FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO

ALIANZA EL AGRO EXPORTA

USAID DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

OIM ONU MIGRACIÓN

Por un campo productivo, moderno, que siembra, se transforma y vende.

GUÍA BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



PROGRAMA DE ASISTENCIA TÉCNICA GREMIAL PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD, COMPETITIVIDAD E INCREMENTAR LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL, CONVENIO No ATGII053-017 –OIM IPA 01-010 -2018 TITULO DEL PROYECTO "FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO Y COMERCIAL A OCHOCIENTOS (800) PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO DEL MUNICIPIO DE TUMACO"

MINCIT

Programa de Transformación Productiva 10 años

GOBIERNO DE COLOMBIA

COMCACAOT SAS

CORDEAGRO PAZ

CHOCOLATE TUMACO





ALIANZA EL AGRO EXPORTA

“Este proyecto recibe recursos de la Alianza El Agro Exporta, entre el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, ejecutados por el Programa de Transformación productiva, PTP”

Esta publicación es posible gracias al generoso apoyo del pueblo de Estados Unidos a través de su Agencia para el Desarrollo Internacional (USAID) y la OIM. Los contenidos son responsabilidad de la Federación Nacional de Cacaoteros Fedecacao y no necesariamente reflejan las opiniones de USAID o el gobierno de Estados Unidos de América, ni de la OIM.

Quedan reservados todos los derechos. La presente publicación no podrá ser reproducida íntegra o parcialmente, ni archivada o transmitida por ningún medio (ya sea electrónico, mecánico, fotocopiado, grabado u otro), sin la autorización previa del editor.

MINCIT Programa de Transformación Productiva 10 años GOBIERNO DE COLOMBIA

Junta Directiva de Fedecacao

PRINCIPAL	CARGO	SUPLENTE
Eduardo Alonso Ramírez Rincón	Presidente	Gustavo Ruíz Trujillo
Orlando Tirado Tavera	Vicepresidente	Roberto Ariza Holguín
Marco Tulio Caupaz Ledesma	Secretario	José Lázaro Cedano
Samuel Velásquez Gómez	Vocal	Noé Mantilla Rodríguez
Saúl Motta García	Vocal	Gonzalo Gómez Monsalve
Luis Ricardo Gutiérrez Rueda	Vocal	Ignacio Roa González
Germán Domingo Castillo Cabezas	Vocal	José Nery Portela García
Benjamín Méndez Pinzón	Vocal	Germán Parra Rubio
Carmen Emiro Villalba Quintero	Vocal	Cesar Augusto Jaramillo Muñoz
		Jorge Fernando Castaño

Directivos de Fedecacao
Eduard Baquero López, Presidente Ejecutivo
Oscar Darío Ramírez, Gerente Técnico
Ismael Peña, Gerente Administrativo

http://www.fedecacao.com.co

Garssa Consulting
Sandra Sossa, Directora Interventoría
Rocío Marín, Coordinadora Productiva
Sandra Cortes, Coordinadora Financiera
Lorena Daza Interventora de Campo

Programa de Transformación Productiva, (PTP)
Agro exporta-Industria y Turismo
http://www.ptp.com.co

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR)
https://www.minagricultura.gov.co

Organización Internacional para las Migraciones (OIM)
Misión en Colombia
http://www.oim.org.co
Ana Durán, Jefe de Misión
Hugo Tovar – Director Programa Inclusión para la Paz
Adalgiza Laverde, Gerente Oportunidades Económicas Inclusión para la Paz

Equipo técnico OIM
Carlos Canchano Profesional Senior Programa Inclusión para la Paz
Justo Arévalo Coordinador de sede Nariño Programa Inclusión para la Paz

Equipo técnico Fedecacao
Liliana Obregón Directora de Proyecto ATIGII053-017, OIM-IPA-01-010-2018
Iván Darío Góez, Supervisor Técnico Nacional

©Organización Internacional para las Migraciones (OIM), 2018
Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO) Fondo Nacional del cacao

ISBN: 978-958-56089-7-9

Impreso por: IMARTE S.A.S
Impreso en Colombia. Printed in Colombia
Noviembre 2018



