

Traducción oficial  
Official translation  
Traduction officielle

Primera edición  
2019-05

---

---

## Cacao sostenible y trazable —

### Parte 1: Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao

*Sustainable and traceable cocoa —*

*Part 1: Requirements for cocoa sustainability management systems*

*Cacao durable et traçable —*

*Partie 1: Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao*

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

Publicado por la Secretaría Central de ISO en Ginebra, Suiza, como traducción oficial en español avalada por el *Grupo de Trabajo Spanish Translation Task Force (STTF)*, que ha certificado la conformidad en relación con las versiones inglesa y francesa.



Número de referencia  
ISO 34101-1:2019 (traducción oficial)

iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>



**DOCUMENTO PROTEGIDO POR COPYRIGHT**

© ISO 2019

Reservados los derechos de reproducción. Salvo prescripción diferente, o requerido en el contexto de su implementación, no podrá reproducirse ni utilizarse ninguna parte de esta publicación bajo ninguna forma y por ningún medio, electrónico o mecánico, incluidos el fotocopiado, o la publicación en Internet o una Intranet, sin la autorización previa por escrito. La autorización puede solicitarse a ISO en la siguiente dirección o al organismo miembro de ISO en el país solicitante.

ISO copyright office  
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8  
CH-1214 Vernier, Ginebra, Suiza  
Phone: +41 22 749 01 11  
Fax: +41 22 749 09 47  
Email: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Website: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publicada en Suiza

Versión española publicada en 2020

Traducción oficial/Official translation/Traduction officielle

© ISO 2019 – Todos los derechos reservados

# Índice

Página

Prólogo .....	v
Prólogo de la versión en español .....	vi
Introducción .....	vii
<b>1 Objeto y campo de aplicación .....</b>	<b>1</b>
<b>2 Referencias normativas .....</b>	<b>1</b>
<b>3 Términos y definiciones .....</b>	<b>1</b>
<b>4 Contexto de la organización .....</b>	<b>11</b>
4.1 Comprensión de la organización y su contexto .....	11
4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas .....	12
4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao .....	12
4.4 Sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao y sus procesos .....	12
4.5 Registro de los agricultores que vayan a formar parte de la organización .....	12
4.5.1 Comunicación específica para los agricultores que estén considerando registrarse para convertirse en parte de la organización (proceso de sensibilización) .....	12
4.5.2 Registro de los agricultores .....	13
4.5.3 Confirmación del registro de los agricultores .....	14
4.5.4 Propiedad de los datos .....	15
<b>5 Liderazgo .....</b>	<b>15</b>
5.1 Liderazgo y compromiso .....	15
5.2 Política .....	16
5.2.1 Propósito .....	16
5.2.2 Acciones .....	16
5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización .....	16
5.4 Representación del agricultor registrado .....	17
<b>6 Planificación .....</b>	<b>17</b>
6.1 Acciones para tratar los riesgos y oportunidades .....	17
6.1.1 Propósito .....	17
6.1.2 Acciones .....	17
6.2 Objetivos y planificación de sostenibilidad del cacao para lograrlos .....	18
6.2.1 Objetivos de sostenibilidad del cacao .....	18
6.2.2 Planificación para lograr los objetivos de sostenibilidad del cacao .....	18
<b>7 Apoyo .....</b>	<b>18</b>
7.1 Recursos .....	18
7.1.1 Generalidades .....	18
7.1.2 Mecanismos de identificación y recuperación de costos .....	19
7.2 Competencia .....	19
7.3 Toma de conciencia .....	20
7.4 Comunicación .....	20
7.4.1 Generalidades .....	20
7.4.2 Comunicación en toda la organización .....	20
7.5 Información documentada .....	20
7.5.1 Generalidades .....	20
7.5.2 Creación y actualización .....	21
7.5.3 Control de la información documentada .....	21
<b>8 Operación .....</b>	<b>22</b>
8.1 Planificación y control operacional .....	22
8.2 Planificación de actividades .....	22
8.2.1 Plan de trabajo anual para la organización .....	22
8.2.2 Plan de desarrollo de la finca de cacao .....	22
8.3 Cambios en los requisitos para la producción sostenible de cacao .....	23

