Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Sistema de Información Científica

Perla Vargas Vencis

Mujeres cafetaleras y producción de café orgánico en Chiapas

El Cotidiano, vol. 22, núm. 142, marzo-abril, 2007, pp. 74-83,
Universidad Autónoma Metropolitana Azcapotzalco
México

Disponible en: http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32514209

El Cotidiano,
ISSN (Versión impresa): 0186-1840
info@elcotidianoenlinea.com.mx
Universidad Autónoma Metropolitana
Azcapotzalco
México

¿Cómo citar? | Fascículo completo | Más información del artículo | Página de la revista

www.redalyc.org
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Mujeres cafetaleras y producción de café orgánico en Chiapas

Perla Vargas Vencis*

Este artículo tiene como objetivo describir la participación de la mujer cafetalera en el proceso de producción orgánica. Intento dejar atrás la idea de que la siembra y cultivo del café reside en el pequeño productor. Pongo en entredicho el prototipo de rol instrumental del hombre en actividades que tienen que ver con lo productivo para colocar en el centro del análisis a la mujer como reguladora de estas tareas y como sujeto social capaz de generar estrategias de sobrevivencia que contribuyen a mejorar las condiciones de vida del núcleo familiar.

Mujeres cafetaleras y café orgánico es una ecuación hasta ahora poco explorada en la producción editorial de la cafeticultura en México. Existe abundante literatura que hace referencia al proceso de producción, a la intervención del gobierno en la política cafetalera, a los procesos organizativos y movimiento campesino, a los mecanismos de financiamiento y comercialización, a la producción orgánica; pero los protagonistas de estas historias son los hombres del cafetal[1] y se ha concedido poca importancia al papel que la mujer desempeña en el proceso de producción orgánico y en la economía campesina.

El objetivo de este trabajo es estudiar la importancia de la participación de la mujer en este proceso; el análisis se circunscribe a las cafetaleras que habitan en la región Selva-Fronteriza de Chiapas. Muestro cómo la mujer, además de dedicarse a la siembra, recolección y Beneficio[2] del aro-

* Profesora, Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH).

[1] Algunos de los trabajos que abordan estas temáticas son Celis, Fernando *et. al.,* (comp.) *Cafetaleros. La construcción de la autonomía.* Cuadernos de Desarrollo de Base, núm. 3 CNOC, México, 1991; Celis, Fernando *et. al., Nuevas formas de asociacionismo en la cafeticultura mexicana. El caso de la CNOC.* Cuadernos de la Sociedad Civil, México, 2001; Gómez, Manuel, Laura Gómez y Rita Schwentesius *Desafíos de la agricultura orgánica. Certificación y comercialización.* UACH, CIESTAAM, Mundi Prensa, 2000; Gómez, Manuel *et al. Agricultura orgánica de México. Datos básicos* .SAGARPA, UACH, CIESTAAM, estado de México, 2001; Hoffmann, Odile (1992) "Renovación De los actores sociales en el campo: un ejemplo en el sector cafetalero en Veracruz", en *Estudios Sociológicos* X, núm. 30, 1994, pp. 523-554; Martínez, Aurora Cristina. *El proceso cafetalero mexicano.* Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Instituto de Investigaciones Económicas (IIE), México, 1996; Samper, Kutschbach, Mario (Comp) *Crisis y perspectivas del café latinoamericano*, Convenio ICAFE–UNA, Abagosa, Costa Rica, 1994; Santoyo, Cortés Horacio *et. al.*, *Sistema Agroindustrial café en México: diagnóstico, problemáticas y alternativas.* Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agricultura y la Agroindustria Mundial (CIESTAAM), Universidad Autónoma Chapingo, 1994; Trápaga, Yolanda y Felipe Torres (Coord.). *El mercado internacional de la agricultura orgánica.* Universidad Autónoma de México (UNAM), México, 1994; Villafuerte, Daniel (coord.) *El café en la frontera sur. La producción y los productores del Soconusco, Chiapas,* Gobierno del estado de Chiapas, Instituto Chiapaneco de Cultura, Chiapas, México, 1993; Villafuerte, Solís Daniel *et. al.*, *Situación actual y perspectivas de la cafeticultura en el Soconusco.* CIES, 1991.

[2] Utilizo la palabra Beneficio con mayúscula para identificar el nombre que reciben las instalaciones en las que se lleva a cabo el pro-

mático, combina con las labores domésticas, es artesana, comerciante, jornalera, cría y engorda pollos, miembro de organizaciones productivas; todas estas posibilidades ayudan a contribuir con los gastos de la unidad doméstica.

Los datos sociológicos y etnográficos que sustentan este trabajo se basan en la investigación de campo que realicé para elaborar la tesis doctoral[3], periodos en los que visité a los cafeticultores en sus parcelas y viviendas. Para ilustrar algunas de las actividades de las mujeres me apoyo en material fotográfico.

El documento está integrado por cuatro partes. Primero, para ubicar al lector en el contexto socio-histórico y político, describo las condiciones socioeconómicas y políticas del área de estudio y las características de esa región cafetalera. En seguida, defino agricultura orgánica y los beneficios que generan en el medio rural. Tercero, relato algunas de las actividades que tiene que ver con el proceso de producción de café orgánico y la labor de las mujeres. Culmino con las reflexiones del trabajo.

