

CONCLUSIONES

Con este Folleto, el número 12, cerramos la edición de la Serie de Café Sustentable, la cual esperamos que ayude a muchos pequeños productores, a cuidar, mejorar y comercializar su café con más información.

Esperamos que los folletos sean una guía y que les despierte el interés por mejorar sus cafetales, incrementar la productividad y organizarnos para enfrentar un mercado que no apoya a los pequeños productores, entendiendo que los cafetos son parte de nuestro todo y que en la medida que produzcamos alimentos sanos, no contaminados, en esa medida, mejoraremos nuestra casa, nuestra comunidad y contribuiremos a una sociedad más justa.



Coordinación: Cesar M. Velázquez Hdez.

Dibujos: Ariosto Ovando Sánchez

Diseño y revisión: Gabriela Micelli M.

www.conider.org
conider@gmail.com
Fb: ConiderSC - Twitter: Conider
Tel oficina: (961)2123909

Se permite cualquier reproducción por cualquier medio, citando la fuente respectiva.

Agradecemos el apoyo de la Fundación W. K. Kellogg, por su lucha hacia las mejores causas de las comunidades de pequeños productores e indígenas en México.

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, Enero 2018



**Consultorías Integrales para el
Desarrollo Rural Sustentable S.C.**

CERTIFICACIÓN DE CAFÉS SUSTENTABLES



SERIE: Café sustentable

NUMERO: 12

INTRODUCCIÓN



Nuestro café tiene una buena calidad si se produce sin químicos, pero debemos demostrarlo si queremos venderlo a mejor precio y principalmente si lo vamos a vender en otros países.

En la venta de productos del campo, han existido muchos engaños y en el caso del café, se han dado muchas mentiras que ha hecho que muchos compradores desconfíen cuando uno presenta su café como “natural” u orgánico o cuando uno dice que es un producto sano.

Por eso es muy importante que tengamos o desarrollemos una manera de demostrar que nuestros productos son sanos y que, en ningún caso, vamos a vender un producto contaminado, como si fuera sano.

En este folleto vamos a ver la manera o las maneras en las que se puede hacer una certificación y los pasos que tenemos que dar para cumplir con un requisito para vender nuestro café a un mayor precio.



TIPOS DE CERTIFICADOS Y DURACIÓN

Hay varios tipos de certificados y duración, pero ello depende de con qué certificadora y que tipo de certificación queremos.

La mayoría de los certificados duran un año y necesitan estar renovándose. Esto es importante porque el proceso de reconversión del café, dura mínimo 3 años, es decir, desde que inicia su proceso de cambio hasta ser orgánico.

Ya que se ha conseguido pasar la etapa de transición, dependiendo del funcionamiento del SIC, se pueden pedir certificados de 2 y hasta de 5 años, pero eso se logra con mucho trabajo y orden dentro de la organización.

El certificado a solicitar también depende del mercado a donde vendamos, la mayoría no quieren que se apliquen químicos, otros prefieren que sea un poco y otros más buscan que se apoye a los pequeños productores.



Certimex®



Una de las cosas que se revisa es la manera en la que funciona el CIE y los inspectores, cómo se ponen de acuerdo, cómo dictaminan y cómo cuidan que no haya errores en toda la inspección interna. También se pide que todo esté registrado, que haya documentos, solicitudes, salidas, constancias de capacitaciones y documentos básicos de todos, copias de credencial y CURPs.

Ya que hizo el recorrido de campo, se reúne al final con la Directiva y con el CIE para informar de sus resultados y deja sus observaciones por escrito y si existen algunas cosas que se deban solucionar en lo inmediato, se ponen plazos y se termina el trabajo de campo.

Cuando se da respuesta a las observaciones, la certificadora emite un CERTIFICADO en caso positivo que nos dice en qué etapa estamos y le da validez a nuestro trabajo.