## ISO 34101-1:2019 (traducción oficial)

8.4	Suministro externo de procesos, productos y servicios.....	23
8.5	Trazabilidad del cacao producido de manera sostenible dentro de la organización.....	23
<b>9</b>	<b>Evaluación del desempeño.....</b>	<b>25</b>
9.1	Seguimiento, medición, análisis y evaluación.....	25
9.1.1	Generalidades.....	25
9.1.2	Análisis y evaluación.....	25
9.2	Auditoría interna.....	26
9.3	Revisión por la dirección.....	26
9.3.1	Generalidades.....	26
9.3.2	Salidas.....	27
9.3.3	Retroalimentación de la organización.....	27
<b>10</b>	<b>Mejora.....</b>	<b>28</b>
10.1	Generalidades.....	28
10.2	No conformidades y acciones correctivas.....	28
10.3	Mejora continua.....	29
<b>Anexo A</b>	<b>(informativo) Descripción general del proceso para establecer el plan de desarrollo de la finca de cacao.....</b>	<b>30</b>
<b>Anexo B</b>	<b>(informativo) Orientación para la estimación de los costos de la puesta en marcha y los costos recurrentes.....</b>	<b>32</b>
<b>Anexo C</b>	<b>(normativo) Información sobre las fincas individuales para el diagnóstico de la finca de cacao.....</b>	<b>33</b>
<b>Anexo D</b>	<b>(normativo) Contenido e implementación del plan de desarrollo de la finca de cacao.....</b>	<b>35</b>
<b>Anexo E</b>	<b>(informativo) Plan de desarrollo de la finca de cacao — Orientaciones para los agricultores registrados.....</b>	<b>36</b>
<b>Bibliografía</b>	.....	<b>37</b>

Document Preview

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

## Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de elaboración de las Normas Internacionales se lleva a cabo normalmente a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, vinculadas con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todos los temas de normalización electrotécnica.

En la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC se describen los procedimientos utilizados para desarrollar este documento y aquellos previstos para su mantenimiento posterior. En particular debería tomarse nota de los diferentes criterios de aprobación necesarios para los distintos tipos de documentos ISO. Este documento ha sido redactado de acuerdo con las reglas editoriales de la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC (véase [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos de los elementos de este documento puedan estar sujetos a derechos de patente. ISO no asume la responsabilidad por la identificación de alguno o todos los derechos de patente. Los detalles sobre cualquier derecho de patente identificado durante el desarrollo de este documento se indicarán en la Introducción y/o en la lista ISO de declaraciones de patente recibidas (véase [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents)).

Cualquier nombre comercial utilizado en este documento es información que se proporciona para comodidad del usuario y no constituye una recomendación.

Para una explicación de la naturaleza voluntaria de las normas, el significado de los términos específicos de ISO y las expresiones relacionadas con la evaluación de la conformidad, así como la información acerca de la adhesión de ISO a los principios de la Organización Mundial del Comercio (OMC) respecto a los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), véase [www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html).

Este documento ha sido preparado por el Comité Europeo de Normalización (CEN) Comité Técnico CEN/TC 415, *Trazabilidad y Sostenibilidad del Cacao*, en colaboración con el Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, Subcomité SC 18, *Cacao*, conforme al acuerdo de cooperación técnica entre ISO y CEN (Acuerdo de Viena). <https://standards.iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

En el sitio web de ISO se puede encontrar un listado de todas las partes de la serie de Normas ISO 34101.

Cualquier comentario o pregunta sobre este documento deberían dirigirse al organismo nacional de normalización del usuario. En [www.iso.org/members.html](http://www.iso.org/members.html) se puede encontrar un listado completo de estos organismos.

## **Prólogo de la versión en español**

Este documento ha sido traducido por el Grupo de Trabajo *Spanish Translation Task Force* (STTF) del Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, en el que participan representantes de los organismos nacionales de normalización y representantes del sector empresarial de los siguientes países:

Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Perú.

Igualmente, en el citado Grupo de Trabajo participan representantes de COPANT (Comisión Panamericana de Normas Técnicas) e INLAC (Instituto Latinoamericano de la Calidad).