Características del área de estudio

Las zonas cafetaleras de la región Selva-Fronteriza de Chiapas, poseen las siguientes características: difícil acceso, están formadas por grupos étnicos (hablantes y no hablantes de la lengua español) que subsisten en condiciones de extrema pobreza y marginación[4]; se trata de indígenas, pequeños productores de café convencional y en los últimos diez años, como medida para enfrentar la crisis y preservar los recursos naturales, practican de manera creciente la agricultura orgánica.

Es una región con dificultades para introducir insumos y sacar las cosechas de café. La principal actividad económica es la agricultura. Antes del auge cafetalero (1963-1970), la economía campesina estuvo basada en la producción de granos básicos: maíz y frijol, así como la recolección de frutas: plátano, naranja, mandarina, limón agrio, piña, guanábana, zapote y mamey, entre otros.

A pesar de las crisis cíclicas del precio internacional del café, la venta del aromático y los recursos económicos que obtienen las mujeres proporciona el único ingreso económico que sirve para completar el sustento de la economía familiar; es decir, comprar productos que ellos no producen: azúcar, sal, jabón, aceite, telas, etcétera. Cierto es que en cuanto a características climáticas y tipo de suelo, la región es muy similar a las cuencas cafetaleras de Veracruz, Oaxaca, Puebla o Guerrero. La particularidad, con respecto a otras regiones productoras de café, es que en ésta se practica la cafeticultura en un escenario con tensiones sociales y políticas que he denominado *el cinturón de la zona de conflicto.*

Lo defino así porque prácticamente toda la franja de la carretera panamericana Comitán-Palenque es vigilada por el ejército mexicano; en cuatro sus cabeceras municipales (Las Margaritas, Ocosingo; La Independencia y La Trinitaria) se llevó a cabo el levantamiento armado del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), 1 de enero de 1994; desde entonces, se intensificó la presencia de distintas fuerzas armadas: ejército mexicano, las guardias blancas o grupos paramilitares; además, se dio una mayor movilidad de población desplazada y, por consiguiente, es un escenario marcado por el difícil retorno de los indígenas a sus comunidades de origen. También, al interior de las localidades y ejidos existe una polarización entre fracciones: unas a favor del gobierno y otras adherentes al movimiento neozapatista; asimismo, son constantes los enfrentamientos entre grupos católicos con protestantes evangélicos o riñas entre socios de distintas organizaciones sociales. Es un *cinturón* porque los indígenas viven *cercados* de manera cotidiana por un clima de inestabilidad política, económica y social.

La economía de estas familias se mueve principalmente alrededor de la producción de granos de subsistencia, plantaciones bananeras, ganadería y venta de artesanías. La franja selva-fronteriza es una de las regiones del estado más desiguales en la distribución de la tierra y al mismo

---

ceso para que el café pueda ser consumido. El Beneficio del café se divide en húmedo y seco. El primero, incluye cultivo, cosecha, despulpado y secado, mientras que, el segundo, consiste en la clasificación del café según la variedad y calidad, además, del proceso de industrialización, esto es, tostado, molido y empaquetado.

[3] *Capital social rural. Experiencias de organizaciones productoras de café orgánico en Chiapas,* 2006. En la región Selva-fronteriza realicé cuatro temporadas de investigación de campo: la primera en los meses de abril a julio del 2001. La segunda durante septiembre y octubre del 2002. La tercera inició en el 27 de diciembre del 2002 y culminó el 15 de marzo del 2003. Finalmente, del 28 de octubre del 2003 al 23 de febrero del 2004. Las localidades que visité están el los municipios de La Independencia, La Trinitaria, Las Margaritas, Maravilla Tenejapa y Ocosingo.

[4] En la década de los noventa, Chiapas tenía el mayor índice de marginación (INEGI, 1990). Según el Consejo Nacional de Población (CONAPO), la población marginada está integrada a una sociedad en la que por diversas causas la organización socioeconómica y política la integra en el subsistema económico (producción y distribución de bienes y servicios) pero la excluye total o parcialmente del acceso al consumo y disfrute de bienes y servicios y de la participación de los asuntos políticos CONAPO, *Indicadores socioeconómicos. Índice y grado de marginación a nivel municipal.* México, 1993, p. 13.

tiempo con mayores irregularidades en la tenencia de la tierra.

Por las condiciones sociales y políticas imperantes en la región, el escenario al interior de las localidades es tenso. Sin pretender generalizar, puedo decir que en la mayor parte de los ejidos existe una polarización entre fracciones políticas. También, hay una marcada división entre los grupos que reciben recursos gubernamentales (etiquetados como proyectos productivos) y los seguidores del EZLN que se niegan a recibirlos, este último factor, además de restarle apoyo y simpatía al grupo rebelde, ha suscitado innumerables conflictos locales. A lo anterior, hay que agregar los enfrentamientos entre católicos, protestantes y evangélicos y las riñas entre miembros de distintas organizaciones sociales por ocupar puestos de elección popular o simplemente por no coincidir en ideas y principios organizativos.

Son familias minifundistas, en promedio poseen entre 1 y 5 hectáreas de tierra. Tienen un modelo de producción comunitario basado en el uso intensivo de la fuerza de trabajo familiar que, pocas veces, combinan con trabajo asalariado (guatemalteco), nula aplicación de insumos químicos y utilizan material orgánico; para realizar el Beneficio húmedo la infraestructura es mínima: máquina despulpadora, manual si es para uso individual y con motor si la comparten varias familias; pequeños patios de secado, tanques de lavado; efectúan el proceso productivo con técnicas de conservación del suelo, orgánicas y tradicionales; y realizan el proceso de comercialización con las exigencias que demanda el comercio justo[5].