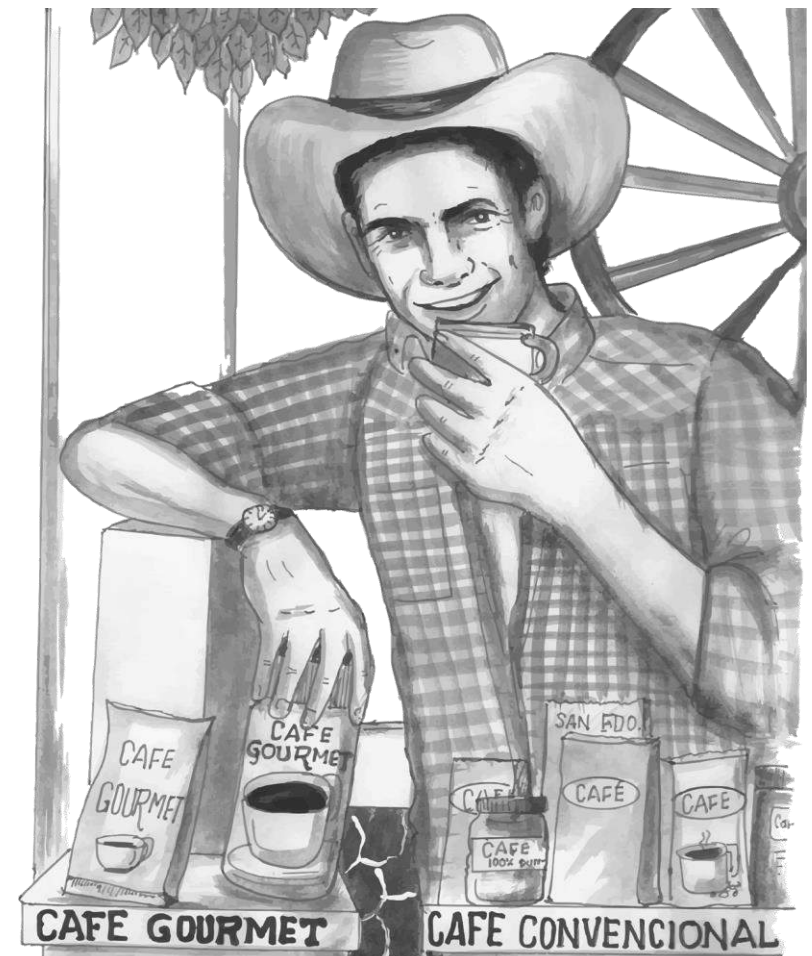
LA IMPORTANCIA DE LOS CAFÉS ESPECIALES

En el mundo hay identificados tres tipos de cafés: los convencionales que representan un 85% del mercado, y los orgánicos y tipo gourmet con un 15%.

Los cafés convencionales son producidos con químicos que siguen el modelo de las fincas cafetaleras, mientras que los orgánicos no los usan por lo que son sanos garantizados y además no contaminan ni el agua ni el suelo.

Los cafés gourmet son más valorados porque tienen alguna característica de mayor sabor o vienen de lugares especiales que hacen que tengan un sabor único y eso es muy valorado en el caso del café.

Justamente los cafés orgánico y gourmet son los que se llaman especiales porque no están dentro del mercado normal y porque tienen una mejor calidad, tienen un mayor precio.



¿QUÉ ES UNA CERTIFICACIÓN?

Cuando se venden productos con marca en el mercado, ya sea a nivel nacional o internacional, es importante que quien compra y va a consumir el producto, tenga la seguridad de que está comprando lo que dice la etiqueta, es decir, que no lo están engañando.



Lo anterior es especialmente necesario en el caso de la producción orgánica, ya que en este tipo de café no solamente se busca dejar de aplicar químicos, sino también requiere que se hagan algunas prácticas en apoyo a la tierra, al agua y a la vegetación.

Por eso, existen personas o grupos de personas que se encargan de revisar que se estén cumpliendo las normas bajo las cuales se produce y se vende nuestro café.