Esta traducción es parte del resultado del trabajo que el Grupo ISO/TC 34/STTF, viene desarrollando desde su creación en el año 1999 para lograr la unificación de la terminología en lengua española en el ámbito de la gestión de la calidad.

**iTeh Standards**  
**(<https://standards.iteh.ai>)**  
**Document Preview**

[ISO 34101-1:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

## Introducción

### 0.1 Serie ISO 34101

La serie ISO 34101 especifica los requisitos para la producción sostenible de granos de cacao, para la trazabilidad del cacao producido de manera sostenible y para el esquema de certificación de cacao sostenible y trazable.

Los granos de cacao producidos de manera sostenible se obtienen mediante el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de este documento o de la Norma ISO 34101-4:2019, Anexo A o B, y los requisitos de desempeño de la Norma ISO 34101-2.

El enfoque paso a paso de la serie ISO 34101 comprende tres niveles de requisitos: nivel de entrada, medio y alto. Los requisitos de desempeño para los tres niveles de requisitos están especificados en la Norma ISO 34101-2. Los requisitos del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao para los tres niveles de requisitos están especificados en este documento o en la Norma ISO 34101-4 como sigue:

- nivel de entrada: ISO 34101-4:2019, Anexo A;
- nivel medio: ISO 34101-4:2019, Anexo B;
- nivel alto: este documento.

Una organización que produce granos de cacao de manera sostenible puede aplicar la certificación inicial en cualquier nivel y luego continuar el camino hacia un nivel superior hasta alcanzar el nivel alto. El camino desde el nivel de entrada hacia el nivel medio puede tardar hasta 60 meses. El camino desde el nivel medio hacia el nivel alto puede tardar hasta 60 meses.

Los requisitos de desempeño especificados en la Norma ISO 34101-2 son complementarios a los requisitos del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao. Solamente las organizaciones que cumplan tanto con los requisitos del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao (ya sea este documento o la Norma ISO 34101-4:2019, Anexo A o B) y con los requisitos de desempeño (ISO 34101-2) pueden declarar que sus granos de cacao han sido producidos de manera sostenible.

La Norma ISO 34101-3 especifica los requisitos para la trazabilidad de cacao producido de manera sostenible (cumpliendo los requisitos de la serie ISO 34101) desde una organización que está produciendo granos de cacao de manera sostenible y a lo largo de la cadena de suministro de cacao.

La Norma ISO 34101-4 especifica los requisitos para el esquema de certificación de cacao trazable, producido de manera sostenible conforme a los requisitos de la serie ISO 34101 e incluye los requisitos para el nivel de entrada y medio del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao.

Documento	Tema	Destinado a ser aplicado por
Este documento	Requisitos del nivel alto para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao. (Los requisitos del nivel de entrada y medio para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao están especificados en la Norma ISO 34101-4.)	Agricultores de cacao registrados y organizaciones que producen granos de cacao de manera sostenible.
ISO 34101-2	Requisitos del nivel de entrada, medio y alto para el desempeño (relacionado con los aspectos económicos, sociales y ambientales).	
ISO 34101-3	Requisitos para la trazabilidad.	Actores de la cadena de suministro de cacao.
ISO 34101-4	Requisitos para los esquemas de certificación. Requisitos del nivel de entrada y medio para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao. (Los requisitos del nivel alto para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao están especificados en este documento.)	Los propietarios del esquema de certificación y los organismos de certificación que certifican la conformidad con la serie ISO 34101. Organizaciones que deseen una certificación por un organismo de certificación de tercera parte acreditado para realizar declaraciones de conformidad. Agricultores de cacao registrados y las organizaciones que producen cacao de manera sostenible aplicando los requisitos del nivel de entrada y medio para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao.

Este documento especifica los requisitos del nivel alto para el sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao. La Norma ISO 34101-4 especifica los requisitos del nivel de entrada y medio.

El objetivo principal de este documento es desarrollar, promover y mantener un marco para la producción sostenible de los granos de cacao basado en el principio de la mejora continua.