En las localidades y ejidos que habitan, se carece de los principales servicios básicos y tienen bajos niveles de ingreso, por lo que otra de las actividades que realiza la familia para sobrevivir es la venta de fuerza de trabajo como jornaleros o como proveedores de mano de obra en algunas ciudades del país y de Estados Unidos de Norteamérica. En esta región sólo después de 1994 se registran los primeros procesos migratorios hacia el vecino país del Norte. El éxodo se concentra hacia Estados Unidos. En Chiapas, los principales destinos de la migración local son las ciudades de San Cristóbal de las Casas, Tuxtla Gutiérrez y Comitán de Domínguez. En los estados de Tabasco, Quintana Roo y Yucatán, las ciudades de Villahermosa, Cancún y Mérida, respectivamente y, también la Cuidad de México.

Son hablantes indígenas (tzotzil, tzeltal, tojolabal, kanjobal, mame) y pocos hablan el castellano, entre los adultos mayores de 40 años el porcentaje de analfabetismo es mayor que entre la población menor de 18 años, su poco conocimiento del español y analfabetismo los deja a merced de otras personas, no indígenas, mejor preparadas para tratar con los no indígenas. Materialmente son pobres, sus viviendas son de tipo tradicional, construidas con madera de la zona, lámina de plástico y piso de tierra, aunque en los últimos años han empezado a construir pisos y cimientos de concreto, con recursos de instituciones gubernamentales como el Instituto Nacional Indigenista (INI), la Secretaría de Pueblos Indios (SEPI) o la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL).

No son propietarios de la infraestructura necesaria para llevar a cabo el Beneficiado seco; además, se encuentran relativamente marginados de los mercados nacionales e internacionales, sobre todo, este último aspecto se observa en las familias donde alguno de sus miembros no están asociados a alguna organización legalmente constituida.

Importancia de la agricultura orgánica

Como primer punto es importante subrayar que el término orgánico denota un proceso y no un producto. El café producido mediante prácticas autorizadas para la producción orgánica puede ser idéntico al sistema de producción convencional, la diferencia está en los métodos empleados y en el proceso de certificación[6] que requiere este producto. El 20% de las exportaciones mundiales corresponden a este tipo de producción, que es cultivado por indígenas (hombres y mujeres), no utilizan métodos mecanizados y el sistema de producción es rudimentario y artesanal, es decir, fundamentalmente, se realiza a través de la fuerza de trabajo familiar, en donde el trabajo de la mujer tiene una importancia considerable; no emplean insecticidas, ni químicos, sino abonos orgánicos.

[5] Indistintamente empleo los términos mercado solidario y comercio justo, para referirme a nichos de comercio alternativo de productos orgánicos. En el año de 1988 se fundó la primera red de Comercio Justo, llamada *Max Havelaar.* Nació de una iniciativa conjunta entre México a través de la Unión de Comunidades Indígenas del Istmo (UCIRI) y de la Organización no Gubernamental *Solidaridad*, con sede en Holanda. Desde julio de 2001, México dispone de un sello de comercio justo. Comercio Justo México (CJM), *El Poder de un mercado diferente. Informe de actividades 1999-2004,* Comercio Justo México, A.C., México, 2004, p. 6, <www.comerciojusto.com.mx/informate/reporteanualok7.pdf-link.pdf> fecha de consulta 26 abril 2004.

[6] La certificación es una garantía por escrito dada por una agencia certificadora (independiente al comprador y comprador), que asegura que el proceso o producto cumple con los requisitos establecidos como orgánico. En el caso del café, obtener la certificación orgánica lleva un proceso de por lo menos tres años.

Es frecuente que los estudiosos del sector cafetalero señalen que el cultivo del aromático tiene una importancia social y económica considerable que radica en la generación de divisas y empleo en zonas con alta marginación social[7]; sin embargo, poco interés brindan a los beneficios ambientales que la producción orgánica genera al país. Cabe aclarar que no toda la producción cafetalera en si misma genera beneficios en el ecosistema, también causa algunos perjuicios, por ejemplo, en la tala inmoderada de árboles nativos para sustituir por plantaciones de café o cuando no se tiene cuidado del destino de los restos de materia orgánica y éstos son arrojados a los ríos, al descomponerse agotan el oxigeno y mueren los seres vivos que en ellos habitan. De igual forma, la introducción de técnicas intensivas de producción ocasiona erosión, deforestación, vulnerabilidad de los cultivos a las plagas y enfermedades, agotamiento de los mantos freáticos, salinización, pérdida de productividad, es decir, deterioro en los recursos naturales. Las familias de cafeticultores en la región selva-fronteriza son cuidadosos de estos aspectos y en eso radican los beneficios que deja al medio ambiente, así como en la mejora de la calidad de vida de quienes producen y consumen estos productos.

En el 2003, según cifras oficiales del censo cafetalero, se cultivaba café en 687,652 hectáreas, más del 80% bajo el sistema de sombra, lo que ayuda a la regulación del clima, protección de flora y fauna, captura de bióxido de carbono y la protección de cuencas hidrológicas que existen en todas las regiones cafetaleras. Por sus condiciones climáticas, México tiene un gran potencial para producir café de calidad, más del 90% del café que se produce es de la variedad arábiga, el cual posee mejores cualidades organolépticas[8] que la variedad robusta.

