



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

LICENCIATURA EN ANTROPOLOGIA SOCIAL

**“La flor del café de la sierra alta de San Francisco”
Proceso organizativo de los productores cafetaleros de
Tamazunchale San Luis Potosí.**

Trabajo terminal:

Que para acreditar las unidades de enseñanza aprendizaje de
Seminario de investigación e investigación de campo

Y obtener el título de

LICENCIADA EN ANTROPOLOGIA SOCIAL

Presenta

Esmeralda Díaz Santiago

Matricula 98327552

Comité de investigación:

Directora:

Mtra. Laura Raquel Valladares de la Cruz

Asesores:

Dra. Margarita Zarate Vidal

Dr. Antonio Escobar Ohmstede

INDICE

Introducción.....	1
Lugar de investigación.....	9
Justificación.....	9
Objetivos.....	10
Objetivo general.....	10
Objetivos particulares.....	11
Trabajo de campo	11
Métodos y técnicas de trabajo.....	12

Capitulo I.

Acercamiento etnográfico a la Huasteca Potosina

1. 1 Huasteca potosina.....	13
Localización.....	13
1. 2 Municipios que integran la huasteca potosina.....	14
1.3 Regiones de la huasteca Potosina.....	14
1. 4 El café en la huasteca potosina	15
1.5 Configuración de población en la huasteca Potosina.....	16
1.6 Identidad.....	16
1.7 Municipio de Tamazunchale S.L.P.....	16
Localización.....	16
Extensión.....	17
1. 8 Antecedentes históricos.....	18
1.9 Conformación urbana.....	19
1.10 Infraestructura.....	19
1.11 Perfil sociodemográfico.....	21
1.12 Actividad económica.....	21
1.13 Comunidades del municipio de Tamazunchale.....	23
1.14 Ecología.....	23
1.15 Identidad.....	24

1.16 Medicina tradicional.....	25
1. 17 San Francisco y sus habitantes.....	26
1.18 Café e identidad entre los teenek de San Francisco.....	26

Capítulo II.

El café; importancia social y económica

2.1 Origen del café.....	28
2.2 El mercado internacional del café.....	29
2.3 Presencia en México.....	31
2.4 Auge del café durante el porfiriato.....	31
2.5 Consumo en México.....	32
2.6 El café hoy.....	32
2.7 El café y la salud.....	33
2.8 La importancia del café.....	34
2.9 Efectos de la comercialización del Café en la Huasteca Potosina.....	36
2.10 Deterioro en las condiciones de vida de los campesinos cafeticultores....	36
2.11 Proceso legal para conformar una organización.....	38
Sociedades mercantiles.....	38
Sociedad de solidaridad social (S.S.S.).....	40
Sociedades de producción rural (S. P. R.).....	41
Régimen de responsabilidad limitada. (R. L.).....	41
2.12 Sistema agroindustrial del café.....	43
2.13 Conformación de las organizaciones cafetaleras en la huasteca potosina.....	43
2.13.1 Organizaciones cafetaleras.....	44
2.14 El proceso productivo del café.....	46
Recolección.....	46
Beneficio del café.....	47
Recepción de cereza.....	47
Operación de despulpe.....	47
Remoción de mucílago.....	48
Acción mecánica.....	48

El lavado del café.....	48
Secado del café.....	49
Secado por medio de maquinas.....	51
2. 15 Panorama tecnológico de los productores de café de la huasteca.....	52
Maquinaria de las organizaciones.....	52
2.16 Ciclo anual del café	54
2.17 Fertilización orgánica.....	56
2.18 Manejo de sombra.....	57
2. 19 Plagas del cafeto.....	58
Broca del grano de café.....	59
Minador de la hoja de cafeto.....	59
Piojos harinosos del follaje.....	59
Piojo harinoso de la raíz.....	59
Araña roja.....	60
Chacuatete.....	60
Escamas.....	60
Pulgones.....	60
Hormigas.....	60
2. 20 Enfermedades del cafeto.....	61
Roya del cafeto.....	61
Koleroga o mal de hilachas.....	61
Ojo de callo o gotera.....	61

Capítulo III

Retos de los cafetaleros, la experiencia de CORCA, San Francisco, Tamazunchale.

