



El contenido del documento fue elaborado en el marco de las actividades desarrolladas en la gestión 2022 por la “Mesa Castaña” de la Plataforma Inter-Institucional de Articulación de Complejos Productivos de Frutos Amazónicos (PICFA), en coordinación con el Servicio de Desarrollo Productivo Amazónico de Asistencia Técnica Integral (SEDEPRO). Reúne y sistematiza la experiencia de recolectores y productores de castaña bajo manejo convencional y orgánico. Las organizaciones y comunidades participantes fueron: SEFENBO, Subcentral Bernardino Racua y comunidad 1ro de mayo ambos del Municipio de Santa Rosa del Abuná.

**Autores:** Abraham Poma, Arturo Rivera, Teresa Oporto, Manuel Lima, Misael Campos, Shirley Segovia, Luis Janco, Diego Loza, Cleider Sanchez, Cirilo Gonzales, Ramiro Tinta.

**Revisión y edición:** Abraham Poma, Natalia Gil Ostría, Liliana Lorini, Daniel M. Larrea

**Diseño y diagramación:** María Alejandra Cornejo y Gabriel Fernandez

**Ilustraciones:** Cecilia Bustillos

**Depósito Legal:** 4-2-2925-2023

**ISBN:** 978-9917-626-12-1

**Cita sugerida:** PICFA (Plataforma Inter-Institucional de Articulación de Complejos Productivos de Frutos Amazónicos). 2023. Guía de buenas prácticas para el manejo de orgánico de castaña (*Bertholletia excelsa*). SEFENBO, Comunidades Municipio de Santa Rosa del Abuná, Conservación Amazónica-ACEAA, Pando, Bolivia, 44 p.

**Documento elaborado por:**



**En colaboración con:**



**Financiado por:**



## PRESENTACIÓN

La producción orgánica, es sin duda alguna, una gran oportunidad de negocio rentable para los productores y recolectores de castaña de Bolivia. La recolección silvestre orgánica de castaña es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos del bosque de manera sostenible preservando la biodiversidad sin dañar el medio ambiente.

Este sistema involucra mucho más que solo conservar el bosque, las reglas para la producción orgánica contienen procesos específicos para obtener una certificación y cumplir los requisitos de manejo y etiquetado orgánico de los países importadores, brindando a los recolectores la oportunidad de acceder a mercados de primera calidad.

La presente guía ha sido elaborada con el fin de fortalecer las capacidades de los productores, asociaciones, grupos de productores y recolectores de Pando a través de una serie de técnicas de manejo, recolección y manipulación para la producción orgánica.



