



# Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices 2.0

Starbucks Coffee Company

1º de marzo de 2007

Versión en español

# Introducción

Todos los días, en todo el mundo, muchas personas disfrutan de una buena taza de café. Lo que muchos desconocen, sin embargo, es que el camino que recorre el café para llegar hasta su mesa es largo y no siempre sencillo. La Starbucks Coffee Company considera que todas las actividades implícitas en ese recorrido se pueden llevar a cabo de manera sostenible; es decir, de modo tal que “satisfagan las necesidades del presente, sin poner en riesgo la posibilidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades.”<sup>1</sup> Desafortunadamente, las prácticas sostenibles distan mucho de ser una nota constante en los mercados de hoy. Por eso hemos creado C.A.F.E. Practices, una iniciativa que busca conducir a los productores, a los beneficiadores y a los proveedores de café hacia métodos de producción más sostenibles, y la mejor forma de lograr este objetivo es incentivándolos y apoyándolos en esa tarea.

En el mundo del café, la sostenibilidad se centra en cuatro conceptos claves:

- La calidad del producto
- La responsabilidad financiera
- La responsabilidad social
- El liderazgo ambiental

Este conjunto de lineamientos va acompañado de la tarjeta de puntuación *de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*, donde se incluyen los indicadores de desempeño y las respectivas puntuaciones.

En este documento el lector encontrará una descripción detallada de la motivación y los objetivos que guían los mencionados criterios, los cuales abarca cinco grandes áreas: la calidad del producto, la responsabilidad financiera, la responsabilidad social, la producción del café (liderazgo ambiental) y el beneficiado del café (liderazgo ambiental).

Cabe señalar que los *Lineamientos generales de evaluación* se apoyan en cinco documentos clave para el programa C.A.F.E. Practices:

El manual de procedimientos del verificador  
Los procedimientos de aprobación del verificador  
El manual de autoevaluación

Por favor, consulte el glosario al final de este documento para obtener una definición más precisa de los términos claves.

---

<sup>1</sup> Definición del “Informe Brundtland” de la Comisión Mundial sobre el Medioambiente y Desarrollo.

Área	Peso del Área	Grupo de Criterios	Puntos (de un total de 100 puntos)	Criterio	Puntos (de un total de 100 puntos)
Responsabilidad Social	40.00	Prácticas de Contratación	22.00	HP-1 Salario y Beneficios	7.00
				HP-2 Libertad de Asociación	4.00
				HP-3 Horas de Trabajo	4.00
				HP-4 Trabajo Infantil/Forzado	7.00
		Condiciones Laborales	18.00	SR-WC-1 Acceso a Vivienda	6.00
				SR-WC-2 Acceso a la Educación	4.00
				SR-WC-3 Acceso a cuidado médico	4.00
				SR-WC-4 Seguridad Laboral y Capacitación	4.00
Liderazgo Ambiental Cultivo del Café	40.00	Recurso Hídrico	12.00	CG-WR 1 Protección de fuentes de agua	5.00
				CG-WR 2 Protección de la Calidad del Agua	4.00
				CG-WR 3 Recurso de Agua e irrigación	3.00
		Recurso Suelo	12.00	CG-SR 1 Control de la Erosión Superficial	7.00
				CG-SR 2 Mantenimiento de la Productividad del suelo	5.00
		Conservación de la Biodiversidad	8.00	CG-CB 1 Mantenimiento de la Cobertura de Sombra	4.00
				CG-CB 2 Protección de la Vida Silvestre	2.00
				CG-CB 3 Áreas de Conservación	2.00
		Manejo Ambiental	8.00	CG-EM 1 Control Ecológico de plagas y Enfermedades	5.00
				CG-EM 2 Administración de Fumos y Monteces	3.00
Liderazgo Ambiental Beneficiado Húmedo	16.00	Conservación del Agua	10.00	CP-WC 1 Reducción del Consumo de Agua	5.00
				CP-WC 2 Reducción del impacto de las Aguas residuales	5.00
		Manejo de los desechos	3.00	CP-WM1 Manejo de los desechos	3.00
		Conservación de la Energía	3.00	CP-EC 1 Conservación de la Energía	3.00
Liderazgo Ambiental Beneficiado Seco	4.00	Manejo de los desechos	2.00	CP-WM2 Manejo de los desechos	2.00
		Conservación de la Energía	2.00	CP-EC 2 Conservación de la Energía	2.00

## 1.0 CALIDAD DEL PRODUCTO: requisito obligatorio

### 1.1 La calidad del producto: condiciones generales

#### 1.1.1 Preparación del grano de oro y perfil de taza

**Finalidad:** Los Lineamientos para los proveedores de “café oro” (No. 0403-01) de la Starbucks Coffee Trading Company (SCTC) se establecieron para facilitar las negociaciones y asegurar la estandarización de las actividades diarias. Todos los contratos de la SCTC están sujetos a estos lineamientos, a menos que se especifique lo contrario.

**Descripción:** Starbucks tiene estándares de calidad muy altos, tanto en la calidad de la taza como en la calidad de los granos de café. Hemos construido nuestra reputación gracias a nuestro compromiso de brindar un café de la mejor calidad posible, y en ese esfuerzo consideramos a nuestros proveedores como socios estratégicos. La SCTC compra el grano de oro de acuerdo con las siguientes especificaciones y estándares de calidad:

#### 1.1.2 Criterios de evaluación

PQ-1: Calidad del grano de oro (prerrequisito)

Se espera que los contratos que especifican "Preparación Europea" o "E.P." ( por sus siglas en inglés) cumplan con lo siguiente: tamaño de criba 15 mm y más, uniformidad y regularidad en el tamaño de los granos, y un color verde bien definido. Los defectos que se mencionan a continuación van en contra de lo que se especifica para la Preparación Europea (E.P.): granos negros o parcialmente negros, granos de color café, granos mohosos, contenido de humedad mayor al 14%, granos rojizos, granos dañados por insectos, granos blancos, granos con cáscara, granos quebrados, más de un 5% de caracolillo, color verde disperejo o granos blanqueados, presencia de palos, piedras u otros tipos de materia ajena al café. Los otros contratos se basan en calidades que se establecen, ya sea por origen o por tipo de café. Cualquier desviación de los estándares arriba mencionados constituye un motivo de rechazo.