CONTENIDO

PRESENTACIÓN 6

INTRODUCCIÓN 7

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS 8

- Que es la resolución de las BPA 8
- ¿Que promueven las Buenas Prácticas Agrícolas? 9
- ¿Cuales son los beneficios de las Buenas Prácticas Agrícolas? 10
- Aspectos generales para la implementación de la BPA 11
- Manejo de registros 11
- Historia del cultivo 12
- Trazabilidad 12
- Reclamaciones 13
- Selección del terreno y manejo del suelo 14
- Nutrición del cultivo **15**
- Manejo integrado de plagas y enfermedades 16
- Cosecha, beneficio, almacenamiento y transporte 17
- Comercialización 18
- Manejo de residuos 20
- Salud, seguridad y bienestar laboral 20
- Medio ambiente 21
- Lista de chequeo - requisitos fundamentales 24
- Lista de chequeo - requisitos mayores 25
- Lista de chequeo - requisitos menores 27
- Lista de chequeo - cumplimiento 28
- Solicitud y requisitos de certificación en BPA 29
- Puntos de control en la implementación de las BPA 30

LAS BPA, ME CAMBIÓ LA VIDA 31

GLOSARIO **33**

SOPA DE LETRAS **35**

BIBLIOGRAFIA **36**

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DE EVENTOS GRUPALES EN EL MUNICIPIO DE TUMACO **37**



PRESENTACIÓN

Las buenas prácticas agrícolas son indispensables para el desarrollo adecuado de la cacaocultura, permitiendo obtener granos de cacao de alta calidad sin generar daños al medio ambiente ni afectar la salud de los productores y de su familia.

En el marco de los convenios ATGII053- 17 y OIM IPA 001-010-2018, se trabajó arduamente en el fortalecimiento de la cadena productiva del cultivo de cacao, impulsando la apropiación de los agricultores y la participación del núcleo familiar en las actividades productivas, teniendo como eje central la asistencia técnica y las jornadas de capacitación, ya que fueron espacios propicios y participativos que afianza el conocimiento de los productores.

Fedecacao Tumaco-PTP- OIM-USAID



Figura 1. Proceso de certificación BPA
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



INTRODUCCIÓN

Esta cartilla aborda temas transcendentales, temas para el fortalecimiento del gremio FEDECACAO y las alianzas comerciales entre los pequeños productores de cacao y las casas comercializadoras de cacao COMCACAOT S.A.S. y CHOCOLATES TUMACO, potencializando las habilidades blandas de los agricultores para que desempeñen de forma efectiva su actividad productiva no solo en la finca, sino también al momento de la comercialización del cacao, empoderándose de ella y viendo la finca como una empresa la cual debe aprender a administrar de manera organizada.



Figura 2. Productoras de la vereda Bocas de Curay.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS



Figura 3. Entrega de certificado BPA a productor en el municipio de Tumaco .
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

Las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas), son prácticas que buscan mejorar los métodos de producción agrícola, reduciendo el impacto sobre el medio ambiente y salud humana, con el fin último de producir alimentos seguros e inocuos.

¿Qué es la Resolución de las BPA?

- La nueva Resolución ICA 30021 de abril de 2017, establece los requisitos para la certificación en Buenas Prácticas Agrícolas, BPA, en producción primaria de vegetales y otras especies para consumo humano. Así mismo, la entidad anuló la Resolución ICA 20009 de 2016, que regía estos temas.

¿Qué promueven las buenas prácticas agrícolas?

Para los agricultores

- Mejoras las condiciones para la familia agrícola.
- Mejorar las condiciones de los trabajadores.
- Mejorar la Seguridad Alimentaria.



Figura 4. Mapa de la finca para identificación de riesgos.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Figura 5. Pictogramas para aplicación segura de agroquímicos.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Para el medio ambiente

- No contaminar aguas y suelos
- Manejo racional de agroquímicos
- Cuidado de la Biodiversidad



Figura 6. Ubicación de zona de barbecho en el lote.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Figura 7. Bodega adecuada para almacenamiento de agroquímicos.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

Cuáles son los beneficios de las BPA?

- Producción de alimentos sanos
- Mejoramiento de la calidad de los productos
- Bienestar a la comunidad
- Protección del medio ambiente
- Uso racional de recursos
- Administrar mejor la finca
- Control de la producción



Figura 8. Implementación de la norma BPA. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

Aspectos generales para implementar las BPA

Manejo de registros

Llevar registros de la finca tales como:

- Información de la finca (área, número lotes, cantidad de árboles, etc.).
- Ingresos y gastos.
- Producción y ventas.
- Aplicación de productos (fertilizantes, pesticidas, etc.).
- Actividades (siembra, poda, control sanitario, etc.), permiten saber si la finca es rentable o no.



