



## **FORTALECIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN EN LAS NORMAS CERTIMEX, DE LOS COMITÉS INTERNOS DE INSPECCIÓN EN EL CULTIVO DE CACAO DE TABASCO Y NORTE DE CHIAPAS**

LA FECHA: 12 DE DICIEMBRE DEL 2006

Este informe fue escrito por Luis Martínez Villanueva y coordinado y revisado por Salvador González Hernández, bajo la supervisión de Thomas J. Green para la Agencia de Desarrollo Internacional de los Estados Unidos y reproducido por Chemonics International Inc. bajo de La Iniciativa de Prosperidad Rural y Conservación en México orden de tarea número 26 del contrato numero PCE-I-26-99-00003-00.

Los puntos de vista del autor expresados en esa publicación no necesariamente reflejan los de la Agencia de Desarrollo Internacional de los Estados Unidos o el gobierno de los Estados Unidos.

## INDICE

Núm.	Título	Pag.
I	Antecedentes.....	2
II	Objetivos.....	3
III	Diagnóstico inicial.....	3
	a) Metodología Aplicada.....	3
	b) Hallazgos en revisión documental y plática con despachos.....	3
	c) Visita a lugar de prácticas.....	8
	d) Visita al lugar de acopio y planta de fermentación.....	8
IV	Modificación al programa de trabajo.....	11
V.a.	Taller, parte teórica.....	11
V.b.	Taller, parte práctica.....	15
VI	Análisis de los informes de inspección y condiciones.....	18
VII	Conclusiones de la primer fase de la consultoría.....	19
VII	Seguimiento .....	21
7.1.	Tascob.....	23
7.2.	Visita a INCAPRECH (integradora).....	30
7.3.	Visita a la organización Río Seco y un representante de la organización José Ma. Pino Suárez.....	31
7.4.	Sistemas de productos organizados en comunidad.....	34
7.5.	Reunión con la integradora Orgánicos de la Chontalpa S.A. de C.V....	36
7.6.	Visita a la comercializadora ED&F MAN.....	38
VIII	Conclusiones de la consultoría.....	40
8.1.	Generales del proceso de capacitación.....	40
8.2.	Conclusiones a nivel de cada grupo.....	41
IX	Comentarios finales.....	44
X	Anexos.....	45

## **I. Antecedentes**

La Iniciativa de Prosperidad Rural y Conservación (IPRC) es una institución que dentro de sus objetivos esta el apoyo al desarrollo rural de las comunidades campesinas. Entre sus líneas de acción se encuentra el de fortalecer las acciones de los productores en formas organizativas para la producción y la comercialización.

En el sur de México y en particular las comunidades agrícolas cada vez se ven presiones ambientales en el uso y manejo del suelo. En particular en la zona de influencia del Golfo de México el uso de suelo cambió drásticamente con las políticas de gobierno, convirtiendo la mayoría de las selvas (más del 90%) en pastizales. Pocos son los espacios que se han conservado en su forma original y la mayoría de ellos son las reservas ecológicas protegidas por los gobiernos federal y estatal.

En el caso particular del cacao este ha sido uno de los pocos productos que manejados de una forma adecuada son amigables con el ambiente en general, proporcionan ingresos a las familias campesinas y pueden generar procesos organizativos.

IPRC como parte de sus objetivos ha decidido apoyar a grupos de productores de cacao a ingresar en el mercado internacional de cacao y una de las estrategias planteadas es que cada uno de los grupos obtengan su certificación orgánica e iniciar los trámites para la certificación de Comercio Justo ante FLO – Cert.

Para ello se ha contratado la presente consultoría con el fin de fortalecer y actualizar en las normas CERTIMEX a los comités internos de inspección en el cultivo de cacao de Tabasco y la zona norte de Chiapas.

## **II. Objetivos**

1. Fortalecer y mejorar los procesos de calificación interna de los productores inmersos en el proceso de certificación orgánica con CERTIMEX, en cualquiera de sus etapas.
2. Actualizar a los miembros de los Comités Internos de Selección en los cambios de criterios o normas para la inspección de la cosecha 2006 y 2007.
3. Discutir y buscar las mejores formas de solventar las observaciones más comunes en la inspección de cacao orgánico o ecológico, en las certificaciones, para Europa, Estados Unidos y Comercio.

## **III. Diagnóstico inicial**

### *a) Metodología aplicada:*

Se inició con la visita programada a los grupos a través de los despachos. POC'S, ATZI, CIES – Cárdenas y CIES – Pichucalco.

Con los despachos POC'S y ATZI fue relativamente fácil acceder a la información ya que esta se encuentra en relativo orden en las oficinas de los despachos. En el caso de la documentación de los grupos atendidos por el despacho CIES – Cárdenas esta fue proporcionada al día siguiente y la información que faltó fue la de los grupos de CIES – Pichucalco.

Información solicitada: informe de inspección reciente, aviso de certificación, reglamento interno de producción orgánica, lista de inspectores internos.

Estos grupos, junto con los despachos y otros grupos han constituido una empresa integradora para la comercialización del cacao. Sin embargo hay que observar que los grupos atendidos por esta consultoría no tienen experiencia en la comercialización.

### *b) Hallazgos en revisión documental y plática con despachos.*

- i) Tascob.

Se encontraron los documentos: Reglamento interno, solicitud de ingreso al programa de cacao orgánico / aceptación. Plan de trabajo individual, croquis de localización de parcelas y ficha de control interno, la cual contiene los datos mínimos pedidos por CERTIMEX. El sistema es manejado por el despacho ATZI, quien coordina el sistema de control interno. Existen inspectores internos productores de cacao de la misma organización, además de promotores. El reglamento interno es el más acabado de los grupos. Sin embargo el grupo como tal aun no tiene oficinas y muchos de los documentos oficiales se encuentran en la oficina del despacho. Hay dependencia del grupo al despacho para realizar las labores de coordinación de la certificación, procesamiento y comercialización. Un punto a favor es que hay formación de cuadros en el aspecto de asistencia técnica y control interno orgánico.

Debilidades generales: dependencia administrativa del grupo al despacho, delegación de funciones como organización de acopio, discusión de políticas internas y externas de la organización, y apoyo logístico para toma de decisiones.

Debilidades en el control interno en la producción: Los inspectores internos no evalúan de forma correcta los riesgos de contaminación desde parcelas colindantes y la presencia de basura inorgánica en las parcelas de cacao orgánico. No existe un procedimiento para registro de parcelas no reportadas.

Debilidades en el acopio, procesamiento y ventas: Tacob es un grupo que tiene avanzado el proceso de acopio en conjunto con POC'S, aunque faltan detalles que se deben atender. En el ciclo pasado aun las condiciones para esta parte por la certificadora eran muy fuertes. Si bien el proceso puede ser relativamente fácil, aun falta documentarse de forma apropiada: documentos mínimos deben ser: ingreso a proceso (fermentación / secado), resultados del proceso, salidas: ventas nacionales, internacionales. En esto debe existir separación física y documental de las calidades de cacao: orgánico, transición y convencional. También las áreas físicas de acopio/fermentado deben ser marcadas de forma clara. En las ventas, deben existir el 100% de los documentos de venta, sean estas locales, nacionales o internacionales.

En todos los casos en los que Tascob se asocie a otra figura para realizar acopio y procesamiento deben existir convenios o contratos escritos reconocidos por ambas partes.

ii) POC'S,

El grupo inicia con grupos eclesiásticos de base de la iglesia católica, sin embargo eso no impide que existan productores de otras religiones. En el sistema organizativo se percibe que hay una mayor participación de los productores en el proceso, aunque no es suficiente. Parte de la estructura operativa del control interno es operada por los mismos productores, pero hay intervención de los técnicos asesores en las labores del control interno. El despacho que realiza las labores (ACIPOC A.C.) es el responsable de llevar a cabo las labores de organizar y ver que se ejecute el control interno. Documentos encontrados: ficha de control interno (la propuesta por CERTIMEX), reglamento interno (que debe tener mejoras), plan de trabajo (mejorar en metas), croquis de localización. A diferencia de los otros grupos POC'S tiene sus propias oficinas, que son compartidas con el despacho.

Debilidades generales: discutir más a fondo su reglamento interno, adecuarlo conforme a las necesidades del grupo y no conforme a lo técnicamente posible. Los directivos del grupo deben involucrarse más en el trabajo del control interno, ser más responsable del cumplimiento de las observaciones y condiciones de la certificación orgánica.

Debilidades control interno: a pesar de que el control interno es operado en parte con personal de la misma organización, no hay una estructura propia del control interno desde la organización. Esta debe ser interna, aunque sea operada por el despacho. En el caso de las inspecciones internas hay detalles que se deben consolidar en el formato de la ficha de control interno: descripción de las colindancias, sobretodo cuando hay riesgos de contaminación con los vecinos, describir claramente si hay barreras vivas suficientes o los espacios dejados sin cultivo pueden cumplir con esto. El uso de los insumos debe ser detallado, si son recetas caseras enseñadas por los

técnicos es mejor tener una copia de este curso en la oficina de control interno y mostrarlo al inspector al momento de la revisión del control interno. En el reglamento interno debe quedar claro: tratamiento a productores que tienen colindancia con productores que aplican insumos no permitidos (por ejemplo el productor queda suspendido hasta que realiza las obras de protección, o se deben eliminar las plantas que están en esa colindancia, se le envía a T0, o se le da de baja). Procedimiento y tratamiento a productores que quieren entregar producto de más: hacer una serie de pasos para que se pueda reconocer el producto como propiedad del producto, ejemplo: los vecinos le extienden una constancia, la asamblea local de socios reconoce con acta de por medio el producto de ese productor, se hace una verificación por parte del área técnica o representantes de la organización.

Debilidades en el acopio, procesamiento y comercialización: POC'S ha iniciado con la comercialización de cacao seco. Esto ha hecho que poco a poco los formatos presentados durante la inspección externa pasado realizada por CERTIMEX se haya utilizado, sin embargo aun hay aún detalles que deben mejorarse como es usar costalillas que han sido utilizadas para transportar insumos no permitidos o productos convencionales. Riesgo de mezclas: hasta ahora el manejo ha sido adecuado, sin embargo debe existir papelería especial para el cacao orgánico, transición y convencional (recibos de acopio, control de ingreso a fermentado, control de fermentado, control de salidas de proceso, control de estado de producto en bodega, control de salidas de la bodega, control de facturas y notas de venta foliadas). Estos documentos deben estar consolidados en recopiladores especiales por calidad: orgánico, transición y convencional. Cada uno con concentrados de lo que contiene cada carpeta. Los datos deben dar a primer vista: comunidades, número de productores involucrados, volumen (preferentemente en kilogramos) y calidad.

En el caso del procesamiento: no hay bitácora de limpieza de las samoas, deben ser instrumentadas, sobretodo cuando hay posibilidades de que en la misma samoa se haga secado de cacao orgánico y no orgánico. Las listas de productores, una copia de

las listas autorizadas por CERTIMEX deben estar presentes en el lugar de acopio y con base en ellas realizar esta actividad.

En este grupo falta también establecer en su reglamento interno el tratamiento a los productores que quieren entregar producto de más o el procedimiento para hacerlo.

- iii) Orgánicos de Huimango, Río Seco y Asociación Agrícola Local de Productores de Cacao Lic. José María Pino Suárez.

Son grupos asesorados por CIES – Cárdenas. En estos grupos a diferencia de los anteriores tienen problemas más acentuados en cuestiones organizativas, de inspección interna y certificación.

Problemas a nivel organizativo. De acuerdo con lo expresado por los propios técnicos encargados de la asesoría del grupo, los grupos sólo se han conjuntado por el apoyo que han recibido por el gobierno estatal y no tienen mucho interés en ver los aspectos organizativos, de echo en uno de los informes CERTIMEX del ciclo pasado el inspector fue claro al decir que a los productores no les interesa la certificación orgánica y sólo el apoyo gubernamental (ver informe de inspección externa del grupo José Ma. Pino Suárez). La totalidad de la documentación de control interno y externo se encuentra en los despachos y los grupos no cuentan con oficinas propias para desarrollar sus actividades organizativas, a excepción de Río Seco. No hay información de asambleas para tratar asuntos organizativos o de la administración.

Problemas en control interno, certificación. De acuerdo con los técnicos y el informe de inspección externa el responsable de coordinar y ejecutar el control interno es el mismo despacho, la participación de la organización se limita a revisar las fichas como comité de aprobación interna (una persona). Es claro que el proceso de apropiación del control interno por los grupos es aún débil. Respecto a la certificación, estos grupos no han recibido su certificado y/o aviso de certificación debido a que no han pagado aún el 40% del importe de los costos de inspección y certificación a CERTIMEX para el ciclo pasado. Si el grupo no paga entonces se

perderá el avance que tienen respecto a la certificación. Los grupos aún no definen si continúan o no con la certificación, de acuerdo con el despacho. En este mes van a definirlo y en su caso a pagar a CERTIMEX el porcentaje restante de la factura del 2005.

iv) Arroyo Afiladero

Grupo asesorado por CIES – Pichucalco, no se pudo tener acceso a información del grupo debido a que el despacho sólo se le comunicó que deberían asistir al taller, por tanto no fue posible tener acceso a información previa.

c) *Visita a lugar de práctica*

Para la práctica se planteó visitar a 3 parcelas de productores socios de Tascob, en las parcelas lo fundamental fue ver que tanto conocían los directivos el procedimiento de inspección interna y cuál es el papel del productor en este proceso. En la parcela revisamos las condiciones de cada una y los trabajos que se realizan. No se dieron recomendaciones a los productores para que los mismos participantes, durante la inspección de prueba, pudieran hacerlo.

d) *Visita al lugar de acopio y planta de fermentado*

Se visitó el lugar donde POC`S realiza el acopio del producto, fermentación y secado del cacao.

Se observó que hace falta mejorar las condiciones de orden en el lugar de acopio, es necesario tener siempre separado de forma correcta las cajas de donde se fermentará el cacao orgánico y el no orgánico.



Fig. 1 Cajas que son usadas para fermentar el cacao convencional y transición (primer plano) y las cajas que son usadas para fermentar cacao orgánico (segundo plano).

En el caso de las cajas deben marcarse sobre ellas con pintura por fuera. Deben decir claramente el contenido de las cajas: cacao orgánico o cacao en transición.

En el secado, actualmente no hay una samoa exclusiva para el cacao orgánico, por lo tanto deben existir bitácoras de limpieza que nos indiquen las fechas de limpieza de cada una de las samoas y el ingreso a secado del cacao por calidades. Lo mejor es designar una Samoa para el secado de cacao orgánico y otra para el cacao convencional o no orgánico.



Fig. 2. Samoas utilizadas para el secado de cacao, nótese que se utiliza calor a base a gas natural para producto aire caliente.

Almacenamiento de producto terminado.

Debe existir más orden en el lugar de almacenado, que si bien se señalan los sitios de almacén de cacao orgánico y el cacao en transición / convencional, no hay líneas de separación marcadas en el piso delimitando el área. También se debe tener más orden en el área y de ser posible poner protección contra animales.



Fig. 3. Área de producto terminado.

#### IV. Modificación al programa de trabajo

Con base a la revisión de documentos, la entrevista con los despachos, visita al área de acopio, fermentado, secado, almacenamiento y la visita de campo a las parcelas se definió modificar la propuesta inicial de capacitación y adecuar el proceso a lo encontrado en general en los grupos. Esto se hizo en el ánimo de fortalecer el conocimiento de los directivos de las organizaciones en el proceso de inspección interna. Por ellos se pidió a los despachos que cuando menos se citaran al curso a los directivos de los grupos.

#### V. a. Taller, parte teórica.

El taller se llevó a cabo en un aula del Instituto Tecnológico de Comalcalco. Las condiciones para desarrollar el taller en general fueron buenas. En el taller sobre la inspección interna vimos varios tópicos, como se detallo en el programa de trabajo presentado:

TEMAS	OBJETIVO ESPECIFICO DEL TEMA	TÉCNICAS DIDÁCTICAS	MATERIAL DIDÁCTICO	DURACIÓN (EN HORAS)	RESPONSABLES
DÍA 1					
Bienvenida y presentación del curso	Presentar al curso			0:15	Salvador González Hernández
Objetivos	Tener claridad sobre los objetivos del taller	Exposición	Pizarra	0:30	Luis Martínez Villanueva
La producción orgánica y sus inicios	Conocer cuales son los inicios de la producción orgánica e importancia	Exposición	Cañón multimedia, lap top, fotocopias	1:00	Luis Martínez Villanueva
La regulación en la agricultura orgánica	Conocer las principales legislaciones en agricultura orgánica pública y privada	Exposición Trabajo en grupos	Fotocopias	2:00	Luis Martínez Villanueva
Conclusiones y propuestas	Los participantes analizan cuales son las normas que hay que aplicar dependiendo el mercado	Trabajo en grupos	Hojas blancas, lapiceros	1:00	Todos
Comida				1:00	
Los actores en la agricultura orgánica	Conocer quienes son los que intervienen en la agricultura orgánica en el país	Exposición - discusión	Cañón Multimedia, fotocopias	0:30	Luis Martínez Villanueva
Sistemas de garantía de calidad y los sistemas de control interno	Conocer los sistemas de calidad dentro de los sistemas de control interno de los grupos de pequeños de productores	Expositiva	Cañón Multimedia, fotocopias	2:00	Luis Martínez Villanueva
Control interno y organización	Conocer cuales son las implicaciones a nivel organización de certificarse	Expositiva, análisis	Cañón Multimedia Rotafolios	1:00	Luis Martínez Villanueva
Preparándonos para la práctica	Se tomarán acuerdos para la práctica de conocer el funcionamiento de un SIC	Participación del grupo	Rotafolios	0:30	Todos

TEMAS	OBJETIVO ESPECIFICO DEL TEMA	TÉCNICAS DIDÁCTICAS	MATERIAL DIDÁCTICO	DURACIÓN (EN HORAS)	RESPONSABLES
DÍA 2					
Práctica de revisión de un sistema de control interno	Los participantes revisarán los elementos básicos que deben existir en un SIC para cacao orgánico de acuerdo con las normas	Práctica participativa	Sistema de control interno, parcelas de producción orgánica de cacao, productores dueños de las parcelas	4:00	Luis Martínez Villanueva Salvador González Hernández Miriam Pérez Víctor
COMIDA				1:00	
Análisis organizacional	Los participantes analizarán su realidad desde su organización, la plasmarán con base a una serie de preguntas guía y esto servirá como elemento de proyección de actividades	Participativa – lluvia de ideas	Hojas de papel	3:00	Luis Martínez Villanueva
Comercio Justo	Los participantes conocerán de manera general el comercio justo, las iniciativas que participan en esto, las normas y reglas comerciales: precio mínimo, premios orgánico y social	Expositiva	Cañón Multimedia, fotocopias	1:30	Luis Martínez Villanueva
Conclusiones	Los participantes expondrán sus conclusiones principales del proceso	Participativa – expositiva por grupos	Rotafolios	1:00	Luis Martínez Villanueva – Todos
Evaluación del curso	A los participantes evaluarán el taller	Evaluación individual	Hoja de evaluación	0:15	Luis Martínez Villanueva
Fin del taller y entrega de constancias	Los participantes recibirán su constancia de participación	Constancia de parte de IPRC	Constancias	0:15	Salvador González Hernández

En el curso participaron directivos de cinco grupos: Tascob, POC'S, Huimango, Río Seco y Arroyo Afiladero, además personal de los despachos: ACIPOC, ATZI, CIES – Cárdenas, CIES – Pichucalco. El grupo Productores de Cacao Lic. José María Pino Suárez no se interesó por el curso.

Para la parte teórica no fue posible tener todas las copias de los materiales a tiempo por fallas técnicas. Por lo tanto se hizo uso de otras exposiciones no incluidas inicialmente en el material proporcionado.

