



## **Instituto Interamericano de Cooperación Para la Agricultura**

### **Manual Modelo de un Informe de Inspección Interna Ciclo 2009/ 2010 RAAS - NICARAGUA**

#### **MODELO DE LA COOPERATIVA MULTISECTORIAL DE PRODUCTORES DE PRODUCTOS ORGANICOS DE MUELLE DE LOS BUEYES COMPROMUB-RL**



**Managua 25 de Enero del 2010  
Elaborado por Christian Martínez Ruiz.  
Especialista en cacao.**

## **INDICE:**

### **DESCRIPCIÓN DE UN INFORME DE INSPECCIÓN INTERNA 2009- 2010.**

- 1- Antecedentes del Control Interno para la Certificación
- 2- Las actividades Principales del Sistema Interno de Control de la cooperativa.
- 3- Capacitación a las Estructuras del SIC
- 4- Inspección Interna
- 5- Lecciones Aprendidas Durante el Proceso de Implementación del SIC
- 6- Recomendaciones Generales.
- 7- ORGANIGRAMA
- 8- Cronograma de Actividades
- 9-Visitas de Inspección Interna
- 10-Fertilización Orgánica
- 11- Establecimiento de Plantaciones
- 12-Manejo de Plagas y Enfermedades
- 13-Manejo de Tejido.
- 14-Higiene Ambiental.
- 15-Material Vegetativo (uso de semilla y variedades)
- 16-Uso de Insumo Externos.
- 17-Plan de Producción y Registros Administrativos de la Finca.
- 18-Sistema de Acopio.
- 19-Zonas de Amortiguamiento.
- 20-Asistencia Técnica.
- 21-Productores Sancionados.
- 22-Observaciones Generales.
- 23-Recomendaciones.

## **Descripción de Un Informe de Inspección Interna 2009/ 2010.**

El presente documento Contiene toda la información requerida de los productores y productoras de la Cooperativa Multisectorial de Productores de Productos Orgánico de Muelle. COMPROMUB- RL (Ejemplo) Para garantizar el cumplimiento a las normas o estándares de la agricultura ecológica y por ende iniciar tramite de certificación orgánica, elemento indispensable para el proceso de comercialización de cacao orgánico de cada uno de los socios y socias miembros del proyecto orgánico.

Este documento contiene información específica de la cooperativa, donde se evidencia los principales logros, avances, dificultades, observaciones y recomendaciones lo que permite tener en síntesis un plano claro de los productores antes mencionado, lo que da las pautas a la cooperativa implementar acciones puntuales por tema de manera oportuna.

En la recepción de dicha información a nivel de las fincas participaron inspectores internos, miembros del comited de certificación y lideres comunales, lo que permitió la obtención y procesamiento de los datos con más precisión.

### **1- Antecedentes del Control Interno para la Certificación.**

Desde su Incidencia del proyecto fomento a ala producción y comercialización orgánica de cacao hace 3 años la cooperativa Multisectorial de Productores de Productos Orgánico. COMPROMUB-RL ha enfocado sus esfuerzos en función de consolidar y fortalecer las capacidades de los miembros del Sistema Interno de Control para garantizar que todas las exigencias tanto de las agencias certificadoras y empresa comercializadora de cacao se cumplan de la mejor manera posible.

Los inspectores Internos y miembros del comité de certificación han recibido talleres y capacitaciones teórico - práctico sobre:

Actualización de las normas de Agricultura orgánica y el proceso de certificación

Diagnósticos Productivos

Requisitos y funciones de los inspectores internos

Normas y reglamentos de certificación orgánica

Registros administrativos de fincas

Equidad de Genero

Elaboración y aplicación de Insumos orgánicos

Fermentado, secado y control de calidad del cacao

Elaboración de reporte de inspección interna

Capacitación sobre georeferenciacion de fincas

Cursos intencionales de inspectores internos

Manejo de los sistemas de control internos.

Esta red actualmente esta integrada por 7 inspectores internos todos pequeños productores y miembros de la cooperativa.