Historial del cultivo

- El historial del cultivo permite
- Saber que se ha sembrado antes en la finca.
- Saber que uso tenía la tierra.
- Saber que productos químicos se han utilizado.
- Saber que plagas, enfermedades y malezas están presentes en la zona.

Trazabilidad

- La trazabilidad permite identificar la procedencia de un producto a través de un sistema de marcación y registros.



Figura 9. Cacao con cultivo asociado. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Figura 10. Elaboración de abonos orgánicos. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

Reclamaciones

Las reclamaciones por inconformidades en la calidad del producto vendido, o por otro tipo de inconformidad, deben ser analizadas y corregidas dejando registro del evento.

- Las semillas, yemas o plántulas deben ser adquiridas en viveros o fincas certificados por el ICA.
- Establecer el cultivo con base en un diseño de compatibilidad sexual de los clones que garantice una polinización adecuada.



Selección del terreno y manejo del suelo

- Se debe evitar la erosión del suelo y pérdida de nutrientes, a través de cobertura vegetal, barreras vivas, drenajes, entre otras.

- Se debe tener en cuenta la pendiente del terreno para el trazado de los cultivos.





Figura 11. Elaboración de abonos orgánicos. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

Nutrición del cultivo

- Seguir las recomendaciones de los técnicos en cuanto a la dosis y método de aplicación.
- Hacer análisis de suelo y/o foliar para establecer un programa de fertilización.
- Registrar el uso de fertilizantes.
- No aplicar fertilizantes cerca de las fuentes de agua.
- Se recomienda utilizar abonos orgánicos únicamente compostados.
- Almacenar correctamente los fertilizantes



Figura 12. Escoba de bruja. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

Manejo integrado de plagas y enfermedades

- Se deben identificar las plagas o enfermedades, determinar el impacto económico de su daño y definir su manejo integrado, que incluye control cultural, mecánico, biológico y como último recurso, control químico.
- Los productos aplicados deben estar registrados por el ICA



Cosecha, beneficio, almacenamiento y transporte

- Utilizar recipientes y herramientas adecuadas, y para uso exclusivo de la cosecha y beneficio del cacao.
- Cosechar mazorcas maduras y sanas, sacando las enfermas para su beneficio por separado.
- Desgranar la mazorca utilizando una herramienta que no cause daños al grano o lesiones al operario.
- Realizar adecuadamente el proceso de beneficio y secado con miras al cumplimiento de la norma ICONTEC 1252.



Figura 13. Capacitación en beneficio. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



- No almacenar el cacao en lugares en donde los afecte la humedad o que queden propensos a la contaminación y ataque de insectos o roedores.
- Utilizar sacos limpios que no hayan sido utilizados para almacenar otros productos diferentes al cacao.

Comercialización

- Se debe llevar registros de las compras y ventas de grano, así como también de los demás gastos relacionados con la comercialización (arrendamiento, servicios, empleados, etc.)

Figura 14. Señalización adecuada de los sitios de la finca. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao







Figura 15. Manejo de residuos de cosecha. FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Manejo de residuos

- Evitar, reducir, reutilizar y reciclar.
- Disposición adecuada de empaques de agroquímicos (triple lavado y perforado, no reutilizar y entregar al programa de manejo de residuos de la zona).
- Definir un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos.
- Contar con pozos sépticos en las viviendas.

Salud, seguridad y bienestar laboral

- Hacer una evaluación de riesgos que permita identificarlos y mitigarlos.
- Los trabajadores deben ser capacitados en las actividades que van a realizar.
- Se debe contar con un botiquín y un plan de primeros auxilios.
- Velar por la seguridad del trabajador dotándolo de los elementos de protección personal necesarios para la labor a desempeñar, por ejemplo, gafas, guantes, botas, uniforme, entre otros.

SEÑOR PRODUCTOR
Su finca debe tener un extintor y un Kit de primeros auxilios para atender alguna urgencia.



Figura 16. Equipamiento para manejo de accidentes laborales.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Figura 17. Botiquín de primeros auxilios para atención básica.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Figura 18. Área de descanso de los trabajadores.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



Figura 19. Extintor para prevención y manejo de incendios.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao

- Se debe contar con servicios sanitarios y lavamanos en buen estado y limpios.
- Se debe contar con un lugar apropiado para consumir alimentos.
- Se debe hacer chequeos de salud periódicos a los operarios.

