

Don Cafeto

Le Informa



CAFIOCCIDENTE



Año 2015 Edición Numero :5 * Distribucion Gratuita

**MEDIO DE INFORMACION Y EDUCACION DE LA COOPERATIVA
DE CAFICULTORES DEL SUR OCCIDENTE DEL VALLE
CAFIOCCIDENTE**



CAFIOCCIDENTE



PAG. 4

**ENTREGA DE KITS
EDUCATIVOS**



PAG. 10

**SISTEMA DE CONTROL
INTERNO (SCI)**

SALUDO AMIGOS ASOCIADOS:



En las anteriores ocasiones hemos abordado temas relacionados con el cultivo, precios, certificaciones, eventos, la buena calidad de nuestro café entre otros, hoy quiero hacer énfasis en un tema de gran importancia para la Cooperativa pero sobre todo para ustedes los asociados, es sobre la capitalización extraordinaria voluntaria, que cada asociado puede hacer a la hora de vender su café.

De antemano sabemos que al momento de vender el café, se descuenta el 2% del valor total de la factura, son muchos los asociados que cada año al mirar sus extractos, se sorprenden al ver su acumulado de aportes, resultado del descuento al momento de vender su café y a la distribución de los excedentes del ejercicio económico de la cooperativa durante el año, aportes que de una u otra manera se podrían llamar los ahorros que el asociado va acumulando y que le sirven para acceder a los servicios de crédito ordinario y en especie que brinda la Cooperativa.

Por eso hago el llamado amigos asociados para que capitalicemos o más bien ahorremos y que nuestros aportes crezcan cada día más, los cuales nos servirán para tener mejores opciones de crédito y un mejor capital para trabajar tanto para ustedes como para la Cooperativa. ¿Y cómo lo podemos hacer? Sencillo, a la hora de vender el café podemos decirle al respectivo fiel ajo de manera voluntaria que nos deje para los aportes alguna cantidad de dinero o de café, y si esto lo hacemos cada vez que vamos a vender el café imagínense cuando recibamos el extracto cada año.

Así pues vamos a crear la cultura de capitalización voluntaria en cada uno de nuestros asociados y la Cooperativa incentivara esta práctica hasta lo que reste del año.

Estamos Comprometidos con la Capitalización Extraordinaria

Amigo asociado... recuerde que en la cooperativa Cafioccidente tiene la posibilidad de aumentar sus aportes a través de la capitalización extraordinaria, solo debe dejar en café o en dinero lo que quiere ahorrar, y aumentando sus aportes ampliar el cupo de sus créditos. Cafioccidente en el mes de diciembre rifará entre los asociados que capitalicen entre 1 y 2 arrobas una fumigadora Royal Cóndor Ceres, entre 3 y 4 arrobas una anqueta de productos agroquímicos equivalente a \$250.000, y más de 5 arrobas \$400.000 en fertilizante. Este es el momento de capitalizar y ahorrar en cada venta de café.



Miguel Enrique Sarria B.

No hay palabras que puedan expresar lo que sentimos en estos momentos, ni como poder describir en un breve discurso el magnífico hombre que fue Miguel Enrique Sarria Barona. Los que lo conocieron pueden dar fe de su extraordinaria bondad y entrega, siempre dispuesto a servir de la manera más desinteresada a todo aquel que necesitara de él.

Como caficultor, directivo y amigo, nunca desfalleció y creyó siempre que unidos y con esfuerzo todas las metas se alcanzaban. Su entrega sincera y desinteresada, sumado a sus muchas otras cualidades lo hicieron un líder excepcional, que se ganó nuestro reconocimiento, respeto y admiración.

Aun ahora que ya no estarás entre nosotros, seguirás siendo nuestro líder y sobre todo nuestro amigo. Gracias porque tu sabiduría y espíritu de servicio lo dejas como legado.

Gustavo Alberto Vázquez G.
Gerente





Cooperativa de caficultores del sur occidente del Valle

CAFI OCCIDENTE

Política de Protección de los Niños,

Niñas y Adolescentes.