El equipo técnico, como parte fundamental en el seguimiento de la implementación del SIC, también siguen siendo capacitados en todos los aspectos relacionados con la producción, manejo y comercialización de cacao orgánico certificado.

## **2- Las actividades principales del Sistema Interno de Control de la cooperativa.**

1. A partir del mes de mayo del 2009 se inicio el proceso de planificación del SIC-en la cooperativa tomando como base las principales recomendaciones de la certificación del ciclo 2009 realizada por BIOLATINA, esta planificación fue aprobada por la junta directiva de la cooperativa.
2. Durante el año 2009 se han presentado propuestas de fortalecimiento institucional Para fortalecer la implementación del SIC, al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA
3. APEN/ AL-INVEST facilitaron cuaderno de registros para ser utilizados por los productores del proyecto orgánico de la cooperativa, facilitando el llenado oportuno y adecuado de cada una de las actividades que hacen los productores durante todo el ciclo productivo del cacao.
4. Se monitoreo parte del SIC, el seguimiento a la actualización de los registros administrativos de parte de los productores miembros del proyecto de producción orgánica de la cooperativa.
5. Se mejoró la ficha de control interno para facilitar la recopilación de todos los datos a nivel de finca y de esta forma estandarizar la información que reportan los inspectores internos SIC.
6. Se facilitaron materiales a todos los miembros del SIC para apoyar y garantizar que todos ellos cuenten con las herramientas necesarias para desempeñar adecuadamente sus funciones.

## **3- Capacitación a las Estructuras del SIC**

Se analizo el sistema de registro de información y visitas de campo para mantener el SIC la certificación orgánica de los socios y socias de la cooperativa y a la vez identificar que se debe mejorar para una eficiente implementación de las normas internas de certificación.

Se impartió taller sobre Sistema Interno de Control, normas y estándares de biolatina para cacao a todos los miembros del SIC de la cooperativa. Esta capacitación fue impartida por un especialista en el tema. Un curso internacional de inspectores internos facilitado por BCS OKE y Biolatina.

#### **4- Inspección Interna**

Una vez capacitadas todas las estructuras se oriento la inspección interna en cada zona, donde se visitaron el 100% de los socios y socias del proyecto de cacao orgánico de la cooperativa

Cada inspector interno realizo un promedio 16 Y 17 inspecciones y después de esto elaboro su informe de inspección, este se entregado al comité de certificación de la cooperativa, una vez que el comité de certificación recopila toda la información elaboro su informe oficial a BIOLATINA o empresa que lo certifica.

#### **5- Lecciones Aprendidas durante el Proceso de Implementación del SIC**

El SIC debe seguir fortaleciendo sus capacidades de gestión para contar con sus propios recursos para la implementación oportuna y eficaz de cada organización.

El SIC debe seguir coordinándose con todas las estructura de la cooperativa principalmente con los comité de certificación y la junta directiva de su organización

Debe mejorarse el manejo de registros por parte de los productores de igual forma para la junta directiva de la cooperativa.

Los miembros de los SIC necesitan más capacitación ya que este proceso orgánico es por primera vez que trabajan en este proceso orgánico.

Los productores no tienen el hábito del registro de las actividades lo que dificulta al momento de la inspección interna saber que hizo cuando lo hizo por que lo hizo, cuanto aplico, que controló, cual fue el resultado etc.

Fortalecer a los inspectores en mapeo uso de coordenadas, distancias, rutas lógicas y georeferenciación de fincas a través de GPS.

## **6- Recomendaciones Generales.**

Se debe construir de manera participativa un plan de capacitación específico para fortalecer capacidades en la implementación permanente del SIC.

Se debe garantizar de parte de la cooperativa el presupuesto para cubrir las actividades que plantea o planifican los SIC en el año fiscal.

Se debe promocionar el esfuerzo de los inspectores internos y miembros del SIC.

