

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA  
FACULTAD DE AGRONOMIA**

**EXAMEN PROFESIONAL**



**“SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA EXPORTACION DE  
CAFÉ A EUROPA”**

**Presentado por:**

**JORGE LUIS OLIVO BUSTOS**

**Trabajo Monográfico para optar el Título de:**

**INGENIERO AGRÓNOMO**

**Lima - Perú**

**2017**

## INDICE

CARATULA	
ÍNDICE	1
RESUMEN DEL TRABAJO	4
INTRODUCCIÓN	5
I. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	7
1.1 El Cultivo de Café	7
1.2 Definición de Agricultura Orgánica	8
1.2.1 Principios de la Agricultura Orgánica	8
1.3 Cafés Certificados	10
1.3.1 Importancia de los Cafés Certificados	10
1.3.2 Plataforma SCAN-Red de Asistencia para productos primarios sostenibles	11
1.3.3 Certificación de Café Orgánico	12
1.3.3.1 Regulaciones Oficiales	13
1.3.3.2 Organismos de Certificación	13
1.4 Reglamento Europeo sobre Agricultura Ecológica (CE) 834/2007 y (CE) 889/2008	13
1.5 Sistema de Control Interno (SCI)	13
1.5.1 Estructura del Sistema Interno de Gestión	15
II. DESARROLLO DEL TEMA	17
2.1 Formulación y Definición del Problema	17
2.2 Metodología de la Investigación	17

2.3 Definición del Universo	18
2.4 Lugar del Trabajo	18
2.5 Diagnóstico Inicial	19
2.5.1 Inspección Interna a nivel del SCI	19
2.5.2 Inspección Interna a nivel de las Unidades Productivas	20
2.5.3 Principales problemas encontrados	20
2.6 Propuesta de la Mejora - Implementación	21
2.7 Proceso de Auditoria	25
2.7.1 Reunión de Apertura	25
2.7.2 Revisión documentaria del SCI	25
2.7.3 Inspección a nivel de campo al SCI	29
2.7.4 Reunión de Cierre	34
2.7.5 Esquema de los Pasos para obtener la Certificación Orgánica	35
CONCLUSIONES	36
RECOMENDACIONES	38
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	39
ANEXOS	42
Anexo 1 Ficha Técnica de la Finca	42
Anexo 2 Ficha de Inspección Interna	43
Anexo 3 Resultados de diagnóstico Inicial	45
Anexo 4 Resultados de cumplimiento de SCI- Identificación y evaluación de riesgos.	49
Anexo 5 Insumos externos	53

## GRAFICOS

Grafico N° 01, Exportación de café al mercado europeo	54
Grafico N° 02, Exportación de café orgánico por destino.	54
Grafico N° 03, Exportaciones de Café Orgánico vs Convencional.	55
Gráfico N° 04, Productores de café con certificación orgánica	55
Gráfico N° 05, Superficies con cultivos con certificación orgánica	56
Grafico N° 06, Empresas exportadoras de Café.	57
Grafico N° 07, Precios FOB referenciales en Kg	57
Grafico N° 08, Café comercializado por la Cooperativa Agraria de la Región San Martín (según los Sellos)	58
Grafico N° 09, Café comercializado por la Cooperativa Agraria de la Región San Martín (Orgánico/Convencional)	58

## **RESUMEN DEL TRABAJO**

El presente trabajo monográfico realiza el análisis y evaluación del desempeño íntegro del Sistema de Control Interno de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, productores de café certificado bajo la normativa europea, así mismo hace contar con una estrategia como medio para alcanzar los objetivos y tener éxito en la producción.

Estos indicadores fueron empleados y comparados para mostrar la relación y diferencia entre distintas formas de evaluar el desempeño de una organización, puesto que esta alternativa permite observar la diferencia de rendimiento que hay en la producción entre café orgánico certificado y café convencional.

En la primera parte del trabajo monográfico se describe el entorno de la producción del café en nuestro país en la actualidad, haciendo énfasis en la necesidad de contar con una estrategia productiva, se plantea la problemática, objetivos así como la justificación y alcances de la misma.

La segunda parte del trabajo monográfico es el marco teórico y la importancia que tiene el estudio del café certificado, Plataforma SCAN – Red de Asistencia para Productores Primarios Sostenibles, certificación del café orgánico hacia el mercado europeo, se enuncia el Sistema Interno de Gestión (SIG), mejoramiento continuo, enfoque basado en riesgos, estructura del sistema interno de gestión. En la última parte se incluye conclusiones, recomendaciones a las que se llegó con el estudio.

## INTRODUCCION

El Perú cuenta con 425,416 hectáreas de café (IV CENAGRO<sup>1</sup>) que representan el 10.2% del área agrícola nacional con cultivos. Dos millones de personas participan de la actividad diseminada en 15 departamentos, 57 provincias y 338 distritos. La mayor concentración del área cafetalera se encuentra en los departamentos de Junín, San Martín, Cajamarca, Cusco y Amazonas, representando todas ellas, el 89% del área productiva.

Tiene una gran importancia económica, social y ambiental, debido a que existen más de 223 mil familias de pequeños productores que se dedican a su cultivo, siendo el 95% propietarios de áreas menores a 5 hectáreas. Del total, solamente el 7% tiene acceso a crédito, el 30% pertenece a alguna organización y el 20% logra exportar su café de manera directa.

Además, este cultivo junto con el cacao, constituyen uno de los productos estratégicos para la ejecución de programas de desarrollo alternativo, teniendo en cuenta que muchas zonas donde se cultiva el café han sido zonas productoras de hoja de coca, y con fuerte presencia de actividades de tráfico ilícito de drogas y terrorismo.

El café es uno de los cultivos más importantes a nivel nacional, al ser una fuente generadora de empleo e ingresos; y un gran demandante de insumos, bienes y servicios; en el 2016 aportó un total de US\$ 757 millones (FOB) a las agro exportaciones (15% del total), y un 3.5% del Valor de la Producción Agropecuaria, sin embargo, fue en el año 2011 cuando la producción nacional de café alcanzó un nivel record de 332 mil toneladas.

No obstante, el café ha registrado problemas de rendimiento debido a manejos inadecuados del cultivo e insuficientes acciones de prevención al ataque de plagas, lo cual ha originado que las plantaciones sean muy vulnerables y susceptibles, colocando en grave riesgo la rentabilidad del cultivo, sumado a que los productores no se encontraban organizados, y no contaban con asistencia técnica.

---

<sup>1</sup> IV CENAGRO (Censo Nacional Agropecuario 2012)

Desde que en el año 1989 se exportó el primer contenedor con certificación orgánica del Perú, las ventas de café con algún tipo de certificación se han incrementado año tras año, la mayoría de las empresas y organizaciones cafetaleras en el Perú comercializan el producto con dos o más certificaciones, de manera que la producción en campo, el beneficio, procesamiento y comercialización deben cumplir con diferentes estándares y normas, cuya conformidad es inspeccionada por los diversos organismos de certificación.

Esto ha creado una mayor presión competitiva sobre los precios y la calidad de los productos, situación por la que uno de los principales problemas a los que se enfrentan las empresas y organizaciones de pequeños productores es el no contar con un adecuado Sistema de Control Interno (SCI), y si en caso cuentan con uno, presentan deficiencias, teniendo como consecuencias el no lograr la certificación, muchas veces perdiendo toda la cosecha esperada.

Todo lo anterior exigió el fortalecimiento de la capacidad de gestión de las organizaciones; en consecuencia, resulta importante el apoyo para fortalecer la capacidad organizativa, administrativa y gerencial de las organizaciones, ya que el SCI es parte importante para la obtención del certificado orgánico y/o normas sostenibles, siendo ellos los responsables de planificar, ejecutar y evaluar todo el proceso de producción y el cumplimiento de objetivos dentro de la organización a largo plazo, brindando la posibilidad de continuar la exportación de café certificado al mercado europeo.

La Cooperativa Agraria de la Región San Martín, formada el año 2015, es una organización de primer grado, que se dedica a la producción, acopio y comercialización de cafés especiales, ubicada en el Distrito de San Martín, Provincia El Dorado en el Departamento de San Martín, promueven el desarrollo de la agricultura orgánica y sostenible a través de los pilares sociales, ambientales y económicos con un enfoque de mejora continua, que contribuye a la recuperación de ecosistemas y aumento de la rentabilidad de cada uno de los asociados.

## I. REVISION BIBLIOGRAFICA

### 1.1 El Cultivo del Café

El cafeto (*Coffea arábica L.*) es la planta estimulante más difundida en el mundo, es oriunda de Abisinia (actual república de Etiopía), situado en la parte nororiental del continente africano (Barrenechea, 1986). La introducción al continente americano se hizo en 1717, con semillas provenientes principalmente de Surinam. Primero llegó a las islas del Caribe (principalmente Haití), luego a Cuba (León, 1968) de donde pasó a Sudamérica. Al Perú se introdujo a mediados del siglo XVII, pues algunos estudios señalan que ya en 1760 se encontraban plantas silvestres de café en el valle de Chinchao, en el departamento de Huánuco (Barrenechea, 1986).

El café pertenece a la familia de las Rubiáceas que tiene 500 géneros y 8000 especies. Uno de los 500 géneros de esta familia es *Coffea*, constituido por árboles, arbustos y bejucos; comprende unas 10 especies cultivadas y 50 especies silvestres. La planta se caracteriza por tener un buen crecimiento radicular, la raíz principal puede llegar a crecer hasta 50 cm. de profundidad (Guharay et al, 2000; Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 1994) y desarrolla raíces verticales laterales que van desde los 2.5 a 5 metros (Utimenko-Bakumovski, 1980). El 90% de raíces pequeñas, se encuentran en los primeros 30 cm. del suelo (Guharay et al, 2000; Cenicafe, 1994).

El tallo tiene una altura que va desde 3 hasta 8 metros, las ramas son largas, delgadas y horizontales. Las hojas son enteras, persistentes, opuestas, de superficie lisa y lustrosa; con una longitud de 10cm a 15cm de largo y de 3cm a 5cm. de ancho. Las flores son de color blanca, muy olorosas y están agrupadas de 3 a 18 en las axilas de las hojas (Utimenko-Bakumovski, 1980). El fruto es una drupa esférica, carnosa, de matiz rojo, negruzco o amarillento; la parte exterior es jugosa y de sabor dulce (Guharay et al., 2000 Utimenko-Bakumovski, 1980).

En el mundo existen dos especies comerciales: *Coffea arabica*, conocida también como “arabica” que representa el 70% de la producción mundial y *Coffea canephora*, conocida también como “robusta” que representa el 30% de la producción mundial (Castañeda, 2004).

## 1.2 Definición de Agricultura Orgánica

### Según Codex Alimentarius

"La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo".

### Según FAO

"La agricultura orgánica es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana".

### Según IFOAM

"La agricultura orgánica (también conocida como "Biológica" o Ecológica o cualquier otra palabra equivalente y protegida en otros idiomas) es un sistema holístico, basado en una serie de procesos que resultan en un ecosistema sostenible, alimentos seguros, buena nutrición, bienestar animal y justicia social".

### 1.2.1 Principios de la Agricultura Orgánica<sup>2</sup>

#### ➤ El Principio de Salud

Este principio sostiene que la salud de los individuos y las comunidades no puede ser separada de la salud de los ecosistemas - suelos saludables producen cultivos saludables, que fomentan la salud de los animales y las personas.

El rol de la agricultura orgánica, ya sea en la producción, transformación, distribución o consumo, es el de mantener y mejorar la salud de los ecosistemas y organismos, desde lo más pequeño en el suelo, hasta los seres humanos. La agricultura orgánica en particular, tiene la finalidad de producir alimentos nutritivos de alta calidad que promuevan un cuidado preventivo de la salud y del bienestar.

---

<sup>2</sup> Asamblea General de IFOAM (Adelaida - Australia, 2005)

➤ El Principio de Ecología

Este principio enraíza la agricultura orgánica dentro de sistemas ecológicos vivos. Establece que la producción debe estar basada en procesos ecológicos y el reciclaje. La nutrición y el bienestar se logran a través de la ecología del ambiente productivo específico, por ejemplo, en el caso de cultivos, es el suelo vivo; en animales, es el ecosistema de la granja y en peces y organismos marinos es el ambiente acuático.

La agricultura orgánica debe lograr el equilibrio ecológico a través del diseño de sistemas agrarios, el establecimiento de hábitats y el mantenimiento de la diversidad genética y agrícola. Quienes producen, transforman, comercializan o consumen productos orgánicos deben proteger y beneficiar el ambiente común que incluye paisajes, hábitats, biodiversidad, aire y agua.

➤ El Principio de Equidad

La equidad está caracterizada por la igualdad, el respeto, la justicia y la gestión responsable del mundo compartido, tanto entre humanos, como en sus relaciones con otros seres vivos. Este principio remarca que se debe otorgar a los animales las condiciones de vida que sean acordes con su fisiología, comportamiento natural y bienestar.

Los recursos naturales y ambientales utilizados para la producción y consumo deben ser gestionados de tal forma que sea justa social y ecológicamente, debiendo mantenerse como legado para futuras generaciones. La equidad requiere de sistemas de producción, distribución y comercio abiertos y justos que tomen en cuenta los verdaderos costos ambientales y sociales.

➤ El Principio de Precaución

La agricultura orgánica es un sistema vivo y dinámico que responde a demandas y condiciones internas y externas. Quienes practican la agricultura orgánica pueden incrementar la eficiencia y la productividad siempre que no comprometan la salud y el bienestar. Por lo tanto, las nuevas tecnologías necesitan ser evaluadas y los métodos existentes revisados. Debido a que sólo existe un conocimiento parcial de los ecosistemas y la agricultura, se debe tomar en cuenta la precaución. Este principio establece que la precaución y la responsabilidad son elementos clave en la gestión, desarrollo y elección de tecnologías para la agricultura orgánica. La ciencia es necesaria para asegurar que la agricultura orgánica sea saludable, segura y ecológicamente responsable.

Sin embargo sólo el conocimiento científico no es suficiente. La experiencia práctica, la sabiduría acumulada y el conocimiento local y tradicional ofrecen soluciones válidas comprobadas por el tiempo. La agricultura orgánica debe prevenir riesgos importantes adoptando tecnologías apropiadas y rechazando las impredecibles, como lo es la ingeniería genética.

### **1.3 Cafés Certificados**

La certificación es una garantía por escrito dado por un organismo de certificación independiente, que asegura que el proceso de producción o el producto cumplen con ciertos requisitos o normas establecidas por diferentes organizaciones o países. La norma de certificación se cumple a través de un examen técnico que es normalmente conducido por una organización independiente y acreditada (Quispe, 2007).

Los cafés certificados son aquellos que cumplen con una serie de estándares definidos internacionalmente por organizaciones privadas o entidades públicas y certificadas por agencias autorizadas. Dichas agencias son entidades que establecen sus propios programas de verificación y cumplimiento de estándares. Estos certificados promueven la conservación del medio ambiente, el desarrollo social, la trazabilidad y la calidad del producto.

#### **1.3.1 Importancia de los cafés certificados:**

- Promueven la conservación del medio ambiente y la no depredación de recursos naturales.
- Buscan el pago justo al productor y a los trabajadores de la finca.
- Fomenta el desarrollo de las buenas prácticas agrícolas.
- Promueve el desarrollo social en las comunidades cafetaleras: acceso a la salud, educación, capacitación, servicios básicos.
- Buscan la equidad de género (igualdad de oportunidades para varón y mujer).
- Promueve el no uso de agroquímicos y fertilizantes sintéticos.
- Busca el desarrollo sostenible de las unidades productivas.
- Fomenta el tratamiento de residuos sólidos, líquidos y el ordenamiento de la finca.
- Busca mejorar la calidad del café (rendimiento físico y sensorial).
- Promueve el fortalecimiento de las organizaciones de productores.

### **1.3.2 Plataforma SCAN-Red de Asistencia Para Productos Primarios Sostenibles**

La SCAN es una iniciativa internacional para la formación de capacidades, que tiene como finalidad proveer servicios de asistencia técnica a los productores que vienen desarrollando cafés certificados o también denominados cafés sostenibles.

Fue creada en el año 2007 por la iniciativa de Productos Primarios Sostenibles, y tiene como propósito implementar una red global de asistencia técnica para productores que desean acceder a mercados de cafés certificados.

Áreas de importancia clave identificadas:

- Buenas prácticas sostenibles
- Manejo básico de finanzas y riesgos
- Trazabilidad y Sistemas de Gestión de Calidad
- Información de mercado (acceso y uso)
- Desarrollo organizacional

De estas cinco áreas de importancia clave identificadas por SCAN, la plataforma peruana acordó priorizar el tema de las Buenas Prácticas Sostenibles y Sistemas Internos de Control y Gestión.

