

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN**  
**AGRONEGOCIOS**



**SISTEMA INTERNO DE CONTROL Y TRAZABILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN  
DE CAFÉ (*Coffea arabica*) EN LA COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA-  
CHOTA-CAJAMARCA – 2022**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

**Para Optar el Título Profesional de:**  
**INGENIERO EN AGRONEGOCIOS**

PRESENTADO POR LA BACHILLER  
**MEDALIT SÁNCHEZ EDQUÉN**

ASESOR:  
**Dra. MARY JHANINA LLAMO BURGA**

**CAJAMARCA – PERÚ**

**2024**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**

"NORTE DE LA UNIVERSIDAD PERUANA"

Fundada por Ley N° 14015, del 13 de febrero de 1962

**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

**UNIDAD DE INVESTIGACIÓN**

AV. Atahualpa 1050 – Pabellón 2A-202



---

**CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DE TRABAJO DE SUFICIENCIA  
PROFESIONAL REVISADA EN EL SOFTWARE DE ANTIPLAGIO TURNITIN DE  
LA UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE CAJAMARCA**

La Escuela Académico Profesional de Ingeniería en Agronegocios de la Facultad de Ciencias Agrarias, de la Universidad Nacional de Cajamarca, hace constar que;

El Trabajo de Suficiencia Profesional titulado:

**SISTEMA INTERNO DE CONTROL Y TRAZABILIDAD PARA LA  
EXPORTACIÓN DE CAFÉ (*Coffea arabica*) EN LA COOPERATIVA AGRARIA  
RUTAS DEL INCA-CHOTA-CAJAMARCA - 2022**

Presentada por la Bach.: **Medalit Sánchez Edquén**, ha sido sometido a revisión mediante el Software Antiplagio **TURNITIN**, por parte de la asesora: **Dra. Mary jhanina Llamo Burga**, obteniendo el puntaje **11 % de similitud**.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente.

Bambamarca, 27 de febrero del 2024

---

*Dra. Mary Jhanina Llamo Burga*

ASESORA

COD. DOCENTE: 002906



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**  
"NORTE DE LA UNIVERSIDAD PERUANA"  
Fundada por Ley N° 14015, del 13 de febrero de 1962  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
Secretaría Académica




**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

En la ciudad de Cajamarca, a los dieciséis días del mes de febrero del año dos mil veinticuatro, se reunieron en el ambiente 2C - 202 de la Facultad de Ciencias Agrarias, los miembros del Jurado, designados según Resolución de Consejo de Facultad N° 397-2023-FCA-UNC, de fecha 04 de setiembre del 2023, con la finalidad de evaluar la sustentación del TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL titulado: "SISTEMA INTERNO DE CONTROL Y TRAZABILIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ (*Coffea arabica*) EN LA COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA - CHOTA - CAJAMARCA - 2022", realizada por la Bachiller MEDALIT SÁNCHEZ EDQUÉN para optar el Título Profesional de INGENIERO EN AGRONEGOCIOS.

A las quince horas y diez minutos, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Interno para la Obtención de Título Profesional de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cajamarca, el Presidente del Jurado dio por iniciado el Acto de Sustentación, luego de concluida la exposición, los miembros del Jurado procedieron a la formulación de preguntas y posterior deliberación. Acto seguido, el Presidente del Jurado anunció la aprobación por unanimidad, con el calificativo de diecisiete (17); por tanto, la Bachiller queda expedita para proceder con los trámites que conlleven a la obtención del Título Profesional de INGENIERO EN AGRONEGOCIOS.

A las dieciséis horas y veinte minutos del mismo día, el Presidente del Jurado dio por concluido el Acto de Sustentación.

  
\_\_\_\_\_  
Ing. Mtr. Max Edwin Sangay Terrones  
PRESIDENTE

  
\_\_\_\_\_  
Ing. M. Sc. Fanny Lucila Rimarachin Chávez  
SECRETARIO

  
\_\_\_\_\_  
Ing. José Lizandro Silva Mego  
VOCAL

  
\_\_\_\_\_  
Dra. Mary Jhanina Llamo Burga  
ASESORA

**Dedicatoria**

*Dedico este trabajo de suficiencia profesional a Dios, quién me ha brindado la salud necesaria por afrontar los grandes retos de la vida.*

*Agradezco a mis padres Cesar Alejandro Sánchez Becerra y María Luz Edquen Benavidez y hermanos, por apoyarme y motivarme para lograr mis objetivos.*

*A mi asesora la Dra. Mary Jhanina Llamo Burga por su constante motivación y apoyo para hacer realidad la culminación de este trabajo.*

## Tabla de Contenidos

|   |           |
|---|-----------|
| Dedicatoria.....  | ii        |
| Tabla de Contenidos.....  | v         |
| Índice de Tablas .....  | vii       |
| Índice de Figuras.....  | viii      |
| Resumen .....   | ix        |
| Abstract .....  | x         |
| <b>CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN .....</b>   | <b>1</b>  |
| 1.1. Objetivos.....   | 2         |
| <b>CAPÍTULO II: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA .....</b>                                    | <b>3</b>  |
| 2.1. Antecedentes.....  | 3         |
| 2.2. Bases Teóricas. ....   | 9         |
| 2.3. Definición de términos básicos.....  | 30        |
| <b>CAPÍTULO III: COOPERATIVA AGRARIA “RUTAS DEL INCA”CHOTA-<br/>CAJAMARCA .....</b> | <b>32</b> |
| 3.1. Historia de la organización. ....  | 32        |
| 3.2. Visión. ....   | 32        |
| 3.3. Misión.....  | 32        |
| 3.4. Objetivo .....   | 32        |
| 3.5. Ámbito de trabajo:.....  | 39        |
| 3.6. Características geográficas: .....   | 39        |
| 3.7. Clima promedio: .....  | 40        |

|  |           |
|--|-----------|
| 3.8. Aspecto socioeconómico: .....   | 40        |
| 3.9. Productividad en relación con las hectáreas .....   | 41        |
| 3.10. Equipo gerencial y la organización.....  | 41        |
| <b>CAPÍTULO IV: DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL .....</b>   | <b>47</b> |
| 4.1. Cargo .....   | 47        |
| 4.2. Funciones.....  | 47        |
| 4.3. Actividades Realizadas.....   | 48        |
| 4.4. Inicio y termino de la actividad profesional .....  | 56        |
| <b>CAPÍTULO V: DESEMPEÑO PROFESIONAL .....</b>   | <b>57</b> |
| 5.1. Descripción de las funciones desempeñadas .....   | 57        |
| 5.2. Contribución en la solución de situaciones problemáticas del sistema de control interno y trazabilidad..... | 71        |
| <b>CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>   | <b>78</b> |
| 6.1. Conclusiones .....  | 78        |
| 6.2. Recomendaciones.....  | 79        |
| <b>CAPÍTULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>  | <b>80</b> |
| <b>CAPÍTULO VIII: ANEXOS.....</b>  | <b>87</b> |
| Anexos A. Ficha de inspección interna .....  | 87        |
| Anexo B. Trazabilidad de un lote de exportación .....  | 97        |
| Anexo C. Panel Fotográfico del Sistema de Control Interno y Trazabilidad .....                                   | 109       |

## Índice de Tablas

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla 1</b> <i>Reglamento agricultura ecológica</i> .....  | 15 |
| <b>Tabla 2</b> <i>Países productores Café Orgánico (qq)</i> .....   | 23 |
| <b>Tabla 3</b> <i>Producción café orgánico 2022</i> .....   | 26 |
| <b>Tabla 4</b> <i>Número de socios por cada base social en relación a la producción orgánica y convencional</i> .....                       | 34 |
| <b>Tabla 5</b> <i>Evolución de las Ventas con respecto a las empresas importadoras de café Oro Verde (Quintales de 46 kilogramos)</i> ..... | 38 |
| <b>Tabla 6</b> <i>Promedios de ventas de productos históricos y proyectados de CARI</i> .....   | 39 |
| <b>Tabla 7</b> <i>Inspectores internos</i> .....  | 58 |
| <b>Tabla 8</b> <i>Áreas de producción en la zona de intervención de las provincias de Chota y Cutervo región Cajamarca</i> .....            | 58 |
| <b>Tabla 9</b> <i>Productores Inspeccionados</i> .....  | 62 |
| <b>Tabla 10</b> <i>Problemas menores encontrados en la inspección externa producción vegetal del sistema interno de control</i> .....       | 64 |
| <b>Tabla 11</b> <i>Problemas menores encontrados en la inspección externa Preparación y distribución (Trazabilidad)</i> .....               | 65 |
| <b>Tabla 12</b> <i>Problema Menor 1 de producción vegetal</i> .....   | 65 |
| <b>Tabla 13</b> <i>Problema Menor 2 producción vegetal</i> .....  | 67 |
| <b>Tabla 14</b> <i>Problema Menor 1 de preparación y distribución</i> .....   | 68 |
| <b>Tabla 15</b> <i>Productores y miembros de familia capacitados en producción de café orgánico</i> .....                                   | 73 |
| <b>Tabla 16</b> <i>Áreas de cultivo de café orgánico de la Cooperativa Rutas del Inca 2020 – 2022</i> .....                                 | 73 |
| <b>Tabla 17</b> <i>Volúmenes de ventas de café oro verde en quintales, según mercado de destino año 2020 – 2022</i> .....                   | 75 |
| <b>Tabla 18</b> <i>Ingresos percibidos por la venta de café orgánico año 2020 – 2023</i> .....  | 75 |

## Índice de Figuras

|  |    |
|--|----|
| <b>Figura 1</b> <i>Proceso productivo del café en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca</i> .....  | 24 |
| <b>Figura 2</b> <i>Imagen del Sello Orgánico EE.UU.</i> .....  | 35 |
| <b>Figura 3</b> <i>Sello Orgánico Europa</i> .....   | 35 |
| <b>Figura 4</b> <i>Sello Orgánico Perú</i> .....   | 35 |
| <b>Figura 5</b> <i>Sello de Comercio Justo (FAIRTRADE)</i> .....   | 36 |
| <b>Figura 6</b> <i>Ubicación del ámbito de trabajo de la Organización</i> .....  | 40 |
| <b>Figura 7</b> <i>Organigrama general de la cooperativa Agraria Rutas del Inca</i> .....  | 44 |
| <b>Figura 8</b> <i>Georreferenciación de una parcela de la base social cutervillo</i> .....  | 48 |
| <b>Figura 9</b> <i>Seguimiento a la verificación de llenados de registros de producción</i> .....  | 50 |
| <b>Figura 10</b> <i>Seguimiento al cumplimiento de realización de su poso de aguas mieles</i> .....  | 51 |
| <b>Figura 11</b> <i>Flujo de trazabilidad</i> .....  | 52 |
| <b>Figura 12</b> <i>Vouchers de Pago a la certificadora Biolatina SAC</i> .....  | 61 |
| <b>Figura 13</b> <i>Inspección interna en la parcela “Chipianga del socio: Herrera Mundaca José Eleuterio de la Comunidad de Santa Rosa Distrito de Querecotillo provincia de Cutervo Región Cajamarca</i> ..... | 63 |
| <b>Figura 14</b> <i>Reunión de cierre de auditoría</i> .....   | 64 |
| <b>Figura 15</b> <i>Correo enviado para el levantamiento de observaciones</i> .....  | 66 |
| <b>Figura 16</b> <i>Carta de compromiso para el levantamiento de observaciones</i> .....   | 66 |
| <b>Figura 17</b> <i>Croquis de parcela, la parte sombreada donde aplico Guano de Isla</i> .....  | 68 |
| <b>Figura 18</b> <i>Plano de distribución centro de acopio Querocoto</i> .....   | 69 |
| <b>Figura 19</b> <i>Plano de distribución centro de acopio Pariamarca</i> .....  | 69 |
| <b>Figura 20</b> <i>Certificado Orgánico para estados Unidos</i> .....   | 70 |
| <b>Figura 21</b> <i>Cantidad de hectáreas de café orgánico de la Cooperativa Rutas del Inca 2020 – 2022</i> .....  | 74 |



## Resumen

El presente trabajo tiene como objetivo principal, determinar un sistema interno de control y trazabilidad para la exportación de *Coffea arabica* en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca, la misma que se encuentra en el distrito de Querocoto, provincia de Chota, región Cajamarca. Como resultados de la investigación se evidencian notables cambios, tales como: En el eslabón de producción, se pasó de 334 hectáreas en 2021 a 432 hectáreas en 2022, todas certificadas como café orgánico y de comercio justo por las empresas certificadoras Biolatina y Flocert, en cuanto a la parte organizacional, se generó un incremento en el número de socios, de 281 socios en 2021 a 298 socios en 2022. Y las exportaciones ascendieron de 4,127.78 quintales de café en 2021 a 5,679 quintales de café oro verde distribuidos principalmente en países como Estados Unidos (71%), Bélgica (15%), Ámsterdam (7%) Holanda (3%) y Corea (4%) con precios diferenciales que evolucionaron de \$279,32 a \$281,25 por quintal de café oro exportable, cabe destacar que cada quintal exportable representa 46 kilos de café oro verde. Este crecimiento, se logró cumpliendo con las normativas de inspecciones internas y externas, corrigiendo los informes de no conformidades y problemas menores, asimismo se brinda asistencia técnica y se asegura la trazabilidad completa del producto con prácticas de agronegocios sostenibles como la conservación y mejoramiento de suelos y medio ambiente, reducción de erosión de suelos, uso de fertilizantes, manejo del recurso hídrico, entre otras, las mismas que contribuyen a mejorar la competitividad y sostenibilidad de la cooperativa en los mercados globales.

**Palabras clave:** Café, exportación, calidad, cooperativa, normativas

### **Abstract**

The main objective of this paper is to determine an internal control and traceability system for the export of Arabica coffee in the Ruta del Inca Agricultural Cooperative, which is located in the district of Querocoto, province of Chota, Cajamarca region. The results of the research show significant changes, such as: In the production link, 334 hectares were passed in 2021 to 432 hectares in 2022, all certified as organic and fair trade coffee by the certifying companies Biolatina and Flocert, Regarding the organizational part, an increase in the number of members was generated, from 281 members in 2021 to 298 members in 2022. And exports rose from 4,127.78 quintals of coffee in 2021 to 5,679 quintals of green gold coffee distributed mainly in countries such as the United States (71%), Belgium (15%), Amsterdam (7) Holland (3%) and Korea (4%) with differential prices that evolved from \$279,32 to \$281.25 per quintal of exportable gold coffee, it should be noted that each exportable quintal represents 46 kilos of green gold coffee. This growth was achieved by complying with internal and external inspection regulations, correcting reports of non-conformities and minor problems, technical assistance and full traceability of the product with sustainable agribusiness practices such as soil and environmental conservation and improvement, reduction of soil erosion, use of fertilizers, water resource management, among others, which contribute to improving the competitiveness and sustainability of the cooperative in global markets.

***Keywords:*** Coffee, export, quality, cooperative, regulations

## CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

El cultivo y exportación del café en el Perú representa no solo un pilar económico crucial, sino también un reflejo profundo de la identidad cultural y agrícola del país. Este sector, emblemático de la riqueza natural y tradición agrícola peruana, contribuye significativamente tanto al mercado local como al internacional. En este contexto, la Cooperativa Agraria Rutas del Inca, sobresale por su excepcional aporte al mercado local y su creciente influencia en los mercados globales. La creciente demanda de normativas globales y expectativas de calidad en el comercio internacional del café hace que la trazabilidad se convierta en un elemento esencial en la cadena de suministro (SENASA, 2021).

Ante estos retos, el presente estudio introduce un innovador sistema de control interno y trazabilidad, que marca un hito en la industria por su enfoque único. Este sistema no se limita a mejorar la rentabilidad; su objetivo es también asegurar la conformidad con normativas internacionales rigurosas, proporcionando valor agregado al café peruano. La investigación se fundamenta en una metodología detallada y una perspectiva integral, abarcando desde el análisis de regulaciones pertinentes hasta la realización de exhaustivas evaluaciones de calidad del producto, asegurando así un enfoque completo y detallado (Alejos y Neciosup, 2021).

Este estudio interdisciplinario resalta la necesidad de adaptarse y evolucionar en la industria cafetalera, en consonancia con las tendencias y demandas globales. La integración de estrategias de trazabilidad y control trasciende la simple respuesta a las exigencias del mercado; constituye una inversión esencial en la sostenibilidad y futuro de la industria del café en Perú. La investigación subraya la importancia de una educación sólida en agronegocios para abordar retos complejos, reforzando la habilidad para adaptarse a un entorno dinámico y en constante cambio (Castillo et al. 2019).

En este contexto el presente trabajo describe la experiencia profesional del sistema interno de control y trazabilidad desarrollado en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca empresa

exportadora de cafés especiales cabe aclarar que el sistema interno de control es el encargado de hacer el seguimiento a todos los productores para el cumplimiento de la normativa en las normas de Estados Unidos, Europa y Perú y llevar la trazabilidad de cada lote exportado para evitar contaminación o rechazo de parte del cliente.

## **1.1. Objetivos**

### **1.1.1. Objetivo general**

Determinar el sistema interno de control y trazabilidad para la exportación de café (*Coffee arabica*) en la cooperativa agraria rutas del Inca – Querocoto -Chota-Cajamarca, 2022.

### **1.1.2. Objetivos específicos**

- Analizar el sistema interno de control para la exportación de café (*Coffee arabica*) en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca – Querocoto -Chota-Cajamarca, 2022.
- Analizar la trazabilidad para la exportación de café (*Coffee arabica*) en la cooperativa agraria rutas del Inca – Querocoto -Chota-Cajamarca, 2022.
- Describir las condiciones óptimas para realizar el seguimiento en el sistema interno de control y trazabilidad para la exportación de café (*Coffee arabica*) en la cooperativa agraria rutas del Inca – Querocoto -Chota-Cajamarca, 2022.

## CAPÍTULO II: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

### 2.1. Antecedentes

#### 2.1.1. *A nivel internacional*

Flórez et al. (2021) en su investigación titulada “Sistema de trazabilidad aplicado a la producción de semilla bajo el esquema de mínimos para cultivos semestrales en los valles interandinos, en Colombia”. Su objetivo primordial contribuir a la toma de decisiones, para poder mejorar la productividad y a su vez lograr el fortalecimiento el Sistema Nacional de Semillas. La metodología empleada fue realizar una multiplicación de semillas del proyecto PM, en el Valle cálido del alto Magdalena. Los resultados arrojaron que, la fase exploratoria de la implementación del SIT en el proceso de propagación de semillas dio como resultado la definición de los aspectos técnicos que requiere la plataforma para recolectar información. En conclusión, la trazabilidad sistematizada permite la visibilidad de las acciones y decisiones que afectan negativamente a toda la cadena de suministro, y el almacenamiento de un historial de cada lote de semillas producido acelera la respuesta oportuna a las emergencias y ayuda a los usuarios finales a confiar. Entre los aportes a esta investigación se encuentra que el SIT donde registra, correlaciona y consolida la información de las actividades de vigilancia realizadas en campo, laboratorio, cámara frigorífica y durante todo el proceso productivo.

Sandoval (2019) llevo a cabo un estudio acerca “planteamiento de la metodología del “COSO I” para el diseño del sistema de control interno de la cooperativa de Caficultores de Sevilla”, Valle del Cauca basado en el concepto de confiabilidad en la información financiera en el área contable, en Colombia, el cual tenía como finalidad principal el planteamiento de la metodología “COSO I” para el diseño sistema interno de control de la Cooperativa de Caficultores de Sevilla. La

metodología aplicada fue con un enfoque mixto, descriptivo y un método deductivo, con la finalidad exclusiva de realizar un análisis de las problemáticas en Cafisevilla. Los resultados demostraron que, los sistemas internos de control implementados en el área contable permitieron la identificación y el análisis de los riesgos que pueden presentarse en posibles errores humanos, al igual que en la implementación del hardware y software de la empresa. La conclusión evidencio que, a pesar de la presencia de mecanismos de control en las operaciones contables, existen debilidades y falencias, ya que se realiza poco seguimiento y evaluación de estos, por lo que la actualización y mejora de los sistemas anteriores es más difícil debido a la falta de herramientas para identificar las fallas y la necesidad de diseñar planes de mejoramiento. Entre los aportes se incluyen la puesta en marcha de herramientas con la finalidad de poder mejorar los procesos propios de la empresa, enfocadas a encontrar información financiera de calidad de la empresa.

Donovan et al. (2020) en el estudio titulado "Quality management and the economics of green coffee hermetic storage". Examinan la relación entre la gestión de calidad y los aspectos económicos del almacenamiento hermético del café verde. El objetivo del estudio es evaluar cómo el almacenamiento hermético afecta la calidad y la viabilidad económica del café en grano. La metodología adoptada es cuantitativa, con un diseño analítico que utiliza técnicas estadísticas avanzadas para analizar datos recogidos de diversas cooperativas cafetaleras. El estudio se centra en una muestra representativa de granos de café almacenados bajo condiciones herméticas, utilizando herramientas y software estadísticos para el análisis de datos. Los resultados principales revelan una mejora significativa en la calidad del café y una viabilidad económica favorable asociada con el almacenamiento hermético. Las conclusiones subrayan la importancia del almacenamiento hermético en la preservación de la calidad del café

verde, así como su impacto positivo en la economía de la producción de café. Sin embargo, el estudio reconoce limitaciones, como la especificidad de las condiciones geográficas y climáticas de las áreas de estudio, y sugiere la necesidad de futuras investigaciones en diferentes contextos para validar y extender los hallazgos.

### ***2.1.2. A nivel nacional***

Quirós (2021) investigó sobre manual de procedimiento para establecer de un sistema de trazabilidad en producción de café en oro en la Cooperativa Laguna de los Cóndores en Luya región de Amazonas, Perú. La cual tenía como finalidad realizar el diseño de un sistema de trazabilidad en la Cooperativa Laguna de los Cóndores centralizado en su negocio del café desde el origen de la planta hasta el Cliente. La metodología se hizo la descripción del área de estudio, así mismo, un mapeo en el proceso del suministro de café de la Cooperativa Laguna de los Cóndores (CLdC), identificando y evaluando experiencias exitosas de trazabilidad desde el productor hasta el cliente final, seguido de una revisión de las herramientas y sistemas aplicables, desarrollando un manual de CoC Perú, Amazonía Auditoría Interna de la Laguna de los Cóndores Cooperativa Cóndores en la Región de Luya y los Estándares de Rainforest Alliance. Los Resultados demostraron que la certificación les ha ayudado a darse a conocer, pero no necesariamente en el proceso de venta, ya que ofrecen un café seguro, histórico y transparente, y ahora está llegando con éxito a mercados muy específicos utilizando sistemas de trazabilidad. El aporte de este estudio brindó una herramienta para que las cooperativas profundicen en la cadena de suministro y estandaricen procesos e historias para salvar a través de un sistema de trazabilidad diferenciada desde el material genético hasta comercializado como Gold Coffee, con la finalidad de dar confianza y transparencia a los clientes.

Corrales (2021) en su estudio "Gestión de almacenamiento y su influencia en la calidad del café orgánico de la cooperativa agraria cafetalera Bagua Grande LTDA.- Bagua Grande, 2019", se propone analizar cómo la gestión de almacenamiento afecta la calidad del café orgánico producido por la Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua Grande LTDA. Utilizando un enfoque cuantitativo, este estudio emplea un diseño no experimental y correlacional, centrado en una muestra específica de la producción de café de la cooperativa durante el año 2019. Las técnicas y los instrumentos empleados incluyen el análisis estadístico, con la ayuda de software especializado, para evaluar la relación entre las prácticas de almacenamiento y la calidad del café. Los resultados indican una influencia significativa de la gestión de almacenamiento en la calidad del café orgánico, destacando la importancia de prácticas óptimas de almacenamiento para mantener y mejorar esta calidad. Las conclusiones resaltan la relevancia de la gestión de almacenamiento en la producción de café de alta calidad. Sin embargo, el estudio reconoce ciertas limitaciones, como el alcance limitado a un solo año y una sola cooperativa, sugiriendo la necesidad de investigaciones futuras que abarquen períodos más extensos y diversas locaciones para generalizar los hallazgos.

### ***2.1.3. A nivel Regional***

Guevara y Machuca (2022) realizaron una investigación titulada "comportamiento de las exportaciones de café del departamento de Cajamarca durante el periodo 2011-2020, en Perú. Este tenía como finalidad principal la determinación del comportamiento de las exportaciones de café del departamento de Cajamarca. La metodología utilizada fue de tipo exploratorio. Los resultados obtenidos demostraron que, la variación promedio de las exportaciones anual del café alcanzó un 4% anual, y la cantidad exportada fue del 10% anual. La conclusión arrojó que el comportamiento de las exportaciones de café fue positiva para Cajamarca en el periodo 2011-2020. La



aportación de este estudio es que proporcionó las dimensiones e indicadores para medir el comportamiento de las exportaciones.

Rojas (2021) llevaron a cabo una investigación titulada: “Gestión de la cadena productiva del café y la competitividad de la cooperativa APROCASSI en la provincia de San Ignacio, departamento Cajamarca año 2021”, en Perú. La cual tuvo por finalidad realizar un análisis acerca de la incidencia de la cadena productiva del café en la competitividad de la cooperativa APROCASSI. La metodología utilizada corresponde a una investigación aplicada y su nivel es exploratorio-descriptivo-correlacional, con un método deductivo-inductivo, así mismo, la muestra estaba constituida por 82 socios. En conclusión, se logró comprobar la correlación positiva entre las variables. El aporte principal de este proceso investigativo fue la ampliación del sentido analítico al evaluar las mejoras en la cadena productiva del café para incrementar la competitividad de la cooperativa APROCASSI y mejorar la vida de sus socios.

Nolasco (2023) en su investigación titulada, "La trazabilidad documentaria del café y la gestión logística de exportación de COOPAGRO en la ciudad de Jaén durante los años 2018-2021", aborda el estudio de la trazabilidad documentaria y la gestión logística en el proceso de exportación del café por parte de COOPAGRO en Jaén. El objetivo principal es analizar cómo la trazabilidad documentaria afecta la eficiencia de la gestión logística de exportación de café entre 2018 y 2021. Se adopta un enfoque cuantitativo, utilizando un diseño de investigación descriptivo y correlacional. La población estudiada incluye registros documentales de COOPAGRO, y la muestra abarca datos específicos de exportación de café durante el periodo mencionado. Se emplean técnicas estadísticas para analizar la información, utilizando software especializado para el procesamiento de datos. Los resultados indican una correlación significativa entre la trazabilidad documentaria eficiente y la mejora en la gestión

logística de exportación, sugiriendo que un mejor manejo documental conlleva a procesos de exportación más eficientes y efectivos. Las conclusiones enfatizan la importancia de la trazabilidad documentaria en la cadena logística de exportación del café. Sin embargo, el estudio presenta limitaciones, como el enfoque en una sola cooperativa y región, y recomienda investigaciones futuras que incluyan múltiples cooperativas y regiones para generalizar los resultados.

#### ***2.1.4. A Nivel Local***

Del Rosario y Yarleque (2020) realizaron un estudio llamado “Modelo de asociatividad para la contribución al desarrollo sostenible de los pequeños caficultores del distrito de Querocotillo-Cutervo, en Perú”. El cual tuvo como objetivo principal determinar un modelo asociativo para contribuir al desarrollo sostenible del distrito. Los organismos nacionales e internacionales están implementando un nuevo mecanismo con la finalidad de mejorar la actividad asociativa, se ha incentivado desde el apoyo a familias rurales enfocadas precisamente a la agricultura siendo el desarrollo sostenible una fuente principal para combatir cualquier crisis que se presente. La muestra estuvo constituida por 51 agricultores cafetaleros, se aplicaron encuestas y entrevistas. Las conclusiones evidenciaron que es posible la implementación del modelo asociativo que logre contribuir al desarrollo sostenible. El aporte fundamental de este estudio fue, el desarrollo de estrategias para mejorar la rentabilidad con el fin de lograr una mejor calidad de vida.

Vásquez (2019) llevó un proceso de investigación sobre el análisis de costos y diseño de estrategias para mejorar la rentabilidad de los pequeños caficultores en el caserío Vista Alegre distrito de Chontalí-Cajamarca, 2017, en Perú. El cual tenía como objetivo el análisis de costos y el planteamiento de un diseño de estrategias para mejorar la rentabilidad de los pequeños caficultores. La metodología de esta investigación tuvo

enfoque mixto, de tipo aplicada, con un nivel descriptivo, con un diseño no experimental y transversal, orientada a analizar los costos y diseñar estrategias para mejorar la rentabilidad de los caficultores. Los resultados el 54% de los productores expresaron un nivel de rendimiento con su café entre 70 y 75 puntos, y el 40% entre 75 y 80 puntos, lo que indica que estos productos son de muy alta calidad a nivel internacional. En conclusión, el 70% de los caficultores tienen varios años en el negocio, es decir, su experiencia más productiva en el manejo de fincas y productos, pero los procedimientos que han implementado no tienen manuales ni capacitación. Recibido para gestionar los cafetales de la mejor manera posible. Esta contribución de investigación incluye el desarrollo de estrategias y prácticas apropiadas para mejorar la rentabilidad de los caficultores con el fin de lograr una mayor rentabilidad.

## **2.2. Bases Teóricas.**

### **2.2.1. Control Interno**

Un sistema de control interno es un sistema de garantía de calidad documentado que permite que un organismo de certificación externo delegue la inspección anual de los miembros de un grupo de productores a un organismo específico y definido dependiente de los sellos de certificación que trabaje cada operador. Este integra todos los eslabones de la cadena productiva: producción, cosecha postcosecha, almacenamiento, transformación, empaque, distribución, seguimiento de actividades y procesos, control documentario.

Identificación de todos los riesgos que puedan amenazar las certificaciones o la calidad del producto. Los riesgos se deben identificar en todas las etapas del proceso de producción y comercialización. Desarrollo de un plan de manejo que defina estrategias para minimizar los riesgos identificados. Las medidas para minimizar los riesgos deben estar contenidas en el sistema interno de control y deberá centrar los recursos en estas

áreas, capacidad para comprobar si las medidas tomadas han ido minimizando los riesgos identificados.

