

Pasantía Cooperativa De Caficultores Del Cauca
Informe De Las Inspecciones Internas Desarrolladas

Presentado Por:

Garzón, Dina Amparo

Tutora:

Yepes Dávalos, Roció Del Carmen

Universidad Nacional Abierta Y A Distancia Unad
Escuela De Ciencias Agrícolas, Pecuarias Y Del Medio Ambiente
(Agronomía)

2021

Pasantía Cooperativa De Caficultores Del Cauca
Informe De Las Inspecciones Internas Desarrolladas
Agrónomo

Garzón, Dina Amparo

Coordinaron Técnico:

Erazo, Robert Ernesto

Universidad Nacional Abierta Y A Distancia Unad
Escuela De Ciencias Agrícolas, Pecuarias Y Del Medio Ambiente
(ECAPMA)

Popayán

2021

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a mi familia y amigos quienes han sido mi apoyo incondicional durante todo el proceso de la carrera, gracias por darme una voz de aliento la cual me dio fuerza para continuar con mi carrera que hoy culmina.

Agradecimiento

Agradezco a mi Dios todo poderoso, por permitirme lograr alcanzar tan anhelado logro en mi vida, por llenarme de fuerza para vencer cada uno de los obstáculos que se presentaron durante el camino de mi formación académica y vida diaria, por brindarme salud, sabiduría y entendimiento para culminar con mi carrera profesional de manera adecuada.

A mis padres, hermano, tíos, sobrinos y amigos por estar pendientes y apoyándome en los momentos de tristeza y alegrías.

A la Universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD, por ser la institución que me abrió las puertas para alcanzar el objetivo de ser profesional con el título de Agrónomo.

A mis tutores de formación académica de la UNAD CEAD Popayán del componente practico Roció Del Carmen Yépez, Néstor Raúl Bastos, Efrén Venancio Ramos y Héctor Fabio López, por su gran enseñanza y apoyo en mi formación.

A la Cooperativa de caficultores del Cauca (CAFICAUCA) por permitirme ser parte de su equipo de trabajo y así poder desarrollar mi pasantía por medio de la práctica la cual me permitió enriquecer los conocimientos.

Agradezco al gerente de Caficauca Edgar Meneses Muñoz, por haberme abierto las puertas para realizar mi pasantía, al coordinador Técnico Robert Ernesto Erazo por su orientación y apoyo, a los técnico Richard Mosquera, Gabriel Gómez y Eliseth Janzasoy Noguera por su amistad y apoyo incondicional durante el proceso.

Resumen

Con el desarrollo de la pasantía se busca poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la carrera de agronomía, mediante el desarrollo de las inspecciones internas se busca visitar a los asociados de Caficauca que hacen parte del sello de certificación Flo Fairtrade con el fin de revisar los lotes, área de beneficio, secadero, procesador de pulpa, bodega, tratamientos de aguas mieles y grises, para así ver si se están cumpliendo o no con los criterios que hacen parte de la norma y si no lo están haciendo pues dejarles las recomendaciones pertinentes para que las pongan en práctica y así cumplan a cabalidad con cada uno de los criterios que hacen parte de las normas de certificación, todo esto siempre encaminado en el bienestar económico del caficultor y sobre todo en la protección del medio ambiente en cada una de las labores que se desarrollen dentro de la finca.

Palabras claves: Café; inspecciones; normas; Caficauca; beneficiadero.

Abstract

With the development of the internship, it is sought to put into practice the knowledge acquired during the agronomy career, through the development of internal inspections, it is sought to visit the associates of Caficauca that are part of the Flo Fairtrade certification seal in order to review the batches, benefit area, dryer, pulp processor, warehouse, honey and gray water treatments, in order to see if they are complying or not with the criteria that are part of the standard and if they are not, then leave them the relevant recommendations. so that they put them into practice and thus fully comply with each of the criteria that are part of the certification standards, all this always aimed at the economic well-being of the coffee grower and above all in the protection of the environment in each of the work carried out on the farm.

Keywords: Coffee; inspections; rules; Cacauca; beneficiary.

Tabla De Contenido.

Introducción _____	10-11
Justificación _____	12
Objetivos _____	13
Objetivo General _____	13
Objetivos Específicos _____	13
Presentación De La Empresa _____	14
Razón Social _____	14
Actividad A La Que Se Dedic _____	14
Reseña Histórica _____	15
Misión _____	15
Visión _____	16
Valores Corporativos _____	16
Política SIG _____	17
Organigrama del área de empresa donde se desarrolló el trabajo de pasantía quien es la empresa Caficauca _____	18
Marco Teórico _____	19-22
Plan De Trabajo Desarrollado En La Práctica Profesional De Pasantía En La Empresa _____	23-24

Descripción Del Área En La Cual Se Desarrolló La Práctica Profesional Dirigida o Pasantía.....	25-26
Mapa De Identificación Zona De Trabajo.....	27-28
Descripción De Las Actividades Realizadas En La Práctica Profesional	
Dirigida o Pasantía	29
Asociados De Caficauca Visitados	30
Productores Del Municipio del Tambo Que hacen Parte Del sello de Certificación	
Flo Fairtrade Que Fueron Visitados.....	32
Visitas De Campo Actividades Y Resultados	33-34
Asociados Que Cumplen Con Las Normas De Certificación.....	35
Productores de los municipios de Piendamó, Timbio y Morales que cumplieron	
con los criterios de las normas de certificación Flo Fairtrade.....	36
Resultados De Las Inspecciones Internas Desarrolladas.....	37
Formato De Las Inspecciones Internas Diligenciado.....	38-39
Asistencia A Reuniones De Equipo Cauca	40
Temas Trabajados Durante Las Capacitaciones.....	41-42
Conocimientos De Formación Puestos En Práctica.....	43-45
Resultados Alcanzados En Práctica Profesional Dirigida o Pasantía	46-48
Limitaciones Confrontadas en la pasantía	49

Aportes Del Pasante A La Empresa	50
Aportes A La Institución Universitaria	51
Conclusiones	52
Recomendaciones	53
Referencias Bibliográficas.	54-55
Anexos.	56-59

Introducción.

La empresa Caficauca, se dedica al acompañamiento técnico, apoyo a asociaciones, créditos para insumos con el fin de mejorar la caficultura, también desarrolla la recolección de café, selección, procesamiento, control de calidad y comercialización, cuenta con más de 3.000 asociados de los 24 municipios del departamento del Cauca los cuales son Almaguer, Mercaderes, Argelia, Morales, Balboa, Páez, Bolívar, Patia, Buenos Aires, Piendamó, Cajibío, Rosas, Caldono, Santander, El Tambo, Sotara, Floencia, Suarez, Inza, Sucre, La Sierra, Timbio, La Vega, Totoro, cuenta con 36 agencias de compra y 8 almacenes Agrocaficauca, la sede principal se encuentra ubicada en Popayán Cauca más exactamente en la Cr9 68 N-04 Alto de Cauca (Benavides et al., 2015).

Tiene como misión contribuir al bienestar de los asociados y el desarrollo del sector caficultor mediante la prestación de servicios para la producción y comercialización de café, es por ello que trabaja para una comercialización con sentido social la cual beneficie a los caficultores, por eso todos los procesos que se realizan están enfocados en el aseguramiento de calidad desde todos los estándares. A las personas que son socios se les brindan los servicios comerciales como la comercialización del café (coffea) por microlotes, trilladora, exportación, servicios productivos mediante proyectos, apoyo de asociaciones, servicios sociales por medio de programas relacionados con auxilios y subsidios, arreglo de maquinaria e inversiones por parte de FLO FAITRADE para mejoras en las fincas (Orozco González, M., & Pillimue Rivera, C. E, 2018).

La certificación Flo Fairtrade está basada en un acuerdo entre productores y consumidores cuyo objetivo es mejorar las vidas y reducir la pobreza mediante la comercialización, cuya importancia es garantizar a los consumidores que los productos adquiridos cumplen con los estándares de calidad.

Para poder cumplir a cabalidad con cada uno de los estándares de calidad que exige la certificación Flo Fairtrade se hace necesario orientar a los caficultores en el cumplimiento de los criterios que hacen parte de la norma de certificación es por ello que se llevan a cabo las inspecciones internas con los caficultores asociados a CAFICAUCA de los municipios de Morales, Cajibío, Piendamó, Caldonó, Popayán, Timbío y el Tambo con el propósito de orientarlos a que dentro de sus fincas lleven un adecuado manejo del cultivo en cada una de sus etapas, la infraestructura para el beneficio del café se encuentre en buen estado y aseado para que no se contamine el producto, que no se realice aplicaciones de productos químicos no permitidos, se cumplan con los criterios mayores que están enfocados en el no trabajo infantil, el pago del salario justo, la no discriminación, la implementación de los tratamientos de aguas mieles, aguas grises y compostera para el manejo de los residuos del producto con el propósito de proteger el medio ambiente (Rainforest Alliance, 2017).