Plataforma Nacional- SCAN Perú-Café:

- Junta Nacional del Café-JNC
- Cámara Peruana de Café y Cacao - CPC
- Rainforest Alliance
- Solidaridad (Holanda)
- UTZ Certified
- IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica)
- FLO (Fairtrade Labelling Organizations International)

### **1.3.3 Certificación de Café Orgánico**

Según Quispe (2007). La certificación orgánica se inició como una serie de normativas privadas, establecidas en su mayoría por asociaciones de productores y consumidores orgánicos; coordinados mundialmente por IFOAM.

Sin embargo, dado el crecimiento del sector, la Unión Europea consideró necesario establecer la primera regulación para la certificación de productos orgánicos en 1991. Posteriormente, muchos otros países han establecido regulaciones nacionales para controlar la certificación orgánica, tal es el caso de

Costa Rica en 1997, el Programa Nacional Orgánico (NOP) de los Estados Unidos decretado en el 2002 y Perú en el año 2006.

Las normativas de producción orgánica no son específicas para café, sino que son normas generales para todos los cultivos, incluyendo aspectos como manejo mecanizado de las malezas, para la fertilización y el control de plagas se aprovechan todos los recursos naturales disponibles en la finca (o en las cercanías) para la elaboración casera de abonos orgánicos y plaguicidas naturales, recurriendo ante todo al empleo de la mano de obra de pequeños productores.

El primer paso que debe dar una empresa cafetalera para optar por una certificación orgánica es el contacto con un organismo de certificación acreditado ante el SENASA y ante la Autoridad del mercado de destino, y después que se verifique el cumplimiento de documentación previa, se realiza la inspección inicial *in situ* para asegurarse de que la producción este de acuerdo con las declaraciones efectuadas en la solicitud. La conformidad de la inspección dará como resultado el inicio para el periodo de transición de tres años para obtener el sello de certificación, una vez obtenido la certificación el organismo de certificación realizara inspecciones anuales.

Siendo una sola normativa de producción, los esquemas de certificación de los productores individuales y las empresas agrícolas es diferente al que se realiza a grupos organizados. En una finca se controla anualmente todo el proceso y el certificado que se otorga es exclusivo para el propietario. En un grupo asociado de productores no es factible visitar cada una de las fincas por los costos de la inspección, por lo que el grupo debe organizar un sistema de control interno (SCI) que verifique el cumplimiento de la norma orgánica y es el sistema. En estos casos, el organismo de certificación realiza la inspección anual (inspección externa) verificando la eficiencia y el cumplimiento del sistema de control interno, y lo comprueba mediante muestras representativas al azar de las fincas a inspeccionar.

#### **1.3.3.1 Regulaciones Oficiales**

- Unión Europea (EU 834/2007, 889/2008, 710/2009)
- Estados Unidos (USDA/NOP)
- Japón (JAS)
- Perú. Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos D.S. 044-2006-AG-SENASA.

### 1.3.3.2 Organismos de Certificación

En Perú los principales organismos de certificación autorizados para certificar las regulaciones oficiales son CERES, IMO Control, Control Unión, Kiwa, Biolatina, entre otros.

### 1.4 Reglamento Europeo sobre Agricultura Ecológica (CE) 834/2007 y (CE) 889/2008

Desde el 1ro de Enero de 2009, dos reglamentos reemplazan el anterior Reglamento del Consejo Europeo (CE) 2092/91. El Reglamento del Consejo (CE) 834/2007 define las reglas básicas, mientras el Reglamento de la Comisión (CE) 889/2008 describe los detalles. Este último se llama también "reglamento de implementación". Normalmente, al hablar del Reg. (CE) 834/07, implícitamente nos referimos también al Reg. (CE) 889/08.

Título	Reg. 834/07	Artículo	Título	Reg. 889/08	Artículo
I	Objetivos, Alcance, Definición	1,2	I	Introducción	1,2
II	Objetivos y Principios	3-7	II	Reglas de Producción y Procesado	3-56
III	Reglas de Producción	8-22	III	Etiquetado	57-62
IV	Etiquetado	23-26	IV	Control	63-92
V	Control (Inspección, Cert.)	27-31	V	Determinaciones Finales y Transitorias	93-97
VI	Comercio con Países Terceros	32-33	Anexos		I - XV
VII	Reglas Finales y Transitorias	34-42			

### 1.5 Sistema de Control Interno (SCI)

De acuerdo con Evans (2005), un sistema es un conjunto de funciones o actividades dentro de una organización interrelacionadas para lograr objetivos de ésta, para Feigenbaum (1988), un sistema es un grupo o patrón de trabajo de actividades humanas o de máquinas que interactúan, dirigido por información que opera sobre o en materiales directos, información, energía o seres humanos para lograr un propósito u objetivo específico en común.

Un Sistema de Control Interno (SCI) es un sistema documentado de aseguramiento de calidad, que permite a la entidad externa de certificación delegar la inspección anual de los miembros de un grupo de productores, a una instancia identificada y definida dependiente del operador certificado (IFOAM, 2004). En él se integran todos los eslabones de la cadena de producción, incluyendo cultivo, cosecha, almacenamiento, transformación, empaque y distribución. Se monitorean las actividades y los procesos, y se controla la documentación (MA VDT, 2004).

Los Sistemas de Control Internos, se refieren a tres palabras que se encuentran ligadas a los procesos de las diferentes certificaciones para café y otros productos. Es más, son una tendencia de la administración y del mejoramiento continuo; constituyen una herramienta para la gestión empresarial de los grupos de productores. El código ISEAL de Buenas Prácticas para establecer estándares sociales y ambientales, ha elaborado el término Sistema Interno de Gestión (SIG) y debe considerarse como sinónimo de Sistema de Control Interno (SCI) (Wyss *et al.*, 2007).

El proceso de planeación incluye cuatro componentes, tal como se muestra en el siguiente diagrama:

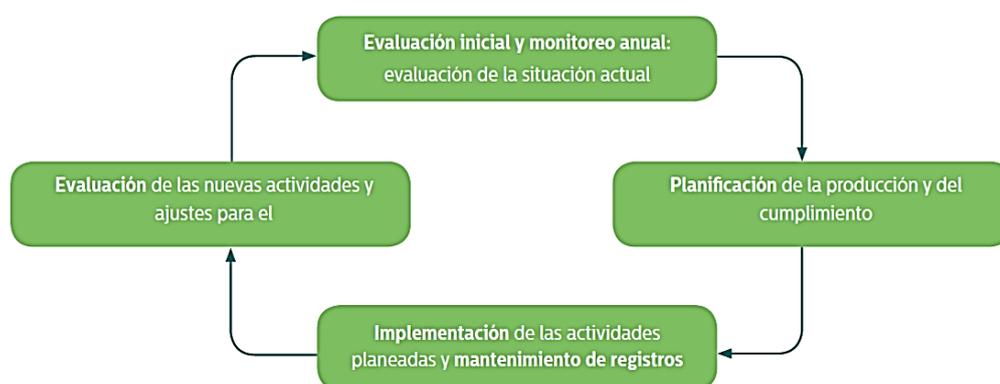


Figura N° 01: Componentes del Proceso de Planeación.  
Fuente: Jorge Olivo (San Martín, 2016).

Para trabajar de la manera más eficiente posible se desarrolla un enfoque basado en riesgos, esto significa que el SCI debe identificar los riesgos y definir el manejo de los mismos, lo que incluye:

Identificación de todos los riesgos que puedan amenazar las certificaciones o la calidad del producto. Los riesgos se deben identificar en todas las etapas del proceso de producción y comercialización.

Desarrollo de un plan de manejo que defina estrategias para minimizar los riesgos identificados. Las medidas para minimizar los riesgos deben estar contenidas en el SCI y deberá centrar los recursos en estas áreas, capacidad para comprobar si las medidas tomadas han ido minimizando los riesgos identificados.

### **1.5.1 Estructura del Sistema de Control Interno**

Lo que incluye un Sistema de Control Interno se resume en lo siguiente:

- Información acerca de los estándares orgánicos.
- Organización del SCI: estructura administrativa y funciones.
- Documentación por organización:
  - Reglamento Interno: estatus legal, organigrama, funciones, responsabilidades, derechos y obligaciones de los productores miembros, procedimientos y formatos.
  - Medidas de control.
  - Sanciones.
  - Capacitación del personal.
  - Calificación del personal.
  - Documentación por productor: contratos, historial de campo, croquis, lista de productores actualizada, etc.
- Inspecciones internas: metodologías, frecuencias, resultados, evaluaciones, etc.

Aparte de las visitas de monitoreo y seguimiento que recibirán los productores durante el año, cada productor debe recibir, por lo menos, una visita de inspección interna de seguimiento y evaluación del cumplimiento normativo, similar a la realizada por la entidad certificadora, a saber, recorrido de áreas de producción, almacenes, revisión del plan anual de producción, áreas de beneficio.

Para ello, la Organización deberá contar con fichas de inspección interna, las cuales serán llenadas por los inspectores internos al finalizar el recorrido por cada sitio de producción.

En primera instancia, las inspecciones internas, pueden ser realizadas únicamente por el equipo de asistencia técnica, pero la tendencia debe ser a incorporar en corto plazo y cada vez en mayor medida, a productores líderes y de conducta ejemplar, que serán los que conformen el SCI.

Las inspecciones internas deben ser realizadas por los propios productores, previa capacitación y acompañamiento por los técnicos de campo, aproximadamente en un plazo de 2-4 años los productores completamente deben hacerse cargo del SCI.

Para evitar conflictos de interés, generalmente los extensionistas o productores se intercambian, según sea el caso, entre los diferentes sectores o caseríos.

Es decir, si un extensionista o productor, es el encargado o vive en el sector A, realizará la inspección interna a los productores del sector B y el extensionista o productor del sector B, lo hará a los productores del sector C.

Al final de la inspección, los inspectores internos deben realizar una reunión de evaluación con los productores de cada caserío asignado.

- Organigrama con los detalles de los comités, posiciones y responsabilidades de trabajo.
- Responsabilidades, calificaciones requeridas y competencias de personal, de personas elegidas y comités.
- Procedimientos reguladores para:
  - Aprobación de nuevos miembros del grupo y estatus anual de cada finca miembro.
  - Requisitos de mantenimiento de registros para el grupo y los miembros del grupo.
  - Inspecciones internas.
  - Sanciones y reclamos.

La Organización, debe establecer un comité de certificación interna o comité de control interno que evaluará la información presentada por los inspectores y emitirá los dictámenes o sanciones correspondientes por incumplimientos a la normativa y en base a lo estipulado en el reglamento interno de la Asociación/Cooperativa/Empresa/Organización.

Tanto las reuniones y discusión de resultados en los sectores de base, así como la discusión de casos, acuerdos y sanciones tomadas por el comité certificador, deben quedar registradas en un cuaderno de actas o similar, ya que este será un documento a evaluar en la inspección realizada por la entidad certificadora. Asimismo cada año los productores sancionados deben figurar en una lista, indicándose el motivo y sanción impuesta.

## **II. DESARROLLO DEL TEMA**

### **2.1 FORMULACION Y DEFINICION DEL PROBLEMA**

La Cooperativa Agraria de la Región San Martín, no contaba con un SCI idóneo, que garantice la certificación orgánica ni de sellos sostenibles, tal es así que no se conocía la ventaja competitiva con la que se desarrollaba en el mercado.

Asimismo, las metas y objetivos trazados eran muy mediatos, desarrollando sus actividades en forma operativa, desconociendo las oportunidades que el mercado ofrecía para desarrollarse, en tanto que no es integral el conocimiento del sector y de la competencia, por ello nació la necesidad de implementar y fortalecer el Sistema de Control Interno.

La propuesta del Trabajo Monográfico tiene por finalidad brindar herramientas técnicas y de gestión aplicables en el desarrollo de la Cooperativa en estudio, para hacer cumplir objetivos y metas. Entre los beneficios a obtener, citaremos los de rendimiento en un nivel productivo económico, y garantizar la certificación sostenible en el tiempo.

### **2.2 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**

Investigación experimental, que se realizaron en base a las técnicas de:

1. Observación: utilizando instrumentos de guía de observación, lista de verificación. Escala de observación papel, lápiz, cámara fotográfica, cámara de vídeo.
2. Revisión documental: Matriz de categorías.
3. Entrevista: Guía de entrevista, Cuestionario.

Se diseñó un cuestionario indicando la confidencialidad de las respuestas proporcionadas, cuyo fin era establecer el perfil de los productores y conocer sus puntos débiles relacionados a las normas de certificación, según formato “Ficha Técnica De La Finca” (Anexo 1).

### 2.3 DEFINICIÓN DEL UNIVERSO

La población se delimita a los productores ubicados en el distrito de San Martín de Alao, provincia El Dorado, Región San Martín.

El cuestionario fue aplicado a 383 productores miembros de la Cooperativa, los resultados se determinaron por el software XLSTAT-Forecast y XLSTAT-ECOLOGY bajo los criterios de:

Nivel deseado de confianza de 95%

Error máximo aceptable de 5%

Porcentaje de la muestra 50%

### 2.4 LUGAR DEL TRABAJO

La Cooperativa Agraria de la Región San Martín, ubicado en el distrito de San Martín de Alao, provincia El Dorado, Región San Martín, y en las fincas de sus trecientos ochenta y tres (383) productores miembros, distribuidos de la siguiente manera:

<b>LOCALIDAD</b>	<b>ORGÁNICO</b>	<b>CONVERSIÓN</b>	<b>TOTAL</b>
Nuevo Pacaipampa	45	51	96
Nuevo Jaén	13	23	36
Santa Rosa	14	7	21
San Pedro	15	11	26
Monterrico	33	19	52
Alto Perú	28	08	36
San Andrés	8	22	30
San Roque	2	0	2
Unión Progreso	0	25	25
Alto Monterrico	0	16	16
Flor de Selva	0	17	17
Flor del Norte	0	15	15
Pebas	11	0	11

Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (Moyobamba, 2016).

## 2.5 DIAGNOSTICO INICIAL

El diagnóstico inicial permitió determinar el nivel de cumplimiento de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín con las normas de producción orgánica, para ello se contó con la colaboración de cuatro inspectores internos capacitados y entrenados (Elias Carrero, Juan Lizana, Norbin Huamán y Nixon Medina).

### 2.5.1. Inspección Interna a nivel del SCI

- Entrevistas: Se realizó al personal que labora en la Cooperativa en estudio, y está vinculado al área de certificaciones y acopio, entre ellos Consejo Administrativo, Consejo de Vigilancia, Gerente General, Responsable de Acopio, Responsable de Certificaciones, Asistente Administrativo, Asistente Contable.
- Revisión de evidencias documentarias: Se procedió a la lectura de los informes de auditorías internas y externas, analizándolos y sintetizando datos relacionados al tema en estudio. Además se revisaron los registros de capacitación brindadas hasta la fecha y el Organigrama de la Cooperativa.
- Observación De las instalaciones de acopio y almacenamiento en su nivel de implementación, y documentación presentada por los responsables del Administrador del Grupo.

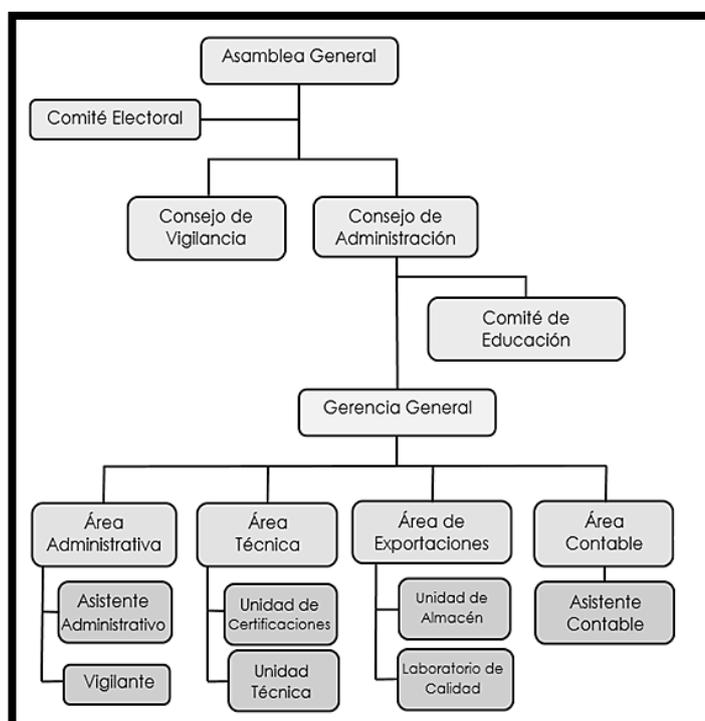


Figura N° 02: Organigrama

Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

### **2.5.2. Inspección Interna a nivel de las Unidades Productivas (Fincas)**

Se realizó en cada una de las Unidades Productivas de los 383 miembros de la Cooperativa en estudio, mediante:

- Observación en campo: De acuerdo al nivel de implementación de las normas de producción orgánica y sostenible, en las viviendas, almacén de café pergamino, área de beneficio húmedo, instalaciones de secado, y la finca en general.
- Entrevistas Como instrumento de recolección se empleó el formato "Ficha de Inspección Interna" (Anexo 2) adaptado del formato propuesto por el "Manual de Procedimientos, Herramientas para la Certificación Múltiple en Grupos de Productores Cafetaleros" (Schreiber y Mora, 2011) y la "Guía para diseñar y documentar un Sistema de Gestión Social y Ambiental (Rainforest Alliance, 2010). El formato cuenta con catorce temas a evaluar. Cada ítem se calificó de la siguiente manera: Sí cumple (S), No cumple (N) y No Aplica (NA).