3.1 Etnografía de la comunidad de San Francisco.....	63
Localización.....	63
3.1.1 Ecología.....	64
3.2 Antecedentes Históricos.....	65
3.3 Conformación urbana.....	65
3.4 Perfil Sociocultural	66

Organización social.....	66
Organizaciones tradicionales.....	66
3.5 Infraestructura.....	66
3.6 Perfil sociodemográfico.....	71
3.6.1 Migración.....	71
3.7 Actividad económica.....	72
3.8 Población económicamente activa.....	73
3.9 Agricultura de temporal (café,maiz,frijo).....	73
3.10 Organización política.....	74
3.11 La estructura interna social.....	74
3.11.1 Tenencia de la tierra.....	74
3.11.2 Uso de suelo.....	77
3.12 El café en San Francisco.....	77
3.12.1 Proceso organizativo de CORCA.....	77
3.12.2 Antecedentes históricos	78
3.12.3 “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.”.....	79
3.12.4 Miembros de la organización.....	80
3.12.5 Maquinaria de la organización.....	81
3.13 Apoyos institucionales para el beneficio del café.....	85
3.14 Producción-Comercialización del café en la comunidad de San Francisco.....	86
3.15 Condiciones de vida de los cafeticultores de San Francisco.....	87
3.16 Nuevos proyectos, en busca de una mejor condición de vida.....	88
3.16.1 Desarrollo sustentable.....	90
3.16.2 El café orgánico.....	91
Conclusiones.....	94
Bibliografía.....	96

INDICE DE:

CUADROS

1.1 Organizaciones cafetaleras en la Huasteca potosina.....	3
2.1 Organizaciones cafetaleras y numero de integrantes.....	45
3.1 Características de las viviendas en San Francisco.....	70

DIAGRAMAS

2.1 Etapas del sistema Agroindustrial.....	42
3.1 Secuencia del beneficio del café hasta el empacado.....	84

GRAFICAS

2.1 Datos del café para México.....	30
-------------------------------------	----

MAPAS

1.1 La huasteca.....	13
1.2 Huasteca potosina.....	14
1.3 Tamazunchale.....	17
2.1 Países productoras del café.....	30
2.2 Regiones productoras del café en México.....	35
3.1 Localización de San Francisco.....	63

ORGANIGRAMAS

3.1 Estructura Política de San Francisco.....	75
3.2 Estructura organizativa de “La flor del café de la sierra alta de San Francisco”	80

**El café despeja la cabeza,
con la cabeza despejada,
se trabaja muy bien.**

**Trabajando muy bien
Se obtienen ganancias,
las ganancias producen dinero.
El dinero produce buen humor.
El buen humor produce felicidad,
el que es feliz,
se haya dispuesto para el bien.**

**Las buenas obras conducen al cielo,
Por lo tanto:**

“EL CAFÉ ES EL CAMINO AL CIELO”

RESUMEN

La presente tesis trata sobre el proceso organizativo por el cual tuvo que pasar la organización **“La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.”**, para poder constituirse como tal y de esa forma buscar nuevas alternativas para la comercialización de su café.

Mi investigación se situó en el estado de San Luis Potosí, municipio de Tamazunchale en la comunidad de San Francisco, en la región denominada huasteca potosina en donde encontramos una de las zonas cafetaleras que hay en todo el país, pero en esta región los cafeticultores son en su mayoría indígenas pertenecientes a los teenek o hastecos, por tal razón han tenido que buscar nuevas opciones para poder seguir viviendo de los cafetales que son una tradición ancestral que ha sido transmitido de generación en generación, en realidad estos cafeticultores se han enfrentado con grandes problemas por el precio tan bajo que ha tenido el café en los últimos años y es precisamente por eso que le apuestan al café orgánico, el cual en los últimos años se ha proyectado a nivel mundial como un proyecto de desarrollo sustentable, el cual tiene su fundamentación en el grave deterioro que el hombre ha realizado sobre el medio ambiente, pero no solo se trata de tener una visión de la conservación del entorno ecológico, sino, que es precisamente este enfoque, el que ofrece a las diversas comunidades la forma de aprovechar los recursos naturales con un modelo de optimización, mediante la conjunción del conocimiento tradicional y la explotación racional para lograr no solo un crecimiento sino un desarrollo económico real, que permita a las comunidades agrícolas ser autosuficientes en materia de insumos, producción, comercialización, para así alcanzar niveles de vida dignos sin poner en riesgo sus fuentes de trabajo, por deterioro y contaminación del ambiente.

El café orgánico es considerado como uno de los cultivos más extensivos, no por ser novedoso, sino por que, muchos de los cafetales que actualmente están en plena producción, ya existían, como cultivos convencionales y/o tradicionales, resultando así, mucho más fácil realizar la conversión a orgánicos, tal es el caso de la organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco”, es por ello que veremos como este tipo de “sistema” de producción ofrece ciertas ventajas a los productores, las cuales mencione anteriormente así como el proceso de transformación por el cual tiene que pasar el café hasta la comercialización del producto final, evidentemente esto se ve reflejado en los ingresos percibidos por las familias de estos cafetaleros los cuales han incrementado sus ingresos y han mejorado sus niveles de vida.