Justificación.

Durante el año 2021 Caficauca, continua fortaleciendo la intervención a 100 caficultores asociados a Caficauca bajo el enfoque de acompañamiento técnico en pro del desarrollo de las inspecciones internas que hacen parte de la certificación Flo Fairtrade cuya finalidad es revisar el cumplimiento de los criterios e indicadores que hacen parte del sello de certificación el cual busca mejorar los ingresos de sus asociados a través del comercio justo de cafés especiales, enfocadas en la implementación de las buenas prácticas agrícolas en pro de llevar un sostenimiento.

El desarrollo de la pasantía permitirá poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la carrera de agronomía, por lo cual a los socios de Caficauca que hacen parte de la certificación Flo Fairtrade se les hará una visita de inspección interna dentro de sus fincas, la cual permitirá revisar que se estén cumpliendo a cabalidad con los criterios e indicadores que hacen parte de la certificación, esto con el fin de mirar en que están fallando y darles unas pautas de mejora para que cumplan a cabalidad y así puedan obtener mejores oportunidades de comercialización del café (Coffea) a partir de un mejor precio y una reliquidación por la venta del producto, buscando así impactar las condiciones socioeconómicas de la población caficultora que hace parte de la Cooperativa De Caficultores Del Cauca.

Objetivos

Objetivo General

Brindar acompañamiento técnico a 100 caficultores asociados a Caficauca en los municipios de Popayán, Timbío, Tambo, Cajibío, Piendamó, Morales y Caldonó que hacen parte del departamento del Cauca con el fin de desarrollar las inspecciones internas bajo la norma Flo Fairtrade.

Objetivos Específicos

1. Apoyar el desarrollo de las inspecciones internas para los asociados de Caficauca que hacen parte de la certificación Flo Fairtrade.
2. Realizar 25 visitas de inspección interna por mes a los caficultores asociados a Caficauca los cuales se encuentran ubicados en los municipios de Popayán, Timbío, Tambo, Cajibío, Piendamó, Morales y Caldonó.
3. Contribuir para que 100 de los caficultores asociados a caficauca, cumplan con las normas e indicadores de los diferentes sellos de certificación de Flo Fairtrade.

Presentación De La Empresa.

Razón Social

- Cooperativa De Caficultores Del Cauca
- Ciudad Popayán
- Departamento del Cauca
- Dirección Carrera 9 68 N 04

Actividad A La Que Se Dedic

Comercializa al por mayor materias primas agropecuarias y animales vivos.

Busca el posicionamiento de la región mediante microlotes, trilladora y exportación.

Apoya al caficultor mediante prácticas para un café de calidad por medio de acompañamiento técnico y apoyo a asociaciones.

Reseña Histórica

La Cooperativa de Caficultores del Cauca fue creada el 12 de diciembre de 1961 por 297 caficultores, los cuales se reunieron en el teatro Municipal de la ciudad y aportaron como capital inicial \$54.000 pesos. A finales de 1981 la cooperativa entro en una reestructuración total con el fin de superar la crisis financiera que amenazaba con su liquidación definitiva. Todos los almacenes de provisión agrícola y consumo fueron cerrados y la gran mayoría de los empleados fueron liquidados e indemnizados. A partir de ese momento la cooperativa inicio una etapa de crecimiento continuo que se vio reflejado y la trilladora de café en la Granja José María Obando (Servicios, 2005).

En 1988 se construyó la trilladora de café Caficauca, cuyo objetivo era efectuar el procesamiento industrial del pergamino, darle valor agregado y entregar el producto a almacafé S.A o Expocafe S.A (Servicios, 2005)

En 1981 presto servicios de mercadeo de café, venta de productos agrícolas y de consumo, así como servicios personales a sus asociados como prestamos, becas, auxilios de solidaridad y servicios médicos.

En 1982 se dedicó únicamente al mercado del café.

Desde 1987 se prestó el servicio de venta de fertilizantes.

Desde 1996 se empezaron a entregar fertilizantes a los cafeteros según la proporción del café vendido (Caficauca, 2001)

Durante el transcurso del año 2021 la Cooperativa ha colocado el mejor café en varias partes del mundo, y ha incursionado en variedades de cafés especiales y orgánicos (Caficauca, 2001)

Misión

Contribuimos al bienestar de nuestros asociados y al desarrollo del sector caficultor, a través de la prestación de servicios para la producción y comercialización de café.

Visión

Caficauca será reconocida como una organización líder en el mercado por su modelo comercial justo y transparente, la ejecución de proyectos para la sostenibilidad del café, contribuyendo al desarrollo del sector caficultor.

Valores Corporativos

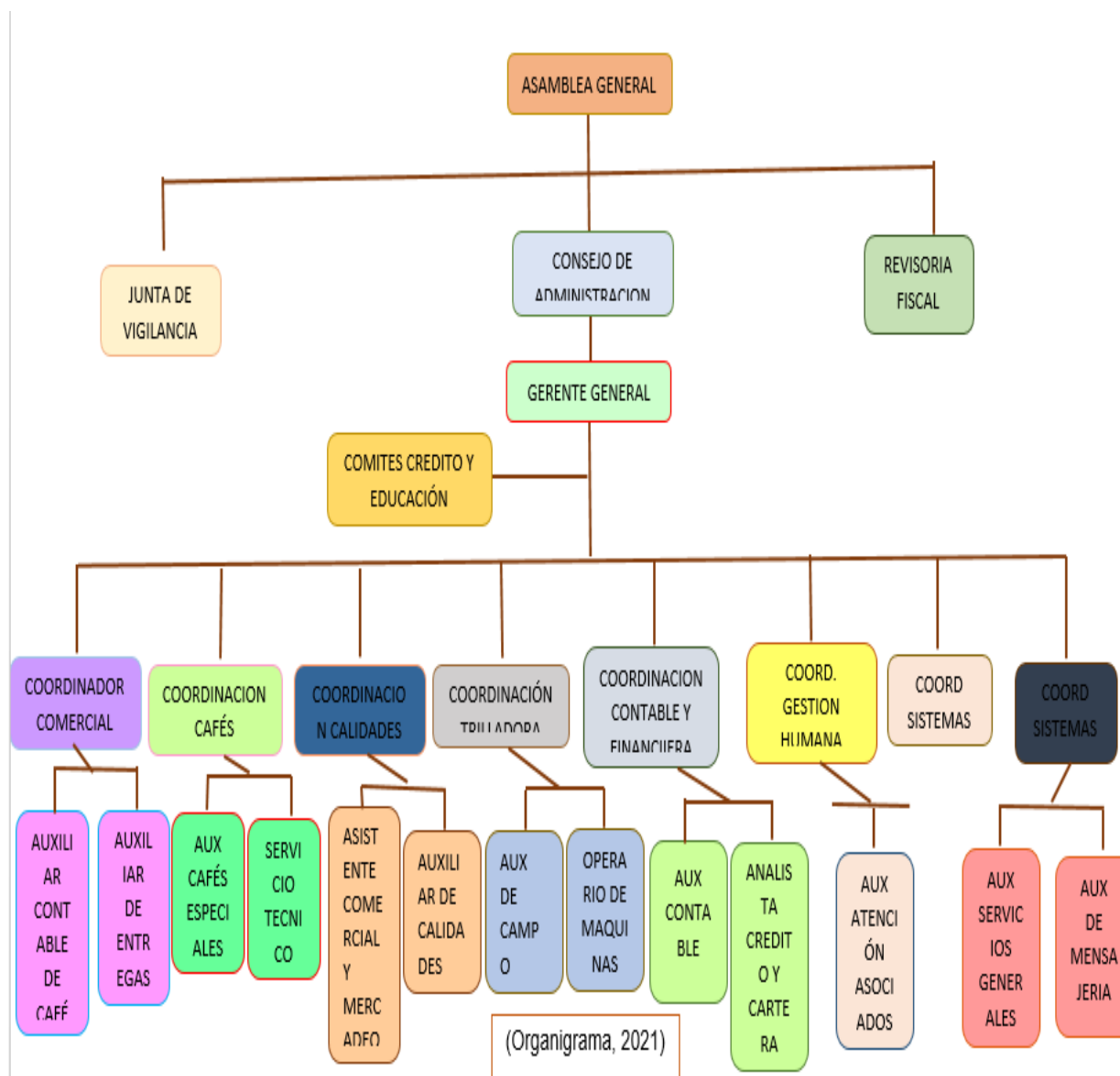
Transparencia, trabajo en equipo, innovación, vocación de servicio y responsabilidad social.

Política SIG

La Cooperativa De Caficultores Del Cauca en el desarrollo de sus actividades se compromete a aumentar la satisfacción de sus asociados y clientes, a través del cumplimiento de las normatividad, de los requisitos aplicables, la consulta y participación de sus grupos de interés, la gestión de los riesgos laborales y los aspectos ambientales, para el mejoramiento continuo del sistema integrado de gestión, contribuyendo así al desarrollo de la región bajo el marco de la responsabilidad corporativa y sostenibilidad (Caficauca, 2001)

Figura 1.