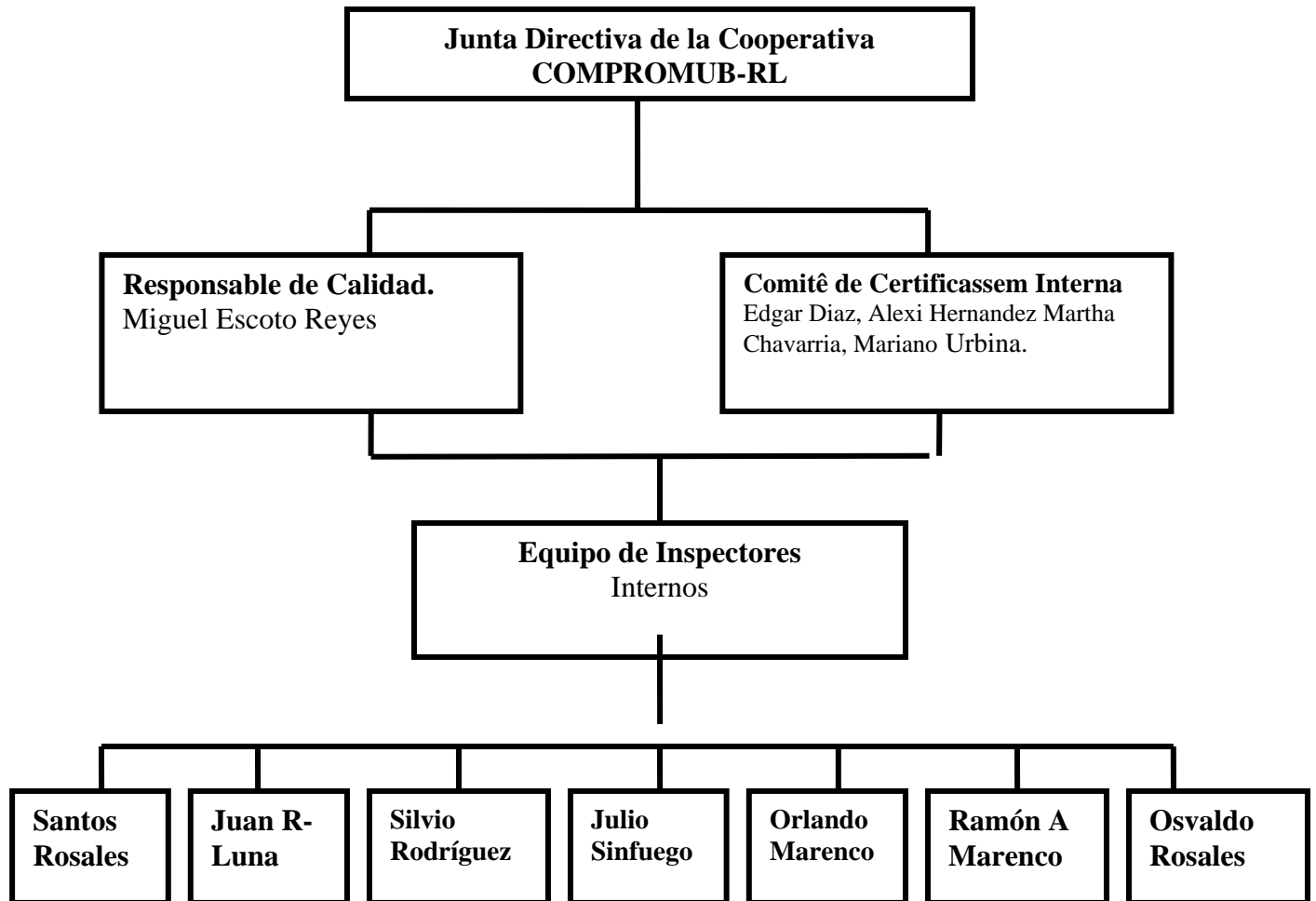
Se debe promover el estudio del reglamento interno, reglamento NOP, reglamento europeo para la agricultura orgánica y los estándares de certificación de BIOLATINA y otras empresas certificadoras.

Se debe seguir cumpliendo a cabalidad los convenios establecidos con los organismos de apoyo para mejorar y fomentar en los territorios la producción orgánica.

A nivel de la cooperativa se debe crear las condiciones básicas para el buen desarrollo del trabajo del Sic antes, durante y después, facilitarles su material de logística a tiempo y forma, incentivos.