En el taller no se presentaron mayores incidentes. Al final se realizó una evaluación general del primer día del taller donde se destacó por parte de los asistentes lo siguiente:

- Ahora comprendemos la responsabilidad de cumplir con lo mínimo del plan de trabajo en la producción orgánica.
- Que existen procedimientos para cuando excedemos lo de la estimación de cosecha, pero esto lo debemos trabajar con nuestras organizaciones.
- Uno de los participantes se quedo pensando sobre el estiércol. El ganado se baña en el corral y en la mayoría de las veces se aplica azuntol. Se dieron alternativas, desde bañarlos en un lugar separado hasta buscar alternativas para dejar de usar azuntol.
- Reglamento interno: es donde debemos tener toda la certeza, de ahí depende que llevemos el control de lo que buscamos, un calendario, que seamos específicos al dar el reporte.
- Ahora comprendemos el por qué debemos dar datos reales para que no cometamos errores.
- El caso de meter producto que no es de socio. Esto es peligroso y debe ser controlado internamente.
- Cada organización debe tener su reglamento interno. Catalogo de sanciones. Justicia social. Muchos no tienen completados los trabajos.
- El productor debe involucrarse en el trabajo, no se quiere hacer responsable de su caminar como organización. Esto a veces se deja al despacho que haga todo sobre el control interno y la certificación.
- El taller esta muy bien, solamente un detalle: al principio no se dijo hasta que horas van a trabajar.
- Es que es trabajador que trabaja en su cacao, puede hablar mejor que un ingeniero, sabemos cultivar, nada más que el productor junto con el técnico, salen ambos adelante.
- La producción orgánica es bastante pesada, muchos no estaban involucrados en el programa, pero a través del despacho nos interesamos.
- En general vimos que hay cuestiones que hasta cierto punto son prácticas. Hay cosas que en el pasado que se hicieron. Muchos están abandonando sus parcelas y los que nos vamos a quedar con nuestras parcelas, debemos darle mantenimiento. La planta se canso de producir. La cuestión es seguir el programa.
- Que los comités cumplan su función.

- Hay mala cultura con lo de los programas gubernamentales. Lo de comercio justo es una alternativa. Que bueno es llegar a esos precios, pero cuesta trabajo, es difícil.
- Esto es integral, donde todos tenemos que participar, no descuidando incluso la naturaleza, no nada más basta con decir no tirar pesticidas, sino hacer abonos orgánicos, podas, cuidado de las plantas, los árboles de sombra, aunque ahora con la monilla es difícil.
- En el caso de la plaga monillia muchas veces el contagio es por el humano.
- ¿A quien va dirigido el taller? Se ve el interés de los directivos, faltan los promotores. Para nosotros que bien, y aun conociendo, tenemos errores.
- Hasta ahora no había venido a un taller de capacitación.

Observación general: fue interesante ver que los productores – directivos de las organizaciones prestaron mucha atención a la explicación de las normas y sobretodo el cómo eso afecta el manejo del cultivo en sus parcelas. También el cómo dependerá el tipo de mercado al que quieren acceder para aplicar la norma respectiva. El interés sobre las prácticas de control de plagas y enfermedades es un tópico que queda pendiente por desarrollar por parte de los despachos asesores, sobretodo con la llegada a la zona de la monilla. Como parte de la capacitación del primer día a los directivos de las organizaciones les quedó claro que un control interno debe ser una estructura interna de la organización, que si bien puede ser coordinada por despachos externos, esto de ninguna manera quiere decir que el despacho es quien se deba preocupar por cumplir las condiciones de las certificadoras.



Fig. 4. Participantes en el taller.

#### **V. b. Taller. Práctica de campo**

Para la práctica se realizó en 3 parcelas que se visitaron anteriormente. Para ello el grupo se dividió en 3 subgrupos, con el fin de las visitas a las parcelas no fueran tumultuosas y a la vez los visitantes pudieran acceder a la información de forma directa. Para la práctica se utilizó el formato de ficha técnica de CERTIMEX de cacao orgánico. Como resultado de la práctica cada participante llenó su ficha de control interno y se designaron líderes de grupo: grupo 1 Víctor Correa, equipo 2 Luis Martínez, Equipo 3 Salvador González. En la práctica de campo se siguieron los procedimientos generales de inspección y el caso del grupo coordinado por el consultor, se hizo hincapié en los aspectos donde se hacen mayores señalamientos en las inspecciones externas: colindancias, zonas buffer, prácticas agrícolas, control de plagas y enfermedades, uso y manejo de la sombra, quebradero, patios de secado, almacenes de insumos permitidos y no permitidos, maquinaria utilizada.

Después de la práctica de campo se evaluó ésta y en general se dieron los siguientes comentarios

Equipo 1. Los apartados que venían sombreados en la ficha son a los que teníamos que echarle ojo. Como el caso de los suelos. En el caso de las fichas que revisamos los que actuamos como comité de aprobación interna, por que ahí vimos deficiencias, hay un detalle con la estimación de cosecha. Falta especificar si el cacao es en seco o verde. La

ficha que revisamos que hay errores personales. Con el trabajo de llenado de fichas se hizo más claro el proceso de aprobación.

Fuimos a una parcela donde hay un buen trabajo. Las plantas son una de las mejores de las que han visto. Presenta mejor poda, ya es un señor grande. Hay podas eso es importante. La ficha se complicó un poco. Pero en la reunión vimos todo. La ficha esta accesible en lo general. El caso de la bomba exclusiva, se debe dar una fecha específica para comprar la bomba.

Plantación de 25 a 30 años. Se ha ido replantando. Con 12 spp de árboles de sombra, el cacao es un calabacillo. No ha realizado las limpiezas, no ha estado pendiente que ya tiene monillia.

Equipo 2. El cultivo esta abandonado. El productor aplicó el insecticida (Parathion metílico) contra la hormiga en sus cultivos básicos. En el caso de la ficha de inspección revisada, hay un riesgo de contaminación. Las colindancias son una cosa que debemos revisar bien, visitar todas. El caso de la monillia que se encontró en la parcela hay que darle seguimiento y eliminar los frutos contaminados. En la evaluación, es información donde podemos caracterizar al productor. Que cantidad de riesgo hay, pero debe haber más información.



Fig. 5 Mazorcas con monillia encontradas en la parcela de práctica.

Equipo 3. Revisión de una parcela de buenas condiciones, buen manejo, pero a veces tenemos errores. Se observó que debemos trabajar más. La plantación que vimos hay falta de limpieza de zanjas. La ficha que revisamos esta bien. Falta de formación técnica para poder dar una indicación a los productores, sobretodo cuando hay problemas de plagas. Se ve que el productor tiene interés en la producción orgánica.



Fig. 6 Planta de cacao con frutos

Técnicos:

Falta un poco más de bajar estos conocimientos a la gente que tiene que realizar los trabajos de control interno. En la parcela visitada falta reforzar la barrera viva. Debemos revisar mejor (pero no sólo para la monilla). El señor hizo barreras vivas, pero no son suficientes. En las bodegas: bomba que utilizó para fumigar el maíz. Basuras en las plantaciones.

Una de las cosas que hay que revisar son los procedimientos para que los inspectores puedan hacer sus trabajos. Se fue a evaluar el método que se están implementando en los grupos. Se tiene que trabajar más en la capacitación. A veces los formatos no son muy prácticos. El formato a veces no aplica algunas cosas. Hay aspectos en la ficha que no se considera: contabilizar las podas. Es imposible que un productor poda una hectárea en un año. En Tabasco tenemos un problema con la basura en el cacaotal. Las fichas hacerlas más ágiles. Se debe trabajar con un modelito donde se pueda revisar toda la parte de la parcela. Y con ello saber en que condiciones esta la parcela. Los inspectores no evalúan, sólo recoge la información. Falto en la ficha edad del productor y desde cuando participa en la producción orgánica.

Los inspectores deben ser muy observadores. El productor nos lleva por el caminito donde el va. El inspector lo que hace es irlo siguiendo. ¿Como decirle al vecino que no aplique productos químicos cuando uno mismo aplica en su parcela? La revisión de las bodegas: se debe hacer. Hace falta poner algunas prácticas: jileas, insecticidas. Se necesita adecuar la ficha.

## **VI. Análisis de los informes de inspección y de las condiciones.**

Después de todo lo anterior era necesario el trabajar con los grupos directamente sin la intervención de los técnicos de las organizaciones. A cada grupo les fue entregado para este trabajo una hoja de evaluación que contenía lo siguiente:

### Preguntas

1. ¿Por que se organizaron?
2. ¿Su organización funciona bien?
3. ¿Qué cosas no funcionan bien?
4. ¿Sabe como se da la certificación a su grupo?
5. ¿Por qué o para que se inscribió en la certificación orgánica?
6. ¿Tiene ventaja para usted estar certificado?
7. ¿Es usted responsable de la certificación?
8. ¿Quién paga la certificación?
9. ¿Cuánto es el costo de la certificación?

10. ¿Su organización tiene condiciones?
11. ¿Cuántas tiene?
12. ¿Cuáles son las principales?
13. ¿Quiénes tienen que cumplir con las condiciones?
14. ¿Que propone para cumplir con las condiciones?

#### Plan de trabajo para cumplimiento de las condiciones

Num	Condición u observación de la certificación	Quien debe participar para cumplir	Que necesitamos para cumplir	Cuando se va a cumplir

Cada grupo contesto de acuerdo a su situación particular y al grado de conocimiento que tienen del proceso o al grado de apropiación del mismo. Estas hojas de respuestas serán anexadas al informe final (ver anexo 19).

#### **VII. Conclusiones primer fase de la consultoría.**

- a) Control interno. Es evidente en todos los casos que la influencia de los despachos para realizar el control interno es indiscutible. En Tascob y POC's se ha pasado al plano de formar inspectores internos y comités de aprobación interna, dejando en cierta medida la responsabilidad de aprobar a los productores. El proceso de apropiación del proceso de inspección interna se ha iniciado, sin embargo no hay formación de cuadros técnicos para dejar la conclusión del proceso de inspección interna (generar las listas con categorías, ingreso de socios al programa orgánico, bases de datos y entendimiento a fondo de las normas de las certificadoras) a los grupos y solamente supervisar el proceso. En el caso de los grupos Orgánicos de Huimango, Río Seco y Arrollo Afiladero, todos ellos asesorados por el despacho CIES, es evidente que no hay una responsabilidad real sobre el proceso de inspección interna y todo el proceso es desarrollado por el despacho, apoyados en algunas cosas por los promotores o los comités internos de aprobación. Esta

situación se agrava debido a que los grupos no han cubierto sus pagos por la certificación de ciclo pasado. En este sentido, un primer paso que debe darse es que los grupos, y no los despachos, tengan la documentación de la certificación orgánica en su poder, generando un sistema de archivos de la organización.

- b) El plan de trabajo generado por los grupos debe tomarse en cuenta para involucrar más a los mismos productores. De esta forma en el caso de los grupos Tascob y POC'S el proceso a seguir en esta siguiente visita se centrará en revisar las observaciones preeliminables dejados por las inspecciones externas que están en proceso y apoyarles en generar un plan de trabajo para cumplirlas en tiempo y forma. En el caso de los grupos Huimango, Río Seco y Arrollo Afiladero (asesorados por CIES) en primer lugar es iniciar un proceso reflexivo para visualizar la conveniencia de continuar con el proceso de certificación y en dado caso, dar opciones para continuar con este. Estas opciones incluirían revisar los socios activos, analizar estrategias para hacer reflexiones con los socios y como cada socio debe cumplir con su parte dentro del proceso de certificación (actividades orgánicas, asistencia a reuniones, pago de cuotas, entre otros). Reforzar el conocimiento de los directivos acerca de sus funciones dentro del esquema de control interno y la responsabilidad de los mismos en el proceso.
- c) Organización. lo anterior es debido a una estructura organizativa débil y por el poco compromiso que existe de los productores con su organización. Esto en parte es explicado por la promoción de los gobiernos estatales para el mejoramiento en el manejo del cacao en forma de apoyos económicos líquidos. Esto en sí fue una de las herramientas que aglutinaron a los productores y de alguna forma continuaron hasta que terminaron los apoyos. Muchos de los productores abandonaron a las organizaciones y es este ciclo el que precisamente es de definición para continuar o desaparecer como organizaciones certificadas como el caso del grupo Río Seco. En este sentido, es necesario, antes de nada apuntalar el proceso organizativo de los grupos asesorados en la producción orgánica por CIES, con talleres de análisis de la realidad, organizativos, FODA, de planeación y planificación entre otros. Estos talleres deben ser proporcionados por personal especializado en estos temas.

- d) Comercio Justo. Una de las herramientas que puede generar procesos positivos para los grupos, junto con lo inmediato anterior, es inducir a los grupos al comercio justo. En este caso es claro que en los grupos Tascob y POC'S tienen un proceso más sólido para iniciar con la aplicación a éste sistema. Por tanto la visita a estos grupos se enfocará en prepararlos con material: normas, direcciones, revisión de documentación (actas protocolizadas, libros de actas, reglamentos internos, socios protocolizados, estados de posición financiera, balances generales, revisión de cuentas bancarias, conciliaciones bancarias, planes de trabajo anuales, planes estratégicos, plan de negocios, entre otros) para que inicien con éxito la aplicación a la certificación FLO.

En el caso de los grupos Río Seco, Huimango, Arrollo Afiladero, es dejarles claro el sistema FLO para la inspección y certificación, revisar con ellos los requisitos mínimos que deben cumplir. Finalmente con cada uno de ellos valorar si es posible iniciar el proceso de aplicación para la certificación de comercio justo – FLO.

- e) Fortalecimiento del área comercial. En el ciclo pasado una serie de grupos se han conglomerado para formar una empresa integradora. Esta empresa integradora pretende ser el canal exportador de todos los grupos. Es integrada por 11 grupos de productores de cacao (incluidos a los que están en la presente consultoría) y 4 despachos (3 de ellos involucrados en la presente consultoría). En la certificación orgánica y de la certificación FLO existen regulaciones para los entes exportadores, sobre todo en el seguimiento del flujo del producto. Para ello se dedicara un día para revisar y adecuar el proceso del área comercial hasta donde sea posible a las necesidades de ambas certificaciones.

## **VII. Seguimiento**

Como parte de la capacitación otorgada a los grupos se estableció con los grupos un seguimiento con una segunda visita.

Para la segunda visita fue necesario tener una reunión previa con el responsable de IPCR en Villahermosa el día domingo 15 de octubre del 2006. En esta reunión abordamos los puntos:

Problemática con Río Seco:

Modelo de control social, que es muy débil. Tienen pequeñas experiencias de proceso de producto. Se armaron grupos de gente que llenan en una caja = lote

Estén ordenas por día y por hora. La organización entrega costales, se dice cuantos costales decide el minigrupo cuantos va a necesitar.

José María Pino Suárez, ya se reintegró. Evaluó y quiere entrar en el proceso.

Huimango es parte de la integradora, ellos ya tienen contrato.

Baba a 6 pesos para la integradora.

Lunes con Víctor Correa – Tel. Miriam – 9333274434, Víctor – 9331048659

Martes Pichucalco, gente de César. ICAPRECH. Río Seco tel 9373226493

Hacer una revisión con CIES cuales pueden salir. Cuáles no van a salir. Baba al menos a 6 pesos.

Quedar claro: la mezcla para el control de monillia, (mezcla de sulfato de cobre, azufre y cal) – preguntar con Víctor

Miércoles Río Seco.

Jueves: POCS (mañana),

Por la tarde Integradora Responsable: Fernando Muñoz (9331048657) que estén todos los representantes de la integradora. Reunión en Comalcalco.

Viernes: Cierre: tarjetas, recibos, como identificar el origen. Con todos los grupos

Sábado: comprador ED&F MAN. Carlos Rojas (9373725765) Cárdenas.

1750 US tc 11.00 = precio en TM / 1000 = precio kg

Entre 2.6 = precio a la baba sin costos

Cálculos realizados por Salvador

1750	11	19250	19.25	Precio kg seco en bruto
			2.3	Gastos de operación
			0.7	Otros gastos (despacho, certificación)
			16.25	Precio kg seco
			6.25	Precio en baba

## IMPORTANTE DILUCIDAR CUANTA GENTE SE QUEDA

En esta segunda visita se revisaron las tareas pendientes que tenían que desarrollar, las dificultades encontradas y en general revisar las estrategias que tendrán los grupos de forma inmediata con la inspección y certificación. Por otro lado se desarrollaron otras actividades adicionales para sustentar la comercialización de los grupos como la revisión y adecuación del sistema de acopio y procesamiento, claridad de delimitación de funciones entre la integradora y los grupos. Adicionalmente se visitó la bodega de compra de la empresa ED&F MAN en Cárdenas Tabasco para realizar una asesoría general sobre el proceso de manejo y control de flujo de producto dentro de la empresa para poder realizar con éxito la manipulación y exportación del producto orgánico que pueda comercializar la empresa.

### 7.1. Tascob

#### a) Acopio, procesamiento

Se ha realizado en el ciclo pasado una primera experiencia en el acopio y se realizó en este año una inspección no anunciada por parte de CERTIMEX. Se detectó que no hay base de datos de los productores que se acopio el producto, aunque si existen los recibos por cada productor. Lucio Servin Hernández al frente del acopio, con Bartolo Hernández Álvarez, ambos del grupo El Palenque, que para motivos del acopio y procesamiento, comercialización y certificación se han integrado a Tascob. El grupo El Palenque es dueño de unos de los centros de acopio y procesamiento que presenta Tascob. El ciclo pasado le grupo trabajo con los formatos. Se extendieron recibos para convencional y para orgánico.

Necesitan computadora. Salvador González vino con Gorgonio Celaya Díaz responsable de informática en IPCR para revisar las posibilidades de realizar un control del flujo de producto semi - automatizado a través de una base de datos. Sin embargo se observa que una de las discusiones que se deben dar desde la integradora es ¿quién controla el acopio, procesamiento?, si es por parte de los grupos, el sistema debe ser cargado desde en ellos de forma independiente y si es a nivel de integradora, este sistema debe ser operado desde los centros de acopio, pero debe existir un nexo de actualización en la integradora para tener los datos en línea.

b) Inspectores internos o campesinos. Como parte de las tareas pendientes del curso se delimitó por parte del grupo las labores del inspector campesino

- Llenar las fichas de control de parcelas
- Trabaja en inspección de comunidades
- Podrá recibir una remuneración económica de parte de la organización y nunca por el productor
- Inspector debe levantar la ficha de manera objetiva dependiendo de lo que vea y escuche
- No puede dar un resultado de la inspección
- Debe tener la información de los productores que va a inspeccionar: ficha anterior, croquis de parcelas, entre otros
- Supervisar todas las áreas que estén involucradas
- Realizar el recorrido de la inspección
- Se tienen dos casos: las parcelas que están en la casa: problemas con basura, y las parcelas que están fuera: verificar colindancias, fuentes de contaminación, bodegas, equipo y herramientas.
- La información la debe tener de manera confidencial.

Requisitos:

- Productores o hijos de productores
- Nombrado o avalado por la comunidad
- Experiencia en cultivo de cacao

- Recibir curso de capacitación
- Facilidad para la entrevista y llenado de ficha
- No conflictos de interés
- Participativa en su grupo
- Desempeñar de manera eficiente las actividades orgánicas (predicar con el ejemplo)

c) Observaciones a los recorridos de inspección (parte de la metodología).

Dentro del recorrido de inspección es importante que cada año se vayan viendo los puntos críticos de control, donde puede perder la calidad orgánica. Se detectaron en: las colindancias, casas, potreros o siembra de maíz. Bombas aspersoras son un riesgo, sobretodo cuando la presta a otro productor que no está dentro del programa orgánico. Hay veces que se tienen dos bombas y en este caso es necesario definir cuál se utilizará para el proyecto orgánico y cual par uso convencional. Otro de los aspectos a controlar son los lugares de almacenamiento, sobretodo cuando la casa está dentro del cacaotal: las gallinas, chiqueros. Las áreas de secado. Los costales donde se transporta el cacao, los permitidos son: costalilla de azúcar o de arroz o nueva. Excluye las demás. Otro riesgo es la mezcla de producto: producción paralela. Parte de esto ya está dentro del reglamento interno sin embargo es algo que debe ser retomado todos los años cuando se realiza la inspección interna.

d) Control interno en general

Al final pudimos sacar en claro algunas cosas con el grupo, pero también se quedan algunas cosas pendientes que deben ser discutidas con todos los socios en una futura asamblea.