Organigrama del área de empresa donde se desarrolló el trabajo de pasantía quien es la empresa Caficauca.



(Organigrama 2021)

Marco Teórico.

1.1 Fundamentos Del Comercio Justo Flo Fairtrade

El sistema FLO (Fairtrade Labelling Organization) es una organización que tiene la iniciativa de impulsar el comercio justo, se encuentra en diferentes partes del mundo. El objetivo que tiene es homogenizar los principios, políticas y normas a nivel internacional, con el fin de desarrollar un sello que certifica que los productos y las organizaciones de productores que los comercializan se rigen bajo los criterios sociales, económicos y medioambientales establecidos por el sistema de comercio justo (Criterios Fairtrade, 2010).

El comercio justo Flo Fairtrade representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores y consumidores, ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas, lo que les permite mejorar sus condiciones de vida y hacer planes a futuro. Para los consumidores Fairtrade es una manera eficaz de reducir la pobreza a través de sus compras diarias (Criterios Fairtrade, 2010).

Cuando un producto lleva el sello de certificación de comercio justo Fairtrade significa que los productores y comerciantes han cumplido con los criterios de Fairtrade. Los criterios están destinados a corregir el desequilibrio de poder en las relaciones comerciales, la inestabilidad de los mercados y las injusticias del comercio convencional (Criterios Fairtrade, 2010).

Los principios de Flo Fairtrade se basan fundamentalmente en:

Estrategias para aliviar la pobreza y el desarrollo sostenible: Su objetivo es crear oportunidades para productores que se encuentran en desventaja económica.

Pago de un precio justo: Es el contexto local o regional que se ha acordado a través de diálogo y participación, el cual permite una producción socialmente justa y ambientalmente responsable. Ofrece un pago justo a los productores y toma en consideración el principio de igual pago para igual trabajo tanto de mujeres como de hombres (Criterios Fairtrade, 2010).

Condiciones de Trabajo: El comercio justo también se refiere al trabajo de los productores en un entorno seguro y saludable (Fairtrade labelling organizations internacional, 2010).

Trabajo Infantil: Las organizaciones de comercio justo respetan la convención de las naciones unidas para los derechos del niño, así como las leyes locales y normas sociales para asegurar que la participación del niño si la hubiera en los procesos de producción de comercio justo, no afecte adversariamente su bienestar, su seguridad ni sus requerimientos educacionales y recreativos (Criterios Fairtrade, 2010).

El medio ambiente: Promueve activamente mejores prácticas medioambientales y la aplicación de métodos de producción responsable.

1.2 Criterios Genéricos De Flo Fairtrade

1.2.1 Sociales: El comercio justo espera que el ingreso a este mercado beneficie a las organizaciones de pequeños productores en su desarrollo

económico, social y ambiental, que hacia un futuro puedan demostrar un crecimiento y mejoramiento en su calidad de vida (Criterios Fairtrade, 2010).

Para los pequeños productores los criterios de comercio justo Fairtrade exigen una estructura organizativa que les permita llevar un producto al mercado para el que existe demanda. Todos los miembros de la organización deben tener acceso a la toma de decisiones y en la medida de lo posible participar en las actividades de la organización (Criterios Fairtrade, 2010).

En el caso de trabajo contratado los criterios de comercio justo Fairtrade exige a la compañía que otorgue derechos sociales y seguridad a sus trabajadores. Los cuales son oportunidades de formación, ausencia de toda práctica discriminatoria respecto al empleo, ausencia de trabajo infantil, así como de cualquier tipo de trabajo forzado, condiciones de empleo que sobrepasen los requisitos mínimos legales, adecuadas condiciones de seguridad y sanitarias, así como suficientes facilidades para que los trabajadores administren la prima de comercio justo Fairtrade (Criterios Fairtrade, 2010).

1.2.2 Económicos: Para la mayoría de los productores los criterios de comercio justo exigen a la industria el pago de un precio mínimo de comercio justo y de una prima de comercio justo a los productores. El precio mínimo permite al productor cubrir los costos de una producción sostenible. La prima de comercio justo es dinero para que los productores o los trabajadores de una plantación inviertan en la mejora de sus condiciones de vida en cuestión de salud, educación, medio ambiente y economía (Criterios Fairtrade, 2010).

1.2.3 Ambientales: Los criterios de comercio justo Fairtrade incluyen requisitos para las prácticas agrícolas respetuosas del medio ambiente. Las áreas son: uso reducido y seguro de agroquímicos, un manejo apropiado y seguro de residuos, el mantenimiento de la fertilidad del suelo y de los recursos hidrológicos y el no uso de organismos genéticamente modificados (Criterios Fairtrade, 2010).

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

Residuos orgánicos e inorgánicos: El plan de manejo ambiental debe incluir un capítulo de manejo de residuos sólidos y líquidos y establecer las medidas de no contaminación (Criterios Fairtrade, 2010).

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

Fuego: El plan de manejo ambiental debe estipular las normas de control para quemas y otras prácticas similares (Criterios Fairtrade, 2010).

1.2.4 Condiciones de trabajo: Política de empleo, derecho a la no discriminación, libertad de trabajo, libertad de asociación y negociación colectiva, condiciones de empleo salud y seguridad laboral (Criterios Fairtrade, 2010).

Plan De Trabajo Desarrollado En La Práctica Profesional De Pasantía En La Empresa.

Tabla 1.

Duración De Pasantías: 4 Meses, del 21 de Junio al 21 de Octubre de 2021.

Objetivo	Actividades	Responsable	Resultado
Validar el tiempo de la pasantía de acuerdo al objetivo del acta de compromiso suscrito entre Caficauca, la UNAD y el estudiante brindar asistencia técnica a 100 caficultores asociados en los municipios de Popayán, Timbío, Tambo, Cajibío,	Brindar apoyo en los procesos de capacitación a los asociados de Caficauca que hacen parte de la certificación FLO Fairtrade y café Practice.	Robert Ernesto Erazo Erazo	Asociados de Caficauca capacitados en los temas ambientales relacionados con los requerimientos de las normas de certificación.
	Proponer planes de mejora en los municipios atendidos para cumplir con los criterios que hacen parte de las normas.	Robert Ernesto Erazo Erazo	Caficultores que empezaron a poner en práctica los requerimientos de las normas y sellos de certificación Flo Fairtrade y café Practices.

Piendamó, Morales y Caldonó del departamento del Cauca para el desarrollo de inspecciones internas bajo las normas Flo Fairtrade y cafe Practice en sus Fincas.	Realizar evaluación y seguimiento de los procesos.	Robert Ernesto Erazo Erazo	100 productores a los cuales se les realizo las inspecciones Internas con el fin de identificar hallazgos de no cumplimiento de las normas.
Entrega del informe final.	Entrega del informe final.	Robert Ernesto Erazo Erazo	Entrega del informe en físico con todos los soportes de las actividades ejecutadas en el marco del proyecto.

(Autor trabajo, 2021)

Descripción Del Área En La Cual Se Desarrolló La Práctica Profesional Dirigida O Pasantía.

El trabajo de pasantía se desarrolló en Caficauca, en donde se llevó a cabo el acompañamiento a los socios mediante la realización de las inspecciones internas con el fin de observar si dichas personas estaban cumpliendo con las normas que hacen parte de la certificación, y si se encontraba algún hallazgo de no cumplimiento se les dan unas pautas de mejora y un tiempo con el fin de incentivarlos a solucionar los inconvenientes encontrados durante la visita, esto con el propósito de dar cumplimiento a los criterios estipulados por las normas de certificación.

Se diligenciaron encuestas de la certificadora Rainforest, quien es una organización sin fines de lucro fundada en 1987, trabaja en agricultura, actividades forestales y operaciones turísticas en más de 50 países para conservar la biodiversidad y proporcionar medios de vida sostenibles (Rainforest Alliance, 2017). Es un programa de certificación basado en la sostenibilidad, con tres pilares fundamentales la protección del medio ambiente, la equidad y la viabilidad económica de la empresa. Este programa se basa en las normas de Red de Agricultura Sostenible (RAS), que es una alianza de fundaciones y ONG que se encarga de crear los criterios sociales, económicos y ambientales. Para que una finca pueda ser certificada con este sello tiene que cumplir a cabalidad con las normas exigidas por el programa y así poder utilizar el sello Rainforest Alliance Certified en el proceso de comercialización del café (Rainforest Alliance, 2017).

Reinforest es importante porque ayuda a proteger los ecosistemas, así como a las personas y la vida silvestre que dependen de ellos mediante la transformación de las prácticas del uso del suelo, las prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores.