### ***2.2.2. Estructura del sistema de control interno***

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

- Información acerca de los estándares orgánicos.
- Organización del SIC: estructura administrativa y funciones.
- Documentación por organización:
  - ✓ Reglamento interno: forma jurídica, organigrama, funciones, responsabilidades, derechos y obligaciones de los productores asociados, procedimientos y trámites.
  - ✓ Medidas de control, sanciones, formación del personal, cualificación del personal y documentación específica del productor: contratos, historia del viñedo, croquis, listado de productores actualizado, etc.
  - ✓ Inspecciones internas: método, frecuencia, resultados, evaluación, etc. Además de las visitas de control y seguimiento a las que se someten los productores a lo largo del año, cada productor debe someterse al menos a una visita de inspección interna para evaluar el seguimiento y cumplimiento normativo. Del mismo modo visitas realizadas por el organismo de certificación, es decir, área de producción, inspección de almacén, revisión del plan anual de producción, área de desempeño.

Para este propósito, la organización debe tener un formulario de inspección interna completado por un inspector interno al final de cada visita al sitio de producción. Inicialmente, los controles internos solo se pueden aplicar a través de la asistencia técnica, pero la tendencia debería ser ponerse al día con el SIC en el corto plazo y a

gran escala, involucrando a los principales fabricantes líderes que demuestren un comportamiento ejemplar.

Las inspecciones internas deben ser realizadas por los propios productores, y luego de la capacitación y el apoyo de los técnicos de campo, en un período aproximado de 2 a 4 años, los productores deberán hacerse cargo del SIC por completo. Los asesores y productores suelen intercambiarse entre diferentes departamentos y pueblos para evitar conflictos de interés.

### ***2.2.3. Obligaciones del Sistema Interno de Control***

- Implementar al menos un control interno para el 100% de los productores dentro de los 12 meses posteriores al último control interno.
- Crear una hoja de datos básica para el fabricante.
- Garantizar la imparcialidad en los controles internos de los productores para evitar conflictos de interés.
- Notificar a los organismos de certificación las violaciones a las normas nacionales de producción orgánica por parte de los productores, miembros de la SIC e inspectores internos.
- Vela por que las inspecciones internas no realicen otras actividades ajenas a la inspección. B. Apoyo técnico o capacitación a los productores.
- Capacitar constantemente a funcionarios y miembros del SIC.

### ***2.2.4. Cafés certificados***

La certificación es una garantía por escrito de un organismo de certificación independiente de que un proceso de fabricación o un producto cumple con los requisitos o estándares específicos establecidos por varias organizaciones o países. Los criterios de acreditación generalmente se cumplen a través de una revisión técnica realizada por

un organismo de acreditación independiente (Quispe, 2007).

El café certificado cumple con una serie de estándares definidos internacionalmente por organizaciones privadas o públicas y certificados por organismos de acreditación. Estos organismos son los organismos que crean sus propios programas de validación y cumplimiento de estándares, al igual que, fomentan la protección ambiental, el desarrollo social, la trazabilidad y la calidad del producto.

#### ***2.2.5. Importancia de los cafés certificados.***

La importancia que poseen los cafés certificados se encuentra en la fomentación y la conservación del medio ambiente, la no depredación de recursos naturales, así como, el desarrollo de las buenas prácticas agrícolas, de la misma manera, es capaz de promover el desarrollo social en las comunidades cafetaleras, el acceso a la salud, educación, capacitación, servicios básicos, busca el desarrollo sostenible de las unidades productivas. De igual modo, constantemente busca mejorar la calidad del café (rendimiento físico y sensorial) fomentado el tratamiento de residuos sólidos, líquidos, el ordenamiento de la finca y la no utilización de agroquímicos y fertilizantes sintéticos.

#### ***2.2.6. Plataforma SCAN-Red de asistencia para productos primarios sostenibles.***

SCAN desarrolla las capacidades destinadas brindar servicios de apoyo técnico a los productores que desarrollan café certificado, incluido el café sostenible. Lanzado en 2007 por la Iniciativa de Productos Básicos Sostenibles, tiene como objetivo crear una red mundial de apoyo técnico para los productores que deseen acceder a los mercados de café certificado. Áreas de importancia clave identificadas:

- Prácticas sostenibles.
- Finanzas y riesgos.
- Trazabilidad y Sistemas de Gestión de Calidad.

- Mercado.
- Desarrollo organizacional.

De estas cinco áreas clave identificadas por SCAN, la plataforma peruana acordó priorizar las buenas prácticas sostenibles y los problemas del sistema de gestión y control interno:

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

### ***2.2.7. Certificación de café orgánico***

Según Quispe (2007) la certificación orgánica comenzó como un conjunto de regulaciones privadas creadas principalmente por asociaciones de productores y consumidores orgánicos. Sin embargo, dado el crecimiento del sector, la Unión Europea consideró necesario en 1991 emitir su primera regulación sobre la certificación de productos orgánicos. Como resultado, muchos otros países han adoptado regulaciones nacionales para regular la certificación orgánica, tales como: B. Costa Rica en 1997, Estados Unidos en 2002 y Perú en 2006 promulgaron Programas Orgánicos Nacionales (NOP).

Las normativas de producción orgánica no son exclusivas del café, sino aspectos como el control mecanizado de malezas, la fertilización y el control de plagas, el uso de todos los recursos naturales disponibles en la finca en la producción y el uso de

pesticidas predominantemente orgánicos. cultivos, incluyendo mano de obra de los pequeños productores.

La empresa cafetera al optar por la certificación orgánica es contactar a un organismo de certificación acreditado ante el SENASA y las autoridades del mercado de destino, luego de comprobar el cumplimiento de los documentos anteriores, se realizará una inspección para su implementación, para después verificar que la producción es consistente con lo declarado en la solicitud.

La idoneidad de las inspecciones conduce a la obtención del sello de certificación al comienzo de un período de transición de tres años y, después de recibir la certificación, la certificación organizada realiza una inspección anual. Por tratarse de un reglamento de producción unificado, el sistema de certificación para productores individuales y empresas agropecuarias es diferente al sistema de certificación para grupos organizados.

En la finca se inspecciona todo el proceso anualmente y el certificado emitido es exclusivo del propietario. Los grupos de productores no pueden visitar cada finca por el costo de las inspecciones, por lo que el grupo debe tener controles internos. El Sistema (SCI) es una organización y un sistema que verifica la conformidad con los estándares orgánicos, en este caso, el organismo de certificación realiza una revisión anual mediante una inspección externa para verificar la eficacia e idoneidad del sistema de control interno.

#### **2.2.8. Regulaciones oficiales**

Las normas que regulan la producción orgánica son las siguientes:

- Unión Europea (EU 834/2007, 889/2008, 710/2009).
- Estados Unidos (USDA/NOP).
- Japón (JAS).



- Perú. Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos D.S. 044-2006-AG-SENASA.

### 2.2.9. Organismos de certificación

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

### 2.2.10. Reglamento Europeo sobre agricultura ecológica.

Desde el 2009, se reemplazó el Reglamento del Consejo Europeo (CE) 2092/91. El Reglamento del Consejo (CE) 834/2007 define las reglas básicas, mientras que, el de la Comisión (CE) 889/2008 describe los detalles, el último es el reglamento de implementación. Normalmente, al hablar del Reg. (CE) 834/07, también hace referencia al Reg. (CE) 889/08.

**Tabla 1**

Reglamento agricultura ecológica

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

*Nota.* Reglamento Europeo sobre agricultura ecológica del Consejo Europeo

### **2.2.11. Trazabilidad**

De acuerdo con la norma ISO 9000 (2015), la trazabilidad es "la capacidad de rastrear la historia, la aplicación o la ubicación de un objeto". La trazabilidad del café se trata de satisfacer las necesidades del consumidor y garantizar la calidad desde el origen. este proceso. En otras palabras, el objetivo es desarrollar programas que puedan optimizar la gestión de los sistemas agrícolas, incluyendo buenas prácticas agrícolas que promuevan la productividad y competitividad del sector y cumplan con los requisitos de los mercados internacionales para el control de calidad. Un sistema de trazabilidad en el proceso productivo permite la caracterización deseada del producto y su seguimiento en la cadena de producción, distribución y consumo de las materias primas utilizadas y retiro de lotes en caso de problemas en la cadena de suministro (Flórez-Gómez, et al., 2021)

Según Promperú (2020) la denominación de trazabilidad proviene del inglés trace, que significa "rastro o huella", este sistema permite conocer detalladamente los procesos de la organización desde el principio del producto, rehacer la trayectoria de este a través de la integridad de los datos en el campo hasta su exportación, en tal sentido, es la capacidad para dar seguimiento al desplazamiento de los productos orgánicos para continuar a través de una o más etapas específicas su producción, transformación y comercialización., como se explica en el Reglamento Técnico de Productos Orgánicos en Perú.

La organización debe establecer y aplicar un sistema de trazabilidad, este es un período de inspección externa, donde los inspectores orgánicos evalúan los productos para la trazabilidad física y documental en las etapas de la cadena de suministro para asegurar el cumplimiento de estándares de producción orgánica e integridad del producto en todas las etapas (Promperú, 2020).

### ***2.2.12. Etapas de la trazabilidad del café***

Según Castillo (2019) mencionó que, la trazabilidad del café consta de varias fases con diferentes tareas: La primera es una cosecha de café cereza donde los recolectores colocan canastas y las canastas y las filas de cosecha coinciden con el patrón de corte, una vez que se recolectan todas las cerezas, el café se clasifica y se muele. La clasificación se realiza mediante un sistema automatizado y se divide en las siguientes clases: café descapsulado A (café exportado de muy alta calidad), café descapsulado A (café caro exportado como café de alta calidad), café descapsulado B (café para café estándar de exportación) y café no encapsulado C (para uso personal). Los criterios para la clasificación son el tamaño, la calidad y la madurez de las cerezas (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2007).

### ***2.2.13. Documentos y registros mínimos de trazabilidad***

Un sistema de mantenimiento de registros que registra la integridad de los productos certificados que se han mantenido de acuerdo con los estándares de producción orgánica, a través del cual se puede rastrear el movimiento y la venta de productos orgánicos a través de la producción, cosecha, almacenamiento, procesamiento. La persona responsable debe usar y mantener actualizados los registros que se han implementado para ayudar a la persona responsable del SGI a demostrar que el producto está siendo monitoreado en todas las etapas, por ejemplo, al producir, mover, transformar, almacenar o vender un producto, se debe generar un registro (Promperú, 2020).

Una organización o empresa debe tener documentación específica que acompañe a un producto a lo largo de cada etapa de producción para que el personal pueda identificar el lote de producto que debe seleccionarse y usarse en un proceso particular, los sistemas de registro también son importantes para el aseguramiento de la

calidad porque los errores pueden identificarse y corregirse rápidamente.

Según el Reglamento Peruano para productos orgánicos el cual está en el decreto supremo se modificó en su artículo 14.3, mencionan que el productor debe contar con los siguientes documentos (Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, 2019)

- Ficha de datos básicos del productor y la productora.
- Normas de producción orgánica.
- Reglamento del SIC (deberes, derechos y sanciones a los miembros de la organización). Contratos, acuerdos y convenios del productor que establecen el vínculo contractual con el operador.
- Ficha de datos del predio, detallando la información de la superficie, ubicación, cultivos, estimados y volúmenes de producción.
- Croquis del predio, detallando los límites e identificando las zonas de riesgo. g. Historial del manejo productivo del predio.
- Documentos y registros para las actividades del sistema de producción orgánica (registros de preparación del terreno, manejo de cultivo, uso de insumos, entre otros) y del flujo del proceso de comercialización de los productos orgánicos establecidos por el SIC (registros de transporte, recepción y almacenamiento, guías de remisión, boletas, recibos y comprobantes de pago).

#### ***2.2.14. Cooperativa***

Es una asociación autónoma de personas unidas voluntariamente para satisfacer sus aspiraciones y necesidades económicas, sociales y culturales comunes a través de una empresa de propiedad y gestión conjunta (Organización Internacional del Trabajo, 2002).

La importancia de las cooperativas radica en la capacidad de generar empleos, movilizar recursos, su inversión y contribución a la economía, estas tienen diversas maneras de desarrollarse y han puesto en pleno juego la participación de todo el pueblo en el progreso socioeconómico. La globalización ha creado nuevas y diferentes desafíos y oportunidades para las cooperativas, donde se requiere formas más fuertes de solidaridad humana a nivel nacional e internacional para facilitar una distribución más equitativa de los beneficios.

Se debe fomentar el desarrollo y fortalecimiento de la identidad cooperativa sobre la base de los valores de cooperación mutua, responsabilidad individual, democracia, igualdad, justicia y solidaridad, así como una ética basada en la honestidad, la transparencia, la responsabilidad social y la preocupación por las personas, de igual manera, en los principios de cooperación desarrollados por el movimiento de cooperación internacional, los principios son: membresía voluntaria y abierta; gestión democrática de socios; participación económica de los socios; autonomía e independencia; educación, formación e información; cooperación entre cooperativas y preocupación por la comunidad.

La promoción de las cooperativas está regida por los valores y principios establecidos y debe ser considerada como uno de los pilares del desarrollo económico y social nacional e internacional.

Según la Organización Internacional del Trabajo (2002) las cooperativas disfrutan de términos consistentes con las leyes y prácticas nacionales, no menos favorables que los disponibles para otras formas de empresas y organizaciones sociales, entre los deberes de los gobiernos está el tomar las medidas adecuadas en apoyo al funcionamiento de las cooperativas a fin de lograr objetivos sociales y de política pública específicos, que incluyen: Fomentar el empleo o desarrollar otras actividades

que beneficien a grupos o comunidades desfavorecidas, cuando estén disponibles, estas medidas de apoyo pueden incluir incentivos fiscales, préstamos, subvenciones, un acceso más fácil a los programas de obras públicas y términos especiales relacionados con la contratación pública.

Se presta especial atención a aumentar la participación de las mujeres en el movimiento cooperativo en todos los niveles, especialmente en los niveles de gestión y liderazgo.

#### **2.2.15. El cultivo del café**

El cafeto (*Coffea arabica L.*) es la planta recreativa más difundida en el mundo y es originario de Abisinia (hoy República de Etiopía) en la parte nororiental del continente africano (Barrenechea, 1986) y de las Américas. introducción a Creado en 1717, las semillas procedían principalmente de Surinam. Primero llegó a las islas del Caribe, principalmente a Haití, luego a Cuba (León, 1968), y de allí a Sudamérica. Introducido a Perú a mediados del siglo 17. Las investigaciones sugieren que ya en 1760 se encontraron cafetos silvestres en la Valle de Chinchao en el Departamento de Huánuco.

El café pertenece a la familia Rubiaceae, que incluye 500 géneros y 8.000 especies. Incluye alrededor de 10 especies cultivadas y 50 silvestres. Tiene buen crecimiento radicular y la raíz principal puede crecer hasta 50 cm. Profundas (Guharay et al., 2000) (Federación Colombiana de Cafeteros, 1994) desarrollan raíces laterales verticales que van de 2,5 a 5 m, con 90% de raíces pequeñas que crecen en los primeros 30 cm del suelo (Cenicafe, 1994).

El tronco mide de 3 a 8 metros de altura y las ramas son largas, delgadas y horizontales, mide de 10 cm a 15 cm de largo y de 3 cm a 5 cm de ancho. Las flores son blancas, muy fragantes y se agrupan en grupos de 3 a 18 en las axilas de las hojas

(Utimenko-Bakumovski, 1980). El fruto es una drupa carnosa esférica con un tinte rojo, negro o amarillento, donde la parte exterior es jugosa y dulce, hay dos especies comerciales en el mundo, *la coffea arabica*, que representa el 70% de la producción mundial, y la *coffea canephora*, también conocida como robusta el 30% de la producción mundial (Olivo, 2017).

#### **2.2.16. El café**

Según Álvarez (2022) el café pertenece a la planta de nombre cafeto, alcanza las medidas entre 4 y 7 metros de elevación, que emite un grano el cual se usa comúnmente para realizar infusiones.

Al industrializar los granos de café, se pueden comercializar ya sea molidos o tostados, para luego ser consumidos generalmente a manera de infusiones (Santelices, 2019). El café muy consumido mundialmente, existen muchas naciones productoras de café, que logran comercializarlo no sólo a nivel nacional e internacional, siendo Perú, Colombia, Brasil, Perú, los países principales en este rubro. El sabor y el aroma que expide esta bebida son las razones por las cuales se le atribuye el auge que posee y el hecho que se pueda combinar con otras bebidas como la leche, el chocolate o la crema.

#### **2.2.17. Variedades de café**

De todas las especies, solo se cultivan 10, dos de las cuales representan más del 90% de la producción mundial, por lo que, generalmente es el más caro, además de Latinoamérica, igualmente en países africanos como Etiopía, Tanzania y Kenia. Los granos tienen un contenido de cafeína relativamente bajo, que oscila entre el 0,9 % y el 1,5 %, donde las variedades más cultivadas y representativas en el Perú son: Typica Craner: 35% de la producción nacional, la cual es muy apreciada por su tamaño de grano relativamente grande, de excelente calidad como bebida, también es ideal para

pequeños productores ya que es resistente a condiciones adversas como baja fertilidad y sequía.

**Bourbon.** Este se caracteriza por una cosecha más rápida y granos más pequeños que los comunes. Caturra es una variedad mutante de Bourbon más elevada en su proceso productivo, pero con menor retención de frutos maduros.

**Mundo Nuevo.** Altamente productiva, con alto porcentaje de fruta monosemilla en Catuai y Catimor: altamente productiva y resistente a la roya amarilla.

**Variedad Robusta.** Produce gránulos redondos y espesos con poca fragancia, sabor picante y sabor astringente. Crece en África Central, el sudeste de Asia y partes de América del Sur. Considerado por la industria como más especiado y menos aromático que el Arábica, produce el doble de cafeína (2% a 4,5%) y una taza de acidez que el Arábica y es el segundo más cultivado en Perú (Malca, 2004).

#### **2.2.18. Café orgánico**

El café pertenece al género *Coffea* (nombre científico) en la familia Rubiaceae y tiene alrededor de 60 especies, dos de las cuales son cultivadas de manera habitual, estas crecen como arbusto en el marco de los bosques tropicales. Las semillas de café conforman en una mezcla compleja de componentes químicos, muchos se afectan por el proceso del tostado, pero los dependientes del aroma son productos de la destrucción parcial de las judías verdes. Los compuestos extraídos del agua hirviendo son constituyentes no volátiles del sabor, la cafeína, ácido clorogénico, aminoácidos, trigonelina, ácido fenólico, carbohidratos, minerales y otros componentes como aldehídos, aminas, cetonas, ésteres, y compuestos de azufre, los llamados mercaptanos (Malca, 2004). En la tabla 2 mostramos los países productores de café orgánico.



**Tabla 2***Países productores Café Orgánico (qq)*

| <b>Países</b>    | <b>QQ de café</b> |
|------------------|-------------------|
| <b>Etiopía</b>   | 182,963           |
| <b>Perú</b>      | 169,078           |
| <b>México</b>    | 82,525            |
| <b>N. Guinea</b> | 68,238            |
| <b>Timor</b>     | 32,311            |
| <b>Indonesia</b> | 31,242            |
| <b>Nicaragua</b> | 25,477            |
| <b>Colombia</b>  | 25                |
| <b>Tanzania</b>  | 24,785            |
| <b>Honduras</b>  | 23,814            |
| <b>Total</b>     | 640,458           |

Nota. Tomado del libro “perfiles de productos con potencial agroexportador” de O. Malca. 2004.

<https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/436/AE56.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

### 2.2.20. Proceso de café

**Figura 1**

*Proceso productivo del café en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca*



Nota. Flujograma del proceso productivo del café orgánico hasta entrega en puerto.

El proceso de exportación del café orgánico, comúnmente referido como "oro verde" debido a su valor económico y sostenible, involucra varios pasos esenciales desde el cultivo hasta su llegada al mercado internacional. A continuación, se muestra un resumen general del proceso:

**Selección de semillas.** Este proceso se realiza en la etapa de la cosecha seleccionando los mejores granos, los mismo que pasan a ser despulpados, lavados y secados.

**Instalación en viveros.** Este proceso da inicio con el llenado de bolsas, luego se procede al repique, también se lleva a cabo el control de malezas, posteriormente control de plagas, finalmente se monitorean y manejan enfermedades y riegos.

**Instalación y siembra en campo definitivo.** Se realiza las siguientes actividades: Diseño de trazo, hoyado, desinfección y siembra.

**Manejo agronómico en la etapa de crecimiento.** Este proceso se realiza haciendo un control de malezas, fertilización, MIPE (Manejo Integral de Plagas y Enfermedades), y finalmente el riego.

**Manejo agronómico en la etapa de producción.** Se da en forma similar a la etapa de crecimiento, solamente se añade la poda y el manejo de sombras.

**Cosecha.** La recolección de los granos de café se realiza generalmente a mano para garantizar la selección de frutos maduros, lo que es crucial para la calidad del producto final.

**Post cosecha.** Esta etapa comprende las actividades de procesamiento, que vienen a ser: el despulpado, fermentado, lavado, secado, envasado y almacenado en sacos de polipropileno.

**Tostado y Empaque.** Antes de la exportación, los granos de café a menudo se tuestan y empaquetan en el país de origen, aunque en algunos casos se exportan verdes y se tuestan en el país destino.

**Certificación Orgánica.** Para ser vendido como orgánico, el café debe ser certificado por una organización reconocida que verifica que se han seguido las prácticas orgánicas en todas las etapas de producción y procesamiento.

**Exportación.** El café orgánico certificado es entonces empacado para la exportación, cumpliendo con los requisitos legales y de seguridad alimentaria del país de destino. Esto incluye etiquetado adecuado y, en algunos casos, pruebas adicionales.

**Distribución y Venta.** Una vez en el país destino, el café se distribuye a través de diversos canales de venta, llegando finalmente al consumidor.

### ***2.2.21. Definición de agricultura orgánica***

Según Codex Alimentarius, la agricultura orgánica es un sistema de gestión de la producción integrada que mejora y promueve la salud de los agroecosistemas, especialmente la bioactividad del suelo, la biodiversidad y los ciclos biológicos.

Según FAO la agricultura orgánica es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la

actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana”.

La agricultura orgánica maximiza el uso de los recursos agrícolas y enfatiza la fertilidad del suelo y la viabilidad biológica, mientras minimiza el uso y protege los recursos no renovables y no renovables, es un sistema de producción que utiliza fertilizantes y pesticidas sintéticos para el medio ambiente y la salud.

Según IFOAM La agricultura orgánica, también conocida como ecología o biológica, se refiere a ecosistemas sostenibles, alimentos seguros, buena nutrición y bienestar animal, en otras palabras es un sistema holístico basado en una serie de procesos conducentes a beneficios sociales como buena nutrición, justicia social y bienestar animal.

**Tabla 3**

*Producción café orgánico 2022*

| <b>Referencias</b>            | <b>Perú</b> | <b>Etiopía</b> | <b>México</b> |
|-------------------------------|-------------|----------------|---------------|
| <b>Área Certificada (Has)</b> | 169,078     | 182,963        | 82,525        |
| <b>Producción QQ (46kg)</b>   | 2.198.014   | 2.104,075      | 914,951       |
| <b>Rendimiento Kg/Há</b>      | 598.00      | 529.00         | 510.00        |

*Nota.* Adaptado de la Junta Nacional del Café - JNC, (2020).

El café orgánico promueve la conservación del medio ambiente, dentro de un sistema controlado con el uso de fertilizantes orgánicos apropiados, aprobados por organismos certificadores de recibo internacional. El café orgánico se caracteriza por tener menos ácido y mayor contenido de nutrientes, los productos que reciben esta distinción, es debido a que se produce sin el uso de químicos como pesticidas, fertilizantes y plaguicidas. Los fertilizantes utilizados son de materia orgánica y están

sujetos a un estricto control de calidad (Quisbert, 2020).

### ***2.2.22. Principios de la agricultura orgánica***

**El principio de salud.** La salud de las personas y las comunidades no puede separarse de la de los ecosistemas, debido a que un suelo saludable produce cultivos, sustenta animales y personas saludables. La agricultura orgánica, ya sea en la producción, el procesamiento, la distribución o el consumo, mejora y mantiene la salud de los organismos y ecosistemas, desde los más pequeños del suelo hasta los humanos, esta tiene como propósito producir alimentos de alta calidad y nutritivos que respalden la medicina preventiva y la salud.

**El principio de ecología.** Se origina en la agricultura orgánica en ecosistemas vivos, establece que la producción debe basarse en procesos ecológicos y cíclicos, se refiere a la nutrición y el bienestar logrados a través de la ecología del entorno de producción en tierra viva para los cultivos.

La agricultura orgánica logra el equilibrio ecológico mediante el diseño de sistemas agrícolas, el establecimiento de hábitats y la conservación de la diversidad genética y agrícola. Cualquiera que produzca, procese, comercialice o consuma productos orgánicos debe proteger y beneficiar el medio ambiente en general, incluidos los paisajes, los hábitats, la biodiversidad, el aire y el agua.

**El principio de equidad.** La equidad se caracteriza por la gestión responsable del mundo común el respeto, la igualdad, la equidad, tanto entre los seres humanos como en sus relaciones con los seres vivos. Este principio enfatiza que los animales deben beneficiarse de condiciones de vida compatibles con su fisiología, comportamiento natural y salud.

Los recursos naturales y ambientales utilizados para la producción y el consumo deben gestionarse de manera social y ecológicamente equitativa y deben conservarse como legado para las generaciones futuras. La equidad requiere sistemas justos y abiertos de producción, distribución y comercio que tengan en cuenta los costos ambientales y sociales reales.

**El principio de precaución.** La agricultura orgánica es un sistema vivo y dinámico que responde a requerimientos y condiciones internas y externas, a través de esta se incrementa la eficiencia y la productividad siempre que no comprometan la salud y el bienestar. Por lo tanto, es necesario evaluar las nuevas tecnologías y revisar los métodos existentes. Dado que solo hay un conocimiento parcial de la ecología y la agricultura, se recomienda precaución. Este principio establece que la prudencia y la responsabilidad son factores clave en el manejo, desarrollo y selección de tecnologías para la agricultura orgánica. Se necesita ciencia para garantizar que la agricultura orgánica sea saludable, segura y ambientalmente responsable.

Sin embargo, el conocimiento científico por sí solo no es suficiente. La experiencia práctica, la sabiduría acumulada y el conocimiento local y tradicional dan soluciones válidas y probadas. La agricultura orgánica debe prevenir riesgos significativos aplicando tecnologías apropiadas y rechazando las impredecibles, como la ingeniería genética.

### ***2.2.23. Comercio Exterior***

Es fundamental conocer sobre los factores que participan en el proceso de exportación y para los productores cafetaleros, los cuales deben estar preparados para la posibilidad de exportar, con grandes esfuerzos para lograr la producción de café de calidad, creando una interacción comercial adecuada y a un costo justo para el

comprador (Ayllon y Loayza, 2020).

#### ***2.2.24. Exportación***

Según Mercado, define que una exportación es una venta que se hace fuera de las fronteras de la aduana donde está ubicada la empresa, el exportador solo vende. La tecnología que se usa para lograr establecer una venta igualmente se debe aplicar para exportar”. Es el registro de bienes o servicios vendidos en el extranjero por una empresa residente que resulte en una transferencia de dominio (Ticona, 2021).

Según Reyes y Rodriguez (2018) la exportacion hace referencia al proceso de poder colocar un producto nacional a un mercado mundial para saciar necesidades de los pobladores de otra nacion, en otras palabras, es la actividad comercial en la que participan las empresas que deseen incorporar sus productos en diferentes estados de otros territorios, además, una compañía en esta actividad comercial que espera el éxito, debería tener las próximas propiedades:

- A fin de conocer las oportunidades de mercado que podran tener en la nación meta, se debe buscar la opcion de la orientacion en un consultor de exportación.
- Se sugiere ejecutar la produccion dentro del país local.
- Conocer el momento en el que se puedan originar mayor volumen de venta, se debe contar con la cantidad de personal suficiente.
- Al exportador se le recomienda concentrarse en un solo país al momento de iniciarse.
- Mantener buenas interrelaciones comerciales con el importador.

#### ***2.2.25. Importancia de la exportación***

La importancia de las exportaciones de cafetaleras no solo determina la valoración económica y financiera para una empresa comercializadora, de igual

manera, esta determinada por el incremento de la rentabilidad, debido a que en el mundo comercial es muy buscado por sus niveles nutricionales, la tendencia y debido a su escasez en otras naciones (Alva y Burga, 2021).

### **2.3. Definición de términos básicos**

#### ***2.3.1. La certificación***

Esta es una garantía por escrito de una organización de que un proceso o producto de fabricación cumple con los requisitos o estándares específicos establecidos por varias organizaciones o países (Quispe, 2007).

#### ***2.3.2. Cooperativa***

Es una asociación autónoma de individuos que se unen voluntariamente a través de empresas cogestionadas para satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes (Organización Internacional del Trabajo, 2002).

#### ***2.3.3. Café oro verde***

El café oro verde, o café verde, es el grano de café en su estado natural sin tostar, conservando su color verde y propiedades originales. Se caracteriza por su alto contenido de antioxidantes y otros compuestos beneficiosos para la salud (La Taza de Café, 2023).

#### ***2.3.4. Exportación***

Es el registro de bienes o servicios vendidos en el extranjero por una empresa residente que resulte en una transferencia de dominio (Ticona, 2021).

#### ***2.3.5. Sistema de Control Interno***

Es un sistema de garantía de calidad documentado que permite que un organismo de certificación externo delegue la inspección anual de los miembros de un



grupo de productores a una entidad específica y definida que se basa en operadores certificados (IFOAM,2004).

### ***2.3.6. Trazabilidad***

Es un sistema para conocer detalladamente los procesos de la organización desde el principio del producto, rehacer la trayectoria de este a través de la integridad de los datos en el campo hasta su exportación (Promperú, 2020).