#### PQ-2: Calidad de la taza (prerrequisito)

Todos los cafés se compran siguiendo indicaciones muy específicas. Starbucks establecerá, con los proveedores, cuáles son los cafés que se aprueban, de acuerdo con la calidad que se compre. Se espera que la calidad del café comprado sea idéntica a la del tipo establecido. Todos los contratos quedan sujetos a la aprobación, tanto del pre-embarque como de la llegada de las muestras. Las muestras de pre-embarque no deben representar más de 4 contenedores y deben pesar más de 500 gramos por muestra. Los siguientes defectos se consideran como incumplimiento del contrato y serán motivo de rechazo: sabor fermentado, débil, astringente, a maduración excesiva, áspero, a crecimiento bajo, a fruta, a cebolla, a fenol, a Rio, sabor medicinal, a producto químico, a saco, a aceite, mohoso, a maní o a sucio.

## **2.0 Responsabilidad financiera: requisito obligatorio**

### **2.1 Incentivos para la sostenibilidad**

**2.1.1 Finalidad:** Mediante sus políticas de compra y de determinación de precios, Starbucks busca incentivar y apoyar la producción, el procesamiento y la comercialización sostenibles de café.

**2.1.2 Descripción:** Con el fin de garantizar que toda *la cadena de suministro*, que está formada por *productores, beneficiadores y proveedores*, aproveche las ventajas que ofrece el Programa de C.A.F.E Practices, se les pide a los proveedores que aporten documentos que comprueben los pagos les hacen a sus proveedores.

#### **2.1.3 Criterios de evaluación**

##### **EA-IS1: Demostrar transparencia financiera**

**Objetivo:** Pedir a los *postulantes* que le informen con veracidad a la SCTC si cuentan con un método que les permita documentar y trazar los pagos que hacen y las cantidades de café que compran a lo largo de la cadena de suministro. Pedir a las *entidades* (fincas, beneficios, intermediarios, etc.) que conforman la cadena de suministro que le informen con veracidad a la SCTC si cuentan con un método que les permita documentar y trazar los pagos que hacen y las cantidades de café que compran a lo largo de la cadena de suministro.

##### ***Indicadores obligatorios***

**A nivel de solicitud (enviada a SCTC, no evaluado por los verificadores):**

- EA-IS1.1- El postulante cuenta con documentación en la que se especifican claramente los pagos hechos a las diferentes entidades que conforman la cadena de suministro.
- EA-IS1.2- Los documentos observados claramente señalan las fechas, el nombre de las entidades que compran o que venden, el tipo de café (cereza, pergamino, verde), las unidades de medida y las cantidades.

**Para cada una de las “entidades” de la cadena de suministro:**

- EA-IS1.3- La entidad que está siendo verificada mantiene un registro de facturas o recibos por el café (cereza, pergamino, verde) que compra. Cumple/No Cumple
- EA-IS1.4- Los documentos observados claramente señalan las fechas, el nombre de las entidades que compran o que venden, el tipo de café (cereza, pergamino, verde), las unidades de medida y las cantidades. Cumple/No Cumple
- EA-IS1.5- La entidad que está siendo verificada mantiene un registro de los pagos que hace por el café que compra (cereza, pergamino, verde). Cumple/No Cumple.

**EA-IS2- : Equidad en las retribuciones financieras**

**Objetivo:** Los proveedores reciben el pago, por concepto de ventas de café, directamente de Starbucks. Se espera que una cuota equitativa de sus utilidades (o sea de sus recompensas financieras) pase por toda la cadena de suministro, por los productores y los beneficiadores. En el caso de proveedores verticalmente integrados, se espera que la distribución de utilidades, por medio de salarios y compensaciones, vaya acompañada de equidad y responsabilidad social. El monto que paguen los postulantes a los proveedores tiene relación directa con el grado de responsabilidad social y ambiental que los mismos productores y beneficiadores muestren en sus respectivas actividades. Los postulantes al programa serán evaluados en este aspecto según criterios de referencia establecidos por la SCTC. Los verificadores no desempeñan ningún papel en la evaluación de este criterio.

***Indicadores obligatorios:***

- El postulante está en posibilidad de detallar los costos de operación mediante una auditoría financiera llevada a cabo por un tercero.
- Los pagos a los productores o a los beneficiadores son justos y hay comprobantes que así lo demuestran; con esto se asegura que todas las partes involucradas en la cadena de suministro reciben una compensación justa y apropiada por su trabajo.
- El postulante no maximiza las utilidades retenidas (o sea, los márgenes de utilidad) a expensas de los productores y los beneficiadores a los que les compra el café.

**2.2 Viabilidad financiera**

**2.2.1 Finalidad:** Starbucks busca establecer relaciones comerciales de largo plazo con los proveedores preferenciales.

**2.2.2 Descripción:** La sostenibilidad es un compromiso a futuro y es la intención de Starbucks hacer un reconocimiento a aquellos proveedores preferenciales que aceptan el compromiso de mantener relaciones comerciales de largo plazo.

**2.2.3 Criterios de evaluación**

**EA-FV1- : Viabilidad financiera**

**Objetivo:** Así como el liderazgo ambiental y la responsabilidad social son fundamentales para C.A.F.E. Practices, la viabilidad financiera a largo plazo de los productores es vital para que puedan mantenerse en el negocio.

***Indicadores obligados:***

- Los postulantes deben presentar los estados financieros o las referencias de crédito de los últimos dos años.

***Opcional:***

- El postulante presenta los estados financieros auditados de los dos últimos años.
- El proveedor o el agente comercial presenta un plan financiero para los próximos tres años, con detalles de los ingresos y de los gastos proyectados.
- El proveedor o el agente comercial presenta un plan financiero que incluye un presupuesto de gastos correspondientes a beneficios y productores.

## 3.0 Responsabilidad social

### 3.1 Prácticas de contratación y políticas laborales

**3.1.1 Finalidad:** Busca garantizar prácticas de contratación y políticas laborales justas, que protejan a los empleados y velen por ellos. Los patronos tienen que cumplir con los estándares laborales locales, pero se debería alentar a los patronos a superar esos estándares, si esto sirve para mejorar la calidad de vida de sus empleados.

**3.1.2 Descripción:** La observación de políticas de contratación y políticas laborales justas, equitativas y no discriminatorias resulta esencial para los objetivos del Programa C.A.F.E. Practices. Se deben pagar salarios justos, para satisfacer las necesidades básicas de los empleados. Los patronos se esmeran por mejorar, de forma continua, los beneficios de los empleados, y deberían estar en capacidad de presentar, por escrito, un compendio de las políticas generales de contratación y de empleo.

#### 3.1.3 Criterios de evaluación

##### **SR- HP1: Salarios y beneficios**

**Objetivo:** Recompensar a los proveedores que compartan el compromiso de mejorar los salarios y beneficios de los trabajadores. La compensación global de los trabajadores de tiempo completo, tiempo parcial y de los trabajadores temporales cumple/excede las *leyes locales o las leyes nacionales*.

##### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0*.

##### **SR-HP2: Libertad de asociación/negociación colectiva**

**Objetivo:** Garantizar que los trabajadores tengan una representación justa, y garantizar su derecho a organizarse y a negociar libremente con sus patronos, de acuerdo con las leyes nacionales y las obligaciones internacionales (Convenciones 87 y 98 de la OIT).

##### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0*.

##### **SR-HP3: Horas de trabajo**

**Objetivo:** Todos los trabajadores tienen derecho a tener tiempo libre, según lo indiquen las leyes nacionales, y los trabajadores permanentes tienen derecho al pago de incapacidad por enfermedad.

##### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0*.

##### **SR-HP4: Trabajo infantil/ prácticas no discriminatorias/trabajo forzado**

**Objetivo:** Starbucks no aceptará la contratación directa de personas menores de 14 años. Las excepciones a esta regla aplican únicamente en fincas de carácter familiar o de pequeña escala que no contratan empleados regularmente. La empresa prefiere que nuestros proveedores no contraten a personas menores de 15 años. Si las leyes

locales estipulan que la educación es obligatoria, incluso para mayores de 15 años, esta regulación aplicará durante el horario escolar.

Los proveedores deben otorgar "igual remuneración a hombres y mujeres por trabajos de igual valor" (Convención 100 de la OIT), y no se le deberá pagar a las personas que están siendo entrenadas un salario inferior al salario mínimo, o bien, el salario normalmente estipulado en estos casos, de entre los dos, el que sea mayor. Los proveedores no deben hacer distinción de raza, color, nacionalidad, género, orientación sexual, religión, discapacidad u otros factores similares, ni momento de realizar la contratación ni en ningún o otro término o condición laboral, incluidos la asignación de trabajo, la capacitación, los ascensos, las promociones, la remuneración, la concesión de beneficios sociales, las normas disciplinarias o los despidos (Convención 111 de la OIT).

No se tolerará la utilización, directa o indirecta, de mano de obra empleada por la fuerza o de manera involuntaria, por parte de nuestros proveedores, contratistas o subcontratistas. Lo anterior incluye la esclavitud, el trabajo forzado, el trabajo bajo presión, de cualquier tipo, o bien, el trabajo involuntario de los privados de libertad. Los empleados deben tener libertad para salir del lugar de trabajo al final de su jornada, y de renunciar sin temor a sufrir represalias. Los proveedores no deben utilizar el castigo corporal ni ninguna otra forma de coerción física o psicológica.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## **3.2 Condiciones laborales**

**3.2.1 Finalidad:** Los sistemas de producción de café deberían garantizar protección contra los peligros propios del lugar de trabajo, y actuar de conformidad con las leyes nacionales y las convenciones internacionales relacionadas con la salud, la seguridad ocupacional y las condiciones de vida.

**3.2.2 Descripción:** Los proveedores están en la obligación de proporcionarles, a todos los trabajadores, un ambiente de trabajo seguro y saludable, y cumplir con todas las leyes y regulaciones relativas a las condiciones laborales. Los patronos deben hacer su mejor esfuerzo por mejorar continuamente las condiciones de trabajo de todos los empleados, así como las condiciones de vida de los trabajadores que viven en el lugar. Tanto los trabajadores temporales como los de tiempo completo tienen acceso a vivienda, agua potable y servicios sanitarios.

### **3.2.3 Criterios de evaluación**

#### **SR-WC1: Acceso a vivienda, agua potable y servicios sanitarios**

**Objetivo:** Los trabajadores que viven en el sitio pero que no tienen acceso a una vivienda local o que esta no es conveniente dependen de sus patronos para que estos les proporcionen lo básico para tener un ambiente seguro y cómodo; además, los patronos deberían esforzarse por satisfacer esas necesidades básicas y por intentar mejorar, de forma continua, los servicios de la infraestructura más importante.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

#### **SE-WC2: Acceso a educación**

**Objetivo:** Los trabajadores y sus familias deberían tener acceso a alguna forma de educación organizada.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

**SE-WC3: Acceso a servicios médicos**

**Objetivo:** Los empleados y sus familias deberían tener acceso a servicios médicos.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

**SR-WC4: Seguridad laboral y capacitación**

**Objetivo:** Se deberían tomar medidas efectivas para garantizar la salud y la seguridad de aquellos trabajadores de la finca que manipulan productos químicos o que están expuestos a ellos. Los trabajadores que desempeñan otras labores también deberían tener la capacitación suficiente para poder operar equipos sin hacerse daño. El equipo debe mantenerse en buenas condiciones para que sea seguro utilizarlo.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## 4.0 Liderazgo ambiental en la producción de café

El cultivo del café supone la intervención humana en áreas rurales dominadas por ambientes naturales, particularmente en los trópicos y subtrópicos, regiones que, biológicamente, figuran entre las más diversas de la Tierra. Si bien, las áreas de producción cafetalera varían en la medida en que la actividad humana, pasada y presente (asentamientos, actividades industriales, actividades agrícolas), ya ha alterado el medioambiente, una producción ejemplar de café se esforzaría por no causar más daño a los recursos naturales (terrestres, hídricos, edáficos) de la zona y, en la medida de lo posible, por ayudar a su restauración. El “liderazgo ambiental en la producción de café” se demuestra mediante los esfuerzos que se realizan por proteger y conservar los recursos hídricos y edáficos (suelos), la *diversidad biológica*, y, de manera más global, las *funciones de los ecosistemas*. Además, el área de Liderazgo ambiental en la producción de café incluye todo lo relativo al manejo y la planificación apropiados de la finca. Esto es fundamental para reducir la exposición a productos químicos, mejorar la eficiencia operativa y poder darle seguimiento a las mejoras que tienen lugar en la finca en respuesta al programa C.A.F.E. Practices.

### 4.1 Protección de los recursos hídricos

**4.1.1 Finalidad:** Cultivar y cosechar café de un modo tal que los recursos hídricos no se vean afectados. Los criterios que se agrupan aquí abordan la protección de los recursos hídricos tanto en la superficie como en el subsuelo. Quienes participan en el programa C.A.F.E. Practices se esfuerzan por producir un café de gran calidad, pero tratando de reducir al mínimo los impactos negativos en las fuentes de agua del lugar.

**4.1.2 Descripción:** En las regiones donde se cultiva café, la calidad del agua (incluidas las *zonas de amortiguamiento* de los cauces de los ríos) es esencial tanto para las comunidades humanas como para los ecosistemas. La mala gestión de este recurso, por sedimentación, por contaminación química o biológica, o por destrucción de los ambientes ribereños o acuáticos, puede ocasionar daños ambientales de largo plazo, no solo a nivel local, sino en toda la cuenca hidrográfica.

