Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras
Colegio de Geografía

"EL ALCANCE REGIONAL DE LA PRODUCCIÓN COMERCIALIZADA DE CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE ATOYAC DE ÁLVAREZ, GUERRERO"

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GEOGRAFÍA
P R E S E N T A:
SAYAB GARCÍA ESPARZA

FAC. DE FILOSOFIA Y LETRAS
SRIA. ACADEMICA DE
SERVICIOS ESC
Seccion de Exa
Profesionales

Asesor: Dr. Enrique Propin Frejomil

México D.F. Diciembre 2005

0350609

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE GEOGRAFIA

Universidad Nacional Autónoma de México
UNAM
Biblioteca Central
Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

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.

Ese café que toman los estrategas cuando en el Pentágono deciden bombardeos
la misma infusión aromática que desayuna Ronald Reagan;
el lubricante obligatorio de tanta charla intelectual;
esa bebida que mantiene despierta a gran parte de la humanidad;
esa mina de oro para oligarcas es, en parte, la causante de esta guerra
sin embargo, no todo el café es tipo americano
esa misma bebida, tonificante y agradable,
da ánimo a los compás para el combate;
es el acompañante ideal de las reuniones nocturnas en las cocinas guerrilleras
donde se intercambian triunfos y esperanzas,
experiencias, relatos, sueños, discusiones,
planes militares, decisiones políticas
y ¿Por qué no? también algún romance.

Anónimo (El Salvador, 1985)

Gracias :

Al Dr. Enrique Propin Frejomil

A los miembros del sínodo: Dra. Lilia Susana Padilla y Sotelo, Dra. María del Carmen Juárez, Dr. Álvaro Sánchez Crispín y la Mtra. Rosa Alejandrina de Sicilia Muñoz.

A mis papis

y a tod@s l@s que hicieron posible esta investigación.

ÍNDICE

Itroducción 1

capítulo 1. La dinámica territorial de la economía cafetalera en el mundo

1.1. Los principales países productores de café 6
1.2. El consumo y los precios internacionales 12
1.3. Los patrones de comercialización 19

Capítulo 2. Características territoriales de la economía cafetalera en México

2.1. Desarrollo de la cafeticultura en México 33
2.2. Las zonas cafetaleras de México 52

Capítulo 3. La economía territorial del café en el municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero

3.1. Posiciones teórico-metodológicas 61
3.2. Condiciones naturales del cultivo 65
3.3. Tipología de los cafeticultores entrevistados 82
3.4. Alcance regional de la producción comercializada 87
3.5. Condiciones de vida de los cafeticultores entrevistados 102

Conclusiones 109

Bibliografía 112

Anexos 116

ÍNDICE DE CUADROS

1.1. Los principales países productores de café, 2003-2004 10
1.2. Consumo mundial de café por región, 1999-2001 13

2.1. México: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 1990-1999 55
2.2. México: superficie sembrada y producción de café cereza, 2000-2003 55
2.3. Vertiente del Golfo: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003 56
2.4. Vertiente del Pacífico: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003 57
2.5. Chiapas: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza 57
2.6. Guerrero: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003 59

3.1. Atoyac de Álvarez: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003 73
3.2. Regiones cafetaleras del municipio de Atoyac de Álvarez 74
3.3. Atoyac de Álvarez: perfil productivo de los cafeticultores 79
3.4. Atoyac de Álvarez: particularidades de las huertas de cafetaleras 83
3.5. Atoyac de Álvarez: tipología de los cafeticultores entrevistados 87
3.6. Atoyac de Álvarez: actores que intervienen en la cadena de comercialización de los cafeticultores entrevistados 89
3.7. Atoyac de Álvarez: volumen anual de la producción comercializada de café 93
3.8. Atoyac de Álvarez: origen y destino de la producción de café 96
3.9. Atoyac de Álvarez: precio de comercialización del aromático 99
3.10. Atoyac de Álvarez: condiciones socioeconómicas de los cafeticultores entrevistados 104
3.11.Atoyac de Álvarez: datos demográficos del entrevistado 105

ÍNDICE DE FIGURAS

1.1. Países productores de café, 2000 7
1.2. Producción mundial de café, 1980-2004 8
1.3. Principales países importadores de café, 2003 13
1.4. Participación en el mercado mundial de los principales productores de café, 2003-2004 18

2.1. México: regiones productoras de café cereza, 2004 35
2.2. Guerrero: valor de la producción de café cereza, 2000-2003 60

3.1. Localización geográfica del municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero 70
3.2. Atoyac de Álvarez: distribución de suelos 71
3.3. Atoyac de Álvarez: distribución climática 72
3.4. Atoyac de Álvarez: regiones productoras de café 76
3.5. Transformación del café cereza 78
3.6. Atoyac de Álvarez: tipología de cafeticultores entrevistados 86
3.7. Atoyac de Álvarez: volumen y grado de transformación de la producción de los cafeticultores entrevistados 91
3.8. Atoyac de Álvarez: cadena de comercialización de café 91
3.9. Atoyac de Álvarez: alcance territorial de la producción comercializada de café 95
3.10.Atoyac de Álvarez: Condición de servicio médico de los cafeticultores entrevistados 106

LISTA DE SIGLAS

AMSA Agroindustrias Unidas de México S.A de Cv

APPC Asociación de Países Productores de Café

Banrural Banco rural

BECAFISA Beneficiadora y Exportadora de cafés finos S.A de C.V.

Bemex Beneficios Mexicanos de Café

CECAFE Consejo Estatal del Café

CIC Convenio Internacional del Café

CIOAC Central Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos

CMC Consejo Mexicano del Café

CNOC Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras

ICO (por sus siglas en ingles) Organización Internacional del Café

INMECAFE Instituto Mexicano del Café

INEGI Instituto nacional de Geografía y Estadística

FIRA Fideicomisos instituídos en relación con la agricultura

OAMCAF Organización Africana y Malgache del Café

OPEP Organización de Países Exportadores de Petróleo

PANCAFE Tratado comercial firmado en 1981 por varios países

PIDER Programa de Inversiones para el Desarrollo Rural

PROCAMPO Programa de apoyos directos al campo

PROCEDE Progrma de certificación de derechos ejidales y titulación de solares

PROGRESA Programa de Educación, Salud y Alimentación

PRONASOL Programa Nacional de Solidaridad

SARH Secretaria de Agricultura y Recursos Hidraulicos

TLC Tratado de Libre Comercio

UCI Unión de Comunidades Indígenas 100 años de soledad.

UCIRI Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Itsmo

UEPC Unidades Económicas de Producción y Comercialización

UNORCA Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Autónomas

Introducción

La cafeticultura mexicana se desarrolla en espacios geográficos determinados por una serie de factores físicos como relieve, clima, suelo. Atoyac de Álvarez posee un relieve montañoso, que encierra la presencia de ríos con importante escurrimiento anual. Además reporta condiciones climáticas cálidas húmedas y suelos tipo andosol y cambisol, entre otros. Estas características naturales favorecen el cultivo de café, el cual representa uno de los pilares de la economía del municipio y una de las principales fuentes de ingresos de sus pobladores. Sin embargo no todos los cafeticultores gozan de condiciones de vida aceptables. Esta aseveración se relaciona con la práctica de una actividad comercial de la producción cafetalera que tiene distinto alcance regional que oscila entre la escala local y la internacional.

Importancia de la investigación

El estudio materializa la necesidad de conocer la situación de un sector de la población en el municipio de Atoyac de Álvarez. Los cafeticultores de este territorio no han acaparado la atención de las investigaciones geográficas.

Por otra parte, los resultados de esta exploración podrán resultar una referencia docente para diversas materias relacionadas con el aprendizaje de la Geografía en distintos niveles educativos.

Asimismo, esta investigación será una base para los cafeticultores o las autoridades locales relacionadas con la planeación de futuras políticas agroindustriales, ya que trata sobre las necesidades de las comunidades y las disposiciones del mercado nacional e internacional.

Hipótesis

El alcance regional de la producción comercializada de café del municipio de Atoyac de Álvarez influye sobre las condiciones de vida de sus cafeticultores.

Objetivo general

Revelar la influencia del alcance regional de la producción comercializada de café del municipio de Atoyac de Álvarez en las condiciones de vida de sus cafeticultores.

Objetivos particulares

1. Analizar las particularidades geográficas de la economía del café en México y el mundo.
2. Caracterizar las condiciones físico-geográficas del cultivo del café en el municipio.
3. Revelar el alcance regional de comercialización de la producción cafetalera en el municipio.
4. Evaluar las condiciones de vida de los cafeticultores del municipio.

Síntesis del contenido de la investigación

El contenido temático de la presente investigación se estructura en tres capítulos con objetivos particulares de utilidad para indagar en la compleja dinámica de la economía cafetalera del municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero.

El primer capítulo toca aspectos relacionados con la dinámica territorial de la economía cafetalera mundial con el fin de aportar los elementos necesarios para el análisis del municipio. Explica la dinámica territorial de la producción de café en el mundo desde las perspectivas política y económica. En un primer apartado, se proporcionan datos de la producción mundial. Un recuento de los precios en los últimos ciclos y la mención de las actuales tendencias de consumo. Se finaliza con una caracterización de las etapas históricas por las cuales ha atravesado el mercado internacional y que han dado forma a los patrones de comercialización.

El segundo capítulo reúne una serie de datos históricos y estadísticos que esbozan el panorama nacional de la cafeticultura, bajo el entendido que su desarrollo actual es producto de los acontecimientos sucedidos a lo largo de su desarrollo en el país.

El tercer capítulo, contiene las posiciones teórico-metodológicas adotadas para la realización de la presente investigación. Asimismo a través de una serie de datos obtenidos por investigación directa, revela en un primer momento, el perfil productivo de los

cafeticultores entrevistados y la relación de ésta con las regiones productivas identificadas en el municipio. Después clasifica a los cafeticultores entrevistados en seis tipos diferentes de acuerdo con la propiedad de la tierra y al nivel de ingresos anual derivados de la cafeticultura. Para, finalmente, revelar el alcance regional de la producción comercializada de café y su influencia en las condiciones de vida de los cafeticultores del municipio de Atoyac de Álvarez.

Capítulo 1. La dinámica territorial de la economía cafetalera en el mundo

La dinámica de la economía cafetalera en el mundo está influenciada por diversos factores geográficos, políticos, sociales y económicos. Entre los geográficos resaltan, por una parte, las características necesarias para el desarrollo de los cafetos como topografía, clima, suelo y, por la otra, la incidencia de fenómenos meteorológicos extremos como sequías y heladas. En los factores de orden político, se incluyen la firma de convenios, tratados y, en general, las acciones emprendidas por los países cafetaleros para defender su participación en el mercado internacional. En los sociales, se destacan las migraciones, los conflictos armados y la estructura y composición de la población. En los económicos, intervienen la conducta del mercado mundial, la comercialización del café en los principales centros financieros del mundo como la Bolsa de Valores de Nueva York, donde se cotiza el *café arábico* en centavos de dólar estadounidense y la Bolsa de Londres donde cotiza el *café robusta* en libras esterlinas.

Este capítulo explica la dinámica territorial de la producción de café en el mundo desde las perspectivas política y económica. En un primer apartado, se proporcionan datos de la producción mundial. En el segundo se hace un recuento de los precios en los últimos ciclos

y la mención de las actuales tendencias de consumo. Se finaliza con una caracterización de las etapas históricas por las cuales ha atravesado el mercado internacional y que le han dado forma a los patrones de comercialización.

1.1. Los principales países productores de café

El café es uno de los más importantes productos agrícolas que se intercambian a escala mundial. Se ubica después del petróleo, el cobre, el trigo y el azúcar. En particular, está orientado hacia el mercado internacional, su producción se concentra en cerca de cincuenta países localizados en los trópicos (que constituyen la oferta del aromático) y su consumo en las regiones de clima templado. Su exportación se realiza principalmente como café cereza y café oro (sin cáscara), por las naciones productoras que sólo aplican los procesos de beneficiado húmedo y seco, que son etapas de la producción primaria. En cambio, los países consumidores suelen re-exportar el café industrializado bajo las fases de la torrefacción, la molienda, la solubilización, el descafeinado y el envasado (Santoyo, Díaz y Rodriguez, 1996) Los países productores y exportadores, de acuerdo con la clasificación tradicional en grupos de la Organización Internacional del Café (ICO por sus siglas en inglés), es la siguiente:

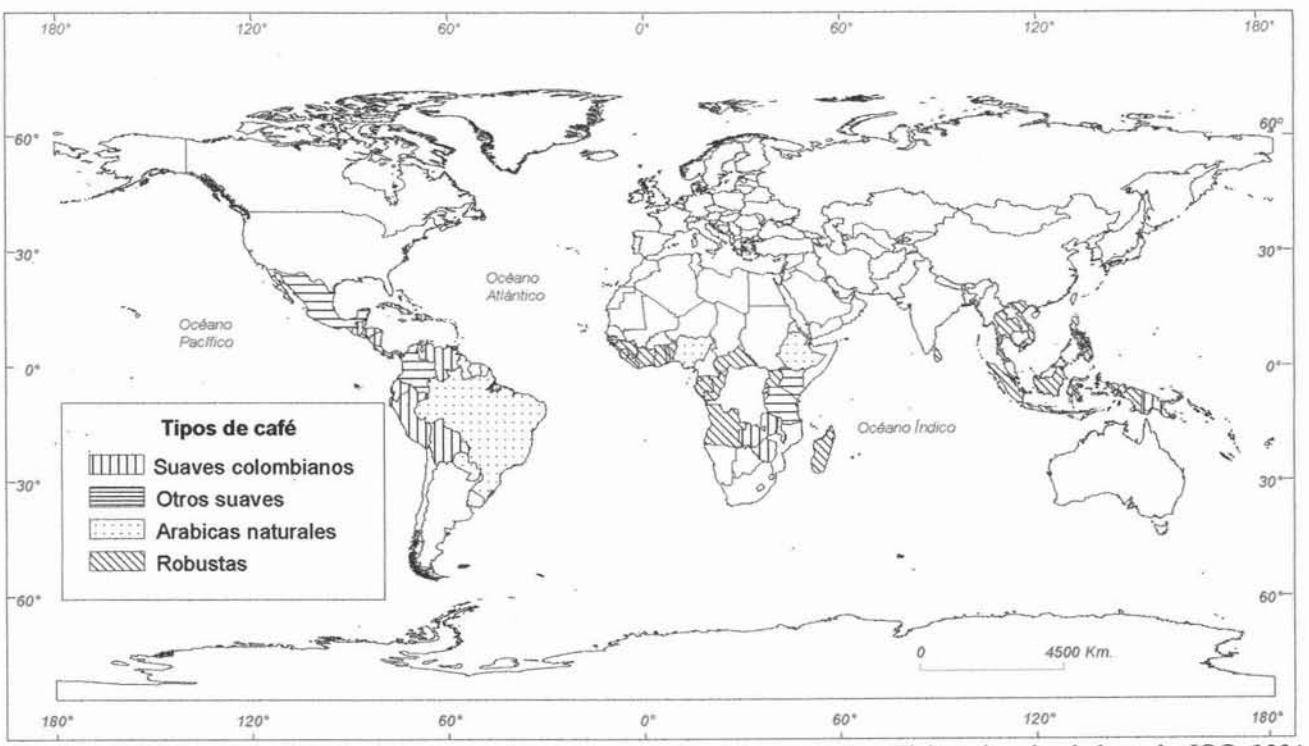
I. *Suaves colombianos*: Colombia, Kenya y Tanzania.

Otros suaves: Bolivia, Burundi, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, India, Jamaica, Malawi, México, Nicaragua, Panamá, Papúa Nueva Guinea, Perú, República Dominicana, Rwanda, Venezuela, Zambia y Zimbabwe.

II. *Arabicas naturales*: Brasil, Etiopía y Paraguay.

III. *Robustas*: Angola, República Democrática del Congo, Ghana, Guinea, Indonesia, Liberia, Nigeria, Organización Africana y Melgache del Café [OAMCAF] (Benin, Camerún, República Centro Africana, Congo, Costa de Marfil, Guinea Ecuatorial, Gabón, Madagascar y Togo), Filipinas, Sierra Leona, Sri Lanka, Thai, Trinidad y Tobago, Uganda y Vietnam (Figura 1.1.)

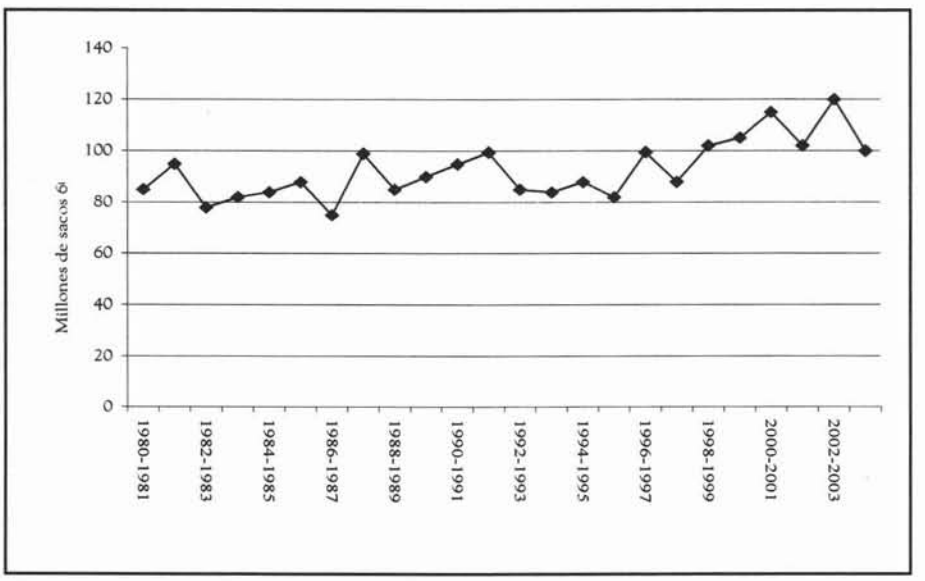
Figura 1.1. Países productores de café, 2004



Fuente: Elaborado sobre la base de: ICO, 2004

La producción mundial de café, para el ciclo 2003-2004, según las estimaciones de la Organización Internacional del Café (ICO) integrada por setenta y cinco países consumidores y productores que incluye a Estados Unidos, fue de 101.55 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que significaría una caída del 15% con relación con el ciclo 2002-2003, cuyo volumen de cosecha se estimó en 119.61 millones de sacos (Figura 1.2). También se reportó que, al mes de marzo del 2002, sus miembros en conjunto exportaron 42.884 millones de sacos, cifra ligeramente inferior a la estimación del ciclo anterior, 43.287 millones de sacos, en el cual destaca el incremento de las exportaciones brasileñas que asciende a 26.44% (ASERCA, 2002)

Figura 1.2. Producción mundial de café, 1980-2004



Fuente: Elaborado sobre la base de: ASERCA, 2004

En la producción mundial de café predominan dos especies básicas: *coffea arábica* y *coffea canephora,* conocida comúnmente como café *robusta.* El café *arábica* es cultivado principalmente por países de América Latina entre los que destacan por su producción Brasil, Colombia, Guatemala, Honduras y México y el café *robusta* por países africanos como República Centro Africana y Costa de Marfil y asiáticos de los cuales sobresale Vietnam.

En los últimos tres años, la producción de café *robusta* ha registrado un mayor dinamismo que el *arabica.* Según las estadísticas de la Asociación de Países Productores de Café (APPC), entre 1999-2000 y 2000-2001, la producción de café *robusta* creció en 12.9 % mientras que la variedad *arabica* decreció en 5.2 %, en el mismo lapso, debido a un descenso en la producción de los países de América Central. Para el ciclo 2002-2003, ha disminuido en 6.95%. De continuar esta situación se corre el riesgo de que en los próximos años tenga lugar un significativo déficit de café de alta calidad. Por su parte, la variedad *robusta* presenta variabilidad en su producción, en parte por el incremento productivo de los dos principales países Brasil y Vietnam (ASERCA y SAGARPA, 2002). Para el ciclo 2002-2003, registró una ligera disminución del 0.3%, lo que ubicó su producción en 45.25 millones de sacos (ASERCA, Op. cit.)

Las características geográficas de topografía, clima y suelo generan una marcada regionalización entre los países productores y los países consumidores, aunque la producción del aromático también está determinada por otros elementos. La ICO reporta cincuenta países como productores de café, localizados todos ellos en la zona comprendida entre los

trópicos de Cáncer y Capricornio; se tiene que el 85% de la producción se concentra en quince países (Cuadro 1.1.)

Cuadro 1.1. Los principales países productores de café, 2003-2004

País	Producción total (sacos de 60 kg)
1. Brasil	28,820,000
2. Vietnam	15,230,000
3. Colombia	11,097,000
4. Indonesia	6,464,000
5. México	4,550,000
6. India	4,491,000
7. Etiopía	3,874,000
8. Guatemala	3,610,000
9. Honduras	2,968,000
10. Costa de Marfil	2,689,000
11. Perú	2,616,000
12.Uganda	2,510,000
13. Costa Rica	1,802,000
14. El Salvador	1,457,000
15. Nicaragua	1,405,000

Fuente: Elaborado sobre la base de: ICO, 2005

En efecto, Brasil y Vietnam produjeron mas del 40 % de la producción mundial para el ciclo examinado; Colombia es el tercer productor. Esta participación les da una posición privilegiada que les permite ejercer presión en la Organización Internacional del Café

(ICO), además de que el comportamiento de su producción afecta considerablemente los precios internacionales. Es relevante en el mercado la reciente estimación gubernamental respecto a la cosecha de Brasil 2004-2005. La cifra oficial se ubica entre 36.10 y 40.46 millones de sacos. Esta información y el volumen de cosecha en Asia, especialmente en Vietnam, será importante para los precios internacionales ya que normalmente los movimientos en la Bolsa de Londres donde cotiza el café *robusta* influye en las cotizaciones en Nueva York. Sin embargo la producción de Brasil, Vietnam y Colombia presenta tendencias muy distintas.

Brasil es el principal productor de café, aporta más del 25% del total mundial, aunque ha habido ocasiones extraordinarias en las que su producción decaiga, principalmente por factores de tipo climatológicos. De acuerdo con la cifra oficial, la producción del año cafetalero 2003-2004 se estima en 28.82 millones de sacos, la cifra preliminar de agosto indicaba 25.51 millones de sacos, cifra menor a la proyectada para el año cafetalero 2004-2005 de 36.10 a 40.46 millones de sacos (ASERCA, 2004)

Por su parte, Vietnam registra el mayor volumen de producción de la variedad *robusta.* Este comportamiento se ha obtenido gracias al fuerte crecimiento del producto en Vietnam, país que en los últimos años ha jugado un papel importante en el mercado internacional. Esta situación se refleja en el peso que los *cafés robustas* tienen en el mercado mundial, en comparación con el *arábica.* Después de la cosecha récord de 14.77 millones de sacos en

2000-2001, la producción vietnamita ha promediado 11.4 millones en los últimos dos ciclos (Ibid.)

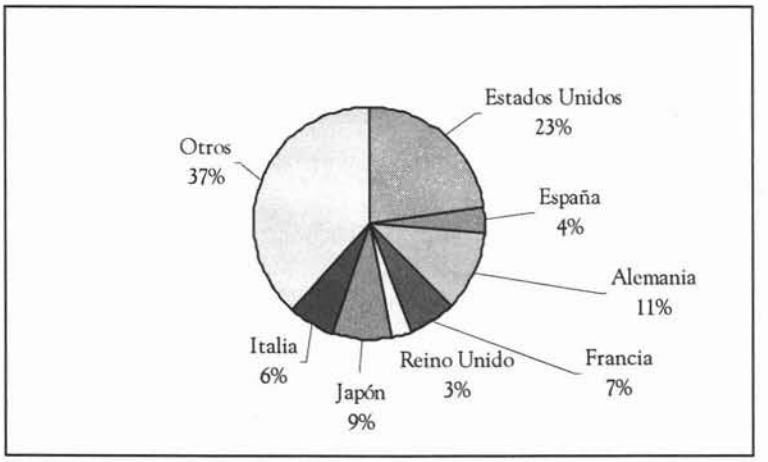
El caso colombiano ha mostrado un comportamiento irregular en su producción, por la difícil situación política por la que atraviesa, el recrudecimiento de las acciones de la guerrilla y las políticas del Estado que privilegian la lucha contra el narcotráfico y la inseguridad sobre el desarrollo social. No obstante sigue, como el mayor productor de cafés lavados del tipo "suaves colombianos".

1.2. El consumo y los precios internacionales

Las estimaciones del Departamento de Agricultura de Estados Unidos indican un consumo mundial de 114 millones de sacos en 2003-2004, contra los 111.7 millones estimados por la ICO. Los países exportadores continúan con programas para elevar el consumo doméstico, ya que esta vía se considera como la principal para equilibrar el mercado internacional. El consumo en los países importadores se calcula en 84.1 millones de sacos, 3% más que el ciclo 2002-2003 (ASERCA, 2004). En el ámbito mundial, se puede observar un comportamiento estacional en el consumo de café, la demanda de éste se incrementa durante la época invernal y disminuye al llegar el verano. Esta estacionalidad obedece a que los principales países consumidores registran durante el invierno el consumo de bebidas calientes, tal es el caso del chocolate, el té y el café (ASERCA y SAGARPA, Op. cit.)

Los principales países importadores también suelen ser los de más alto consumo. Para el ciclo 2003-2004 son Estados Unidos, Alemania, Japón y Francia (Figura 1.3)

Figura 1.3. Principales países importadores de café, 2003



Fuente: Elaborado sobre la base de: ASERCA, 2004

En conjunto, los Estados Unidos, la Unión Europea y Japón absorben el 80% del café comercializado.