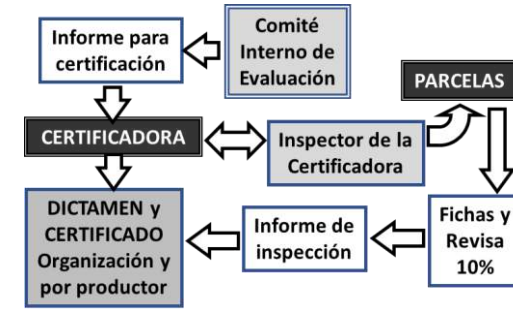
Entonces, la **certificación** es cuando nos entregan un documento donde se hace constar que nuestro café, cumple con una forma de producción, que está supervisado por alguien reconocido y que es verdad. Ya con ese documento podemos poner sellos y darle garantía a nuestro producto.

LA INSPECCIÓN EXTERNA

Esta inspección es la que nos viene a hacer una Certificadora especializada y tiene un costo que sale de la misma organización, por eso, debemos garantizar que todo nuestro trabajo esté de acuerdo con la norma que queremos.

Esta etapa empieza en el momento que el CIE hace el informe a la Certificadora, la Certificadora asigna a un inspector y éste se pone en contacto con el Coordinador del CIE o con el Representante de la Organización para ir a la visita de campo.

Ya en campo, se reúne con los integrantes del CIE y de la Directiva. Del total de productores el inspector selecciona al 10% (1 de cada 10) al azar, es decir, sin saber quiénes son y donde están. Pide las fichas de esos 10 productores y se va a las parcelas y a los beneficios, secaderos y las casas de los productores para checar la información de las fichas.



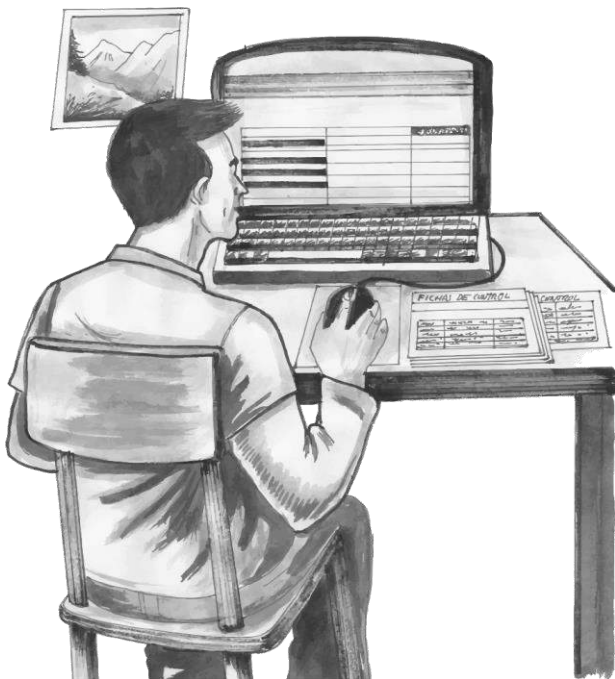
ELABORACIÓN DEL INFORME A LA CERTIFICADORA



Elaborar el informe no solamente es hacer el cuadro que mencionamos en varios apartados de este folleto, ya que como ahora casi todas las gestiones son en internet, hay que hacer la solicitud por computadora y vaciar toda la información de nuestra organización en los formatos que pide la certificadora.

Es importante que antes de hacer la gestión para que venga la certificadora, es necesario tener bien claro nuestro plan de trabajo y nuestro reglamento de producción sustentable de café, compartido con todas y todos.

Lo anterior se debe a que la certificadora pide datos muy detallados de lo que hacemos como organización, así como información de cómo podemos o estamos solucionando los problemas de las productoras o productores para que puedan producir de manera sustentable.



EL MODELO DE CERTIFICACIÓN SUSTENTABLE

La figura de esta hoja, muestra los pasos o la manera en la que se hace una certificación bajo la producción sustentable, que incluye lo orgánico, biodinámico, amigable con las aves y certificaciones sustentables.

