

## Lineamientos Básicos de Cacao Sostenible

Herramienta para organizaciones y productores de cacao.

Versión 2.0



### PRESENTACIÓN

Gracias al apoyo de la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos – SECO, del gobierno suizo, el equipo de Swisscontact Colombia, con participación de Trade for Sustainable Development -T4SD del ITC, y la Asociación Nacional Cacaotera-RED CACAOTERA, desarrollaron la herramienta LINEAMIENTOS BÁSICOS DE CACAO SOSTENIBLE – LBCS, orientada a preparar a los productores de cacao y sus organizaciones, para un mejor desempeño general y facilitar la comunicación con compradores regionales y globales que prioricen el abastecimiento sostenible.

Swisscontact Colombia<sup>1</sup> por medio de su proyecto COEXCA – “Colombia Exporta Cacao Fino y De Aroma”, financiado por la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza (SECO), tuvo por objetivo aumentar la competitividad del sector cacaotero del país, apoyando el proceso de mejoramiento de la calidad del cacao colombiano y su posicionamiento en el mercado internacional como producto de alta calidad y de origen. El proyecto logró un interesante impacto en más de 3.500 familias cacaoteras en distintas regiones del país, mediante la creación de nuevas capacidades en las organizaciones de productores y dando los primeros pasos para una oferta de cacao especiales articulada a los mercados internacionales.

El Centro de Comercio Internacional <sup>2</sup>, International Trade Centre - ITC, por sus siglas en inglés, es la agencia de asistencia técnica comercial conjunta de la Organización Mundial del Comercio y las Naciones Unidas. El programa “Comercio para el Desarrollo Sostenible” (Trade for Sustainable Development - T4SD, por sus siglas en inglés), ha sido creado para promover la transparencia y la sostenibilidad de los actores del comercio internacional, aumentando las oportunidades de las Pymes y productores de insertarse en cadenas de valor sostenibles. T4SD ha desarrollado Sustainability Map<sup>3</sup>, que corresponde a una nueva plataforma lanzada en septiembre del 2017, donde se integran varias de las herramientas ofrecidas por el ITC, junto con nuevas funcionalidades que potencian su alcance. Uno

<sup>1</sup> <http://www.swisscontact.org>

<sup>2</sup> <http://www.intracen.org>

<sup>3</sup> <http://www.sustainabilitymap.org>

de sus módulos corresponde a Standars Map, que es una base de datos única con más de 235 normas de sostenibilidad, códigos y protocolos de auditoría que están puestos a disposición en línea y de forma gratuita.

La Asociación Nacional Cacaotera de Colombia<sup>4</sup> - RED CACOTERA, es una organización que representa más de 100 asociaciones de productores de cacao, la cual trabaja prestando servicios a sus socios buscando el mejoramiento de su desempeño asociativo, social, productivo y comercial. Para ello cuenta con distintos programas como la Plataforma de Promoción y Comercialización bajo principios de comercio justo-PLAJUST, el Sistema de Información de la Red- SISRED y el Programa de Acceso Financiero. Igualmente ejecuta proyectos de varios donantes nacionales e internacionales, que en conjunto con los servicios que presta, tiene el objetivo de mejorar las condiciones de vida de los pequeños productores de cacao en el país. Siguiendo la misma línea, la RED CACOTERA ha incorporado como elemento estratégico para su desarrollo interno la difusión e implementación de los LBCS entre todos sus socios, de manera que los criterios de sostenibilidad básicos sean incorporados en el proceso de madurez organizacional.

LINEAMIENTOS BÁSICOS DE CACAO SOSTENIBLE – LBCS, es un conjunto de criterios de evaluación aplicables a las organizaciones y sus productores asociados, que permite conocer sus avances en la implementación de prácticas sostenibles y a la vez conocer las brechas a solventar en un programa de mejoramiento productivo y de madurez organizacional, antes de llegar a procesos más complejos de certificación o como alternativa a clientes que no las solicita pero quieren conocer la dinámica de la organización.

LBCS se encuentra vinculado a la plataforma [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org), de manera que es fácilmente accesible por cualquier persona u organización, obteniendo reportes de alta importancia tanto para los interesados directos, cómo para otros actores en el sector como compradores, agencias de cooperación, instituciones públicas, entre otros.

Si bien es una herramienta abierta y de libre uso, LBCS se ha dirigido especialmente a los pequeños productores de cacao que son miembros de las cooperativas o asociaciones, que en su conjunto requieren nuevas herramientas de gestión y comunicación para mejorar su competitividad en un contexto de sostenibilidad.

Los criterios básicos de sostenibilidad evaluados en LBCS, buscan preparar la estructura productiva y organizativa de las cooperativas y sus productores asociados, con el objeto de mejorar su desempeño basado en los principios de:

- Fortalecer el relacionamiento interno mediante procesos de planificación conjunta.
- Incorporar principios del comercio justo.

---

<sup>4</sup> [www.redcacaotera.com.co](http://www.redcacaotera.com.co)

- Implementar buenas prácticas agrícolas, realizando inversiones y utilizando insumos de bajo impacto, promoviendo la autosuficiencia de los mismos y en clara dirección de mejoramiento de la productividad dentro de las condiciones locales.
- Mejoramiento de la calidad como mecanismo de estímulo y preparación de ingreso a mercados más sofisticados.
- Implementar capacidades y procesos básicos de aseguramiento de calidad.
- Visibilidad de las asociaciones y productores en los primeros pasos hacia la sostenibilidad.
- Articulación temprana con clientes nacionales e internacionales sensibles a los procesos de sostenibilidad y potenciales compradores de producto certificado.

La implementación de LBCS puede entender como un paso organizado y acorde con la dinámica y recursos de muchas asociaciones de productores de cacao en Colombia (y otros países), previo a procesos más complejos y costosos de las certificaciones internacionales, disminuyendo los riesgos al intentar ingresar de manera prematura a los mercados internacionales diferenciados.

## DESARROLLO DE LBCS

En el diseño de LBCS, se han considerado varias circunstancias que se presentan comúnmente en los procesos de certificación con pequeños y medianos productores, organizados en asociaciones o cooperativas.

- Las organizaciones de productores certificados por primera vez, generalmente tienen dificultades para articularse rápidamente al mercado certificado, generando una baja renovación de certificaciones y frustración en general.
- Dificultades económicas de los productores para realizar inversiones en cumplimiento de los requisitos de las certificaciones, hacen que se presenten muchas deserciones en el proceso de implementación.
- Los productores tienen su propio ritmo y capacidades para implementar progresivamente los criterios de sostenibilidad, como parte de su adaptación al entorno social, ambiental y económico.
- Las certificaciones asociativas requieren de una organización con capacidades administrativas, económicas y de gestión, de no estar preparadas las asociaciones de productores para ello, generan diversidad de traumas que afectan significativamente su sostenibilidad.
- El mercado en general y las certificaciones de manera específica, requieren de un volumen de producto que permita ser interesantes para el comercio nacional o internacional, que a la vez permita adsorber los costos de certificación de tercera parte y la administración de un Sistema de Control Interno.

Teniendo en cuenta lo anterior se plantearon los siguientes elementos para el diseño de LBCS, en los cuales se diferencian los alcances para productor y organización:

## De que se trata?

La herramienta está diseñada para que las **organizaciones** de pequeños y medianos productores de cacao puedan dirigir su gestión a la implementación de mejores prácticas ambientales, sociales y económicas...



**LBCS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible  
ORGANIZACIONES

...apoyando a sus asociados a ser **productores** más sostenibles, mediante su aplicación en las fincas.



**LBCS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible  
PRODUCTORES

- La herramienta está diseñada para que exista un balance estratégico entre las actividades de planeación y gestión de las organizaciones y la implementación en los procesos productivos en la finca por parte de los productores, de manera que se logre un desarrollo integral y ordenado entre los dos actores con un alto control social del proceso.
- Si bien la certificación bajo una norma internacional no es el fin único, si se deben considerar los criterios de evaluación de las mismas de manera que LBCS sea un paso inicial hacia una futura certificación y los criterios puedan ser homologados.
- Los criterios propuestos por LBCS en los cuales se requieran inversiones de adecuaciones en las fincas o las organizaciones, deben ser las básicos para diferenciar una ruta de proceso de mejoramiento, pero a la vez no ser muy exigentes en capital.
- Si bien no es excluyente el uso de insumos de síntesis química, LBCS puede proponer la orientación de la producción ecológica y la autosuficiencia de insumos como una alternativa que debe ser técnica y económicamente viable, especialmente en los contextos en donde por la distancia u otras condiciones es difícil la adquisición de productos comerciales.
- La articulación y entendimiento del entorno, permite que las organizaciones y productores respeten, conserven y fomenten el mejoramiento de las condiciones ambientales no solo de las fincas, sino del ecosistema local.



