. Pg. 13

- ⊕ **IDESPO.** Una Opción Metodológica para Trabajar sobre Sostenibilidad en Comunidades, 1997. Pg 5
  
- ⊕ **Constitución Colombiana,** Titulo 2, DE LOS DERECHOS, LAS GARANTIAS Y LOS DEBERES, Capitulo 1 DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES Articulo 44, Articulo 53.
  
- ⊕ **Fischersworing,** Beatriz. Agricultura Orgánica en la Amazonía Ecuatoriana. GTZ. 2006. Pg. 26
  
- ⊕ **DECRETO 1594 DEL 26 DE JUNIO DE 1984** en cuanto a usos del agua y residuos líquidos.
  
- ⊕ **LEY 9 DE 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias.** Título I.
  
- ⊕ **Ley 2811 de 1974. Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.** Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II y el Título III de la Parte III -Libro I.

# Anexos

## ANEXO A

# PRINCIPIOS STARBUCKS PARA EL PEQUEÑO CAFICULTOR

## RESPONSABILIDAD SOCIAL

1. **Respetar el salario mínimo para todos los trabajadores**<sup>43</sup>.
2. La jornada laboral debe ser de 8 horas.
3. Las Horas Extras No deben exceder las 12 horas por semana.
4. Las horas extras se pagan con un recargo del 25%.
5. El trabajador deberá tener régimen de salud (Sisben, Eps,..., etc.).
6. **No se permite la contratación de menores de 14 años.**<sup>44</sup>
7. Se debe respetar y promover la educación de los niños.
8. Buena comida y dormida para los trabajadores.
9. Poner a disposición de los trabajadores (Agua potable-Apta para el consumo).
10. Brindar los equipos de protección a los trabajadores.
11. No Fumigar mas de 6 horas diarias.
12. Respetar las 48 horas para reingreso al cultivo fumigado.
13. Las mujeres embarazadas no deben exponerse a trabajos riesgosos.

## CONSERVAR AREAS DE BOSQUE

1. Conservar las ares de bosque en la finca.
2. No usar productos de toxicología 1 y 2.
3. Guardar los productos químicos en forma organizada, en una bodega y bajo llave.
4. Hacer RERE y solo como ultimo recurso la aplicación de químicos en forma de focos,
5. Sembrar árboles de sombra con especies nativas.
6. Implementar prácticas de conservación de suelos.
7. Realizar siembras de café, con trazo ecológico.
8. Hacer deshierbas altas (10cm del suelo) para fomentar cobertura.
9. No aplicar fertilización, herbicidas, ni plaguicidas a 10 Mt. de las quebradas y usar abonos orgánicos.
10. Prohibir la Caza.
11. Dejar 2 Mt. de protección de lado y lado de las quebradas.
12. Hacer fertilización a partir del análisis de suelos.
13. Localizar las áreas de mayor riesgo de erosión en un mapa.

## BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

1. Tratar las aguas mieles (Planta de tratamiento, filtros).
2. Ahorrar agua en proceso de beneficio y lavado.
3. Canalizar aguas de descarga a zonas de vegetación.
4. Recoger la pulpa y comportarla.
5. Secar el café al sol con marquesina.
6. Separar basuras y reciclarlas o entregarlas a una planta de reciclaje.

<sup>43</sup> Criterio obligatorio, al no cumplirlo será descalificado.

<sup>44</sup> Criterio obligatorio, al no cumplirlo será descalificado.

## ANEXO B Ficha de inspección

Responsabilidad Social			
Crterios	Indicadores	NC / C / NA	
SR-HP1: Salarios y beneficios	SR-HP1.1	REQUISITO OBLIGATORIO: <b>Todos los trabajadores a tiempo completo</b> reciben el salario mínimo estipulado a nivel nacional o regional. En regiones en donde el salario mínimo no está establecido, todos los trabajadores a tiempo completo reciben el salario promedio que se paga como promedio en la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago satisface los requisitos recién mencionados	
	SR-HP1.2	REQUISITO OBLIGATORIO: <b>Todos los trabajadores a tiempo parcial</b> reciben el salario mínimo establecido a nivel nacional o regional. En regiones en donde el salario mínimo no está establecido, todos los trabajadores a tiempo parcial recibirán lo que, en promedio, se paga en la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago satisface los requisitos recién mencionados	
	SR-HP1.3	REQUISITO OBLIGATORIO: <b>Todos los trabajadores temporales</b> reciben el salario mínimo establecido a nivel nacional o regional. En regiones en donde el salario mínimo no está estipulado, entonces todos los trabajadores temporales reciben el salario promedio que se paga en la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago satisface los requisitos recién mencionados	
	SR-HP1.5	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Los trabajadores reciben el pago de manera regular (por día, por semana, por quincena, o por mes) ya sea en efectivo o en su equivalente (cheque ó depósito directo)	
	SR-HP1.6	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Si las leyes nacionales exigen la concesión de beneficios a quienes trabajan a tiempo completo, el pago de estos beneficios corre por cuenta del patrono (empleador)	
	SR-HP1.7	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Si las leyes nacionales exigen la concesión de beneficios a quienes trabajan a tiempo parcial, el pago de estos beneficios corre por cuenta del patrono (empleador)	
	SR-HP1.8	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Si las leyes nacionales exigen el concesión de beneficios a los trabajadores temporales, el pago de estos beneficios corre por cuenta del patrono (empleador)	
	SR-HP1.9	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: El pago de horas extras cumple con las estipulaciones nacionales. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago de horas extras cumple con las estipulaciones nacionales. En caso de que las horas extras no estén contempladas dentro de la ley, su pago se calcula añadiendo un 50% a lo que se paga regularmente	
	SR-HP1.10	El pago de horas extras <b>se pagan por encima de lo estipulado a nivel nacional</b> . Si a los trabajadores se les paga por producción, el salario sobrepasa lo estipulado a nivel nacional. Si las horas extras no están especificadas en la ley, su pago se calcula añadiendo un 50% a lo que se paga regularmente	
	SR-HP1.11	<b>Todos los trabajadores a tiempo completo</b> ganan por encima del salario mínimo establecido en el país o en la región. En regiones en donde el salario mínimo no está estipulado, todos los trabajadores a tiempo completo reciben un pago que supera el promedio de la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el salario satisface los requisitos antes mencionados	
	SR-HP1.12	<b>Todos los trabajadores a tiempo parcial</b> reciben un pago que sobrepasa lo establecido como el salario mínimo en el país o en la región. En regiones en donde el pago mínimo no está estipulado, todos los trabajadores a tiempo parcial reciben un pago que supera el promedio de la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, los salarios satisfacen los requisitos antes mencionados	
	SR-HP1.13	<b>Todos los trabajadores temporales</b> reciben un pago que sobrepasa el salario mínimo establecido en el país o en la región. En regiones en donde el pago mínimo no está estipulado, todos los trabajadores temporales reciben un pago que supera el promedio de la industria nacional como promedio. Si a los trabajadores se les paga por producción, los salarios satisfacen los requisitos antes mencionados	
	SR-HP1.14	Los trabajadores a tiempo completo reciben en pago al menos al salario que satisfaga las necesidades básicas de los empleados, según lo haya definido una organización gubernamental o no gubernamental de derechos laborales/sociales. (Si estos datos no existen, el costo de vida se puede establecer calculando el costo promedio de la comida, la vivienda, el transporte, la salud, la vestimenta, la electricidad y la educación, según la fórmula que se generó en 1998 durante la Cumbre Internacional de Organizaciones no Gubernamentales sobre el Salario Básico)	
SR-HP1.17	El salario se le paga directamente a todos los trabajadores (en efectivo, mediante un depósito directo), no por medio de ningún intermediario laboral		

### Proyecto Café Sostenible San Rafael

<b>Nombre del Productor:</b>	
<b>Cedula de Ciudadanía:</b>	
<b>Nombre de La Finca:</b>	
<b>Vereda:</b>	
<b>Fecha de Inspección Interna</b>	

\_\_\_\_\_  
Firma del Productor

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector



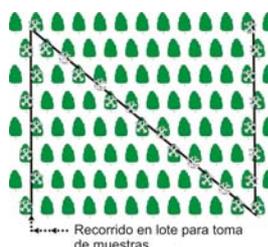
## ANEXO D

# Como Medir el Nivel de Infestación de Broca

Esta evaluación se debe hacer una vez al mes y se debe guardar como registro de la finca en un cuaderno destinado para esta labor. Con mayor importancia en los periodos de verano que es donde la broca tiende a mayor actividad.

### MÉTODO DE LOS 30 ÁRBOLES

- 1) Se selecciona el lote o los lotes a los cuales se le va a medir el nivel de infestación de broca.
- 2) El recorrido se hace a través del lote en forma de "M" o en forma de "Z" (esto lo escoge el productor de forma que le quede más cómodo realizar el muestreo según la finca) como lo muestran las figuras.



- 3) En el recorrido se seleccionan 30 árboles



- 4) En cada árbol se coge una sola rama y se le cuentan todos los frutos (verdes, pintones, maduros y sobremaduros) en total y de estos cuantos están brocados y se escriben los resultados en una tabla como esta y no se debe olvidar poner la fecha del registro:

#### Ejemplo

Árbol	Numero de Frutos	Frutos Brocados
1	30	2
2	26	4
:	:	:
:	:	:
30	31	1
Total:	900	20

Es importante que entre árbol y árbol seleccionado se procure no escoger siempre la rama por el mismo lado si no variar para que haya mayor representatividad.

### 5) Porcentaje de broca

$$\% \text{ Broca} = \frac{\text{Total\_numero\_de\_frutos\_brocados} * 100}{\text{Total\_numero\_de\_Frutos}}$$

#### Ejemplo

$$\% \text{ Broca} = \frac{20 * 100}{900}$$

$$\% \text{ Broca} = 2.22\%$$

- Si % de Broca esta entre 0 y 1% no hay problema pero no se debe descuidar el registro en cualquier momento las condiciones pueden cambiar.
- Si % de Broca esta entre 1 y 5% hay que ponerle cuidado al cultivo y ponerle empeño al ReRe y a coger oportunamente el café sin dejarlo madurar el árbol.
- Si el % de broca es mayor al 5% es que el lote esta en un punto critico y se debe tomar medidas preventivas localizando los focos de broca y fumigándolos, que los podemos observar en los datos de la tabla: son los árboles que tienen mayor número de granos brocados. Alrededor de estos árboles es que tenemos los focos de infestación de la broca.

**REGISTRO DE INFESTACIÓN DE BROCA**

<b>Nombre del Productor:</b>				
<b>Vereda:</b>		<b>Finca:</b>		<b>Lote:</b>

Fecha: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Árbol	Total Frutos Contados Por Rama	Total Frutos Brocados desprendidos
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
<b>Total</b>		
<b>% Infestación de broca</b>		

Árbol	Total Frutos Contados Por Rama	Total Frutos Brocados desprendidos
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
<b>Total</b>		
<b>% Infestación de broca</b>		

Árbol	Total Frutos Contados Por Rama	Total Frutos Brocados desprendidos
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
<b>Total</b>		
<b>% Infestación de broca</b>		

## **ANEXO E**

### **Insecticida biológico de ají y ajo**

*Par afidos ( Cuerpo Blando)*

#### **Ingredientes**

- ½ lb de ají.
- ½ lb de ajo.
- 4 lt de Alcohol o Aguardiente.
- 1 par de guantes de cirugía.
- 1 tapa bocas
- Embase de 4 lt con tapa
- Licuadora o piedra para machacar.

#### **Preparación**

Macere o licue la media libra de ajo y la media libra de ají, luego introdúzcala en el recipiente preparado para este fin y llene la mezcla con el alcohol o aguardiente, deje la mezcla ocho días en reposo para que esta fermente y luego de ocho días se puede utilizar para controlar áfidos, colar antes de usarla. Esta mezcla se puede almacenar hasta por un periodo de un año en la sombra.

#### **Dosis**

100 cm<sup>3</sup> de insecticida en 19 lt de agua, para bomba de 20 lt.<sup>45</sup>

### **Insecticida de Helecho**

*Para Broca*

#### **Ingredientes**

- 800 gr. de helecho de puerco o marranero.
- Recipiente de 10 lt.
- 1 par de guantes de cirugía.
- 1 tapa bocas

#### **Preparación**

Cortar 800gr de helecho marranero adulto y dejarlo secar durante 4 días, luego en un recipiente con 10 lt de agua poner en remojo 500gr de helecho seco durante 24 horas, inmediatamente poner a hervir durante diez minutos y dejarlo enfriar, colar el sumo y ponerlo en un recipiente con tapa.

#### **Dosis**

1lt de insecticida de helecho en 19 lt de agua, para bomba de 20lt.

---

<sup>45</sup> Agricultura Orgánica en la Amazonía Ecuatoriana. Beatriz Fischersworing, GTZ. 2006. Pg. 26

## ANEXO F

Lista de Verificación de Evaluación de C.A.F.E. Practices						
Calidad del producto- Pre-requisito			Productores	Beneficios	Beneficios/Fincas	Proveedores
Condiciones Generales	PQ-1	Preparación del Café Oro – Pre-requisito				
	PQ-2	Perfil de Taza - Pre-requisito				
Responsabilidad Económica- Pre-requisito						
Incentivos para la Sostenibilidad	EA-IS1	Demostración de Transparencia Económica				
	EA-IS2	Equidad en las Contribuciones Financieras				
Viabilidad Financiera	EA-FV1	Viabilidad financiera				
Responsabilidad Social			Total de Puntos Posibles en esta sección: 40			
<i>Mínimo para Preferencial 60%</i>		<i>Mínimo para Estratégico = 80%</i>	40	40	40	40
Prácticas de contratación y políticas laborales	SR-HP1	Salario mínimo/Ingreso Familiar/ Horas Extras *	5	5	5	5
	SR-HP2	Libertad de Asociación/ Negociación Colectiva	5	5	5	5
	SR-HP	Vacaciones/incapacidad por enfermedad	5	5	5	5
	SR-HP4	Trabajo infantil/ Discriminación/Trabajo Forzado *	5	5	5	5
Condiciones Laborales	SR-WC1	Acceso a Vivienda/Agua/Instalaciones Sanitarias	5	5	5	5
	SR-WC2	Acceso a Educación	5	5	5	5
	SR-WC3	Acceso a Cuidados Médicos	5	5	5	5
	SR-WC4	Acceso a Capacitación, Salud & Seguridad	5	5	5	5
Prod. de Café - Liderazgo Ambiental			Total de Puntos Posibles en esta sección: 45			
<i>Mínimo para Preferencial 60%</i>		<i>Mínimo para Estratégico = 80%</i>	45		45	45
Protección de los Recursos Hídricos	CG-WR1	Protección de los Cauces	5		5	5
	CG-WR2	Protección de la Calidad del Agua	5		5	5
Protección de los Suelos	CG-SR1	Control de la Erosión de los Suelos	5		5	5
	CG-SR2	Mejoramiento de la Calidad de los Suelos	5		5	5
Conservación de la Biodiversidad	CG-CB1	Conservación del Dosel de Sombra y Vegetación Natural	5		5	5
	CG-CB2	Protección de la Vida Silvestre	5		5	5
	CG-CB3	Conservación de las Áreas y Reservas Ecológicas	5		5	5
Manejo y Control Ambiental	CG-EM1	Manejo Ecológico de Plagas y Enfermedades así como Reducción del Uso de Agroquímicos	5		5	5
	CG-EM2	Administración de Fincas y Prácticas de Monitoreo	5		5	5
Proces. del Café - Liderazgo Ambiental			Total Puntos Posibles en esta sección:20			
<i>Mínimo para Preferencial 60%</i>		<i>Mínimo para Estratégico = 80%</i>		20	20	20
<b>Beneficio Húmedo</b>				16	16	15
Conservación del Agua	CP-WC1	Minimización del Consumo de Agua		4	4	4
	CP-WC2	Reducción del Impacto de las Aguas Residuales		4	4	4
Manejo de Desechos	CP-WM1	Manejo de Desechos / Reutilización Beneficiosa		4	4	3
Uso de Energía	CP-EC1	Conservación de Energía/Impactos		4	4	4
<b>Beneficio Seco</b>				4	4	5
Manejo de Desechos	CP-WM2	Manejo de desechos/ Reutilización Beneficiosa		2	2	2
Uso de Energía	CP-EC2	Conservación de Energía / Impactos		2	2	3
<b>Gran total de Posibles Puntos</b>			85	60	105	105
<b>Mínimo para Proveedores Preferenciales (a menos que criterios son n/a)</b>			51	36	63	63
<b>Mínimo para Proveedores Estratégicos (a menos que criterios son n/a)</b>			68	48	84	84



UNIVERSIDAD  
SURCOLOMBIANA

**DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E.  
PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ  
SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN  
EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.**



**COFFEE COMPANY HUILA LTDA.**

**DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E.  
PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ  
SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN  
EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.**

**JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE INGENIERIA  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGRICOLA  
NEIVA  
2006**

**DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E.  
PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ  
SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN  
EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.**

**JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ**

Trabajo de Grado Modalidad de **Pasantía Supervisada**, como requisito para  
optar por el título de:

**INGENIERO AGRÍCOLA**

**DIRECTOR INTERNO**

Ing. NELSON GUTIÉRREZ GUZMAN M. Sc.

**DIRECTOR EXTERNO**

**EQUIPO TECNICO**

**SAN RAFAEL**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA**

**FACULTAD DE INGENIERIA**

**PROGRAMA DE INGENIERIA AGRICOLA**

**NEIVA**

**2006**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE INGENIERIA  
PROGRAMA DE INGENIERIA AGRICOLA**

**MODALIDAD DE GRADO  
PASANTIA SUPERVISADA**

**NOMBRE DEL ESTUDIANTE:** JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ

**CODIGO:** 2002101484

**TITULO PASANTIA:**

DIAGNOSTICO Y PLANES DE MANEJO PARA CERTIFICACION C.A.F.E. PRACTICES SCTC DE FINCAS CAFETERAS DEL PROYECTO CAFÉ SOSTENIBLE SAN RAFAEL EN LOS NUCLEOS BELEN Y CARPESPOR EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA HUILA.