La cooperativa debe capacitar recursos humano local para asistencia técnica oportuna que permita el seguimiento a los productores/as en la aplicación.

## 7- ORGANIGRAMA DE UNA COOPERATIVA.



**El sistema interno de control (SIC) de la cooperativa, se desarrolla de la siguiente manera:**

- El Responsable del control de calidad del Sistema Interno de Control, presenta a los miembros del Comité de certificación de la cooperativa, la propuesta del Reglamento Interno para la Certificación así como la estructura del Sistema Interno de Control de la Cooperativa, para su aprobación.
- El comité de certificación elegirá y/o ratifica anualmente a los inspectores internos que estarán encargados de recopilar la información, realizar la inspección de campo, el estimado de cosecha y dar las recomendaciones de acuerdo a las normas de agricultura orgánica y/o mercado justo a cada uno de los productores que inspeccionan.

- Cada uno de estos inspectores internos debe tener al menos un grado de escolaridad básica, además deben contar con experiencia previa en la producción de cacao y recibir capacitaciones y asistencia técnica.
- El mecanismo de inspección interna consta de la distribución aleatoria de los inspectores internos en las distintas comunidades de la Cooperativa, de tal manera que no será posible que ningún inspector interno realice el control interno a sus parientes (familiares) y menos aún a su propia parcela.
- La inspección interna se realiza por lo menos una vez en el año y consta de la inspección de la parcela de cacao certificado, vivienda e infraestructura de servicios básicos, bodega o almacén, instalaciones túneles de secado galeras de fermentado y finca en general, además del llenado del formato de inspección interna, revisión del registro de producción, seguimiento de los registros administrativos, registros de cosecha y entrega a módulos de fermentado y seco, toda información de utilidad que garantice la transparencia en el proceso de producción de cacao (la inspección se realizará únicamente en presencia del productor dueño de la finca).
- El inspector debe verificar si los miembros de la cooperativa están realizando buen manejo de la basura en toda la finca (fosas de manejo de la basura orgánica e inorgánica)
- El Sistema de Control Interno verifica las condiciones laborales de todas las unidades productivas que cuenten con trabajadores permanentes.

**Lista Oficial de Miembros del Comité de Certificación Orgánica  
COMPROMUB-RL. Ciclo 2009/2010**

<b>No.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Lugar donde vive</b>	<b>Cargo</b>
1	Miguel Escoto Reyes	Tamagás	Coordinador
2	Marha Chavarría	Espavel	Secretario
3	Edgar Díaz	Tamagás	Fiscal
4	Mariano Urbina	Pital	Fiscal
5	Alexis Hernández	Tamagás	Fiscal

**8- Cronograma de Actividades del Sistema Interno de control para la Certificación Orgánica Cooperativa. COMPROMUB-RL.**

No	Actividad	2009/ 2010											
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1	Planificación de actividades del SIC				X	X							
2	Elaboración de cuaderno de registros administrativos para productores					X							
3	Seguimiento a recomendaciones de BIOLATINA ciclo 2009/2010	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	Seguimiento a las actividades de acopio de cacao 2009/2010												X
5	Elaboración de Plan de Producción						X						
6	Entrega de cuadernos de registros admón.	X								X			
7	Elaboración Plan de Capacitación 2009 del SIC.			X									
8	Gira de Intercambio de experiencias (SIC)		X							X			
9	Reproducción de ficha de control interno		X				X						
10	Entrega de fichas de inspección interna							X					
11	Equipamiento del SIC (COC)							X					X
12	Realización de inspección interna							X					
15	Elaboración de reporte de inspección interna								X				
16	Entrega de reporte de inspección interna									X			
17	Evaluación intermedia del SIC							X					
18	Capacitación a inspectores internos	X	X	X		X				X			
21	Inspección externa de BIOLATINA												X
22	Evaluación del SIC												X

## Resultados de la Inspección Interna Cooperativa Multisectorial de Productores de Productos Orgánico de Muelle. COMPROMUB-RL

### **9-Visitas de Inspección Interna**

Existe un Comité de certificación orgánica conformada por 5 miembros y 7 inspectores internos los que realizaron visitas al 100% de los productores/as lista inicial (120 productores/as) que están organizados en la cooperativa. Lista oficial 93 productores con cacao. Ver lista oficial.