Cafioccidente, en su compromiso de promover una caficultura socialmente responsable, y acatando los requerimientos que nos exige las leyes Colombianas y normas de las certificaciones, adopta la Política de Protección de los Niños, Niñas y Adolescentes las cuales serán de cumplimiento por todos los asociados de la Cooperativa, así como de sus empleados y proveedores.

RESUMEN / OBJETIVO

Para establecer una política en la organización, orientada a la protección de los niños, niñas y adolescentes, en primera instancia, debe estar fundamentada en la legislación según resolución 03597 del 3 de octubre del 2013, y el artículo 35 de la ley 1098 de 2006 (las cuales señalan y actualizan las actividades consideradas como peores formas de trabajo infantil y se establece la clasificación de actividades peligrosas y condiciones de trabajo nocivas para la salud, la integridad física o psicológica de las personas menores de 18 años de edad); convenios y acuerdos del gobierno colombiano a todos los niveles y en segunda instancia a partir que la razón de ser de la organización no solo es comercializar el café a los asociados, sino también contribuir a lograr unas mejores condiciones de vida para sus familias o comunidades.

La Cooperativa de caficultores del sur occidente del Valle, CAFI OCCIDENTE, define como política para evitar la contratación de menores de edad por parte de los caficultores asociados, los siguientes puntos a cumplir:

- Sensibilizar la comunidad cafetera de nuestro radio de acción sobre el tema de trabajo y protección infantil, por medio de talleres, charlas, campañas, etc.
- Motivar jornadas especiales de formación de menores con miras al relevo generacional involucrando otras instituciones locales y regionales y centros educativos.
- Fomentar y apoyar actividades artísticas y culturales para los menores.
- Los menores del mismo grupo familiar serán considerados mano de obra familiar y por tanto sus actividades serán tomadas como una contribución a la dinámica cultural y económica del grupo, siempre y cuando sus labores no afecten, limiten, o anulen sus procesos de escolarización y su libre desarrollo, o atenten contra su integridad física y/o psicológica.

Los niños no solamente tienen derecho a la salud, la nutrición y la educación, sino también tienen derecho a la protección, a no ser objeto de violencia y explotación y a un "entorno seguro y protector". Por tal razón, la Cooperativa tomará medidas activas para asegurar el pleno ejercicio del derecho de los niños y niñas a ser protegidos de influencias dañinas, abuso y explotación en cualquier actividad realizada por la Cooperativa y por su base social, es nuestro compromiso fehaciente el trabajar de forma permanente y de la mano del marco legal, para que los derechos de los niños (as) y adolescentes sean cumplidos.

CAFI OCCIDENTE no solo adopta y promulga la política de protección infantil sino que la hace parte importante de la relación con sus diferentes actores sociales y comerciales (proveedores, socios, empleados y clientes), y establece su cumplimiento a todo nivel como parte fundamental para que estas no se afecten o se rompan

Declaración

La Cooperativa de caficultores del sur occidente del Valle, CAFI OCCIDENTE, está comprometida a salvaguardar activamente a los niños, niñas y adolescentes de cualquier daño y garantizar que los derechos a la protección de la niñez sean ejercidos plenamente. Cafioccidente asume seriamente la responsabilidad de promover prácticas que sean seguras para la niñez y protegerlos de todas las formas de maltrato, abuso y explotación infantil. Estas prácticas serán principalmente enfocadas hacia la prevención, mediante la capacitación a los socios, trabajadores y la comunidad sobre lo que establece la ley de protección y trabajo infantil.

Si quieres conocer el documento completo de la política de protección infantil de la Cooperativa ingresa a nuestra página de internet: www.cafioccidente.com.



ENTREGA DE DOTACIÓN EN EL MARCO DEL PROYECTO DE FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN RURAL EN LOS MUNICIPIOS DE LA CUMBRE Y DARIÉN



Los días miércoles 27 y jueves 28 de mayo de 2015, La Cooperativa de Caficultores Cafioccidente realizó la entrega de dotación de 340 kits escolares y material educativo a los niños y niñas de que asisten a las instituciones educativas La Libertad, San Pío X y María Auxiliadora de la zona rural del municipio de La Cumbre, y las instituciones educativas Jhon F Kennedy, y simón Bolívar de la zona rural del municipio de Calima el Darién, dentro del proyecto denominado "Fortalecimiento a la Educación Rural", aprobado por el Ministerio de Educación Nacional para la inversión de los excedentes del año 2013 de CAFIOCCIDENTE avalado por la Secretaria de Educación departamental y ejecutado por la Fundación Para la Educación Cooperativa FECOOP.

