



Slow Food®
Coffee Coalition

HOJA DE GARANTÍA DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTÍA DE SLOW FOOD COFFEE COALITION




LUGAR Y FECHA

Nombre	
Teléfono (si lo hay):	
Email/página web (si lo hay):	
Dimensión de la plantación:	
Tipo de plantación:	<input type="radio"/> Agricultura familiar <input type="radio"/> Empresa <input type="radio"/> Ambas <input type="radio"/> Otro:
Producción:	<input type="radio"/> Convencional <input type="radio"/> En proceso de conversión <input type="radio"/> Certificada con:
Pertenece a:	<input type="radio"/> Cooperativa <input type="radio"/> Asociación <input type="radio"/> Consorcio <input type="radio"/> Movimiento <input type="radio"/> Otro:
Empleados:	<input type="radio"/> Familia <input type="radio"/> Empleados <input type="radio"/> Temporeros <input type="radio"/> Ninguno
El café se vende como:	<input type="radio"/> Verde <input type="radio"/> Pergamino <input type="radio"/> Trillado <input type="radio"/> En grano
Producción total:	
Otros cultivos (si los hay):	
Extensión de la plantación/o mapa de la plantación:	<input type="radio"/> Sí (indica la extensión): <input type="radio"/> No
Altura de la plantación:	
Periodo de recolección:	

BUENO

INDICADOR	0				TOTAL
1. GUSTO (CUERPO, AROMA, DULZURA, ACIDEZ)	Grado <74,99 insu- ficiente	Grado 75 - 79,99 suficiente	Grade 80 - 84.99 más que suficiente	Grade 85 - 100 es óptimo	

LIMPIO

INDICADOR	0				TOTAL
2. ORIGEN DE LA PLANTA O DE LA SEMILLA	Origen desconocido	Origen conocido, pero no hay garantía de la variedad	Origen y variedad conocida, producida por un vivero garantizado.	Producción en una plantación dentro de la cooperativa e intercambio con otros productores de la comunidad. Preferencia por las especies nativas.	
3. FERTILIZACIÓN	Fertilizantes químicos	Se utilizan regularmente fertilizantes minerales naturales.	Se utilizan fertilizantes minerales naturales cuando es necesario. Integración con la materia orgánica.	El agricultor solo utiliza materia orgánica como fertilizante.	

<p>4. MATERIA ORGÁNICA</p>	<p>No hay interés en</p>	<p>Solo se devuelven al campo las podas y las pulpas.</p>	<p>Solo se devuelven al campo las podas y las pulpas y el agricultor controla la erosión del suelo.</p>	<p>Los dos anteriores + el agricultor tiene un sistema de asociación de cultivos para maximizar la cantidad de biomasa productiva y de material orgánico para el suelo.</p>	
<p>5. GESTIÓN DE LA MALEZA</p>	<p>Fortalecer el suelo orgánico.</p>	<p>Solo se devuelven al campo las podas y las pulpas.</p>	<p>Solo se devuelven al campo las podas y las pulpas y el agricultor controla la erosión del suelo.</p>	<p>Los dos anteriores + el agricultor tiene un sistema de asociación de cultivos para maximizar la cantidad de biomasa productiva y de material orgánico para el suelo.</p>	
<p>6. SOMBRA Y BIODIVERSIDAD</p>	<p>Sistema de monocultivo al sol.</p>	<p>Monocultivo a la sombra con una densidad inferior al 50 %.</p>	<p>Monocultivo a la sombra con una densidad superior al 50 %.</p>	<p>Sistema agroforestal (por ejemplo, asociación de cultivos con especies nativas de sombra). La sombra se gestiona con podas específicas.</p>	
<p>7. DEFENSA</p>	<p>Se utilizan frecuentemente herbicidas y pesticidas químicos.</p>	<p>Se utilizan productos químicos cuando es necesario.</p>	<p>Se utilizan productos químicos cuando es necesario, así como algunas soluciones orgánicas (1 como mínimo) para el control de plagas y enfermedades.</p>	<p>Se está estudiando el uso de químicos no sintéticos y de soluciones orgánicas (2 o más) para el control de plagas y enfermedades (específico la especie). Los pesticidas y demás químicos peligrosos se almacenan y disponen de forma segura.</p>	
<p>8. COSECHA (RECOLECCIÓN DE CEREZAS DE CAFÉ, SELECCIÓN Y LIMPIEZA)</p>	<p>Los pesticidas y demás químicos peligrosos se almacenan y disponen de forma segura.</p>	<p>-</p>	<p>Las cerezas se cosechan a mano. Se descartan las cerezas que flotan. El agua proviene de una fuente de buena calidad.</p>	<p>Las cerezas se seleccionan a mano solo en el estado perfecto de madurez. Hay otra selección después de la cosecha. El agua que se usa en la flotación es de buena calidad y las cerezas que flotan se descartan.</p>	