- La máxima autoridad dentro del sistema de control interno es la asamblea de productores.
- Tiene un reglamento interno y además se cuenta con los estatutos de la organización.

- La responsabilidad se pasa al comité de aprobación y los inspectores campesinos pasan a revisar las parcelas. En caso de problemas graves, esta el comité de apelaciones.
- Por cada 30 productores debe existir un inspector.
- Comité de aprobación uno por cada 60 productores

Sin embargo falta nombrar por parte de la asamblea un coordinador que sea en enlace entre el grupo y la certificadora en turno. Este coordinador además es el que asiste, en el caso de CERTIMEX, a las actualizaciones anuales que se hacen de los grupos de los sistemas de control interno. Así mismo es el responsable de actualizar anualmente a los inspectores, miembros del comité de aprobación y apelaciones en las normas y procedimientos de inspección interna. También este coordinador es el responsable de explicar a la asamblea general de socios los cambios que surjan en las normas. Es el responsable de proponer a la asamblea general de socios los cambios al reglamento interno y documentar su aprobación.

De los aspectos que quedaron pendientes para una discusión interna del grupo es:

- ¿Quién debe dar la información en el campo en caso de que el producto salga por una emergencia?
- Catálogo de sanciones faltó, sin embargo se determinó que más que un catálogo de sanciones, se debe revisar en el sentido de cómo apoyar para que el productor haga las actividades o cumpla con lo establecido. Avanzar más en el sentido de cómo se deben hacer las cosas. También se revisó que hay sanciones que no están muy claras: ejemplo lo de basura inorgánica, que a veces no es por falta de voluntad del productor. Se debe tener como trabajo constante.
- Otra cosa que mete ruido es cuando los colindantes si aplican agroquímicos. Estos son potencialmente un peligro. REFLEXIÓN: ACA ES IMPORTANTE COMO

EVITAR LAS SANCIONES, Y ESTO ES CON BASE A LOS PELIGROS. LAS SANCIONES SE IMPONEN CUANDO LA ACCION YA SE LLEVO A CABO Y ES CORRECTIVO, PERO EL SISTEMA DE MANEJO DEL CULTIVO DEBE VERSE LA PARTE PREVENTIVA: MANEJO DE LAS COLINDANCIAS, COMO SE VA A PEDIR A LOS PRODUCTORES VECINOS QUE NO APLIQUEN INSUMOS, ENTRE OTROS. Los acuerdos con los vecinos: ponerlos anexo (copia) a la ficha de control interno. Declararlo en la ficha.

- Otro de los casos a revisar son los ancianos, y ver hasta que punto el reglamento interno tiende a tener más justicia social, sin que con ello se rompan las reglas orgánicas.

#### e) Acopio

Hay problemas, los compañeros están lejos del centro de acopio y a veces lo venden con los intermediarios. Esto es por la falta de transporte.

PELIGROS PARA EL ACOPIO. La costalilla a veces es de productos que son cultivados de forma convencional como el maíz. Una posible solución es que la misma organización entregue la costalilla pero es algo que se va a evaluar con integradora.

Para el acopio se tienen:

- RECIBOS
- CAJAS DE FERMENTACIÓN – REGULARMENTE DE 1 TON. AHORA DE MEDIA
- Se lleva un formato de que productores aportaron cacao.
- Secado - Samoa de 4 ton
- Recibo de que cajas pasan a secado
- Si va a patio hay un formato para reportar que tantas cajas se van a secado en patio
- Encostalado – formato con día, y cada 65 kilos, se pone clave al lote. El cacao se comercializa como Orgánicos de la Chontalpa.
- POC'S + Tascob + J. Mújica. + Huimango son los grupos que participan en Orgánicos de la Chontalpa

Cada centro de acopio tiene una clave y se le pone el número consecutivo en los costales.  
 Palenque y Colcobosch son grupos asociados en certificación a Tascob.

El acopio se piensa hacer como Orgánicos de la Chontalpa S.A. de C.V. que es la integradora.

Se piensa comprar cacao de no socios. Esto implica que hay que tener un control de los no socios. Sobre todo el flujo de producto también debe ser claro.

**PARA EL ACOPIO SE PIENSA TENER ESTE SISTEMA.**

La tarjeta: Nombre del productor, estimación, clave, categoría, 1ª entrega, resta, 2ª entrega, resta, 3ª entrega, resta. Por doble una para el productor y otra para el responsable del control de acopio.

Se piensa capturar toda la información al día, pero esto dependerá de tener una computadora en el centro de acopio.

Esquemmatización de pasos:

<b>Núm</b>	<b>Proceso</b>	<b>Necesidades operativas</b>	<b>Respaldo</b>
1	Acopio	Responsable de acopio Capturista de datos	Recibo de acopio, con pesada, tarjeta de control, concentrado de acopio por día, captura en la base de datos
2	Ingreso a fermentación	Responsable de proceso. Cajas diferenciadas por calidades. Numeración de caja de fermentado. Marcado sobre la caja con pintura / tinta la calidad del cacao.	Tarjetón por caja con duplicado (uno sobre la caja y otro en el archivo), datos: Número de tarjeta (consecutivos). Productores involucrados en la caja, calidad del producto (orgánico, convencional), tipo de cacao, fecha de inicio del proceso, fecha de fin de proceso, firma de responsable.
3	Ingreso a samoas	Responsable de secado. Samoas diferenciadas, marcadas para la calidad del cacao que se seca.	Tarjetón de ingreso por samoa: número de tarjeta (o de proceso), fecha de inicio, fecha de fin, números de las tarjetas de fermento (en el sistema automáticamente se deben agregar los nombres de los productores), calidad del producto (orgánico, convencional)

			tipo de cacao, ¿control de temperatura?
4	Conformación de lotes	Responsable de pesado y control de bodega de producto terminado. Costales marcados con la leyenda orgánica, sistema de seguridad en el sellado de costales, control de llenado y pesado.	Definir: ¿cada secado es un lote? O varios procesos de secado van a componer un lote. Si es con varios secados, se debe arrastrar también el control de secado por número de tarjetas y por tanto número de fermento y nombre de los productores que participan en el lote.
5	Control de producto terminado	Espacio para uso como almacén de producto terminado (cacao seco encostalado por calidad: orgánico, en transición, orgánico). Lugares perfectamente diferenciados, marcados.	Control de estado de producto terminado Num. Cantidad ingresada, fecha. Cantidad que sale, fecha (básico). Existencia. Debe hacerse por calidades. Formato de salida de producto terminado por calidad (orgánico, transición, convencional).

#### f) Aspectos FLO.

Problemática: TASCOB tiene como socios legales a 20 personas en promedio, no todos sus socios o que entregan cacao se han dado de alta. Problema: como es una SPR el régimen requiere que todos sus socios se den de alta ante el SAT, esto implica que todos los productores tengan en orden todos sus documentos: acta de nacimiento y credencial, darlos de alta en el sistema y que cada productor reciba su constancia de alta. Con ello se pueden a la vez dar de alta en la SPR.

Una fortaleza es que el despacho de Tascob esta involucrado con la organización. A diferencia de CIES. Otro de los aspectos que deben ser tratados en la asamblea es el costo de inspección inicial, que ahora es de €2,000.00.

También deben tenerse actas de asamblea donde se registren los acuerdos tomados. Contar con una contabilidad al día, claridad financiera. Los miembros deben ser pequeños productores, para ello Tascob debe definir qué es un pequeño productor. En general

deberán revisar el cumplimiento de las normas de FLO, que ahora también cuenta con un apartado ambiental que debe cumplirse.

Estuvieron presentes en la reunión:

Bartolo Hernández Álvarez – Presidente El Palenque

Lucio Servin Hernández – Tesorero (a nivel de El Palenque), Responsable de control de calidad (a nivel de Tascob). El Palenque

José Luis Sánchez Izquierdo – Control interno, inspector campesino.

Cristóbal Izquierdo Alcocer – Presidente Tascob

Exaltación Morales Gonzáles – Inspector Interno

Vincente Carrillo De la Cruz – Inspector interno

Aminadar Chablé Juárez – Inspector interno

Miriam Perea – ATZI

Víctor Correa – ATZI

## **7.2. Visita a INCAPRECH (Integradora)**

La visita se llevo a cabo en compañía de representantes del despacho CIES a las instalaciones del único beneficio que estaba operando que es el de “La Provincia” SPR.

Situación de emergencia, la afectación por monilla es severa. Se tienen pérdidas en promedio entre el 80 – 90%. De los 8 centros receptores de la organización sólo 1 esta funcionando, y ha acopiado poco cacao (ver anexo de acopio 2006/2007). En total los grupos pertenecientes a la integradora ICAPRECH, tenían previsto acopiar 800 ton de cacao en baba, ahora solo piensan acopiar 80 ton cuando más.

Sin embargo el grupo tiene un control ya esquematizado para la compra: recibos separados para cada productor de acuerdo a su categoría: orgánico y convencional, cajas separadas por categoría: orgánico y convencional. El detalle será en el control de la Samoa, pues esta es una de gran capacidad. La Samoa pudiera dividirse y dejar la parte norte para orgánico y la sur para no orgánico.

Que es necesario:

Certificación orgánica: debido a que los grupos y el despacho CIES – Pichucalco consideran que los grupos en este año enfrentan una situación difícil, probablemente NO se solicitará la certificación orgánica hacia CERTIMEX, es por ello que los productores se les recomendó tener una reunión de cada uno de los grupos, donde se discuta enviar a CERTIMEX una solicitud de no hacer la inspección de campo y sólo revisar desde oficina del control interno. Esto debe ir acompañado de una constancia o acta de la autoridad ejidal y administrativa de la localidad.

### **7.3. Visita a la organización Río Seco y un representante de la organización José Ma. Pino Suárez.**

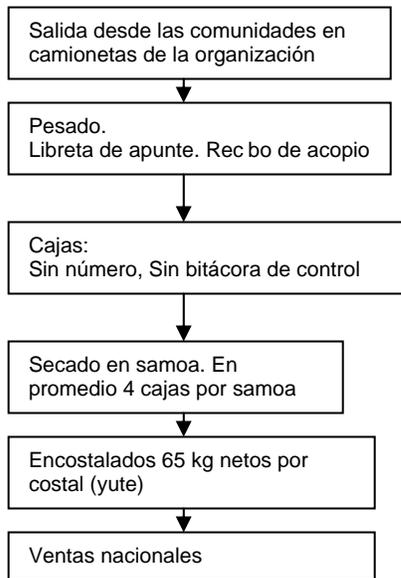
Hay problemas con los que son socios y no socios. No hay claridad de cuáles son. Existen productores que están registrados en una organización y en otra.

Es claro que la depuración de socios debe hacerse a nivel de organizaciones.

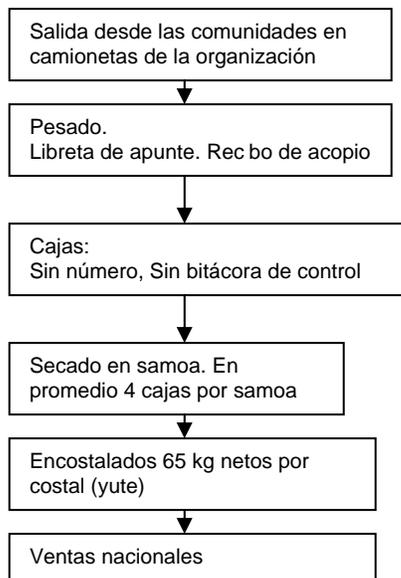
La organización Río Seco pide que se hagan reuniones en cada una de las comunidades donde está funcionando el programa orgánico. Son 198 productores orgánicos. Pero son 400 socios registrados en la asociación.

Los inspectores internos no son de la misma organización.

Para el acopio la asociación aporta chofer y camioneta. Se trae en costalitos o tambos (cubetas). Al llegar a la planta se va a la bascula, se pesa, pesador, se hacen recibos. Se lleva a en carretas a las cajas de madera, se vacía el producto, ahí se fermenta, se menea diario (8 – 9 días) el encargado conoce cuando el grano esta fermentado, se saca fermentado, y se tira a la samoa. De ahí el proceso de secado. De 12 a 14 horas, cada media hora se menea. Se deja enfriando 1 hora de aire. Se envasa en costales de henequen, se lleva a la bodega, se arpilla se cose, se pesa. 66 kilos brutos por costal. 65 kg netos.



### Planteamiento de cambios



La organización plantea diferentes transportes desde la comunidad

Recibo de acopio de cacao orgánico, libreta de apunte, Al final del día: concentrado por día de acopio

Con control de cajas: Número de caja por día, Nombre de productores y kg de cacao por productor, número de tarjeta de fermentado fecha de inicio y fecha de fin de fermentado

Tarjeta de control de secado: se arrastran las tarjetas de fermento, fecha de inicio de secado, fecha de fin de secado, número de tarjeta de secado

Encostalado: SELLADO DEL PRODUCTO. colocación es estivas (tongas) o kg. Sacos que digan orgánico, informe de encostaldo = rendimiento

Bodega. Se debe colocar por día de secado. Control de bodega de entrada y salida. Existencias. Cuando se sale del cacao, debe elaborarse el control de salida donde se ponga la lotificación, número de lote. La conformación de lote arrastra el número de estiva, que a su vez arrastra el número de tarjeta de secado, y las demás tarjetas.

En el caso de las asambleas generales de socios solo hay una anual. El presidente maneja todo. No hay actas de asamblea por los socios. No tienen libros de actas.

La inspección externa se hizo en octubre, pero es de la cosecha 2005 – 2006. Ya que el ciclo pasado no se hizo la inspección externa.

Recomendación: deben solicitar por escrito a CERTIMEX la inspección 2006/2007, ahí pedir que se haga válida la visita de Jaquelina para la inspección externa 2006 / 2007. No han realizado el control interno 2006 / 2007. La organización va a nombrar a los inspectores internos y CIES los va a capacitar.

La organización no tiene los documentos de certificación 2005 / 2006, esto debe ser mandado de forma directa a la organización. En un sobre cerrado.

CIES tiene toda la información de control interno de la organización en sus oficinas, debe haber una entrega formal de esta información a la organización de manera formal. No tienen conocimiento si hay un convenio o contrato entre CIES y Río Seco. Esto debe celebrarse en un corto plazo.

En el caso del representante de la organización José María Pino Suárez no pudo realizarse ningún acuerdo, pero quedo de transmitir la información a sus compañeros de directiva de la organización.

Participantes:

Arnulfo Olan Montejo – Control interno certificación

Aristeo Bautista Tiquet – Comité interno de aprobación José Ma. Pino Suárez

Juan Estrada – Control de Vigilancia Río Seco, supervisor de recepción de producto

Florentina Peralta Escalante – Control de peso, registros de recepción

Leobino Escalante Fuentes – Encargado de las bodegas,

Candelario de La Cruz Luna – responsable de fermentado y secado

Daniel Juárez Morales – Asesor técnico (CIES)

Rubén Ovando Romero – Asesor Técnico José Ma. Pino Suárez (CIES)

Víctor Manuel Vázquez Rodríguez – Asesor técnico CIES

## 7.4. Sistemas de Productos Organizados en Comunidad

1. DESARROLLARON PROCEDIMIENTO DE RECORRIDO DE PARCELAS
2. IDENTIFICARON LOS PUNTOS CRÍTICOS PARA LAS PARCELAS.
  - a. Lo desarrollo en NOP, uno el riesgo de aplicación de productos químicos en colindantes: medida establecimiento de barreras vivas, no zonas de amortiguamiento, por que difícilmente el productor no va a dejar de cosechar la zona de amortiguamiento. Barrera viva de rápido crecimiento.
  - b. Riesgo de contaminación por uso de bombas contaminadas. El productor no debe prestar su bomba, tener una bomba exclusiva,
3. REGLAMENTO INTERNO. Se hicieron adecuaciones y se discutieron con las comunidades. DEFINIR QUIENES PUEDEN OCUPAR LOS CARGOS DE INSPECTORES INTERNOS, COMITÉ INTERNO, falta especificar claramente que son los socios
4. Definir procedimientos para evaluar las fichas: se remite al reglamento. Cuando hay fallas.
5. A NIVEL DE CENTROS DE ACOPIO, LA TRAZABILIDAD, FORMATOS Y CONTROL DE CALIDAD.

Productor

Solicita viaje

Bascula

Recibo – a la oficina

Formato de acopio – se queda en el centro de acopio

Sellos (orgánico, transición, convencional, pagado)

Dinero

Lista autorizada

ENTRADA DE CACAO VERDE

Llega camioneta al centro de acopio (en costales de polipropileno)

Se vacía el cacao en la caja

Se pone una etiqueta de papel por cada entrada, el número es por día de entrada y puede repetirse de acuerdo al número de cajas que se llenen en el día, este número tiene conexión con el formato de acopio del chofer o por día.

Se tiene una opción de secado en patio.

En el caso de uso del patio en cacao orgánico y cacao convencional se va a tener una bitácora de limpieza de patio.

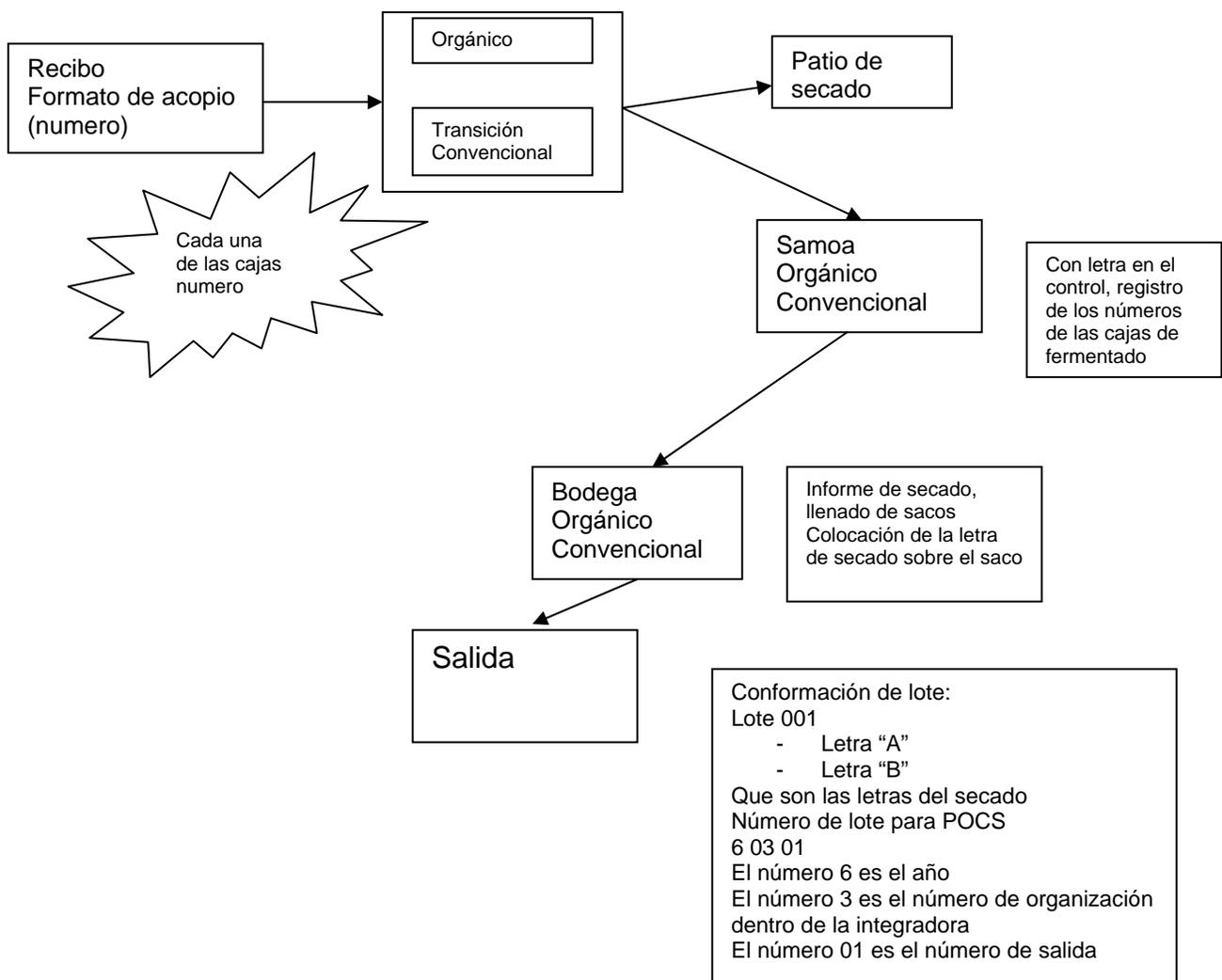
Secado en Samoa.