AGRADECIMIENTOS:

Esta tesis refleja el trabajo y dedicación de todas las personas que siempre han estado conmigo, por eso le doy las gracias a toda mi familia por haberme apoyado durante toda la carrera, por los consejos tan útiles que a lo largo de mi formación académica me han hecho ser mejor persona.

A mis padres:

De los que siempre he obtenido su apoyo para realizar todo lo que me he propuesto, por sus palabras de aliento y por su cariño.

A mis hermanas:

Por su paciencia y consejos, por estar siempre cuando las he necesitado.

A toda la gente de San Francisco en especial a las que conforman la organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco”, también quiero agradecer a los miembros del Consejo Potosino del Café, por todo el apoyo, la orientación y las facilidades otorgadas para poder realizar esta tesis.

A los profesores que han sido una pieza clave durante toda mi formación académica.

INTRODUCCIÓN:

INTRODUCCIÓN AL TEMA.

En México nos enfrentamos con un gran reto al tocar el tema sobre el café, el cual abordaré en esta tesis, ya que nuestro país se mantiene como el quinto productor y exportador de café a nivel mundial, el cafeto (la planta del café), figura entre los principales cultivos en nuestro país, sin embargo no solo debemos conformarnos con cifras o números que nos digan qué lugar ocupamos en tal o cual cosa sino debemos interesarnos por conocer a los productores del aromático, las relaciones sociales y organizaciones que giran alrededor de este producto, las problemáticas y condiciones de la producción, transformación, comercialización y consumo del aromático, cuyo cultivo y consumo a nivel mundial se remonta hacia tiempos inmemoriales.

El café tiene mas de 200 años en México y se ha constituido como un referente de la identidad social y cultural, arraigándose como uno de los más importantes cultivos perennes que cubren las zonas montañosas de doce entidades del sureste de la república.

De las 16 regiones productoras de café que hay en México, escogí la Huasteca potosina en virtud de que esta región ha enfrentado diversas problemáticas para poder producir y comercializar el café a lo largo de muchos años.

En esa región los cafecultores son Huastecos o Teenek, los cuales han tenido que involucrarse y adaptarse a los cambios que se han generado tanto en el proceso productivo como en el mercado para poder tener una mejor calidad de vida, uno de los cambios que se han dado en esta región es el que los productores del café, los cuales se han visto obligados por diversas circunstancias a organizarse, para poder vender su producto, esto implica que se involucren con los procesos tecnológicos y productivos que se están dando en diferentes regiones productoras.

En este sentido me parece importante conocer cuál fue el impacto social que estos cambios provocaron en sus comunidades, el discutir los pros y los contras de las estrategias y sus consecuencias en la vida de los indígenas huastecos que se dedican a la producción del café.

Sabemos que la cafecultura tiene una gran importancia económica, social y ambiental, así como que los cafecultores enfrentaron durante cinco años una de las peores crisis de su historia, lo cual generó la búsqueda de una serie de alternativas enfocadas hacia modelos de producción sustentable, pues les permitió continuar con su vocación cafetalera y buscar mejoras a sus condiciones de vida.

En la primera salida de campo que realice a la huasteca potosina tuve la oportunidad de visitar 7 organizaciones (las cuales están marcadas en el cuadro no.1.1), en donde pude platicar con los representantes y algunos miembros de las mismas, con el objetivo de poder evaluar en cual de las organizaciones podría centrar mi investigación.

Entré las organizaciones que visité están:

- 1.- La Flor del café de la Sierra Alta de San Francisco S. P. R. de R. L.
- 2.- Procesadora ecológica de la región náhuatl S. P. R. de R. L.
- 3.- La Coordinadora de Organizaciones Campesinas e Indígenas de la Huasteca Potosina, (COCIHP).
- 4.- Alianza cafecultores para el progreso Cuaquentla S. P. R. de R. L.
- 5.- Modulo ecológico papatlaco S. P. R. de R. L.
- 6.- Productora integral de café potosino el cañón S. P. R de R. L. y
- 7.- Café dos estrellas S. P. R. de R. L.

Cuadro no.1.1

“Organizaciones cafetaleras en la Huasteca Potosina”