<p>9. PROCESAMIENTO* (LAVADO)</p>	<p>x</p>	<p>El despulpado empieza en un máximo de 6 horas después de la recolección. Después del despulpado, se inicia el proceso de fermentación. No se utilizan plásticos para cubrir los granos que están fermentando. Los granos que están en diferentes niveles de fermentación se almacenan por separado.</p>			
<p>10. USO DE LAS AGUAS RESIDUALES (LAVADO)</p>	<p>No hay ningún registro del uso de las aguas residuales. Es indudable que el agua que se utiliza para el lavado (después de la fermentación) entra en contacto con masas de agua o manantiales públicos.</p>	<p>Es posible que el agua que se utiliza para el lavado (después de la fermentación) entre en contacto con masas de agua o manantiales públicos, pero no llega a ellos directamente.</p>	<p>El agua que se utiliza para el lavado se trata y se reutiliza sin desperdiciarla. El agua descartada se utiliza para el riego.</p>	<p>El agua que se utiliza para el lavado se trata y se reutiliza sin desperdiciarla. Al final del ciclo, el agua se puede usar para regar o es desechada de un modo seguro.</p>	
<p>11. PROCESAMIENTO* (SEMILAVADO)</p>	<p>x</p>	<p>El despulpado empieza en un máximo de 6 horas después de la recolección. Justo después del despulpado se inicia un proceso de secado para extraer el 30-35 % de la humedad. Se descascarillan las semillas (el pergamino y la piel). No se utilizan plásticos para cubrir los granos que están fermentando. Los lotes que están en diferentes niveles de fermentación se almacenan por separado.</p>			
<p>12. PROCESAMIENTO* (NATURAL CON DESPULPADO)</p>		<p>Mechanical pulping right after picking (max 8hrs) and selection.</p>			

<p>13. PROCESAMIENTO* (SECADO NATURAL)</p>	<p>x</p>	<p>Las bayas se secan al sol (patios o camas elevadas) después de que pasen un máximo de 8 horas de la cosecha. De noche se cubren las bayas. Cuando las bayas alcanzan un 10-12 % de humedad, se despulpan y se pelan.</p>			
<p>14. PROCESAMIENTO * (MIEL)</p>	<p>x</p>	<p>Despulpado mecánico. % de la pulpa se deja en las bayas y se seca con ellas.</p>			
<p>15. SECADO</p>	<p>Secadores mecánicos. Se utilizan combustibles fósiles y madera. No hay ninguna selección posterior de las bayas.</p>	<p>Secado solo bajo túneles. Las bayas se mueven cada 2 horas. No se registra la Humedad Relativa.</p>	<p>El secado se lleva a cabo al aire libre o bajo túneles. Las bayas se mueven cada hora. La Humedad Relativa está entre el 9 y el 12 %.</p>	<p>Secado de bayas tradicional, al sol (patios o camas elevadas). Las bayas se mueven dos veces a la hora y se cubren de noche. Hay una selección adicional para las bayas que no se han secado correctamente. La Humedad Relativa está entre el 9 y el 12 %.</p>	
<p>16. SELECCIÓN</p>	<p>No hay selección</p>	<p>x</p>	<p>Selección mecánica</p>	<p>A mano. Se descartan las bayas negras y dañadas.</p>	
<p>17. ENERGÍA</p>	<p>No hay interés en reducir el gasto de energía de combustibles fósiles.</p>	<p>Sí que hay interés, pero aún no ha habido la posibilidad de hacerlo.</p>	<p>Se hacen esfuerzos para reducir la dependencia de los combustibles fósiles en la agricultura y el procesamiento (paneles solares, biogás, herramientas eléctricas y trabajo animal).</p>	<p>Se reduce el uso de energía y se mejora la eficiencia energética. Se maximiza el uso de energías renovables (por ejemplo, secadores solares).</p>	
<p>18. GESTIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO</p>	<p>Las áreas de trabajo varían según la necesidad. La maquinaria no se lava entre un uso y otro. El café verde se almacena cerca de posibles fuentes de contaminación (por ejemplo, olores).</p>	<p>El área de trabajo está delimitada, pero la maquinaria y el área no se lavan siempre entre dos usos, y el café no se almacena en lugares destinados a otras actividades.</p>	<p>x</p>	<p>El área de trabajo y la maquinaria siempre se lavan entre usos. El café se almacena en espacios limpios y no contaminados.</p>	