Cuadro 1.2. Consumo mundial de café por región, 1999-2001

Países importadores	1999	2000	2001
	(miles de sacos)		
América del norte	21,924	21,986	22,157
Europa	42,977	43,633	44,548
Asia	7,570	8,050	8,225
Oceanía	872	888	898
Otros	5,650	5,750	5,950
Subtotal	78,994	80,307	81,378
Países productores	25,239	26,019	26,477
Total mundial	104,233	106,326	108,288

Fuente: Elaborado sobre la base de: ASERCA y SAGARPA, 2002

El mercado estadounidense es el primero del mundo en cuanto a demanda del aromático, con poco más de 20 millones de sacos anuales. Esta tendencia, originada a partir de los años cincuenta y que alcanzó su punto más alto en el año de 1962, con 3.12 tazas/día/persona, ha declinado progresivamente sobre todo entre la población joven que prefiere ingerir otro tipo de bebidas. Para ejemplificar lo anterior, basta hacer una comparación entre el consumo de café y refresco. En el decenio de los setentas el consumo de café era de 136.27 litros anuales per cápita frente a 87.06 litros de refresco; para el año 2000, estas cifras han cambiado notablemente, el consumo de café es de 64.35 litros por año frente a 200.62 litros de refresco en el mismo período. Por otro lado, la composición de sus importaciones también ha cambiado; la participación de los *suaves colombianos* y de los *no lavados* (de Brasil) disminuyó, en tanto que los *otros suaves* (de México y América Central) y *robusta* (Sureste de Asia), crecieron (Aguirre, 1999)

En otro contexto, los países de la Unión Europea, en conjunto, se han convertido en los principales soportes del consumo mundial en los últimos tres decenios, con más del 40% de las importaciones concentradas en Alemania, Francia e Italia. Por su parte, el Reino Unido, también ha empezado a aumentar su demanda de café debido principalmente a que los jóvenes han reemplazado el consumo del té. No obstante lo anterior, se reconoce que Alemania es el consumidor más importante de la región y segundo en el planeta con el 15% de las importaciones mundiales. Este país compra, sobre todo, cafés del tipo *suaves* (colombianos y otros) y los *arábigos no lavados*, con la peculiaridad de que reexporta, después de tostar, aproximadamente una cuarta parte de sus importaciones; con más de 3 millones

de sacos, es el sexto exportador del mundo (Aguirre, Op. cit.)

En contraste con los ejemplos anteriores, Japón ofrece una tendencia a favor en el consumo del aromático. En los ochentas la demanda era insignificante. Poco a poco presentó una progresión del 5% anual, que es razón para que, actualmente, ocupe el quinto lugar entre los países importadores, después de Estados Unidos y Alemania, incluso sobre Francia e Italia. La demanda de este país está compuesta mayoritariamente por cafés *arábigos no lavados* y *robustas*, aunque también se importa, en menor escala café del tipo *otros suaves*. Sus principales proveedores, en orden de importancia, son Brasil, Colombia e Indonesia (Ibid.)

La otra parte del consumo de café en el mundo se realiza en los propios países productores donde la demanda ha comenzado aumentar por las campañas de promoción del aromático. Brasil es uno de los productores que más ha promovido el consumo interno. Se estima que los países productores, consumieron, en 2001, 26 millones de sacos, lo que supone un aumento de alrededor de 400 mil sacos con respecto al año anterior. El crecimiento ha sido paulatino de unos 20.5 millones de sacos en 1990-1991 hasta 21.5 millones de sacos en 1994-1995. La ingesta de café en los países productores de Asia ofrece, en general, posibilidades considerables de crecimiento. Algunos países como China, Rusia y las naciones ex-socialistas de Europa, tienen el potencial para lograr el incremento en el consumo de café, mientras que el desarrollo del café tipo gourmet y orgánico también puede contribuir a un repunte en las estadísticas en el consumo del producto (Aguirre, Op. cit.)

Los procesos de torrefaccion, descafeinado y solubilización se realizan en los países importadores de café como Estados Unidos y Alemania. Por ejemplo la industria de la torrefacción del café se encuentra dominada por las más grandes corporaciones agroalimentarias a nivel mundial: Kraft-General Food-Jacobs-Suchard, filial del gigante Philip Morris, Nestle, Douwe Egberts, filial de la corporación Sara Lee y Folger Coffe Co una filial de Procter&Gamble. En el caso de los cafés solubles, la concentración corporativa es aún mayor para los grupos como Nestle, Kraft-General Food, Procter&Gamble y Brooke Bond Oxo. Los grandes grupos de la torrefacción dominan el mercado de café en la mayor parte de los países consumidores mediante la adquisición de sociedades locales absorbidas por estos gigantes bajo distintas marcas (Renard, 1999)

En estas condiciones de creciente oligopolización, es difícil que nuevas marcas independientes puedan penetrar el mercado mundial, además de que las trasnacionales buscan constantemente crear nuevos productos respaldados por multimillonarias campañas publicitarias sin mencionar que los avances tecnológicos les han permitido realizar cuantiosos ahorros, tanto a nivel de las materias primas, como de la producción (Ibid.)

Las vías de abastecimiento de café de estos grupos es diversa. Por un lado, han creado su propia central de compras para el acopio de café verde, que surten directamente en los países productores donde trabajan como exportadores y, por otro lado, recurren a negociantes internacionales entre los que destacan E.D.& F. Man, Neumann y Rothfoss, Volcafé o a exportadores locales, para clases de café menos solicitados; en el caso de México

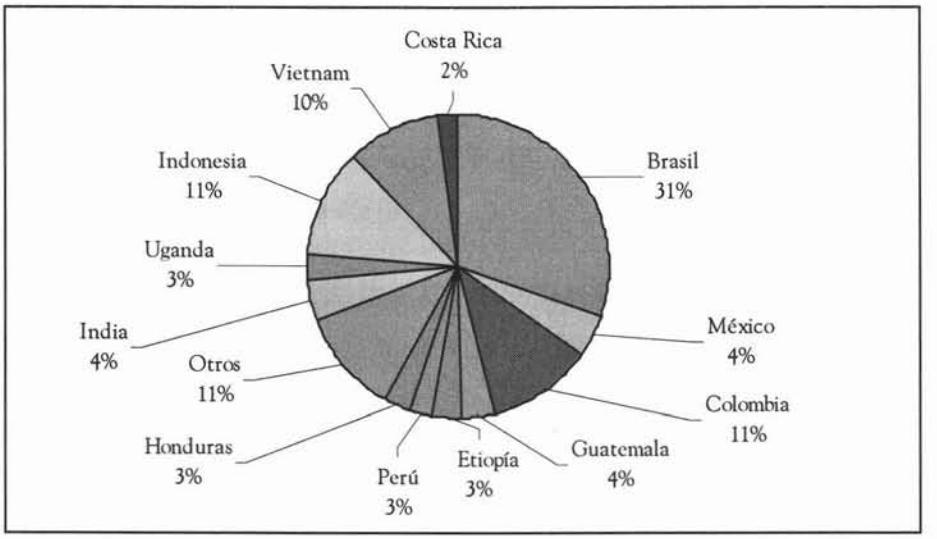
empresas como AMSA, NESTLE y BECAFISA, controlan el comercio. Contar con sus propios canales de abastecimiento les asegura el café que necesitan y elimina a un intermediario, lo que se traduce en más ganancias (Renard, Op. cit.). Los corporativos industrializadores del café determinan el nivel de los precios a los consumidores e influyen directamente, con el mercado de futuros, en los precios fijados en las bolsas de valores, aunque la contraparte la determine la oferta.

Para el ciclo 2003-2004, el mercado se mantuvo a la expectativa por las posibles heladas en las zonas productoras, factor al que los precios reaccionarían de manera inmediata. La cosecha brasileña determina el nivel de precios en Nueva York, de cualquier manera las cotizaciones han retomado una tendencia positiva en comparación a los años anteriores (ASERCA, 2004)

En 2004, el contrato futuro más cercano de café *arabica* ha promediado casi 73 centavos de dólar por libra, 14% arriba del mismo periodo de 2003. Los precios internacionales cayeron ligeramente durante abril con relación a los niveles alcanzados a principios de 2004. El ajuste fue más pronunciado en la variedad *arabica* que *robusta* ante la perspectiva de una mayor producción en Brasil en los próximos dos años. Sin embargo, la Organización Internacional de Café señala que la mayor oferta en Brasil, no significa fuertes alzas en la producción mundial 2004-2005, ya que la industria cafetalera en los países exportadores continúa afectada por los bajos precios en los últimos cinco años (Ibid.). Por la oferta de café exportable al mercado mundial sobresalen los países productores como Brasil,

Colombia, Indonesia, Vietnam, India, México, Guatemala, Etiopía, Uganda, Honduras, Perú y Costa Rica (Figura 1.4.)

Figura 1.4. Participación en el mercado de los principales productores de café, 2003-2004



Fuente: Elaborado sobre la base de: ASERCA, 2004

Los intentos por instrumentar restricciones a la comercialización del aromático para contrarrestar la tendencia negativa de las cotizaciones, no han dado los resultados esperados. Pese a las tendencias ligeramente a la alza, continua la crisis de bajos precios desde 1999, fecha en la que se observó una drástica caída en las cotizaciones. México, como otros países, a pesar de ubicarse dentro de los diez primeros lugares por su participación en el mercado internacional, como productor de café, sufre las consecuencias lógicas de estas tendencias mundiales.

1.3. Los patrones geográficos de comercialización

Remontarse a la explicación de la teoría del valor para entender la comercialización mundial del café, tal vez resulte innecesario; sin embargo no está por demás enmarcarla dentro de lo que la Economía ha denominado "Economía Mercantil Capitalista". La comercialización de un producto, en un mercado capitalista implica, forzosamente, el intercambio desigual de valores, resultado de una situación asimétrica entre los individuos o entidades que participan en él (Salazar, 1988). Así pues, definir el desarrollo del mercado cafetalero en el marco mercantil capitalista, conduce, de alguna forma, a replantear lo referido por Gómez (1996), quién distingue tres etapas de acuerdo con las características de comercialización del aromático: el Mercado Libre que abarca de los 1800 hasta 1962, el Mercado Controlado por el Convenio Internacional del Café (CIC) que va de 1962 a 1989, y la actual de "Libre Mercado" que va de 1989 hasta nuestros días.

De acuerdo con esto último, para efectos de esta investigación se denominará Libre Competencia a la etapa que abarca de 1800 a 1962 que refiere el inicio de la comercialización del aromático bajo las reglas de la oferta y la demanda; posteriormente, en una segunda etapa, se identifica el Mercado Controlado por las normas del Convenio Internacional de Café; por último la de "Libre Mercado" que corresponde a la etapa actual.

A. *Libre Competencia (1800-1962)*

Desde su descubrimiento, por azar en el año 1140, el cafeto, arbusto originario de Abisinia, África, adquirió importancia paulatinamente en el gusto de las personas. La tardanza con la cual hizo su aparición en el mercado mucho tuvo que ver con los mitos que se crearon alrededor de esta aromática bebida sea por intereses religiosos, económicos o políticos. En Francia hizo su aparición en el siglo XVII, luego de que el Papa Clemente VIII diera su aprobación puesto que el café era una bebida acostumbrada por los árabes y no se consumía en el mundo cristiano (ASERCA y SAGARPA, Op. cit.).

Una vez finalizada la conquista militar de América, resultado del proceso de expansión de Europa en su la lucha por el control de las principales rutas comerciales, los países colonizadores importaron al nuevo mundo el modo de producción capitalista, el cual hizo posible trasladar los recursos de éstos a la estructura económica de Europa. Esto estimuló la producción de frutos tropicales como la caña de azúcar, el tabaco, el algodón y el café que respondían, directamente, a las necesidades de las capas acomodadas de esas sociedades. Desde entonces, el café se colocó como uno de los productos comerciales más cotizados en el mercado internacional, así comienza la primera etapa del intercambio comercial del café: la de Libre Competencia.

Aceptado por las capas sociales con mayor poder adquisitivo, los comercializadores se dan a la tarea de promover el cultivo en América cuyo inicio se tiene registrado en la Guyana

Francesa, en 1715; posteriormente se difunde por todo el continente. En México fue introducido por el español Don Juan Antonio Gómez de Guevara que importó cafetos de Cuba y los plantó en el municipio de Córdoba, Veracruz (Zamarripa y Escamilla, 2002). Durante el porfiriato se propagan las plantaciones de café. Es hasta 1880 cuando el cultivo del café y su comercio alcanzan niveles sin precedentes, se llevan a cabo la apertura de grandes plantaciones por parte de latifundistas que encontraron una forma de enriquecimiento con la explotación inhumana de los indígenas; la Bolsa de Valores de Nueva York registra que, en el año 1882, México exportó 70,000 sacos de 60 Kg. cada uno, de café verde u oro (Salazar, Op. cit.)

Por esos mismos años, en 1890, Brasil emerge como el primer productor mundial, incluso desplazando a las Indias Orientales Holandesas. Tuvo una plantación masiva de café con lo cual el mercado se vio inundado y los precios cayeron a niveles bajos. Un ejemplo ilustrativo de esta situación es que, en 1889, el café valía dos centavos y seis años después había subido a nueve centavos, tres años más tarde había bajado a cuatro centavos y cinco años después a dos centavos (Galeano, 1975)

Con este panorama de inestabilidad económica, Brasil inicia la llamada "Política de Valorización" en 1906, que consistió en el almacenamiento de los excedentes de la producción para aumentar y estabilizar los precios y así, resistir las sucesivas crisis de sobreproducción de años sucesivos, 1906 y 1917. Más tarde con base en estas experiencias, dicha política se convirtió en un medio de defensa y más tarde en estrategia permanente en

la que no sólo se administraban los excedentes sino que se intervenía sistemáticamente para sostener los precios internacionales (Gómez, Op. cit.)

Los precios del café se estabilizaron con el fin de la Primera Guerra Mundial, lo que estimuló la inversión de capital en la creación de nuevas plantaciones. Esta situación provocó recurrentes crisis de sobreproducción hacia mediados del decenio de los veinte y la primera mitad de los treinta. El sistema creado para administrar las reservas entró en dificultades luego de que dos cosechas record, en 1928 y 1930, hicieran subir los requerimientos financieros para asegurar el establecimiento de los "stocks". Como resultado, el sistema murió en 1930. Brasil entonces optó por la destrucción masiva de grandes cantidades de café. Entre 1931 y 1940, 78.2 millones fueron quemados, con todo y eso el precio del café no se levantó, situación que hizo patente la necesidad de nuevas políticas y la realización de la primera Conferencia Interamericana del Café en 1936 y 1937 (Renard, 1993)

Al estallar la Segunda Guerra Mundial, el mercado de café se hundió en crisis, con la ocupación alemana de casi todos los países europeos consumidores que representa el 40% de la demanda de café mundial. Estados Unidos se convirtió en el único comprador de todos los productores de América, lo que abatiría los precios a los niveles más bajos de la historia. Para evitar esta situación se firmó, en 1940, el Acuerdo Interamericano de Café, entre Estados Unidos de América y catorce países latinoamericanos, y que entró en vigor en abril del siguiente año (Renard, Op. cit.)

Europa empezó su etapa de recuperación económica al finalizar la Segunda Guerra Mundial con el llamado "Plan Marshall". Los años de la posguerra fueron los únicos en toda la historia cafetalera en los que la oferta estuvo por debajo de la demanda, debido, entre otras causas, a la caída de la producción brasileña. El promedio de producción de Brasil, de 1928 a 1934, era de 24 millones de sacos anuales mientras que, para 1945, este promedio había bajado a 14 millones de sacos. Otra causa fue la destrucción importantes plantaciones en Indonesia por la Guerra del Pacífico. Este contexto internacional también estuvo influenciado por el continuo aumento en el consumo de los Estados Unidos (Gómez, Op. cit.)

En 1946, el mercado estaba casi en equilibrio, para ese entonces el control de precios establecido con Estados Unidos de América llegó a su fin; los precios se habían mantenido más o menos estables pero cuando las reservas de Brasil se agotaron, la demanda rebasó la oferta y hubo mucha especulación en el mercado; los precios llegaron a 50 cts. en 1950. Años mas tarde, una helada azotó Brasil, en 1953, lo que llevó los precios del café a 1 dólar por libra en los mercados de Nueva York (Renard, Op. cit.)

Los precios aumentaron hasta 1955 y luego empezaron a bajar, sobre todo después de 1957, año que marca el fin de la bonanza cafetalera. Varios países, entre ellos México, promovieron un acuerdo para retener la producción de cada país durante esa temporada y la repartición de los embarques todo el año. Sin embargo, el Acuerdo de México, llamado así porque se firmo en la Ciudad de México, precedido por Brasil, Colombia, Costa Rica, El

Salvador, Guatemala y Nicaragua, no fue suficientemente fuerte para detener el declive de los precios. Así que las pláticas entre los países productores continuaron, lo que dió a luz a la Organización Internacional del Café en enero de 1958. Ese mismo año, dieciséis países firmaron el Acuerdo Latinoamericano del Café que era una extensión del Acuerdo de México pero que tampoco sirvió para frenar la caída de los precios. Para 1959, se firmó un nuevo Acuerdo Internacional del Café en Washington, que se extendió hasta 1961. Con la independencia de las colonias francesas, se adhirieron al convenio veintiocho países productores (Ibid.)

La expansión de la Organización Internacional del Café (ICO) hizo inminente la firma del un nuevo acuerdo el primer Convenio Internacional del Café (CIC), cuya sede se estableció en Londres donde éste entró en vigor el 1º de septiembre de 1963, con la participación de setenta y cinco países, de los cuales cincuenta son países productores y veinticinco importadores; sus objetivos fueron equilibrar la oferta y la demanda, reducir los excedentes, fomentar el consumo del café y realizar investigaciones sobre el café, entre otros (Renard, Op cit.)

B. *Mercado Controlado (1962-1989)*

La etapa anterior se caracterizó por la lucha desigual entre los países productores en el mercado, las continuas fluctuaciones en la producción, el precio y la demanda, pero, sobre todo, se caracteriza por las negociaciones entre países productores y consumidores que

hicieron posible la firma del Convenio Internacional del Café (CIC). Con ellos se inicia otra fase de desarrollo de la comercialización. Este período corresponde a la firma de un acuerdo comercial, entre la mayor parte de los países productores y consumidores, por el control de la oferta mediante un sistema de limitación de las exportaciones, lo cual, en un contexto de sobreproducción, permite mantener los precios del café por encima de un nivel mínimo (Renard, 1999).

Los Convenios Internacionales del Café fueron cuatro, con algunas prórrogas y también algunas interrupciones en su funcionamiento. Se firmaron en 1962, 1968, 1976 y 1983 con vigencia este último, hasta septiembre de 1988 y extensión hasta septiembre de 1989.

Algunos de los objetivos fueron (Renard, 1993)

1. Equilibrar la oferta y la demanda mundiales de café.
2. Evitar fluctuaciones excesivas de los suministros, existencias y precios del mismo.
3. Desarrollar los recursos productivos y las condiciones de trabajo, que incluían salarios justos para elevar el nivel de vida en los países miembros.
4. Aumentar el poder de compra de los países exportadores y elevar los niveles de consumo.
5. Promover y acrecentar, por todos los medios posibles, el consumo de café.
6. Estimular la cooperación internacional, respecto de los problemas mundiales del café

A pesar de la iniciativa para favorecer tanto a países exportadores como importadores, no pasó de ser buena voluntad, puesto que en la realidad se enfrentaron intereses encontrados.

El primer convenio, de 1962, no especificó un nivel de precios por defender, aunque indicó que éstos no debían descender del nivel de ese año. También toma en cuenta tanto las exportaciones pasadas, como la producción de los países para la asignación de l impuesto. Las cuotas son el sistema mediante el cual se estabilizan los precios, cada año antes de iniciar el nuevo ciclo cafetalero que va de el 1º de octubre a el 30 de septiembre del siguiente año. Asimismo, la ICO se reúne para determinar el volumen que se permitirá exportar a los países productores en general (cuota global) y para cada país (cuota individual). La primera se fija a partir de las estimaciones de consumo, la importación de los consumidores, el nivel de los inventarios (*stocks*) en los países importadores y en los puertos francos. Sin embargo, la situación real en la que se encontró el café, en el marco de este primer convenio, fue a la alza; entre 1962 y 1964, el precio del aromático aumentó en doce centavos de dólar la libra. Esta relativa estabilidad se basaba en los *stocks* (reservas), que no todos los países miembros fueron capaces de sostener, como los de América Central y África, lo que provocó exportaciones por encima de la cuota permitida (Renard, Op. cit.)

El segundo convenio, firmado en 1968, que fue una renovación del primero, duró hasta el 30 de septiembre de 1972 y no se firmó otro hasta 1975, que entró en vigor en 1976, lo que significa que de 1973 a 1975 no hubo regulaciones por parte de la ICO, de tal manera que el mercado se rigió por los *"specials deals"* que son acuerdos particulares y confidenciales entre

los compradores y los productores que garantizan la compra de ciertas cantidades de café a precios más bajos. Esto contribuyó a la concentración de los compradores, ya que los pequeños no podían absorber las cantidades de grano requeridas para poder recibir las rebajas y terminaron por retirarse del mercado (Ibid.)

Algunos de los productores más importantes como Brasil, Colombia, México y El Salvador buscaron la forma en la cual influenciar para impedir que los países productores malbarataran sus cosechas por necesidades financieras, incluso recurrieron a los países de la Organización de Países Exportadores de Petróleo (OPEP) para que financiaran sus retenciones de café hasta que los precios subieran, pero no lograron vencer la competencia entre países productores, además de que la política exterior de Estados Unidos de América hacia fines de 1974, amenazaba con ejercer represalias contra los miembros de la OPEP y cualquier país que participara "en cualquier acción que contribuya a un arreglo con fines de retención de recursos vitales del mercado internacional, o bien eleve el precio de sus materias primas a un nivel irracional y ocasione con ello una desorganización seria de la economía mundial" (Ibid.)

Cuando, finalmente, el tercer convenio entra en vigor (1976) el precio del aromático había ascendido de 94.97 centavos en enero, a 206.82 en diciembre de ese año; la causa fue una helada que azotó Brasil en julio de 1975 y que destruyó la mitad de su capacidad productiva, malas condiciones en Colombia y una guerra civil en Angola fueron los problemas que afectaron el abastecimiento de la demanda en el mercado (Ibid.)

El alza en los precios y los nuevos desacuerdos sobre las cuotas y los márgenes de precios provocaron que el sistema de cuotas se suspendiera de 1977 hasta el ciclo cafetalero de 1979/1980. Hubo un nuevo intento por parte de los países productores por sostener los precios, que se materializó en una corporación llamada PANCAFE. Su política de comprar y almacenar el café para luego venderlo la pudieron sostener por algún tiempo. La falta de recursos los obligó a ceder frente a las fuertes críticas emprendidas por los países consumidores que condicionaron la firma de un nuevo convenio a la desaparición de PANCAFE (Renard, Op. cit.)

En el decenio de los ochenta, el CIC se suspendió y renovó en varias ocasiones. Tras la caída de los precios del café y la cancelación temporal de las cuotas de exportación, el CIC volvió a entregar en vigor el 1º de octubre de 1980 y se revalidó en 1983, estableciendo una franja de precios de 120-140 cts. de dólar por libra; se pretendía que las variaciones máximas del precio indicativo fueran entre esos dos márgenes. A comienzos de 1984, los precios subieron a su nivel más alto en los últimos cuatro años. Para el ciclo1985-1986, el precio promedio fue de 133.10 cts. aunque la tendencia a la alza culminó en enero de 1986 en 273.67 cts. la libra. Del 1º de febrero de 1986 al 6 de octubre de 1987, el convenio sufrió otra interrupción; el último convenio de 1983 expiraba en septiembre de 1988 pero se extendió hasta septiembre de 1989 fecha en la que quedaron suspendidas sus cláusulas (Ibid.)

C. *Libre Mercado*

El desarrollo de un nuevo modelo económico como el neoliberalismo globalizado, a principios del decenio de los ochentas, significó el replanteamiento de muchas de las políticas económicas del mercado mundial. Esto explica por qué, cuando el Convenio Internacional del Café (CIC) dejó de servir a los intereses del capital, por ser un mecanismo obsoleto de control, fue más viable la suspensión de dichos acuerdos. Tras la suspensión definitiva de las cláusulas económicas del CIC, en septiembre de 1988, se inicia la operación del mercado mundial del café bajo el régimen de libre mercado. La consecuencia inmediata fue una exportación indiscriminada y desorganizada de las existencias del grano que poseían los productores, una sobreoferta del producto produjo la caída de los precios lo que disminuyó el ingreso económico de los países productores (Santoyo, Diaz y Rodríguez, Op. cit.)

La transferencia de los inventarios de los países productores a los consumidores, dio a las grandes empresas comercializadoras el poder de la privatización del comercio mundial de café, a tan sólo ocho empresas que dominan más de la mitad del comercio mundial: Rothfos A.G., ED & F.Man, Volcafé, Cargill, J. Aron, Rayner, Bozzo y Sueden. Lo mismo sucedió con las empresas torrefactoras que fueron absorbidas por grandes consorcios como Philip Morris, Nestle, Procter&Gamble, Sara Lee, por citar las más importantes (Ibid.)

También la privatización de los institutos públicos del café fue una consecuencia de la suspensión de los convenios y acuerdos, porque éstos descansaban sobre las instituciones representativas de los sectores cafetaleros de los países participantes, principalmente los productores, además de que era una imposición en el marco de las políticas de ajuste estructural que les dictaron los organismos financieros internacionales (Renard, 1999)

Hubo algunos intentos por agruparse nuevamente, dada la gravedad de la crisis para los países productores, como la Asociación de Países Productores de Café (APPC) que proponía el "Esquema de Retención de Café", que entró en vigor el 1º de octubre de 1993. México no participó en esta Asociación por que violaba los principios del GATT, además de que existía una cláusula del TLC que comprometía a México a no tomar medidas que restringieran sus exportaciones de café a los Estados Unidos de América (Santoyo, Díaz y Rodríguez, Op cit.). A la fecha, la APPC continúa con las políticas de retención en países productores como Brasil, Colombia y Costa Rica.