Hay dos samoas, una orgánica y otra convencional.

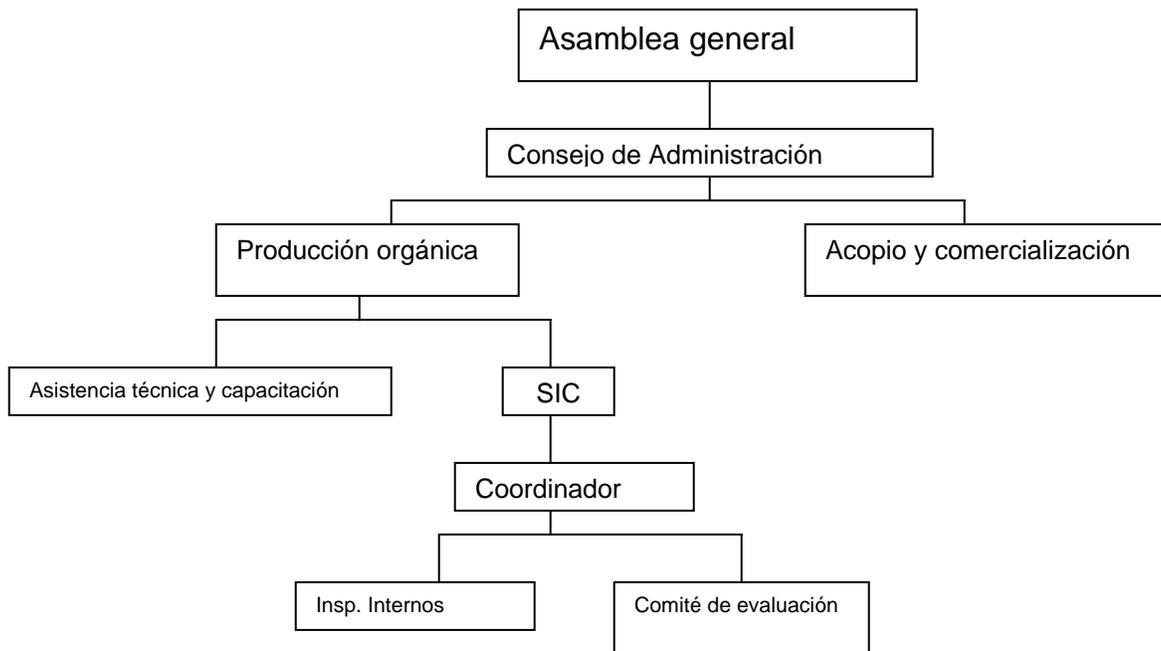
Informe de rendimiento

Pasa a bodega (palapa), conforman lotes

Hay una nota de salida de bodega



## Estructura de control interno



### 7.5. Reunión con la integradora Orgánicos de la Chontalpa S.A. de C.V.

Presentes:

ATZI

Tascob

CIES

Se clarificó que grupos participan en la integradora:

- Grupos que coordina Mariano

La Esperanza de C – 11 Soc. Coop (del ejido C. 11, Cárdenas Tabasco)

La Ardilla Soc. Coop. C – 22 (poblado C – 22)

General Francisco J. Mújica Soc. Coop.

Río Grano de Oro SPR de RL. Plátano y cacao 4ª Sección

- Grupos que coordina ATZI: Tascob Kaj SPR DE RL (agrupa a AI que a buen árbol se arrima, buena sombra lo cobija SSS, El Palenque SSS, Kolcobosh SSS de RI, La Flor del Maíz de la semilla dorada SSS)

- Grupos que coordina CIES: Productores de Cacao Orgánicos de Huimango SPR de RL
- Grupos que coordina ACIPOC: SIPOC Soc. Coop.

Grupos de Mariano: Son certificados con IMO – Control. Tienen plantas de procesamiento cada uno. Varios de los grupos tienen capital propio. Tienen los mismos formatos que Tascob para el acopio. No se sabe si los grupos de Mariano van a solicitar la certificación NOP (USA).

#### DESPACHOS:

- ATZI
- CIES
- ACIPOC
- ATO (DE MARIANO)

Pendientes:

Proponer un sistema para el acopio: RETOMAR LO QUE TIENE ATZI Y POCS.

Discutir como las integradoras van a controlar los acopios

En el caso de los grupos de Mariano no hay mucho contacto, pero a través de ATZI se van a llevar a cabo los movimientos.

#### **Área comercial**

¿Qué debe tener?:

- Acta constitutiva, RFC, libros de actas, facturas
- Archivos por cada uno de los socios a los que se les va a comercializar con: certificados orgánicos actualizados, listas de productores certificados, copia del aviso de certificación, copia de los documentos legales importantes (acta constitutiva, RFC)
- En caso de comercializar de no socios debe tener los mismos documentos

- Lista de productores que componen el embarque
- Acuerdo de asamblea para comercializar el producto a nombre de los socios de la integradora
- Contratos de compra de producto con el cliente, ahí debe haber referencia a cumplimiento de las normas de producción
- Solicitud de certificado de control (en caso de la materia prima certificada por CERTIMEX se debe pedir a CERTIMEX, en el caso de la materia orgánica de IMO, debe ser solicitada a IMO)
- Certificados de control
- En caso de que se exporte de forma directa, si la materia orgánica ya es certificada por los grupos y se tiene el certificado actualizado NOP (en el caso de los USA), CERTIMEX puede extender el certificado de control de toda la materia prima a nivel de la integradora
- En caso de exportación mínimo se necesitará: Bill of lading, certificado fitosanitario internacional
- Facturas

Como pendiente quedo por parte de el consultor desarrollar, con base en los formatos utilizados por POC'S y ATZI una propuesta de formatos para el acopio y procesamiento para la integradora.

Estos formatos fueron desarrollados y presentados al responsable de dar seguimiento a la consultoría dentro de IPCR: Salvador González Hernández. Se anexan al presente informe.

#### **7.6. Visita a la comercializadora ED&F MAN**

Se visitó a la empresa por tener nexos con las organizaciones objeto de la presente consultoría.

Se sostuvo una reunión de trabajo con el Gerente Operaciones Tabasco: Carlos Gerardo Rojas Téllez.

El objetivo de la visita fue hacer una valoración de las condiciones de las instalaciones ubicadas en Tabasco para comprar y manipular cacao orgánico.

En general la empresa esta interesada en comercializar cacao orgánico para lo cual se tiene que certificar, sin embargo quiere tener los lineamientos generales para poder cumplir con éste requisito.

En general se puede decir que tienen muchas posibilidades de ser certificados bajo el esquema de CERTIMEX para la certificación a la UE (2091/91) y USA (NOP). Se tienen los siguientes avances:

- Tendrá una bodega especial para cacao orgánico.
- La bodega sería separada del cacao convencional, incluso la entrada.
- Tiene papelería completa para dar seguimiento al producto, sólo falta adecuarla a orgánico.
- Las áreas son delimitadas (las áreas de estibas).
- Los sacos serían aquintalados (llenados) en la bodega de la empresa, el aquintalamiento sería en la parte orgánica. No pasaría por la bodega de convencional.

Sin embargo hay algunos puntos en los que se debe trabajar o que se deben mejorar:

- Aplica productos químicos para el control de la palomilla del cacao.
- Falta marcar la bodega
- En la bodega se almacenaron algunos productos químicos
- Tiene humedad

## **VIII. Conclusiones de la consultoría**

### **8.1. Generales del proceso de capacitación**

- Cada grupo ahora tiene claro que el proceso de certificación recae en un sistema de control interno que debe ser estructurado de acuerdo con sus necesidades y los requerimientos de las normas de las certificadoras o el mercado al que deseen exportar.
- La estructura básica de un control interno son: los inspectores internos, el comité de aprobación interna y un coordinador. Si el estructura es desarrollada al 100% entonces esta estructura contará con un comité de apelaciones.
- Los grupos participantes en la consultoría en general dependen de la asistencia de los despachos que los asesoran para operar sus sistema de control interno
- En general no se tienen convenios de colaboración claros donde se tengan las responsabilidades de cada una de las partes que participan dentro del proceso
- Así encontramos grupos que poco a poco se están apropiando del proceso, pero también grupos que de manera cómoda dejan que el despacho sea quien tramite todo el proceso dentro del grupo y ante la certificadora.
- El mercado has sido uno de los detonantes en éste último ciclo para intentar integrar los procesos en una empresa, donde productores y despachos tienen participación.
- Si bien la oferta es tentadora a nivel de precios, el proceso organizativo en algunos casos aún es un aspecto que debe trabajarse en corto con los grupos si se quiere asegurar que se trabaja con estructuras sólidas.
- Actualmente en los grupos más avanzados se tiene claridad de las responsabilidades que tiene el grupo en la estructura de control interno
- En la producción orgánica el certificado es extendido al grupo que acepta el programa de producción orgánica, y aunque el despacho sea muy eficiente en las actividades de control interno y realización de la documentación, si el grupo no tiene claridad y apropiación del sistema de producción orgánico, no es posible que esto sea sostenible a largo plazo y por tanto el esfuerzo y dinero invertido no darán resultados.

## **8.2. Conclusiones a nivel de cada grupo.**

### *a) Tascob.*

- Grupo que presenta el mayor avance en la apropiación del sistema. Los productores tienen claro que no sólo deben producir orgánico para el mercado y las estructuras poco a poco van siendo llenadas por los mismos productores
- Tienen una ficha de control propia, muy completa, con aspectos que no son contemplados por la ficha CERTIMEX. De ser posible debe continuarse con éste modelo de ficha
- El reglamento interno, completo con algunas adecuaciones que ya fueron discutidas en la reunión sostenida en con grupo (ver 7.1. de este informe)
- Integración comercial: en línea con la integradora.
- Comercio justo: problemas por la constitución legal, integración de los otros grupos a la figura. Legalización de los socios que no tienen documentos en orden, dar de alta a los socios en el SAT.

### *b) POC'S*

- Un grupo que lleva ya varios años trabajando el sistema de producción orgánica
- Con un reglamento interno claro, incluye procedimientos para la inspección interna, que deben adecuar a lo observado en el taller (ver conclusiones de la primera parte)
- La ficha de control que utilizan es la recomendada por CERTIMEX pero que es factible de ser mejorada
- Es el grupo que presenta mejores avances en los formatos para el control de la material prima (flujo de producto)
- Comercio Justo: consideran que por el momento no quieren entrar en este sistema de certificación hasta que no tengan claro el mercado y tengan garantizada la certificación del grupo en todas sus fases.

### *c) Integradora INCAPRECH*

- Por lo general son grupos que se han asociado para poder comercializar sus productos

- Han tenido demasiado acompañamiento en los aspectos de control interno por el despacho CIES
- No tienen mucha responsabilidad en el manejo de la documentación del sistema de control interno
- Sus reglamentos internos son muy bien acabados, pero no han sido socializados
- El sistema de compra y procesamiento, aunque es diferente que el implementado por Orgánicos de la Chontalpa, puede ser eficiente y dar la información necesaria para el seguimiento del flujo del producto
- Actualmente atraviesan por la crisis de la monillia, la cual ha afectado en un 80 – 90% de la cosecha
- Mientras no tengan mayor identidad como grupo, no es posible recomendar que ingresen al sistema de comercio justo

*d) Río seco y José Ma. Pino Suárez*

- Problemas actuales por definir de quien es la responsabilidad del programa orgánico del grupo: Río Seco o el despacho CIES
- Apenas se realizó el control externo por CERTIMEX para el ciclo 2005 / 2006
- No se ha realizado el control interno para el ciclo 2006 / 2007
- No se ha solicitado la inspección externa para el ciclo 2006 / 2007
- Se tiene interés por los directivos actuales por retomar este trabajo por que ven una oportunidad para tener mejores mercados
- Se va a realizar le esfuerzo por hacer la separación del cacao orgánico del no orgánico, en el momento que se tengan los resultados del control interno
- Falta mucho trabajo a nivel organizativo: análisis FODA, análisis de la realidad, estructuras organizativas, liderazgo organizativo, etc.
- Grupo no apto para la certificación de comercio justo por el momento.

*e) Integradora Orgánicos de la Chontalpa*

- Grupo que comienza a funcionar, pero donde es claro que quienes llevan el liderato son los despachos.
- No se tienen oficinas para operar.

- No hay claridad de hasta donde va a controlar la integradora y hasta donde controla cada grupo.
- En el caso del comercio justo no es posible someter a certificar esta estructura como productor, ya que los despachos no son productores.
- Pudiera funcionar la certificación como comercializador.

## **IX. COMENTARIOS FINALES:**

De acuerdo con el contrato firmado entre el consultor y IPRC la consultoría cumplió al 100% con los objetivos planteados y adicionalmente se desarrollaron visitas de seguimiento para que las debilidades detectadas durante el proceso de capacitación fueran subsanadas en un tiempo relativamente corto.

Esta consultoría debe verse como un inicio para fortalecer los sistemas de control interno que son aplicados por los grupos. Si bien podemos asegurar que los grupos que han sido más serios en el proceso de certificación orgánica ahora reducirán sus debilidades, no por ello se van a dejar de tener señalamientos de parte de las certificadoras. Esto dependerá en mucho de la certificadora en turno, las normas que esté aplicando, pero sobretodo de la apropiación que tengan los productores del sistema de producción y control orgánico.

En los aspectos de comercio justo no se avanzó lo suficiente debido a que los mismos grupos, después de explicar las normas y los procedimientos generales, observaron que es poco probable que puedan ser aprobados en una visita a corto plazo. Por lo anterior es necesario que los grupos sean fortalecidos en los temas de comercio justo: requisitos de desarrollo social, desarrollo económico, desarrollo medioambiental y los criterios comerciales para cacao. Este fortalecimiento de preferencia debe ser promovido en temporadas cuando no esté en operación el sistema de control interno y externo de la certificación orgánica para no saturar a los productores de información.

## X. ANEXOS

1	Plan de formación
2	Documentos mínimos para el control interno
3	Documentos recolectados en visita a Tascob
4	Documentos recolectados en visita a Productores orgánicos de Huimanguillo
5	Documentos recolectados en visita a Sistemas de Proyectos Organizados en Comunidad S.C.L.
6	Documentos recolectados en visita a Asociación Agrícola de Productores de Cacao Lic. José María Pino Suárez
7	Formatos para el control de flujo de producto (cadena de custodia) para el cacao orgánico (requerimientos mínimos)
8	Análisis organizacional respecto a la certificación. Correspondiente a los grupos: Tascob, Sistemas POC'S, Río Seco, Cacaos orgánicos de Huimango, SPR Arroyo Afiladero

## **Anexo 1 Plan de Formación de cacao**

## PLAN DE FORMACION

NOMBRE DEL EVENTO: Fortalecimiento y actualización de las normas Certimex, de los Comités Internos de Inspección en el cultivo de cacao de Tabasco y la zona norte de Chiapas  
FECHA: 6 y 7 de septiembre del 2006

SEDE: Comalcalco Tabasco  
Nombre

Dirección

Teléfono)

NOMBRE DE LOS FORMADORES **Luis Martínez Villanueva**

**PROPOSITO GENERAL DE APRENDIZAJE:** Al finalizar el evento los participantes serán capaces de implementar sistemas de control interno en organizaciones de pequeños productores de cacao.

**ESTRATEGIA GENERAL DE APRENDIZAJE:** Análisis de las normas para identificar las áreas de oportunidad para la aplicación de sistemas de control interno en organizaciones de pequeños productores con cultivo de cacao orgánico.

**PROPÓSITO GENERAL DE APRENDIZAJE:** Al concluir este curso-taller, los participantes serán capaces de adecuar los formatos CERTIMEX del control interno e implementar sistemas de control interno de la producción de cacao orgánico en organizaciones de productores, de tal manera que la organización asesorada cumpla con las exigencias de la certificadora CERTIMEX y así, posiblemente obtener la certificación respectiva.

### 1. ESTRATEGIA DE FORMACIÓN

#### A) PROBLEMATICA

Diversas organizaciones pertenecientes a la Integradora Orgánicos de la Chontalpa han iniciado procesos de certificación orgánica desde el año 2002, sin embargo, mucha de la labor de certificación recae en el trabajo que realizan los despachos de asistencia técnica que mantienen el control sobre el proceso de inspección interna, vulnerando los principios de la misma. Esto da como resultado que se desaproveche la capacidad de los comités internos para elaborar y apropiarse de los planes de manejo, de la generación de recomendaciones a sus propios compañeros y de la vigilancia en la observancia de las normas de certificación, dando como resultado la exposición potencial a observaciones y sanciones por parte del organismo certificador.

#### B) CONDICIONES NACIONALES E INTERNACIONALES FAVORABLES

El impulso a la producción de cacao orgánico está dentro de las líneas estratégicas para el Sistema Producto Cacao, desde 2002 se otorgaron subsidios, tanto a productores como a despachos de asistencia técnica, para implementar el proceso de certificación orgánica. Tan sólo en el estado de Tabasco se estima que se apoyaron 10,000 has. Sin embargo, hasta la cosecha 2005-2006 no se pago un precio diferenciado por el cacao certificado como orgánico.

Fueron las organizaciones pertenecientes a la Integradora Orgánicos de la Chontalpa, las que lograron su primer contrato de exportación, enviando a Europa 100 toneladas de cacao orgánico, y por primera vez, los productores recibieron un precio por encima del precio del mercado interno por su cacao.

Para la cosecha 2006-2007 se tiene el interés de la misma empresa importadora de cacao en Europa, (ICAM) y un memorando de entendimiento entre la AID y ED&F Man- Corigins, para impulsar la exportación del cacao de especialidad a precios diferenciados.

El punto de partida son las Normas para la Producción y Procesamiento de Productos Orgánicos de CERTIMEX, las normas del National Organic Program (NOP -USA) y el reglamento de la Unión Europea 2092/91, de tal forma que este curso-taller se analizaran de manera dinámica las normas, así como en conocer de forma práctica el sistema de control interno que se ha diseñado por CERTIMEX para verificar el cumplimiento de esas normas.

Después de este curso-taller los participantes deberán implementar un sistema de control interno en las organizaciones que asesoran, de tal manera que éstas puedan someterse a una inspección para la posible certificación por parte de CERTIMEX.

Este curso es promovido y patrocinado por Chemonics International, Inc.