**LBCS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible  
ORGANIZACIONES

- Planificación estratégica
- Reglamentos internos.
- Transparencia comercial.
- Promoción de la participación.
- Orientación productiva.



**LBCS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible  
PRODUCTORES

- Planificación en finca
- Procedimientos e instructivos.
- Conocimiento del negocio de la organización.
- Control social
- Prácticas ECO y autosuficiencia.

De acuerdo a lo anterior, se identificaron las 5 normas más comunes aplicable de manera general o específica para el sector del cacao a nivel mundial y nacional y posteriormente se hizo una matriz en la cual se calificaba cada criterio en función de los elementos seleccionados para LBCS, junto con las siguientes orientaciones:

- Que sea lo más económico de implementar.
- Que permita lograr una diferenciación productiva y de calidad.
- Que sea lo más práctico para el productor.
- Que los criterios seleccionados se entiendan como el comienzo de un proceso mayor.

Posterior a la selección de los criterios comunes y básicos encontrados en las distintas normas, se hizo la comparación y homogenización de algunos criterios. Otros por ser precisos y únicos se dejaron muy similar a su origen.

El paso a seguir fue ordenarlos de acuerdo a los principales procesos productivos, de manera que su utilización en campo sea lo más práctica posible.

Los 6 procesos y los 59 puntos de control se organizan de la siguiente manera:

- Propagación y establecimiento de cultivo, 6 puntos de control
- Manejo de cultivo, 13 puntos de control.
- Cosecha y poscosecha de cacao, 6 puntos de control.
- Protección del medio ambiente y la biodiversidad, 11 puntos de control.
- Condiciones de trabajo y protección social, 14 puntos de control.
- Sostenibilidad económica y calidad de cacao, 9 puntos de control.



**LECS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible  
ORGANIZACIONES



**LECS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible  
PRODUCTORES

## Lineamientos Básicos de Cacao Sostenible

Herramienta para organizaciones y  
productores de cacao.

Versión 2.0  
2017

## INTRODUCCIÓN

Gracias al apoyo de la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos – SECO, del gobierno suizo, el equipo de Swisscontact Colombia dentro del proyecto “Promoción de la Producción y Exportación de Cacao Fino y de Aroma de Colombia – Coexca”, y el programa "Comercio para el desarrollo sostenible" del International Trade Centre-ITC, desarrollaron el protocolo de LINEAMIENTOS BÁSICOS DE CACAO SOSTENIBLE – LBCS , para ofrecer a los cacaocultores una herramienta que permite evaluar y comparar continuamente sus prácticas agrícolas y organizacionales, frente a unos criterios que orientan su actividad hacia la sostenibilidad social, ambiental y económica.

Con la importante participación del programa Trade for Sustainable Development -T4SD del ITC, se ha logrado que LBCS, sea parte de la plataforma mundial [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org), donde los productores y sus organizaciones, pueden acceder a sus diferentes módulos, logrando presentar sus avances en la implementación de LBCS y comunicarse con distintos actores a nivel global.

Integrado a la iniciativa, la Asociación Nacional Cacaotera de Colombia-RED CACAOTERA, ha incorporado a LBCS como elemento estratégico para su desarrollo interno, de manera que los criterios de sostenibilidad básicos sean incorporados en el proceso de madurez organizacional de sus asociaciones en todo Colombia.

LINEAMIENTOS BÁSICOS DE CACAO SOSTENIBLE – LBCS, es un conjunto de criterios de evaluación aplicables a las organizaciones y sus productores asociados, que permiten conocer sus avances en la implementación de prácticas sostenibles y a la vez conocer las brechas a solventar en un programa de mejoramiento productivo y de madurez organizacional, antes de llegar a procesos más complejos de certificación o como alternativa a clientes que no las solicita, pero quieren conocer la dinámica de la organización.

Al estar vinculado a la plataforma [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org), los usuarios de LBCS pueden ingresar los resultados de sus autoevaluaciones, guardarlos y compararlos en el tiempo, así como publicarlos de manera pública si lo desean.

SWISSCONTACT, la RED CACAOTERA y el INTERNATIONAL TRADE CENTRE-ITC, trabajan bajo la firma de una alianza estratégica para asegurar a sus usuarios credibilidad, neutralidad y confidencialidad.

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA PLATAFORMA LINEAMIENTOS BÁSICOS PARA UN CACAO SOSTENIBLE

- LBCS es un protocolo que busca facilitar el inicio de un proceso de cultivo de cacao sostenible, teniendo en cuenta las dificultades por las que atraviesa un pequeño productor al buscar el cumplimiento de las diferentes normas internacionales. La herramienta guía al productor en las actividades e inversiones que debe realizar, con el objetivo de alcanzar unas prácticas más sostenibles del cultivo, su negocio y el ambiente.
- El alcance de los Lineamientos Básicos para Cacao Sostenible aunque no es certificable, sí es verificable por la Fundación Swisscontact. De esta manera, la evaluación puede ser tanto para el productor como para las organizaciones de pequeños productores de cacao, siendo una forma de promocionar su producto y de participar del mercado de los productos amigables con el medio ambiente, sin tener que incurrir en gastos significativos.
- La herramienta se basa en cinco ejes fundamentales: 1) propagación y establecimiento de cultivo, 2) manejo del cultivo, 3) protección del ambiente y la biodiversidad, 4) condiciones de trabajo y protección social, 5) sostenibilidad económica y calidad, 6) cosecha y poscosecha del cacao.

## ALCANCE DE LBCS

### **Geográfico:**

Países de América Latina.

### **Sector: ¿Qué productos y servicios se encuentran en el alcance de las operaciones de la norma de sostenibilidad?**

La producción primaria de cacao y las actividades de poscosecha y almacenamiento de cacao seco en grano.

### **Grupos destino: ¿El enfoque del estándar de sostenibilidad está destinado en ciertos grupos de beneficiarios?**

Prioritariamente organizaciones de pequeños y medianos productores de cacao legalmente constituidos.

Los integrantes deben ser productores pequeños y medianos, según los criterios de la Unidad Agrícola Familiar (UAF en Colombia) para cada zona, y que la mayoría de sus ingresos familiares provengan del cacao. Sin embargo, lo puede usar cualquier tipo de productor y organización.

## INTEROPERABILIDAD CON OTRA INICIATIVA

### ***¿La norma de sostenibilidad armoniza con los requisitos de otras iniciativas?***

La norma está totalmente en armonía y se limita a los requisitos básicos de otras normas de producción de cacao.

### ***¿La norma de sostenibilidad reconoce otras iniciativas como parcial o totalmente equivalentes?***

No.

### ***Auditorías / Aseguradora ¿Qué proceso se utiliza para las auditorías externas?***

Swisscontact puede verificar y validar el cumplimiento de los "Lineamientos básicos para un Cacao Sostenible", pero no es certificable.

### ***¿Por cuánto tiempo es válido el certificado?***

N/A.

### ***¿Requiere el estándar de sostenibilidad criterios que deben cumplir como "Para una acción inmediata"?***

Los criterios de "Lineamientos básicos para un Cacao Sostenible" se presentan como "Obligatorios", los que son de inmediato cumplimiento, como "Generales" los que son de mediano plazo y como "Recomendaciones", los que implican un mejoramiento continuo.

### ***¿Cuál es el "Grado de obligación" - o calendario de aplicación - de los requisitos de la norma de sostenibilidad?***

Los requisitos son básicos y pueden cumplirse en el primer año.

***Dentro de un año*** N/A.    ***Dentro de tres años*** N/A.    ***Dentro de cinco años*** N/A.

### ***Recomendación***

Criterios que pueden generar en el beneficiario un mejoramiento del proceso productivo pero que no es de inmediato cumplimiento.

### ***¿Qué tipo de proceso de auditoría es utilizado por los auditores? ¿Cuál es la autoridad responsable a cargo de la decisión de verificación / certificación?***

No se realiza auditoría, es una autoevaluación, pero puede ser verificable por la Fundación Swisscontact.

***¿Es posible grupo o multi-sitio de la certificación en grupo?***

Los Lineamientos Básicos para un Cacao Sostenible permite ser direccionada para grupos, pero no es certificable.

***¿Qué documentación requiere ser presentada por el solicitante?***

N/A.