*Escoge uno o más entre los indicadores de «Procesamiento», según el tipo de procesamiento que se usa en la plantación.

INDICADOR	0				TOTAL
19. CONDICIONES LABORALES	Las condiciones laborales no están reguladas.	Las condiciones laborales cumplen con las normas nacionales para los salarios mínimos.	Los trabajadores tienen unas condiciones decentes de trabajo y de vida y tienen asegurados los salarios mínimos.	Los trabajadores tienen unas condiciones decentes de trabajo y de vida. Los salarios cumplen con las condiciones de los salarios mínimos nacionales vigentes o con los acuerdos del sector, incluidos los de los temporeros y los de los trabajadores que reciben salario por pieza. El trato a los trabajadores está libre de violencias, amenazas o tratos abusivos, así como de violencia de género.	
20. TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS Y COLABORACIÓN CON ACTORES EXTERNOS	No hay voluntad para llevarlo a cabo.	Sí que hay voluntad, pero aún no ha habido la posibilidad de hacerlo.	Se realizan visitas guiadas y encuentros con escuelas o se participa en conferencias.	Se realizan visitas guiadas + encuentros con escuelas y talleres + se participa en conferencias (presentadas como miembros de Slow Food Coffee Coalition) + hay relación con comunidades internacionales.	
21. DESARROLLO DE CAPACIDADES	No se ofrece formación.	Desarrollo de capacidades durante el año anterior	Diversos cursos de Slow Food de desarrollo de capacidades durante el año actual	Formación regular fuera del trabajo + desarrollo de capacidades de Slow Food.	
22. PARTICIPACIÓN EN LAS ACTIVIDADES DE LA COMUNIDAD	No hay participación.	Encuentros con la comunidad	Encuentros + eventos de Slow Food (Viva Terra Madre, Cheese, Mercados de la Tierra etc.)	Encuentros + eventos de Slow Food + eventos externos (en los que nos presentamos como miembros de SF) y otras actividades de reunión	

23. JUVENTUD (MENORES DE 40)	No hay jóvenes.	Hay jóvenes trabajando (empleados).	Hay trabajadores jóvenes que toman parte en el proceso de decisiones.	El/La propietario/a o uno de los propietarios es joven.	
24. MUJERES	No hay mujeres.	Hay mujeres trabajando (empleadas).	Hay mujeres trabajando que toman parte en el proceso organizativo y de toma de decisiones.	El/La propietario/a o una de las propietarias es una mujer. Las mujeres participan activamente en la organización del trabajo en la plantación (gestión de la plantación, semilleros, cosecha, gestión económica, etc.)	

LIBRE ELECCIÓN

Escoge 4 de los siguientes indicadores que sean especialmente intrínsecos a tu situación local

INDICADOR	0				TOTAL
PELIGROS MEDIOAMBIENTALES	La parcela está junto a un área con gran riesgo de contaminación (vertedero, corrientes de agua contaminada, fábricas, etc.)	La parcela no está justo al lado de un área con gran riesgo de contaminación, pero hay riesgos a un radio de 10 kilómetros.	La parcela no está junto a un área con riesgo de contaminación. Hay un radio de seguridad de 30 kilómetros	La parcela no está junto a un área con riesgo de contaminación; al contrario, está rodeada de plantaciones que ponen en práctica los mismos principios agroecológicos.	
EMPLEO (Formar parte de Slow Food Coffee Coalition es una de las causas para una mejora en el sueldo)	Menos que antes	Igual que antes	Aumento < 10 %	Aumento > 10 %	
COMERCIALIZACIÓN	Menos que antes	Igual que antes	Mejora localmente	Mejora localmente y más allá de las fronteras regionales.	