## 1.- PROCESO DE FORMACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DIDÁCTICAS	RECURSOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS	EJES TEMÁTICOS	TIEMPO
<p>Conocer a los participantes</p> <p>Conocer cuáles son los objetivos del taller.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El grupo identifica el origen de los participantes</li> <li>El grupo conoce los objetivos del taller</li> </ul>	Técnica expositiva	Rotafolio Marcadores Cinta adhesiva	Presentación – bienvenida Objetivo	0:30 horas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer los inicios de la agricultura orgánica y su importancia actual</li> </ul>	<p>Los participantes conocen cuales son los inicios de la agricultura orgánica y su razón de ser</p> <p>Los participantes conocen la evolución de la agricultura orgánica a nivel mundial y local</p>	Técnica expositiva	Computadora portátil Cañón multimedia	La producción orgánica y sus inicios	1:00 horas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la regulación actual gubernamental y privada.</li> </ul>	<p>Los participantes distinguen entre una norma privada y una norma pública</p> <p>Los participantes conocen las generalidades de las normas de certimex</p> <p>Los participantes conocen las generalidades del nop</p> <p>Los participantes conocen las generalidades del reglamento ue 2092/91</p>	<p>Técnica expositiva</p> <p>Dinámica de grupo</p>	Computadora portátil Cañón multimedia	La regulación en la agricultura orgánica	3 horas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar y comprender las distintas normas</li> </ul>	<p>Los participantes analizan las normas</p> <p>Los participantes interpretan las normas</p>	<p>Lluvia de ideas</p> <p>Dinamica de grupo</p>	<p>Hojas blancas</p> <p>Computadora portatil</p>	Conclusiones y propuestas	1:00 horas

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los sistemas de calidad en la agricultura orgánica.</li> <li>• Conocer los sistemas de control interno</li> </ul>	<p>Los participantes conocen que es un sistema de calidad</p> <p>Los participantes revisan como un sistema de calidad es retomado en un sistema de control interno</p> <p>Los participantes conocen los principales elementos dentro de un sistema de control interno</p> <p>Los participantes conocen las herramientas para un sistema de control interno</p>	<p>Técnica expositiva</p> <p>Lluvia de ideas</p> <p>Dinámica de grupo</p>	<p>Computadora portátil</p> <p>proyector multimedia</p>	<p>Sistemas de garantía de calidad y los sistemas de control interno</p>	<p>3:00 horas</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Da a conocer su aprendizaje del día y sus inquietudes</li> </ul>	<p>Los participantes enlistan cuales son los principales logros en su capacitación</p> <p>Los participanres dan a conocer sus inquietudes respecto al proceso</p>	<p>Lluvia de ideas</p> <p>Diámica de grupo</p>	<p>Hojas, lapiceros</p>	<p>Conclusiones y propuestas</p>	<p>1:00 horas</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observa cuales son los elementos que deben existir en un sistema de control interno</li> </ul>	<p>Los participantes conoceran cuales son los documentos minimos para le contro interno en campo</p> <p>Los participantes conoceran como realizar la revisión conforme a normas en las parcelas de los productores</p> <p>Los participantes ensallaran formas detectar fallas en los sistemas de control interno y formas de seguimiento</p>	<p>Visita a oficinas de control interno</p> <p>Visita a parcelas de cacao</p>	<p>Oficinas de control interno</p> <p>Parcelas de cacao</p>	<p>Práctica de campo</p>	<p>5:00 horas</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observar el grado de aprendizaje del capacitado</li> </ul>	<p>Los participantes serán evaluados para revisar el grado de aprendizaje en el proceso de capacitación</p>	<p>Exámen</p>	<p>Hoja de exámen</p>	<p>Evaluación</p>	<p>1:00</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar conclusiones del taller y la dinámica de seguimiento</li> </ul>	<p>El participante dará a conocer sus conclusiones acerca del proceso de capacitación</p> <p>El participante conocerá cuál será el seguimiento que se dará a los participantes</p>	Expositiva	Rotafolio Marcadores Cinta adhesiva	Conclusiones y recomendaciones	1:00
--	--	------------	---	--------------------------------	------

2.- ESTRATEGIA DE ACOMPAÑAMIENTO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DIAGNÓSTICO INICIAL DE LA ZONA: ACTORES DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA, INCLUYENDO PRODUCTERES Y DESPACHOS QUE ACOMPAÑAN EL PROCESO. SE VISITARÁN PARCELAS DE CACAO PARA DETERMINAR CUALES SERÍAN LA MEJOR OPCIÓN PARA LA VISITA.</li> <li>• ACOMPAÑAMIENTO TECNICO AL GRUPO QUE ESTE EN PROCESO DE CAPACITACION PARA REFORZAR EL APRENDIZAJE, ANALIZAR EN GRUPO APARTIR DE LAS EXPOSICIONES REALIZADAS POR EL CAPACITADOR.</li> <li>• ACLARAR LAS DUDAS QUE EL GRUPO TENGA CON RESPECTO AL TEMA DE INTERES, ANALIZANDO LA INFORMACIÓN POR MEDIO DE LA PARTICIPACION GRUPAL, MOTIVACION Y FINALMENTE LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO.</li> <li>• FINALMENTE SE RALIZARÁN VISITAS DE SEGUIMIENTO CON LOS CAPACITADOS PARA VERIFICAR EL AVANCE Y EN SU CASO, LAS DUDAS SURGIDAS A PARTIR DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. ASÍ MISMO SE REVISARÁN DE MANERA GENERAL LOS AVANCES DE LA MPLEMENTACIÓN DE SUS SISTEMAS DE CONTROL INTERNO.</li> </ul>

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN

DIAGNÓSTICA	FORMATIVA	FINAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LOS PARTICIPANTES TIENEN DIFERENTES NIVELES DE CONOCIMIENTO DE ACUERDO A SU PARTICIPACIÓN DENTRO DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA Y EN LAS ORGANIZACIONES, DE ESTE MODO IMPLEMENTAR DE UNA DINAMICA QUE PERMITE IDENTIFICAR LAS DIFERENCIAS DE CONOCIMIENTOS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NIVELAR EL CONOCIMIENTO DE LOS PARTICIPANTES RESPECTO A SU CONOCIMIENTO EN LAS NORMAS Y SISTEMAS DE CONTROL INTERNO.</li> <li>• CON BASE EN EL CONOCIMIENTO OTORGADO EL PARTICIPANTE TENDRÁ LA CAPACIDAD DE GENERAR PROPUESTAS PARA MEJORAR LAS ACTIVIDADES REVISADAS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA EVALUACIÓN CONSISTIRÁ EN QUE AL FINAL LOS PARTICIPANTES IMPLEMENTARÁN UN SISTEMA CONTROL INTERNO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LAS NORMAS DE CERTIMEX, NOP Y UE.</li> </ul>

### 3.- PRODUCTOS ESPERADOS

- INFORME FINAL CON ANEXOS Y MEMORIA FOTOGRÁFICA.
- FORMACIÓN DE ¿? PERSONAS EN SISTEMAS DE CONTROL INTERNO PARA CACAO ORGÁNICO

### 4.- PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

TEMAS	OBJETIVO ESPECIFICO DEL TEMA	TÉCNICAS DIDÁCTICAS	MATERIAL DIDÁCTICO	DURACIÓN (EN HORAS)	RESPONSABLES
DÍA 1					
Bienvenida y presentación del curso	Presentar al curso			0:15	Salvador ...
Objetivos	Tener claridad sobre los objetivos del taller	Exposición	Pizarra	0:30	Luis Martínez Villanueva
La producción orgánica y sus inicios	Conocer cuales son los inicios de la producción orgánica e importancia	Exposición	Cañón multimedia, lap top, fotocopias	1:00	Luis Martínez Villanueva
La regulación en la agricultura orgánica	Conocer las principales legislaciones en agricultura orgánica pública y privada	Exposición Trabajo en grupos	Fotocopias	3:00	Luis Martínez Villanueva
Comida				1:00	
Conclusiones y propuestas	Los participantes expondrán lo aprendido y sus dudas	Exposición - discusión	Rotafolios	1:00	Todos
Sistemas de garantía de calidad y los sistemas de control interno	Conocer los sistemas de calidad dentro de los sistemas de control interno de los grupos de pequeños de productores	Expositiva	Cañon Multimedia, fotocopias	3:00	Luis Martínez Villanueva
Conclusiones y propuestas	Los participantes darán a conocer de forma breve los hallazgos dentro de los grupos que asesoran	Participación en grupos	Rotafolios	1:00	Todos
Preparándonos para la práctica	Se tomarán acuerdos para la práctica de conocer el funcionamiento de un SIC	Participación del grupo	Rotafolios	0:30	Todos

DÍA 2

Práctica de revisión de un sistema de control interno	Los participantes revisarán los elementos básicos que deben existir en un SIC para cacao orgánico de acuerdo con las normas	Práctica participativa	Sistema de control interno, parcelas de producción orgánica de cacao, productores dueños de las parcelas	5:00	Luis Martínez Villanueva Salvador..
Conclusiones y propuestas	Los participantes sacarán sus conclusiones de la práctica y empezarán a esbozar sus propuestas de manejo en las parcelas	Participativa – lluvia de ideas	Hojas de papel	1:30	Luis Martínez Villanueva
Evaluación del curso (examen)	A los participantes se les aplicará un examen para revisar los avances del grupo y determinar el seguimiento posterior	Examen al grupo	Hoja de examen	1:00	Luis Martínez Villanueva
Fin del taller y entrega de constancias	Los participantes recibirán su constancia de participación	Constancia de parte de Chemonics international		0:15	Salvador ...

## **Anexo 2 Documentos Mínimos para el Control Interno**

CERTIMEX	Manual de Cuestionarios y formatos	Capítulo 1.6	Página 1 de 6
Sistema de Calidad	<b>Cuestionario para la inspección interna de cacao orgánico, quebradero, extracción y almacenamiento para 5 ciclos.</b>	Revisión 2	Fecha 04/2006
Elaboró: HMM			
Revisó: TRS			

### 1. Información general:

Organización:	
Productor:	Código:
Comunidad:	

### 2. Descripción de la unidad productiva

Ciclos:	200 /200		200 /200		200 /200		200 /200		200 /200	
	Ha	No. de parcelas								
2.1. Cacao orgánico o en transición										

### 3. Inspección de parcela con cacao orgánico o en transición

	Ciclo 200 / __				
<b>Categoría del productor</b>					
<b>Inspector interno</b>					
<b>Fecha de la inspección</b>					
3.1. Número de parcela inspeccionada					
3.2. Nombre de la parcela					
3.3 cuantos tipos de árboles de sombra hay.-C					
3.4. Tipo de cobertura del suelo (Hojarasca, Hierbas)-C					
3.5. Suelo deslavado (Mucho, Poco, Nada) -C					
3.6. Qué otras prácticas de conservación se suelos ha realizado después del último control interno, especifique número de actividades, metros, etc.-C					
3.7. Cantidad de abono aplicado por mata: -B					

CERTIMEX	Manual de Cuestionarios y formatos	Capítulo 1.6	Página 2 de 6
Sistema de Calidad	<b>Cuestionario para la inspección interna de cacao orgánico, quebradero, extracción y almacenamiento para 5 ciclos.</b>	Revisión 2	Fecha 04/2006
Elaboró: HMM			
Revisó: TRS			

3.8. ¿Cuántas matas abonó después del último control interno?-C					
3.9. ¿Usó estiércol? (Si, No). Era de (ganado, gallinaza, otro).-C					
3.10. Donde consigue el estiércol – B					
3.11. Realizó podas en los cacaotales ( si,no) - B.					
3.12. Menciona las plagas o enfermedades que existen en el cacaotal. -C					
3.13. ¿Con qué controla las plagas y enfermedades? -C					
3.14. Última fecha de aplicación de producto para control de plagas:-C					
3.15. ¿Las aspersoras son exclusivas para el cultivo orgánico? (Si, No) – B					
3.16. ¿El productor aplicó en el cacaotal algún producto químico? (si, No), ¿Cual? - A					
3.17. Fecha de aplicación del producto prohibido:					
3.18. Existe basura inorgánica en el cacaotal - C					

\*En caso de aplicar preparados orgánicos, favor de indicar los ingredientes utilizados en una hoja anexa o en su caso anexar la etiqueta de los productos utilizados.

CERTIMEX	Manual de Cuestionarios y formatos	Capítulo 1.6	Página 3 de 6
Sistema de Calidad	<b>Cuestionario para la inspección interna de cacao orgánico, quebradero, extracción y almacenamiento para 5 ciclos.</b>	Revisión 2	Fecha 04/2006
Elaboró: HMM			
Revisó: TRS			

#### 4. Uso de los terrenos colindantes:

	Ciclo 200 /				
4.1. ¿En los cultivos colindantes aplican herbicidas, fertilizantes químicos, plaguicidas? ( Si, No), indique el nombre del producto.					
4.2. ¿Existen riesgos de contaminación para el cacaotal inspeccionado? Sí, No. -B					
4.3. ¿Qué hizo el productor para evitar el riesgo de contaminación?- B					

#### 5. Semilleros y viveros

	Ciclo 200__/__				
5.1. ¿ Tiene semillero o vivero de cacao? (si o no)-C					
5.2. Las semilla es orgánica (Si, No)-A					
5.3. ¿Aplicó el productor algún producto químico en el semillero o vivero?-A					
5.4.Fecha de aplicación del producto químico:					

#### 6. Estimación de cosecha:

	Ciclo 200__/__				
6.1. ¿En total, cuántos <b>kg</b> de cacao (verde o seco) espera cosechar para este ciclo?					

CERTIMEX	Manual de Cuestionarios y formatos	Capítulo 1.6	Página 4 de 6
Sistema de Calidad	<b>Cuestionario para la inspección interna de cacao orgánico, quebradero, extracción y almacenamiento para 5 ciclos.</b>	Revisión 2	Fecha 04/2006
Elaboró: HMM			
Revisó: TRS			

### 7. Cosecha, quebradero y extracción

	Ciclo 200 /				
7.1. Meses de cosecha:					
7.2. ¿Donde se ubica el Quebradero? (en el cacaotal, en casa) - C					
7.3. ¿Le da algún tratamiento al quebradero? (Si, No) Indicar cual - C					
7.4. Destino de la concha del cacao: - C					
7.5. ¿Realiza fermentado individual colectivo?- C					
7.6. ¿En que se fermenta el cacao? - c					
7.7. El agua que se utiliza para lavar y fermentar el cacao es limpia -C					
7.8. Destino del agua después de utilizarla: C					
7.9. ¿Sobre que se seca el cacao? - C					
7.10. ¿Existen riesgos de contaminación para el cacao orgánico? (Si, No) - A					
7.11. ¿Existen riesgos de mezcla del producto orgánico? - A					

### 8. Almacenamiento de equipos, insumos y productos

	Ciclo 200__/_				
8.1. Indique los Insumos, materiales o combustibles almacenados en el sitio donde se almacena el producto orgánico:					
8.2. ¿Existen riesgos de contaminación del cacao en el almacenamiento? (Si, No)-A					



CERTIMEX	Manual de Cuestionarios y formatos	Capítulo 1.6	Página 6 de 6
Sistema de Calidad	<b>Cuestionario para la inspección interna de cacao orgánico, quebradero, extracción y almacenamiento para 5 ciclos.</b>	Revisión 2	Fecha 04/2006
Elaboró: HMM			
Revisó: TRS			

**11. Basándose en el contenido de la ficha (s) técnica (s) de inspección interna, el comité interno ha tomado la siguiente decisión (favor de considerar el total de parcelas del productor, y en las condiciones especificar el número de parcela que corresponda:**

Nombre del productor:		Código:	Comunidad:
<input type="checkbox"/> Aprobado sin condiciones:	Observación:		
<input type="checkbox"/> Aprobado con condiciones (indicar las condiciones:	<b>Condiciones establecidas</b>		<b>Plazo de cumplimiento</b>
<input type="checkbox"/> Sancionado:	Categoría en que estaba:	Categoría en que se ubica por la sanción:	Fecha de inicio de la sanción: _____
			Fecha de término de la sanción: _____
Causas de la sanción:			

### 12. Autorización por el comité interno de aprobación

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma

Lugar, fecha y sello

**Nota:** Las condiciones establecidas en este documento deben considerarse para la elaboración del plan general de manejo del cultivo orgánico a nivel de la organización. Una copia de esta hoja debe entregarse al productor una vez requisitada.

Los criterios marcados con **A** si no son cumplidos se manda se manda al producto a T0.

Los criterios marcados con **B** son motivos para establecer condiciones que deben evaluarse lo más pronto posible o según el caso sancionar al productor.

Los criterios **C** son casos que merecen condiciones u observaciones para evaluar en el próximo control interno.

## Nombre y logotipo de la organización

### Declaración de conflicto de interés

Relacione las comunidades con las cuales tiene o ha tenido en los últimos tres años relaciones de asesoría, capacitación o asistencia técnica.

Relacione también las comunidades que por las relaciones personales que mantiene con los productores no es éticamente conveniente que usted les realice trabajos de inspección interna.

---

---

---

---

---

---

---

Yo \_\_\_\_\_, declaro que la relación antes escrita es completa.

Lugar y fecha \_\_\_\_\_

---

Firma

# Nombre y logotipo de la organización

## Declaración de confidencialidad

Yo: \_\_\_\_\_, en mi calidad de: Miembro del Comité Interno de Aprobación ( ), Inspector Interno ( ), Coordinador del Control Interno ( ), Otro ( ), declaro guardar en estricta confidencialidad todos los asuntos, toda la información que por motivos de mis actividades sea de mi conocimiento; este compromiso se prolongará aún cuando mi relación con: (nombre de la organización) haya concluido.

Así también, estoy consciente que toda la información que se me proporcione o que yo genere por motivo de mi actividad será propiedad de (nombre de la organización), y me comprometo a usarla exclusivamente para los fines internos de esta sociedad.

En caso de que yo contravenga esta declaración, acepto asumir los daños que le ocasione a (nombre de la organización) por motivo de mi irresponsabilidad.

Atentamente

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

# **HOJA DE VIDA O CURRÍCULUM**

**NOMBRE:**

**FECHA DE NACIMIENTO:** 09 de Junio de 1975

**LUGAR DE NACIMIENTO:** Comunidad

**DIRECCIÓN:** Domicilio Conocido

**COMUNIDAD:** San Pedro Pashila, Municipio

**GRADO ESCOLAR:** Preparatoria

**IDENTIFICACIÓN:** Copias de acta de nacimiento, credencial de elector.

## **ESTUDIOS**

**PRIMARIA:**

**SECUNDARIA:**

**PREPARATORIA:**

## **EXPERIENCIA**

DESDE LA EDAD DE LOS 10 AÑOS HE ESTADO PARTICIPANDO EN LAS LABORES DEL CAMPO POR CONSIGUIENTE EN ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL CULTIVO DEL CAFÉ POR LO QUE TENGO SUFICIENTE EXPERIENCIA PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES EN CAMPO SOBRE EL CULTIVO DEL CAFÉ Y DE AUTO CONSUMO.