Otra tentativa de organización la constituye la Organización Africana y Melgache del Café (OAMCAF) fundada en el decenio de los ochenta y, que actualmente, a treinta años de su origen, se ubica como la organización de países productores de *cafés robusta* más grande, con el 90% del total.

Otros intentos de instrumentar restricciones a la comercialización del aromático para contrarrestar la tendencia negativa de las cotizaciones, no han dado los resultados esperados

como evidencia el caso del Plan de Retención el cual contemplaba la retención del 20% de las exportaciones mundiales.

A raíz de esta reestructuración de la cadena del café, el mercado de futuros se ha convertido en el centro del establecimiento de los precios del café. La ausencia de un sistema de regulación obliga a los operadores a cotizar en la bolsa ya sea para protegerse de las fluctuaciones del mercado o para aprovecharlas. El mercado de futuros es una bolsa donde compradores y vendedores se reúnen para conducir sus transacciones de contratos de futuros en un marco de libre mercado, sujetos a sus propias normas y reglamentos, ya que son estandarizados en cantidad, calidad y entrega, sólo el precio esta sujeto a negociación. Por otro lado, el contrato de futuros es un acuerdo obligatorio estandarizado para entregar o recibir una cantidad y calidad determinada de un bien en tiempo futuro establecido a un precio acordado (Renard, Op. cit.)

A pesar de esto, el principal problema para los productores del aromático a escala mundial, es el precio, que se encuentra en los niveles históricos más bajos lo que genera impactos negativos sobre la producción. Esto no significa, necesariamente, una reducción de la sobreoferta, que contribuya a equilibrar el mercado. En esta situación los productores optan ya sea por abandonar esta actividad o sustituir el mercado al cual se dirigen. Ante los procesos cada vez más sofisticados de industrialización del café, derivados de la creciente competencia entre un reducido número de gigantes torrefactores, se han desarrollado productos específicos para grupos de consumidores perfectamente identificados, más allá de

los cafés tostados, molidos y empacados, los cafés solubles, los cafés descafeinados, instantáneos, *express*, se ubican los cafés *gourmets*, los cafés de *puro origen*, el café *orgánico* y el café del comercio justo con gran eco en países como Alemania y Países Bajos.

Se detectan dos tendencias aparentemente contradictorias, por una parte, la concentración del mercado en un reducido número de torrefactores de gran tamaño y, por la otra, la aparición de un mayor número de pequeños torrefactores que desarrollan estrategias que no corresponden a la pauta dominante. El éxito de estos últimos obedece a la búsqueda de lo natural, a la flexibilidad de torrefacción artesanal y a la promoción de la salud por estar libres de residuos químicos donde la certificación juega un papel importantísimo y al fomento del consumo responsable y el comercio justo. Cada uno de estos nuevos atributos en el café justifica un sobreprecio a los ojos de los consumidores y, además, constituye la única estrategia de supervivencia posible para los pequeños productores y torrefactores, ante los grandes oligopolios con los cuales no pueden competir (Renard, Op. cit.)

Capítulo 2. Características territoriales de la economía cafetalera en México

Este capítulo explica las características territoriales de la economía cafetalera, a través de un breve análisis geohistórico de la cafeticultura en México y en Atoyac de Álvarez. A continuación, se caracterizan las zonas cafetaleras, sus particularidades y las de sus productores, la producción nacional y los programas de apoyo y financiamiento.

2.1. Desarrollo regional de la cafeticultura en México

Una vez finalizada la conquista militar de América, resultado del proceso de expansión de Europa en 1521, se estimuló en México y parte de América la producción de frutos tropicales como la caña de azúcar, el tabaco, el algodón y el café, debido a causas externas mencionadas ya en el apartado 1.3. y por causas internas entre las que sobresalen el proceso de acaparamiento de la tierra[1] iniciado al finalizar la conquista militar de México y que culmina con la consolidación del latifundio, las haciendas y las grandes plantaciones[2] y las sucesivas fluctuaciones en los precios de los productos agrícolas como maíz y trigo, provocados por la incidencia de sequías o abundantes lluvias, los impuestos de que eran objeto los agricultores, las limitaciones geográficas para el mercado interno por los malos

caminos y altos costos de los fletes que marcaban un fuerte regionalismo en la comercialización, la estructura de producción de las haciendas y latifundios. Todos estos factores convencieron a los agricultores de introducir nuevos giros de producción, sobre todo de cultivos casi exclusivos de exportación. Así es como se inicia la producción de café hacia principios del siglo XIX (Florescano, 1984)

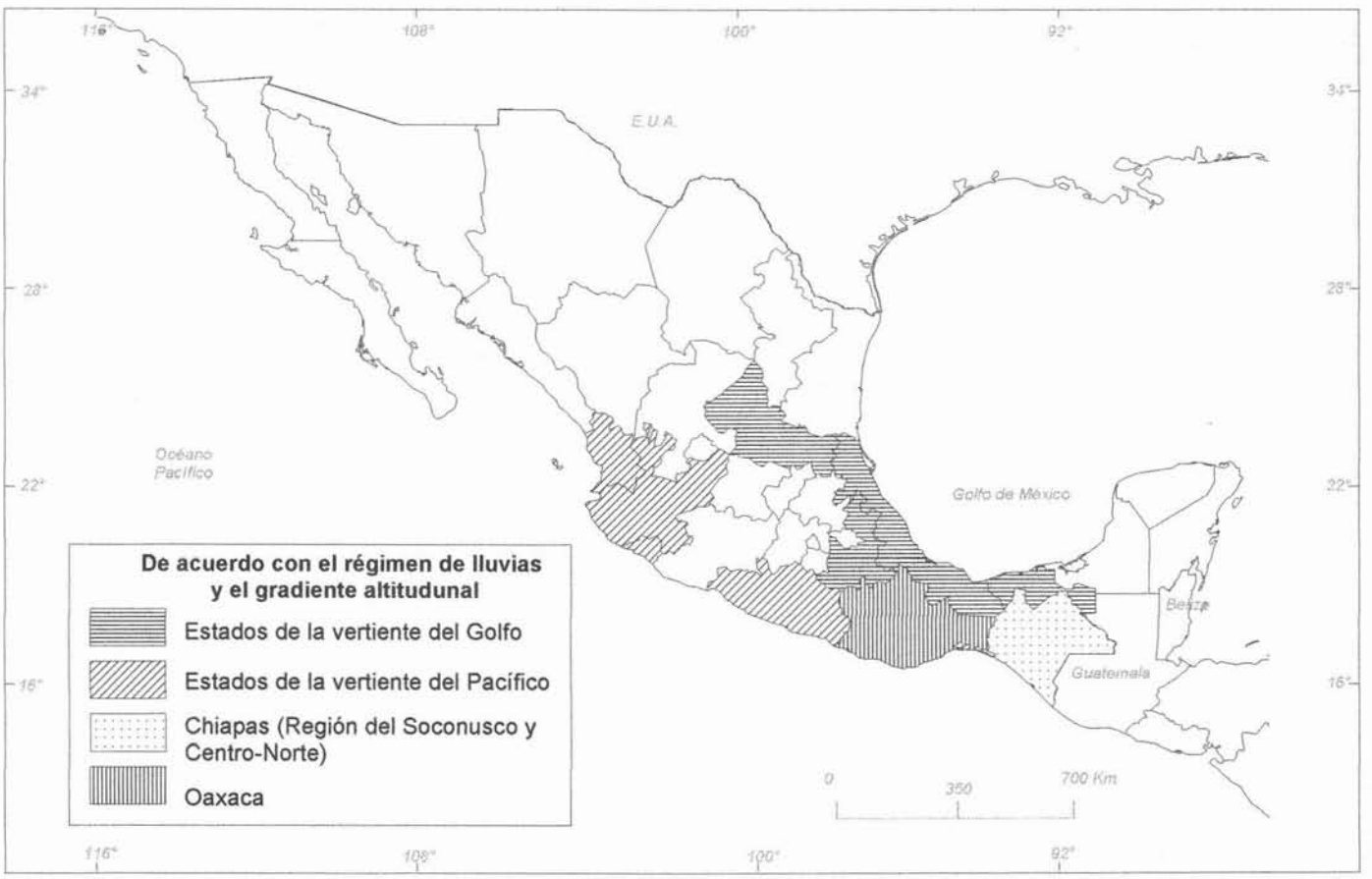
I. Introducción y desarrollo de la cafeticultura en México (1802-1910)

En sus casi doscientos años de desarrollo, se considera al café uno de los productos agrícolas que genera más divisas en el país, además de que cerca de tres millones de mexicanos tienen como fuente de ingresos la comericalización del aromático.

Las regiones cafetaleras de nuestro país comprenden doce estados, 400 municipios y más de 3500 comunidades (Figura 2.1.), ubicadas altitudinalmente entre los 250 y 1500 m.s.n.m. aunque excepcionalmente se encuentran algunas fuera de estos límites (Santoyo, Díaz y Rodríguez, Op. cit.)

La producción de café en México es de la especie *Coffea arabica* y está representada por las variedades comerciales *Typica, Burbón, Mundo Novo, Pluma Hidalgo, Maragogipe, Caturra, Guarnica* y *Catua.* La variedad *Typica,* originaria de Etiopía fue introducida a América en 1715, y en México en 1790.

Figura 2.1. México: regiones productoras de café cereza, 2004



Fuente: Elaborado sobre la base de: FIRA, 2003

Durante el siglo XIX, sobre todo en el porfiriato, se propagaron las plantaciones de café, tanto que, hacia 1802, figuraba como uno de los productos de exportación nacional con 273 quintales y, para 1805, aumentó en un 23% con 336 quintales [un quintal equivale a 57.5 Kilos] (Salazar, Op. cit.). En ese momento, el principal estado productor era Veracruz, seguido por Colima, Chiapas, Guerrero, Michoacán, Morelos, Oaxaca y Tabasco; posteriormente, el cultivo se extendió a los estados de Jalisco, Tamaulipas, Durango, México, Nayarit, Sinaloa y Coahuila (Martínez, 1996)

El cultivo de café se introduce al estado de Guerrero, por primera vez, en el municipio de Atoyac de Álvarez. Al respecto la única referencia escrita es la que hace Fierro (1976) quien menciona que los cafetos fueron traídos por el Sr. Claudio Blanco del estado de Michoacán, hacia el año 1882, también refiere que en 1883, el señor Gabino G. Pino trajo los primeros almácigos de café, de Tapachula, Chiapas, y los sembró en la finca de "La Soledad"en Atoyac de Álvarez. El primer beneficio húmedo lo construyó el técnico guatemalteco Salvador Gálvez hacia 1888. También existe la tradición oral que relata sobre la introducción de cafetales al municipio hacia abril de 1891 y señala al ex presidente municipal Gabino G. Pino como el primero en desarrollar una plantación en la hacienda de "La Soledad" en el lugar llamado "El Estudio". Posteriormente, se desarrollan otras plantaciones en el Ejido de San Vicente de Benítez y el poblado de El Porvenir en una propiedad de Andrés G. Pino. Por lo demás, no hay datos más precisos sobre la introducción del café en otras regiones del estado o del municipio.

Luego de la apertura de grandes plantaciones de café por parte de latifundistas que explotaban a los indígenas de Chiapas, Oaxaca, Guerrero y Veracruz los niveles de cultivo y comercialización se elevaron tanto que, hacia 1882, México exportó 70,000 sacos de 60 kg de café verde u oro, cifra que aumentó rápidamente hasta llegar a 505,000 sacos en 1909, período en el que en México ocupó el 3er lugar como productor de café en el mundo (Salazar, Op cit.)

II. Inestabilidad económica de la cafeticultura (1910-1940)

La desigualdad social, la injusticia y el régimen dictatorial que sufrió el país durante el porfiriato lo llevó a enfrentar el movimiento revolucionario de 1910-1917. En este contexto, el desarrollo de las plantaciones de café se soportaba sobre la explotación de campesinos indígenas cafeticultores y de las clases desposeídas del país.

El conflicto armado convulsionó a toda la nación, y la excepción no fue el estado de Guerrero. En este escenario, se enfrentaron dos proyectos distintos: el de Madero capitaneado por los generales Ambrosio y Rómulo Figueroa así como Silvestre G. Mariscal entre otros; y el de Zapata encabezado por los generales Pablo y Tiburcio Cabañas, Francisco Lesma, Jesus Salgado y más tarde retomado por los hermanos Manuel y Alberto Téllez y Feliciano Radilla (Fierro, Op cit.)

De 1923 a 1933, la sierra cafetalera de Atoyac es recorrida por un movimiento insurgente que busca replantear la demanda campesina de tierra, que pedía la expropiación del latifundio cafeticultor. El resultado es que, en 1933, se constituye la Unión de Comités Agrarios de la Sierra de Atoyac de Álvarez, en el poblado de Santiago de la Unión, para definir la ocupación de su espacio territorial. Así, en forma sucesiva, se inicia un proceso de expropiación a latifundistas y terratenientes, con dotaciones ejidales y parcelas en usufructo en 1933-1935, 1937 y 1939, fecha en la que se establece la creación de una unidad agraria. Posteriormente, el 8 de noviembre de 1939, se constituye la franja cafetalera bajo el nombre de "Unidad Agraria de la Sierra Cafetalera de Atoyac de Álvarez" (Tapia, 1996)

La inestabilidad social, política y económica en la que se sumerge el país provoca que la producción cafetalera disminuya, principalmente por el abandono de las plantaciones y beneficios. Así pues, para 1920, la producción había descendido en 250, 000 sacos que significa 50% menos respecto al decenio anterior (Salazar, Op cit.)

Culminado el movimiento revolucionario de principios de siglo, con la formación del nuevo estado nación mexicano, se establece una alianza estado-campesina basada en el acceso de la población rural a la tierra mediante la reforma agraria, que tiene como antecedentes el Plan de Ayala, lanzado el 25 de noviembre de 1911 por el General Emiliano Zapata y el Ejercito Libertador del Sur y la Ley General Agraria de Villa emitida el 24 de mayo de 1915. En el plano jurídico, los antecedentes de la Reforma Agraria se remontan al artículo 27 de la constitución de 1917 que reconoce dos formas de propiedad: el ejido y la pequeña

propiedad. A partir de entonces se multiplican las leyes, decretos y reglamentos agrarios como: la Ley de Ejidos (1920); Ley Federal de Irrigación (1925); Ley de Colonización (1926); Crédito Agrícola (1926) y el Código Agrario (1936). Este proceso se extiende hasta la repartición de tierras en el período cardenista. La instauración de importantes apoyos económicos a grupos campesinos seleccionados fue elemental en esta alianza estado-campesina (Romero, 2002)

En la reconstrucción nacional, se vuelve a tener interés en el café mediante la atención a la recuperación de plantaciones y beneficios. Para 1930 se contaba ya con un total de 31 beneficios con capacidad de 261,575 toneladas de café "cereza" (sin procesar, tal como se obtiene en la cosecha) donde obtuviera 28,334 toneladas de café beneficiado (Salazar,Op cit.)

El estado de Guerrero, para esos años contaba, a nivel estatal, con 580 ha. de café, una media de producción de 230 kg./ha., con un valor total de producción de 38,037.73 dólares [aproximadamente 69.85 dólares por quintal] (Oviedo, 1992)

Dentro de la política de Lázaro Cárdenas, de beneficiar también a las masas populares, se creó, en 1937, la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana S.A., con la cual se abordó la comercialización cafetalera, a través de un esquema de captación regional y su comercialización ya industrializado. También, alrededor de esos años se formó la empresa Cafés de Tapachula S.A. para beneficiar el grano (Martínez,Op. cit.). Después de 1940,

sobrevino un cambio en el territorio mexicano y la sierra atoyaquense, la reforma agraria cardenista abrió las puertas al desarrollo de la nueva economía campesina, sobre la base de la estructura ejidal que amplió la producción agrícola y, por lo tanto, la producción cafetalera.

III. La tecnificación e institucionalización del café, (1940-1989)

Una vez consolidada la cafeticultura mexicana, se inicia el proceso de tecnificación en el decenio de los cuarenta con la introducción de nuevas máquinas despulpadoras, la construcción de grandes "beneficios húmedos", obras hidráulicas y eléctricas. En 1945, el gobierno crea Beneficios Mexicanos de Café (Bemex) empresa que también asume funciones de comercialización. Bajo este mismo objetivo, y con la finalidad de mejorar las plantaciones de café, se crea, por decreto del 17 de octubre de 1949, la Comisión Nacional del Café encargada de la investigación de nuevos sistemas de plantaciones y beneficios. En 1955, la Comisión Nacional del Café incorpora a sus funciones la administración de Bemex, con lo cual consolida su relación con el pequeño productor para la comercialización. Posteriormente, en el marco de los mismos trabajos, aparece el campo Experimental "Guarnica" en Jalapa, Veracruz y, a partir de entonces, se llevaron a cabo investigaciones sobre nuevas técnicas de cafeticultura, uso de abonos, fertilizantes, control y erradicación de plagas (Salazar, Op. cit.)

En Atoyac de Álvarez, la Comisión Nacional de Café estuvo a cargo del ingeniero Virgilio Torres García, hasta 1959 cuando se convierte en el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de acuerdo con la ley del 30 de diciembre de 1958, publicada en el Diario Oficial al día siguiente. Este organismo intervenía en el financiamiento, el beneficiado y la comercialización del café, además de ser responsable de la investigación y desarrollo de la tecnología, producir maquinaria industrial, asegurar el abasto interno en la industria torrefactora e incluso, organizar a los productores (Salazar, Op cit.). Su representación en Atoyac estuvo a cargo del Ing. José Posada Quino y, posteriormente, por Tomás Velasco Escamilla (Tapia, Op cit.)

Las políticas de atención a la cafeticultura en tan sólo un decenio se duplicara el número de cafeticultores y de hectáreas sembradas, así en 1950, Atoyac de Álvarez contaba con 50,000 productores y cerca de 165,284 ha. sembradas y para 1960, eran 304,297 ha. y para 1970 cerca de 418,628 ha. sembradas de café y con 120,000 productores (Martínez, Op cit.)

Algunas de las políticas adoptadas por el INMECAFE intentaban mejorar las condiciones de vida de los productores cafetaleros, mediante la organización de las Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC) en las que se asociaban los pequeños productores, en busqueda de involucrarse en todas las fases del proceso de comercialización y obtención de créditos, asistencia técnica, comercial y administrativa. Estas unidades económicas se organizaban mediante cooperativas de tendencias progresistas para lograr el

bienestar de la familia cafetalera. La presencia del INMECAFE significó un respiro para algunos cafeticultores que desarrollaban su producción de manera rústica y en condiciones de miseria porque, aun cuando una parte de la producción se destine a la exportación, los ingresos realmente nunca se distribuyen entre los campesinos (Salazar, Op. cit.)

La labor del INMECAFE en Atoyac era reducida, apenas lograba captar el 10% de la cosecha. La pésima situación económica en que se vivía, la injusticia, el cacicazgo y la falta de apertura política llevó a la sierra atoyaquense a experimentar un movimiento armado en 1967, luego de la masacre perpetrada por el Estado el 17 de mayo de ese año. El profesor Lucio Cabañas Barrientos y un grupo de campesinos inconformes con la situación y orillados por las condiciones inician lo que habría de ser la Brigada de Ajusticiamiento y el Partido de los Pobres (Tapia, Op cit.)

Entre las acciones que emprendió este grupo armado estuvo la desactivación de los caciques de la región, entre los que destaca Carmelo García un acaparador de café, que se retira de la escena cafetalera luego del secuestro de su hijo en 1972, lo que hace que otros intermediarios se replieguen, cuando menos hasta que la situación política sea más favorable para ellos. Esto le dio la oportunidad al INMECAFE de penetrar en la economía cafetalera del estado. A partir de 1973, durante el régimen de Luis Echeverría, es puesto en marcha el Programa Guerrero, que formaba parte del Programa de Inversiones para el Desarrollo Rural (PIDER). Buscaba impactar la estructura productiva, propiciar la participación de la

población y establecer créditos para incrementar las áreas de cultivo, el mejoramiento de los cafetales y la aplicación de técnicas y beneficios de café (Tapia, Op. cit.)

Por su parte, el INMECAFE reestructuró su política de participación mediante el establecimiento de un nuevo orden, no sólo a nivel de la comercialización, sino también de la producción misma. Organizó a los pequeños productores en unidades económicas de producción y comercialización (UEPC's) e impulsó programas de fomento a la producción y comercialización, estableció viveros para la renovación de cafetales y parcelas de control como apoyo a la asesoría técnica, además de la distribución y venta de fertilizantes. La actuación del INMECAFE se sintió fundamentalmente en el apoyo crediticio y en el establecimiento y control de los precios oficiales del grano (Salazar, Nolasco y Olivera, 1992). Todo esto ocurría en el marco de un doble escenario: por un lado, la penetración en la economía cafetalera y, por otro, el desarrollo de la contrainsurgencia del movimiento armado de la sierra de Atoyac por parte del gobierno federal. Para esta etapa el municipio contaba con 4,528 ha. de cultivo de café que arrojaron un valor de unos 1,157,407.4 y una producción de 105 mil sacos de 60 kg., lo cual da un rendimiento medio de 4 a 5 Qq./ha. (Oviedo, Op. cit.)

Después de la derrota militar que sufrió la guerrilla en 1974 y que desembocó en la muerte del profesor Lucio Cabañas Barrientos, los programas de apoyo y financiamiento disminuyeron paulatinamente. En ese mismo año, comienza el Programa de Rehabilitación de Cafetales, el Programa de Mejoramiento de Cafetales y continua el programa normal del

INMECAFE. De 1974 a 1977, se aplica el Programa de Anticipos, pero la forma indiscriminada de otorgar créditos repercute en el número de socios registrado en los años posteriores. Por ejemplo, de 10,343 socios registrados en 1977, el siguiente año baja a 1030; para 1979 el INMECAFE registra 1260 pero distribuye un anticipo menor al del ciclo anterior (Tapia, Op. cit.)

En respuesta, los cafeticultores crean la Unión de Ejidos Alfredo V. Bonfil en Atoyac de Álvarez, que logra anticipos para 2,537 socios, cifra que aumenta para el siguiente ciclo a 2,967. Pero durante la crisis de bajos precios y la reaparición de los acaparadores para el ciclo 1981-1982 sólo se registran 57 socios, más tarde la unión de ejidos implementa el Programa de Desarrollo Integral de la zona cafetalera e inicia actividades productivas. Por su parte, la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicas (SARH) implementa el programa para la zona de temporal que favorece el cultivo de maíz y frijol como cultivos complementarios al café. El INMECAFE estableció centros de compra o recepción en los principales ejidos distribuidos en toda la sierra de Atoyac. Para 1984, se reportaban cerca de veinticinco centros.

En la cafeticultura nacional, durante el periodo de 1976 a 1989 surgen organizaciones regionales de productores que se involucran en el acopio y la comercialización, así como en la búsqueda de mejores precios y servicios. En el período de Miguel de la Madrid, el abandono del campo llegó al extremo. El argumento de que el régimen de tenencia de la tierra era el principal problema y la continuidad en la política de represión hacia el

movimiento campesino, logran que el gobierno cambie de estrategia e impulse el desarrollo económico. Dentro de las organizaciones independientes que se constituyeron destacaron: en Oaxaca, la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI); la Unión de Comunidades Indígenas 100 años de Soledad (UCI) y la Unión de Productores de Café de la Sierra Mazateca; en Veracruz, la Unión Regional de Asociaciones Agrícolas de Productores de Café de Huatusco, la Unión de Productores de Cuscatlán y la ARIC Veracruz; en Puebla, la Unión de Productores de Café de la Sierra Norte de Puebla y la Cooperativa Agropecuaria Regional Tozepam Titataniske; en Guerrero, la Unión de Ejidos Alfredo V. Bonfil y la Coalición de Ejidos de Costa Grande (Mota, 1995)

Hacia los ochenta, se presenta un ambiente favorable para la unidad del movimiento campesino. En este contexto, se celebra, en la Universidad Autónoma Chapingo, el encuentro de organizaciones autónomas de cafeticultores. La Unión de Ejidos Alfredo V. Bonfil establece coordinación nacional con productores de Chiapas, Veracruz y Guerrero, también participa en la Alianza de organizaciones del estado de Guerrero. Posteriormente, se celebró el Primer Encuentro Nacional de Organizaciones Cafetaleras en la Chiviza, Oaxaca. En Atoyac se lleva a cabo el 2º Congreso de la Unión Nacional de Organizaciones Regionales Campesinas Autónomas (UNORCA), en 1985 (Tapia, Op. cit.)

En la etapa previa a la ruptura de las cláusulas económicas de la CIC, el café en México fue el máximo productor de riqueza agrícola pues, en veinte años de propicio contexto mundial,

altas cotizaciones en la bolsa de valores y favorables políticas públicas nacionales, se desarrolló la planta de productores y aumentó la cosecha del aromático.

Sin embargo, varios factores confluirían en lo que sería la peor de las crisis en la cafeticultura, uno de los más importantes son los problemas que arrastró consigo una institución del tamaño y envergadura del INMECAFE, entre los cuales se mencionan los siguientes:

a. El desarrollo de una entidad burocrática enorme y costosa.
b. La centralización del sistema de financiamiento y acopio del aromático y de su poca transparencia.
c. El manejo inadecuado de la administración de cuotas que propició una cadena de corrupción.

El paulatino declive del INMECAFE y la crisis política que sufre la nación hacia finales de los ochenta luego del fraude electoral que llevó a la presidencia a Carlos Salinas de Gortari, influye en el inicio de la crisis de la cafeticultura.