**ENTIDAD:** COFFEE COMPANY HUILA LTDA.

**ARTICULO:**

**DIRECTOR EXTERNO:** EQUIPO TECNICO SAN RAFAEL

**FIRMA:**

**DIRECTOR INTERNO:** ING. NELSON GUTIERREZ GUZMAN

**FIRMA:**

**FECHA DE PRESENTACIÓN PÚBLICA:** 17 DE OCTUBRE DE 2007

**FIRMA COORDINADOR MODALIDADES DE GRADO:**

Nota de aceptación

---

---

---

---

---

Jurado

---

Jurado

**Neiva, 17 de Octubre de 2007.**

**DEDICATORIA**

A mi madre SOFIA ORDOÑEZ que esta en el cielo llenándome de fuerzas, siempre siendo un ejemplo y norte en mi vida.

A Díos que en momentos de debilidad no me dejo perder al fe y siempre ha acompañado mi camino.

A mi Papa Omar Jara que más que un padre siempre ha sido un amigo y no importa lo que pase me brinda su apoyo incondicional **“gracias padre”**.

A mi hermana Myriam que estando lejos, se que siempre reza por mi.

A Karol Campos que siempre con su apoyo, paciencia y lecciones de vida, ha aportado un gran cambio en mi vida.

Al profesor Jairo de Jesús Perea por ser amigo consejero que en paz descansa.

A toda mi familia que siempre ha creído en mi y me han brindado su apoyo.

A Cesar García por ser amigo incondicional, Yenny Castro, Olga Castiblanco, Juan José Ramírez, Julio Ibarra, Germán villabon, Divier Ortiz, Billy y Hugo Calderón, Cesar (Liv) Gózales, Adriana Vargaz, Lorena Dusan Jonathan Romero, Juan Cristóbal Sierra y demás amigos y compañeros con quienes compartí en la universidad.

**GRACIAS**

**JUAN NICOLAS JARA ORDOÑEZ**

## **AGRADECIMIENTOS**

El Autor Expresa su agradecimiento.

Al Profesor Nelson Gutiérrez por el apoyo incondicional para la realización de esta pasantía.

Al Profesor Pachon Maestro y amigo.

Al Profesor Olaya por ser un ejemplo y enseñarnos lo importante que es la ingeniería agrícola en el mundo.

A Doña Gladis por siempre colaborarnos en todo.

A la empresa Coffee Company Huila Ltda., Por darme la oportunidad de realizar este trabajo. Al Doctor Javier Murgueitio y el equipo tecnico San Rafael. Ing. Tamar Helena, Adm. Eliene Berne, A los Promotores campesinos Lizardo Noguera y su esposa Mirian, Natalio Ospina y su esposa Marta, Henry Lemeche, Jair Riascos, Luis M. Lizcano, Ferney y su mama María Deicy.

A Occicafe en la Plata y a Su Presidente Luís Gonzaga Ordóñez y el equipo técnico. Cesar Tulio, Ferney Rubiano, Mercedes, Vicky y Cristian.

A todos los Caficultores de la Plata por su hospitalidad y alegría.

A todos los profesores del programa de ingeniería agrícola.

A don Efrén y don Ezequiel por su colaboración.

“...Aquí encontró, en las vertientes de las tres cordilleras que surcan el suelo Colombiano de Sur a Norte, suelo generoso, de clima propicio y lluvia benigna para echar raíces y rendir sin desmayo, año tras año, la cosecha abundante de sus frutos rojos.

Y encontró unos hombres de corazón sin linderos, dispuestos a brindarle cuidado amoroso a todo lo largo de los distintos pasos de su ciclo vital.

Hombres de mente abierta y mirada visionaria que supieran ver en el cultivo del café una fuente de riqueza segura que les daría a ellos, a sus hijos y a los hijos de sus hijos, el sustento y el bienestar...

...Esos mismos hombres que con sus acciones trajeron al territorio de la verdad la leyenda de los titanes, dispusieron sus manos dadas y también delicadas para recoger con cuidado y en los árboles más recios, los granos más saludables y hermosos para extraer las semillas de los nuevos cafetos...

... Los cafetos, vestidos de blanco como novias dispuestas para una boda multitudinaria, una vez fecundadas sus flores por acción del viento y de los insectos, inician el proceso de gestación.

Pasado un tiempo, casi nueve meses al igual que ocurre con los hombres, cada flor deviene en fruto que merced al sol, a la riqueza del suelo y a los cuidados del caficultor que obran a manera de vientre gestador madura hasta convertirse en cereza roja, lista para ser cosechada.

Entre el caficultor y su plantío se establece la misma relación que abraza a los esposos...”

**José Chalarca**  
*El Café relato Ilustrado de una Pasión*

## TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
<b>RESUMEN</b>	14
<b>INTRODUCCIÓN</b>	15
<b>1.0 OBJETIVOS</b>	17
<b>1.1 Objetivo General</b>	17
<b>1.2 Objetivos específicos</b>	17
<b>2.0 JUSTIFICACION</b>	18
<b>3.0 MARCO CONCEPTUAL</b>	19
3.0 CALIDAD DEL PRODUCTO- Pre-requisito	21
3.1 Calidad del Producto – Condiciones Generales	21
3.1.1 Preparación del Café Oro y Perfil de Taza	21
3.1.2 Criterios de Evaluación	22
3.2.0 Responsabilidad Económica – Pre-requisito	23
3.2.1 Incentivos para la Sostenibilidad	23
3.2.1.1 Finalidad	23
3.2.1.2 Descripción	23
3.3.0 Responsabilidad Social	23
3.3.1 Prácticas de contratación y políticas laborales	23
3.3.1.1 Finalidad	23
3.3.1.2 Descripción	23
3.3.1.3 Criterios de evaluación	23
3.3.2 Condiciones Laborales	28
3.3.2.1 Finalidad	28
3.3.2.2 Descripción	28
3.3.2.3 Criterios de evaluación	28
3.4.0 Producción de Café- Liderazgo Ambiental	31
3.4.1 Protección de los Recursos Hídricos	32
3.4.1.1 Finalidad	32
3.4.1.2 Descripción	32
3.4.1.3 Criterios de Evaluación	32
3.4.2 Protección de los Suelos	35

3.4.2.1 Finalidad	35
3.4.2.2 Descripción	35
3.4.2.3 Criterios de Evaluación	35
3.4.3 Conservación de la Diversidad Biológica	35
3.4.3.1 Finalidad	35
3.4.3.2 Descripción	35
3.4.3.3 Criterios de Evaluación	38
3.4.4 Manejo y Control ambiental	43
3.4.4.1 Finalidad:	43
3.4.4.2 Descripción:	43
3.4.4.3 Criterios de Evaluación	44
3.5.0 Liderazgo Ambiental - Beneficiado de Café	48
<b>4. METODOLOGIA</b>	57
4.1 Localización	57
4.2 Descripción del Proyecto	58
4.2.1 Trabajo de campo	59
4.2.2 Capacitación	60
4.2.3 Seguimiento	60
4.2.4 Selección de caficultores para presentarse a C.A.F.E. Practices	61
<b>5. RESULTADOS</b>	62
5.1 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata, Graficas de distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección y planes de trabajo hipervinculados por productor.	Cd Anexo
5.2 Resumen fichas de inspección, graficas y análisis de graficas	63
5.2.1 Análisis componente de responsabilidad social	64
5.2.2 Análisis liderazgo ambiental cultivo del café	66
5.2.3 Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo	68
5.3 Listado de productores seleccionados a C.A.F.E. Practices SCTC 2007 Municipio de la Plata.	70
<b>6.0 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	74
<b>7.0 BIBLIOGRAFIA</b>	77

## LISTA DE CUADROS

	Pág.
<b>CUADRO1:</b> Veredas del municipio de La Plata que componen los núcleos de Belén y Carpespor pertenecientes a la cooperativa Occicafe.	58
<b>CUADROS:</b> 2 y 3 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata y planes de trabajo hipervinculados por productor.	Cd Anexo
<b>CUADRO 4:</b> Resumen fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata.	63
<b>CUADRO 5:</b> Productores seleccionados	70

## LISTA DE FIGURAS

	Pág.
<b>Figura 1.</b> Localización: Municipio de La Plata y los núcleos Belén, Carpespor, Los Girasoles y San Sebastián.	57
<b>Figura 2:</b> Distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección realizadas en el municipio de La Plata.	Cd Anexo
<b>Figura 3:</b> Componente responsabilidad social en el municipio de La Plata.	65
<b>Figura 4</b> Liderazgo ambiental cultivo del café en el municipio de la Plata.	67
<b>Figura 5:</b> Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo en el municipio de La Plata.	69

## LISTA DE ANEXOS

	Pg.
<b>ANEXO A</b> Principios starbucks para el pequeño caficultor	80
<b>ANEXO B</b> Ficha de inspección	81
<b>ANEXO C</b> Plan de trabajo	82
<b>ANEXO D</b> Como medir el nivel de infestación de broca	83
<b>ANEXO E</b> Insecticidas biológicos	85
<b>ANEXO F</b> Lista de verificación Starbucks (puntuación)	86
<b>ANEXO G</b> CD con fichas de inspección realizadas a los productores, con planes de trabajo hipervinculados por productor y distribución porcentual de la calificación de las fichas en el municipio de La Plata	

## RESUMEN

**E**n este documento se presenta la evaluación efectuada con base en los lineamientos de C.A.F.E. Practices de Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) a ciento cuarenta y dos familias cafeteras divididas en cuatro núcleos, pertenecientes al grupo asociativo Occicafe, municipio de La Plata – Huila, donde se analizaron los componentes de responsabilidad social, liderazgo ambiental en el cultivo y beneficio del café, con el fin de identificar fortalezas y debilidades en las fincas cafeteras frente a los lineamientos de C.A.F.E. Practices , obteniendo como resultado el diseño y ejecución de un plan de manejo por cada productor, y así entregar herramientas suficientes para ellos prepararse y acceder a la certificación de SCTC, logrando como resultado a sus esfuerzos una mejor condición social y ambiental en su entorno y un sobreprecio por libra de café pergamino seco (CPS), que contribuirá a mejorar la calidad de vida de estas familias cafeteras.

### **Palabras clave:**

Certificación, liderazgo ambiental, responsabilidad social, café

## ABSTRACT

**I**n this document I presented the evaluation made to one hundred forty two coffee families divided in four nucleus, belonging to Occicafe associative group in base of the Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) C.A.F.E. Practices limits, in La Plata – Huila municipality, in where the social responsibility, cultivation and benefit environmental leadership components in coffee were analyzed, identifying as purpose strengths and weaknesses in coffee farms according C.A.F.E. Practices guidelines, obtaining as a result for each producer a design and execution of a handling plan, and by this way give enough tools for them to get ready and access to SCTC certification, achieving as a result to their efforts a better social and environmental condition in its zone and a surcharge for dry coffee parchment pound that will contribute to these coffee families to improve the quality life.

### **Key words:**

Certification, environmental leadership, social responsibility, coffee

## INTRODUCCION

El café es una bebida mundial, más de mil millones de tazas de café se consumen diariamente alrededor del mundo. Esta popularidad se refleja en la economía y la sociedad de los países productores, el café es uno de los productos de exportación más importantes de muchos países en vía de desarrollo y se estima que el número de productores aumenta en 25 millones anualmente.

El proceso de beneficio del café corresponde a todas las operaciones poscosecha realizadas después de la recolección del café cereza, incluyendo despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenamiento del café pergamino seco y manejo de residuos. Para realizar un adecuado beneficio del café, toda unidad cafetera demostrativa sostenible debe contar con la infraestructura necesaria que le permita procesar los subproductos y deben estar orientadas principalmente a la prevención y reducción de la contaminación en los procesos de siembra, manejo del cultivo y en las operaciones poscosecha. Por lo anterior, el caficultor debe disminuir el uso de materiales nocivos para el medio ambiente, minimizar la aplicación de productos químicos utilizados durante el desarrollo del cultivo y realizar un adecuado manejo por parte del caficultor para procesar su café y obtener un producto final con excelentes calidades físicas y organolépticas, a través de una producción mas limpia, que en el café significa aplicar continuamente el uso de prácticas que previenen el deterioro del medio ambiente y la calidad de vida de los caficultores<sup>1</sup>. Estas acciones deben realizarse desde el mismo momento de la instalación del cultivo hasta la recolección, venta del producto y disposición final de los de los residuos resultantes, así como de los subproductos del beneficio del café.

La trayectoria desde la plantación hasta la taza es larga y compleja. Starbucks Coffee Trading Company inició un programa para evaluar, reconocer y recompensar a través de un sello de certificación a los productores de café de

---

<sup>1</sup> **Infraestructura Bajo el Enfoque de una Producción más Limpia en el Subsector Cafetero.** COFFEE COMPANY HUILA COPROAGRO.2007.Pg 5

alta calidad produciendo en forma sostenible<sup>2</sup>. Este programa se estableció en el departamento del Huila municipio de San Sebastián de La Plata con el grupo asociativo OCCICAFE.

---

<sup>2</sup> C.A.F.E. Practices **Introducción**. Starbucks Coffee Company. 2004. Pg 2.

## **1. OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Preparar a ciento cuarenta y dos familias cafeteras divididas en cuatro núcleos, pertenecientes al grupo asociativo Occicafe en el municipio de La Plata – Huila, a través de la evaluación basada en los lineamientos de C.A.F.E. Practices de Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) .

### **Objetivos Especificos**

- Desarrollar planes de trabajo con base en resultados de la evaluación C.A.F.E. Practices de Starbucks Coffee Trading Company (SCTC), que se adapten a las condiciones particulares de cada finca cafetera, En los núcleos de Carpespor y Belén en el municipio de La Plata – Huila, proporcionando así al los productores una ayuda importante para prepararse y acceder al proceso de certificación C.A.F.E. practices de SCTC.
- Analizar los componentes de responsabilidad social, liderazgo ambiental en el cultivo y beneficio del café, con el fin de identificar fortalezas y debilidades en las fincas cafeteras frente a los lineamientos de C.A.F.E. Practices en los núcleos de Carpespor y Belén en el municipio de La Plata – Huila.
- Realizar capacitaciones para fortalecer los conocimientos de los productores en los lineamientos de C.A.F.E. Practices de SCTC a los núcleos de Carpespor, Belén, San Sebastián y Los Girasoles en el municipio de La Plata – Huila.

## **2. JUSTIFICACIÓN**

Con la realización de esta pasantía se encamina al cumplimiento del decreto 1594 del 26 de Junio de 1984 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos por parte de los productores involucrados en el proyecto. En la actualidad en el departamento del Huila existen cerca de 80.000 familias dedicadas a la producción de café, siendo la actividad cafetera, la segunda fuente de contaminación de nuestras cuencas, solamente superada por la actividad de tipo residual doméstico. Los niveles de contaminación generados por la actividad cafetera son ahora objeto de preocupación y estudio por parte de las autoridades ambientales.

La Universidad Surcolombiana como el centro de formación más importante en el Huila, extiende sus fronteras aportando cambio en la región y demuestra la necesidad de un programa como lo es ingeniería agrícola, que a través de sus estudiantes está aportando al campo un servicio con las herramientas adquiridas en la carrera, en materias como: impacto ambiental, desarrollo rural, almacenamiento y secado de productos biológicos, topografía entre otras y han marcado pauta en los procesos de “producción mas limpia” y obtención de café con criterios de calidad. Mejorando la vida y el entorno de los productores cafeteros, generando conciencia y pertenencia por la preservación de la naturaleza.

Esta pasantía desarrolla un trabajo que es pionero en el programa y abre un nuevo campo de acción en el perfil de ingeniero agrícola en los procesos de certificación de productos biológicos para la comercialización de estos, generando competitividad y mayor demanda en los mercados internacionales beneficiando a los productores con un mejor precio.

Starbucks Coffee Trading Company adquiere un café de excelente calidad, que será vendido en las diferentes tiendas alrededor del mundo.

### **3. MARCO CONCEPTUAL**

#### **¿Qué es C.A.F.E Practices?**

Starbucks inició este programa para evaluar, reconocer y recompensar a los productores de café de alta calidad producido en forma sostenible. Esta fase de C.A.F.E. Practices considera un mecanismo de abastecimiento de café oro desarrollado en colaboración con la compañía evaluadora y certificadora Sistemas de Certificación Científica (SCS). C.A.F.E. Practices piloto empezó hace dos años basado en los principios de conservación para la producción cafetera. Desde ese momento, Starbucks ha hecho un esfuerzo considerable para definir mejorar y refinar C.A.F.E. Practices a través de un contacto extenso con productores, beneficiarios y proveedores de café así como con otras organizaciones interesadas.

Esta fase de C.A.F.E. Practices es un paso importante hacia la evaluación de la producción sostenible de café oro y hacia la recompensa de aquellos que se esfuerzan en el mejoramiento continuo de la producción, beneficiado y comercialización del café.

#### **¿Cuáles son los incentivos para los solicitantes?**

Starbucks otorga el status de proveedor preferencial a los solicitantes exitosos que logran una calificación de desempeño mínima de 60%. Starbucks definirá los precios y los términos del contrato a los proveedores preferenciales y dará prioridad a las compras de café basadas en el origen y en el tipo de acuerdo con las calificaciones más altas disponibles. A los proveedores solicitantes que logren un mínimo de 80% en su calificación de desempeño se les otorgará el<sup>3</sup> status de proveedor estratégico por un año, esto conlleva todos los beneficios anteriormente indicados e incluye un premio de conversión sostenible de \$5 centavos de dólar por libra en todo el café oro que cumpla con los lineamientos de C.A.F.E. Practices y que se embarque dentro del período de un año.

---

<sup>3</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

Además, Starbucks fomentará la innovación y las mejoras continuas otorgando un premio de sostenibilidad en el desempeño de \$.05 de Dólar para todo el café oro embarcado por los proveedores solicitantes que logren por lo menos un aumento de 10 (diez) puntos en su calificación de C.A.F.E. Practices sobre el puntaje de 80% en el último año. La meta fundamental de C.A.F.E. Practices es fomentar la sostenibilidad a través de la red de suministro de café y recompensar a los proveedores que cumplan exitosamente con los criterios de C.A.F.E. Practices.