MUNICIPIO	LOCALIDAD	NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN	NOMBRE DEL REPRESENTANTE
AQUISMON	BO. LA CRUZ	CAFÉ DOS ESTRELLAS S.P.R. DE R.L.*	JERONIMO CRUZ HERNANDEZ
AQUISMON	PAXALJA	CONSTITUIRSE	JOSE RAFAEL MARTINEZ GARCIA
AQUISMON	SAN ISIDRO	CAFÉ SIERRA DE AQUISMON S.P.R. DE R.L.	OSPICIO FLORES ANTONIO
AQUISMON	TAMAPATZ	CAFÉ SIERRA ALTA DE TAMAPATZ S.P.R. DE R.L.	LEOPOLDO PEREZ AGUILAR
MATLAPA	TEZONQUILILLO	PROCESADORA ECOLOGICA DE LA REGION NAHUATL S.P.R DE R.L.	JUVENTINO HERNANDEZ FLORES
MATLAPA	TLAXCO	CAFETICULTORES TRANSFORMANDO EL HORIZONTE S.P.R. DE R.L.	ELIGIO HERNANDEZ MANUEL
MATLAPA	CUAQUENTLA	ALIANZA CAFETICULTORES PARA EL PROGRESO CUAQUENTLA S.P.R DE R.L.	FELIX ROJO CHAVEZ
TAMAZUNCHALE	SAN FRANCISCO	LA FLOR DEL CAFÉ DE LA SIERRA ALTA DE SAN FRANCISCO S.P.R DE R.L.	ROMOALDO OLIVA GONZALEZ
TAMAZUNCHALE	PAPATLACO	MODULO ECOLOGICO PAPANLACO S.P.R DE R.L.	SANTOS TIBURCIO HERNANDEZ SANTIAGO
TAMAZUNCHALE	TEZAPOTLA	CUALE CAFÉ S.S.S. **	GONZALO REES RUBIO
XILITLA	LA TINAJA C.J.C.	BENEFICIO DE CAFÉ TOKANI S.P.R DE R.L.	ERASMO REYES AGUSTINA
XILITLA	IXTACAPA	LA MATRIZ DEL CAFÉ INDIGENA S.P.R DE R.L.	SEBASTIAN REYES JOSE
XILITLA	SAN ANTONIO XALCUAYO COM.	JUAN MANUAL Y ASOCIADOS S.P.R DE R.L.	LUCIA DURAN TERAN
XILITLA	PETATILLO	SOCIEDAD COOPERATIVA AGROPECUARIA LA IGUALDAD DE XILITLA	SANTOS HERNANDEZ HERNANDEZ
XILITLA	EL CAÑÓN	PRODUCTORA INTEGRAL DE CAFÉ POTOSINO EL CAÑÓN S.P.R DE R.L.	MANUEL ESTRELLA HERNANDEZ
XILITLA	EL NARANJAL	BENEFICIO DE CAFÉ LALAXO S.P.R DE R.L.	JOSE DAMIAN HERNANDEZ HERNANDEZ
XILITLA	SAN ANTONIO HUITZQUILICO	BENEFICIO DE CAFÉ HANTZEN CAPE S.P.R DE R.L.	ANASTACIO MARTIN BAUTISTA
XILITLA	SAN PEDRO HUITZQUILICO	BENEFICIO DE CAFÉ EL ESFUERZO CAFETALERO S.P.R. DE R.L.	MATEO ANDRADE CHAVEZ
XILITLA	PEMOXCO	LA CUNA DEL CAFÉ S.S.S.	BRUNO SANTOS ANTONIO HERNANDEZ

Fuente: Cuadro proporcionado por el Consejo Potosino del Café, Tamazunchale, Junio 2004.

*Sociedad de Producción Rural de Recursos Limitados (S. P. R. DE R. L.)

**Sociedad de Solidaridad Social (S. S. S.)

Todas estas organizaciones me parecieron muy importantes, cada una tiene ciertas particularidades, esto es debido a los proyectos que cada una desarrolla, esto también tiene que ver con las características del lugar donde están, tales como la altura, la humedad, sin embargo elegí realizar mi investigación con los productores agremiados en, “La Flor del café de la Sierra Alta de San Francisco S. P. R. de R. L”.

En seguida hago una pequeña descripción de tres de las siete organizaciones que más me interesaron de las que visité, esto con la finalidad de dar un panorama general de la situación de las organizaciones cafetaleras en la huasteca potosina.

Organización:

**“La Flor del café de la Sierra Alta de San Francisco
S. P. R. DE R. L.”**

La organización cuenta con sus propias instalaciones a las cuales llaman “Modulo Ecológico”, en ese lugar tienen la maquinaria necesaria para procesar el café hasta el empaclado.

El representante de la organización es el señor Romoaldo Oliva González, el cual me invitó a una reunión con gente de la comunidad, esta tenía la finalidad de informar a la gente sobre los proyectos sustentables, para ver que personas estaban interesadas en los nuevos proyectos que allí se dieron a conocer y hacer los trámites correspondientes para poner en marcha el proyecto, pude observar que la mayoría de la gente que se encontraba en la reunión eran hombres mayores, pocos hombres jóvenes y en una minoría mujeres, todos estaban muy atentos, se les planteó los apoyos económicos gubernamentales destinados en dichos programas que están dirigidos a diferentes sectores, por ejemplo el que está dirigido para los campesinos se constituye con un 70% de capital del estado y un 30% de aportación de los campesinos; para las mujeres y jóvenes se daba el 90% de capital del estado y el 10% lo pagarían los que se inscribieran al proyecto.