## **CAPÍTULO III: COOPERATIVA AGRARIA “RUTAS DEL INCA” CHOTA- CAJAMARCA**

### **3.1. Historia de la organización**

En enero del 2013, se inició el proyecto financiado por la Asociación Fondo Social la Granja FSLG. Dicho proyecto denominado “Desarrollo Económico Local Mediante la Instalación del Cultivo de Café, Para la Dinamización de la Economía de los Pequeños Productores del distrito de Querocoto, provincia de Chota, región Cajamarca” fomentó la instalación, manejo y comercialización del cultivo de café; para llevar a cabo el proyecto en mención, los pequeños productores del distrito se organizaron en 27 grupos o bases, donde se desarrollaron capacitaciones bajo la metodología de escuelas de campo.

### **3.2. Visión**

Convertirnos en una organización cafetalera ejemplar para los gremios empresariales que persiguen la excelencia en el servicio y mejoran la calidad de vida de sus asociados.

### **3.3. Misión**

Ser una organización que brinda servicios de producción, procesamiento y comercialización de cafés especiales para satisfacer las necesidades de nuestros clientes en armonía con el medio ambiente y la sociedad.

### **3.4. Objetivo**

Incrementar la producción y mejorar la calidad del café para contribuir al bienestar de los socios y al desarrollo de nuestra región.

A medida que se ejecutaba el proyecto, había la necesidad de completar la cadena productiva respecto a la etapa de comercialización, a efecto de esta necesidad y con el afán de dar una buena imagen ante posibles clientes que se pudieran contactar para ofertar el

producto café de los pequeños productores, surge la idea de conformar una Cooperativa Agraria. Con ello se plantea educar a los socios en temas relacionados a la calidad, producción y productividad de su café, garantizando cumplir con las exigencias que demanda el mercado de cafés especiales, así también permitía fortalecer el cooperativismo teniendo en cuenta que como unidad participativa es una herramienta estratégica para el desarrollo de las pequeñas economías.

En Rutas del Inca, el 26 de octubre del 2013, se reunieron 33 agricultores cafetaleros representantes de diferentes zonas del distrito de Querocoto, con la finalidad de conformar una organización de pequeños productores (OPP), la misma que los representaría y ayudaría a canalizar su producto café. Fue en tales circunstancias que se funda una Cooperativa Agraria, donde los socios participantes la denominaron “Rutas del Inca”.

La Cooperativa Agraria Rutas del Inca se rige bajo los valores ayuda mutua, responsabilidad, democracia, igualdad, equidad y solidaridad entre sus socios que la conforman, en enero del año 2014 se adquiere personería jurídica pudiendo operar con el amparo legal, en cumplimiento del objeto social establecido y determinado por la Asamblea General con los principios cooperativos que rigen.

**Tabla 4**

*Número de socios por cada base social en relación a la producción orgánica y convencional*

| N°           | Base Social     | Ha Orgánico | Ha Producción Convencional | Socios |
|--------------|-----------------|-------------|----------------------------|--------|
| 1            | Paric           | 68.04       | 3.88                       | 61     |
| 2            | Pariamarca      | 75.4        | 1.5                        | 57     |
| 3            | La Pampa        | 39.95       | 7.75                       | 41     |
| 4            | Paraguay        | 10.67       | 0.5                        | 16     |
| 5            | La Fila         | 12.4        | 0                          | 13     |
| 6            | La Raya         | 22.3        | 0.75                       | 25     |
| 7            | Ayuran          | 8.8         | 2.5                        | 12     |
| 8            | Huambos         | 9.15        | 0                          | 10     |
| 9            | Cutervillo      | 12.25       | 1.5                        | 14     |
| 10           | Santa Rosa      | 46.65       | 0                          | 24     |
| 11           | Patipampa       | 9.63        | 0                          | 6      |
| 12           | Maraybamba Alto | 10.84       | 0                          | 15     |
| 13           | Granadillo      | 0           | 8.75                       | 4      |
| <b>Total</b> |                 | 326.08      | 27.13                      | 298    |

Ese mismo año se logró obtener la Certificación Orgánica, permitiendo y facilitando la primera exportación de café oro verde hacia los Estados Unidos a través de *Sustainable Harvest* cliente potencial de cafés especiales, en la búsqueda de tener mejores oportunidades en los mercados internacionales.

**Figura 2**

*Imagen del Sello Orgánico EE.UU.*



*Nota.* La figura muestra el sello orgánico que es requerido para los EE.UU.

**Figura 3**

*Sello Orgánico Europa*



*Nota.* La figura muestra la imagen del sello orgánico para Europa.

**Figura 4**

*Sello Orgánico Perú*



*Nota.* La figura muestra la imagen del sello orgánico para Perú

Rutas del Inca adquiere en octubre del 2015 su segundo sello, la certificación Fairtrade (Comercio Justo), es una certificación enmarcada en proteger los derechos básicos de los pequeños productores, prohibiendo la explotación laboral y promoviendo la igualdad entre hombres y mujeres. Fairtrade destaca en dos aspectos principalmente: Precio mínimo y la Prima. El precio mínimo protege a los pequeños productores de las fluctuaciones de precios en el mercado, por lo que nunca tendrán ninguna pérdida, y la Prima es un dinero extra que se les da a las cooperativas Fairtrade para que los mismos productores gestionen de forma democrática y lo utilicen únicamente en fortalecer la cadena de valor.

### **Figura 5**

*Sello de Comercio Justo (FAIRTRADE)*



*Nota.* La figura muestra la imagen del sello de comercio justo.

Iniciaron las ventas en el año 2014 logrando la certificación orgánica y su primera venta al extranjero al cliente Sustainable Harverts con 60 qq.

En el 2015 se logra certificar con el sello de Comercio Justo, asimismo en el año 2016 obtuvo el premio a calidad y entregas a tiempo siendo la empresa más joven en lograr este reconocimiento, con un evento que tuvo lugar en la ciudad de Puerto Vallarta, estado de Jalisco, México.

En el año 2017 se logró exportar 5 contenedores al cliente Sustainable Harverts y venta de micro lotes al cliente Red Fox.

En el año 2018 se logró exportar 5 contenedores al cliente Sustenaible Harvest y al cliente *Atlas Coffee* un contenedor y medio, todo esto cumpliendo con los contratos y respetando los tiempos establecidos.

En el año 2019 se vendió 4 contenedores al cliente Sustenaible Harvest, Así mismo se impulsó las ventas de café tostado molido a los mercados locales, regionales y nacionales.

En el año 2020 logró exportar 4 contenedores al cliente Sustenaible Harvest, también se continuó promocionando el Café tostado molido.

En la campaña 2021 hubo un crecimiento importante en la ampliación de la cartera de clientes y en el incremento de volumen de ventas logrando obtener 5 clientes y exportar 10 contenedores, para la presente campaña 2022 se vendió 14 contenedores de café FTO al mercado internacional, se tiene como objetivo el fortalecimiento de nuestras relaciones comerciales. Se espera en 5 años poder ofertar 22 contenedores FTO exportables, 842.39 QQ de subproductos de proceso para el mercado nacional y 654.36 kilogramos de café tostado molido.

**Tabla 5**

*Evolución de las Ventas con respecto a las empresas importadoras de café Oro Verde  
(Quintales de 46 kilogramos)*

| <b>Cliente potencial</b> | <b>País de origen</b> | <b>2019<br/>(Quintal)</b> | <b>2020<br/>(Quintal)</b> | <b>2021<br/>(Quintal)</b> | <b>2022<br/>(Quintal)</b> |
|--------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Sustainable Harvest      | Estados Unidos        | 1,672.50                  | 1,672.50                  | 2920.28                   | 2902.50                   |
| Top of The Crop          | Bélgica               |                           |                           | 607.5                     | 2413.50                   |
| TheCoffee Source         | Amsterdam             |                           |                           | 300                       |                           |
| Gosling Coffee           | Holanda               |                           |                           | 112.5                     | 363                       |
| Café Nogales             | Corea del Sur         |                           |                           | 187.5                     |                           |
| <b>Total</b>             |                       | 1,672.50                  | 1,672.50                  | 4,127.78                  | 5679                      |

Para el 2022 la cooperativa cuenta con 298 socios constituidos en dos provincias de la región Cajamarca; Teniendo vigente los sellos de certificación Orgánica y de Comercio. Ha permitido llegar a los mercados internacionales de Estados Unidos, Canadá, Bélgica, Holanda y Corea del Sur, teniendo como principal reto fortalecer y mantener nuestras relaciones comerciales para garantizar negociaciones a precios justos y que permitan el desarrollo integral de las familias cafetaleras de Rutas del Inca.



**Tabla 6***Promedios de ventas de productos históricos y proyectados de CARI*

| <b>Producto</b>                         | <b>2019</b> | <b>2020</b>   | <b>2021</b>   | <b>2022</b>   | <b>2023</b> | <b>2024</b> | <b>2025</b> |
|---|-------------|---------------|---------------|---------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Café Oro</b>                         |             |               |               |               |             |             |             |
| <b>Exportable</b><br><b>(USD/QQ)</b>    | 218.06      | 220.56        | 279.32        | 281.25        | 220         | 230         | 230         |
| <b>Café Subproducto</b>                 | 74.31       | 74.65         | 128           | 84.3          | 88          | 92          | 92          |
| <b>Tostado Molido</b><br><b>(SxUd.)</b> | 11.50       | 11.07         | 10.11         | 12            | 12          | 12          | 12          |
| <b>Total</b>                            | <b>304</b>  | <b>306.28</b> | <b>417.43</b> | <b>377.55</b> | <b>320</b>  | <b>334</b>  | <b>334</b>  |

**3.5. Ámbito de trabajo:**

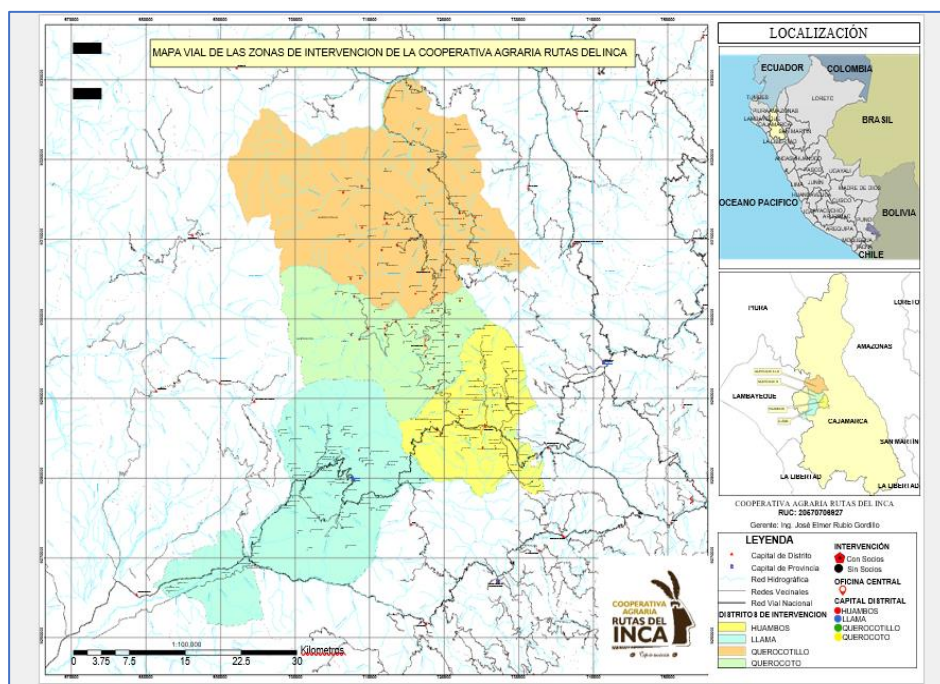
La Cooperativa Agraria Rutas del Inca tiene como ámbito de trabajo los distritos de Huambos, Querocoto, Llama y Querecotillo, pertenecientes a las provincias de Chota y Cutervo respectivamente, de la región Cajamarca.

**3.6. Características geográficas:**

Querocoto está ubicada en latitud 717000 y longitud 9296000 según la proyección UTM en el sistema WGS 84 zona 18 S, perteneciente a la provincia de Chota, región de Cajamarca. Su extensión territorial es de 301.07 km<sup>2</sup>, presenta diferentes altitudes, que van desde los 1,500 a 4,250 m.s.n.m. El 55% del territorio tiene un relieve territorial accidentado, con cerros característicos de la cordillera occidental de los andes. En la parte alta de la cuenca de Querocoto, emanan importantes fuentes de agua que discurren por quebradas y ríos surcando el territorio, en su recorrido es aprovechada para diferentes usos: poblacional, agropecuario e industrial.

**Figura 6**

*Ubicación del ámbito de trabajo de la Organización*



Nota. En la figura se muestra la ubicación geográfica de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca

### 3.7. Clima promedio:

Querocoto se encuentra en la región Yunga y Jalca. La temperatura promedio anual es de 14°C, pudiendo llegar en las zonas altas a 4°C y en el valle a 25°C. La humedad relativa puede llegar al 100% en los meses de lluvia y el 87% en los meses de escasez de lluvias. Un aspecto relevante del distrito es su clima el cual es templado y seco, típico de la sierra peruana,

### 3.8. Aspecto socioeconómico:

Querocoto cuenta con una población de 10,343 habitantes, el 85% de la población manejan como principales actividades económicas a la agricultura y ganadería. En este sector dos de cada tres productores conducen predios menores a 3.9 hectáreas,

predominando la pequeña unidad agropecuaria. A partir del 2010, con recursos económicos proveniente del entorno extractivo minero, se ha impulsado algunas actividades agropecuarias: crianza de cuyes, mejoramiento genético de ganado vacuno lechero, cultivo de papa, menestras, café y últimamente el cultivo de granadilla, permitiendo introducir tecnología y conocimientos, logrando obtener algunos resultados importantes en la cadena de lácteos, café y granadilla. Las Acciones desarrolladas por el entorno extractivo en materia agropecuaria, aún es muy pobre en comparación a los recursos económicos que circula en el distrito.

### **3.9. Productividad en relación con las hectáreas**

Mejora significativamente en los últimos años, alcanzando 18,57 QQ/HA en 2021, se espera que aumente y alcanzar dentro de 5 años un promedio de 22 QQ/HA. Esto solo se logra asegurando el acceso a los recursos hídricos con fertilización oportuna y aumento de la densidad de plantas por hectárea. El soporte oportuno se proporciona a través del soporte técnico individual. La relación entre la producción y la calidad: La labor previa ha ayudado a mejorar el rendimiento y la productividad por hectárea (18-20 qq/ha), no obstante, se debe seguir promoviendo la fertilización, se está implementando un programa piloto para la producción de fertilizantes orgánicos. También se debe mejorar la calidad sensorial del café, por lo que Rutas del Inca trabaja en un proceso de fermentación anaeróbica para aumentar el puntaje en taza y con ello aumentar la producción de cafés especiales.

### **3.10. Equipo gerencial y la organización**

#### ***3.10.1. Tipo de organización, estructura legal***

La organización se denomina Cooperativa Agraria Rutas del Inca, es una persona jurídica de carácter asociativo-cooperativo, tiene la denominación de

organización de primer grado constituida por 298 socios cafetaleros, representada legalmente por un Gerente General y el presidente del Consejo de Administración.

### **3.10.2. Descripción de los órganos directivos y comisiones**

**Asamblea general.** Es la autoridad suprema de la Cooperativa; sus acuerdos obligan a todos los socios, presentes y ausentes. Está constituida por 42 delegados, mismos que han sido elegidos en representación de las 13 bases sociales que componen la cooperativa.

**Consejo de Administración.** Órgano de administración y dirección que hace cumplir las leyes, los estatutos, las decisiones de la asamblea general, los reglamentos y sus propios acuerdos, este consejo tiene cuatro miembros titulares y un miembro suplente.

**Consejo de Vigilancia.** Es el órgano de gobierno encargado de la supervisión de todas las actividades de las cooperativas y demás funciones previstas en la ley general de cooperativas aplicable, este consejo cuenta con 03 miembros titulares y 01 delegados.

**Comité de Educación.** Órgano encargado de planificar y organizar programas de educación cooperativa conforme a la ley general de cooperativas, integrado por 03 dirigentes titulares y 01 suplente, presidido por el vicepresidente del consejo de administración.

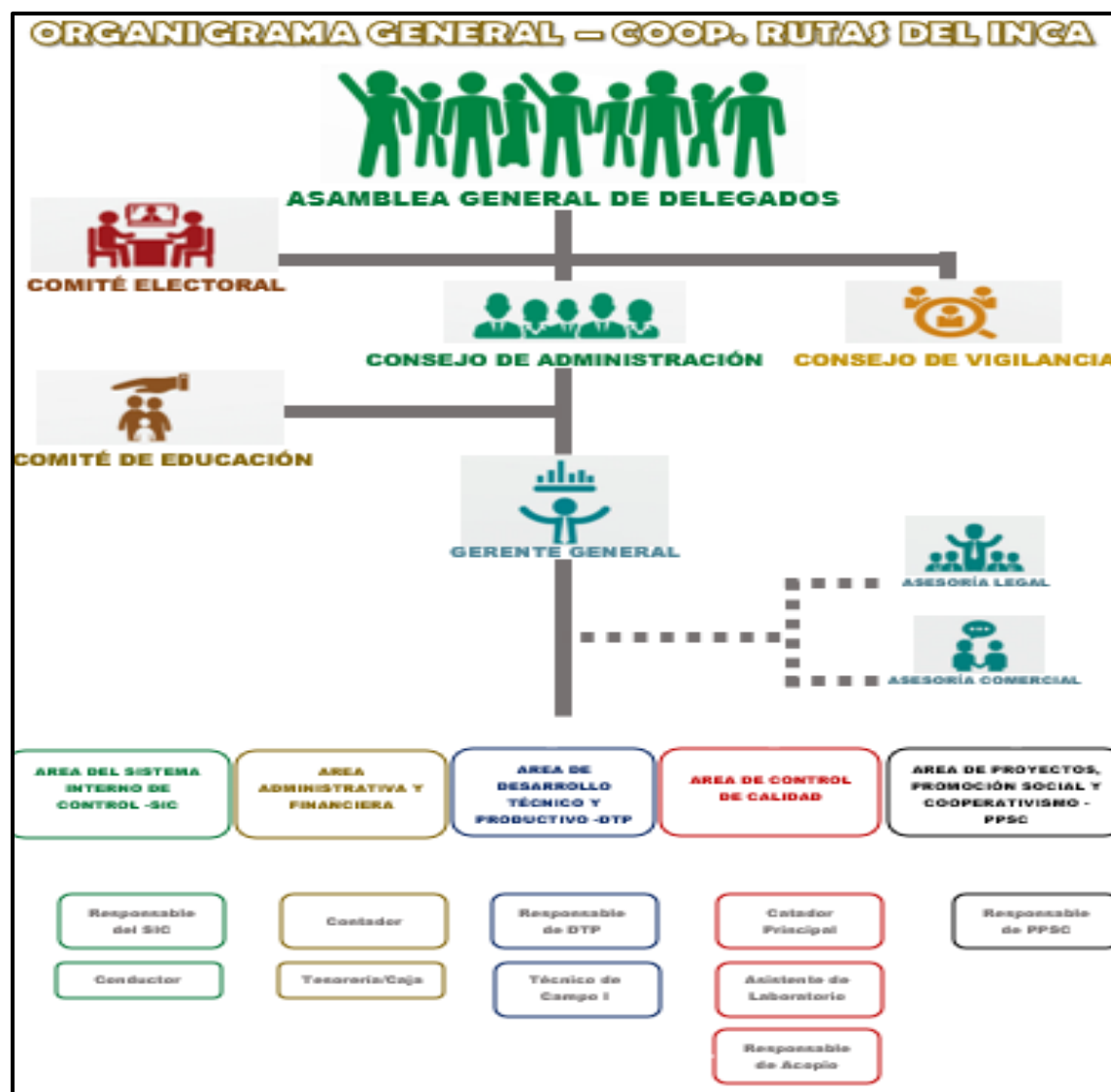
**Comité Electoral.** Órgano encargado planificar, organizar ejecutar, controlar y resolver los procesos electorales anuales, integrado por 03 dirigentes titulares y 01 suplente, al igual que en temas electorales de la Cooperativa.

**3.10.3. Descripción del proceso de toma de decisiones de la organización.**

La toma de decisiones se realiza según reglamentos internos y el estatuto, por votación en la Asamblea General en casos excepcionales, la asamblea delega la función al Consejo de Administración y este a su vez al gerente general quien ejecuta todas las disposiciones aprobadas de acuerdo a sus facultades y atribuciones que el estatuto y la ley de perfeccionamiento de la asociatividad de los productores agrarios en cooperativas agrarias le otorguen, estas decisiones deben ser ejecutadas sin que afecten los intereses de la organización.

Figura 7

Organigrama general de la cooperativa Agraria Rutas del Inca



Nota. En la figura se muestra el organigrama de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca

#### 3.10.4. *Procesos de selección*

Este es el proceso de selección que usamos para obtener nuestros productos.

**Cultivo y cosechas.** El cultivo se hace en nuestras parcelas ubicadas en los valles interandinos de los distritos de Querocoto, Huambos, Querocotillo y Llama, Región Cajamarca. La cosecha de los granos se realiza entre los meses de mayo a noviembre, los agricultores realizan esta tarea de manera artesanal. El café se cultiva en

altitudes que van desde 1700 a 2350 msnm. donde se cultiva café arábico de las variedades de Caturra (amarillo y rojo), Typica, Gueisha, Bourbon (amarillo y rojo), Catuai, Catimor.

**Seleccionado.** Se selecciona las variedades que tengan alta calidad en tasa y de buen rendimiento. Nosotros mantenemos las variedades que cultivaron nuestros ancestros.

**Procesado en seco.** Con el fin de cuidar mejor de nuestro café y sus procesos, el SECADO se realiza al natural, debido a que en la zona donde nos encontramos contamos con microclimas que ayudan a que el café tenga un secado lento permitiendo que sea uniforme en todo el grano, esto nos ayuda a obtener un producto de calidad exigido por el mercado internacional.

### **3.10.5. *Productos de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca***

**Café oro.** Este estado del grano de café se da luego de la remoción del pergamino en consecuencia del proceso de trilla, es el insumo básico para la elaboración del café tostado, el soluble y los extractos de café.

**Café tostado molido.** Café de las Rutas del Inca es producido 100% por los socios de nuestra cooperativa logrando en el BLEND obtener un producto con características florales, cítricas y notas acarameladas, chocolate, frutas secas, notas de melaza, algarrobina, mieles silvestres, miel de caña, logrando una gran fineza agradable al más exigente paladar.

### **3.10.6. Servicios que ofrece la Cooperativa Agraria Rutas del Inca**

**Asesoramiento técnico.** Esta actividad se hace de forma personal y en grupo, los talleres y las visitas personalizadas son nuestros propios primordiales procedimientos, la finalidad es aumentar la producción y mejorar la calidad del café para contribuir a la paz de los aliados y aliadas. Planificar los talleres y realizar las visitas personalizadas de acuerdo con el periodo fisiológico del café, así mismo, capacitar a los directivos y aliados dirigentes para la ayuda en la preparación de los planes de ocupaciones y planes estratégicos de la Cooperativas.

**Créditos en Abonos.** Es un fondo rotatorio que tiene como finalidad la entrega de abonos oportunamente según los planes de abonamiento, esto a su vez será cancelado con la entrega del café pergamino seco.

**Servicios de Comercialización.** Se da inicio a partir de que el socio productor entrega su café en cualquier persona de los almacenes, después este café es trasladado a la planta de proceso de Chiclayo del cual se extrae una muestra de lote transportado para detectar su calidad y después ser procesado para más adelante ser trasladado a puerto de embarque y de esta forma llegar a su destino final.

En la Cooperativa Agraria Rutas del Inca, se comercializa el café a Estados Unidos y Canadá, queriendo posicionarnos en los mercados más exigentes del mundo. Para el acopio de café contamos con dos almacenes, Querocoto oficina principal, CP Pariamarca; en el cual los productores pueden vender su café.

El responsable del almacén determina el rendimiento del café exportable, realizando un pago justo al productor por su café, según los precios cotizados en la bolsa de Nueva York. Si las muestras extraídas cumplen con requisitos establecidos por la Cooperativa Agraria Rutas del Inca esta pasara a ser catada en el laboratorio de control de calidad para determinar el puntaje. Según el SCA.



## **CAPÍTULO IV: DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL**

### **4.1. Cargo**

**Nombre del puesto de trabajo:** Responsable del Sistema Interno de Control y Trazabilidad

**Área:** Certificaciones y trazabilidad

**Reporta a:** Gerencia General

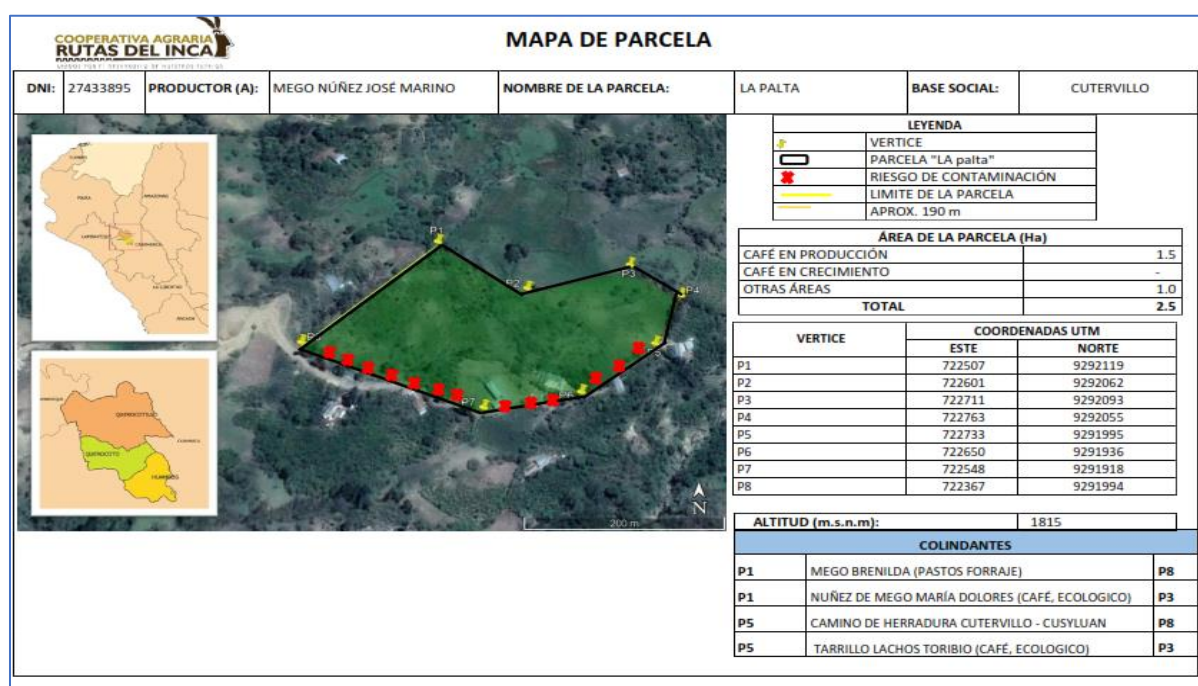
### **4.2. Funciones**

- Asumir la responsabilidad del (SIC) y la coordinación directa con las entidades certificadoras correspondientes (BIOLATINA, FLOCERT, SENASA).
- Coordinar con las entidades certificadoras los procesos de inspección externa e interna (Auditorias).
- Implementar medidas apropiadas para mantener la vigencia de las certificaciones COMERCIO JUSTO Y ORGANICO, que son de importancia en el desarrollo de una Agricultura Sostenible y en la comercialización (Exportación) de café.
- Elaborar el reglamento de producción orgánica y garantizar el cumplimiento.
- Actualizar los croquis de cada una de las parcelas de los socios productores.
- Realizar la constante revisión y actualización del cuaderno de registro del productor cuando se realice visita a campo.
- Mantener la lista de productores asociados (LPA) actualizada.
- Elaborar el plan ambiental e implementar la georreferenciación de las parcelas de los asociados.
- Registro de compras y ventas.
- Análisis y actualización de cuentas.
- Realizar documentos de trazabilidad del producto a comercializar.
- Elaborar Tablas e informes de las certificaciones de Comercio Justo y Orgánico.

- Levantar observaciones de las certificaciones y estar al día con cualquier información que se le solicite.
- Actualizar todos los libros y actas que tiene la cooperativa.
- Recopilar la información mensual del coordinador encargado del área técnica de las capacitaciones dadas en campo y mantener archivado la documentación a su cargo.

## Figura 8

### *Georreferenciación de una parcela de la base social cutervillo*



Nota: En la imagen se muestra la ubicación geográfica de la unidad productiva que indica zonas de peligro de contaminación

## 4.3. Actividades Realizadas

### *4.3.1. Control Interno*

Las actividades realizadas para la implementación del Sistema Interno de control para la obtención de la Certificación Orgánica del Café son las siguientes: aspectos documentarios, capacitación y asistencia técnica, inspección interna y

seguimiento del cumplimiento de las normativas de USDA, EU y el REGLAMENTO TECNICO PERUANO.

#### ***4.3.2. Aspectos documentarios***

Elaborar la siguiente documentación.

**Manuales y documentos del sistema.** Esta sección describe los documentos que rigen el Programa de Producción Sostenible

**Procedimientos:** Son procedimientos específicos de forma operativa para el actuar del Programa de Producción Sostenible.

**Instructivos.** Son documentos o folletos que contienen instrucciones descritas que se deben seguir.

**Formatos.** Es un documento preestablecido por el programa, dónde se debe consignar la información que solicita el Organismo Certificador.

**Listas.** Son documentos específicos y describen a los productores que están aprobados por el sistema de producción sostenible de la Cooperativa Rutas del Inca. Lo cual se detalla a continuación:

- Productor en Transición 1 (CH1-110619 – T1)
- Productor en Transición 2 (CH1-110619 – T2)
- Productor en Transición 3 (CH1-110619 – T3)
- Productor Orgánico (CH1-110619 –O)
- Cabe indicar que por cada estatus pasa un año que el productor viene desarrollando prácticas de agricultura orgánica para que al cuarto año obtenga el estatus de orgánico

### **4.3.3. Capacitación y asistencia técnica**

En esta sesión se realizó las actividades de capacitación a 298 socios inscritos en el programa orgánico en temas como detalla en manual de producción orgánica: Manejo de registros de cosecha y postcosecha.