La finalidad de este principio es recompensar a aquellas operaciones de cultivo de café que adoptan las medidas necesarias para proteger, día a día, el suelo y los recursos hídricos.

### 4.1.3 Criterios de evaluación

#### **CG-WR1: Protección de cuencas**

**Objetivo:** Controlar la sedimentación, la escorrentía de fertilizantes y otras fuentes de contaminación, así como proporcionar hábitats que puedan sustentar la flora y la fauna silvestres de la zona.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

#### **CG-WR2: Protección de la calidad del agua**

**Objetivo:** Impedir la degradación de las aguas superficiales o subterráneas por malas prácticas agrícolas.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

#### **CG WR3: Recursos hídricos y riego**

**Objetivo:** Reducir al mínimo la cantidad de agua que se utiliza para regar el café y asegurarse de que el agua que se utiliza para regar el café no causa un impacto negativo en las comunidades locales.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## 4.2 Protección de suelos

**4.2.1 Finalidad:** Conservar la salud y la productividad de los suelos, a fin de garantizar la producción sostenible de café y la viabilidad ininterrumpida de otros recursos bióticos que se encuentren en la finca.

**4.2.2 Descripción:** Desde el punto de vista agrícola, el suelo es el principal activo para mantener una producción de café viable y sostenible; el suelo es el medio del que brota toda la vida vegetal. Sin un suelo saludable, la agricultura sostenible no es posible; de ahí la importancia de prestar mucha atención a este recurso.

### 4.2.3 Criterios de evaluación

#### **CG-SR1: Control de la erosión del suelo**

**Objetivo:** Mantener la capa fértil (el mantillo) del suelo. La pérdida del mantillo tiene dos consecuencias negativas claramente perceptibles: la pérdida de la capacidad productiva del suelo y la introducción de sedimentos y contaminantes en los cuerpos de agua cercanos. Las áreas de la finca en las que se ha determinado que hay riesgo de erosión (por la pendiente, por el tipo de suelo, por el nivel de precipitación, etc.) se hallan protegidas mediante una combinación apropiada de prácticas de conservación de suelos.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## **CG-SR2: Mantenimiento de la productividad del suelo (manejo de nutrientes)**

**Objetivo:** Garantizar la productividad ecológica y agrícola a largo plazo, mediante prácticas que mejoren la salud del suelo y posibiliten la producción agrícola.

### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## **4.3 Conservación de la diversidad biológica**

**4.3.1 Finalidad:** Fomentar prácticas de producción cafetalera que mantengan, e incluso aumenten y mejoren, la biodiversidad natural y el funcionamiento de los ecosistemas, en las áreas de producción de café y en las zonas adyacentes.

**4.3.2 Descripción:** Se ha comprobado que a mayor biodiversidad más flexibilidad y resistencia de parte del ecosistema, y el aumento en la biodiversidad se logra creando las condiciones necesarias para dar sustento a todas las especies de flora y fauna de la región. Para proteger y mejorar la diversidad biológica natural y las de los ecosistemas, la producción de café debe esforzarse por reducir al mínimo los impactos adversos a la vegetación y a la vida silvestre.

### **4.3.3 Criterios de evaluación**

#### **CG-CB1: Mantenimiento de la cubierta forestal que le da sombra al café**

**Objetivo:** Lograr que las plantaciones de café en áreas originalmente cubiertas de bosque incorporen árboles nativos, para mantener, así, la *biodiversidad endémica*. Una buena cobertura forestal ofrece condiciones similares a aquellas en las que evolucionaron la flora y la fauna nativas. Además, los sistemas de “café de sombra” ayudan a mantener las funciones de los ecosistemas (o sea, ayudan a conservar los suelos, a mantener los ciclos de agua, a capturar carbono). En algunas regiones, debido a las condiciones locales, la cubierta forestal podría no ser apropiada o factible.

### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

#### **CG-CB2: Protección de la vida silvestre**

**Objetivo:** En el contexto de la producción cafetalera, el objetivo es gestionar las operaciones de cultivo de modo tal que ofrezcan las condiciones necesarias para sustentar las necesidades de hábitat de las especies silvestres propias del lugar.

### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

#### **CG-CB3 Áreas con énfasis en la conservación y restauración ecológica**

**Finalidad:** Para conservar, o incluso aumentar, la biodiversidad y las funciones ecológicas, se identifican *áreas de alto valor ecológico* y se gestionan, luego, poniendo énfasis en la conservación. Cuando es factible y apropiado, las *áreas con énfasis en la conservación* se protegen permanentemente en forma de reservas legales o con servidumbres para la conservación. Si en la finca no hay áreas de valor ecológico, los administradores hacen esfuerzos por restaurar el hábitat natural en una parte de la finca (*restauración ecológica*).

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

*Nota: la designación de “área con énfasis en la conservación” no excluye, de forma automática, la producción cafetalera; en otras palabras, se puede seguir cultivando café, siempre y cuando se mantenga el valor ecológico que es el centro de atención de dicha área. Un ejemplo de ello podría ser un café que se cultiva bajo una cubierta forestal compuesta mayormente por bosque primario.*

## 4.4 Gestión ambiental y seguimiento

**4.4.1 Finalidad:** El liderazgo ambiental se obtiene gracias a una planificación, un manejo y un seguimiento cuidadosos, particularmente en lo que respecta al uso de agroquímicos y al manejo integrado de plagas. .

**4.4.2 Descripción:** La gestión ambiental, y por consiguiente, el seguimiento ambiental, redundan en un mejoramiento de las prácticas agrícolas y de la seguridad laboral. Ambos, la planificación y el uso racional de los agroquímicos contribuyen a mejorar la finca y la seguridad de los trabajadores. Si se quiere ir a la cabeza en cuestiones ambientales es necesario tener un mejor conocimiento de los recursos, metas y objetivos claros (de largo plazo y de corto plazo), un plan de seguimiento (monitoreo) y un sistema de gestión capaz de adaptarse a los cambios. La planificación y el seguimiento resultan esenciales para lograr los objetivos de liderazgo ambiental de C.A.F.E Practices.