A nivel mundial, ocupa el quinto lugar en producción de café y anualmente produce más de 60 millones de sacos de 60 kilos. Además de ser el quinto productor mundial de café, es pionero en la producción orgánica. Ésta genera múltiples beneficios ambientales, sin embargo, en México la política pública enfocada a este tipo de producción es incipiente, los funcionarios públicos han dirigido los recursos económicos hacia la producción convencional.

Definición de agricultura orgánica

Es importante hacer la diferencia entre el proceso de producción del café convencional y del café orgánico. En este último se espera que los cafeticultores realicen las labores cuidando ciertos criterios de calidad. Lo orgánico conjuga una serie de factores: cuidado del medio ambiente, métodos de producción rústicos, no aplicación de agroquímicos, obtención de un mejor precio, no incertidumbre al vender la producción ya que hay contratos asegurados (el primero por tres años consecutivos, el segundo, nuevamente por tres y tercero hasta por ocho años) hacia un mercado muy específico: el comercio justo.

Retomó las propuesta de algunos autores para definir agricultura orgánica como un proceso de producción que utiliza insumos naturales a través de prácticas tradicionales como composta, abonos verdes, control biológico, repelentes naturales a base de plantas, asociación y rotación de cultivos; no utiliza insumos químicos, ni productos transgénicos y tampoco emplea aguas residuales[9], permite un uso más eficiente de la mano de obra y procura la autosuficiencia alimentaria. Según Pablo Muñozledo, lo orgánico incluye algunas actividades poco conocidas, "métodos de empaque y procesado de alimentos hasta la calidad de vida de los agricultores y granjeros"[10].

En un principio la definición se sustentó en la recuperación de prácticas tradicionales que realizan los campesinos que sobreviven en condiciones sociales y económicas

[7] Los estudiosos del sector cafetalero y también los documentos oficiales refieren que es la principal actividad económica para más de tres millones de personas, distribuidas en 56 regiones cafetaleras de los 12 estados productores del país. Véase Gómez, Manuel *et. al*., *Desafíos de la agricultura orgánica. Certificación y comercialización.* UACH, CIESTAAM, Mundi Prensa, 2000; Gómez, Manuel *et. al*., *Agricultura orgánica de México. Datos básicos*, SAGARPA, UACH, CIESTAAM, estado de México, 2001; Ruiz, Feliciano, *Directorio de Agricultura Orgánica*, Universidad Autónoma Chapingo, Fundación Produce México, A.C, México, 2001; FAO y SAGARPA, *Informe de Evaluación Programa Fondo de Estabilización 2002/2003. Fortalecimiento y reordenamiento de la cafeticultura 2002/2003*, México, octubre 2004, p. 42.

[8] Las características organolépticas son aquellas que apreciamos mediante los sentidos: sabor, olor, color y textura "cuerpo". Durante el tueste o tostado se producen reacciones de pirólisis que dan lugar a importantes cambios físicos y a la formación de sustancias responsables de sus apreciables cualidades sensoriales. La influencia varietal sobre la calidad del café es un tema polémico, sobre este tópico véase Figueroa, Pablo *et. al*., "Influencias de la variedad de las altitud en las características organolépticas y físicas del café" en *Boletín PROMECAFÉ,* núm. 94, abril-junio 2002, pp. 18-20.

[9] Damiani, Octavio, *Pequeños productores rurales y agricultura orgánica: lecciones aprendidas en América Latina y el Caribe*. Oficina de Evaluación y Estudios del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola. Roma, Italia, 2000; Gómez, Manuel *et. al*., *Agricultura orgánica. Mercado Internacional y propuestas para su desarrollo en México,* Reporte de Investigación núm. 62. CIESTAAM, UACH, estado de México, 2002.

[10] Muñozledo, Pablo, "Productores orgánicos mexicanos: el trecho del dicho al hecho" en *Biodiversitas,* núm. 55, julio, 2004, pp. 8-12.

precarias, con el tiempo, se argumentó que para realizar labores orgánicas era necesario conocer el comportamiento del ciclo de los nutrientes del nitrógeno y del carbono, la descomposición de las materias orgánicas, los tiempos adecuados para la siembra y cosecha, el manejo de las semillas e introducción de nuevas variedades, la conservación natural del producto y los sistemas de almacenamiento, aspectos en los que los cafeticultores tienen amplio conocimiento.

Entonces, la producción de café orgánico se realiza siguiendo rigurosas labores de cosecha, Beneficio, almacenamiento y transporte, a fin de obtener un producto de alta calidad; esto implica no sólo dejar de utilizar agroquímicos, sino realizar un mejoramiento de todo el proceso productivo para obtener una producción de excelente calidad y sin deteriorar el medio ambiente[11]. Según las empresas certificadoras, la producción orgánica de café se sustenta en cuatro postulados:

a) "humanamente, en primer lugar, satisfacer las necesidades del hombre, en particular de los pequeños productores;

b) "ecológicamente, producir un café sano, respetando el medio ambiente, por medio de la búsqueda de técnicas de equilibrio con la naturaleza;

c) "económicamente, que el producto sea viable y rentable a largo plazo, y que permita mejorar el ingreso del productor a través del sobreprecio que se paga por el café;

d) "socialmente, que se mejore la vida de los productores"[12].

En resumen, esta forma de producción, además de contemplar el aspecto ecológico, en su filosofía incluye el mejoramiento de las condiciones de vida de sus practicantes, hombres, mujeres y sus familias. Otra particularidad es que los suelos se fertilizan con materiales orgánicos preparados mediante compostas[13], no se aplican insumos químicos porque dejan residuos que dañan el suelo, la tierra, el cafeto y, son nocivos para la salud. Además, esta iniciativa está estrechamente ligada a la labor altruista desplegada por dos agentes sociales: sacerdotes de la iglesia católica y activistas sociales, miembros de Organizaciones no Gubernamentales.