#### **Figura 9**

*Seguimiento a la verificación de llenados de registros de producción*



- *Implementación de pozos de aguas mieles y Tanque Tina*
- *Señalización de almacenes de insumos y de producto*
- *Zonas de amortiguamiento*
- *Manejo de la flora y fauna*

**Figura 10**

*Seguimiento al cumplimiento de realización de su pozo de aguas mieles*

**4.3.4. Inspección interna.**

En esta sesión se realizó la capacitación a inspectores Internos, quienes realizan visitas a cada productor Inscrito al Programa de Producción Sostenible de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca y verifican el cumplimiento de la normativa USDA, EU y el reglamento técnico peruano

**4.3.5. Sanciones impartidas por el sistema interno de control**

En esta sesión se fiscalizo el cumplimiento de la normativa de producción orgánica del café, y emitir sanciones por infracciones a aquellos productores que incumplan con lo establecido; estas sanciones serán de acuerdo con el catálogo de sanciones de control para la certificación del operador orgánico establecido por la institución.

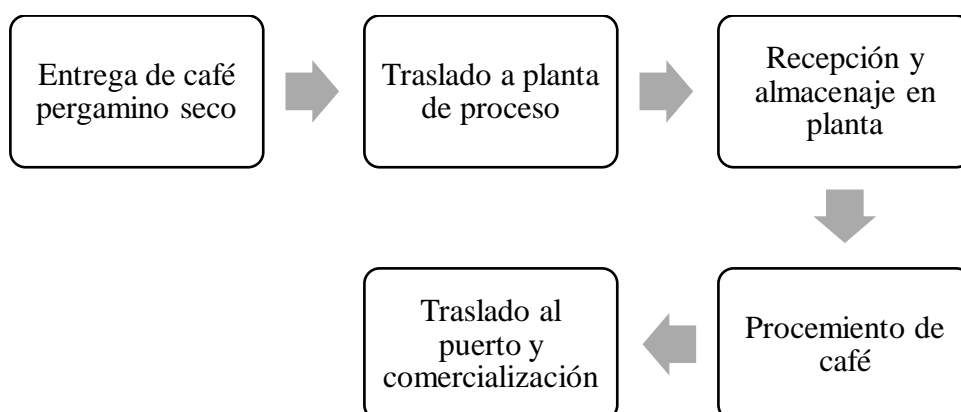
#### **4.3.6. Diseñar formatos para la certificación orgánica de la Cooperativa Rutas del Inca.**

El diseño de formatos para la certificación orgánica del productor tiene por objetivo recopilar información de los productores de café en cuanto a área de producción, variedad de café, edad del cultivo, número de parcela, georreferenciación, estatus del productor entre otros temas importantes para el cumplimiento de las exigencias del organismo certificador. Según el reglamento técnico peruano y de Estados Unidos.

#### **4.3.7. Trazabilidad.**

**Desarrollo del flujo del producto y documentación de trazabilidad de la cadena productiva del café para la exportación a mercado de EE. UU, Holanda, Bélgica, Ámsterdam, Corea del Sur.** La trazabilidad viene hacer el seguimiento de las condiciones en que se produce el café, controlando las etapas de producción, inspeccionando los puntos críticos de control y realizando medidas de preventivas y correctivas que el cliente extranjero exige.

**Figura 11** *Flujo de trazabilidad*



Nota. En la Figura se muestra el flujo de seguimiento para él envío de café orgánico al puerto.



**Documentos que se adjunta en cada proceso.** Para que el producto llegue al cliente según el contrato que se fija con los clientes a continuación se describe los documentos en cada proceso.

**Entrega de café pergamino seco.** El socio hace su entrega de café pergamino seco bajo las siguientes condiciones:

- Control de recepción de materia prima, de ingreso a almacén de acopio, etiquetado de sacos en almacén de orgánicos.
- El socio debe cumplir con la entrega del 100% de su compromiso de acopio.
- El socio debe entregar su café en los puntos de acopio oficiales, respetando el orden de llegada de 10% y máximo de 16%. El rendimiento físico exportable debe ser de un mínimo de 60%.
- En caso de que una entrega de café exceda el 12% de humedad, el productor deberá secar su café para volver a ingresar su lote al almacén, de no ser el caso, podrá hacer entrega con descuento por humedad. (0.63 Kg por cada punto de humedad multiplicado por el total de quintales entregados).
- Cuando una entrega de café no alcance el 60% de rendimiento, el socio podrá acceder a zarandas que le permitan mejorar los resultados del análisis físico y realizar su entrega de café.
- Después de realizar la entrega física de café, el socio debe esperar el resultado de análisis físico con el cual fijaran el precio de compra
- Una vez fijado el precio por quintal de café pergamino (un quintal equivale a 55.20 Kg), el socio concluirá la venta de su café solicitando la guía de recepción de café y su comprobante de operaciones ley

**Traslado a planta de proceso.** En esta etapa de trazabilidad para el traslado de café pergamino a la planta de proceso se requiere los siguientes documentos:

- Guía de remisión del remitente
- Guía de transportista
- Lista de productores que conforman el lote, guía de transportista anexo4
- Recepción y almacenaje en planta de proceso.
- Guía de ingreso a planta procesadora
- Registro de recepción.

**Procesamiento.** En esta etapa se procesa el café pergamino seco a café oro verde y se obtiene los siguientes documentos:

- Liquidación de orden de proceso
- Marcado de sacos,
- Registró de café procesado.

**Traslado al puerto y comercialización.** En esta etapa se trasladó el café oro verde al puerto con los siguientes documentos:

- Guía de salida de planta procesadora
- Registro de salida de almacén
- factura comercial
- conocimiento de embarque,
- solicitud del certificado de transacción
- lista de embalaje
- Registro de exportaciones entre otros documentos



#### ***4.3.8. Condiciones óptimas en el sistema interno de control y trazabilidad***

Las condiciones óptimas en el sistema interno de control y trazabilidad para la exportación de café se trabajaron con los siguientes aspectos:

**Control de Calidad.** Debe existir un sistema riguroso de control de calidad en todas las etapas del proceso, desde el cultivo hasta el procesamiento del café. Esto incluye la selección de granos, el control de humedad, y la supervisión de los procesos de tostado y molido.

**Trazabilidad.** Es esencial poder rastrear el origen de cada lote de café. Esto implica mantener registros detallados de dónde y cómo se cultivó el café, incluyendo las prácticas de manejo del suelo, uso de fertilizantes y pesticidas, y condiciones climáticas.

**Certificaciones y Cumplimiento Normativo.** Obtener certificaciones como Fair Trade, Orgánico, aseguran prácticas éticas y sostenibles es crucial para cumplir con las regulaciones locales e internacionales es fundamental.

**Tecnología y Automatización.** Utilizar tecnología avanzada para el seguimiento y la gestión de inventarios puede mejorar significativamente la eficiencia y la precisión en la trazabilidad.

**Formación y Educación.** Se realizó capacitación constante al personal involucrado en la cadena de suministro sobre las mejores prácticas y los estándares de calidad.

**Relaciones con los Productores.** Mantener una relación cercana y ética con los productores de café, asegurando prácticas sostenibles y justas.

**Gestión de Riesgos y Contingencias.** Tener planes de contingencia para lidiar con posibles problemas como plagas, enfermedades de los cultivos, o interrupciones

en la cadena de suministro.

**Sostenibilidad y Responsabilidad Ambiental.** Implementar prácticas que minimicen el impacto ambiental, como el uso de energías renovables y el reciclaje.

**Innovación y Mejora Continua.** Estar abiertos a adoptar nuevas tecnologías y métodos para mejorar constantemente los procesos de producción y exportación.

#### **4.4. Inicio y termino de la actividad profesional**

Las actividades se iniciaron desde 15/02/2019 – hasta la actualidad

## CAPÍTULO V: DESEMPEÑO PROFESIONAL

### 5.1. Descripción de las funciones desempeñadas

La carrera de Agronegocios, con su enfoque multidisciplinario y práctico, prepara a los profesionales para enfrentar los desafíos y oportunidades en el sector agroalimentario. Cursos como Gestión de Agronegocios, Economía Agraria, y Sostenibilidad y Medio Ambiente, Certificación de Productos Agrarios, Comercio Internacional, entre otros, son fundamentales para comprender la dinámica del mercado agrícola global y las prácticas sostenibles. Estos conocimientos que adquiridos fueron cruciales en mi campo laboral para el proceso de certificación orgánica de café, un área que requiere un entendimiento profundo de las prácticas agrícolas sostenibles, las regulaciones internacionales y la gestión efectiva de la cadena de suministro. Asimismo, asignaturas como Trazabilidad y Calidad en Agronegocios y Políticas Agrarias y Comercio Internacional me permitieron implementar y gestionar sistemas de trazabilidad eficientes, esenciales para garantizar la calidad y el origen del café en los mercados internacionales de Europa y EEUU.

La incorporación de los conocimientos adquiridos de la Carrera de Ingeniería en Agronegocios en el campo laboral fue vital para el desarrollo y la competitividad en la exportación de café. Los profesionales formados en Agronegocios estamos equipados para liderar procesos de certificación orgánica, asegurando la adherencia a los estándares internacionales y aumentando la viabilidad comercial del café en mercados extranjeros. Además, nuestra formación en trazabilidad y gestión de la calidad nos permite establecer sistemas que garantizan la integridad del producto desde el cultivo hasta el consumidor, un aspecto cada vez más valorado en la industria global del café. Por tanto, la formación académica en Agronegocios fue esencial para impulsar prácticas innovadoras y sostenibles en la exportación de café, alineando los intereses económicos de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca con los estándares ambientales y sociales globales.

A continuación, se detalla el procedimiento para la renovación de certificado orgánico para Estados Unidos, Europa, reglamento técnico peruano y la trazabilidad

### 5.1.1. Inspecciones internas.

Se inspecciono al 80% de productores con los siguientes inspectores. El diagnóstico inicial permitió determinar el nivel de cumplimiento de la Cooperativa en las normas de producción orgánica a través de una ficha de inspección interna. Ver anexo 1. Para el desarrollo de esta actividad se contó con la colaboración de cuatro inspectores internos capacitados y entrenados.

**Tabla 7**

*Inspectores internos*

| <b>Inspector interno</b>           | <b>DNI</b> | <b>Profesión</b>             | <b>Experiencia como inspector</b> |
|------------------------------------|------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Freddy Dilas Rojas                 | 40523041   | Técnico agropecuario         | Buena                             |
| Walter Sánchez Fernández           | 48278671   | Ingeniero Forestal Ambiental | Buena                             |
| Anderson Manuel Gordillo Fernández | 74873918   | Bach. Forestal Ambiental     | Buena                             |
| Mendel Ulises Montoya Linares      | 47858404   | Ingeniero Agrónomo           | Buena                             |

**Tabla 8**

*Áreas de producción en la zona de intervención de las provincias de Chota y Cutervo región Cajamarca*

| <b>Distrito</b> | <b>Área total (ha)</b> | <b>Área de producción (ha)</b> | <b>Área en desarrollo (ha)</b> | <b>Socios</b> | <b>Producción (qq)</b> |
|-----------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------|------------------------|
| Huambos         | 40.60                  | 15.15                          | 0.25                           | 18            | 276                    |
| Querecotillo    | 362.63                 | 122.28                         | 10.48                          | 103           | 2411                   |
| Querocoto       | 592.01                 | 166.81                         | 10.70                          | 159           | 3141                   |
| Llama           | 6                      | 0.75                           | 0.25                           | 1             | 19                     |
| <b>Total</b>    | <b>1001.34</b>         | <b>304.99</b>                  | <b>21.68</b>                   | <b>281</b>    | <b>5847</b>            |

### **5.1.2. Solicitud para obtener el certificado orgánico**

#### **PER-AC1- 2021 Solicitud de renovación, BE1.**

##### **AB4-AAA-150113. Información general de la organización.**

- Documentos legales.
- Plano general de ubicación de las fincas.
- Etiqueta de acopio y control de cierre de bolsas.
- Levantamiento de No conformidades y/o Problemas menores del año anterior.

##### **Flujo de producto y comercialización – CJ1. Se adjunta.**

- Autorizaciones excepcionales debe fundamentar el uso, presentar análisis de suelo, plan de abonamiento, informe y fichas técnicos (solo si usa productos excepcionales) se adjunta:
  - Registro de quejas o reclamos.
  - Reglamentos internos, organigrama de la organización, manual.
  - del sistema interno de control.
  - Normas internas de producción orgánica.
  - Reglamento - catálogo de faltas y sanciones.
  - Informe de inspección interna, currículum vitae de inspectores internos.
  - Registro de capacitaciones.
  - Informe, acta aprobatoria de sistema interno de control.

##### **CH1. Productores nuevos.** Se adjunta los siguientes documentos:

- Registro de limpieza de centro de acopio/ Registro de limpieza de transporte
- Carpeta de productor de 03 productores (escogidos al azar) de renovación. incluyó lo siguiente:
  - ✓ Contrato del productor con la organización

- ✓ Croquis de la unidad productiva,
- ✓ Historial de campo
- ✓ Plan de actividades o labores.
- ✓ Registro de actividades o labores (dos últimos años), Registro de cosecha, Recibo de acopio y venta,
- ✓ Ficha de inspección interna
- ✓ Registro de acopio
- ✓ Lista de acopio
- ✓ Carta aval de los productores, la carta aval debe corresponder a la zona de acción o ubicación de los productores retroactivos.

**AB4-BBB-150113**

- Documentos legales
- Plano del centro de acopio, distribuciones (GEOREFERENCIADO)
- Manuales de comercialización, trazabilidad, procesos internos, entre otros.

**BPE.** Se adjunta: Etiquetas NOP, UE, RTPO (etiquetas que usen en su proceso de comercialización, no propuestas de etiqueta)

**Flujo – CJ1 proceso y comercialización.** Se adjunta:

- Certificado y contrato vigentes de procesador.
- Licencia de funcionamiento vigente.
- Registro de recepción de producto.
- Registro de proceso.
- Ejemplos de trazabilidad de tres (03) lotes diferentes,
- completos del año anterior.
- Registro de limpieza de centro de acopio y transporte.

- Registro de quejas.
- Manual, registros de control de plagas.
- Documentos de acopio.

**KA1 Autorizaciones excepcionales.** Se debe fundamentar el uso, presentar plan de uso y fichas técnicas (solo si usa productos excepcionales) se adjunta, si aplica y capacitaciones al responsable del personal encargado del área procesamiento, comercial.

### 5.1.3. Pago de la obtención de la certificación Orgánica.

El pago total fue de \$7434 dólares americanos se realizaron en 2 partes. La primera parte se deposita el 50 % para el inicio de inspección, luego el 50 % para la emisión de los certificados máster.

#### Figura 12

##### Vouchers de Pago a la certificadora Biolatina SAC

| 24 TRANSF A CTAS DE TERCEROS 3,717.00 USD<br>MAY 2021 124 |                           | 21 TRANSF A CTAS DE TERCEROS 3,717.00 USD<br>JUL 2021 121 |                           |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| Operación   | TRANSF A CTAS DE TERCEROS | Operación   | TRANSF A CTAS DE TERCEROS |
| Núm. Cta. Cargo   | 0011-0648-0100003892      | Núm. Cta. Cargo   | 0011-0648-0100003892      |
| Importe a Cargar  | 3,717.00 USD              | Importe a Cargar  | 3,717.00 USD              |
| Núm. Cta. Abono   | 0011-0147-0100026988      | Núm. Cta. Abono   | 0011-0147-0100026988      |
| Titular Cta. Abono  | BIO LATINA SAC            | Titular Cta. Abono  | BIO LATINA SAC            |
| Referencia  | PAGO DE CERTIFICACION     | Referencia  | PAGO DE CERTIFICACION     |
| Núm. Solicitud  | 124                       | Núm. Solicitud  | 121                       |
| Comisión de Otra  | 18.58 USD                 | Comisión de Otra  | 18.58 USD                 |

Nota. La figura muestra el documento de pago que se realiza a la certificadora y además indica el costo por certificación orgánica.

#### **5.1.4. Inspección Externa.**

**Reunión de apertura.** Se realizó la reunión de apertura en las instalaciones de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca la fecha 16/06/21, de 8:30AM A 9:00 AM, estando presentes: Medalit Sánchez Edquen Responsable del sistema, José Elmer Rubio Gordillo (Gerente General), Fredy Dilas Rojas (Inspector interno) Por parte de BIO LATINA. Dany Esmith Portillo Lara.

**Revisión del Sistema Interno de Control.** Se realizo el 16/06/21 con la responsable del SIC Medalit Sánchez Edquen y el inspector interno Freddy Dilas Rojas

**Visitas de área de producción.** Se realizó visita a las áreas de producción de 25 productores, de los cuales 21 se tomaron como muestra de productores dentro del programa orgánico y 4 productores nuevos, estas visitas se llevaron a cabo del 17/06/21 al 24/06/21 con un promedio de 2 horas y media

**Tabla 9**

*Productores Inspeccionados*

| <b>Productores</b> | <b>Visitados</b> | <b>% Productores</b>  |
|--------------------|------------------|-----------------------|
| <b>Total</b>       |                  | <b>inspeccionados</b> |
| 281                | 25               | 8.89                  |



**Figura 13**

*Inspección interna en la parcela “Chipianga del socio: Herrera Mundaca José Eleuterio de la Comunidad de Santa Rosa Distrito de Querecotillo provincia de Cutervo Región Cajamarca*



**Toma de muestras.** Se tomó muestras de hoja a 01 productor con código interno 43343318, el cual integra la lista de la solicitud de socios nuevo como integrante al programa orgánico para periodo retroactivo del periodo de conversión, según el reporte del análisis reflejado por el laboratorio Ha dado negativo para productos plaguicidas, indicándose en el análisis los resultados: No se han detectado Resultados iguales o superiores al LC en la Muestra Analizada.

**Cierre de inspección.** Esta reunión, tuvo como objetivo informar a los miembros y representantes del SCI acerca de los hallazgos y conclusiones preliminares obtenidos durante el proceso de auditoría. Se dio conformidad a la mayoría de los puntos evaluados, garantizándose un adecuado cumplimiento, como parte de la mejora continua y planteada en la reunión final, el acta de Cierre es firmada por el representante del sistema interno de control y el Equipo Auditor.

**Figura 14***Reunión de cierre de auditoría*

**Resultado de la inspección.** Como resultado de inspección se obtuvo los siguientes problemas menores en producción y comercialización

**Tabla 10**

*Problemas menores encontrados en la inspección externa producción vegetal del sistema interno de control*

| <b>Problema menor</b>   | <b>Evidencia</b>   |
|---|--|
| Durante la evaluación del Sistema interno de control (Informe1-2021/SIC-CARI sección 3.1 Tabla n 3 y el acta de sesión ordinaria del comité de aprobación punto n 1) se identifica que el operador integro un nuevo inspector interno con DNI 74873918, Cambios que no han sido notificados a BIO LATINA, sección VII.  | -Informe de inspección interna (Informe1-2021/SIC-CARI sección 3.1 Tabla N° 3).<br>-acta de sesión ordinaria del comité de aprobación punto1 |
| Mediante la evaluación de los registros de abonamiento de los productores se puede evidenciar que el productor con código 27408316 utiliza guano de isla para la fertilización del suelo, registrando aplicaciones en el mes de mayo, y en sus registros se puede evidenciar inicio de cosecha en el mes de junio, por lo tanto, no se cumple con la incorporación de estiércol crudo no menos de 90 días antes de cosecha. <b>Sección V.7.6.</b> | Revisión de registros de aplicación de abonos y registros de cosecha.  |

**Tabla 11**

*Problemas menores encontrados en la inspección externa Preparación y distribución (Trazabilidad)*

| <b>Problema Menor</b>  | <b>Evidencia</b>   |
|--|--|
| En la evaluación del PER-AB4-BBB-RDI-140621 COK se identifica que el operador posee dos centros de acopio (centro de acopio Querocoto y centro de acopio Pariamarca), sin embargo, no ha diligenciado la sección 3.23 del presente plan de procesamiento orgánico, no se identifica capacidad de los dos centros de acopio. Sección V.4. | Revisión del PER-AB4-BBB-RDI-140621 COK<br>1-Verificación de métodos para el control de plagas |
| De igual manera el operador hace uso de trampas de golpe, para el control de plagas en los centros de acopio, pero no se presenta plano de ubicación de estas. Sección V.6.  |  |
| El operador mantiene operaciones con café pergamino seco y café oro verde, sin embargo, durante la evaluación del etiquetado no presenta propuesta de etiquetado para café pergamino seco NOP, UE y RTPO. Sección V.12.  | Revisión de etiquetado de producto y propuestas de etiquetado.                                 |

**Levantamiento de problemas menores.** Se levanto los problemas menores de manera efectiva como se muestra a continuación:

**Tabla 12**

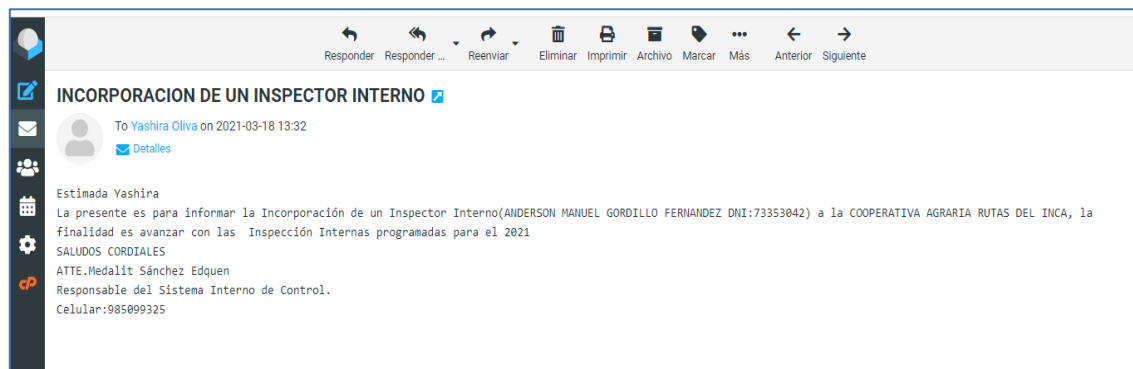
*Problema Menor 1 de producción vegetal*

| <b>Problema menor</b>  | <b>Evidencia</b>   |
|--|--|
| Durante la evaluación del Sistema interno de control (Informe 1-2021/SIC-CARI sección 3.1 Tabla N° 3 y el acta de sesión ordinaria del comité de aprobación punto 1) se identifica que el operador integro un nuevo inspector interno con DNI 74873918, Cambios que no han sido notificados a BIO LATINA, sección VII. | -Informe de inspección interna (Informe1-2021/SIC-CARI sección 3.1 3).<br>-acta de sesión ordinaria del comité de aprobación punto N°1 |

Se informó la incorporación de un inspector interno vía correo a Biolatina, pero no se realizó en acta de comité de aprobación. Adjunto medidas correctivas

## Figura 15

*Correo enviado para el levantamiento de observaciones*



Nota. En la figura muestra la comunicación con la certificadora con levantamiento de observaciones.

## Figura 16

*Carta de compromiso para el levantamiento de observaciones*



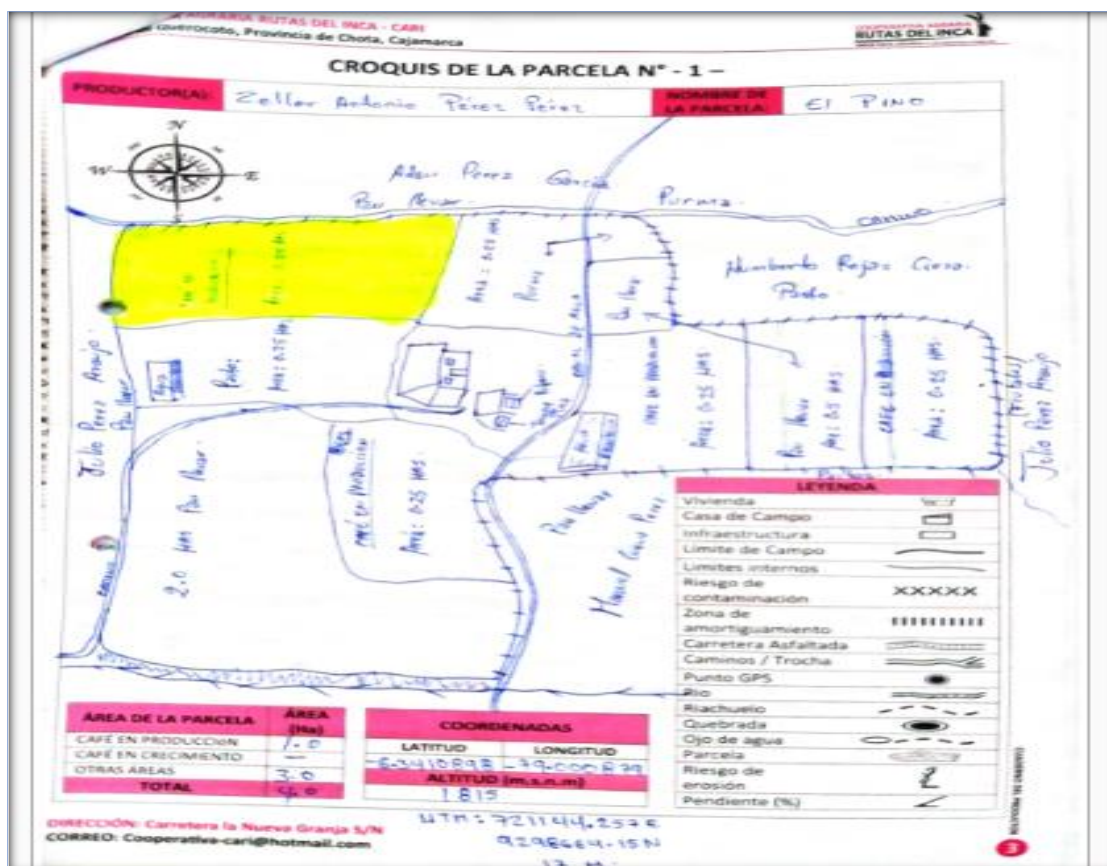
**Tabla 13***Problema menor 2 producción vegetal*

| <b>Problema menor</b>   | <b>Evidencia</b>  |
|---|---|
| Mediante la evaluación de los registros de abonamiento de los productores se puede evidenciar que el productor con código 27408316 utiliza guano de isla para la fertilización del suelo, registrando aplicaciones en el mes de mayo, y en sus registros se puede evidenciar inicio de cosecha en el mes de junio, por lo tanto, no se cumple con la incorporación de estiércol crudo no menos de 90 días antes de cosecha. <b>Sección V.7.6.</b> | Revisión de registros de aplicación de abonos y registros de cosecha. |

**Corrección.** El productor aplico en una parte de la parcela donde el suelo tiene baja fertilidad debido a la pendiente del suelo y para evitar el desgaste de cosecha aplico guano de isla. El producto lo separo y fue comercializado a terceros.

Figura 17

Croquis de parcela, la parte sombreada donde aplico Guano de Isla



Nota. La figura muestra la parte sombreada donde productor aplico guano de isla.

Tabla 14

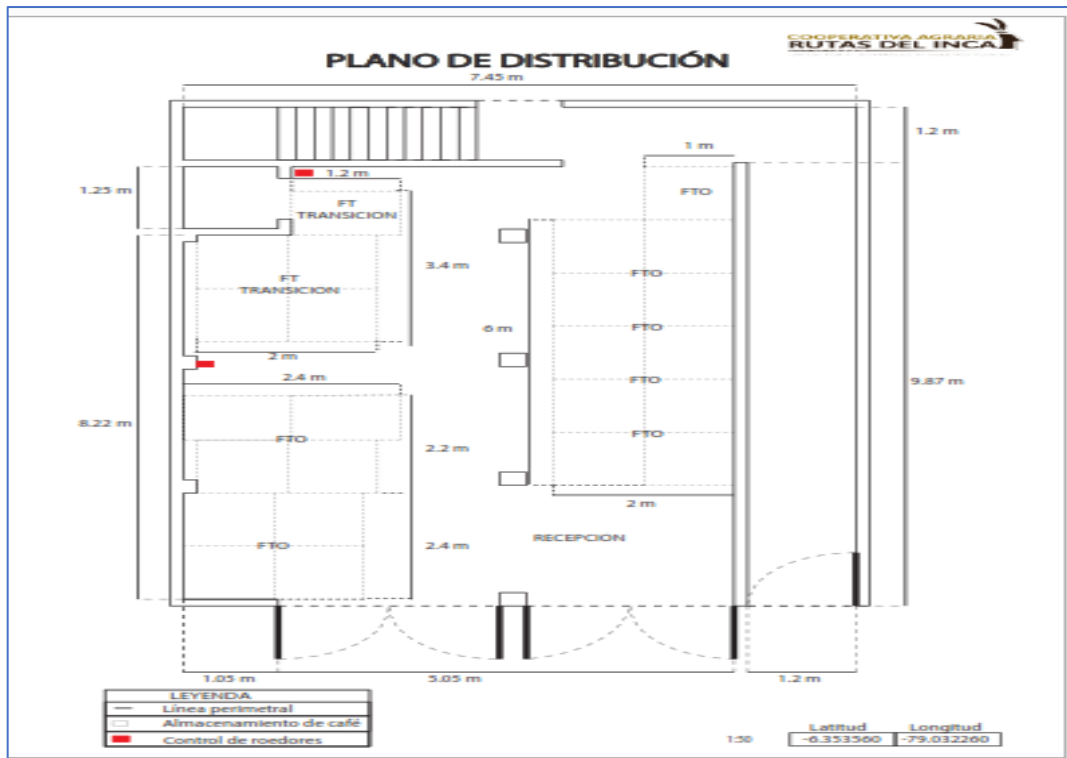
*Problema Menor 1 de preparación y distribución*

| Problema menor  | Evidencia   |
|---|---|
| En la evaluación del PER-AB4-BBB-RDI-140621 se identifica que el operador posee dos centros de acopio (centro de acopio Querocoto y centro de acopio Pariamarca), el operador hace uso de trampas de golpe, para el control de plagas en los centros de acopio, pero no se presenta plano de ubicación de estas. Sección V.6. | Verificación de métodos para el control de plagas |



**Figura 18**

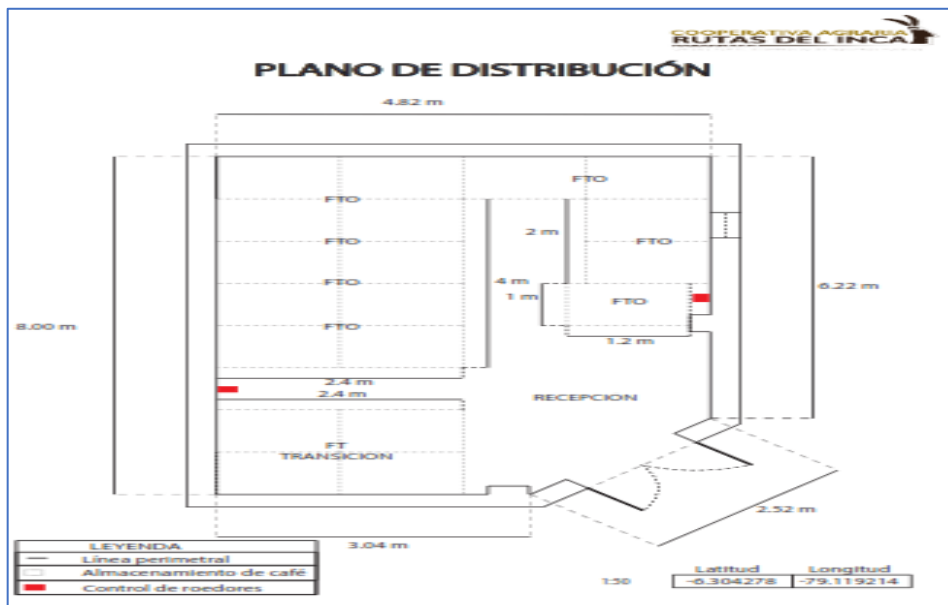
*Plano de distribución centro de acopio Querocoto*



Nota. En la figura muestra la distribución del centro de acopio del café.