Manuel Lima Bismarck  
Representante de la Mesa Castaña-PICFA



# PRIMERA PARTE

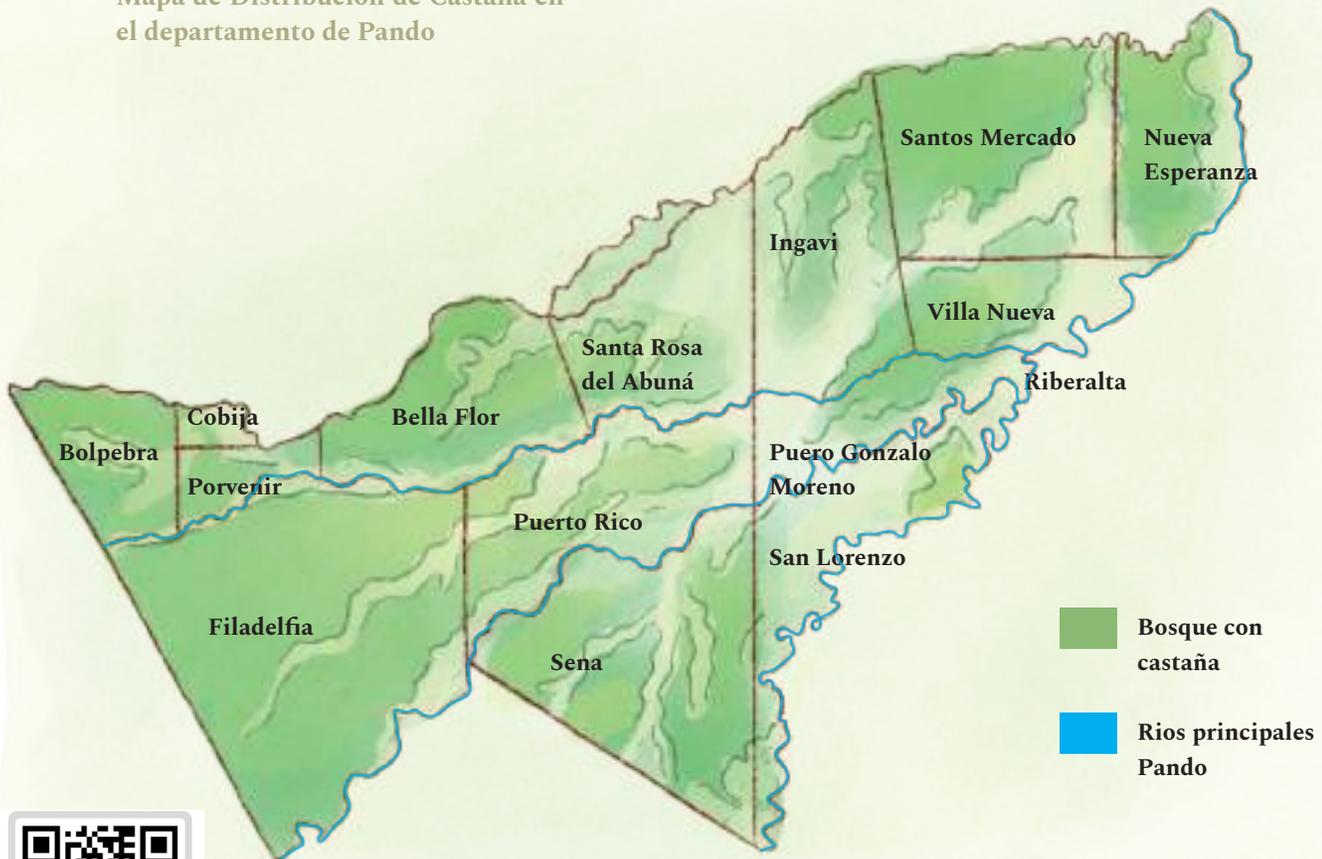
## La castaña en Pando

Pando es el departamento por excelencia dedicado a la producción de castaña. Este recurso está distribuido en las cinco provincias que lo conforman (Nicolás Suárez, Manuripi, Abuná, Madre de Dios y Federico Román) con una superficie total de 63,827 km<sup>2</sup>. Pando representa cerca del 75% de la superficie total de distribución de castaña en toda Bolivia, donde están incluidas las provincias Vaca Diez, Abel Iturralde e Iténez de los departamentos de Beni, La Paz y Santa Cruz. Así, la recolección y venta de castaña en cáscara se considera como la principal fuente de desarrollo económico para el departamento de Pando. Es el segundo producto no tradicional más exportado por Bolivia y es considerado el gran motor de la economía del norte Amazónico de Bolivia.

Actualmente la castaña es la principal fuente de ingresos para los pobladores de Pando. La castaña genera un número importante de empleos que supera los 20.000 por año. Entre los empleos directos se cuentan a los zafreros, familias recolectoras, barraqueros, rescatistas, dueños de beneficiadoras y quebradoras (son más de 20 empresas beneficiadoras que están instaladas en Riberalta, Cobija y Guayaramerín). Por otra parte, los empleos indirectos están compuestos por los transportistas, técnicos y cargadores.

La importancia de la castaña no sólo radica en su aporte a la economía de Pando y del país, sino por su componente ecológico en la preservación de nuestra selva amazónica, ya que su aprovechamiento permite frenar la depredación de los bosques.

## Mapa de Distribución de Castaña en el departamento de Pando



Descubre el Observatorio de Frutos Amazónicos y Cambio Climático, escaneando este QR.

## SEGUNDA PARTE

Instrumentos forestales para el manejo de recursos del bosque

### **PGIBT**

#### **Plan de Gestión Integral de Bosques y Tierra**

Este instrumento de planificación permite que las comunidades campesinas que viven en los bosques conozcan todas las potencialidades que tiene su territorio. Con el PGIBT se puede hacer un mejor uso de los recursos del bosque.

El PGIBT planifica el ordenamiento territorial, define los sistemas productivos que practicará la comunidad y su reglamentación. De esta manera, la comunidad conoce y accede a los recursos de bosque y tierra. Este documento debe ser aprobado por la Autoridad de Fiscalización y Control Social de Bosques y Tierra – ABT.

*Para obtener la autorización de la ABT debes seguir los siguientes pasos:*

- De manera participativa elabora un plan de ordenamiento.
- Entre todos define los sistemas productivos a desarrollar.
- Elaboras un reglamento interno para acceder a los recursos naturales.
- Designa a los responsables para realizar el monitoreo de las actividades productivas y de protección del territorio comunal.

## Plan de manejo de castaña

Este instrumento de planificación busca asegurar el aprovechamiento sostenible de la castaña, regula las actividades relacionadas a la conservación y la recolección, para lo cual, se busca proteger los procesos de regeneración natural asegurando espacios de interrelación biológica, así como, el cumplimiento de las normas técnicas de sostenibilidad las cuales buscan establecer a mediano y largo plazo un impacto mínimo al bosque, la reducción de los costos de extracción y mayor rentabilidad en la recolección de la castaña.

*Al elaborar y ejecutar los planes de manejo de la castaña, permites un ordenamiento progresivo del castañal en tu área castañera*



## Certificación orgánica de recolección silvestre de castaña

Se sabe que a nivel internacional los consumidores de castaña comenzaron a demandar productos orgánicos por ser más sanos y nutritivos, productos por los cuales están dispuestos a pagar más. Por tanto, exigen conocer las características de los alimentos que consumen como, por ejemplo: ¿de dónde provienen?, ¿cómo han sido producidos?, ¿esta producción crea contaminación ambiental?, ¿son orgánicos?, etc. Para cumplir estas expectativas el comercio internacional de alimentos orgánicos ha establecido normas y estándares que rigen la producción, procesamiento y etiquetado para garantizar el consumo de alimentos inocuos y de calidad.

Es necesario entender que la “Producción orgánica del Bosque” es un sistema que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Esta práctica va más allá de producir sin plaguicidas o fertilizantes sintéticos. En el caso de la castaña en Bolivia, el manejo convencional de toda la cadena productiva puede entenderse como orgánica ya que no requiere de tratamientos externos, no daña al ecosistema ni el medio ambiente, sin embargo, para la obtención de la certificación la “recolección silvestre de la castaña” debe cumplir con normas internacionales y nacionales, específicamente con:

- Reglamento 834 y 889 de la Unión Europea
- Reglamento NOP USDA de los Estados Unidos
- Ley 3525 del Estado Plurinacional de Bolivia

Estas normas se basan en 4 principios básicos:

*Principio de Salud:* la actividad orgánica debe sostener y promover la salud del suelo, planta, animal y persona como una unidad.