Otro factor que incentiva esta forma de producción es la promoción de la idea de que es una herramienta importante para mejorar la calidad de vida y los ingresos, que demanda pocos recursos para comprar insumos, aunque requiere más mano de obra.

Contrario a lo que han postulado especialistas y agrónomos, en la investigación de campo pude comprobar que los costos de producción de café orgánico son mayores que los del cultivo convencional debido al incremento en la fuerza de trabajo familiar y asalariada. Por ejemplo, para el control de maleza los productores deben realizar dos a tres limpias por año (octubre, marzo y julio)[14], ésta actividad es manual con azadón o machete. El control de las plagas y enfermedades la efectúan por medios naturales y culturales; la regulación de la sombra es fundamental para controlar la roya y broca, por lo que también invierten un tiempo importante en esta tarea.

Es difícil establecer cuál es la cantidad exacta que el productor invierte en la producción de café orgánico, pues los costos varían según número de miembros de la familia, condiciones socioeconómicas, características climáticas, tamaño del predio, ubicación geográfica, insumos y otros gastos como el transporte, así como disponibilidad de tiempo y dinero. Sin embargo, el precio que obtiene el productor, por lo general, está pode debajo de los costos de producción a excepción de los que comercializan en el mercado solidario. En este sentido, el beneficio económico que el caficultor recibe por el producto orgánico no es mayor; si no se cuenta con la suficiente fuerza de trabajo familiar, deberá invertir capital económico para sufragar las tareas propias de este tipo de proceso.

Es importante resaltar que en la producción orgánica las tareas de limpia y fertilización no están ligadas al otorgamiento de recursos económicos por parte de instancias de gobierno. En cambio, en los productores convencionales las prácticas agrícolas si están sujetas a apoyos y créditos disponibles, por ejemplo, a través del Programa de Empleo Temporal (PET) y del Fondo Estabilizador del Precio del Café (FEP); en lo orgánico el productor y su mujer

[11] Trápaga, Yolanda y Felipe Torres (Coords), *El mercado internacional de la agricultura orgánica*, Universidad Autónoma de México (UNAM), México, 1994, p. 155.

[12] Lucas, Patricia "Café orgánico" en *El Mundo del Café. La Revista,* número 3, tercer trimestre, México, 1999, p. 11.

[13] El abono se obtiene de composta, en ésta se mezclan materiales orgánicos como pulpa de café, hojas secas, hierbas verdes, estiércol de res, puerco y gallina; cal y ceniza. Con el fin de acelerar la transformación de los desechos orgánicos, recientemente se ha difundido el vermicomposteo o lombricultivo. Fuente: Curso Agricultura orgánica FIRA, del 24 al 26 de octubre del 2003, impartido por Laura Gómez; además, puede consultarse Lucas, *ibidem*.

[14] El ciclo agrícola del café comienza con la primera cosecha, esto es en octubre y culmina en septiembre.

asumen todos los costos económicos y sociales del proceso productivo.

La mayoría de los cafetales orgánicos se trabaja bajo sombra para lograr una regulación del clima favorable (temperatura-humedad-viento). Las especies arbóreas son nativas, acompañadas de cítricos, mandarina, guayaba, limón agrio, naranja, piña y mamey, cacao, mango, plátanos, etcétera[15].

Participación de la mujer en la producción orgánica

Por lo general, el vocablo café está asociado a una bebida obscura, de sabor amargo que es producida por indígenas que habitan en zonas montañosas con una gran diversidad cultural, que realizan prácticas tradicionales de producción bajo una estrategia de conservación de la naturaleza. Remite también a pobreza, a productores minifundistas, considerados marginados, con una economía de subsistencia y un modelo de producción basado en el uso intensivo de la fuerza de trabajo familiar. El café es un cultivo intensivo en el uso de la mano de obra, los cafetales se siembran en sitios montañosos, debajo de árboles de sombra, y eso dificulta la mecanización de la producción, por lo tanto, en la siembra y cultivo del aromático intervienen todos los miembros de la familia: hombres, mujeres, hijos e hijas, adultos mayores, además, de jornaleros y jornaleras guatemaltecos que realizan el corte.

A continuación explico cuáles son las labores que realiza cada integrante de la familia, haciendo hincapié en las actividades en las que la mujer juega un papel importante.

La jornada laboral de las familias cafetaleras inicia entre las 4:00 y 5:00 horas. La mujer debe ponerse de pie e iniciar con las labores domésticas. La primera tarea que realiza es encender la leña para preparar café y moler el nixtamal para hacer tortillas, además, de pozol y cocer frijoles. Mientras tanto, el hombre prepara sus instrumentos de trabajo para retirarse a la parcela, no sin llevar, en una botella de plástico, una ración de pozol; ésta es una bebida preparada por la mujer a base de maíz y cacao.

Las tareas agrícolas varían en función del mes del año y del producto (véase anexo 1). En los meses de junio y julio se realiza la siembra del aromático. El método más usado para producir cafetos consiste en remojar semillas previamente seleccionadas hasta que se hinchan un poco y empiezan a germinar, luego se depositan en planchones donde se mantienen húmedas y protegidas de los rayos del sol; está actividad se realiza en los meses de noviembre-diciembre. Dos meses después, las plantas son depositadas en un almácigo (bolsa con tierra y abono), permanecen ahí dos o tres meses para después ser depositados en un lugar definitivo. Entre junio y julio la siembra y resiembra recae en los hombres; algunas veces también mujeres y niños ayudan a realizar esta labor.