**Figura 19**

*Plano de distribución centro de acopio Pariamarca*



Nota. En la figura muestra la distribución del centro de acopio de café.

Después del levantamiento de los problemas menores se obtuvo el certificado de Producción orgánica, tal como se muestra en la figura 20.

**Figura 20**

*Certificado Orgánico para estados Unidos*

| CERTIFICATE<br>CERTIFICADO  |   |
|---|---|
| <b>CERTIFICATE No</b>   | FA0-USA-128-CERT-PER-RDI-260721   |
| <b>Internal Code</b>  | PER-RDI   |
| <b>Issued to</b>  | COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA  |
| <b>Address</b>  | Carretera La nueva granja /SN- distrito de Quercocoto, provincia de, Chota, Cajamarca, Perú |
| <b>Contact Number</b>   | 51 985099325  |
| <b>E-mail</b>   | cooperativa-carl@hotmail.com,sic  |
| <b>Web page</b>   | /   |
| <b>Scope</b>  | <b>Certified Products / Services</b>  |
| <b>Crop / Productor</b>   | See ANNEX A - LIST OF PRODUCTION UNIT(S)  |
| <b>Handling/Processing / Elaborador/Procesador</b>  | See ANNEX B - LIST OF PREPARATION / HANDLING UNIT(S)  |
| <p>We hereby declare that the operator has submitted his activities under control of BIO LATINA (USDA accredited), meet all applicable requirements of the "National Organic Program" of the USDA and is certified to the USDA organic regulations, 7 CFR Part 205.<br/>Por medio de este certificado se da fe que el operador ha sometido sus actividades a control de BIO LATINA (acreditada por el USDA), cumple los requisitos establecidos en el "Programa Nacional Orgánico" del USDA y está certificado con las regulaciones orgánicas 7 CFR parte 205 del USDA.</p> <p>The detailed characteristics of the scope of the certified product(s) are described in the attached document, which is an integral part of this CERTIFICATE.<br/>Las características detalladas del alcance del producto(s) certificado(s) se describen en el documento adjunto, que forma parte integral de este CERTIFICADO.</p> <p>Once certified, a production or handling operation's organic certification continues in effect until surrendered, suspended or revoked.<br/>Una vez certificado, una operación orgánica de producción o elaboración continúa en efecto hasta que sea cancelado, suspendido o revocado.</p> |   |
| <b>Effective date</b><br>Fecha efectiva de certificación  | <b>Anniversary date</b><br>Fecha de aniversario   |
| March 10, 2015  | June 10, 2022   |
| <p><b>Place of issue</b><br/>Lugar de emisión:<br/>BIO LATINA S.A.C.<br/>Av. Faustino Sánchez Carmon 790, Magdalena del Mar 15076,<br/>Smart Oficinas Boutique, Oficina 1811, Lima 17, Perú<br/>Tel: +51 942830060<br/>E-mail: <a href="mailto:central@biolatina.com">central@biolatina.com</a><br/>Web: <a href="http://www.biolatina.com">www.biolatina.com</a><br/>On-site assessment number: NP7821JZA</p>  |   |
| <b>Issue Date</b><br>Fecha de emisión   | <b>Declared by</b><br>Declarado por   |
| July 26, 2021   | Jorge Torres Alfonso, General Manager   |
| <p>This document has been issued on the basis of NOP Standards § 205.404.(b)<br/>El presente documento ha sido expedido sobre la base de las normas NOP § 205.404.(b)</p> <p>In the event that its regulations are infringed upon or irregularities regarding their implementation are found, BIO LATINA reserves the right to withdraw this certificate.<br/>En presentarse en ese período irregularidades en su uso o incumplirse los requisitos de esta certificación, Bio Latina está en su derecho de anularlo.</p>  |   |

Nota. En la figura se muestra el certificado obtenido después de cumplir con toda la normativa y procesos.

### 5.1.5. Trazabilidad.

Durante las actividades que desarrolle es realizar la trazabilidad de los lotes para la emisión de los Certificados de transición y cumplir con los contratos de los clientes (ver anexo B).



## **5.2. Contribución en la solución de situaciones problemáticas del sistema de control interno y trazabilidad**

### ***5.2.1. Garantía de cumplimiento de normas internacionales***

El sistema de control interno y trazabilidad proporciona un marco estructurado para asegurar que todas las etapas de producción y procesamiento del café cumplan con las normas internacionales requeridas para la exportación. Esto incluye normativas relacionadas con la agricultura orgánica, comercio justo, y sostenibilidad ambiental. Al cumplir con estas normativas, se facilita el proceso de certificación, lo que es esencial para acceder a mercados internacionales.

### ***5.2.2. Prevención de contaminación y mezcla de granos***

Un desafío común en la industria del café es la contaminación o mezcla inadvertida de granos de diferentes calidades o tipos. El sistema de trazabilidad permite rastrear cada lote de café desde su origen hasta el consumidor final, asegurando la integridad y pureza del producto. Esto es particularmente crítico para los cafés especiales o de origen único, donde la pureza es un factor clave de valor.

### ***5.2.3. Mejora de la responsabilidad y transparencia***

La implementación de estos sistemas mejora la responsabilidad y transparencia en todas las etapas de la cadena de suministro. Esto no solo incrementa la confianza de los clientes y socios comerciales, sino que también cumple con las crecientes demandas de los consumidores por conocer el origen y las prácticas de producción de los alimentos que consumen.

### ***5.2.4. Optimización de la gestión de inventarios y calidad***

El control interno y la trazabilidad permiten una mejor gestión de inventarios, ayudando a prevenir pérdidas y a optimizar el almacenamiento. Además, facilitan el

control de calidad, permitiendo identificar y corregir rápidamente cualquier problema que pueda surgir durante el proceso de producción o procesamiento.

#### ***5.2.5. Facilitación en la resolución de disputas y mejora de la imagen de marca***

En caso de disputas relacionadas con la calidad o el origen del café, un sistema de trazabilidad efectivo proporciona evidencia clara y detallada que puede ser utilizada para resolver estos conflictos. Además, la adopción de estas prácticas mejora la imagen de marca de la empresa, posicionándola como un actor responsable y comprometido con la calidad y la sostenibilidad.

Además, el desempeño profesional en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca permitió enriquecer conocimientos y capacidades en el área de certificaciones y trazabilidad, con lo cual he logrado mejorar las competencias profesionales que me han llevado a mejorar el desarrollo personal. Por lo que la contribución de mis servicios profesionales también se dio en los siguientes términos:

#### ***5.2.6. Capacitación a productores de café orgánico de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca año 2020 – 2022***

Se logró capacitar de manera directa a los socios de la cooperativa en temas relacionados a la producción orgánica y además el comercio justo exige que la participación de todos los miembros integrantes de la familia del socio participante. Tal como se muestra en la siguiente tabla.

**Tabla 15**

*Productores y miembros de familia capacitados en producción de café orgánico*

| <b>Año</b>   | <b>Número de productores capacitados</b> | <b>Número de integrantes de familia de socios capacitados</b> |
|--------------|--|---|
| <b>2020</b>  | 218                                      | 238   |
| <b>2021</b>  | 298                                      | 334   |
| <b>2022</b>  | 360                                      | 432   |
| <b>Total</b> | <b>876</b>                               | <b>1004</b>   |

**5.2.7. Incremento del número de áreas de cultivo de café orgánico.**

Se muestra las áreas de cultivo de café orgánico en los años 2020 al 2022, en hectáreas.

Notando un incremento porcentual del 71% para el año 2021 y del 77% para el año 2022 con relación al año 2020. Tal como se muestra en la siguiente tabla 17.

**Tabla 16**

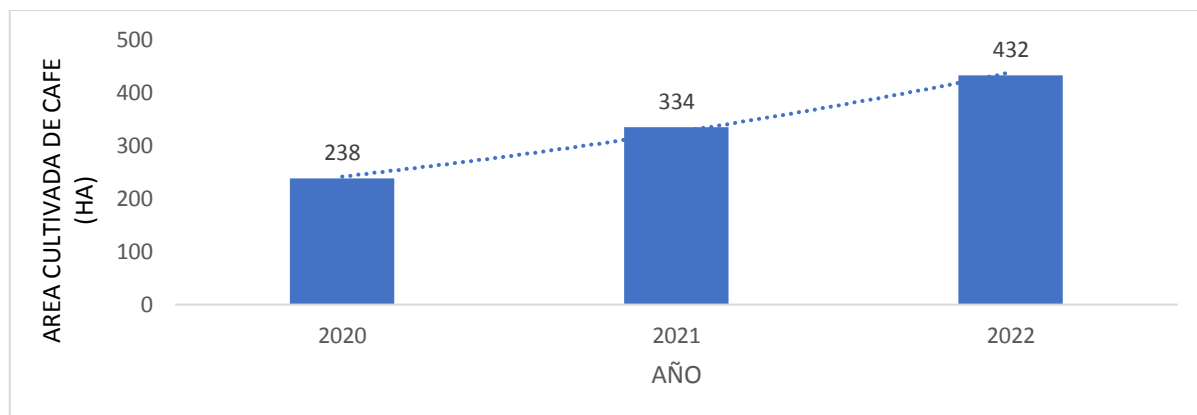
*Áreas de cultivo de café orgánico de la Cooperativa Rutas del Inca 2020 – 2022*

| <b>AÑO</b>  | <b>CULTIVO DE CAFÉ (HA)</b> | <b>% CRECIMIENTO</b> |
|-------------|-----------------------------|----------------------|
| <b>2020</b> | 238                         | 0                    |
| <b>2021</b> | 334                         | 71%                  |
| <b>2022</b> | 432                         | 77%                  |

En la figura 21 se muestra una tendencia creciente del área cultivada de café orgánico de los productores asociados a la cooperativa agraria rutas del Inca.

**Figura 21**

*Cantidad de hectáreas de café orgánico de la Cooperativa Rutas del Inca 2020 – 2022*



Nota. La figura muestra el incremento de las áreas de cultivo de café orgánico.

### **5.2.8. Incremento del nivel de ventas e ingresos en los socios productores de café.**

Con la obtención de las certificación orgánica y comercio justo, pudimos vender a diferentes mercados extranjeros tal como se aprecia en la tabla 18, estas ventas han ido en incremento, para el año 2020 nuestras ventas solo tenían como mercado de destino EE.UU con un total de 1,672.50 quintales de Café, mientras que para el año 2021 se incrementó nuestros mercados de destino, así mismo nuestro nivel de ventas pasando a un 4,127.78 quintales de café, de igual forma para el año 2022 se registró un incremento en las ventas de café alcanzando a 5,040 quintales y para el año 2023.

**Tabla 17**

*Volúmenes de ventas de café oro verde en quintales, según mercado de destino año 2020 – 2022*

| <b>Importador</b>          | <b>Destino</b> | <b>2020</b>     | <b>2021</b>     | <b>2022</b>     |
|----------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Sustainable Harvest</b> | USA            | 1672.5          | 2,920.28        | 3,360.00        |
| <b>Top of The Crop</b>     | Belgica        |                 | 607.5           | 420             |
| <b>The Coffee Source</b>   | Amsterdam      |                 | 300             | 420             |
| <b>Gosling Coffee</b>      | Holanda        |                 | 112.5           | 420             |
| <b>Café Nogales</b>        | Korea          |                 | 187.5           | 420             |
| <b>Total</b>               |                | <b>1,672.50</b> | <b>4,127.78</b> | <b>5,040.00</b> |

Dado el incremento de la cantidad vendida, también los ingresos se ven incrementados, tal como se muestra en la tabla 19. Pasando de S/ 744, 262.50 en el 2020 a S/ 3,145,368.36 en el 2021 y de S/ 4,032,000.00 para el año 2022.

**Tabla 18**

*Ingresos percibidos por la venta de café orgánico año 2020 – 2023*

| <b>Año</b>  | <b>Cantidad vendida<br/>(quintal)</b> | <b>Precio por quintal<br/>(s/)</b> | <b>Total ingresos<br/>(s/)</b> |
|-------------|---------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| <b>2020</b> | 1,672.50                              | 445.00                             | 744,262.50                     |
| <b>2021</b> | 4,127.78                              | 762.00                             | 3,145,368.36                   |
| <b>2022</b> | 5,040.00                              | 800.00                             | 4,032,000.00                   |

### **5.2.9. Condiciones del mejoramiento de la calidad de vida.**

Para el mejoramiento de la calidad de vida de toda la familia integrante del productor de café orgánico, se da mediante la implementación de cocinas mejoradas, orden y limpieza de habitaciones y almacenes, contar con servicios higiénicos, implantación de equipos de seguridad en toda la cadena productiva. Con mejores ingresos las familias mejoran su alimentación, acceso a estudios primarios, secundarios y superiores.

### **5.2.10. Cuidado del medio ambiente.**

Se viene trabajando para mejorar la sostenibilidad de los sistemas de producción local mediante la disminución de la dependencia de los insumos externos e incentivando mediante buenas prácticas agrícolas la utilización de su compostera para la aplicación de abonos orgánicos.

### **5.2.11. Reflexión crítica de su experiencia**

En la Cooperativa Agraria Rutas del Inca, situada en el Distrito de Querocoto, Provincia de Chota, Cajamarca, Perú, representa una oportunidad invaluable para aplicar y ampliar las competencias y habilidades adquiridas durante mi formación profesional en el ámbito de los agronegocios. Esta cooperativa, conocida por su enfoque en la producción de café de alta calidad y prácticas agrícolas sostenibles, proporciona un terreno fértil para la aplicación práctica de conocimientos teóricos y el desarrollo de habilidades clave en el sector. Durante mi paso por esta cooperativa, pude aplicar directamente conocimientos adquiridos en cursos como Gestión de Agronegocios y Sostenibilidad y Medio Ambiente. Estos conocimientos fueron fundamentales para comprender y participar activamente en el proceso de producción de café, desde el cultivo hasta la comercialización, siempre bajo prácticas que respetan

el medio ambiente y promueven la sostenibilidad.

La experiencia me permitió desarrollar una comprensión profunda de la importancia de la trazabilidad y la certificación orgánica, temas abordados en el curso Trazabilidad y Calidad en Agronegocios. La capacidad de rastrear y garantizar la calidad del café desde su origen hasta el consumidor final no es solo una competencia técnica, sino también una habilidad estratégica para posicionar el producto en el mercado internacional. Además, mi trabajo en la cooperativa reforzó mis habilidades en Economía Agraria y Políticas Agrarias y Comercio Internacional, permitiéndome comprender las dinámicas del mercado global y la importancia de adaptar las estrategias de agronegocios a los estándares y demandas internacionales. Esta comprensión fue esencial para contribuir al desarrollo de estrategias que mejoraran la competitividad de la cooperativa en el mercado global.

La literatura en el campo de los agronegocios respalda la importancia de estas competencias. Autores como Porter (1985) en su modelo de las cinco fuerzas y Mintzberg (1994) en su teoría de la gestión estratégica, subrayan la relevancia de entender el entorno competitivo y la capacidad de adaptarse a cambios en el mercado. Aplicar estos conceptos en el contexto de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca me permitió ver de primera mano cómo la teoría se traduce en práctica efectiva.

Bajo este marco, mi experiencia en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca no solo fue una confirmación de la relevancia de mi formación académica en el campo real de los agronegocios, sino también una oportunidad para crecer profesionalmente, desarrollando habilidades prácticas y estratégicas esenciales para el éxito en este sector. La integración de conocimientos teóricos con experiencias prácticas es, sin duda, un pilar fundamental en el desarrollo de un profesional competente en el mundo de los agronegocios.

## CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 6.1. Conclusiones

- Con el trabajo del sistema interno de control en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca se logró obtener las certificaciones como Fairtrade y Orgánica que nos ha permitido no solo incrementar la viabilidad comercial del café en mercados extranjeros, sino que también ha reforzado la responsabilidad social y ambiental corporativa.
- La correcta implementación del sistema interno de control en la producción de café de la Cooperativa Agraria Rutas del Inca, nos permitió la expansión en términos de áreas de cultivo pasando de 334 hectáreas en año 2021 a 432 hectáreas de café certificado e en el año 2022.
- La implementación del proceso de trazabilidad en la producción de café orgánico nos ha permitido el cumplimiento de todos los contratos a tiempo oportuno con nuestros clientes en el extranjero, logrando incrementar las exportaciones de café oro verde pasando de 4,127.78 quintales en el año 2021 a 5679 quintales en el año 2022.
- La implementación del sistema interno de control y el proceso de trazabilidad en la producción de café orgánico en la Cooperativa Agraria Rutas del Inca, también incrementaron los precios por quintal, pasando de \$279.32 en el año 2021 a \$ 281.25 en el 2022, teniendo \$ 1.93 de diferencia, contribuyendo significativamente a la calidad de vida de los productores asociados. Esto incluye mejoras en la alimentación, educación y condiciones de vida en general, demostrando el impacto positivo de las prácticas sostenibles y éticas en el desarrollo comunitario.



## 6.2. Recomendaciones

- Continuar mejorando el sistema interno de control y de trazabilidad. Esto podría incluir la adopción de tecnologías avanzadas para una trazabilidad más precisa y transparente, lo que reforzaría la confianza de los consumidores y socios comerciales.
- Obtener otras certificaciones relevantes para el café, como la certificación de agricultura climáticamente inteligente o la Rainforest Alliance. Esto puede abrir puertas a nuevos mercados y mejorar el posicionamiento de la cooperativa como líder en sostenibilidad y responsabilidad social.
- Es importante que el Sistema de Control Interno este activo todo el año, si se deja de dar seguimiento a los productores, pueden llegar asesores técnicos vendedores de agroquímicos, que, por el afán de comercializar los insumos, convencen a los productores para usar dichos insumos y lamentablemente se pierde el estatus de finca orgánica, teniendo que esperarse 3 años de conversión para posteriormente volver a comercializar como producto orgánico.

## CAPÍTULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alejos, M., y Neciosup, N. (2021). Influencia de la Certificación Fair Trade en las exportaciones de las organizaciones cafetaleras del departamento de Cajamarca 2021. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Archivo digital. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/90034/Alejos\\_TMY-Neciosup\\_VNM-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/90034/Alejos_TMY-Neciosup_VNM-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Alva, B., y Burga, D. (2021). Procesos logísticos y exportación de café de empresas cafeteras a Berlín – Alemania 2021. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio UCV. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/86153/Alva\\_SMBB-Burga\\_VDJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/86153/Alva_SMBB-Burga_VDJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Álvarez, H. (2022). Exportación de café ecuatoriano al mercado colombiano. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/5478/1/T-ULVR-4457.pdf>
- Arnold, M., y Osorio, F. (1998). Introducción a los Conceptos Básicos de la Teoría General de Sistemas. Cinta de Moebio (3). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10100306>
- Bertoglio, O. (1993). Introducción a la Teoría General de Sistemas (Octava ed.). México, D.F. México: Editorial Limusa, S.A. [https://camilos03.files.wordpress.com/2015/08/1-\\_introduccion\\_a\\_la\\_teor%C3%ADa\\_general\\_de\\_sistemas\\_-\\_oscar\\_johansen2-libre.pdf](https://camilos03.files.wordpress.com/2015/08/1-_introduccion_a_la_teor%C3%ADa_general_de_sistemas_-_oscar_johansen2-libre.pdf)
- Castillo, S., Caicedo, P., y Sánchez, D. (2019). Diseño e implementación de un software para la trazabilidad del proceso de beneficio del café. Ciencia y tecnología agropecuaria, 20(3), 523-536. <https://revistacta.agrosavia.co/index.php/revista/article/view/1588/591>
- Chiavenato, I. (2007). Introducción a la Teoría General de la Administración (Séptima ed.). Edo. de México: Mc Graw Hill. <https://esmirnasite.files.wordpress.com/2017/07/i-admon-chiavenato.pdf>

- Ayllon, R. y Loayza, R. (2020). Principales factores que influyen en la exportación del café proveniente del Valle del Monzón en la región Huánuco año 2019. [Tesis pregrado, Universidad de San Martín de Porres]. Repositorio USMP. [https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7645/ayll%20re-loayza\\_ire.pdf](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7645/ayll%20re-loayza_ire.pdf)
- Corrales, N. (2021). Gestión de almacenamiento y su influencia en la calidad del café orgánico de la cooperativa agraria cafetalera Bagua grande Ltda. - Bagua Grande, 2019. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas]. Repositorio. <https://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14077/2268/Corrales%20Saa%20vedra%20Neida%20Fernandez.pdf?sequence=2>
- Del Rosario, B., y Yarleque, C. (2020). Modelo de asociatividad para la contribución al desarrollo sostenible de los pequeños caficultores de distrito de Querocotillo-Cutervo. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. Repositorio UNPRG. [https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/9939/Carlos\\_Elera\\_Brenda\\_del\\_Rosario\\_y\\_Yarlaque\\_Tello\\_Carlos\\_Enrique.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/9939/Carlos_Elera_Brenda_del_Rosario_y_Yarlaque_Tello_Carlos_Enrique.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Delgado, J. (2018). Caracterización del control interno de las cooperativas agrarias en el Perú: caso empresa Cooperativa Agraria Cafetalera Divisoria LTDA. Tingo María, 2017. Universidad Católica los Ángeles Chimbote. [http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13032/5154/CONTROL\\_INTERNO\\_COOPERATIVAS\\_DELGADO\\_OBLITAS\\_JAIME.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13032/5154/CONTROL_INTERNO_COOPERATIVAS_DELGADO_OBLITAS_JAIME.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Donovan, N., Foster, K. y Parra, C. 2020. Quality management and the economics of green Coffee hermetic storage. *International Journal of Food and Agricultural Economics*. Vol. 8 (1). <https://ageconsearch.umn.edu/record/301267?ln=en>

- Flórez-Gómez, D., Medina-Mérida, M., Osorio-Guerrero, K., Vargas-Ramírez, D., Jaramillo-Bonilla, S., Ortegón-Herrera, L., & Sarmiento-Moreno, L. (2021). Sistema de trazabilidad aplicado a la producción de semilla bajo el esquema de mínimos para cultivos semestrales en los valles interandinos. *Revista U.D.C.A. Actualidad y Divulgación Científica*, 24(2), 1-10. <http://www.scielo.org.co/pdf/rudca/v24n2/2619-2551-rudca-24-02-e1689.pdf>
- García, G. (2002). *La ergonomía desde la visión sistémica*. Colombia. [https://www.researchgate.net/publication/251231320\\_La\\_ergonomia\\_desde\\_la\\_vision\\_sistemica](https://www.researchgate.net/publication/251231320_La_ergonomia_desde_la_vision_sistemica)
- Gómez, L., y Rivero, C. (2020). Producción y rentabilidad del café en la región San Martín, período 2015-2018. Universidad Nacional de San Martín-Tarapoto. <https://tesis.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3873/ECONOM%20Lorena%20Alejandra%20Gomez%20Chumbe%20Clara%20Rivero%20Ruad.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Guerrero, S. (2020). Estrategia de comercialización para la empresa de productos naturales en san Ignacio-2019. Universidad Señor de Sipán. <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/7476/Guerrero%20Zurita%20Sheyla%20Magred.pdf?sequence=1>
- Guevara, J. y Machuca, M. (2022). Comportamiento de las exportaciones de café del Departamento de Cajamarca durante el periodo 2011-2020. [Tesis de pregrado, Universidad Privada Antonio Guillermo Urrello]. Repositorio. <http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/2315/Tesis%20Final%20Guevara%20y%20Machuca.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Kouzmine, V. (2000). Exportaciones tradicionales latinoamericanas. SANTIAGO DE CHILE: CEPAL.

[https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/4413/S2000930\\_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/4413/S2000930_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

León, A. (2019). Plan de trazabilidad para el control de variables de calidad durante el beneficio de cafés especiales en la finca los Alpes vereda farallones del municipio de Ciudad Bolívar- Antioquia. Corporación Universitaria Lasallista. [http://repository.unilasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/2570/1/Plan\\_trazabilidad\\_control\\_variables\\_calidad\\_beneficio\\_cafes\\_especiales.pdf](http://repository.unilasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/2570/1/Plan_trazabilidad_control_variables_calidad_beneficio_cafes_especiales.pdf)

Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica. (2019). Decreto Supremo No 002-2020-MINAGRI. <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-modifica-el-reglamento-de-la-ley-n-2919-decreto-supremo-n-002-2020-minagri-1853029-3/>

Malca, O. (2004). Perfiles de productos con potencial agroexportador (Primera ed.). <https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/436/AE56.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

MINA ANANGONO, G. E. (2016). Diseño de un sistema de control de inventarios para la producción de café en el Valle Rio Intag: empresa AACRI. <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/9747/1/T-UC-E-0003-CA056-2016.pdf>

Nolasco, S. (2023). La trazabilidad documentaria del café y la gestión logística de exportación de Coopagro en la ciudad de Jaén durante los años 2018-202. [ Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipán]. Repositorio USS. <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/11318/Nolasco%20Correa%20Solmach%20Eslanger.pdf>

Olivo, J. (2017). Sistema de control interno para exportación de café a Europa. Universidad Nacional Agraria la Molina. <http://infocafes.com/portal/biblioteca/sistema-de-control-interno-para-exportacion-de-cafe-a-europa/>

- Organización Internacional del Trabajo [OIT]. (2002, 3 de junio). R193 - Recomendación sobre la promoción de las cooperativas. [http://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100\\_ILO\\_code:R193](http://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_code:R193)
- Pardo, E. (2020). Plan exportador para la empresa 121 Café. Universidad EAFIT. [https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/16276/Eduardo\\_PardoCarvajal\\_2020.pdf;sequence=2](https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/16276/Eduardo_PardoCarvajal_2020.pdf;sequence=2)
- Promperú. (2020). Implementación del sistema de trazabilidad en la cadena de café orgánico. Servicios al Exportador, 1-36. Lima, Perú. <https://recursos.exportemos.pe/guia-practica-implementacion-sistema-trazabilidad-cadena-cafe-organico.pdf>
- Quirós, F. (2021). Manual de procedimiento para el establecimiento de un sistema de trazabilidad en producción de café en oro en la Cooperativa Laguna de los Cóndores en Luya Región de Amazonas, Perú. [Tesis de maestría, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza]. Repositorio CATIE. [https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/11129/Manual\\_de\\_procedimiento\\_para\\_el\\_establecimiento\\_de\\_un\\_sistema\\_de\\_trazabilidad\\_en\\_produccion\\_de\\_cafe\\_en\\_oro\\_en\\_la\\_Cooperativa\\_Laguna\\_de\\_los\\_Condores\\_en\\_Luya\\_Region\\_de\\_Amazonas\\_Peru.pdf?sequence=1](https://repositorio.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/11129/Manual_de_procedimiento_para_el_establecimiento_de_un_sistema_de_trazabilidad_en_produccion_de_cafe_en_oro_en_la_Cooperativa_Laguna_de_los_Condores_en_Luya_Region_de_Amazonas_Peru.pdf?sequence=1)
- Quisbert, M. (2020). Desarrollo de protocolos para el proceso de certificación en producción orgánica de café de Celccar R.L. [Tesis de pregrado, Universidad Mayor de San Andrés] Repositorio UMSA. <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/26209/TD-2918.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Reyes, V. y Rodríguez, A. (2018). Proyecto de investigación para la exportación de café a base de habas a la ciudad de Toronto Canadá. [Tesis de pregrado, Universidad de

Guayaquil]. Repositorio UG.