*Principio de Ecología:* la actividad orgánica debe estar basada en sistemas y ciclos ecológicos vivos, trabajar con ellos, imitarlos y ayudar a sostenerlos.

*Principio de Justicia:* La actividad orgánica considera relaciones que aseguren la justicia y equidad con respecto al ambiente común y a las oportunidades de vida.

*Principio de Protección:* La actividad orgánica debe ser gestionada de una manera responsable y con precaución para proteger la salud y bienestar de las generaciones presentes, futuras y el medio ambiente.



## Diferencias entre manejo orgánico y convencional de la castaña

Orgánico	Convencional
La recolección de castaña es sostenible.	La recolección de castaña es sostenible, pero se tiene mayor impacto en el bosque.
La recolección de castaña no causa daño al medio ambiente.	La recolección de castaña no causa daño al medio ambiente.
Se habilitan las sendas troncales castañeras, compartidas entre familias o comunidades sin hacer limpieza profunda.	Muchos desangran al árbol (corte en el tronco para que brote la resina) para que produzca.
La recolección de castaña se realiza en áreas no contaminadas.	La recolección de castaña se realiza en todas las áreas posibles.
La recolección de la castaña sólo debe realizarse utilizando el 70% de producción del castañoal o área productiva.	Puede realizarse aprovechando el 100% de la producción del castañoal o área productiva.
Está prohibido el uso de cualquier tipo de repelente químico. Está prohibido llevar cualquier tipo de basura a los centros castañeros.	Algunos recolectores botan basura en cualquier lugar del bosque (bolsas plásticas, cartuchos, botellas, bolsas castañeras usadas y viejas).
Se lleva un registro detallado de la recolección de castaña durante cada zafra.	No requiere de un registro de su recolección.
Su manejo se basa en normas nacionales e internacionales.	Su manejo se basa en normas nacionales.
Se realiza la trazabilidad del origen de la castaña.	No se realiza la trazabilidad del origen de la castaña.
El secado y almacenamiento de la almendra debe tener condiciones higiénicas adecuadas.	El secado y almacenamiento de la almendra no siempre requiere de condiciones higiénicas adecuadas.
Los productos deben ser embolsados y etiquetados durante su almacenamiento y transporte.	Los productos no necesariamente requieren ser etiquetados.





Orgánico	Convencional
Se debe contar con registro de los árboles del área de recolección.	No necesariamente requiere del registro de los árboles.
Se debe realizar una capacitación y registrar a todos los recolectores.	No requiere de una capacitación específica.
Se debe realizar una supervisión de la recolección.	No requiere de una supervisión específica para su recolección.
La venta del producto se realiza a una empresa certificada.	La venta del producto se realiza a rescatistas, comerciantes o empresas en Riberalta o Cobija.

*La producción orgánica de la castaña representa mejores ingresos para el complejo productivo y sólo requiere de planificación, organización y prácticas sencillas.*



## El manejo orgánico de castaña requiere de un ordenamiento de las áreas castañeras

Para organizar mejor el trabajo de recolección silvestre de castaña es importante desarrollar en tu concesión/castañal las siguientes actividades:

Realiza el mapeo de los árboles productores y no productores en tu concesión/castañal. Este es el primer paso para saber cuántos árboles de castaña tienes y donde están ubicados

### *Un buen mapa debe contener:*

- La ubicación de los arboles productores, centros de recolección y las sendas o caminos para llegar a ellos.
- Límites de las zonas de recolección.
- Áreas donde se encuentran los árboles de castaña.
- Identificación de áreas de contaminación, castaños cercanos a áreas mineras, industriales, basureros y carreteras.





En el mapa deberás mostrar los árboles inventariados de los cuales harás la recolección de los cocos. Será importante que tengan una marca o distintivo que no dañe a los árboles al ser identificados.

*Para hacer el inventario coordina con tus vecinos para evitar confusiones con los árboles que te pertenecen.*

Realizando el inventario y el mapeo podrás identificar a los árboles semilleros, productores y no productores, mapear las sendas y caminos para rediseñarlos cuando sea necesario, ubicar las quebradas, arroyos y ríos que exista en tu área de recolección o castañal.

## TERCERA PARTE

### Antes de la recolección

Prepara tus herramientas, afila y limpia tus machetes, cuchillos, hachas y asegúrate que el uso sea exclusivo para esta actividad.

Asegúrate que tu motosierra, motocicleta y peque no tengan filtraciones de aceite o combustible que puedan contaminar tu castaña.

Usa siempre bolsas castañeras nuevas (que no hayan sido antes utilizadas para transportar otras cosas) para evitar que contamine las castañas recolectadas.

Realiza el mantenimiento de los caminos y sendas, asegúrate de reparar puentes y techos para que puedas caminar con facilidad y utilizar la motocicleta.





*Limpia las sendas principales de árboles y ramas caídas, no es necesario que deshierbes o desmaleces, ya que se quiere afectar lo menos posible al bosque.*

Si quieres mantener una constante producción asegúrate de proteger la regeneración natural de los árboles que aprovechas. Cuando encuentres plántulas de castaña limpia las pequeñas hierbas que están a su alrededor, corta algunas ramas del sotobosque para incrementar la luz que llega a la plántula, esto ayudará a que se desarrollen de mejor manera.

*No olvides que en la recolección silvestre orgánica se aprovecha el 70% de la producción de tu castaño para garantizar la regeneración natural de la castaña.*

The illustration shows a chestnut tree on the left and another on the right. The ground is covered with green grass and yellow flowers. Several chestnuts are scattered on the ground, some in a small pile on the right. The style is simple and colorful.