El principio clave de la certificación sustentable es la organización o grupo de productores que solicitan la certificación.

Entonces lo que hace la certificadora es llegar a validar o a supervisar, el control que hace la propia organización, por lo que el cumplimiento de las normas es responsabilidad de la organización o del grupo de productores.



Enseguida desglosaremos cada uno de los componentes del esquema y cuál es la mejor manera de hacer que la certificación sea exitosa.



PRINCIPALES CERTIFICACIONES DE CAFÉ SUSTENTABLE

Podemos identificar al menos 6 tipos de certificaciones con un enfoque de sustentabilidad en café:

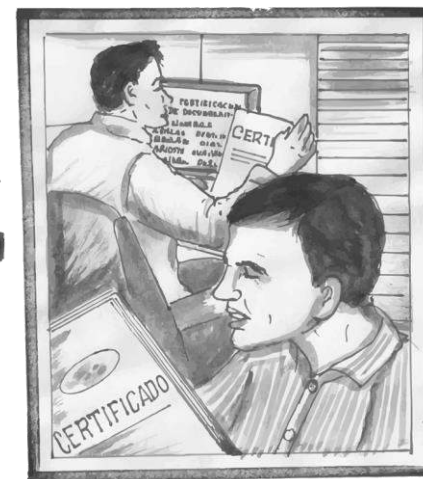
N	CERTIFICACIONES	DESCRIPCIÓN
1	Orgánico	Es el tipo de café más difundido a nivel mundial, se caracteriza por no usar productos químicos en su cultivo y además, realizar prácticas de manejo en apoyo al suelo, las plantas y no contaminación de ríos y arroyos.
2	Comercio Justo	Normalmente se certifica este café con el orgánico y es un mercado para pequeños productores que apliquen normas de justicia social al interior del grupo y para los trabajadores en caso de tenerlos.
3	Amigable con las aves	Su origen es un instituto de investigación y la certificación consiste en tener una diversidad de árboles de sombra y diferentes estratos o niveles que permitan que las aves, especialmente migratorias, puedan anidar y comer.
4	Sustentable	Esta es una iniciativa propuesta por una sociedad conservacionista internacional que busca que la producción de café tenga un impacto positivo en el medio ambiente y que además, pueda tener un impacto en la economía y en el fomento organizativo de los productores de café.
5	4C	Es una propuesta alemana que trata de unificar al sector público y privado en un enfoque de sostenibilidad con el objetivo de unificar códigos existentes en el mercado y poder aplicar reglas generales en el ámbito social, económico y medio ambiental.
6	Bio-dinámico	Surge bajo la línea de producción alemana tomando en cuenta al cafetal como un sistema en equilibrio, resaltando la interrelación entre suelos, plantas y animales, evitando en la medida de lo posible, intervenciones externas. Es la forma de producción de la cual nace la orgánica y todas las demás con visión agroecológica.



DICTAMEN	CUANDO APLICA
Aprobado sin condiciones	Cuando el productor ha cumplido con el 100% de todas las actividades que tenía que hacer para cumplir con la norma de producción acordada en el Plan de Producción
Aprobado con condiciones	Cuando el productor no ha realizado alguna o algunas actividades y entonces, el mismo ha fijado un plazo para poder cumplirlas o terminarlas.
Sancionado	Cuando el productor no ha realizado la mayoría de sus actividades y entonces se le pide que no avanzará de nivel mientras no cumpla con las recomendaciones del inspector
Negativo	Cuando ha muy poco o nada para cumplir las actividades y queda claro que no va a cumplir ninguna de las acciones o ha aplicado productos no permitidos.



Cuando venga la certificadora, revisará estos dictámenes y al momento de que vaya a campo, nos dirá si nuestra dictaminación fue correcta o presenta algunas fallas.



