



31

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

**CAFÉ: CULTIVO RICO;
PRODUCTORES POBRES**

TESINA

**PRESENTADA POR
Jorge Ospina Chacón**

**PARA LA OBTENCIÓN DE LA
LICENCIATURA EN SOCIOLOGÍA**

**DIRECTOR DE TESIS
Lic. Víctor Manuel Sánchez Sánchez**

MÉXICO, D.F., MARZO DE 2002



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Paginación Discontinua

DEDICATORIA

**PARA MI ESPOSA,
MI MADRE
Y MIS HIJOS ,
RAYMUNDO Y FABIOLA**

**Por todo el apoyo brindado
en la realización
de este Trabajo**

INDICE

INTRODUCCIÓN	I
Capítulo uno: Producción y consumo en el mercado cafetalero mundial	1
1.1 La producción	3
1.2 El consumo	4
1.3 La crisis en los mercados del café	5
1.4 Beneficios del consumo	8
1.5 Las causas de la crisis de la cafeticultura en México	9
1.6 La cafeticultura orgánica; alternativa para superar la crisis	13
CONCLUSIONES	15
Capítulo dos: El papel gubernamental en el desenvolvimiento de la economía cafetera	17
2.1 Clientelismo político	25
2.2 Política cafetera	27
CONCLUSIONES	31
Capítulo tres: Industrialización y Calidad	33
3.1 Tratamiento del Café Cereza	36
3.2 Clasificación del café	40
3.3 La importancia de la calidad en el tostado y molido del grano	42
3.4 Nombres del café en el tostado	44
3.5 La Industria en México	45
3.6 Certificación de café	47
CONCLUSIONES	50
Capítulo cuatro: Productores directos en el campo cafetalero mexicano	52
4.1 ¿Quiénes son?	53
4.2 Entender la crisis cafetalera	54
4.3 ¿Quiénes producen el café en México?	61
4.4 Caso ilustrativo: San José Tenango, Oaxaca Ciclo: 1999/2000	62

4.5 Cadena de valor	63
CONCLUSIONES	66
CONCLUSIONES GENERALES	68
BIBLIOGRAFÍA	71
HEMEROGRAFÍA	72

INTRODUCCIÓN

En México, al igual que en muchos otros países productores, el café ocupa uno de los espacios más importantes, tanto en el contexto de la economía, la política, la cultura y el medio ambiente de las regiones productoras, como en la vida cotidiana de quienes se involucran, directa o indirectamente, en los procesos de producción, transformación y comercialización del aromático.

Por su parte, en los países importadores el café constituye parte integral de la conducta social y de los hábitos de consumo de la población, misma que, paradójicamente mantiene un conocimiento amplio y generalizado acerca de las calidades, preparaciones y atributos del grano, situación que se ve, reflejada en un mayor consumo de esta bebida.

La producción de café en México se inició hace más de 200 años, tuvo su mayor expansión en la década de los setentas y principios de los ochentas, convirtiéndose en la actividad agrícola más importante del sur del país y el principal producto agrícola de exportación; participan unos 282,000 productores, 300,000 jornaleros y muchos miles más en actividades de industrialización y comercialización, beneficiándose de manera directa e indirecta unos 3 millones de mexicanos.

El cultivo del café en México es, simultáneamente, fuente de riqueza y de miseria, de ahí el nombre del presente trabajo. De riqueza porque el mercado nacional es controlado casi totalmente por las 5 grandes trasnacionales de la rama quienes controlan el 80% de la exportación, con terribles consecuencias en términos de precios a los productores. Poder que se ha fortalecido a partir de la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio (T.L.C.) que abrió las puertas a la importación de insumos extranjeros, en el marco del modelo de política neoliberal del Estado Mexicano, con lo cual dichas empresas tienen ahora la capacidad para elegir la procedencia de los insumos que utilizan. Toda vez que los precios internacionales de los alimentos se han mantenido en general a la baja, durante los últimos años, las empresas agroalimentarias privilegian la compra externa de insumos y con ello obligan a los productores

nacionales a reducir el precio incluso por debajo de sus costos de producción. Tan solo la Nestlé —elaboradora de cafés solubles—, se posicionó en el sitio número uno de las diez corporaciones de alimentos y bebidas más grandes del mundo al lograr ventas por \$ 48,855 millones de dólares en el año 2000

De productores pobres, porque de los 283 mil productores, el 68% de ellos trabajan en unidades de producción inferiores a dos hectáreas y con rendimientos muy bajos que van de 6 a 9 quintales por hectárea en 349 de los cerca de 411 municipios donde se produce el café. Además el 80% de ellos son indígenas asentados en zonas de alta y muy alta marginalidad y cuyos ingresos son equivalentes a menos del 69% de un salario mínimo y solo contribuyen con el 25% del total de la producción nacional.

La megacrisis de 1989-1994 marca un drástico viraje en la historia económica del grano aromático, pero es también un parteaguas en el curso de nuestra cafecultura social. La caída de los precios de esos años es más profunda y prolongada que las cíclicas desvalorizaciones del pasado, lo que se explica por la cancelación de los acuerdos de la OIC (Organización Internacional del Café), que ordenaban el mercado mundial del aromático, pero también por la clausura del ciclo de intensa intervención estatal en la agricultura, que en el caso del café había propiciado el establecimiento de institutos de fomento y regulación, a cuya vera surgieron numerosos huerteros medianos y pequeños, con frecuencia en tierras marginales.

Metodológicamente, el presente trabajo se divide en cuatro capítulos. El primer capítulo: Producción y consumo en el mercado cafetalero mundial, trata de la liberación del mercado en esta economía globalizada, donde las empresas agroexportadoras transnacionales y los distribuidores de café aumentan significativamente sus ingresos, mientras los pequeños cafecultores se encuentran sumidos en la miseria. En el capítulo dos, muestra que las políticas de apertura comercial, impulso a los tratados comerciales y retracción del Estado de la gestión económica del campo, han generado las condiciones para que las agroindustrias impulsen una forma de subordinación sobre los

pequeños productores de café agravando la situación aún más con el veto presidencial a la Ley de Desarrollo Rural que buscaba institucionalizar la intervención estatal en el campo. En el capítulo tercero, presenta la importancia de mantener la calidad de un café que naturalmente daría por razones de su clima, variedad y prácticas de cultivo para que pueda competir exitosamente en el mercado exterior y en el mercado interno, elevando con ello el consumo en general de un buen café especial o convencional certificado, con la intención de no depender tanto de las exportaciones; a la vez de promover su consumo con la seguridad de que trae beneficios a la salud y a la economía del país. El capítulo cuarto y último trata de los pequeños productores abandonados a su suerte debido a un mercado desregulado, aún cuando es un producto de exportación que trae divisas, crea empleos y protege al medio ambiente. El reto está en que éstos se apropien del valor agregado y se mejore con ello la distribución de la riqueza mediante la formación de cooperativas que trabajen desde el cultivo del café, su transformación y la industrialización para su consumo final.

Para la elaboración del presente trabajo recurrí a libros, revistas, periódicos, folletos, suplementos comerciales editados en México y en el extranjero, y a partir de los cuales redacté fichas bibliográficas y de trabajo, por lo que este trabajo se puede considerar documental y monográfico

Este trabajo comprende del año 1992 al año 2002, y aunque son doce los Estados productores de café, se centra en cinco de ellos, que son: Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Guerrero y Puebla que son los que concentran más del 70% de los productores y más del 80% de la producción.

La creciente pérdida de soberanía alimentaria de México, que deriva en hambrunas recurrentes y la irremisible merma de soberanía laboral, que se expresa en migraciones incontrolables. Fenómenos perversos cuyas raíces están en la guerra comercial emprendida por Estados Unidos y la Unión Europea, que al proteger y subsidiar sus agriculturas, mientras a nosotros nos imponen apertura comercial, arrasan cultivos alimentarios, arruinan a campesinos y

ponen de rodillas a las naciones incapaces de emplear a su población y de producir su propia comida.

El ínfimo precio internacional al café, debido a la sobreproducción inducida, a la especulación en la Casa de Bolsa, y sobre todo a una intermediación monopólica y rapaz, por la que al cafeticultor, le llegan menos de siete centavos de cada peso que los consumidores gastan en café.

Para empeorar aún más la situación, hay que sumar la increíble ignorancia de los funcionarios de la Sagarpa en materia de café, las contradicciones que con frecuencia caracterizan sus relaciones con los de Hacienda y de Economía, y las diferencias entre productores, comercializadores e industrializadores que han impedido que se consense una política nacional en esta área

En lo que respecta a los pequeños productores, éstos suelen carecer de recursos, aún cuando existen diversos programas de fomento y subsidios, no siempre les llega el beneficio directo y cuando lo reciben les llega tardíamente e insuficiente, interrumpiendo así el ciclo de la mercancía por falta de compradores leales, problemas de distribución o de excesivo intermediarismo. Hay que tener presente que el 48% de estos pequeños productores, venden su café en cereza, donde no existe ningún valor agregado al mismo, pagándosele a menos de un peso por kilo.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Capitulo uno: Producción y consumo en el mercado cafetalero mundial

Se puede decir que el café es un producto cultivado para el comercio exterior, ya que los principales países productores no son los principales consumidores.

En nuestro país el precio del café se rige prácticamente por las cotizaciones de la Bolsa de Nueva York, así como por los vaivenes que origina la oferta y la demanda. Esto es uno de los aspectos que ocasiona que el precio de café en nuestro país. se modifique día con día. Otro aspecto que también influye son las diferencias que existen en las diversas zonas productoras a la hora de la comercialización, ya que se considera que el 48% del total de los productores se desenvuelven como productores cerceros, mientras que el 52% venden el café en pergamino.

Mientras en las ciudades pagamos entre 65 y 90 pesos por un kilo de café tostado y molido, dependiendo de las variedades, mezclas y marcas, el precio al productor de cereza en las regiones cafetaleras, en la actualidad, es de sólo \$ 1.50 precio por kilo. Los bajos precios pagados al cafeticultor se asocian a la inestabilidad y a las bajas cotizaciones en el mercado internacional, así como al dominio de grandes empresas comercializadoras e industrializadoras en la compleja cadena agroindustrial de aromático.

El café es un producto de exportación a nivel mundial; el segundo producto en importancia después del petróleo; 50 países productores y cerca de 40 naciones exportadoras ubicados entre la franja del Trópico de Cáncer y de Capricornio, lo exportan a los países desarrollados, donde existe un mayor consumo así como donde se ubican las principales plantas torrefactoras y solubilizadoras del mundo. Casi todo el café se produce en pequeñas fincas familiares donde trabajan más de 20 millones de personas en los países exportadores donde utilizan diversos sistemas de clasificación para más de un centenar de tipos de café, y son quienes proveen alrededor de seis mil millones de toneladas anuales de café (equivalentes a 100 millones de sacos de 60 kg) con valor aproximado de seis mil millones de

dólares anuales. Entre los 25 países que lo consumen, los mayores compradores son Estados Unidos, Alemania, Francia, Japón e Italia, quienes absorben 70% de las exportaciones mundiales.³

Los principales productores son Brasil, Colombia, Indonesia, Vietnam y México, que en la última cosecha aportaron cerca del 62 por ciento de la producción mundial.

La producción de café en México comenzó hace poco más de 200 años y es el principal producto agrícola generador de divisas del país, de la que se benefician de manera directa más de 3 millones de personas, entre ellas 282 mil productores y 300 mil jornaleros. El café es el principal producto agrícola nacional de exportación. Y sin embargo, México ocupa el lugar 57 en el ranking de consumo interno de los 60 países productores de café.

Mientras que en Brasil el promedio de consumo anual es de cuatro a cinco kilos por persona, en México no pasa de 490 gramos.

Brasil es el segundo consumidor a nivel mundial, sólo después de Estados Unidos, y el primer productor de café en el planeta. Junto con Vietnam, país que ya desplazó a México del cuarto al quinto lugar mundial en la lista de países productores, se le ha responsabilizado de provocar la sobreproducción y depreciación mundiales del café: en solo tres años, el precio de las 100 libras (46 kilos) cayó de 69 dólares a 44. Para salvar todos los costos de producción del café, el precio del aromático producto debería fluctuar alrededor de los 120 dólares por 100 libras; hoy se paga apenas la tercera parte de eso.⁴

Brasil produce unos 30 millones de sacos de 60 kilogramos al año, lo que representa casi la cuarta parte de la producción mundial, que este ciclo 2001/2002 ha sido de 116 millones de sacos. La falta de consumo en el mundo provocó que se quedaran en las bodegas 8 millones de sacos de esa producción global.

Frente al poder de las principales plantas que operan a nivel mundial, la única posibilidad de protección a los eslabones más débiles de la cadena

³ Aurora Cristina Martínez Morales. El Proceso Cafetalero Mexicano. U.N.A.M. 1997. pag. 10.

⁴ Susana Rappo. Bajo precio del café. Diario la Jornada de Oriente. 04- Abril de 2001.

productiva, que son los productores directos, sería una política estatal más activa en aras de garantizar un mejor precio al productor.

En lugar de trabajar juntos, los países productores compiten entre sí, exportando más por menos. Otro problema es la distribución de ganancias, los agricultores reciben 6 por ciento del precio de venta del café en supermercados. Por su parte, las empresas que lo tuestan en los países consumidores, obtienen 30 por ciento de lucro.⁵

El mercado cafetalero mundial esta formado por 54 países. La oferta es de 37 naciones exportadoras y la demanda de 17 países importadores. Las regiones oferentes cuentan con producción muy desigual, por ello sólo cuatro naciones tienen más del 50% de la producción mundial que atiende la demanda internacional.

Del total del café producido en el mundo en el ciclo 1996/1997, Brasil participó con el 25% de la producción; Colombia aportó el 12.5%; Indonesia el 8%; México el 5%; Costa Rica y Venezuela 2.3% y 1.4% respectivamente; es decir, la oferta, uno de los principales componentes del mercado, esta concentrado en unas cuantas naciones.

Siendo Brasil el principal productor mundial de café, cambios abruptos en su producción, ya sea por heladas, sequías o el bajo nivel de renovación de cafetos, ha contribuido significativamente a la volatilidad en el mercado mundial del café.

1.1 La producción

En la geografía de la producción de café, un nuevo país comienza a figurar como gran productor mundial: Vietnam, productor de granos robusta. Este país ha logrado incrementar su producción de forma interesante; en sólo tres años llevó su cosecha de 3.5 millones de sacos en el ciclo 1994/1995 hasta 5.8 millones, obtenidos en su ciclo 1997/1998, y la misma cantidad se proyectaba para el ciclo 1998/1999.⁶ La explicación de lo anterior se encuentra en la superficie sembrada. En el ciclo 1994/1995 se sembraron 150 mil hectáreas. En el ciclo 1997/1998 ascendieron a

⁵ Alonso Urrutia. Diario "La Jornada". 27 de julio de 2001.

⁶ Suplemento Comercial "Café". de la CMPC (Confederación Mexicana de Productores de Café). 1999.

más de 250 mil hectáreas. Además sus costos de producción son de 27 centavos de dólar la libra, mientras que en México la media nacional está en 70 centavos de dólar por libra y en tanto el productor vietnamita recibe 1.20 dólares por jornal y el productor mexicano recibe entre 3 y 4 dólares por jornal.⁷ Además recibe apoyos del Banco Mundial.

La cantidad de café en el mercado puede ser la bendición o el desastre para los productores, porque afecta el precio y por tanto sus utilidades, lo que repercute al final en sus posibilidades de supervivencia en el negocio.

El punto es que los productores y comercializadores de café tienen que estar atento no sólo a la calidad de su cosecha sino a la cantidad absoluta tanto como a la relativa: sus sacos cosechados y su aportación al mercado general del grano.

1.2 El consumo

El bajo consumo era una situación generalizada en todos los países productores hasta hace poco, pero el enloquecido vaivén de la Bolsa de café en Nueva York ha hecho que la mayoría busque respuestas en su mercado interno. En América Latina, países como Brasil y Colombia han desarrollado intensas campañas en los últimos años, que han dado resultados espectaculares: Los brasileños ya consumen 5 millones de sacos anualmente con 163 millones de habitantes; mientras los colombianos han llegado a 1.5, solo que con la tercera parte de la población mexicana.⁸

En los países productores, el consumo se incrementó en la década de los noventas, así, al cerrar el ciclo de producción en 1995, los países exportadores miembros de la OIC (Organización Internacional del Café) aumentaron su consumo interno de 21 a 22.5 millones de sacos y al cerrar el año de 1997, el autoconsumo llegó a 23.8 millones de sacos.

⁷ Matilde Pérez. La jornada. Abril de 2001.

⁸ María Rivera. Diario "El Universal". 1999.

1.3 La crisis en los mercados del café

La crisis en los mercados del café esta generando ganancias record para algunos y pobreza masiva para otros.

La cadena de Coffee Shop "Starbucks", por ejemplo; aumentó 41% sus ganancias durante el primer trimestre de 2001. Mientras Nestle, el mayor procesador mundial de café reporta un crecimiento de 290% en igual periodo en la que obtuvo un ingreso de 81 mil millones de dólares de su producto café Nescafé.⁹

El problema básico es simple: La producción mundial de café aumenta en proporción doble al consumo, creando exceso de oferta y sobreabasto. Una mayor productividad y el ingreso de Asia al mercado exportador han agravado el problema.¹⁰

En los Estados Unidos, el café constituye el tercer producto más corriente de importación, después del petróleo y del acero, respectivamente. Los Estados Unidos consumen aproximadamente un tercio del café mundial.

El café representa entre la primera y segunda fuente principal de divisas para algunos países de América Latina, el Caribe, Asia y Africa.¹¹ Además de que generan divisas por 10 mil millones de dólares anuales.