En las primeras horas del día, el hombre se dirige a su parcela para realizar labores de limpia o siembra de los cultivos (frijol, maíz, café, cacao, plátano, cítricos), según el mes y época del año. En enero y febrero cuando se lleva a cabo la cosecha simultánea de frijol y maíz, desde muy temprano las mujeres salen con sus maridos a la parcela. El cultivo del plátano también es actividad propia de las mujeres y sus hijos.

Por su parte, la mujer se encarga del cuidado de los pequeños, la preparación de los alimentos, cría y engorda de pollos y borregos; también, por la presencia del ejército mexicano, algunas alquilan su fuerza de trabajo para lavar la ropa de los soldados, venderles alimentos o tortillas por docena. Otras, en ejidos como Nuevo San Juan Chamula, Nuevo Huixtán, Poza Rica o Maravilla Tenejapa, han establecido pequeños comercios que ofrecen refrescos, dulces y ciertas materias primas. También en localidades como Nueva Jerusalén, Santo Domingo Las Palmas, Maravilla Tenejapa, Guadalupe Miramar y Nuevo San Juan Chamula, las mujeres confeccionan morrales y blusas de coloridos bordados que después salen a vender o entregar en algunas de tiendas de artesanías de Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casas, Comitán de Domínguez ó Palenque. Cabe precisar que los ingresos de estas actividades son destinadas para la reproducción de la familia.

Si la familia está integrada también por niñas éstas se quedan en el hogar para realizar las labores de la madre que salió al campo: moler nixtamal, preparar café, tortillas y frijoles; estos alimentos integran la dieta de las familias cafetaleras. Además, el corte de leña, acarreo de agua y cuidado de los hermanos menores recae en las pequeñas. Los cafeticultores no sólo viven colectivamente, también pien-

[15] La producción de café se encuentra asociada a otros cultivos perennes como: caña de azúcar, plátano, cacao, mango, palma africana, naranja, marañón, manzana, papaya maradol, ciruela mexicana, cococopra, durazno, limón agrio, aguacate, mamey, hule, ciruela española, chicozapote, coco agua, guayaba, mandarina, pimienta gorda, perón, piña, tamarindo, tecojote, zapote negro y zarzamora. Se les denomina perennes o de largo plazo porque su periodo vegetativo se extiende a más de 12 meses, por lo regular, una vez establecida la plantación se obtienen varias cosechas al año. En cada región cafetalera de Chiapas, éstos varían en función de las condiciones climáticas y de la tierra. Fuente: INEGI *Anuario Estadístico de Chiapas*. Gobierno de Chiapas, México, 2000, pp. 309-314.

san colectivamente. Sus ideas, creencias y percepciones del mundo resultan de la sociedad en la que viven y del grupo social al que pertenecen. Esto significa que sus acciones no están determinadas por instintos biológicos, sino que su conducta es resultado de un sistema cultural que es transmitido a los nuevos miembros de la sociedad.

El aprendizaje y transmisión de las labores asignada a las niñas se realiza a través de la socialización, que es el proceso mediante el cual aprenden a participar en la vida del grupo y adquieren características que conforman la idea de los roles sociales que deberán desempeñar. Esta definición indica que muchas de las características humanas y la capacidad de participar en la vida social son aprendidas, antes de ser heredadas biológicamente. La socialización de las niñas no queda restringida a los primeros años de su vida, es un proceso continuo, que ocurre cuando empiezan a participar en estructuras sociales como la familia o los espacios laborales. La socialización se pude definir como el proceso de internalización de las conductas, normas y valores que rigen a una sociedad, es decir, la forma paulatina en que desde sus primeros años, se familiariza con una serie de comportamientos y principios que, al hacerlos suyos –al internalizarse– le permiten el acceso a la vida social.

Después de la siembra se realiza el corte o recolección, en todas las zonas caficultoras la cosecha se realiza a mano, desprendiendo del cafeto cada una de las cerezas maduras, evitando cortar los frutos tiernos, secos o dañados, por lo que se requiere una cantidad importante de mano de obra familiar muy especializada, en la que participan las mujeres, hijas e hijos y adultos mayores. La agricultura orgánica es un sistema de producción con alta utilización de mano de obra, pues se requiere alrededor de 169 jornales por hectárea. Además, hay que considerar toda la inversión económica que los cafeticultores necesitan hacer desde la siembra hasta la recolección, tan sólo esta última representa más del 60% de los costos totales.

Foto 1 y 2. La recolección de leña y el cuidado de los hermanos menores recae en las niñas

Lupita y Teresa, ejido Fco. I. Madero julio del 2001.

Brenda y Luisa, ejido Guadalupe Miramar, 10 de enero, 2004

Desde pequeñas van descubriendo la realidad que las rodea, guiadas por la experiencia del grupo familiar[16]. Cada grupo social, y cada sociedad particular, crea formas culturales y normas de comportamiento que trasmiten a las nuevas generaciones mediante el proceso de socialización. Entonces, la socialización es, por un lado, un proceso de interiorización de normas y valores y, por el otro, un proceso de aprendizaje de situaciones. Al mismo tiempo que las niñas aprenden las normas y principios necesarios para la convivencia social, aprende también conductas asociadas al papel que deberán desempeñar en el núcleo familiar.