### **2.5.3 Principales Problemas Encontrados:**

Resultados de Diagnóstico Inicial (Anexo 3).

- **Capacitación deficiente.**

Desconocimiento de las normas de certificación y de las normas internas.

- **Estructura y funciones poco claras en el Sistema de Control Interno.**

El responsable del sistema de control interno desempeña varias funciones: capacita, da asistencia técnica, realizaba inspecciones internas, además de las funciones organizativas del grupo, todo esto tiene como consecuencia el caer en conflicto de intereses.

Los técnicos también realizan inspecciones esto provoca que al visitar a los productores estos confundan la inspección con la asistencia técnica.

El comité de evaluación está constituido por una sola persona.

- **Documentos del Control Interno con falta de información.**

Los inspectores han encontrado que las siguientes deficiencias no están registradas o no se ven reflejadas en los documentos de los sistemas de control interno:

- Listas de productores.- No se indica la fecha de ingreso de los socios, no se anota la superficie total del cultivo a certificar y de los diferentes cultivos, cambian los códigos de los socios.
- Registro incompleto de las superficies, no se registran todas las fincas que constituyen la unidad de producción. Por consiguiente todos los productores del grupo deben registrar el total de sus fincas, esta información debe reflejarse en las listas de productores, en las fichas de inspección interna y en los croquis de las fincas.
- Riesgos de contaminación por cultivos vecinos.- El control interno no pone atención para detectar o no reporta los riesgos de contaminación por cultivos vecinos. Cuando se observe que hay riesgos de contaminación se deben indicar y aplicar inmediatamente las medidas correctivas. Los riesgos y medidas correctivas deben documentarse en la ficha de inspección interna y en los croquis de las fincas.
- Hay almacenamiento de productos orgánicos con insumos u otros productos en el mismo almacén, esto se debe documentar en la ficha de control interno.
- No corresponde la cantidad de producto que se acopia con la que se produce, esto debe documentarse en las listas de productores, en los comprobantes y en el informe del acopio, y en la ficha de inspección interna.
- No se documenta la totalidad de las ventas, se encuentran que solo existen facturas o comprobantes de venta para la exportación del producto orgánico, y no se hacen comprobantes de las ventas al mercado local, regional o nacional, las ventas del producto en transición o del producto de calidades inferiores no se documenta.

## **2.6 PROPUESTA DE LA MEJORA - IMPLEMENTACIÓN**

De esta manera se evaluó el grado de cumplimiento e implementación de las fincas con respecto a las normas de producción orgánica.

Con los resultados del Diagnóstico Inicial se procedió a identificar y evaluar los riesgos para el Sistema de Control Interno de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, en términos de cumplimiento de las Normas de Producción Orgánica y Sostenible, y

determinando las acciones necesarias para la mitigación de los mismos, tal como muestra la Matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos (Anexo 4).

Rangos y Valores de Probabilidad de ocurrencia en la Evaluación de Riesgos.

<b>% de Cumplimiento</b>	<b>Probabilidad</b>	<b>Valor</b>
90% > x > 100%	Muy baja	0
80% > x > 90%	Baja	1
50% > x > 80%	Media	2
50% > x	Alta	3

Y para la valoración de la Consecuencia:

<b>Condición</b>	<b>Consecuencia</b>	<b>Valor</b>
80% Cumplimiento y 100% cumplimiento de Criterios críticos	Menor	1
>80% Cumplimiento y/o incumplimiento de un criterio crítico	Mayor	2

Mediante la Matriz se procedió a identificar y evaluar el Riesgo: Alto, Medios y Bajos para el establecimiento de medidas preventivas y correctivas las cuales fueron establecidas mediante lluvia de ideas por el equipo de inspectores internos, y el personal responsable del área de certificaciones de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín.

Se implementó y actualizó el Programa de Capacitaciones, con los diversos temas que abarcan la certificación, ejemplo:

- Crianza de Animales Menores como fuente de Ingreso Adicional.
- Primeros Auxilios.
- Salud, Seguridad Ocupacional.
- Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades.
- Rehabilitación y Renovación de Cafetales.
- Fertilización.
- Normas de Certificación UTZ, RAS, Orgánico y Viviendas Saludables.

Se implementaron y actualizaron documentos, para mantener los registros de producción orgánica actualizados; además, se realiza capacitación en manejo de los mismos, dirigido a los productores.

Estos registros y documentos constan básicamente de lo siguiente:

#### **A. Registros para Productores en el Programa Cafés Especiales**

- Ficha de Información Básica de la Unidad Productiva (línea base o de comienzo).
- Historial de Campo.
- Cuaderno de Registro del Productor (bitácoras), que consta de:
  - Resumen de las normas de producción orgánica de café.
  - Registro de Cosecha.
  - Registro de Ventas de Café.
  - Registro de Labores de Campo.
  - Plan de trabajo Anual – Agronómico.
  - Registro de Compra de Insumos, Equipos y Herramientas.
  - Registro de Aplicación de Sustancias permitidas.
  - Registro de Manejo de Compost.
  - Registro de Abonamiento.
  - Registro de Manejo de Viveros y Plantación.

#### **B. Documentos y Registros para Admisión al Programa Cafés Especiales:**

Los requisitos para ingresar a la Cooperativa y programa de café orgánico son:

- Solicitud dirigida al Presidente de la Cooperativa, indicando su deseo de participar en calidad de asociado de la organización y sometiéndose a lo estipulado en el presente estatuto.
- Copia del acta de aprobación de incorporación en calidad de nuevo socio de la comunidad correspondiente.
- Ser propietario o posesionario de un predio agrícola, dedicado al cultivo de café.
- No pertenecer a otra Cooperativa con actividades similares a la organización.
- Aplicar los criterios técnicos en sistemas de producción y comercialización, aprobados por la Cooperativa.

- Integrase y participar activamente en las actividades de cada una de las comunidades.
- Aplicar las normas y principios aprobados por la Cooperativa sobre protección del medio ambiente, responsabilidad social, equidad de género, conservación de los recursos naturales, basados en los criterios de las normas de certificación orgánica y sostenible.
- Firmar el contrato de compromiso con la Cooperativa
- Recibir inspección interna.
- Para que el nuevo socio obtenga el status de orgánico debe pasar por el periodo de transición de acuerdo a la normativa: 3 años de transición).

### **C. Documentos del SCI**

- Ficha de Inspección Interna Anual – actualizable anualmente.
- Normas de Producción Orgánica y Sostenible.
- Reglamento Interno de Producción Orgánica Sostenible.
- Listado general de productores certificados.
- Mapa de localización geográfica de los sectores de base de la Cooperativa y fincas de cada socio.
- Datos sobre la organización de productores (Estatutos).
- Copia de los siguientes documentos de cada uno de los socios:
  - Ficha de Información Básica de la Unidad Familiar
  - Ficha de datos
  - Contrato de compromiso de Producción Orgánica.
  - Historial de campo
  - Croquis de la Unidad Productiva, tal como se muestra en la siguiente figura:

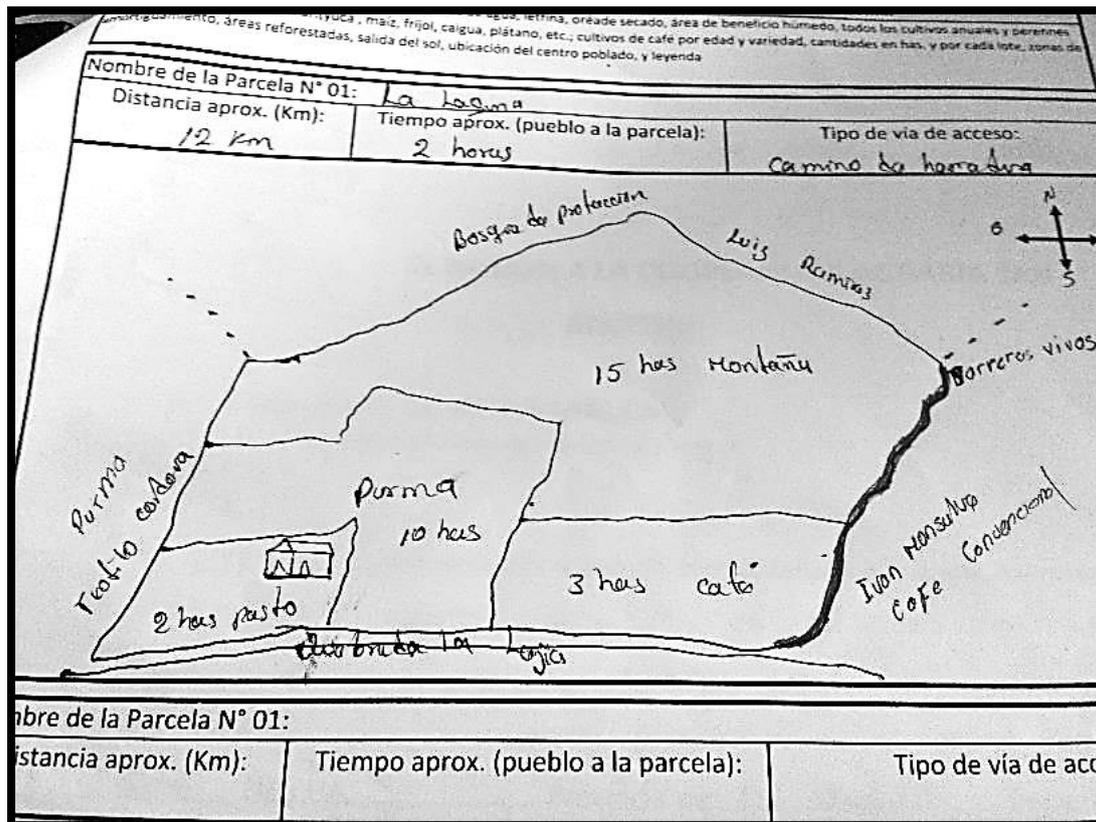


Figura N° 03: Croquis de Unidad Productiva  
Fuente: Agricultor Gregorio Peña Flores (Nuevo Pacaipampa, 2016).

## 2.7 PROCESO DE AUDITORIA

### 2.7.1 REUNION DE APERTURA

En la Reunión de Apertura, el Auditor Líder presentó el equipo de auditoría (en este caso formado por 2 auditores), explicó los objetivos, el alcance del proceso, indicó las versiones de las normas que se van a aplicar, además de establecer la muestra de productores y trabajadores a entrevistar, se determinó el cronograma de trabajo, se ratificó el tiempo que se dedica a auditar cada área en específico, y solicitó el permiso para tomar fotografías como evidencia.

### 2.7.2 REVISION DOCUMENTARIA DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO

Después de la Reunión de Apertura, se evaluó el funcionamiento del SCI de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, mediante entrevista al personal responsable y mediante la revisión de los siguientes documentos:

- Mapa regional, en el cual se resalta la ubicación de todas las fincas o en su defecto, de las zonas de producción, también se identifica la ubicación de los Centros de Acopio pertenecientes a la Cooperativa Agraria de la Región San Martín.
- Lista de productores, incluyendo los datos completos de los miembros del grupo (nombres, códigos, dirección, superficie, fecha de la primera y última inspección interna, fecha de contrato, estatus, etc.).
- Reglamento Interno de Producción Orgánica – Sostenible y Comercialización de Cafés Especiales; tal como se muestra en la siguiente figura, el cual contiene un catálogo de sanciones para las diferentes no-conformidades. Además, se incluye:
  - i. Una breve descripción de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín y su estructura.
  - ii. Una descripción del manejo orgánico del Café, incluyendo puntos potencialmente críticos y su manejo.
  - iii. Una breve descripción de responsabilidades y tareas.
  - iv. Una breve descripción de los pasos por los cuales el producto pasa, desde la finca hasta la venta final, incluyendo las medidas tomadas en cada nivel, para asegurar la trazabilidad y evitar la mezcla con productos no orgánicos.



Figura N° 04: Reglamento Interno  
 Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

- Contratos disponibles del 100% de los productores y la Cooperativa Agraria de la Región San Martín.
- Informes disponibles de las inspecciones internas del 100% de los productores que forman parte del proceso de certificación. (Se inspeccionaron un total de 383 asociados para el programa Orgánico, C.A.F.E Practices, Rainforest Alliance, UTZ, quedando aprobados los 383 socios para los programas de certificación Orgánico, 298 UTZ Certified y 245 socios para el programa de certificación C.A.F.E Practices, Rainforest Alliance).
- Documentación del seguimiento a la implementación de acciones correctivas realizadas en la etapa anterior.
- Plan y registros de capacitaciones; y, asesoramiento técnico a los agricultores.
- CV actualizado y documentado de los cuatro inspectores internos, constancias de formación de los inspectores internos (Elias Carrero, Juan Lizana, Norbin Huamán y Nixon Medina).
- Subcontratos vigentes con unidades de procesamiento que brindan el servicio de trillado a la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, como es el caso de las empresas: Olam Agro Perú SAC, Cooperativa Agraria Frontera San Ignacio Ltda, OVM SAC, Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua Grande Ltda.
- Documentación de la compra, el almacenamiento, procesado y la venta en diferentes niveles (centros de acopio, unidades de procesamiento, etc.).
- Guías para el transporte y todos los documentos que sustentan una adecuada trazabilidad.

La entidad certificadora procede a determinar el cálculo del factor del riesgo utilizando la siguiente metodología descrita en la siguiente figura, para así conocer la cantidad exacta de productores a inspeccionar en la Auditoría Externa.

<b>Cálculo del Factor de Riesgo</b>	
<b>Organización:</b>	Cooperativa Agraria de la Región San Martín
	<b>Favor escoja su puntaje</b>
<b>El uso de plaguicidas en el cultivo a certificarse en la región del proyecto es:</b> Común: 4; Frecuente: 3; Ocurre a veces: 2; Muy poco probable: 1	1
<b>El uso de fertilizantes químicos en el cultivo a certificarse es:</b> Común: 4; Frecuente: 3; Ocurre a veces: 2; Muy poco probable: 1	2
<b>El uso de agroquímicos (plaguicidas o fertilizantes) en otros cultivos, por parte de los productores solicitando la certificación, es:</b> Común: 4; Frecuente: 3; Ocurre a veces: 2; Muy poco probable: 1	2
<b>El riesgo de deriva de plaguicidas desde campos vecinos es:</b> Alto: 4; Medio: 3; Bajo: 2; Muy bajo o inexistente: 1	2
<b>Problemas de erosión del suelo son:</b> Comunes: 4; Frecuentes: 3; Ocurren a veces: 2; Casi inexistentes: 1	2
<b>El manejo de la fertilidad del suelo es:</b> Malo: 4; Más o menos: 3; Bueno: 2; Excelente: 1	3
<b>El riesgo de introducir nuevos productores o terrenos, para quienes el manejo previo no está claro, es:</b> Alto: 4; Medio: 3; Bajo: 2; Muy bajo o inexistente: 1	1
<b>El SCI se considera:</b> Malo: 4; Más o menos: 3; Bueno: 2; Excelente: 1	3
<b>Homogeneidad <sup>b)</sup> del grupo:</b> Muy heterogéneo: 4; Más o menos heterogéneo: 3; Más o menos homogéneo: 2; Muy homogéneo: 1	1
<b>Puntaje total:</b>	<b>17</b>
<b>Factor de riesgo =</b>	<b>1.6</b>
<b>Población (número total de agricultores en el grupo):</b>	383
Resultado preliminar: Número de productores a ser inspeccionados (= Factor de riesgo * raíz cuadrado del número de agricultores):	<b>31</b>

Figura N° 05: Cálculo del Factor de Riesgo.

Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

En este caso, se inspeccionó a 31 de un total de 383 productores. El número de productores a inspeccionar por día en el cultivo de café es de 3-4 fincas, dependiendo de la topografía de la zona, vías de acceso, condiciones climatológicas, ubicación de las fincas, época del año, entre otras variables.

### **2.7.3 INSPECCION A NIVEL DE CAMPO AL SCI**

Se inspeccionó todas las fincas seleccionadas, el trabajo de la entidad certificadora no consiste en escribir su propio informe de inspección sobre cada finca; sino en evaluar, si el informe interno de la finca está completo, correcto y en general de buena calidad.

Otro aspecto es la evaluación del trabajo de los inspectores internos, por lo tanto, al visitar una finca, se revisó, si el inspector interno detectó no-conformidades, si se dio seguimiento a la implementación de acciones correctivas anteriores, si el informe lleva fecha y está firmado por el inspector interno y el productor.

En cada finca, se revisó los siguientes puntos:

#### **A. Semillas o Plántulas - 834/2007 Art. 12(1)(i) y 889/2008 Art. 45**

Los productores inspeccionados establecen sus propios almácigos en campo, sin la utilización de desinfectantes químicos, en caso de comprar de terceros, se aseguran que el material vegetal no haya sido tratado con productos prohibidos, caso contrario la finca perdería su estatus orgánico, esto aplica también para el uso de otras semillas tratadas en cultivos asociados con el café a certificar.

#### **B. Fertilizantes utilizados, manejo de la fertilidad del suelo, uso de leguminosas y control de erosión. - 889/2008 Anexo I**

Se evidencio que los productores inspeccionados mantienen la fertilidad del suelo, ya que se cuenta con colchón orgánico de hojarasca y tienen presencia de especies leguminosas como *Inga spp.*, *Erythrina spp.*, *Gliricidia sepium* en los espacios entre hileras, donde sea posible.

La Roca Fosfórica, Sulfato de Potasio, y elementos menores son usados, únicamente en caso de que análisis de suelo u hoja demuestren deficiencias del respectivo nutriente, para esto la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, ha realizado análisis de suelo en las diversas zonas de producción, para conocer el estado nutricional del suelo. Los técnicos conocen que la fertilización orgánica e inorgánica no debe de exceder los requerimientos del cultivo y la Cal (CaCO<sub>3</sub>) puede y debería ser usada, cuando sea necesario (Anexo 5).

Mínimamente aun, los productores han empezado a elaborar su propio biol, con los residuos de las aguas del beneficio húmedo del café, con la finalidad de reutilizarlo en la plantación de café, tal como se muestra en la siguiente figura:



Figura N° 06: Implementación de tanques para la elaboración de biol con residuos del agua del beneficio húmedo.

Fuente: Agricultor Nazario Cayao Ramírez (San Andrés, 2016).

### **C Protección fitosanitaria - 889/2008 Anexo II**

Los herbicidas, insecticidas y fungicidas sintéticos no se permiten, el cual se encuentra establecido en el Reglamento Interno de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín.

Se evidenció que se previenen las plagas y enfermedades, utilizando especies y variedades resistentes, ejemplo: cambiando de la variedad susceptible Caturra a la variedad tolerante Catimore para el control de la Roya del caféto (*Hemileia vastatrix*) y promoviendo la presencia de los enemigos naturales (Anexo 5).

Solo después de haber tomado estas medidas preventivas, se permite el uso de insumos externos, siempre y cuando cuenten con certificado de compatibilidad con la agricultura orgánica, permitido para el mercado europeo.

Las malezas son controladas de forma mecánica, con el uso de machete y/o motoguadaña; sin embargo, se evidencio que un productor de los inspeccionados, presentaba almacenamiento y uso de insumos no permitidos en la agricultura orgánica, tal como se muestra en la siguiente figura:



Figura N° 07: Almacenamiento de insumos no permitidos en la producción orgánica.  
Fuente: Agricultor Grimaldo Yacsahuanga Neyra (San Pedro, 2016).

#### D. Zonas de amortiguamiento

Se exige zonas de amortiguamiento entre terrenos orgánicos y convencionales, se toman medidas preventivas para reducir el riesgo de contaminación del producto certificado, siempre y cuando exista un riesgo de deriva de plaguicidas; sin embargo, se evidencio que un productor de los inspeccionados, presentaba riesgo de contaminación lateral, tal como se muestra en la siguiente figura:



Figura N° 08: Riesgo de contaminación lateral, por la presencia de café y piña convencional.  
Fuente: Agricultor Antero Córdova Lopez (Nuevo Pacaipampa, 2016).

#### E. Producción Paralela - 889/2008 Art. 40

Se prohíbe que la finca orgánica tenga el mismo cultivo en diferentes sistemas de producción (orgánico y convencional a la vez), ya que el riesgo de mezcla es muy alto; esto no se presentó en el caso de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín; pero en caso de que se presente por ser un cultivo perenne, el SCI tiene que presentar un plan de manejo orgánico a la agencia certificadora; en el cual se establezca que la producción convencional pasara por una conversión para ser orgánico, en un plazo no mayor de 5 años, este plan será verificado anualmente por la agencia certificadora.

Se deben archivar las facturas de la compra de fertilizantes, plaguicidas, semillas, etc., así como también de las cantidades cosechadas, se necesita un sistema simple de contabilidad de la venta de productos orgánicos y convencionales, para asegurar que no existe mezcla.

**F. Período de Conversión - 834/2007 Art. 17 y 889/2008 Art. 36-38**

En la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, todas las fincas convencionales tienen que pasar por un tiempo de conversión, antes de poder vender sus productos como orgánicos. Durante este tiempo, se tienen que respetar todas las reglas de la producción orgánica: Tres años hasta la cosecha, tal como se muestra en la siguiente figura:

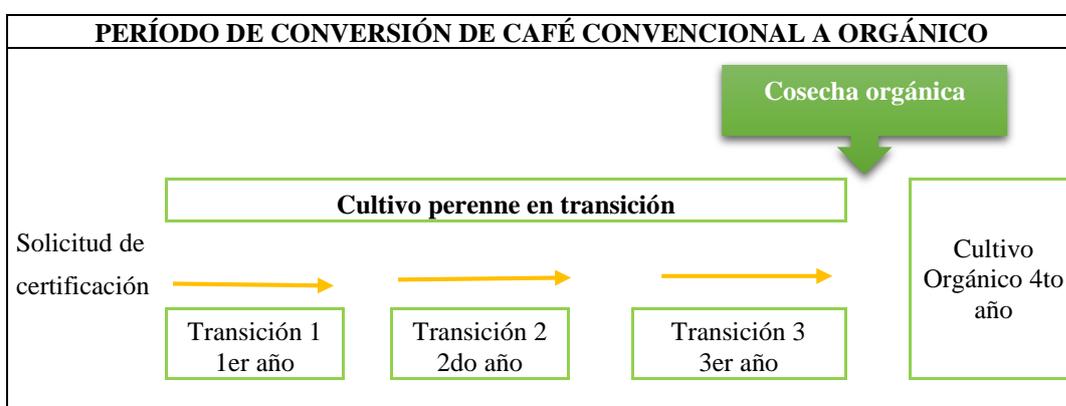


Figura N° 09: Periodo de Conversión del Café (Transición).  
Fuente: Jorge Olivo (San Martín, 2016).

Así mismo, está prohibido la destrucción de bosques primarios, en el Reglamento Interno se tiene establecido que se encuentra prohibido la tala de árboles con fines de expandir la frontera agrícola, se prohíbe la quema de residuos, todos los productores se encuentran capacitados y además se han establecido letreros de advertencia, para evitar estas malas prácticas, tal como se muestra en la siguiente figura:



Figura N° 10: Rozo y Quema de Bosques  
Fuente: Agricultor Convencional independiente. (San Andrés, 2016).

## G. Documentación en la Finca (diario de producción, facturas para la compra de insumos, contabilidad de ventas).

Antes de realizarse la inspección, el SCI establece un Plan de Manejo Orgánico a la agencia certificadora; este plan tiene que ser actualizado anualmente.

Todos los productores que forman parte de la Cooperativa Agraria de la Región San Martín, cuentan con un diario de producción, en el cual se registran las principales actividades de la Finca, se documentan las cantidades cosechadas del cultivo. Todas las fincas, necesitan como mínimo, un sistema simple de contabilidad de la venta de productos orgánicos. Además, se cuentan con letreros de instrucción de las Buenas Prácticas Agrícolas en las Fincas de Café, tal como se muestra en la siguiente figura:



Figura N° 11: Letrero de Conservación de Ecosistemas.  
Fuente: Agricultor Rogerio Zamora Malca. (San Andrés, 2016).

## H. Infraestructura

Todas las instalaciones inspeccionadas son seguras, se minimiza el riesgo por accidentes. Las viviendas de campo son higiénicas y no se permite el almacenamiento de insumos, equipos ni sustancias peligrosas en las habitaciones de los trabajadores y/o miembros de la familia del productor. Las cocinas, cuentan con una adecuada ventilación y/o con cocinas mejoradas; sin embargo, se evidencio que un productor de los inspeccionados, almacenaba su mochila de aplicación en su habitación, junto a su ropa de uso diario, tal como se muestra en la siguiente figura:



Figura N° 12: Almacenamiento inadecuado de Equipo de Aplicación.  
Fuente: Agricultor Grimaldo Yacsahuanga Neyra (San Pedro, 2016).

#### 2.7.4 REUNION DE CIERRE

Esta reunión, tuvo como objetivo informar a los miembros y representantes del SCI acerca de los hallazgos y conclusiones preliminares obtenidos durante el proceso de auditoría.

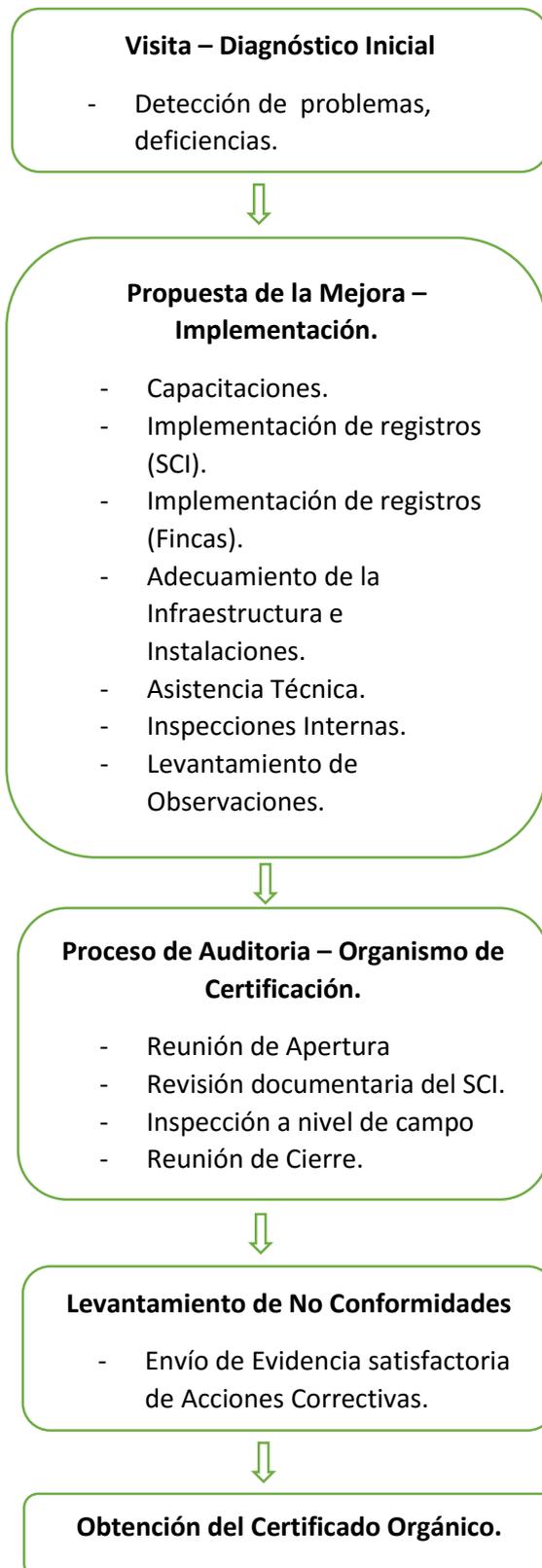
Se dio conformidad a la mayoría de los puntos evaluados, garantizándose un adecuado cumplimiento, finalmente se documentaron no conformidades encontradas como parte de la mejora continua y planteada en la reunión final, el acta de Cierre es firmada por el representante del SCI y el Equipo Auditor.

La Cooperativa Agraria de la Región San Martín obtuvo la certificación orgánica.



Figura N° 13: Parte del grupo de productores inspeccionados por el Organismo de Certificación.  
Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

## 2.7.5 ESQUEMA DE LOS PASOS PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA POR PARTE DE LA COOPERATIVA AGRARIA DE LA REGIÓN SAN MARTIN



## CONCLUSIONES

1. Se obtuvo la certificación orgánica y de diversas normas sostenibles, debido a una adecuada implementación y fortalecimiento del Sistema de Control Interno, logrando de esta manera comercializar el café a diferentes mercados con distintos sellos.
2. Es importante contar todos los años con la certificación orgánica, teniendo un Sistema de Control Interno permanente, esto debido a que en los años en que hay baja producción de café, debido a fenómenos climatológicos o presencia de plagas y/o enfermedades, el margen diferencial respecto al café convencional ha llegado hasta el 25%, lo cual permite obtener mejores ingresos a la Cooperativa; sin embargo, cuando hay épocas de alta producción de café, sigue existiendo un plus, pero este puede bajar hasta el 7% respecto al precio del café convencional indicado en bolsa, pero siempre el precio del café orgánico es superior al precio del café convencional.
3. Los inspectores internos, si bien pueden ser los mismos técnicos de campo, deben de saber diferenciar sus actividades al momento que realizan la inspección interna, ya que en ocasiones realizan recomendaciones con lo cual se incurre en el conflicto de interés. Además, los inspectores internos requieren una continua formación en técnicas de auditoría y en el manejo del cultivo, esto con la finalidad de tener un Sistema de Control Interno independiente.
4. Si bien se realizan actividades de formación a los productores, el principio de toda certificación es la confianza y la honestidad, pero aun así existe una mínima cantidad de productores que utilizan insumos no permitidos sin informar al Sistema de Control Interno, esto puede repercutir en problemas a toda la Cooperativa, si la presencia de residuos químicos es detectado en el mercado europeo.
5. Otro riesgo alto, son las posibles mezclas de café, esto cuando un productor cuenta con producción paralela, o bien cuando colinda con cultivos convencionales y ha utilizado su propio cultivo de café como barrera de amortiguamiento, el Sistema de Control Interno obligatoriamente necesita identificar estos casos, para realizar un seguimiento exhaustivo de las cantidades producidas en estas condiciones, y tener la certeza que este producto no se va a comercializar como producto orgánico.

6. Es importante que el Sistema de Control Interno tenga información actualizada de los productores que forman parte de la certificación orgánica, para garantizar que las cantidades entregadas se encuentren dentro de lo estimado, minimizando el riesgo de mezcla y esto también permite controlar aumentos repentinos del área de producción, ya que en algunos casos esta expansión del cultivo es en desmedro de los boques primarios/secundarios.
7. La producción certificada del café orgánico, es de interés social, debido a que es la base del ingreso económico principal para los productores que forman parte de la Cooperativa, con el cual sostienen a sus familias (esposas e hijos). Los hijos de los productores en edad escolar asisten a las escuelas cercanas a sus caseríos, también se cuenta con centros de salud para el caso de emergencias. Cabe resaltar que los otros sellos de certificación (Rainforest Alliance, UTZ), establecen que se debe proporcionar facilidades para que los niños estudien y se cuente con establecimientos de primeros auxilios, y este cumplimiento es verificado por el Sistema de Control Interno.
8. Si bien, es importante para nuestro estudio la certificación orgánica del café, el último año, los compradores de Europa han solicitado también la certificación del café con el sello Rainforest Alliance. Teniendo establecido un adecuado Sistema de Control Interno garantizando el cumplimiento de los requisitos orgánicos, la obtención de este sello adicional ha sido muy rápido. Esta combinación de sellos ha permitido a la Cooperativa comercializar la mayor parte su producción.
9. La certificación orgánica ha permitido que se pueda realizar exportaciones directas y ya no vender todo el producto a compradores locales, con lo cual el margen de utilidad se ha incrementado.
10. Una de las principales desventajas que se han encontrado, es la baja tasa de alfabetización (35%), lo cual requiere un seguimiento más continuo de parte de los técnicos de campo del Sistema de Control Interno para brindar capacitaciones personalizadas, y enseñar de manera más detallada el llenado de registros, es por este motivo que se requiere que los técnicos de campo tengan formación en extensión agrícola.