***¿Requiere una visita "in situ"?***

Si la organización lo solicita.

***¿Se calibran las prácticas de auditoría?***

No.

## TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

***¿Los productos o servicios son trazables a lo largo de la cadena?***

Los criterios de "Lineamientos básicos para un Cacao Sostenible" requieren de un proceso de trazabilidad para garantizar la calidad del producto, con el objeto de permitir la toma de decisiones para la mejora del proceso. La articulación con la plataforma [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org) permite conseguir de manera gratuita códigos de geolocalización que facilitan la trazabilidad.

***Cadena de Custodia: ¿Este modelo requiere de la separación física, el seguimiento y la documentación del producto en todas las etapas de la cadena de suministro (por ejemplo, piedra natural).***

No.

***Segregación: ¿Este modelo asegura que los productos se mantienen separados de los productos no conformes durante todas las etapas de la cadena de suministro.***

No.

***Quejas y Reclamación: ¿Este modelo se basa en la utilización de certificados negociables que pueden ser comprados y vendidos por separado de los productos certificados?***

No.

***¿El cumplimiento del estándar de sostenibilidad define el uso de una eco-etiqueta?***

No.

***¿Las políticas específicas para las reclamaciones tras la finalización de la ejecución y recepción de certificados es requerido?***

No.

## APOYO

El equipo de Swisscontact y de la RED CACAOTERA, ofrecen el apoyo para el avance en los criterios de la herramienta "Lineamientos Básicos para un Cacao Sostenible"; sin embargo, a través de la plataforma de [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org), se puede realizar una autoevaluación y determinar la brecha que se tiene con respecto a otras normas más exigentes.

***¿La asistencia técnica es proporcionada por la organización estándar de sostenibilidad?***

Puede ser solicitada a Swisscontact.

***¿La norma de sostenibilidad proporciona directamente ayuda financiera o facilita los vínculos entre los solicitantes y las instituciones financieras?***

No.

***¿La norma de sostenibilidad garantiza ningún precio o prima de mercado?***

No.

## COSTOS

***¿El estándar de sostenibilidad requiere cuota de membresía?***

No. Servicios de asesoría y verificación insitu puede tener costo.

***¿Cuál es la estimación de los costos de la certificación?***

N/A.

***¿Qué entidad es responsable de pagar los costos de la certificación - productores, comerciantes, compradores?*** N/A.

## PASO A PASO

La herramienta contiene una breve descripción de los pasos a seguir para: 1) Obtener la verificación por primera vez. 2) Inscribirse en el sistema estándar y 3) Convertirse en miembro.

### 1) Obtener la verificación por primera vez

#### Paso 1

Realice una autoevaluación a través de la herramienta "Lineamientos Básicos para un Cacao Sostenible" en la plataforma [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org) y valide el grado de cumplimiento de los requisitos.

#### Paso 2

Si alcanza un puntaje considerable y quiere ser verificado en *in situ* para comunicar sus avances a sus aliados, realice una solicitud a los correos electrónicos de contacto señaladas más adelante. La entidad lo contactará para establecer las actividades a cumplir durante la verificación.

## INFORMACIÓN DEL ESTÁNDAR

### ***Puntos ambientales cubiertos explícitamente***

Manejo del suelo, propagación del material vegetal, nutrición del cultivo, control de enfermedades y plagas, gestión de residuos, gestión del agua, monitoreo y conservación de la biodiversidad y manejo forestal.

### ***Puntos Sociales cubiertos explícitamente***

Derechos de los trabajadores, trabajo infantil, seguridad laboral, cuestiones de género, salud, democracia y comunidad y los 8 convenios fundamentales de la OIT.

### ***Puntos Económicos cubiertos explícitamente***

Productividad y mejoramiento organizacional.

**Puntos de la Calidad cubiertos explícitamente**  
 Trazabilidad, inocuidad y gestión de la calidad.

## NIVELES DE CUMPLIMIENTO

### Obligatorios – O

Son los criterios de inmediato cumplimiento.

### Generales - GN

Se refiere a los criterios que son importantes para cumplir los esquemas de sostenibilidad, pero se pueden cumplir en un rango más largo de tiempo.

### Recomendados- R

Son los criterios que se deben considerar como ventajosos o beneficios para el esquema de sostenibilidad, pero no tiene un tiempo definido para su cumplimiento

## CONTACTOS

Verónica Leal Corredor Asesora Seguimiento y Control de Proyectos Carrera 48 # 93-51, Bogotá, Colombia veronica.leal@swisscontact.org www.swisscontact.org	Mathieu Lamolle Coordinador, Programa “Comercio para el Desarrollo Sostenible – T4SD”, sección de Cadenas de Valor Sostenibles e Inclusivas. International Trade Centre. Ginebra, Suiza. lamolle@intracen.org , www.intracen.org	Miguel Vargas, Gerente. Asociación Nacional Cacaotera, Red Cacaotera. Carrera 16 a #77-11, of. 202. Bogotá, Colombia. miguel.vargas@redcacaotera.com.co www.redcacaotera.com.co
Miguel Angel Pérez Coordinador Cacao Chocolate Carrera 48 # 93-51, Bogotá, Colombia miguelangel.perez@swisscontact.org www.swisscontact.org	Sandra Cabrera Asesora, Programa “Comercio para el Desarrollo Sostenible – T4SD”, sección de Cadenas de Valor Sostenibles e Inclusivas. International Trade Centre. Ginebra, Suiza. cabrera@intracen.org , www.intracen.org	Roger Rodríguez Comunicaciones y Sistema de Información, Asociación Nacional Cacaotera, Red Cacaotera. Carrera 16 a #77-11, of. 202. Bogotá, Colombia. roger.rodriguez@redcacaotera.com.co www.redcacaotera.com.co

**PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO LBCS ORGANIZACIÓN Y LBCS PRODUCTORES**

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
<b>MEDIO AMBIENTALES</b>					
<b>Suelos</b>					
O	1. ¿Se tienen directrices para el establecimiento de nuevas áreas de cultivo en zonas adecuadas?	Para el establecimiento de nuevas áreas de cultivo, la organización verifica que estén en zonas con las condiciones adecuadas de suelo, clima y topografía. Se recomienda que la organización tenga identificado previamente las áreas potenciales de producción con el fin de tener una estrategia definida para posibles ampliaciones de cultivos.	1. ¿El productor establece mecanismos para que las nuevas áreas de cultivo se realicen en zonas adecuadas?	Para establecer nuevas áreas de cultivo, el productor determina con anterioridad que sean áreas con las condiciones adecuadas de suelo, clima y topografía. Se recomienda que el productor tenga identificadas previamente las áreas potenciales que la finca tenga para la producción del cacao, además de reportarle a la organización de los cambios que se sucedan en el momento de establecer nuevas áreas.	<b>PROPAGACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO</b>
O	2. ¿Qué actividades realiza la organización para promover el adecuado manejo del suelo en las fincas?	La organización fomenta y establece un programa para prevenir la erosión de los suelos de las fincas de sus asociados.	2. ¿El manejo del suelo en la finca se realiza teniendo en cuenta prácticas que minimizan la erosión, entre ellas el uso de curvas de nivel?	El productor incorpora dentro del manejo de su finca, prácticas para prevenir la erosión de los suelos. Algunas de estas prácticas son: - coberturas nobles - sistemas de drenajes - labranza mínima. - no realizar quemas para preparar terrenos. Se tiene en cuenta, además, el manejo las curvas de nivel del terreno, no se cultiva en laderas muy empinadas o si es el caso, se le da un manejo adecuado al terreno para evitar la erosión.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
Gn	3. ¿La organización elabora planes de fertilización general para las distintas regiones de influencia y apoya la realización de análisis de suelos y el servicio de recomendaciones especializado?	La organización impulsa la realización de planes de fertilización, según las necesidades del cultivo considerando las distintas regiones productivas, los análisis de suelos de las fincas y las recomendaciones de una persona idónea (profesional o técnico con la experiencia comprobada).	3. ¿La fertilización de los cultivos se basa en análisis de suelos y en las recomendaciones de una persona idónea?	Se elabora e implementa un plan de fertilización y nutrición del cultivo bajo las recomendaciones de un personal idóneo (profesional o técnico con la experiencia comprobada). Se recomienda que sea elaborado según los requerimientos que determine un análisis del suelo y las condiciones propias de cada finca.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
<b>Bosques</b>					
O	4. ¿Se tienen directrices para el uso del suelo dentro de la normatividad local/nacional? ¿Se conocen las zonas de alto valor ecológico y la cercanía de las fincas de la organización a estas zonas?	La Organización tienen políticas que fomentan el uso adecuado del suelo, siguiendo la normatividad local. La organización aplica medidas de recomendación a sus asociados para proteger las áreas de alto valor ecológico, fomentando que los cultivos de cacao no se encuentren en estas zonas.	4. ¿El productor tiene certificado de uso del suelo expedido por la entidad competente, si la normatividad local lo exige? ¿El productor conoce las zonas de alto valor ecológico y la cercanía de la finca a zonas de protegidas, evitando el impacto del proceso productivo?	El predio de producción se encuentra ubicado en una zona autorizada para la producción agrícola, según la normatividad local. Los cultivos de cacao no se encuentran en zonas de conservación o zonas protegidas, ni en las inmediaciones de este si se ha identificado un riesgo particular.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
Gn	5. ¿Se tiene un plan de reforestación y conservación de especies forestales, según las recomendaciones de una persona calificada y los requisitos del cultivo?	La organización fomenta la conservación y reforestación con especies que puedan restaurar los ecosistemas locales, siguiendo las recomendaciones de personas calificadas en el tema.	5. ¿El productor que siembra árboles de sombrero, reforesta o conserva otras zonas de la finca, los ha establecido según las recomendaciones de una persona calificada	El productor define y establece especies de sombra para los cultivos de cacao, según criterios idóneos que conserven o restauren los ecosistemas naturales existentes y que favorezcan el secuestro de carbono, siguiendo las recomendaciones de una persona idónea	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
			y los requisitos del cultivo?	(profesional o técnico con la experiencia comprobada).	
<b>Químicos/Insumos orgánicos</b>					
O	6. ¿La organización ha documentado y socializado las actividades culturales para el mejoramiento del cultivo y evitar el uso excesivo de productos químicos?	La organización promueve mediante un Plan de Manejo Regional, que se realicen labores culturales para el mejoramiento del cultivo de cacao, evitando el uso excesivo de agroquímicos.	6. ¿El productor realiza actividades culturales para el mejoramiento del cultivo y evitar el uso excesivo de productos químicos, de acuerdo?	El productor realiza un plan de mejoramiento de la finca y se controlan enfermedades, con base en técnicas culturales como: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podas periódicas que mantienen la arquitectura del árbol.</li> <li>- Eliminación de mazorcas, ramas u otros materiales del árbol con presencia de enfermedades, con un manejo adecuado de los desechos para evitar que se contamine el cultivo.</li> <li>-Control de malezas por desyerbe mecánico preferiblemente.</li> <li>-Las herramientas usadas en la poda tales como tijeras (de mano y aéreas), serruchos, ente otros, deben estar en buen estado, no oxidadas y deben ser lavadas, desinfectadas antes, durante y después de las podas.</li> </ul>	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
O	7. ¿La organización exige a sus productores que el registro de uso de los productos para la fertilización cumplan con una información básica?	La organización de productores tiene políticas claras para registrar el uso de productos químicos y/o las medidas para el uso de insumos orgánicos naturales para la nutrición del cultivo.	7. ¿El productor tiene registro de los productos utilizados para la fertilización, diferenciándolos según el tipo de insumos (químico/orgánico)? ¿El productor mantiene las fichas	Se cuenta con un formato diligenciado con el registro de todas las aplicaciones que se realicen para la nutrición del cultivo. Cuando se use fertilizantes de síntesis química, el formato debe contener como mínimo la fecha de aplicación, el responsable y la cantidad administrada. Con el uso de abonos orgánicos preparados en finca, se debe	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
			técnicas de los productos para la fertilización?	documentar el proceso utilizado y la fecha de aplicación. Igualmente, la finca cuenta con fichas técnicas de los insumos aplicados, que deben además, estar debidamente autorizados por la entidad reguladora nacional. (La entidad correspondiente en Colombia, es el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA).	
O	8. ¿Se tienen mecanismos para hacer seguimiento a los procesos de preparación de abonos orgánicos, evitando la contaminación microbiológica (no debe contener residuos humanos) y/o química? La preparación de abonos en la finca debe realizarse bajo un procedimiento avalado por la organización.	La organización realiza seguimiento a los procesos de preparación de los abonos orgánicos de sus afiliados y establece que no se pueden utilizar residuos humanos o desechos orgánicos frescos, establece que se deben pasar por procesos que reducen o evitan la contaminación microbiana y de componentes químicos.	8. ¿El predio que es manejado con productos orgánicos, no tienen ningún riesgo de contaminación microbiológica (no debe contener residuos humanos) y/o química? La preparación de abonos en finca deben estar bajo un procedimiento avalado por la organización.	La preparación de abonos orgánicos no contiene residuos humanos de ninguna índole, ni desechos urbanos sin tratamiento que presenten un alto riesgo de contaminación. Asimismo, el uso de estiércoles o desechos orgánicos frescos pasan por procesos que reducen o evitan la contaminación microbiana y de componentes químicos. Para la preparación de abonos en finca, se mantiene un procedimiento documentado bajo las técnicas establecidas de compostaje. Si se usan otras materias primas comerciales para enriquecer los abonos orgánicos, estas deben estar avaladas por la autoridad nacional respectiva.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
O	9. ¿La organización cuenta con un programa de manejo integrado de plagas y exige que las aplicaciones se realicen	La organización promueve con sus asociados la aplicación del programa de protección del cultivo bajo el esquema de "Manejo Integrado de Plagas" y para su	9. ¿En la finca existe un programa de manejo integrado de plagas y las aplicaciones se	Se tiene y aplica un programa de protección del cultivo bajo un esquema de "Manejo integrado de Plagas" que está estipulado según las	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
	bajo las recomendaciones de una persona idónea?	elaboración tiene en cuenta las recomendaciones de expertos.	realizan bajo las recomendaciones de una persona idónea?	recomendaciones de un técnico con experiencia.	
O	10. ¿Se evidencia que las personas encargadas del cultivo estén capacitadas y entrenadas en el sistema de Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades?	La organización fomenta la capacitación en "Manejo integrado de Plagas y Enfermedades", haciendo énfasis en la preparación del personal que manipula los productos fitosanitarios.	10. ¿Se evidencia que las personas encargadas del cultivo, estén capacitadas y entrenadas en el sistema de Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades?	El personal encargado del cultivo debe estar capacitado y entrenado tal y como lo estipula el esquema de "Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades" de la finca, acordado con la organización.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
Gn	11. ¿La organización ha implementado una lista de insumos y productos aprobados para el manejo de plagas y enfermedades del cultivo?	La organización tiene una lista establecida donde figuran las sustancias químicas, materiales e insumos que están aprobados para la producción de cacao, teniendo en cuenta la toxicidad del producto. La lista tiene que ser publicada para el conocimiento de los productores.	11. ¿El productor conoce y mantiene en su finca la lista de insumos y productos aprobados por la Organización para el manejo de plagas y enfermedades del cultivo?	El productor conoce y cumple la lista donde figuran las sustancias químicas o materiales que están aprobados por la organización para ser utilizados en la producción de cacao. La lista está basada en el riesgo de la toxicidad de los insumos.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
O	12. ¿En el programa de capacitación de la organización está incorporado el tema de "Manipulación segura de productos químicos y/o orgánicos"?	La organización debe tener un programa documentado de capacitación y entrenamiento que incluye el manejo seguro de productos agroquímicos.	12. ¿El productor conoce los requisitos básicos para la manipulación segura de productos químicos y/o orgánicos dentro del cultivo y los riesgos que conlleva el mal uso de los mismos?	El productor y/o personal encargado de la finca debe recibir capacitación y entrenamiento en el manejo seguro de productos agroquímicos y orgánicos, incluyendo el uso adecuado del equipo de protección, así como una clara explicación del peligro que le significa su exposición.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