Apoye en la entrega de fertilizantes a las caficultoras que hacen parte del grupo de mujer rural en el municipio del Tambo cauca, este fertilizante fue dado por parte de MersyCorp para las parcelas demostrativas, de acuerdo al número de árboles, el estatus es decir si es productora convencional u orgánica.

Figura 2.

Mapa De Identificación Zona De Trabajo



(Autor Trabajo, 2021)

El trabajo de la pasantía en la empresa Caficauca se llevó a cabo en diferentes municipios del departamento del Cauca, en donde el principal objetivo fue brindar asistencia técnica a 100 caficultores asociados mediante el desarrollo de las inspecciones internas bajo las normas Flo Fairtrade y café Practice, este trabajo se desarrolló mediante el acompañamiento de cada uno de los técnicos de la zona y los asociados, además de brindar apoyo en las diferentes actividades que se desarrollan dentro de la empresa, el trabajo de campo fue enfocado en el cultivo de café, más exactamente en la revisión del cumplimiento de las normas de certificación, en los municipios de Tambo, Timbio, Piendamó, Caldono, Morales

y Cajibío. Las cuales están enfocadas en el tema de no contratación de menores de edad, pago justo, no trabajo forzoso, no discriminación, tener en buen estado el beneficiadero, la no aplicación de productos químicos, la conservación de la flora y fauna, implementación de tratamiento de aguas mieles y grises, implementación de compostera y llevar registros de las diferentes labores que se realizan en la finca.

Descripción de Actividades Realizadas En La Práctica Profesional Dirigida o Pasantía.

Tabla 2.

Asociados de Caficauca a los cuales se les realizo las inspecciones Internas en el departamento del Cauca.

Municipios	Asociados Nombres	N. Productores	Cultivo
Tambo	FLO FAITRADE	22	Café
Timbio	FLO FAITRADE	29	Café
Morales	FLO FAITRADE	9	Café
Caldono	FLO FAITRADE	6	Café
Piendamó	FLO FAITRADE	17	Café
Cajibío	FLO FAITRADE	9	Café
Popayan	FLO FAITRADE	8	Café

(Autor Trabajo 2021)

Asociados De Caficauca Visitados

Durante el periodo de pasantía visite 100 caficultores asociados a Caficauca, de los municipios de Popayán, Timbio, Tambo. Cajibío, Piendamó, Morales y Caldonó, con los cuales se trabajaron los temas del manejo que le debe de dar al cultivo, la implementación de una buena infraestructura para el beneficio del café, el aseo que se le debe de dar para no contaminar el producto, la no contratación de menores de edad, el pago justo, la no discriminación, el no trabajo forzoso, la no utilización de productos químicos no permitidos, la implementación del punto ecológico, la implementación de los tratamientos de aguas mieles y grises, la construcción de la compostera y el contar con un lugar adecuado para el secado de café, con el fin de brindar a los caficultores alternativas que permitan mejorar y obtener cultivos de alto rendimiento, para tener una mejor comercialización del café, todo esto con el propósito de contribuir al desarrollo social y económico de las familias caficultoras de la región, pero siempre enfocados en una agricultura sostenible que tenga como base la protección de los recursos naturales y el medio ambiente.

Se puede decir que durante la pasantía se desarrollaron las visitas de inspecciones internas en cada uno de los municipios antes mencionados a los caficultores se les dejaban recomendaciones para que cumplieran a cabalidad con cada una de las no conformidades encontradas, pero en un 60% las personas trabajaron en el mejoramiento de sus unidades productivas por lo que el resto se encuentra aun con las falencias, unos porque no cuentan con los recursos

económicos y otros porque no cuentan con la iniciativa de hacer las cosas para mejorar.

Figura 3.

Productores Del Municipio del Tambo Que hacen Parte Del sello de Certificación Flo Fairtrade Que Fueron Visitados.



(Autor Trabajo, 2021)

Tabla 3.

Visitas De Campo Actividades Y Resultados

Municipio	Productores	Actividades Realizadas	Resultados
Tambo	22	Levantamiento De Inspecciones Internas	-Socios de Caficauca visitados que se orientaron en la protección del medio ambiente en pro del cumplimiento de las normas de certificación.
Timbio	29	Levantamiento De Inspecciones Internas	-Socios de Caficauca a los cuales se les realizo las inspecciones internas con el fin de identificar las no conformidades que hacen parte de las normas de certificación.
Morales	9	Levantamiento De Inspecciones Internas	-Socios de Caficauca que se orientaron para que mejorar las no conformidades encontradas durante la visita de inspección interna dentro de sus fincas.
Caldono	6	Levantamiento De Inspecciones Internas	
Piendamó	17	Levantamiento De Inspecciones Internas	
Cajibío	9	Levantamiento De Inspecciones Internas	

Popayan	8	Levantamiento De Inspecciones Internas	-Socios de Caficauca que no cumplieron a cabalidad con los criterios que hacen parte de las normas de certificación. -Socios de Caficauca que mejoraron sus fincas dando cumplimiento a los criterios e indicadores que hacen parte de las normas de certificación.
---------	---	---	--

(Autor Trabajo, 2021)

Asociados Que Cumplen Con Las Normas De Certificación.

Los asociados que cumplen con los criterios que hacen parte de las normas de certificación de acuerdo a las 100 visitas desarrolladas durante las inspecciones internas son el 60% distribuido en los municipios de Popayan, Tambo, Timbio, Piendamó, Caldono, Morales y Cajibío, el otro 40% no ha cumplido por factores como falta de recursos, problemas con vecinos y el no querer hacer las cosas.

Los socios de CAFICAUCA que cumplen con los criterios de las normas de certificación a cabalidad son aquellos que tienen una adecuada infraestructura para el beneficio del café, se encuentra aseada, cuentan con un buen secadero, llevan los registros de las actividades desarrolladas dentro de la finca, no utilizan productos químicos que no están permitidos, pagan el salario justo a los trabajadores, no hay discriminación, no contratan menores de edad y tiene implementado el punto ecológico para echar la basura inorgánica, la compostera para los desechos del café, los tratamientos de aguas mieles y grises y tema de las barreras de protección para los cultivos.

Figura 4.

Productores de los municipios de Piendamó, Timbio y Morales que cumplieron con los criterios de las normas de certificación Flo Fairtrade.



(Autor Trabajo, 2021)

Tabla 4.

Resultados De Las Inspecciones Internas Desarrolladas.

Municipio	Productores	Resultados De Las Inspecciones
Tambo	22	Durante el desarrollo de las inspecciones internas de los
Timbio	29	caficultores socios de Caficauca en cada uno de los municipios del
Morales	9	departamento del Cauca se pudo evidenciar que muchos no cuentan con
Caldono	6	una buena área para beneficio del café, no llevan registros de las labores
Piendamó	17	desarrolladas en la finca, no han instalado el punto ecológico,
Cajibío	9	tratamiento aguas mieles y grises, la compostera y el área de secado del
Popayan	8	café no se encuentran en buen estado, se presenta un riesgo de accidente en las escaleras de subir a la tolva.

(Autor Trabajo, 2021)

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

11.1. ¿Los residuos orgánicos se manejan adecuadamente mediante el reciclaje?

12. MANEJO DE SENSIBLOS PELIGROSOS

¿Detecta en forma segura los sobres de productos peligrosos como: corrosivos, reactivos, tóxicos, explosivos, inflamables o infecciosos?

¿Almacena por separado, los residuos peligrosos, como: pilas, baterías, residuos de infilar, productos electrónicos, dispositivos, medicamentos venenosos, y bombas, en un área específica de la finca?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

12.1. ¿Los desechos y los residuos peligrosos son manejados en forma segura en la finca?

13. REGISTRO DE CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA

¿Se llevan registros del consumo de agua en el beneficio del café?

¿Se llevan registros del consumo de agua por kg de café pergamino seco en el beneficio es:

Menor de 1 Lt. Entre 1 - 5 Lt. Entre 5 - 10 Lt. Entre 10 - 20 Lt. Más de 20 Lt. No sabe

¿Se llevan registros del consumo de energía en el beneficio del café?

El consumo de energía por kg de café pergamino seco es:

Menor de \$50 Entre \$50 y \$80 Entre \$80 y \$100 Entre \$100 y \$150 Más de \$150 No sabe

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

13.1. ¿Se llevan registros de consumo de agua y energía en el beneficio del café?

14. PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE FUENTES DE AGUA Y ÁREAS DE ALTO VALOR DE CONSERVACIÓN

¿La finca posee fuentes de agua, como nacimientos, quebradas, lagos o colinas con ellos?

¿Se poseen fuentes de agua o colinas con ellas, tienen protección mínima de 5 metros, en la totalidad de su cauce?

¿Existen riesgos de contaminación por aguas mieles y/o grasas?

Si posee fuentes de agua, ¿Existen riesgos de contaminación por excrementos de ganado?

¿La finca posee áreas de bosques, guaduales, montes u otras áreas de alto valor de conservación?