Para lograr este objetivo, este documento ha sido diseñado específicamente para ser destinado a las partes interesadas del sector cacao, en particular con vista a:

- a) apoyar e incentivar a todos los agricultores de cacao;
- b) mejorar los ingresos de los medios de vida de los agricultores de cacao y su capacidad de resiliencia;
- c) promover y apoyar la organización de los agricultores, cuando sea necesario.

A pesar de una diversa gama de organizaciones pueden aplicar este documento e ISO 34101-2 a sus actividades, es importante que las organizaciones de agricultores sean reconocidas como un mecanismo clave para una economía del cacao sostenible y que tales organizaciones sean robustas y verdaderamente representativas de los agricultores de cacao registrados a los que representan. Se espera que las partes interesadas trabajen juntas para ayudarles a lograrlo.

## 0.2 El uso de un sistema de gestión de la sostenibilidad

La adopción de un sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao es a menudo una decisión estratégica para una organización.

El objetivo del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao es principalmente para asegurar que hay funciones y responsabilidades claras para promover la planificación interna, la implementación, seguimiento, evaluación y aprendizaje, y para asegurar el progreso continuo hacia las metas de sostenibilidad del cacao. Un requisito en este documento es el plan de desarrollo de la finca de cacao (PDFC) que pretende ser la herramienta fundamental para lograr la mejora continua y los impactos positivos.



Los beneficios potenciales para una organización que está implementando un sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao son:

- el establecimiento y la implementación de prácticas de gestión, permiten que la rentabilidad de la empresa sea evaluada a través de indicadores de desempeño operativo;
- la capacidad de proporcionar de forma coherente cacao producido de manera sostenible que cumpla con los requisitos especificados y los requisitos legales y reglamentarios aplicables;
- la capacidad para hacer frente a los riesgos y oportunidades asociados con el contexto y los objetivos de la organización;
- la capacidad de demostrar el cumplimiento de los requisitos especificados del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao;
- el aprendizaje organizacional, el ajuste de la estrategia y la mejora de su desempeño en la organización.

En el caso que los agricultores registrados deseen asumir la gestión del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao de la organización, es importante que se incentive a los agricultores registrados para que asuman, con el apoyo de la organización, y que su propuesta tenga en cuenta cualquier cuestión pendiente de los costos iniciales relacionados con el sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao. En el contexto de este documento, uno o más agricultores registrados se pueden convertir en una organización.

Además de este documento, los elementos que son esenciales para la sostenibilidad pueden ser considerados a través de otras actividades o programas que incluyen:

- a) animar a las partes interesadas para asumir la responsabilidad de apoyar los objetivos de sostenibilidad del cultivo de cacao;
- b) otras iniciativas para apoyar los medios de vida rural;
- c) el desarrollo de una infraestructura física y social.

No es la intención de este documento imponer:

- la uniformidad en la estructura de los diferentes sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao;
- la alineación de la documentación a la estructura del capítulo de cualquier parte de la serie ISO 34101;
- el uso de la terminología específica de la serie ISO 34101 dentro de la organización.

Este documento emplea el enfoque a procesos, el ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PHVA) y el pensamiento basado en riesgos.

El enfoque a procesos permite a una organización planificar sus procesos y sus interacciones.

El ciclo PHVA permite a una organización asegurar que sus procesos cuenten con recursos adecuados y gestionados, y que sean identificadas las oportunidades de mejora y actuar sobre ellas.

El pensamiento basado en riesgos permite a una organización determinar los factores que podrían causar que sus procesos y su sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao se desvíen de los resultados planificados, para poner en marcha los controles preventivos, para minimizar los efectos negativos y aprovechar al máximo el uso de las oportunidades que se presenten. El cumplimiento constante de los requisitos y enfrentar las necesidades y expectativas futuras, plantea un reto para las organizaciones en un entorno cada vez más dinámico y complejo. Para lograr este objetivo, la organización podría verse en la necesidad de implementar medidas específicas de mejoramiento, además de la corrección, acción correctiva y la mejora continua, la innovación y la reorganización.

Este documento se ajusta a los requisitos de la ISO para las normas de sistemas de gestión. Estos requisitos incluyen una estructura de alto nivel y los términos comunes, texto principal idéntico, con

definiciones principales, diseñadas para beneficiar a los múltiples usuarios en la aplicación de las normas de sistemas de gestión ISO.