IV.Crisis de la cafeticultura mexicana (1989-1994)

Luego de la ruptura de las cláusulas económicas de la CIC, la crisis de 1989-1994 marca un cambio drástico en la historia económica del café en México. La caída de los precios de esos

años es más profunda y prolongada que las cíclicas desvalorizaciones del pasado. Esta situación afectó de distinta manera a los diversos tipos de productores, contra las predicciones de los mercadócratas. La conmoción no barrió a los "marginales", al contrario, los que salieron mejor librados fueron los productores más pequeños, mientras que muchos de los medianos productores se arruinaron (Bartra, 1999)

La integración de nuevas organizaciones independientes, después de la ruptura de las cláusulas del CIC y en el marco de la reestructuración del INMECAFE, es producto del amplio trabajo realizado a lo largo de los 80's por varias organizaciones nacionales y locales que se aglutinaron para lograr mejores precios y una correlación de fuerzas adecuada para incidir en el mercado, tal es el caso de la creación de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), en julio de 1989, que en la actualidad se reconoce como la organización independiente más importante entre los cafetaleros (Mota, Op. cit.)

Las acciones gubernamentales tratarán de ser un aliciente a la inestabilidad de la cafeticultura, como el Programa Nacional de Desarrollo 1988-1994 y el Plan Nacional de Modernización del Campo 1990-1994 que planteó el Programa Nacional de Solidaridad para enfrentar la "pobreza extrema" y "apoyar a la población rural marginada, a fin de integrar al proceso de desarrollo, con mejores condiciones de vida". El PRONASOL se puso en marcha a través del Instituto Nacional Indigenista, las acciones del INI-Solidaridad buscaban a su vez reforzar el Programa Nacional de Apoyo a la cafeticultura (Martínez, Op. cit.). No obstante la aplicación de programas paliativos a la pobreza y desigualdad de los

cafeticultores, la consigna del Estado era la privatización de los institutos públicos del café por la tendencia de privatización del comercio mundial.

El INMECAFE dejó de otorgar créditos en 1990, año en el que se inicia el proceso de transferencia de sus instalaciones industriales a las organizaciones de productores. Hasta ese momento, el único contacto de los productores con el mercado había sido el INMECAFE o el comprador local que formaba parte de una red de intermediarios que permitían el traslado del café hacia los principales centros regionales donde acudían los grandes compradores. La poca información sobre el funcionamiento del mercado internacional y la falta de experiencia de los productores para manejar el proceso integral de industrialización del aromático no permitió que el grueso de las organizaciones cafeticultoras del país se apropiaran del proceso productivo (Celis, 2001)

Finalmente, en 1993, el instituto es liquidado y en su lugar se crea el Consejo Mexicano del Café (CMC), organismo público descentralizado que busca regular y coordinar la cafeticultura nacional bajo los objetivos siguientes (Martínez, Op. cit.)

- Diseñar políticas que permitan promover y fomentar la productividad en el sector cafetalero.
- Impulsar la modernización tecnológica.
- Promover [...] alianzas estratégicas entre los agentes productivos.
- Lograr una ubicación adecuada de nuestro café en el mercado internacional.

- Representar los intereses de México en los foros internacionales.
- Propiciar que las acciones gubernamentales hacia el sector, ejecutadas por diversas dependencias, sean llevadas a cabo en forma coordinada

El CMC basa su operación en los acuerdos que dicta el comité ejecutivo de concertación, del cual forman parte los productores aglutinados en organizaciones como la CNC, CNOC, UNORCA y CIOAC, las instituciones y los industriales involucrados (Mota, Op cit.)

Desde su inicio, el CMC realizó programas como (Martínez, Op. cit.)

- Programa de apoyo a la cafeticultura 1993-1994, operado por Solidaridad, FIRA, Banrural, Bancomext, Fidecafé y la banca comercial, planeado para apoyar a más de 200 mil productores.
- Programa Nacional de Broca y Roya. La plaga de la broca y la enfermedad de la roya del cafeto son los dos azotes que deterioran la calidad y la cantidad de café exportable.
- Campaña de Prestigio. Para retomar el trabajo de promoción del café mexicano en los principales mercados.
- Programa Entorno Internacional.
- Programa para una Nueva Estrategia competitiva para el sector cafetalero nacional.

Luego de una ligera alza de precios, a mediados de 1994, las organizaciones de productores gestionaron para obtener un crédito en dólares que buscaba reactivar la producción del

aromático. La propuesta, aceptada por el entonces secretario de agricultura Francisco Labastida Ochoa, se constituyó en el Fondo Nacional de Garantía y el Fondo de Garantía Complementario. En el programa crediticio participaron 165 mil productores con cerca de 315,000 ha., pero además estaban involucrados todos los actores sociales de la cafeticultura Sin embargo, el programa fracasó por los antecedentes de corrupción de otros créditos, por la promoción inadecuada de los gobiernos estatales y por la idea de algunos grupos de no pagar el crédito por ser parte de una compensación de cinco años de crisis (Celis, 2001)

V. Situación actual de la cafeticultura mexicana (1994-2004)

Después de varios ciclos de precios muy bajos desde 1989 hasta 1994, los últimos cinco ciclos han tenido fuertes fluctuaciones, que resienten los productores. La inestabilidad provocada por las constantes importaciones de café *robusta* que realiza la industria nacional, vuelven el mercado interno más reducido. Dichas compras se realizan de acuerdo con los convenios firmados en el marco del TLC. Para los productores organizados es una situación insostenible no sólo porque se trata de un grano de menor calidad que el *arábica* que se produce en México, sino porque esto repercute en el volumen del grano comercializado a nivel nacional (Enciso *et al,* 1999)

Por otro lado, los apoyos a la producción ahora se manejan en los estados, vía de los consejos estatales del café, los recursos fiscales se manejan a través del Fondo Nacional de Empresas en Solidaridad y se negocian con cada organización. Los programas eficientistas

que hoy llegan al campo cafetalero son PROGRESA, PROCAMPO, Empleo Temporal, Equipamiento Rural, Alianza para el Campo y otros esquemas de "focalización" e individualización que promueven figuras organizativas informales, y que minan los esfuerzos de los productores de fortalecer esquemas asociativos más amplios, regionales, estatales y nacionales y que además son insuficientes para la crisis productiva que enfrenta la economía cafetalera (Celis, Cruz y Suárez, 1999)

Además, la comercialización del aromático está en manos de empresas transnacionales o compañías filiales como AMSA, BECAFISA, Cafés Tulipán, Cafés California y Nestle y no existe regulación internacional o protección estatal para establecer los precios del mercado por lo que los productores se encuentran desprotegidos ante las reglas del libre mercado. En respuesta a la situación actual, los cafeticultores optaron por la organización y la movilización. Por ejemplo, en el año 2000 efectuaron una protesta ante la Secretaría de Comercio con la participación de doce estados de la república (Enciso *et al.*, 2000)

En cuanto a Atoyac se refiere, existen diversos actores sociales y estatales que confluyen en la economía cafetalera como la Coalición de Ejidos de Costa Grande, Productores Orgánicos del Pacífico, Café Guerrero de México, Empresa Integradora, varias sociedades cooperativas y el Consejo Estatal del Café (CECAFE)

2.2 Las zonas cafetaleras de México

Es factible reconocer que en el estudio de la cafeticultura y la identificación de las regiones cafetaleras de México existen diversos criterios de regionalización, y que han tenido como antecedentes los estudios previos como los de Romero y sus colaboradores (1874-1893), Fernández y Fernández (1930 -1933), INMECAFE (1969-1970) y Nolasco (1985).

Entre las experiencias recientes se encuentran las siguientes:

a. Un criterio de regionalización es el propuesto por el Consejo Mexicano del Café (FIRA, 2003), de acuerdo con el régimen de lluvias y el gradiente altitudinal, donde se consideran las cuatro regiones cafetaleras que se mencionan a continuación:

- *Vertiente del Golfo de México.* Comprende los estados de San Luis Potosí, Querétaro, Hidalgo, Puebla, Veracruz, oriente de Oaxaca y Tabasco. El período de precipitación pluvial va de junio a noviembre con una interrupción en agosto y está entre los 1300 y 3000 mm.

- *Vertiente del Océano Pacífico.* Comprende los estados de Colima, Guerrero, Jalisco, Nayarit y oeste de Oaxaca. Régimen de lluvias en verano con largos períodos de sequía

que van de noviembre a mayo. Se encuentran en una franja altitudinal que comprende los 200 a 1400 m.s.n.m.

- *Región Soconusco*. Ocupa la parte sur oriental del estado de Chiapas. Régimen de lluvias todo el año del orden de los 2500 a 5000 mm anuales. Esta comprendida altitudinalmente entre los 200 y 1800 m.s.n.m.

- *Región Centro-Norte de Chiapas*. Abarca la región del mismo nombre que presenta largos períodos de sequía de noviembre a abril, un régimen de lluvias en verano. Ubicada altitudinalmente de los 300 a los 1200m.s.n.m.

b. Otro criterio de regionalización es el propuesto por Pérez (1997), quien toma los criterios de comercialización, en lo que denomina las redes de comercialización y que define como la sistema de flujos de producto, distribución de beneficios y lugares de recepción y los centros rectores clasificados según su importancia en la estructura regional. Con base en estos criterios, reconoce dieciseis regiones cafetaleras. Sin duda la regionalización propuesta por Pérez es novedosa en los criterios utilizados, pero para efectos de esta investigación, dado la falta de un registro de datos de producción reciente, como las que pudieran derivar del censo agrícola, censo cafetalero u otro, que permita hacer un balance actual de la producción de cada zona cafetalera, se retomará la regionalización propuesta por el CMC.

El café es un cultivo importante para la balanza comercial mexicana, representa cerca del 4% del PIB agrícola nacional, por ser un producto encaminado principalmente a la exportación (la ICO estima las exportaciones de 2003-2004 en 2.7 millones de sacos). Los principales mercados de exportación de México son Estados Unidos, con más del 70% de las exportaciones del aromático y, en menor medida, Alemania, Francia, Países Bajos, Japón, Noruega, Dinamarca y España.

Desde su introducción en la época colonial, el café en México ha sido un cultivo en constante expansión, sobre todo en los períodos en los que se ha presentado una alza en los precios internacionales (1946-1955). En 1976, la superficie cultivada aumentó considerablemente, así como el número de productores. Sin embargo, en los últimos quince años la superficie total cultivada no ha aumentado, por la crisis de bajos precios y las tendencias estacionales de consumo a nivel nacional e internacional (Cuadro 2.1.). Por ejemplo, Nestle reporta que el 73% del consumo de los mexicanos es café soluble y solamente el 14% lo hace con café tostado y molido. Así, el consumo per cápita varía de 990 a 700 gr. Esta situación representa un promedio de 1.5 millones de sacos que ubican a México como el país productor con menor consumo interno de café (FIRA, Op. cit.)

Cuadro 2.1. México: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 1990-1999

Año	Superficie sembrada (miles de ha.)	Superficie cosechada (miles de ha.)	Producción (miles de ton.)
1990	700	587	1,641
1991	786	643	1,817
1992	777	686	1,913
1993	757	698	1,785
1994	760	741	1,726
1995	765	725	1,726
1996	768	745	1,976
1997	761	690	1,852
1998	775	679	1,507
1999	764	720	1,557

Fuente: Elaborado sobre la base de: INEGI, 2000

No obstante, durante los últimos cuatro ciclos, se calcula que la superficie sembrada osciló entre 773 (año 2000) a 774 mil (año 2003) (Cuadro 2.2.)

Cuadro 2.2. México: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2000-2003

Año	Superficie sembrada (ha.)	Superficie cosechada (ha.)	Producción (ton.)
2000	773,450.69	701,325.64	1836,882.5
2001	777,162.42	747,415.67	164,5821.86
2002	779,057.67	724,558.28	1,700,313.29
2003	774,850.13	728,613.92	1,588,974.04

Fuente: Elaborado sobre la base de: SIAP, 2004

La infraestructura de México se compone de casi 2 mil unidades de beneficios en que se efectúa el beneficio húmedo y más de 400 unidades para el beneficio seco. Los estados de Chiapas y Veracruz poseen más de la mitad de los beneficios con los cuales pueden procesar 110 mil quintales por día, que representan el 70% de la capacidad nacional. Los otros estados con infraestructura relevante en relación al resto de las entidades son Puebla y Oaxaca (FIRA, Op. cit.)

El desglose de datos de producción nacional, para el 2003 de café cereza, en las distintas regiones cafetalera señalan a la vertiente del Golfo como la mayor productora de café, con aproximadamente el 60 % de la superficie total sembrada y el 45% del total de la producción (Cuadro 2.3.)

Cuadro 2.3. Vertiente del Golfo: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003

Entidad	Superficie total sembrada (ha.)	Superficie total cosechada (ha.)	Producción total (tons.)
Hidalgo	39,393	36,066	53,838
Oaxaca*	180,776	280	149
Puebla	71,150	71,150	318,451
Querétaro	358	358	250
San Luis Potosí	22,655	19,193	18,238
Tabasco	1,481	1,359	3,060
Veracruz	148,059	142,844	343,912
Total	463,872	271,250	737,898

*Corresponde al dato de café cereza convencional de Oaxaca
Fuente: Elaborado sobre la base de: SAGARPA, 2003

Por su parte, la vertiente del Pacífico concentra el 10 % de la superficie sembrada y tan solo el 17% de la producción nacional (Cuadro 2.4.)

Cuadro 2.4. Vertiente del Pacífico: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003

Entidad	Superficie total sembrada (ha.)	Superficie total cosechada (ha.)	Producción Total (tons.)
Colima	2,777	2,772	2,726
Guerrero	51,119	50,959	47,480
Jalisco	4,356	403	3,331
Nayarit	17,811	11,852	11,130
Oaxaca*	7,365	156,476	218,013
Total	83,428	222,462	282,680

*corresponde al dato de café orgánico de Oaxaca
Fuente: Elaborado sobre la base de: SAGARPA, 2003

Chiapas es el estado productor de café por excelencia con el 30% de la superficie sembrada y el 36% de la producción nacional (Cuadro 2.5.)

Cuadro 2.5. Chiapas: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2003

Tipo de café	Superficie total sembrada (ha.)	Superficie total Cosechada (ha.)	Producción total (ton)
Cereza	234,286	230,913	565,348
Orgánico	6,858	6,858	22,417
Total	241,144	237,771	587,765

Fuente: Elaborado sobre la base de: SAGARPA, 2003

Para el ciclo cafetalero 2003-2004, los datos preliminares de producción muestran que Chiapas es el primer productor nacional con 601 234 toneladas de café cereza y con el mayor número de hectáreas de superficie sembrada. Este estado es seguido por Veracruz y Puebla con 372,491 y 347,886 toneladas, respectivamente; Oaxaca obtuvo 228,599 toneladas; Hidalgo, 48,511 toneladas y Guerrero 35,406 toneladas de café cereza; el resto de los estados productores suman el otro 22% de la producción nacional que asciende a 1,679,308 toneladas (SAGARPA, 2004)

Hasta aquí las estadísticas sitúan a Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca y Guerrero como los principales productores a nivel nacional. A pesar de que por su participación en la producción nacional, Guerrero ocupa el quinto lugar a nivel nacional reúne una variedad de características económicas, políticas y sociales que lo hacen un estado atractivo desde el punto de vista investigativo.

Guerrero cuenta con una superficie agrícola total de 1,082,670 ha. aproximadamente y reporta una superficie cafetalera de 50,773 ha. Por su parte, la superficie promedio por productor es de 4.9 ha./cafeticultor (CMC, 2004). De acuerdo con el padrón de cafeticultores del 2004, hay 26,978 productores que distribuyen en doce municipios (Tecpan de Galeana, Atoyac de Álvarez, Petatlán, Coyuca de Benítez, Metlatonoc, San Luis Acatlán, Malinaltepec, Tlacoapa, José Azueta, La Unión, Acatepec y Chilapa de Álvarez) que involucran a 197 localidades. De acuerdo al CMC el estado está dividido en dos

regiones: Atoyac de Álvarez, en la Costa Grande y San Luis Acatlán, en la región de la Montaña. En total, 13,243 familias guerrerenses dependen directamente del cultivo, del beneficiado, de la transformación industrial y de la comercialización del fruto. La producción anual, en 2003, asciendió a 47 479 toneladas de café cereza. Las estadísticas del cultivo permiten observar que en los últimos cuatro años, se han presentado tendencias productivas a la baja (Cuadro 2.6.)

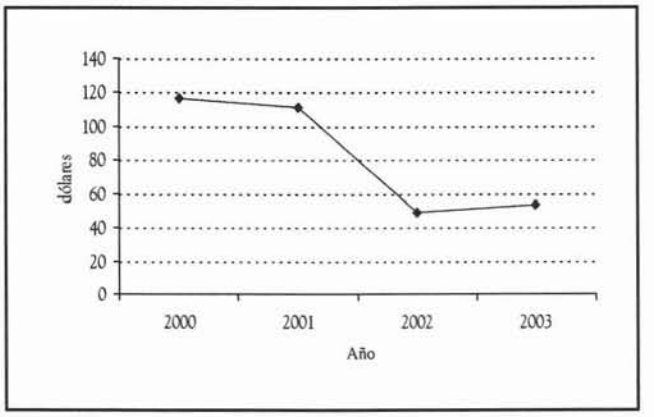
Cuadro 2.6. Guerrero: superficie sembrada y cosechada y producción de café cereza, 2000-2003

Año	Superficie sembrada (ha.)	Superficie cosechada (ha.)	Producción total (ton.)
2000	39 552.00	39 552. 00	68475.85
2001	47 917. 28	46 493. 28	81 522. 43
2002	48 077. 28	45 051. 28	44 849. 53
2003	51 119.28	50 959. 28	47 479. 92

Fuente: Elaborado sobre la base de: SIAP, 2004

La producción de café en el estado genera 2 millones de jornales temporales y permanentes; cerca de cinco mil empleos (Martínez *et al,* 2001). Representa una derrama económica de 5,931 dólares pese al significativo descenso experimentado en 2002.

Figura 2.3 Guerrero: valor de la producción de café cereza 2000-2003



Fuente: Elaborado sobre la base de: SIAP, 2004

Su planta agroindustrial es de 36 beneficios húmedos con una capacidad instalada de 3,209 qq. por día y 29 beneficios secos con una capacidad instalada de 2,590 qq. por día (CMC, Op cit.). Se estima que el consumo de café en el estado asciende a 4,612,624 kg. anuales para el 2003. En suma, el estado de Guerrero puede ser considerado como un referente de la situación actual de la cafeticultura nacional.

Notas

[1] Al respecto cabe apuntar lo expuesto por Florescano (1984) quien menciona que de las tres formas de tenencia de la tierra que habían desarrollado los pueblos del centro de México cuando llegaron los españoles (usufructo individual, propiedad pública y propiedad colectiva), éstos (los españoles) sólo reconocieron las relativas a la propiedad comunal y al usufructo individual, todas las demás propiedades pasaron a ser propiedad de la corona española o de los conquistadores a través de las capitulaciones y las mercedes de tierra otorgadas por el monarca, como recompensa a los descubridores y para estimular el arraigo de los conquistadores.

[2] En un principio, se legalizó la propiedad de las comunidades y de algunos indígenas, primero, por la necesidad que reconoció el poder colonial de la producción de las tierras, puesto que sin ella la colonización fracasaría y, segundo, por las ideas de los evangelizadores, principalmente los frailes, de considerar a los indígenas pobres indios indefensos que había que convertir a la fé. A pesar de la protección legal ofrecida por el Consejo de Indias, lo cierto es que en la realidad los españoles a través del despojo, el engaño, el robo y la corrupción de los oidores, encomenderos y funcionarios iniciaron el proceso de acaparamiento de la tierra y así fue como surge el latifundio, los mayorazgos, las haciendas y las grandes plantaciones en México (Florescano, Op cit.)

Capítulo 3. La economía territorial del café en el municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero

Este capítulo explica las particularidades territoriales de la producción cafetalera del municipio de Atoyac de Álvarez relacionadas con las regiones productoras y sus características socioproductivas. En este contexto, se elaboró una tipología de los productores entrevistados. Explicar la estructura de la cadena de comercialización es fundamental para distinguir el alcance regional de la producción comercializada de café y su influencia en las condiciones de vida de los cafeticultores.

3.1 Posiciones teórico-metodológicas

El principio historicista de que todo conocimiento es histórico es una de las posiciones teoricas aplicadas en este trabajo. Esta investigación utilizó las posibilidades investigativas de la matriz geo-histórica con el objetivo de revelar las etapas relacionadas con la dinámica territorial de la economía cafetalera del municipio de Atoyac de Álvarez (Propin, 2003). Este análisis espacio-temporal tuvo en cuenta la noción de las distintas escalas geográficas que se involucran en la secuencia temporal. En este plano, se diferencian las siguientes:

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE GEOGRAFIA

Internacional. Incluye las características mundiales del intercambio comercial del café.

Nacional. Encierra los acontecimientos sociales, políticos y económicos sucedidos en la República Mexicana y que dieron forma al sector cafetalero de la economía nacional.

Regional. Corresponde a las acciones llevadas a cabo en el ámbito estatal.

Local. Es la escala de mayor importancia investigativa y que contribuye a la revelación de nuevo conocimiento. Incluye todos los hechos y fenómenos ocurridos en las comunidades del municipio visitadas durante el trabajo de campo.

En particular, el proceso de selección de datos, producto del trabajo de campo, implicó el análisis, la interpretación, la clasificación, la jerarquización y la revelación de tipologías momento en el que se produce un nuevo conocimiento. Las tipologías permiten la caracterización de los tipos, a través de una clasificación que no sólo busca el ordenamiento, sino el establecimiento de la jerarquización de cada clase para convertirlo en el modelo o ejemplar representativo a partir del cual se puede explicar la realidad (García, 1998; Hernández, 1999; Propin, 2003)

Así, en este trabajo se realizó la tipificación de los cafeticultores a partir de una serie de entrevistas aplicadas en el municipio de Atoyac de Álvarez, en el mes de diciembre de 2004,

como parte del trabajo de campo de esta investigación. En este orden de ideas, la entrevista se define como una conversación entre dos personas sobre una determinada cuestión. Asimismo, se reconocen distintas modalidades de acuerdo con su concepción investigativa (García, Op. cit.)

El tipo de entrevista cerrada o encuesta se distingue por las preguntas previamente establecidas por el investigador y dentro de las cuales lo que interesa es la cantidad representativa de respuestas; la semiestructurada mezcla preguntas cerradas y abiertas, mientras que la abierta o en profundidad perfila una conversación guiada a través de preguntas, previamente concebidas sobre un tema, en donde los sujetos tienen libertad de responder y se minimiza la intrusión del investigador (Ibid.; Propin, Op. cit.)

Para esta investigación se aplicaron dos formas de entrevista. Por una parte, la semiestructurada con un cuestionario de veinticinco preguntas cerradas y abiertas agrupadas en torno a cuatro apartados generales (Anexo 1). Ésta se aplicó a un total de quince cafeticultores del municipio de Atoyac de Álvarez de los cuales catorce eran hombres y una mujer, en un rango de edades que oscila entre los treinta y los setenta y dos años. Los entrevistados viven en cuatro localidades reconocidas como productoras de café en el municipio. En otro sentido, las entrevistas abiertas se aplicaron a una serie de actores sociales de la cafeticultura del lugar como las organizaciones de productores. Las empresas cooperativas y los representantes de organizaciones sociales y partidos políticos en la cabecera municipal.

Con la información tipificada, se adoptó el postulado teórico relacionado con el concepto "interacción espacial" que puede ser valorado en relación con la escala geográfica y el nivel de desarrollo económico de los lugares que interactúan; en este sentido, se deriva la expresión de alcance regional (Ibid). El determinar el alcance regional de la producción comercializada de café en el ámbito local, regional, nacional e internacional, como recurso técnico, facilita reconocer la compleja red de relaciones funcionales (Vázquez, 1997). Por su parte, Correa lo interpreta como el origen y destino de la producción de un determinado producto que, para efectos de esta investigación, se refiere a la producción comercializada de café (Correa, 2003)

Por otro lado, se alude al concepto de condiciones de vida, utilizado principalmente por sociólogos. En ocasiones, suele ser usado como sinónimo de nivel de vida, referido a la calidad de vida, entre otras categorías analíticas, situación que acarrea consigo ciertas dificultades de carácter conceptual. Sin embargo, permite esbozar un panorama general de la situación social imperante en la zona de estudio, ya que las características territoriales y las peculiaridades de los sistemas de producción del café, implican diferencias entre los cafeticultores (Nolasco, 1985)

En consonancia con esta postura, se eligió una serie de indicadores económicos en torno a educación, salud, vivienda y alimentación a través de la entrevista semiestructurada que incluye diez preguntas, en un apartado especial denominado bienestar socioeconómico. Los

datos obtenidos se agruparon en una matriz que revela las condiciones de vida de los cafeticultores entrevistados.

3.2 Condiciones naturales de cultivo

En México se cultiva café de la especie *Coffea anephora* y *Coffea arabica,* principalmente las variedades comerciales *Typica, Burbón, Mundo Novo, Pluma Hidalgo, Maragogipe, Caturra, Guarnica* y *Catua.* La de mayor distribución es la variedad *Typica* que recibe diversas denominaciones como árabe, criollo, corriente y nacional (Zamarripa y Escamilla, Op. cit.)