## RECOMENDACIONES

1. Es importante que el Sistema de Control Interno este activo todo el año, si se deja de dar seguimiento a los productores, pueden llegar asesores técnicos vendedores de agroquímicos, que por el afán de comercializar los insumos, convencen a los productores para usar dichos insumos y lamentablemente se pierde el estatus de finca orgánica, teniendo que esperarse 3 años de conversión para posteriormente volver a comercializar como producto orgánico.
2. Los directivos, personal responsable de la Cooperativa, debe de proporcionar facilidades, para el mejoramiento continuo del personal que forma parte del Sistema de Control Interno, esto debido a que las normas de certificación están en continuo cambio, y se corre el riesgo de quedar desfasados, como ya ha ocurrido esto en otras organizaciones lo cual ocasiono que pierdan las certificación orgánica y de sellos sostenibles.
3. A los productores que se les detecta utilización de insumos no permitidos, o realizan mezcla de café orgánico propio con café de terceros, se le sanciona con 3 años de conversión, y se les debe de mantener en la Cooperativa, para evitar que vaya a otra organización y comercialice el producto como orgánico.
4. Fidelizar a los productores con la Cooperativa, para que no estén migrando de un proyecto a otro, en búsqueda de mejores precios, por este motivo que la asistencia técnica proporcionada por el Sistema de Control Interno debe de ser oportuna y los precios deben de respetar lo establecido en el mercado. Además se debe de concientizar a los productores, que las prácticas orgánicas que realizan, es provechoso para el medio ambiente, para su salud y el de su familia.
5. Aumentar la tendencia de la población local en el consumo de café orgánico, ya que el consumo per cápita de café a nivel nacional es de 0.65 Kg/año.
6. Si bien en la Cooperativa, solo el 10% del total de socios son mujeres, podría aumentarse la tendencia del personal femenino, para de esta manera tener un producto diferenciado y que tenga el carácter de café de mujeres, con lo cual se estaría promoviendo la igualdad de género y generaría un plus en la oportunidad de desarrollo de las mujeres de la zona.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- CAREF, S. (2012). Vida Orgánica: Camino al Futuro. Colombia. 1-92
- CENAGRO IV. (2012). IV Censo Nacional Agropecuario. Perú.
- FUNDES, G. (2012). Manual del Café. Central de Organizaciones Productoras de Café y Cacao.
- IFOAM. (2003). Normas para la Producción y Procesado Orgánico. Bonn, Alemania.
- IFOAM. (2004). Certificación de Grupos de Pequeños Productores. Manual de Guía para Organizaciones de Productores. Bonn, Alemania.
- INEI Y MINAGRO (2015). IV Cenagro. Normas y controles internacionales de calidad y seguridad. Censo (4). 1-47.
- ISEAL ALLIANCE. (2008). Requisitos Comunes para la Certificación de Grupos de Productores. Reino Unido.
- ISO Central Secretarial. (2005). Sistemas de Gestión de Calidad - Fundamentos y Vocabulario. Ginebra. Suiza.
- MA VDT. (2004). Guía de Montaje de Sistemas de Control Interno dentro de un Sistema de Producción Ecológica. Ministerio del Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
- MARTÍNEZ, F., BELLO, P y CASTELLANOS, O. (2012). Biogestión: Sostenibilidad y desarrollo: el valor agregado de la agricultura orgánica.1-75.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO. (2013). Situación del mercado del café en grano. Informe especial N° 001-2013. Perú.
- QUISPE, J. (2007). Caracterización del impacto ambiental y productivo de las diferentes normas de certificación de café en Costa Rica.
- RAINFOREST ALLIANCE. (2017). Guía para diseñar y documentar un sistema de gestión social y ambiental. Rainforest Alliance Certified.

- RAMÍREZ, C. y SÁNCHEZ M. (2006). Tesis: Implementación del Sistema de Gestión de Calidad, en base a la Norma ISO 9001:2000.
- SCHREIBER, F. y COSTILLA C. (2011). Herramientas para la certificación Múltiple en grupo de productores cafetaleros. Perú.
- SINCO, E. (2014). Guía para un sistema interno de gestión en multicertificaciones. Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible del Café Peruano.1-54.
- SOTO, G. (2013). Memoria del taller, Agricultura Orgánica: una herramienta para el desarrollo rural sostenible y la reducción de la pobreza. Costa Rica. 1-111.
- UGAZ, L. (2012). Tesis: Propuesta de diseño e implementación de un sistema de gestión de calidad basado en la norma ISO 9001:2008 aplicado a una empresa de fabricación de lejías.
- VÁSQUEZ, W. (2015). Manual de sistema de control interno para la certificación de producto orgánico en el Perú.1-85.
- WYSS, B; VERA, R; BUSTAMANTE, F. y MACHARÍA, K. UTZ CERTIFIED GOOD INSIDE. (2007). Estableciendo un Sistema Interno de Control. Holanda.
- FARFÁN, F.(2007). Cafés Especiales. En Arcila, J., et al Eds. Sistemas de producción y administración de cafetales. CENICAFE. Colombia. Capítulo 10.
- BARRENECHEA, C. (1986). Café: problemática y alternativa. Centro Peruano de estudios Sociales. Lima. Perú.
- CASTAÑEDA, E. (2004). Bases Potenciales: De la Chacra Cafetalera Diversificada y Amigable con el Medio Ambiente. ADEX.Perú.
- CENICAFE. 81994). Manual de cafetero colombiano. CENICAFE. Colombia.
- FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL. (2009). Criterios Genéricos de Comercio Justo Fairtrade para organizaciones de Pequeños Agricultores. Versión 01.01.2009.

- GUHARAY,F; MONTERREY,J; MONTERROSO, D; STAVER C. (2000).Manejo Integrado de Plagas en el Cultivo de Café. Manual técnico # 44.CATIE.Managua.Nicaragua.
- HANDLEY, S.(2009). Manual de Procedimientos para Verificadores e Inspectores de C.A.F.E. Practices, Starbucks coffe Company V4.3 versión en español. USA.
- HANDLEY, S. (2009) Manual de Procedimientos para Verificadores e Inspectores de C.A.F.E. Practices, Starbucks Coffee Company V4.3 Versión en español. USA.
- JAPANESE AGRICULTURAL STANDARD OF ORGNAIC AGRICULTURAL PRODUCTS. (2005). Notification N°1605 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. 30 pp.
- JUNTA NACIONAL DEL CAFÉ (JNC). (2008). Estadísticas de exportaciones del café peruano. Lima. Perú.
- LEÓN, J. (1968). Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales. IICA San José, Costa Rica. 487pp
- NORMA TÉCNICA PERUANA NTP 209.311. (2003). Cafés especiales Lima. Perú.
- SMITHSONIAN MIGRATORY BIRD CENTER. (2008). Normas para la Producción, el Procesamiento y la Comercialización de Café “Bird Friendly”. USA.
- U.S. DEPARTAMENT OF AGRICULTURE. (2009). National Organic Program-Regulatory Text (Updated May14,2009). Washington D.C. 59pp.
- UTIMENKO-BAKOMOVSKI. (1980). El Cultivo de Plantas Tropicales y Subtropicales. Editorial MIR. MOSCU. Rusia.
- UTZ CERTIFIED. (2016). UTZ. Código de Conducta Versión 2016 rev.01.40 pp.
- REGLAMENTO ORGANICO EUROPEO. (2009). Reglamentos CE N° 834/2007 y CE N° 889/2008.

# ANEXOS

## ANEXO 1

### FICHA TÉCNICA DE LA FINCA

FICHA TÉCNICA DE LA FINCA										Fecha:...../...../.....	
Parcela con certificación		Orgánico: <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> NOP <input type="checkbox"/> JAS <input type="checkbox"/> RTPO <input type="checkbox"/> FAIRTRADE <input type="checkbox"/> UZ <input type="checkbox"/> AG <input type="checkbox"/> RAIN FOREST ALLIANCE <input type="checkbox"/> OTROS:								Mesa/ño de ingreso al programa	
Inspector:											
Sector(es):										Estatus de Certificación: <input type="checkbox"/> CI <input type="checkbox"/> CI <input type="checkbox"/> Org. OTROS <input type="checkbox"/>	
Distrito: , Provincia:										Código de la finca	
Coordenadas UTM:											
Datos del productor											
Nombre Productor:						Edad		DNI N°		Grado de Instrucción	
Nombre Cónyuge:						Edad		DNI N°		Grado de Instrucción	
Nombre y edad de los Hijos:											
Datos de la Finca											
Nombre de la Parcela	Datos en Hectáreas de las parcelas de producción							Ótima aplicación de agroquímicos	Altitud (metros)	Estimado Café en Kg. 20.....	
	Café en prod.	Café en area.	Otros cult.	<input type="checkbox"/> Pasto Somb <input type="checkbox"/> Pasto Nat.	Purma/b. secundario	Bosque Primario	TOTAL Hec.				
1											
2											
3											
Documentos: Parcela 1: Parcela 2: Parcela 3:											
Datos del cultivo											
Nombre de la Parcela	Variedades		Ciudad del café	Distanciamiento de mancha	N° de esp. nativas	N° frutales	N° Forestales	Acreditaciones de conservación de suelos			
1											
2											
3											
Número de árboles de semilla											
Semilla/plantones		propia <input type="checkbox"/>		semillas de vecinos <input type="checkbox"/>		Semillas certificada <input type="checkbox"/>		Semillas convencional <input type="checkbox"/>			
Manejo Integrado de Plagas						Fertilización					
Plagas	Área (hect)	Método usado	Insumos/prod. Usados	Cantidad aplicada	Producto	Origen		Cantidad por planta	Veces por año		
						Propia	Externa				
1											
2											
3											
Implementación de la finca											
INSTALACIONES			SEÑALIZACIÓN EN:			MEDIO AMBIENTE			DEL CAFETAL		
Trinquetina <input type="checkbox"/> Tratam. de aguas <input type="checkbox"/> Bañiquin <input type="checkbox"/> La finca <input type="checkbox"/> La Casa <input type="checkbox"/>			Protej. Flora y Fauna <input type="checkbox"/> Tala árb <input type="checkbox"/>			Destierbo: chaleso <input type="checkbox"/> leman <input type="checkbox"/>					
Relleno Somb <input type="checkbox"/> Cocina mejorada <input type="checkbox"/> Compostera <input type="checkbox"/> Conserv. Medio amb. <input type="checkbox"/>			Hace quema <input type="checkbox"/> Cuido el agua <input type="checkbox"/>			Poda café <input type="checkbox"/> Poda sombra <input type="checkbox"/>					
Almacén de café <input type="checkbox"/> Letrina/baño <input type="checkbox"/> Secador de <input type="checkbox"/>			Almacenes <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/>			Reforestación <input type="checkbox"/> no aplica prod. Prohibido <input type="checkbox"/> Tradicional <input type="checkbox"/> Tecnificado <input type="checkbox"/>					
Riesgos						Aspectos Sociales en la finca					
Degradación de bosques primaria para amplificación de cultivos <input type="checkbox"/>						Costo por jornal <input type="checkbox"/> Comercio menor de 5 años <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>					
Almacenamiento de productos no permitidos en la finca / casa <input type="checkbox"/>						Tiene equipo de protección <input type="checkbox"/> Discrimina a sus trabajadores <input type="checkbox"/> Tiene agua potable <input type="checkbox"/>					
Mezcla de productos certificado con no certificado <input type="checkbox"/>						Tiene ducha <input type="checkbox"/> Tiene SSI <input type="checkbox"/> prohíbe el trabajo forzado <input type="checkbox"/> Usa mano de obra local <input type="checkbox"/>					
Otros riesgos de contaminación (agua, desagüe, basura depositada, daño al medio ambiente, por plantas de procesamiento, etc) <input type="checkbox"/>						Otras: especificar					
Otros riesgos:											
Registro de Flora						Registro de Fauna					
Otras actividades: Apicultura <input type="checkbox"/> Ganadería <input type="checkbox"/> Acuicultura <input type="checkbox"/> animales de corral <input type="checkbox"/> otras <input type="checkbox"/>											
DECLARACIÓN: Como productor(a), declaro mi conformidad con la expresado en este formulario y afirmo que no aplico procedimiento alguno no señalado en el mismo.											
Productor						Inspector					