### **Lineamientos generales de evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004**

Starbucks Coffee Company ha creado la iniciativa de café sostenible con el fin de guiar a los productores, procesadores y proveedores de café sobre técnicas, así como proveer el apoyo e incentivos para ofrecer al mercado un producto de mayor sostenibilidad. En el mundo del café, la sostenibilidad se centra en cuatro conceptos claves:

- Calidad del producto
- Responsabilidad económica
- Responsabilidad social
- Liderazgo ambiental

Cada uno de estos cuatro conceptos es clave en las áreas funcionales del ciclo de vida del café, en su producción, beneficiado y comercialización. Dado que la producción, beneficiado y comercialización representan las operaciones independientes más comunes, este programa se preparó con el fin de reflejar dichas funciones.

El presente documento incluye la lista de verificación para la evaluación de C.A.F.E. Practices (**Anexo 6**), que sintetiza todos los criterios e indicadores de evaluación del programa, así como los lineamientos de la evaluación que proporcionan la información detallada correspondiente a cada criterio de

evaluación: la calidad del producto, la responsabilidad económica, la responsabilidad social, producción del café (Liderazgo ambiental) y beneficiado del café (Liderazgo ambiental). Así mismo, se optó por incluir una sola sección sobre la calidad del producto en lugar de tratar de establecer criterios de calidad para cada una de las áreas funcionales (producción, beneficiado y comercialización). Starbucks considera que es mejor tener como objetivo la calidad del producto final a fin de fomentar el trabajo en equipo a lo largo de toda la cadena de suministro de café, dado que la calidad del producto puede ser afectada tanto de forma positiva como negativa, y a su vez para beneficio o en detrimento de la fase anterior o posterior.

### **3.0 CALIDAD DEL PRODUCTO- Pre-requisito**

#### **3.1 Calidad del producto – condiciones generales**

##### **3.1.1 Preparación del café oro y perfil de taza**

**Finalidad:** Los lineamientos para proveedores de café oro - (No. 0403-01) de SCTC, se establecieron con el fin de asegurar operaciones fluidas y tener un alto estándar de calidad para administrar el día a día del negocio. La totalidad de los contratos de SCTC están sujetos a dichos lineamientos, a menos que se especifique lo contrario en el momento del cierre del contrato.

**Descripción:** A la medida que aumenta la necesidad de grano oro por parte de Starbucks, es importante reiterar las expectativas que tienen en relación con los cafés que compran.<sup>4</sup>

Starbucks tiene altos estándares de calidad, tanto en taza como en el tipo de café.

---

<sup>4</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

SCTC compra el café oro de acuerdo a las siguientes especificaciones y estándares de calidad, las cuales deben ser cumplidas por los proveedores.

### **3.1.2 Criterios de evaluación**

#### **PQ-1: Preparación de café oro (Pre-requisito)**

Todos los contratos que especifican la preparación de Starbucks, preparación europea, o E.P. (por sus siglas en inglés) se espera que cumplan con lo siguiente: Tamaño consistente de grano, uniforme, y de buen color verde. Los siguientes defectos se considerarán como fuera de las especificaciones de preparación de Starbucks, preparación europea (E.P.): granos negros o parcialmente negros, granos de color café, granos mohosos, granos rojizos (foxy), granos dañados por insectos, granos blancos (quakers), granos con cáscara, granos quebrados, más de 5% de caracolillo (peaberry), color verde disparejo o granos blanqueados, presencia de palos, piedras u otros tipos de materia ajena al café. Cualquier incumplimiento de los estándares arriba mencionados constituye un motivo de rechazo.

#### **PQ-2: Calidad - perfil de taza (Pre-requisito)**

La compra de todo el café se hace de acuerdo con una descripción muy específica. Se espera que cada café represente el sabor característico del país o región de origen. Starbucks establecerá los tipos de café aprobados con todos los proveedores, para cada calidad que se compre. Se espera que los cafés comprados sean idénticos al tipo establecido. Todos los contratos quedan sujetos a la aprobación tanto del preembarque como a la llegada de las muestras. Las muestras de pre-embarque no deben representar más de 1000 bolsas y su peso debe ser de más de 300 gramos por muestra. Los siguientes defectos se consideran como incumplimiento de los términos del contrato y serán rechazados: fermentación, maduración excesiva, sabor a cebolla, fenólico, sabor a yodo (rioy), sabor áspero, medicinal, contaminación química, sabor a saco (baggy), sabor a aceite, sabor a moho, con sabor a maní, o sabor sucio.

### **3.2.0 Responsabilidad económica – pre-requisito**

#### **3.2.1 Incentivos para la sostenibilidad**

**3.2.1.1 Finalidad:** Mediante sus políticas de compra y determinación de precios, Starbucks busca proporcionar incentivos y proveer apoyo a la producción económicamente sostenible del café, su procesamiento y métodos de comercialización.

**3.2.1.2 Descripción:** Con el fin de garantizar que toda *la cadena de suministro*, la cual esta formada por el *productor, beneficiador y proveedor*, se beneficie con el Programa de C.A.F.E Practices, se requiere que los proveedores proporcionen documentación acerca de los precios pagados a sus proveedores.

### **3.3.0 Responsabilidad social**

#### **3.3.1 Prácticas de contratación y políticas laborales**

**3.3.1.1 Finalidad:** Busca asegurar prácticas de contratación y políticas laborales justas, de modo que velen y protejan a los empleados. Los patronos deben cumplir con los estándares laborales locales.

**3.3.1.2 Descripción:** las prácticas de contratación laboral justa, equitativa y no discriminatoria son esenciales para los objetivos del programa C.A.F.E. Practices. Los salarios justos son necesarios para satisfacer las necesidades básicas de los empleados. Los patronos buscan mejorar continuamente los<sup>5</sup> beneficios para los empleados y deben estar dispuestos a proporcionar por escrito las políticas generales de contratación y empleo.

#### **3.3.1.3 Criterios de evaluación**

#### **SR- HP1: Salario mínimo/ Ingreso familiar/ Horas extras**

---

<sup>5</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**Finalidad:** Busca proveedores que compartan el compromiso de mejoras salariales y niveles de beneficios para mejorar la calidad de vida de los trabajadores y sus familias. La compensación total para los trabajadores de tiempo completo y temporales cumple o excede las *leyes locales o nacionales*.

- Los trabajadores deben recibir un pago regular que sea al menos equivalente al efectivo del salario mínimo de ley o de un salario acorde con los estándares de la industria local, cualquiera de los dos, siempre que sea el más alto. Los beneficios nacionales que estipula la ley, los asume el patrono.

- Los proveedores deben pagar el salario correspondiente al trabajo realizado, y no deben pagar a los empleados temporales un monto menor al salario mínimo, o el salario que esté en vigencia en el mercado, cualquiera de los dos, siempre que sea el más alto.

- Los empleados fijos deben tener acceso a los registros exactos y completos de sus ingresos personales.

- Los empleados no deben exceder las horas de trabajo en una semana más que las permitidas por la ley local y además recibir una compensación adecuada por las horas extras.

- En el momento de la contratación, se debe informar a los empleados, si la condición del puesto obliga trabajar horas extras.

***Indicadores de puntuación: puntos adicionales***

- Pago documentado con moneda local, superior al salario mínimo que satisfaga las necesidades básicas de los empleados, de acuerdo con el sector al cual pertenece y al costo de vida (ingreso familiar).

- Regulación de horas extras y pago en moneda local que sea mayor a lo establecido por la ley nacional.

- Plan de beneficios y pensiones para empleados de tiempo completo o medio tiempo.

### **SR-HP2: Libertad de asociación/Negociación colectiva**

**Finalidad:** Asegurar los derechos de los trabajadores para organizarse y negociar libremente con sus patronos de acuerdo con las leyes nacionales y obligaciones internacionales (Convenciones 87 y 98 de la OIT).

- Los trabajadores cuentan con alguna forma de representación ante la administración o el patrono.
- Los trabajadores cuentan con un lugar para reunirse con el fin de comunicar sus quejas laborales ante la administración o el patrono, sin temor alguno a las represalias.<sup>6</sup>
- El derecho de los trabajadores para organizarse y/o reunirse en forma colectiva de acuerdo con las leyes nacionales y las obligaciones internacionales es reconocido por la administración.
- Reuniones regulares entre la administración y los empleados mejora, en forma continua, las condiciones laborales.
- Una asociación de empleados se establece con el propósito de comunicar directamente todas las preocupaciones de las condiciones laborales y remuneración con la administración; o en regiones/países donde las organizaciones de los trabajadores se hayan establecido en el sector cafetero, existe un acuerdo colectivo entre los trabajadores y el patrono.

---

<sup>6</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

#### **SR-HP4: Trabajo infantil/ Discriminación/Trabajo forzado**

**Finalidad:** Starbucks no aceptará la contratación directa de personas menores de 14 años. Las excepciones a esta regla aplican únicamente en fincas de carácter familiar o de pequeña escala, que regularmente no contratan empleados. La empresa prefiere que los proveedores no contraten a personas menores de 15 años. Si las leyes locales estipulan que la educación es obligatoria, inclusive para mayores de 15 años, estas regulaciones aplicarán durante el horario escolar.

Los proveedores deben otorgar Igual remuneración a hombres y mujeres por trabajos de Igual valor (Convención 100 de la OIT), y el personal temporal no debe recibir un salario menor al salario mínimo o el salario vigente, y siempre el que sea el más alto. Los proveedores no deben discriminar por raza, color, nacionalidad, género, orientación sexual, religión, discapacidad u otros factores<sup>7</sup> similares en las prácticas de contratación o para cualquier otro término o condición de trabajo, incluyendo designación de labores, capacitación ocupacional, ascensos, promociones, remuneración, otorgamiento de beneficios sociales, disciplinarios o despidos (Convención 111 de la OIT).

No se tolerará el uso de mano de obra forzada o involuntaria, directa o indirectamente por parte de los proveedores, contratistas o subcontratistas. Lo anterior incluye el uso de la esclavitud, el trabajo forzado, el trabajo bajo presión, de cualquier tipo, o bien el trabajo involuntario de los privados de libertad. Los empleados deben tener libertad para salir del lugar de trabajo al final de su jornada, renunciar sin temor a represalias. Los proveedores no deben utilizar el castigo corporal o cualquier otra forma de coerción física o psicológica.

#### ***Indicadores de puntuación***

---

<sup>7</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- El proveedor no debe aceptar la contratación de personas menores de 14 años (excepciones a esta regla aplican únicamente a negocios familiares o de pequeña escala que regularmente no contratan empleados; se prefiere que los proveedores no contraten a ninguna persona menor de 15 años).
- Si las regulaciones nacionales estipulan que la educación es obligatoria hasta más de los 15 años, estas regulaciones aplicarán durante el horario escolar.
- Los proveedores deben respetar todos los requisitos legales aplicables al trabajo autorizado de menores, incluyendo pero no limitado a los que se refieren a horas de trabajo, salarios, educación y condiciones laborales.
- La contratación no es discriminatoria y constituye una política de contratación que cumple con las convenciones 100 y 111 de la OIT.
- El proveedor cuenta con una política vigente, la cual prohíbe la esclavitud, el trabajo forzado, el trabajo bajo presión de cualquier tipo o el trabajo involuntario de privados de libertad.<sup>8</sup>
- No es requerido solicitar a los empleados la entrega de sus documentos de identidad u otros documentos personales originales ni pagar depósitos como condición para que se les contrate.
- Política escrita u oral relativa a la contratación no discriminatoria, plan de empleo y promociones laborales.
- Los proveedores financian y apoyan la capacitación, programas de estudio y fomentan a todos los trabajadores para que participen en los mismos.

---

<sup>8</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### **3.3.2 Condiciones laborales**

**3.3.2.1 Finalidad:** los sistemas de producción de café deben asegurar la protección contra peligros propios del lugar de trabajo, actuar de conformidad con las leyes nacionales, y convenciones internacionales relacionadas a la salud y seguridad ocupacional así como condiciones de vida.

**3.3.2.2 Descripción:** Los proveedores deben brindar a todos los trabajadores un ambiente seguro y saludable de trabajo y cumplir las leyes y regulaciones concernientes a tales condiciones de trabajo. Los patronos deben realizar su mejor esfuerzo para mejorar, en forma continua, las condiciones de trabajo de todos los empleados, al igual que las condiciones de vida para los trabajadores de lugar. Los trabajadores temporales y los de tiempo completo tienen acceso a vivienda y agua potable.

### **3.3.2.3 Criterios de evaluación**

#### **SR-WC1: Acceso a vivienda/Agua potable/Instalaciones sanitarias**

*Objetivo:* los trabajadores del lugar que no cuentan con facilidades locales o<sup>9</sup> acceso a vivienda dependen de sus patronos para que éstos les suplan las necesidades básicas de ambiente seguro y confortable, y estos deberán esforzarse por cubrir tales necesidades y mejorar, en forma continua, las facilidades relevantes.

Los empleados de medio tiempo, temporales y tiempo completo cuentan con casas en el lugar de trabajo, limpias y habitables con facilidades sanitarias adecuadas, ventilación y acceso a agua potable.

---

<sup>9</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### ***Indicadores de puntuación***

- El patrono proporciona casas habitables a todos los empleados del lugar y sus familias inmediatas, con lo cual cuentan con acceso adecuado a agua potable e instalaciones sanitarias.
- El patrono vela por el servicio de recolección de basura en las casas que facilita a sus empleados, y la retira para llevarla a un botadero municipal o a un basurero localizado a más de 200 metros de los suministros de agua.

### **SE-WC2: Acceso educación**

**Finalidad:** Los trabajadores y sus familias deben tener acceso a educación organizada.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los trabajadores y sus familias tienen acceso a programas de educación.
- El patrono fomenta la educación tanto de los trabajadores como de sus familias al proveer y apoyar a las escuelas ubicadas en el lugar de trabajo o de fácil acceso; y
- El patrono fomenta la educación de los hijos de los empleados dándoles incentivos educativos directos (Ej.: becas, materiales educativos, etc.)<sup>10</sup>

### **SE-WC3: Acceso a cuidados médicos**

**Finalidad:** Los empleados y sus familias deben tener acceso a cuidados médicos.

### ***Indicadores de puntuación***

---

<sup>10</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- El patrono cuenta con un plan de transporte y cuidados médicos en caso de una emergencia médica.
- El patrono cuenta con botiquín completo de primeros auxilios en el lugar de trabajo.
- El patrono provee cuidado médico en el lugar de trabajo para satisfacer las necesidades de los trabajadores y de sus familiares.
- El patrono provee cuidado preventivo médico y dental para residentes locales.
- El patrono o gerente mantiene una comunicación continua con sus trabajadores en caso de una emergencia médica.

**SR-WC4: Acceso a capacitación, protocolos de seguridad adecuados para el uso de plaguicidas**

**Finalidad:** se deben tomar medidas efectivas para garantizar la salud y seguridad de los trabajadores que manejan agroquímicos o que se encuentran expuestos a los mismos.

***Indicadores de puntuación***

- Se debe dar capacitación obligatoria sobre medidas de seguridad, para el uso de equipo y manejo de químicos proporcionada a los empleados responsables de tales actividades, sin costo alguno para estos empleados.<sup>11</sup>
- La finca cuenta con un plan de contingencia en caso de derrames de pesticidas y sobrexposición.
- Se debe poner a la disposición del personal equipo de protección, tales como mascarillas, guantes, anteojos de seguridad, tapones de oídos y botas de hule, sin costo alguno.

---

<sup>11</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Se requiere que los empleados utilicen equipo de protección apropiado para aplicar agroquímicos y operar maquinaria.
- El patrono cuenta con protocolos detallados de aplicación de agroquímicos que prohíben que jóvenes y mujeres embarazadas manipulen, transporten o apliquen agroquímicos.

**Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:**

- Se cuenta con protocolos y registros de capacitaciones adicional sobre medidas de seguridad en caso de derrames de pesticidas y/o incidentes de exposición de los empleados, sin costo alguno.
- El patrono realiza en forma regular reuniones de capacitación sobre medidas de seguridad con los empleados correspondientes.
- Los seguimientos y capacitación de los empleados responsables de enseñar la materia relativa al uso de pesticidas y seguridad interna son llevados a cabo y son registrados por organizaciones externas.

### **3.4.0 Producción de café- liderazgo ambiental**

La producción del café implica la intervención humana en áreas rurales dominadas por los ambientes naturales, principalmente en los trópicos<sup>12</sup> y sub-trópicos, las cuales son las regiones con mayor diversidad biológica de la Tierra. Las áreas de producción cafetalera varían dado que la actividad humana pasada y presente (asentamiento, actividad industrial o actividad agrícola) ha alterado el medio ambiente natural. La producción ejemplar de café procura no ejercer ningún daño adicional a los recursos naturales del área (terrestres, hídricos o suelos) y, donde sea posible, contribuir a la restauración de los recursos naturales. El liderazgo ambiental en la producción de café se

---

<sup>12</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

demuestra a través de esfuerzos para proteger y conservar los recursos hídricos, recursos terrestres, la diversidad biológica, así como las funciones del ecosistema en general.

### **3.4.1 Protección de los recursos hídricos**

**3.4.1.1 Finalidad:** cultivar, producir y cosechar café de manera tal que se eviten el impacto adverso sobre los recursos hídricos. Este conjunto de criterios se refiere a la protección de la superficie y sub.-superficie de los recursos hídricos. Los participantes del programa C.A.F.E. Practices promueven la producción de café de calidad de tal manera que se minimiza el impacto en las fuentes de agua natural del lugar.

**3.4.1.2 Descripción:** en las regiones donde se cultiva café, la calidad del agua (incluyendo las *zonas de amortiguamiento* del cauce de los ríos) es vital para las comunidades humanas y para lograr un ecosistema saludable. Al mismo tiempo, la mala administración de este valioso recurso, a través de la sedimentación, contaminación química o biológica, destrucción del ambiente de las riberas o recursos hídricos puede ocasionar impactos ambientales a largo plazo, tanto en el sitio, como en toda la cuenca hidrográfica.

Este principio pretende retribuir aquellas operaciones de producción de café que toman las medidas necesarias para proteger día a día el suelo y los recursos hídricos de la superficie<sup>13</sup>.

### **3.4.1.3 Criterios de evaluación**

#### **CG-WR1: Protección de los cauces**

---

<sup>13</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**Finalidad:** controlar la sedimentación y otras fuentes de contaminación, tales como el derrame de fertilizantes, así como proporcionar un hábitat que apoye la vida silvestre de la zona.