- *Proceso de cultivo de los cafetales*

El ciclo de producción cafetalera va de octubre a septiembre. Se parte de una caracterización general del proceso, pues puede presentar especificidades en función de la zona, el sistema de cultivo, si es café orgánico, de sombra.

a. Variedad cultivada. Se prefieren las variedades que presentan una mayor adaptación a las condiciones de suelo y clima y son, por lo tanto, más resistentes a las condiciones adversas del medio. Se establecen instalaciones de propagación conocidas como semilleros y viveros (Sosa y González, 1995; Santoyo, Díaz y Rodríguez, Op. cit.)

b. Plantación. Se lleva a cabo cuando el cafeto posee dos o cuatro pares de ramas y puede ser transplantado. Es importante considerar la densidad de plantación pues ésta varía en función del tipo de productor (Ibid.)

c. Fertilización. El cafeto es una planta exigente en macro y micronutrientes, los que son requeridos en diferente cantidad en las distintas fases fenológicas de la planta. La nutrición equilibrada mediante la disponibilidad de nutrientes en el suelo y la fertilización química balanceada resulta en una mayor productividad y sanidad de las plantas. La aplicación de abono orgánico es otra forma de fertilización que se puede desarrollar. La dosis de aplicación de fertilizante u abono orgánico varía en función del tipo de suelo, edad del cafeto y nivel de producción de la planta (Ibid.)

d. Control de plagas y prevención de enfermedades. En México se reportan dieciseis plagas de importancia económica y diecisiete enfermedades. Entre las plagas sobresalen la broca del grano (*Hypothenemus hampei, Fer)*, minador de la hoja (*Leucoptera coffeella, Guer-Men)*, piojos arinosos del follaje y de la raíz (*Planococcus citri, Risso* y *Pseudococcus cryptus, Hempel)*, barrenadores del tallo (*Xylosandrus moriqerus, Xylotrechus quadripes, Bixadus sierricola, White* y *Corthylos spp)* y araña roja (*Oligonychis ilicis, McGregor)*. Las enfermedades de importancia en el país son la roya del cafeto (*Hemileia vastatrix, Berk* y *Br.)*, koleroga o mal de hilachas *(Corticium koleroga, Cooke)*, ojo de gallo *(Mycena citricolor Berk* y *Br.)* mancha de hierro *(Cercospora coffeicola Berk* y *Cooke)* antracnosis *(Colletotrichum Coffeanum Noack)*, mal del talluelo o damping off *(Rhizoctonia solani Kuehn* y *otros)* y nemátodos *(Meloidogyne incognita)*

(Ibid.). El control de plagas se realiza de diferentes maneras. Por ejemplo si se cultiva el café orgánico no se aplican insecticidas y químicos pero se realiza a través de practicas agronómicas como el distanciamiento de plantación, podas de sanidad, buena regulación de sombra (Ibid.)

e. Regulación de sombra y control de maleza. Un cafetal con demasiada sombra produce mucho follaje y poco fruto, en cambio la falta de ésta provoca el aumento del número de enfermedades, por eso se hace la regulación, la cual se practica inmediatamente después de la cosecha y antes de la poda de los cafetos. Las malezas compiten por espacio, luz, agua y nutrientes con los cafetos, además algunas son hospederas de plagas y enfermedades, por ello las limpias o deshierbes es lo último que hacen después de la cosecha. El corte se realiza con machete, y se dejan de 5 a 7 cm de tronco para que sirva de barrera que detenga el escurrimiento de suelo, generalmente se hacen dos deshierbes al año (Sosa y González, Op cit.; Santoyo, Díaz y Rodríguez, Op, cit.)

f. Poda. En el cafeto es fundamental renovar el tejido productivo mediante podas, ya que la floración se da principalmente en ramas nuevas, hacia arriba y los lados de la planta, en forma piramidal, se realiza después de la cosecha. Se practican diferentes tipos de podas: de agobio, consiste en doblar y enganchar la mata hacia el lado que quede menos forzada; suspensión de crecimiento o colombiana donde se recorta la punta o yema apical del cafeto cuando éste tiene una altura de dos metros; poda sanitaria o de cariño que consiste en eliminar ramas quebradas, enfermas, improductivas y secas, al mismo tiempo se deshija y

quita el musgo y, por último, la recepa que se realiza cuando los cafetos ya están viejos y su producción es baja (Sosa y González, Op cit.)

g. Cosecha. La cosecha de café presenta una distribución estacional, de acuerdo con el gradiente altitudinal, los periodos están más o menos definidos: las zonas bajas (250 a 800 m.s.n.m.) de septiembre y diciembre; en la zona media (800 a 1200 m.s.n.m.) de noviembre a enero; y en las zonas altas (1200 a 1500 m.s.n.m.) de diciembre a abril. Por temporada se realizan de cuatro a cinco cortes, pero durante las crisis muchos productores sólo realizan dos o tres cortes (Sosa y González,Op Cit; Santoyo, Díaz y Rodríguez, Op cit.)

- *Particularidades agrológicas del cultivo en Atoyac de Álvarez, Guerrero*

En México los cafetos se desarrollan a partir de nivel del mar hasta los 1500 m.s.n.m., la altitud es un elemento importante que influye en la calidad del café producido. Se reconocen, por altitud, dos calidades de café el estrictamente de altura, que se cultiva a más de 1200 m.s.n.m. y el de altura que se cultiva sobre los 900 m.s.n.m. Los climas cálidos húmedos, con una precipitación media de 2300 mm al año son los más adecuados para su desarrollo. Los suelos más aptos para el cultivo de cafetos son aquellos con profundidad mayor a un metro y de textura franca a migajón arcillosa como el Andosol y Cambisol (Regalado, 1996). Estos requerimientos físicogeográficos para el desarrollo de los cafetos son los que reúne el municipio de Atoyac de Álvarez.

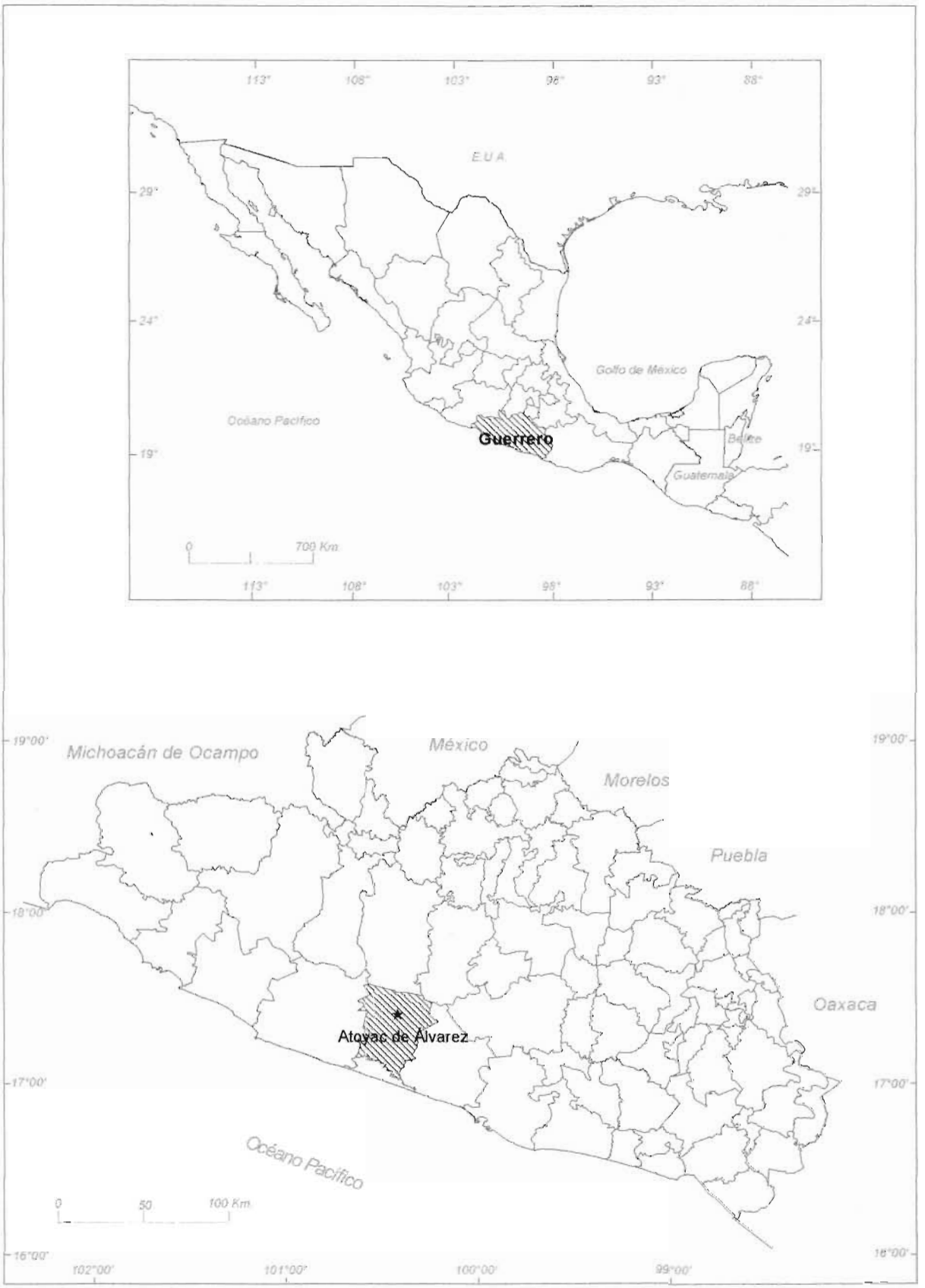
Ubicado al suroeste de capital estatal en la región conocida como Costa Grande, Atoyac de Álvarez es el municipio con mayor tradición cafetalera en Guerrero. Su localización geográfica está dada por las coordenadas extremas de 17°03' y 17°33' latitud norte y 100°32' longitud oeste y 100°06' longitud este (Figura 3.1)

Limita al norte con los municipios de San Miguel Totolapan y General Heliodoro Castillo; al sur con el municipio de Benito Juárez; al este con Coyuca de Benítez y al oeste con el municipio de Tecpan de Galeana. Su territorio representa el 2.28% de la superficie del estado (INEGI, 2001). Atoyac de Álvarez está enclavado en la Sierra Madre del Sur y posee elevaciones que van de los 3000 msnm como el cerro Espinazo del Diablo hasta lomeríos sobre los 200 m.s.n.m.

Las unidades de suelo predominantes en el municipio son al norte Andosol y al sur Cambisol, (Figura 3.2.).Estos suelos propios de climas húmedos, que se forman en las capas de cenizas volcánicas, poseen un alto contenido de humus y compuestos minerales complejos (CONABIO, 2004)

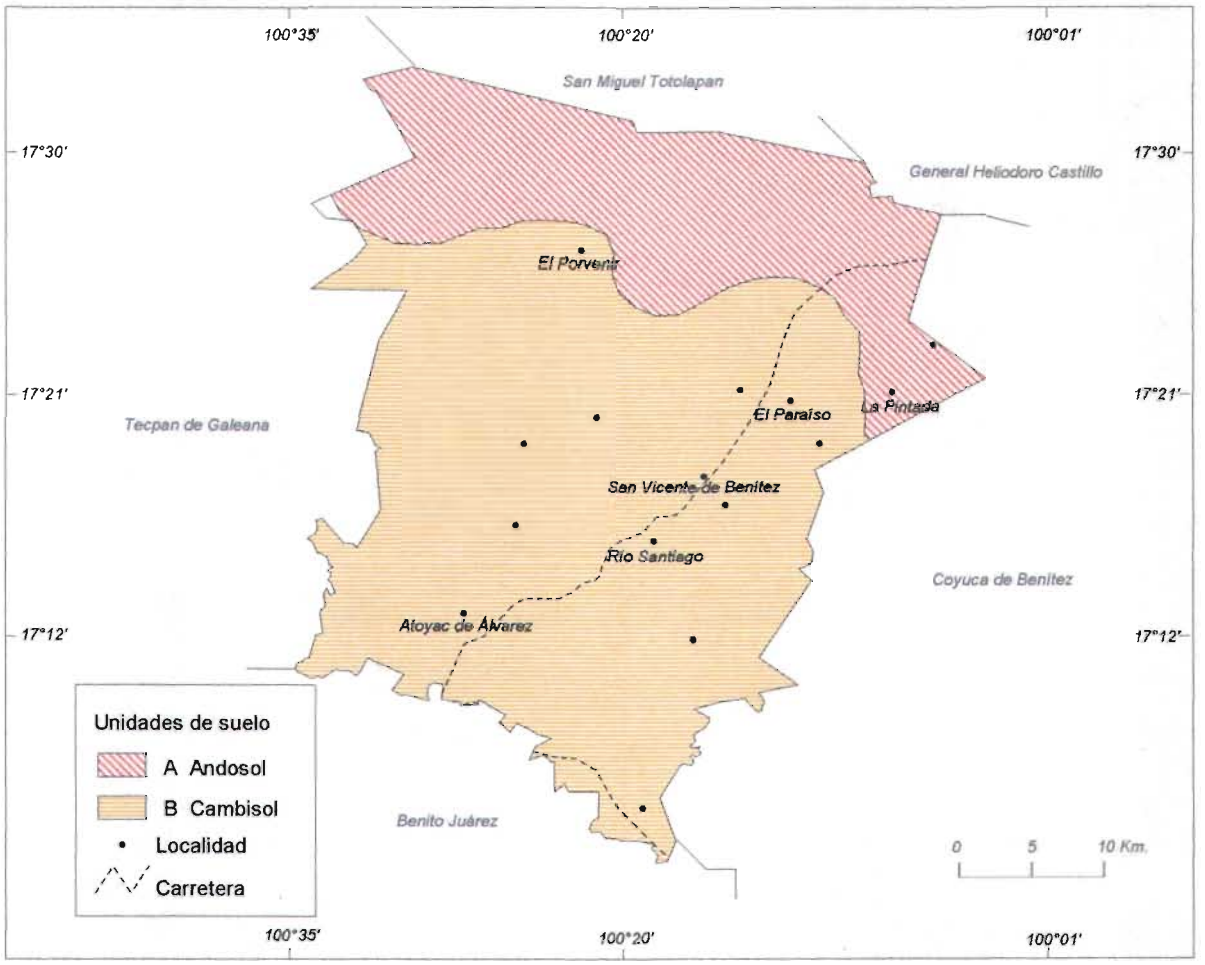
Los tipos de climas predominantes son el Aw, cálido subhúmedo con lluvias en verano y (A) C, semicálido subhúmedo del grupo A con temperaturas medias anuales de < 22º C. Otras porciones del territorio presentan otros tipos de clima, al noreste, en la zona más alta del municipio se distribuye el clima Cw, templado semifrío, de acuerdo con el sistema de Köppen modificado por García (Figura, 3.3.)

Figura 3.1. Localización geográfica del municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero



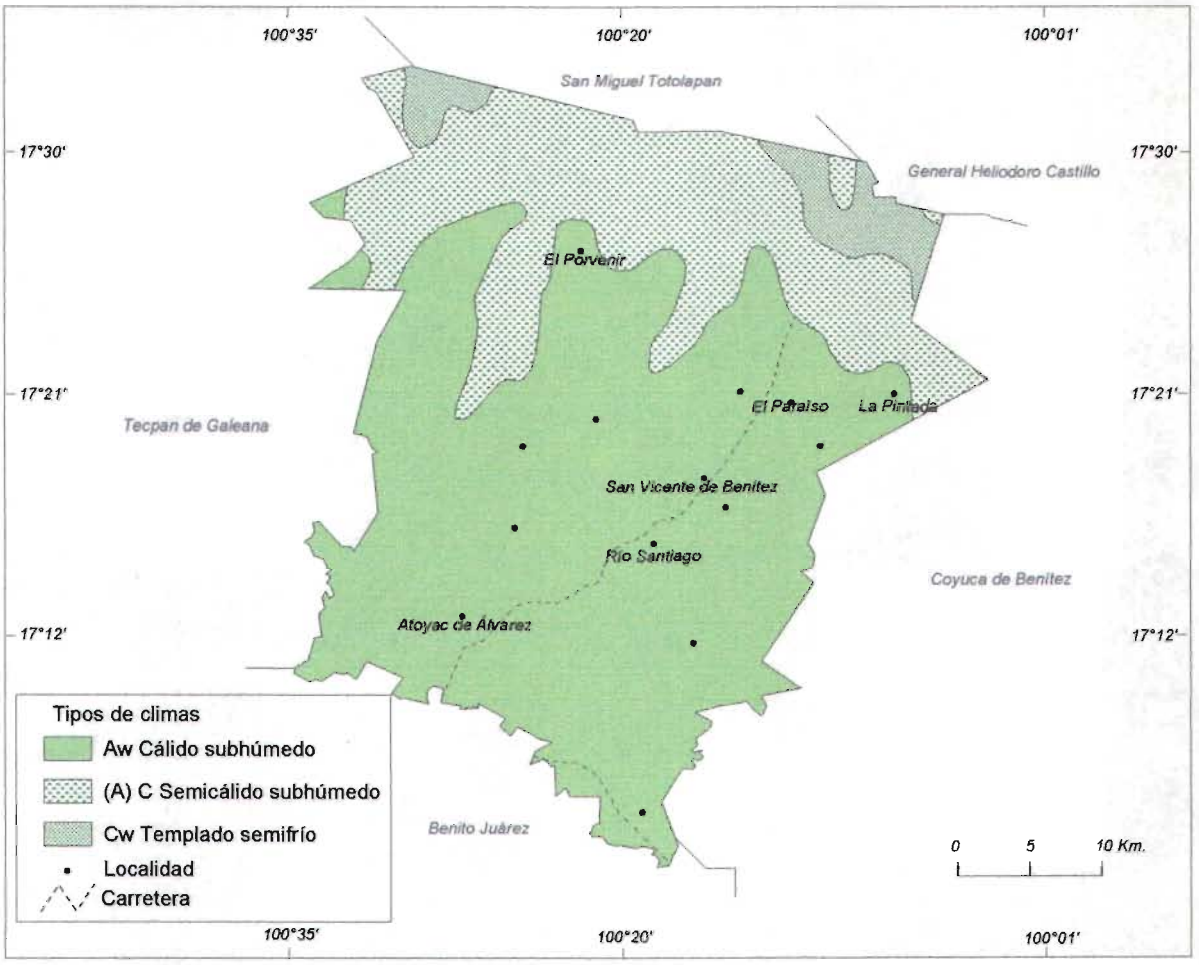
Fuente: Elaborado sobre la base de: CONABIO, 2004

Figura 3.2. Atoyac de Álvarez: distribución de suelos



Fuente: Elaborado sobre la base de: CONABIO,2004

Figura 3.3. Atoyac de Álvarez: distribución climática



Fuente: Elaborado sobre la base de CONABIO, 2004

La variedad de café cultivada en el municipio es la *Typica* de la especie *Coffea arabica.* La producción de café cereza, para el ciclo 2003, fue de 40 mil toneladas de café cereza aproximadamente (Cuadro 3.1.)

Cuadro 3.1. Atoyac de Álvarez: superficie sembrada, cosechada y producción café cereza, de, 2000-2003

Año	Superficie sembrada (ha.)	Superficie cosechada (ha.)	Producción (ton.)
2000	32,790.00	32,790.00	62,301.00
2001	40,496.28	40,496.28	76,942.93
2002	40,496.28	40,496.28	40,495.28
2003	40,496.28	40,496.28	40,494.00

Fuente: Elaborado sobre la base de: SIAP 2004

De acuerdo con el padrón de cafeticultores de Guerrero, en 2004, en Atoyac hay 7,989 productores de café distribuidos en tres regiones (CECAFE, 2004). La regionalización aplicada es en parte producto de una reconstrucción mental de algunos de los cafeticultores entrevistados por su experiencia acumulada a lo largo de su trabajo en la sierra cafetalera, miembros de organizaciones de productores como Café de México y la Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria "La Pintada".

Cuadro 3.2. Regiones cafetaleras del municipio de Atoyac de Álvarez

Región	Altitud	Clima	Suelo	Variedad
I. Baja (actualmente con poca producción).	100-601 m.s.n.m	Aw Cálido subhúmedo	Cambisol	Typica Coffea Arabica
II Media (con alta producción).	601-1001 m.s.n.m	Aw Cálido subhúmedo	Cambisol	Typica Coffea Arabica
III Alta (catalogada como café de altura)	1001-1500 m.s.n.m	(A) C Semicálido subhúmedo	Andosol	Typica Coffea Arabica

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004;CONABIO, 2004

Estas regiones (Figura, 3.4.) presentan las características geográficas siguientes:

I. Baja. Por sus condiciones físico geográficas el café cultivado es de calidad menor y se utiliza solo para mezclas. Es la región con más tradición en la producción cafetalera. Su decadencia la demuestran las instalaciones en ruinas de lo que antes fue el INMECAFE en Atoyac, actualmente ocupadas por el ejército mexicano. Muchos de los cafeticultores han optado por abandonar las huertas de café e introducir "agostaderos", cultivo de riego de maíz y frijol, pastoreo de ganado bovino e incluso el cultivo de enervantes, lo que significa un cambio de uso de suelo; el café ya no es la única fuente de ingresos y la emigración es más alta en esta región.

II. Media. Es la de mayor producción en el municipio por los cafeticultores de El Paraíso que tienen extensiones de hasta 30 hectáreas por productor. Procesan el café cereza para la

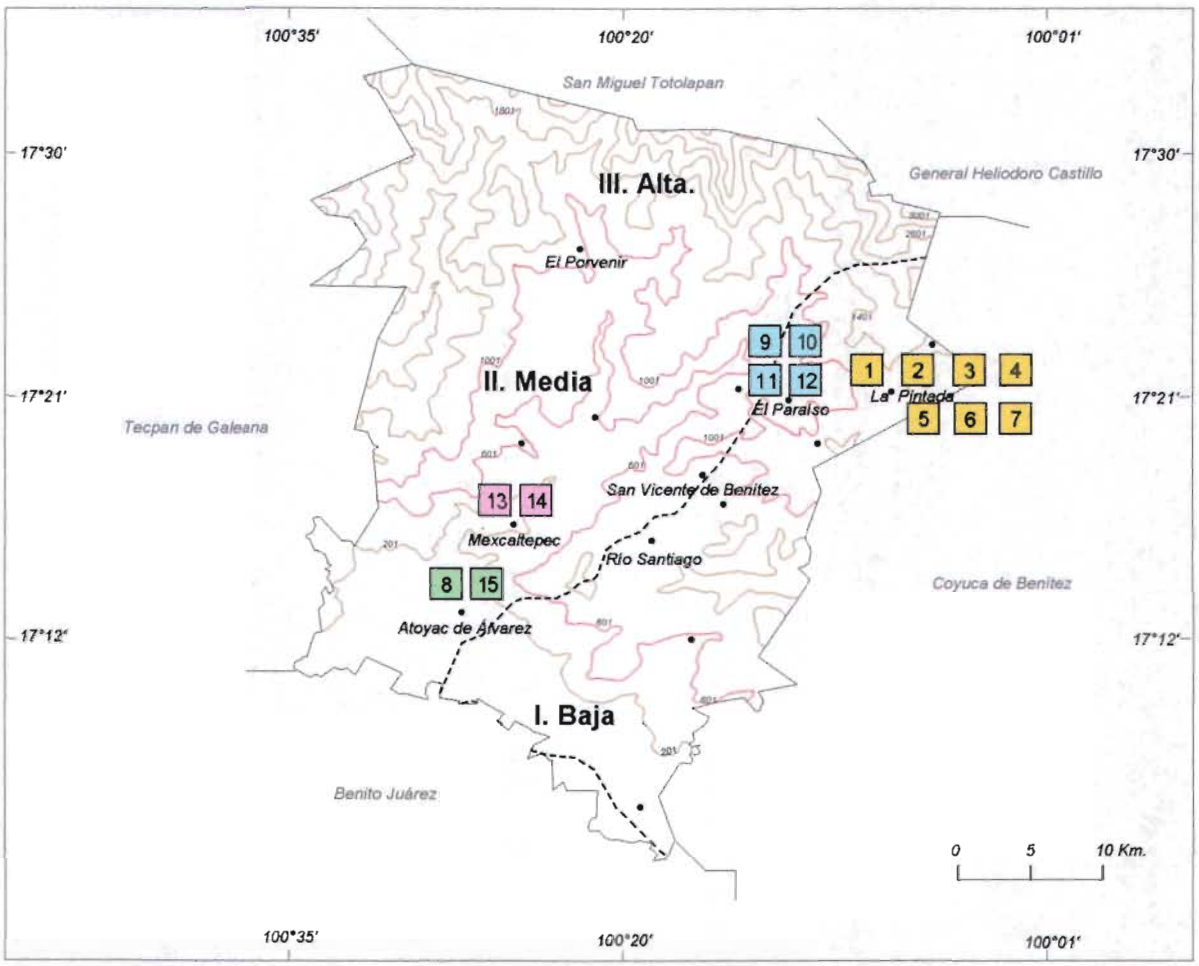
obtención de café oro que comercializan con los intermediarios de El Paraíso y Atoyac de Álvarez, mediante maquinaria alquilada a las maquiladoras del lugar. Río Santiago es la localidad reconocida como el límite entre una y otra región.

III. Alta. Catalogada como productora de café de altura. Los cafeticultores de esta región preocupados por la crisis de bajos precios del café, han optado por trabajar organizados a través de Productores Orgánicos del Pacífico, S.C. y la Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria "La Pintada", para promover el cultivo del café orgánico, café de sombra y altura que tiene un sobreprecio en el mercado, sobre todo internacional. La Pintada, El Edén, San Francisco del Tibor, El Molote son localidades donde se ubican la mayor cantidad de socios. El volumen de producción calculado por los datos proporcionados por las organizaciones de productores, es de 8 mil a 10mil quintales de café oro natural, anualmente.

- *Proceso de transformación del café cereza.*

La labor de los cafeticultores no se reduce al cultivo del café, fertilización, control de plagas y prevención de enfermedades, regulación de la sombra y control de malezas, poda y cosecha, sino que continua con el proceso transformación del fruto después del corte. En este sentido, existen dos vías de obtención del grano de café conocidos como "beneficio húmedo", llamado así por la utilización de agua y que da como resultado los *cafés lavados* y el "beneficio seco" del cual se obtienen los *cafés naturales*.

