

Guía para elaborar un reglamento interno

NOTA Importante: Es aconsejable que este reglamento sea redactado en el idioma y/o lenguaje local, de tal forma que resulte de fácil comprensión para los productores y que lo escrito aquí sea resultado de consultas y acuerdos entre los productores y no un trabajo de oficina. Se espera que lo adapten a su cultura y que sea un reglamento comprensible, conciso pero también completo.

Nombre del Grupo: _____ (figura legal)

Dirección: _____

Tel/fax/Email: _____

Representantes: _____

Lugar y Fecha: _____

- I.** Ingreso de productores. (Describir los requisitos establecidos por el grupo para aceptar nuevos miembros al grupo, es importante dejar en claro la forma en que se documentará el ingreso de nuevos productores).
- II.** Estructura organizativa y funcionamiento. (Es similar a lo que está escrito en los estatutos del grupo, sin embargo hay que aclarar cual es la función de cada persona dentro del programa orgánico y las responsabilidades de cada uno, de preferencia hay que anexar un diagrama).
- III.** Derechos y obligaciones del productor. (describir solo los relacionados al programa orgánico y dejar en claro la obligación de aplicar las normas orgánicas y reportar cualquier incumplimiento a los estándares a la agencia de certificación.)
- IV.** Asistencia técnica y capacitación. (Describir las personas responsables de estas actividades y los lineamientos para la asistencia técnica y capacitación de los productores y dejar en claro la separación entre los inspectores internos y la asistencia técnica o capacitación).
- V.** Criterios específicos para la producción. (El grupo puede describir con palabras sencillas todo el proceso de producción del cultivo según las condiciones locales, pero siempre en concordancia con las normas orgánicas, aquí se deben describir los productos / insumos que el grupo ha permitido para usarlos en el cultivo a fin de que el Organismo de Certificación los revise).
- VI.** Proceso en Finca. (Describir las características que deben tener las instalaciones que maneja cada productor y lineamientos para el proceso, un ejemplo es la limpieza de granos, trilla, empaque, descascarado, fermentado, etc., se debe describir la forma en que estos son controlados a fin de que el proceso en finca operen acorde a las normas orgánicas).
- VII.** Lineamientos de acopio. (aquí se debe describir la forma en que se procede para el acopio del producto y los lineamientos para que los productores entreguen su producto en los lugares indicados por el grupo, lo mas importante es describir como se va a garantizar la integridad del producto durante el acopio y los registros que se llevarán, tal vez sea necesario indicar las personas autorizadas para el acopio).

- VIII.** Reglas de control de calidad. (Si el grupo cuenta con reglas de calidad, deben ser explicadas aquí, tales como %de humedad de los granos, olor, color, % de impurezas o defectos etc).
- IX.** Control del flujo del producto. (esta sección es muy importante ya que aquí se debe describir todos los documentos utilizados para llevar los registros, desde los registros de cosecha por productor, etiquetas de los sacos, control de acopio, recibos, hasta la factura de venta del producto, es importante dejar en claro que al final de cada ciclo habrá por escrito un informe de producción, acopio y ventas de producto orgánico,. Si el grupo cuenta con producto orgánico certificado y no certificado se debe mencionar también los documentos utilizados para cada tipo de producto y la forma en que estos se diferencian).
- X.** Producción paralela. (Describir como va a manejar el grupo la situación de producción paralela, a nivel de productor y a nivel del grupo, lo importante es que se mantenga la concordancia con lo que establecen la norma aplicadas, es recomendable que en Grupo no se permita que un productor tenga producción paralela).
- XI.** Periodo de conversión. (Describir la forma en que el grupo asegura documentar el periodo de conversión para cada parcela de cada productor de acuerdo a las normas orgánicas aplicadas).
- XII.** Normas sociales. (Tal vez esta sea la parte medular de muchos grupos, sin embargo las normas orgánicas no hacen referencia a muchos aspectos sociales, pero se recomienda que en esta sección quede claro el respeto a los derechos humanos, derechos de trabajadores y no uso de mano de obra infantil).
- XIII.** Certificación interna. (Quizás el contenido de esta sección y su práctica determine en gran parte la certificación del grupo, ya que se debe describir la forma en que el grupo asegura que cada productor se mantiene en cumplimiento con las normas y para lo cual se debe explicar el programa de inspección interna, las personas que forman el comité de certificación interna, el o los responsables de mantener actualizadas las listas de productores (certificados, en conversión y sancionados), así como el sistema de documentos y control de los productores, por favor asegure que en esta sección quede claro la separación de la inspección interna con la de asesoría y capacitación a los productores y que el sistema de control interno incluya el control documentado del 100% de los productores miembros del grupo).
- XIV.** Sanciones. (en esta sección se debe explicar la forma en que se documentan los incumplimientos a las normas orgánicas por parte de los productores del grupo y la acción correctiva en cada caso, por lo que es necesario hacer aquí una lista de faltas en orden del tamaño de la gravedad y así mismo un código o lista de sanciones, pero siempre relacionadas al no cumplimiento con las normas orgánicas o al reglamento interno.)

Nota: para mas información por favor estudie el manual de certificación de grupos de su Entidad de Certificación.

Material elaborado por Homero Blas Bustamante, con fines de capacitación.