En este documento:

- “debe” indica un requisito;
- “debería” indica una recomendación;
- “puede” indica un permiso, una posibilidad o una capacidad.

La información marcada como “NOTA” presenta una orientación para la comprensión o clarificación del requisito correspondiente.

### 0.3 Principios de gestión de la sostenibilidad

#### 0.3.1 Generalidades

Este documento se basa en los principios de gestión de la sostenibilidad del cacao, que son:

- el enfoque a la sostenibilidad del cacao;
- el liderazgo;
- el compromiso de las personas;
- el enfoque a procesos;
- la mejora;
- la toma de decisiones basada en el conocimiento;
- la gestión de las relaciones.

Con la aplicación de estos principios se espera ayudar a una organización a cumplir sus objetivos de sostenibilidad del cacao y mejorar los medios de vida de los agricultores registrados y su resiliencia.

#### 0.3.2 Enfoque a procesos

En este documento se promueve la adopción de un enfoque a procesos para cumplir con los requisitos de sostenibilidad del cacao de las partes interesadas en el desarrollo, implementación y mejora de la eficacia de un sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao.

Entender y gestionar los procesos interrelacionados como un sistema, que contribuye a la eficacia y eficiencia de la organización para el logro de los resultados esperados. Este enfoque permite a la organización realizar el seguimiento y controlar las interrelaciones e interdependencias entre los procesos del sistema, de modo que se puede mejorar el desempeño global de la organización.

El enfoque a procesos implica la definición y gestión sistemática de los procesos y sus interacciones con el fin de lograr los resultados esperados de acuerdo con la política de sostenibilidad del cacao y la dirección estratégica de la organización. La gestión de los procesos y el sistema en su conjunto se pueden lograr utilizando el ciclo PHVA (véase 0.3.3) con un enfoque global en el pensamiento basado en riesgos (véase 0.3.4), destinado a aprovechar las oportunidades y evitar resultados no deseados.

La aplicación del enfoque a procesos en un sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao permite:

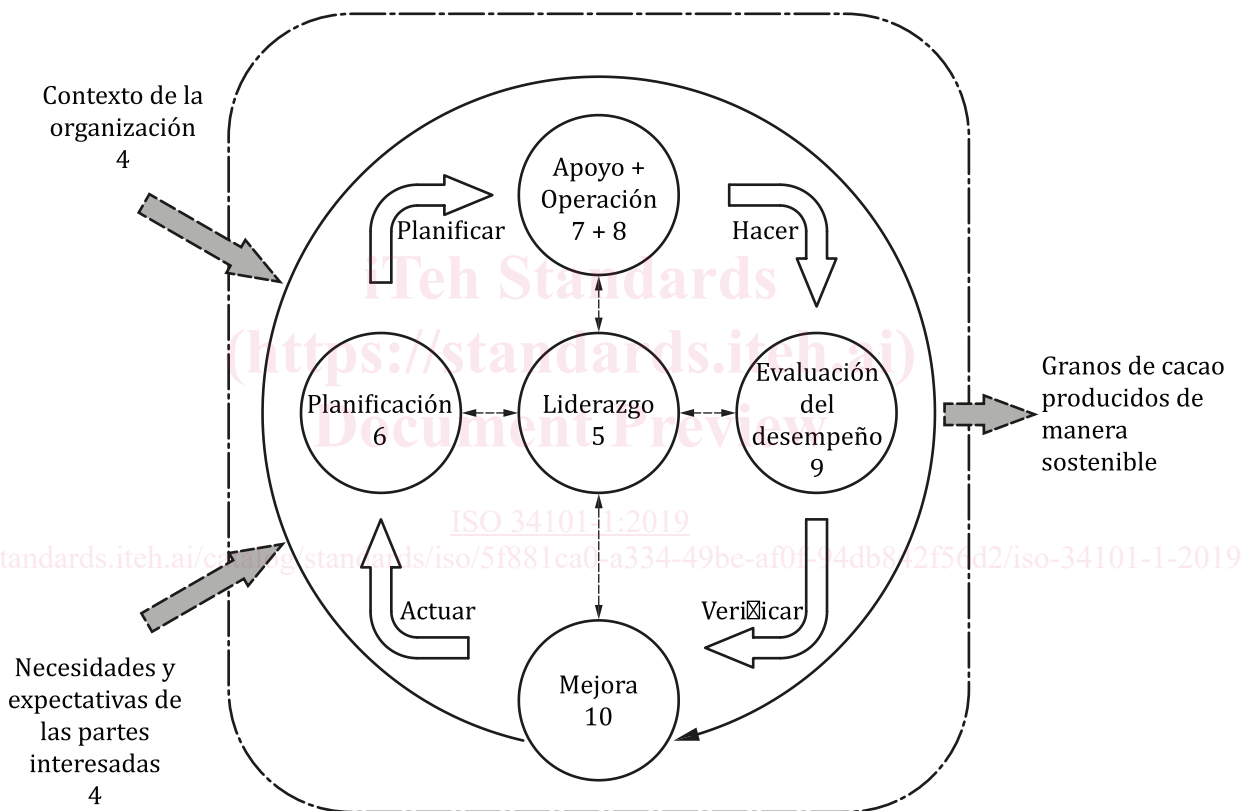
- a) la comprensión y la coherencia en los requisitos de las reuniones;
- b) la consideración de los procesos en términos de valor agregado;
- c) el logro de un desempeño efectivo del proceso;
- d) la mejora de los procesos basados en la evaluación de datos e información.