DICTAMINACIÓN DE FICHAS



La dictaminación de las fichas quiere decir, que los integrantes de CIE se sientan y entre todas o todos, revisan una por una las fichas que hayan entregado llenas los inspectores. Se fijan que no haya aplicación de productos no permitidos y que los inspectores no hayan entrevistado a sus parientes.

Comité Interno de Evaluación

Reglamento interno y Plan de producción

Fichas de control interno

- * Revisión y llenado de faltantes
- * Verificar la información
- * Dictaminar



1. Aprobado sin condiciones
2. Aprobado con condiciones
3. Sancionado
4. Negativo

Ya que terminó la revisión, se llega a un acuerdo dentro del CIE de la calificación que se le dará al productor de acuerdo con lo que muestra la figura de al lado y al cuadro de la siguiente página:

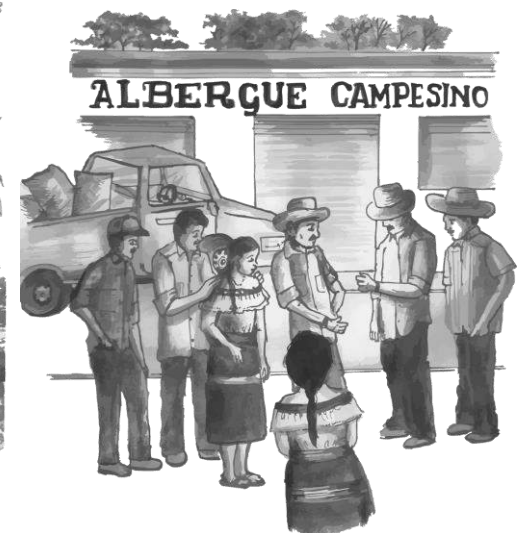
Resultados de la dictaminación de fichas internas de inspección:



De estas 6 certificaciones, existen también sociedades que se encargan de hacer las revisiones y garantizar el cumplimiento de sus normas. Nosotros recomendamos el orgánico y el de comercio justo como dos tipos de normas con las que se pueden comercializar fácilmente a nivel internacional.

Cada una de estas certificaciones trae su propia propuesta basadas algunas en los beneficios al ambiente y otras, a las y los productores de café, pensando siempre, en la obtención de un mejor precio.

El objetivo de mostrarlas es para que los productores sepamos que hay no solamente esas, existen muchas más, pero éstas son las que se acercan más a la manera en la que se trabaja con pequeños productores organizados.

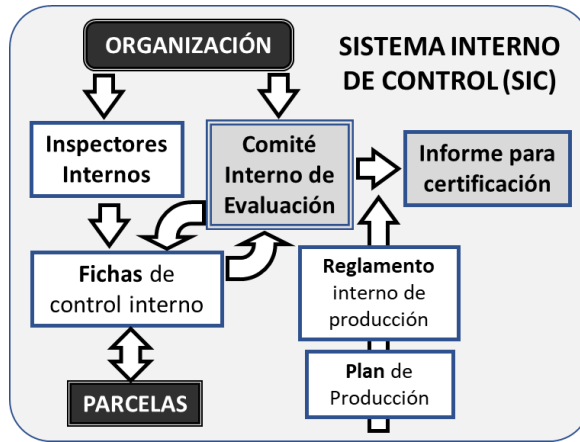


EL SISTEMA INTERNO DE CONTROL

El Sistema Interno de Control o SIC, como ya vimos, es una forma de organizarnos dentro de la organización, para hacer la revisión de nuestros productores y garantizar, a quién nos compre, que nuestro café es 100%, de calidad orgánica.

Como podemos ver en la figura, todo empieza con la organización, la cual tiene que nombrar a sus inspectores internos o promotores que se encargarán de ir a visitar a los productores para aplicarles una ficha y poder registrar si está haciendo bien su trabajo de producción orgánica.

Al mismo tiempo, la organización deberá nombrar a un Comité Interno de Evaluación (CIE), proponiendo a personas de la organización, inspectores y representantes de organizaciones o instituciones con las que se tenga una buena relación y presencia en las comunidades.