Para facilitar el recojo de los cocos realiza una limpieza “parcial” alrededor de árboles de castaña. En la producción orgánica la limpieza de bejucos, arbustos, lianas debe ser mínima, recuerda el principio de ecología y mantén el bosque natural y silvestre.

*No quemes alrededor de la castaña, daña las raíces y disminuye la producción al alejar a las aves e insectos polinizadoras.*



Acondiciona los payoles, letrinas y construcciones de tu centro castaño, límpialos de toda maleza, basura y contaminantes, si es necesario cambia regularmente el techo para asegurarte que la lluvia no moje tu castaña. Aleja las letrinas de los payoles y fuentes de agua, mantén siempre una buena condición higiénica y saludable de tu centro castaño.

*Asegúrate que los payoles se utilicen sólo para almacenar castaña ya que si lo utilizas para guardar otras sustancias (combustibles, aceites, alimentos, animales) pueden contaminarla.*



### Durante la recolección

Si utilizas canastas (panero) y gambito, deben estar adecuados para el tamaño y forma de tu espalda y tu estatura, recuerda que la recolección demanda mucho esfuerzo físico y no debes maltratar tu espalda.

*Usa botas y camisa de mangas largas, protégete de picaduras de mosquitos, hormigas, alacranes y víboras. Recuerda que no se puede usar repelentes y productos químicos durante la recolección ya que podrían contaminar la castaña*

Cuando quiebres los cocos escoge y desecha las semillas podridas, cortadas y vacías. Retira el “ombligo” del coco y otras impurezas como hojas, ramas o astillas. Esta separación evitará que los hongos y bacterias invadan las semillas sanas.



*Si dejas cocos sin quebrar, colócalos con el ombligo hacia abajo y cúbrelos con hojas para evitar que se pudran las semillas.*

Recuerda realizar una buena selección de las almendras antes de embolsarlas, evita cargar impurezas, resto de los cocos y castañas dañadas o enfermas ya que podrían contaminar toda la carga (barrica) reduciendo su calidad.

*La recolección nunca debe ser destructiva. Con una buena planificación es permitido el trasplante de plantines al bosque, con el propósito de contribuir a la regeneración de la castaña.*





Realiza el transporte de la castaña al payol lo más pronto posible, asegúrate de esparcir uniformemente la castaña y batirla periódicamente para que se seque pronto, esto te permitirá seguir seleccionando aquellas castañas dañadas o vacías.

*Nunca dejes tu castaña a la intemperie porque puede contaminarse, humedecerse y bajar su calidad. Si dejas las barricas momentáneamente en el bosque, colócalas sobre caballetes, para protegerla de la humedad del suelo.*

Registra en un cuaderno o planillas toda la castaña que coseches, esto te ayudará a conocer la cantidad de castaña que produce tu área por año.

*Este registro se debe hacer por día y por recolector, nos sirve para conocer la producción total de nuestro castaño y el origen de nuestro producto.*



Si llevas botellas de plástico, hules, bolsas, no las dejes en el bosque, debes sacarlas hasta la comunidad y si se puede reutilízalas. Cuando ya no puedas usarlas más, llévalas hasta un centro poblado grande para desecharlas en sus vertederos o basureros.

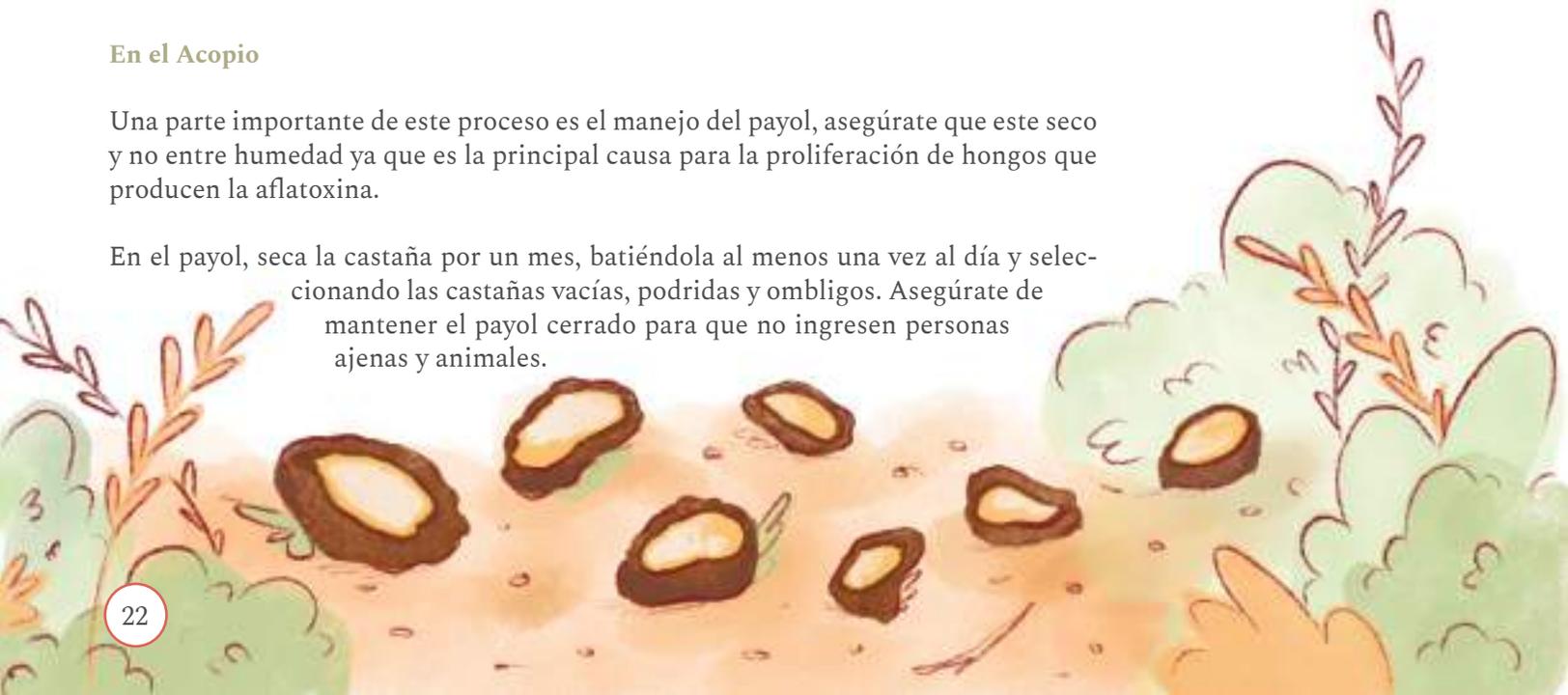
La basura orgánica como cáscaras o desechos de cocina pueden ser enterrados en pozos para luego ser tapados.