O	13. ¿Dentro del mecanismo de control de la organización, se direcciona al productor a llevar registros de los productos utilizados para el control de plagas o enfermedades?	La organización tiene directrices específicas para el uso de productos agroquímicos, teniendo en cuenta los registros y el mantenimiento de las fichas técnicas de los productos aplicados en el cultivo.	13. ¿El productor tiene registro de los productos utilizados para el control de plagas o enfermedades con las mínimas especificaciones que dicta el mecanismo de control de la organización? ¿El productor tiene inventario actualizado de los agroinsumos con las fichas técnicas?	Existe un formato y se registran todas las aplicaciones de productos fitosanitarios y se mantiene un inventario actualizado de todos los productos en la finca. El formato debe tener como mínimo el registro de la plaga a controlar, el ingrediente activo, nombre comercial, la dosis y la fecha de aplicación, así como el periodo de carencia, nombre y firma de quien recomendó y quien aplicó el producto. Se mantienen además, las fichas técnicas de los insumos aplicados, que deben además, estar debidamente autorizados por la entidad reguladora nacional (En Colombia es el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA).	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
O	14. ¿La organización promueve que los desechos químicos del cultivo se gestionen de una forma adecuada?	La organización establece procedimientos para que en las fincas de sus asociados se realice un adecuado tratamiento a los desechos de los productos químicos utilizados en los cultivos.	14. ¿La eliminación de los productos químicos se realiza bajo un proceso adecuado (zona de desactivación de químicos)?	El productor conoce e implementa los procedimientos sobre la recolección, tratamiento y eliminación de los productos químicos, derivados del cultivo. Para eliminación de líquidos debe ser en zonas de barbecho o de desactivación de químicos.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
O	15. ¿Se tienen mecanismos para que los asociados tengan un almacenamiento adecuado de los insumos?	La organización direcciona y colabora con los productores asociados a mantener los productos agroquímicos y bioinsumos de manera adecuada, tanto en el almacén y el transporte, evitando así, la contaminación del personal y del ambiente.	15. ¿El almacén de los insumos está señalizado, tiene acceso restringido (bajo llave) y está debidamente ventilado? ¿Los plaguicidas están separados de otros productos no tóxicos como fertilizantes y bioinsumos dentro del almacén?	Los productos agroquímicos y abonos son manipulados, almacenados y transportados de manera adecuada evitando la contaminación, tanto del personal, como del ambiente. El lugar donde se guardan los insumos debe estar señalizado, debe tener acceso restringido (bajo llave) y preferiblemente debe estar elaborado con materiales no inflamables, así como estar debidamente ventilado y separado de los espacios de vivienda. Los plaguicidas están separados de otros productos no tóxicos como fertilizantes y bioinsumos. El productor mantiene un listado de los productos que se encuentran dentro del predio. (Verificar que los productos almacenados estén aprobados por la organización).	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
<b>Biodiversidad</b>					
O	16. ¿El material vegetal, que a través de la organización o por otras fuentes se ha sembrado en las fincas, ha tenido un proceso adecuado para su propagación?	El material vegetal que la organización u otra entidad ofrece para siembra en las fincas, está dentro de las especificaciones de la entidad reguladora local y cuenta con los permisos respectivos (para el caso de Colombia son emitidos por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA). Si es un proceso comunitario, este se encuentra documentado y asegura la calidad del material sembrado.	16. ¿El material vegetal de la finca ha tenido un proceso adecuado para su propagación?	El material vegetal sembrado en la finca ha sido propagado bajo las especificaciones de la entidad reguladora local y cuenta con los permisos respectivos (para el caso de Colombia, estos son emitidos por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA). Si es un proceso comunitario, este se encuentra documentado y asegura la calidad del material propagado.	<b>PROPAGACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO</b>
Gn	17. ¿Se ha implementado un mecanismo para evitar que se introduzcan Organismos Modificados Genéticamente (materiales transgénicos) en los procesos de producción?	La organización emite medidas para que en la producción de cacao y demás cultivos de las fincas, no se use material genéticamente modificado (transgénicos).	17. ¿Se ha introducido en el sistema productivo Organismos Modificados Genéticamente (materiales transgénicos) en los procesos de producción?	Se encuentra documentado el origen del material vegetal de cacao propagado y de otras especies en la finca, señalando específicamente que no proviene de modificaciones genéticas (transgénico).	<b>PROPAGACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO</b>
O	18. ¿Se cuenta con un mapa actualizado de ubicación de las fincas de los asociados de la organización, donde se señala también las áreas de alta importancia ambiental?	La organización mantiene actualizado un mapa de ubicación de las unidades de producción de sus asociados. Este debe incluir: área de cultivos, áreas de reservas forestales o de conservación, fuentes de agua, caminos o carreteras, áreas de infraestructura de la asociación.	18. ¿Se cuenta con un mapa actualizado de las áreas de producción, conservación e instalaciones de la finca?	El productor mantiene actualizado un mapa en donde se ubiquen las áreas de cultivos, áreas de reservas forestales, fuentes de agua, caminos o carreteras dentro de la finca, linderos con las fincas contiguas y las áreas de infraestructura que tenga dentro de su predio.	<b>PROPAGACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
R	19. ¿Se tiene un plan de conservación del medio ambiente y de la biodiversidad para la organización?	Se recomienda documentar un plan de conservación para proteger y mejorar la biodiversidad y el ambiente, basado en una evaluación de riesgos de impacto del proceso productivo en el contexto regional. La organización fomenta realizar un inventario y monitoreo de la abundancia y diversidad en las fincas. Se debe identificar las zonas de alto valor ecológico, así como las fuentes de agua y la cercanía de la finca a zonas de protegidas (mapa de la zona).	19. ¿El productor conoce el plan de conservación del medio ambiente y la biodiversidad estipulado por la organización y realiza actividades en su finca acorde con el plan?	Se recomienda que el productor conozca los riesgos de impacto a la biodiversidad y al medio ambiente que puede generar el proceso productivo. Asimismo, conoce y cumple el plan de conservación de su organización para proteger y mejorar la biodiversidad y el ambiente, basado en una evaluación previa de los riesgos del proceso productivo en la finca.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
<b>Residuos</b>					
O	20. ¿La organización cuenta con un plan con medidas para prevenir la escorrentía o derrames de productos químicos de desecho, minerales y sustancias orgánicas?	Se debe establecer un plan de manejo de emergencias, para determinar las acciones a tomar en caso de intoxicación, derrames, incendios o cualquier riesgo físico, químico y biológico potencial tanto para el personal que trabaja en la asociación, como el que trabaja directamente en las fincas.	20. ¿Existen medidas para prevenir la escorrentía o derrames de productos químicos de desecho, minerales y sustancias orgánicas?	En la finca se debe mantener en un lugar visible un procedimiento de manejo en caso de posibles derrames de sustancias líquidas o lixiviados que puedan contaminar al personal y al medio ambiente. La finca además, debe mantener disponibles los elementos necesarios para la recolección de agroquímicos (pala, aserrín, arena, escoba, balde y cal viva para desactivar el producto).	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
O	21. ¿Se tiene un programa de manejo de desechos, teniendo en cuenta la reducción,	La organización tiene políticas para el manejo y disposición de desechos, incentivando la	21. ¿Se tiene un programa de manejo de desechos, teniendo en cuenta la	El productor conoce y aplica las políticas establecidas por su organización para el manejo de desechos de la finca,	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
	reutilización y reciclaje de los residuos?	reducción, reutilización y reciclaje de los residuos. Se tienen además, medidas específicas para el manejo de recipientes contaminados con agroquímicos, que deben ser diferentes a las de residuos convencionales, debido su diferencia en el riesgo de contaminación.	reducción, reutilización y reciclaje de los residuos?	teniendo en cuenta la reducción, reutilización y reciclaje de los residuos.	
O	22. ¿Se tienen directrices para la práctica del triple lavado, inutilización sin destruir la etiqueta de los recipientes vacíos de los agroinsumos y se hace la debida disposición con las precauciones que eviten la contaminación ambiental o del personal que los manipule?	La organización en el programa de manejo de residuos sólidos, no sólidos y peligrosos ha establecido la disposición de los envases vacíos de agrotóxicos. Se capacita a los productores a realizar la práctica del triple lavado y su inutilización, sin destruir la etiqueta. Se promueve también la debida disposición con las precauciones que eviten la contaminación ambiental o del personal que los manipule.	22. ¿Los productores realizan la práctica del triple lavado, inutilización sin destruir la etiqueta de los recipientes vacíos de los agroinsumos y se hace la debida disposición con las precauciones que eviten la contaminación ambiental o del personal que los manipule?	Se conoce e implementa la debida disposición de los residuos sólidos, no sólidos y peligrosos. Para el caso de los envases vacíos de sustancias agroquímicas o plaguicidas se deben someter a la práctica del triple lavado y no reutilizar. Este se inutiliza sin destruir la etiqueta y se le realiza una disposición final con las debidas precauciones.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
<b>Agua</b>					
O	23. ¿Se fomenta el uso racional del agua y se tienen identificadas las fuentes de agua en la región de influencia de la organización?	La organización tiene dentro de las políticas de funcionamiento de las fincas, el debido manejo de las fuentes de agua, identificando las fuentes y fomentando el uso	23. ¿El producto ha identificado las fuentes de agua y se usan de manera racional?	En la finca se debe tener identificadas las diferentes fuentes de agua que se encuentran en la propiedad y su alrededor y hacer un uso racional de ellas.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
		racional y la conservación de las mismas.			
Gn	24. ¿Se verifica y mantiene el control de uso del agua, en caso de usar riego, evitando pérdidas, además de tener el permiso de uso?	La organización tiene dentro de las políticas de funcionamiento de las fincas, el debido manejo de las fuentes de agua utilizadas para el riego del cultivo de cacao fomentando el uso racional y la conservación de las mismas.	24. ¿El productor verifica y mantiene el control de uso del agua, en caso de usar riego, evitando pérdidas, además de tener el permiso de uso de la fuente?	Si se utiliza riego, debe tener un programa de verificación, mantenimiento y control de pérdidas. El predio tiene el permiso de la entidad local o la que corresponda, para el uso del agua para los procesos productivos.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