Figura 3.4. Atoyac de Álvarez: regiones productoras de café



Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

El beneficio húmedo comprende las etapas de recepción y clasificación del café cereza mediante tolvas o tanques de agua, despulpado, remoción del mucílago por medio de fermentación en tanques o tolvas durante 12 o 24 horas, posteriormente se lava para quitar el mucílago, oreado y secado a través de patios de secado y secadoras mecánicas.(ASERCA, Op. cit.)

El beneficio seco constituye la forma tradicional de procesamiento del café cereza. Ésta se deshidrata al exponerla sol en patios de tierra o cemento durante diez o quince días. De este proceso, se obtiene el café conocido como bola o capulín. Posteriormente, para obtener café oro natural se le aplica el beneficio seco que comprende las etapas de prelimpia, morteado, clasificación y envasado y almacenado. El resultado son los cafés comúnmente llamados naturales, que se caracterizan por un sabor más astringente. Durante algún tiempo se consideró a este tipo de cafés como de menor calidad, pero ahora se reconoce que si, el proceso ha sido adecuado, se pueden obtener cafés de calidades reconocidas internacionalmente, como los llamados "naturales de Atoyac" (Ibid.)

El proceso de transformación del café cereza en café oro practicado en la zona de estudio consta de varias etapas:

La primera es después del corte, "el secado" que se realiza en patios de cemento o tierra en el que se tiende la cereza, por lo menos durante diez o quince días, para que la pulpa que rodea el grano se deshidrate y se obtenga el *café capulín o bola.*

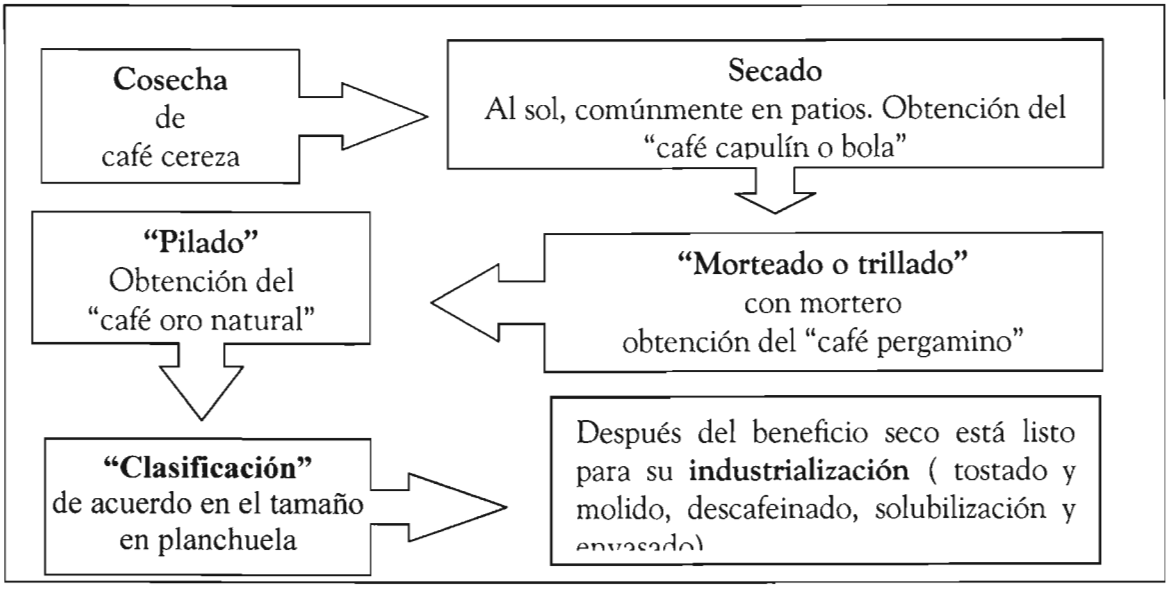
La segunda etapa es resultado de quitar el mucílago seco por medio de máquinas trilladoras o morteadoras para obtener el café pergamino.

La tercera es "el pilado" que se le aplica para remover la cáscara que todavía cubre al grano y de donde se obtiene el café oro o verde.

Posteriormente, viene la etapa de clasificación donde el café oro es seleccionado por color, imperfecciones y tamaño.

Y por último, la etapa de industrialización del café oro donde puede ser tostado, molido, solubilizado, descafeinado y envasado. Como muestra la figura 3.5

Figura 3.5. Transformación del café cereza



Fuente: Elaborado sobre la base de: Sosa y González, Op. cit.; Santoyo, Díaz y Rodríguez, Op. cit.

Es importante conocer las etapas de dicho proceso para asociarlas con el perfil productivo de los cafeticultores entrevistados. Como ya se mencionó, se aplicaron un total de quince entrevistas semiestructuradas de veinticinco preguntas que giran en torno a cuatro apartados generales: el primero de ellos es el perfil productivo, el segundo corresponde al proceso de beneficiado (Anexo, 1) , ambos apartados arrojan información en lo que aquí se denomina genéricamente como perfil productivo de los cafeticultores (Cuadro 3.3.)

Cuadro 3.3. Atoyac de Álvarez: perfil productivo de los cafeticultores

Número y lugar de la entrevista	Tipo de tenencia de la tierra	Extensión dedicada al cultivo (ha.)	Tipo de fuerza de trabajo empleada total/asalariada/fam.			Grado de transformación del grano	Producción* Comercializada (kg)	Monto anual** (dólares)
1. La Pintada	Ejidal	10	7	5	2	Oro natural	920	698.95
2. La Pintada	Ejidal	11	15	15	0	Oro natural	4,500	3,418.8
3. La Pintada	Ejidal	15	46	40	6	Oro natural	2,300	1,749.04
4. La Pintada	Comunal	5	6	6	0	Cereza	7,350	1,047
5. La Pintada	Ejidal	6	4	0	4	Oro natural	1,380	1,048.43
6. La Pintada	Comunal	4	5	5	0	Oro natural	1,000	759.73
7. La Pintada	Ejidal	7	41	40	1	Oro natural	3,600	2,735.04
8. Atoyac	Ejidal	20	----	----	----	Tostado y molido	500	1,661.91
9. El Paraíso	Ejidal	5	10	10	0	Oro natural	1,150	873.69
10. El Paraíso	Ejidal	5	10	10	0	Oro natural	828	629.05
11. El Paraíso	Ejidal	30	10	10	0	Oro natural	6,900	8,518.51
12. El Paraíso	Ejidal	15	20	20	0	Oro natural	230	196.58
13. Mexcaltepec	Ejidal	15	4	0	4	Cereza	-------	--------
14. Mexcaltepec	Ejidal	15	20	20	0	Capulín	1,840	1,223.17
15. Atoyac	Ejidal	5	13	10	3	Tostado y molido Cereza	600 1,225 1,825	2291.07

* Para el ciclo 2003-2004, calculado en kg con base a una tabla de conversiones[1]

**Producto de la venta del grano, calculado de acuerdo en el precio de venta proporcionado por el cafeticultor

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

ESTA TESIS NO DEBE SALIR DE LA BIBLIOTECA

Las condiciones de producción son similares, existe una diferenciación de acuerdo al lugar de aplicación de la entrevista que coincide con la regionalización reconocida en el municipio. La disminución de la precipitación pluvial, las enfermedades y plagas y la deforestación son problemas generalizados en las tres regiones.

Los cafeticultores entrevistados en La Pintada, localidad ubicada en la región alta, son en su mayor parte ejidatarios con excepción de un cafeticultor avecindado de la sociedad cooperativa cuya propiedad es comunal. La extensión promedio de las huertas es de ocho ha. por productor. La aplicación del beneficio seco, para la obtención de café oro natural, es generalizado, y se efectúa con maquinaria alquilada por la Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria "La Pintada"; solamente un cafeticultor que no es miembro de la sociedad cosecha la cereza del café para luego comercializarlo con la cooperativa. El volumen de producción de la sociedad asciende a 4,000 quintales de café oro natural (184 toneladas) anualmente. Utilizan mano de obra asalariada, contratada eventualmente, y la familiar que es poco significativa. La cooperativa, a su vez, funge como interlocutor social en la cadena de comercialización entre los cafeticultores y los comercializadores locales, nacionales e internacionales.

Los cafeticultores entrevistados en la localidad El Paraíso, catalogada como la de mayor producción en el municipio, son ejidatarios con propiedades de extensión variable que va de 5 a 30 ha. por productor. Procesan la cereza hasta obtener café oro natural, con maquinaria

alquilada. Emplean mano de obra asalariada durante la cosecha, la poda o limpia de la huerta.

Las entrevistas aplicadas en la localidad de Mexcaltepec ubicado en la región baja, revelan que la propiedad de la tierra es ejidal con extensiones de 15 ha. Después de la cosecha comercializan la cereza o únicamente aplican el secado para obtener café capulín y venderlo por lo que no utilizan maquinaria para su procesamiento. El secado lo hacen en patios de cemento o tierra y utilizan mano de obra asalariada y familiar.

Los cafeticultores entrevistados en la cabecera municipal son ejidatarios. La extensión de sus huertas de café varía de 15 a 20 ha. por productor. Emplean mano de obra asalariada de forma eventual. El grado de transformación que aplican es la torrefacción. Conviene aquí comentar los casos particulares de los entrevistados. Uno de ellos es socio de una organización "Cafetaleros de San Vicente SPR de RL" que alberga a 34 cafeticultores de diversos lugares principalmente de San Vicente de Jesús, Santo Domingo y el Paraíso. Mediante esta empresa convierten el café cereza en café tostado y molido para ser envasado bajo la marca café Atltoyahui; la torrefacción la hacen con maquinaria propia.

El otro cafeticultor entrevistado es dueño de un establecimiento en el mercado municipal donde comercializa café tostado molido y envasado que procesa a través de las maquiladoras. Describir las características de Mexcaltepec y Atoyac de Álvarez ayuda a reconstruir la situación de la región productora de café denominada baja. Lo que más llama

la atención es que los cafeticultores optan por cosechar una parte del café y comercializarlo sin aplicarle ningún proceso de transformación y, a su vez, disponen de una parte para tostarlo, molerlo y envasarlo y comercializarlo en el mercado local, nacional e internacional; particularidad atribuible a la disposición de medios tecnológicos propios o rentados mediante maquiladoras o sociedades de producción que brindan ese servicio a socios y externos.

3.3. Tipología de los cafeticultores entrevistados

La tipología que a continuación se presenta, en el cuadro 3.4 y la figura 3.6 sintetiza los datos producto del trabajo de campo a partir del cual se busca explicar la realidad de la Geografía de la agricultura del café. Para poder establecerla se contrapusieron dos niveles de información: el tipo de tenencia de la tierra y el nivel de ingresos de los cafeticultores.

Tipo de tenencia de la tierra. Se identificó como un elemento distintivo, dado el proceso histórico de apropiación de la tierra por el cual atravesó el municipio durante los primeros años del siglo XX. La mayor parte de los sembaradíos de café son ejidales, aunque perduran algunas propiedades comunales. La extensión de la propiedad es también un elemento contrastante, predominan las huertas pequeñas (con menos de 10 ha.) aunque en proporción muy similar a las medianas (de 10 a 20 ha.), y cafetales de extensión mayor (Cuadro 3.4.)

Cuadro 3.4. Atoyac de Álvarez: particularidades de las huertas cafetaleras

Número y lugar de la entrevista	Propiedad de la tierra	Tamaño de la huerta cafetalera*	Tipo de fuerza de trabajo empleada**	Nivel de ingresos ***
1. La Pintada	Ejidal	Mediano	Ambas	Bajo
2. La Pintada	Ejidal	Mediano	Asalariada	Muy Alto
3. La Pintada	Ejidal	Mediano	Ambas	Medio
4. La Pintada	Comunal	Pequeña	Asalariada	Medio
5. La Pintada	Ejidal	Pequeña	Familiar	Medio
6. La Pintada	Comunal	Pequeña	Asalariada	Bajo
7. La Pintada	Ejidal	Pequeña	Ambas	Alto
8. Atoyac	Ejidal	Grande	No contestó	Medio
9. El Paraíso	Ejidal	Pequeña	Asalariada	Bajo
10. El Paraíso	Ejidal	Pequeña	Asalariada	Bajo
11. El Paraíso	Ejidal	Grande	Asalariada	Muy alto
12. El Paraíso	Ejidal	Mediano	Asalariada	Bajo
13.Mexcaltepec	Ejidal	Mediano	Familiar	--------
14.Mexcaltepec	Ejidal	Mediano	Asalariada	Medio
15. Atoyac.	Ejidal	Pequeña	Ambas	Alto

* Pequeña de < 10 ha., Mediana de 10 a 20 ha. y Grande > 20 ha.
** Familiar, asalariada contratada de forma eventual y ambas
*** De acuerdo en el volumen de producción del ciclo 2003-2004

Fuente: Elaborado sobre la base: Investigación directa, 2004

Nivel de ingresos. Reconocido como el elemento con mayor heterogeneidad en el perfil productivo de los cafeticultores. Se calculó con base en el volumen de producción de café, en kilogramos. del ciclo 2003-2004, comercializada por el precio de venta referido por el cafeticultor entrevistado. Así se estableció una serie de cuatro rangos distintos de ingresos: a) Bajo de 100 a mil dólares b) Medio de 1001 a 1900 dólares c) Alto de 1901 a 2800 dólares y d) Muy alto mayor a 2800 dólares.

El dato de un quintal de café cereza calculado por ingenieros del CECAFE, con base en el costo de producción, beneficiado y comercialización, para el municipio de Atoyac de Álvarez asciende a 109.65 dólares (Anexo 2)

De esta forma se determinaron seis tipos distintos de cafeticultores (Figura 3.6 y Cuadro 3.5.)

Tipo A. Con un nivel de ingresos bajo, tenencia de la tierra comunal, una superficie dedicada al cultivo de menos de 10 ha. Este tipo es exclusivo de la región alta específicamente de la comunidad La Pintada. La cafeticultura no es su única actividad económica remunerada, su principal fuente de manutención es el sueldo que recibe como director de la escuela primaria de la comunidad, además de llevar el cargo de comisario.

Tipo B. Nivel de ingresos medio, tenencia de la tierra comunal, extensión de la huerta de café menor a las 10 ha. Identificado sólo en La Pintada, correspondiente a la región alta.

Tipo C. Ingresos bajos, tenencia de la tierra ejidal, superficie variable de 5 a 15 ha. Localizado principalmente en la región media, en la comunidad El Paraíso, con menor incidencia en la comunidad La Pintada de la región alta. Todos los cafeticultores reunidos en este tipo tienen otra actividad remunerada: molino de nixtamal, maquila de café, cultivo de maíz, frijol y ganadería.

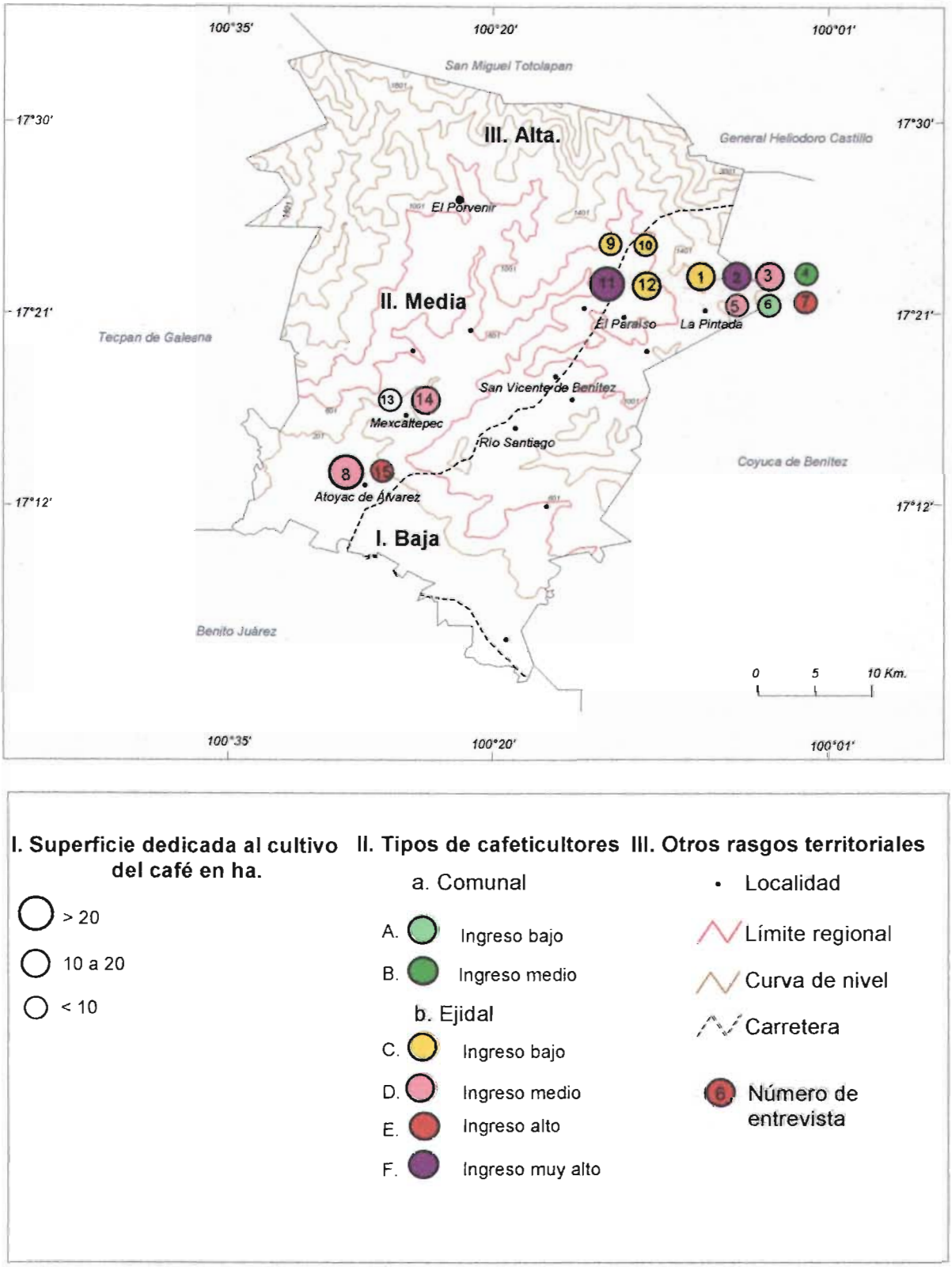
Tipo D. Nivel de ingresos medio, ejidatarios con extensiones dedicadas al cultivo que varían entre 6 a 20 ha. Es uno de los tipos de cafeticultores con más incidencia, distribuido en todo el municipio, dos entrevistados en la región alta en la localidad de La Pintada se ubican en esta clasificación junto con dos entrevistados más, localizados en la región baja en Atoyac de Álvarez y Mexcaltepec, respectivamente

Tipo E. Nivel de ingresos alto y propiedades ejidales de hasta 20 ha; esta situación se evidencia por no ser el mayor rango de superficie dedicada al cultivo. Reconocido en la región alta y baja en las localidades La Pintada y Atoyac de Álvarez.

Tipo F. Nivel de ingresos muy alto, propiedad ejidal de extensiones entre 11 a 30 ha. Ubicado en la región alta y media, en las comunidades El Paraíso y La Pintada.

Cabe decir que la diferencia de ingresos entre uno y otro cafeticultor es considerable. Uno de ellos obtiene 8,518.51 dólares producto de la cafeticultura, a pesar de lo cual no es su única entrada de recursos, también se dedica al cultivo de maíz y a la ganadería y tiene una propiedad ejidal de 30 ha. la de mayor extensión de los cafeticultores entrevistados, además de ser parte de la región media reconocida como la de mayor producción en el municipio.

Figura 3.6. Atoyac de Álvarez: tipología de los cafeticultores entrevistados



Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

Cuadro 3.5. Atoyac de Álvarez: tipología de los cafeticultores entrevistados

Tipos	Indicadores			Información complementaria	
	Nivel de ingresos	Tenencia de la tierra	Superficie dedicada al cultivo	Región	Cafeticultor entrevistado
A	Bajo	Comunal	< 10 ha.	Alta	6
B	Medio	Comunal	< 10 ha.	Alta	4
C	Bajo	Ejidal	Hasta 20 ha.	Alta y Media	1, 9, 10 y 12
D	Medio	Ejidal	Hasta 20 ha.	Alta y Baja	3, 5, 8 y 14
E	Alto	Ejidal	Hasta 20 ha.	Alta y Baja	7 y 15
F	Muy alto	Ejidal	> 20 ha.	Alta y Media	2 y 11

Nota: Se excluyo a un cafeticultor entrevistado, porque no produjo el ciclo 2003-2004.
Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

3.4. Alcance regional de la producción comercializada de café

La economía cafetalera desarrollada en el municipio de Atoyac de Álvarez une actividades económicas del sector primario (cultivo de cafetales), secundario (procesamiento del café cereza en café oro natural e industrialización) y actividades del sector terciario (comercialización del café tostado, molido y envasado). En lo que respecta a esta investigación, ya fueron esbozadas las actividades de carácter productivo (sector primario y secundario). A continuación se describen las actividades distributivas.

A. Cadenas de comercialización

La comercialización del café se puede realizar en cualquiera de las etapas de procesamiento: café cereza, bola o capulín, pergamino, oro natural, tostado, molido y envasado, hasta una taza de café, a través de distintos actores de la economía (Cuadro 3.6). Los actores identificados en el municipio fueron:

a. Organizaciones de Cafeticultores. Que surgen como alternativa a la crisis cafetalera. En algunas ocasiones realizan la exportación del aromático. Se identificaron las siguientes: Coalición de Ejidos de Costa Grande de Guerrero, Productores Orgánicos del Pacífico, S.C, Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria La Pintada SCL de RL, Cafetaleros de San Vicente SPR de RL, Sociedad de Producción Rural Chilpan de RL.

b. Establecimientos y pequeños comerciantes locales que acaparan el café en diferentes escalas. Aquí se distinguen: la Comercializadora de Granos y Semillas Hidalgo, el Café Cadena, Expendio de Café Maquila y Tostado y Molido y Cafetería Chilpan.

c. Intermediarios. Empresas comerciales de capital privado que realizan la exportación del grano. Casa Quiñónez y Cafeco Agroindustrial del Pacífico S.A. de C.V.

d. Por medio de marcas envasadas registradas y libres. Las identificaciones son: Primer Café de México, café orgánico, tostado y molido (Productores Orgánicos del Pacífico, S.C. y la Coalición de Ejidos de Costa Grande de Guerrero afiliados a la UNORCA; Café Atltoyahui, café bajo sombra tostado y molido (Cafetaleros de San Vicente SPR de RL), Caforg, café tostado y molido (Comercializadora de café y productos del campo, Coalición de Ejidos de costa Grande de Guerrero); Café La Pintada, café de altura (Café Acapulco, producción especial para Guerrero, gobierno del Estado).

Los principales actores que intervienen en la cadena de comercialización de los cafeticultores entrevistados son organizaciones de cafeticultores, le siguen en importancia los intermediarios de Atoyac y El Paraíso y, por último, la venta directa a través de marcas registradas y libres (Cuadro 3.6.)

Cuadro 3.6. Atoyac de Álvarez: actores que intervienen en la cadena de la comercialización de los cafeticultores entrevistados

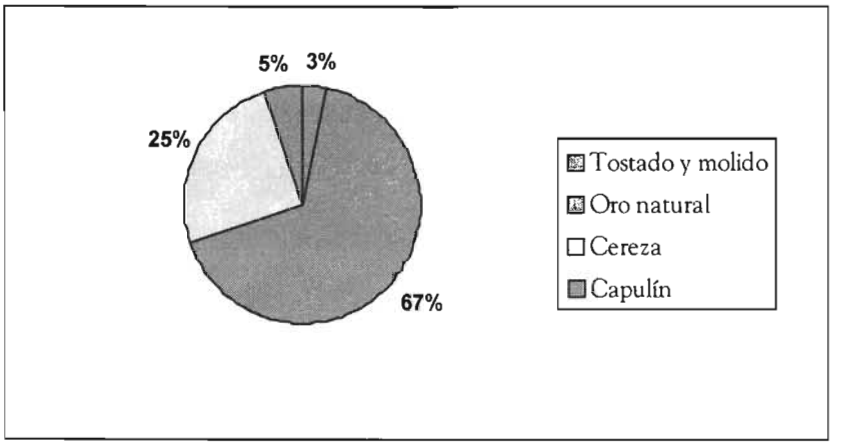
Entrevistado	Lugar de comercialización	Compradores	Grado de transformación	Precio de comercialización (dólares)
1	La Pintada	Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria, La Pintada SCL de RL	Oro natural	0.75
2	La Pintada	Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria, La Pintada SCL de RL	Oro natural	0.75
3	La Pintada	Sociedad Cooperativa de Producción Pgropecuaria, La Pintada SCL de RL	Oro natural	0.75
4	La Pintada	Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria, La Pintada SCL de RL	Cereza	0.14
5	La Pintada	Sociedad Cooperativa de Producción Agopecuaria, La Pintada SCL de RL	Oro natural	0.75

Entrevistado	Lugar de comercialización	Compradores	Grado de transformación	Precio de comercialización (dólares)
6	La Pintada	Sociedad Cooperativa de producción agropecuaria, La Pintada SCL	Oro natural	0.75
7	La Pintada	Sociedad Cooperativa de producción agropecuaria, La Pintada SCL	Oro natural	0.75
8	Atoyac de Álvarez Ciudad de México Estados Unidos	Domicilio DIF Nestle	Tostado y molido Tostado y molido No especifico	3.32
9	Atoyac de Álvarez	Intermediarios	Oro natural	0.75
10	El Paraíso	Intermediarios	Oro natural	0.75
11	Atoyac de Álvarez	Café de México S.A. de CV Empresa Integradora	Oro natural	1.23
12	La Pintada	Sociedad Cooperativa de producción agropecuaria, La Pintada SCL	Oro natural	0.85
13	Atoyac de Álvarez	Coalición de Ejidos de Costa Grande de Guerrero	Cereza	No produjo en el ciclo 2003-2004
14	Atoyac de Álvarez	Intermediarios	Capulín	0.66
15	Atoyac de Álvarez	No especifico Empresa Propia en el mercado Municipal	Cereza tostado y molido	0.47 2.84

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

El volumen de la producción comercializada de los cafeticultores entrevistados asciende a 34.32 toneladas de café. De acuerdo con el grado de transformación y el volumen de producción comercializada,. concluimos que el 60% de los entrevistados venden su producción como café oro natural, el 25% como café cereza, el 5% como café capulín y el 3% como café tostado y molido (Figura 3.7.)