*Por ser altamente contaminantes debes separar las pilas, baterías y cargadores de celulares para llevarlos a ciudades grandes donde tienen un manejo especial.*

### En el Acopio

Una parte importante de este proceso es el manejo del payol, asegúrate que este seco y no entre humedad ya que es la principal causa para la proliferación de hongos que producen la aflatoxina.

En el payol, seca la castaña por un mes, batiéndola al menos una vez al día y seleccionando las castañas vacías, podridas y ombligos. Asegúrate de mantener el payol cerrado para que no ingresen personas ajenas y animales.



*Dentro del payol remueve diariamente la castaña con un remo de madera, lampa o azadón que sea de uso exclusivo para esta actividad.*

Si no tenemos una infraestructura apropiada, para secar la almendra, podemos tener serios problemas con las aflatoxinas que se producen cuando existe demasiada humedad y en contacto directo con el suelo del bosque.

*Las aflatoxinas son potentes toxinas producidas por hongos que pueden causar en las personas que las consumen enfermedades como el cáncer.*

La castaña contaminada con aflatoxinas no podrá ser vendida ni mucho menos exportada, por eso realiza un buen manejo, desde la recolección, quiebre de cocos, transporte y por sobre todo en tu payol, secando uniformemente tu castaña.

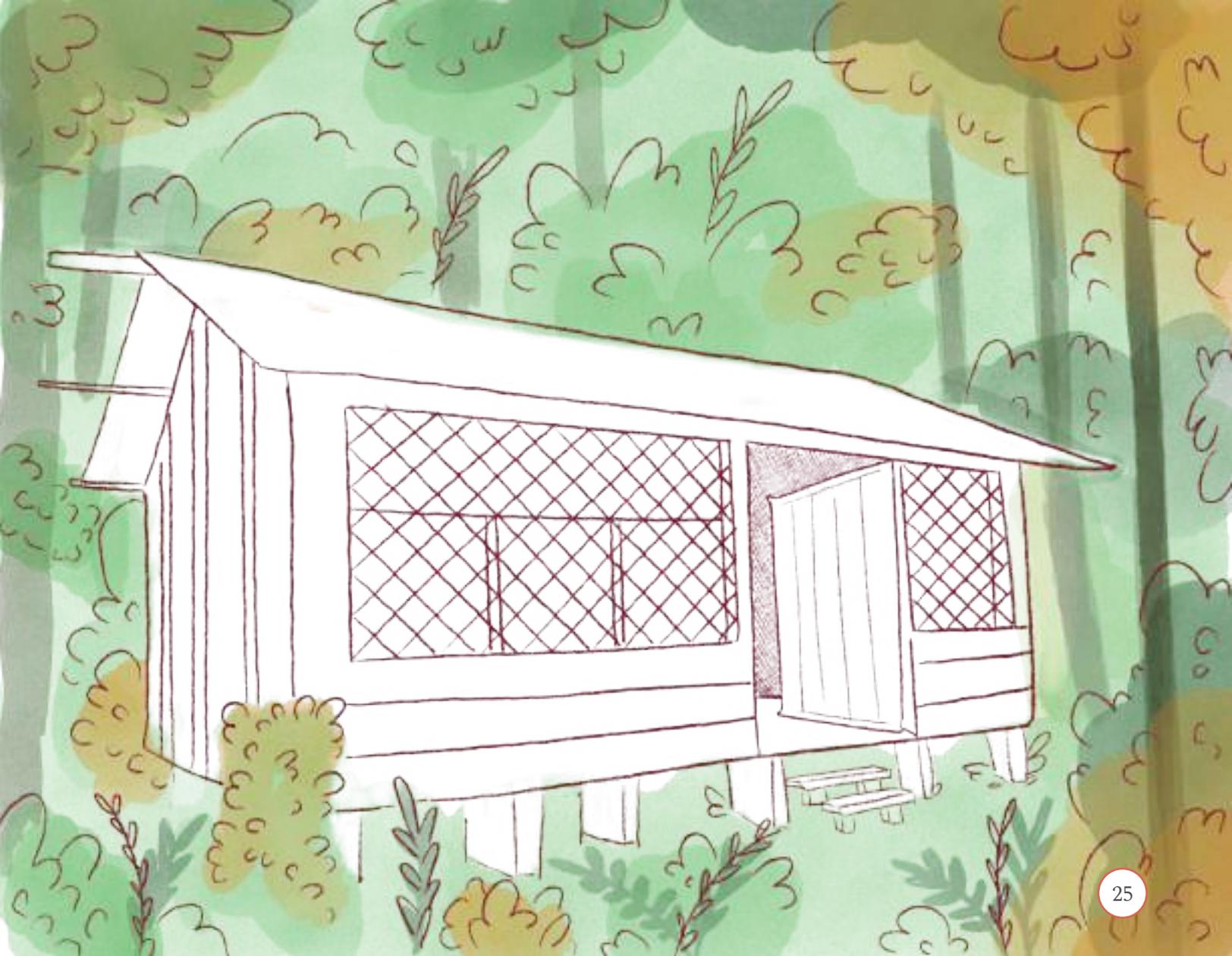
*En el payol te aconsejamos “zarandear” la castaña para limpiarla de impurezas y tierra. Estos desechos naturales pueden ser utilizados como abono en los huertos comunales*