En el marco internacional, el precio del café se encuentra en 47 dólares las 100 libras en Diciembre de 2001 y para tratar de frenar la caída, algunos países productores sugirieron a la Organización Internacional del Café (OIC) la retención de 20 por ciento de la cosecha, y que se destruyeran 5 millones de sacos de grano de baja calidad correspondientes al ciclo 2000-2001. En México se contempló de acuerdo a su producción para este ciclo de 5 millones de sacos, deshacerse de 200 mil sacos de baja calidad. Pero algunos exportadores vinculados al PRI se niegan a cumplir con la entrega y el gobierno federal poco hace ante Empresas

⁹ Mosqueda, Marcial. Revista La Taza Perfecta. Noviembre de 2000. pag. 08.

¹⁰ Crónica Cafetalera. Periódico. pag. 4. 2000.

¹¹ Martha Van der Voort and Russ Greenberg. "Algo más que una simple pila de granos". Revista "El Jarocho Verde". Verano de 1999. No. 11. pag. 53.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Trasnacionales como Nestle y Anacafe que no están cumpliendo con este programa.⁹

En el año 2000, después de una reunión en la que estuvieron presentes México, Brasil, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua, plantearon la necesidad de emprender de inmediato acciones para ordenar el mercado cafetalero internacional, para así, impactar los inventarios ubicados en los países consumidores.

A nivel interno de cada país, se aceptó la necesidad de poner en vigencia los instrumentos financieros, de mercado y legales que le permitan ese ordenamiento. A mediano y largo plazo y como acción orientada al ajuste estructural del mercado, todos los países se comprometieron a actuar decididamente para incrementar el consumo de café, tanto a nivel interno como internacional y se pusieron a promover el producto en China y Rusia. Para esto es necesario también, el reordenamiento de sus plataformas productivas para alcanzar mayor calidad en el café.¹²

Desde la perspectiva del pequeño productor en México, el café es un cultivo con muchas contradicciones. Simultáneamente es fuente de riqueza y de miseria, por ejemplo, durante 1995 las exportaciones de café generaron divisas para México por alrededor de 700 millones de dólares. Y en lo que toca a los pequeños productores directos con parcelas de 1.6 hectáreas promedio y con rendimientos inferiores a 10 quintales de producción de café verde u oro, no cuentan con recursos para vender su producto con valor agregado⁷; están sumidos en la miseria, actividad del que obtienen ingresos de no más de cinco mil pesos anuales, por lo que existe un número indefinido de ellos que tratan de combinar la producción de café con otras actividades para poder sobrevivir.

⁹ Matilde Perez. Diario La Jornada. 12/12/2001.

¹² Angelica Enciso. Diario "La Jornada". Enero 2001.

⁷ A finales de Diciembre de 2001 el café verde u oro se cotizó a 47 dólares el quintal, cuando los costos de producción son de 70 dólares por quintal. El café en cereza no cuenta con ningún valor agregado, es el que se da simplemente en la naturaleza.

Los cafeticultores mexicanos se pusieron como meta lograr un consumo doméstico de café de 1.8 millones de sacos de 60 kilogramos (en la actualidad es de solo 800 mil sacos), con lo que ordenarían su comercio y harían frente a la caída del precio internacional del aromático. Para ello es necesario tener mayor control de calidad de los cafés mexicanos; el establecimiento de procesos de certificación del aromático, y el ordenamiento de las zonas productivas para eliminar las que no son aptas para la cafeticultura.¹³

En los últimos cinco años, el consumo de café en el mundo, no ha mostrado el mismo comportamiento que la producción. El consumo ha sido determinado en gran medida por los precios que se han incrementado, debido a problemas de abastecimiento y a factores especulativos.¹⁴ Estados Unidos es el principal consumidor en el mundo. En los pasados cinco años este país ha consumido un promedio de 17.8 millones de sacos de 60 kgs., que representa aproximadamente 23.6% del consumo mundial. Es importante mencionar que el consumo tiende a disminuir por un decremento en su consumo per capita y su relativa estabilidad de 17 millones de sacos en los últimos años.

El consumo per capita en Europa es clasificado de acuerdo a regiones. La parte norte del continente (Finlandia, Suecia, Dinamarca, Noruega y los países bajos) tiene el consumo más alto, arriba de 10 kilogramos por habitante al año, en contraste en el sur del continente (Francia, Italia, España y Portugal) que consume menos café, 6 kilogramos por persona cada año. Esto se explica principalmente por la gran diferencia en temperaturas en estas regiones durante el invierno.

Alemania es el segundo país más importante, como consumidor de café en el mundo, en los últimos cinco años ha consumido un promedio de 10.5 millones de sacos al año. Es importante destacar que también es el segundo tostador de café más importante del mundo. Este país también exporta una cantidad muy

¹³ Ernesto Perea "Cayó el consumo de café en el último quinquenio". Periódico 100% de Café. Pag. 15. Octubre 2000.

¹⁴ Revista "Claridades Agropecuarias", publicación mensual editada por Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria, Organización dependiente de la SAGARPA. Pp. 25-26. año 1999.

significativa de café a otros países, aproximadamente 30% de sus importaciones se vuelve a vender a otros países con valor agregado.

En México el café soluble continúa siendo el que mayor demanda se registra, ubicándose en un 80% del total del café que consumimos, siendo los hogares el espacio físico donde se consume mayoritariamente, no obstante el crecimiento que han tenido las cafeterías y los cibercafés a últimas fechas.

La disminución en la demanda de café durante 1995 en México tiene relación con la caída en el consumo generalizado de bienes debido a la crisis económica. Explica que el aumento registrado en 1996 tiene algo que ver con la campaña de promoción que se realizó ese año, pero que no continuó, reflejándose en una nueva baja en la ingesta del aromático.¹⁵

1.4 Beneficios del consumo

Esta bebida aromática contiene ácidos clorogénicos que inhiben el deseo exagerado de autogratificación que puede estar implicada en la aparición de frustración, depresión y consumo de alcohol y otras drogas, que de acuerdo con el Dr. Darcy Roberto Lima, fundador del Instituto de Estudios del Café en la Universidad de Vanderbilt, Tenesse, Estados Unidos, el consumo regular de esta bebida puede ayudar al cerebro a mantener al ser humano despierto, activo y de buen humor durante el día.

Se han identificado más de mil productos químicos del café, entre los que hay una gran variedad de minerales como potasio, magnesio, sodio y hierro, así como aminoácidos, lípidos y azúcares, además de la vitamina niacina, del complejo B.

La combinación de cafeína con los ácidos clorogénicos pueden ayudar, con un consumo diario y regular de café, a aumentar la capacidad de atención, de concentración y de formación de memoria.

¹⁵ Ernesto Perea. Op. Cit. Pag. 16. 1999.

La cafeína es un alcaloide (1.3.7. trimetilxantina); polvo blanco, amargo, sin olor y soluble al agua. Legalmente el café descafeinado no debe tener más de 0.01 por ciento de cafeína y los resultados obtenidos van del 0.02 al 0.05 por ciento.¹⁶

El hecho de que la cafeína tiene bastantes efectos benéficos podría conducirnos a tomarlo en exceso, aunque solamente es peligrosa en niveles elevados (10 gramos equivalen a casi 100 tazas de express), la cantidad ideal para un adulto es en promedio 300 a 400 miligramos diarios; es decir, tres a cuatro tazas de express *

Los daños que supuestamente provoca la cafeína se debe a que no todas las personas la digieren en el mismo rango: el 20% de la cafeína contenida en la circulación se metaboliza cada hora; mientras que en las mujeres se hace más rápidamente (excepto durante el embarazo) en comparación con los hombres.

Por su parte, la cafeína no es recomendable para quienes sufren de gastritis, úlceras gastroduodenales o desórdenes cardiocirculatorios.

1.5 Las causas de la crisis de la cafecultura en México

En México las causas de la crisis de la caficultura son de cuatro tipos:

Lo impredecible del mercado del café, sujeto como está al control de cinco grandes trasnacionales y a la especulación en la Bolsa de Nueva York.

El súbito retiro del gobierno de cualquier papel en el control de las empresas dominantes en la rama y en la promoción de la calidad y el financiamiento a pequeños productores.

Control total del mercado nacional por parte de las trasnacionales que controlan el mercado mundial, lo cual les ha permitido imponer descuentos arbitrarios a todos los productores nacionales, que hoy día se sitúan en 30 dólares por quintal, lo cual equivale a 30 por ciento del valor del grano en la Bolsa. Además han fijado unos precios de compra de café cereza tales que han vuelto inviable para los campesinos industrializar directamente el café, lo que significa venderlo sin valor agregado

¹⁶ Gaceta "Café, Té y mucho más..." Número 9 Julio - Agosto 2001.

* Los cafés express con la especie arábica contiene de 1.1 a 1.7% de cafeína. Los robusta, de 2 a 4.5% de cafeína.

La creciente sobrevaluación del peso y la ausencia casi total de crédito a los pequeños productores que son la mayoría.¹⁷

Las cuatro causas tienen como denominador común la política neoliberal del gobierno.

Debido a la enorme capacidad exportadora de café, México, debe producirlo bajo las normas internacionales de calidad para garantizar buenos precios, pero no siempre es así.

El problema de cumplir o no con las normas de calidad que establecen los mercados internacionales se observa en los precios que fijan los compradores. En la mayoría de los casos, el café mexicano es castigado en su precio, pues el comprador no tiene la certeza de que el producto presentado en la muestra será el mismo a entregarse.

Esto tiene varias explicaciones: La mayoría de los productores del país no cuentan con recursos suficientes, ni modos de financiamiento para beneficiar el café y mantener la calidad que intrínsecamente tiene, por ello los productores deciden venderlo rápidamente a los comercializadores, quienes a su vez no han tenido el cuidado de seleccionarlo adecuadamente y envían lotes muy variados, lo que demerita su calidad. Por otro lado, en muchas ocasiones el castigo no es otra cosa que el seguro que compra el importador al adquirir un riesgo.

Estos factores han provocado que en el mercado internacional se tenga desconfianza por el café mexicano, de ahí que se le aplique un castigo.¹⁸

Esta agroindustria en México enfrenta una gran embestida de sus competidores internacionales, que ofrecen mejores precios y tienen una fuerte promoción apoyada las más de las veces por sus respectivos gobiernos.

En México se dio una apertura muy agresiva en el sector agrario, misma que ni en países como Estados Unidos o Francia ocurrió, ya que ellos tienen políticas de subsidio importantes para los agricultores. Además estos países desarrollados cuentan con procesos de producción con costos muy bajos; tienen

¹⁷ Aurora Cristina Martínez Morales. "El Proceso Cafetalero Mexicano". Ed. U.N.A.M. op. cit. pag. 102.

¹⁸ Marcial Mosqueda. "El Castigo". Revista la Taza Perfecta. Septiembre de 2000. pag. 6.

subsidios en fertilizantes, tasas de interés, suministro de agua y políticas proteccionistas que distorsionan el comercio internacional, deprimiendo los precios de los productos agrícolas.¹⁹

Por lo tanto, es obligación del Estado mexicano, la promoción de la Norma de Calidad de Café Verde Mexicano, que acredite un estándar de reconocimiento internacional, elimine los actuales castigos, y permita iniciar el otorgamiento de denominaciones de origen que ya se reconocen en el mercado nacional e internacional.²

México se consolida a su pesar como un país productor netamente exportador, ya que en los últimos cuatro ciclos sólo consumió el 18% del total de su producción.

De enero a diciembre de 1996, las exportaciones totales fueron fundamentalmente de café verde (89%); El café verde descafeinado se exportó en un 10% y el resto es café tostado sin descafeinar, café tostado descafeinado y los demás (café soluble, achicoria y sucedáneos del café, captando divisas en el orden de los 795.5 millones de dólares. Siendo su principal comprador Estados Unidos, adquiriendo en ese año 80% del café verde producido en México.²⁰ Cabe mencionar además que el 70% del café exportado por México es prima lavado.

Por otro lado, Alemania y Suiza, en conjunto, adquirieron 10% de las ventas mexicanas, el resto de las ventas al exterior las absorbieron diversos países tales como Francia, Islas Vírgenes, Islas Canarias y Japón, entre otros.

El sector productivo cafetalero tocó fondo en el ciclo 2000/2001, captando divisas por solo poco más de 300 millones de dólares. Situación crítica que ha venido presentándose con ligeras variaciones, pero siempre con balances negativos desde el ciclo 1996/1997.

El impacto del superávit del café a nivel mundial fue atenuado por el Pacto Internacional Cafetero que recurrió al almacenamiento del grano de café por parte

¹⁹ Roberto Garduño, enviado. Diario "La Jornada". 20-VII-2001

² Claridades Agropecuarias. Revista editada por Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria. No. 52 Diciembre 1997. pag. 22.

²⁰ Aurora Cristina Martínez Morales, op. cit.

de los países miembros. El colapso de este acuerdo en 1989 y la tendencia hacia la economía del libre mercado han causado una crisis en la producción cafetera.²¹

Ante el colapso de los precios, los países productores como Colombia han tomado medidas drásticas para modernizar la producción, obligando a los productores pequeños e ineficientes a emplear la tierra en formas alternativas.

Con la reducción simultánea del acceso a los créditos agrícolas, muchos agricultores luchan por satisfacer sus necesidades, e incluso, algunos se han visto forzados a alterar sus plantaciones de café mediante la tala de los árboles de cobertura para obtener leña, o han abandonado definitivamente el cultivo del café como su fuente de sustento.

La salud de los ecosistemas templados y tropicales está estrechamente ligada en virtud de la migración anual de millones de aves y, al respecto, las plantaciones de café con sombra juegan un papel protagónico. Esta forma de uso de la tierra puede estar, en sí misma, en vías de convertirse en una especie amenazada.

Al beber su próxima taza de café, preguntese lo siguiente: ¿Estoy dispuesto a pagar más por el café si supiera que el dinero extra sería utilizado en servicios de extensión y en crédito accesible para que los cafeticultores puedan sobrevivir y, por ende, cultivar el café en una forma más amigable con las aves ?²²

Aunque el café tecnificado pueda hacer pensar en la noción de progreso, en términos de resultado total de las cosechas, una condición que puede no ser válida a largo plazo y cuya falsedad ya ha sido demostrada en algunas áreas en donde se cultiva el café a pleno sol y del empuje de la agroindustria para producir más café por unidad de área puede llegar a tener serias implicaciones ambientales y sociales además de demeritar la calidad del grano, ya que el cultivo del café sin sombra parece conducir a una erosión del suelo mucho mayor, así como a la acidificación y a mayores cantidades de escorrentía tóxica. Además, el café sin sombra ocasiona la pérdida de los árboles que le aportan al cultivador no sólo

²¹ Revista El mundo del café. No. 6. Marzo-Mayo 2000

²² Martha Va der Voort and Russ Greenberg. "¿Por qué a las aves migratorias les fascina el café?" Pag. 52. Revista "El Jarocho Verde". Op. Cit.

cosechas de "seguridad" o respaldo (por ejemplo, leña, madera, cítricos y otros árboles frutales plantados en el dosel forestal, sino que contribuyen a aminorar el cambio climático.²³

En el mercado internacional del café se comercializan cafés especiales que además de ser certificados reciben un sobreprecio por ciertas características que los hacen diferentes a los cafés convencionales aún cuando los costos de producción son más altos a diferencia de los cafés convencionales.

Entre los cafés especiales más importantes están los siguientes: cafés de origen (por ejemplo: Blue Mountain de Jamaica; Pluma Hidalgo de Oaxaca, Mex.; Kenia AA; Yauco Selecto de Puerto Rico; Sierra Nevada de Santa Martha de Colombia; o un Kona de Hawai. Cafés puros (unblended); mezclas especiales de los torrefactores (blended); cafés perfumados o saborizados (flavoured); decafeinados y orgánicos.

Así, frente a un mercado internacional cada vez más competitivo donde el comercio de los cafés convencionales presenta altas fluctuaciones de precio y se concentra en unas cuantas grandes empresas (comercializadoras y torrefactoras), los cafés especiales representan una tendencia de diferenciación de producto y apertura de "nichos" de mercado y son, una alternativa importante para el comercio del café de un número creciente de productores.

1.6 La cafeticultura orgánica: alternativa para superar la crisis

Los productores que no se vieron obligados a abandonar su actividad y cambiar el cafetal por otro cultivo más rentable, volvieron a las prácticas de cultivo tradicional, además de producir el abono orgánico mediante la composta y combatir las plagas con agentes biológicos en lugar de agentes químicos. Así surge y crece el interés por el cultivo orgánico del café. Estos esfuerzos coinciden con que en los principales países consumidores, los países industrializados, existe una preocupación cada vez mayor por la contaminación del

²³ Ibid. Pag. 23.

medio ambiente y por la calidad de los alimentos que consumen, que despierta un gran interés por los productos naturales, orgánicos, etc.²⁴

Las ventajas que tiene producir café orgánico es el sobreprecio que recibe el producto, tanto en el mercado internacional como nacional.

Los costos de producción oscilan entre 80 y 110 dólares por hectárea. Se calcula que en México la producción de café orgánico alcanza 300 mil sacos, mientras que a nivel mundial la producción es cercana a 500 mil sacos anuales.

Precisamente nuestro país es el primer productor de este café a nivel mundial. En este sentido se estima que a la cafecultura orgánica se destinan unas 12 mil hectáreas que en su mayoría se localiza en la zona de Soconusco, Chiapas.²⁵

Entre los principales países productores de café orgánico están: México, Guatemala, Perú, Kenya, Nicaragua, Tanzania, Brasil, Etiopía, India y Madagascar. Los principales importadores de café orgánico certificado son: Holanda, Alemania y Estados Unidos.²⁶

La primacía de México como productor de café orgánico es incuestionable. Es un proceso que se mantiene e incluso presenta una tendencia creciente, más aún cuando el precio del café convencional desciende por debajo de los 100 dólares el quintal de café oro de categoría arábica lavado "otros suaves". El café orgánico de México tiene una amplia aceptación en Norteamérica, Europa y Asia por su alta calidad y en el ciclo 1996/1997 se cotizó a 36 dólares arriba del precio por quintal con respecto al café convencional.