<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/39cd84fa-816d-45c8-be2a-905ea6043d7b/content>

Rojas, Z. (2021). La gestión de la cadena productiva del café y la competitividad de la cooperativa APROCASSI en la provincia de San Ignacio, departamento Cajamarca año 2021. [Tesis de posgrado, Universidad Nacional de Cajamarca]. Repositorio UNC. <https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14074/4515/Tesis%20Zoila%20Rojas.pdf?sequence=1>

Sandoval, S. (2019). Planteamiento de la metodología del COSOI para el diseño del Sistema del Control Interno de la cooperativa de caficultores de Sevilla, Valle del Cauca basado en el concepto de confiabilidad en la información financiera en el área contable. [Tesis de pregrado, Universidad del Valle]. Archivo digital. <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/13085/0593846.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Santelices, M. (2019). Propuesta para crear una identidad cafetera en Las Tolas, a partir de la capacitación de la comunidad en la plantación de café y sus productos elaborados. [Tesis de pregrado, Universidad San Francisco de Quito USFQ]. Repositorio USFQ. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8231/1/142500.pdf>

SENASA. (agosto de 2021). Cajamarca, Junín y San Martín son las regiones con mayor producción de café para exportación. EE.UU. y países de la Unión Europea destacan como principales destinos. <https://www.gob.pe/institucion/senasa/noticias/513753-cajamarca-junin-y-san-martin-son-las-regiones-con-mayor-produccion-de-cafe-para-exportacion>

SENASA, S. N. (2021). Peruano, Plataforma digital única del Estado. <https://www.gob.pe/institucion/senasa/noticias/513753-cajamarca-junin-y-san-martin->

son-las-regiones-con-mayor-produccion-de-cafe-para-exportacion

- Ticona, E. (2021). Relación entre el precio internacional y las exportaciones de café en el Perú 2017-2021. [Tesis de pregrado, Universidad Privada de Tacna]. <http://161.132.207.135/bitstream/handle/20.500.12969/2133/Ticona-Ticona-Eddy.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vásquez, N. (2019). Análisis de costos y diseño de estrategias para mejorar la rentabilidad de los pequeños caficultores en el caserío vista alegre distrito de Chontalí-Cajamarca 2017. [Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogroviejo]. Archivo digital. [https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1840/1/TL\\_VazquezCoronelNixon.pdf](https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1840/1/TL_VazquezCoronelNixon.pdf)
- Venegas, S., Orellana, D., y Pérez, P. (2018). La realidad ecuatoriana en la producción de café. Recimundo. Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento, 2(2), 72-91. doi:DOI: 10.26820/recimundo/2.(2).2018.72-91
- Viana, F. (2020). Modelo de Auditoría de Gestión al talento humano de la empresa "Parrilla del Tío Jessy", Matriz Ibarra, ubicada en la provincia de Imbabura. Universidad técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10503/2/02%20ICA%201651%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Villarreal, J. (2009). Bases conceptuales para la construcción de teoría contable. Criterio Libre, 7(11), 167-190.
- Villegas, M. (2005). Teoría de la contabilidad y el control. Innovar. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales, 15(25), 140-143. <http://www.scielo.org.co/pdf/inno/v15n25/v15n25a10.pdf>



## CAPÍTULO VIII: ANEXOS

### Anexos A. Ficha de inspección interna.

**COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA - CARI**  
 Distrito de Querocoto, Provincia de Chota, Cajamarca

**COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA**  
 PROMOVIMOS POR EL DESARROLLO DE NUESTROS RINGLOS

### CONTRATO DE COMPROMISO DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ CERTIFICADO

Conste por el presente documento, el contrato de compromiso que celebran de una parte la **COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA**. A quien en adelante se le denominara **LA COOPERATIVA**, con domicilio legal en Carretera La nueva granja /SN-Querocoto, Chota, Cajamarca, representada por su presidente el Sr. **Elmer Eugenio Diaz Aguilar** identificado con DNI: 27407112 y de la otra parte el/la productor(a) el/la Sr.(A) Wilder Lizardo Refasto Tocco, identificado con DNI 42232534 y domicilio legal en la localidad de Inger a quien en adelante se le denominara el **PRODUCTOR** para celebrar el contrato de compromiso en los términos siguientes:

1. **EL PRODUCTOR y LA ORGANIZACIÓN**, Se comprometen a realizar todas sus actividades de producción, procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización bajo las exigencias de las normas: NOP-USDA, Bio Latina equivalente al reglamento de la Unión Europea CEE 834/2007 y su aplicación CEE 889/2008, reglamento técnico para los productos orgánicos (decreto supremo N° 044-2006 AG), Comercio Justo (FAIR TRADE), Norma General SPP, RAINFOREST ALLIANCE y Regulaciones Internas vigentes.
2. **LA COOPERATIVA**, se compromete a capacitar a los inspectores internos, comité de aprobación, promotores agrícolas y a los productores mediante talleres, charlas, demostraciones prácticas, días de campo, boletines informativos en producción de café orgánico.
3. **LA COOPERATIVA**, se compromete a socializar, dirigir y gestionar el Sistema de Control Interno (SIC).
4. **LA COOPERATIVA**, se compromete a prestar atención a las quejas, reclamos y apelaciones que hubiera en un plazo no mayor a 30 días calendario.
5. **LA COOPERATIVA**, se compromete a financiar la certificación de cafés en forma colectiva y beneficiar a los productores que pertenezcan a los programas de certificación de la COOPERATIVA.
6. **EL PRODUCTOR**, se compromete a participar responsablemente de las reuniones, asambleas, eventos de capacitación que programe la COOPERATIVA
7. **EL PRODUCTOR**, se compromete mantener y garantizar el producto certificado libre de contaminación en la producción, cosecha, fermentado, Secado, almacenado y durante el transporte a los centros de acopio.
8. **EL PRODUCTOR**, se compromete a realizar una buena estimación de cosecha y entregar la producción de café que estime el SIC a la COOPERATIVA; garantizar que el producto entregado sea procedente de su Unidad productiva certificada, evitando en todo momento la contaminación y endose.
9. **EL PRODUCTOR**, se compromete a informar al SIC acerca de: las NO conformidades involuntarias que pueda afectar la integridad del producto certificado; cambios de incremento o disminución de área y mantener actualizada la documentación de las actividades en la unidad productiva.
10. **EL PRODUCTOR**, se compromete a aceptar las medidas correctivas y/o sanciones en caso de infracción, falta o incumplimiento y a establecer medidas correctivas y plazos de cumplimiento; según los resultados de la inspección realizada a su unidad productiva.
11. **PRODUCTOR**, tiene derecho a recibir una copia de sus documentos y registros cuando lo solicite.
12. **EL PRODUCTOR**, tiene derecho a apelar a las decisiones impuestas por el SIC con el sustento formal y acorde a las regulaciones internas de la COOPERATIVA.
13. **EL PRODUCTOR**, se compromete a registrar en el cuaderno del productor todas las actividades realizadas dentro de su unidad de producción.
14. **EL PRODUCTOR**, se compromete a implementar en su vivienda el botiquín de primeros auxilios, equipos de protección para la aplicación de productos permitidos en el programa orgánico e identificar sus ambientes de su vivienda.
15. **EL PRODUCTOR**, se compromete a conservar y proteger el medio ambiente.
16. Asistir en forma obligatoria a las reuniones de su organización y capacitaciones en producción de cafés orgánicos brindada por técnicos y promotores.
17. **EL PRODUCTOR**, se compromete a facilitar el acceso a su unidad productiva y brindar información correspondiente a inspectores internos, auditores externos y otros que autorice la organización en el momento que consideren pertinente, avisada o imprevista, tener a disposición y permitir la revisión de documentos tales como: normas, fichas de visita, comprobantes de venta de café, compra de insumos y materiales, registros de actividades y otras relacionadas al programa Producción de Café Orgánico Sostenible y de Comercio Justo.
18. **EL PRODUCTOR**, tiene derecho a poner término a este contrato mediante una carta de renuncia dirigida al presidente de consejo de administración cuando lo considere pertinente.

En conformidad con lo estipulado firman en: Inger Con fecha: 14/03/2021  
 Y vigencia hasta: 14/03/2022

Firman: Elmer Eugenio Diaz Aguilar  
**ELMER EUGENIO DIAZ AGUILAR**  
 PRESIDENTE  
 LA ORGANIZACIÓN

Wilder Lizardo Refasto Tocco  
**EL PRODUCTOR**

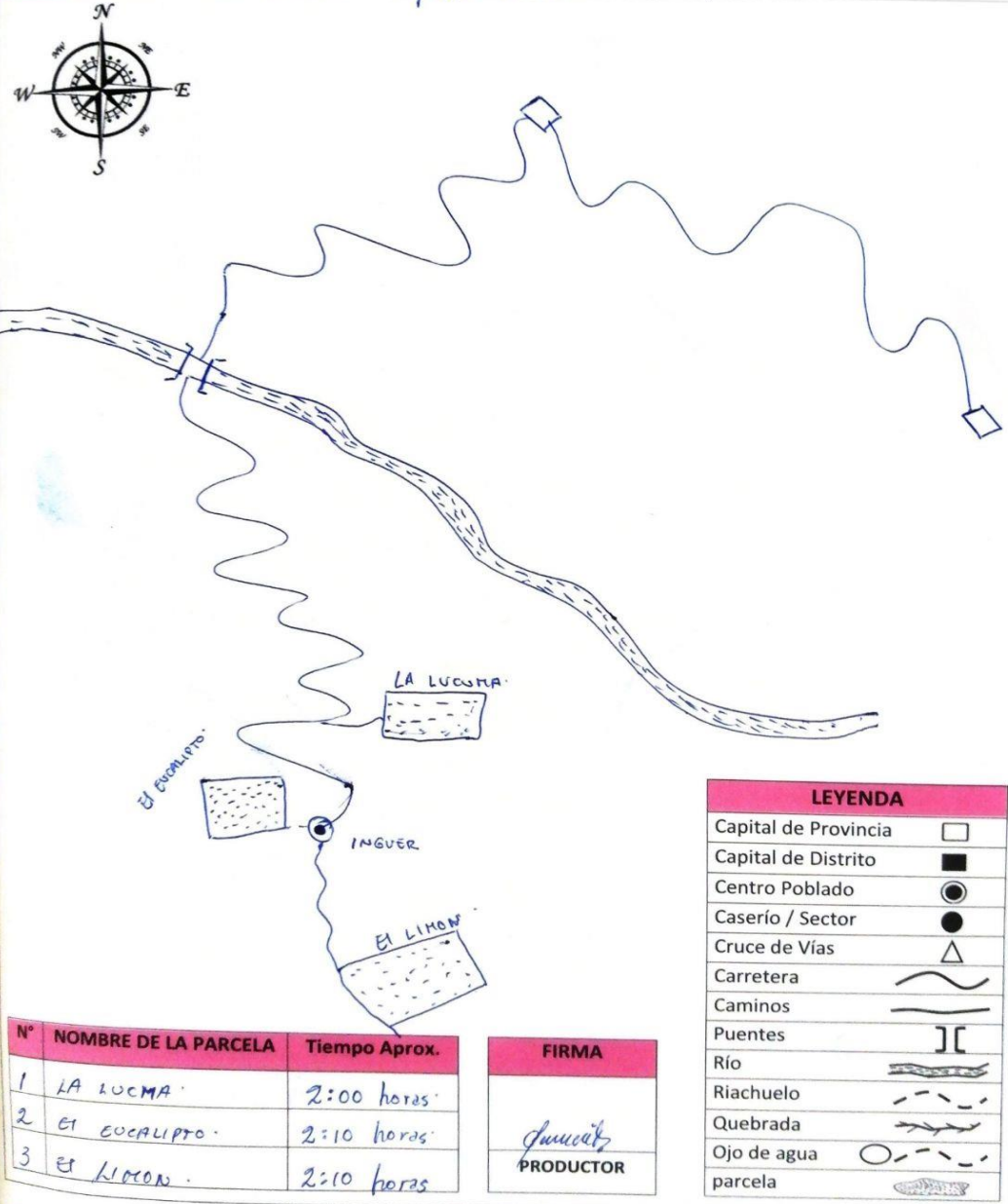
CUADERNO DEL PRODUCTOR

1

**DIRECCIÓN:** Carretera la Nueva Granja S/N  
**CORREO:** Cooperativa-cari@hotmail.com

**CROQUIS GENERAL DE UBICACIÓN DE LA(S) PARCELA(S)**

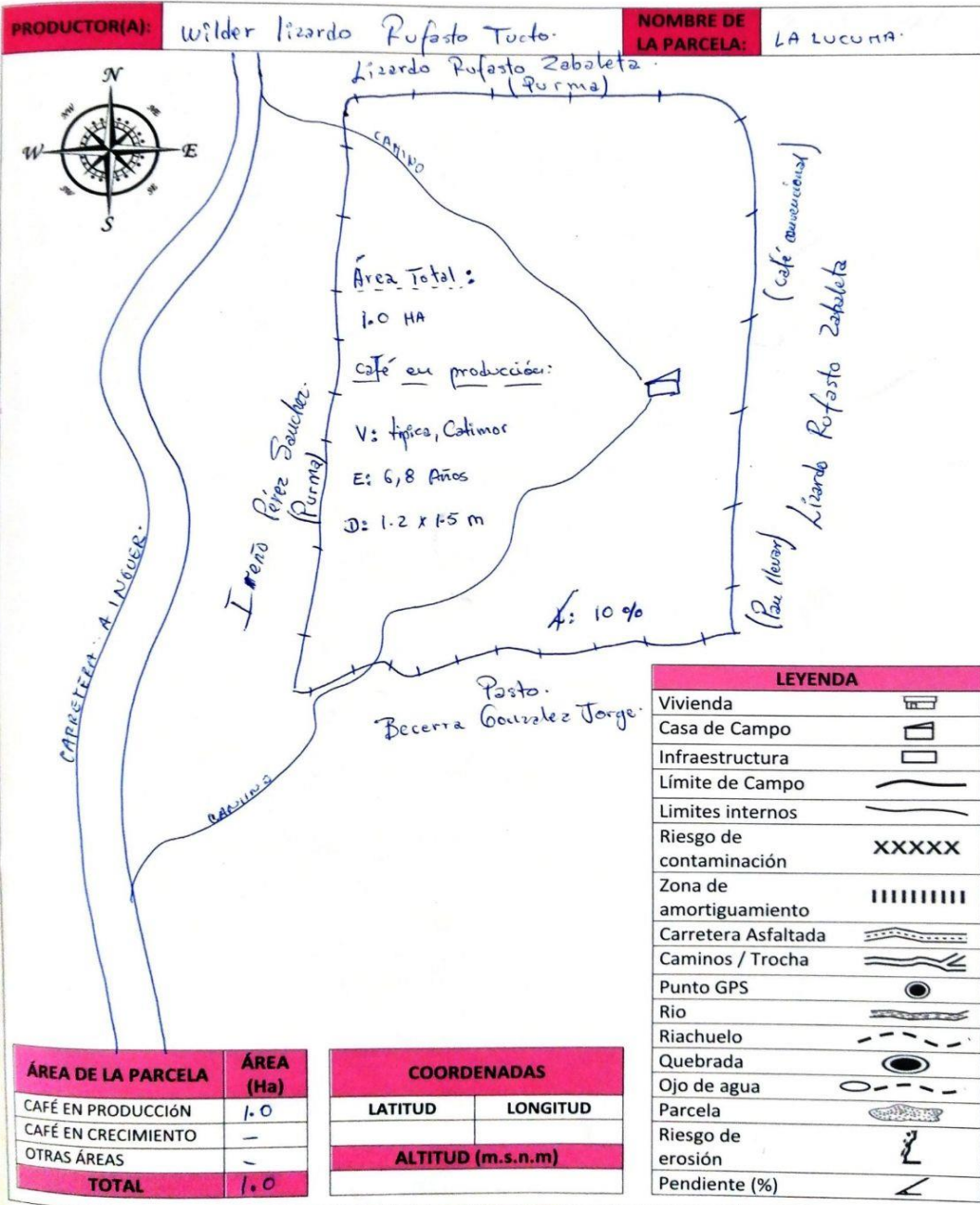
PRODUCTOR(A): Wilder Lizardo Rufasto Tucto. FECHA: 19/03/2021



DIRECCIÓN: Carretera la Nueva Granja S/N  
 CORREO: Cooperativa-cari@hotmail.com

FIRMA  
*Wilder Lizardo*  
 PRODUCTOR

**CROQUIS DE LA PARCELA N° - 1 -**



DIRECCIÓN: Carretera la Nueva Granja S/N  
 CORREO: Cooperativa-cari@hotmail.com



**CROQUIS DE LA PARCELA N° - 2 -**

**PRODUCTOR(A):** Wilder lizardo Rufasto Tucto. **NOMBRE DE LA PARCELA:** El Escalpto.



| LEYENDA                 |        |
|-------------------------|--------|
| Vivienda                |        |
| Casa de Campo           |        |
| Infraestructura         |        |
| Límite de Campo         |        |
| Limites internos        |        |
| Riesgo de contaminación | XXXXXX |
| Zona de amortiguamiento |        |
| Carretera Asfaltada     |        |
| Caminos / Trocha        |        |
| Punto GPS               |        |
| Rio                     |        |
| Riachuelo               |        |
| Quebrada                |        |
| Ojo de agua             |        |
| Parcela                 |        |
| Riesgo de erosión       |        |
| Pendiente (%)           |        |

| ÁREA DE LA PARCELA  | ÁREA (Ha)  |
|---------------------|------------|
| CAFÉ EN PRODUCCIÓN  | 1.0        |
| CAFÉ EN CRECIMIENTO | -          |
| OTRAS ÁREAS         | -          |
| <b>TOTAL</b>        | <b>1.0</b> |

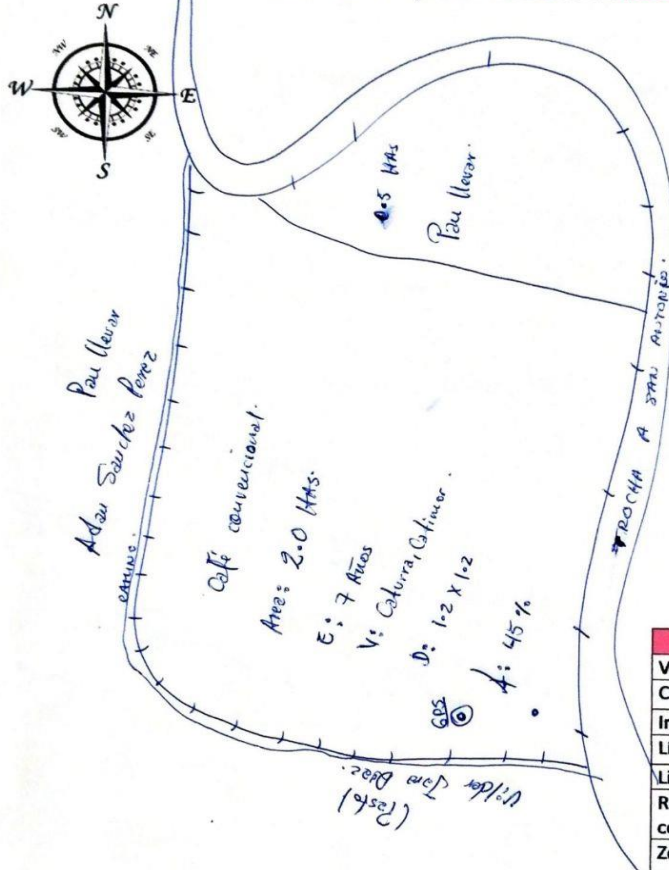
| COORDENADAS       |             |
|-------------------|-------------|
| LATITUD           | LONGITUD    |
| -6.24164846       | -79.0672347 |
| ALTITUD (m.s.n.m) |             |
| 2061              |             |

DIRECCIÓN: Carretera la Nueva Granja S/N  
 CORREO: Cooperativa-cari@hotmail.com

UTM: 713839.868 E  
 9309155.818 N  
 17 N.

**CROQUIS DE LA PARCELA N° - 2 -**

**PRODUCTOR(A):** Wilder Lizardo Pufasto Tucto. **NOMBRE DE LA PARCELA:** El LIHON



| LEYENDA                 |        |
|-------------------------|--------|
| Vivienda                |        |
| Casa de Campo           |        |
| Infraestructura         |        |
| Límite de Campo         |        |
| Límites internos        |        |
| Riesgo de contaminación | XXXXXX |
| Zona de amortiguamiento |        |
| Carretera Asfaltada     |        |
| Caminos / Trocha        |        |
| Punto GPS               |        |
| Rio                     |        |
| Riachuelo               |        |
| Quebrada                |        |
| Ojo de agua             |        |
| Parcela                 |        |
| Riesgo de erosión       |        |
| Pendiente (%)           |        |

| ÁREA DE LA PARCELA  | ÁREA (Ha)  |
|---------------------|------------|
| CAFÉ EN PRODUCCIÓN  | 2.0        |
| CAFÉ EN CRECIMIENTO | -          |
| OTRAS ÁREAS         | 0.5        |
| <b>TOTAL</b>        | <b>2.5</b> |

| COORDENADAS       |             |
|-------------------|-------------|
| LATITUD           | LONGITUD    |
| -6.2410365        | -79.0739487 |
| ALTITUD (m.s.n.m) |             |
| 2196              |             |

**DIRECCIÓN:** Carretera la Nueva Granja S/N  
**CORREO:** Cooperativa-cari@hotmail.com

UTM: 713098.964 E  
 9309761.126 N  
 174

CUADRO DEL PRODUCTOR



FICHA DE INFORMACIÓN GENERAL

CARI-004

ELABORADO POR: SIC APROBADO POR: Gerencia FECHA: 12/01/2021

FECHA DE REGISTRO: 14/05/2021

|  |                           |  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
|--|---------------------------|--|---|---|----------------|----------------|-------------|-------------|----------------|-------------------------------|
| FECHA DE INGRESO   | PARCELA CON CERTIFICACIÓN | ORGÁNICO<br>EU <input checked="" type="checkbox"/> NOP <input checked="" type="checkbox"/><br>RITRO <input checked="" type="checkbox"/> IAS <input type="checkbox"/> | SOSTENIBLE<br>R.A. <input type="checkbox"/> FAIRTRADE <input checked="" type="checkbox"/> SPP <input type="checkbox"/> UTZ <input type="checkbox"/><br>BIRD FRIENDLY <input type="checkbox"/> C.A.F.E. PRACTICES <input type="checkbox"/> | SOLIDARIO<br>COMERCIO JUSTO <input checked="" type="checkbox"/> |                |                |             |             |                |                               |
| DELEGADO:  |                           | N° Celular:  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
| <b>I. DATOS PERSONALES DEL PRODUCTOR</b>   |                           |  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
| NOMBRE Y APELLIDOS   |                           | FECHA DE NACIMIENTO  | DNI   | GRADO DE INSTRUCCIÓN  |                |                |             |             |                |                               |
| PRODUCTOR:   | Walter Limón Rufate Tuto  | 21/11/1983   | 92332574  | Secundaria Completa   |                |                |             |             |                |                               |
| CONYUGUE:  | Delia Quispe Quispe       | 03/01/1985   | 8057402   | Secundaria Completa   |                |                |             |             |                |                               |
| BASE SOCIAL:   | INUEB                     | DISTRITO:  | QUEROCOTILLO  | CODIGO  |                |                |             |             |                |                               |
| LOCALIDAD:   | LA NUEVA                  | PROVINCIA:   | CUTervo   |   |                |                |             |             |                |                               |
| <b>II. DATOS DE LA(S) PARCELA(S)</b>   |                           |  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
| N°   | NOMBRE DE LA PARCELA      | AREAS (HA) DE UNIDAD PRODUCTIVA  |   |   |                |                |             | TOTAL (Has) | ALTITUD (msnm) | PRODUCCIÓN ESTIMADA (QO) 2021 |
|  |                           | Café en producción   | Café en crecimiento   | Área podada   | Otros cultivos | Pasto Sembrado | Otras Áreas |             |                |                               |
| 1  | LA LUCCMA                 | 1.0  | —   | —   | —              | —              | —           | 1.0         | 2061           | 20                            |
| 2  | EL EUCALIPTO              | 1.0  | —   | —   | —              | —              | —           | 1.0         | 2061           | 20                            |
| 3  | EL LIMÓN                  | 2.0  | —   | —   | 0.5            | —              | —           | 2.5         | 2061           | 20                            |
| 4  | TOTAL                     | 4.0  | —   | —   | 0.5            | —              | —           | 4.5         |                | 65                            |
| Documento De Propiedad: Título <input checked="" type="checkbox"/> Compra Venta <input checked="" type="checkbox"/> Herencia <input type="checkbox"/> Alquiler <input type="checkbox"/> Otro(especifique): |                           |  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
| OBSERVACIONES: La Lucuma es herencia.  |                           |  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
| DECLARACIÓN: Mediante nuestra firma confirmamos que los datos registrados en el presente formulario corresponden a la verdad   |                           |  |   |   |                |                |             |             |                |                               |
| <br>PRODUCTOR  |                           |  | <br>TÉCNICO RESPONSABLE/INSPECTOR   |   |                |                |             |             |                |                               |

FICHA DE LINEA BASE

**I. FAMILIA Y TRABAJADORES**

|     |                                   |         |   |             |    |
|-----|-----------------------------------|---------|---|-------------|----|
| 1.1 | Número de Hijos dependientes      | Varones | 2 | Mujeres     | 1  |
| 1.2 | Número de trabajadores temporales | Familia | 2 | Contratados | 40 |

**II. DATOS DEL CULTIVO**

| Nombre de la parcela | Variedades   | Edad del cafetal | Distanciamiento de la siembra | N° de Especies Nativas | N° de Frutales | N° de Forestales | Última aplicación de agroquímicos | Actividades de Conservación de Suelos |
|----------------------|--------------|------------------|-------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| LA LUCCMA            | Tp. C. Min.  | 8.6 años         | 1.2 x 1.5 m                   | —                      | 50             | —                | —                                 | Laboriosos caso                       |
| EL EUCALIPTO         | Cfr. C. Min. | 6 años           | 1.2 x 1.5 m                   | —                      | 100            | 150              | Has 1 año                         | " "                                   |
| EL LIMÓN             | Cfr. C. Min. | 7 años           | 1.2 x 1.5 m                   | —                      | 20             | —                | —                                 | " "                                   |

**III. IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.**

| IMPLEMENTACIÓN   | SEÑALIZACIÓN EN:   | MEDIO AMBIENTE  | DEL CAFETAL  |
|--|--|---|--|
| Tanque Tina <input type="checkbox"/> Tratam. De aguas Mieles <input type="checkbox"/>            | La Finca <input type="checkbox"/> La Casa <input type="checkbox"/>   | Proteg. La Flora y Fauna <input checked="" type="checkbox"/> Tala Arb. <input type="checkbox"/>           | Deshiervo, chaleo <input checked="" type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> |
| Botiquin <input checked="" type="checkbox"/> Cocina Mejorada <input checked="" type="checkbox"/> | Conserv. Medio Amb. <input type="checkbox"/>   | Realiza quema <input type="checkbox"/> Cuida el Agua <input checked="" type="checkbox"/>                  | Poda de Café Poda de Sombra <input checked="" type="checkbox"/>                      |
| Relleno Sanitario <input checked="" type="checkbox"/> Compostera <input type="checkbox"/>        | Almecen. <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>   | Reforesta <input checked="" type="checkbox"/> No aplica Prod. Prohib. <input checked="" type="checkbox"/> | Tradicional <input type="checkbox"/> Tecnificado <input checked="" type="checkbox"/> |
| Barreras/ Zona de amortiguamiento <input checked="" type="checkbox"/>                            | Otras Actividades: Apicultura SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> , Ganadería SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> , Acuicultura SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> , Animal de Corral SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> , Otros ..... |   |  |

| ¿Realiza el beneficio?              | Módulo de beneficio | Tanque Tina |           |                                     | Donde seca su café |         |       | Producción de Abonos |           |           | % de sombra |
|-------------------------------------|---------------------|-------------|-----------|-------------------------------------|--------------------|---------|-------|----------------------|-----------|-----------|-------------|
|                                     |                     | Con Techo   | Sin Techo | No tiene                            | Secador            | Terrado | Patio | Tiene                | Con techo | Sin Techo |             |
| <input checked="" type="checkbox"/> |                     |             |           | <input checked="" type="checkbox"/> |                    |         |       |                      |           |           | 45%         |