San Pedro Municipio de Chilón, Chiapas; a 11 de Abril del 2004

**F I R M A**

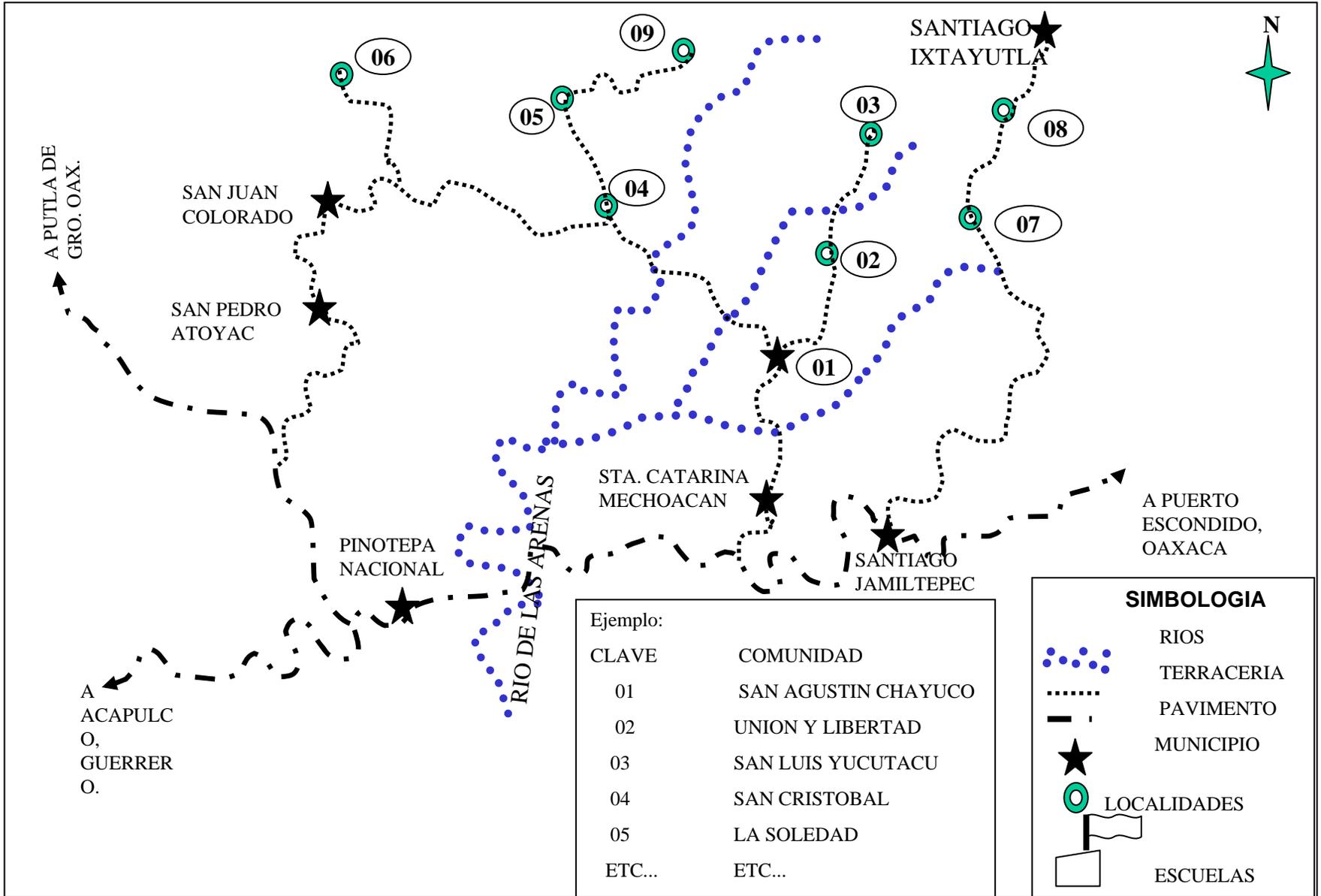
---

**C.**

# UBICACIÓN DE COMUNIDADES QUE PARTICIPAN EN PROGRAMA ORGÁNICO

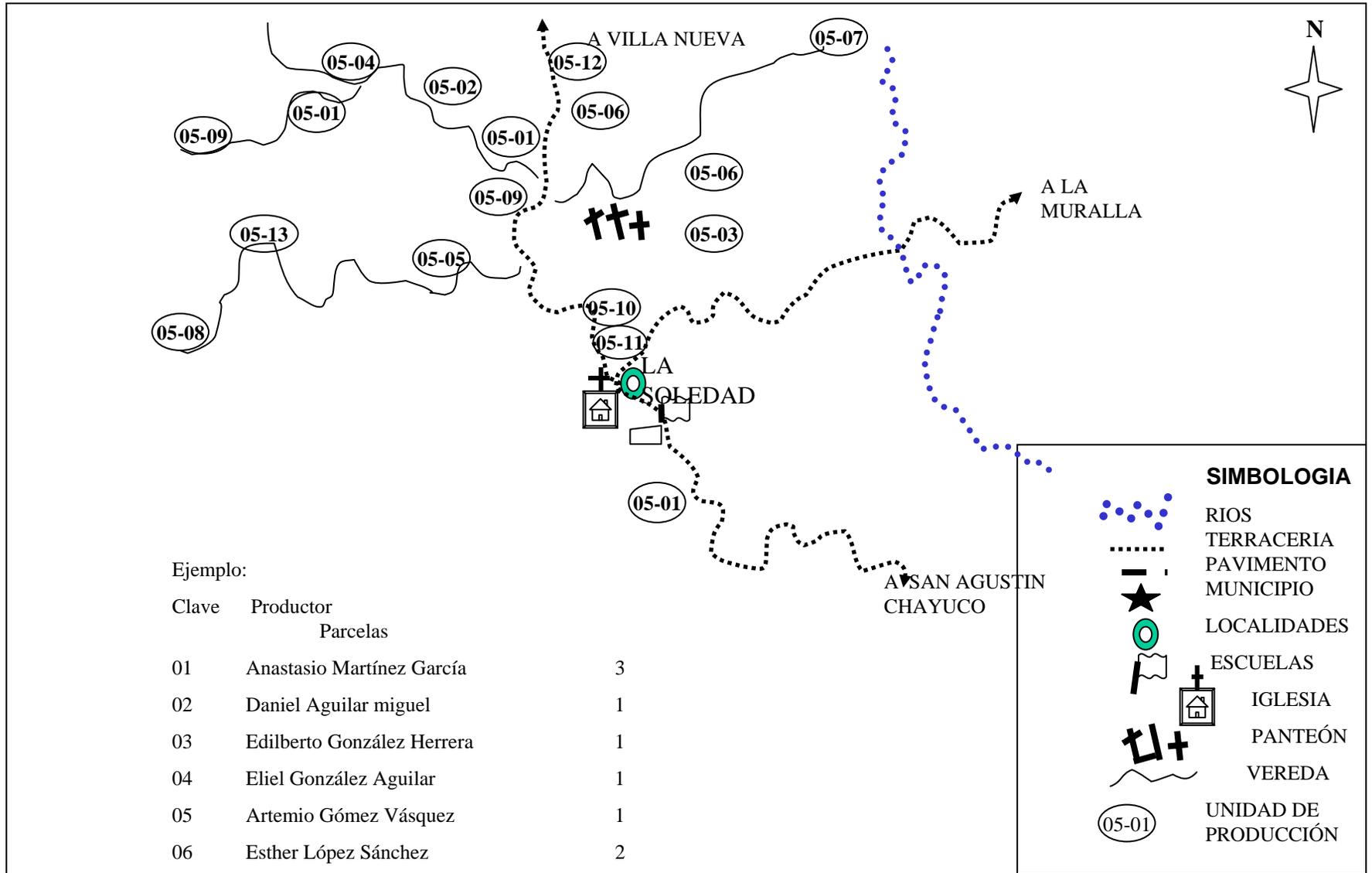
ORGANIZACIÓN: XXX

ESTADO: XXXX



# UBICACIÓN DE PARCELAS ORGANICAS O EN TRANSICIÓN POR COMUNIDAD

ORGANIZACIÓN: XXX COMUNIDAD: LA SOLEDAD  
 CLAVE: 05

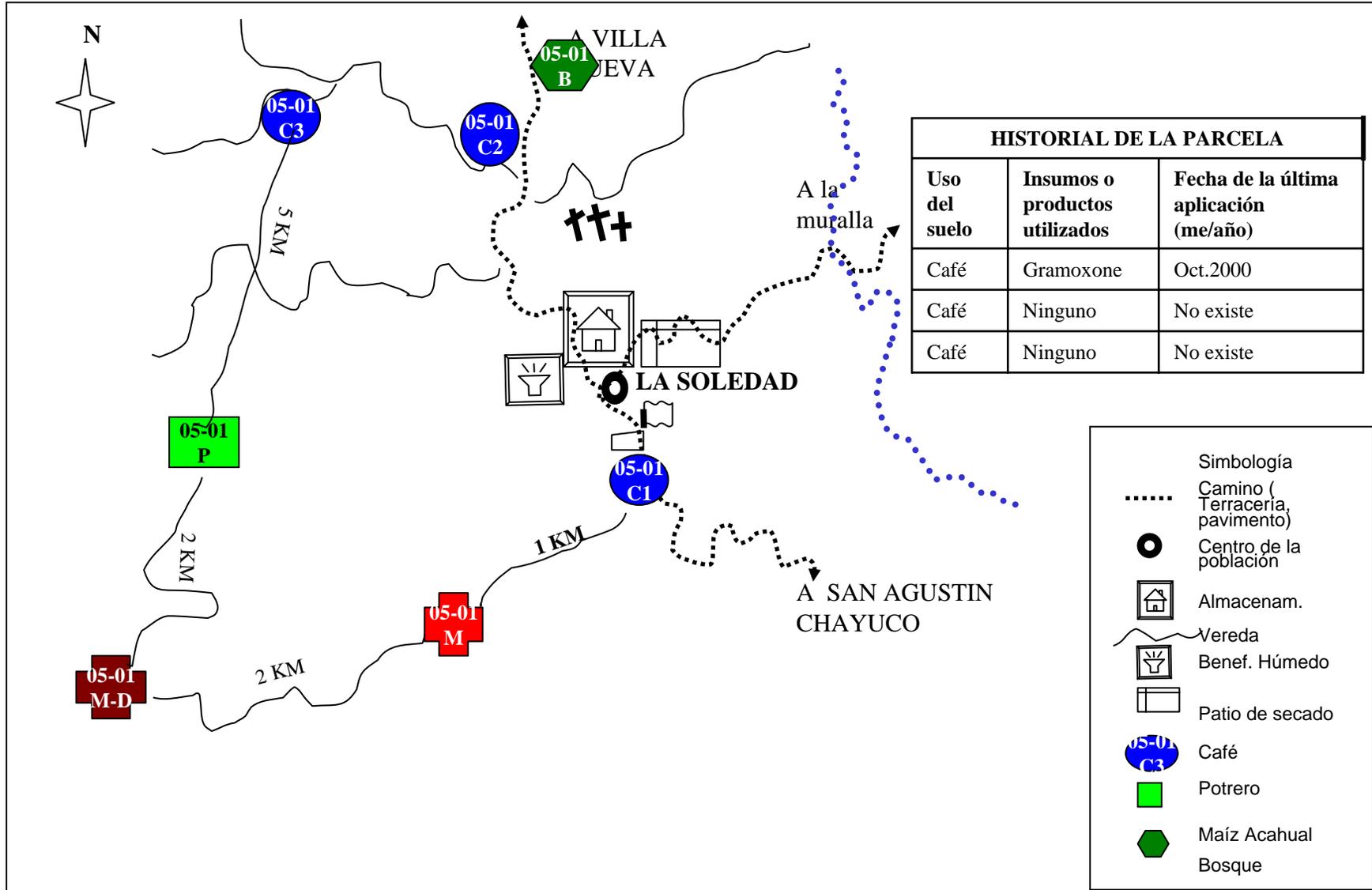


# UBICACIÓN DE TODAS LAS PARCELAS QUE TIENE UN PRODUCCION (café, maíz, potreros, otros)

ORGANIZACIÓN: \_\_\_\_\_ XXX \_\_\_\_\_ ESTADO \_\_\_\_\_ XXX \_\_\_\_\_ COMUNIDAD: LA

SOLEDAD

PRODUCTOR: ANASTASIO MARTÍNEZ GARCÍA CLAVE: 05-01



Nombre de la organización y logotipo.

## SOLICITUD DE INGRESO / ACEPTACIÓN EN EL PROGRAMA ORGÁNICO

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

C. \_\_\_\_\_

Presidente de la mesa Directiva

Presente

Por este medio, el que suscribe la presente: C: \_\_\_\_\_ originario de la comunidad: \_\_\_\_\_ Municipio de: \_\_\_\_\_, Distrito de : \_\_\_\_\_ del estado: \_\_\_\_\_

Solicito mi ingreso a la organización y al programa orgánico que la misma tiene, así mismo declaro tener las siguientes parcelas y ha.

Núm.	Nombre de la parcela	Ha	Uso actual (cultivo)	Último año de aplicación de agroquímicos	Productos químicos aplicados
1					
2					
3					
4					
	Total				

Tengo conocimiento de que existen normas y reglamentos internos para la producción orgánica, los cuales me comprometo conocer y aplicar.

Esperando una respuesta favorable a mi solicitud me despido de usted.

Atentamente

C. \_\_\_\_\_

Nombre y firma.

Por este medio tengo a bien comunicarle que después de haber analizado su solicitud de inscripción al programa de producción orgánica se ha tomado la siguiente decisión:

ACEPTARLO \_\_\_\_\_ NO ACEPTARLO \_\_\_\_\_

Atentamente

C. \_\_\_\_\_

Nombre y firma.

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

LOGO DE LA ORGANIZACIÓN

NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN

CONTROL INTERNO DE PARCELAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGANICO CICLO 2003/04

COMUNIDAD:

CLAVE:05

**Padron de Productores TRANSICIÓN U2**

N P	Codigo	Nombre del Productor	Fecha ingreso	Total	Café Organico.	Superficie (Has)					Estimacion de Cosecha.	fecha control	Nombre del Inspector Campesino
						Autoconsumo	Otros cultivos	Potrero	Bosque	Acahuas			
1	48		Jun-99	2.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	402.5	25/04/2003	EUSEBIO LOPEZ GUT ERRE
2	49		Jun-99	5.00	2.00	1.00	0.00	0.00	0.50	1.50	862.5	15/04/2003	EUSEBIO LOPEZ GUT ERRE
3	50		Jun-99	11.00	2.00	1.50	0.00	4.00	0.00	3.50	1092.5	19/04/2003	EUSEBIO LOPEZ GUT ERRE
<b>TOTAL</b>				<b>18.00</b>	<b>5.00</b>	<b>3.50</b>	<b>0.00</b>	<b>4.00</b>	<b>0.50</b>	<b>5.00</b>	<b>2357.5</b>		

Observaci3n.
z
TRASPASO DE PARCELA
Productor que se en

### **Anexo 3 Documentos Recolectados en Visita a Tascob**

# SOLICITUD DE INGRESO AL PROGRAMA DE CACAO ORGÁNICO

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Sr.: \_\_\_\_\_

Presidente de la Organización: \_\_\_\_\_

Por este conducto el que suscribe la presente C. \_\_\_\_\_ Originario de la Comunidad \_\_\_\_\_, Municipio de Comalcalco del Estado de Tabasco.

## Solicito Mi Ingreso

Al programa de producción orgánico. *Con el objetivo convertir mis áreas de cultivo en orgánicas así como de preservar y mejorar el medio ambiente, mejorar el cultivo y la productividad de mi cacaotal. Espero también obtener un precio justo por mis productos, comprometiéndome a ofrecer al consumidor un producto sano y de calidad.* Declaro que los últimos 3 años no he aplicado productos químicos o materiales que contaminen o erosionen mi terreno. Así mismo declaro que cuento con las siguientes parcelas que trabajo con la ayuda de mi familia:

#	Cultivos	# Parcelas	Ubicación o nombre de la parcela	Superficie Has.	Última fecha de aplicación de químicos
	Cacao Orgánico				
	Cultivos básicos				
	Otros cultivos				
	Potrero				
	Acahual				
	Selva				
	Total				

Me comprometo a cumplir las normas internas de la organización, y el plan de cultivo orgánico. Además cumpliré las normas de agricultura orgánica de Certimex y del reglamento de la Unión Europea RE 2091/91, así como de otras agencias certificadoras internacionales. Así mismo tengo conocimiento de los beneficios del programa y de las sanciones si no cumpliera con lo arriba dispuesto.

Esperando que consideren mi solicitud, se despide de usted.

**ATENTAMENTE:**

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma

### Evaluación de la solicitud de nuevo ingreso por el comité de certificación

Por este medio me permito comunicarle que después de analizar su solicitud, el comité ha tomado el siguiente acuerdo:

Solicitud: \_\_\_\_\_

Comalcalco, Tabasco a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 200\_\_

Por el Comité de Certificación. \_\_\_\_\_

Nombre y Firma

# TASCOB



## CARTA COMPROMISO

Fecha \_\_\_\_\_

Por medio de la presente y en mi pleno derecho como ciudadano y productor de Cacao, yo  
C. \_\_\_\_\_ de la  
Ranchería \_\_\_\_\_  
del Municipio de Comalcalco, Tabasco, manifiesto que:

### **ME COMPROMETO A:**

1. Participar dentro del Programa de Producción Orgánica, aplicando el plan de conversión a mi plantación con la finalidad de convertir la producción de Cacao Convencional a Cacao Orgánico.
2. Implementar las labores orgánicas necesarias para que la fertilidad de la tierra sea autosuficiente y regenerativa. Evitando en todo momento el uso de productos no aceptados y prohibidos por la Agricultura Orgánica como los fertilizantes y agroquímicos en general.
3. Controlar las poblaciones de malezas a través del uso y manejo de la sombra adecuada para el cacao, así como de las actividades culturales apropiadas.
4. Controlar el problema de plagas y enfermedades a través de:
  - Actividades culturales para el manejo del cultivo.
  - Una buena alimentación de la plantación de cacao con el reciclaje natural de nutrientes y la aplicación de abonos orgánicos.
  - El uso de trampas, insectos benéficos y repelentes aprobados por IFOAM.
5. Trabajar honestamente con el grupo de trabajo de mi Comunidad, aportando la información necesaria requerida, asistiendo a las reuniones de grupo, estando dispuesto a representarlo cuando sea necesario.

\_\_\_\_\_  
Nombre del Socio

\_\_\_\_\_  
Firma

# TASCOB



## DATOS DE LA UNIDAD DE PRODUCCION

NOMBRE:						REGISTRO:							
COMUNIDAD:													
¿Cuántas hectáreas en total de terreno tiene?													
¿Qué otros cultivos siembra?													
Maíz		Frijol		Arroz		Coco		Hortalizas		Chile		Pimienta	
Repasto		Otro											
¿Qué cantidad de terreno (hectáreas) dedica a cada uno de los cultivos que tiene?													
Maíz		Frijol		Arroz		Coco		Hortalizas		Chile		Pimienta	
Repasto		Otro											
¿Realiza alguna actividad orgánica en estos cultivos?													
Sí		¿Cuál?											
No		¿Por qué?											
¿Aplica químicos en sus cultivos?													
Sí		No		¿Cuáles?									
Cultivo	Plaga o enfermedad			Mes o época		Agroquímico utilizado			Dosis				
Maíz													
Frijol													
Arroz													
Coco													
Hortalizas													
Chile													
Pimienta													
Repasto													
Otros													
¿Tiene animales de traspatio?													
Sí		No		Pollos		Cerdos		Pavos					
Patos	Otros												
¿Cómo alimenta a estos animales de traspatio?													
¿Usted trabaja fuera de su parcela?													
Sí		No		¿Dónde?									
¿De qué trabaja?													

## DATOS DEL CROQUIS DE LOCALIZACION DE LA PARCELA

No.	COLINDANTE	PARCELA No.	CULTIVO	USA QUIMICOS	
				SI	NO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

# SPR. TASCOB KAY

## FICHA TECNICA DE CAMPO

Fecha de visita \_\_\_\_\_ Día \_\_\_\_\_ Mes \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_ Ciclo 200\_\_ - 200\_\_

### I. DATOS PERSONALES

Nombre \_\_\_\_\_ Clave \_\_\_\_\_  
 Comunidad \_\_\_\_\_ Municipio \_\_\_\_\_ Comalcalco \_\_\_\_\_  
 Estado Tabasco Tipo de tenencia de la tierra Ejidal Privada  
 Fecha de ingreso al programa orgánico \_\_\_\_\_ Categoría U1 U2 Organ  
 ¿Tiene algún cargo? si no ¿cuál? \_\_\_\_\_

### II. CARACTERISTICAS DE LA PLANTACION

¿Cuenta con Plan de Trabajo? si no Superficie \_\_\_\_\_ No. Parcelas \_\_\_\_\_  
 Edad del cacaotal ¿Cuántas plantas tiene de cacao \_\_\_\_\_  
 Años ¿Cuántas matas? ¿Qué variedad o tipo de cacao tienes sembrado?  
 1 a 10 Guayaquil Calabacillo Criollo Ceilán Otro  
 10 a 20 ¿Qué distancia hay entre matas de cacao?  
 20 a 30 ¿Cuántas matas están en producción?  
 30 a 50 Presencia de materia orgánica en el suelo si no  
 Más de 50 Aspecto de la plantación Buena Regular Mala  
 Existe riesgo de contaminación si no ¿Cómo previene el riesgo? \_\_\_\_\_

### III. LABORES CULTURALES

¿Cuántas veces al año jilea? 1 2 3 ¿En qué meses? \_\_\_\_\_  
 ¿Qué árboles utilizas como sombra?  