Medio Ambiente

- Se debe reducir el impacto sobre el medio ambiente, para lo cual se recomienda:
- Utilizar sistemas agroforestales, lo cual favorece la biodiversidad en el cultivo.
- Realizar un manejo integrado de plagas y enfermedades que reduzca y garantice un uso adecuado de agroquímicos.
- No contaminar fuentes de agua.
- Evitar la erosión y pérdida de nutrientes del suelo.



Figura 20. Tanques de aprovisionamiento de agua.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao





En conclusión, las BPA están orientadas a:

- Lograr la seguridad y salud de las personas que trabajan en el cultivo y de su familia
- Producir alimentos sanos y de calidad para los consumidores
- Administrar mejor la finca al conocer los costos del cultivo y de la post cosecha, logrando ser más eficiente y competitivo en el mercado.
- Protección del medio ambiente: No contaminar agua, no deforestar, promover modelos agroforestales, manejo racional de los agroquímicos y abonos orgánicos.

NOTA
La Federación en el año 2016 y 2017 logró certificar 19 fincas de cacao en el Municipio de Tumaco, modelos que han sido conocido por los productores y ha servido de modelo para que otros repliquen en sus fincas.



Figura 21. Secador tipo marquesina.
FUENTE: Departamento Técnico de Fedecacao



LISTA DE CHEQUEO – REQUISITOS FUNDAMENTALES

1. El predio cuenta con baño para los trabajadores.
2. El baño esta en condiciones óptimas de limpieza.
3. Se cuenta con área de acopio transitorio de productos cosechados.
4. Se tiene identificada la fuente de agua usada en el predio.
5. Se tiene un procedimiento para la preparación de compostaje.
6. Se registran todas y cada una de las aplicaciones de pesticidas.
7. El personal cuenta con los equipos de protección personal necesarios.

El incumplimiento de estos genera peligro en la inocuidad del producto.



LISTA DE CHEQUEO – REQUISITOS MAYORES

- Se cuenta con un área de almacenamiento de insumos.
- Los plaguicidas están separados de los fertilizantes.
- Solo el personal autorizado entra al área de almacenamiento.
- Se cuenta con un kit en caso de derrames.
- Se cuenta con avisos informativos claros.
- Se cuenta con área de dosificación y mezclas de insumos agrícolas
- Se cuenta con área de almacenamiento de equipos y herramientas.
- Se registran las actividades de mantenimiento y calibración de los equipos.
- Se cuenta con permiso de uso de aguas.
- Se tiene claridad sobre la calidad del agua utilizada en el predio.
- Se tiene un Plan de Manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Se tiene un área de vertimiento de aguas sobrantes.

El incumplimiento de estos genera peligro en la inocuidad del producto.



LISTA DE CHEQUEO – REQUISITOS MAYORES

Se hace el triple lavado de los envases de plaguicidas vacíos.
El material de siembra cumple con la reglamentación del ICA.
El material vegetal producido en el predio garantiza calidad y sanidad.
Se cuenta con un Plan de Fertilización basado en el Análisis de suelos.
Se cuenta con registro de ICA para los fertilizantes usados.
Se cuenta con Registros de las fertilizaciones realizadas.
Se cuenta con Registros de los abonos hechos en el predio.
Se cuenta con un Plan de Manejo integrado de Plagas y Enfermedades.
El personal está capacitado en el uso correcto de Plaguicidas.
Se tiene un Plan de trazabilidad para el producto.

El incumplimiento de estos genera peligro en la inocuidad del producto.



LISTA DE CHEQUEO – REQUISITOS MENORES

- Se tienen avisos claros relativos a la limpieza y desinfección del personal
- Se tienen procedimientos e instructivos para el manejo de equipos y herramientas
- Se tiene un Plan para prevenir la erosión del suelo.
- Se tiene un botiquín de primeros auxilios y un extintor multiusos
- Existe manejo racional del agua en el riego y se tienen establecidos sistemas de drenaje
- El personal se capacita permanentemente y está registrado
- Los trabajadores tienen un área específica de alimentación y descanso
- Los residuos de poda son retirados del predio o enterrados
- Se cuenta con un listado de los Límites máximos de residualidad
- Los equipos y herramientas están en buenas condiciones de operación y limpieza
- Siempre que sea posible se hace rotación de cultivos.
- Se tiene un Plan de Manejo de emergencias y contingencias

El incumplimiento de estos genera peligro en la inocuidad del producto.