Un payol con buena ventilación, bien construido y ubicado te permitirá secar mejor tu castaña garantizando su buena calidad.

*Para construir un buen payol toma en cuenta lo siguiente:*

- Usa madera resistente a la humedad
- Escoge un lugar plano para la construcción
- Ubica tu payol lejos del depósito, de tu vivienda y de la letrina
- Usa calamina para el techo
- Toma en cuenta la dirección del viento para la ubicación

Construye tu payol de 8 X 5 m (40 m<sup>2</sup>) con un girado de 80cm de altura, 3 m de alto entre el piso de madera y las vigas, el techo de calamina a dos aguas con una distancia de 1.3 m entre las vigas y los listones. Es importante que las paredes de tu payol alcancen una altura de 1,5 m, el resto lo puedes cubrir con malla de alambre tejido para que tenga una buena ventilación.







En el payol y antes del llevar la castaña al centro de acopio Realiza el “Corte” para verificar la calidad de tu producto, este método consiste en tomar 100 almendras al azar para determinar cuántas están podridas o huecas, recuerda que, al momento de comercializar, el corte, determina el porcentaje de descuento del pago, principalmente en las empresas beneficiadoras.

*El Corte es un buen método de control interno para garantizar una castaña con buenas prácticas de manejo, seca de buena calidad.*

Es importante que tu centro de acopio esté bien acondicionado en función a tu capacidad de producción, es recomendable que mida 10x20 m (200 m<sup>2</sup>), suficiente espacio para que puedas almacenar tu castaña.

*El centro de acopio recibe castaña de varios payoles, por eso es importante realizar el etiquetado de cada lote que ingresa, recuerda que la trazabilidad es primordial en la producción orgánica.*

Para controlar la humedad de la castaña el encargado del centro de acopio deberá contar con un medidor de humedad. Este instrumento te ayudará a establecer un parámetro estándar que podrá ser menor al 20% de humedad.

*Recuerda realizar los controles de humedad y limpieza cuando recibas la castaña en el centro de acopio, esto ayudará a mantener la calidad de la castaña.*

## CUARTA PARTE

### Hablemos de la Trazabilidad

El sistema de trazabilidad permite conocer los detalles de tu castaña desde su origen o sitio de recolección en el campo hasta su venta final o exportación.

*Con la trazabilidad no solo demuestras el cumplimiento de las normas de producción orgánica, sino también es una herramienta que te permite llevar un control por cada lote de producción y marca la diferencia en la comercialización internacional.*

La trazabilidad o registro debe realizarse en todos los pasos de la cadena productiva, desde la recolección (por día y por recolector), en el acopio (payol y centro de acopio), transporte y comercialización (camión y/o barcaza y plantas procesadoras).

En todo el proceso de registro es importante realizar el etiquetado de tu castaña para diferenciar los lotes de producción que tengas.

*Las etiquetas deben incluir tipo y cantidad de castaña, código del recolector/productor, código de la parcela, nombre de la asociación (si existe), n° de lote y fecha. También pueden incluir el nombre de la agencia de certificación, el sello orgánico o cualquier otro tipo dato requerido.*



En el centro de acopio entrega tu castaña seca y seleccionada, ahí será registrada nuevamente en planillas de control, y se le asignará una etiqueta que contenga información sobre la cantidad, el origen, la fecha de embolsado y si es convencional u orgánico.

*Recuerda que la trazabilidad para la producción orgánica es muy importante por eso no descuides el registro de los datos de tu centro castaño.*



## QUINTA PARTE

### Venta de castaña convencional

Si aún no cuentas con certificación orgánica, y realizas buenas prácticas de cosecha y secado en tus payoles, trata de organizarte con varios recolectores que realizan la misma práctica, procura sumar un volumen interesante de castaña de buena calidad para negociar a un buen precio o llévala directamente a una beneficiadora para obtener mejores ganancias.

*Muchos productores venden su castaña en sus áreas castañeras o comunidades, si realizas esta venta negocia con el comprador un precio justo si es que tu castaña esta seca y escogida.*

En las comunidades, la unidad de medida para la venta de castaña es la caja de madera que pesa alrededor de 23 kilogramos. Verifica que la caja sea de 35 cm. de largo, 27 cm. de ancho y 51 cm. de alto, dimensiones establecidas y respaldadas por el Comité de Estandarización de la Unidad de Medida y Compra de la Nuez Amazónica.



## Venta de Castaña Orgánica directo a la beneficiadora

Cuando realices el transporte a la planta peladora, asegúrate que el vehículo este bien limpio y seco.