²⁴ Editorial Revista "El Jarocho Verde". Op. cit. 1999.

²⁵ Rodolfo Valadez. Suplemento comercial "100% Café" de la C.M.P.C. pag. 20. 1999.

²⁶ Lucino Sosa, Esteban Escamilla, Salvador Díaz. "Café orgánico: producción y certificación en México." Revista Jarocho Verde.

CONCLUSIONES

Ni el actual programa de retención del café ni una vuelta a las cuotas de producción, ni tampoco el de deshacerse del café malo, permitirían al sector recuperarse a largo plazo, ya que mientras exista una gran dependencia de los agricultores de muchos países de un solo producto de exportación va a dar lugar a la sobreproducción del mismo ya que tan solo en el ciclo 1999/2000 hubo un excedente de aproximadamente 10 millones de sacos, de los 100 millones que por promedio se producen anualmente en el mundo.

Mientras tanto, los países consumidores están convencidos de que el Plan de Retención del grano no va a funcionar, ya que los países productores están desesperados por las divisas y no pueden además almacenar el café por mucho tiempo.

Esto se ha agravado por el estrecho y rígido consumo interno en los países productores. Como es el caso paradigmático de México que siendo un gran productor, su consumo es el más bajo de todos ya que esta ausente una cultura de consumo de café, porque el poco café que se consume internamente es las más de las veces de mala calidad y defectuoso, además de ser soluble.

Es impostergable un impulso amplio y decidido a favor de una campaña de promoción al consumo interno, instrumentada por el Estado Mexicano en coordinación con los grandes productores, exportadores, industrializadores y todo el sector social del ramo cafetero.

Si elevamos el consumo interno, creando al mismo tiempo una cultura de consumo de café ya no dependeríamos tanto del vaivén de los precios internacionales, pero no por ello significa que los productores mejoren su situación socio-económica, ya que concurren muchos factores para que se de un cambio favorable en sus condiciones de vida, entre ellos destaca la intervención del Estado como órgano rector para que pudiera haber una mejor distribución de la riqueza además de un cambio en las condiciones de producción para mejorar la

calidad del producto ya que ahora el precio internacional del café convencional se ubica en uno de los niveles más bajos en toda su historia.*

En la actualidad, los caficultores se enfrentan a esta amarga realidad que tienen que enfrentar el reto de producir café especial como es el caso del café orgánico para que puedan obtener un sobreprecio en el mercado mundial.

Hasta ahora, si bien se han llevado campañas de fomento al consumo del aromático en la televisión por parte del Consejo Mexicano del Café y de Sagarp, ésta ha sido muy dilatada, escasa y dispersa por lo que dista mucho de haber procurado el impacto esperado. Esta campaña se instrumentó debido a la baja internacional de los precios del café durante el año 2001, pero esta situación ha venido presentándose con ligeras variaciones desde el ciclo 1996/1997.

Qué sentido tiene alentar el consumo interno del grano aromático cuando los pequeños productores no se benefician. Y en cambio los que si se benefician con creces son las agroexportadoras y las empresas tostadoras trasnacionales que deprimen los precios internos de los insumos en los países productores, recurriendo al castigo y a las importaciones de café provenientes de otros países, por lo que México se encuentra condenado a la dependencia alimentaria al eliminarse los aranceles al sector agropecuario, sometiéndonos con ello a su dominio, por lo que es urgente revisar el Tratado de Libre Comercio en esta materia.

Lo que tenemos que hacer es consumir café proveniente de las fincas de los más de 200 mil pequeños productores directos pagándoles un precio justo pero para ello se requiere de la intervención del Estado para que regule esta actividad además de restringir y limitar el poder de las trasnacionales y de los intermediarios que hacen que a los pequeños productores reciban menos dinero de los costos de producción dando como consecuencia que se abandonen los cafetales.

* A diciembre de 2001 se cotizaba en el mercado internacional a 47 dólares el quintal de café arábica. O sea, a dólar por-kilo.

Capítulo dos: El papel gubernamental en el desenvolvimiento de la economía cafetera

Anteriormente las principales variaciones en el mercado de café eran originadas por fenómenos climatológicos como las heladas y sequías en los países productores; sin embargo una de las causas que originaron severas variaciones en la última década, fue la suspensión del Convenio Internacional que tenían firmado los países productores y consumidores afiliados a la Organización Internacional del Café (OIC) en 1989, que funcionaba a través de cuotas base de exportación para cada país, mediante las cuales se pretendía mantener los precios relativamente estables, sin embargo, el esquema empezó a generar una serie de obstáculos que a la postre serían, junto con otros factores importantes, la causa del abandono del mismo. Dentro de los principales problemas fueron: la sobreproducción mundial del grano, el incremento de los inventarios en los países productores, los países productores se negaron a disminuir sus exportaciones cuando los precios superaban el techo fijado. no se registraron mejoras en la calidad del producto, ni tampoco mejoras en la productividad, a consecuencia de la fijación de cuotas de exportación.²⁷

Otro de los factores que coincidieron en ese momento, fue la fiebre privatizadora del neoliberalismo que llevó al gobierno a decidir la venta de su planta agroindustrial operada por Inmecafé y a dejar de un año para otro en manos de los productores las actividades de acopio, industrialización y comercialización, abandonando también funciones importantes como la investigación, la asistencia técnica y el financiamiento de pequeños y medianos productores.

Desde la desaparición del Inmecafé en 1993, esta actividad ha venido sufriendo un continuo deterioro productivo y financiero. Los pequeños productores han recurrido frecuentemente a la movilización para exigir una política cafetalera

²⁷ Claridades Agropecuarias. Organó editado por Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria de la SAGARP. Publicación mensual. Diciembre 1997. No. 52. pag. 34 - 35.

que permita resolver, así sea parcialmente, la problemática social en que se ven envueltos.²⁸

Solo en algunas entidades, como Oaxaca, se impulsaron leyes locales para tratar de suplir la retirada del Estado, pero para no dejar el control político ni ceder mayores espacios a las organizaciones de productores independientes que estaban surgiendo, se creó el Consejo Mexicano del Café (CMC) y sus Consejos Estatales, que sólo sirvieron para confirmar la posición contradictoria del gobierno, que pretendía dar entrada a las organizaciones de productores para que aceptaran y asimilaran la llamada "desincorporación" de funciones y transferencia de la planta agroindustrial del Inmecafé, y con tal de no perder el control político decidían quienes y cómo participaban en estos Consejos, para luego distribuir a través de ellos los pocos recursos que se aplicaban a esta actividad a través de los nuevos programas asistenciales de naturaleza clientelar que desde entonces se impulsaron, como Pronasol, Procampo y ahora Progresas.²⁹

Para entender esta problemática, es imprescindible el conocimiento del desarrollo de la cafeticultura en México, desde el momento en que recibió las primeras semillas de café procedentes de Cuba a finales del siglo XVIII. A partir de ahí se abre un capítulo en la historia de este país, llena de pasión en los bosques de montaña de clima benigno, en donde los diferentes grupos étnicos se mantienen, se entrecruzan en sus fronteras y participan en esta compleja aventura productiva ligada al sistema mundial. Para ello podemos considerar cinco etapas en el desarrollo de la cafeticultura que va del periodo formativo al neoliberal:

1. Periodo formativo del siglo XVIII a fin de la Primera Guerra Mundial
2. Penetración inicial del sector público con la CONACAFE (1945-1957)
3. Reordenamiento de los sectores con el INMECAFE (1958-1970)
4. Mayor penetración e intensificación del sector público con INMECAFE (1971-1988)

²⁸ Documento Perfil del Campo. Diario "La Jornada". Septiembre 1999.

²⁹ Editorial. Revista "El Jarocho Verde". Pag. 11. Verano de 1999.

5. Política Neoliberal (1987-1993), disminución y desaparición del INMECAFE, que es sustituida por el Consejo Mexicano del Café.

1. Si bien las primeras plantaciones se inician a finales del siglo XVIII en la región de Acayucan y Córdoba, no se consolidan las primeras exportaciones hasta finales del siglo XIX, cuando el gobierno federal alentó la inversión privada en la que participaron inversionistas extranjeros y nacionales que desarrollaron una producción empresarial de monocultivo y campesino mestizos con un policultivo mercantil de café asociado a otros frutos como la naranja, el plátano y el jinicuil entre otros. Multitud de indígenas recurrieron al mercado de la producción del café como vendedores de fuerza de trabajo, atraídos por diferentes mecanismos. Pero después de la Revolución (1910-1917), con el inicio de la Reforma Agraria y su aceleración en 1930, apareció un sistema rusticano de café campesino y especialmente indígena en las Sierras templadas de Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Puebla, Guerrero, Hidalgo y San Luis Potosí, entre los más importantes. Una multitud de actores regionales recurrió desordenadamente al mercado sin mucha organización. Pero la elite la constituyeron los empresarios de las grandes plantaciones y los exportadores de café, que también podían ser productores.³⁰

2. El auge nacional y mundial hizo que la demanda potencial de café verde se incrementara, traduciéndose en un aumento en el ingreso de divisas captadas por la venta de café al extranjero. Esto, más la creciente reglamentación en el mercado internacional, hizo que las instituciones gubernamentales relacionadas con la economía cafetalera profundizaran su acción en la cafecultura del país hasta entonces impulsada casi en su totalidad por el sector privado, el que, ante la recomposición de los mercados necesitaba del respaldo oficial para conservar su posición interna y externamente, ya que a partir de 1945 los precios internacionales del grano aumentaron en forma significativa, pero la producción nacional desde 1935 se había mantenido en alrededor de 900 mil sacos y la

³⁰ José Luis Blanco Rosas. "Sistemas de producción, clases sociales, indígenas y medio ambiente en la cafecultura de México. Revista "El Jarocho Verde". Op. cit. Pag. 27.

superficie se incrementó sólo alrededor de 10 por ciento.³¹ En 1945, el gobierno crea Beneficios Mexicanos de Café (BEMEX), empresa que también asume funciones de comercialización. En 1949, forma la Comisión Nacional del Café (CONACAFE) a fin de impulsar los rendimientos y reducir los costos de producción, para lo cual dicha Comisión desarrolla la investigación y la asistencia técnica e instala viveros.

A fin de impulsar la estructura interna del mercado del grano, en 1955, la Comisión Nacional del Café (CONACAFE) incorpora a sus funciones la administración de BEMEX, con lo cual consolida su relación con el pequeño cultivador para la venta de su producción.

Dio inicio la segunda etapa de la cafecultura con un grupo civil llamado Unión Nacional de Cafecultores (UNAC) y la CONACAFE, quienes fueron las encargadas de llevar a cabo las políticas de la producción y de la comercialización bajo la hegemonía de los exportadores, que eran los representantes internacionales en una época que se inicia con buen precio, después de la posguerra en que se reabrieron los mercados internacionales, pero que pronto exhibió sus limitaciones en donde se dio un aumento desorbitado de la producción internacional, sobre todo de la producción brasileña, que aportaba, - y aún en el presente, lo mantiene- la cuarta parte de toda la producción mundial destinada al comercio exterior.

Ante la disminución de los precios internacionales, el grupo hegemónico de los exportadores mexicanos encabeza las negociaciones de los productores de café "otros suaves" del continente, en la medida que los colombianos viven una época de violencia interna y los guatemaltecos otra, con la caída de Arbenz, una revuelta civil.³²

Los exportadores mexicanos promovieron una retención del diez por ciento como medida de protección al precio. Esta medida de vanguardia hacia el exterior asumió de manera muy premoderna al interior, ya que todo el peso cayó sobre los

³¹ Aurora Cristina Martínez Morales. op. cit. U.N.A.M. pag. 76.

³² José Luis Blanco. Op. cit. pag. 25

productores, quienes se inconformaron y organizaron con toda una movilización que termino por minar el poder de los exportadores que prácticamente fueron expulsados de la UNAC y se tuvieron que reintegrar, conformando la Asociación Mexicana de Exportadores de Café (AMEC), la segunda asociación civil de la cafecultura. Así el periodo termina con el enfrentamiento entre productores y exportadores.

Por lo tanto, en esa coyuntura de repunte de los precios internacionales, a partir de 1945, se impulsaron las exportaciones y la política de ordenación de la estructura cafetalera nacional, fortaleciéndose con ello el sector privado, así como la organización de la estructura de comercialización.³³

3. El decreto del 31 de diciembre de 1958, emitido por el presidente Adolfo López Mateos, creó el Instituto Mexicano del Café, confiriéndole funciones para el control de los precios y de los permisos de exportación; este organismo asumió las tareas de la Comisión Nacional del Café (CONACAFE), integrando a BEMEX en su estructura, a fin de ampliar la economía cafetalera, impulsando el desarrollo tecnológico del cultivo.

Hacia fines de los años sesenta, el INMECAFE se convirtió en mediador de las relaciones y conflictos entre los tres principales sectores responsables de la producción y comercialización del café: los campesinos cultivadores de parcelas pequeñas; los productores y beneficiadores propietarios de cafetales medianos y grandes, y los exportadores. Aún así, el peso real del Instituto en el control de las condiciones de la oferta y de la demanda en las zonas cafetaleras era relativo, así como también lo era en la determinación de la franja de oscilación de los precios, puesto que éstos siempre han estado en relación con el precio internacional.

4. Al iniciarse la década de los setenta, el Instituto se lanza, en el contexto del cambio de política agraria del gobierno del presidente Luis Echeverría, a la ampliación de la producción campesina, sobre la que ejecuta sus programas de asistencia técnica, organización, financiamiento y comercialización: amplía el número de centros de recepción del grano; incrementa los volúmenes de crédito e

³³ Ibid. Pag. 27

impulsa una nueva forma de organización del campesinado que se conoce con el nombre de: Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC), a fin de fomentar el incremento de la productividad.

Desafortunadamente, la corrupción existente en algunos puntos de la estructura de comercialización y del propio Instituto Mexicano del Café (Inmecafé), permaneció y se agudizó al influjo del repunte del precio internacional y de la política populista de Echeverría. Aunado a esto, la planta beneficiadora operada por el Instituto no ayudó a desvincular al campesino del acaparador, pues siempre fue muy reducida; todavía en 1989 tenía sólo 43 beneficios húmedos y 33 secos, o sea, 10% del total nacional, el resto era propiedad privada.³⁴

El Estado promovió a través de sus técnicos, el monocultivo del café con un solo tipo de sombra, el cual fue ampliamente aceptado entre los productores marginales indígenas, quienes continuaron siendo guardianes de la biodiversidad, que va a ser un elemento importante para la certificación del café orgánico del próximo periodo,³⁵ y del que nuestro país será líder en producción mundial.

5. La producción del café en México había sido hasta antes del año 1988, una actividad económica de gran importancia en el ámbito nacional, ya que de su exportación se obtenían aproximadamente 700 millones de dólares U.S. al año, que representaba una fuente importante de divisas, además de tres millones de personas que dependen directa o indirectamente del grano aromático. Pero a partir de la cosecha 1988/1989, la sobreproducción mundial del grano hizo descender este ingreso al país en menos de un 50 por ciento. Esta reducción afectó seriamente a los más de 270 mil cafecultores que habían enfrentado un serio problema de descapitalización.

Hacia fines de esa década y principios de los noventa se sucedieron cambios en la composición interna de las organizaciones y en el contexto político-económico en que actuaban: entre lo relevante, destaca la desaparición del Instituto Mexicano del Café (Inmecafé), así como la integración de la Coordinadora Nacional de

³⁴ Aurora Cristina Morales. op. cit. Pag. 45

³⁵ José Luis Blanco, op. cit pag. 27

Organizaciones Cafetaleras (CNOG), hechos de suma importancia en el momento de la crisis, del país en general y de la economía cafetalera en particular, ya que por un lado se dejó sin apoyos a los productores más pobres, pero por otro se dieron las condiciones para el surgimiento de esta Coordinadora, que elevaría el nivel organizativo y la capacidad negociadora del campesinado pobre cafetalero.

La integración de la CNOG partió del amplio trabajo realizado a lo largo de la década de los ochenta por varias organizaciones regionales y nacionales, las que, ante la agudización en el deterioro de las condiciones de vida y de trabajo de los campesinos cafetaleros, se aglutinaron para lograr precios adecuados y avanzaron en sus posiciones económicas y políticas hasta tener un peso importante en la correlación de las fuerzas del mercado que actúan en la actividad cafetalera. Esto le ha permitido manejar sus propios canales de comercialización interna e internacional, realizar la transformación del grano (tanto beneficiado como torrefacción) y venderlo directamente al consumidor.³⁶

Los productores del campo empezaron a ser atendidos sobre la base de su rentabilidad, generalmente, determinada por el tipo de tierras y el manejo tecnológico de su producción. Así, los créditos de la Banca ya no atienden a los productores marginales con tierras pobres y en un régimen climático riesgoso. También se aplicó el Programa de Solidaridad. éste fue un crédito a la palabra, que si bien requirió menos garantías y requisitos que otras formas de préstamo, representó menos apoyo económico que el que proporciona la banca de desarrollo o privada, que en cambio si otorga a los productores con mayores rendimientos. El Programa de Solidaridad proporciona apenas una cuarta o quinta parte para cubrir los costos de operación para los cultivos de maíz y café, de lo que proporcionaría la banca a productores medios.³⁷

Para cubrir el control de este proceso de privatización, se argumentó la conveniencia de descentralizar las funciones desarrolladas hasta entonces por el Instituto Mexicano del Café (Inmecafé) como una asociación civil vinculada a la

³⁶ Aurora Cristina. Op. cit. pág. 83

³⁷ Aurora Cristina. Op. cit. pag. 86

estructura gubernamental mediante la integración en su Consejo Directivo; estructurándose los Consejos Estatales y los Consejos Regionales como organismos similares al Consejo Mexicano del Café, pero a nivel de los estados en las entidades productoras, a fin de coordinar los programas que se llevarán a cabo.