LISTA DE CHEQUEO – CUMPLIMIENTO

Las fincas deben cumplir con el 100% de los requisitos Fundamentales, el 85% de los requisitos Mayores y el 60% de los Requisitos Menores.

Tipo de criterio	Total de criterios	No. de criterios mínimos a cumplir	% de criterios a cumplir
Fundamentales	7	7	100
Mayores	25	21	85
Menores	15	9	60

Según Resolución 020009 de 2016



SOLICITUD Y REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN EN BPA





PUNTOS DE CONTROL EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPA

- ÁREAS E INSTALACIONES
- EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS
- PERSONAL
- COMPONENTE AMBIENTAL
- MANEJO DE SUELOS
- SELECCIÓN DEL MATERIAL DE PROPAGACIÓN
- NUTRICIÓN DE PLANTAS
- PROTECCIÓN DEL CULTIVO
- TRAZABILIDAD
- REGISTROS, PLANES Y PROCEDIMIENTOS
- SOPORTE DOCUMENTAL



LAS BPA, ME CAMBIO LA VIDA
(Testimonio de productora de Tumaco)

Soy Rosa Caicedo, propietaria de la Finca la niña DIANA productora de cacao de la vereda puerto Nidia, madre de tres hijos, viuda, donde mi única fuente de empleo es mi finca (dejada por mi esposo), la que amo y he sacado adelante en compañía de mis hijos.

Gracias a la Federación Nacional de Cacaoteros he sido beneficiaria de varios proyectos, además de tener acompañamiento permanente en mi finca por parte del Fondo Nacional de Cacao, en el año 2016 obtuve la certificación en las BPA, las cuales me llevo hacer más organizada en mi finca, llevar los registros de producción, saber cómo debo mantener mi producto; gracias al apoyo constante y permanente hoy tengo otro estilo de vida con una producción más limpia y amigable con el medio. Al principio el proceso es un poco dispendioso pues no estaba a acostumbrada, a la toma de registros, tampoco a la planificación de actividades, pero con esto sé cuándo y cómo debo reportar lo qué obtengo en mi finca.

Unas de las ventajas es que gracias a esta iniciativa, sé que mi producto es de excelente calidad, muy bajo de agentes contaminantes, el cual puedo llevar a las casas comerciales y lo vendo a buen precio; además con las BPA, no solo he aprendido a hacer las cosas bien en mi finca, también en mi cuidado personal y capacitaciones en primeros auxilios y manejo de agroquímicos.



Doña Rosa Caicedo Cabezas, pionera en certificación BPA de finca cacaotera en el municipio de Tumaco, Vereda Puerto Nidia







GLOSARIO

Biodiversidad: variabilidad de seres vivos, sean cuales sean sus orígenes, ya sean terrestres, marinos o de cualquier otro ecosistema acuático, y las estructuras ecológicas que integran.

Contaminación: presencia en el ambiente de uno o más contaminantes o de cualquier combinación de ellos que cause desequilibrio ecológico

Degradación del suelo: reducción o pérdida de la productividad biológica o económica de las tierras agrícolas.

Ecosistema: complejo dinámico de comunidades vegetales, animales y de microorganismos y su medio no viviente que interactúan como una unidad funcional.

Hábitat: sitio específico en un medio ambiente físico, ocupado por un organismo, por una población, por una especie o por comunidades de especies en un tiempo determinado.

Inocuo: un producto inocuo es aquel que no es dañino para la persona que lo consume, pero tampoco para las personas que lo producen o para el ambiente en que se produce.

Manejo: aplicación de métodos y técnicas para la conservación y aprovechamiento sustentable de la vida silvestre y su hábitat.

Manejo integral: aquel que considera de manera relacionada aspectos biológicos, sociales, económicos y culturales vinculados con la vida silvestre y su hábitat.

Materia orgánica: es aquella que se encuentra conformada por moléculas orgánicas resultantes de los seres vivos y la podemos hallar en las raíces, en los animales, en los organismos muertos y en los restos de alimentos.