### ***Indicadores de puntuación***

- Las zonas de protección de los cauces son establecidas adyacentes a todos los elementos hídricos (i.e., arroyos perennes, fuentes, lagos y humedales); estas zonas de protección son de al menos 2 metros en cada lado (medidos horizontalmente desde la marca alta del agua) y no se cultiva café.

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Las zonas de protección de los cauces son de por lo menos 5 metros (medidos en forma horizontal desde la marca alta del agua de cauces perennes).

- La zona de protección de los cauces, de al menos 2 metros por lado, se establece en cauces intermitentes.

- La zona de protección de los cauces se delimita, con claridad, a lo largo del cauce mediante plantaciones de vegetación apropiadas (cercas vivas) u otro mecanismo de delimitación.

- Se hacen esfuerzos para restaurar la vegetación natural dentro de las barreras vivas.<sup>14</sup>

- Los cruces de ríos se protegen mediante el uso de puentes, alcantarillas y otros medios (relleno de piedras etc.)

- Los cauces de ríos, fuentes, otros recursos acuíferos, humedales, etc. Son identificados, delineados y protegidos.

---

<sup>14</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

## **CG-WR2: Protección de la calidad del agua**

**Finalidad:** Evitar la degradación a la superficie o la calidad del agua subterránea concerniente a indicadores químicos y biológicos claves (Ej., pH, salinidad, CO<sub>2</sub>, NPK, coliformes o plaguicidas) provenientes de las prácticas agrícolas.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas toman medidas para evitar la introducción de contaminantes a los arroyos y ríos.
- No se aplican agroquímicos dentro de un área de 10 metros de distancia de cualquier recurso acuífero.
- Para evitar la contaminación del agua con fertilizantes, el uso de estos se reducirá al mínimo, de conformidad con los requerimientos de suelos.
- No se aplican nematicidas dentro de un área de 20 metros de distancia de cualquier recurso acuífero.

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los botaderos de basura de la finca se ubican al menos a 100 metros de distancia de cualquier recurso acuífero.<sup>15</sup>
- Los materiales de desecho se minimizan mediante la reutilización y esfuerzos de reciclaje.
- Los recipientes de pesticidas se enjuagan y perforan antes de ser colocados en los sitios para el correspondiente reciclado.

---

<sup>15</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas, anualmente monitorean la calidad del agua, después de la segunda aplicación de fertilizante y antes de la cosecha, en los puntos de entrada y salida de los arroyos más importantes de la operación cafetalera; también se modifican las prácticas si el monitoreo demuestra que existe contaminación del agua y que pueda ser atribuido a dicha monitoreo.
- No se usan fertilizantes sintéticos, o la finca cuenta con certificación orgánica.

### **3.4.2 Protección de los suelos**

**3.4.2.1 Finalidad:** conservar la salud y la productividad de los suelos con el propósito de garantizar la producción de café sostenible así como también la viabilidad de otros recursos bióticos que se encuentren en la finca.

**3.4.2.2 Descripción:** desde el punto de vista agrícola, el suelo es el principal activo para mantener la producción de café viable y sostenible, a partir del cual brota toda vida vegetal. Sin un suelo saludable, la agricultura sostenible no es posible; la protección de los suelos debe ser una preocupación diaria de los administradores responsables de la finca.<sup>16</sup>

### **3.4.2.3 Criterios de evaluación**

#### **CG-SR1: Control de la erosión de los suelos**

**Finalidad:** mantener la capa fértil de la superficie del suelo. La pérdida de la capa fértil de la superficie del suelo debido a la erosión deriva en dos efectos negativos muy evidentes: pérdida de la capacidad de producción e introducción de sedimentación y contaminantes en los elementos hídricos cercanos. Las áreas de la finca en las que se ha determinado que hay riesgo de erosión del

---

<sup>16</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

suelo (debido a la pendiente, tipo de suelos, niveles de precipitación, etc.) son protegidas de la erosión, de manera efectiva, mediante la combinación apropiada de prácticas de conservación de suelos.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas conocen cuáles son las áreas de riesgo de erosión e implementan prácticas de conservación en estas áreas.

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- La finca tiene un plan específico para manejo de suelos que incluye medidas para minimizar la erosión de los suelos e identificar las áreas de alto riesgo de erosión de suelos en un mapa.
- Las áreas donde el riesgo de deslizamientos es extremo (considerando factores tales como la pendiente, la estructura del suelo) no son cultivadas; las pendientes de más de 60% se dejan fuera o se sacan del área de producción.
- Las áreas productivas en pendientes propensas a la erosión son demarcadas con líneas de contorno y terrazas.
- Las plantaciones de café cuentan con un dosel de sombra parejo y/o utilizan cultivos de cobertura.<sup>17</sup>
- Barreras físicas (Ej., cercas de árboles podados, pacas de heno o rocas) o zonas de protección (Ej. pastos o arbustos) se establecen a lo largo de las líneas de contorno, con espaciado apropiado, según sean las condiciones del sitio.

---

<sup>17</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Las actividades de cultivo se minimizan durante períodos excesivamente húmedos.
- Los administradores controlan, de forma activa, los arroyos para medir el nivel de sedimentación y aplican medidas de corrección cuando se observa la presencia significativa de sedimentos.
- La erosión de la superficie a lo largo de caminos y otras superficies de uso pesado se minimiza mediante diques de drenaje apropiados y otras actividades de control.
- Cuando se requiera, la finca establece o mantiene barreras vivas a lo largo de los caminos, las cuales constan de múltiples especies.

### **CG-SR2: Mejoramiento de la calidad de los suelos**

**Finalidad:** garantizar la productividad ecológica y agrícola a largo plazo mediante mejoramiento de la salud de los suelos, lo cual hace posible la producción agrícola.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se conserva una capa de materia orgánica compuesta por hojas y biomasa en descomposición, con el fin de lograr el reciclaje de nutrientes.<sup>18</sup>
- Los administradores de la finca demuestran estar al tanto de la importancia de la conservación de la nutrición del suelo.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los análisis de suelos son anualmente conducidos para verificar las deficiencias nutricionales y el contenido de la materia orgánica; se agrega

---

<sup>18</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

productos adicionales no sintéticos cuando se determina la deficiencia de nutrientes.

- Cultivos de cobertura apropiados (i.e. aquellas que no compiten con el café, tales como la *Canavalia sp.*) son utilizadas en las zonas de siembra de café.
- Se siembran árboles fijadores de nitrógeno o leguminosas (tales como *Inga, sp.*) a lo largo de todas las plantaciones de café de modo que contribuyan, en forma significativa, a la restauración del nitrógeno en el suelo.
- El uso de fertilizantes sintéticos se registra y reduce con el tiempo hasta lograr un máximo de eficiencia (de acuerdo con los análisis de suelos, y según la condición de las parcelas) o hasta que la finca sea certificada como orgánica.
- Los restos de la poda de árboles de sombra o barreras vivas se acumulan sobre los suelos como enmiendas.

### **3.4.3 Conservación de la diversidad biológica**

**3.4.3.1 Finalidad:** Fomentar prácticas de producción cafetalera que mantengan y mejoren la biodiversidad natural y las funciones del ecosistema dentro, y en las zonas adyacente a las áreas de producción de café.<sup>19</sup>

**3.4.3.2 Descripción:** El aumento en la biodiversidad ha demostrado que mejora la flexibilidad de un ecosistema; se logra una mayor biodiversidad creando condiciones para dar apoyo a todas las especies de la flora y fauna propias de la región. Para proteger y mejorar la diversidad biológica natural y las funciones del ecosistema, la producción de café debe minimizar los impactos adversos a la vegetación y a la vida silvestre.

### **3.4.3.3 Criterios de evaluación**

---

<sup>19</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

## **CG-CB1: Conservación del dosel de sombra y vegetación natural**

**Finalidad:** Incorpora a la producción cafetera un dosel natural de árboles de diversas especies nativas para mantener la *biodiversidad* de la zona. Un dosel natural provee condiciones e imita, de la mejor manera posible, las condiciones en las cuales han evolucionado la flora y la fauna. Además, las plantaciones de café con sombra ayudan a mantener las funciones ecológicas (conservación de suelos, mantenimiento de los ciclos de agua y secuestro de carbono). En algunas regiones, debido a las condiciones locales, el dosel natural podría no ser adecuado o factible.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los árboles propios de la región se eliminan únicamente cuando constituyen un peligro para las personas o si compiten de manera significativa con las plantas de café.
- Al determinar qué porcentaje del dosel natural se debe mantener, los administradores de las fincas equilibran la calidad del producto e incorporan consideraciones económicas y ecológicas locales. Como mínimo, el dosel natural se conserva a niveles biológicos significativos (el nivel de dosel natural altera el microclima de la finca, produce una capa notoria de hojas que son desecho, proporciona un hábitat comprobado para una variedad de especies, etc.).<sup>20</sup>
- El dosel de sombra está compuesto por una diversidad de especies de árboles y al menos dos de las especies del dosel de sombra son nativas de la localidad o es evidente que contribuyen con la conservación de la biodiversidad propia de la región.

---

<sup>20</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- La finca implementó un plan para llevar a cabo la plantación de árboles de sombra.
- No se usan especies exóticas invasoras para cubrir el dosel de sombra.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Un promedio de 40% de este dosel natural se mantiene a lo largo del área productiva de la finca.
- Por lo menos 75% del dosel natural está compuesto por especies nativas locales o especies que se puede comprobar que contribuyen con la conservación de la biodiversidad propia de la región.
- Donde las condiciones ecológicas locales lo permitan, el dosel de sombra consta de al menos 2 estratos identificables (el central y el emergente).
- Las epifitas nativas de la zona se conservan en el dosel natural.
- Los restos biológicos de árboles que aún están en pie, pero muertos, o bien árboles caídos son utilizados para incorporar materia orgánica a los suelos.

**CG-CB2: Protección de la vida silvestre**

**Finalidad:** En el contexto de la producción cafetera, la finalidad es<sup>21</sup> administrar las operaciones de la finca de manera que se proporcionen las condiciones requeridas apoyando las necesidades del hábitat de las especies silvestres que son propias del lugar.

***Indicadores de puntuación***

---

<sup>21</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas implementan medidas específicas con el objetivo de controlar la caza y la recolección comercial no autorizada de especies de flora y fauna; por ejemplo, se controla el acceso no autorizado a la finca colocando portones vigilados , trabajando con agencias locales de vida silvestre y con rótulos con la leyenda “prohibido cazar”.

- Los administradores de la finca han demostrado su conocimiento sobre las especies silvestres presentes en la finca y áreas aledañas, incluyendo los requerimientos básicos de su hábitat.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los administradores de la finca destinan parte de la misma para dar mantenimiento o recuperar la vegetación nativa del lugar.

- Se hacen esfuerzos para identificar (Ej., consultas a una agencia de vida silvestre o grupos de conservación) y proteger las especies silvestres nativas de la región de la finca o que se han clasificado como vulnerables, en peligro de extinción o seriamente en peligro de extinción incluidas en la lista roja de la Organización Internacional para la Conservación de la Naturaleza y los Recursos Naturales y sus hábitats.

- Se implementó y desarrollo un plan para administración de la vida silvestre.

**CG-CB3 Establecimiento de áreas con énfasis en conservación y restauración ecológica<sup>22</sup>**

**Finalidad:** Para poder conservar o aumentar la biodiversidad y las funciones ecológicas, se identifican las *áreas de alto valor ecológico* y luego se administran con énfasis en la conservación. De acuerdo con su idoneidad y factibilidad, las *áreas con énfasis en conservación* se protegen, de manera

---

<sup>22</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

permanente, como reservas legales o con facilidades para la conservación. Si las áreas de valor ecológico no existen en la finca, los administradores harán esfuerzos para restaurar el hábitat natural o las condiciones en una parte de la finca (*restauración ecológica*).

### **Indicadores de puntuación**

- Después de marzo del 2004, los administradores de las fincas no han convertido áreas de bosques o vegetación naturales en algún tipo de producción agrícola.
- Los administradores de las fincas evalúan la finca para buscar *áreas de alto valor ecológico* (Ej., zonas con un área significativa de bosque intacto, un dosel natural de bosque primario, comunidades de flora y fauna poco comunes, elementos de hábitat importantes, valores críticos de las cuencas, esfuerzos para identificar la tradición cultural de las comunidades locales) y administran las áreas identificadas para énfasis en conservación manteniendo valores ecológicos altos.
- Si las áreas de alto valor ecológico están totalmente ausentes en una finca, los administradores harán esfuerzos para restaurar el hábitat natural o las condiciones en una parte de la finca (*restauración ecológica*).

*Nota: la designación como “Área con Énfasis en Conservación” no excluye, en forma automática, la producción cafetera; en otras palabras, se puede seguir <sup>23</sup>cultivando café siempre y cuando se mantenga el valor ecológico, que es el objetivo principal del área con énfasis en conservación. Un ejemplo de esto son los casos en los que el café se cultiva bajo un dosel natural de sombra compuesto principalmente de bosque primario.*

**Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:**

---

<sup>23</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- La valoración de la finca para ubicar áreas de alto valor ecológico se lleva a cabo con conocimientos ecológicos o biológicos, y se documentan los resultados de la evaluación.
- Los administradores de las fincas desarrollan e implementan un plan por escrito, incluyendo mapas, que identifiquen las áreas con énfasis en conservación y detallan las medidas tomadas para proteger sus valores ecológicos.
- Los administradores de las fincas monitorean periódicamente las áreas con énfasis en conservación para verificar si se mantienen los valores ecológicos.
- Las áreas con énfasis en conservación son legalmente protegidas a través de la declaración de reservas privadas o zonas de conservación.
- El bosque degradado y otras áreas de vegetación natural son priorizados por restauración ecológica potencial.

### **3.4.4 Manejo y control ambiental**

**3.4.4.1 Finalidad:** Si bien los lineamientos de liderazgo ambiental en la producción de café dan la mayor importancia a las condiciones actuales de la finca, ellos reconocen que el liderazgo ambiental se encauza mejor con una base sólida de información, planificación efectiva y monitoreo; esto es particularmente cierto con respecto al uso de *agroquímicos* y manejo integrado<sup>24</sup> de plagas.

**3.4.4.2 Descripción:** el liderazgo ambiental requiere que se tenga conocimiento acerca de las condiciones de los recursos objetivos y metas ambientales a corto y largo plazo, así como sobre el seguimiento y manejo de la adaptabilidad. La administración de planificación y seguimiento son aspectos

---

<sup>24</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

fundamentales para cumplir con los objetivos de C.A.F.E Practices, en especial los relacionados con el liderazgo ambiental.

#### **3.4.4.3 Criterios de evaluación**

##### **CG-EM1: Manejo ecológico de plagas y enfermedades así como reducción del uso de agroquímicos**

**Finalidad:** El liderazgo ambiental en la producción de café busca desarrollar agroecosistemas que sean capaces de mantener, en forma natural, un nivel insignificante de plagas, enfermedades y vegetación competitiva. Con el fin de reducir la cantidad de agroquímicos, la reducción en la *calificación del índice ponderado de toxicidad* de todos los agroquímicos aplicados en la finca se registra durante el transcurso del año. La calificación del índice ponderado de toxicidad se calcula tomando el volumen total de cada agroquímico (plaguicidas, fungicidas, herbicidas, o fertilizantes sintéticos) aplicado durante el año y es multiplicado por el factor de toxicidad (LD 50) por el ingrediente activo principal del producto en cuestión. Después, al promediar los valores individuales del producto y dividirlos por el área productiva total de la finca, obtenemos la calificación del índice total de la finca. El valor de este índice para este año se convierte en el punto de referencia.

##### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas no utilizan químicos que tengan la clasificación 1A o 1B de la Organización Mundial de la Salud.<sup>25</sup>
- Se mantiene un registro que especifica la fecha, la cantidad y el producto utilizado en cada aplicación de agroquímicos, en la finca, durante el transcurso de un año.

---

<sup>25</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas llevan a cabo revisiones regulares para determinar si hay problemas de insectos o de enfermedades.
- Los plaguicidas se aplican usando un método de aplicación que tiene como meta controlar las áreas detectadas, en los monitoreos regulares, con presencia de plagas significativas o problemas de enfermedad.
- Los plaguicidas almacenados en una finca deben mantenerse en un lugar seguro con ventilación adecuada y protección para prevenir derrames.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los administradores de las fincas calculan el punto de referencia del índice ponderado de toxicidad, y se comprometen a reducirlo con el paso del tiempo.
- Los suelos (de muestras representativas del área productiva de la finca) se evalúan periódicamente para determinar si se requiere aplicar fertilizantes y la cantidad requerida de los mismos.
- Pesticidas químicos se aplican únicamente como un último recurso, basándose en controles regulares de plagas y enfermedades.
- Existe, por escrito, un Plan de Manejo de Plagas que se implementa, de manera adecuada, en el campo.<sup>26</sup>
- Los administradores de las fincas demuestran un cuidadoso conocimiento cultural de las plantaciones de café (Ej., desyerbar, podar, densidad de la cosecha, niveles de sombra para regular la aparición de hongos y los problemas por competencia de vegetales).

---

<sup>26</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Los administradores de las fincas toman acciones físicas para controlar las fuentes de infestación, tales como la eliminación de frutos del café afectados.
- Los administradores de las fincas toman en cuenta los resultados obtenidos de trampas con atrayentes (etanol/metanol), instaladas durante fases apropiadas del ciclo de vida de las plagas, para tomar decisiones de aplicación de plaguicidas.

## **CG-EM2: Administración de Fincas y Practicas de Monitoreo**

**Finalidad:** Para asegurar que las acciones administrativas no sean *ad-hoc*, sino que sean planeadas con cuidado y se sustenten en conocimientos sobre las condiciones de los recursos. La planificación y el control administrativo son vitales para poder lograr los objetivos de C.A.F.E Practices, en particular los que se relacionan con el liderazgo ambiental.