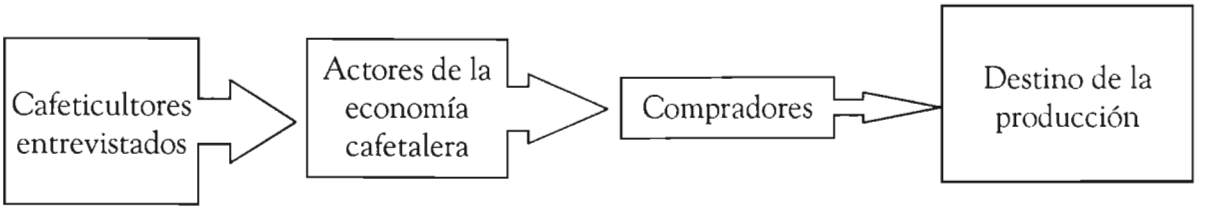
Figura 3.7. Atoyac de Álvarez: volumen y grado de transformación de la producción de los cafeticultores entrevistados



Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

La mayoría de los cafeticultores vende su producto en la comunidad y una proporción menor lo hace fuera. El cafeticultor que es pequeño productor aprovecha las diferentes oportunidades que se le presentan para la comercialización, aun cuando sea miembro de alguna organización. Con la información revelada producto de la investigación directa, es posible esquematizar la cadena de comercialización del municipio, fundamentalmente para conocer el destino de la producción (Figura 3.8.)

Figura 3.8. Atoyac de Álvarez: cadena de comercialización del café



Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

Con el retiro del INMECAFE, la comercialización en el municipio ha sido desarrollada por las organizaciones sociales autónomas. Sin embargo, el volumen de producción mayor se mueve por los antiguos intermediarios que han crecido y madurado en la coyuntura del libre mercado y que, actualmente, operan en el terreno que antes dominaban las instituciones estatales.

La desmantelación de las instituciones reguladoras de la economía cafetalera no sólo han afectado directamente a la comercialización. También se abandonó la continuidad estadística, México no ha aplicado un censo agrícola serio desde 1990. Pese a los esfuerzos realizados en este sentido por el Consejo Estatal de Café, Guerrero (CECAFE) no existe una estadística confiable que arroje datos sobre el volumen de producción, superficie sembrada, superficie cosechada y volumen de comercialización del aromático en el municipio de Atoyac de Álvarez que, en determinado momento, sustente lo antes dicho.

Pese a las limitaciones técnicas, halladas a lo largo de esta investigación, se hizo un calculo aproximado del volumen anual de comercialización, con base en los datos recopilados en las entrevistas abiertas realizadas a distintos actores de la economía cafetalera del municipio (Cuadro 3.7.). Sin embargo, la información es parcial pues no se obtuvieron datos de importantes comercializadores como Casa Quiñones. Aún así se puede concluir que: la mayor parte de la producción comercializada de café se hace en forma de café oro natural; efectivamente los antiguos acaparadores son los que mueven el volumen mayor de

producción comercializada de café en el municipio como Cafeco Agroindustrial del Pacífico S.A. de C.V. Propiedad de Sr. Marcos Galeana que ha sabido sobrellevar las recurrentes crisis de precios del café, además de aprovechar el libre mercado, y se ha convertido en proveedor de la trasnacional Nestle y que ha encontrado en los cafés naturales de Atoyac las cualidades necesarias para la elaboración de muchas de sus mezclas

Cuadro 3.7. Atoyac de Álvarez: volumen anual de la producción comercializada de café

Actor social	Forma de comercialización	Volumen anual (ton.)
Coalición de Ejidos de Costa Grande, Guerrero	Oro natural	184
Productores Orgánicos del Pacífico, S.C. (certificados)	Oro natural	184
Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria La Pintada, SCL de RL	Oro natural	101
	Tostado y molido	60
Café Guerrero de México S.A. de C.V. Empresa Integradora	Oro natural	920
Cafetaleros de San Vicente SPR de RL	Tostado y molido	0.5
Sociedad de Producción Rural Chilpan de RL	Tostado y molido	21
Cafeco Agroindustrial del Pacífico S.A. de C.V.	Oro natural lavado	16,560
Comercializadora de Granos y Semillas Hidalgo	Oro natural	900
Café Cadena. Tostado, molido y pilado. Expendio y Maquila	Tostado y molido	3
	Subtotal oro natural	18,849
	Subtotal tostado y molido	84.5
	Total	18,933.5

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

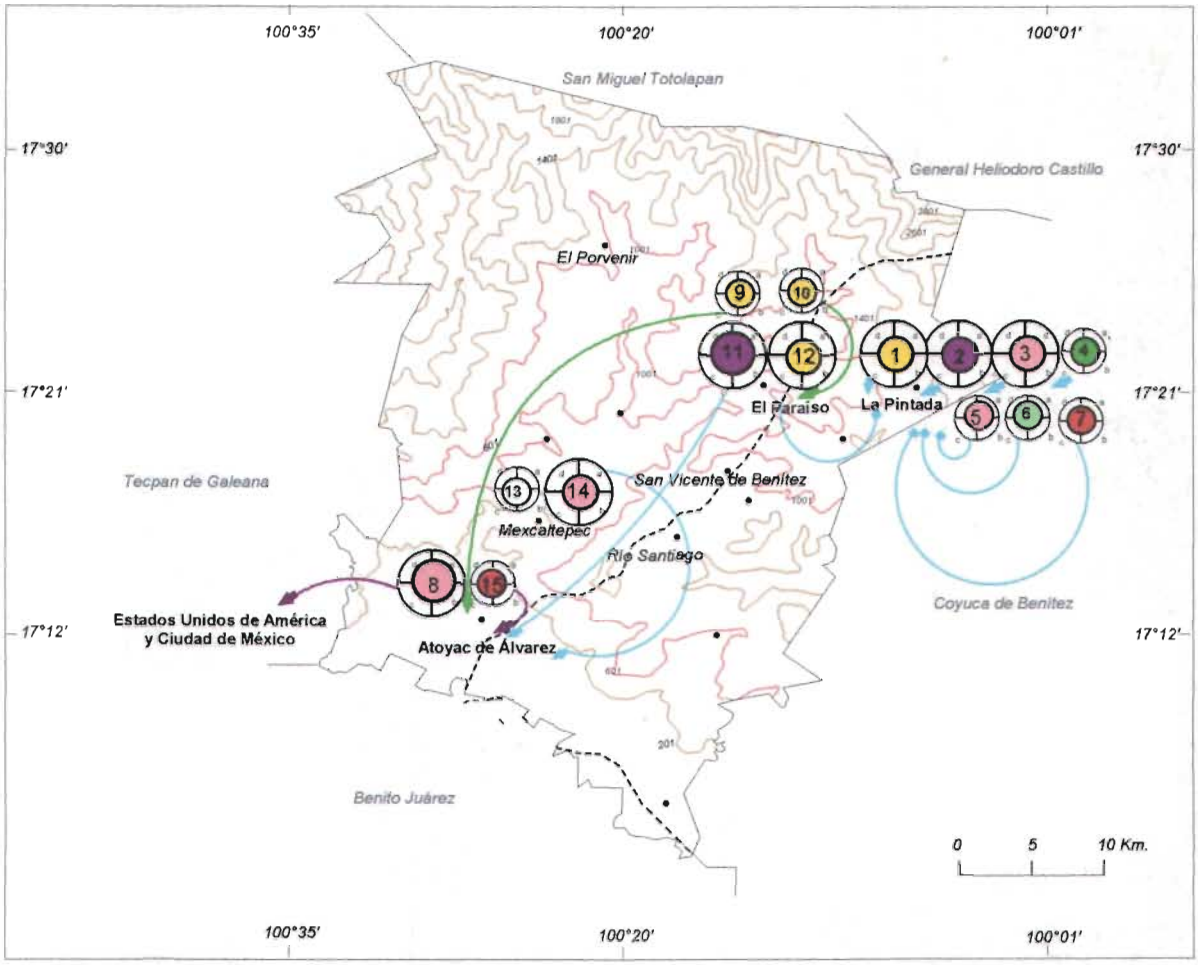
No obstante el conjunto de mecanismos y actores vinculados con la comercialización, el aromático sigue una ruta muy clara para concentrarse en las grandes empresas que acaparan los mayores volúmenes y negocian en el mercado exterior, como a continuación se expone.

B. Destino de la producción comercializada

El intercambio comercial de los cafeticultores entrevistados se da en sus comunidades de origen a través de las organizaciones socioeconómicas, que se han convertido en interlocutoras entre los cafeticultores y los comercializadores locales, nacionales e internacionales. Eso explica porque el flujo más importante de producción comercializada se da a nivel local, principalmente en Atoyac de Álvarez (Figura 3.9.)

También hay intercambio comercial a nivel regional (Acapulco, Chilpancingo, Zihuatanejo y Tecpan de Galeana) pero es menos significativo. No obstante lo anterior, también se efectúa a escala nacional; el destino de mayor importancia la Ciudad de México y las instituciones gubernamentales las principales consumidoras. Los estado de México, Veracruz y Nuevo León son también destinos de importancia dentro del alcance territorial de la producción comercializada, por ser centros de acopio de importantes comercializadoras con registro de exportación, como Cafés Industrializados de Veracruz y plantas torrefactoras de Nestle. Otros destinos referidos por los entrevistados son Puebla, Guadalajara y Saltillo.

Figura 3.9. Atoyac de Álvarez: alcace regional
de la producción comercializada de café



I. Superficie dedicada al cultivo del café en ha.

- > 20
- 10 a 20
- < 10

II. Tipos de cafeticultores

a. Comunal

- A. Ingreso bajo
- B. Ingreso medio

b. Ejidal

- C. Ingreso bajo
- D. Ingreso medio
- E. Ingreso alto
- F. Ingreso muy alto

III. Grado de transformación del café

Tostado y molido — Cereza

Oro natural — Capulín

IV. Actor social

- Cafeticultores organizados
- Empresa intermediaria
- Otros (Gobierno, directo al público, trasnacional)

V. Otros rasgos territoriales

- Localidad
- Límite regional
- Curva de nivel
- Carretera
- 6 Número de entrevista

Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

A escala mundial el comercio de café se concentra en los países consumidores. Estados Unidos es el principal destino de la producción comercializada a través de empresas como Parangon Coffee y Nestle, uno de los corporativos agroalimentarios mas poderosos del mercado. Los Países Bajos son un es destino de importantes volúmenes de café, sobre todo orgánico; la empresa comercializadora de café gourmet Hamburg Company Coffee, ofrece café gourmet de distintos orígenes además de toda clase de productos relacionados con el consumo. Otros destinos son Canadá y Alemania, este último el mayor consumidor de la Unión Europea.

Cuadro 3.8.Atoyac de Álvarez: origen y destino de la producción de café

Lugar de Procedencia	Grado de Transformación	Actor	Forma de comercialización	Lugar de comercialización
El Paraíso, San Vicente, Río Santiago, San Juan de las Flores, El Quemado	Oro natural Café pergamino	Café Cadena Tostado y Molido y Pilado. Expendio y Maquila	Tostado y molido	Atoyac de Álvarez
El Paraíso, La Remonta, Edén, Sto. Domingo, El Carrizo, San Luis Acatlán, Petatlán, Zihuatanejo, Chilapa	Cereza Capulín Pergamino Oro natural	Granos y Semillas Hidalgo	Oro natural	Ciudad de México Guadalajara Veracruz
El Paraíso, La Pintada, San Vicente de Jesús, Atoyac de Álvarez, San Luis Acatlán	Capulín Pergamino	Cafeco Agroindustrial del Pacífico S.A. de C.V. (Marcos Galeana)	Oro natural	Coahuila (Nestle) Estado de México (Nestle) Nuevo León (Nestle) Veracruz (Café Industrializados) Estados Unidos (Nestle)
No especifico	Cereza Pergamino Oro natural	Coalición de Ejidos de Costa Grande de Guerrero	Oro natural	Países Bajos (Hamburg Company Coffee)

Lugar de Procedencia	Grado de Transformación	Actor	Forma de comercialización	Lugar de comercialización
San Francisco del Tibor, La Soledad, Río Santiago, El Molote	Pergamino Oro natural	Productores Orgánicos del Pacífico S.C.	Oro natural (orgánico) Tostado y molido	Atoyac de Álvarez (Cafeco Agroindustrial del Pacífico S.A. de C.V.) Acapulco, Chilpancingo, Tecpán, Zihuatanejo (en restaurantes y hoteles a través de la marca Primer Café México) Países Bajos (Hamburg Company Coffe)
Santo Domingo, Puente del Rey, San Vicente de Benítez, Cucuyachi, Atoyac de Álvarez	Cereza Pergamino Oro Natural	Sociedad Cooperativa de Producción Rural Chilpan de R. L	Tostado y molido	Atoyac de Álvarez (Cafetería) Chilpancingo, Acapulco, Zihuatanejo Ciudad de México (Reclusorio)
El Paraíso, El Edén, Río Verde.	Cereza Pergamino Oro Natural	Café Guerrero de México S.A. de C.V. Empresa integradora	Oro natural Tostado y molido	Ciudad de México y Estado de México (Reclusorio, Central de Policías)Puebla Tamaulipas Estados Unidos y Canadá Alemania
San Vicente, El Paraíso, Santo Domingo	Oro natural	Cafetaleros de San Vicente S.PR. De R.I	Tostado y molido	Atoyac de Álvarez (marca café Atlotoyahui) Acapulco (la casa del anciano) Chilpancingo Ciudad de México Estados Unidos (a través de PROCEDE)
La Pintada, El Paraíso, El Edén y Tepetixtla	Oro natural	Sociedad de Producción Agropecuaria La Pintada SCL de RL	Oro natural Tostado y molido	Atoyac de Álvarez (Cafeco Agroindustrial del Pacífico S.A. de C.V) Ciudad de México (DIF, UNAM, CFE, SEDENA) Estados Unidos (Parangon Coffee) Países Bajos (Holland Coffee)

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

Explicar porqué la línea conductora del comercio del café llega hasta estos destinos, implica, en parte, remontarse a lo referido en el primer capítulo.

El café es un producto globalizado desde el siglo XVII, la oferta del aromático es superior a la demanda del mercado. Las empresas tostadoras son el motor de la comercialización. Los grandes grupos industrializadores de café se encuentran presentes en la mayor parte de los países consumidores bajo marcas distintas. Los grandes grupos se abastecen de café a través de distintas vías. Poseen centros de acopio de café oro natural que abastecen, directamente, en los países productores donde trabajan como exportadores y, por otro lado, recurren a negociantes internacionales o a exportadores locales. Además de, que en parte, los corporativos de la torrefacción del café determinan el nivel de los precios a los consumidores e influyen directamente en los precios fijados en las bolsas de valores.

La especulación en el mercado es una realidad inevitable, o se es víctima inconsciente de sus dictados o de algún modo organizado se participa en ella para aprovechar las posibles ventajas del mercado de futuros y de las coberturas, así como defenderse de la volatilidad.

Desde 1995, el café mexicano es sujeto de castigos entre otras cosas por el dictado monopólico de las transnacionales, la voracidad de algunos acaparadores y el incumplimiento irresponsable de algunos contratos. Los castigos oscilan entre menos nueve puntos para los cafés de altura y los 40/50 para los cafés naturales. Los naturales de Atoyac, tan apreciados en el mercado, son castigados con menos 35 a menos 44 puntos (Martínez *et al*, 2001). México padece penalizaciones en el precio del café que son injustificados, injustos, desproporcionados y que obedecen a prácticas monopólicas. Claro que, aunque los

cafeticultores no sean exportadores de su producto, esta situación redunda en un intercambio desigual e injusto para ellos.

La diferencia entre el precio del café oro natural con el precio de compra del consumidor final es abismal. Un kilogramo de café oro natural lo pagan en 75 centavos de dólar (Cuadro 3.9.) y una taza de café en un establecimiento cuesta entre 1.13 y 2.37 dólares (Anexo 3). Por cada kilogramo de café se producen entre 100 y 120 tazas.

Cuadro 3.9. Atoyac de Álvarez: precio de venta del café en Atoyac de Álvarez

Presentación	Precio por kilogramo (dólares) *
Cereza	0.14
Capulín	0.47–0.52
Pergamino	0.66–0.94
Oro natural	0.75–1.28
Tostado, molido y envasado	2.84–3.79
Orgánico, tostado, molido y envasado	7.59-8.54

* en el mercado local, para el ciclo 2003-2004
Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

Para que los cafeticultores realmente obtuvieran ganancias tendrían que hacerse cargo del trabajo de los intermediarios: acopiar y seleccionar el producto, tener la infraestructura del mercado (bodegas, basculas, vehículos), para almacenar el producto, tramitar permisos, conseguir el financiamiento, saber cómo se manejan los precios del café en el mundo, cómo comprar una cobertura a futuro, contratar agentes aduanales y establecer cafeterías y

expendios que ofrezcan al público una taza de café o un kilogramo de café tostado y molido de la mejor calidad.

Las organizaciones socioeconómicas que han surgido como alternativa al intercambio desigual, están conscientes de que acortar la cadena de comercialización, el eliminar intermediarios sería el panorama ideal. Sin embargo, mientras el apoyo gubernamental ofrecido se reduce al asistencialismo y se preste al clientelismo político, las posibilidades son casi nulas.

Justificar la razón por la cual las organizaciones de cafeticultores se convirtieron en interlocutores con los intermediarios, es comprender que es la única forma de conseguir garantías mínimas de intercambio en un mercado del que son excluidos y el cual no toma en cuenta sus necesidades y condiciones de trabajo para determinar los precios, es organizadamente. Además de que, como alternativa a esta realidad, muchos han optado por concentrar su atención en las necesidades de consumo de su propia región, situar en primer lugar la producción para el mercado local. Aunque esto no excluye a algunos grupos de cafeticultores que se dedican a exportar porque reconocen que mas allá de proveer materia prima para la industria de la torrefacción existen mercados con un nicho muy amplio para el café mexicano como los cafés orgánicos, ecológicos y los de especialidades, desarrollados por empresas con sentido social como Max Havelar[2].

Conocer todas las características de la zona de estudio en cuanto al tema del café momento a exponer los problemas de la comercialización y sus consecuencias económicas y sociales.

C. Problemas de la comercialización.

Lo que se expone a continuación es producto de la información recogida a través de las entrevistas semiestructuradas aplicadas a los cafeticultores del municipio. Ellos identificaron como el principal problema, los bajos precios del mercado local (Cuadro 3.9.). De ahí se desencadena una serie de dificultades y consecuencias de carácter económico y social como:

a. El deterioro de la planta productiva, lo que redunda en la drástica reducción de la productividad y la nula inversión en la producción primaria.

b. Baja calidad del producto. Los cafeticultores no se ocupan por mantener los cafetos en condiciones ideales para la producción, ni tampoco en conservar la calidad intrínseca del café una vez realizado el corte.

c. Certificación costosa. En búsqueda de alternativas, los cafeticultores optan por convertirse en productores orgánicos, con el inconveniente de que la certificación es muy costosa y se hace a través de empresas extranjeras como OCIA México y Naturaland, a las que hay que pagar entre 1,900 y 5,700 dólares por certificación anualmente.

d. Los productores que buscan colocar el café tostado molido y envasado de manera artesanal, difícilmente compiten con las grandes empresas, en los mercados local, regional y nacional. Además, se topan con dificultades de carácter técnico como conseguir empaques adecuados para conservar la calidad del café, el envasado, el registro de la marca (código de barras), obstáculos a los que difícilmente pueden vencer si priva la falta de créditos reales y a cambio se aplican programas de apoyo crediticio como PRONASOL, PROGRESA, PROCEDE y el Programa de Fomento Productivo que se otorgan de forma discrecional con el objetivo de desarticular cualquier intento de organización y, además, se prestan para el clientelismo político en época de elecciones y que propician la pérdida de valores colectivos.

El impacto social de un problema tan complejo se manifiesta en el municipio de diversas maneras. La crisis desencadenó la emigración a los Estados Unidos es sobre todo de hombres jóvenes en edad productiva y la proliferación de las actividades ilícitas como el cultivo de enervantes. Hay pues, en palabras de Armando Bartra, un estudioso del tema, un proceso de despoblamiento, de desintegración, de pérdidas de culturas y de saberes, de pérdida de recursos. En suma, prevalece un ambiente de descontento social.

3.5. Condiciones de vida de los cafeticultores entrevistados

Para determinar las condiciones de vida de los cafeticultores entrevistados se eligió una serie de indicadores : vivienda, bienes en la vivienda, alimentación, salud y educación .

a. Vivienda

La tenencia de la vivienda únicamente esta diferenciada en dos tipos: la propia y la prestada. El 87% dijo ser propietario de la vivienda en la que habitaba y sólo el 13% ocupa una vivienda prestada. El tamaño varía de entre menos de tres cuartos, de tres a cuatro cuartos y más de cuatro cuartos, la cantidad de éstos no está directamente relacionada con el tipo de tenencia de la vivienda, aunque las viviendas prestadas eran de hasta cuatro habitaciones (Cuadro 3.10)

b. Alimentación

La alimentación, en parte, obedece más a factores de carácter cultural y de disponibilidad de alimentos que a determinaciones de carácter económico. Consumen diariamente fríjol, maíz y trigo. De una a tres veces veces por semana ingieren carne y huevo, en cambio la leche fue el producto con menor consumo por no figurar en el gusto de las personas (Cuadro 3.10)

c. Atención médica

La presencia de servicios médicos públicos o privados es un indicador importante de las condiciones de vida imperantes en determinado lugar. En este caso los cafeticultores manifestaron acceder de forma pública o privada a la atención médica. Dentro de los servicios de carácter público se encuentran los derechohabientes del IMSS o del ISSSTE (27%) en comparación con el 47% que dijo asistir al centro de salud o al Hospital General del municipio. El 26 % restante accede a servicios médicos privados. Muchas de las localidades del municipio están alejadas, como La Pintada, cuya carretera no está asfaltada y

Cuadro 3.11. Atoyac de Álvarez: condiciones socioeconómicas de los cafeticultores entrevistados

Entrevistado	Tenencia de la vivienda	Tamaño de la vivienda (cuartos)	Servicios con los que cuenta la vivienda		Bienes de la vivienda				Alimentación				Servicios médicos	
			Agua potable	Luz	Radio	T.V.	Refrigerador	Estufa	Leche	Huevo	Carne	Cereal	Derechohabiente	No Derechohabiente
1	Propia	>4	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	7	1 a 3	1 a 3	7	No	Pública
2	Propia	>4	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	7	1 a 3	1 a 3	7	IMSS	No
3	Propia	3 a 4	Sí	Sí	No	Sí	Sí	No	No	7	1 a 3	7	No	Pública
4	Propia	<3	Sí	Sí	Sí	Sí	No	Sí	1 a 3	1 a 3	4 a 6	7	No	Pública
5	Propia	<3	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	No	1 a 3	1 a 3	7	No	Pública
6	Propia	>4	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	1 a 3	1 a 3	1 a 3	7	ISSSTE	No
7	Propia	3 a 4	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	1 a 3	1 a 3	7	No	Pública
8	Propia	>4	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	7	7	7	7	IMSS	No
9	Propia	>4	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	7	1 a 3	1 a 3	7	No	Privada
10	Propia	<3	Sí	Sí	Sí	Sí	No	Sí	7	7	1 a 3	7	No	Privada
11	Propia	>4	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	1 a 3	1 a 3	1 a 3	7	No	Privada
12	Propia	3 a 4	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	7	7	1 a 3	7	No	Privada
13	Prestada	<3	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No	No	1 a 3	1 a 3	7	No	Pública
14	Prestada	3 a 4	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	1 a 3	7	1 a 3	7	No	Pública
15	Propia	3 a 4	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	7	1 a 3	1 a 3	7	ISSTE	No

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

no cuenta con equipo de traslado (ambulancia) en caso de emergencia. Los pacientes que así la requieran hacen bajo sus propios medios, situación que deja entrever las carencias del sistema de salud pública del municipio (Figura, 3.10.)

d. Educación

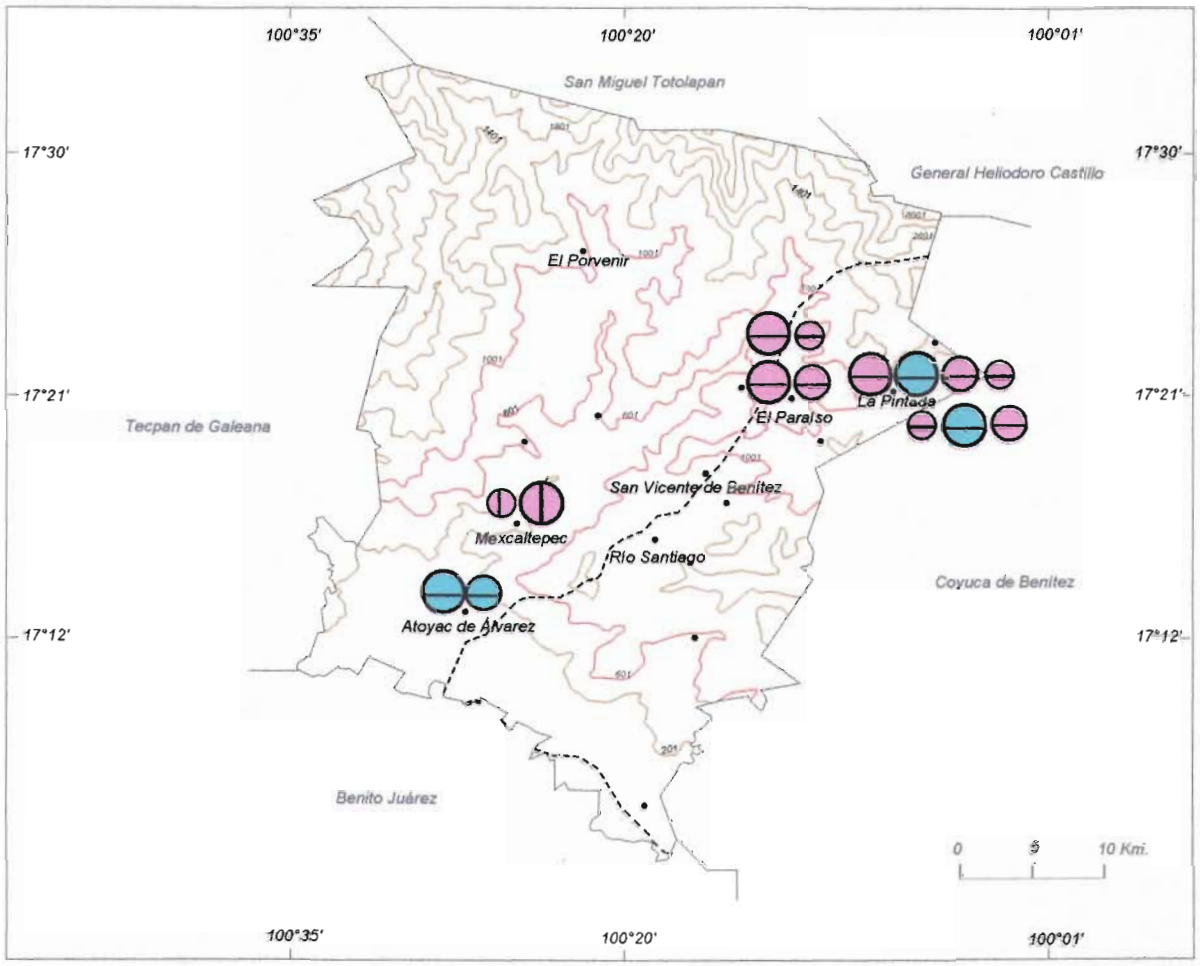
Los datos que revelan el nivel educativo de los cafeticultores entrevistados están incompletos, pese a lo cual el nivel básico (primaria) es el que prevalece (Cuadro 3.11.)