La entrega contó con la participación del gerente Gustavo Alberto Vásquez, la directora administrativa María de los Ángeles Hoyos, miembros del Consejo de Administración y funcionarios de Cafioccidente, representante de la Secretaria de Educación Departamental, padres de familia, estudiantes, docentes y representantes de Fecoop. Cafioccidente reitera su compromiso con la educación rural y continuara trabajando para que los niños y niñas encuentren en el campo un mejor futuro y en la educación una herramienta para construirlo.

El día miércoles 3 de junio la empresa Monómeros en acompañamiento con la Cooperativa Cafioccidente, entregó en el municipio de Florida 90 Kits escolares y dotación de balones para la práctica de diferentes deportes, en cinco sedes rurales de la institución educativa José María Córdoba, como son Tamboral, Cartagena de Indias, Camilo Torres, Fabio Solano Gutiérrez, Gabriel García Marquez.

Cafioccidente, Directivas, docentes y estudiantes de los centro educativos agradecen a **Monómeros** la iniciativa de vincularse y querer aportar a la educación rural de la zona cafetera, y se espera que tanto ellos como las diferentes casa comerciales articuladas a la Cooperativa, trabajen de la mano para fortalecer A través de la educación, el arraigo al campo y la cultura cafetera.





Don Cafeto

INGREDIENTE ACTIVO PROHIBIDO	PRODUCTOS PROHIBIDOS	PRODUCTOS PERMITIDOS QUE REEMPLAZAN LOS PROHIBIDOS
Beta-ciflutrina	Connect duo	Engeo, Actara
Beta-ciflutrina	Provado combi SC 112.5	Engeo, Actara
Cadusafos	Rugby 10G	Micobat, Bioplat,
Carbofuran	Carbofuran 3 GR	Engeo, Regent
	Carbofuran 330 SC	Engeo, Regent
	Furadan 3 GR	Engeo, Regent
	Furadan 3 SC	Engeo, Regent
	Carboter X LT UND	Engeo, Regent
	Thionil	Lorsban 4 EC, Fentopen 500 EC, Clorpirifos 4 EC, Pyrinex 4 EC Clorpiricol 4 EC, Nufos 4 EC, Sumithion 50 EC
Endosulfán	Thiodan	Lorsban 4 EC, Fentopen 500 EC, Clorpirifos 4 EC, Pyrinex 4 EC Clorpiricol 4 EC, Nufos 4 EC, Sumithion 50 EC
	Endopac	Lorsban 4 EC, Fentopen 500 EC, Clorpirifos 4 EC, Pyrinex 4 EC Clorpiricol 4 EC, Nufos 4 EC, Sumithion 50 EC
	Nadir 600 SL	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Padan 50 SP, Proteus OD
Metamidofos	Metamidofos 600 SL	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Padan 50 SP, Proteus OD
	Monitor	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Padan 50 SP, Proteus OD
Methiocarb	Mesuroil SC 500	Padan 50 SP, Regent 200 SC, Basudin 600 EC, Evoprid 35 EC, Provado Combi SC, Confidor SC 350,
Metomil	Lash	Engeo, Match
	Lannate SL	Engeo, Match
	Inisan	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Proteus OD
Monocrotofos	Monocrotofos	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Proteus OD
	Paraquat	Finale SL, Reglone SL.
Paraquat	Gramuron	Finale SL, Reglone SL.
	Gramoxone	Finale SL, Reglone SL.

**PRODUCTOS NO PERMITIDOS
PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ
¡AMIGO ASOCIADO RECUERDE!**

**ESTOS PRODUCTOS ESTAN
PROHIBIDOS PARA EL CULTIVO DEL
CAFÉ SEGÚN LA NORMA DE
COMERCIO JUSTO**

¡No Usar!