Maderables	¿Cuántos?	Frutales	¿Cuántos?	Sombra	¿Cuántos?	¿Cuáles otros?	¿Cuántos?
Cedro		Zapote		Chipilín			
Caoba		Mango		Moté			
Macuilí		Agucate		Samán			
Tatuán		Chinín		Ceiba			
		Naranja		Cocohífe			
		Coco		Palma Real			
		Pimienta		Cuajinicuil			

¿A qué distancia está sembrada (m)? \_\_\_\_\_ ¿Regulas la sombra anualmente si no  
 En que condiciones se encuentra la Sombra? Bien Regular Mal  
 La parcela ¿Esta limpia de basura inorgánica (plástico, envases, bolsas, etc.)? si no Regular  
 ¿Cuenta con Barreras Vivas? si no ¿Qué tipo?  
 ¿Cuántas veces al año podas tu cacaotal? 1 2 3 Ninguna, No podó  
 Tipo de poda Epoca ó mes Número de matas  
 Desmamone  
 Sanidad (deschirbitado)  
 Recepa  
 ¿Haces vivero para renovar tu cacaotal si no  
 ¿Cuántas matas renovastes el ciclo pasado? \_\_\_\_\_ Cuántas renovastes este ciclo?  
 ¿Tiene drenes tu cacaotal? si no ¿Cuántos metros?  
 ¿Qué hierbas crecen en tu cacaotal? Lengua de vaca Platanillo ¿Cuál otra? \_\_\_\_\_

### IV. CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plaga	Epoca o Mes	¿Cómo la controla?	No. Aplicaciones y Dosis
Hormiga			
Comején			
Papalota			
Ardilla			
Trips			
Pulgón			
Falso Medidor o lagarta			
Salivazo			
Chejé			
Enfermedad	Epoca o Mes	¿Cómo la controla?	No. Aplicaciones y Dosis
Mancha morena o negra			
Mal de machete			
Cáncer			
¿Otra?			

Elaboración de la Abonera e Insekol					
Abonera	Fecha	Medidas (m)	Fecha de abonado	No. Matas abonadas	kg. por mata
1ra. Abonera					
2da. Abonera					
3ra. Abonera					
Insekol	Fecha	Cantidad (litros)	Epoca de aplicación	No. de aplicaciones	Dosis lt/bomba
1er. tambo					
2do. tambo					

¿Cuenta con bomba propia? si  no  Es exclusiva para Cacao si  no

¿Qué materiales y qué cantidad utilizaste en la elaboración de la abonera y el Insekol?

Abonera		Insekol	
Material	Cantidad	Material	Cantidad
Concha de cacao		Concha de ostión	
Tierra negra		Estiércol	
Aserrín		Ceniza	
Lengua de vaca		Cunde amor	
Estiércol		Cocohite	
Ceniza o Cal		Agua	
Otros		Otros	

¿Qué tipo de estiércol utiliza? Ganado  Aves  Cerdos  Caballo

¿Cómo se alimentan? Pastoreo  Maíz  Concentrado  Otros

#### IV. COSECHA

¿En qué mes empezaste a cosechar?  ¿Cada cuántos días cortas?

¿Cuántos kg. de cacao esperas cosechar en este ciclo? Baba(verde)  Seco

¿Cuántos kg. cosechas por hectárea? Baba(verde)  Seco

¿Cuántos kg. cosechaste el ciclo pasado?

¿Quién le ayuda en la cosecha? la familia  paga jornales

¿El quebradero está dentro del cacaotal? si  no  ¿Le das algún tratamiento al quebradero? si  no

¿Cuál?

¿Qué herramientas utilizas para desconchar?

#### V. BENEFICIO Y ALMACENAMIENTO

¿Fermentas? si  no  ¿De qué están hechas las cajas con que fermentas? Madera

Cocreto  Plástico  Fibra de vidrio  Metal  Otro

¿Lavas tu cacao? si  no  ¿Qué agua usas para lavarlo? Río  Pozo rústico  Agua de la llave

¿Qué recipiente usas para lavarlo? Madera  Plástico  Metal  Canasto  Otro

¿Tienes patio de secado? si  no  ¿Qué medidas tiene

¿Existe riesgo de contaminación en el lugar de almacén? si  no

#### VI. COMERCIALIZACION

¿A quién vendistes la cosecha pasada? Intermediario (coyote)  Asociación  Organización

¿Cómo vendes tu cacao? Baba (verde)  Lavado  Fermentado

#### VII. CUMPLIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE LA INSPECCIÓN INTERNA

¿El productor cumple con las normas de producción ecológica? Bien  Aceptable  No cumple

Recomendaciones para el cumplimiento.

Nombre y firma del Productor

Nombre y firma del Inspector

#### El siguiente apartado debe ser llenado por el Comité Interno de Evaluación y Aprobación

Cumplimiento de condiciones del ciclo pasado

Número de condiciones del ciclo pasado  ¿Cuántas cumplió?

Basándose en la información de la(s) ficha(s) Técnica(s) de inspección el CIEA. Ha tomado la siguiente decisión

Aprobado  Aprobado con condiciones  Sancionado

Condiciones Establecidas

Causas de la Sanción

Inicio de la Sanción  Término de la Sanción

Por el Comité Interno de Evaluación y Aprobación

Nombre y firma

Lugar y Fecha de evaluación

# SISTEMA DE CONTROL INTERNO

# PROGRAMA DE CACAO ORGANICO

## PLAN DE TRABAJO INDIVIDUAL 2005

Nombre del socio: \_\_\_\_\_ Fecha de Elaboración: \_\_\_\_\_

Comunidad: \_\_\_\_\_ Organización: \_\_\_\_\_

Recomendaciones del ciclo 2004-2005: \_\_\_\_\_

No.	Actividad	¿Cuántas veces en este año?					¿En qué meses lo va a realizar?	¿Cuánto va a hacer?	% de Avance	Observaciones
		1	2	3	4	5				
1.-	Jiltea									
2.-	Control de plagas									
3.-	Aplicación de sulfato y cal									
4.-	Elaboración de insectol									
5.-	Aplicación de insectol									
6.-	Elaboración de la abonera									
7.-	Aplicación de abono orgánico									
8.-	Limpia de drenes									
9.-	Regulación de sombra									
10.-	Poda de árboles de cacao									
11.-	Selección de semilla									
12.-	Elaboración de viveros									
13.-	Elaboración de cepas									
14.-	Resembra de cacao									
15.-	Siembra de sombra									
16.-	Siembra de barreras vivas									
17.-	Cosecha y beneficio (en baba)									

Firma del Productor

Firma del Técnico

Fecha de Revisión

## **Anexo 4 Documentos Recolectados en Visita a Productores Orgánicos de Huimango**

# CERTIMEX, Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C.

## INFORME DE INSPECCIÓN CACAO

Report No CMX 201-2005-101

Proveedor	Productores de Cacaos Orgánicos de Huimango S.P.R. de R.L.
Dirección	Av. Abraham Bandala No. 744-A, Cardenas, Tabasco, México.
Tel.	01 937 32 2 64 93
Fax	01 937 32 2 64 93
E-mail	ciescardenas@prodigy.net.mx

Date of inspection: 23 al 26 de enero de 2006

Inspector ((s): Francisco Aldaz Santaella

### Solicitantes

El presente informe se realizó a solicitud de: Productores de Cacaos Orgánicos de Huimango S.P.R. de R.L. con base a la información obtenida durante la evaluación del sistema interno de control para la producción, acopio, procesamiento y comercialización de productos orgánicos.

### Objetivo

El objetivo de esta inspección de seguimiento fue controlar la producción ecológica de *Theobroma cacao*, el procesamiento y flujo de producto, además de evaluar el sistema interno de control en nombre de la organización: Productores de Cacaos Orgánicos de Huimango S.P.R. de R.L. conforme a las normas de CERTIMEX, equivalentes al reglamento CEE 2092/91 para la agricultura orgánica de la Unión Europea. El informe es la base para una posible certificación de CERTIMEX.

### Autorización

El contenido de este informe ha sido diseñado para fines de certificación y es por tanto estrictamente confidencial. Este "Informe de Inspección" es la versión final autorizada por CERTIMEX y podrá ser sometida a la consideración de las autoridades competentes para una posible autorización por parte del importador que lo solicite.

## Summary Table Certification 2005/2006

The following project has been certified since more than one year by the CERTIMEX. No major changes have taken place since last years inspection.

We kindly ask to accept this summary as a sufficient basis for the continuation of import authorization, the full inspection report is certainly available at any time.

<b>TYPE OF PROJECT CERTIFICATION BEGIN OF CONVERSION</b>	Small farmers cooperative and exporter Certified by CERTIMEX since year -2006- Year 2003, previously certified by CERTIMEX
<b>CERTIFIED CASH CROPS</b>	Theobroma cacao
<b>PARALLEL PRODUCTION</b>	none
<b>N° OF FARMERS INSPECTION</b>	169 cacao farmers 10.06 % of the cacao farmers were inspected by CERTIMEX The approved Farmers List is available
<b>ORIGIN OF SEED/SEEDLINGS</b>	100% of farmers are controlled by internal control system From own orchards
<b>OFF-FARM INPUTS:</b>	According to CERTIMEX standards
<b>SODIUM NITRATE</b>	None
<b>GMO</b>	No use of GMO's or GMO derivates could be detected.
<b>SEPARATION OF QUALITIES</b>	Conversion and organic products are kept strictly separate throughout purchase, transport, storage, processing & export

Based on its inspection and on a signed contract, CERTIMEX standard hereby confirms that the inspection system and precautionary measure required by CERTIMEX and its amendments are permanently and effectively applied to the above mentioned project.

CERTIMEX, hereby confirms to have been accredited by the DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH according to the international norms EN 45011/ ISO, EEC.

-----  
CERTIMEX S.C.  
stamp

Date

**CERTIMEX, Certificadora Mexicana de Productos y  
Procesos Ecológicos S.C.**

**REGISTRATION FORM**

Report No CMX CMX-201-2005-101

Producer: Productores de Cacaos Orgánicos de Huimango S.P.R.  
de R.L.  
Adress, phone, fax, e-mail Av. Abraham Bandala No. 744-A, Cardenas, Tabasco,  
México.  
01 937 32 2 64 93  
01 937 32 2 64 93  
ciescardenas@prodigy.net.mx.

Date of inspection: 23 al 26 de enero de 2006

Inspector Francisco Aldaz Santaella

Product(s): Cacao (*Theobroma cacao*)

Processor -No definido-  
Adress, phone, fax, e-mail

Exportador: -No definido-  
Adress, phone, fax, e-mail

People involved Angel Castañeda Cabrera. Presidente del Consejo de  
Admón de la S.P.R. de R.L.  
Ruben Ovando Romero. Responsable de SCI.  
Victor Manuel Vasquez Rodriguez. Coordinador General  
del SCI CIES-Cardenas, Tabasco.

Certification CERTIMEX, Oaxaca, México (CERTIMEX guidelines)  
Standards CERTIMEX equivalentents to reglament CCE  
2092/91

Previuos reports CMX-201-2003-119 y CMX-201-2004-112.

**Anexo 5 Documentos Recolectados en Visita a Sistemas de Proyectos  
Organizados en Comunidad S.C.L**

# CERTIMEX, Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C.

## INFORME DE INSPECCIÓN CACAO

Report No CMX 138-2005-92

Proveedor	Sistemas de Proyectos Organizados en Comunidad, S.C.L.
Dirección	Calle Teresa Vera No. 107, Col. Centro, Comalcalco, Tabasco,
Tel/Fax	México.
E-mail	01(933) 3344229
	acipoc@prodigy.net.mx

Date of inspection: 8-10 december 2005

Inspector ((s): Miguel Angel Vicente Rodríguez

### Solicitantes

El presente informe se realizó a solicitud de: Sistemas de Proyectos Organizados en Comunidades, S.C.L. con base a la información obtenida durante la evaluación del sistema interno de control para la producción, acopio, procesamiento y comercialización de productos orgánicos.

### Objetivo

El objetivo de esta inspección de seguimiento fue controlar la producción ecológica de *Theobroma cacao*, el procesamiento y flujo de producto, además de evaluar el sistema interno de control en nombre de la organización: Sistemas de Proyectos Organizados en Comunidades, S.C.L. conforme a las normas de CERTIMEX, equivalentes al reglamento CEE 2092/91 para la agricultura orgánica de la Unión Europea. El informe es la base para una posible certificación de CERTIMEX.

### Autorización

El contenido de este informe ha sido diseñado para fines de certificación y es por tanto estrictamente confidencial. Este "Informe de Inspección" es la versión final autorizada por CERTIMEX y podrá ser sometida a la consideración de las autoridades competentes para una posible autorización por parte del importador que lo solicite.

InformeSPOCCERTIMEX2005revisadoulultimo

Este informe es confidencial entre CERTIMEX y el Proveedor, no puede usarse como promoción del producto a certificar, pues no es un veredicto final de la certificación.

## Summary Table Certification 2004/2005

The following project has been certified since more than one year by the CERTIMEX. No major changes have taken place since last years inspection.

We kindly ask to accept this summary as a sufficient basis for the continuation of import authorization, the full inspection report is certainly available at any time.

<b>TYPE OF PROJECT</b>	Small farmers cooperative and exporter
<b>CERTIFICATION</b>	Certified by CERTIMEX since year 2004
<b>BEGIN OF CONVERSION</b>	Year 2002 , previously certified by CERTIMEX
<b>CERTIFIED CASH CROPS</b>	cacao
<b>PARALLEL PRODUCTION</b>	None
<b>N° OF FARMERS</b>	109 cacao farmers
<b>INSPECTION</b>	10.09 % of the cacao farmers were inspected by CERTIMEX The approved Farmers List is available 100% of farmers are controlled by internal control system
<b>ORIGIN OF SEED/SEEDLINGS</b>	From own orchards
<b>OFF-FARM INPUTS:</b>	According to CERTIMEX standards
<b>SODIUM NITRATE</b>	None
<b>GMO</b>	No use of GMO's or GMO derivates could be detected.
<b>SEPARATION OF QUALITIES</b>	Conversion and organic products are kept strictly separate throughout purchase, transport, storage, processing & export

Based on its inspection and on a signed contract, CERTIMEX standard hereby confirms that the inspection system and precautionary measure required by CERTIMEX and its amendments are permanently and effectively applied to the above mentioned project.

CERTIMEX, hereby confirms to have been accredited by the DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH according to the international norms EN 45011/ ISO, EEC.

-----  
CERTIMEX S.C.

Date

stamp

InformeSPOCCERTIMEX2005revisadoultimo

Este informe es confidencial entre CERTIMEX y el Proveedor, no puede usarse como promoción del producto a certificar, pues no es un veredicto final de la certificación.

# CERTIMEX, Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C.

## REGISTRATION FORM

Report No CMX 138-2005-81

Producer: Adress, phone, fax, e-mail	Sistemas de Proyectos Organizados en Comunidad, S.C.L. Calle Teresa Vera No. 107, Col. Centro, Comalcalco, Tabasco, México. Tel/Fax 01(933) 3344229 acipoc@prodigy.net.mx
Date of inspection:	8 - 10 december 2005
Inspector	Miguel Angel Vicente Rodríguez
Product(s):	Cacao orgánico
Processor Adress, phone, fax, e-mail	Sistemas de Proyectos Organizados en Comunidades, S.C.L. Calle Teresa Vera No. 107, Col. Centro, Comalcalco, Tabasco, México. Tel/Fax 01(933) 3344229 acipoc@prodigy.net.mx
Exportador: Adress, phone, fax, e-mail	Orgánicos de la Chontalpa S.A. de C.V. y/o Productos Ecológicos del Vergel S.P.R. R.L. de C.V.
People involved	Reynol Chamec Cruz. de control interno Rosmel Vicente Fuentes Responsable de acopio y comercialización
Certification	CERTIMEX, Oaxaca, México (CERTIMEX guidelines) Standards CERTIMEX equivalentents to reglament CCE 2092/91
Previuos reports	CMX- 138-2002- 94; CMX-138-2003-90; CMX-138-2004-116

InformeSPOCCERTIMEX2005revisadoultimo

Este informe es confidencial entre CERTIMEX y el Proveedor, no puede usarse como promoción del producto a certificar, pues no es un veredicto final de la certificación.

SISTEMAS POC S.P.R. DE R.L.  
RESUMEN DE INSPECCION INTERNA 2006-2007

COMUNIDAD	ORGANICO			T2			T1			T0	T2 SANC.	ORG. SANC.	TOTAL SOCIOS (ORG.,T2,T1)	TOTAL HAS CACAO (ORG.,T2,T1)	TOTAL KG COSECHA ESPERADA (ORG.,T2,T1)
	Nº DE SOCIOS	HAS CACAO	KG COSECHA ESPERADA	Nº DE SOCIOS	HAS CACAO	KG COSECHA ESPERADA	Nº DE SOCIOS	HAS CACAO	KG COSECHA ESPERADA	No. DE SOCIOS	No. DE SOCIOS	No. DE SOCIOS			
REYES HERNANDEZ 2DA	7	11.5	14800	0	0	0	0	0	0	0	0	7	11.5	14800	
REYES HERNANDEZ 1RA	2	5	6800	0	0	0	0	0	1	0	0	2	5	6800	
OCCIDENTE 1RA	15	24.25	32200	0	0	0	0	0	1	0	0	15	24.25	32200	
SUR 4TA	5	7	10500	0	0	0	6	8000	0	1	1	6	13	18500	
LA PIEDRA, CUNDUACAN	8	14	18050	0	0	0	0	0	0	0	0	8	14	18050	
OCCIDENTE 2DA	5	16.5	25100	0	0	0	2	3200	0	0	0	6	18.5	28300	
NORTE 1RA SECCION	5	17	23200	0	0	0	11	11000	1	0	1	7	28	34200	
YOLOXOCHILT, CUNDUACAN	6	20.25	26900	0	0	0	0	0	0	0	0	6	20.25	26900	
INDEPENDENCIA 2DA, Y 3A.	2	5.25	7300	0	0	0	0	0	3	0	0	2	5.25	7300	
ZAPOTAL 2DA	14	20.25	26650	1	1	1000	0	0	3	0	0	15	21.25	26650	
SARGENTO LOPEZ 2DA	7	12	16900	1	1	1600	1	1500	0	0	0	9	14	21600	
JESUS GARRANZA	0	0	0	0	0	0	1	1200	0	0	0	1	1	1200	
HUIMANGO 2DA.	37	39.5	36620	1	0.75	1000	0	0	0	0	0	38	40.25	37620	
BENITO JUAREZ	2	1	1200	0	0	0	3.5	4000	0	0	0	3	4.5	5200	
MORELOS PIEDRA	4	6.25	12200	0	0	0	0	0	0	0	0	4	6.25	12200	
INDEPENDENCIA 1RA.	6	12.75	12600	0	0	0	0	0	0	0	0	6	12.75	12500	
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>212.5</b>	<b>271320</b>	<b>3</b>	<b>2.75</b>	<b>3600</b>	<b>24.5</b>	<b>28900</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>136</b>	<b>239.75</b>	<b>303820</b>	

NOTA: LOS KG. DE CACAO EN COSECHA ESPERADA SON EN VERDE

REYNOL CHAMEC CRUZ  
RESPONSABLE DEL CONTROL INTERNO

SISTEMAS DE PROYECTOS ORGANIZADOS EN COMUNIDAD S.C.L.