El Consejo Mexicano del Café (CMC) sería el órgano que llevaría adelante los instrumentos y mecanismos de política cafetalera y que, de manera importante, se constituiría en un foro de concertación que promoviera la participación de todos los sectores involucrados en la economía cafetalera nacional.³⁸

Paradójicamente, junto con la madurez de la estructura cafetalera a inicios de la década de los ochenta, se hace evidente la crisis en su funcionamiento, debido al influjo del recorte presupuestal y a la orientación neoliberal de las medidas aplicadas para su desarrollo futuro.

El café, siendo un producto del desenvolvimiento de la apertura comercial, flexibiliza las prohibiciones derivadas de normas sanitarias y deroga además, los aranceles existentes para importar café verde y pergamino barato y de mala calidad, para dar espacio para que Estados Unidos y Canadá triangulen el café procedente de otros países, privilegiando a los tostadores nacionales y transnacionales instalados en México, que son elaboradoras del producto de consumo final.

De acuerdo con los compromisos contraídos en el TLC, a partir del primero de enero de 2003, entra en vigor la desregulación arancelaria de casi todos los productos agropecuarios de los tres países que ingresarán al país libres de todo impuesto, y a diferencia de México, los otros dos países si cuentan con una política real de apoyo a sus productores agrícolas, quienes reciben importantes subsidios,. Además su tecnología es muy superior a la mexicana y disponen de

³⁸ Ibid. Pag. 38

financiamiento, maquinaria avanzada, insumos y fertilizantes a precios subsidiados.³⁹

Las medidas de adecuación de la estructura productiva del café a la liberación comercial ya tienen su expresión: El retiro de los apoyos oficiales adecuados a los pequeños productores; la privatización y reestructuración del crédito, y los espacios cada vez más amplios otorgados a la operación de capitales extranjeros, aún cuando a partir de la segunda mitad de 1994 el Consejo Mexicano del Café (CMC) parece estar orientando acciones para que en el contexto de la crisis actual del país y de la economía cafetalera en particular, incentive la producción de los pequeños y medianos cafeticultores que es vital para la subsistencia del mismo sector.

Por otro lado, la política global hacia la agricultura campesina se dirigió a impulsar la "asociación entre distintos agentes económicos", a reorientar el crédito y a disminuir sustancialmente los subsidios. El campesinado pobre no dispone de capacidad financiera ni siquiera para asegurar la reproducción de su ciclo productivo sin el apoyo crediticio del gobierno.⁴⁰

Además dicha agroindustria en los últimos ciclos padece las consecuencias de la caída de las cotizaciones internacionales, lo que ha derivado en importantes pérdidas para la economía nacional, por lo que el gobierno federal tiene que revalorar el papel que desempeña en el campo, no sólo como problema económico sino por su importancia social y política.

2.1 Clientelismo político

Las practicas clientelares y corporativistas en medio de las cuales los programas destinados al café (y en general al campo y demás sectores económicos) se han degenerado e incluso actuado en contra de sus propósitos expresos.

En el caso del café, lo que ocurre en el sur chiapaneco (Soconusco) es muestra clara del manejo político que han recibido los programas públicos.

³⁹ Ciro Perez Silva y Roberto Garduño, enviados. Diario "La Jornada". 18-04-02.

⁴⁰ Aurora Cristina, Op. cit. Pag. 24

De acuerdo a los representantes de la Alianza de Productores de Café del Soconusco, aún antes de la toma de posesión de Vicente Fox a la Presidencia, esta región no ha recibido un solo peso de apoyo de Alianza para el Campo: ni del Programa de Fomento al Café, ni siquiera del Programa de Empleo Temporal.

Señalan que en esa zona la población no es indígena y por lo tanto no ha sido vista como botín político-electoral. Los recursos dirigidos al café en Chiapas se quedan en el centro y norte del Estado, donde predominan las etnias (con bajos grados de escolaridad, salud y educación), y los presupuestos se reparten luego de negociaciones del gobierno estatal con las organizaciones que les son afines o sumisas, en particular la Confederación Nacional Campesina (CNC), y en el camino líderes, funcionarios públicos y organizaciones fantasmas se quedan con una parte de los recursos, además de aquellos recursos derivados de un padrón inexacto de pequeños cafeticultores, ya que muchos de ellos deciden emigrar abandonando sus parcelas o cambian de actividad, por lo que el padrón tendrá que ser actualizado pero aún cuando termino el tiempo de cosecha. no estaba listo el nuevo padrón. Esto es de vital importancia para poder liberar recursos del programa emergente de apoyo para el levantamiento de la cosecha y del fondo de estabilización de precios, que hasta el día 23 de marzo de 2002, llevan un avance de tan solo el 65% en los 12 Estados productores, quedando a medio camino los tres estados productores más importantes (Chiapas, Veracruz y Oaxaca). La cosecha ya termino o está por terminar, y aún los recursos no les llegan. Veracruz que cuenta en el último censo con 70 mil productores se le asignó una partida de 130 millones de pesos.

Se estima que en el actual padrón de productores, haya un descenso a 250 mil productores y una reducción de hectáreas de 30%, con respecto al censo anterior.¹⁰

La Alianza de productores del Soconusco (región que participa 80 mil de las 280 mil hectáreas cafetaleras de Chiapas), incluso ha sido objeto de amenazas, en virtud de que sus dirigentes y miembros, critican constantemente el manejo de los

¹⁰ Gaudencio García Rivera. Enviado Diario "El Universal". 23.Marzo 2002.

recursos y la ineffectividad de los métodos del programa de café de Alianza para el Campo.

Los cafetaleros del Soconusco confían en que los nuevos gobiernos de Pablo Salazar Mendiguchía y Vicente Fox puedan cambiar el estado de cosas y que el reparto de recursos sea más equitativo en el Estado, y además que los programas de apoyo al café se basen en consulta con los productores y no en decisiones de escritorio. La agrupación tiene un plan cafetalero que presentarán a las nuevas administraciones que busca una reconversión de cultivos en las zonas no adecuadas para el café que no este a menos de 900 metros respecto del nivel del mar.⁴¹

2.2 Política cafetalera

El gobierno no ha querido entender que las dificultades de la cafecultura son problemas de seguridad nacional, señala Cirio Ruiz González, del Fondo de Aseguramiento del Consejo. Si en la actividad no hay rentabilidad y los productores no ganan, habrá problemas sociales, advierte. Las primeras consecuencias son la migración masiva, la reconversión a cultivos ilícitos (estupefacientes) y la desnutrición entre los residentes de los pueblos.

Por ello, en el ciclo 2000/2001, los productores demandaron al gobierno federal y al Congreso de la Unión que las regiones cafetaleras fueran declaradas zonas de desastre y de esa forma les llegaran apoyos urgentes. Pero aún cuando están en plena cosecha, las respuestas siguen ausentes. Ruiz González estima que en este ciclo perderán 4 mil 500 millones de pesos, de los 7000 mil millones que en promedio obtienen por ingresos en el ciclo.⁴²

A pesar de la gravedad, el nuevo gobierno ha hecho muy poco para paliar esta situación. La generosidad que mostró para subvencionar a los industriales que usan gas ha estado ausente con los caficultores. Aprobó un programa de emergencia en el que invertirá tan sólo poco más de 300 millones de pesos, o sea, mil pesos al año, 80 pesos al mes por productor. Los apoyos, además, si llegan

⁴¹ Lourdes Rudiño. "Productores del Soconusco esperan desaparezca el clientelismo con el cambio de Gobierno". Suplemento comercial 100% de Café, de la CMPC.

⁴² Gaudencio García Rivera. Corresponsal. Diario "El Universal". 3 de abril de 2000

llegarán hasta mayo de 2002. sin tomar en cuenta a las organizaciones de productores. Acordó participar en un programa de destrucción de 100 mil sacos de grano de mala calidad, medida destinada a elevar los precios, que hasta el mes de Febrero aún no ha hecho. Pero sigue permitiendo que las grandes empresas como Nestlé importen café basura, a pesar de que la producción nacional puede abastecer el mercado sin problemas.⁴³

Organizaciones productoras de café manifestaron su preocupación por la falta de una reforma institucional que precise las funciones del Consejo Mexicano del Café (CMC), que sólo ha servido para proteger los intereses de los exportadores e industrializadores del grano, llegando al absurdo de haber permitido la importación de café de mala calidad, con el argumento de que hace falta para la producción de café soluble.⁴⁴

Como respuesta, el gobierno federal y los estados donde se produce el aromático han puesto en marcha una política para hacer frente al desplome de los precios en el mercado internacional; a los bajos niveles de consumo a nivel nacional y contrarrestar en algo las importaciones del producto de mala calidad y que consiste en una estrategia de comunicación y publicidad para fomentar el consumo de café mexicano.⁴⁵

Por lo que a la crisis se refiere, ésta aún persiste y no se avizora un cambio sustancial en la política gubernamental en torno al campo cafetalero, ya que debido a la ausencia de un organismo regulatorio de esta importante actividad agrícola; más la ausencia de una cultura de consumo de café debido en parte a la mala calidad del aromático, además de una alta proporción de café soluble que consumimos nos han orillado a una fuerte dependencia al comercio internacional y de las empresas tostadoras transnacionales, y en el que el pequeño productor ha resultado el más afectado.

Sólo han sido fortalecidas las grandes agroempresas a partir de la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio (T.L.C.) que abrió las puertas a la

⁴³ Angelica Enciso. Enviada. Diario La Jornada. 13-Febrero-2001.

⁴⁴ Matilde Pérez U. Enviada. Diario La Jornada". 20-09-99.

⁴⁵ Alejandro Torres Rogelio. "Diario El Universal". 27-07-2001.

importación de insumos extranjeros, con lo cual dichas empresas tienen ahora la capacidad para elegir la procedencia de los insumos que utilizan, en la que también privilegian la compra externa de insumos por los bajos costos de producción con respecto a los productos mexicanos, y con ello obligan a los productores nacionales a reducir el precio, aún inclusive por debajo de sus costos de producción.

Esta agroindustria enfrenta una gran embestida de sus competidores internacionales, que ofrecen mejores precios y tienen una fuerte promoción apoyada las más de las veces por sus respectivos gobiernos, como es el caso de Estados Unidos, Francia, Israel, Vietnam, entre otros. Este último, además de los subsidios y los apoyos otorgados por el gobierno en la producción y promoción, cuenta además con recursos provenientes del Banco Mundial. (B. M.), que hace que el costo de producción resulte altamente competitivo debido también a la producción de un café de baja calidad.

Las decisiones de abrir el sector, sin medidas proteccionistas de por medio, propició aún con más virulencia, la crisis cafetalera que padecemos, por lo que es necesario que los programas gubernamentales como Progresá y Procampo deben rediseñarse y cobrar un carácter indigenista, según lo expresó el Director del INI, ya que el 80 por ciento de los pequeños caficultores son indígenas, por lo que se tiene que fortalecer además del consumo interno, el reconocimiento en el ámbito internacional de que se protege el medio ambiente y que también se reconozca que el grano aromático es producido por grupos indígenas.

Entre los factores que han influido en esta situación, además de los ya mencionados, y de los que el gobierno tiene responsabilidad se encuentra los altos castigos que se aplican al grano mexicano y que van de 20 a 25 dólares por abajo del precio internacional, otra, es el tipo de cambio peso-dólar, ya que la inflación de los últimos dos años es de casi 25 por ciento mientras la paridad se ha mantenido fija, lo cual afecta al café, ya que al ser un producto de exportación,

éste se basa en el tipo de cambio que a la vez sirve para fijar los precios internos.⁴⁶

Después de varios años de crisis cafetalera, el gobierno instrumentó cinco políticas para superarla: el Censo Cafetalero, el Programa Emergente, el Fondo de Estabilización, el Programa de Retiro del cinco por ciento de café de mala calidad y la Campaña para el consumo de este producto.

1440 millones de pesos aprobó el Congreso de la Unión para el Fondo de Estabilización, y a través de éste, se le entregará a cada productor 20 dólares por quintal vendido, pero aún esta por materializarse este apoyo al igual que el recurso de 900 pesos por hectárea, hasta que no se termine el levantamiento del padrón de productores.

Tan solo en el Estado de Veracruz hasta el día 23 de Marzo de 2002 lleva un avance del 50%, es decir 35 mil de los 70 mil productores han sido censados, mientras que en el ámbito nacional se tiene un avance de 65% en los 12 Estados productores de café.⁴⁷

⁴⁶ Angélica Enciso. Diario La Jornada. 28 de Octubre de 2000

⁴⁷ Gaudencio García Rivera, corresponsal. Diario "El Universal". 23-03-02.

CONCLUSIONES

Es importante e impostergable que el gobierno federal reorganice la política cafetalera e intervenga dando protección al productor nacional, dedicándole todas sus energías a incrementar la calidad y productividad del café mexicano. Y no se distraiga en cambio en aspectos político-electorales.

El país requiere de una política cafetalera, pero el gobierno, la Banca y los Partidos Políticos le han dado la espalda al café, coadyuvando al desplome de la productividad y calidad del aromático. Ya que con base a su calidad se puede dar avances seguros para una promoción adecuada y efectiva en el incremento del consumo interno del café, acompañándolo de una instrumentación para la creación de una cultura de consumo de café, que en este país definitivamente esta casi ausente.

Las autoridades hasta ahora no han respondido al problema de los bajos precios internacionales del aromático y a la reestructuración del Consejo Mexicano del Café, dejando en manos de pequeñas organizaciones de cafetaleros las estrategias de producción y calidad del grano. Ya que este Consejo en su formato actual se ocupa tan sólo de generar estadísticas y participar en algunos programas productivos como consultor y es incapaz de desarrollar una política integral para el café para beneficio de todos los agentes económicos involucrados en el sector, pero especialmente del pequeño productor directo que es el más afectado y del que dependen los demás.

Una alternativa viable por el momento sería la de crear un fondo emergente y otro fondo regular, además de suspender las importaciones del aromático en forma definitiva y máxime si esta dañado y es de mala calidad. Ya que lo que requiere México es elevar el consumo interno consumiendo café de buena calidad, del que este país afortunadamente es productor.

El fondo emergente a que me refiero sería sólo para el corte y acarreo de la cosecha y el fondo regulador sería para mantener los precios por encima de los costos de producción, de manera que cuando en la Bolsa de Valores de Nueva

York, el aromático se cotice 80 dólares por cien libras y en México se pague a 53 dólares, el gobierno federal aportaría los 27 dólares restantes. Pero también lo correcto sería que México intervenga para certificar el café y no se le castigue de una forma indebida.

Capitulo tres: Industrialización y Calidad

México cuenta con 36 regiones productoras de café, cada una de ellas es especial y diferente. Probablemente esa sea una de las razones del porque el sector cafetalero se encuentra históricamente fragmentado en más de diez organizaciones y no podemos definir y consensar una política cafetalera nacional.

De algo estamos seguros. Por las condiciones topográficas de las zonas cafetaleras mexicanas y por el bajo nivel tecnológico aplicado, no somos productores de altos rendimientos y bajos costos. No podemos mecanizar la recolección de la cosecha al estilo brasileño.

Si no somos productores de altos rendimientos y bajos costos, entonces debemos especializarnos en nichos de mercado diferenciados por calidad, atributos y precio. Calidad mexicana reconocida y homogénea, atributos especiales por regiones que nos dan un perfil de sabor auténtico y un precio que compense todo ese esfuerzo y dedicación que los productores dan al café.⁴⁸

La estructura productiva de esta agroindustria comprende tres subestructuras que corresponden a las tres fases productivas más importantes:

El cultivo

La industrialización del café cereza (BENEFICIADO)

La industrialización del café verde (solubilización, descafeinización, torrefacción y molienda)

El proceso de transformación del café cereza a café oro, requiere de mucho cuidado y experiencia, que de realizarse correctamente nos asegura la calidad del producto. El café lleva procesos complicados como: despulpado, fermentación, lavado, secado, selección de granos, etc., y detrás de estos procesos, técnicas que finalmente pueden incidir la calidad de los granos y reflejarse en la taza.

⁴⁸ Alejandro García Palacios. "Modifiquemos nuestra actitud hacia el cambio". Cafés de México. Agosto 2000 No. 147.

En México, la *primera fase* del proceso agroindustrial del café, o sea la fase agrícola, involucra a más de 282 mil productores, 300 mil jornaleros y a un amplio número de comercializadores del fruto. El cultivo requiere de labores sencillas y de cuidados técnicos precisos y en algunas etapas, como la recolección del fruto, necesita altos volúmenes de fuerza de trabajo no especializada. Por lo tanto las labores de asesoría y extensión agrícola se vuelven necesarias para asegurar el nivel de productividad y la calidad del fruto.

La *segunda fase* es el proceso industrial de beneficiado, donde se produce un bien de consumo intermedio: el café verde u oro. Producto que en la economía cafetalera mexicana significa una mercancía final para exportación como materia prima para la industria de países desarrollados. El movimiento y la comercialización de este producto están en el ámbito de operación de un sector de cafetaleros definido por el volumen considerable de capital que manejan y que pueden o no estar vinculados a la producción agrícola del grano o a su industrialización final.