### 0.3.3 Ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar

El ciclo PHVA se puede aplicar a todos los procesos y para el sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao en su totalidad. La [Figura 1](#) ilustra cómo los [Capítulos del 4 y 10](#) se pueden agrupar en relación con el ciclo PHVA.

El ciclo PHVA se puede describir brevemente de la siguiente manera:

- **Planificar:** establecer los objetivos del sistema y sus procesos, y los recursos necesarios para entregar resultados de acuerdo con los requisitos del cliente y las políticas de la organización;
- **Hacer:** implementar lo que fue planificado;
- **Verificar:** realizar el seguimiento y (cuando sea aplicable) la medición de los procesos y los productos y servicios respecto a las políticas, objetivos y requisitos e informar de los resultados;
- **Actuar:** tomar acciones para mejorar el desempeño, cuando sea necesario.



**Figura 1 — Ilustración de la estructura de este documento (incluyendo números de capítulos) en el ciclo PHVA**

### 0.3.4 Pensamiento basado en riesgos

El pensamiento basado en riesgos es esencial para lograr un sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao. Esto se lleva a cabo a través de las acciones de planificación e implementación para tratar las oportunidades y los riesgos. Tratar tanto los riesgos como las oportunidades establecen una base para aumentar la eficacia del sistema de gestión de la sostenibilidad del cacao, lograr mejores resultados y prevenir los efectos negativos.

Las oportunidades pueden surgir como consecuencia de una situación favorable para lograr un resultado esperado, por ejemplo, una opción para atraer a los clientes, desarrollar nuevos productos y servicios, reducir los residuos o mejorar la productividad. El riesgo es el efecto de la incertidumbre en lograr los objetivos y cualquier incertidumbre puede tener efectos positivos o negativos. Las acciones para tratar las oportunidades darán lugar a riesgos asociados.



# Cacao sostenible y trazable —

## Parte 1:

# Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao

## 1 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica los requisitos del nivel alto para los sistemas de gestión para la producción sostenible de granos de cacao, incluyendo los procesos de poscosecha, si aplica, y la trazabilidad de los granos de cacao producidos de manera sostenible dentro de la organización productora de los granos de cacao.

NOTA 1 Los procesos de poscosecha incluyen apertura de la mazorca, fermentación, secado, clasificación, envasado, transporte y almacenamiento de los granos de cacao.

Sólo las organizaciones que cumplen tanto con los requisitos para los sistemas de gestión de sostenibilidad del cacao, ya sea este documento o ISO 34101-4:2019, Anexo A o B, y con los requisitos de desempeño de la Norma ISO 34101-2 puede declarar que sus granos de cacao han sido producidos de manera sostenible.

NOTA 2 La Norma ISO 34101-4 especifica los requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad de cacao en los niveles de entrada y medio.