En promedio cada inspector visitó entre 16 y 17 productores, estas visitas fueron realizadas en el período comprendido del 25 de Junio al 17 de Julio del presente año 2009.

Cada productor recibió una visita y las principales actividades encontradas durante este período fueron las siguientes:

### **10-Fertilización Orgánica.**

En total se constató la elaboración y aplicación de Abono Orgánico tipo Compost 580 qq, Lombrí- humus 8 qq, aplicación de 221 Lt de fertilizantes foliar hechos a base de plantas como madero negro y estiércol fresco de vaca, también se han utilizado 450 qq de estiércol seco de res aporreado en saco para ser aplicado a las plantas.

### **11 -Establecimiento de plantaciones.**

Hasta la fecha se registro el establecimiento de 5 manzanas de cacao de la variedad forastero local procedente de la cooperativa cacao nica de Waslala, rehabilitación de 13 manzanas de cacao, aproximadamente 5,000 plantas en vivero individuales para sombra de diferentes especies de la zona.

Se registra la comercialización de 30,000 semillas de cacao a productores privados de la zona y regiones del pacífico

### **12-Manejo de Plagas y Enfermedades.**

La plaga y enfermedades mas común en el cacao es la ardilla, con mayor incidencia en las parcelas de cacao de las zonas y en menor grado en las parcelas de cacao esta la moniliasis y mazorca negra, los productores/as la están manejando con prácticas culturales como el corte de mazorca afectada, podas, regulación de sombra, sanjeos para drenaje, aplicación de chile en las mazorca para controlar daño por ardilla y hulera para ahuyentarlas. Para esta ultima actividad se han utilizada aproximada mente 30 libras de chile molido.

### **13- Manejo de tejido.**

Para esta actividad se trabajaron en un total de 57 mz de cacao con poda de formación, poda de sanidad, regulación de sobra y chapeo de 73 manzanas en los cacaotales.

Conservación de Suelos y Agua el equipo de los inspectores internos Verificaron un total de 5,200 metros de lineales de barreras vivas de sácate Taiwán y musáceas. Un total **de 120 metros de barreras muertas**

### **14- Higiene Ambiental**

Se pudo comprobar que el total de productores de esta organización que suman un total de (93) personas 47 productores tienen fosas para el manejo de la basura, 81 productor disponen de letrinas en buenas condiciones.

### **15- Material Vegetativo (uso de semilla y variedades)**

La semilla utilizada por los productores / as es originada de la misma finca o de la zona, las variedades más utilizadas son: cacao forastero, cacao local y cacao trinitarios.

### **16- Uso de Insumos Externos.**

La mayor parte de los insumos externos que utilizan los productores los garantiza la cooperativa vía financiamiento (Bocashi) granza de arroz o gallinaza, limón o naranja, carbón y jugo de caña o melaza, entre otros productos. Todos estos para la fertilización de las plantas en viveros, desarrollo y producción.

### **17- Plan de Producción y Registros Administrativos de la Finca.**

Existe un plan de producción adaptado a las actividades que realizan los productores/as en las fincas el cual se realiza cada año.

Los registros se plasman en un cuaderno, donde llevan las actividades de las labores realizadas, ingresos, egresos, mapa de la finca, corte de cacao, acopio.

### **18- Sistema de acopio de cacao.**

En esta cooperativa COMPROMUB-RL se construyó un módulo para el beneficiado de cacao que consiste en una galera de fermentado, un túnel de secado y una bodega de acopio de cacao más las cajillas para el fermentado y secado financiadas por organismo donantes como el IICA. Este centro de acopio central es el sitio definido para la recepción y beneficiado del cacao en baba de todos los socios de la cooperativa.

En esta visita de inspección se observó poco cacao en los túneles de beneficiados esto se debe a la baja cosecha en los meses que se realizó la visita como agosto siendo las mayores cosechas en mayo y noviembre de cada año.