La *tercera fase* es la que la transformación del grano verde es realizada por las industrias descafeinadora, torrefactora y solubilizadora, cuyo abasto se hace a partir de la producción nacional, salvo importaciones esporádicas. En 1992 existían aproximadamente: 500 torrefactoras a lo largo del país; 12 descafeinadoras (algunas de ellas fabrican también marcas de café tostado y molido); importantes empresas nacionales que combinan la comercialización del café verde, la descafeinización y la fabricación de café soluble, tostado y molido, y grandes empresas trasnacionales como Nestlé y General Food que también realizan los tres procesos del café verde⁴⁹

Las características de las dos últimas fases del procesamiento del café son: el bajo número de trabajadores necesarios para su operación (entre 3 y 12 obreros en beneficios pequeños o medianos y cuatro en las torrefactoras pequeñas y medianas), y la posibilidad de obtener un producto de buena calidad a partir de un bajo grado de desarrollo tecnológico. De todos modos ambas requieren de

⁴⁹ Aurora Cristina Martínez Morales. op. cit. Pag. 35.

medianos y altos volúmenes de inversión y sobre todo para asegurar los niveles de acopio de grano adecuados a sus mercados y a su capacidad de transformación.

En términos científicos, el café pertenece a la familia de las rubiáceas, del género *coffea*. En la actualidad, las especies que aportan casi la totalidad del café generado en el mundo son: Café arábica (cuenta con más de seis variedades) y Café *canephora* (una sola variedad: robusta).*

Determinar el tiempo preciso para el corte es crucial. Si las cerezas están inmaduras, los granos ya no se desarrollarán como es debido o ya no madurarán después del corte. Y si la cereza se recoge ya muy madura, los granos estarán echados a perder, y solo un grano en malas condiciones en un saco o canasto puede estropear al resto y proporcionar un sabor amargo o agrio. Ahora bien, como las cerezas maduran a diferentes tiempos en un mismo arbusto, el mejor método de cosecha o corte para el recolector es reunir solo unas pocas cerezas en un solo tiempo y después regresar a los mismos arbustos cada diez días hasta que la recolecta de frutos haya sido realizada. Aunque este tipo de corte selectivo es obviamente caro por los costos de mano de obra.⁵⁰

La demanda de café verde u oro, no sólo se refiere a volúmenes, sino que exige calidades en cuanto al lugar y origen del grano, variedad del cafeto del que procede, características técnicas del proceso de producción agrícola y del procesamiento industrial primario (beneficiado). todo esto explica también el alto grado de competitividad existente en el mercado mundial; por ello, la oferta implica cubrir los requerimientos específicos de calidad del grano para las mezclas que los fabricantes de café soluble, tostado y molido de esos países hacen para satisfacer el gusto y las necesidades de sus consumidores, por lo que la importancia económica del café hasta ahora esta dada por su peso en las exportaciones nacionales.

* Typica, Bourbon, Caturra, Mundo Novo, Maragogype (el gigante de los arábicas), Caturra, Garnica (que es el primer híbrido surgido en México a través de INIFAP), Cauai, Caúmor y Colombia (resistente a la roya)

⁵⁰ Cristina Aurora. Op. cit. pag. 48

3.1 Tratamiento del Café Cereza

Una vez que el fruto esta madura se debe cosechar y llevar de inmediato al beneficio donde se obtendrá la semilla del café, que en este caso es lo más importante. La semilla esta cubierta por el fruto, que es una miel llamada pectina, además de una cáscara que serán removidas de la semilla en el proceso de beneficiado. Lo importante de esto es que en el momento en que se corta el café de la planta, ésta se empieza a degradar rápidamente, por lo que su traslado al beneficio se debe realizar de inmediato y evitar así el deterioro de la calidad del grano.⁵¹

El grano del café es lo más importante porque es lo que se comercializa y se consume tanto en el mercado nacional como en el extranjero.

Ahora bien, existen dos métodos o vías para separar la cereza del grano, que son: La vía seca y la vía húmeda, que afectan significativamente el precio y la calidad del producto. El método más económico, la vía seca, se emplea con los cafés de inferior calidad*, mientras que para los granos de mejor calidad, se emplea la vía húmeda.

El método seco se aplica al café "natural" y el método húmedo a granos lavados total o parcialmente. En términos generales los granos tipo robusta que se emplean para la elaboración de café soluble siguen la vía seca al igual que el café caracolillo por ser de inferior calidad.⁵²

La vía seca es la técnica más simple, económica y tradicional. Se extiende las cerezas recogidas en una superficie de cemento o ladrillo o en esteras, si es posible a la luz del sol, y se pasa el rastrillo a intervalos regulares para evitar la fermentación. En caso de lluvia o de bajas temperaturas, hay que cubrir las cerezas para protegerlas.

Unas cuatro semanas después, cuando la humedad de las cerezas se reduce aproximadamente al 12 por ciento, se considera que están secas. Llegado este

⁵¹ Rodolfo Valadez. "Café" suplemento de la CMPC. página 13 1999

* aunque hay excepciones, como de aquellos granos que siendo de la especie arábica, han seguido la vía seca como el caso de "natural de atoyac" y otros que se producen en algunas regiones de Brasil. Pero son casos aislados.

⁵² Jon Thorn. Café -Manual para sibaritas-. Editorial Evergreen. Pag. 25.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

punto, la cáscara es más quebradiza, ha adquirido un tono marrón oscuro y permite oír el sonido de las semillas sueltas en el interior.

Este método precisa más habilidad de lo que pueda parecer, ya que se corre el riesgo de secar excesivamente los granos, con lo que se aumentaría la probabilidad de que resultaran dañados durante el descascarillado. Por otro lado, las semillas que no están suficientemente secas, son más sensibles a las plagas.⁵³

La vía húmeda es una técnica más cara[↔] y delicada, pero es menos agresiva y contribuye a la conservación de las propiedades del café. La diferencia principal entre los dos métodos es que en la vía húmeda, la pulpa se separa de la baya casi inmediatamente, en lugar de dejar que las cerezas se sequen.

La pulpa se quita con una máquina despulpadora, ésta operación debe realizarse lo más pronto posible para conservar la calidad del grano, en las primeras doce horas después de la recolección del fruto. Con el paso del tiempo se hace más difícil separar la pulpa carnosa de las bayas, con lo que se consigue una separación imperfecta y probables daños en el grano.

Los granos, dentro de sus envolturas, se separan de la piel y de la pulpa, que se eliminan con agua. Los canales de agua están diseñados para separar el grano verde, más ligero, del maduro, que pesa más y que es el bueno.

El siguiente paso es la fermentación, que consiste en la separación del mucílago viscoso que recubre el pergamino mediante la acción de enzimas. Los granos se almacenan en tanques de fermentación entre 12 a 36 horas a una temperatura que oscila entre 21 y 23 grados centígrados. Cuando la masa llega a 27 ó 28 grados, el café está listo o a "punto". En ese momento inicia el lavado donde se separa el café pergamino del mucílago. El tiempo de fermentación, si llega a excederse, puede llegar a producirse una mancha en el grano que se le conoce como café manchado o desmanche, lo que da lugar a que el producto baje considerablemente de calidad.

⁵³ Jon Thorn. Op. cit. pag. 38

[↔] se emplean no menos de 5 litros de agua para obtener cada kilo de café en pergamino.

El control de calidad durante el proceso húmedo es esencial para prevenir la aparición de granos rancios o ácidos. Uno sólo de estos granos puede estropear toda una remesa, así que los útiles empleados en el proceso se limpian diariamente para que no queden restos cuando se trate la siguiente tanda.⁵⁴

Tras el proceso húmedo, los granos todavía conservan el pergamino que los recubre, que contiene un 50 por ciento de humedad. El pergamino ha de someterse a un proceso de secado para que la humedad se reduzca al 12 por ciento y los granos puedan almacenarse en condiciones estables.

El secado del pergamino se efectúa extendiendo los granos sobre cemento, pavimento, mesas y bandejas especiales, como se hace en el proceso de vía seca, dejando que se sequen al sol. La operación se prolonga entre 12 y 15 días, período en el que los granos se remueven de vez en cuando para asegurar un secado uniforme.

Esta operación final da como resultado el café pergamino. Es ideal que los granos se mantengan así hasta su exportación, en donde se inicia un proceso de selección.

Nuestro país cuenta con un total de 1,962 Beneficios Húmedos y 443 Beneficios Secos, con una capacidad instalada para beneficiar por día un total de 298 mil 508 quintales.⁵⁵

El 84 por ciento de los beneficios húmedos se encuentra en tres Estados: Veracruz posee 37.4 por ciento del total de Beneficios a nivel nacional; Chiapas 32.65 por ciento y Puebla 13.8 por ciento.

Por otro lado, en Chiapas se encuentra el 39.3 por ciento de los Beneficios Secos de todo el país; 16 por ciento en Puebla y 14 por ciento en Veracruz.⁵⁶

Al término de los procesos de beneficio húmedo y seco, el café debe estar bajo condiciones adecuadas para conservar la calidad por largos periodos, si registra humedad inferior a los doce grados, el grano indica que fue expuesto a altas temperaturas o prolongados tiempos de secado, lo que ocasiona que la semilla pierda elasticidad y se torne frágil, lo cual al exponerla a la fricción o

⁵⁴ Jon Thorn. *Café -Manual para sibaritas*. Página 25. Editorial Evergreen

⁵⁵ "Café". Suplemento comercial de la Confederación Mexicana de Productores de Café. Pag. 25.

⁵⁶ Ibid. pág. 25.

movimiento en máquinas de limpieza provocará se fracture con facilidad. Por otra parte, las semillas con humedad superior a los doce grados centígrados son atacadas por microorganismos que merman su calidad; asimismo, al procesarlos en el beneficio seco, la fricción con la maquinaria trauma a la semilla dejándola con marcas, que denotan que la humedad no era la adecuada para procesarla mediante este mecanismo.⁵⁷

Justo antes de ser exportado, el café se trilla removiendo el pergamino por maquinas decortificadoras ó despergaminadoras y después las finas capas de un tono plateado que permanecen son a la vez removidas por maquinas pulidoras que dan a los granos un atractivo tono azulado. Con esas operaciones se prepara el producto para su comercialización.*

Pero antes de que salga al mercado y de acuerdo al número de imperfecciones presentes en una muestra de 350 gramos, se determina su calidad para poder clasificarlo y comercializarlo como: café de consumo interno, prima lavado, altura, preparación americana, preparación europea, etc.⁵⁸

La demanda del mercado mundial ha influido para que internamente los países productores normen sus calidades adaptando los procesos de investigación y producción para lograr la calidad requerida por los principales países consumidores, llegando así a predominar una calidad sobre otra en un determinado país productor.⁵⁹

Un café de la mejor calidad siempre va a tener que ser separado de los demás defectos encontrados en su misma cosecha, en la misma región. Por ejemplo, nunca sabrá igual un grano de café pequeño (bajo desarrollo de acidez y sabor) a uno de mayor tamaño. Así mismo, un grano sobrefermentado (manchado) nos dará un sabor amargo y medicinal, por lo que si queremos saborear una taza

⁵⁷ Santoyo Cortés et al. "Sistema Agroindustrial del Café en México". Editorial Universidad Autónoma de Chapingo.

* Y de acuerdo al resultado de la comprobación (por medio de la catación) de que el grano, verde u oro, dará la degustación establecida por el comercio internacional.

⁵⁸ Ing. Arturo Hernández Fugigaki. Revista "El mundo del café". No. 6 Marzo-Mayo 2001.

⁵⁹ Martínez Morales Aurora Cristina. Op.cit. página 53.
café caracolillo.

de café con su máximo desarrollo de sabor y aroma y sin ningún otro sabor más que a café. Debemos cerciorarnos de que la mezcla de café que estamos usando este exenta al cien por ciento de granos defectuosos.⁶⁰

3.2 Clasificación del café.

Cafés provenientes de no menos de 57 países productores poseen cada uno de ellos sus propias características y sabores, y la razón de esto la da las diferencias en el clima (precipitación pluvial, días de sol, temperatura, humedad, vientos, variaciones imprevistas en las estaciones, pasos de nubes, etc.), altitud, variedades de las plantas, tipos de suelo, contenidos del mismo en las áreas de cultivo. Así, la planta de café crea una amplia gama de sabores y aromas dependiendo de las fluctuaciones caprichosas en el espectro climático ⁶¹

Porque existen muchas variedades de la planta del café que nos proporciona granos con diversos sabores, características y estilos, los cuales pueden ser preparados por diversos métodos, los profesionales han elaborado un sistema para juzgar la calidad y el sabor.

La primera clasificación la da la altitud a la que fue cultivada la planta⁶²

Buen Lavado: cultivado entre los 250 y 650 metros sobre el nivel del mar .

Prima Lavado: entre 651 y 950 metros sobre el nivel del mar (msnm).

Altura: entre 951 y 1,200 metros.

Estrictamente Altura: siempre sobre los 1,200 metros.

Se requieren pruebas físicas para determinar la altura (no sólo geográfica sino de calidad) son cuatro y van ligadas intensamente a la percepción sensorial de un catador al que aún no se le requiere la experimentación con el gusto.

El color, verde y sin manchas, además del tamaño, son la primera propiedad organoléptica interpretada por la vista. El aroma del grano sin fragancias propias de la fermentación, corresponde al olfato. El sonido al dejar caer unos

⁶⁰ Jane Pettigrew. "Coffee". Editorial Grange Books. Hong Kong, 1999.

⁶¹ Pettigrew, Jane, op. cit. pag. 14.

⁶² Pettigrew, Jane. "Coffee Classifications" del libro "Coffee". Pag. 22. Grange books. 1999.

granos sobre otros debe ser seco, demostrando la inexistencia de grandes proporciones de humedad que distingue el oído. Y, la temperatura del producto en un estándar ambiental determinado por el tacto del calificador.

Se requiere también medir el tamaño de los granos, para lo cual se necesita implementar mallas 16 y 17 a modo de coladores de grano. En un café Buen Lavado, el 80% de la materia depositada en la malla deberá permanecer sobre ella; el Prima Lavado, demostrará su mejoría reteniendo 85%; el de Altura, requiere al menos el 90% y el Estrictamente Altura debe superar este último porcentaje.

En cuanto a defectos, el Buen Lavado y Prima Lavado aceptan que el 3.5% del grano presentado tenga defectos (amorfo, pequeño, manchado, quebrado) con relación al modelo arquetípico de su altura. Mientras que, Altura y Estrictamente Altura sólo deben poseer el 1.5%.

Y en cuanto al peso específico. Es de 0.660, 0.680, 0.690 y 0.700 g/cm³, respectivamente.⁶³

Internacionalmente, el café se clasifica en cuatro grandes grupos: suaves colombianos, otros suaves, arábigos no lavados y robustas.

Dichas clasificaciones obedecen, entre otros factores, a que las variedades cultivadas a mayor altitud suelen desarrollar más acidez y aroma, por lo tanto su sabor es mejor y su valor más elevado.

En términos generales hay dos tipos: Americanos (se caracterizan por ser brillantes, de cuerpo medio y sabor limpio y fresco) y Africanos. Se caracterizan por su acidez afrutado, similar a la del vino. Su cuerpo es de medio a espeso.⁶⁴

- Nombre en el mercado.- Se da comúnmente por el puerto de embarcación o área de producción. Java, Yauco Selecto, Kenya AA, Colombia, Montaña Azul, Pluma Hidalgo, etc.
- Variedades de planta.- Bourbon, Mundo Nuovo, Typica, Maragoype, Caturra, etc.

⁶³ Alonso Brock. "Café de altura ¿qué tan alto? Revista La Taza Perfecta. Marzo de 2001. pag. 12.

⁶⁴ Rodolfo Valadez. 100% café. Suplemento de la CMPC. pág. 14

- Especies de planta.- Arábica y Robusta
- Métodos de procesamiento.- Lavado o Natural
- Número de imperfecciones.- Negrura, rotura, fermentados, rancios, granos en forma de piedra, pequeños, colmillos, rojizos, inmaduros, etc.
- Forma, color y tamaño.- Ya sea largo o plano, y a través de la gama de verde claro, gris y verde azulado.
- Edad del grano.- La mayoría mejora con la edad entre tres y diez años, pero otros no.
- Cualidades en la taza.- Tiene cuerpo, acidez, aroma, amargor o dulce y fragante.⁶⁵

Un café de la mejor calidad siempre va a tener que ser separado de los demás defectos encontrados en su misma cosecha, en la misma región. Por ejemplo, nunca sabrá igual un grano de café pequeño (bajo desarrollo de acidez y sabor) a uno de mayor tamaño. Así mismo, un grano sobrefermentado (manchado) nos dará un sabor amargo y medicinal, por lo que si queremos saborear una taza de café con su máximo desarrollo de sabor y aroma y sin ningún otro sabor más que a café debemos cerciorarnos de que la mezcla de café que estamos usando este exenta al cien por ciento de granos defectuosos.⁶⁶

3.3 La importancia de la calidad en el tostado y molido del grano

El café, antes de ser degustado, tiene que pasar por los tres procesos: la selección, el tostado y el molido.

Si el grano no se tuesta a la temperatura adecuada, o bien no se tuesta durante el tiempo necesario, los aceites no saldrán a la superficie y el sabor resultante puede recordar al cacahuate. Por el contrario, si el tueste se realiza a una temperatura excesivamente elevada o se prolonga

⁶⁵ Maria Estela Pineda "La clasificación del café en términos de mercado. Revista La Taza Perfecta. Mayo de 2001. página 4.

⁶⁶ Pettigrew, Jane. Op. cit. pag. 25.

demasiado, el grano tendrá un sabor delgado y carbonizado, algo sumamente desagradable.⁶⁷

Por otro lado, los tuestes oscuros presentan aceites en su superficie exterior; sin embargo, tienden a tener una menor vida de anaquel.