Lo que pude observar es que los hombres fueron los mas interesados ya que a ellos comenzaron a organizarse para la compra de ganado, pero las mujeres y los jóvenes no mostraron gran interés, cosa que me intrigó mucho porque ellos solo pagarían el 10% del total que costo la inversión del proyecto, eso a mi me pareció muy bien, pero desafortunadamente no les interesó.

Esto me hizo pensar que durante años se ha trabajado por una igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres y ahora que se les esta dando esta ventaja, porque yo la veo de esa forma una ventaja ante los hombres porque ellas pagaran solo el 10% y los hombres el 30%, la causa del desinterés por parte de las mujeres se debe a que ellas reciben un apoyo por parte del gobierno del programa "OPORTUNIDADES", cada mes se les da cierta cantidad por cada hijo que tengan estudiando, debido a esto, las mujeres han dejado pasar proyectos que las beneficiarían por un buen tiempo, vale la pena señalar que uno de los objetivos del apoyo gubernamental es que sean destinados a proyectos sustentables, es una buena oportunidad para mejorar el nivel de vida de las familias de esa comunidad, en esa reunión solo se pudieron conformar tres grupos de personas que se interesaron en los proyectos, estos estuvieron a cargo de hombres. Este tipo de fenómenos me parece que debería ser estudiado de cerca.

La siguiente organización que me intereso es la llamada "Procesadora Ecológica de la Región Náhuatl S. P. R. DE R. L."

Esta organización también cuenta con su modulo ecológico, al igual que la otra, las instalaciones son muy pequeñas y no cuentan con una infraestructura todavía construida en su totalidad, en ese lugar realicé algunas entrevistas con los miembros de la organización, en ese lugar me pude dar cuenta que la gente se aferra a los cafetales ya que el cultivo del café es una tradición ancestral y no quieren dejarlo perder, la gente es muy entusiasta y conciente de las inversiones que están haciendo y que tienen que esperar un tiempo para ver ganancias, y lo mas importante para ellos es no perder las esperanzas de un futuro mejor para sus familias que depende en gran parte del cultivo del café.

Realicé diversas visitas a el municipio de Aquismon, en donde fui a las comunidades en donde hay organizaciones cafetaleras, en esos lugares tuve la oportunidad de ir a los cafetales en donde estaban haciendo faena, estaban los hombres y sus familias trabajando en el desyerbe de los cafetales, ellos tienen el proyecto de hacer una composta de 4 m de ancho, 14 m de largo y 1.5 m de alto, así también de las mismas medidas estaban haciendo dos cuadros mas para lombricultura, esto con el fin de utilizarlo como abono orgánico, cabe mencionar que en todas las comunidades que he visitado todos utilizan abono orgánico en los cafetales, las organizaciones tienen en la mira poder certificar su producto como orgánico con el apoyo de los técnicos del Consejo Potosino del Café y están siendo informados de los requisitos que deben cumplir para poder lograr este propósito.

Entre los proyectos que tiene esta organización, está también el que las mujeres puedan ayudar de otra forma, produciendo una serie de productos derivados del café, por ejemplo: licor de café, chocolates rellenos de café, nieves de café, dulces de café, etc. todo lo relacionado con el producto, esto con el fin de poder comprar la materia prima a la organización, incluso abrir mercado en otros lugares.

Finalmente presento algunos datos de la tercera organización que me interesó: “Coordinadora de Organizaciones Campesinas e Indígenas de la Huasteca Potosina (COCIHP)”.

En Xilitla se encuentra la COCIHP, su origen data de el año 1990, cuando el Instituto Mexicano del Café (IMECAFE) desapareció como instancia gubernamental que atendía al sector cafetalero y junto con ella también desapareció la compra de café.

La COCIHP tiene registradas actualmente 7 organizaciones cafetaleras, con el propósito de dar mayor valor agregado al café tostado y molido, los socios de la Sociedad Cooperativa Agropecuaria “ La igualdad de Xilitla”, actualmente cuentan con una marca registrada “CAFÉ TEENEK”.

Como ya he mencionado de este panorama de organizaciones de cafetaleros decidi estudiar la llamada “La Flor del café de la Sierra Alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.”

En el Capitulo I se habla sobre la huasteca en general sobre la huasteca potosina, hasta llegar al municipio de Tamazunchale, lugar en donde se encuentra ubicada la organización que es el centro de mi investigación, es importante el conocer un poco sobre este municipio, su localización, historia, costumbres, así como la identidad del ser huasteco, este primer capítulo es para situarnos en el contexto de la huasteca, el cual ayuda a ubicar y tener una idea de cómo es y cuáles son las condiciones de vida que se tienen en ese lugar para, poder conocer la situación de los cafeticultores de esa zona.