**COMERCIO
JUSTO**
Como debe ser





Comercio Justo mas que una certificación un estilo de vida

QUE ES COMERCIO JUSTO

ES UN PROCESO DE INTERCAMBIO COMERCIAL ORIENTADO AL RECONOCIMIENTO Y VALORACION DEL TRABAJO Y BUSCA SATISFACER LAS ESPECTATIVAS Y NESECIDADES DE LOS PRODUCTORES Y LOS CONSUMIDORES

ES UNA ALIANZA COMERCIAL, BASADA EN EL DIALOGO, LA TRANSPARENCIA Y EL RESPETO, QUE TIENE COMO FINALIDAD LOGRAR MAYOR EQUIDAD EN EL COMERCIO INTERNACIONAL.

¿QUÉ SIGNIFICA PARA LOS PRODUCTORES?

1- Recibirán un mayor ingreso , garantizado en el PRECIO MINIMO, que cubre los gastos de una producción sostenible y sustentable.

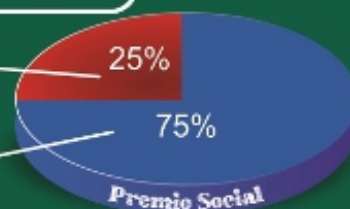
US\$ 1.40 x libra

2- La organización recibirá un PREMIO SOCIAL para invertir en programas o proyectos de desarrollo sostenible.

US\$ 0.20 x libra

5c US\$, deben ser invertidos en proyectos destinados hacia la productividad.

Los 15c US\$ sobrantes, la organización debe invertirlos en proyectos dirigidos a mejoramiento de la calidad, programas dirigidos a los asociados y al empoderamiento de la certificación.



LA ASAMBLEA GENERAL ES LA QUE DECIDE COMO SE VAN A INVERTIR LOS RECURSOS DEL PREMIO SOCIAL.

PARA RECORDAR

- 1- No Contratacion De Menores De Edad.
- 2- No Utilizacion De Productos Prohibidos.
- 3- No Reutilizacion De Envases Vacios De Agroquimicos.
- 4- Proteccion De Zonas De Conservacion Natural.
- 5- No Aplicar Agroquimicos A 10 Metros Alrededor De Las Casas O Caminos.
- 6- Manejo De Las Basuras En Las Fincas (reciclaje Y Almacenamiento Adecuado De Desechos Peligrosos).



COMPRADORES DE CAFÉ DE CAFIOCCIDENTE VISITAN CAFEXCOOP

Para llevar a cabo el buen manejo de los cafés sostenibles que maneja la Cooperativa CAFIOCCIDENTE, entre ellos café 4C, COMERCIO JUSTO y RAINFOREST, nuestros compradores de café de las diferentes agencias, recibieron capacitación por parte de expositores de la Federación Nacional de Cafeteros, sobre los diferentes sellos sostenibles que hay en la actualidad en Colombia, haciendo énfasis en los sellos que tiene actualmente la Cooperativa.

Se les indicó las normas y las responsabilidades que ellos deben tener en la Cadena de Custodia, que comienza desde que el caficultor vende su café en la agencia correspondiente, hasta la venta del mismo en ALMACAFE o EXPOCAFE, vigilando su trazabilidad, de modo que el café sostenible no se vaya a mezclar en alguna etapa con café Standard o Convencional, o que no se vaya a contaminar con agroquímicos y evitar que cambien sus propiedades físicas y sensoriales por un mal almacenamiento del café.

Esta capacitación fue dictada en las instalaciones de la NUEVA PLANTA TRILLADORA DE CAFÉ DE CAFEXCOOP, ubicada en el Municipio de Tuluá, Valle del Cauca. En el proceso de mejoramiento continuo, los compradores de café, deben estarse capacitando en forma permanente, para que se cumplan todos los criterios establecidos en el manejo de los cafés sostenibles.

Los cuerpos directivos de la Cooperativa CAFIOCCIDENTE, están encaminando todos sus esfuerzos para que el caficultor pueda recibir un mayor valor agregado en el momento de la venta de su café, si lo produce de manera sostenible, esto se logra obteniendo una o varias de las certificaciones enumeradas inicialmente. Después de la capacitación, los compradores de café pudieron ver todo el proceso del café pergamino desde que llega a la planta, hasta quedar convertido en café EXCELSO para su exportación.