DIRECCIÓN: Carretera la Nueva Granja 5/N  
CORREO: Cooperativa-carl@hotmail.com

## FICHA DE INSPECCIÓN INTERNA 2021/2022

### A. CRITERIOS A VERIFICAR PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA, SOSTENIBLE Y DE COMERCIO JUSTO.

| N°<br>CR                                  | DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO A VERIFICAR  | EVALUACIÓN |    |                 |   |   | OBSERVACIONES   |
|---|---|------------|----|-----------------|---|---|---|
|   |   | CUMPLE     |    | NIVEL DE CUMPL. |   |   |   |
|   |   | NO         | SI | B               | R | M |   |
| <b>I. SISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTARIA</b> |   |            |    |                 |   |   |   |
| 1   | ¿Cuenta con cuaderno del productor/<br>registros? ¿Qué actividades registra? ☹️   |            | X  |                 |   |   | <input checked="" type="checkbox"/> Abonamiento <input checked="" type="checkbox"/> Cosecha <input checked="" type="checkbox"/> ventas de café<br><input checked="" type="checkbox"/> Otras labores Deshierbos.....         |
| 2   | Mantiene y conoce documentos, ¿Qué tipo de documentos?  |            | X  |                 |   |   | <input checked="" type="checkbox"/> Reglamento interno <input checked="" type="checkbox"/> Norma Interna<br><input checked="" type="checkbox"/> Croquis <input type="checkbox"/> Otros: .....                               |
| 3   | ¿El productor conoce del USO del premio "¿PREMIO SOCIAL" DE "COMERCIO JUSTO"?   |            | X  |                 |   |   |   |
| 4   | ¿El productor tiene y conoce el contenido del contrato de compromiso para la producción de café certificado?  |            | X  |                 |   |   |   |
| 5   | ¿El productor tiene los comprobantes de venta de café de la última campaña? ☹️  |            | X  |                 |   |   | <input type="checkbox"/> Ticket <input type="checkbox"/> Otros: .....   |
| 6   | ¿El productor tiene comprobantes de compra de insumos externos para la producción de café? X  | X          |    |                 |   |   | <input type="checkbox"/> Boleta de venta <input type="checkbox"/> Planillas<br><input type="checkbox"/> otro: .....   |
| 7   | ¿Si ha implementado nuevas áreas de producción, el SIC realizó una evaluación de riesgos y consecuencias para la seguridad de las personas y el ambiente? |            | X  |                 |   |   |   |
| 8   | ¿El productor cuenta con un cronograma de actividades vigente para el manejo del cultivo?   |            | X  |                 |   |   | <input checked="" type="checkbox"/> Plan anual de producción<br><input type="checkbox"/> Otros: .....   |
| 9   | ¿El productor asistió a eventos de capacitación relacionada con la producción de cafés certificado realizada por la organización u otros? ☹️              |            | X  |                 |   |   | N° de eventos asistidos: ..... 8<br>De Organizadas: ..... 10  |
| <b>II. MANEJO AGRONÓMICO DEL CULTIVO</b>  |   |            |    |                 |   |   |   |
| 10  | ¿Las semillas, plántones de café y/o forestales provienen de fincas certificadas, de que variedad son las semillas?                                       |            | X  |                 |   |   | Especie/ Variedad: ..... <i>Chirre + CARRON</i><br>Procedencia: ..... <i>FINCA PROPIA</i>   |
| 11  | ¿Utiliza insumos externos para el manejo nutricional del vivero y café en producción? N/A   |            |    |                 |   |   | Insumos: .....  |
| 12  | ¿El productor realiza el control de "malezas" mediante prácticas que "mejoren, conserven, garanticen la protección del suelo" y reducen la erosión? ☹️    |            | X  |                 |   |   | <input type="checkbox"/> Desbrozadora <input checked="" type="checkbox"/> Machete <input type="checkbox"/> Manejo de sombras Otros <input type="checkbox"/> .....<br>Si la respuesta es No: .....                           |
| 13  | ¿El productor NO utiliza insumos prohibidos en el proceso productivo y manejo del cultivo de café? ☹️   |            | X  |                 |   |   | Nombre: ..... Cantidad: .....<br>Dosis: ..... Asesoramiento: .....  |
| 14  | ¿Cuenta con un plan de abonamiento basado en análisis de suelo o recomendación técnica?   |            | X  |                 |   |   | <input type="checkbox"/> Análisis de suelos<br><input checked="" type="checkbox"/> Recomendación técnica: .....   |
| 15  | ¿El Productor realiza la rehabilitación y renovación de cafetales?  |            | X  |                 |   |   | <input checked="" type="checkbox"/> Rehabilitación.<br><input type="checkbox"/> Renovación  |
| 16  | ¿Produce abonos orgánicos con insumos provenientes de la finca? ☹️ X  | X          |    |                 |   |   | <input type="checkbox"/> Pulpa de café <input type="checkbox"/> Ceniza <input type="checkbox"/> Estiércol: .....<br>Para Producir: .....  |
| 17  | ¿Realiza Crianza de animales menores, producción de hortalizas u otros como parte de la diversificación y seguridad alimentaria?                          |            | X  |                 |   |   | <input checked="" type="checkbox"/> Crianza de animales: ..... <i>Gallos, cerdos,...</i><br><input type="checkbox"/> Hortalizas o frutos: ..... <i>pepino, zanahoria,...</i><br><input type="checkbox"/> Observación: ..... |
| 18  | ¿El productor no realiza aplicaciones de insumos como medidas de Manejo integrado de plagas y enfermedades? ☹️  |            | X  |                 |   |   | Insumos: .....  |

DIRECCIÓN: Carretera la Nueva Granja S/N  
CORREO: Cooperativa-cari@hotmail.com



COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA - CARI  
Distrito de Querocoto, Provincia de Chota, Cajamarca

COOPERATIVA AGRARIA  
RUTAS DEL INCA  
UNIDAD POR EL DESARROLLO DE NUESTROS PUEBLOS

|   |   |    |  |   |  |  |
|---|---|----|--|---|--|--|
| 19  | ¿En la unidad productiva no se a realizado aplicaciones de productos como medidas MIPE, durante campañas estatales?   | X  |  |   |  | Entidades Públicas u otros: .....<br>Producto: .....   |
| <b>III. COSECHA Y POST-COSECHA</b>                        |   |    |  |   |  |  |
| 20  | ¿Establece medidas para evitar el endose, contaminación y mezcla de producto certificado con otro No certificado?   | X  |  |   |  | <input checked="" type="checkbox"/> Procesamiento.....<br><input checked="" type="checkbox"/> Transporte: limpio (X), exclusivo ( ) .....<br><input checked="" type="checkbox"/> Almacenamiento                          |
| 21  | ¿El productor mantiene en condiciones operativas y limpias las instalaciones y/o módulo de beneficio húmedo?  | X  |  | X |  | <input checked="" type="checkbox"/> Despulpadora <input type="checkbox"/> Tanque Tina<br><input type="checkbox"/> Otro: SACOS + BARRAS.....  |
| 22  | ¿El productor tiene instalaciones y/o infraestructura, libres de contaminación para el secado del café?   | X  |  | X |  | <input type="checkbox"/> Secador solar <input type="checkbox"/> Módulo de secado <input type="checkbox"/> Terrado<br><input type="checkbox"/> Pampillo/cemento <input type="checkbox"/> Otro: CEREA.....                 |
| 23  | ¿Tiene instalaciones libres de contaminación para el almacenamiento del café?   | X  |  |   |  | <input checked="" type="checkbox"/> Ventilado <input type="checkbox"/> Sobre tarimas <input checked="" type="checkbox"/> Separado de paredes <input checked="" type="checkbox"/> Separado de otros productos peligrosos. |
| 24  | ¿Realiza fermentación en instalaciones limpias y tiempos adecuados?   | X  |  |   |  | Instalación: SACOS DE POLIPROPILENO.<br>Tiempo: 36-38 horas.   |
| 25  | ¿Utiliza agua limpia para el procesamiento?   | X  |  |   |  |  |
| 26  | ¿Utiliza envases libres de contaminación para el almacenamiento y transporte del café?  | X  |  |   |  |  |
| <b>IV. SISTEMA AMBIENTAL Y CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMA</b> |   |    |  |   |  |  |
| 27  | ¿Las nuevas áreas producción de café están ubicadas en zonas apropiadas de: ¿clima, suelo y pendientes?   | X  |  |   |  |  |
| 28  | ¿El productor No realiza la tala o quema de bosque primario para instalar nuevas áreas de café?   | X  |  |   |  |  |
| 29  | ¿El productor promueve la reforestación o conserva árboles nativos de la zona?  | X  |  |   |  |  |
| 30  | ¿El productor realiza acciones o actividades para proteger la flora y fauna en peligro de extinción en su unidad productiva?  | X  |  | X |  | <input checked="" type="checkbox"/> Conserva su habitat <input type="checkbox"/> Rótulos <input type="checkbox"/> Otros: .....<br><input type="checkbox"/> Acciones de sensibilización: .....                            |
| 31  | ¿Maneja un registro de flora y fauna existente en la unidad productiva?   | X  |  |   |  |  |
| 32  | ¿El productor realiza acciones para proteger las fuentes de agua existente o colindante de la unidad productiva?  | X  |  |   |  | <input checked="" type="checkbox"/> Zonas de amortiguamiento <input type="checkbox"/> Reforestación<br><input type="checkbox"/> Área de Conservación <input type="checkbox"/> Otro                                       |
| 33  | ¿En la Parcela No se evidencia contaminación de las fuentes de agua con residuos sólidos o líquidos?  | X  |  |   |  |  |
| 34  | ¿El productor implementa prácticas para el uso racional y eficiente del agua?   | X  |  |   |  | <input type="checkbox"/> Tanque tina <input type="checkbox"/> Reservorio <input type="checkbox"/> Cosecha de agua<br><input type="checkbox"/> Instalaciones sin fugas <input type="checkbox"/> Otros.....                |
| <b>V. BIENESTAR SOCIAL Y LABORAL</b>                      |   |    |  |   |  |  |
| 35  | ¿Tiene botiquín con medicamentos vigentes para atender primeros auxilios?   | X  |  |   |  |  |
| 36  | ¿El productor provee a la familia, trabajadores y/o colaboradores de agua segura para el consumo humano?  | X  |  |   |  | Agua herbida.  |
| 37  | ¿El productor provee a la familia y trabajadores: Instalaciones, SSHH, ¿condiciones de comodidad, salubridad, seguridad e integridad física dentro de la unidad productiva? | X  |  |   |  |  |
| 38  | ¿El productor tiene cocina mejorada que disminuye el uso de "leña" y evite problemas de salud por el humo?  | X  |  |   |  |  |
| 39  | ¿Contrata a menores de 15 años para trabajar dentro de la Unidad productiva?  | No |  |   |  | No contrata.   |

DIRECCIÓN: Carretera la Nueva Granja S/N  
CORREO: Cooperativa-cari@hotmail.com

CUADERNO DEL PRODUCTOR

7



|   |  |   |   |  |    |   |
|---|--|---|---|--|----|---|
| 40  | ¿El productor paga al personal de trabajo un monto igual o superior al promedio local o a lo estipulado por ley?   |   | X |  |    | Pago: Jornal S/ 30.00 Destajo S/ .....  |
| 41  | ¿En la unidad productiva no se evidencia alguna práctica de discriminación, trabajo forzoso, acoso sexual, abuso verbal o físico hacia los trabajadores o colaboradores? |   | X |  |    | Describe:   |
| <b>VI. MANEJO DE RESIDUOS</b>   |  |   |   |  |    |   |
| 42  | ¿El productor realiza un manejo seguro de las aguas mieles del beneficio húmedo del café?  | X |   |  |    | <input type="checkbox"/> Pozo de aguas mieles <input type="checkbox"/> Otro: .....<br>Tipo de manejo: .....   |
| 43  | ¿El productor realiza un manejo seguro de las aguas grises y desechos inorgánicos (Bolsas, latas, etc.) de la Unidad Productiva?   |   | X |  |    | <input checked="" type="checkbox"/> Relleno Sanitario <input type="checkbox"/> Pozo de aguas grises<br>Tipo de manejo: Relleno Comunal controlado.              |
| 44  | ¿El productor realiza un manejo apropiado de la pulpa de café, y desechos orgánicos de Unidad productiva?  | X |   |  |    | <input type="checkbox"/> Pulpero <input type="checkbox"/> Compostera <input type="checkbox"/> Lombriario <input type="checkbox"/> Otro<br>Tipo de manejo: ..... |
| <b>VII. EVALUACIÓN DE RIESGOS</b>   |  |   |   |  |    |   |
| 45  | ¿Implementa medidas o prácticas para minimizar el riesgo de contaminación de área(s) colindante(s)?  |   | X |  | X  | <input checked="" type="checkbox"/> Zonas de amortiguamiento <input type="checkbox"/> Otros: .....  |
| 46  | ¿En la unidad productiva NO se encontró insumo y/o envases de productos NO permitidos?   |   | X |  |    | Nombre: .....<br>Procedencia: .....   |
| 47  | ¿El equipo de fumigación NO evidencia la aplicación de productos NO permitidos?  |   | X |  |    | Describir: .....  |
| 48  | ¿El productor realiza producción paralela o mixta?, Utiliza OMG?   |   |   |  | NO | producción 100% orgánica.   |
| <b>TOTAL, DE INCUMPLIMIENTOS</b>  |  |   |   |  |    |   |
| <input type="checkbox"/> Falta Grave <input checked="" type="checkbox"/> Faltas Mayor <input type="checkbox"/> Falta Leve |  |   |   |  |    |   |

**B. RESUMEN DE LA EVALUACION DE LOS CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**

| RESUMEN DE NO CONFORMIDADES EVIDENCIADAS |   |                                 |                       |
|--|---|---------------------------------|-----------------------|
| Crt                                      | DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD        | MEDIDA CORRECTIVA               | PLAZO DE CUMPLIMIENTO |
| 6.                                       | No tiene boletas de Compra de Albarcos. | Adjuntar comprobantes (boletas) | Proxima Compra.       |
| 16/17                                    | No produce, no tiene pulpero.           | Construir pulpero.              | 3 meses.              |
| 31                                       | No registra flora y fauna               | Registrar en cuaderno.          | Proxima inspección    |
| 34                                       | No tiene tanque tina.                   | Construir tanque tina           | 3 meses               |
| 42                                       | No tiene pozo de Agua miel.             | Construir Pozo de Agua miel.    | 2 meses.              |

El Productor declara bajo juramento que todo lo antes registrado es información real de su unidad productiva y da conformidad de lo registrado mediante su firma

Lugar y Fecha: Inga 14-03-2021

|  |   |
|--|---|
| <br>Firma del Productor<br>DNI: 42232574 | <br>Inspector Interno:<br>DNI: 76857290 |
|--|---|

**DESIÓN DEL COMITÉ DE APROBACIÓN**

El comité de Aprobación decide

|   |   |                                     |                                    |
|---|---|-------------------------------------|------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Aprobar sin condiciones | <input type="checkbox"/> Aprobar en Condiciones | <input type="checkbox"/> Suspensión | <input type="checkbox"/> Exclusión |
|---|---|-------------------------------------|------------------------------------|

Observaciones: .....

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| <br>Presidente | <br>secretario  |
| _____<br>Vocal | _____<br>Fiscal |

Querocoto, ... 8 De ... Abril ... Del 2021

## Anexo B. Trazabilidad de un lote de exportación

### Contrato entre el cliente Sustainable Harvest y Cooperativa Agraria Rutas del Inca

#### FOB SPECIALTY GRADE CONTRACT

Referencia del Comprador: PER103-1-2022

Fecha: Oct 22, 2021

Especies: Arábica



Confirmamos haber comprado de usted lo siguiente:

#### Comprador

Sustainable Harvest Inc.  
3055 NW Yeon Ave, #602, Portland, OR 97210, USA  
FLO ID: 1195

#### Vendedor

Cooperativa Agraria Rutas del Inca  
Jr. Daniel Hoyo N° 137, Queroocoto, Provincia de Chota, Cajamarca, Peru

#### Cantidad

20 sacos de 1000.0 kg cada uno = 20.0 Toneladas Métricas.

#### Descripción

Peru | Red fruit, stonefruit, cocoa, caramel | Rutas del Inca FLO ID: 33102 | Washed | FTO - cosecha 2022. Preparación física "Grado Specialty". Humedad entre 10% y 12%. Deberá alcanzar un puntaje al arribo a destino de 83 en la evaluación de taza de acuerdo con los estándares de la SCA.

#### Precio

\$1.9000/lb USD (Valor Nominal). Precio a ser fijado contra la posición (KCH) Mar/22 de Bolsa NY 'C' más un diferencial de \$0.5000/lb, cuando el nivel de bolsa sea superior a \$1.4000. No se permiten cambios de posición (switch). El VENDEDOR debe ejercer su opción de fijación comunicándolo por escrito a Sustainable Harvest a más tardar un día antes del FIRST NOTICE DAY de la posición correspondiente 02/15/22, o en la fecha de entrega / BOL lo que ocurra primero. Si no se pone la orden de fijación con Sustainable Harvest antes de la fecha establecida, este contrato se fijará automáticamente al nivel del cliente de los plazos arriba mencionados, según como corresponda el caso.

Los contratos 'Comercio Justo' están sujetos a los términos y condiciones estipulados por FLO y/o Fair Trade USA. La prima de este contrato incluye \$0.2000/lb de Premio Comercio Justo, \$0.3000/lb de Premio Orgánico y \$0.0000/lb por diferencial de calidad y origen.

#### Embarque

December, 2021 Paiza, Peru.

#### Puerto de Destino

Montreal, Canada.

#### Pago

Se realizará un pago. Se realizará un pago equivalente 100% del valor contra entrega de documentos originales, negociables, libre a bordo, junto con el conocimiento de embarque (BL) y cualquier otra documentación que sea necesaria para la importación. Sustainable Harvest sólo puede procesar pagos mediante la recepción de los documentos originales entregados directamente a nuestras oficinas; dicho pago se realizará según las instrucciones que estipule el vendedor. No se podrá procesar el pago sin la documentación física original ni mediante documentos recibidos por agentes, brokers o instituciones financieras ajenas a nuestra empresa.

#### Términos

Sujeto a aprobación de muestra pre-embarque y de arribo. Los sacos deben estar marcados con el nombre de la agencia de certificación orgánica correspondiente; dicha agencia debe estar acreditada por la NOP.

En línea con los estándares de la SCA, el café debe tener un contenido de humedad entre el 10% y 12%. Todas las muestras pre-embarque y de arribo serán verificadas en su contenido de humedad y el café deberá presentar los rangos definidos por la SCA para ser aprobado. El número de identificación FLO ID así como el nombre de la agencia de certificación orgánica, deberá aparecer claramente en la factura y el BOL de este contrato.

#### Peso

El café comprometido bajo este contrato es vendido sobre el peso embarcado. Cualquier pérdida en el peso que exceda 0.5% será por cuenta del vendedor descontándolo del precio del contrato.

#### Condiciones

Este contrato incorpora las provisiones, términos y condiciones FOB, CIF, y C&F así como toda controversia relacionada con este contrato de acuerdo con las "Reglas de Arbitraje" de la última edición de contratos de la Asociación de Café Verde, Inc. (Green Coffee Association Inc.). Cualquier cambio o adiciones no forman parte de este contrato a menos que ambas partes lo acepten. La firma de este contrato significa la aceptación de todos los términos aquí expuestos. La tara mínima de los sacos debe ser entre 710 a 800 gramos según lo establecido por la Bolsa de Café de Nueva York. En el caso que no recibamos el contrato firmado u objeciones a los términos aquí expuestos dentro de 3 días hábiles a la emisión del mismo, el vendedor estará obligado a los términos de este contrato. Con el fin de estar en conformidad con las regulaciones de Bioterrorismo de la FDA de los Estados Unidos, es requisito cumplir con lo siguiente: El aviso de embarque y arribo de documentos originales debe ser reportado a Sustainable Harvest por lo menos un (1) día hábil antes del arribo de la nave al puerto de destino.

Las muestras pre-embarque y arribo deben ser consistentes entre ellas. Los siguientes defectos en taza son considerados como fuera de contrato y resultará en rechazo: fermento, vegetal, papa, fino, rizado, medicinal, cosecha pasada, cosecha vieja, saco, petróleo, hule, moho, maderoso, sucio. En caso de rechazo por falta de calidad y/o preparación la fijación original de este contrato queda inválida y su valor será determinado por su venta en el mercado secundario. Todos los gastos incurridos por consecuencia del rechazo corren por cuenta del vendedor y el valor final de liquidación será determinado de la siguiente manera: Nuevo Precio de Venta en Mercado Secundario menos Gastos Incurridos. Si el valor resultante es menor al precio FOB originalmente pagado se hará el descuento correspondiente. Tanto el vendedor como el comprador trabajaran juntos en busca del mejor precio posible con el fin de mitigar la posibilidad de pérdidas.

Comprador

Sustainable Harvest  
Oscar Gonzalez

COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA

Ing. José María Rubio Arellano  
GERENTE GENERAL  
Cooperativa Agraria Rutas del Inca

Por favor firmelo y envíe por email este documento a Sustainable Harvest en un plazo no mayor a 5 días.

Sustainable Harvest Inc. • 3055 NW Yeon Ave, #602, Portland, OR 97210 USA • p.503-235-1119 • f.503-296-2349 • FDA: 19919291616 • FLO ID: 1195



Comprobantes de Operaciones de Ley



Cametera La Nueva Granja S/N  
 Querocoto - Chota - Cajamarca  
 973876275 / 927921886  
 cooperativa-car@gmail.com

RUC: 20570706927

COMPROBANTE DE OPERACIONES - LEY N° 29972

N° 006250

Querocoto: 18 de Diciembre del 2021

SEÑOR (ES) : Fernández Villanueva Paco  
 DIRECCIÓN : La Pampa  
 Establecimiento : \_\_\_\_\_  
 Doc. Identidad : 41857612

| CANT.                           | DESCRIPCIÓN            | P. UNITARIO | VALOR VENTA |
|---------------------------------|------------------------|-------------|-------------|
| 8.53                            | QA Café Pergamino Seco | 900         | 7,679.85    |
|                                 | Pima Fairtrade         |             | 170.66      |
|                                 | R = 72%                |             |             |
|                                 | H = 12                 |             |             |
|                                 | AN = 471.03            |             |             |
| <b>CANCELADO</b>                |                        |             |             |
| <b>ORGANICO</b>                 |                        |             |             |
| <b>FLOCERT - COMERCIO JUSTO</b> |                        |             |             |
| <b>FLO ID: 33102</b>            |                        |             |             |
|                                 |                        |             | 7850.52     |

Son: Siete mil ochocientos cincuenta con 50/100 s/v.



Fecha: 18 de Diciembre del 2021

USUARIO

Ful

COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA

## Guía de remisión del remitente

**COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA**  
UNIDOS POR EL DESARROLLO DE NUESTROS PUEBLOS

JR. Daniel Hoyos N°137  
Querocoto - Chota - Cajamarca  
cooperativa-cari@hotmail.com

**R.U.C. 20570706927**  
**GUIA REMISION - REMITENTE**  
001 - N° 190314

Punto de Partida: Car. La Nueva Granja s/n - Querocoto  
Punto de Llegada: Parque Industrial Ms. A. 412, 38 y 9

Fecha de Inicio de Traslado: 04-01-2022  
Nombre o Razón Social del DESTINATARIO: Cooperativa Agraria Frontero

Costo Mínimo:  
Número de R.U.C.: 20113940515 San Ignacio Ltda.

**UNIDAD DE TRANSPORTE Y CONDUCTOR**      **EMPRESA DE TRANSPORTES**

Marca y Número de Placa: MERCEDES-BENZ H3B-922  
Nombre o Razón Social: MINUA FERNANDEZ JARA

N° de Constancia de Inscripción: 151835433  
N° de Licencia de Conductor: C-27405106  
Número de R.U.C.: 10274082581

| CODIGO | DESCRIPCIÓN  | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL    |
|--------|--|----------|------------------|----------|
|        | Café Pergamino Seco envasado en sacos negros de polipropileno con certificación Orgánica (BIOLATINA) y comercio justo (FLO Id. 33102). | 372      | KG               | 23,855.2 |
|        |  | =>       |                  |          |
|        | Café Pergamino Seco envasado en sacos negros de polipropileno con certificación Orgánica (BIOLATINA) y comercio justo (FLO Id. 33102). | 78       | KG               | 4,522.0  |

**Tipo y Número de comprobante de Pago:**

Venta       Consignación       Para transformación       Emisor Itinerante       Importación   
 Venta sujeta a confirmar       Devolución Entre establecimientos de la misma empresa       Recibo entre establecimientos       Zona Primaria       Exportación   
 Compra       Otros:

**REMITENTE**


MINISTERIO DE AGRICULTURA, RIEGO Y PESQUERÍA - AUT. N° 2066576163 F.L. 15/09/2019 - SERIE: 001 - 0000251 - 0000250

*Lista de productores que conforman el lote Peri 3-1-2023*

| NL         | FECHA    | NOMBRE Y APELLIDOS                     | R   | Humedad | QQ    | KN      | ORO VERDE | Pre/U | /COMPRO   | PRIMA  | Total     | Nonprods        | Comunidad         |
|------------|----------|--|-----|---------|-------|---------|-----------|-------|-----------|--------|-----------|-----------------|-------------------|
| 1-00006190 | 27406044 | 13-Dic Alarcón Martínez Dario          | 70% | 12.00   | 0.43  | 26.81   | 13.31     | 880   | 427.48    | 3.72   | 437.20    | PERI-03-01-2022 | La Reina          |
| 1-00006191 | 80138723 | 13-Dic Alarcón Martínez Elvia          | 70% | 12.00   | 0.03  | 1.80    | 1.34      | 880   | 28.77     | 0.65   | 29.42     | PERI-03-01-2022 | La Reina          |
| 1-00006192 | 27405461 | 13-Dic Altamirano Castro Grimaldo      | 70% | 12.00   | 13.73 | 761.10  | 565.19    | 880   | 12,133.47 | 275.76 | 12,409.23 | PERI-03-01-2022 | El Palmo          |
| 1-00006193 | 27373980 | 13-Dic Andúzar Calqui Wilmer           | 70% | 12.00   | 0.08  | 4.17    | 3.10      | 880   | 66.45     | 1.51   | 67.96     | PERI-03-01-2022 | Chiribamba        |
| 1-00006194 | 27292366 | 13-Dic Araujo Araujo Genovés Elio      | 70% | 12.00   | 23.50 | 1297.19 | 963.29    | 880   | 20,679.82 | 470.00 | 21,149.81 | PERI-03-01-2022 | El Palmo          |
| 1-00006195 | 27436111 | 13-Dic Araujo Correal Juan Amado       | 70% | 12.00   | 3.48  | 523.02  | 388.40    | 880   | 8,338.07  | 189.50 | 8,527.57  | PERI-03-01-2022 | El Porvenir       |
| 1-00006196 | 10675756 | 13-Dic Araujo Díaz Eleazar             | 70% | 12.00   | 24.62 | 1358.96 | 1003.16   | 880   | 21,664.57 | 492.38 | 22,156.95 | PERI-03-01-2022 | La Unión-Paric    |
| 1-00006197 | 27405995 | 13-Dic Arcoz Villaseca Miguel          | 70% | 12.00   | 29.51 | 1629.15 | 1209.81   | 880   | 25,971.97 | 590.27 | 26,562.24 | PERI-03-01-2022 | Los faiques       |
| 1-00006198 | 45581506 | 13-Dic Arellano Guerrero Gonzalo       | 70% | 12.00   | 10.07 | 555.94  | 412.84    | 880   | 8,862.78  | 201.43 | 9,064.20  | PERI-03-01-2022 | La fila           |
| 1-00006199 | 27429731 | 13-Dic Arellano Quipe Víctor           | 70% | 12.00   | 0.12  | 6.46    | 4.80      | 880   | 103.02    | 2.34   | 105.37    | PERI-03-01-2022 | Paraguay          |
| 1-00006200 | 27293833 | 13-Dic Bastamante González Nolberto    | 70% | 12.00   | 20.14 | 1111.88 | 825.68    | 880   | 17,725.56 | 402.85 | 18,128.41 | PERI-03-01-2022 | Hornopampa        |
| 1-00006201 | 27254688 | 14-Dic Cabrera Pérez Gilberto          | 70% | 12.00   | 8.95  | 434.17  | 366.97    | 880   | 7,878.02  | 179.05 | 8,057.07  | PERI-03-01-2022 | Maraybamba Alto   |
| 1-00006202 | 27405916 | 14-Dic Calderón De Pérez Clara         | 70% | 12.00   | 4.52  | 249.28  | 185.12    | 880   | 3,974.02  | 90.32  | 4,064.34  | PERI-03-01-2022 | La Palma de parag |
| 1-00006203 | 27295743 | 14-Dic Jara Vallejos María Isabel      | 70% | 12.00   | 6.31  | 348.27  | 258.63    | 880   | 5,552.19  | 126.19 | 5,678.38  | PERI-03-01-2022 | Maraybamba Alto   |
| 1-00006204 | 27425117 | 14-Dic Carrasco Vega Josa              | 70% | 12.00   | 7.04  | 388.46  | 288.47    | 880   | 6,192.84  | 140.75 | 6,333.59  | PERI-03-01-2022 | El Naranjo        |
| 1-00006205 | 47395661 | 15-Dic Castro Sánchez Carmen Elizabeth | 70% | 12.00   | 0.26  | 14.30   | 10.62     | 880   | 227.90    | 5.18   | 233.08    | PERI-03-01-2022 | El Limon          |
| 1-00006206 | 42671120 | 15-Dic Champen Vidarte Esteban         | 70% | 12.00   | 0.95  | 52.23   | 38.79     | 880   | 832.67    | 18.32  | 851.00    | PERI-03-01-2022 | Putucaca          |
| 1-00006207 | 27387875 | 15-Dic Choque Bravo Jilina             | 70% | 12.00   | 0.04  | 2.13    | 1.58      | 880   | 33.96     | 0.77   | 34.73     | PERI-03-01-2022 | Chiribamba        |
| 1-00006209 | 27263013 | 15-Dic Cieza Nuñez Carloman            | 70% | 12.00   | 14.36 | 792.89  | 588.80    | 880   | 12,640.34 | 287.28 | 12,927.62 | PERI-03-01-2022 | El Limon          |
| 1-00006210 | 27262828 | 15-Dic Constantino Alarcón Arcelmo     | 70% | 12.00   | 14.36 | 792.73  | 588.68    | 880   | 12,637.66 | 287.22 | 12,924.88 | PERI-03-01-2022 | Paric             |
| 1-00006211 | 44032681 | 15-Dic Constantino Coronel Alirio      | 70% | 12.00   | 13.43 | 741.25  | 590.45    | 880   | 11,817.04 | 268.57 | 12,085.61 | PERI-03-01-2022 | Sector la Palta   |
| 1-00006212 | 44171362 | 15-Dic Constantino Coronel Galvarino   | 70% | 12.00   | 20.14 | 1111.88 | 825.68    | 880   | 17,725.56 | 402.85 | 18,128.41 | PERI-03-01-2022 | Sector la Palta   |
| 1-00006213 | 27262105 | 16-Dic Coronel Alarcón Francisco       | 70% | 12.00   | 22.42 | 1237.43 | 918.32    | 880   | 19,727.17 | 448.34 | 20,175.52 | PERI-03-01-2022 | Sector la Palta   |
| 1-00006214 | 48533280 | 16-Dic Coronel Alarcón Rocas           | 70% | 12.00   | 5.31  | 326.40  | 242.38    | 880   | 5,203.40  | 118.26 | 5,321.66  | PERI-03-01-2022 | Paric             |
| 1-00006215 | 43979634 | 16-Dic Coronel Alarcón Teodolinda      | 70% | 12.00   | 8.50  | 358.62  | 268.31    | 880   | 5,717.19  | 129.94 | 5,847.12  | PERI-03-01-2022 | Sector la Palta   |
| 1-00006216 | 27254650 | 16-Dic Coronel Castro Wilmer           | 70% | 12.00   | 16.79 | 926.56  | 688.07    | 880   | 14,771.30 | 335.71 | 15,107.01 | PERI-03-01-2022 | El Cuelco         |
| 1-00006217 | 27263800 | 16-Dic Coronel Delgado Emerita         | 70% | 12.00   | 23.75 | 1311.08 | 973.61    | 880   | 20,901.25 | 475.03 | 21,376.28 | PERI-03-01-2022 | Cambio Noventa    |
| 1-00006218 | 27423980 | 16-Dic Coronel Gastelo Alcibander      | 70% | 12.00   | 0.15  | 8.38    | 6.22      | 880   | 133.57    | 3.04   | 136.61    | PERI-03-01-2022 | La lima           |



## Cierre de Envase



**CIERRE DE ENVASE**

ESPECIALMENTE PARA CAFÉ 100% ORGANICO      N°: 12

ORIGEN: Carretera la Nueva Granja SA - Quevedo

DESTINO: Parque Industrial Km 3.5 Carretera Pimentel COOPAFSE

LOTE: 12      CONTRATO: PERIOT-1-2022      GUIN R: 317

CALIDAD: Especiales

TOTAL DE SACOS: 68      KILOS BRUTOS 4990


VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO DEL PROCESO DE CIERRE DE ENVASE (sacos cosidos): SI       NO

UTILIZA SACOS SINTETICOS NUEVOS:      SI       NO

UTILIZACION DE SACOS NUEVOS DE POLIETILENO:      SI       NO:

COSTURADOS MANUAL:      SI       NO

COSTURADO A MAQUINA:      SI       NO

  
 SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD  
 DNI: 45801987

## Comprobante de entrada de café pergamino a proceso



# COOPAFSI

COOPERATIVA AGRARIA "FRONTERA SAN IGNACIO" LTDA.  
PLANTA PROCESADORA

CAMPAÑA  
CAFETALERA  
2021

COMPROBANTE DE ENTRADA CE00938

CLIENTE

C.A.RUTAS DEL INCA

FECHA INGRESO : 05/01/2022 N° GUZA REMISIÓN : 001-00314

TIPO DE INGRESO : ACOPIO

ZONA CAFETALERA : CHOTA

TRANSPORTISTA : MARIA TARCILA FERNANDEZ JARA

N° RUC TRANSP.: 10274082581 N° PLACA : MGB-922

PRODUCTO : CAFE PERGAMINO

TIPO CAFE : CAFE ORGANICO

ENVASE : SACO POLIPROPILENO

CERTIFICACION : BIOLATINA

SELLO : FT

## —DETALLES—

|             | SACOS | KILOS BRUTOS | TARA  | KILOS NETOS |
|-------------|-------|--------------|-------|-------------|
| REMITIDOS   | 372   | 23,762.20    | 93.00 | 23,669.20   |
| INGRESADOS  | 372   | 23,855.20    | 93.00 | 23,762.20   |
| DIFERENCIAS | 0     | 93.00        | 0.00  | 93.00       |

QUINTALES INGRESADOS ===> 430.47 QQS.