## 2 Referencias normativas

No hay referencias normativas en este documento.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5f881ca0-a334-49be-af0f-94db842f56d2/iso-34101-1-2019>

## 3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones siguientes.

ISO e IEC mantienen bases de datos terminológicas para su utilización en normalización en las siguientes direcciones:

- Plataforma de búsqueda en línea de ISO: disponible en <https://www.iso.org/obp>
- Electropedia de IEC: disponible en <http://www.electropedia.org/>

### 3.1

#### plan de trabajo anual

información mantenida por la *organización* (3.38) explicando cómo los *procesos* (3.43) son establecidos y mantenidos

### 3.2

#### auditoría

*proceso sistemático* (3.43), independiente y documentado para obtener una *evidencia objetiva* (3.37) y que se evalúa objetivamente para determinar el alcance con el cual se cumplen los *criterios de auditoría* (3.3)

Nota 1 a la entrada: Una auditoría puede ser una auditoría interna (primera parte), o una auditoría externa (segunda o tercera parte), y puede ser una auditoría combinada (combinación de dos o más disciplinas).

Nota 2 a la entrada: Una *auditoría* (3.2) interna es realizada por la propia *organización* (3.38) o por una parte externa en su nombre.

## ISO 34101-1:2019 (traducción oficial)

Nota 3 a la entrada: La “evidencia de auditoría” y los “*criterios de auditoría*” (3.3) están definidos en la Norma ISO 19011.

Nota 4 a la entrada: En las auditorías externas se incluye generalmente a las llamadas auditorías de segunda y tercera parte. Las auditorías de segunda parte son realizadas por partes que tienen un interés en la organización, tales como los *clientes* (3.22), o por otras personas en su representación. Las auditorías de tercera parte son realizadas por organizaciones de auditorías externas e independientes.

Nota 5 a la entrada: Esto constituye uno de los términos comunes y definiciones principales de la estructura de alto nivel de las normas de sistemas de gestión ISO. La definición original ha sido modificada para eliminar el efecto de la circularidad entre los criterios de auditoría y entradas de evidencia de la auditoría, y la Nota 4 a la entrada ha sido añadida.

### 3.3 criterios de auditoría

conjunto de *requisitos* (3.46) usados como referencia frente a la cual se compara la *evidencia objetiva* (3.37)

[FUENTE: ISO 19011:2018, 3.7, modificada — Las Notas 1 y 2 a la entrada han sido eliminadas.]

### 3.4 niño

ser humano menor de 18 años

Nota 1 a la entrada: Según define la Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño y que se refiere el Convenio 182 de la OIT<sup>[9]</sup>.

Nota 2 a la entrada: Los requisitos legales o reglamentarios nacionales aplicables pueden definir un límite de edad diferente para un niño.

### 3.5 trabajo infantil

el trabajo que priva a los *niños* (3.4) de su niñez, su potencial y su dignidad, y que es perjudicial para su desarrollo físico y mental

Nota 1 a la entrada: El trabajo infantil se refiere específicamente a trabajos peligrosos o no, que son mental, física, social o moralmente peligrosos para los niños, e interfiere con su escolarización, privándoles de la oportunidad de asistir a la escuela, o que les obliga a dejar la escuela antes de tiempo, o que tengan que tratar de combinar el estudio con el trabajo excesivamente largo y pesado.

Nota 2 a la entrada: El trabajo infantil se diferencia del trabajo ligero.

Nota 3 a la entrada: El trabajo infantil se describe en el Convenio 138 de la OIT<sup>[8]</sup>.

[FUENTE: OIT, Qué se entiende por trabajo infantil<sup>[10]</sup>]

### 3.6 acompañamiento profesional

formación especializada o de apoyo individual dada a un *agricultor* (3.25) o grupos de agricultores cuando proceda

### 3.7 cacao

*granos de cacao* (3.8) o productos derivados

### 3.8 grano de cacao

semilla del árbol de cacao (*Theobroma cacao* Linnaeus)

Nota 1 a la entrada: Comercialmente y para los propósitos de este documento, el término se refiere a la semilla entera que ha sido fermentada y secada.

[FUENTE: ISO 2451:2017, 3.5]