Cuadro 3.11. Atoyac de Álvarez: datos demográficos del entrevistados

Entrevistado	Edad	Sexo	Estado Civil	Grado de estudios
1	67	M	Casado	----------
2	57	F	Casado	Técnico
3	52	M	Casado	Básico
4	33	M	Casado	Básico
5	44	M	Casado	Ninguno
6	41	M	Casado	Licenciatura
7	40	M	Casado	Básico
8	70	M	Casado	---------
9	53	M	Casado	--------
10	43	M	Casado	Técnico
11	60	M	Casado	Básico
12	62	M	Casado	---------
13	42	M	Casado	---------
14	42	M	Casado	Básico
15	72	M	Casado	Básico

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

Figura 3.10. Atoyac de Álvarez: condición de servicios médicos de los cafeticultores entrevistados



I. Tamaño de la vivienda (Número de cuartos)

- > 4
- 3 a 4
- < 3

II. Tipo de tenencia de la vivienda

- Propia
- Prestada

III. Tipo de servicio médico

- Derechohabiente
- No derechohabiente

IV. Otros rasgos territoriales

- Límite regional
- Curva de nivel
- Carretera
- Localidad

Fuente: Elaborado sobre la base de: Investigación directa, 2004

e. Servicios disponibles en las viviendas

Los servicios con los que cuenta la vivienda son agua y luz; respecto al drenaje no se pudo corroborar porque la pregunta relacionada era si la vivienda contaba con baño interno o externo, a lo que contestaron de forma indistinta (Cuadro 3.10)

Los bienes de la vivienda escogidos como indicadores fueron radio, televisión, estufa y refrigerador, considerados como elementales en un hogar. Sin embargo, esta generalización resultó ser errónea en un entorno rural donde las costumbres y necesidades son acorde con el medio ambiente que los rodea. La recepción de la onda radial se dificulta por el accidentado relieve de algunas de las comunidades visitadas, por o que se concluyó que difícilmente lo utilizan, lo que lo convierte en prescindible de sus necesidades básicas. De la misma forma ocurre con la estufa, ya que por mucho tiempo las personas cocinaron sus alimentos con leña. La introducción de la estufa de gas natural ha sido paulatina en parte porque la distribución del combustible es deficiente.

Una vez descritas las condiciones de vida de los cafeticultores es válido preguntarse si la única fuente de ingresos para su sobrevivencia es la cafeticultura y, así, relacionar esto con la influencia que tiene el alcance de la producción comercializada de café.

El 60% de los entrevistados tiene otra fuente de ingresos ya sea por el cultivo de maíz, fríjol, la cría de ganado, el comercio, otro empleo (director de escuela) y ayuda económica de sus hijos emigrados a otros lugares, por mencionar algunas. Lo importante es reconocer que la

cafeticultura ha sido desplazada por otras actividades económicas y ya no es más el pilar de la economía atoyaquense.

Notas

[1] Conversiones
Un quintal de café cereza = 245 kg
Un quintal de café capulín = 92 kg
Un quintal de café pergamino = 57.5 kg
Un quintal de café oro natural = 46 kg
Una tonelada = 1000 kg
Un saco = 60 kg

[2] Max Haavelar es una alternativa que busca integrar desde la importación del café de las cooperativas hermanadas con la iniciativa hasta la venta en las propias tiendas de la red. La iniciativa responde al llamado que los pequeños productores de café de la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo UCIRI dirigieron a la organización no gubernamental de fomento al desarrollo "Solidaridad" de Países Bajos. Pretenden demostrar que los consumidores, por el simple hecho de comprar, poseen la fuerza necesaria para lograr que cambie el estado de las cosas en beneficio de los pequeños productores. De lo que se trata, es crear una realidad dentro del mercado, en lugar de construir una alternativa al margen del mercado.

Conclusiones

La crisis actual de la cafeticultura mundial es producto de la dinámica desigual de intercambio comercial capitalista. Por un lado, la producción supera en mucho al consumo, que sigue un patrón estacional: aumenta en invierno y disminuye en verano. Por otro lado quien fija los precios en el mercado y al consumidor no son los productores, sino las grandes empresas transnacionales que industrializan el café.

En México, la baja cotización del producto en el mercado nacional, las importaciones de café de menor calidad que la producida en el país y la falta de un proyecto que ayude a superar esta crisis afecta a los productores y los obliga a cambiar de actividad económica.

Guerrero es el quinto productor nacional de café y el municipio de Atoyac de Álvarez es el municipio del estado con mayor peso en la economía cafetalera, sobre todo por su producción de "cafés naturales de Atoyac", apreciados en el mercado internacional. En el municipio Atoyac de Álvarez se reconocen tres regiones productoras (alta, media y baja) de las cuales la región media, por su volumen de producción, es la más importante. El cultivo del aromático se realiza de forma extensiva en superficies de hasta 30 ha. La comercialización se lleva acabo a través de empresas exportadoras locales, que se encanrgan del acopio, embodegado y transporte del café cereza, Cafeco Agroindustrial del Pacífico y algunas organizaciones de cafeticultores como la Sociedad de Producción Agropecuaria "La Pintada" y Productores Orgánicos del Pacífico, son algunas de ellas.

La cadena de comercialización en el municipio es compleja ya que intervienen una variedad de actores sociales que van desde empresas transnacionales, exportadores locales que actúan como intermediarios y organizaciones de productores. Uno de los eslabones de la cadena son los cafeticultores jerarquizados en una tipología que reconoce seis clases distintas de acuerdo con el tipo de tenencia de la tierra y con el nivel de ingresos derivados de la cafeticultura anualmente.

Los tipos de productores con mayor incidencia en el municipio son el tipo C, con tenencia de la tierra ejidal y un ingreso bajo, y el tipo D, con tenencia de la tierra ejidal y un ingreso medio. Se distribuyen por todo el municipio en La Pintada de la región alta, El Paraíso de la región media; Mexcaltepec y la cabecera municipal en la región baja. El monto de su producción asciende a 9.14 toneladas con un valor monetario de 6,400 dólares en el ciclo cafetalero 2003-2004.

Los exportadores locales que actúan como intermediarios entre las grandes empresas transnacionales como Nestle o los llamados *brookers* como Hamburg Company Coffee han sido los que sacan beneficio del intercambio comercial desigual, conjuntamente con las empresas industrializadoras del café. Éstos son el motor de la comercialización y quienes determinan el nivel de precios a los consumidores. En este contexto, las organizaciones de cafeticultures son los interlocutores que pueden negociar mejores condiciones de intercambio comercial.

El intercambio comercial de café en el municipio asciende por lo menos a 20,000 toneladas anuales, cifra considerable para el Estado de Guerrero. Es pues de reconocerse que el alcance regional de la producción comercializada de café esta circunscrita al municipio mismo, puesto que otros mercados de la escala regional, distintos a la cabecera municipal, son de menor importancia. Esta situación regional restrictiva se debe, en parte, a la dinámica del mercado internacional, que sufre continuas crisis de desvalorización del producto asociadas con los constantes ciclos de sobreproducción de países productores como Brasil y Vietnam.

Finalmente, esta investigación comprobó la hipótesis porque las condiciones de vida reconocidas a través de indicadores como los servicios con los que cuenta la vivienda, los bienes, la alimentación, los servicios médicos, permiten concluir que el alcance regional influye sobre las condiciones de vida de los cafeticultores, pero no las determina, porque la economía cafetalera ha sido desplazada como la única fuente de ingresos de los cafeticultores. En su lugar, éstos han optado por introducir, en forma complementaria, agostaderos, cultivo de maíz y frijol, pastoreo de ganado bovino e incluso el cultivo de enervantes. Además de lo señalado, también se detecta la creciente emigración hacia otros lugares de la república y el extranjero, pese a la aplicación de programas asistencialistas que han dañado la estructura comunitaria y colectiva del campo.

Fuentes bibliográficas

CECAFE (2004) *Padrón de cafeticultores del estado de Guerrero*. CECAFE. México.

Celis, F. (2001) *Nuevas formas de asociacionismo en la cafeticultura mexicana: el caso de la CNOC*. Cuadernos de la Sociedad Civil. Sociedad civil y gobernabilidad en México. Instituto de investigaciones histórico-sociales. Universidad Veracruzana. México.

CMC (2004) *Guerrero. Documento estadístico*.CMC. México.

Correa, O. (2003) *Sistema económico territorial de la agroindustria del mezcal en el distrito de Talcolula, Oaxaca*. Tesis de Licenciatura en Geografía. Facultad de Filosofía y Letras, UNAM. México.

Cueto, H. (1959) *Cuando el peso valía más que el dólar. Ensayo histórico de las devaluaciones monetarias*. México.

Fierro, W. (1976) *Monografía de Atoyac de Álvarez*. Segunda edición.

FIRA (2003) *Situación de la red café, oportunidades de desarrollo en México. Boletín informativo*. Num. 319. Vol. XXXIV. FIRA, Banco de México. México.

Florescano, E. (1984) *Origen y desarrollo de los problemas agrarios en México (1521-1810)*. Ediciones Era. México.

Galeano E. (1975) *Las venas abiertas de América Latina*. Editorial siglo XXI. México.

García, A (coord.; 1998) "Métodos y técnicas cualitativas de investigación en Geografía social". *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en Geografía social*. Oikos-Tau. Barcelona, España.

Gómez, J. (1996) *Comercio internacional del café*. Tesis de Licenciatura en Comercio Internacional de productos agropecuarios. UACH. México.

Hernández, C. (1999) *Tipología agrícola de la Península de Baja California*. Tesis de Licenciatura en Geografía. Facultad de Filosofía y Letras, UNAM. México.

INEGI (2001) *Anuario Estadístico de los Estados Unidos Mexicanos*. Aguascalientes México.

Martínez, A. (1996) *El proceso cafetalero mexicano*. Instituto de Investigaciones Económicas. UNAM. México.

Martínez, A., Martínez Nuñez, A., Nuñez, M., Ocaña, J. (2001) *Cambiar para vivir. La hazaña de la revolución productiva.* Fabrica de Letras SA de CV. Sociedad Cooperativa de Producción Agropecuaria La Pintada SCL. México.

Mota, E. (1995) *La cafeticultura mexicana: estado y movimiento campesino.* Tesis de Licenciatura en Ingeniero Agrónomo especializado en Sociología Rural. UACH. México.

Nolasco, M. (1985) *Café y sociedad en México.* Centro de Ecodesarrollo. México.

Oviedo, U. (1992) *Sistemas de producción de café en Atoyac de Álvarez Guerrero.* Tesis de Licenciatura en Ingeniero Agrónomo especializado en Fitotecnia. UACH, México.

Pérez, E. (1997) "Regiones cafetaleras". *Diplomado de Cafeticultura en México.* UACH, Veracruz.

Propin, E. (2003) *Teorías y Métodos en Geografía Económica.* Instituto de Geografía. UNAM. México.

Regalado, A. (1996) *Manual para la cafeticultura mexicana.* INCA Rural. México.

Renard M. (1999) *Los intersticios de la globalización. Un label (Max Havelaar) para los pequeños productores.* CEMCA, ISMAM, CEPCO, PIDRCAFE, Embajada del reinado de los Países Bajos y el Departamento de Sociología Rural. México.

Renard, M. (1993) *Comercialización Internacional de café.* Colección: Cuadernos Universitarios, Serie Ciencias Sociales. Num. 11. UACH. México.

Romero, E. (2002) *Un siglo de agricultura en México.* Instituto de Investigaciones Económicas. UNAM. México.

Salazar, A. (1988) *La participación estatal en la producción y comercialización del café en la región norte del estado de Chiapas.* Instituto de Investigaciones Antropológicas. Etnología. UNAM. México.

Salazar, A. Nolasco, M. y Olivera, M. (1992) *La producción en México, 1977-1988.* Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM. México.

Santoyo, H., Díaz, S. y Rodríguez, B. (1996) *Sistema Agroindustrial Café en México: diagnostico, problemática y alternativas.* UACH. CIESTAAM. SARH. México.

SIAP (2004) *Anuario estadística de la producción agrícola.* Secretaria de Agricultura, desarrollo Rural, pesca y alimentación. Servicio de información y estadística agroalimentaria y pesquera. SAGARPA. México.

Sosa, L: y González, J. (1995) *El cultivo de café orgánico en México.* Dirección de Centros Regionales. UACH. México.

Tapia, J. (1996) *Economía y movimiento cafetalero. Del INMECAFE a la autogestión en la Sierra de Atoyac de Álvarez (1970-1984).* Dirección de investigación científica, Instituto de investigaciones científicas del área humanista. UAG. México.

Vázquez, V. (1997) *La industria Ligera de la ciudad de San Luis Potosí: situación local y alcance regional.* Tesis de Licenciatura en Geografía. Facultad de Filosofía y Letras. UNAM. México.

Zamarripa, A y Escamilla, E. (2002) *Variedades de café en México. Origen, Características y Perspectivas.* UACH. México.

Fuentes hemerográficas

Bartra, A. (1999) "El aroma de la historia social del café". *La Jornada del Campo.* Suplemento mensual No 78. México miércoles 28 de julio.

Enciso, A., Martínez, F., Muñoz, P. y López, G. (1999) "En el 2000, caficultores recibirán apoyos oficiales antes de los comicios". *La Jornada.* México martes 21 de septiembre.

Enciso, A., Martínez, F., Muñoz, P. y López, G. (2000) "Mitin de cafeticultores frente a la SECOFI; piden ayuda de emergencia". *La Jornada.* México martes 16 de marzo.

Celis, F., Cruz I. y Suárez V. (1999) "El vía crucis de la agricultura mexicana". *La jornada del Campo.* Suplemento mensual No 79. México miércoles 25 agosto.

Fuentes electrónicas

Aguirre, F. (1999) *Investigación sobre el café.* Vinculación y Comunicación Social A.C. (VCS). http://www.vinculado.org

ASERCA (2002) *Situación actual del mercado internacional del café.* http://www.infoaserca.gob.mx

ASERCA (2004) *Mercado Internacional del café.* http://www.infoaserca.gob

ASERCA y SAGARPA (2002) "Café de México". *Revista Claridades Agropecuarias*, No 103. http://www.infoaserca.gob.mx

CONABIO (2004) *Base cartográfica digitalizada de México*. http://www.conabio.gob

ICO (2004) *Datos estadísticos*, http://www.ico.org.com

INEGI (2000) *Datos estadísticos*, http://www.inegi.gob

INEGI (2001) *Datos estadísticos*, http://www.inegi.gob

INEGI (2004) *Banco de información económica*, http://www.inegi.gob

ICO (2005) *Datos estadísticos*, http://www.ico.org.com

SAGARPA (2003) *Datos estadísticos*. http//:www.sagarpa.gob.

SAGARPA (2004) *Datos estadísticos*, http//:www.sagarpa.gob.

Anexos

Anexo 1

Entrevista a cafeticultores
Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Filosofía y Letras
Colegio de Geografía

No de entrevista_____ Fecha_____
Lugar _____

Datos generales del entrevistado
Edad_____ Sexo M ( ) F ( )
Lugar de nacimiento _____

I. Perfil productivo

1. ¿Cuál es la actividad que desempeña como productor de café?
a. Cafeticultor
   Cerecero ( )
   Capulinero ( )
   Pergaminero ( )
b. Comercializador (particularizar lugares)
   Local _____
   Nacional _____
   Internacional _____

2. Tipo de propiedad de la tierra (cafetal)
a. Ejidal ( )
b. Comunal ( )
c. Arrendatario ( )
d. Pequeño propietario ( )
e. Otro especifique_____

3. En relación con la superficie de la propiedad donde trabaja
a. Extensión total: _____
b. Superficie destinada a la plantación de café:_____
c. Superficie no cultivada: ____
d. ¿Asocia otro cultivo con el café?
Sí ( ) No ( ) ¿Cuál y que superficie le destina?_____
e. ¿Qué tipo de sombra utiliza para el café? Vegetación natural ( ) Otra ( ) Cual_____

4. ¿Qué tipo de fuerza de trabajo emplea?
a. Familiar. Cantidad _____
b. Empleados. Cantidad de fijos _____ eventuales _____

II. Proceso de beneficiado

5. ¿Cuál es el tipo de beneficiado que aplica al café?
a. Húmedo ( )
b. Seco ( )

6. Con qué medios cuenta para llevarlo a cabo

	Propia	Prestada	Alquilada	Lugar donde se encuentra
Despulpadora				
Tanque				
Patio de cemento				

7. Tipo de secado emplea:
a. Con máquinas. Indicar cuales_____
b. En patios _____

III. Comercialización del café

8. La producción total de café se destina a:
a. Autoconsumo. Cantidad _____
b. Venta. Cantidad_____

9. ¿Qué tipo de producto vende y cual es el volumen aproximado para la cosecha 2003-2004?
a. Café cereza _____
b. Capulín _____
c. Pergamino _____
d. Oro _____

10. ¿Qué medio de transporte emplea para el traslado del café?

Transporte	Propios	Alquilados
Caballos		
Automotor		

11. Indique el lugar de venta del café:
a. Parcela_____
b. Domicilio_____
c. Comunidad_____
d. Cabecera municipal_____
e. Otro especifique_____

12. Indique el lugar de venta del café:
a. Dependencia de gobierno. Cuál y dónde se ubica _____
b. Organización de productores. Cuál y dónde se ubica _____
c. Intermediarios. Donde se ubican _____
d. Pequeñas empresas. Cuál y dónde se ubican _____
e. Grandes empresas. Cuál y dónde se ubican _____

13. ¿Cuál es el precio de café por kilo o por quintal para el ciclo 2003 2004?
a. Cereza_____
b. Capulín_____
c. Pergamino_____
d. Oro_____

14. Mencione tres problemas que afectan la producción y la comercialización del café.
a. _____
b. _____
c. _____

15. Menciones tres aspectos positivos de su vida y su trabajo
a. _____
b. _____
c. _____

IV Bienestar socioeconómico del cafeticultor

16. ¿Cuál es su estado civil?
a. Soltero ( )
b. Casado ( )
c. Divorciado ( )
d. Viudo ( )
e. Unión libre ( )
f. Otro_____

17.¿Tiene hijos? No ( ) Sí ( ) ¿Cuántos? _____
a. Cuantos de ellos trabajan_____Estudian_____Otra ocupación _____
b. ¿Que grado de estudios tienen?
Ninguno ( )
Primario (grado) _____
Secundario (grado) _____
Preparatoria(Semestre)_____
Licenciatura(semestre)_____

18. La casa donde vive actualmente es:
a. Propia ( )
b. Rentada ( )
c. Prestada ( )
d. Otra_____

19. ¿Cuántos cuartos, contando el baño y la cocina, tiene en total su vivienda?
a. 2 ( )
b. 3 ( )
c. 4 ( )
d. Más de 4 _____

20. La casa cuenta con:

Servicios	Sí	No
Agua potable		
Baño interno		
Radio		
Televisión		
Refrigerador		
Estufa		

21. ¿Con qué tipo de servicio médico cuenta?
a. Derechohabiente ( ). Indique la institución_____
b. No Derechohabiente ( ). Indique la institución a la que acude:
Pública _____
Privada_____
Ninguna _____

22. De los siguientes productos cuales y cuántas veces consume a la semana

Alimentos	Sí / cuantas veces a la semana	No
Leche		
Huevo		
Carne		
Cereal		

23. Ingresos promedios en el mes
a. Derivados de la producción cafetalera _____
b. Otras fuentes (indique cuales)_____

24. ¿Cómo distribuye sus ingresos (porcentajes)?
a. Comida _____
b. Ropa _____
c. Transporte _____
d. Labores en el campo (cuales)

_____
_____
_____

e. Recreación (cuales)

_____
_____
_____

f. Otros destinos (cuales)

_____
_____
_____

25. Si tuviera capital para invertir:
Dónde lo invertiría _____
En cual actividad económica _____

Anexo 2
Costo de corte, beneficiado y comercialización de 1 qq de café en Atoyac de Álvarez

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Importe total (dólares)
Costo de producción de cereza				
Limpia	ha.	0.2	56.9	11.39
Corte de cereza	qq	1	18.99	18.99
Alimentación	Comida	12	0.66	7.97
Transporte (pasaje)	Lata	20	0.15	3.03
				41.4
Costo del proceso húmedo				
Costo de acopio de cereza				
Encargado de recepción y pesado	Mes	0.001	284.9	0.24
Maniobra	Mes	0.001	142.45	0.12
Bodeguero	Mes	0.001	189.43	0.16
Velador	Mes	0.001	142.45	0.12
Papelería	Paquete	0.0003	189.93	0.05
Teléfono	Servicio	0.0003	284.9	0.84
Energía electrica	Kw	0.43	0.11	0.05
Subtotal				0.84
Costo de maquila de café pergamino				
Energía eléctrica	Kw	1.51	0.11	0.18
Despulpar	Jornal	0.03	5.6	0.16
Lavado	Jornal	0.03	5.6	0.16
Extender	Jornal	0.03	5.6	0.16
Rastrillar	Jornal	0.03	5.6	0.16
Amontonar	Jornal	0.03	5.6	0.16
Envasar	Jornal	0.03	5.6	0.16
Cocer	Jornal	0.03	5.6	0.16
Embodegar	Jornal	0.03	5.6	0.16
Costo de administración				
Encargado de recepción y pesado	Mes	0	284.9	0.24
Maniobra	Mes	0.001	142.45	0.12

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Importe total (dólares)
Bodeguero	Mes	0	189.43	0.16
Velador	Mes	0.001	142.45	0.12
Papelería	Paquete	0.0003	189.93	0.05
Teléfono	Servicio	0.0003	284.9	0.84
Energía eléctrica	Kw	0.43	0.11	0.05
Subtotal				2.28
Costo de Acopio pergamino				
Encargado de recepción y pesado	Mes	0.001	284.9	0.24
Maniobra	Mes	0.001	142.45	0.12
Bodeguero	Mes	0.001	189.43	0.16
Velador	Mes	0.001	142.45	0.12
Papelería	Paquete	0.0003	189.93	0.05
Teléfono	Servicio	0.0003	284.9	0.84
Energía eléctrica	Kw	0.43	0.11	0.05
Costo del proceso seco (preparación Europea)				
Maquila	Quintal	1	1.89	1.89
Maniobra	Quintal	1	0.47	0.47
Selección electronica	Quintal	1	1.42	1.42
Saco vacío	Seco	1	1.04	1.04
Subtotal				
Costo de comercialización				
Flete	Quintal	1	4.36	4.36
Seguro	Quintal	1	1.89	1.89
Custodia	Quintal	1	1.7	1.7
Agente aduanal	Quintal	1	0.37	0.37
Varios	Quintal	1	4.46	4.46
Otros	Quintal	1	0.07	0.07
Subtotal				12.89
Materia prima	Quintal	1	46.53	46.53
Total				109.65

Fuente: Elaborado sobre la base de: CECAFE, 2004

Anexo 3

Cotización del dólar en moneda nacional

Año	Valor del dólar en pesos mexicanos
1930	2.12
1950	8.64
2000	9.32
2001	9.13
2002	9.62
2003-2004	10.53

Fuente: Elaborado sobre la base de: Cueto, 1959; INEGI, 2004

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE GEOGRAFIA