[16] Por ejemplo, si ellas han nacido en un escenario de guerra y tensión social, seguramente aprenderán cómo reaccionar ante el peligro, aprenderá a manejar un arma, estarán acostumbradas a la inestabilidad y al miedo. De igual forma, si socializan en el medio rural no estarán preparadas para el tráfico, la inseguridad pública y la aglomeración de las ciudades.

Foto 3. Después de preparar las tortillas y el pozol, va al corte de café

Ejido Nueva Esperanza, La Independencia, Chiapas, 16 de noviembre del 2003, autora: Perla Vargas.

Si el corte es realizado por manos externas a la economía familiar, la entrega de la cereza se hace, por lo general, entre las 14:00 y 15:00 horas. Es conveniente tener un lugar apropiado (seco, ventilado) para recibir la cosecha, de manera que pueda conservarse hasta el momento de ser despulpada. El número de cortes por temporada depende de la floración y la maduración del grano; las familias de esta región realizan de 3 a 5 cortes por ciclo productivo. En el café, un ciclo productivo empieza en octubre, mes en que se realiza el primer corte y termina en marzo, periodo en el que se vende la cosecha en café pergamino[17].

En seguida del corte se realiza el despulpe que consiste en remover el pellejo, comúnmente llamada pulpa, para quitar la mayor parte de la sustancia azucarada de los granos. Esta labor es exclusiva del productor y sus hijos y es necesario contar con abundante agua. Para el despulpe se utiliza máquinas despulpadoras o pulperos que pueden ser de disco o cilindro. Con el fin de arrancar la mayor cantidad de pulpa es necesario verificar el buen funcionamiento de la máquina, pues de esto dependerá que el siguiente paso sea realizado con éxito.

Para separar el mucílago adherido al café, se utilizan procedimientos bioquímicos de fermentación. La fermentación es el procedimiento de solubilidad de la pulpa. El tiempo que dura este proceso es muy variable y depende del clima, la temperatura ambiente; la profundidad e higiene de las pilas o tanques; el estado de madurez de la cereza; la calidad del agua empleada; el tiempo transcurrido entre el corte y el despulpe y del capital económico y humano disponible.

Después de la fermentación, el café se lava y escurre. Para el lavado es importante cumplir dos requisitos: contar con el agua limpia para no dar al café ningún olor extraño y desagradable, que redundaría en perjuicio del grano (aprox. 4000 litros por quintal). Para el lavado se utilizan las mismas pilas de fermentación; un tanque lavador; canal de correteo; y la combinación de un tanque lavador y canal de correteo para beneficios pequeños. Todos los granos destinados a la exportación y al consumo nacional deben procesarse por este método.

Finalmente, el secado de café. Esta práctica consiste en quitar aproximadamente del 43 al 48% del agua con relación al peso total del café lavado y recién escurrido. El café puede secarse por varios métodos como son:

Foto 4. María y Alejandro, después de la jornada de trabajo, guardan el café

Ejido Francisco I. Madero, Municipio La Idependencia, Chiapas, 10 de febrero 2004, autora Perla Vartgas.

[17] Recibe el nombre de *pergamino,* debido a una capa membranosa casi transparente todavía cubre el grano.

1) secado natural, se extiende el café en el patio para deshidratarse con energía solar;

2) secado artificial, a base de aire caliente en máquinas secadoras horizontales o verticales.

El espacio más utilizado para secar café es el patio, porque es el método que requiere poca inversión económica. Este proceso también es conocido como asoleadero o planilla, la práctica consiste en exponer el grano a los rayos directos del sol en capas delgadas de 5 centímetros. A mediada que progresa el secado, cada 60 minutos, las capas se remueven con rastrillos de madera. Las condiciones de precipitación pluvial y la disminución de temperatura que prevalecientes en las regiones cafetaleras dificultan el secado, particularmente en los Beneficios familiares.

Cuando las condiciones ambientales son favorables, en las zonas bajas de hasta 600 metros sobre el nivel del mar (msnm) el secado se efectúa entre 6 y 8 días y en zonas altas a más de 1,000 msnm se hace entre 8 a 10 días. Los conocedores de este proceso recomiendan "no aplazar los días de secado porque esto incrementa las posibilidades de que el grano absorba olores y sabores anormales, afectando la calidad"[18].

Foto 5: Lola Hernández, en el patio de secado

Ejido Nuevo San Juan Chamula, Municipio Las Margaritas, 23 de febrero 2004, autora Perla Vargas

[18] Santoyo, Cortés Horacio *et. al.*, *Sistema Agroindustrial café en México: diagnóstico, problemáticas y alternativas*, Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agricultura y la Agroindustria Mundial (CIESTAAM), Universidad Autónoma Chapingo, 1994, p.75.

El productor es el encargado de vigilar el secado, pues conoce en qué momento el café pergamino se encuentra en los dos estados principales de secado, es decir, el "punto de bodega" y el "punto de trilla", que corresponden respectivamente al 14% y 12% de humedad que debe conservar el grano para ser comercializado. Con el secado, cualquiera que sea el método empleado para la obtención de café pergamino, termina el proceso de Beneficio húmedo para cafés lavados. La forma de almacenamiento es en costales de ixtle (henequén). La realización óptima del Beneficiado húmedo influye de manera decisiva en la calidad del aromático.