En el Capitulo II, se da a conocer el panorama general del café, desde sus orígenes hasta que llega a nuestro país, la importancia que tiene el café, el proceso productivo del mismo, así como algunas enfermedades y plagas a las que se tienen que enfrentar los cafeticultores de la zona, el panorama tecnológico al que tienen que enfrentar los productores, los efectos de comercialización del producto, todo esto para darnos cuenta del proceso que conlleva el café, las dificultades y los retos a los que están sujetos los productores, esto nos ayudara a entender el porque se crean las organizaciones cafetaleras en las huasteca potosina, de la cual hablaré en el siguiente capitulo.

En el Capitulo III, se desarrolló del estudio de la organización “La Flor del café de la Sierra Alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.”, donde se da a conocer cómo es que se llega a constituir la organización, cuáles son los motivos que los llevan a tomar esta decisión. También conoceremos un poco sobre la comunidad de San Francisco, lugar en el cual se encuentra dicha organización, tanto sus costumbres, organización social, política y económica, y sobre todo dar a conocer las condiciones de vida de los habitantes de esta comunidad antes de la conformación de la organización y el cómo es después de ésta, es muy importante saber cuales son los nuevos retos a los que están expuestos los cafeticultores con el fin de preservar y defender el cultivo del café, pese a las fluctuaciones del mercado, el cual repercute directamente en las familias de estos productores.

Esta tesis pretende mostrar un panorama general sobre toda la problemática y los obstáculos por los que pasan, la gran parte de cafecultores en nuestro país, estos problemas son mas evidentes en comunidades indígenas, las cuales tienen que hacer un doble esfuerzo para lograr lo que se proponen, debido a esto, me pareció importante dar a conocer por medio de esta tesis las condiciones de vida de los cafecultores de la huasteca potosina, los cuales a pesar de estar sujetos a las condiciones climatologicas para poder tener una buena cosecha, se preocupan por conservar su entorno tecnológico, que hoy en día ha tomado mas fuerza, el tener un café orgánico conlleva a un proceso arduo y laborioso, la situación de las familias de cafecultores no es fácil ya que los precios del aromático no son estables, lo cual no les da una seguridad económica, pese a todo esto están luchando para tener un mejor nivel de vida.

Esta experiencia fue muy buena para mi ya que gracias a esta pude darme cuenta que estos campesinos han hecho un gran esfuerzo utilizando todos los recursos necesarios para lograr que su café tenga un precio justo en el mercado, con el fin de beneficiar directamente a sus familias, es importante saber que todos estos esfuerzos son de gran importancia y merecen ser documentados, es por esto que el presente trabajo es un reconocimiento al trabajo arduo que tienen los productores del café no solo en la huasteca potosina sino en todo el país, ya que es muy importante hacer ese reconocimiento por su labor y la historia que poco a poco han cambiado en su propio beneficio, la fuerza y el valor para lograr las metas que se han propuesto, aunque el panorama no ha sido fácil, con la perseverancia y tenacidad han demostrado que están dispuestos a seguir adelante defendiendo sus raíces y su legado ancestral, que en este caso es el cultivo del café.

LUGAR DE INVESTIGACIÓN.

Elegí la Huasteca Potosina para hacer mi trabajo porque es una región con una gran biodiversidad y multiculturalidad, mi trabajo se realizó en el municipio de Tamazunchale, donde trabaje con la organización “La Flor del Café de la Sierra Alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.”.

JUSTIFICACIÓN:

El presente trabajo tiene como finalidad el conocer el proceso social de producción asociados al café, pues si bien está considerado como una tradición ancestral, mi investigación se basará en saber cuáles son las causas por las que en la comunidad de San Francisco se conformó una organización de cafecultores, cuál es la razón que los lleva a tomar ésta decisión, el proceso por el cual tienen que pasar para lograr conformarse como una organización legalmente constituida, hasta lograr tener en el mercado su producto, es decir me interesa abordar también el proceso de comercialización de su café.

Es importante destacar la introducción de programas por parte del gobierno que se hacen llegar a los cafecultores mediante el Consejo Potosino del Café, los cuales han implementado cursos de capacitación sobre técnicas de cultivo, mejoramiento y aprovechamiento de los recursos naturales tal es el caso del abono orgánico, el cual ha tenido una buen aceptación, por otra parte también se ha capacitado gente para poder operar la maquinaria que la organización ha adquirido mediante apoyos otorgados por el Consejo Potosino del Café, y por programas federales.