OBSERVACION : BALANZA CHICA

OFICINA PRINCIPAL: Jr. Santa Rosa N° 500 - San Ignacio - Cajamarca - Telf. 51-76-356280

PLANTA PROCESADORA: Zona Industrial Ma "A" LL 1,2,3,8 y 9 Km. Carr. Pimentel  
Chiclayo - Perú - Telf. 5174-201545 / Email cacfrontera@hotmail.com



## Liquidación de proceso de café pergamino a oro verde


**PLANTA PROCESADORA  
"COOPAFSI" - CHICLAYO**

Fecha : 21/01/2022 11:36:52 AM



|                               |                    |  |               |           |             |
|-------------------------------|--------------------|--|---------------|-----------|-------------|
| CAMPANA<br>CAFETALERA<br>2021 |                    | <b>LIQUIDACION DE PROCESO N° LP00012</b> |               |           |             |
| CLIENTE                       | C.A.RUTAS DEL INCA |  |               |           |             |
| PRODUCTO                      | CAFE PERGAMINO     | TIPO CAFE                                | CAFE ORGANICO | BIOLATINA | FT          |
| FECHA PROCESO                 | 19/01/2022         | CONTRATO PERI                            | 03-1-2022     | MARCA     | 30/814/3495 |
| PREPARACION                   | 10 DEFECTOS        |  |               |           | N O R M A . |

**I.- INGRESOS A MÁQUINA**

| GUIA REMISION         | COM/ENTRADA | TIPO CAFE     | ORIGEN     | SACOS      | KILOS NETOS      | Q Q S.        |
|-----------------------|-------------|---------------|------------|------------|------------------|---------------|
| 001-00317             | CE00948     | CAFE ORGANICO | INGRESO    | 68         | 4,973.00         | 90.09         |
| 001-00318             | CE00949     | CAFE ORGANICO | DEL SECADO | 79         | 4,807.25         | 87.09         |
| 001-00319             | CE00950     | CAFE ORGANICO | INGRESO    | 69         | 4,882.75         | 88.46         |
| 001-00314             | CE00938     | CAFE ORGANICO | INGRESO    | 208        | 13,312.00        | 241.16        |
| <b>TOTALES ==&gt;</b> |             |               |            | <b>420</b> | <b>27,975.00</b> | <b>506.80</b> |

| II.- RESULTADOS DEL PROCESO |               | Envase Exportación : BIG BAG 1TN |                |        |       |
|-----------------------------|---------------|----------------------------------|----------------|--------|-------|
| PRODUCTO                    | SACOS Y KILOS | KILOS NETOS                      | % KLS.         | Q Q S. |       |
| EXPORTACION I               | 20            | 20,000.00                        | 71.49%         | 434.78 |       |
| EXPORTACION II              | 11            | 17.00                            | 776.00         | 2.77%  | 16.87 |
| MENUDO                      |               |                                  |                |        |       |
| SEGUNDA                     | 8             | 552.00                           | 1.97%          | 12.00  |       |
| ELECTRÓNICAS                | 8             | 7.00                             | 559.00         | 2.00%  | 12.19 |
| PILADO BARRIDO              |               |                                  |                |        |       |
| C I S C O                   | 1             | 65.00                            | 134.00         | 0.48%  | 2.91  |
| BOLA o COCO                 | 1             | 37.00                            | 106.00         | 0.38%  | 2.30  |
| PIEDRAS                     |               | 6.00                             | 6.00           | 0.02%  | 0.13  |
| CASCARAS/MERMAS             |               |                                  | 5,842.00       | 20.88% |       |
| <b>TOTALES ==&gt;</b>       |               | <b>27,975.00</b>                 | <b>100.00%</b> |        |       |


Observaciones :

---

 Jefatura Producción

## Certificado de transición -TC PERI03-1-2022

## TRANSACTION CERTIFICATE

| <b>1. Body issuing the certificate (name and address)</b><br><b>BIO LATINA S.A.C.</b><br>Jr de La Rocca de Vergallo N° 403, Magdalena del Mar 15076,<br>Smart Oficinas Boutique, Oficina 1811, Lima 17, Perú<br>Phone: +51 986334306<br>E-mail: <a href="mailto:control@biolatina.com">control@biolatina.com</a>   |                                     | <b>2. Number of certificate</b><br><table border="1"> <tr> <td>PER</td> <td>FD2</td> <td>047</td> <td>RDI</td> <td>002</td> <td>-</td> <td>170222</td> </tr> </table>  |   | PER                         | FD2 | 047    | RDI    | 002              | -                                   | 170222                   |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|--|-------------------------------------|--|---|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|----------|-------------------------------------|--------------------------|--|-----------|-------------------------------------|--------------------------|--|----------------------|-------------------------------------|--------------------------|---|
| PER  | FD2                                 | 047  | RDI   | 002                         | -   | 170222 |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>3. Exporter of the product (name and address)</b><br><b>COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA</b><br>Car. La Nueva Granja S/N Querosoto, Chos, Cajamarca - Perú  |                                     | <b>4. Control body<sup>1</sup> (name and address)</b><br><b>BIO LATINA S.A.C.</b><br>Jr de La Rocca de Vergallo N° 403, Magdalena del Mar 15076,<br>Smart Oficinas Boutique, Oficina 1811, Lima 17, Perú<br>Phone: +51 986334306<br>E-mail: <a href="mailto:control@biolatina.com">control@biolatina.com</a> |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>5. Producer or processor of the product<sup>2</sup> (name and address)</b><br><b>COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA</b><br>Car. La Nueva Granja S/N Querosoto, Chos, Cajamarca - Perú   |                                     | <b>6. Country of dispatch</b><br>PERU  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>7. Consignee of the product (name and address)</b><br><b>SUSTAINABLE HARVEST INC.</b><br>1101 SW WASHINGTON STREET,<br>PORTLAND OR 97205 - USA<br>p.503-235-1119 f.503-296-2349<br><a href="mailto:TRAFFIC@SUSTAINABLEHARVEST.COM">TRAFFIC@SUSTAINABLEHARVEST.COM</a>   |                                     | <b>8. Country of destination</b><br>Canada   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>9. Importer of the product (name and address)<sup>3</sup></b><br><b>SUSTAINABLE HARVEST INC.</b><br>1101 SW WASHINGTON STREET,<br>PORTLAND OR 97205 - USA<br>p.503-235-1119 f.503-296-2349<br><a href="mailto:TRAFFIC@SUSTAINABLEHARVEST.COM">TRAFFIC@SUSTAINABLEHARVEST.COM</a>  |                                     |  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>10. Marks and numbers, Container N°(s), Number and Kind Trade name of the product</b>   |                                     | <b>11. Gross mass (kg)</b>   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Description of Product   |                                     | GREEN ORGANIC COFFEE REF.  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Lot Number   |                                     | PERI03-1-2022  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Invoice  |                                     | E001-94  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Contract   |                                     | 30-814-3495  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Crop   |                                     | 2021   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Container N°(s)  |                                     | MSMU7628952  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Seal   |                                     | FX18528398 - 002BQ013266   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Bill of Lading   |                                     | 385776888LIM   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| Vessel   |                                     | MSC DOMTILLEM001A  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|  |                                     | 20,130.00  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|  |                                     | 12. Net mass (kg)  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|  |                                     | 20,000.00  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|  |                                     | 13. Alternative units <sup>4</sup>   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|  |                                     | 20 BIG BAGS  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>14. Declaration of the body issuing the certificate</b><br>Hereby we certify that the products mentioned above have been obtained in accordance with these regulations:   |                                     |  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Other Regulations and Rules</th> <th>Yes</th> <th>No</th> <th>Remark</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BIO LATINA / CEE</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>NOP-USDA</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>NATIONAL*</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> <tr> <td>COR (Canada Organic)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>"Certified in accordance with the terms of the US-Canada Organic Equivalency Arrangement"</td> </tr> </tbody> </table> |                                     |  |   | Other Regulations and Rules | Yes | No     | Remark | BIO LATINA / CEE | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  | NOP-USDA | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  | NATIONAL* | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  | COR (Canada Organic) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | "Certified in accordance with the terms of the US-Canada Organic Equivalency Arrangement" |
| Other Regulations and Rules  | Yes                                 | No   | Remark  |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| BIO LATINA / CEE   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| NOP-USDA   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| NATIONAL*  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| COR (Canada Organic)   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>   | "Certified in accordance with the terms of the US-Canada Organic Equivalency Arrangement" |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| * Regulations of the country indicated in box 6  |                                     |  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>15. Additional Declaration</b><br>This is to certify that the products designate above have been obtained in accordance with rules of production and inspection of the organic production method declared in box 14 (marked with "yes"), as set out and monitored by the control body mentioned in box 4.   |                                     |  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
| <b>16. Place and Date of issue of the certificate:</b><br>Lima, Perú - February 17, 2022.  |                                     | <br><b>Name and signature of authorized person</b><br>Jorge Torres Alencos<br>General Manager   |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |
|  |                                     | <br><b>Stamp of the issuing body</b>  |   |                             |     |        |        |                  |                                     |                          |  |          |                                     |                          |  |           |                                     |                          |  |                      |                                     |                          |   |

<sup>1</sup> Box1: Control body for monitoring compliance with the rules on organic production methods.

<sup>2</sup> Box5: The firm which carried out the last operation (processing, packaging, labelling) on the batch.

<sup>3</sup> Box6: The address of the firm where the batch will be delivered, if different from the address in box 7.

<sup>4</sup> Box13: e.g. volume in litres in case of liquids, to be given, where appropriate, in supplement to the declaration in boxes 11 and 12.

Conocimiento de embarque PHYTO CERT PERI=3-1-2022

MULTIMODAL BILL OF LADING  
 \* TELEX RELEASE \*  
 385776888  
 Page 1 of 2

**CHRistal Lines**

|  |                                      |  |                                   |
|--|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| <b>Shipper/Exporter</b><br>COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA<br>CAR. LA NUEVA GRANJA NRO. S/N,<br>QUEROOCOTO CHOTA, CAJAMARCA - PERU<br>RUC 20570706927<br>Cajamarca                |                                      | <b>Document No.</b><br>385776888LIM<br><br><b>Export References</b><br>385776888LIM  |                                   |
| <b>Consignee</b><br>SUSTAINABLE HARVEST INC<br>NRI # 843936154RM0001<br>1101 SW WASHINGTON STREET,<br>PORTLAND OR 97205 - USA<br>traffic@sustainableharvest.com                      |                                      | <b>Forwarding Agent - References</b><br>C.H. Robinson Worldwide Peru, S.A. FMC 3282 CHB 11502<br>Av. Mariscal La Mar 638<br>Oficinas 405-406<br>RUC 20518334906, 15074 Miraflores, Lima<br>Air Imp pre-alert T: +51 17201288 |                                   |
| <b>Notify Party</b><br>Davidson & Sons Custom Brokers Ltd.<br>1220-1188 West Georgia Street<br>Vancouver, BC Canada V6E 4A2<br>Phone: 604.681.5132<br>Email: tse@davidsonandsons.com |                                      | <b>For Delivery Apply To: Also Notify Party</b><br>C.H. Robinson Worldwide Canada, Ltd.<br>645 Wellington<br>Suite 400<br>MONTREAL QC H3C 0L1<br>Canada  |                                   |
| <b>Place of Receipt</b>  |                                      | <b>Terms:</b> COLLECT   Port to Port   |                                   |
| <b>Vessel/Voyage</b><br>MSC DOMITILLE/MM201A   | <b>Port of Loading</b><br>CALLAO, PE | <b>Pier/Terminal</b>   | Shipped on Board: 09-Feb-22 15:00 |
| <b>Port of Discharge</b><br>MONTREAL, QUE  | <b>For Transhipment To</b>           | <b>Place of Delivery</b>   | <b>No. of Original BOL</b>        |

| Particulars Furnished by Shipper  |                 |   |              |             |
|---|-----------------|---|--------------|-------------|
| Container No. Marks and Numbers   | No. of Packages | Description of Packages and Goods   | Gross Weight | Measurement |
| TOTAL   | 1               | * TELEX RELEASE *   | 20,130.00 KG | 1.0000 M3   |
| MSMU7628952<br>SN:FK18528398<br>002BQ013266<br>COOPERATIVA AGRARIA<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>RUTAS DEL INCA<br>CAR. LA NUEVA GRANJA<br>NRO. S/N, QUEROOCOTO<br>CHOTA, CAJAMARCA<br>ORIGIN: PERU<br>100% Organic coffee<br>ORGANIC CERTIFIED BY | 1               | 40' HIGH CUBE CONTAINER SLAC<br>20 SUPERSACKS OF 1000KG NET OF PERI03-1-2022 , Peru ,RED<br>FRUIT, STONEFRUIT, COCOA, CARAMEL, Rutas del Inca<br>FLO ID: 33102, Washed FTO Coffee.<br>Fairtrade and organic certified by Biolatina<br>Total Net Weight: 20000.00 kgs.<br>FREIGHT COLLECT<br>Freight as agreed<br>HS CODE: 0901.11.0015<br>SC#: T0872106000048 / CH Robinson<br>Crop Year: 2021/2022<br>This product is not processed to control mycotoxins, aflatoxin,<br>microbial pathogens, chemical, and<br>physical hazards. This product cannot be consumed raw and is<br>intended for further processing, for the<br>hazard to be controlled after its importation.<br>MANUFACTURER FDA REG. N 16770722718<br>P.A. 0901.11.90.00 | 20,130.00 KG | 1.0000 M3   |

|  |                               |  |      |       |         |           |                        |              |
|--|-------------------------------|--|------|-------|---------|-----------|------------------------|--------------|
| <b>Declared Value</b><br>Freight Charges | See Clause 15(b)<br>PPD   COL | Received by CHRistal Lines for shipment by ocean vessel, between port of loading and port of discharge, and from place of acceptance to place of final delivery as indicated above; the goods as specified above in apparent good order and condition unless otherwise stated. The goods to be delivered at the above-mentioned port of discharge or place of final delivery, whichever applies, subject to terms contained on the reverse side hereof, to which the shipper agrees by accepting this Bill of Lading. If shipped on deck then done so at shipper's risk and expense. In witness whereof three (3) original Bills of Lading have been signed, if not otherwise stated above, one of which accomplished the other(s) to be void.<br><br><div style="text-align: center; margin-top: 10px;">                     C.H. Robinson Worldwide Peru, S.A.<br/>                     As Agents for the Carrier CHRistal Lines                 </div> <table style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 30%;">Date</td> <td style="width: 40%;">Place</td> <td style="width: 30%;">B/L No.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">09-Feb-22</td> <td style="text-align: center;">Miraflores, Lima, Peru</td> <td style="text-align: center;">385776888LIM</td> </tr> </table> | Date | Place | B/L No. | 09-Feb-22 | Miraflores, Lima, Peru | 385776888LIM |
| Date                                     | Place                         | B/L No.  |      |       |         |           |                        |              |
| 09-Feb-22                                | Miraflores, Lima, Peru        | 385776888LIM   |      |       |         |           |                        |              |

Terms of Bill of Lading continued on the reverse side or go to <https://www.chrobinson.com/en-us/privacy-notice/>

MULTIMODAL BILL OF LADING  
 \* TELEX RELEASE \*  
 385776888  
 Page 2 of 2

**CHRistal Lines**

| Container No. Marks and Numbers   | No. of Packages | Description of Packages and Goods | Gross Weight | Measurement |
|---|-----------------|-----------------------------------|--------------|-------------|
| BIOLATINA<br>FAIRTRADE CERTIFIED<br>FLO ID 33102<br>30/814/3495<br>CROP: 2021<br>LOT: PERI03-1-2022<br>N.W. |                 | 20 PKG                            |              |             |
|   |                 | Manifest Qty: 20 PKG              |              |             |



## Certificado fitosanitario SWB PERI03-1-2022

| CERTIFICADO FITOSANITARIO<br>PHYTOSANITARY CERTIFICATE  |   | SENASA<br>PERU  |
|---|---|---|
| Document No: 202200401811   | <b>N° 1032305</b>   |   |
| Expedient: 220220000317   | HRDJOLWYQIGP<br> |   |
| ORGANIZACIÓN DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA DEL PERU<br>PLANT PROTECTION ORGANIZATION OF PERU  | A TO DE(OFF): CANADA  | ORGANIZACIÓN DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA<br>PLANT PROTECTION ORGANIZATION |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL ENVÍO - DESCRIPTION OF CONSIGNMENT</b>   |   |   |
| Nombre y dirección del exportador - Name and address of exporter<br>"COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA" - CAR LA NUEVA GRANJA NRO. 58 (SALIDA A LA GRANJA) CAJAMARCA - CHOTA - QUEROQCOTO - PERU   |   |   |
| Nombre y dirección declarados del destinatario - Declared name and address of consignee<br>SUSTAINABLE HARVEST INC - 1101 SW Washington Street, Portland OR 97205   |   |   |
| Cantidad declarada y nombre del Producto - Declared quantity and name of product<br>20,000 000 KG - GREEN COFFEE BEANS  | Nombre botánico de las plantas - Botanical name of plants<br>Coffea arabica                         |   |
| Número y descripción de bultos - Number and description of packages<br>20 BIG BAG   | Marcas distintivas - Distinguishing marks<br>30814/3495   |   |
| Lugar de Origen - Place of Origin<br>CAJAMARCA-PERU   | Medios de transporte declarados<br>Declared means of conveyance<br>MARITIME                         | Puerto de entrada declarado - Declared point of entry<br>MONTREAL         |
| <p>Por la presente se certifica que las plantas, productos vegetales y otros artículos mencionados, han sido inspeccionados y/o analizados de acuerdo a los procedimientos oficiales establecidos y se consideran que están libres de las plagas cuarentenarias especificadas por el país importador y que cumplen los requisitos fitosanitarios requeridos de la parte exportadora, incluidos los relativos a las plagas no cuarentenarias mencionadas.</p> <p>This is to certify that plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and/or tested according to appropriate official procedures and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing contracting party and to conform with the relevant phytosanitary requirements of the importing contracting party, including those for regulated non-quarantine pests.</p> |   |   |
| <b>TRATAMIENTO DE DESINFESTACIÓN Y/O DESINFECCIÓN - DISINFESTATION AND/OR DISINFECTION TREATMENT</b>  |   |   |
| Fecha - Date  | Tratamiento - Treatment   |   |
| Producto químico (ingrediente activo) - Chemical product (active ingredient)  | Concentración - Concentration   |   |
| Duración y temperatura - Duration and temperature   | Información adicional - Additional information  |   |
| <p>El titular es responsable de la exactitud integral del documento. Queda prohibido la falsificación, alteración, adición, omisión, sustitución o cualquier modificación que se efectúe en el contenido.</p> <p>The SENASA as a result of demand to issue the phytosanitary certificate or passport only consignment.</p>  |   |   |
| <b>DECLARACIÓN ADICIONAL - ADDITIONAL DECLARATION</b>   |   |   |
| <p>Fecha de inspección<br/>Date of inspection: 01/21/2022</p> <p>Nombre del funcionario autorizado<br/>Name of authorized officer: BALCAZAR LAGUNA JUAN ELEODORO</p> <p>Lugar y fecha de expedición<br/>Place and date of issue: LAMBAYEQUE, SATURDAY, JANUARY 22, 2022</p>   |   |   |
|    |   |   |
| <p>El SENASA, sus funcionarios y representantes declinan toda responsabilidad financiera resultante de este Certificado.<br/>No financial liability will respect to this certificate and about to SENASA or to any of its officers or representatives.</p>  |   |   |
| <p>Este certificado ha sido adoptado por el Perú por Resolución Legislativa N° 21115, con arreglo a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la FAO.</p>  |   |   |
| Página (Page) 1 of 1  |   |   |

## Declaración única de aduanas

25/01/22, 8:46

Consulta DUA

## 40 - DUA PROV. DE EXPORTACION

|  |   |   |  |                              |                                     |                        |
|--|---|---|--|------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Aduana                                   | Código  | <b>DECLARACION UNICA DE ADUANAS (A)</b> |  |                              |                                     | REGISTRO DE ADUANA     |
| <b>MARITIMA DEL CALLAO</b>               | <b>118</b>  |   |  |                              |                                     |                        |
| Nº Orden                                 | Destino   | Modalidad                               | Tipo Despacho  | Nº DUA Prov.                 | Nº Declaración: <b>009801</b>       |                        |
| <b>000373</b>                            | <b>40</b>   | <b>1</b>                                | <b>NORMAL</b>  | <b>2022-009801</b>           | Fecha Numeración: <b>25/01/2022</b> |                        |
| IDENTIFICACION                           | 1.1 Importador/Exportador                                   |   |  |                              |                                     | Sujeto a: <b>VERDE</b> |
|  | <b>"COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA"</b>                 |   |  |                              |                                     |                        |
| 1.2 Código y Documento de Identificación |   |   | 1.3 Dirección de Importador/Exportador                   |                              | 1.4 Cod.Ubi.Geo.                    |                        |
| <b>4 - 20570706927</b>                   |   |   | <b>JR. 28 DE JULIO 335<br/>QUEROCOTO,CHOTA,CAJAMARCA</b> |                              |                                     |                        |
| TRANSPORTE                               | 3.1 Empresa Transporte<br>Código                            |   | 3.2 Nº Manifiesto  | 3.3 Vía Transporte<br>Código |                                     |                        |
|  | <b>MEDITERRANEAN SHIPPING CO.PERU S.A.C.<br/>- 3402</b>     |   | <b>2022 - 270</b>  | <b>1 - MARITIMO</b>          |                                     |                        |
| 4 Fecha Término Desc/Embar               | 3.5 Empresa Transporte (T/R) Código                         |   | 3.6 Unidad Transporte (T/R)                              |                              | 3.7 Aduana D/S Código               |                        |
|  | -   |   |  |                              |                                     |                        |
| ALMACEN                                  | 4.1 Depósito Temporal Código                                |   | 4.2 Depósito Autorizado Código                           |                              | 4.3 Plazo Solicitado                |                        |
|  | <b>- 3985</b>   |   | -  |                              | <b>0</b>                            |                        |
| TRANSACCION                              | 5.1 Entidad Financiera Código                               |   |  | 5.2 Modalidad Código         |                                     |                        |
|  | <b>BANCO CONTINENTAL - 011</b>                              |   |  | <b>PAGO AL CONTADO - 1</b>   |                                     |                        |
| VALOR ADUANA                             | 6.1 Valor Clausula de Venta                                 | 6.2 Comisión Exterior(Referencial)      | 6.3 Otros Gastos Deducibles                              | 6.4 Total Ajustes            | 6.5 Valor Neto de Entrega(FOB)      |                        |
|  | <b>115963.14</b>  | <b>0</b>                                | <b>22046.23</b>  | <b>0</b>                     | <b>93916.91</b>                     |                        |
| DECLARANTE                               | 8.1 Declarante (Tipo - Nro. de documento - Razón Social)    |   |  |                              |                                     |                        |
|  | <b>RUC 20517078931 - GRUPO PML S.A.C AGENTES DE ADUANAS</b> |   |  |                              |                                     |                        |
| OTROS DATOS DE URGENCIA                  | Total Peso Neto   |   | Total Peso Bruto   |                              | Total U. Comerc.                    |                        |
|  | <b>20000.0</b>  |   | <b>20130.0</b>   |                              | <b>44092.45</b>                     |                        |

Embarques Parciales || Rel.Consolid de Prod./Contrato Colab. || L/C Asociadas || L/C Asociadas en la Central || IMPRIMIR

SERIE: ELIJA SERIE ▼

|| Relacion de Contenedores || Documentos de Autorización ||

[Retornar](#)



## Factura peri03-1-2022 Big bags

27/1/22 10:26

- Factura Electronica - Impresion -

| <b>"COOPERATIVA AGRARIA RUTAS DEL INCA"</b><br>CAR. LA NUEVA GRANJA S/N SALIDA A LA GRANJA<br>QUEROCOTO - CHOTA - CAJAMARCA                      |  | <b>FACTURA ELECTRONICA</b><br>RUC: 20570706927<br>E001-94   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
|--|--|---|----------------|--------|--------------------|---------------|-------------|---------|--------------|---------|---------------|---------------|-------|---------|-------|---------|----------|---------|----------------|---------|------------------|---------|---------------------|---------|-----------------|---------------|
| Fecha de Emisión :   | 26/01/2022   | Forma de pago : Contado   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Señor(es) :  | SUSTAINABLE HARVEST INC -<br>1101 SW WASHINGTON STREET<br>PORTLAND OR 97205 - USA<br>(FLO ID 1195)       |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Establecimiento del Emisor :   | CAR. LA NUEVA GRANJA S/N<br>SALIDA A LA GRANJA<br>CAJAMARCA-CHOTA-<br>QUEROCOTO                          |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Tipo de Moneda :   | DOLAR AMERICANO<br>CAFE VERDE EN GRANO SIN<br>DESCAFEINAR.<br>P.A.0901.11.90.00. BK<br>087LIM464963.     |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Observación :  | MANUFACTURER FDA<br>REG.16770722718.<br>PAYMENT:CASH AGAINST<br>DOCTS. 20000.00 KG NET.<br>PERI03-1-2022 |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Cantidad   | Unidad Medida  | Código Descripción  | Valor Unitario | ICBPER |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| 44092.45   | LIBRAS   | COOP EQUIVALENT TO 20 SUPERSACKS OF 1000KG NET OF<br>FLO ID WASHED ARABICA COFFEE, FAIRTRADE AND<br>33102 ORGANIC CERTIFIED BY BIOLATINA. CROP 2021. FOB<br>CALLAO PORT. BASIS VALUE \$93916.91, FLO<br>PREMIUM \$8818.49,ORG PREMIUM \$13227.74  | 2.63           | 0.00   |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Valor de Venta de Operaciones Gratuitas : \$ 0.00  |  | <table border="1"> <tr> <td>Sub Total Ventas :</td> <td>\$ 115,963.14</td> </tr> <tr> <td>Anticipos :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>Descuentos :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>Valor Venta :</td> <td>\$ 115,963.14</td> </tr> <tr> <td>ISC :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>IGV :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>ICBPER :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>Otros Cargos :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>Otros Tributos :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>Monto de redondeo :</td> <td>\$ 0.00</td> </tr> <tr> <td>Importe Total :</td> <td>\$ 115,963.14</td> </tr> </table> |                |        | Sub Total Ventas : | \$ 115,963.14 | Anticipos : | \$ 0.00 | Descuentos : | \$ 0.00 | Valor Venta : | \$ 115,963.14 | ISC : | \$ 0.00 | IGV : | \$ 0.00 | ICBPER : | \$ 0.00 | Otros Cargos : | \$ 0.00 | Otros Tributos : | \$ 0.00 | Monto de redondeo : | \$ 0.00 | Importe Total : | \$ 115,963.14 |
| Sub Total Ventas :   | \$ 115,963.14  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Anticipos :  | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Descuentos :   | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Valor Venta :  | \$ 115,963.14  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| ISC :  | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| IGV :  | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| ICBPER :   | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Otros Cargos :   | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Otros Tributos :   | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Monto de redondeo :  | \$ 0.00  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| Importe Total :  | \$ 115,963.14  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| <b>SON: CIENTO QUINCE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y TRES Y 14/100 DOLAR AMERICANO</b><br>Número de Contrato : PERI0312022                            |  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |
| <i>Esta es una representación impresa de la factura electrónica, generada en el Sistema de SUNAT. Puede verificarla utilizando su clave SOL.</i> |  |   |                |        |                    |               |             |         |              |         |               |               |       |         |       |         |          |         |                |         |                  |         |                     |         |                 |               |

## Anexo C. Panel Fotográfico del Sistema de Control Interno y Trazabilidad

Capacitación a inspectores internos



Verificación del cumplimiento de señalización de su vivienda



Control de análisis de café en taza



Capacitación en normas de programa orgánico en la base social “La Pampa”, distrito de Quericoto Provincia de Chota