### ***Indicadores de puntuación***

- Los administradores de las fincas organizan reuniones anuales de planificación para desarrollar el plan anual de trabajo por escrito. Las reuniones anuales de planificación deben evaluar el progreso de las fincas con los lineamientos de C.A.F.E Practices y las acciones específicas de C.A.F.E Practices para el próximo año.
- Los administradores de las fincas desarrollan e implementan un programa de control.<sup>27</sup>

### ***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los administradores de las fincas desarrollan e implementan un plan de administración por escrito y los documentos de apoyo que incluyen lo siguiente:

---

<sup>27</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Una descripción de los sistemas de producción de las fincas y de la productividad del café (producción de café por hectárea, producción anual total de café).
- Escenario ambiental y socio-económico.
- Medidas ecológicas de administración de plagas y enfermedades.
- Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los suelos.
- Estrategias para la protección de la vida silvestre. u otros esfuerzos de conservación y restauración ecológica.
- Información sobre la base de los recursos e infraestructura incluyendo:
  - Tipos de hábitat (bosques, terrenos de páramo y otras áreas de vegetación natural).
  - Recursos hídricos (arroyos, ríos, fuentes, humedales y otros elementos hídricos)
  - La descripción general de los tipos de suelo de las fincas.
  - La clasificación del sistema de sombra de las plantaciones de café.
  - Facilidades de procesamientos, construcciones, edificios, áreas para<sup>28</sup> viviendas y caminos.
- El plan de administración se revisa periódicamente.

---

<sup>28</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Se establecen metas a largo plazo y se evalúa el éxito en la obtención de dichas metas.

### **3.5.0 Liderazgo ambiental - beneficiado de café**

#### **Beneficio húmedo**

La preparación del café para el mercado implica la remoción de la cáscara externa (pulpa) y el mucílago. El pergamino interno se separa mecánicamente, para que luego la cáscara externa y el mucílago sean removidos mediante el método húmedo; la cascarilla se remueve por el método seco.

El método húmedo puede abarcar gran variedad de métodos de eliminación de la cáscara exterior. En algunos casos, los granos se despulpan mecánicamente y luego se remojan en tanques de fermentación. Después de la fermentación, el café se lava y se seca, ya sea al sol o en una secadora mecánica, o una combinación de los dos, después de lo cual, la cáscara se elimina mecánicamente para obtener el café oro (beneficio seco).

#### **Beneficio seco**

Una vez que los granos se han secado, estos se procesan para eliminar la capa externa; luego se escoge el grano oro resultante, se clasifica y empaca para ser transportado.

En ambos procesos, tanto en el seco como en el húmedo, existe gran variedad de buenas prácticas en uso que determina la sostenibilidad y la calidad. Los indicadores de conservación de agua, manejo de desechos y consumo de energía son indispensables en estas prácticas.<sup>29</sup>

### **3.5.1 Beneficio húmedo**

---

<sup>29</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### **3.5.1.1 Conservación del agua**

**3.5.1.2 Finalidad:** El café debe ser procesado utilizando métodos que reduzcan el consumo de agua y protejan la calidad del agua en la localidad.

**3.5.1.3 Descripción:** el uso de agua es un punto importante a nivel local, regional y global. El agua es esencial para todas las variedades de vida, para la salud del ecosistema y proporciona un vínculo importante entre la sociedad y la naturaleza. Mientras tanto, en el mundo, se continúa incrementando el uso de agua para sustentar economías y poblaciones que crecen con gran rapidez. En muchas regiones, estos aumentos se han dado sin ningún control. Para poder balancear las demandas crecientes de los recursos de agua dulce en el mundo, el uso del agua debe analizarse dentro de un marco multidimensional, abarcando el consumo de agua de todos los usuarios, vertederos, reciclaje y prácticas de reutilización, así como en el contexto del medio ambiente en que se desarrollan dichas actividades.

### **3.5.1.4 Criterios de evaluación**

#### **CP-WC1: Minimización del consumo de agua**

**Finalidad:** Minimizar la cantidad de agua utilizada y consumida en las operaciones de beneficiado.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se debe dar seguimiento y registrar el volumen total de agua (total anual y por peso o volumen de café beneficiado) que se usa en las operaciones de beneficiado de café; y
- Las instalaciones de beneficiado reciclan el agua para despulpar.<sup>30</sup>

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

---

<sup>30</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- No se usa más de 1 metro cúbico de agua por cada 1000 litros. de fruto beneficiado.
- El café se transporta durante el proceso de despulpe usando métodos secos, por ejemplo usando tornillos sin fin en vez de agua.
- Con el tiempo, se observa una reducción en la cantidad de agua usada.
- Forma alternativa para obtener los puntos máximos de acuerdo a CP-WC1: El beneficiado no requiere uso de agua.

### **CP-WC2: Reducción del impacto de las aguas residuales**

**Finalidad:** Motivar a los beneficiadores para que operen de tal manera que se minimice el impacto de las aguas residuales en el medio ambiente local.

- Se debe reportar al verificador el volumen de aguas residuales descargadas (anual y por unidad de café procesado); y
- El beneficio debe demostrar que las descargas de aguas residuales minimizan el impacto al medio ambiente de la localidad a través de alguna de las siguientes opciones:
  1. Las aguas residuales se descargan (hacia un desagüe de aguas negras, campo de lixiviación, etc.) de conformidad con las regulaciones de la autoridad ambiental local y cuenta con parámetros medibles de calidad específicos, de acuerdo con lo indicado arriba; o<sup>31</sup>
  2. Las aguas residuales se descargan de una manera que no degrada el ambiente hídrico río abajo (Ej.: fluvial o acuífero). La presencia de degradación se debe corroborar midiendo, con base en los parámetros de calidad

---

<sup>31</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

anteriores, las aguas arriba y aguas abajo, desde los puntos de descarga de la planta.

***se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Existe un plan de manejo de aguas residuales documentado, incluyendo los comentarios de las operaciones de generación de aguas residuales, el perfil típico de las aguas residuales y la descripción de los procesos de tratamiento.

- Los siguientes parámetros de calidad de las aguas residuales para la planta de procesamiento se reportan en un informe mensual durante las operaciones:

1. Demanda de oxígeno biológico;
2. Total de sólidos en suspensión;
3. Demanda química de oxígeno; y
4. pH

- Forma alternativa para calificar los puntos máximos de acuerdo con la CPWC2:

El beneficio no requiere uso de agua.

*(Nota: el agua que pasa por las instalaciones, pero que no se convierte en parte del producto ni se pierde por evaporación, se degradará, a la larga, como agua residual en el medio ambiente. Esta agua residual se encauza hacia un sistema local de alcantarillado o de desagüe, el cual se administra en el lugar, a través de un sistema de tratamiento o de un campo de deslave, o bien, al descargarlas directamente a un lago, río, océano, humedal u otras regiones hídricas.)<sup>32</sup>*

### **3.5.2 Manejo de desechos (beneficiado húmedo)**

---

<sup>32</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**3.5.2.1 Finalidad:** Minimizar los impactos ambientales de los desechos derivados de las operaciones del beneficiado húmedo.

**Descripción:** El material de desecho más importante derivado de las operaciones de beneficiado húmedo es la pulpa; la pulpa separada tiene un contenido orgánico significativo, el cual, bajo manejo cuidadoso, puede constituir un insumo de alto valor nutritivo para las comunidades agrícolas.

### **3.5.2.2 Criterios de evaluación**

**CP-WM1: Operaciones de manejo de desechos y reutilización provechosa.**

**Finalidad:** Documentación e implementación apropiada de un programa de manejo de desechos que faciliten la reutilización beneficiosa de los desechos adecuados.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Los desechos se almacenan en el sitio de manera tal que no afecten las operaciones del beneficio o el ambiente circundante.

***Se pueden obtener puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- Los desechos de procesamiento orgánico (pulpa y otros derivados del café no aceptables) se abonan (en o fuera del lugar) para la recuperación del valor de los nutrientes y que no ejerzan impacto negativo alguno en el medio ambiente circundante.<sup>33</sup>

### **3.5.3 Conservación de energía (beneficiado húmedo)**

**3.5.3.1 Finalidad:** Fomentar tanto la conservación como la producción de energía de recursos renovables minimizando, al mismo tiempo, el impacto general sobre el medio ambiente.

---

<sup>33</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

**3.5.3.2 Descripción:** Se pueden usar varios tipos de energía en el proceso de beneficiado húmedo: electricidad para activar las despulpadoras, lavadoras mecánicas y bombas y generadores de diesel o de gasolina para crear electricidad. El consumo de electricidad o de gasolina en las operaciones del proceso está relacionado con los costos variables de energía, así como con el abastecimiento inconsistente en algunas regiones. La madera puede ser un recurso renovable si se manejan bien las cosechas; la mejor manera para mitigar tanto el costo como el impacto ambiental del consumo de energía es mantener el consumo general.

### **3.5.3.3 Criterios de evaluación**

#### **CP-EC1: Conservación de energía & impacto ambiental**

*Objetivo:* Minimizar la cantidad de energía usada y consumida.

#### ***Indicadores de puntuación***

- Se debe presentar un informe de la cantidad de energía consumida del lugar (total anual y por unidad de café procesado) en las operaciones de procesamiento de café; y
- Se debe proporcionar una descripción de las operaciones de generación de energía del lugar (electricidad, generador y cogeneración) incluyendo la discusión del tipo de combustible y la tecnología utilizada (Ej. hidroeléctrica). El café pergamino se seca en patios en la medida que lo permitan las condiciones climáticas de la región.<sup>34</sup>

***Se pueden puntos adicionales si se cumplen con los siguientes requisitos:***

---

<sup>34</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

- Las secadoras mecánicas de café minimizan el uso de madera a través de operaciones eficientes y reciclaje de la cascarilla del pergamino como combustible;
- El uso de la madera para secar el café, proviene de la poda de los árboles de sombra u otros con poco impacto; y
- La cantidad de energía utilizada (anualmente o con base en una unidad) muestra una reducción a través del tiempo.
- Las operaciones continuas muestran un compromiso con la renovación de la energía (solar, eólica, hidráulica, geotérmica, biomasa) a través de la producción o compra de energía producida utilizando tecnologías renovables y de alta eficiencia (cogeneración).
- Todas las operaciones, se efectúan de acuerdo con los permisos locales requeridos y cumplen los máximos estándares de emisión aplicables.

### **3.5.4 Beneficio seco**

#### **3.5.4.1 Manejo de sólidos (beneficiado seco)**

**3.5.4.2 Finalidad:** Minimizar el impacto ambiental de los desechos derivados de las operaciones de procesamiento seco.

**3.5.4.3 Descripción:** El material de desecho primario derivado de las operaciones de beneficiado seco es la cascarilla del pergamino del grano de<sup>35</sup> café, el cual se puede usar como combustible adicional en las secadoras de café, reduciendo la dependencia de la madera u otros insumos de energía y así eliminando la necesidad de eliminar los desechos.

---

<sup>35</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

#### 3.5.4.4 Criterios de evaluación

##### **CP-WM2: Operaciones de manejo de desechos y reutilización provechosa**

**Finalidad:** Adecuada documentación e implementación del programa de manejo de desechos de modo que facilite la reutilización provechosa de los desechos apropiados.

##### ***Indicadores de puntuación***

- Los desechos derivados del procesamiento seco se almacenan, en el sitio, de forma que no ejerce impacto alguno sobre las operaciones de la planta o el medio ambiente circundante.

***Se pueden obtener punto adicional si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- La cascarilla del pergamino derivado del beneficiado seco se recupera para utilizarla en las secadoras mecánicas de café o para otros usos de provecho.

#### 3.5.5 Conservación de energía

**3.5.5.1 Finalidad:** Fomentar tanto la conservación como la producción de energía a partir de recursos renovables, mientras se minimiza el impacto ambiental general.

**3.5.5.2 Descripción:** Se pueden usar diferentes tipos de energía en el beneficiado del café: utilizar electricidad para los despulpadores y los generadores a diesel y gasolina para generar energía. Sin embargo, el <sup>36</sup>consumo de electricidad o gasolina relaciona o condiciona el proceso del café a los costos variables de energía y al suministro inconsistente en algunas regiones. La madera puede ser un recurso renovable si es administrada eficientemente. La minimización del consumo general es la mejor forma para reducir los costos y el impacto ambiental del consumo de energía.

---

<sup>36</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

### 3.5.5.3 Criterios de evaluación

#### CP-EC2: Conservación de energía & impacto ambiental

**Finalidad:** Minimizar la cantidad de energía que se usa y consume.

##### ***Indicadores de puntuación***

- Se deben preparar informes de la cantidad de energía que se consume en el sitio (total anual y por unidad de café procesado) para las operaciones de procesamiento; y
- Se debe proveer una descripción de las operaciones de generación de energía en el sitio (electricidad, generadores y cogeneración), incluyendo la información sobre el tipo de combustible y la tecnología utilizada (i.e. hidroeléctrica).

***Se puede obtener punto adicional si se cumplen con los siguientes requisitos:***

- La cantidad de energía utilizada (anualmente o con base en una unidad) muestra una reducción a través del tiempo.
- Las operaciones continuas muestran un compromiso con la renovación de la energía (solar, eólica, hidráulica, geotérmica, biomasa) a través de la producción o compra de energía producida utilizando tecnologías renovables y de alta eficiencia (cogeneración).
- Todas las operaciones, se efectúan de acuerdo con los permisos locales requeridos y cumplen los máximos estándares de emisión aplicables.<sup>37</sup>

---

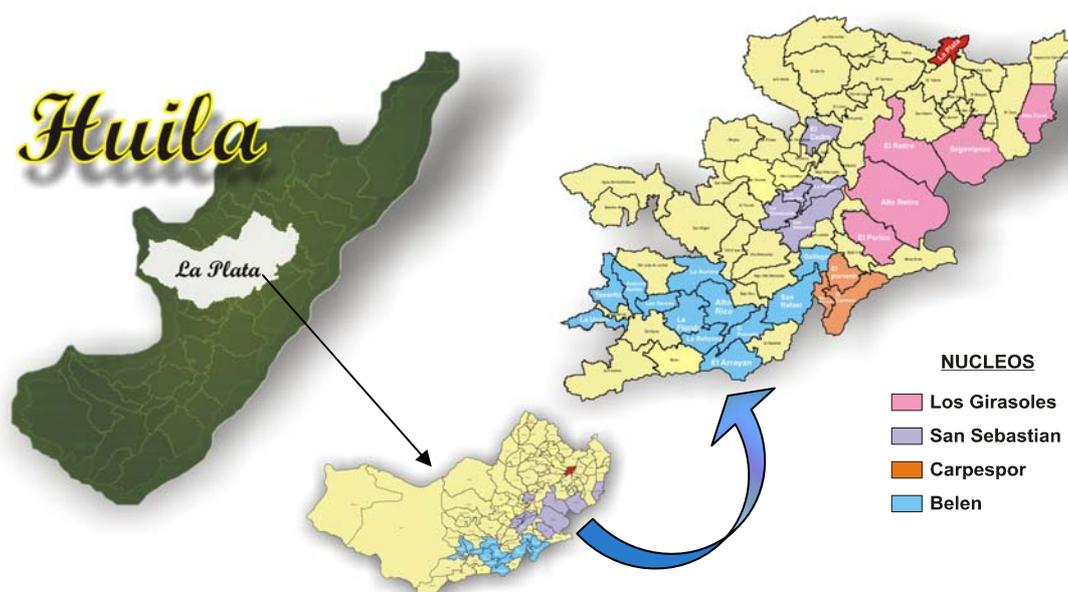
<sup>37</sup> Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices Starbucks Coffee Company 12 de noviembre de 2004 Versión en español

## 4. METODOLOGIA

### 4.1 Localización

Este trabajo se realizó en el municipio de La Plata en el departamento del Huila.

Ver figura 1.



**Figura 1.** Localización: Municipio de La Plata y los núcleos Belén, Carpespor, Los Girasoles y San Sebastián

### Municipio de la Plata

Este municipio se encuentra localizado en la parte sur-occidente del departamento del Huila, en las estribaciones de la cordillera central. Limita por el norte y el occidente con el departamento del Cauca, por el sur con el municipio de La Argentina, Por el oriente con los municipios de Paicol y Pital. El municipio presenta una extensión aproximada de 34.6 Km<sup>2</sup> en litigio con el departamento del Cauca. Dicha zona esta conformada por áreas correspondientes al Parque Nacional Natural Puracé, La cual se constituye en una riqueza ambiental y un ecosistema de suma importancia para el municipio de La Plata. Allí nacen ríos y quebradas que aportan agua al municipio<sup>38</sup>. Dista

<sup>38</sup> CAM PBOT La Plata

de Neiva 122 kilómetros y por esta vía se comunica con el departamento del Cauca.

**Superficie:** 126926 has  
**Temperatura media:** 23°C  
**Clima:** Cálido, frío y páramo

#### 4.2 Descripción del Proyecto

El proyecto esta conformado por 142 pequeñas familias cafeteras pertenecientes a la organización Occicafe del municipio de La Plata las cuales tienen entre 1,5 a 5 has en producción de café, para presentarse a la certificación C.A.F.E. Practices de SCTC la cual busca generar el desarrollo de una economía y producción sostenible, salarios justos, no contratación de menores de edad, manejo adecuado de agroquímicos, liderazgo ambiental, conservación de cuencas hidrográficas, bosques y animales entre otros.

**CUADRO1:** Veredas del municipio de La Plata que componen los núcleos de Belén y Carpespor pertenecientes a la cooperativa Occicafe.

VEREDAS POR NUCLEO	
Carpespor	Belén
El Carmen	La Aurora
El Porvenir	Los Sauces
Bajo Pescador	Tesorito
	La Unión
	La Florida
	Alto Rico
	La Reforma
	Belén
	El Arrayán
	El Pescado
	Gallego
	San Rafael
	Antonio Nariño

Para lograr la preparación de los productores se realizaron las siguientes etapas:

#### 4.2.1 Trabajo de campo

El pilar clave de la preparación de los productores para acceder a la certificación fue la visita que se realizó finca por finca en los núcleos Belén, Carpespor.

⊕ Se socializó con el productor de café sobre los lineamientos a cumplir por C.A.F.E. Practices **Ver Anexo A.**

⊕ Se inspeccionó la finca del productor con base en los criterios exigidos por C.A.F.E. Practices :

- **Responsabilidad Social:** Salario y beneficios, horas de trabajo, trabajo infantil / políticas no discriminatorias / trabajo forzado, acceso a vivienda, agua potable, servicios de sanidad, acceso a educación, seguridad y capacitación laboral.
- **Liderazgo Ambiental:** Protección de cuencas, protección de la calidad del agua, control de la erosión del suelo, mantenimiento de la productividad del suelo, conservación de la cubierta forestal que le da sombra al café, protección de la vida silvestre, áreas de conservación, control ecológico de plagas y enfermedades.
- **Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo:** Minimización de consumo de agua, reducción de impacto de aguas residuales, manejo de residuos, conservación de energía.