### 4.4.3 Criterios de evaluación

#### **CG-EM1: Control ecológico de plagas y enfermedades**

**Objetivo:** El liderazgo ambiental en la producción de café busca desarrollar agroecosistemas capaces de mantener, de forma natural, un nivel mínimo de plagas, enfermedades y vegetación no deseada. Con el fin de reducir la dependencia de agroquímicos, se realiza un esfuerzo por reducir *el índice ponderado de toxicidad* de los agroquímicos, hasta que, finalmente, el uso de dichos insumos se hace innecesario.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

Enmienda en relación con los nemátodos para el indicador CG-EM1.1:

Los administradores de la finca no utilizan los químicos listados por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como del tipo 1A o 1B. Una salvedad a este indicador podrá otorgarse únicamente en el caso de que los químicos del tipo 1A o 1B se empleen para combatir poblaciones de nemátodos, y únicamente cuando se satisfagan *todos y cada uno* de los indicadores complementarios que se indican a continuación:

1. Las muestras de suelo (y de raíces de café) acusan la presencia de nemátodos, según informes de un especialista en nemátodos registrado (miembro de una sociedad nematológica internacional). El especialista en nemátodos debe preparar un informe escrito en el que se señale que los resultados del análisis de las muestras de suelo (y de raíces de café) justifican el uso de los productos químicos calificados por la OMS como del tipo 1A o 1B, para combatir al nemátodo.
2. El uso de productos químicos, calificados por la OMS como del tipo 1A o 1B, se restringe a aquellas parcelas de la finca en donde las muestras de suelo (y de raíces de café) denotan la presencia de nemátodos, según informes de un especialista en nemátodos certificado (miembro de una sociedad internacional de nematología).
3. En la finca se hacen injertos con patrones resistentes a nemátodos o se tiene un plan bien definido para comenzar a hacer ese tipo de injertos. Al hablar de un plan definido se

entiende un documento que incluye como mínimo los siguientes elementos: un presupuesto, se han identificado las fuentes en donde adquirirá los patrones o porta injertos, y se ha definido dónde se sembrarán las plantas injertadas.

**4.** No se utilizan los productos químicos de la “docena sucia” (bifenilos policlorados (PCB), dioxinas, furanos, DDT, aldrín, hexaclorobenceno, clordano, mirex, toxafeno, dieldrín, endrín y heptacloro

**5.** Toda la información previamente detallada aparece registrada en el informe escrito del verificador.

Se comunica este cambio:

***Efectivo a partir del 1 de marzo de 2007***

***Para las verificaciones que aún no han comenzado (cuando no ha comenzado la verificación de campo):***

Todas las verificaciones que inicien después de esta fecha deben utilizar estos indicadores complementarios para evaluar el CG-EM1. Este cambio no afecta a ningún otro de los indicadores actualmente listados en los *Lineamientos generales de C.A.F.E. Practices*

***Para los informes que todavía no se han completado (pero que ya había realizado la verificación de campo):***

Los verificadores deben volver a revisar los puntajes del CG-EM1 para asegurarse de que esta actualización no los afecte. Si la puntuación se ve afectada, el verificador debe solicitar información adicional al administrador de la finca para ver si se cumplen los indicadores complementarios mencionados arriba. Las fincas tienen que estar cumpliendo con los indicadores complementarios al momento en que los verificadores realizan la verificación de campo: esta **no** es una oportunidad para que las fincas inicien un proceso para empezar a cumplir con esos indicadores.

### **CG-EM2: Manejo y monitoreo de la finca**

**Objetivo:** Para garantizar que las decisiones de manejo son decisiones bien pensadas y fundadas en el conocimiento de los recursos, se impulsan la planificación y el monitoreo. Ambos resultan esenciales para alcanzar los objetivos de C.A.F.E Practices. Contar con un plan anual de trabajo e implementarlo son factores que ayudan a tener metas claras y a saber a ciencia cierta con qué recursos se cuenta.

#### **Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## **5.0 Liderazgo ambiental en el beneficiado de café**

### **Beneficiado húmedo**

La preparación del café para el mercado implica la remoción de la cáscara externa y de la fruta (pulpa/mucílago). El método húmedo comprende diversos métodos para eliminar la cáscara exterior y la pulpa. Los frutos se pueden despulpar mecánicamente y luego se sumergen en tanques de fermentación para quitarles el mucílago. Después de la etapa de la fermentación, el café se lava. En ocasiones, el mucílago se puede quitar mecánicamente del café despulpado. Finalmente, el “café pergamino” se seca, ya sea al sol o en una secadora mecánica, o bien, combinando ambos métodos. En algunos casos la etapa de secado tiene lugar después del beneficiado seco.

### **Beneficiado seco**

En el beneficiado seco, el “café pergamino” se procesa hasta quitarle la capa externa. El grano de oro (café verde) resultante es escogido, clasificado y empacado, por lo general en el mismo beneficio.

En ambos casos, tanto en el beneficiado seco como en el beneficiado húmedo, hay que tener en cuenta cuáles son los mejores procedimientos, y, en este caso, resulta esencial pensar en la conservación del agua, en el manejo de desechos y en el consumo de energía.

## 5.1 Beneficiado húmedo

### 5.2 La conservación del agua

**5.2.1 Finalidad:** El café debe ser procesado con métodos que reduzcan el consumo de agua y protejan la calidad del agua del lugar.

**5.2.2 Descripción:** El uso del agua es un tema fundamental, a nivel local, regional y mundial. El agua es esencial para todas las formas de vida y para la salud de los ecosistemas, y proporciona un vínculo importante entre la sociedad y la naturaleza. Al reducir el consumo de agua en el beneficiado, se permite a otras partes interesadas usar este recurso, y, al mismo tiempo, se reduce la cantidad de aguas residuales.

#### 5.2.3 Criterios de evaluación

##### **CP-WC1: Reducción en el consumo de agua**

**Objetivo:** Reducir lo más posible la cantidad de agua que se utiliza en las labores de beneficiado.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

##### **CP-WC2: Reducción en el impacto de las aguas residuales**

**Objetivo:** Garantizar que en los beneficios se reduzca el impacto de las aguas residuales en el medio ambiente local.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

### 5.3 Manejo de desechos (beneficiado húmedo)

**5.3.1 Finalidad:** Minimizar los impactos ambientales de los desechos que se generan durante las labores de beneficiado húmedo.

**Descripción:** Entre los principales desechos que se generan de las labores de beneficiado húmedo están la cáscara y la pulpa del café. Tanto la pulpa como la cáscara tienen un importante contenido orgánico, el cual, sabiéndolo utilizar, puede aportar valiosos nutrientes a las actividades agrícolas.

#### 5.3.2 Criterios de evaluación

##### **CP-WM1: Manejo de desechos**

**Objetivo:** La puesta en marcha de un programa de manejo de desechos que facilite la reutilización de los desechos apropiados.

**Indicadores:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

**5.4 Conservación de energía (beneficiado húmedo)**

**5.4.1 Finalidad:** Fomentar la conservación de energía tanto como la producción de energía, a partir de recursos renovables y, al mismo tiempo, reducir lo más posible el impacto en el ambiente.