Una vez culminada la primera fase de Beneficiado, el productor debe alquilar un medio de transporte para llevar su producción al centro de acopio. Sí su comunidad está ubicada al pie del camino, se facilita el traslado del producto, de lo contrario, deberá cargar en su espalda el producto a un lugar donde si tenga acceso el transporte público o privado.

La mayoría de las veces alquilan una camioneta de un familiar o miembro del ejido. El panorama es distinto para los productores libres que carecen de recursos para pagar el traslado, por lo general, entregan su cosecha a los "coyotes".

La producción promedio que se obtiene de una hectárea es de 10 a 15 bultos de café pergamino. Hay que considerar que después de una buena cosecha viene una con bajos rendimientos. En varias regiones, sobre todo en zonas bajas, desprotegidas de la sombra de árboles, en un ciclo agrícola los productores pueden levantar 10 bultos y en el siguiente ciclo puede caer hasta 2 o 3. En estas condiciones, el indígena no sólo debe luchar por enfrentar los bajos precios, sino también tratar de "librar" la baja producción.

En la región Selva-Fronteriza, un cafetal bien cuidado produce más de 10 quintales. El rendimiento promedio de café convencional es de 10 a 12 quintales por hectárea y de orgánico puede llegar a los 15 quintales. El cuidado en la calidad y los altos rendimientos por hectárea hacen que el café orgánico sea un producto competitivo en el mercado internacional que genera mayores ingresos en las familias campesinas.

Reflexiones finales

Históricamente, en el medio rural, el derecho a la tierra, el trabajo bien remunerado, el respecto a los derechos laborales ó el acceso a créditos han estado relegados a las mujeres, aunque ellas desempeñen una importante labor en el sustento de la economía campesina, esto es así porque su contribución no es reconocida y porque son incipientes las políticas públicas que promuevan programas y proyectos con perspectiva de género. Por ejemplo, en Chiapas, en el censo cafetalero no aparecen registradas las mujeres, a pesar de que su labor es fundamental en el cultivo y Beneficiado del aromático. No hay una política cafetalera enfocada a las mujeres.

En el ramo de la política cafetalera considero que el reto es suministrar más recursos humanos y financieros con la finalidad de elaborar proyectos y programas que ayuden a atender las necesidades reales de los pequeños productores y las mujeres cafetaleras que realizan prácticas de producción orgánica.

En el estado de Chiapas, las dependencias gubernamentales encargadas de canalizar los recursos a la agricultura orgánica son la Comisión para el Desarrollo y Fomento del café en Chiapas (COMCAFÉ), Secretaría de Desarrollo Rural (SDR), Consejo Estatal del Café en Chiapas (COMCAFÉ) y Secretearía de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGARPA), sin embargo, los funcionarios y técnicos no tienen suficientes conocimientos o no están capacitados en cuestiones orgánicas, esto significa que los recursos oficiales se siguen otorgando, recomendando el uso y aplicación de insumos químicos y bajo una lógica económica en la que se privilegia la rentabilidad y se deja lado los beneficios ambientales y sociales que este tipo de agricultura genera, aunado a la urgente necesidad de conservar los recursos naturales de las cuencas cafetaleras.

Otra cuestión que no se debe olvidar tiene que ver con el cuidado del medio ambiente; la producción orgánica no debe ser en detrimento del uso y disfrute de los recursos naturales y de la biodiversidad existente en las regiones indígenas cafetaleras.

En suma, me parece que la agricultura orgánica puede ser una opción, con ventajas sociales, ecológicas y económicas para las familias cafetaleras sí logra articular un sistema de producción acorde con los requerimientos y necesidades de los mercados internacionales, el cual debe incluir a distintos actores que se encuentran directamente involucrados en la producción y venta del café orgánico, cada uno debe asumir obligaciones y responsabilidades específicas. Por ejemplo, en nuestro país el nivel de involucramiento de los funcionarios de gobierno en la agricultura orgánica es incipiente, por lo que es necesario que se formulen políticas y programas que recojan los principios y objetivos que promueve la agricultura orgánica.

Considero que para que la propuesta orgánica sea una alternativa debe recoger los siguientes elementos: el equilibrio en el volumen de producción y la oferta; la reactivación del mercado también desde lo local y nacional, esto puede hacerse mediante amplias campañas de difusión; controlar el carácter regresivo de los precios del café; diseñar estrategias agrícolas especificas para las mujeres. De no contemplar lo anterior, la política cafetalera mexicana seguirá siendo contradictoria con los principios que promueve la agricultura orgánica y, por consiguiente, este modelo alternativo será insuficiente para mejorar las condiciones de vida de las familias cafetaleras.

Mientras realicé la investigación de campo identifiqué que algunas instituciones del gobierno chiapaneco otorgaron recursos económicos para que las mujeres emprendieran proyectos productivos (cría de pollos, sembradío de hortalizas, fábrica de chocolate y fábrica de pan); sin embargo, los lineamientos de acción de estos programas no respetaron los usos y costumbres de las localidades y ejidos donde se implementaron. Además, los proyectos no estaban acompañados de mecanismos de comercialización, esto significa que se producían, pero los clientes potenciales no tenían poder adquisitivo.

Este recuentro es útil para conocer las múltiples estrategias que realizan las mujeres para apoyar en los gastos de la economía familiar además de ser comerciante, jornalera, artesana y realizar las labores domésticas, son pieza fundamental en el Beneficiado del aromático. Es necesario que en los funcionarios de gobierno responsables de planear y ejecutar la política cafetalera incluya a las mujeres en estos programas.