Registra en una boleta de transporte la cantidad de castaña que llevarás, ya sea por tierra o agua, este documento es importante porque compromete al responsable del vehículo (chofer o motorista) a cuidar el producto y mantenerlo alejado de sustancias químicas y combustible. No olvides proteger tu producto de la humedad y lluvia durante el transporte.

*Al realizar el contrato con el transportista asegúrate que entienda la importancia de que no se contamine tu castaña para que no pierda calidad.*

Es recomendable que un o una responsable de la comunidad acompañe en el transporte de la castaña desde el centro de acopio hasta la beneficiadora, para controlar y evitar la contaminación del producto con combustible, aceites, personas y animales.

Cuando entregues la castaña en la planta peladora debes registrar en una planilla la cantidad de barricas entregadas, el porcentaje de corte, el peso neto de la castaña, peso de la caja y el número de cajas entregadas. El administrador de la planta verificará con su planilla de control que ambas planillas coincidan plenamente.

Los controles necesarios deben realizarse sobre todo después de la entrega, asegúrate que tu castaña orgánica sea beneficiada de forma separada de la convencional.



*Los controles deben realizarse en:*

- **El área gris:** zaranda, cilindro de vapor o autoclave, quebrado mecánico.
- **El área blanca:** selección según el tamaño, embalaje, codificado y almacenamiento.



## Recomendaciones generales

La recolección de castaña orgánica es silvestre y natural, se la debe realizar alterando lo menos posible el bosque y su entorno, sin deshierbes ni limpiezas profundas a las áreas de recolección.

Los recolectores de castaña deben ser capacitados permanentemente por las asociaciones, instituciones o grupos organizados responsables de la actividad, en cuidados al medio ambiente, recolección silvestre sostenible, buenas prácticas de manejo, seguimiento y registro de la producción.

Las asociaciones, comunidades o recolectores para garantizar el buen manejo del producto orgánico deben establecer un sistema de control de calidad, que estará a cargo de promotores locales, los cuales planificarán, organizarán, dirigirán y controlaran los procesos del sistema productivo. Este control debe ser documentado, incluyendo las evaluaciones del estado de la infraestructura (payoles, centros de acopio), el manejo del producto en campo y de residuos sólidos.

La trazabilidad es la capacidad de mostrar con transparencia y claridad los procesos de acopio, permitiendo que cualquier persona pueda verificar el origen de la producción entregada en la beneficiadora, es por esto que para tener un buen seguimiento los recolectores y promotores locales deben contar con: Registro de cosecha por día, nota de recepción o acopio, libros de almacenes, nota de venta, guía de transporte, nota de recepción del comprador en la beneficiadora y un resumen de ventas.

## BIBLIOGRAFIA

- ABT. Autoridad de Fiscalización y Control Social de Bosques y Tierra. Dirección General de Desarrollo Integral de Bosque y Tierra. 2015. Guía para la Elaboración del PGIBT. La Paz, Bolivia. 50 p.
- ACCA Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica. PCC de ACCA Equipo Técnico del Programa Conservando Castañales. 2009. Manual del Castañero 1. “Técnicas para la Recolección de Castaña, *Bertholletia excelsa* en el Bosque Amazónico”. Serie Manuales para el Castañero de la Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica – ACCA. Madre de Dios, Perú, 28 p.
- ACCA Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica. PCC de ACCA Equipo Técnico del Programa Conservando Castañales. 2009. Manual del castañero 2 Construcción de Pa-yoles y Secadores para Mejorar el Almacenamiento y Secado de Castaña, *Bertholletia excelsa*, en las Concesiones Forestales Castañeras Serie Manuales para el Castañero de la Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica – ACCA. Madre de Dios, Perú, 38 p.
- ACCA Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica. 2009. Manual del Castañero 3 “Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para el Manejo de Castaña, *Bertholletia excelsa*, en Planta Procesadora” Serie Manuales para el Castañero de la Asociación para la Conservación de la Cuenca Amazónica – ACCA. Madre de Dios, Perú, 48 p.
- ACEAA (Asociación Boliviana para la Investigación y Conservación de Ecosistemas Andino-Amazónicos). 2016. Guía de buenas prácticas para el manejo de castaña. La Paz, Bolivia, 44 p.

- EBA (Empresa Boliviana de alimentos y Derivados). S/F. Recolección Silvestre-Certificación Orgánica; Castaña. Pando, Bolivia, 17 p.
- Herencia Interdisciplinaria para el Desarrollo Sostenible. Buenas Técnicas de Recolección “Empresa Tahuamanu”. Cartilla N° 01. Fundación PUMA, Almendras ACERM Amazónica. Pando, Bolivia, 17 p.
- Ministerio de Desarrollo Sostenible Viceministerio de Recursos Naturales y Medio Ambiente. 2005. Norma Técnica Para Elaboración De Planes De Manejo De Castaña *Bertholletia excelsa* Humb & Bonpl. Resolución Ministerial N° 077/2005. La Paz, Bolivia. 22 p.
- PICFA (Plataforma Interinstitucional de Articulación de Complejos Productivos de Frutos Amazónicos de Pando). 2020. Cartilla Institucional. SEDEPRO, CIPCA-Norte Amazónico, WWF-Bolivia, ACEAA Conservación Amazonica. Bengo BMZ-MAP (Multi-Stakeholder-Partnership). Pando, Bolivia, 6 p.
- PICFA (Plataforma Inter-Institucional de Articulación de Complejos Productivos de Frutos Amazónicos de Pando). 2021. Guía de buenas prácticas para la cosecha de frutos de asaí (*Euterpe precatoria*). FEDAFAP, SEDEPRO, ACEAA-Conservación Amazónica, Pando, Bolivia, 42 p.
- PROBAM (Proyecto Manejo Sostenible de Bosques en la Región Amazónica de Bolivia). s/f. Cartilla de Capacitación, Aseguremos una castaña limpia y sana. UAB Universidad Autónoma del Beni, UAP Universidad Autónoma de Pando, Herencia, IPHAE. Pando Bolivia 4 p.
- Vos, V.A., C.A. Tonore-Freitas, E. Aviana-Menacho. 2019. Manual, Seguridad laboral, salud y alimentación en la zafra de la castaña. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado— Norte Amazónico. Cobija, Pando, Bolivia, 81 p.