**5.4.2 Descripción:** En el proceso de beneficiado de café se pueden usar varios tipos de energía: electricidad para activar las despulpadoras, las bombas y las secadoras de café; madera para alimentar las secadoras de café, y generadores de diésel o de gasolina para obtener electricidad sin estar conectados a una red de distribución eléctrica. El consumo de electricidad o de gasolina en las actividades de beneficiado está ligado a costos variables y, en algunas regiones, ocasionalmente a la falta de disponibilidad de estos insumos. La madera puede ser un recurso renovable, si se cosecha adecuadamente. No obstante, la mejor forma de mitigar los costos y de reducir el impacto del consumo de energía en el medio ambiente es no abusando de dicho consumo.

**5.4.3 Criterios de evaluación****CP-EC1: Conservación de energía**

**Objetivo:** Minimizar la cantidad de energía que se consume y se utiliza.

**Indicadores de Puntuación:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

**5.5 Beneficiado seco****5.5.1 Manejo de sólidos (beneficiado seco)**

**5.5.2 Finalidad:** Minimizar el impacto ambiental de los desechos que genera el beneficiado seco.

**5.5.3 Descripción:** El principal material de desecho que se genera en el beneficiado seco es la cascarilla o pergamino del grano de café, la cual se puede usar como combustible suplementario en las secadoras de café. De esta forma, se estaría ayudando a reducir la dependencia de la madera o de otros insumos de energía, y se solucionaría el problema de tener que eliminar estos desechos.

**5.5.4 Criterios de evaluación****CP-WM2: Manejo de desechos**

**Objetivo:** La puesta en marcha de un programa de manejo de desecho que facilite la reutilización de los desechos rescatables.

**Indicadores de Puntuación:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

**5.6 Conservación de energía**

**5.6.1 Finalidad:** Fomentar la conservación de energía tanto como la producción de energía, a partir de recursos renovables y, al mismo tiempo, reducir lo más posible el impacto en el ambiente.

**5.6.2 Descripción:** En el beneficiado seco se pueden usar diferentes tipos de energía: electricidad para poner en marcha los despulpadores, y diésel y gasolina para generar electricidad sin estar conectados a una red de distribución eléctrica. El consumo de electricidad o de gasolina en las actividades de beneficiado está ligado a costos variables y, en algunas regiones, ocasionalmente a la falta de disponibilidad de estos insumos. La mejor forma de mitigar los costos y de reducir el impacto del consumo de energía en el medio ambiente es no abusando de dicho consumo.

### **5.6.3 Criterios de evaluación**

#### **CP-EC2: Conservación de energía**

**Objetivo:** Reducir lo más posible la cantidad de energía que se consume y utiliza.

#### **Indicadores de Puntuación:**

Para ver los indicadores asociados a este criterio, favor referirse a *la tarjeta de puntuación de los Lineamientos Generales de C.A.F.E. Practices V2.0.*

## GLOSARIO

**Agroquímicos:** Sustancias sintéticas que se utilizan para combatir en forma controlada a otros organismos (p.ej. plaguicidas y herbicidas), y proporcionarles a las cosechas los nutrientes necesarios para subsanar la falta de fertilidad de los suelos (fertilizantes)<sup>2</sup>.

**Análisis inicial:** Proceso previo a la verificación que consiste en valorar la cadena de suministro de café, para la viabilidad de la verificación.

**Área clave:** El nivel jerárquico más alto de los *Lineamientos de C.A.F.E. Practices*; las Áreas Clave se elaboran por los Principios, los cuales a su vez se elaboran bajo los Criterios.

**Área con Énfasis en Conservación:** Áreas definidas de una finca cuyo objetivo primario es la conservación de los recursos ecológicos. La cosecha de café es permitida en las Áreas con Énfasis en Conservación siempre y cuando no interfiera con las metas de conservación; en otras palabras el café puede seguirse cultivando siempre y cuando se enfoque en el valor ecológico del Área con Énfasis en Conservación.

**Áreas de alto valor ecológico:** Estas son las áreas que poseen uno o más de los siguientes atributos:

- Áreas con concentraciones significativas de biodiversidad a nivel mundial, regional o nacional.
- Áreas que tienen ecosistemas poco comunes y que se encuentran amenazados o en peligro de extinción.
- Áreas que permiten dar servicios básicos a la naturaleza (Ej. protección de cuencas hidrográficas o control de erosión) ante situaciones críticas.
- Áreas clave para satisfacer las necesidades básicas de las comunidades locales (Ej. subsistencia o salud).
- Áreas clave en lo que a identidad cultural tradicional se refiere de cada comunidad (áreas significativas que han sido identificadas con la cooperación de dichas comunidades locales).

**Auditoría de campo:** Proceso mediante el cual se comprueba la veracidad de los Informes de verificación del programa C.A.F.E. Practices. Se realizan inspecciones a nivel de finca, beneficio y proveedor.

**Auditoría “de escritorio”:** Proceso mediante el cual se comprueba la veracidad de un Informe de verificación sin ir al campo.

**Auditoría “de sombra”:** Proceso mediante el cual se evalúa el desempeño de los verificadores: un auditor (o un grupo de auditores) acompaña al verificador durante el curso de una verificación.

**Auditoría de Supervisión (surveillance audit):** Auditorías anuales o periódicas de los Participantes al programa C.A.F.E Practices (proveedor, beneficiador o productor).

**Beneficiador:** Entidad que proporciona las operaciones de beneficiado de café, del estado en café en fruta al café oro, utilizando un proceso seco o húmedo. Los beneficiadores son sub.-contratistas o sub.-operaciones del proveedor. Ningún café se puede vender a través del programa si no proviene a través de una cadena clara por parte de un proveedor participante (i.e.: los beneficiadores no pueden ser “proveedores” independientemente de los productores actuales).

**Beneficio:** Planta encargada de procesar el café a ‘café oro’ mediante procesos húmedos o secos. El único café que podrá venderse a través del programa C.A.F.E. Practices es el que demuestre una

---

<sup>2</sup> Principios de Conservación para la Producción de Café  
Lineamientos de Evaluación de CAFE Practices 17  
1de Marzo 2007

total transparencia en el paso de un proveedor participante a otro; es decir, los beneficiadores no pueden actuar como proveedores de manera independiente de los productores.

**Beneficio independiente:** Entidad que se dedica de manera exclusiva al beneficiado de café, ya sea con métodos húmedos o secos.

**Biodiversidad Nativa:** Constituye el número y la variedad de organismos que aparecen de manera natural en una región geográfica específica.

**Cadena de suministro:** Representación esquemática de la forma en que el café pasa de la finca al beneficio y de la finca al proveedor.