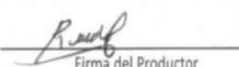
Anexo N° 01: Ficha Técnica de la Finca

Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

## ANEXO 2

### FICHA DE INSPECCION INTERNA

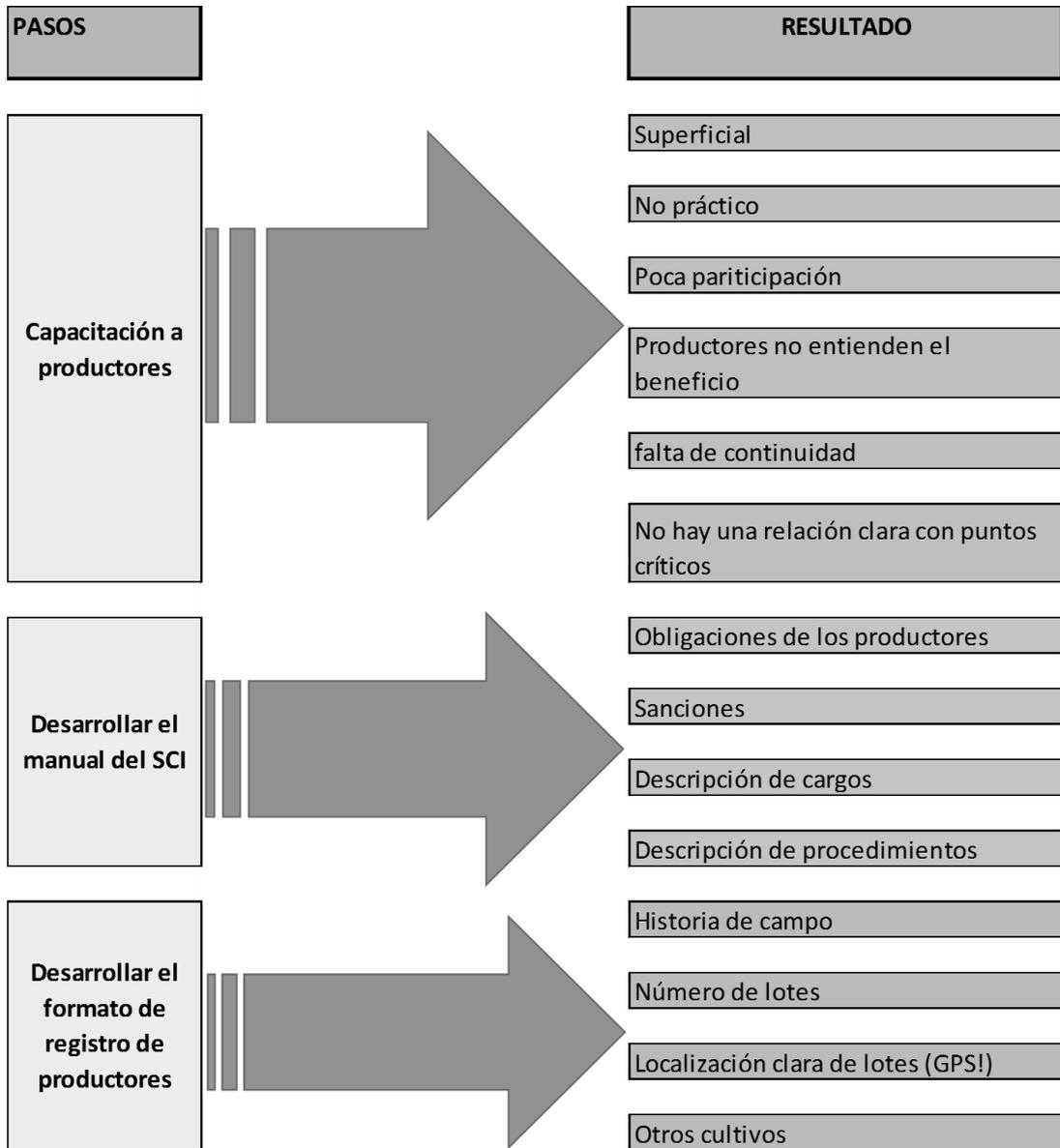
FICHA DE INSPECCIÓN INTERNA 2017											
2016	Programa a Certificar:	<input checked="" type="checkbox"/> Orgánica (EU, NOP, JAS)	<input checked="" type="checkbox"/> FLO Cert	<input checked="" type="checkbox"/> CAFE PRACTICES	10-10-2016						
Mes/Año de ingreso al programa		<input checked="" type="checkbox"/> Rainforest Alliance	<input checked="" type="checkbox"/> UTZ	<input type="checkbox"/> Bird Friendly	Fecha de Inspección						
COMUNIDAD: <u>San Andrés</u>				CODIGO: <u>19332117</u>							
NOMBRE DEL PRODUCTOR: <u>Rogerio Vargas Barco</u>				ESTATUS: ORG <input type="checkbox"/> T3 <input type="checkbox"/> T2 <input type="checkbox"/> T1 <input checked="" type="checkbox"/>							
DNI PRODUCTOR: <u>19332117</u>				INSPECTOR INTERNO: <u>Elia Carra O Britas</u>							
I. DATOS DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN											
Nombre de la Parcela	Coordenadas			Área de Producción				Total de Hectareas	Producción 2016	Producción Estim. 2017	
	Norte	Este	Altitud	Café	Otros Cultivos	<input type="checkbox"/> Pasto Nat. <input type="checkbox"/> Pasto Semb.	Purma				Bosque Primario
<u>Las Naranjas</u>	<u>1011261435</u>	<u>9325514</u>	<u>1.170</u>	<u>2</u>		<u>2</u>	<u>1</u>		<u>5</u>	<u>50</u>	<u>60</u>
<b>II. CONOCIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN Y DE ACTIVIDADES DE LA COOPERATIVA</b>											
2.1. El productor comprende las normas básicas de los programas de certificación Orgánica, Sostenible y Comercio Justo										Seguimiento	
2.2. El productor ha sido capacitado y conoce las técnicas de producción orgánica										SI <input checked="" type="checkbox"/> Parcial <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
2.3. El productor participa de las reuniones y capacitaciones realizadas por la COOPERATIVA										SI <input checked="" type="checkbox"/> Parcial <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
2.4. ¿Sabe quienes son sus directivos? y cuales son sus funciones										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
2.5. El productor recibe visitas de asistencia técnica por parte de la COOPERATIVA con frecuencia de:										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Veces al Año <u>1</u>	
<b>III. DOCUMENTOS DE GESTIÓN</b>											
3.1 Cuenta con un Sistema de Gestión Social y Ambiental para su finca										Seguimiento	
Cuenta con un Plan de trabajo y cronograma de actividades para cumplir con metas del Sistema de Gestión Social y Ambiental										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3.3. El productor cuenta con el resumen de las normas de certificación de los programas en el que está inscrito										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3.4. Mantiene registros y documentos actualizados, de las actividades realizadas en la finca desde vivero, siembra, manejo del cultivo, cosecha, venta e historiales de campo.										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3.5. Cuenta con Mapa Parlante e identifica las principales zonas de la finca										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
3.6. Describe anualmente sus fuentes de energía y la cantidad de energía utilizada de cada fuente para procesos de producción, transporte y uso doméstico dentro de los límites de la finca										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>IV. MANEJO AMBIENTAL, CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS Y PROTECCIÓN DE LA VIDA SILVESTRE</b>											
4.1. La finca cuenta con un programa de conservación de ecosistemas identificados, protegidos y en recuperación										Seguimiento	
4.2. Existen ecosistemas acuáticos y terrestres dentro de la finca identificados y registrados										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4.3. Se ha realizado tala y quema en alguna parte de la finca										SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> Fecha: <input type="checkbox"/>	
4.4. La finca se encuentra ubicada en zonas de protección, parques nacionales, santuarios, reservas u otros.										SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4.5. Existe separación de las áreas de producción y los ecosistemas acuáticos, terrestres y áreas de actividad humana										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4.6. Las fincas cuentan con sombra permanente, en caso afirmativo ¿Cuántas especies por hectárea? ¿Estime el número de árboles por hectárea?										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Nº Especies: <u>12</u> Nº árboles por Hectárea: <u>20</u>	
4.7. Cuentan con inventario de flora y fauna silvestre y habitas										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4.8. Cuenta con un programa para proteger y recuperar los ecosistemas que constituyen un hábitat para la vida silvestre que vive en la finca o que transita por la finca durante su migración.										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4.9. Ha tomado medidas para proteger a las especies amenazadas o en peligro de extinción.										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
4.10. Realiza prácticas en las que se prohíba la tala y la caza, reconoce el estado vulnerable de las especies										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>V. CONSERVACIÓN DEL RECURSO HÍDRICO</b>											
5.1. La finca cuenta con un programa de conservación y uso racional del recurso hídrico.										Seguimiento	
5.2. Cuenta con inventario de fuentes de agua dentro de la finca										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
5.3. Implementa prácticas de control del uso de agua. Ejemplo: caños y tuberías en buen estado, etc.										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
5.4. La finca cuenta con tratamiento para aguas residuales (aguas mieles, grises, jabonosas y negras)										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
5.5. Registra el volumen de agua utilizada tanto en el beneficio húmedo y en el consumo doméstico										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
5.6. Cuanta con análisis de la calidad del agua utilizada										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>VI. MANEJO Y CONSERVACIÓN DEL SUELO</b>											
6.1. Cuenta con un programa de prevención y control de erosión de suelos										Seguimiento	
6.2. La finca tiene un programa de fertilización fundamentado en los resultados de análisis de suelos										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.3. La finca usa coberturas verdes de vegetación para reducir la erosión y mejorar la fertilidad del suelo										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.4. Las nuevas áreas de producción están ubicadas en tierras que presentan condiciones de clima, suelos y topografía adecuadas para la intensidad de la producción agrícola planificada										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.5. ¿Utiliza herramientas e insumos adecuados para las labores culturales de su finca?										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
6.6. ¿La finca presenta problemas de erosión? ¿Qué nivel de erosión presenta?										SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> Nivel: <input type="checkbox"/>	
6.7. ¿Qué tipo de abono usa en la finca?										Org. <input checked="" type="checkbox"/> Quím. <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>VII. SEGURIDAD LABORAL DEL PRODUCTOR Y SUS TRABAJADORES</b>											
7.1. La finca cuenta con un programa de salud y seguridad ocupacional										Seguimiento	
7.2. El productor y trabajadores reciben capacitación, para realizar sus actividades de manera correcta y segura, especialmente con el uso de equipo de protección personal y uso seguro de agroquímicos e insumos orgánicos.										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7.3. Saben como actuar el productor o trabajador en caso de accidentes ( cortes, golpes, intoxicaciones, picaduras)										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7.4. Se encuentra señalizado los peligros potenciales en la finca? (almacén, combustible, zonas de derrumbes, etc)										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7.5. Existe Centro de Salud, Puesto de Salud cercano a la finca?										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Tiempo: <u>1.20 min</u>	
7.6. Existe botiquín en la finca, con medicamentos básicos y vigentes?										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
7.7. Tiene equipo de protección personal en buen estado, para la aplicación de abonos e insumos fitosanitarios										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<b>VIII. TRATO JUSTO Y BUENAS CONDICIONES PARA LOS TRABAJADORES</b>											
8.1. La finca tiene definidos los derechos y responsabilidades de la administración y trabajadores, con énfasis en los aspectos laborales, condiciones de vivienda y de servicios básicos de salud y seguridad ocupacional, las oportunidades de capacitación y en las relaciones con la comunidad.										Seguimiento	
										SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

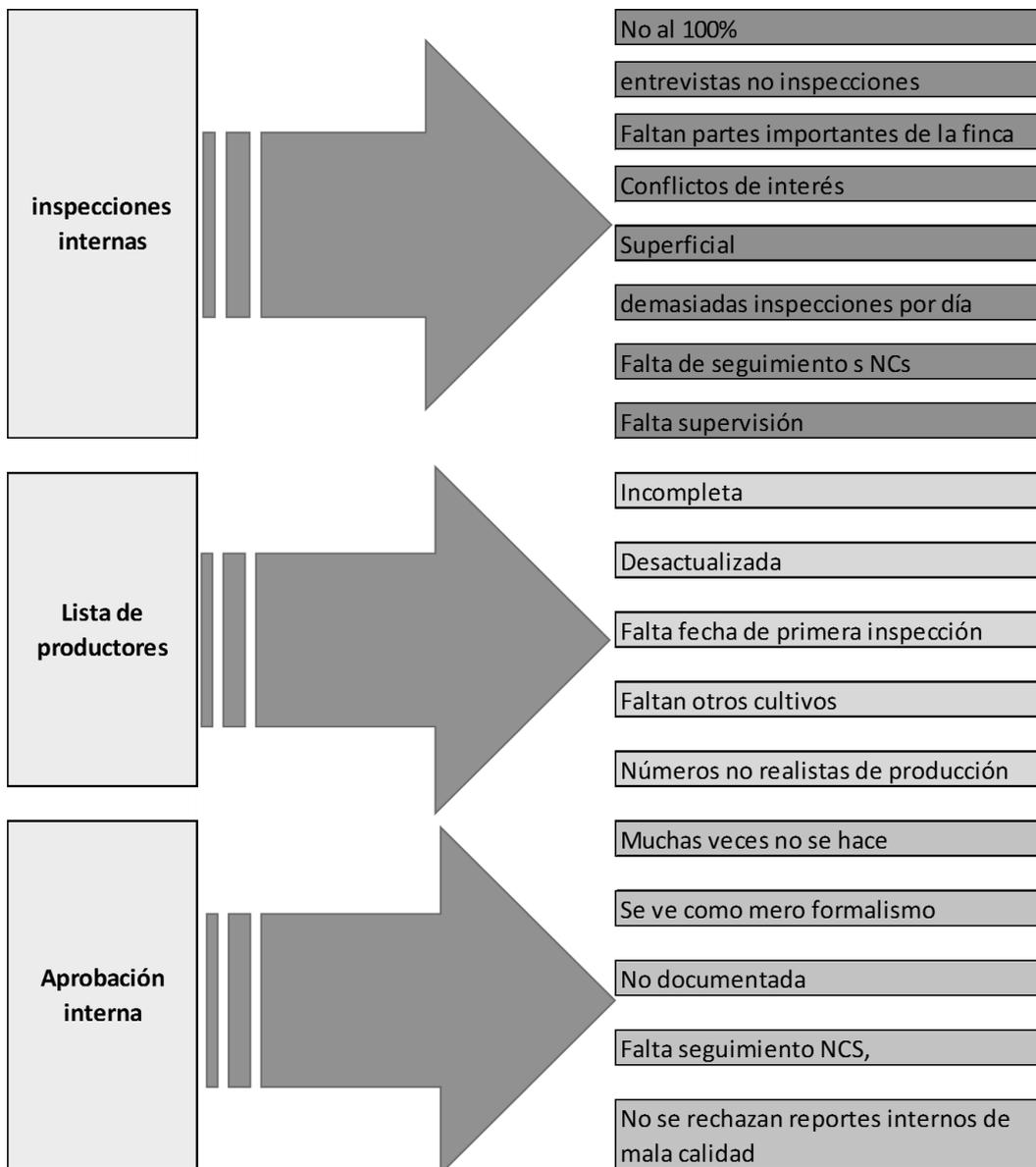
8.2. El productor y sus trabajadores temporales o permanentes cuentan con viviendas en buenas condiciones de higiene y con acceso a servicios básicos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3. Existe evidencias de discriminación por razones de raza, color, sexo o religión	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. ¿Sus trabajadores reciben un salario justo, cual es el costo promedio del jornal?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Todos los trabajadores y las personas que viven en la finca tienen acceso a agua potable que cumple con los parámetros físicos y químicos y las otras características aptas para el consumo humano	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>IX. RELACIONES CON LA COMUNIDAD</b>				<b>Seguimiento</b>
9.1. La finca cuenta con políticas y procedimientos para identificar y considerar los intereses de la población local y grupos de intereses comunitarios con respecto a las actividades de producción de finca o cambios que puedan generar impactos sobre su salud, empleo o recursos naturales locales.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2. La finca debe documentar y hacer disponible a la vista pública todas las quejas y comentarios que recibe acerca de sus actividades de producción y sus respuestas.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3. La finca colabora con los esfuerzos de educación ambiental local, apoya y colabora con investigaciones locales en temas relacionados con esta norma.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4. La finca cuenta con legitimidad de sus derechos de uso y tenencia de tierra, demostrado documentación oficial	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>X. MANEJO DEL CULTIVO</b>				<b>Seguimiento</b>
10.1. La finca ejecuta un programa de manejo integrado de plagas, fundamentado en principios ecológicos de control de poblaciones de plagas.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2. ¿Usa semilla propia de la finca? En caso negativo, indique procedencia.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3. ¿Utilizó algún insumo (agroquímico) para el manejo del germinador y vivero plantación?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4. ¿Realiza prácticas monitoreo y evaluación, prevenir problemas de plagas, enfermedades y malezas?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5. Utiliza productos fitosanitarios para el control de plagas, enfermedades y malezas	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6. Realiza prácticas de recuperación del cultivo (podas, resiembras, etc.)	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>XI. COSECHA Y BENEFICIO HÚMEDO</b>				<b>Seguimiento</b>
11.1. Mantiene limpias y buenas condiciones las instalaciones y equipos de cosecha y beneficio	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2. Realiza cosecha selectiva, y despulpa el mismo día de la cosecha	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3. ¿Usa depósitos adecuados para el fermentado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Tipo: <i>cajón</i>	<input type="checkbox"/>
			Horas de Fermentado: <i>12</i>	<input type="checkbox"/>
11.4. ¿Usa depósitos adecuados para el lavado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Tipo:	<input type="checkbox"/>
11.5. ¿Usa agua limpia para el lavado? Indique el procedencia del agua.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Tipo: <i>plubado</i>	<input type="checkbox"/>
11.6. ¿El secado lo realiza en forma adecuada? Indique lo que viene usando.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Tipo: <i>terrido</i>	<input type="checkbox"/>
11.7. Se almacena el café sobre tarimas, en lugares ventilados y existe una separación mínima con las paredes.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.8. Realiza control de plagas en almacenes?. Indique el tipo de control	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Tipo: <i>trampas</i>	<input type="checkbox"/>
<b>XII. MANEJO DE DESECHOS</b>				<b>Seguimiento</b>
12.1. Ejecuta programa de manejo integrado de desechos	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2. Las fosas de desechos cumplen con los requisitos de la norma	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3. Se observó limpia la parcela al momento de la inspección	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4. Se observa un buen manejo de la composteras (no observa lixiviados, esta debidamente protegida y techada)	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La ubicación de la planta de beneficio, composteras y fosas de tratamientos de desechos están ubicados en lugares que no representan peligro de contaminación	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6. Se observa servicio higiénicos en la finca y en buen estado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Tipo: <i>cinco</i>	<input type="checkbox"/>
<b>XIII. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DEL PRODUCTO</b>				<b>Seguimiento</b>
13.1. Cuenta con un sistema para evitar la mezcla de productos certificados con productos no certificados en sus instalaciones, así como para evitar la mezcla durante los procesos de cosecha, empaque y transporte.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2. Cuenta con registros actualizados de cosecha y venta del café	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3. Realiza algún tipo de identificación del producto	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4. Mantiene limpio y ordenado el producto en el almacenamiento	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>XIV. ASPECTOS SOCIALES Y ECONÓMICOS</b>				<b>Seguimiento</b>
14.1. ¿Sabe cuanto dinero invierte en las actividades que realiza en su finca?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2. ¿Sabe cuantos han sido sus ingresos por la venta de su producto en la campaña anterior?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.5. ¿Sabe quienes son sus directivos? y cuales son sus funciones	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>XV. Resumen de No conformidades y Plazo de Cumplimiento</b>				
No Conformidad		Acción Correctiva		Plazo de Cumplimiento
Apreciación del Inspector Interno: Aprobado <input checked="" type="checkbox"/> Aprobado con Condición <input type="checkbox"/> Desaprobado <input type="checkbox"/>				
 Firma del Productor		 Firma del Inspector Interno		