Ya que los inspectores llenaron las fichas en las parcelas, se entregan al CIE que las revisa una por una, cuidando que todo esté bien y que no tenga fallas.

Ya que las revisó, hace una evaluación de la forma en la que está produciendo el socio y da una calificación. Esas calificaciones y algunos datos importantes se ponen en un cuadro que se mandará a la certificadora, este cuadro es el informe de la organización.

El CIE manda el informe a la certificadora y es justo en este momento, cuando se le pide que venga a verificar nuestro trabajo como organización que produce café sustentable.

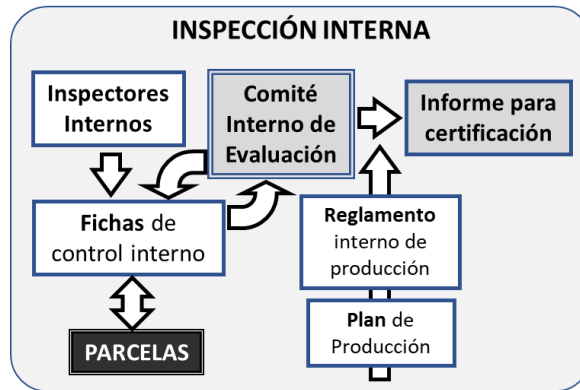


Por eso lo que hace la certificadora es dar validez a lo que hacemos, ojo, no estamos haciendo algo que no podemos hacer y que se le haya ocurrido a la certificadora.



LA INSPECCIÓN INTERNA

La inspección interna es la aplicación de la ficha, que hacen nuestros inspectores a todas y todos los productores o productoras de café de nuestra organización y es casi igual al del SIC.



En este caso, nuestra inspección es el control que hacemos nosotros, para saber cómo va nuestra organización en la certificación de su café.



Por eso la información que saquemos del campo, debe ser lo real, lo que hay en las parcelas, ya que eso nos dará fuerza de que estamos cumpliendo con las normas y que por eso, pedimos mejores precios de nuestro café.

Las funciones del SIC son las siguientes:

- 1. Garantizar que hagan un buen trabajo los inspectores internos.
- 2. Que funcione correctamente el Comité Interno de Evaluación.
- 3. Aplicar reglamentos de la organización en la producción orgánica.
- 4. Ver que se cumpla el plan de producción de la organización.
- 5. Vigilar que las fichas se apliquen bien por los inspectores.
- 6. Hacer un informe para la certificadora.

El SIC es como una máquina que necesita de varias cosas para funcionar bien. Sabemos que funciona cuando identifica a los productores que no están haciendo bien su trabajo y también a los inspectores que no hacen su trabajo en campo o que no pueden cumplir con la inspección.

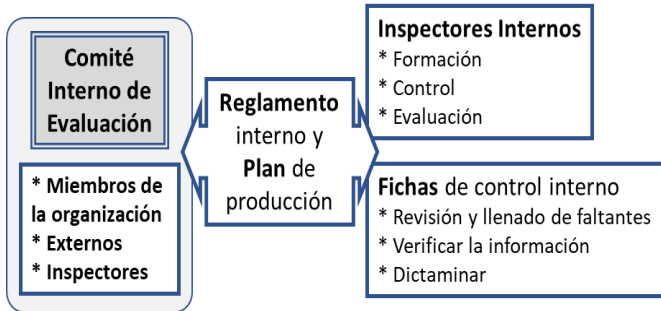
El SIC depende directamente de nuestra organización de productores, por lo que si no funciona, entonces no estamos funcionando bien para vender nuestro producto como orgánico y mejorar nuestro precio.

Cuando llega la Certificadora viene a medir es que tan bien está funcionando esta máquina de la organización.



EL COMITÉ INTERNO DE EVALUACIÓN

El Comité Interno de Evaluación o CIE, es un **grupo de personas que se encargan de evaluar cómo se hace la certificación** y está compuesta por a) miembros de la organización, b) inspectores y c) representantes que no sean de la comunidad.