**Cadena de Suministro de Café:** Constituye los pasos y vínculos en la producción de café de café oro que unen a los productores con los beneficiadores y proveedores.

**Criterio:** Calidad específica, transparencia, requisitos ambientales o sociales que forman la tercera capa jerárquica de los Lineamientos del programa C.A.F.E. Practices.

**Criterios de Pre-requisitos:** Son los criterios de C.A.F.E Practices (requisitos de desempeño) para los cuales no se recibe puntuación según lo establecido en los Lineamientos del C.A.F.E. Practices que se deben cumplir para ser Proveedor Preferencial.

**Cultivo del café:** labores como arar la tierra, fertilizar, podar, aplicar herbicidas y otras actividades que afecten el suelo, asociadas al cultivo del café. La recolección del café no se considera parte del cultivo.

**Días-Trabajador:** Unidad de tiempo que se emplea para valorar la Responsabilidad social en la puntuación final. Por lo general un día-trabajador es la unidad de tiempo que se usa para designar un día de trabajo para un trabajador a tiempo completo (normalmente 8 horas).

**Diversidad Biológica:** Es la interacción entre organismos vivos de todas las fuentes, incluyendo terrestres, marinas, otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que son parte; en este concepto se incluye también la diversidad dentro de las especies, entre las especies y ecosistemas.

**Dosel de sombra:** Está constituido por las múltiples capas de follaje natural de árboles o arbustos, en particular, la capa continúa más alta de ramas y follaje.

**Ecosistema:** Comunidad de plantas, animales y sus ambientes físicos, que funcionan conjuntamente como una unidad interdependiente.

**Error inaceptable:** criterio cuyo no cumplimiento resulta en la exclusión del programa C.A.F.E. Practices.

**Especie Amenazadas** Es cualquier especie que esté en peligro o que se prevea que pueda estar en extinción en un futuro predecible o en una porción significativa de su especie.

**Especies en peligro de extinción:** Especies que se encuentran en peligro de extinción en todo su ámbito o en parte de ést.

**Especies nativas:** son las especies que aparecen de manera natural en la región.

**Expectativas de Rendimiento:** Niveles de desempeño esperados para los proveedores, beneficiadores y productores que deseen participar en el programa C.A.F.E. Practices. Estas expectativas de rendimiento se agrupan en una serie de criterios que abarcan la calidad, transparencia, asuntos ambientales y sociales. Para cada criterio de los lineamientos de C.A.F.E. Practices existen ciertos puntos establecidos de puntuación/rendimiento mínimo (1 punto, a la excepción del Área de Responsabilidad Social donde la puntuación mínima requerida es de 2 puntos) y rendimiento máximo (por lo general 5 puntos.)

**Farmer Support Center (FSC):** Ver SCAC.

**Finca pequeña:** Cualquier finca menor a 12 Ha.

**Fruto de café:** Es el fruto de la planta de café que contiene el grano de café.

**Fuentes renovables de energía:** Cualquier recurso que proporcione energía y sea capaz de renovarse, indefinidamente, dentro de la escala de tiempo humano.

**Funciones del Ecosistema:** Interacciones entre los organismos y el ambiente físico, tales como el ciclo de los nutrientes, el desarrollo de los suelos, planeamiento de aguas e inflamabilidad. Las interacciones intra-específicas e inter-específicas de la biota, tales como la producción primaria y secundaria y las relaciones de mutualismo.

**Índice ponderado de toxicidad:** Este índice se calcula tomando el volumen total de cada agroquímico (plaguicida, fungicida, herbicida o fertilizante sintético) aplicado durante el año y multiplicándolo por el factor de toxicidad (LD 50) del principal ingrediente activo del producto en cuestión. Luego se promedian los valores individuales del producto y se dividen entre el área total productiva de la finca; de esa forma se obtiene el índice promedio para la finca.

**Inspector:** Persona que conduce una verificación conforme con los Lineamientos Generales de Evaluación de C.A.F.E. Practices. El inspector realiza la verificación para un verificador aprobado.

**Integración Vertical:** Los pasos que da una misma entidad en la producción de café, cosecha, beneficiado y comercialización.

**Largo plazo:** Constituye la escala en el tiempo que se expresa en relación con los objetivos del plan administrativo y el compromiso de mantener un sistema ecológico viable. La longitud del plazo varía de acuerdo con las condiciones ecológicas y será una función de cuanto tiempo le toma a un determinado ecosistema recuperar su estructura natural y composición después de una alteración.

**Leyes Locales:** Todas las normas legales dadas por los organismos del gobierno, cuya jurisdicción sea menor al nivel nacional, tales como leyes departamentales y municipales, así como las normas habituales.

**Lista de Auto-Evaluación:** Es la parte del Manual de Auto-Evaluación en el cual el proveedor puede ver cuáles componentes de producción requieren evaluación de acuerdo con C.A.F.E. Practices.

**Lista de Proveedores Preferenciales:** Es la lista actualizada regularmente de los Participantes en el Programa de C.A.F.E Practices (únicamente el proveedor) que cumplen con los requisitos para convertirse en Proveedores Preferencial (ver definición). Al tomar decisiones de compra, la SCTC dará preferencia a los Proveedores Preferenciales.

**Lista Roja de la IUCN:** Sistema diseñado para determinar el riesgo relativo de extinción, catalogar y determinar aquellas especies que estén enfrentando un mayor riesgo de extinción mundial (i.e. los indicados en la lista y que se han marcado como en peligro de extinción, amenazados y vulnerables).

**Manual de Auto-Evaluación:** Esta es una herramienta para que los proveedores evalúen su propio desempeño dentro de los lineamientos del programa C.A.F.E. Practices. A ser utilizado antes de una visita de verificación para preparar la documentación a ser entregada al verificador así como conocer el desempeño del proveedor. Además, esboza con claridad el programa C.A.F.E. Practices en general, la puntuación y la forma en que el verificador evaluará los Indicadores de Calificación.

**Natural:** Las áreas donde se encuentran presentes muchas de las características principales y elementos clave de los ecosistemas nativos, tales como la complejidad, la estructura y la diversidad.

**Orgánico:** Sistema agrícola integrado y basado en principios ecológicos, cuyo objetivo es reponer y mantener la fertilidad del suelo a largo plazo, mediante la optimización de las condiciones para actividades biológica en el suelo, más que con la aplicación de agroquímicos.

**Organización de Apoyo al Productor (OAP):** Entidad que apoya a los pequeños productores (fincas menores a 12 Ha), en labores como la recolección, el procesamiento, y/o la venta del café.

**Participante al Programa:** Proveedor, beneficiador o productor que ha recibido recibir una puntuación del programa C.A.F.E. Practices asignada por un Verificador Aprobado.