Si la finca posee áreas de bosques, guaduales, montes u otras formas de áreas de alto valor de conservación, ¿Existen riesgos de contaminación por aguas mieles y/o grasas?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

14.1. ¿Hay suficiente protección de las fuentes de agua y no existen riesgos de contaminación de las áreas de alto valor de conservación?

14.2. ¿Las fuentes de agua de la finca tienen las suficientes áreas de protección como barreras o zonas de amortiguamiento?

14.3. ¿Existen riesgos de contaminación por aguas mieles del café y aguas grasas en áreas de alto valor de conservación?

14.4. ¿Existen riesgos de contaminación de fuentes de agua y/o áreas de alto valor de conservación por ganado?

15. CONSERVACIÓN FAUNA Y FLORA

¿Se preserva la fauna y la flora nativa de la finca?

¿Se cuidan las especies de fauna y flora de la finca en vías de extinción?

¿Se preserva la fauna en cautiverio en la finca?

¿Se cuida un listado de especies nativas de fauna y flora de la región?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

15.1. ¿Se preserva la fauna y la flora de la finca y/o se llevan registros de las especies existentes?

15.2. ¿Se cuidan las especies de fauna y flora de la finca en vías de extinción?

15.3. ¿Hay especies de fauna en cautiverio en la finca?

16. SEGURIDAD LABORAL

¿El beneficiario de café es seguro y no presenta peligro para los trabajadores y personal de la finca y los escaleras del módulo tienen pasamanos y no hay riesgo de caídas al subir el café mojado?

¿La despuladora tiene protector y no hay riesgo de caídas para los trabajadores o personal de la finca?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

16.1. ¿El beneficiario de café presenta riesgos para la seguridad de los trabajadores o el personal de la finca? ¿Las escaleras del módulo tienen pasamanos y hay riesgo de caídas al subir el café mojado?

16.2. ¿La despuladora tiene protector y hay riesgo de lesión para los trabajadores o personal de la finca?

16.3. ¿En el beneficiario de café existen lugares de agua y hay riesgos de caídas para los trabajadores o personal de la finca?

17. SEÑALIZACIÓN

¿Existen lugares como pozos, lagunas, aljibes, sin protección que ofrezcan riesgos para las personas y rufas?

¿Todos los silos de la finca están señalizados con letreros o figuras en la bodega, beneficiadero, compostera, etc. para que sean reconocidos por los trabajadores y personas de la finca?

¿Existen otros silos peligrosos en la finca como: derrumbes, precipicios o lugares que ofrezcan peligro para las personas?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

17.1. ¿Los pozos, para suministro de agua subterránea (aljibes) cuentan con protección y señalización, sin riesgo de lesiones para las personas?

17.2. ¿Los lagos para agua cuentan con protección y señalización, sin riesgo de lesiones para las personas?

17.3. ¿Los silos peligrosos dentro de la finca están señalizados y protegidos?

18. PROTECCIÓN PERSONAL

¿En la finca hay Equipo de Protección Personal (EPP) para fumigaciones?

¿En la finca hay Equipo de Protección Personal para uso de guadafadores?

¿Utilizan Equipo de Protección Personal para manipular y aplicar productos químicos o caldos biológicos?

¿Utilizan Equipo de Protección Personal para el uso de la guadafadora en los lotes de la finca?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

18.1. ¿En la finca se tienen y utilizan equipos de protección personal para las fumigaciones?

18.2. ¿En la finca se tienen y utilizan equipos de protección personal para el uso de la guadafadora?

19. PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD

¿Cuál es el estado productivo del cultivo de café es:

Excelente Buena Regular Deficiente Malo

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

19.1. ¿El cultivo presenta manejo técnico adecuado para su producción y calidad?

20. CONTAMINACIÓN AMBIENTACIONAL

¿Existen buenas condiciones de limpieza y aseo del beneficiadero y hay riesgo de contaminación del café?

¿Existen buenas condiciones de limpieza y aseo en el almacén y hay riesgo de contaminación del café?

¿Las condiciones de limpieza y aseo del transporte son buenas y hay riesgo de contaminación del café?

¿Existe riesgo de mezclar el café con cultivos de otros productores?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

20.1. ¿El beneficiario del café es aseado, limpio y no presenta riesgos de contaminación?

20.2. ¿En la finca se benefician cafés de otros productores y existen riesgos de mezcla del café? Si se benefician otros cafés, ¿Hay separación?

21. BARRERAS DE PROTECCIÓN VIVIENDAS Y SENDEROS DE TRÁNSITO HUMANO

¿Hay aplicación a menos de 10 metros de las viviendas, o cerca de caminos, carreteras o silos, donde transiten o permanezcan personas y existe barreras de protección?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

21.1. ¿Se protegen las viviendas, caminos, senderos peatonales, carreteras o silos, de tránsito humano con barreras de protección y hay aplicación de químicos a menos de 10 metros de estas áreas?

22. MANEJO DE ENVASES DE AGROQUÍMICOS

¿En la finca conocen los riesgos que implica el manejo de plaguicidas y productos químicos para la salud de las personas?

¿En la finca se han recibido capacitación sobre los riesgos del uso y manejo de agroquímicos, pone en práctica los conocimientos adquiridos?

¿El productor aplica productos químicos para el control de plagas, enfermedades o malezas en los cultivos de café de la finca?

¿Se realizan los envases de plaguicidas y otros químicos para guardar o transportar alimentos o agua?

¿Se realiza el triple lavado, la perforación y el almacenamiento en forma segura de los envases de químicos vacíos?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

22.1. ¿Se cumple con la no reutilización de envases de plaguicidas?

22.2. ¿Se realiza el triple lavado, la perforación y el almacenamiento en forma segura de los envases de químicos vacíos?

23. CONTRATACIÓN Y PAGO SALARIOS

¿El productor contrata trabajadores permanentes para todo el año?

¿El productor contrata trabajadores temporales para algunas labores de la finca como recolección, desyerbas y fertilización?

¿La finca cumple con el pago del salario mínimo diario?

24. CONTRATACIÓN MENORES DE EDAD

¿En la finca se contrata menores de edad?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

24.1. ¿Se cumple con la contratación de menores de edad?

25. TRABAJO FORZOSO

¿Hay trabajo forzado?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

25.1. ¿Hay trabajo forzado?

26. DISCRIMINACIÓN

¿En la finca hay discriminación a los trabajadores por razones de sexo, religión, edad política y raza?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

26.1. ¿Hay discriminación?

27. REGISTROS DE LA FINCA

¿El agricultor mantiene al día los documentos de la finca?

¿Lleva los registros de labores de la finca?

¿Lleva los registros de recolección de café?

¿Conserva facturas de compra de semillas, fertilizantes y plaguicidas?

¿Tiene copia del acta de compromiso de la(s) certificación(es) que tiene la finca de cafés especiales?

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

27.1. ¿Se llevan todos los registros de la finca?

28. TRAZABILIDAD

¿Conserva recibos de venta de productos certificados? (facturas)

NO CONFORMIDAD SI NO NA MEDIDA CORRECTIVA PROPUESTA PLAZO (MESES)

28.1. ¿Se guardan las facturas de venta de café?

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del Productor: Ing. María O. Niño

Nombre del Inspector/a: Dña. Angélica Castro

FECHA: 21 05 2019

DÍA MES AÑO

(Autor Trabajo, 2021)

Figura 6.

Asistencia A Reuniones De Equipo Cauca.



(Autor Trabajo, 2021)

Durante el periodo de pasantía se realizaron tres reuniones dentro de las instalaciones de la Cooperativa De Caficultores Del Cauca sede Norte, las reuniones de grupo eran programadas por el coordinar técnico Robert Ernesto Erazo, donde las 12 personas que hacíamos parte del equipo técnico de sostenibilidad de Caficauca debíamos de asistir, en este tipo de encuentros se entregaban los informes de las actividades desarrolladas durante cada mes en mi caso los soportes en físico de las inspecciones internas, se realizaban las cuentas de cobro y se programaba las actividades a desarrollar durante los próximos días relacionadas con las visitas de campo para el desarrollo de las inspecciones internas, se planeaba como sería el apoyo para la entrega de fertilizantes al grupo de mujeres Rurales de MersyCorps y nos daban capacitaciones relacionadas con el manejo que se le debía dar al cultivo de café (coffea) para tener una buena producción, esto con el fin de dar a conocer estas enseñanzas a los caficultores visitados.

Tabla 5.

Temas Trabajados Durante Las Capacitaciones.

Tema	Explicación
Manejo del cultivo De Café (Cofea).	Como debe de ser manejado el cultivo de café en cada uno de los proceso como son siembra, control de arvenses, fertilización y cosecha y poscosecha.
Fertilización del café (Cofea).	Dosis de aplicación de acuerdo a la etapa de desarrollo del cultivo.
Manejo De arvenses en el cultivo de Café (Cofea).	Identificar cuáles son las arvenses agresivas y nobles para darle un adecuado manejo.
Control De Plagas y Enfermedades en el cultivo de café(Coffea)	Mediante los mecanismos culturales, biológicos y químicos pero que están permitidos dentro de las norma de certificación Flo Fairtrade.
A los inspectores nos explicaban cuáles eran los criterios que se debían tener en cuenta y revisar dentro de las fincas durante el desarrollo de las inspecciones Internas.	Los criterios eran manejo aguas mieles y grises. La no utilización de productos químicos no permitidos. Que contaran con el punto ecológico. Que tuvieran la compostera.