La información recolectada se llevó a cabo a través de una ficha de inspección de C.A.F.E. Practices **Ver anexo B.**

⊕ Al tener la información necesaria que refleja las debilidades y fortalezas de la finca productora de café especial, se procede a realizar un plan de manejo con el productor para mitigar los impactos negativos de índole social

y ambiental que en esta pueda haber luego se acordaba una fecha con el productor para realizar la actividad necesaria para manejar este impacto negativo de la finca adecuadamente y se elaboraba una ficha llamada plan de trabajo **Ver anexo C.**

#### **4.2.2 Capacitación**

Las capacitaciones realizadas se dieron a través de días de campo en cada núcleo en las cuales se trataron los siguientes temas:

- ⊕ Criterios C.A.F.E. Practices los cuales se dieron a entender a través de una forma dinámica (Participación activa) y lúdica (obras de teatro) con la ayuda de los promotores campesinos que son los productores elegidos por la comunidad para representar cada núcleo y trabajan con el proyecto San Rafael en La Plata.
- ⊕ Elaboración de mapa para identificación de problemas de erosión en la finca, número de lotes cultivados en café, otros cultivos, recursos hídricos, zonas de bosque, ubicación de infraestructura, puntos cardinales, convenciones.
- ⊕ Manejo de residuos sólidos en la cual se enseñaba la importancia de reciclar y darle un manejo adecuado a estos residuos.
- ⊕ Elaboración de registros de broca a través del método de las treinta ramas **Ver Anexo D.**
- ⊕ Manejo seguro de agroquímicos y nuevas alternativas de manejo biológico para broca y áfidos **Ver Anexo E.**

#### **4.2.3 Seguimiento**

Se hacía otra visita al productor con base en las fechas fijadas en la ficha de plan de trabajo para actualizar la información de la base de datos y las nuevas probabilidades de presentarse a la certificación de C.A.F.E. Practices SCTC.

En caso de no haber cumplimiento de la actividad acordada, se fijaba una nueva fecha para el cumplimiento de la actividad no ejecutada **Ver Anexo E**.

#### **4.2.4 Selección de caficultores para presentarse a C.A.F.E. Practices**

Se Evaluó, ordenó, procesó y clasificó la información obtenida en campo en una sola matriz adjuntando la información obtenida por Cesar Augusto García Pascuas quien inspecciono los núcleos de San Sebastián y Los Girasoles. La evaluación se hizo con base en la lista de verificación de evaluación de C.A.F.E. Practices **Ver Anexo F** y con los puntajes obtenidos se proceso y clasifíco los productores de tal forma que se aprobó la participación de los que lograron obtener un resultado cerca a los 60 puntos resultado del esfuerzo hecho por cumplir los planes de trabajo acordados, los que quedaron muy por debajo de los 60 puntos se aplazaron para presentarse a la certificación de C.A.F.E. Practices de SCTC en el año 2008.

## 5. RESULTADOS

**5.1 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata, graficas de distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección y planes de trabajo hipervinculados por productor.**

**CUADROS:** 2 y 3 Fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata y planes de trabajo hipervinculados por productor.

**Figura:2** Distribución porcentual de la calificación de las fichas de inspección realizadas en el municipio de La Plata (Se encuentra en el CD Anexo)

## 5.2 Resumen fichas de inspección, graficas y análisis de graficas

**CUADRO 4:** Resumen fichas de inspección realizadas a los productores del municipio de La Plata.

### CAFETEROS INSPECCIONADOS

CANTIDAD: 142

### MUNICIPIO DE LA PLATA (HUILA)

RESPONSABILIDAD SOCIAL	No Cumplen	Cumplen	% Cumpli	% NC	TOTAL Criterios	%
<b>*Obligatorios (Trabajadores TC)</b>	0	142	100%	0%	142	100%
1. SR-HP1: Salarios y Beneficios	0	142	100%	0%	142	100%
2. SR-HP3: Horas de Trabajo	0	142	100%	0%	142	100%
3. SR-HP4: Trabajo Infantil políticas no discriminatorias/trabajo forzado	0	142	100%	0%	142	100%
<b>*Obligatorios (Contratación de Menores)</b>	0	142	100%	0%	142	100%
4. SR-WC1: Acceso a Vivienda, agua potable y a servicios de sanidad	0	142	100%	0%	142	100%
5. SR-WC2: Acceso a Educación	0	142	100%	0%	142	100%
6. SR-WC4: Seguridad y Capacitación laborales	41	101	71%	29%	142	100%
LIDERAZGO AMBIENTAL CULTIVO CAFÉ	NC	C	% Cumpli	% NC	TOTAL Criterios	%
7. CG-WR1: Protección de cuencas	40	102	72%	28%	142	100%
8. CG-WR2: Protección de la Calidad de agua.	19	123	87%	13%	142	100%
9. CG-SR1: Control de la erosión del suelo	40	102	72%	28%	142	100%
10. CG-SR2: Mantenimiento de la productividad del suelo	56	86	61%	39%	142	100%
11. CG-CB1: Para mantener la cubierta forestal que le da sombra al café	70	72	51%	49%	142	100%
12. CG-CB2: Protección de la vida silvestre	40	102	72%	28%	142	100%
13. CG-CB3: Áreas de Conservación	6	136	96%	4%	142	100%
14. CG-EM1: Control ecológico de plagas y enfermedades	94	48	34%	66%	142	100%
LIDERAZGO AMBIENTAL BENEFICIO	NC	C	% Cumpli	% NC	TOTAL Criterios	%
15. CP-WC1: Minimización del Consumo de Agua	142	0	0%	100%	142	100%
16. CP-WC2: Reducción del impacto de las aguas residuales	40	102	72%	28%	142	100%
17. CP-WM1: Manejo de Desechos	36	106	75%	25%	142	100%
18. CP-EC1: Conservación de energía	6	136	96%	4%	142	100%

### 5.2.1 ANALISIS COMPONENTE DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA (Ver Figura 3)

- ⊕ El requisito obligatorio de no contratar menores de edad según lo establecido en la constitución nacional donde los niños serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, **explotación laboral o económica y trabajos riesgosos**.<sup>39</sup> Es cumplido por todos los productores, mostrando que se ha logrado que se entienda la importancia de que los niños terminen su primaria y bachillerato y no abandonen sus estudios para trabajar a edades tempranas en el campo.
- ⊕ El requisito obligatorio de cumplir con el salario mínimo para los trabajadores según lo establecido en la constitución nacional donde debe haber igualdad de oportunidades para los trabajadores; remuneración mínima vital y móvil, proporcional a la cantidad y calidad de trabajo<sup>40</sup> es cumplido en todas las fincas, rompiendo con la tradición de la zona y entendiendo la importancia de dar un buen trato a los trabajadores.
- ⊕ 41 Productores que hacen el 29% de la población total no cumplen el requerimiento de criterio SR-WC4: Seguridad y capacitación.
- ⊕ Los Requerimientos de criterio SR-HP1, SR-HP3, SR-HP4, SR-WC1, SR-WC2, son cumplidos totalmente por los 142 productores de café.
- ⊕ El 71% de los productores cumple con todos los criterios de responsabilidad social lo que nos indica un alto sentido de pertenencia con las leyes nacionales en cuanto al pago del salario mínimo.

---

<sup>39</sup> Constitución Colombiana, Título 2, DE LOS DERECHOS, LAS GARANTIAS Y LOS DEBERES, Capítulo 1 DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES Artículo 44.

<sup>40</sup> Constitución Colombiana, Título 2, DE LOS DERECHOS, LAS GARANTIAS Y LOS DEBERES, Capítulo 2 DE LOS DERECHOS SOCIALES, ECONOMICOS Y CULTURALES, Artículo 53

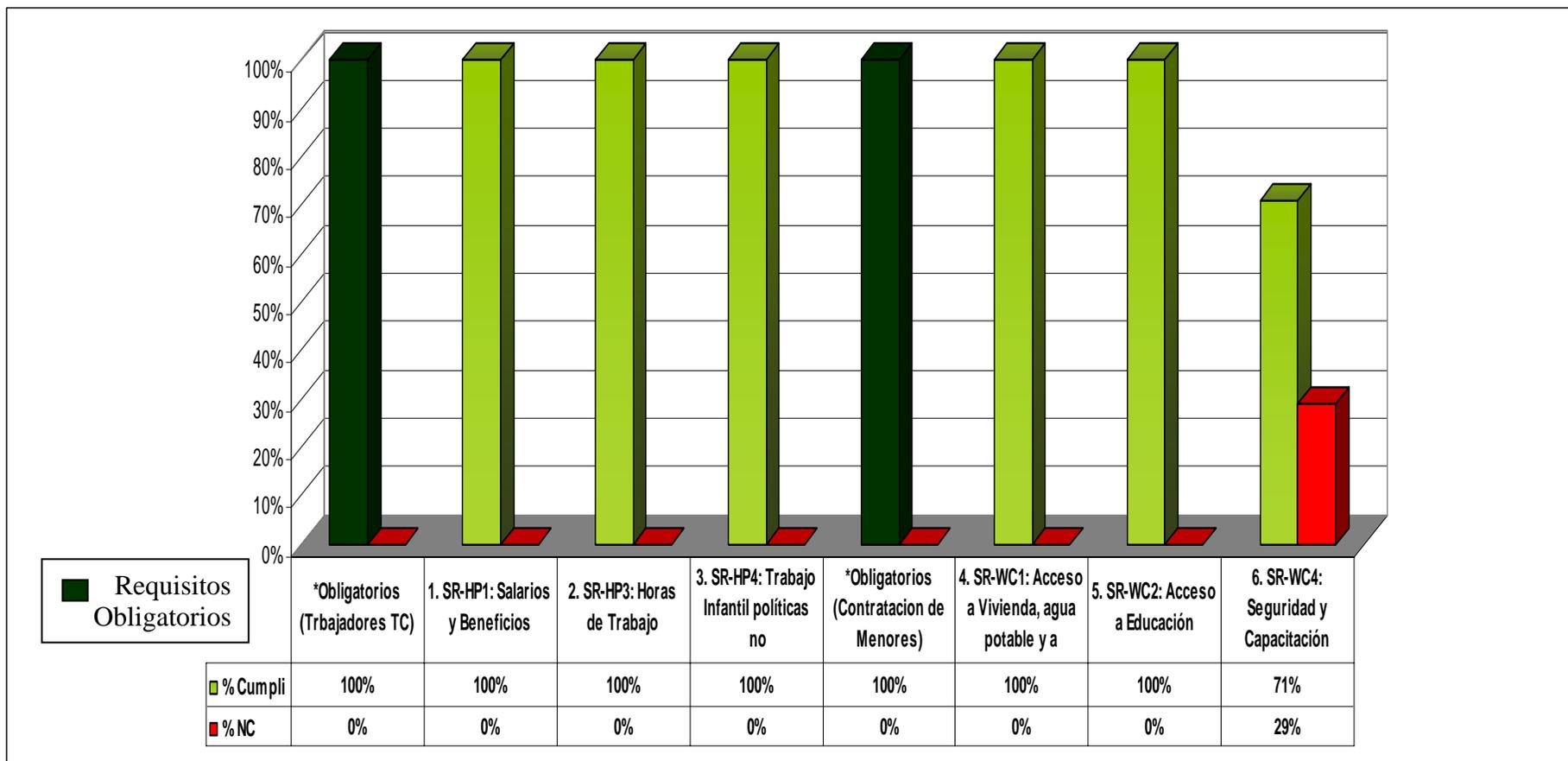
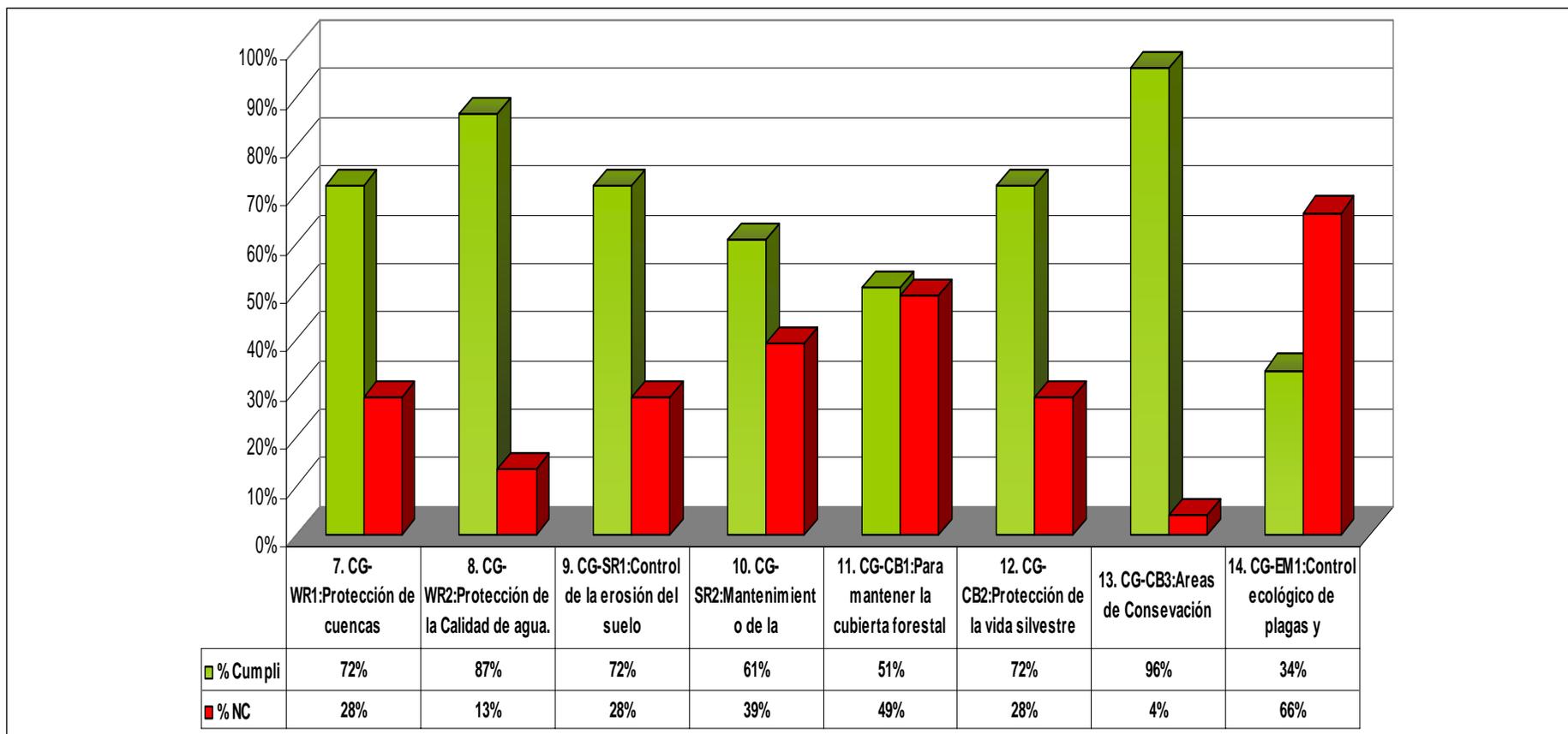


Figura 3. Componente responsabilidad social en el municipio de La Plata.

### **5.2.2 ANALISIS LIDERAZGO AMBIENTAL CULTIVO DEL CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA (Ver Figura 4)**

- ⊕ El 96% de las fincas tienen áreas de conservación, lo que indica que ya se ha empezado a generar conciencia en cuanto a la importancia de no convertir zonas de bosque a producción afectando el equilibrio natural.
- ⊕ 72% de las fincas mantienen una zona de amortiguamiento de cuencas adyacentes a todos los cuerpos de agua, donde la vegetación de protección incluida vegetación leñosa autóctona al menos se extiende 2 metros en cada lado y no incluye ningún cultivo.
- ⊕ El 66% de los productores no están tomando las medidas necesarias para manipular agroquímicos, como el uso de bodegas bajo llave, el uso de insecticidas de toxicología I y II.
- ⊕ El 51% de las personas prefieren la sombra en el cafetal, teniendo claro que la sombra bien manejada con árboles autóctonos da excelente calidad de café especial y da gran aporte de materia orgánica al suelo disminuyendo la cantidad de abono por cosecha.
- ⊕ El 72% de la población esta cumpliendo con el control de erosión del suelo, de forma que han identificado las zonas de riesgo de erosión en un mapa, No se usan herbicidas para controlar la vegetación superficial o cultivos de cobertura, todos los caminos o rutas muy transitadas se encuentran protegidos contra la erosión por zanjas de drenaje o algún otro método.
- ⊕ El 87% no están aplicando agroquímicos dentro de una distancia de 10 mt de cualquier cuerpo de agua protegiéndolos adicionalmente con barreras vivas y los desechos de la finca se encuentran al menos a 100 metros de estos.