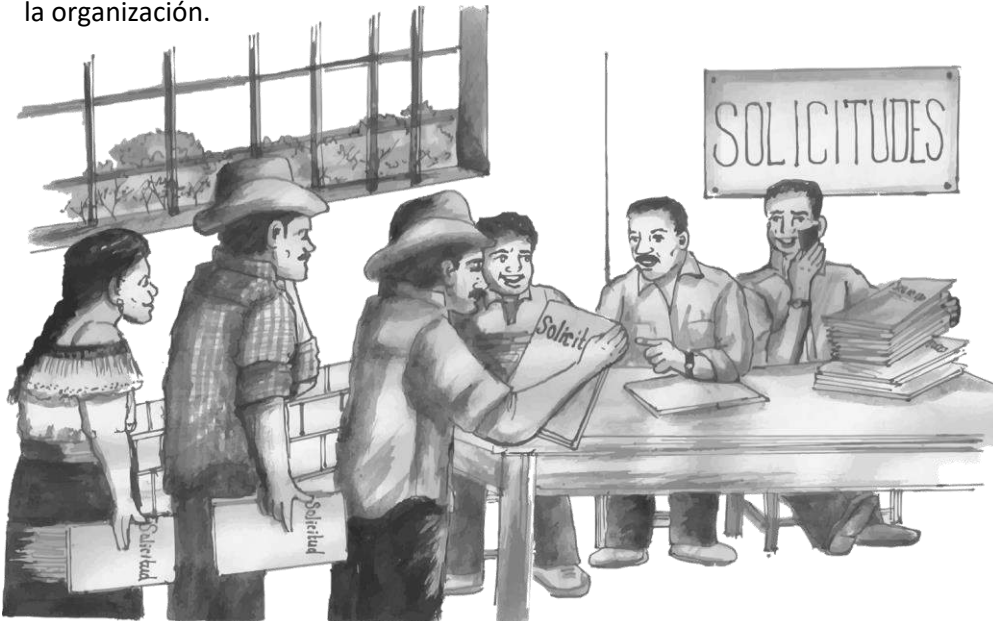
El tamaño del CIE depende mucho de la cantidad de socios, ya que, por poner un ejemplo, para una organización de 200 socios, debería estar formado por al menos 6 personas. 2 personas de la organización, 2 inspectores y 2 representantes de asociaciones civiles o de alguna institución que apoye a la organización.

El CIE tiene tres tareas que vigilar o cumplir:

Primera, que los inspectores internos conozcan la producción sustentable y que hagan una buena inspección.

Segunda, revisar toda la información que traen las fichas de control interno y checar que esa información sea verdadera.

Tercera, dar una opinión del trabajo sustentable de cada productor(a) socio(a) de la organización.



La capacitación deber ser una parte teórica y la mayor parte práctica.

Para la formación de inspectores, se propone que haya un apartado de conocimiento de las normas de certificaciones sustentables en lo general y terminar con las visitas a las parcelas para poder ver, de manera general, su aplicación.

Otro apartado de capacitación es la aplicación de las fichas de control interno, en este caso, se propone que la capacitación se haga en dos etapas: ya sea que se divida la ficha en dos partes o que se haga completa en una ocasión y en la otra, se reafirmen algunas cosas que no hayan quedado claras.



Esta capacitación debe ser totalmente en las parcelas de los propios productores y de preferencia, en un primer momento, que se vaya llenando con el instructor y en un segundo momento, ir a otra parcela y que los inspectores, llenen sus fichas y al finalizar, se vaya revisando apartado por apartado y solucionar dudas con todos los asistentes.



SELECCIONAR Y FORMAR INSPECTORES INTERNOS

Antes de aplicar fichas, necesitamos seleccionar a nuestros inspectores y darles capacitaciones para que sepan cómo hacer su trabajo y ayuden a que los productores apliquen bien las normas sustentables.