## BOLETA DE TRANSPORTE

**NOMBRE** (de la asociación o comunidad)  
**CASTAÑA ORGÁNICA DE RECOLECCIÓN SILVESTRE**  
**CERTIFICADA POR** (nombre de la certificadora)  
CÓDIGO DE LA CERTIFICADORA  
ZAFRA (año de recolección)

Producto: \_\_\_\_\_ Orgánico  Convencional   
Comunidad: \_\_\_\_\_ Lote: \_\_\_\_\_  
Encargado de acopio: \_\_\_\_\_  
Tipo de transporte: \_\_\_\_\_ Terrestre  Fluvial   
Empresa de destino final: \_\_\_\_\_  
Detalles del transporte (color, tipo): \_\_\_\_\_  
Nombre del transportista: \_\_\_\_\_  
El transporte cuenta con: Carpa o cubierta   
No transporta otros productos ni combustible   
No lleva pasajeros

Nombre del Recolector	Código de recolector	Cantidad de bolsas	Cantidad de cajas

**Nota:** El Transportista al firmar el presente documento se compromete a mantener cubiertas las bolsas de castaña durante todo el viaje para protegerlas del sol y la lluvia y alejar productos químicos y combustible. En caso de incumplimiento pagará una multa de 500 bs.

\_\_\_\_\_  
**Responsable de venta**  
Nombre: \_\_\_\_\_  
CI: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Transportista**  
Nombre: \_\_\_\_\_  
CI: \_\_\_\_\_

## NOTA DE VENTA

**NOMBRE** (de la asociación o comunidad)  
**CASTAÑA ORGÁNICA DE RECOLECCIÓN SILVESTRE**  
**CERTIFICADA POR** (nombre de la certificadora)  
CÓDIGO DE LA CERTIFICADORA  
ZAFRA (año de recolección)

CASTAÑA ORGÁNICA   
CASTAÑA CONVENCIONAL

Nombre del área castañera: \_\_\_\_\_ Código interno: \_\_\_\_\_  
Nombre del administrador: \_\_\_\_\_  
Número de lote: \_\_\_\_\_  
Nombre del comprador empresa/persona: \_\_\_\_\_  
Nombre del transportista: \_\_\_\_\_  
Tipo de transporte: Fluvial  Terrestre

Cantidad de bolsas	Peso bruto castaña	Peso bolsas vacías	Corte %	Peso Corte (kg)	Peso neto castaña	Peso caja	Cajas entregadas

Fecha: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Responsable de venta**

Nombre: \_\_\_\_\_

CI: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Responsable de Recepción**

Nombre: \_\_\_\_\_

CI: \_\_\_\_\_

# PLANILLA DE REGISTRO DIARIO EN EL PAYOL

**NOMBRE** (de la asociación o comunidad)  
**CASTAÑA ORGÁNICA DE RECOLECCIÓN SILVESTRE**  
**CERTIFICADA POR** (nombre de la certificadora)  
**CÓDIGO DE LA CERTIFICADORA**  
**ZAFRA** (año de recolección)

DICIEMBRE							ENERO							FEBRERO							
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	
Total Barricas						Saldo	Total Barricas						Saldo	Total Barricas							Saldo
Venta orgánica						Venta Convencional	Venta orgánica						Venta Convencional	Venta orgánica							Venta Convencional
MARZO							ABRIL							MAYO							
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	
Total Barricas						Saldo	Total Barricas						Saldo	Total Barricas							Saldo
Venta orgánica						Venta Convencional	Venta orgánica						Venta Convencional	Venta orgánica							Venta Convencional

Si quiere conocer a detalle los requisitos para acceder a la certificación orgánica de castaña puede consultar a:

**IMOCert Latinoamérica Ltda.**

Calle Pasos Kanki, # 2134, Cala Cala,  
Cochabamba, Bolivia.  
imocert@imocert.bio  
Telefono: +591(4)4456880

**Control Union Bolivia.**

Calle Pedro Blanco, # 1344, Edificio Continental Piso 6, Oficina 6B, Cochabamba, Bolivia.  
mgarcia@controlunion.com  
Celular: 71441602

**Bio Latina, Certificadora de Normas Ambientales y Sociales SRL.**

Edif. Paola, dpto. 102, calle Primavera, Sopocachi, entre final Sánchez Lima y Presbítero Medina, La Paz, Bolivia.  
flavia.choque@biolatina.com  
Celular: 73050910

**CERES - CERtification of Environmental Standards GmbH.**

Av. Julio C. Patiño # 665, edificio Mafer II, Oficina 1, entre 12 y 13 calle, Calacoto, La Paz, Bolivia.  
mluna@ceresbolivia.com;  
administracion@ceresbolivia.com  
Teléfono: +591(2)2792274  
Celular: 71536050