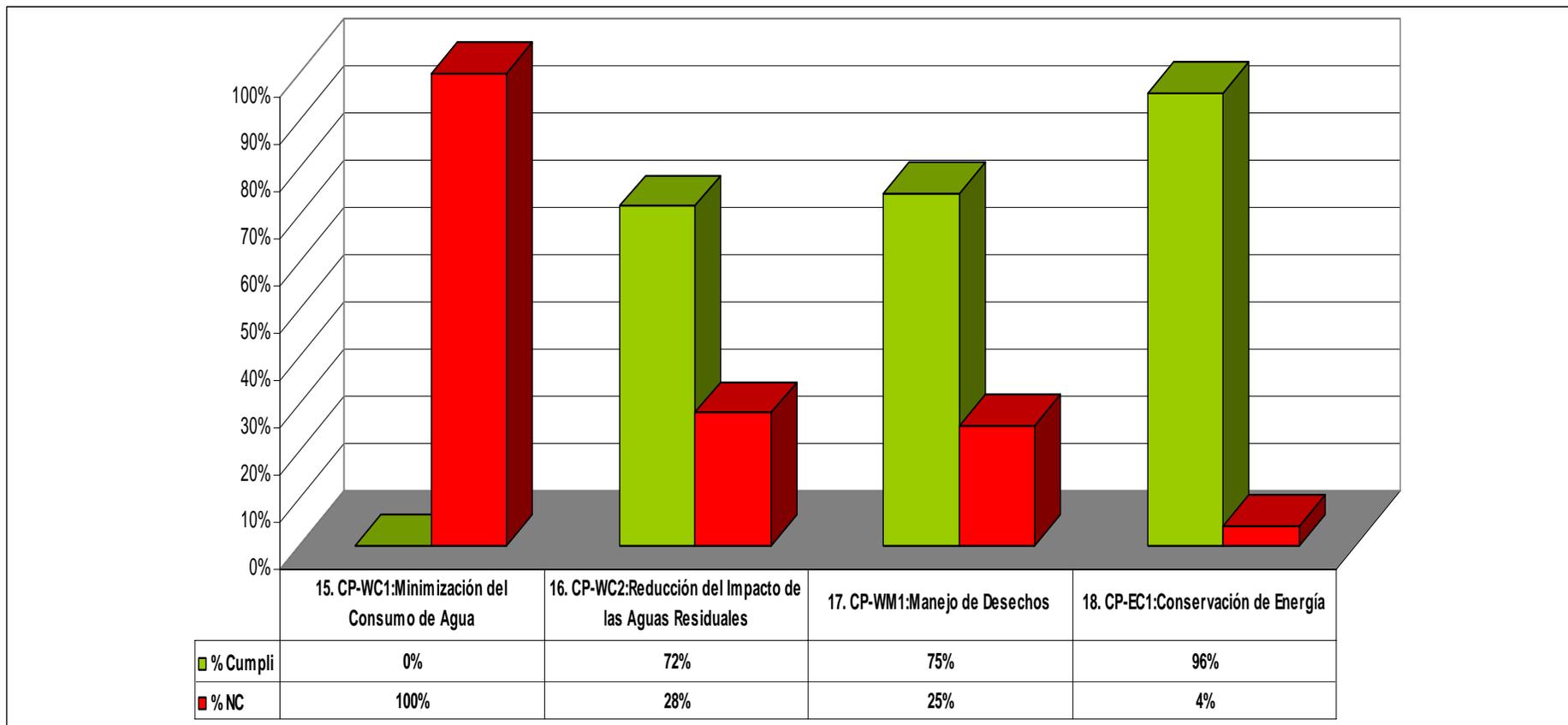
**Figura 4.** Liderazgo ambiental cultivo del café en el municipio de La Plata.

### 5.2.3 LIDERAZGO AMBIENTAL EN EL BENEFICIADO DEL CAFÉ HUMEDO EN EL MUNICIPIO DE LA PATA (Ver Figura 5)

- ⊕ 136 Personas están secando el café al sol aprovechando la energía solar a través de secadores parabólicos del indicador CP-EC 1.
- ⊕ El 75% de los productores construyeron y hacen uso del desnatador y el filtro para reducir el impacto en las cuencas hidrográficas de las aguas residuales esto es importante, ya que la utilización del oxígeno del agua por los residuos orgánicos del beneficio del café, puede ocasionar: Muerte de los animales acuáticos y de las plantas por falta de oxígeno y alta acidez del agua; Proliferación de microorganismos indeseables; Impotabilidad e inutilización de las aguas para el uso doméstico; Inutilización de las aguas para el uso industrial, incluyendo el beneficio del café en otros beneficiaderos; Proliferación de malos olores, atracción de moscas y otros insectos y deterioro del paisaje<sup>41</sup>.
- ⊕ Ningún productor está registrando los volúmenes de agua utilizados para el beneficio del café, no permitiendo verificar si la proporción entre el café en fruto y el agua utilizada para el despulpado y el lavado no es mayor a 1:1 en volumen.
- ⊕ El 75% de los productores que equivalen a 106, están tratando adecuadamente la pulpa del café obtenida del beneficio, dándole su respectivo tratamiento en fosas de producción de compost para su posterior uso.

---

<sup>41</sup> Beneficio Ecológico del Café.2001. CENICAFE. Capítulo 1. PG. 13



**Figura 5.** Liderazgo ambiental en el beneficiado del café húmedo en el municipio de La Plata.

### 5.3 LISTADO DE PRODUCTORES SELECCIONADOS A PRESENTARSE A C.A.F.E. PRACTICES SCTC 2007 EN EL MUNICIPIO DE LA PLATA.

Los 101 Productores elegidos para presentarse a la certificación C.A.F.E. Practices de SCTC se seleccionaron en compañía del equipo técnico de San Rafael siendo aquellos los que mas indicadores cumplieron, que oscilaban alrededor de los 60 puntos, cuyo desempeño esfuerzo y tenacidad se vieron reflejados en el compromiso por sacar adelante su empresa (Finca) , cumplir con los mas altos estándares exigidos a nivel internacional para la comercialización de café especial y así llegar acceder al sobreprecio establecido por SCTC por libra de CPS lo cual seria un impacto positivo de tipo ambiental ya que se busca lograr un desarrollo sostenible en el cual “La meta es garantizar la supervivencia y el bienestar del ser humano y de las otras especies que le acompañan como parte del proceso evolutivo de la vida en el planeta. Esta meta encierra un profundo compromiso ético, y responsabilidades por mantener los procesos ecológicos y los sistemas de apoyo vitales, que hacen posible las diferentes formas de vida en la tierra y que aportan la meterías prima con la que el ser humano satisface sus necesidades básicas actuales y de las generaciones futuras”<sup>42</sup>.

**CUADRO 5:** Productores seleccionados para presentarse a C.A.F.E. PRACTICES SCTC 2007 en el municipio de La Plata

Nº	Codigo	Nombre de la Finca	Nombres y Apellidos	Veredas
1	F109948	LA GUADUA	RODOLFO NOGUERA ALVAREZ	LA AURORA
2	F109949	LA MESA	JESUS MARIA SANCHEZ CAMPO	LA AURORA
3	F109950	LAS BRISAS	OLIMPO SOLARTE RUIZ	LA FLORIDA
4	F109951	EL MIRADOR	JOSE LIZARDO NOGUERA ORTIZ	LA AURORA
5	F109952	EL JARDIN	ALEJANDRO NOGUERA	LA AURORA
6	F109953	EL ROBLE	ARCADIO SANCHEZ	LA AURORA
7	F109954	LA PLANADA	JOSE JILMER GALLARDO	ALTO RICO
8	F109955	LAS PEÑAS	MANUEL ECCEHOMO MARTINEZ	LA AURORA
9	F109956	BUENA VISTA	CESAR AUGUSTO HERRERA GONZALEZ	EL CEDRO
10	F109957	EL PORVENIR	JAIRO MONCADA SOLARTE	LA FLORIDA
11	F109958	EL TESORITO	FABIAN MUÑOZ SERRATO	EL CEDRO

<sup>42</sup> **Una Opción Metodológica para Trabajar sobre Sostenibilidad en Comunidades.** Por IDESPPO, 1997. Pg 5

**Continuación CUADRO 5.**

<b>Nº</b>	<b>Codigo</b>	<b>Nombre de la Finca</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Veredas</b>
12	F109959	LA SERPENTINA	EULISES GUZMÁN SERRATO	EL CARMEN
13	F109960	BELLAVISTA	MARIA NELCY TORO VALENCIA	ALTO RICO
14	F109961	EL ESPEJO	ALIRIO GUZMÁN SERRATO	EL CARMEN
15	F109962	ALTO DE LA CUMBRE	ADAN GOMEZ GOMEZ	CARPESPOR
16	F109963	LAS MERCEDES	ROBERTO ALVIRA YASNO	SAN SEBASTIAN
17	F109964	BELLAVISTA	RAÚL DOMINGUEZ CHAMORRO	LA AURORA
18	F109965	LA ESTRELLA	LIBARDO QUIRA GOLONDRINO	LA AURORA
19	F109966	LAS DELICIAS	ROQUE GONZÁLEZ TORRES	EL CEDRO
20	F109967	BUENA VISTA	URBANO SÁNCHEZ TUMIÑA	EL CEDRO
21	F109968	BOLÍVAR	JOSE ANTONIO GUEVARA GRIJALBA	ALTO RICO
22	F109969	LA ESPERANZA	JESÚS ALONSO MEDINA	LA AURORA
23	F109970	LA LOMITA	JOSE SALVADOR MEDINA	LA AURORA
24	F109971	LA MARIA	LUIS ARNOLDO MEDINA GALLARDO	LA AURORA
25	F109972	LA Y	ANÍBAL GOMEZ GOMEZ	EL CARMEN
26	F109973	BELLAVISTA	HERMES PARRA TITIMBO	EL CEDRO
27	F109974	CUCHIYUYO	LUIS ALIRIO GOMEZ MUIITS	EL CARMEN
28	F109975	CASA BLANCA	JOSE JACINTO GOMEZ MONTERO	LA FLORIDA
29	F109976	LA CUMBRE	ABELARDO GUZMAN SERRATO	EL CARMEN
30	F109977	LOS MANGOS	JULIO CESAR NEQUIPO CALDON	EL CEDRO
31	F109978	EL PEDREGAL	OLIBEN FLOR	LA AURORA
32	F109979	LA VIÑA	AUDENAR GUZMAN SERRATO	EL CARMEN
33	F109980	EL PROGRESO	JOSE JAIDER TORRES GUTIERREZ	ALTO RICO
34	F109981	LAS CASCADA	JAIME EDUARDO MONPOTES	LA FLORIDA
35	F109982	EL PORVENIR	ORLANDO GOMEZ MOMPOTES	LA FLORIDA
36	F109983	LUCITANIA	GELMO SERRATO ANAYA	EL CARMEN
37	F109984	EL POMO	JOSE ANTONIO CHAMORRO NOGUERA	LA AURORA
38	F109985	ALTAMIRA	MARCO AURELIO VIVAS YOINO	EL CEDRO
39	F109986	EL TRIANGULO	CERAFIN BASTIDAS FALLA	EL CARMEN
40	F109987	EL PORVENIR	JESÚS ORLANDO MONCADA SOLARTE	LA FLORIDA
41	F109988	LA FORTUNA	LEONEL TULCÁN GAVIRIA	ALTO RICO
42	F109989	BUENA VISTA	LUÍS CARLOS PARRA VALENCIA	EL CEDRO
43	F109990	LA ESPERANZA	SILVIO ANTONIO CHAMORRO MONTERO	EL CARMEN
44	F109991	LOS POSTES	JAIR RIASCOS BENAVIDES	LA FLORIDA
45	F109992	LA ESPERANZA	ÁLVARO TORRES RINCÓN	ALTO RICO
46	F109993	EL TRIUNFO	BENITO SÁNCHEZ	LA AURORA
47	F109994	EL MIRADOR	JOSE BENITO SUAREZ MARTINEZ	LA AURORA
48	F109995	SAN ANTONIO	JESUS JAIRO BOLAÑOZ MESA	EL CARMEN
49	F109996	EL RECREO	ARSENIO GUZMAN MUÑOZ	EL CARMEN
50	F109997	EL PORVENIR	MARIA DEIFY CALDON RAMIREZ	EL CEDRO
51	F109998	EL RECREO	JULIO YOINO VIVAS	EL CEDRO
52	F109999	LA PALMA	LUIS ARCESIO YANDI HIO	EL CEDRO
53	F110000	SAMARIA	JORGE ELICER NUPAN LUNA	LA REFORMA

**Continuación CUADRO 5.**

<b>Nº</b>	<b>Codigo</b>	<b>Nombre de la Finca</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Veredas</b>
54	F110001	FILO LINDO	JAIME LOZANO MESA	EL PESCADO
55	F110002	LA YE	NATALIO OSPINA BERMEO	EL CARMEN
56	F110003	EL BOSQUE	JESUS OLIMPO SEBAY	PORVENIR
57	F110004	BUENA VISTA	LUIS FERNANDO VILLAQUIRA TAO	BAJO PESCADOR
58	F110005	LA MONTAÑITA	VICTOR MARIA VELEZ GONZALEZ	EL PORVENIR
59	F110006	LA HERMITA	JOSE ALFREDO MANQUILLO	EL PORVENIR
60	F110007	EL JARDIN	ROMAIN MELENJE MELLIZO	EL PORVENIR
61	F110008	LA Z	GENARO MOMPOTES	EL PORVENIR
62	F110009	LA FLORIDA	LUIS ALBERTO ZUÑIGA ORDOÑEZ	LA UNION
63	F110010	LA ESPERANZA	EDGAR HERNANDEZ AUSECHA	TESORITO
64	F110011	EL MANGO	MARINO HERNANDEZ DORADO	TESORITO
65	F110012	EL LIMON	NAZARIO LOPES TROCHES	TESORITO
66	F110013	LA MANUELA	ALVARO ORDOÑEZ	LOS SAUCES
67	F110014	BUENA VISTA	HENRY FRANCLIN LEMECHE INCHIMA	LA PALMA
68	F110015	EL ENCANTO	ANGEL MARIA PIPI UNAS	LA PALMA
69	F110016	VILLA AURORA	LEONEL MEDINA CAMAYO	LA PALMA
70	F110017	CASA LOMA	MIGUEL ÁNGEL IPIA PETE	LA PALMA
71	F110018	LA LAGUNA	PEDRO PABLO CAMPO ALVAREZ	LOS LAURELES
72	F110019	LAS DELICIAS	JOSE OMAR RAMÍREZ LEGIZAMO	LA PALMA
73	F110020	LA FLORIDA	ANTONIO CUCHIMBA VELAZCO	LOS ALPES
74	F110021	EL CEDRO	LUÍS MARIA LIZCANO CABRERA	BAJO RETIRO
75	F110022	LOS PRADOS	LUÍS GENTIL GOMEZ OJEDA	LA FLORIDA
76	F110023	EL ARRAYAN	HÉCTOR ARLEY RIASCOS REALPE	LA FLORIDA
77	F110024	EL ARROYO	FABIO CAMERO MOMPOTES	LA FLORIDA
78	F110025	BELLAVISTA	GERMAN FRANC RIASCOS SOLARTE	LA FLORIDA
79	F110026	EL REFUGIO	DAVID RUBEN GÓMEZ MONTERO	LA FLORIDA
80	F110027	LAS VEGAS	ALDEMAR CALDON RAMÍREZ	EL CEDRO
81	F110028	LOS PINOS	REINEL DE JESÚS CARDONA OSORIO	EL CARMEN
82	F110029	VILLA MARIA	MIRIAM BURGOS DELGADO	EL CARMEN
83	F110030	LOS PINOS	MANUEL ESTEBAN ANYA ÁNGEL	EL CARMEN
84	F110031	PESCADOR	FLOR DE MARIA GONZÁLEZ MENEZ	EL CARMEN
85	F110032	BELGICA	ANA ELISA PISSO	ALTO RICO
86	F110033	LA ENVIDIA	LUIS GONZAGA ORDÓÑEZ CAMERO	ALTO RICO
87	F110034	LA SERPENTINA	HULISES MUÑOZ LUNA	ALTO RICO
88	F110035	BUENA VISTA	GILBERTO TORO NOGUERA	ALTO RICO
89	F110036	LA HERMOSA	GILDARDO BOLÍVAR MUÑOZ LUNA	ALTO RICO
90	F110037	EL PROGRESO	HUGO ORDÓÑEZ CAMERO	ALTO RICO
91	F110038	LOS MANGOS	LIBARDO CRUZ LISCANO	BAJO PESCADOR
92	F110039	EL DIVISO	ALFREDO CHAVARRO	EL CARMEN
93	F110040	EL PESCADOR	JOSE DUCARDO OSPINA	EL CARMEN
94	F110041	LA ESPERANZA	ELEAZAR QUINTERO	GALLEGO
95	F110042	MIRAVALLE	BERNEL BUITRAGO	TESORITO

**Continuación CUADRO 5.**

<b>Nº</b>	<b>Código</b>	<b>Nombre de la Finca</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Veredas</b>
96	F110043	LOS PINOS	HERNÁN CAMPOS TRUJILLO	SEGOVIANAS
97	F110044	MIRAFLORES	NELSON WILLIAM CAMPOS	SEGOVIANAS
98	F110045	LA ESPERANZA	ALIRIO CAMPOS TRUJILLO	SEGOVIANAS
99	F110046	JAMAICA	ABELARDO TRUJILLO	SEGOVIANAS
100	F110047	LAS BRISAS	MARCO AURELIO CAMACHO	EL ARRAYÁN
101	F110048	LOS PINOS	LUÍS EDUARDO MONTERO	EL CARMEN

## 6.0 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ⊕ El 72% de la población que equivale a 101 productores, cumplieron con las metas propuestas alcanzando así en nivel óptimo en su finca cafetera para acceder a la certificación C.A.F.E. Practices SCTC.
- ⊕ La labor que se desarrolló a estas 101 familias cafeteras, sirve como ejemplo de ilustración para todos los socios de Occicafe y productores de La Plata para transmitir gradualmente el entusiasmo por la conciencia ambiental y el concepto de sostenibilidad en la región.
- ⊕ Los días de campos realizados fueron de mucha importancia ya que los caficultores, despejaron sus dudas con respecto al tema de la certificación; y también se concientizaron de conservar y resguardar el medio ambiente ya que sin este, no podrán existir las futuras generaciones.
- ⊕ Se logró generar un grado de pertenencia hacia la protección de cuencas hidrográficas lo cual generó un incremento al 72% de cumplimiento en protección de estas.
- ⊕ Los requisitos obligatorios del área de responsabilidad social, los cuales son: SR-HP1.1, SR-HP1.2, SR-HP1.3, SR-HP4.1, SR-HP4.2, SR-HP4.4, **Ver Anexo B**, Se cumplen en su totalidad, lo que no daría impedimento para acceder a la certificación.
- ⊕ Una importante conciencia se generó en el indicador SR-WC2: que trata del acceso a educación ya que luego de las capacitaciones, se comprendió la importancia por parte de los productores de dejar que sus hijos terminaran su primaria y bachillerato.
- ⊕ Se ha generado un impacto positivo en la región a través de las capacitaciones, logrando un cambio notorio en las costumbres

arraigadas a sus antepasados, en las cuales no se protegía la cobertura vegetal ya que implementaban las practicas de azadón y quemas para la preparación del suelo haciendo los suelos estériles y susceptibles a la erosión y que iban en contra del concepto de sostenibilidad ambiental, había caza indiscriminada de especies en vía extinción como las Guacharacas (*Ortalis colombiana*), Tigrillo (*Felis tigrina*) Guaras, Borugos (*Agouti paca*), Armadillos (*Dasybus novemcinctus*), Zorros (*Chrysocyon brachyurus*), chucurus, Ardillas (*Sciurus granatensis*) etc. Y no había un manejo adecuado de los residuos sólidos y las aguas residuales del café, lo que hoy en día es no se implementa en la zona.