Que no contrataran menores de edad.

Que no hubiera discriminación.

Que se le pagara el salario justo a los
trabajadores.

Que se tuviera un adecuado beneficiadero
y que estuviera aseado.

(Autor trabajo, 2021)

Tabla 6.

Conocimientos De Formación Puestos En Práctica.

Lo Aprendido en la Universidad	Lo Puesto En Práctica Durante La Pasantía.
Fitopatología en las plantas.	Identificar cuáles son las causas y el desarrollo de las plagas y enfermedades en el cultivo de café, para lograr su detección con el fin de brindar alternativas de control que vayan encaminadas en la protección del medio ambiente.
Control y manejo de arvenses.	Dar a conocer al caficultor asociado como debe de ser el control de las arvenses nobles y agresivas con el propósito que se lleve un control adecuado y selectivo en sus cultivos, el cual vaya encaminado en el tipo de desarrollo que tienen las arvenses, para así llevar un plan de manejo enfocado en la protección del suelo, donde no se realice el uso de herbicidas para protegerlo contra la erosión.
Fisiología de las plantas.	Dar a conocer cuáles son las condiciones que se deben tener en cuenta para alcanzar excelentes rendimientos en los cultivos, para que los caficultores puedan establecer las condiciones que se requieren en cuanto al suelo y clima.

Agroclimatología.	En el campo es necesario tener en cuenta los factores climáticos ya que permiten que el productor pueda tomar decisiones en la planeación de sus cultivos, con el fin de garantizar altos rendimientos de los cultivos.
Manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente.	Las inspecciones internas desarrolladas a los socios de Caficauca, se enfocaban en la protección del medio ambiente, es por ello que están orientadas hacia los productores, en cuanto a los mecanismos que se deben de llevar a cabo para obtener una caficultura sostenible, la cual conserve siempre los recursos naturales como el agua, suelo, flora y fauna.
Nutrición Vegetal.	La asistencia técnica brindada a los caficultores socios de Caficauca, se enfocaba sobre el incentivarlos a la realización del análisis de suelos con el fin de determinar el tipo de nutriente y las cantidades a aplicar de acuerdo a los requerimientos de la planta.
Implementación de sistemas Agroforestales	A los socios visitados se les recalca siempre el cuidado y la conservación de los recursos naturales para que conocieran la importancia que tiene la implementación de los sistemas agroforestales quienes generar un microclima dentro de los cultivos.

Cosecha y Poscosecha

Este proceso es parte fundamental ya que es ahí donde se obtiene la calidad del café, es por ello que se debe de recolectar los granos de café maduros y realizar el proceso de beneficio de manera adecuada.

Mercadeo Agropecuario

El tema del precio del café está relacionado con la calidad del café, es decir el factor y el sabor, es por ello que para tener un buen precio se debe llevar acabo un buen manejo en cada uno de los procesos.

(Autor trabajo, 2021)

Resultados Logrados Durante La Práctica Profesional Pasantía.

Con el trabajo desarrollado en la pasantía en la empresa Cooperativa De Caficultores Del Cauca logre:

- Poner en práctica cada uno de los conocimientos y habilidades adquiridos en la UNAD como Agrónoma, lo que permitió que se cumpliera a cabalidad con las actividades y responsabilidades asignadas en el plan de trabajo para el periodo de pasantía.
- Durante el proceso de visita para la ejecución de las inspecciones internas llegaba a la finca del caficultor y me presentaba luego le explicaba lo que íbamos hacer y salíamos para el recorrido de los lotes se revisaba el estado del cultivo, el manejo de arvenses que se hacía, luego se revisaba el tema de la infraestructura para el beneficio del café y se llenaba el formato de inspecciones internas con el cual se daba a conocer al productor las no conformidades encontradas dentro de su finca y las posibles mejoras.
- Desarrolle las inspecciones internas para 100 socios de Caficauca de los municipios de Popayan, Tambo, Timbio, Piendamó, Caldono y Cajibío con el fin de mirar si estaban cumpliendo o no con los criterios que hacen parte de las normas de certificación.
- Apoye en el proceso de entrega de fertilizantes para los caficultores que hacen parte del grupo mujer rural por parte de MercyCorps.
- Se logró desarrollar las 25 visitas de inspección internas asignadas por mes con los asociados a Caficauca, quienes se orientaron a realizar

mejoras en sus fincas las cuales les permitieran cumplir con los criterios que hacen parte de las normas de certificación Flo Fairtrade.

- Se pudo establecer una buena relación laboral con el equipo de sostenibilidad, logrando así realizar cada una de las actividades programadas durante el periodo de pasantía en la Cooperativa De Caficultores Del Cauca.

- Las visitas a campo permitieron que se generaran interacción de conocimientos y experiencias con los caficultores lo cual enriquece los conocimientos en pro del desarrollo de la caficultura.

- Durante el desarrollo de las inspecciones internas se les explicaba a cada uno de los productores las falencias encontradas en sus fincas y las soluciones que podían implementar para que cumplieran a cabalidad con los criterios que hacen parte de las normas de certificación Flo Fairtrade.

- Se lograron visitar los 100 caficultores durante todo el periodo de pasantía pero solo el 60% de los asociados a Caficauca de los municipios de Popayan, Tambo, Timbio, Piendamó, Caldonó y Cajibío a quienes se les realizó las inspecciones internas cumplieran a cabalidad con los criterios de certificación que hacen parte de Flo Fairtrade.

- De los 100 caficultores asociados a Caficauca de los municipios de Popayan, Tambo, Timbio, Piendamó, Caldonó y Cajibío visitados el 40% no cumplió con los criterios de certificación de Flo Fairtrade debido a que unos no contaban con los recursos económicos y otros no tenían la iniciativa de realizar mejoras dentro de sus fincas.

- El realizar la pasantía en Caficauca permitió poner en práctica los conocimientos adquiridos en la UNAD como agrónomo, los cuales estaban enfocados en contribuir con las mejorar de sus fincas en pro de obtener una mejor comercialización de sus productos.

Limitaciones confrontadas en la pasantía.

- La movilización fue un factor que hizo que se presentaran dificultades para llegar a tiempo a los lugares donde se prestaba la asistencia técnica, la cual se desarrollaba en los diferentes municipios del departamento del Cauca, en las zonas cafeteras, se presentaban problemas de movilidad debido a las fuertes lluvias y al mal estado de las vías, lo que generaba retrasos y en ocasiones no era posible llegar a los lugares de destino.
- En las visitas realizadas se presentaban inconvenientes como que los productores no se encontraban en sus fincas por lo que se perdían la visita.
- Se encontraba que varios de los socios no estaban cumpliendo con los criterios que hacen parte de las normas de certificación por lo que tocaba decirles las cosas que debía hacer para cumplir con dichos criterios pero era complicado porque no tenían la iniciativa de hacer las mejoras.

Aportes Del Pasante A La Empresa.

- Como pasante brinde a los socios de Caficauca los conocimientos adquiridos en la universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD como Agrónoma, lo que permitió orientarlos a que tuvieran una caficultura sostenible la cual brindara una mejor economía para sus familias.
- Brinde apoyo a los técnicos de la zona en la entrega de fertilizantes y en el diligenciamiento de encuestas para la certificadora Rainforest con el fin de brindarles a los socios que cumplieran con los criterios la posibilidad de tener otra opción de comercializar su café.

Aportes A La Institución Universitaria.

El trabajo desarrollado en el periodo de pasantía en la empresa Cooperativa de caficultores del Cauca como egresada de la UNAD, permitió que la universidad diera a conocer el tipo de calidad de formación con que cuentan sus egresados, ya que las habilidades y destrezas reflejan el compromiso de formar profesionales capaces de desempeñarse en cualquier campo laboral.

Conclusiones.

- Con el trabajo llevado a cabo en las fincas de los caficultores asociados a Caficacuca, deja ver que hay varios de los productores que no han implementado los tratamientos de aguas mieles y grises dentro de sus fincas.
- Es importante que dentro de cada una de las actividades que se llevan a cabo en el cultivo de café, siempre se tenga en cuenta la protección del medio ambiente.
- Dentro de los socios de Caficacuca, se puede ver que hay productores que llevan en regla los criterios que hacen parte de las normas, ya que siguen las recomendaciones brindadas durante las visitas, lo que les permite obtener cultivos de calidad. Como egresada de la Universidad Nacional Abierta Y A Distancia, pude ejercer mi profesión como agrónoma, durante la pasantía en la Cooperativa De Caficultores Del Cauca, lo que me lleno de mucha satisfacción, al poder cumplir a cabalidad con las responsabilidades asignadas por mes.
- Es de tener en cuenta que cuando se da un buen manejo al cultivo de café en cada una de las etapas la posibilidad de tener una mejor economía es alta.
- Durante la pasantía brinde los conocimientos adquiridos en la UNAD, a los socios de Caficacuca con mucho amor y cariño, en pro de que mejoraran su entorno, con el fin de que obtengan una caficultura de calidad.