Los granos verdes y vanos al tostarse no alcanzan el nivel de coloración de los maduros. A un tueste su apariencia será más clara: si son vanos darán un típico sabor a cacahuete en la taza final y en el caso de ser verdes ocasionarán una bebida astringente, por su alto contenido de taninos. El proveedor debe ofrecer un producto que tenga a lo mucho una semana de haberlo tostado y estar en grano entero.

Sólo si se trata de cafés a diferentes tuestes, la apariencia de color en el grano debe ser homogénea. Los tuestes de colores disímolos denotan mezclas de granos de distintas características o falta de selección en los mismos. Las combinaciones de cafés de diferente calidad las hace el proveedor para abaratar costos y ofertar un producto con menor precio, esto lo puede hacer al usar variedades con mayor nivel de mancha o imperfecciones o al mezclar diversos granos con diferente proceso (lavado con natural, por ejemplo).⁶⁸

Los más populares tipos de molidos en México son: Turco, express, medio y grueso. En el turco, el contacto entre los discos es tan íntimo que la fricción entre los mismos hace que se calienten y pasen su calor al producto, lo cual ocasiona que muchos volátiles se pierdan y algunos compuestos químicos se degraden. El express, ofrece al tacto la sensación de azúcar o arena. El medio, es utilizado para cafeteras que emplean filtro de papel ó directamente en agua caliente; finalmente, el molido grueso se recomienda para cafeteras con filtro de metal.

Cada método de preparación de café en taza tiene un tamaño límite de molido ideal, lo que significa que desviarse de ese parámetro

⁶⁷ Ing. Arturo Peniche "Tostado y molido". El mundo del café. número tres. Tercer trimestre. 1999.

⁶⁸ Alejandro García Palacios. Tostado de Café. Revista Cafés de México. No. 147. agosto 2000.

proporcionará cafés flojos, cargados, amargos, ácidos, etcétera, lo cual debe utilizarse el molido apropiado para cada método de extracción. Extractos preparados con el mismo peso y tipo de café a diferentes molidos, nos darán tazas de características disímolas debido a la variación en cantidad de compuestos solubles y coloides en cada extracto. La misma cantidad en peso de café a un molido fino hará una taza pesada, oscura, con mayor cantidad de aceites y mejor aroma que a un molido grueso; por lo general los molidos gruesos requieren permanecer mayor tiempo en contacto con el agua para brindar sus atributos.⁶⁹

3.4 Nombres del café en el tostado

<u>Apariencia de los granos</u>	<u>Nombre del tostado</u>
• Muy claros	Nueva Inglaterra, half city
• Medio	Café británico, americano, medio alto.
• Castaña	Alto, especial, city, full city.
• Oscuro	Continental, nueva orleans, after dinner, francés.
• Muy oscuro	Negro, pesado, belga, italiano

Al vender café tostado ya sea en grano o molido se debe cuidar que ese café se consuma en el menor tiempo posible. Por eso muchos tostadores se programan para sólo tostar el café que se va a consumir el mismo día.

Los factores del ambiente que provocan la pérdida de sabor en el café son: El oxígeno (aire), temperaturas altas, humedad y luz.

Por lo que al envasar el producto se debe cuidar que el material que se emplee proteja al café de aquellos factores antes mencionados.⁷⁰

Comprar café molido reduce su vida de anaquel al aumentar exponencialmente su superficie de contacto con el medio ambiente, lo cual genera pérdida de aroma, sabor y finalmente arranciamiento de grasas.

⁶⁹ Ing. Arturo Hernández Fujigaki. Tostado y molido. Revista El mundo del café. no. 6 marzo-mayo 2000 pag. 6.

⁷⁰ Alejandro García Palacios. Tostado de Café. Revista Cafés de México. No. 147. Agosto/2000. pag. 10

3.5 La Industria en México

El proceso productivo debe cubrir los volúmenes y calidades demandados por los mercados del café. México exporta alrededor de 80% de su producción con especificaciones sobre la calidad del producto (café verde u oro). El 20% restante, 1.0 millones de sacos anuales, es consumido por la industria nacional productora de cafeína, café soluble, tostado y molido, misma que demanda calidades inferiores del grano producido. El consumo de este aromático en el mercado nacional, no se cuida la calidad del grano, "pues las exigencias del consumidor no se reflejan en la fabricación de cafés tostados, molidos y solubles". Además la normatividad legal no establece exigencia alguna; por el contrario, permite la inclusión de adulterantes en la producción, por lo que no exige que el contenido de café sea total y tampoco es clara en torno a la calidad. La materia prima principal, es decir, el café verde u oro, dirigida a la industria torrefactora, no tiene ninguna norma por lo tanto es el de peor calidad desde su origen, se consume mancha de cafés naturales con diferentes grados de daño, y de robusta pues durante la industrialización son mezclados con cafés buenos y así se amortigua el sabor y el cuerpo propios del café dañado. Estas son pues, "calidades" destinadas al consumo interno.⁷¹

Para empeorar la situación, las empresas productoras de café soluble^f recurren a importaciones del aromático de países como Indonesia y Vietnam, donde se cultivan las plantas más corrientes de café robusta, que son empleadas en sus mezclas con el objetivo de eficientizar sus costos pero sacrificando calidad.⁷² El consumo de café en México por parte de la industria se estima en 1.0 millones de sacos, de los cuales 89 % es procesado y comercializado por Nestlé, Sabormex y Café Marino, según cálculos del Consejo Mexicano del Café (CMC). El volumen

^{*} En esto influye la Ley de Torrefacción que data de 1942 y no ha sido modificada desde entonces. Esta ley regula la elaboración y venta de café tostado en grano, molido, soluble, granulado y pulverizado.

[^] Las más importantes industrias procesadoras de café en México para su consumo final son trasnacionales: Nestlé y General Food.

⁷¹ Patricia Lucas Pérez. "Panorama del grano en México". Revista El Mundo del Café. Tercer Trimestre 1999.

^f más del 60 % de la población mexicana consume café soluble.

⁷² Angelica Enciso. Enviada. Diario La Jornada Pag. 11

restante corresponde a microempresas dedicadas al tostado y molido de café, que se encuentran dispersas en territorio nacional.

Nestlé concentra 60 por ciento del consumo industrial, Sabormex y Café Marino 20 por ciento y el resto son pequeñas empresas dedicadas al tostado y molido, de las cuales existen alrededor de 350 en la Ciudad de México.

Las tres principales empresas consumidoras del aromático procesan 70 por ciento del café soluble que se consume en el país.

En 1998 el volumen de café verde utilizado por la industria fue de un millón 162 mil 466 sacos de 60 kilogramos cada uno, según se deriva de la Encuesta Industrial de INEGI.

Para la elaboración de café soluble, la industria compró a productores nacionales 830 mil 571 sacos, además de 313 mil 121 sacos destinados al procesamiento de café tostado y molido. Las importaciones representaron 18 mil 774 millones de sacos.

El consumo interno total en el país fue de un millón 190 mil 988 sacos.⁷³ De acuerdo con datos del INEGI, el gasto anual de café soluble triplica al de café de grano. Todo esto es importante, porque si cada mexicano bebiera una taza de café de grano, la producción nacional resultaría deficitaria, es decir, internamente se consume sólo una quinta parte de la producción, mientras que el potencial de crecimiento en este sentido es enorme.

El consumir más café de grano molido mexicano, independientemente de las exportaciones, posibilita generar empleos en la cafecultura, además, si los mexicanos consumieran un buen café, el mercado estaría asegurado. Ese buen café se produce en primer lugar con granos de la especie arábica, tostado y molido, lavado, del grupo de otros suaves, prima lavado o de altura del que México es gran productor.

⁷³ Juan Carlos Villareal Montaño. Suplemento de la Confederación Mexicana de Productores de Café (CMPC) 100% Café. Página 15. año 2000.

3.6 Certificación de café

La cafeticultura mexicana deja de percibir alrededor de 200 millones de dólares anuales, debido a los castigos que le imponen los mercados internacionales al café.

El café del país ha sido sancionado permanentemente debido a la imagen muchas veces equivocada que se tiene en el contexto internacional.⁷⁴

La certificación del café permitiría que el producto mexicano cuente con un valor agregado, reconocido en los mercados internacionales. La certificación del café, además de que comprueba la calidad del producto, otorga la posibilidad de exigir una igualdad y equidad respecto a las cotizaciones mundiales.

Un gran volumen de las exportaciones de café mexicano no son certificadas, excepto el café orgánico y otras variedades típicas de café gourmet que no cotizan en Casa de Bolsa, sin embargo, los cafetaleros se han dado cuenta de la necesidad de certificar su producto ante un comercio globalizado. La certificación del café, tiene un costo que puede variar según las necesidades, pero esto en términos comerciales, beneficia al comprador ya que le brinda seguridad del producto.

Las exigencias internacionales de calidad han evolucionado rápidamente a raíz de la aparición de la Speciality Coffee Association of America (SCAA) en Estados Unidos, y de Cafés de Alta Calidad (CALICAFE) en México.

Cada vez se demanda café de más calidad, cada vez nuestro cliente principal es más exigente en este tema y cada vez el diferencial o descuento del café mexicano, respecto a otros suaves, "grupo del que México forma parte", es más grande.

Hay tres razones principales para esto:

- No ha existido la mínima promoción del café genérico mexicano y apenas el de algunas regiones en el mercado internacional por parte de la federación, los estados o los particulares, oportuno mencionar algunas variedades consideradas de las de mejor calidad a nivel internacional como son: Coatepec; Pluma Hidalgo, Jaltenango, Natural de Atoyac, Orgánico, Motozintla, entre otros.

⁷⁴ Guillermo Escudero Robles. "El papel del exportador de café mexicano. Revista Cafés de México. p.p.16.

- No existe capacitación ni asistencia técnica a los nuevos y viejos beneficiadores acerca de cómo debe ser el beneficiado del café para mantener al menos la calidad que naturalmente daría su café por razones de su clima, variedad y prácticas de cultivo.
- El cambio de clima planetario ha provocado dos fuertes heladas en las regiones mexicanas durante las cosechas 1997-1998 y 1998-1999. Como se ha disminuido el uso de la sombra y las variedades regionales anteriores a la revolución verde, el daño a las cerezas es grave y disminuye su calidad.⁷⁵

Así pues en el 2000, los precios internacionales de la Bolsa de Nueva York han sido 20 por ciento inferiores al año anterior, esto no es controlable por México ni por sus productores o exportadores; pero resulta que los diferenciales se han abierto de menos de ocho centavos por libra a menos de 28 centavos en los últimos años. Y esto si era previsible y hubiera sido controlable si:

Las autoridades responsables nivel federal y estatal hubieran hecho su trabajo de promoción.

Se hubiera capacitado a los beneficiadores y se les hubiera orientado en las decisiones de cambio de maquinaria.

Se hubiera orientado al agricultor para que no abandone las formas de cultivo tradicional bajo sombra y con variedades tradicionales, que por el hecho de ser sustentables tienen una mejor demanda y un mayor precio en los mercados, además de que permite proteger a las plantaciones de la helada.⁷⁶

Para evitar el castigo, hay que certificarlo, y para ello existen tres tipos diferentes de certificación de productos agrícolas. Los tres tienen diferentes enfoques en sus estándares y procesos, pero están constantemente trabajando en coordinación para traer al productor, al medio ambiente y a la sociedad más beneficios.

⁷⁵ Trápaga, Y. Y. F. Torres. "El Mercado Internacional de la Agricultura Orgánica. UNAM. Ed. Juan Pablos México.

⁷⁶ Mario Fernández S. Calidad, Precio y Sustentabilidad en el Café Mexicano de Exportación. Revista Jarocho Verde. Pág. 57. año 2000

- El programa más antiguo y conocido es el de certificación orgánica que implica que la finca no utiliza plaguicidas o fertilizantes sintéticos.
- El segundo tipo de certificación es el "fair trade" o comercio justo. Estos programas garantizan que los productores reciban un buen precio y que sus trabajadores compartan las ganancias. La mayoría de los programas de comercio justo trabajan con cooperativas.
- El tercer tipo de certificación combina algunos de los elementos de la producción orgánica con el comercio justo y agrega la pieza faltante. Esta pieza es la conservación de los recursos naturales, incluyendo la vida silvestre, los ríos y los bosques, además de mejoras para los trabajadores. El Programa de Conservación Agrícola (PCA), que incorpora los programas ECO-O.K. y Better Banana, fue desarrollado aquí en América Latina y es el ejemplo líder de esta certificación conservacionista.

Actualmente, el programa está trabajando con productores en diez países de América Latina y ha certificado a más de 160 mil hectáreas de los siguientes cultivos: café, plátano, cítricos, cacao y caña de azúcar.⁷⁷

El objetivo de PCA es trabajar con todos los productores, desde el más pequeño hasta el más grande para lograr implementar sistemas de manejo sostenible en sus fincas. El desarrollo sustentable tiene tres elementos claves: el social, el ecológico y el económico. Dicho programa se enfoca en cada uno de estos elementos.

Basado en este enfoque, los principios del Programa PCA son: 1) Conservación de ecosistemas naturales; 2) Protección de la vida silvestre; 3) Tratamiento justo y correcto de los trabajadores; 4) Relaciones comunitarias; 5) Control estricto en el uso de agroquímicos; 6) Manejo integrado de desechos; 7) Conservación de recursos hídricos; 8) Conservación de suelos y 9) Planificación y monitoreo.

⁷⁷ Chris Wille, Chris Wunderlich y Cynthia Barrios. La Certificación. Revista "El Jarocho Verde" página 42.

CONCLUSIONES

El principal factor de fondo que sostiene nuestra competitividad en el mercado internacional es la calidad del grano producido (aún cuando una buena proporción sale de pequeñas parcelas sin suficientes apoyos institucionales) y el acuerdo, no exento de vicisitudes, entre las fuerzas económico-políticas que rigen la cafecultura nacional.

Por las características de la economía cafetalera nacional en México, deben crearse las condiciones estructurales para manejar los desequilibrios del mercado internacional mediante criterios sociales que tiendan a diversificar las opciones de empleo industrial del grano; ampliar el consumo final mediante la creación y fomento de la cultura de consumo de café, y conocer a fondo las características del mercado interno, además de llevar a cabo un manejo financiero racional de la producción y de los excedentes cuando no sean comprados con la rapidez adecuada a las condiciones de nuestra economía.

Y es que el fortalecimiento del consumo nacional proporcionaría un respiro a los 282 mil productores de café —en su mayoría indígenas—, ante los volátiles mercados internacionales. Actualmente se exporta 80% de los cinco millones de sacos de 60 kilos de la producción promedio anual y el restante 20 por ciento se consume en México.

Las exportaciones mexicanas de café oro a Estados Unidos ascienden a 80 por ciento, mientras que los países de la Unión Europea y Asia reciben el resto. Esto se debe en gran parte a la cercanía de México con Estados Unidos y al hecho de que el consumidor norteamericano no es tan exigente como el europeo. Porque el café que exporta a Estados Unidos es prima lavado, y el que consume Europa es por lo común un café de altura o estrictamente de altura y de origen, mientras que los norteamericanos consumen mezclas de buen café y no son tan exigentes en cuanto a la altitud en la que es cultivado el café que consumen.

Es importante destacar que el 70% de la producción que México exporta es prima lavado.*

Además una desventaja que tiene México para ingresar su aromático a la Unión Europea es que ésta cobra arancel mientras que Estados Unidos no lo cobra.

Los responsables de esta crisis en parte son las Empresas trasnacionales (AMSA, BECAFISA, CAFES CALIFORNIA, EXPOGRANOS Y NESTLE) ya que sólo pagan a los productores \$ 1.50 pesos por kilogramo de grano en cereza, cuando los caficultores requieren por lo menos de tres pesos para que pudieran obtener un poco de ganancia. Por esto, todas las actividades están casi paralizadas. Las plantaciones de cafetales están desierta; los beneficios donde se procesa el grano están vacíos y no hay trabajo.

Como sabemos, el precio del aromático se rige por la Bolsa de Valores de Nueva York. En diciembre de 2000 estaban las cien libras (quintal) a 70 dólares; En enero de 2001 en 64 dólares; en junio de 2001 a 58 dólares. Pero además, como también sabemos, sobre ese precio las empresas descuentan otros 20 dólares al café mexicano. A todo esto se suma la carencia de apoyos gubernamentales y de créditos para el procesamiento del grano.

Así, los caficultores, que en promedio poseen tres hectáreas, no contratan jornaleros agrícolas y prefieren auxiliarse de sus respectivas familias.

Esto da por resultado que la principal actividad de las cosechas se dé en las zonas bajas ya que en las montañas las labores desaparecieron casi, debido a que los costos de producción son mayores.

Bien sabemos que en las zonas altas se produce un mejor café y en las zonas bajas se cultiva un "buen lavado" y un "prima lavado", que si bien es un buen café, éste no es tan bueno en calidad como uno de altura o de estrictamente de altura.

* De 7 a 12 kgs. De consumo per cápita en el europeo por 4 kgs. De los norteamericanos y 400 a 600 grs de los mexicanos

Capítulo cuatro: Productores directos en el campo cafetalero mexicano

Dos de los efectos más perniciosos del modelo económico vigente son, sin duda, el abandono y la crisis que padece el campo mexicano. Para incontables ejidatarios y comuneros del país el panorama se ha vuelto, día con día, más desolador y muchos de ellos han optado por emigrar a las grandes ciudades, donde engrosan las filas del desempleo y la economía informal, o a los Estados Unidos, sin importar que en ello, pongan en riesgo su integridad física y hasta su vida.

Los pequeños propietarios también se encuentran en circunstancias difíciles, pues la fuerte y, en ocasiones, desleal competencia de los exportadores agrícolas extranjeros que además son los grandes productores y exportadores de alimentos en el mundo; los bajos precios que se pagan por sus productos, los problemas de cartera vencida y la carencia de apoyos oficiales han deteriorado severamente a este importante sector del campo mexicano. Numerosos productores agrícolas no consiguen siquiera recuperar sus costos de operación con la venta de sus cosechas y han tenido que hipotecar o vender su patrimonio tan sólo para obtener los medios mínimos para la subsistencia de sus familias.