Esta planta posee además una línea en la cual se manejan los MICROLOTES de CAFÉ ESPECIAL, donde se garantiza que su calidad no será alterada durante el proceso de la trilla.

Amigo caficultor,

SI DESEA RECIBIR MAYOR BONIFICACION, DEBE PRODUCIR CAFÉ CON ALGUNA CERTIFICACION.



Cafioccidente nuevamente presente en el Concurso Regional de Oratoria 2015

La Cooperativa de caficultores Cafioccidente, participará en el concurso regional de oratoria, el próximo 21 de Agosto, en la ciudad de Cali, el cual contara con la participación de los departamentos que componen la regional 5: Valle, Cauca, Nariño y Putumayo. La Cooperativa, tendrá doce (12) participantes en las categorías: básica, media, superior y universitaria, auspiciado por Fundaequidad-Equidad Seguros.

Agradecimiento a la cooperativa de caficultores por su apoyo a la cultura de nuestro municipio. Felicitaciones y muchos éxitos a los participantes.

Jose de Jesus Millan.

Como Evitar El Sabor Stinker En La Bebida De Café



CAFIOCCIDENTE
COOPERATIVA DE CULTIVADORES DEL SUROCCIDENTE DEL VALLE
CAFIOCCIDENTE
Calle 100 No. 210-2113 - 10

La palabra STINKER, en inglés significa APESTOSO, o NAUSEABUNDO. Este sabor lo puede adquirir la bebida de café cuando fallamos desde la recolección hasta el beneficio.

Cuando se recolecta un alto porcentaje de granos muy verdes, el café como no se ha formado aun, entra en una etapa de pudrición que puede generar este defecto.

Si se deja sobre madurar demasiado los frutos de café en el árbol, y además se deja que el café recolectado reciba directamente los rayos del sol, y después demoramos el proceso de despulpado más de 8 horas desde su recolección, lo más probable es que estamos dando origen al defecto llamado STINKER en la prueba de taza.

Si tenemos una despulpadora que nos presenta más del 2% de pulpa en el café y más del 2% de grano sin despulpar, en el proceso de fermentación, la pulpa va a liberar unas sustancias que fácilmente pueden crear este defecto.

Si en el proceso de fermentación del café en el tanque, dejamos el café por más de 50 horas también podemos llegar a obtener el sabor mencionado.

Cuando se almacena el café lavado con agua por más de cuatro días, podemos llegar a obtener este defecto tan desagradable. Esto puede ocurrir en el caso de los caficultores que venden café mojado al final de la semana. En este caso, además de la pérdida de peso seco que sufre el café, el tiempo de secado se incrementa debido a que el café absorbe mucho más agua y puede quedar con contenidos de humedad superiores al 55%. Este defecto lo hemos encontrado frecuentemente en fincas que tienen una secadora Mecánica muy grande para la producción de la finca. En estos casos, les toca almacenar el café de varios días para completar la capacidad de la secadora.

Si se reúne café de varias cochadas en el tanque fermentador, igualmente podemos llegar a este sabor.

Si ubicamos la secadora mecánica de café (los caficultores la denominan SILO) muy cerca a la pulpa descompuesta, el aire contaminado que impulsa el ventilador hacia el café, hace que éste absorba estos olores debido a su naturaleza HIGROSCOPICA, por ser un material poroso, queda impregnado de estos olores, que afectan directamente el sabor del café.

Si se lava el café con agua contaminada, igualmente podemos obtener el sabor STINKER.

En el año 2014, el 1% de las muestras de café analizadas en el Laboratorio de Catación de café de CAFIOCCIDENTE, presentaron el sabor STINKER.

Un bulto de café STINKER puede dañarle el sabor a 100 bultos de café de buena calidad.

Teniendo en cuenta el gran daño que podemos generar al producir un café de muy mala calidad, a continuación se dan algunas recomendaciones para evitarlo.