## **19- Zonas de Amortiguamiento**

La mayoría de las áreas de cacao en producción no presentan riesgos de contaminación por los cultivos vecinos ya que las fincas en sus límites la mayoría son montañas, potreros de pastos natural y tacotales donde sus dueños no usan ningún producto químico.

En las fincas donde se están cultivando granos básicos, no tiene contacto con las áreas de cacao y en algunos casos las barreras de protección son bosques, áreas de musáceas que tiene distancia mínima de 100 mts

## **20- Asistencia técnica**

Hasta la fecha se han realizado 32 visitas, dirigidas al seguimiento de las actividades de campo y a la capacitación de los productores e inspectores internos de la cooperativa.

## **21- Productores Sancionados.**

Esta cooperativa esta iniciando su proceso de certificación orgánica y no hay productores sancionados ya que los productores que ingresaron al proyecto no presentan ninguna sospecha de alteración en sus fincas, todos son productores nuevos en el sistema de producción orgánica.

## **22- Observaciones General**

- a. Los productores disponen de asistencia técnica permanente, por un grupo de promotores de la cooperativa que son capacitado por el proyecto orgánico del IICA y en esta ultima fase por APEN/ AL-INVEST con fondos de la Unión Europea.
- b. En algunos lugares el manejo de la sombra no es el adecuado, ya que se exceden del porcentaje de sombra que se recomienda para la plantación.
- c. En términos generales las plantaciones de cacao inspeccionadas están siendo manejadas ecológicamente.
- d. En general los registros del productor no estaban actualizados y muchos productores tienen problemas para el llenado de su registro: por cultura, nivel cultural, poco interés, desconocimiento, falta de asesoría técnica

## **23- Recomendaciones**

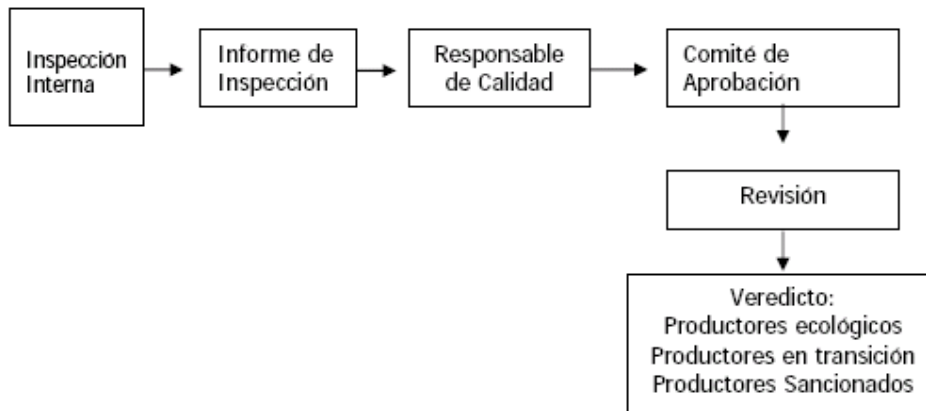
- Se deben realizar fosas para el manejo adecuado de la basura orgánica e inorgánica
- Los productores deben actualizar sus registros de producción y registros contables.
- Capacitar a los promotores para reforzar el llenado de los registros administrativos de los productores.

- Fortalecer la asistencia Técnica para cubrir las necesidades de asesoría técnica de la zona
- Continuar con el proceso de capacitación para todos los asociados en diferentes aspectos y temáticas
- La cooperativa debe garantizar todos los materiales y equipos para el buen funcionamiento del comité de certificación orgánica.

**Lista Oficial de Inspectores Internos de la cooperativa COMPROMUB- RL-  
Ciclo 2009/2010**

No	Inspector	Comunidad
1	Santos Rosales	Ticoral
2	Juan Ramón Luna	La pintada
3	Silvi Rodríguez	Tamagás
4	Julián Sinfuego	Ticoral
5	Orlando José Marengo	La conformidad
6	Ramón Agustín Marengo	El Manzano
7	Osvaldo Antonio Rosales	Ticoral

**Como Funciona el SIC.**



**ANEXOS: 2**