COMPOSICIÓN DEL PRECIO (Formar parte de la Slow Food Coffee Coalition es una de las causas para una mejora en la retribución del productor)	Del precio final, el porcentaje para el productor ha disminuido	Del precio final, el porcentaje para el productor no ha variado	Del precio final, el porcentaje para el productor ha aumentado	Del precio final, el porcentaje para el productor se ha doblado	
PROTECCIÓN DEL PAISAJE	El cultivo de cosechas es peligroso para la protección del paisaje.	El cultivo de cosechas no afecta a la protección del paisaje.	El cultivo de cosechas ayuda a la protección del paisaje.	El cultivo de cosechas es fundamental para la protección del paisaje.	
INGRESOS FAMILIARES TRAS LA ADHESIÓN A LA COALICIÓN DEL CAFÉ	Los ingresos de este año están por debajo de la media regional y los ingresos no están diversificados.	Los ingresos de este año están dentro de la media regional y los ingresos no están diversificados.	Los ingresos de este año son superiores a la media regional en menos de un 10 % y los ingresos no están diversificados.	Los ingresos de este año son superiores a la media regional en un 10 % o más y los ingresos están diversificados.	
COMPARTIR MEDIOS DE PRODUCCIÓN	No se comparten.	Hay intención de hacerlo, pero no se hace frecuentemente.	Se compran medios de producción considerando los otros productores y se intercambian con frecuencia.	Los medios se comparten completamente, hay espacio común para el almacenaje, se compran medios conjuntamente como asociación.	
RELEVANCIA HISTÓRICA DEL PRODUCTO	El producto se conoce en el territorio desde hace menos de 25 años.	El producto se conoce en el territorio como mínimo desde hace 25 años.	El producto se conoce en el territorio como mínimo desde hace 100 años.	El producto se conoce en el territorio y se ha cultivado en el territorio desde hace más de 100 años.	
MENORES QUE TRABAJAN EN LA PLANTACIÓN FAMILIAR (CAFÉ INCLUIDO)	Niños/as (menores de 15 años) trabajan regularmente en la plantación, no van a la escuela.	Niños/as (menores de 15 años) trabajan en la plantación, pero también van a la escuela.	La participación de los/las niños/as en el trabajo solo se acepta como una parte ligera del trabajo familiar, fuera del horario escolar de los/las niños/as menores de 15 años, y no llevan a cabo trabajo peligroso.	La plantación, pese a ser un negocio familiar, no involucra a niños/as menores de 15 años.	
SEGURIDAD ALIMENTARIA	El producto no ayuda a proteger la seguridad alimentaria del territorio.	El producto se consume en el territorio, pero no es fundamental para la seguridad alimentaria.	El producto se consume en el territorio y tiene cierta influencia en la seguridad alimentaria del territorio junto con otros alimentos tradicionales.	El producto se consume en el territorio y tiene cierta influencia en la seguridad alimentaria del territorio junto con otros alimentos tradicionales.	

DEFORESTACIÓN				La producción ayuda a proteger los bosques naturales y los ecosistemas de la conversión y de la degradación (sea esta legal o ilegal).	
CULTURA INDÍGENA BASADA EN EL CAFÉ					
PARTICIPACIÓN DE MUJERES					

TOTAL

(MEDIA DE LA PUNTUACIÓN TOTAL DIVIDIDA ENTRE EL NÚMERO DE INDICADORES):



DE 0 A 1: INSUFICIENTE (INCUMPLIMIENTO GRAVE)



DE 1,1 A 2: SUFICIENTE, PERO JUSTO (INCUMPLIMIENTO NO MUY GRAVE, ES NECESARIA UNA SEGUNDA VISITA)



DEL 2.1 AL 3: ÓPTIMO (CERTIFICACIÓN OFICIAL)

NOTAS:

PARTICIPANTES EN LA VISITA DE CAMPO:

NOMBRE Y APELLIDOS:	FIRMA:
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	