RECOMENDACIONES

- ❶ Mantener el cultivo con bajos niveles de infestación por broca.
- ❷ No dejar sobre madurar los frutos de café en el árbol.
- ❸ Dejar los sacos de café recolectado en la sombra.
- ❹ Recolectar el café con menos del 2% entre granos verdes y pintones.
- ❺ No demorar por más de ocho horas el proceso de despulpado.
- ❻ Mantener la despulpadora bien calibrada.
- ❼ Hacer una clasificación previa al proceso de fermentación.
- ❽ No reunir café de varias cochadas, no sobre fermentar el café.
- ❾ Lavar el café con agua limpia, no demorar el proceso de secado.
- ❿ Escoger la secadora mecánica de acuerdo a la producción de la finca y ubicar la secadora mecánica alejada de la pulpa en descomposición.
- ⓫ En las fincas muy grandes, es recomendable tener una secadora mecánica pequeña para manejar el volumen presentado en las épocas de no cosecha.

Siguiendo todos los consejos que se dan en cada una de estas ediciones, podemos lograr que el café producido en nuestra Cooperativa CAFIOCCIDENTE, sea reconocido como uno de los mejores tanto del Valle del Cauca, como a nivel Mundial.

Y recuerde:

**SI BUENOS INGRESOS DESEO RECIBIR,
UNA BUENA CALIDAD DEBO PRODUCIR.**



**Soy un grano de café
tostado, sano y de
calidad porque me
trataron con cuidado
durante la recolección
y el beneficio ...**



Por. Ricardo Trejos Rodríguez.
Asesor De Café, Cafioccidente.



COMIENZA A OPERAR EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO (SCI)

El Sistema de Control Interno, que la Cooperativa implemento y que comenzara a operar en el segundo semestre de este año, se convertirá en la herramienta fundamental para conocer de primera mano el estado actual de las fincas de los asociados del estado de la infraestructura, con lo que tiene que ver con el beneficio del café, actualización de datos, compartir información relacionada con los diferentes procesos de la cooperativa y a la solución o recepcionamiento de inquietudes de los asociados, obteniendo de esta manera una radiografía completa de cómo están los asociados en su unidad productiva, con respecto a los diferentes requerimientos que nos exige la norma de certificación Fairtrade Comercio Justo, y poder tomar decisiones y direccionar recursos que nos ayuden a solucionar o mitigar los problemas que se presenten.

El sistema de control interno (SCI) fue presentado al consejo de administración y aprobado en la reunión realizada en el mes de noviembre del año 2014, dando vía libre a la implementación de dicho sistema. Este estará enfocado hacia pequeños, medianos y grandes productores asociados a CAFIOCCIDENTE con el fin de verificar que estos caficultores cumplan con las normas de calidad, responsabilidad en la producción, trazabilidad y con las normas ambientales y sociales del comercio justo.

¿Pero cómo funciona?

El sistema de control interno se basa en visitas de verificación a las fincas de los asociados, se harán por medio de inspectores internos, los cuales serán hijos de asociados o asociados de las diferentes zonas, los cuales tendrán una ficha técnica de visita acompañada con un acta de compromiso que cada asociado deberá firmar, además el sistema viene acompañado con una serie de faltas y sanciones que presentamos a continuación:

Este reglamento está basado bajo los estándares y criterios de FLO CERT del año 0 al año 1, y el sistema de control interno (S.C.I) de la cooperativa de caficultores del sur occidente del valle CAFIOCCIDENTE, a medida que hallan que cumplir nuevos criterios dependiendo del año en la certificación, este reglamento se actualizara y se dará a conocer a todos sus asociados. Las sanciones se aplicaran de la siguiente manera:

17.1 La suspensión de beneficios se tomaran con respecto a la comercialización de café de comercio justo y beneficios por parte del uso del fondo de la prima.

17.2 En caso tal de que un asociado sea sancionado por infringir alguna norma del sistema de control interno SCI, en ningún caso podrá ser sancionado con respecto a sus beneficios que como asociado tiene derecho.

17.3 Las faltas y sanciones que a continuación se relacionan serán de total cumplimiento para todos los asociados de la cooperativa Cafioccidente previo a su respectiva capacitación sobre las normas y criterios a implementar.