Conservación: protección, cuidado, manejo y mantenimiento de los ecosistemas, los hábitats, las especies y las poblaciones de la vida silvestre, dentro o fuera de sus entornos naturales, de manera que se salvaguarden las condiciones naturales para su permanencia a largo plazo.

Predio: unidad territorial delimitada por un polígono que puede contener cuerpos de agua o ser parte de ellos.

Preservación: conjunto de políticas y medidas para mantener las condiciones que propicien la evolución y continuidad de los ecosistemas y hábitat naturales.

Prevención: conjunto de disposiciones y medidas anticipadas para evitar el deterioro del ambiente.

Protección: conjunto de políticas y medidas para mejorar el ambiente y controlar su deterioro.



Restauración: conjunto de actividades tendientes a la recuperación y restablecimiento de las condiciones que propician la evolución y continuidad de los procesos naturales.

Trazabilidad: es el proceso que permite reconstruir la historia de un alimento desde su producción primaria, pasando por el procesamiento, la industrialización, la comercialización y la distribución.

Yemas: estructuras de crecimiento, que se forman habitualmente en las axilas de las hojas y en el extremo de los tallos, las cuales son utilizadas para reproducir vegetativamente las plantas mediante técnicas como la injertación.





SOPA DE LETRAS ¿QUE APRENDÍ?

B	U	E	N	A	S	B	A	A	E	F	M	T	R
O	A	D	S	D	K	C	A	C	A	O	A	I	D
D	G	A	D	H	H	I	R	R	T	R	Z	B	D
A	R	D	R	P	S	A	S	U	U	M	O	I	T
H	I	E	S	R	D	R	T	Z	I	A	R	O	Y
H	C	M	E	A	E	D	I	A	O	C	C	I	I
N	O	R	R	C	R	I	L	D	R	I	A	N	O
M	L	E	Y	T	Q	T	O	A	G	O	T	S	Q
J	A	F	I	I	Y	A	R	S	A	N	O	U	R
A	G	R	O	Q	U	I	M	I	C	O	S	M	P
O	G	E	A	A	P	G	W	I	I	R	R	O	Y
N	A	E	P	S	D	V	U	O	C	G	M	D	O
T	S	R	E	B	A	B	Q	P	O	E	Q	H	Q
R	E	C	O	G	E	D	O	R	Y	I	O	P	C

BUENAS
PRACTICAS
AGRICOLA
ORGANICOS

INORGANICOS
AGROQUIMICOS
BIOINSUMO
RECOGEDOR



BIBLIOGRAFÍA

- **Cano, Y.Y, 2016.** Buenas prácticas agrícolas en el cultivo de cacao - recomendaciones. IMARTE S.A.S pág 1-36
- **ICONTEC, 2012. NTC 5811.** Buenas Prácticas Agrícolas para cacao. Recolección y beneficio. Requisitos generales.
- **ICONTEC, 2003. NTC 1252.** Cacao en grano
- **FAO, 2007.** Manual "Buenas Prácticas Agrícolas para la agricultura familiar".
- **IICA, 2008.** Buenas Prácticas Agrícolas.

Páginas Web consultadas

http://repository.oim.org.co. BUENAS PRACTICAS AGROAMBIENTALES PARA SISTEMAS PRODUCTIVOS



REGISTROS FOTOGRÁFICOS DE EVENTOS GRUPALES EN EL MUNICIPIO DE TUMACO



Demostración de método BPA,
Vereda Chagui



Demostración de método BPA,
Vereda Pindales



Inducción a las BPA,
Vereda El Carmen



MIS NOTAS



La OIM está consagrada al principio de que la migración en forma ordenada y en condiciones humanas beneficia a los migrantes y a la sociedad. En su calidad de organismo intergubernamental, la OIM trabaja con sus asociados de la comunidad internacional para: ayudar a encarar los crecientes desafíos que plantea la gestión de la migración; fomentar la comprensión de las cuestiones migratorias; alentar el desarrollo social y económico a través de la migración; y velar por el respeto de la dignidad humana y el bienestar de los migrantes.


FEDERACION
NACIONAL DE
CACAOTEROS
FONDO NACIONAL DEL CACAO


ALIANZA
EL AGRO
EXPORTA


USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA


OIM
ONU MIGRACIÓN


MINCIT


Programa de
Transformación
Productiva
10
años


GOBIERNO
DE COLOMBIA


COMCACAOT SAS


CORDEAGRO PAZ


CHOCOLATE
TUMACO