**Perfil Socio-Ambiental:** Refleja el desempeño general en lo que a criterios sociales y ambientales se refiere y que se estipulan en el programa C.A.F.E. Practices.

**Pirámide de Abastecimiento de Café:** Otro término para designar la cadena de suministro de café; en general, la cadena de suministro asociada con un único proveedor, incluye a varios beneficiadores y numerosos productores.

**Plaguicidas químicos:** Rango de herbicidas, insecticidas, fungicidas y para el control de roedores usados en la producción del café.

**Postulante:** Entidades que buscan un estatus en el programa C.A.F.E. Practices. Las fincas integradas (operaciones que realizan el cultivo y el beneficiado como parte de una sola entidad) y las asociaciones de productores (operaciones que reúnen el esfuerzo de varios productores), o los beneficios que recogen el café de varias fincas pequeñas y cercanas pueden solicitar directamente su participación en el programa C.A.F.E. Practices. Las fincas que no forman parte de ninguna operación vertical no pueden enviar su solicitud directamente, pero pueden participar en el programa C.A.F.E. Practices en representación de una asociación de productores.

**Postulantes al Programa:** Proveedor, beneficiador o productor en el proceso de recibir una puntuación del programa C.A.F.E. Practices asignada por un Verificador Aprobado.

**Principio:** Nivel jerárquico medio o secundario de los Lineamientos del programa C.A.F.E. Practices que proporcionan elaboración o Áreas Clave; los principios se definen con mayor detalle en los Criterios.

**Productor:** Entidades que producen (cultivan y cosechan) café, el cual será subsecuentemente beneficiado en café oro y vendido en esta forma a Starbucks.

**Proveedor:** Entidad que mantiene acuerdos contractuales de abastecimiento directo con Starbucks Coffee Trading Company para vender café oro.

**Proveedor estratégico:** para una descripción de esta categoría y de los requisitos para acceder a ella, ver Sección 9.0.

**Proveedor postulante:** Entidad que vende directamente café oro a Starbucks y que se encuentra en proceso de verificación con el fin de recibir un perfil de puntuación relacionado con los Lineamientos del programa C.A.F.E. Practices.

**Proveedor preferencial:** Para una descripción de esta categoría y de los requisitos para acceder a ella, ver Sección 9.0.

**Proveedor verificado:** Para una descripción de esta categoría y de los requisitos para acceder a ella, ver Sección 9.0

**Puntuación (calificación):** Índice numérico que muestra el grado de conformidad con los criterios señalados en los *Lineamientos generales de evaluación del programa C.A.F.E. Practices*.

**Puntuación ponderada:** Puntuación total (ponderada) asociada con el perfil de puntuación del proveedor. Cada perfil de puntuación se asocia con una Cadena de Proveedores/Pirámide única y definida. La puntuación ponderada máxima posible es de 100 puntos. Para ser un Proveedor Preferencial, la puntuación ponderada del proveedor debe ser de al menos 60 puntos. Un proveedor puede postular y obtener un perfil de puntuación para más de una Cadena de Proveedores.

**Red de suministro:** Grupos de productores y beneficiadores que entregan el café, en sus diferentes etapas, a los proveedores.

**Red de suministro de café:** Otro término para Cadena de suministro de café; subraya el hecho de que una cadena de suministro asociada a un único proveedor normalmente supone la participación de varios beneficios y de un gran número de productores.

**Resolución de conflictos:** Proceso mediante el cual se resuelven los puntos controversiales que presenta una entidad que está siendo verificada.

**Restauración Ecológica:** Proceso para devolver los ecosistemas o el hábitat a su estructura y composición de especies natural.

**Sistema de control interno:** Mecanismos de seguimiento que utilizan los vendedores, los proveedores o las asociaciones, para comprobar que las pequeñas fincas que les entregan café se ajustan a los *Lineamientos generales de evaluación del programa C.A.F.E. Practices*.

**Starbucks Coffee Agronomy Company (SCAC), también conocida como Farmer Support Center (FSC).** La SCAC se encarga del manejo del programa C.A.F.E. Practices, incluido el procesamiento de las solicitudes de los posibles proveedores y de los Informes de los verificadores. También ofrece apoyo técnico para lograr cafés de óptima calidad.

**Starbucks Coffee Trading Company (SCTC):** Oficina responsable de adquirir el café de Starbucks y de garantizar su calidad. Tiene su base de operaciones en Lausana, Suiza.

**Starbucks Support Center (SSC):** Oficinas centrales de Starbucks Coffee Company. Situadas en Seattle, Washington, Estados Unidos.

**Trabajadores:** Se refiere a personas que trabajan tiempo completo, tiempo parcial o estacionalmente en el cultivo y beneficiado del café. Los trabajadores a *tiempo completo* son aquellos que son contratados, de manera regular, por la entidad que está siendo verificada para trabajar jornadas laborales completas. Los trabajadores a *tiempo parcial* son los que son contratados, de manera regular, para trabajar por un número de horas que no llega a la jornada laboral completa, o que son contratados de manera ocasional para realizar tareas específicas. Los trabajadores *estacionales* son los que son contratados durante la época de cosecha, ya sea para trabajar tiempo completo o tiempo parcial.

**Verificación:** Proceso para determinar la medida en que se cumplen los Lineamientos del programa C.A.F.E. Practices, según se determinó como resultado del proceso de puntuación/verificación efectuado por un Verificador Aprobado.

**Verificador:** Es el inspector (tercero) aprobado por SCS para evaluar la validez de las postulaciones enviadas a Starbucks Coffee Company por parte del proveedor. El papel principal del verificador es auditar el sistema de información del proveedor (Postulaciones del Proveedor y Auto evaluación), el sistema de contabilidad del proveedor y otros documentos relacionados a la cadena. El Verificador visita al beneficiador y a los proveedores únicamente para comprobar la confiabilidad del sistema de información del proveedor.

**Verificador Aprobado:** Es una entidad que ofrece servicios independientes de auditoría y verificación y que obtuvo el reconocimiento de Verificador Aprobado como resultado del proceso correspondiente. Tales entidades se indican en la Lista de Verificadores Aprobados en el sitio de la Web de Starbucks y SCS.

**Verificador Solicitante:** Es la entidad que ofrece servicios independientes de auditoría y verificación y que se encuentra en proceso de obtener el reconocimiento debido como Verificador Aprobado.

**Zonas de Protección (buffer zones):** Para proteger las áreas ecológicas críticas; la zona de protección es un área (compuesta, por lo general, de vegetación nativa de la zona) que reduce el impacto de las actividades adyacentes en el área crítica.