CAUSA SANCIÓN

1. No permitir la inspección interna ó externa del programa FLO, ó negarse a dar información. **Suspensión por un año sin recibir beneficios del programa ni la comercialización del café como certificado.**

2. Hacer plantaciones nuevas de café u otros cultivos en áreas recientemente deforestadas sin el permiso institucional correspondiente. **Suspensión hasta que se reforeste un área igual a la deforestada y con las mismas especies de árboles**

3. Utilizar productos prohibidos por FLO y la organización mundial de la salud Si los productos encontrados están vigentes y son utilizados en el cultivo del café ó en cultivos asociados a este, ó si hay evidencia de la utilización de estos durante los últimos 12 meses (incluyendo envases vacíos), el asociado recibirá una suspensión por un año sin recibir beneficios del programa, y el café de este asociado solo se comercializará como un café corriente. Si los productos encontrados son utilizados en monocultivos diferentes al café, el asociado deberá almacenar dichos productos en un lugar aparte de los productos para café y además deberá registrar en un formato el uso de agroquímicos. En este caso el asociado tendrá un plazo hasta de seis meses posterior al hallazgo para almacenar por separado los productos utilizados en café.

4. Hacer quemas para la preparación de terrenos **Suspensión de seis meses sin recibir beneficios del programa.**

5. Almacenar inadecuadamente en la misma bodega fertilizantes o productos fitosanitarios, con café y otros productos alimenticios, ó sin rótulos en las áreas de almacenaje. Al asociado se le dejará su respectiva recomendación para que almacene adecuadamente sus insumos. **Para el cumplimiento de esta medida el asociado tendrá un plazo hasta de 6 meses a partir del hallazgo. De lo contrario el asociado recibirá una suspensión de 6 meses ó hasta que adecue la bodega.**

6. La forma de almacenamiento del estiércol de animales y la pulpa del café contamina el medio ambiente. Almacenar o depositar estiércol de animales y la pulpa cerca de fuentes hídricas y la vivienda, sin un adecuado compostaje. El asociado tendrá un plazo hasta de seis meses a partir del hallazgo para adaptar un sitio (fosa) para darle el manejo adecuado a estos desechos orgánicos. **Una vez cumplido el plazo y si no se ha hecho la construcción, el asociado recibirá una sanción de 6 meses ó hasta que cumpla con la medida.**

7. No utilizar los elementos de protección a la hora de aplicar agroquímicos (solo aplica en el caso de que el asociado utilice agroquímicos) **Plazo de un año a partir del hallazgo para adquirir los elementos, de lo contrario suspensión de seis meses ó hasta que adquiera los elementos de protección.**
8. No hay instrucciones claras que indiquen que no se debe aplicar productos fitosanitarios a menos de 10 metros de las fuentes de agua, y de zonas de actividad humana. **Plazo hasta el año 2015, de lo contrario, suspensión hasta que se fije el respectivo aviso de señalización.**
9. Manejo inadecuado de prácticas de labranza que pongan en peligro la erosión del suelo (azadón en zonas de ladera, quemas, tala de bosques.) **Se le dejará la respectiva recomendación por parte del inspector y en una próxima visita se verificará en campo el cumplimiento de este punto. Si el asociado reincide recibirá una sanción de seis meses.**
10. Recolectar ó tener animales silvestres en cautiverio. Plazo de un año a partir del hallazgo para liberar ó entregar a las autoridades ambientales dichos animales. **De lo contrario el asociado recibirá una suspensión por seis meses ó hasta que se cumpla con dicho criterio.**
11. Utilizar para la aplicación de plaguicidas, menores de 18 años, mujeres embarazadas ó lactantes, personas con incapacidad mental, ó personas con enfermedades crónicas. **Suspensión por un año sin recibir beneficios del programa ni la comercialización del café como certificado.**
12. Contratar personas menores de 18 años, a menos que sea mano de obra esporádica familiar del asociado. **Suspensión por un año sin recibir beneficios del programa ni la comercialización del café como certificado.**
13. El salario pagado por parte del asociado a sus trabajadores esté por debajo del S.M.L.V. **Suspensión por un año sin recibir beneficios del programa ni la comercialización del café como certificado.**
14. No se mantienen limpias las instalaciones y los equipos de pos-cosecha (beneficiadero) **El inspector interno le dejará la respectiva recomendación al asociado, si en la auditoría que se realice nuevamente, el asociado no cumple con este punto recibirá una suspensión de 3 meses.**
15. No realiza separación ó reciclaje de material sólido como vidrio, papel, plástico, madera y metal (Reciclaje) o materiales peligrosos (Baterías, Bombillas). **Plazo hasta el 2015, de lo contrario suspensión de 6 meses ó hasta que se cumpla con esta medida.**
16. No realiza triple lavado ni perforación de envases vacíos de agroquímicos y no realiza una disposición adecuada de estos. **El inspector interno le dejará la respectiva recomendación al asociado, si en la visita que se realice nuevamente, el asociado no cumple con este punto recibirá una suspensión de 6 meses.**