O	25. ¿Se hace un manejo adecuado de las aguas residuales?	La organización tiene establecido pautas para el control y manejo adecuado de las aguas residuales provenientes del proceso productivo como los residuos de agroquímicos, lixiviados del proceso de poscosecha y de uso general, de tal manera que no contamine la calidad del agua (superficiales y subterráneas).	25. ¿En la finca se hace un manejo adecuado de las aguas residuales?	El productor debe manejar las aguas residuales de las instalaciones de tal manera que no tengan un impacto negativo en la calidad del agua. La eliminación de líquidos sobrantes del proceso productivo debe realizarse en zonas de barbecho (zona de desactivación de agroquímicos). Los baños deben contar con un sistema de manejo y tratamiento de los residuos para evitar la contaminación del agua.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
<b>Energía</b>					
R	26. ¿Se han implementado fuentes renovables de energía a su proceso productivo?	Se recomienda que dentro de plan de manejo ambiental, se fomente la utilización de fuentes renovables de energía en los procesos productivos o de consumo familiar.	26. ¿Se ha implementado fuentes renovables de energía a su proceso productivo?	Se recomienda que el productor conozca e implemente la utilización de fuentes renovables de energía en los procesos productivos y para el consumo familiar.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
<b>SOCIALES</b>					
<b><i>Derechos Humanos y de las comunidades locales</i></b>					
O	27. ¿Los cultivos de cacao de los productores asociados se encuentran en zonas autorizadas para agricultura y tiene alguna evidencia de esto?	La organización monitorea que los cultivos de cacao de los asociados se encuentran en zonas autorizadas por la entidad reguladora nacional o municipal para uso agrícola (En Colombia lo establece el Plan de Ordenamiento Territorial o su equivalente).	27. ¿El cultivo del cacao se encuentra en zonas autorizadas para agricultura y tiene alguna evidencia de esto?	El establecimiento del cultivo se encuentra en zonas autorizadas por la entidad reguladora nacional o municipal para uso agrícola (En Colombia lo establece el Plan de Ordenamiento Territorial o su equivalente).	<b>PROPAGACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO</b>
O	28. ¿Existen evidencias que la elaboración de las políticas en la organización se ha realizado de manera democrática?	Se han establecido políticas de manera democrática para la identificación y consideración de los intereses de las poblaciones locales y los grupos de interés con respecto a los procesos productivos y los posibles impactos que estos generan.	28. ¿El productor participa en la toma de decisiones para establecer políticas en la organización?	El productor o dueño de la finca conoce y ha participado en el diseño de las políticas de la organización con respecto a los procesos productivos, comerciales y asociativos y los posibles impactos que estos generan.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
Gn	29. ¿Se tiene algún mecanismo para que tanto trabajadores como asociados de la organización tengan acceso al servicio de salud?	La organización debe promover el acceso al servicio médico de sus integrantes, así como de todo el personal que participa en el proceso productivo, como también establece un plan de emergencias.	29. ¿El productor cuenta con acceso al servicio de salud y conoce el plan de emergencias?	Se debe establecer un plan de manejo de emergencias, para determinar las acciones a tomar en caso de intoxicación, derrames, incendios o cualquier riesgo físico, químico y biológico potencial y se debe tener en un lugar visible los teléfonos a los que se puede acudir en casos de urgencias. Se recomienda que una persona en la finca este entrenada en primeros auxilios y que en su totalidad cuenten con servicios de salud formal.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
O	30. ¿Se fomenta el estudio de los niños que viven en las fincas de los asociados?	La organización fomenta e incentiva la educación de niños que viven en las fincas de sus asociados.	30. ¿Se fomenta el estudio de los niños que viven en la finca?	Dentro del predio, se da prioridad a la educación de los niños que viven en la finca.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
<b>Condiciones de trabajo y protección social</b>					
O	31. ¿Dentro del sistema de control de la organización se tiene estipulado que todos los trabajadores/productores tengan los elementos básicos de protección para la manipulación de agroquímicos y uso de herramientas y equipos?	La organización promueve que los trabajadores o personas encargadas de los cultivos tengan los elementos de protección que se indican para su uso en las etiquetas de los insumos o las recomendaciones para uso de equipos y herramientas, tales como overoles, botas, guantes, respirador y casco, entre otros.	31. ¿Se usan y se tienen en óptimas condiciones los elementos de protección para la manipulación de agroquímicos y el uso de herramientas y equipos?	Las personas que manipulan agroquímicos y maquinaria de alto riesgo, deben realizar su labor con elementos de protección, tales como overoles, botas, guantes, respirador y casco, entre otros. La ropa y los equipos de protección personal deben ser lavados y almacenados en un lugar separado de la vivienda y de los agro insumos.	<b>MANEJO DE CULTIVO</b>
Gn	32. ¿Se ha establecido medidas para que la calidad del agua sea la adecuada para los productores y/o trabajadores?	La organización incentiva que se realicen análisis de potabilidad del agua con frecuencia y hace recomendaciones sobre su captura, almacenamiento y calidad.	32. ¿Se tiene conocimiento sobre la calidad del agua para el suministro de la familia y/o trabajadores?	La finca proporciona agua potable tanto a los trabajadores como a la familia que vive en el predio. Se recomienda realizar un estudio de la calidad del agua.	<b>PROTECCIÓN DEL AMBIENTE Y LA BIODIVERSIDAD</b>
O	33. ¿Se ha incorporado un plan de capacitación de seguridad laboral?	La organización debe tener un plan de capacitación permanente en temas de seguridad laboral, debidamente documentado y destinado al personal, familia o personas a cargo de la producción de cacao, en las fincas de sus asociados.	33. ¿Se ha recibido capacitación en temas laborales?	El personal, la familia o las personas a cargo de la producción de cacao, participan activamente en el plan de capacitación de la organización en temas de seguridad laboral e implementan las recomendaciones.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
O	34. ¿No se tolera ningún comportamiento insultante o de explotación entre los miembros de la organización?	La organización tiene políticas claras para evitar la no tolerancia y no se involucra en ningún comportamiento, lenguaje o contacto físico que sea sexualmente intimidatorio, insultante o de explotación alguna.	34. ¿No se tolera ningún comportamiento insultante o de explotación?	En la finca no se tolera, ni se involucra en el comportamiento, lenguaje y contacto físico, que sea sexualmente intimidatorio, insultante o de explotación.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
O	35. ¿La organización promueve medidas de emergencia en las fincas de sus asociados y en sus propias instalaciones?	Se incentiva para que en las instalaciones de la organización y en las fincas de sus asociados tengan el botiquín con la dotación mínima y que una persona disponible esté capacitada para brindar los primeros auxilios cuando se requiera.	35. ¿Se tiene un botiquín en un lugar visible y de libre acceso?	Dentro del predio se debe contar con un botiquín con los elementos mínimos y vigentes para tratar cualquier emergencia, esta debe estar en un lugar visible.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
<b>Empleo y relaciones laborales</b>					
O	36. ¿Se conocen y aplican las políticas de no discriminación?	La organización debe establecer políticas de no discriminación social de ninguna índole. Se debe ofrecer igualdad tanto para la remuneración como para las oportunidades y beneficios a todos los trabajadores.	36. ¿Se conocen y aplican las políticas de no discriminación?	Se respetan todos los derechos de los trabajadores y personal en la finca y dentro de la organización, sin discriminación alguna. La organización promueve mecanismos para establecer el cumplimiento de los derechos laborales.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
O	37. ¿En la organización se cuenta con una persona responsable de los aspectos de derecho laboral y se cuenta con un listado trabajadores temporales y/o permanentes?	En la organización debe haber una persona encargada de garantizar el cumplimiento de las normas laborales y se tiene que tener un listado actualizado de los trabajadores permanentes y temporales, con datos de nombre	37. ¿Se cuenta con un listado trabajadores temporales y/o permanentes?	Se debe mantener actualizado el registro de los trabajadores permanentes y temporales, con datos de nombre completo, horas laboradas y pagos, entre otros.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
O	38. ¿La organización promueve que en las fincas de sus asociados, los pagos a los trabajadores cumplan la reglamentación nacional?	completo, horas laboradas y pagos, entre otros.	38. ¿Los pagos de los trabajadores cumplen la reglamentación nacional?	Al trabajador se le debe pagar su salario, sin demoras y como mínimo, el monto estipulado para el salario mínimo legal vigente, según la regulación nacional. El pago de los jornales debe quedar registrado y formalizado con la firma del trabajador como garantía de estar satisfecho con lo remunerado por su labor.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
O	39. ¿Los descansos de los trabajadores están de acuerdo con la reglamentación nacional?	La organización desde los programas de salud y seguridad laboral imparte a sus asociados que los trabajadores tengan las horas de descanso necesarias, según la normativa nacional y que en los casos en que trabajen horas extras, que estas sean remuneradas. Se establece que los trabajadores laboren máximo 48 horas semanales según sus derechos (Ref. Convenio de la OIT 1 sobre las horas de trabajo).	39. ¿Los descansos de los trabajadores están de acuerdo con la reglamentación nacional?	Todos los trabajadores tienen derecho a días y horas de descanso según la normatividad nacional que incluyen días festivos y de vacaciones. A los trabajadores además, se les paga por las horas extras laboradas y tienen el derecho de laborar un máximo 48 horas semanales. (Ref. Convenio de la OIT 1 sobre las horas de trabajo).	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
O	40. ¿Los trabajadores tienen derecho a las licencias de maternidad y paternidad según la reglamentación nacional?	La organización, desde los programas de salud y seguridad laboral imparte a sus asociados que el personal de la finca tiene derecho a las respectivas licencias de maternidad y paternidad, según la normativa nacional. (En Colombia	40. ¿Los trabajadores tienen derecho a las licencias de maternidad y paternidad según la reglamentación nacional?	El personal de la finca tiene derecho a las respectivas licencias de maternidad y paternidad, según la normativa nacional. (Colombia se rige por el código sustantivo del trabajo).	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
		deben seguir el código sustantivo del trabajo).			
O	41. ¿Se permite la libre asociación a los trabajadores?	La organización desde los programas de salud y seguridad laboral imparte a sus asociados que el personal de la finca tenga el derecho a la libertad de asociarse y de participar en las negociaciones del grupo que tienen que ver con sus condiciones de trabajo.	41. ¿Se permite la libre asociación a los trabajadores?	El dueño del predio debe asegurar a sus trabajadores, la libertad de asociarse y de participar en las negociaciones del grupo con respecto a sus condiciones de trabajo.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
O	42. ¿No hay menores de 15 años laborando en la finca y están escolarizados?	Dentro de las políticas de la organización debe estar estipulado que no trabajan menores de edad. A los menores de 15 años, se les puede permitir colaborar ocasionalmente únicamente con las labores que no les generen peligro para su integridad física y mental, bajo el permiso de los padres. Los menores deben estar escolarizados.	42. ¿No hay menores de 15 años laborando en la finca?	En la finca no trabajan menores de edad. Los menores de 15 años podrán colaborar ocasionalmente únicamente en las labores que no les generen peligro para su integridad física y mental, bajo permiso y supervisión de los padres. Los menores deben estar escolarizados.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