Recomendaciones.

Al Trabajo Realizado En la Pasantía:

- Dentro de mi punto de vista sería bueno que la Cooperativa De Caficultores Del Cauca, buscara la posibilidad de implementar un proyecto el cual este enfocado en ayudar a las socios en el tema de implementación de los tratamientos de aguas mieles y grises, ya que en las visitas desarrolladas la gran mayoría no cuentan con ellos, esto con el fin de contribuir con la protección del suelo y en si del medio ambiente.
- Tratar de buscar nuevas alternativas para que los caficultores socios cumplan a cabalidad con cada uno de los criterios que hacen parte de las normas de certificación.

A la UNAD:

- Para la Universidad Nacional Abierta Y A Distancia que permita fortalecer el periodo de componente práctico, con el fin de que sus estudiantes puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación académica, para ir mejor preparados al ámbito laboral.

A La Empresa Cooperativa De Caficultores Del Cauca.

- Que le brinde la oportunidad a un mayor número de estudiantes para el desarrollo de la pasantía, con el fin de que los estudiantes pongan en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación.

Referencias Bibliográficas

- Benavides, P., Sanz, R., Gongora, C., Marin, M. (2015). *Beneficio del café en Colombia*. Cenicafe <https://www.cenicafe.org/es/publications/Beneficio-del-cafe-en-Colombia.pdf>
- Caficauca* (2001). <https://caficauca.com/nosotros/>
- Criterios Fairtrade (2010). *Documento explicativo de los criterios genéricos de comercio justo FAIRTRADE para las organizaciones de pequeños productores*. Issuu http://issuu.com/comerciojusto/docs/documento_fairtrade
- Organigrama* (2021). [Imagen]. Red de salud de ladera <https://www.saludladera.gov.co/nosotros/estructura-organizacional>
- Orozco González, M., & Pillimue Rivera, C. E. (2018) *Evaluar la efectividad de los fertilizantes orgánicos “Organigran menores” y “Silcaphos” en unidades productivas de café (Coffea arabica) y brindar capacitaciones a los caficultores orgánicos del departamento del cauca*. Repository <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/17724/1061539996.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Que es la Certificación de Comercio Justo y como funciona* (2004). Connect americas <https://connectamericas.com/es/content/%C2%BFqu%C3%A9-es-la-certificaci%C3%B3n-de-comercio-justo-y-c%C3%B3mo-funciona#:~:text=Socios%20locales,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Certificaci%C3%B3n%20de%20Co>

mercio%20Justo%20y%20c%C3%B3mo%20funciona,pobreza%20mediante
%20pr%C3%A1cticas%20comerciales%20%C3%A9ticas.

Rainforest Alliance (2017). *Normas Para Agricultura Sostenible*. Certified
rainforest-alliance.org/wp-content/uploads/2017/11/03_rainforest-alliance-sustainable-agriculture-standard_sp.pdf

Rendón, J. R., & Bermúdez, L. N. (2017). *Criterios para el establecimiento de cultivos de café en Colombia*. Avances Técnicos Cenicafé
<https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4211/1/AVT0475.pdf>

Servicios (2005). *CAFICAUCA*. Servicios <https://caficauca.com/servicios/>

Anexos

Certificado Laboral De Pasantía Caficauca.



CAFICAUCA
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA

Comercialización con Sentido Social!
Nit. 891500231-3

**EL SUSCRITO COORDINADOR DE TALENTO HUMANO DE LA
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA – CAFICAUCA**

NIT. 891.500.231.-3

CERTIFICA:

Que la señorita **DINA AMPARO GARZON**, identificada con cedula de ciudadanía número 1.063.813.181 de Timbio Cauca, realizo el semestre de practica estudiantil dentro de los Programas Especiales y Desarrollo Social de la Cooperativa de Caficultores del Cauca, desarrollando actividades de actualización, caracterización y auditoria interna dentro de los criterios FLO y normas Orgánicas a las fincas de los asociados de la Cooperativa de Caficultores del Cauca - CAFICAUCA, cumpliendo con los objetivos propuestos, la fecha de inicio de practica fue el veintiuno 21 de junio de 2021 y la fecha de finalización fue veintiuno de octubre de 2021.

Para constancia se firma en Popayán a los veintidós (22) días del mes de octubre del año 2021 con destino a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia "UNAD" como requisito previo para la obtención del título profesional.



Pablo Cesar Valencia Ceron
Coordinador de Talento Humano
Cooperativa de Caficultores del Cauca

Aprueba



Robert Ernesto Erazo Erazo
Coordinador de Sostenibilidad y SCI
Supervisor de practica


📍 Cra. 9 No. 68N-04 Alto de Cauca - Popayán Colombia

☎ Conmutador: 8249877

✉ caficauca@caficauca.com

🌐 www.caficauca.com







Formato De inspecciones Internas Desarrolladas.

SISTEMA DE CONTROL INTERNO: Informe de Inspección orgánica FLD FT

Código del productor: **7AM/032** Nombre del Grupo productivo: **CAFICAUCA** Organización: **APUC**

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL CAUCA
CAFICAUCA
CALLE 18 N° 14
POPAYÁN

Nombre del productor: **Produce Agro Café - Suisaco 3x5444**
Nombre de la Finca: **El Delantal**
Profesor: **N/A**
Municipio: **Tambo** Vereda: **Cl. Higueras** Fecha: **22/02/14**

1. Estado del cultivo
Estado: **FL**
Área total finca: **276** HAS
Área total café: **2.73** HAS
de árboles totales de café: **474**

2. Información productiva
Cantidad de kg de café verde cosechados año 2012: **353**
Cantidad de kg CPS vendidos año 2012: **206**
Producción estimada año 2012: **2** en kg de CPS: **2000**

3. INFRAESTRUCTURA DE APOYO A LA PRODUCCIÓN

	SI	NO	B	R	M
Tiene cámara de beneficio humano	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene línea seca	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene tiempo de fermentación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene máquina despectadora	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene procesadora de pulpa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene compresora	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene SECADO Paralelo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene instrumental de agua limpia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Usa las aguas mías para producir abono orgánico?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene tratamiento de aguas efuentes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene pozo abono	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cómo está el estado general del beneficio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuáles son las condiciones de higiene y aseo del beneficiario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Existen riesgos de contaminación del café en el beneficiario	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Procedencia del agua para el beneficio del café	Acueducto vertical de Leticia?				
Acueducto municipal de	Otro: Agua Nueva				
Añadir pozos	Fuentes de agua propias				

4. Medidas correctivas después de la última inspección interna y/o externa

Medidas correctivas/acciones	C	NC	Motivos de incumplimiento	PLAZA (Meses)
Riesgo: Acidante crónico y Champiñon	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Falta De Recursos Económicos	2

Pág. 1 de 4

¿Cumple las acciones del reglamento interno de producción orgánica del grupo? SI NO

¿El productor tiene conocimiento adecuado sobre prácticas de agricultura orgánica? SI NO

5. Peligros de contaminación química

Existen peligros de contaminación química por decirse en cultivos vecinos. SI NO En caso de ser afirmativa la respuesta describe:

Producto	N°	Riesgo	Colombiano	Utilización	Actividades realizadas para corregir el peligro		
Letra	B	A	N	S	E	D	
Cl. Dicloro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Aplicar productos biológicos
Cl. Dieldrina	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Aplicar productos biológicos

6. Impacto ambiental y sostenibilidad

¿Está bajo desarrollo? SI NO Mencione el porcentaje de la pérdida: **N/A**

En caso de que la respuesta sea afirmativa mencione los medios que está utilizando el productor para prevenir el riesgo de erosión:

N/A

¿Se usan leguminosas y abonos verdes para mantener e incrementar la fertilidad del suelo? SI NO

¿Se usan técnicas para ampliar los cultivos? SI NO

¿Se realiza quema de arvenses o de rastrojo para reducir la cantidad de los cultivos? SI NO

¿La labranza convencional se encuentra disponible por la finca o en las alrededores de la finca? SI NO

¿La labranza orgánica se encuentra disponible? SI NO

¿Se saca del producto? SI NO ¿Se recala? SI NO ¿Cómo deseca? **N/A**

¿La unidad productiva conforma con aguas superficiales o subterráneas? SI NO

En caso afirmativo mencione los sitios específicos: **N/A**

¿La pulpa, los lavados, y las aguas mías, gomas y negros se manejan apropiadamente para evitar contaminación ambiental? SI NO