Los inspectores deben ser de las comunidades cercanas a dónde se vaya a realizar la inspección interna o de la misma organización, cuidando que no apliquen fichas en sus propias comunidades.

Para seleccionarlos la organización deberá ver que cumplan con algunas cosas:

- Que sepan leer y escribir
- Que hablen el idioma local
- Que se capaciten en producción sustentable
- Que tengan sus documentos básicos
- Que conozcan las comunidades



Es muy importante es que los inspectores internos conozcan las normas de la certificación que se va a gestionar, por eso deben capacitarse en su aplicación en el campo.



Uno de los trabajos principales, es que se debe cuidar que en todos los casos, se aplique el **Reglamento Interno de la organización** en la producción sustentable y que también, se vaya cumpliendo con el plan de trabajo que la organización haya acordado para trabajar.

Para que los inspectores internos hagan un buen trabajo, es necesario que el CIE busque darles capacitación en la producción sustentable y que también sepan aplicar muy bien las fichas. Por eso toda la capacitación de los inspectores tiene que ser en las parcelas y en las casas de los productores.



Se debe cuidar que los inspectores no hagan aplicación de entrevistas en sus propias comunidades ni a sus parientes cercanos porque eso puede ocasionar que busquen apoyarlos y echar mentira en la supervisión.

Las personas que forman el CIE deben revisar que las fichas están bien llenadas, que no traen errores y con todos sus anexos. Al final con esta información y consultando el reglamento, van a dar una forma de calificación a cada uno de los productores para que poco a poco, vayan avanzando como productores de café sustentable.

LAS FICHAS DE CONTROL INTERNO

Las fichas de control interno, son un instrumento que nos sirve para poder conocer el avance del productor en la producción sustentable de café. Estas fichas **las hace la propia organización o grupo**, tomando en cuenta su **Reglamento Interno de Producción Sustentable**.

En el Cuadro de la siguiente página se detallan los apartados y la utilidad de cada uno de ellos. Es importante mencionar que esta es solamente una propuesta, cada uno debe sentirse libre de usar su propio reglamento para poner lo que más le ayude.



Las fichas deben considerar todas las actividades que el productor realiza en el cafetal, ya que ello le servirá al inspector interno para registrar cada uno de los pasos y garantizar que en todos se aplican las normas

#	CONTENIDO	PARA QUE SIRVE
1	Información General	Tener datos básicos del productor y su ubicación, fecha de aplicación y nombre del inspector.
2	Unidad de Producción	Identificar principales actividades productivas, superficie de cada una y el uso de agroquímicos
3	Manejo productivo del cafetal	Identificar todas las actividades que se realizan en el cafetal, desde los viveros hasta antes de realizar la cosecha, debe ser lo más detallado posible.
4	Cosecha y beneficio húmedo	Conocer las maneras en las que se cosecha, despulpa, fermenta y se lava el café.
5	Beneficio seco y almacenamiento	Registrar dónde y cómo se pone a secar el café, cómo se traslada y almacena.
6	Comercialización	Describe la manera en la que se acopia el café, las instalaciones, el registro, el almacenamiento y traslado para su venta.
7	Preguntas para otra certificación	En caso de una certificación adicional, registrar información personal y hacer un historial.
8	Observaciones del productor	Conocer la opinión del productor sobre la inspección realizada y si tiene inconformidades, observaciones u otros comentarios.
9	Dictaminación	Para que el CIE pueda dar una calificación del productor y ponerle un nivel de avance.
10	Anexo. Información adicional	En este apartado se recoge información que no necesariamente es personalizada, para una certificación extra y tener datos básicos.
11	Anexo. Croquis de parcelas	Describir colindancias de la parcela, ubicar las parcelas de los demás productores y ubicar las comunidades o municipios de la organización.
12	Anexo. Otra información del productor	Para demostrar la producción orgánica o en caso de reducir periodo de transición, se pueden incluir cualquier información del productor.