<b>Desarrollo Humano y diálogo social</b>					
Gn	43. ¿Se tiene un plan de capacitación anual para productores asociados y trabajadores de las fincas o de la organización que mejore su desempeño de manera integral?	La organización debe crear un plan de capacitaciones anual para todos sus productores asociados y trabajadores, para mejorar los conocimientos en temas de producción agrícola, medio ambiente, relaciones sociales, entre otros según las necesidades.	43. ¿Los trabajadores de finca y los productores participan de las capacitaciones que la organización realiza con el fin de mejorar su desempeño integral?	El dueño y trabajadores de la finca deben participar activamente en las actividades de capacitación que la organización realiza para mejorar su desempeño integral.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
<b>ADMINISTRATIVOS</b>					
<b>Viabilidad Económica</b>					
Gn	44. ¿Se capacita en temas de sostenibilidad económica y se fomenta en los asociados su aplicación?	La organización fomenta la eficiencia productiva y la sostenibilidad económica, promoviendo entre otros la diversidad productiva para disminuir el impacto por fenómenos climáticos y baja en los precios, entre otros factores. Se debe mantener un plan de capacitación anual sobre temas de sostenibilidad económica.	44. ¿Se tiene conocimiento de los procesos necesarios para lograr una sostenibilidad económica?	El productor ha participado de las capacitaciones sobre temas de sostenibilidad económica y promoción de fincas integrales. Se socializa con sus trabajadores y aplica los principios.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>
<b>Criterios de Manejo de Sostenibilidad</b>					
Gn	45. ¿La organización ha establecido políticas de inclusión, transparencia y participación para alcanzar la sostenibilidad social?	La organización imparte lineamientos de inclusión, transparencia y participación, para alcanzar la sostenibilidad social, a partir del trabajo conjunto con sus asociados.	45. ¿El productor participa, conoce y acata las políticas de inclusión, transparencia y participación, para alcanzar la sostenibilidad social?	El productor sigue los lineamientos de su organización en cuanto a inclusión, transparencia y participación, para alcanzar la sostenibilidad social.	<b>CONDICIONES DE TRABAJO Y PROTECCIÓN SOCIAL</b>
Gn	46. ¿Existe un sistema de control o gestión interna de la organización?	La organización establece un sistema de control o de gestión interna para optimizar los procesos y lograr una mejora continua en los servicios prestados a sus socios y el relacionamiento con aliados externos.	46. ¿El productor pertenece a un sistema de control o gestión interno de la organización?	El productor conoce los principales alcances del sistema de control o de gestión interna, participa en su evaluación periódica y aplica lo correspondiente a su finca.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
<b>Responsabilidades de Cadena de Suministro</b>					
Gn	47. ¿Se tienen evidencias del proceso que se lleva a cabo para la siembra de áreas nuevas?	La organización mantiene la información actualizada sobre las siembras nuevas realizadas por sus productores asociados y fomenta el correcto registro y señalización en los predios.	47. ¿Se tienen evidencias del proceso que se lleva a cabo para la siembra de áreas nuevas?	El productor mantiene los registros actualizados de las áreas nuevas con los siguientes datos: fecha de siembra, variedad, número de plantas, área cultivada. Se recomienda anotar esta información en un rótulo visible en el campo, ubicado en el ingreso principal de cada lote.	<b>PROPAGACIÓN Y ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO</b>
O	48. ¿Se tienen una estructura administrativa definida y participan activamente los integrantes del grupo para la toma de decisiones?	La organización tiene una estructura administrativa que define, de manera clara los diferentes roles y funciones que garantizan el desarrollo y sostenibilidad de la asociación. La toma de decisiones importantes se realiza en espacios de representación democrática con alto porcentaje de los socios.	48. ¿Se tiene conocimiento de la estructura administrativa de la organización y se participa activamente?	El productor conoce la estructura administrativa de la organización a la que pertenece y participa en las decisiones importantes en espacios de representación democrática.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>
O	49. ¿Está disponible la información comercial tal como volúmenes de producción, precios, ventas, entre otros?	La información comercial, así como los volúmenes de producción, datos del mercado y precios, entre otros, deben estar disponibles para todos los miembros de la organización.	49. ¿Conoce la información comercial de la organización a la que pertenece?	El productor conoce su derecho de consultar la información comercial de la organización y recibe informes periódicos sobre el desempeño comercial de la organización?	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>
<b>CALIDAD</b>					
<b>Producto / Gestión de la calidad</b>					
O	50. ¿El cacao se transporta de manera adecuada (contenedores, sacos limpios, vehículos particulares o subcontratados)?	La organización exige a sus asociados que los recipientes y vehículos donde entregan y transportan el cacao estén limpios, libres de partículas extrañas o sustancias que puedan contaminar	50. ¿El cacao se transporta de manera adecuada (contenedores, sacos limpios, vehículos	El transporte del cacao se debe realizar en recipientes y vehículos limpios. El cacao seco se debe manipular en sacos de fibra natural o de polipropileno que no tenga olores o sustancias contaminantes.	<b>COSECHA Y POS-COSECHA DE CACAO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
		<p>el cacao. El transporte (particular o subcontratado) utilizado para la entrega del producto debe estar cerrado para evitar la contaminación y de ser necesario se debe mantener un mecanismo para el control de insectos o roedores. Se recomienda que se cuente con un registro que contenga datos como: nombre de la empresa de transporte, conductor, nombre del acopio, fecha de cargue, número de sacos y kilogramos de producto. Se exige que el cacao seco se manipule en sacos de fibra natural o de polipropileno que no tenga olores o sustancias contaminantes.</p>	<p>particulares o subcontratados)?</p>		
O	<p>51. ¿Existe algún mecanismo de comunicación para que los productores asociados conozcan los procesos básicos del sistema de gestión de la calidad implantado?</p>	<p>Se garantiza que los miembros de la organización conocen las exigencias de calidad y cómo funciona el sistema de control de ésta, que asegura que el cacao se entregue en las mejores condiciones.</p>	<p>51. ¿Existe algún mecanismo de comunicación para que quienes vivan o trabajen en la finca conozcan los procesos básicos del sistema de gestión de la calidad implantado?</p>	<p>Todo el personal que labora o que vive en la finca debe conocer el sistema establecido para asegurar la calidad del producto.</p>	<p><b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b></p>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
Gn	52. ¿Cuándo tiene alguna queja, reclamo o sugerencia, se tiene definido el proceso para su tratamiento?	En la organización se tiene implementado un sistema de tratamiento de quejas, reclamos o sugerencias, tanto para sus clientes como para sus socios y empleados y se documentan las acciones y tiempos de respuesta.	52. ¿El productor cuando tiene alguna queja, reclamo o sugerencia, sabe cuál proceso seguir dentro de la organización?	El productor conoce el sistema de tratamiento de quejas, reclamos o sugerencias, tanto para sus clientes como sus integrantes y recibe respuesta oportuna.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>
<b>Sistemas de gestión de alimentos</b>					
O	53. ¿Se aplica un procedimiento estandarizado para realizar las actividades de cosecha (según la evaluación de riesgo de contaminación)?	La organización debe establecer, implementar y documentar un sistema que garantice la adecuada manipulación del cacao durante la cosecha para que conserve su inocuidad y calidad. Este sistema debe plantear sus medidas, considerando los resultados de un análisis de riesgos de contaminación cruzada.	53. ¿Se aplica un procedimiento estandarizado para realizar las actividades de cosecha?	El dueño del predio conoce y aplica el sistema que la organización ha recomendado para la adecuada manipulación del cacao en la cosecha, evaluando aspectos como: - Índice de madurez de las mazorcas en el momento de la cosecha. - Manipulación adecuada en la partida de las mazorcas. Correcto almacenamiento y transporte del cacao fresco.	<b>COSECHA Y POS-COSECHA DE CACAO</b>
O	54. ¿En el caso de realizar fermentación y secado del cacao en centro de beneficio de la organización, se implementa un procedimiento de las buenas prácticas para garantizar la inocuidad y calidad?	53. La organización debe mantener un procedimiento documentado del proceso de fermentación y secado del cacao, tanto para procesos realizados en finca como en centro de poscosecha comunitario, realizando el monitoreo de variables que pueden afectar la calidad, como la temperatura, la humedad, tiempo, entre otros.	54. ¿En el caso de realizar fermentación y secado del cacao en la finca, se implementa el procedimiento de las buenas prácticas de beneficio para garantizar la mejor inocuidad y calidad?	El productor conoce e implementa el procedimiento del proceso adecuado de fermentación y secado del cacao realizando el monitoreo de variables controlables que pueden afectar la calidad, como la temperatura, la humedad, tiempo, entre otros.	<b>COSECHA Y POS-COSECHA DE CACAO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
O	55. ¿Las instalaciones de fermentación, secado y almacenamiento están en buenas condiciones y se mantienen limpios?	Las instalaciones de fermentación, secado y almacenamiento del cacao dentro de la organización están en buenas condiciones y se mantienen limpios (pisos, paredes, techos, cajones, marquesinas, etc.). La organización sensibiliza a sus asociados de la importancia del adecuado mantenimiento y limpieza de las instalaciones de poscosecha en las fincas.	55. ¿Las instalaciones de fermentación, secado y almacenamiento están en buenas condiciones y se mantienen limpios?	Las instalaciones de fermentación, secado y almacenamiento del cacao se les realiza periódicamente limpieza y mantenimiento con el fin de evitar la contaminación del producto. Es necesario que los cajones de fermentación y los sitios de secado estén cercados para evitar entrada de animales, también es aconsejable que los cajones no tengan clavos u cualquier otro material metálico que produzca óxido y contamine el grano.	<b>COSECHA Y POS-COSECHA DE CACAO</b>
O	56. ¿Los centros de acopio o comercialización de cacao están adecuados para garantizar los procesos de separación, clasificación, embalaje y almacenamiento del producto para mantener la inocuidad y la calidad?	Las instalaciones de acopio dentro de la organización deben contar con áreas que permitan el acopio diferenciado de los productos con su respectiva señalización y separación para mantener la calidad. El almacenamiento del cacao debe cumplir con los procesos de marcación para garantizar la trazabilidad del producto y así evitar una posible contaminación del grano.	56. ¿Los centros de acopio o comercialización de cacao están adecuados para garantizar a cabalidad los procesos de separación, clasificación, embalaje y almacenamiento del producto para mantener su calidad?	El productor conoce y cumple el procedimiento que la organización ha implementado para que en las instalaciones de acopio, tanto en la finca como en las áreas designadas por la organización, se cuente con áreas que permitan el acopio diferenciado de los productos con su respectiva señalización y separación para mantener la calidad. El almacenamiento del cacao debe cumplir con los procesos de marcación para garantizar la trazabilidad del producto y así evitar una posible contaminación del grano.	<b>COSECHA Y POS-COSECHA DE CACAO</b>