En caso negativo mencione los casos específicos en que no se maneja: **N/A**

7. Origen de semillas y plántulas

Varietades de café sembradas en la finca	Tipo de material de siembra	Procedencia	Propio	Convencional sin tratamiento químico	Convencional tratado con pesticidas (solo los plaguicidas)
Colombiano	Semilla - Chapole - Colino	Gm. L.	N/A	<input checked="" type="checkbox"/>	N/A

Pág. 2 de 4

8. Fertilización y abonos

8.1. Fertilizantes (sintetizantes) de suelo MINERAL

Nombre Fertilizante y características de suelo aplicadas en la finca	Comprado en	Cantidad aplicada (por árbol)	Numero de veces al año	Meses de aplicación
Bato - Sol - Nitrógeno	CAFICAUCA	200 g/m²	2	Marzo - Septiembre

8.2. Abonos ORGÁNICOS

Nombre de los abonos orgánicos de suelo aplicados en la finca	Origen (P, C, E)	Materia prima (A, V, AV)	Cantidad aplicada (por árbol)	Numero de veces al año	Meses de aplicación
Compost	P	AV	2 kg	2	Julio

9. Manejo de arvenses

Medidas de prevención y/o gestión

Escriba los arvenses que se han presentado, controlado o eliminados en el todo de café:

Bobambilla - Puerro - Cardo - Paja - Paja - Guano

Medidas de prevención y/o gestión físicas, biológicas o otras:

Limpieza manual - Conducción

Numero de productos aplicados para el control de arvenses: **N/A**

Numero de veces al año: **N/A**

Meses de aplicación: **N/A**

Pág. 3 de 4

10. Manejo de plagas y enfermedades

Medidas de prevención y/o gestión

Escriba las plagas y enfermedades que se han presentado y/o controladas en el cultivo de café:

	Culturales	Biológicas	Físicas	Otro
2.2.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	N/A	N/A

Numero de productos aplicados para el control de enfermedades: **Sulf. Mix**

Numero de veces al año: **2**

Meses de aplicación: **Oct-Dic**

11. Hazañas de aplicación de químicos

¿El productor posee fumigador? SI NO

¿El fumigador presenta olor a insano químico o contenido residual? SI NO

¿Se encuentran empaques de insanos de síntesis química y/o insanos probados atmosféricos? SI NO

En caso de algún hazaña de uso o almacenamiento de químicos favor comentar: **N/A**

12. Manejo postcosecha, lavado, secado, empaque y almacenamiento

¿Después de la recolección del café verde, el beneficio humano se realiza en su totalidad dentro de la finca? SI NO

¿El secado de café se realiza en su totalidad dentro de la finca? SI NO

En caso de que no, describa ubicación y actividad: **N/A**

¿La infraestructura para beneficio y secado es adecuada para asegurar la recolección del producto? SI NO

¿Las prácticas de cosecha y postcosecha evitan la contaminación del producto? SI NO

En caso de existir peligros de contaminación favor comentar: **N/A**

13. Documentación existente en la finca

	SI	NO		SI	NO
Mapa de la finca actualizado y completo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Registros de cosecha o recolección	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reportes de inspección interna	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Registros de Actividades varias	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reportes de inspección externa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Facturas de venta de productos (Café)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ficha de estructura productiva actualizada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Registros aplicación fertilizantes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Memoranda de visita	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Registros Residuales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acta de compromiso	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Registros de elaboración de compostaje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reglamento Interno + sanciones	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Registros de compra de insanos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Implementación de planes de mejoramiento después de las inspecciones?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pág. 4 de 4

14. Producción paralela/mixta/diferentes estatus
 ¿En alguna de las etapas (cultivo, postcosecha, transporte, almacenamiento) existe producción mixta (cultivos diferentes al certificado en producción convencional)? Si No .
 ¿En alguna de las etapas (cultivo, postcosecha, transporte, almacenamiento) existe producción paralela para el cultivo de café para el cual se solicita la certificación? Si No .
 ¿En alguna de las etapas (cultivo, postcosecha, transporte, almacenamiento) se presenta producción con diferentes estatus? Si No .
 En caso positivo, favor describa las medidas de separación: H/A

15. PROTECCION Y CONSERVACION DE FUENTES DE AGUA
 ¿La finca tiene fuentes de agua? SI NO
 ¿Las fuentes de agua están protegidas en forma suficiente? SI NO
 ¿Describe que tipo de protección se está utilizando? H/A

16. SEGURIDAD Y SALUD
 ¿El beneficio de café es seguro y no presenta peligro para los trabajadores y personal de la finca? MUY SEGURO POCO SEGURO NO ES SEGURO
 Explique porque no es seguro o Poco Seguro: Cultivos cercanos a finca - Chantama
 ¿Existen lugares como pozos, tanques, alifios, sin protección que ofrezcan riesgos para las personas y niños? Si No
 Explique que riesgos existen: H/A

17. USO, MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE AGROQUIMICOS Y PRODUCTOS BIOLÓGICOS
 Esta productora aplica productos químicos y biológicos para el control de plagas, enfermedades o malezas en los cultivos de café de la finca? SI NO
 Si la respuesta es SI, escriba los nombres de TODOS los productos químicos y biológicos que aplica en el café y que tiene almacenados en la finca:
 1. Surto M/A 6
 2. / 7
 3. / 8
 4. / 9
 5. / 10

Esta productora tiene Equipo de Protección Personal (EPP)? SI NO Com. pleno Incom. pleno
 ¿Utilizan Equipo de Protección Personal para manipular y aplicar productos químicos o biológicos?
 Hay aplicación de químicos a menos de 10 metros de las viviendas, ya sea de cameros, camareras o niños donde habitan o permanecen personas? H/A SI NO
 Si hay aplicación a menos de 10 metros de las viviendas, ¿cerca de caminos, carreteras o sitios donde transiten o permanezcan personas, ¿existen barreras de protección? H/A SI NO
 Describa en que sitios toman barreras de protección: H/A
 ¿Se realizan los envases de agroquímicos para guardar o transportar alimentos o agua? SI NO
 Describa que envases se realizan en la finca: H/A
 ¿Se realiza el triple lavado, la perforación y el almacenamiento en forma segura de los envases de químicos y biológicos nocivos? H/A SI NO
 Aplicación de productos químicos o biológicos: # de horas al día: H/A

Pag 5 / 6

18. ASPECTOS LABORALES
 ¿Tiene trabajadores PERMANENTES que trabajen durante todo el año en la finca? SI NO
 Si la respuesta es SI, diga cuántos trabajadores permanentes tiene: H/A
 Si la respuesta es SI, ¿tiene trabajadores permanentes, le permiten las condiciones las prestaciones sociales y tiene los registros correspondientes? H/A SI NO
 ¿Cuántos trabajadores TEMPORALES trabajan durante todo el año en la finca? 3
 ¿Tiene trabajadores TEMPORALES que los empleen más de 10 días y que trabajen más de 30 horas semanales durante 4 semanas o más en el año? (Más 120 horas o más) H/A SI NO
 Si la respuesta es SI, ¿tiene trabajadores temporales que trabajen más de 30 horas semanales durante 4 semanas, diga cuánto tiene: H/A
 ¿Tiene trabajadores temporales que trabajen más de 30 horas semanales durante 4 semanas o más en el año? (Más 120 horas o más), ¿le permiten las condiciones las prestaciones sociales en forma proporcional al tiempo trabajado y tiene los registros correspondientes? H/A SI NO
 En la finca se contrata trabajadores menores de 18 años de edad para realizar las actividades que se requieren? SI NO
 Si la respuesta es que SI, ¿cómo trabajadores menores de 18 años, diga cuántos emplea: H/A
 ¿Cuál es el salario diario que se paga en la finca? 43000
 En efectivo: 120000
 En especie: 120000
 ¿Cuál es el horario de trabajo en la finca? De 7AM a 5:30PM. Descanso: 11-1PM. Total horas trabajadas al día: 11:30

19. NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LA VISTA Y CORRECCIONES PROPUESTAS

NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS DURANTE LA PRESENTE INSPECCION	CORRECCIONES A REALIZAR	PLAZO cumplimiento (Meses)
Riesgo de contaminación y Chantama	Instalar Antenas y Chantama	2
Riesgo contaminación lateral del café		
Café dentro de Haba Leona	Tupia Barreras L. Haba Leona	2
Leto 2 Golpes Pinos	Implementar Barreras Laterales	2

Observaciones: _____
 FIRMA PRODUCTOR: María Riquelme Castro NOMBRE Y FIRMA DEL INSPECTOR: Diana Angarita Gaitan

Pag 6 / 6

(Autor Trabajo, 2021)

Fotos Trabajo En Equipo

Capacitaciones



(Autor Trabajo, 2021)

Visitas a finca.



(Autor Trabajo, 2021)