RESUMEN DE INSPECCIÓN INTERNA 2005-2006

COMUNIDAD	ORGANICO			T2			T1			T0		SANCIONADOS		TOTAL SOCIOS (ORG., T2, T1, T0, SANC.)	TOTAL HAS CACAO (ORG., T2, T1, T0, SANC.)	TOTAL KG COSECHA ESPERADA (ORG., T2, T1)
	N° DE SOCIOS	HAS CACAO	KG COSECHA ESPERADA	N° DE SOCIOS	HAS CACAO	KG COSECHA ESPERADA	N° DE SOCIOS	HAS CACAO	KG COSECHA ESPERADA	No. DE SOCIOS	No. DE SOCIOS					
REYES HERNANDEZ ZDA	6	10	11100	1	1.5	2300	0	0	0	0	0	0	7	11.5	13400	
REYES HERNANDEZ 1RA	3	6.5	5850	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6.5	5850	
OCCIDENTE 1RA	8	16	18900	8	11.75	16300	0	0	0	0	0	0	16	22.75	35200	
SUR 4TA	6	8.5	6350	0	0	0	4	4500	0	1	0	0	8	12.5	10850	
LA PIEDRA, CUNDUACAN	4	7	5450	0	0	0	0	0	0	0	0	4	7	5450		
OCCIDENTE ZDA	5	16.5	13200	0	0	0	0	0	0	1	0	0	6	16.5	13200	
NORTE 1RA SECCION	8	21.5	21900	0	0	0	0	0	0	4	0	0	12	21.5	21900	
NORTE ZDA SECCION	0	0	0	2	3.5	3500	0	0	0	0	0	0	2	3.5	3500	
YOLOXOCHILT, CUNDUACAN	6	19.5	21850	0	0	0	0	0	0	0	0	1	7	19.5	21850	
INDEPENDENCIA ZDA, Y 3A.	4	9.25	5450	0	0	0	0	0	0	2	0	0	6	9.25	5450	
ZAPOTAL ZDA	18	24.5	19700	0	0	0	1	1500	0	3	0	0	22	25.5	21200	
SARGENTO LOPEZ ZDA	9	16	21800	0	0	0	2	1400	0	1	0	0	12	17.5	23200	
TOTAL	77	155.25	151550	11	16.75	22100	4	6.5	7400	12	5	0	109	178.5	181050	

NOTA: LOS KG. DE CACAO EN COSECHA ESPERADA SON EN VERDE

REYNOL CHAMECC CRUZ  
RESPONSABLE DEL CONTROL INTERNO

**Anexo 6 Documentos Recolectados en Visita a Asociación Agrícola de Productores de Cacao Lic. José María Pino Suárez**

CERTIMEX, Certificaciones Mexicanas de Productos y Procesos

Estimado C. Carlos Armando Padrón Magaña  
Presidente de la organización  
Asoc. Agrícola de Prod. Cacao Lic. José María Pinos Suárez

Con atención Víctor Manuel Vázquez Rodríguez  
Asesor Técnico

Adjunto a este mensaje les estoy enviando el informe de inspección de Asociación Agrícola de Productores de Cacao Lic. José María Pinos Suárez; Ciclo 2005-2006 Les pido regresen a CERTIMEX la última hoja de este informe firmada y sellada por vía fax, esto en caso de estar de acuerdo con la información contenida en dicho documento o de lo contrario favor de enviarnos por escrito sus inconformidades lo antes posible; les recuerdo que el plazo para este tramite es de 10 días, apartir de la fecha de envio. Si no se cumple en este plazo, se procedera a su dictaminación y certificación, tomando como base el informe anteriormente enviado.

Sin mas por el momento y en espera de su atención al presente mensaje les envio un cordial saludo.

**NOTA IMPORTANTE:** *Deben Confirmar de Recepción de este Informe.*

Atentamente

**Jaime Espinoza Merino**

**Coordinador del Área de Certificación**

CERTIMEX, Certificadora Mexicana  
de Productos y Procesos Ecológicos, S. C.  
Av. Oaxaca 210 - A, Fracc. San José la Noria,  
Oaxaca de Juárez, Oax., México.  
C. P. 68120

Tel. / Fax. ++ 951 1447691 / ++ 951 1447692

Email. Gral. [certimex@certimexsc.com](mailto:certimex@certimexsc.com)

[www.certimexsc.com](http://www.certimexsc.com)

Acreditada ISO-IEC 65 (EN 45011) por el organismo Alemán de Acreditación DAP y el CAAQ Conseils des Appellations Agroalimentaires du Québec

# CERTIMEX, Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C.

## INFORME DE INSPECCIÓN CACAO

Report No CMX CMX-200-2005-104

Proveedor Asociación Agrícola Local de Productores de Cacao Lic. José María Pino Suárez.  
Dirección Abraham, Bandala No 744-A Altos, Col. Pueblo Nuevo, H Cardenas, Tabasco  
Tel. Cardenas, Tabasco  
Fax 01-937-32-2-64-93  
E-mail ciestasco@hotmail.com

NO INSPECCION  
A

Date of inspection: del 22 al 24 de Enero del 2006

Inspector ((s)): Obed Robles Robles

### Solicitantes

El presente informe se realizó a solicitud de: Asociación Agrícola Local de Productores de Cacao Lic. José María Pino Suárez con base a la información obtenida durante la evaluación del sistema interno de control para la producción, acopio, procesamiento y comercialización de productos orgánicos.

### Objetivo

El objetivo de esta inspección de seguimiento fue controlar la producción ecológica de Cacao (*Theobroma cacao*), el procesamiento y flujo de producto, además de evaluar el sistema interno de control en nombre de la organización: Asociación Agrícola Local de Productores de Cacao Lic, José María Pino Suarez conforme a las normas de CERTIMEX, equivalentes al reglamento CEE 2092/91 para la agricultura orgánica de la Unión Europea. El informe es la base para una posible certificación de CERTIMEX.

### Autorización

El contenido de este informe ha sido diseñado para fines de certificación y es por tanto estrictamente confidencial. Este "Informe de Inspección" es la versión final autorizada por CERTIMEX y podrá ser sometida a la consideración de las autoridades competentes para una posible autorización por parte del importador que lo solicite.

CERTIMEX S.C.

## Summary Table Certification 2005/2006

The following project has been certified since more than one year by the CERTIMEX. No major changes have taken place since last years inspection.

We kindly ask to accept this summary as a sufficient basis for the continuation of import authorization, the full inspection report is certainly available at any time.

<b>TYPE OF PROJECT</b>	Small farmers cooperative and exporter
<b>CERTIFICATION</b>	Certified by CERTIMEX since year 2003
<b>BEGIN OF CONVERSION</b>	Year 2003, previously certified by Certimex
<b>CERTIFIED CASH CROPS</b>	Cacao Orgánico ( <i>Theobroma cacao</i> )
<b>PARALLEL PRODUCTION</b>	None
<b>N° OF FARMERS</b>	127 cacao farmers
<b>INSPECTION</b>	10.90 % of the cacao farmers were inspected by CERTIMEX The approved Farmers List is available
<b>ORIGIN OF SEED/SEEDLINGS</b>	100% of farmers are controlled by internal control system From own orchards
<b>OFF-FARM INPUTS:</b>	According to CERTIMEX standards
<b>SODIUM NITRATE</b>	None
<b>GMO</b>	No use of GMO's or GMO derivates could be detected.
<b>SEPARATION OF QUALITIES</b>	Conversion and organic products are kept strictly separate throughout purchase, transport, storage, processing & export

Based on its inspection and on a signed contract, CERTIMEX standard hereby confirms that the inspection system and precautionary measure required by CERTIMEX and its amendments are permanently and effectively applied to the above mentioned project.

CERTIMEX, hereby confirms to have been accredited by the DAP Deutsches Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH according to the international norms EN 45011/ ISO, EEC.

-----  
CERTIMEX S.C.

Date

stamp

# CERTIMEX, Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C.

## REGISTRATION FORM

Report No CMX CMX-200-2005-104

Producer:	Asociacion Agricola Local de Productores de Cacao Lic.
Adress, phone, fax, e-mail	José Maria Pino Suarez Abraham, Bandala N0 744-A Altos, Col. Pueblo Nuevo, H. Cardenas, Tabasco 01-937-32-2-64-93 ciestasco@hotmail.com.
Date of inspection:	Del 22 al 24 de Enero del 2006
Inspector	Obed Robles Robles
Product(s):	Cacao ( <i>Theobroma cacao</i> )
Processor	Asociación Agrícola Local de Productores de Cacao Lic.
Adress, phone, fax, e-mail	José María Pino Suárez Poblado Tulipán, Conduacán, Tabasco. ciestasco@hotmail.com
Exportador:	No definido
Adress, phone, fax, e-mail	
People involved	C. Carlos Armando Adron Magaña, Presidente del consejo directivo Alfredo López Ramos, Responsable de control interno Víctor Manuel Vasquez Rodríguez, Asesor técnico
Certification	CERTIMEX, Oaxaca, México (CERTIMEX guidelines) Standards CERTIMEX equivalentes to reglament CCE 2092/91
Previuos reports	CMX-200-2004-114-114

**Anexo 7 Formatos para el Control de Flujo de Producto (Cadena de Custodia) para el Cacao Orgánico (Requerimientos Mínimos)**



## Nombre de la organización

### Nota de salida de cacao orgánico seco

Folio

Fecha	Numero de sacos	Kg brutos	Tara	Kg netos	Lote

Destino del cacao

Despacho

Autorizó

Nota de salida de cacao

Fecha: la fecha de salida del cacao, correlacionada con el control de bodega

Número de sacos: Cuantos sacos salen, correlacionado con el control de bodega

Kg brutos: peso total de la carga que sale, incluido saco

Tara: el peso del saco

Kg. Netos: peso del cacao

sólo

Lote: numero asignado al lote por parte de la comercializadora

Destino de cacao: cliente, ciudad de radicación del cliente

Despacho: nombre y firma del responsable de bodega

Autorizó: nombre y firma del representante legal de la organización dueña del cacao

## Nombre de la organización

### Nota de salida de cacao transición seco

Folio

Fecha	Numero de sacos	Kg brutos	Tara	Kg netos	Lote

Destino del cacao

Despacho

Autorizó

## Nombre de la organización

### Nota de salida de cacao convencional seco

Folio

Fecha	Numero de sacos	Kg brutos	Tara	Kg netos	Lote

Destino del cacao

Despacho

Autorizó

**Anexo 8 Análisis Organizacional Respecto a la Certificación.**

**Correspondiente a los Grupos: Tascob, Sistemas POC'S, Río Seco, Cacaos  
Orgánicos de Huimango, SPR Arroyo Afiladero**

Preguntas

1. ¿Por que se organizaron?
2. ¿Su organización funciona bien?
3. ¿Qué cosas no funcionan bien?
4. ¿Sabe como se da la certificación a su grupo?
5. ¿Por qué o para que se inscribió en la certificación orgánica?
6. ¿Tiene ventaja para usted estar certificado?
7. ¿Es usted responsable de la certificación?
8. ¿Quién paga la certificación?
9. ¿Cuánto es el costo de la certificación?
10. ¿Su organización tiene condiciones?
11. ¿Cuántas tiene?
12. ¿Cuáles son las principales?
13. ¿Quiénes tienen que cumplir con las condiciones?
14. ¿Que propone para cumplir con las condiciones?

Plan de trabajo para cumplimiento de las condiciones

Num	Condición u observación de la certificación	Quien debe participar para cumplir	Que necesitamos para cumplir	Cuando se va a cumplir
1	RIESGO DE CONTAMINACION POR CULTIVO PARCELA CONVENCIONALES	PRODUCTOR	SEPARACION DE PARCELA ORGANICA CON LA CONVENCIONAL	CONTROL INTERNO 2006
2	Presencia de Materia Inorganica	PRODUCTORES	HACER LIMPIEZA DE LA PARCELA EN LAS COMUNIDADES SEÑALADAS	CONTROL INTERNO 2006.

- a) por garantía del precio del producto
- b) Justicia social
- c) No existe Equidad en el manejo de recursos que debían de ser para los verdaderos productores.

Con algunas deficiencias

- A) Los recursos o financiamiento <sup>no son</sup> suficiente y oportuno
- b) Los centros de acopio no son suficientes
- A) a través de un sistema de control interno
- B) a través de la validación una empresa certificadora (CERTIMEX)
- A) para definir la calidad y cantidad de mi producto
- B) Convivencia a todo con el medio ambiente
- c) Hacer de las prácticas orgánicas todo una cultura.

Si,

• Si

LA Organización (cada productor)

Si,

q

Algunos productores

Por Seguimiento a las recomendaciones de la Certificadora  
~~de~~ aplicar más y mejor el reglamento interno de la organización

TABSCOB - KAJ.

Cristobal Izquierdo Alcocer

Exaltación Morales Gonzalez

Vicente Carrillo de la Cruz

José Luis Sánchez Izquierdo

# SISTEMAS POC'S

Joaquin Lazaro Velazquez

José del Carmen Lopez Rivera

Mario Perez Cordora

~~El~~ Reynol Chamez Cruz

Rosmel Vicente Fuentes

## Preguntas

1. ¿Por que se organizaron?
2. ¿Su organización funciona bien?
3. ¿Qué cosas no funcionan bien?
4. ¿Sabe como se da la certificación a su grupo?
5. ¿Por qué o para que se inscribió en la certificación orgánica?
6. ¿Tiene ventaja para usted estar certificado?
7. ¿Es usted responsable de la certificación?
8. ¿Quién paga la certificación?
9. ¿Cuánto es el costo de la certificación?
10. ¿Su organización tiene condiciones?
11. ¿Cuántas tiene?
12. ¿Cuáles son las principales?
13. ¿Quiénes tienen que cumplir con las condiciones?
14. ¿Que propone para cumplir con las condiciones?

## Plan de trabajo para cumplimiento de las condiciones

Num	Condición u observación de la certificación	Quien debe participar para cumplir	Que necesitamos para cumplir	Cuando se va a cumplir
	Programa de Trabajo "Evaluación"	Comité interno y los Tecnicos	Que el productor cuente con un plan de Trabajo y se le de Seguimiento	A partir de esta fecha.
	Zonas de Amortiguamiento	los productores, los Tecnicos y comité de Evaluación	Capacitar a los productores sobre la importancia de la Zona de amortiguamiento	En el proximo control interno.
	Uso exclusivo de la mochila aspersora	Productores, comité de evaluación y los Tecnicos	Capacitar sobre el uso de equipos de aplicación	A partir de esta fecha
	Estimación de cose	Los Socios y el inspector interno	Hacerle ver la importancia de la estimación de cose y lo que implica al no cumplir	En este control interno

1. Para Contrarrestar los efectos de los huracanes Opal y Roxana que causó severos daños a los productores
2. Regular
3. La participación total de los socios para involucrarse en las actividades de la organización.
4. Se hace una inspección interna, se hace una evaluación a través de un Comité interno de aprobación; se le ~~se~~ solicita la inspección interna
5. Para vender un producto de calidad, sano, mejores ganancias; Para que no afecte la salud del consumidor y para conservar el medio ambiente.
6. Sí; se obtienen mejores precios
7. Sí
8. Los socios
9. \$100.00 por hectárea
10. Sí
11. 7 condiciones
12. Verificar el cumplimiento de los programas de actividades.  
Separación física del cacao por categoría  
En la ficha que indique el manejo de los cultivos colindantes.
13. Los productores
14. Armar un plan de trabajo para mejorar el sistema de control interno. en donde participen tanto productores, inspectores y comité de evaluación y técnicos.

Preguntas

1. ¿Por que se organizaron?
2. ¿Su organización funciona bien?
3. ¿Qué cosas no funcionan bien?
4. ¿Sabe como se da la certificación a su grupo?
5. ¿Por qué o para que se inscribió en la certificación orgánica?
6. ¿Tiene ventaja para usted estar certificado?
7. ¿Es usted responsable de la certificación?
8. ¿Quién paga la certificación?
9. ¿Cuánto es el costo de la certificación?
10. ¿Su organización tiene condiciones?
11. ¿Cuántas tiene?
12. ¿Cuáles son las principales?
13. ¿Quiénes tienen que cumplir con las condiciones?
14. ¿Que propone para cumplir con las condiciones?

Plan de trabajo para cumplimiento de las condiciones

Num	Condición u observación de la certificación	Quien debe participar para cumplir	Que necesitamos para cumplir	Cuando se va a cumplir
	ESTABLECER varneras vivas	El productor	Realizar solo	antes del siguiente control interno
	Separación de productos	Los directivos	Realizar la practica	en el siguiente control interno
	Separación de materiales	Cada uno de los productores	tener todo ya por separado	antes del siguiente control interno

A SOCIEDAD numero 13  
 Leovino Escalante Fuente  
 Jean Estrada Herrero

1. Para comercializar el cacao de los productores  
y buscarlo mejor mercado -

SI.

3 La estructura de los promotores comunitarios

NO - porque somos nuevos directivos  
libros

5 - para producción productos <sup>libros</sup> <sup>de</sup> <sup>neonita</sup> <sup>minante</sup>  
y evitar el medio ambiente

6 - SI. para obtener mejores ganancias

7 NO -

8 La asociación

\$ 27,000 -

SI -

11-6 ESTABLECER LAS VAREZAS VIEJAS

NO UTILIZAR LAS MISMAS BOMBAS

separar los productos orgánicos  
y convencionales <sup>Samoa</sup> <sup>separ</sup>  
orgánico y convencional - tener  
cagas de fermentación separadas  
tener vascula por separado de cada  
separadas

asociación número 13.

Le ovino es colauto fuent -  
Juan Estrada Herrera

3 Los productores en otra parte a los directivos de la asociación

4 Respetar las normas de producción orgánica y el Reglamento Interno de Organización

José Iván Escobar Fuente  
Jesús Estrada Herrera

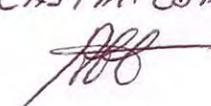
Asociación número 13

Preguntas

1. ¿Por que se organizaron?
2. ¿Su organización funciona bien?
3. ¿Qué cosas no funcionan bien?
4. ¿Sabe como se da la certificación a su grupo?
5. ¿Por qué o para que se inscribió en la certificación orgánica?
6. ¿Tiene ventaja para usted estar certificado?
7. ¿Es usted responsable de la certificación?
8. ¿Quién paga la certificación?
9. ¿Cuánto es el costo de la certificación?
10. ¿Su organización tiene condiciones?
11. ¿Cuántas tiene?
12. ¿Cuáles son las principales?
13. ¿Quiénes tienen que cumplir con las condiciones?
14. ¿Que propone para cumplir con las condiciones?

Plan de trabajo para cumplimiento de las condiciones

Num	Condición u observación de la certificación	Quien debe participar para cumplir	Que necesitamos para cumplir	Cuando se va a cumplir
1	REGISTRAR LAS PARCELIAS <del>DE</del>	PRODUCTOR.	REGISTRAR TODAS LAS PARCELIAS EN LA PROXIMA INSPECCION	
2	RIESGO DE CONTAMINACION POR CULTIVOS COLINDANTES	✓	RENA BILITAR BARRERAS DIUNAS Y ZANJAS	TIENE QUE SER PRONTO
3	CASO DE PARCELIAS DE BASURA - INORGANICA	✓	RECOLECTAR BASURA INORGANICA.	DE INMEDIATO
4	LA ORGANIZACION NO CUENTA CON REGISTRO DE PRODUCTO.	LA DIRECTIVA	GESTIONAR APOYOS GUBERNAMENTALES O PARTICULARES.	YA ESTA EN GESTION.

ANGEL CASTAÑEDA, C.  


14 de sep. 2006

①

Grupo de Trabajo: Productores de cacao organicos de Huimango 2da.

Preguntas

1. ¿Porque se organizaron?

R. nos organizamos con la finalidad de mejorar la calidad de nuestro producto y a traves de esto tener un mejor precio en la venta

2. ¿su organización funciona bien?

R. no

3. ¿Qué cosas no funcionan bien?

R. - que los miembros de la directiva no trabajamos unidos

4. ¿sabe como se da la certificación a su Grupo?

R. ~~no~~ si

5. ¿Porque? ¿Para que se inscribio en la certificación organica? ¿no

R. con el fin de obtener el apoyo economico que se ofrecio para mejorar nuestras plantaciones sin tener conocimiento de las responsabilidades del programa, que despues de la a sesoria que se nos brindo, obtubimos un mejor conocimiento del programa.

CACAO ORGANICOS HUIMANGO 2da  
ANGEL CASTAÑEDA

6. ¿tiene la ventaja para usted estar certificado?

R. si

7. ¿Quien paga la certificación?

R. la organización

8. ¿es usted Responsable de la certificación?

R. si

9. ¿Cuanto es el costo de la certificación?

R. \$23.000

10- ¿su organización tiene condiciones?

R. si

11. ¿Cuántas tiene?

R. 4. condiciones.

ORC

12. - ¿CUALES SON LAS PRICIPALES?

R: NO SE HAN REGISTRADAS TODAS LA PARCEIAS.  
CON BASURA INORGANICA. /  
LA ORGANIZACION CON EL REGISTRO DEL FLUJO DE  
PRODUCTO.

13. - QUIENES TIENEN QUE CUMPLIR CON LA CONDICIONES.  
R: LOS PRODUCTORES.

14. - ¿QUE PROPONE PARA CUMPLIR LAS CONDICIONES?  
R: REGISTRAR TODAS LAS PARCEIAS Y RECOLECTAR  
LA BASURA INORGANICA. TRABAJO QUE DEBE  
HACER CADA PRODUCTOR.  
IMPLEMENTAR O HACER UN CENTRO DE ACOPIO  
CON APOYO DE INSTITUCIONES PARTICULARES. O  
GUBERNAMENTALES.

Abb