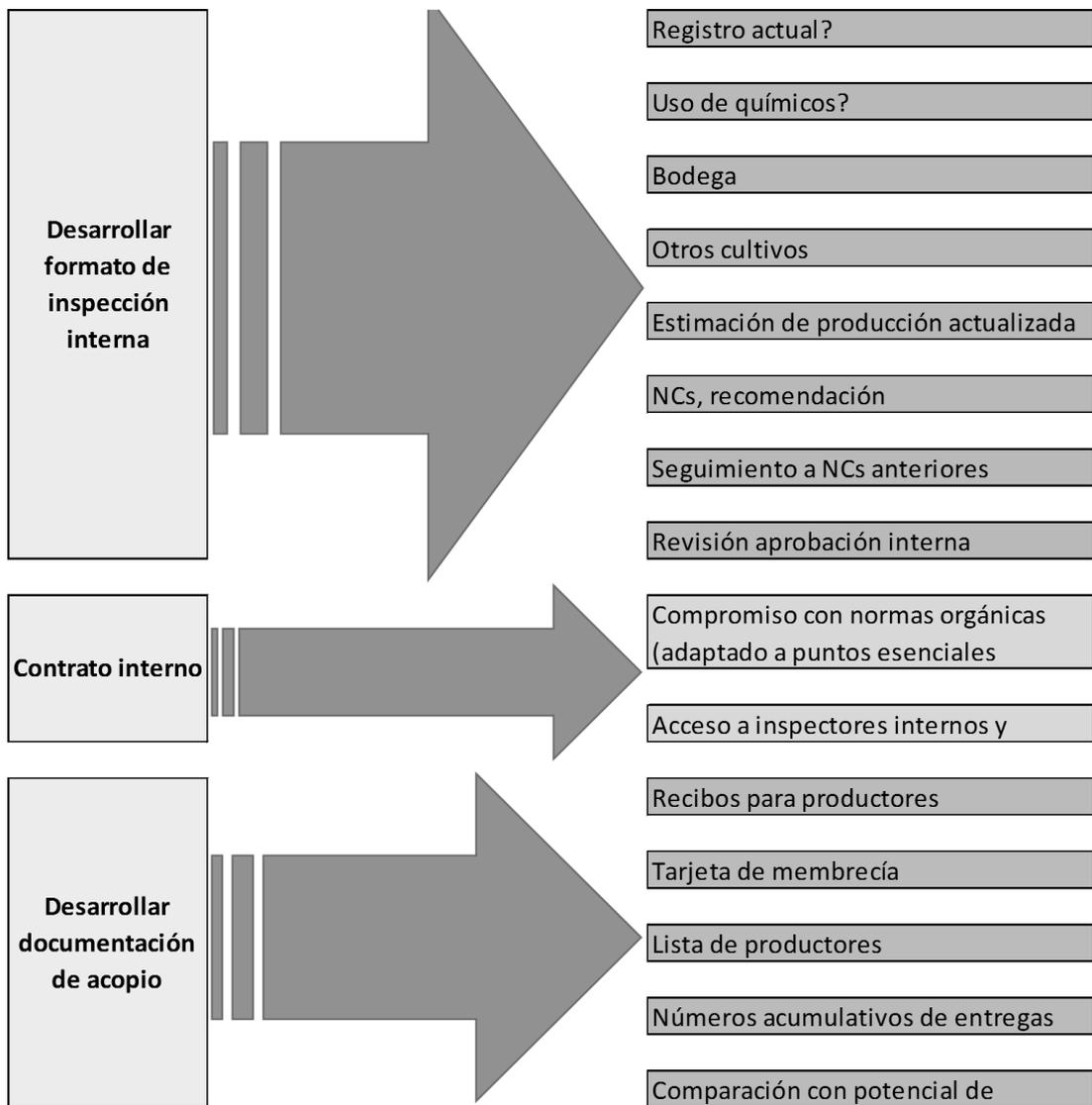
Anexo N° 02: Ficha de Inspección Interna.

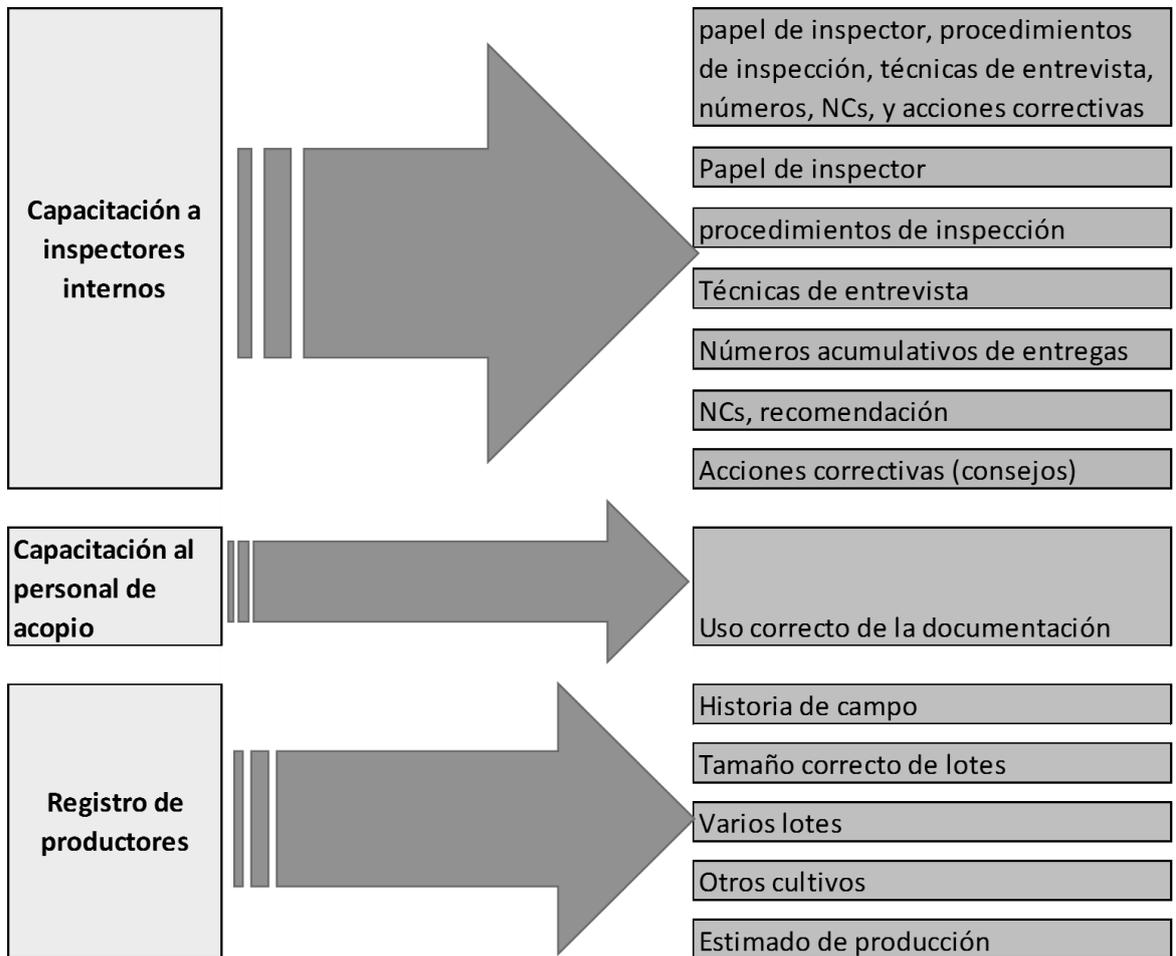
Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

**ANEXO 3**  
**RESULTADOS DE DIAGNÓSTICO INICIAL**









Anexo N° 03: Resultado de Diagnóstico Inicial

Fuente: Jorge Olivo (San Martín, 2016).

## ANEXO 4

### RESULTADOS DE CUMPLIMIENTO DE SCI – IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

NIVEL	CAUSA	RIESGO	PROBABILIDAD		CONSECUENCIA		NIVEL DE RIESGO		ACCIONES DE MITIGACIÓN
Administrador de Grupo	Datos erróneos o mal digitalizados en los nuevos miembros del grupo (DNI, áreas, producción, Croquis)	Registro de productores confusos, y datos alterados.	Media	2	Menor	1	Bajo	2	Mediante Inspección interna revisar al 100% de los productores con la verificación de sus DNI en la RENIEC, revisar al 100% los planes anuales y fichas técnicas e inspecciones conservación, etc., y estimados de cosecha.
Administrador de Grupo	Inestabilidad laboral en los miembros del SCI, contratación de personal sin experiencia o desconocimiento o de la implementación de las prácticas agrícolas de la Red de agricultura Sostenible.	Retraso en la ejecución de planes de trabajo, gastos en capacitación de personal.	Media	2	Menor	1	Bajo	2	Generar instrumentos de motivación y liderazgo en el trabajo (remuneraciones, seguridad laboral, capacitaciones permanentes, buen clima laboral, ambiente adecuado para el trabajo).
Administrador de Grupo	El recurso humano insuficiente para la asistencia técnica	Limitado personal para cumplir con el programa. Incumplimiento de metas programadas por el SGSA.	Media	2	Menor	1	Bajo	2	Ordenar y sistematizar los métodos de trabajo para evitar duplicidad de responsabilidades. Contratar personal profesional con experiencia en el cultivo y negocio del café. Financiar capacitación en congresos, talleres y cursos que se promocionen en la provincia, región y a nivel nacional. Socializar las responsabilidades/funciones de cada integrante del equipo técnico.
Administrador de Grupo	No sistematizar los hallazgos de inspecciones internas, por zona y/o por técnico y hallazgos recurrentes.	Hallazgos no son tomados en cuenta en el plan de mejoras y por ende no son presupuestados para su implementación.	Medio	2	Mayor	2	Medio	4	Realizar la sistematización de todas las inspecciones internas y ejecutar un plan de mejoras por zonas por zonas o sucursales y debe ser socializado a todos los productores e involucrados de las sucursales, durante las capacitaciones realizadas por el SIG y área Técnica.
Administrador de Grupo	El personal que labora desconoce las normas, políticas de certificación orgánica y sostenible	Errores en la planificación de mejoras y presupuesto de implementación	Bajo	1	Menor	1	Bajo	2	Incluir en el programa de capacitación y mejora continua al personal que labora, como técnicos, inspectores, responsables

Administrador de Grupo	El administrador del grupo no ha destinado recursos financieros suficientes para la implementación las buenas prácticas agrícolas en fincas de sus miembros poniendo en riesgo sus estatus.	Postergación de actividades programadas por el SGSA(incumplimientos y plan de mejoras)	Media	2	Mayor	2	Medio	4	El administrar del grupo incrementará presupuesto en el área técnica para implementar las normas en campo
Administrador de Grupo	El grupo no cuenta con mecanismos eficientes para garantizar el cumplimiento de la cadena de custodia (trazabilidad) en las instalaciones del centro de acopio.	Posibles mezclas de café certificado con no certificado. No tener almacenes disponibles para el depósito del café certificado.	Bajo	1	Mayor	2	Bajo	2	Se cuenta con un manual de acopio, identifica con letreros sus almacenes de café certificados y no certificados, tienen su flujo de acopio. Tiene su lista de productores certificados, por tipo de certificación.
Administrador de Grupo	Trabajadores realizan sus actividades cotidianas sin equipos de protección como fajas, mascarillas, etc.	Accidentes laborales	Medio	2	Menor	1	Bajo	2	Hacer entrega de mascarillas, fajas a los trabajadores y capacita sobre su uso y cuidado. Registrar su entrega.
Fincas/ Sistema de Gestión Documentado	Los productores desconocen el Reglamento Interno de Producción Orgánica y Sostenible	Incumplimiento de las normas de producción orgánica y sostenible	Media	2	Mayor	2	Medio	4	Socialización del reglamento interno de producción orgánica y sostenible, mediante capacitaciones grupales y asistencia técnica personalizada.
Fincas/ Sistema de Gestión Documentado	Los productores no mantienen registros y documentos actualizados, de las actividades realizadas en la finca desde vivero, siembran manejo de cultivo, cosecha, venta e historiales y registro de aplicación.	No se puede realizar la verificación de la trazabilidad en las unidades productivas.	Alta	3	Mayor	2	Alto	6	Se rediseñarán los formatos de registros en las unidades productivas y se hará entrega al 100% de los miembros con una capacitación previa.
Fincas/ Bienestar Social y Laboral	Menores de edad realizando actividades laborales en las fincas en horarios de clases	Pérdida del año escolar, o desaprobación de asignaturas.	Bajo	1	Mayor	2	Bajo	2	Establecer políticas de contratación de personal de trabajo en las fincas miembros.

Fincas/ Bienestar Social y Laboral	Los productores no cuentan con botiquines implementados con medicamentos de primeros auxilios.	Registros de accidentes leves, graves y mortales	Alta	3	Menor	1	Medio	3	Capacitar a los productores en primeros auxilios y el manejo de los botiquines familiares así como medicamentos a tener en cuenta para su compra y admisión. Las capacitaciones lo realizaran los especialistas del sector salud.
Fincas/ Bienestar Social y Laboral	No se aprecia mejoras, orden, rotulación en su unidad productiva, vivienda y servicios higiénicos.	Accidentes con herramientas de trabajo, ingestión de productos perjudiciales para la salud, etc.	Alta	3	Menor	1	Medio	3	El administrador de grupo capacitará a los productores miembros en la importancia de la limpieza y ordenamiento de la vivienda y hará entrega de letreros para rotulación.
Fincas/ Conservación de Ecosistemas	Los miembros del grupo certificado o en proceso no identifican, protegen, conservan los ecosistemas y flora en sus fincas	Alteración de ecosistemas	Media	2	Mayor	2	Medio	4	Capacitar en identificar, proteger, conservar, rotular y registra los ecosistemas presentes en la finca.
Fincas/ Conservación de Ecosistemas	Los miembros del grupo contaminan las aguas directamente, con aguas servidas y miles	Contaminación de los recursos hídricos	Baja	1	Mayor	2	Bajo	2	Identificar a los productores con esta no conformidad, capacitarlos e implementar módulos de tratamiento de aguas mieles, esto no debe pertenecer al grupo apto para certificar hasta que se levante la observación.
Fincas/ Conservación de Ecosistemas	Instalación de áreas nuevas sin evaluar impactos ambientales y sociales.	Erosión de suelos, pérdida de masa boscosa	Baja	1	Mayor	2	Bajo	2	Instalar área nueva en zona apta para el cultivo y con pendientes favorables. Instalar sistemas de conservación de suelos (barreras, sombra, zanjas de infiltración, surcos paralelos a las pendientes).
Fincas/ Conservación de Ecosistemas	Productores practican la caza de animales silvestres para autoconsumo.	Extinción de la fauna silvestre de la zona	Baja	1	Mayor	2	Bajo	2	Promover la educación de los productores mediante letreros que prohibían la caza, recolección y venta de animales silvestres en las fincas. Identificar mediante un registro las especies de fauna que existe en su finca, conocer las especies de fauna en peligro de extinción que pueda habitar en su finca.
Fincas/ Conservación de Ecosistemas	Cultivos sembrados hasta las orillas de ríos, nacimiento de aguas, tala especies forestales en peligro de extinción, etc.	Pérdidas de ecosistemas de alto valor	Media	2	Mayor	2	Medio	4	Identificar ecosistemas de alto valor en las fincas, iniciar programas de reforestación, restauración de los ecosistemas con especies de la zona.
Fincas/ Manejo Integrado del Cultivo y	Presencia de plagas que generan considerables	Disminución de volúmenes a certificar, pérdidas	Alta	3	Mayor	2	Alto	6	Implementar un plan de manejo de plagas donde involucre convenios de trabajo con SENASA,

Manejo de Residuos	pérdidas económicas.	económicas. Incumplimiento de contratos de venta.							monitoreo de plagas por zonas y campañas de capacitación y prácticas de control de plagas. Facilitar kits de insumos permitidos. Entrega resúmenes de medidas de control de plagas, capacitar en Manejo Integrado de Cultivo.
Fincas/ Manejo Integrado del Cultivo y Manejo de Residuos	Uso y/o almacenamiento de productos no permitidos para la agricultura orgánica y sostenible	Contaminación ambiental y del producto; rechazo de lotes por los clientes	Baja	1	Mayor	2	Bajo	2	Socializar a los productores una lista de productos con nombre comunes e ingredientes activos permitidos para la producción orgánica y sostenible, y retirar a los productores que ya han aplicado.
Fincas/ Manejo Integrado del Cultivo y Manejo de Residuos	No existe un programa de fertilización en base a los análisis de suelo	Salinización/acidificación de los suelos, alteraciones químicas.	Baja	1	Menor	1	Bajo	1	Hacer muestreos de suelos por zonas de producción e implementar el plan de fertilización.
Fincas/ Manejo Integrado del Cultivo y Manejo de Residuos	No se utiliza al máximo los materiales orgánicos de la finca, como compost humus	Baja productividad y degradación de suelos.	Media	2	Mayor	2	Medio	4	Capacitar a los productores miembros en la preparación de abonos orgánicos.
Fincas/ Manejo Integrado del Cultivo y Manejo de Residuos	No se mantienen limpias y en buenas condiciones las instalaciones y materiales de beneficio húmedo	Disminución de la calidad del café pergamino	Media	2	Menor	1	Medio	2	Capacitar a los productores miembros en buenas prácticas de pos cosecha.