18. PLAZOS PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES.

- 18.1 Después de realizadas las visitas de auditoría, el consejo de administración ó en su defecto el comité de control interno recibirá los informes respectivos del administrador del SIC en un plazo no mayor a 30 días.
Con el fin de garantizar la inocuidad del café FAIRTRADE en la cadena comercial en cuanto a la no contaminación con producto prohibido, cuando se tenga el indicio por la información de la ficha de auditoría interna, que el asociado ha utilizado en los últimos 12 meses productos prohibidos en el cultivo del café ó asociados a este, el café de este asociado no podrá ser comprado por CAFIOCCIDENTE como un café certificado FLO, si no como un café corriente ó estándar, hasta que no se compruebe que no utiliza dichos productos. Para darle cumplimiento oportuno a este procedimiento, el promotor de cafés especiales de la Cooperativa enviará a las diferentes agencias de compra de café los listados con los productores que según la auditoría interna utilizaron dichos productos.
- 18.2 Una vez el consejo de administración haya tomado la decisión de amonestar al asociado se le enviará la respectiva comunicación en un plazo no mayor a 30 días.
- 18.3 El asociado tendrá 30 días calendario después de recibir la carta donde se le notifica la sanción y su derecho al recurso de apelación frente a la falta encontrada en la auditoría interna. La apelación debe ser entregada por el asociado en forma escrita y utilizando las pruebas que respalden su apelación.
- 18.4 Una vez el consejo reciba las cartas de apelación, tiene un plazo de 45 días para tomar la decisión definitiva y enviarle el comunicado final al asociado.

19. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES:

- 19.1 El asociado será notificado por escrito sobre la falta cometida.
- 19.2 El asociado tendrá 30 días calendario después de recibir la carta donde se le notifica la sanción para responderle al consejo de administración sobre el incumplimiento encontrado en la auditoría interna.
- 19.3 Si pasados los 30 días el asociado aún no se ha pronunciado, se le enviará nuevamente una carta y si pasados 15 días no se ha pronunciado, se asumirá que reconoce la falta y asume la respectiva sanción.
- 19.4 El consejo de administración recibirá las cartas donde el asociado podrá apelar la decisión sobre la sanción impuesta y será quienes tomen la decisión de imponer las sanciones ó de enviar nuevamente una visita de auditoría interna.

**EN LOS ALMACENES DE LA COOPERATIVA
ESTAREMOS DE**

QUINCENAZO

!!! AMIGO AGRICULTOR...!!!

**TENGA EN CUENTA LOS LUGARES Y LAS FECHAS,
PARA QUE APROVECHE
LOS DESCUENTOS QUE SE BRINDAN EN**

**FERTILIZANTES - AGROQUIMICOS - MAQUINARIA
HERRAMIENTAS Y MUCHO MAS....**

JULIO

**10 Y 11 CALI
17 Y 18 JAMUNDI
24 Y 25 FLORIDA
31 Y 1º AGOSTO PRADERA**

AGOSTO

**14 Y 15 PALMIRA
22 Y 23 EL PALMAR
28 Y 29 DARIEN**

SEPTIEMBRE

**5 Y 6 BITACO
11 Y 12 LA CUMBRE
18 Y 19 RESTREPO
25 Y 26 YUMBO**

**En Maquinaria Agrícola
use sólo
Lubricantes Luxor**



LUXOR
SPECIALIZED LUBRICANTS



EXPERTOS EN LUBRICACIÓN

WWW.LUXOR.COM.CO