Para ejemplificar esta preocupante situación, cabe señalar el caso de los cafeticultores mexicanos. La apertura indiscriminada de las fronteras al café proveniente de otras latitudes, la caída continua de los precios internacionales de ese grano aromático, la insuficiencia y la dilación de los escasos apoyos oficiales, el manejo político que reciben los programas de apoyo al café, el control de los mercados por un puñado de empresas trasnacionales y nacionales, los castigos que sufre el café con respecto al precio internacional, la falta de certificación y titulación del café con reconocimiento internacional y el incumplimiento de las promesas gubernamentales en el ámbito de la regulación de las importaciones han sumido en la postración a un sector que alguna vez fuera uno de los más dinámicos y promisorios del agro nacional.⁷⁸

⁷⁸ Armando Bartra. "El aroma de la historia social del café". Documentos la Jornada del Campo. Diario la Jornada 28 de julio de 1999.

Tal parece que el gobierno federal —tanto en el caso del café como en el de otros cultivos básicos— ha renunciado a todo esfuerzo por proteger de manera efectiva al campo mexicano y ha optado por una “política agropecuaria” que privilegia al sector industrial y a los exportadores extranjeros, aunque esto implique la debacle del campesinado y de los pequeños productores rurales y la pérdida además de la soberanía en materia alimentaria.

Dentro de las zonas cafetaleras, los más afectados son los pequeños productores, que cultivan el grano en pequeñas extensiones de tierra y venden el café cereza sin ningún procesamiento industrial* o se emplean como jornaleros en las fincas de mayores extensiones de la zona.

No es casual que el mapa de las zonas cafetaleras coincida con el de las regiones de más acendrada marginación social y con los ámbitos de mayor poblamiento indígena, a la vez que resulta paradójico, pues el grano aromático es la máxima cosecha de exportación* y una de nuestras mayores riquezas agrícolas, genera extrema pobreza para muchos.

4.1 ¿Quiénes son?

El cultivo de café tuvo un gran impulso durante la década de los setentas y principios de los ochentas, sin embargo, las condiciones ecológicas prevalecientes en una gran parte de las regiones de Oaxaca y Guerrero no son las más adecuadas para un café de buena calidad o de altura, que es el de mayor demanda internacional. Bajo estas condiciones existen muchos cafetales que se desarrollan en alturas que van de los 300 a los 900 msnm³. Muchos de los cafetales de esas regiones son además poco productivos, que solo alcanzan a producir de 6 a 9 quintales por hectárea. Además no existe un manejo eficiente de los cafetales, ya que la mayoría de éstos son de tipo rusticano, donde se combinan tecnologías modernas y tradicionales con el uso simultáneo de insumos, variedades mejoradas

* En México el 48% de los pequeños productores venden su café en cereza

• De 80 a 85 por ciento de la producción se destina a la exportación.

3 café clasificado como: café lavado y prima lavado.

y criollas y la conservación de un dosel de árboles de sombra multiespecífico originario de la vegetación natural (selvas y bosques mesófilos).⁷⁹

Actualmente el precio es muy bajo y la comercialización de una parte importante del grano se realiza todavía a través de acaparadores locales o coyotes que canalizan el producto hacia Córdoba. Ver.

En veinte años, que va de finales de los 60s. a finales de los 80s., debido al propicio contexto mundial, la favorable política pública y la acción del INMECAFÉ, se genera en una extensión de alrededor del 60% de los cafetales, un incremento de cerca del 75% en las cosechas y un crecimiento de casi del 100% en el número de productores. Reveladoras cifras que nos hablan de un auge, pero también de la pulverización del cultivo: el número de cafetaleros crece mucho más rápido que la superficie con huertas, y de su estancamiento productivo: gran parte de la expansión es sobre tierras marginales y en dos décadas el rendimiento apenas se incrementa un 15 por ciento.⁸⁰

4.2 Entender la crisis cafetalera

La cafecultura mexicana enfrenta una severa crisis, quizá sea una de las peores de la historia. Y para entender esta crisis, relaciono algunas situaciones.

- No existe una política definida y clara de desarrollo rural para las áreas de subsistencia. Lo que existe son algunas acciones institucionales aisladas y desligadas entre sí, en forma de programas que, por lo general, no toman en cuenta las características ambientales, ni mucho menos las socioculturales de las comunidades en donde se instrumentan. Los programas se elaboran desde una perspectiva vertical y asistencialista, ya que pocas veces se impulsa la participación, vigilancia y su seguimiento por parte de las comunidades campesinas. La promoción de formas de organización y prácticas democráticas internas, así como la capacitación, han sido endebles y no han reflejado sistemáticamente el fortalecimiento de la autogestión campesina encaminada al desarrollo integral de la sociedad rural.

⁷⁹ Escamilla, E. "El café cereza en México: Tecnología de la producción". U.A.Ch. 1993. pág. 36

⁸⁰ Armando Bartra. "El aroma de la historia social del café." Documento La Jornada del Campo. Diario La Jornada. 2000.

- Las comunidades campesinas ubicadas en las áreas de subsistencia no cuentan con apoyos institucionales ni con instrumentos que les permitan capitalizarse. Los créditos, por ejemplo, sólo se otorgan a zonas con potencial agrícola que presentan terrenos planos, con posibilidades de trabajarse con maquinaria y que produzcan cultivos rentables. En ese sentido, ni el maíz ni el café, bajo las actuales condiciones de producción, son cultivos que formen parte de las líneas de crédito del BANRURAL o la banca privada. Los pocos créditos que provienen de PRONASOL y que se destinan a este tipo de zonas, son insuficientes ya que sólo llegan a unas pocas comunidades y en éstas a unos cuantos productores. Los montos apenas cubren una pequeña proporción de los costos de producción del cultivo. Su autorización también se convierte en un problema ya que generalmente los créditos llegan tardíamente, cuando el productor ya no los necesita.
- La asistencia técnica y los paquetes tecnológicos presentan un panorama semejante. Los extensionistas de las instituciones, además de ser pocos y no cubrir los territorios que se les asignan, reproducen un esquema de asistencia técnica inapropiado a las condiciones productivas, ambientales y culturales de las comunidades. La mayoría de las comunidades de las zonas de trabajo son indígenas con un elevado índice de monolingüismo y el establecimiento de cultivos o de potreros se hace sin considerar las limitantes ecológicas de los terrenos, por lo que en muchas ocasiones se corre el riesgo de provocar problemas de deterioro ambiental que repercuten en la productividad y sustentabilidad de los sistemas agropecuarios. Además, los paquetes tecnológicos que se promueven en general son inadecuados a las zonas de subsistencia, ya que la mayoría han sido probados en condiciones distintas y con características edafológicas y de dinámica agroecológica muy particulares. Los apoyos que se otorgan para el establecimiento de paquetes tecnológicos apropiados, adecuación y validación de tecnologías, por parte de instituciones como el Fideicomiso de

Riesgo Compartido (FIRCO), también se encuentran restringidos a las zonas de alto potencial agropecuario, por lo que estas zonas tampoco tienen acceso a programas de este tipo.⁸¹

- Uno de los grandes problemas de las comunidades campesinas es la comercialización. Todos los productos que se generan en la zona de subsistencia se comercializan a través de intermediarios particulares o "coyotes" que compran directamente a los productores y posteriormente venden en diferentes centros de consumo. El café es un caso particularmente importante, ya que hasta antes de 1989, el Inmecafé participaba en la comercialización del grano. Actualmente ha salido del mercado, lo que ha permitido que surjan nuevos intermediarios y se consoliden los ya establecidos con anterioridad, mientras que los productores siguen siendo los menos beneficiados por el cultivo de este producto. Los compradores externos compran el producto a bajos precios, y lo colocan en los mercados de Tuxtepec, Cordoba y Veracruz, grandes volúmenes al doble del precio que pagan.
- La organización campesina es otro de los grandes problemas en las zonas cafeteras que determina en gran medida los procesos de manejo de recursos naturales. En la zona de trabajo, prácticamente no existe organización campesina. Las pocas organizaciones que se encuentran son por lo general estructuras corporativizadas, ligadas a instituciones gubernamentales como la SAGARP, C.N.C. e I.N.I.. Muchos de los programas institucionales se canalizan a través de estas instancias, por lo que los criterios que subyacen en estos programas son fundamentalmente políticos y lo productivo queda relegado a un plano secundario. No obstante, existen organizaciones que han surgido de manera independiente a partir de necesidades productivas y de manejo racional de recursos naturales, con una amplia participación de sus bases que por su experiencia organizativa parecen ser modelos por

⁸¹ Julia Carabias et al. "Manejo de Recursos Naturales y Pobreza Rural. Editorial. U.N.A.M. y F.C.E. 1995.

considerar en una nueva perspectiva de la organización campesina y el desarrollo rural integral sostenido.

Tal es el caso de las organizaciones vainilleras de Usila, Valle Nacional, UCIRI (Organización de Pequeños Productores de Café Orgánico) y Ojitlan en Oaxaca que han incorporado en su programa de trabajo la diversificación de sus actividades productivas, la revalorización de la cultura chinanteca y el aprovechamiento racional y conservación de sus recursos naturales. Cooperativas que se han basado en el trabajo comunal para cimentar sus programas de diversificación productiva y están comercializando su café a través de una organización social, como la Coordinadora Estatal de Café (CEPCO).⁸²

Una parte sustancial de la producción del café en México es realizada por la población indígena. De acuerdo con el análisis realizado por un grupo de investigadores con base en los datos del Censo de Población y Vivienda del año 1990, de 351 municipios plenamente reconocidos como cafetaleros, 200 de ellos presentaban población indígena (25 por ciento o más de su población), y dentro de éstos 94 son muy indígenas (con más del 75 por ciento de la población hablando una lengua diferente al español). El 21 por ciento son tierras comunales y en arrendamiento se encuentra el 5 por ciento de la superficie total. Lo que significa que el 92 por ciento tienen unidades de producción inferiores a 5 hectáreas y los 185 mil indígenas están asentados en 300 mil. por lo que en promedio cada uno posee 1.5 hectáreas distribuidas en 4,557 comunidades.

Por otra parte, solamente 7.7% de la tierra cultivada con café corresponde al rango de productores con una propiedad mayor a 50 hectáreas y 92.3% pertenece al rango de propiedad de 1 a 50 hectáreas. Como es de esperarse, la alta tecnificación y productividad se encuentra en el rango de 7.7% que representa con un alto porcentaje de la producción nacional.⁸³

⁸² Julia Carabias et al. Op. cit. pag. 78

⁸³ Patricia Moguel. "El café en México: Ecología, Cultura Indígena y Sustentabilidad". Revista El Jarocho Verde. Op.cit. pág. 4

Dentro del sector cafetalero están representadas casi 30 etnias entre los que destacan zapotecos, mixtecos, mixes, mazatecos, totonacos, nahuas, huastecos, tzeltales, zoques, tojolobales, huicholes y chatinos.

En México, el café del productor directo puede comercializarse en cereza (el fruto recién cortado); capulín (la cereza secada al aire) o pergamino (cuando ambos se han despulpado, fermentado, lavado y secado), según las características de la unidad de producción⁸⁴. También se comercializa el café verde u oro, así como tostado y molido o descafeinado, pero estos productos son comercializados por los exportadores, comercializadores e industrializadores.

Durante el ciclo 1996/1997, la fuerza de trabajo que otorgó la cafecultura representó el 10% de los empleos generados por la agricultura del país. De hecho hay que tomar en consideración que no menos del 60% del costo de producción del café se debe a la mano de obra, en que los costes de la cosecha representan aproximadamente la mitad de los gastos totales anuales de un cafetal.⁸⁵

Una taza de café servida en una cafetería en la ciudad de México cuesta alrededor de diez pesos. El campesino que produce el grano y lo vende como pergamino —después de despulparlo, quitarle la cereza, lavarlo, fermentarlo y secarlo —recibe, en promedio, por el aromático que se necesita para elaborar esa taza, sólo \$ 0.08 centavos de \$ 0.48 centavos que es el costo de un café de altura. Un kilo de café tostado se vende en noventa pesos en un expendio capitalino. Un pequeño productor obtiene por un kilogramo de café cereza de \$ 0.75 a \$ 1.50 y \$ 10.00 si es pergamino. Sus ingresos son de aproximadamente de veinte pesos diarios cuando la temporada es buena ⁸⁶

El precio del aromático en el mercado internacional es muy fluctuante. En la Bolsa de Nueva York el quintal de café (100 libras) sufrió variaciones en un espacio de cuatro meses, de 180 dólares a 62 dólares el quintal.*Los costos de producción por un quintal son de \$ 70.00 dólares, o sea, 70 centavos de dólar por

⁸⁴ Cristina Aurora Martínez Morales. op. cit. pag. 21

⁸⁵ Café y Sociedad en México. Centro de Ecodesarrollo. México, D. F.

⁸⁶ Alejandro García Palacios. "Foro Cafetalero". Revista Cafés de México. Agosto 2000.

* esta última cotización se dio en febrero de 2001.

libra. Esto significa que en lugar de ganar, pierden, por lo que muchos cafeticultores dejan enmontar sus parcelas al no emprender las labores de corte.

El derrumbe en los precios internacionales tiene consecuencias fatales no solo para los productores y sus organizaciones sino para la economía nacional, por lo que el gobierno federal tiene que revalorar el papel que juega en el campo, no solo como problema económico sino por su importancia social y política.*

Arturo Martínez Nateras, presidente del Comité Técnico del Fideicomiso de Inversión, Administración y Garantía "La Pintada" en la Sierra Madre del Sur, Gro., expresó que la falta de certificación y titulación al café, con reconocimiento internacional, que evite la especulación en el precio del aromático, propició el desplome de 50% de la producción en el presente ciclo, afectando a 10 mil cafeticultores guerrerenses. En 1994, se registraban 80 mil quintales de producción en la comunidad y actualmente sólo se captan 45 mil quintales. Aún cuando de acuerdo a las cifras oficiales, se presume que México es una potencia exportadora, el gobierno abandona a su suerte a los pequeños productores directos al no brindarles el apoyo necesario para mantener con vida a este sector de la agricultura.*

Por lo que —aclara—, la certificación de calidad es obligación estatal para evitar los injustificados castigos, ya que al pasar las fronteras, el precio del producto entra en especulación y muchas de las veces lo pagan hasta a 40% de su verdadero valor. También se pronunció a favor de que el gobierno estatal extienda los programas de capacitación y a la vez amplíe el de empleo temporal, para ayudar a los campesinos en tiempos malos, pues muchas veces la producción es excelente, pero la falta de compradores propicia que se malbarate el producto y no se recupere el crédito obtenido para la siembra.⁸⁷

El retiro del Estado de la gestión productiva, la desregulación del mercado mundial y los acuerdos comerciales, así como la posibilidad de vender caros los

* En marzo del 2002 los mercados están pagando 20 centavos menos, en promedio, es decir, su precio oscila alrededor de 50 ctvs. de dólar la libra, lo que hace verdaderamente incosteable su producción.

* México dejó de percibir 300 millones de dólares por la baja internacional de los precios del café en el 2001.

⁸⁷ Carlos Yáñez Cruz. Corresponsal. "Cayó 50% la producción de café". Diario El Universal. 23 marzo 2001

alimentos crearon las condiciones para obtener elevados montos de ganancia para las agroindustrias alimentarias, particularmente las transnacionales, al reducir los costos de las materias primas y elevar los precios de los productos finales.⁸⁸

Los territorios comprendidos en las zonas cafetaleras se caracterizan por tener un bajo nivel de desarrollo, las inversiones públicas han sido muy bajas durante más de 20 años en relación con las necesidades, incluso en el periodo de acción del Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol), cuyo objetivo fue impulsar la producción del campesinado pobre; los salarios son de los más deprimidos del país y los índices de bienestar son bajos, y además las condiciones de las vías de comunicación son deficientes dificultando el acceso a las comunidades y el transporte del café.⁸⁹

Existen diferencias significativas entre el precio internacional y el precio real pagado directamente al productor. Esta brecha podía representar cerca del 25% y hasta 50% menor al precio internacional, lo que reduce aún más las ganancias que reciben los pequeños productores. Por ejemplo, en 1992, el precio pagado al productor por el café verde estaba cerca de los 30 centavos de dólar por libra, cuando el promedio del precio internacional estaba en 55 centavos. En los primeros tres meses de 1995 el promedio internacional estaba cerca de \$ 1.60 dólares por libra, mientras que el productor recibía 80 a 90 centavos de dólar por libra.

El Beneficiado de café es importante debido a dos situaciones: porque el precio del café beneficiado es superior al de café cereza, por contar con valor agregado, y por estrategia comercial, ya que permite al mediano y gran productor almacenarlo por algún tiempo, en espera de las cotizaciones más atractivas del mercado. Mientras que los pequeños productores constantemente necesitan de recursos tanto para cuidar sus parcelas y para el corte de café, como para sus necesidades familiares, durante todo el año, lo que no les permite guardar su grano por mucho tiempo.* Los precios pagados al productor dependen en gran medida del grado de

⁸⁸ Blanca Rubio. "Explotados y Excluidos" Plaza y Valdes Editores. Octubre de 2001. página 123.

⁸⁹ Aurora Cristina. Op. cit. Pag. 38.

* A partir del momento del corte del café cereza, no debe pasar de 24 horas antes de su llegada al Beneficio.

procesamiento que este último le haya dado o no al aromático. Esto demuestra que dicha dinámica refuerza la actual situación de pobreza en la que viven numerosos cafeticultores, que están impedidos de obtener mayores beneficios y por ende, la compra de la maquinaria y herramientas que necesitan; esto deja, en el otro extremo, la mayor parte de los beneficios a las grandes empresas.