Anexo N° 04: Resultado de Cumplimiento de SCI

Fuente: Jorge Olivo (San Martín, 2016).

## ANEXO 5

### INSUMOS UTILIZADOS EN EL PROGRAMA DE ABONAMIENTO

- Compost producido por los mismos agricultores.
- Guano de Isla.
- Roca Fosfórica (previa autorización de la entidad certificadora).
- Cal agrícola (previa autorización de la entidad certificadora).
- Otros insumos según requerimiento nutricionales (previa autorización de la entidad certificadora).

### PRACTICAS REALIZADAS EN EL MANEJO INTEGRADO DEL CAFÉ

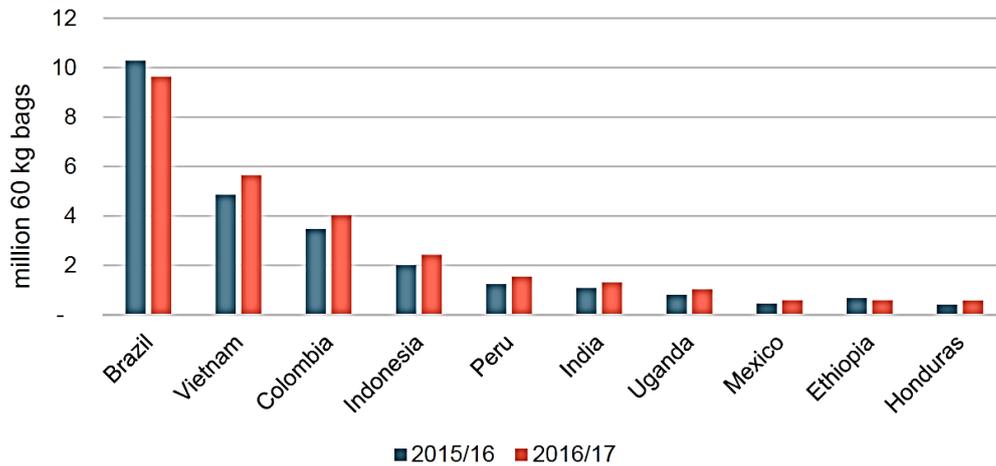
- Control cultural : Consiste en la regulación de la sombra de café, control de malezas, manejo de pulpa, poda de cafetales para mejorar la ventilación tanto en poda de mantenimiento como podas de renovación de plantas para mantener cafetales productivos y de porte bajo. Esto facilita el continuo repaso del cafetal y recolección del café brocado, destrucción de los cafetales abandonados que son focos de infestación.
- Control manual: Recolección continua y rutinariamente los frutos secos y sobre maduros durante todo el año, recolectar semanalmente y tratar con agua hirviente los frutos de árboles altamente atacado por la broca, no regar la pulpa fresca del cafetal si no descomponer en un mismo sitio, tápela inicialmente con un plástico en lo posible untado con aceite o grasa para que se caliente y mate las brocas, realice el recojo y raspa en la última cosecha.
- Control etológico: Instalación de trampas para capturar brocas con utilización de sustancias atrayentes preparado con aguardiente de caña, café tostado molido. Se coloca en promedio de 20 trampas por 1 has.
- Se instala en época de raspa debido que la mejor captura se logra en la época de descanso y hasta el tercer mes de la floración.
- Control Biológico: Se propiciará la utilización del hongo *Bauveria bassiana*, en el control de la broca del café (*hypotenemus ampeii*), teniendo para ello que adquirir dicho hongo del SENASA.

Anexo N° 05: Insumos Utilizados y Prácticas MIP.

Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

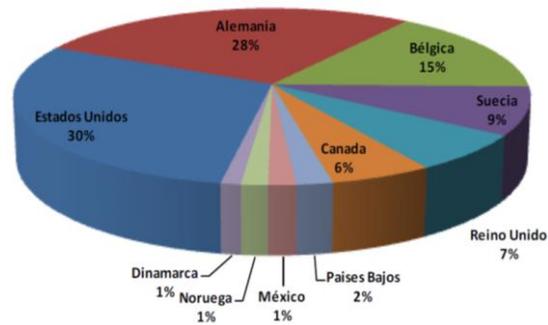
# DATOS ESTADÍSTICOS

**GRAFICO N° 01**  
**EXPORTACIÓN DE CAFÉ AL MERCADO EUROPEO**



Fuente: Organización Internacional del Café (OIC)  
Elaboración: MINAGRI-OEEE/Unidad de Análisis Económico

**GRAFICO N° 02**  
**EXPORTACION DE CAFÉ ORGÁNICO POR DESTINO**

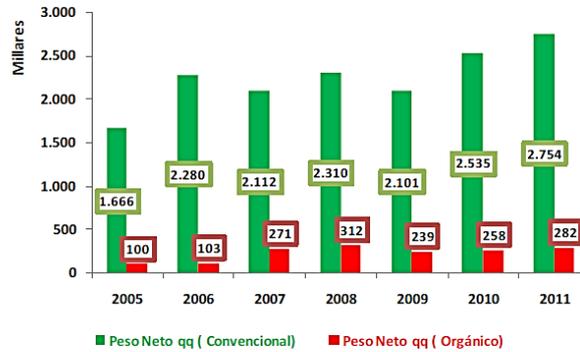


Fuente: IV CENAGRO 2012

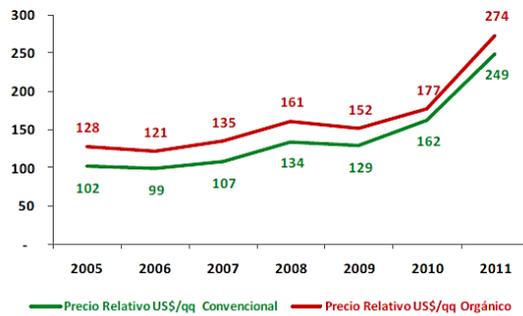
### GRAFICO N° 03

## EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGANICO VS CAFÉ CONVENCIONAL

En quintales  
(qq)



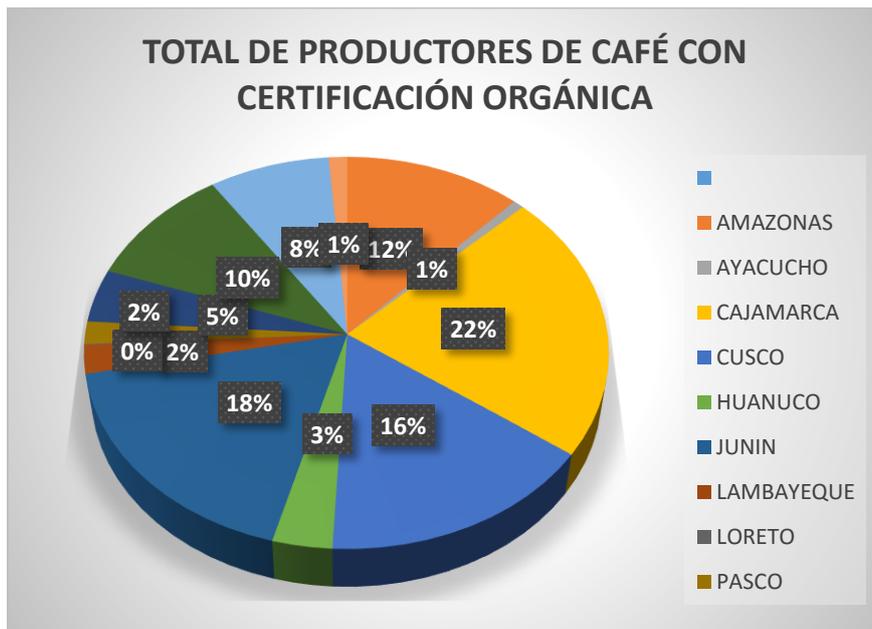
Precio  
relativo



Fuente: IV CENAGRO 2012

### GRAFICO N° 04

## PRODUCTORES DE CAFÉ CON CERTIFICACION ORGANICA



Fuente: IV CENAGRO 2012

**GRAFICO N° 05**

**UNIDADES AGROPECUARIAS Y SUPERFICIE CON CULTIVOS QUE  
CUENTAN CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA**

DEPARTAMENTO	CUENTAN CON CERTIFICACION		NO CUENTAN CON CERTIFICACION		TOTAL UNIDADES AGROPECUARIAS	AREA TOTAL (Ha)
	Número de unidades agropecuarias	Superficie (Ha)	Número de unidades agropecuarias	Superficie (Ha)		
AMAZONAS	1,388	18,862.73	67,640	1,747,415.91	69,028	1,766,278.64
ANCASH	539	86,205.07	167,714	1,215,718.71	168,253	1,301,923.75
APURIMAC	192	910.93	81,398	1,572,880.65	81,590	1,573,791.58
AREQUIPA	466	2,395.77	52,742	1,962,873.86	53,208	1,965,269.62
AYACUCHO	428	3,175.01	111,176	2,243,813.07	111,604	2,246,988.07
CAJAMARCA	2,771	17,416.31	326,879	1,391,875.44	329,650	1,409,291.75
CALLAO	-	-	3,005	801.17	3,005	801.17
CUSCO	2,159	33,017.27	176,969	2,633,550.06	179,128	2,666,567.32
HUANCAVELICA	126	542.67	71,963	1,484,754.65	72,089	1,485,297.32
HUANUCO	951	14,024.91	105,405	1,465,372.19	106,356	1,479,397.09
ICA	209	10,572.22	32,082	588,930.95	32,291	599,503.17
JUNIN	2,466	32,166.72	129,597	2,391,623.58	132,063	2,423,790.30
LA LIBERTAD	319	16,314.93	125,781	1,040,886.32	126,100	1,057,201.25
LAMBAYEQUE	762	10,984.50	56,562	680,085.62	57,324	691,070.12
LIMA	483	4,973.51	76,758	1,997,455.86	77,241	2,002,429.36
LORETO	161	3,064.44	67,058	3,247,173.71	67,219	3,250,238.16
MADRE DE DIOS	35	1,879	6,606	659,464.93	6,641	661,343.93
MOQUEGUA	116	341.4	13,253	504,248.11	13,369	504,589.52
PASCO	258	4,596.21	29,901	998,163.49	30,159	1,002,759.70
PIURA	6,610	27,030.47	133,371	1,868,847.90	139,981	1,895,878.35
PUNO	1,513	14,624.71	210,702	4,449,848.94	212,215	4,464,473.65
SAN MARTIN	2,355	27,240.16	88,296	1,295,776.93	90,651	1,323,017.09
TACNA	81	505.38	21,152	625,301.38	21,233	625,806.75
TUMBES	394	1,103.86	7,232	21,744.12	7,626	22,847.98
UCAYALI	339	10,545.85	25,143	2,311,363.18	25,482	2,321,909.03
	25,121.00	342,494.03	2,188,385.00	38,399,970.73	2,213,506.00	38,742,464.67

Fuente: IV CENAGRO 2012

## GRAFICO N° 06

### EMPRESAS EXPORTADORAS DE CAFÉ EN PERU

#### COMERCIO PERÚ

##### PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS

Empresa	%Var 16-15	% Part. 16
PERALES HUANCARUNA S.A.C.	-13%	19%
OLAM AGRO PERÚ S.A.C.	94%	12%
COMPAÑIA INTERNACIONAL DEL CAFE S...	121%	9%
PROCESADORA DEL SUR S.A.	28%	8%
LOUIS DREYFUS COMPANY PERU S.R.L.	211%	5%
COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLE...	37%	5%
CAFETALERA AMAZONICA S.A.C.	56%	5%
H.V.C.EXPORTACIONES SAC	9%	4%
COMERCIO & CIA S.A	-7%	3%
Otras Empresas (153)	--	15%

Fuente: SUNAT

## GRAFICO N° 07

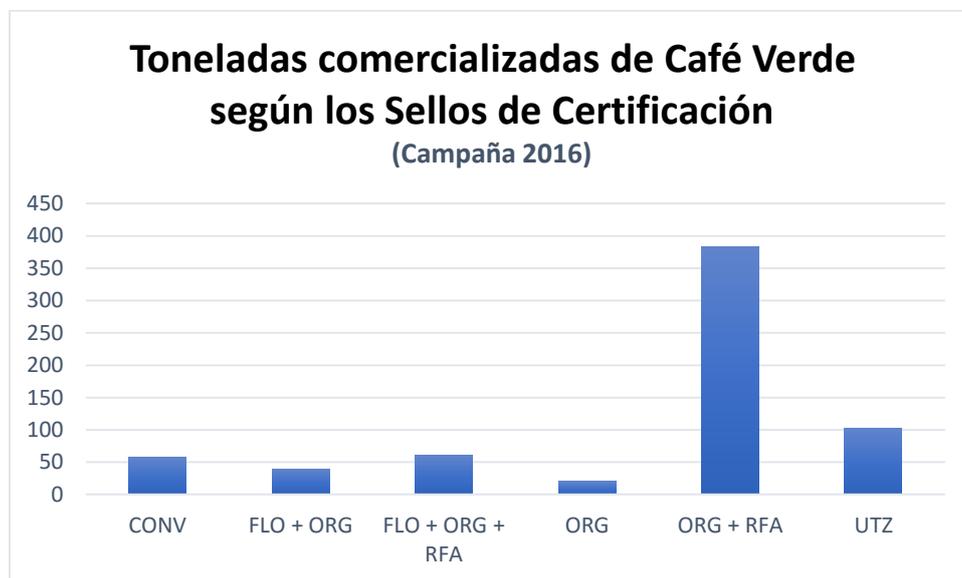
### PRECIOS FOB REFERENCIALES EN KG

#### PRECIOS FOB REFERENCIALES EN KILOGRAMOS (US\$ / KGR)

	2016												2015											
	DIC	NOV	OCT	SEP	AGO	JUL	JUN	MAY	ABR	MAR	FEB	ENE	DIC	NOV	OCT	SEP	AGO	JUL	JUN	MAY	ABR	MAR	FEB	ENE
KG	3.31	3.32	3.30	3.24	3.12	3.18	3.01	2.59	2.42	2.56	2.52	2.98	3.09	3.22	3.33	3.30	3.37	3.37	3.42	3.18	3.18	3.47	3.78	4.55

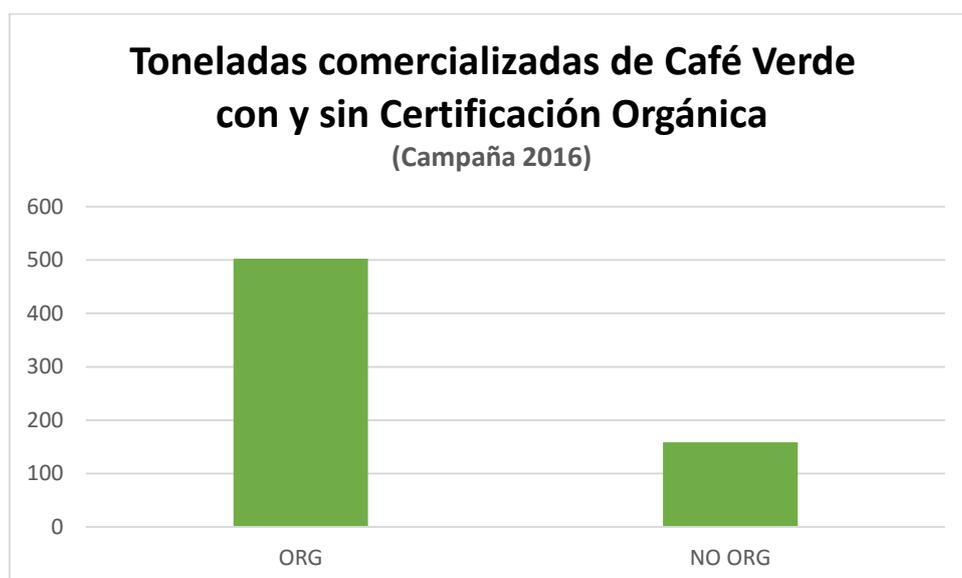
Fuente: SUNAT

**GRAFICO N° 08**  
**CAFÉ COMERCIALIZADO POR LA COOPERATIVA AGRARIA DE LA**  
**REGION SAN MARTIN (SEGÚN LOS SELLOS)**



Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).

**GRAFICO N° 09**  
**CAFÉ COMERCIALIZADO POR LA COOPERATIVA AGRARIA DE LA**  
**REGION SAN MARTIN (ORGANICO/CONVENCIONAL)**



Fuente: Cooperativa Agraria de la Región San Martín (San Martín, 2016).