- ⊕ El 72% de la población al final del proceso obtuvo y empezó a utilizar el equipo de protección (EPP) que incluye mascarar/respiradores, gafas protectoras, botas de hule, guantes impermeables, trajes de protección (overoles y Ponchos). El EPP para el benefició incluye tapones para los oídos, una respuesta positiva a la capacitación manejo seguro de agroquímicos, en la cual se explicó la importancia de utilizar el equipo de protección.
- ⊕ Se generó conciencia de la necesidad de tener la formula para aplicar nutrientes u otras enmiendas no sintéticas al suelo adecuada a las necesidades de la finca y con base en los resultados de un análisis de suelo ya que se aplicaban fertilizantes sin conocer las necesidades del suelo.
- ⊕ El trabajo no hubiera tenido el resultado que se logró de no ser por el apoyo de los promotores campesinos, ya que facilitaban la comunicación con las personas de los núcleos y que ya tenían una credibilidad dentro de estos.
- ⊕ Actualmente el ingeniero agrícola desempeña en el departamento del Huila un rol que apunta hacia el desarrollo del componente ambiental, generando conciencia en la importancia de preservar los recursos

naturales, especialmente en escenarios donde las familias rurales aun no acceden a factores esenciales como tierras en cantidad.

- ⊕ Continuar con capacitaciones y el seguimiento mensual a los planes de trabajo acordados con los productores de café y el equipo técnico, para visualizar, la evolución y constancia de los productores en el proceso para presentarse a la certificación en el año 2008.
- ⊕ Realizar capacitación para dar solución al problema de que ningún productor esta registrando los volúmenes de agua utilizados para el beneficio del café, no permitiendo verificar si La proporción entre el café en fruto y el agua Utilizada para el despulpado y el lavado no es mayor a 1:1 en volumen.
- ⊕ Preparar a los 41 productores que no lograron acceder a la certificación para lograr participar del proceso de C.A.F.E. Practices SCTC en el año 2008.

## 7.0 BIBLIOGRAFIA

- ⊕ **Starbucks Coffee Company.** C.A.F.E. Practices Introducción. 2004.
- ⊕ **Starbucks Coffee Company.** Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices noviembre de 2004.
- ⊕ **Starbucks Coffee Company .C.A.F.E.** Practices Manual del Verificador Programa de Proveedor Preferido. marzo del 2004
- ⊕ **Starbucks Coffee Company C.A.F.E.** Practices Generic Evaluation Guidelines January, 2007
- ⊕ **COFFEE COMPANY HUILA, COPROAGRO.** Infraestructura Bajo el Enfoque de una Producción más Limpia en el Subsector Cafetero.2007. Pg 5
- ⊕ **COFFEE COMPANY HUILA, COPROAGRO, CAM.** Buenas Prácticas para la conservación del medio ambiente y la calidad del café. Convenio de concertación para una producción más limpia en el subsector cafetero- café especial.2006
- ⊕ **CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DEL ALTO MAGDALENA “CAM”.** Plan básico de ordenamiento territorial Municipio de La Plata. CAM, Neiva. Pg 8, 9, 12
- ⊕ **García, N. & G. Galeano (eds.). 2006.** Libro Rojo de Plantas de Colombia. Volumen 3: Las bromelias, las labiadas y las pasifloras. Serie Libros Rojos de Especies Amenazadas de Colombia. Bogotá, Colombia. Instituto Alexander von Humboldt - Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Colombia - Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
- ⊕ **CENICAFE.** Beneficio Ecológico del Café. 2001. Capitulo 1. Pg. 13

- ⊕ **IDESPO.** Una Opción Metodológica para Trabajar sobre Sostenibilidad en Comunidades, 1997. Pg 5
  
- ⊕ **Constitución Colombiana,** Titulo 2, DE LOS DERECHOS, LAS GARANTIAS Y LOS DEBERES, Capitulo 1 DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES Articulo 44, Articulo 53.
  
- ⊕ **Fischersworing,** Beatriz. Agricultura Orgánica en la Amazonía Ecuatoriana. GTZ. 2006. Pg. 26
  
- ⊕ **DECRETO 1594 DEL 26 DE JUNIO DE 1984** en cuanto a usos del agua y residuos líquidos.
  
- ⊕ **LEY 9 DE 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias.** Título I.
  
- ⊕ **Ley 2811 de 1974. Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.** Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II y el Título III de la Parte III -Libro I.

# Anexos

## ANEXO A

# PRINCIPIOS STARBUCKS PARA EL PEQUEÑO CAFICULTOR

## RESPONSABILIDAD SOCIAL

1. **Respetar el salario mínimo para todos los trabajadores**<sup>43</sup>.
2. La jornada laboral debe ser de 8 horas.
3. Las Horas Extras No deben exceder las 12 horas por semana.
4. Las horas extras se pagan con un recargo del 25%.
5. El trabajador deberá tener régimen de salud (Sisben, Eps,..., etc.).
6. **No se permite la contratación de menores de 14 años.**<sup>44</sup>
7. Se debe respetar y promover la educación de los niños.
8. Buena comida y dormida para los trabajadores.
9. Poner a disposición de los trabajadores (Agua potable-Apta para el consumo).
10. Brindar los equipos de protección a los trabajadores.
11. No Fumigar mas de 6 horas diarias.
12. Respetar las 48 horas para reingreso al cultivo fumigado.
13. Las mujeres embarazadas no deben exponerse a trabajos riesgosos.

## CONSERVAR AREAS DE BOSQUE

1. Conservar las ares de bosque en la finca.
2. No usar productos de toxicología 1 y 2.
3. Guardar los productos químicos en forma organizada, en una bodega y bajo llave.
4. Hacer RERE y solo como ultimo recurso la aplicación de químicos en forma de focos,
5. Sembrar árboles de sombra con especies nativas.
6. Implementar prácticas de conservación de suelos.
7. Realizar siembras de café, con trazo ecológico.
8. Hacer deshierbas altas (10cm del suelo) para fomentar cobertura.
9. No aplicar fertilización, herbicidas, ni plaguicidas a 10 Mt. de las quebradas y usar abonos orgánicos.
10. Prohibir la Caza.
11. Dejar 2 Mt. de protección de lado y lado de las quebradas.
12. Hacer fertilización a partir del análisis de suelos.
13. Localizar las áreas de mayor riesgo de erosión en un mapa.

## BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

1. Tratar las aguas mieles (Planta de tratamiento, filtros).
2. Ahorrar agua en proceso de beneficio y lavado.
3. Canalizar aguas de descarga a zonas de vegetación.
4. Recoger la pulpa y comportarla.
5. Secar el café al sol con marquesina.
6. Separar basuras y reciclarlas o entregarlas a una planta de reciclaje.

<sup>43</sup> Criterio obligatorio, al no cumplirlo será descalificado.

<sup>44</sup> Criterio obligatorio, al no cumplirlo será descalificado.

## ANEXO B Ficha de inspección

Responsabilidad Social			
Crterios	Indicadores	NC / C / NA	
SR-HP1: Salarios y beneficios	SR-HP1.1	REQUISITO OBLIGATORIO: <b>Todos los trabajadores a tiempo completo</b> reciben el salario mínimo estipulado a nivel nacional o regional. En regiones en donde el salario mínimo no está establecido, todos los trabajadores a tiempo completo reciben el salario promedio que se paga como promedio en la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago satisface los requisitos recién mencionados	
	SR-HP1.2	REQUISITO OBLIGATORIO: <b>Todos los trabajadores a tiempo parcial</b> reciben el salario mínimo establecido a nivel nacional o regional. En regiones en donde el salario mínimo no está establecido, todos los trabajadores a tiempo parcial recibirán lo que, en promedio, se paga en la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago satisface los requisitos recién mencionados	
	SR-HP1.3	REQUISITO OBLIGATORIO: <b>Todos los trabajadores temporales</b> reciben el salario mínimo establecido a nivel nacional o regional. En regiones en donde el salario mínimo no está estipulado, entonces todos los trabajadores temporales reciben el salario promedio que se paga en la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago satisface los requisitos recién mencionados	
	SR-HP1.5	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Los trabajadores reciben el pago de manera regular (por día, por semana, por quincena, o por mes) ya sea en efectivo o en su equivalente (cheque ó depósito directo)	
	SR-HP1.6	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Si las leyes nacionales exigen la concesión de beneficios a quienes trabajan a tiempo completo, el pago de estos beneficios corre por cuenta del patrono (empleador)	
	SR-HP1.7	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Si las leyes nacionales exigen la concesión de beneficios a quienes trabajan a tiempo parcial, el pago de estos beneficios corre por cuenta del patrono (empleador)	
	SR-HP1.8	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: Si las leyes nacionales exigen el concesión de beneficios a los trabajadores temporales, el pago de estos beneficios corre por cuenta del patrono (empleador)	
	SR-HP1.9	REQUERIMIENTO DE CRITERIO: El pago de horas extras cumple con las estipulaciones nacionales. Si a los trabajadores se les paga por producción, el pago de horas extras cumple con las estipulaciones nacionales. En caso de que las horas extras no estén contempladas dentro de la ley, su pago se calcula añadiendo un 50% a lo que se paga regularmente	
	SR-HP1.10	El pago de horas extras <b>se pagan por encima de lo estipulado a nivel nacional</b> . Si a los trabajadores se les paga por producción, el salario sobrepasa lo estipulado a nivel nacional. Si las horas extras no están especificadas en la ley, su pago se calcula añadiendo un 50% a lo que se paga regularmente	
	SR-HP1.11	<b>Todos los trabajadores a tiempo completo</b> ganan por encima del salario mínimo establecido en el país o en la región. En regiones en donde el salario mínimo no está estipulado, todos los trabajadores a tiempo completo reciben un pago que supera el promedio de la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, el salario satisface los requisitos antes mencionados	
	SR-HP1.12	<b>Todos los trabajadores a tiempo parcial</b> reciben un pago que sobrepasa lo establecido como el salario mínimo en el país o en la región. En regiones en donde el pago mínimo no está estipulado, todos los trabajadores a tiempo parcial reciben un pago que supera el promedio de la industria nacional. Si a los trabajadores se les paga por producción, los salarios satisfacen los requisitos antes mencionados	
	SR-HP1.13	<b>Todos los trabajadores temporales</b> reciben un pago que sobrepasa el salario mínimo establecido en el país o en la región. En regiones en donde el pago mínimo no está estipulado, todos los trabajadores temporales reciben un pago que supera el promedio de la industria nacional como promedio. Si a los trabajadores se les paga por producción, los salarios satisfacen los requisitos antes mencionados	
	SR-HP1.14	Los trabajadores a tiempo completo reciben en pago al menos al salario que satisfaga las necesidades básicas de los empleados, según lo haya definido una organización gubernamental o no gubernamental de derechos laborales/sociales. (Si estos datos no existen, el costo de vida se puede establecer calculando el costo promedio de la comida, la vivienda, el transporte, la salud, la vestimenta, la electricidad y la educación, según la fórmula que se generó en 1998 durante la Cumbre Internacional de Organizaciones no Gubernamentales sobre el Salario Básico)	
SR-HP1.17	El salario se le paga directamente a todos los trabajadores (en efectivo, mediante un depósito directo), no por medio de ningún intermediario laboral		

### Proyecto Café Sostenible San Rafael

<b>Nombre del Productor:</b>	
<b>Cedula de Ciudadanía:</b>	
<b>Nombre de La Finca:</b>	
<b>Vereda:</b>	
<b>Fecha de Inspección Interna</b>	

\_\_\_\_\_  
Firma del Productor

\_\_\_\_\_  
Firma del Inspector





**REGISTRO DE INFESTACIÓN DE BROCA**

<b>Nombre del Productor:</b>				
<b>Vereda:</b>		<b>Finca:</b>		<b>Lote:</b>

Fecha: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Árbol	Total Frutos Contados Por Rama	Total Frutos Brocados desprendidos
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
<b>Total</b>		
<b>% Infestación de broca</b>		

Árbol	Total Frutos Contados Por Rama	Total Frutos Brocados desprendidos
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
<b>Total</b>		
<b>% Infestación de broca</b>		

Árbol	Total Frutos Contados Por Rama	Total Frutos Brocados desprendidos
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
<b>Total</b>		
<b>% Infestación de broca</b>		

## **ANEXO E**

### **Insecticida biológico de ají y ajo**

*Par afidos ( Cuerpo Blando)*

#### **Ingredientes**

- ½ lb de ají.
- ½ lb de ajo.
- 4 lt de Alcohol o Aguardiente.
- 1 par de guantes de cirugía.
- 1 tapa bocas
- Embase de 4 lt con tapa
- Licuadora o piedra para machacar.

#### **Preparación**

Macere o licue la media libra de ajo y la media libra de ají, luego introdúzcala en el recipiente preparado para este fin y llene la mezcla con el alcohol o aguardiente, deje la mezcla ocho días en reposo para que esta fermente y luego de ocho días se puede utilizar para controlar áfidos, colar antes de usarla. Esta mezcla se puede almacenar hasta por un periodo de un año en la sombra.

#### **Dosis**

100 cm<sup>3</sup> de insecticida en 19 lt de agua, para bomba de 20 lt.<sup>45</sup>

### **Insecticida de Helecho**

*Para Broca*

#### **Ingredientes**

- 800 gr. de helecho de puerco o marranero.
- Recipiente de 10 lt.
- 1 par de guantes de cirugía.
- 1 tapa bocas

#### **Preparación**

Cortar 800gr de helecho marranero adulto y dejarlo secar durante 4 días, luego en un recipiente con 10 lt de agua poner en remojo 500gr de helecho seco durante 24 horas, inmediatamente poner a hervir durante diez minutos y dejarlo enfriar, colar el sumo y ponerlo en un recipiente con tapa.

#### **Dosis**

1lt de insecticida de helecho en 19 lt de agua, para bomba de 20lt.

---

<sup>45</sup> Agricultura Orgánica en la Amazonía Ecuatoriana. Beatriz Fischersworing, GTZ. 2006. Pg. 26

## ANEXO F

Lista de Verificación de Evaluación de C.A.F.E. Practices						
Calidad del producto- Pre-requisito			Productores	Beneficios	Beneficios/Fincas	Proveedores
Condiciones Generales	PQ-1	Preparación del Café Oro – Pre-requisito				
	PQ-2	Perfil de Taza - Pre-requisito				
Responsabilidad Económica- Pre-requisito						
Incentivos para la Sostenibilidad	EA-IS1	Demostración de Transparencia Económica				
	EA-IS2	Equidad en las Contribuciones Financieras				
Viabilidad Financiera	EA-FV1	Viabilidad financiera				
Responsabilidad Social			Total de Puntos Posibles en esta sección: 40			
<i>Mínimo para Preferencial 60%</i>		<i>Mínimo para Estratégico = 80%</i>	40	40	40	40
Prácticas de contratación y políticas laborales	SR-HP1	Salario mínimo/Ingreso Familiar/ Horas Extras *	5	5	5	5
	SR-HP2	Libertad de Asociación/ Negociación Colectiva	5	5	5	5
	SR-HP	Vacaciones/incapacidad por enfermedad	5	5	5	5
	SR-HP4	Trabajo infantil/ Discriminación/Trabajo Forzado *	5	5	5	5
Condiciones Laborales	SR-WC1	Acceso a Vivienda/Agua/Instalaciones Sanitarias	5	5	5	5
	SR-WC2	Acceso a Educación	5	5	5	5
	SR-WC3	Acceso a Cuidados Médicos	5	5	5	5
	SR-WC4	Acceso a Capacitación, Salud & Seguridad	5	5	5	5
Prod. de Café - Liderazgo Ambiental			Total de Puntos Posibles en esta sección: 45			
<i>Mínimo para Preferencial 60%</i>		<i>Mínimo para Estratégico = 80%</i>	45		45	45
Protección de los Recursos Hídricos	CG-WR1	Protección de los Cauces	5		5	5
	CG-WR2	Protección de la Calidad del Agua	5		5	5
Protección de los Suelos	CG-SR1	Control de la Erosión de los Suelos	5		5	5
	CG-SR2	Mejoramiento de la Calidad de los Suelos	5		5	5
Conservación de la Biodiversidad	CG-CB1	Conservación del Dosel de Sombra y Vegetación Natural	5		5	5
	CG-CB2	Protección de la Vida Silvestre	5		5	5
	CG-CB3	Conservación de las Áreas y Reservas Ecológicas	5		5	5
Manejo y Control Ambiental	CG-EM1	Manejo Ecológico de Plagas y Enfermedades así como Reducción del Uso de Agroquímicos	5		5	5
	CG-EM2	Administración de Fincas y Prácticas de Monitoreo	5		5	5
Proces. del Café - Liderazgo Ambiental			Total Puntos Posibles en esta sección:20			
<i>Mínimo para Preferencial 60%</i>		<i>Mínimo para Estratégico = 80%</i>		20	20	20
<b>Beneficio Húmedo</b>				16	16	15
Conservación del Agua	CP-WC1	Minimización del Consumo de Agua		4	4	4
	CP-WC2	Reducción del Impacto de las Aguas Residuales		4	4	4
Manejo de Desechos	CP-WM1	Manejo de Desechos / Reutilización Beneficiosa		4	4	3
Uso de Energía	CP-EC1	Conservación de Energía/Impactos		4	4	4
<b>Beneficio Seco</b>				4	4	5
Manejo de Desechos	CP-WM2	Manejo de desechos/ Reutilización Beneficiosa		2	2	2
Uso de Energía	CP-EC2	Conservación de Energía / Impactos		2	2	3
<b>Gran total de Posibles Puntos</b>			85	60	105	105
<b>Mínimo para Proveedores Preferenciales (a menos que criterios son n/a)</b>			51	36	63	63
<b>Mínimo para Proveedores Estratégicos (a menos que criterios son n/a)</b>			68	48	84	84