Sin embargo, para el pequeño o mediano productor con capacidad para beneficiar o secar la cereza, la sujeción a las condiciones diarias del mercado se da debido a su bajo nivel de capitalización, lo que le impone la necesidad de obtener inmediatamente el dinero producto de su cosecha. En esta dinámica, los finqueros y compradores locales (coyotes) juegan un papel muy importante debido a su capacidad para otorgar créditos y transformar el producto, situación para la cual se encuentran mejor preparados que las instituciones gubernamentales.

Con la reducción simultánea del acceso a los créditos agrícolas muchos agricultores se han visto forzados a alterar sus plantaciones de café mediante la tala de árboles de cobertura para obtener leña, muchos han emigrado o han abandonado definitivamente su cafetal café como su fuente de sustento.

En diciembre de 2000, los productores solicitaron un apoyo emergente al Estado de \$ 2,500 pesos por hectárea sembrada, pero en ese entonces solo les ofreció 900 pesos, llegó julio del 2001, el recurso ofertado se redujo a 750 pesos por hectárea, pero aún en marzo del 2002, dicho recurso aún no ha llegado a todos.

La precariedad económica de los núcleos campesinos impide a la familia prosperar de manera individual y sólo la unión de varios de éstos les permitirá más y con mejor calidad, dándole valor agregado a sus mercancías transformándolas en productos intermedios ó finales.

4.3 ¿Quiénes producen el café en México?

La superficie cafetalera del país representa sólo 0.39% del territorio nacional y 3.2% de la tierra sembrada.⁹⁰La proporción de la tierra ocupada por el café en los Estados donde se cultiva no rebasa 10% de su superficie sembrada salvo en Chiapas, Veracruz y Oaxaca. Tan solo entre 1985 a 1991, participó en

⁹⁰ Aurora Cristina. Op. cit. Página 9

promedio con el 2.6% del valor total de las exportaciones y 36% del valor de las exportaciones agrícolas. A diferencia de otros países de América Latina y el Caribe en que el café representa la principal fuente de divisas.⁹¹ Y también a diferencia de lo que sucede en los principales países productores como Brasil y Colombia, en México el café lo producen a pequeña escala familias campesinas e indígenas[↔] en el 92% de los cafetales lo cual representa el 65% de la superficie cafetalera del país y casi la mitad del total de la producción, no obstante esto, la producción cafetalera se mantiene como una de las actividades agrícolas que mayor empleo genera.⁹²

4.4 Caso ilustrativo: San José Tenango, Oaxaca. Ciclo: 1999/2000

El 13 de Enero de 1999 el precio internacional era de 120 dólares por cien libras, mientras que el 19 del mismo mes se encontraba en 106 dólares, y en los siguientes meses se cotizó en cien, hasta llegar a los 86 dólares en los primeros días de septiembre.

El precio, por ejemplo, es de 86 centavos de dólar la libra, al productor se le aplican los diferenciales y se le paga 50 centavos de dólar, mientras que los costos de producción son de 70 centavos de dólar, lo cual, en lugar de ganancias, genera pérdidas.

Cada indígena en promedio cuenta con una superficie de 1.6 hectáreas y rendimientos que van de 6 a 9 quintales de café por hectárea[^], lo que significa 6 mil pesos al año y de esto se descuentan unos 3 mil pesos por los costos de producción, lo que hace que su ganancia se reduzca a 3 mil pesos, equivalente a unos 8 pesos al día.⁹³

⁹¹ Patricia Moguel y Victor M. Toledo. "El café en México". Revista El Jarocho Verde" pag. 5

[↔] El 60% de los productores pertenecen a ejidos o comunidades indígenas.

⁹² Pierre Beaucage, et al. Factores socioculturales, manejo de cafetales y diversidad florística en una comunidad popoluca del Sur de Veracruz. Revista El Jarocho Verde. Página 35.

[^] un quintal equivale a 46 kilogramos.

⁹³ Angelica Enciso, enviada. "Perciben 8 pesos diarios 185 mil productores indígenas de café". Diario La Jornada. 20-09-99

4.5 Cadena de valor

Un lazo invisible amarra a los cafetaleros que viven y trabajan en las montañas del Sur de México con la Bolsa de Valores de Nueva York. Allí, un pequeño puñado de fondos de inversión, grandes comercializadoras y especuladores deciden que el precio del café debe bajar porque hay más oferta que demanda.

La cafeticultura es una riqueza que se pierde porque el grano no tiene precio. Entre octubre y marzo, dependiendo de la altura a la que se encuentran las huertas, el aromático madura. Todos los brazos de la familia campesina se destinan entonces en su recolecta. Los niños, dejan la escuela y las mujeres, la casa y el traspatio para trasladarse a las pequeñas plantaciones, pero no siempre son suficientes. Hay que pagarle a otros, si no se quiere que el producto se eche a perder. Ya que cereza caída al suelo no se recoge.

El pequeño productor directo debe hacer un enorme esfuerzo para conseguir la paga del jornalero. La mayoría de ellos recibe dinero sólo hasta que la cosecha termina. Tiene que contratar crédito con su organización, si es que esta asociado, o caer en las manos de los "coyotes" o los usureros. Los cortadores reciben, en pago \$ 14.00 por una lata de café cereza que pesa 15 kilos. El productor que no es pergamintero se ve obligado a vender el kilo por solo un peso treinta centavos.⁹⁴

El Foro de Organizaciones Nacionales de Productores de Café —en que participaron los caficultores del sector social y privado—, mencionaron que en los pueblos que viven del aromático ha crecido la migración, los robos, la violencia y la inquietud de sembrar estupefacientes.

Si la tendencia sigue, el desastre económico y social se convertirá en una catástrofe ambiental. El arbusto del café crece en laderas acompañado de árboles que le dan sombra, usualmente sirve como zona de amortiguamiento sobre selvas y bosques. Cortar los cafetos para sacar 600 kilos de maíz por hectárea que es lo

⁹⁴ Angelica Enciso. "El Inmecafé, gran ausente de la caficultura nacional. Reportaje Diario La Jornada 16-Enero-2001.

que se obtiene en las zonas empinadas, erosionara los suelos y deforestara zonas arboladas.⁹⁵

Es difícil esperar que México logre un desarrollo sustentable y sostenido si no cuenta con una agricultura estable que sea defendida de la competencia desleal que imponen los países desarrollados, que además son los grandes productores y exportadores de alimentos en el mundo.⁹⁶

Los caficultores en su mayoría son indígenas que han enfrentado además de la baja de los precios internacionales una sobrevaluación del peso con respecto del dólar en no menos de un 25%. Además de problemas productivos y de calidad asociados a cuestiones climatológicas y geográficas y también por la falta de apoyo a los proyectos de Beneficio y transformación del café.⁹⁷

Pero a esta situación hay que añadir que la estructura del campo en México tiene una historia muy politizada y no obedece a los principios tecnológicos y económicos directos del sector, sino a principios políticos y de subsidios.[#]

Además, otro factor que ha frenado la definición de la estructura gremial dentro de la cafecultura nacional, es la falta de comunicación entre las organizaciones nacionales. En la gremialidad, la base fundamental es el productor individual, su participación, al unirse para buscar y satisfacer objetivos comunes, la efectúa a través de sus asociaciones y las agrupaciones de los mismos forman uniones y confederaciones. Las organizaciones gremiales que van a sobrevivir son las que ofrezcan a sus asociados un verdadero desarrollo económico y que ese desarrollo sea tangible.⁹⁸

Con todo, esta crisis también trajo consigo experiencias positivas para algunas organizaciones de productores que han surgido en estos últimos años, que han asumido con éxito las funciones de producción, acopio, industrialización, comercialización y exportación del grano aromático, como es de aquellos

⁹⁵ Nolasco, M. *Café y Sociedad en México*. Centro de Ecodesarrollo, México, D. F. 1985.

⁹⁶ Profr. Javier Aguilar Gómez. *Diario El Universal*. 28-Marzo de 2002.

⁹⁷ Carlos Rojas. "¿campesinos empresarios?". *Diario "La Voz" de Michoacán*. 14-febrero-2001.

[#] cabe señalar que muchas de las organizaciones cafetaleras están afiliadas a un partido político.

⁹⁸ Rodolfo Valadez. *100% de Café*. Suplemento de la Confederación Mexicana de Productores de Café (CMPC) 2000.

productores que han logrado certificar su café y que siendo un café especial, como es el caso del café orgánico, recibe un sobreprecio en el mercado internacional. Ejemplo: UCIRI, LA SELVA, ISMAM, MAJOMUT, etc.

CONCLUSIONES

Como hemos visto a lo largo de este trabajo, son múltiples los problemas que enfrenta la cafeticultura en nuestro país y los más afectados son los pequeños productores directos, que para sobrevivir no tienen otro camino que emigrar a otro país o a inmigrar a otros territorios para poder sobrevivir; esto frente a la apatía del Estado por asistirlos como productores, para que puedan vivir si bien en condiciones modestas pero dignas.

Sus demandas son sensatas, y del todo posibles de cumplir si el Estado pusiera algo de voluntad para cambiar su política económica y social hacia ellos y de conocimiento también, para modificarla para provecho del sector productivo de este grano aromático.

Cabe tener presente su importancia ya que 287 mil productores trabajan en él y que constituye el 36 por ciento del valor de las exportaciones agrícolas.

Las exigencias de los pequeños productores directos al gobierno federal son: La promoción del consumo del grano aromático; la modificación de la Ley de Torrefacción; La normatividad del comercio interno; Un fondo de estabilización de los precios; Revisión y modificación de los acuerdos en torno a las importaciones y una reestructuración del Consejo Mexicano del Café (CMC).

Ya en ciclos anteriores habían alertado al gobierno federal de que la combinación de sobreproducción mundial —en un excedente de 10 millones de sacos—; altos diferenciales negativos; sobrevaluación del peso en 25%, así como importaciones de café, tendrían como consecuencia precios muy bajos para el grano aromático.

Es preocupante que a nivel nacional en varios Estados y regiones no se tome en cuenta a las organizaciones de productores. El Programa emergente que comprende una ayuda de 357 millones de pesos se está convirtiendo en un asunto sólo de funcionarios federales, estatales y presidentes municipales. Esto puede significar que los padrones se hayan inflado y que los apoyos se utilicen con fines políticos como se manifestó en el Foro de Organizaciones de Productores de Café el día 12 de febrero de 2001.

Ante esta situación catastrófica, ya los pequeños productores directos no han permanecido impasibles porque en esto se juega la sobrevivencia del sector cafetalero y de todas las familias de productores que viven de él.

La líneas de acción que han emprendido para reestructurar la situación de la cafecultura en el país, esta la agrupación de productores en empresas cooperativas integrales que abarcan desde la producción hasta la comercialización del grano, además de producir con calidad para contar con un café que se cotice arriba del precio internacional como es el caso de un café gourmet, de altura o un café orgánico, que cuentan con un sobreprecio.

Pero, desafortunadamente, no todos los productores se encuentran bajo este esquema y muchos otros, al no contar con otra opción, ya sea porque sus parcelas son de rendimiento muy bajo y no aptas para un cultivo de café especial o no tienen recursos para vender su producto con valor agregado han optado por buscar otros derroteros para no morir de hambre. Ya que no hay que olvidar que el 48% de los pequeños caficultores son cerceros y no disponen de otro camino que vender su cosecha el mismo día que lo cortan y darla al precio que le impongan.

CONCLUSIONES GENERALES

La globalización que vivimos constituye e impone una economía totalmente transnacionalizada o mundializada. En ella se da la actuación incontrolada del mercado y de la llamada "mano invisible" de grandes corporaciones sin lealtad a ningún Estado, movidas según las ventajas del mercado global.

Sabemos que las Transnacionales (AMSA, Becafisa, Nestle, Expogranos y Cafés California) son las principales responsables de la crisis cafetalera, ya que en ellas recae casi el 90% de todas las exportaciones, comprándoles a precios por debajo del precio internacional.

Por ello es necesario la creación de una política y, consecuentemente, una legislación nacional y estatal que establezca el marco de referencia que rijan el desarrollo de la cafecultura de una forma integral, sustentable y sostenible, para aprovechar los mercados mundiales, normar los efectos de la especulación bursátil en las cotizaciones internacionales y desenvolver el mercado interno en términos de equidad para todos los agentes económicos que participan en el sector, considerando que es la base productiva que hace posible la riqueza del café en el campo a modo que se recapitalice, incremente sus rendimientos por hectárea y mejoren de calidad de vida los pequeños productores en el sector social que son los más afectados.

El consumo per capita de café en México es uno de los más bajos, entre los países productores, por lo que el mercado interno es una de las opciones de mayor potencial para destinar el producto y evitar que la comercialización del café convencional dependa de las fluctuaciones de un mercado sumamente volátil donde los más afectados son los pequeños productores. Por lo que es importantísimo la producción de cafés especiales ya que reciben un sobreprecio en el mercado internacional. Pero para ello se requiere el apoyo del Estado para la formación de cooperativas o Uniones de pequeños productores para que con recursos suficientes y apoyos de asistencia técnica, comerciales, educativos, etc., puedan cambiar su suerte.

La era del café verde ha terminado. México necesita reconvertir al café y mediante alianzas estratégicas crear la agroindustria que permitan a los productores participar de los beneficios del valor agregado. Creándose para ello tostadoras mexicanas, productoras de café 100% puro, de calidad arábica para así fortalecer nuestro mercado interno a la vez de disminuir el precio a los consumidores finales.

Para mejorar la situación de los pequeños productores pobres y la sobrevivencia del sector cafetalero, es necesario la organización de los cafecultores para incentivar la creación de agrupamientos de productores y empresas de un mismo giro. en aras de que sean competitivas, constituyéndose en empresas integradoras o uniones de compra de insumos y venta o exportación del producto, de un café especial certificado, instrumento económico que les permitirá mantenerse con precios competitivos dentro del mercado. Pero para ello se requiere recursos frescos suficientes y primero antes que nada, cancelar su deuda porque la mayoría de ellos se encuentran dentro de la cartera vencida de Banrural.

Es importante que esta actividad sea regulada, y que mejor que el Estado para afrontar esta gran responsabilidad, ya que como hemos visto con el paso del tiempo, a raíz de la desaparición del Inmecafé, ha provocado un desequilibrio en las condiciones de la competencia, de tal suerte, que parte de los competidores han sido eliminados a favor de la acumulación de recursos en manos de unos pocos. Esto sucede porque los participantes en el mercado lo hacen con la lógica de competir, no de mantener un campo de juego equilibrado.

Por ello es impostergable la creación de una política nacional del café mexicano que debe incluir los apartados de la producción primaria y de la productividad; de la reconversión total; de la salud y la nutrición de las plantaciones; del manejo de las cosechas; de la calidad de los procesos de beneficiado húmedo y seco; de la red agroindustrial social; de la comercialización, de la certificación, de crear una bolsa nacional y una red internacional de mercados organizados en los países de origen del café; de una Red de Centros de Certificación y Cotización del Café; del desarrollo humano que incluya tanto a los productores como a los jornaleros; del

fomento al consumo nacional; del sistema de adquisiciones del gobierno federal y de los estatales a las agroindustrial sociales. Así como de la aprobación, después de un amplio proceso de conocimiento, divulgación y participación social de las leyes de desarrollo rural y desarrollo social.*

BIBLIOGRAFÍA

1. Carabias Julia, Provencio Enrique y Toledo Carlos. *Manejo de Recursos Naturales y Pobreza Rural*. Editorial: U.N.A.M. F.C.E. 1995.
2. Martinez Morales Aurora. *El Proceso Cafetalero Mexicano*. Editorial U.N.A.M. Instituto de Investigaciones Económicas. 1997.
3. Nolasco, Margarita *Café y Sociedad en México*. Centro de Ecodesarrollo. 1985.
4. Pettigrew, Jane. *Coffee*. Grange Books Press, Hong Kong, 1999.
5. Rubio, Blanca. *Explotados y Excluidos*. Plaza y Valdes Editores. 2001.
6. Santoyo-Cortés, H. S. Díaz Cárdenas, B. Rodríguez y J. R. Pérez. *Sistema Agroindustrial Café en México*; Universidad Autónoma de Chapingo.
7. Thorn Jon. *Café : Manual para sibaritas*. Benedikt Taschen Verlag. GMBH. 1999.
8. Trápaga, Y. y F. Torres. *El Mercado Internacional de la Agricultura Orgánica*. U.N.A.M. Editorial Juan Pablos. México. 1997.

HEMEROGRAFÍA

1. Bartra, Armando. *El aroma de la historia social del café*. Documentos la Jornada del Campo. Diario La Jornada. 2000.
2. *Claridades Agropecuarias*. Revista editada por Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria No. 52. Dic. 1997.
3. Diarios: *La Jornada*, *El Universal* y *la Voz de Michoacán*. Diversas fechas y corresponsales. De 1999 a 2002.
4. Periódico *100% de Café*. No. 1. Octubre de 2000.
5. Periódico *Crónica Cafetalera*. Mayo de 2000.
6. Revistas *Cafés de México* No. 139 y No. 147. varios colaboradores. Noviembre 1999 y Agosto 2000 respectivamente.
7. Revista "*El Jarocho Verde*". Varios colaboradores. Número 11. Verano de 1999.
8. Revistas "*El mundo del café*". cuatro ejemplares. Revista trimestral, varios colaboradores, de 1999 a 2001.
9. Revistas "*La Taza perfecta*". Varios colaboradores, revista bimestral. Cuatro ejemplares, de 2000 a 2001.
- 10-Suplementos de la Confederación Nacional de Productores de Café, "*Café 100%*". Año 2000.