NIVEL	ORGANIZACIÓN		PRODUCTORES		PROCESO PRODUCTIVO
	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO CUMPLIMIENTO	
Gn	57. ¿Los equipos y maquinaria usados para la comercialización y acopio están en buenas condiciones, de tal forma que se garantice el peso, humedad, calidad del cacao?	Los equipos y maquinaria utilizados en el acopio y comercialización del grano de cacao deben estar limpios y en buen estado. Igualmente, la organización debe garantizarle al productor que la medición del peso y la humedad del producto es preciso.	57. ¿En la finca, los equipos y maquinaria usados para garantizar la calidad y acopiar el producto están en buenas condiciones?	Los equipos y maquinaria utilizados para la manipulación del grano de cacao deben estar limpios en buen estado.	<b>COSECHA Y POS-COSECHA DE CACAO</b>
<b>Trazabilidad</b>					
Gn	58. ¿Se tiene un sistema de trazabilidad?	La organización debe instaurar un sistema de identificación y registro del producto desde el proceso en la finca, en las diferentes instalaciones de la organización y en cualquier otro lugar hasta llegar al cliente, garantizando la inocuidad y calidad del producto. La organización debe tener y socializar una clasificación de grano.	58. ¿El productor ha implementado el sistema de identificación y registro para la entrega del cacao a la organización?	El productor conoce e implementa las medidas que estipula el sistema de identificación y registro que ha instaurado su organización, desde el proceso productivo hasta la entrega del producto, de tal manera que se pueda rastrear el cacao. La finca debe asegurar que se tienen todos los registros de producción y contables que afectan la calidad del cacao. El productor conoce el sistema de clasificación propuesto por la organización.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>
<b>ÉTICA</b>					
Gn	59. ¿La disposición del uso de las primas y sobrepagos comerciales están determinadas democráticamente?	La organización debe establecer de manera democrática el uso de los primas o sobrepagos recibidos sobre los procesos comerciales, sin sacrificar su sostenibilidad económica pero transmitiendo valor de manera efectiva a sus asociados. Los datos deben estar amparados por un sistema de contabilidad.	59. ¿El productor sabe cuál es el uso que se le da a las primas y sobrepagos generados por la venta de cacao por parte de la organización?	El productor participa en la toma de decisiones sobre el uso de las primas o sobrepagos recibidos en los procesos comerciales de la organización.	<b>SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y CALIDAD DEL CACAO</b>



**LACS**  
Lineamientos Básicos  
para Cacao Sostenible