En términos antropológicos este estudio es importante en el sentido que mostrará cómo los grupos indígenas de la Huasteca potosina, buscan alternativas que les permitan mejorar su nivel de vida, ellos se aferran a seguir preservando una tradición, porque para ellos el cultivo del café lo es, ya que los cafetales han sido heredados de generación en generación así también los cuidados que estos necesitan, pero desafortunadamente han tenido problemas para seguir cultivándolo, en los últimos años el café no ha tenido un buen precio en el mercado y si a esto le agregamos a los acaparadores, podemos darnos cuenta que a los productores no les conviene seguir produciéndolo, afortunadamente en nuestro país se están preocupando por ayudarlos a través de instancias gubernamentales y se les ha orientado para que ellos mismos puedan comercializar su producto.

Esta situación abre un nuevo panorama y en este caso un tema de investigación sobre la posibilidad de la industrialización del café en comunidades indígenas, dando la oportunidad que sean ellos mismos quienes dirijan su propia organización, esto demuestra que la tecnología no está peleada con lo tradicional y si se sabe combinar da buen resultado, todo debe tener una armonía para que funcione.

En este sentido analizar cómo se han visto beneficiadas las familias de los miembros de las organizaciones al encontrarse en una fase de cambio con la introducción de tecnologías sustentables me parece relevante de estudiar.

En esta investigación se plantearon lo siguientes objetivos.

Objetivo general:

Analizar como se han ido conformando las organizaciones cafetaleras en la Huasteca potosina, en especial la organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R de R. L.”, me interesa reconstruir su proceso organizativo así como describir de que forma ha ido cambiando su situación económica desde que se organizaron, y como han ido saliendo adelante estos productores ya que en los últimos años el café ha tenido un bajo precio en el mercado.

Objetivos particulares:

- ❖ Describir como se fue conformando la organización cafetalera “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R de R. L. “”
- ❖ Describir el proceso legal y los cambios organizativos que se han dado en la organización para conformarse legalmente como tal.
- ❖ Analizar cómo “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R de R. L. “” ha ido cambiando la forma de vida de las familias que se dedican al cultivo del café, así como analizar en qué se ha mejorado la calidad de vida de las familias de los miembros de las organizaciones.
- ❖ Describir las actividades productivas y económicas que se han ido desarrollando con la comercialización del café.
- ❖ Describir las alternativas que se están generando en la Huasteca Potosina para poder comercializar el café y mejorar el precio del mismo.

TRABAJO DE CAMPO:

El trabajo de campo se dividió en dos partes, trabajo I y II, cada uno tuvo una duración de tres meses en el estado de San Luis Potosí, en la Huasteca Potosina, en Tamazunchale, el primero comprendió de Mayo a Julio del 2004 el segundo de Enero – Abril del 2005

En la primer salida de campo se recabó toda la información necesaria, lo que implicó la utilización de métodos y técnicas de trabajo, así como conocer la zona y a sus habitantes, en el segundo campo se actualizaron algunos datos a través de entrevistas, para poder dar por terminada la presente tesis de licenciatura.

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE TRABAJO:

Para poder realizar este trabajo se utilizaron algunos métodos y técnicas las cuales fueron una herramienta necesaria para desarrollar mi trabajo, estas son:

- Observación directa
- Observación participante
- Entrevistas
- Encuestas

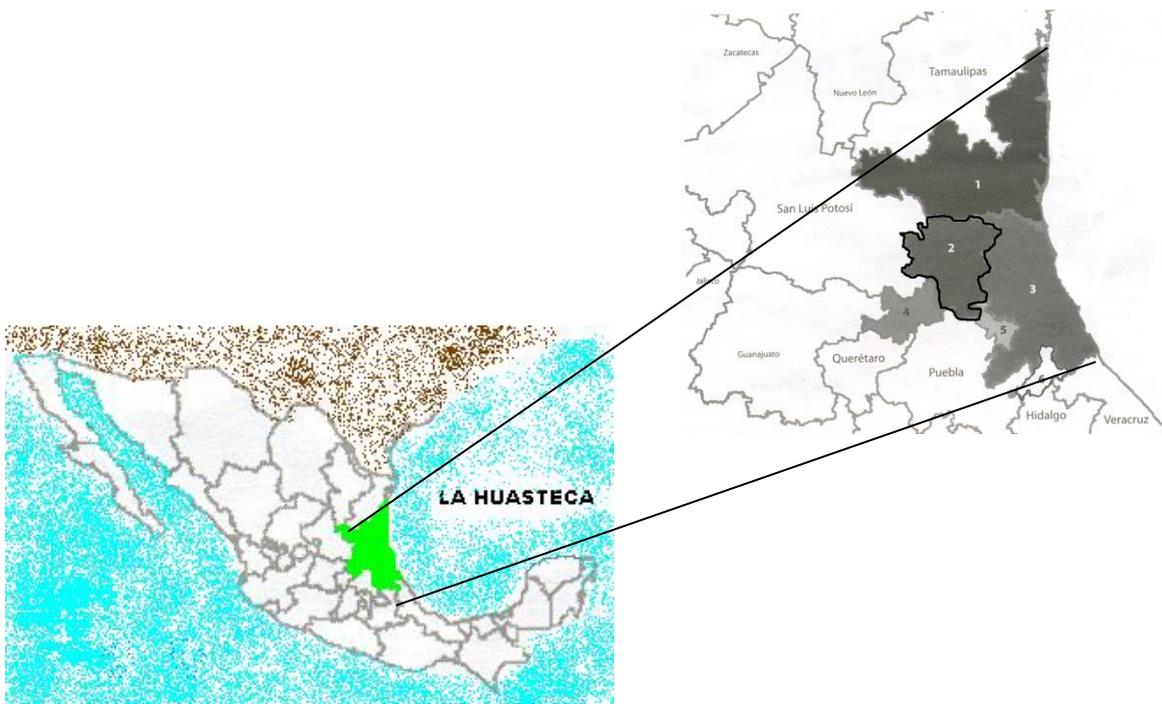
Los resultados de esta investigación los presento de la siguiente forma:

CAPITULO I.

Acercamiento Etnográfico a la Huasteca Potosina

La Huasteca es una región multicultural y pluriétnica abarca porciones de los estados de Veracruz, Hidalgo, San Luis Potosí, Tamaulipas, Querétaro y Puebla .

Mapa 1.1
La huasteca



Fuente: Museo de culturas populares, México D.F., 2005

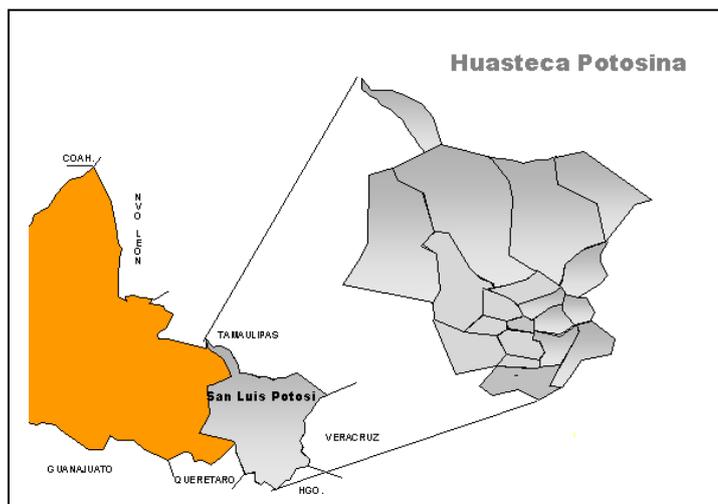
1.1 Huasteca Potosina

Localización

La huasteca potosina se encuentra ubicada al noroeste de la República Mexicana en el estado de San Luis Potosí. Limita con los siguientes estados: Veracruz, Hidalgo, Tamaulipas, Querétaro.

Mapa 1.2

Huasteca potosina



Fuente: Museo de culturas populares, México D.F., 2005

1.2 Municipios que integran la huasteca potosina

Esta conformada por 20 municipios, Aquismo, Axtla de Terrazas, Ciudad Valles, Coxcatlán, Ébano, Huehutlán, Matlapa, San Antonio, San Martín Chalchicuautla, San Vicente Tancuayalab, Tamasopo, Tamazunchale, Tampacan, Tampamolón, Tamuín, Tancanhuitz de Santos, Tanlajas, Tanquián de Escobedo, Xilitla y el Naranjo.

1.3 Regiones de la huasteca Potosina

La Huasteca Potosina se divide en cuatro subregiones:

- Sierra Alta Cafetalera, con una extensión de 2701.6 km² ., formada por los municipios de Xilitla, Tamazunchale, Aquismon y Tamasopo, en la que habita el 39% de la población regional con una densidad de 41 habitantes por Km² .
- Sierra Madre o Baja Citrícola, conformada por los municipios de Axtla de Terrazas, Coxcatlán, Tampacan, San Martín Chalchicuautla, Matlapa y

- Huehuetlán, con 16% de la población regional con una densidad de 82.9 hab/km².
- Sierra Madre Piloncillera, en la que habita el 9.2% de la población de la región en 846.4 km². con una densidad de 63.1 habitantes por los municipios de Tanlajás, San Antonio, Tancanhuitz de Santos y Tampamolón.
- Planicie Costera, con una superficie de 5543 km². con el 39% de la población regional y una densidad de 41 hab./km². integra a los municipios de Ciudad Valles, San Vicente Tancuayalab, Tamuín, Tanquián de Escobedo y Ébano.¹

1. 4 El café en la huasteca potosina

El Café constituye el segundo producto comercial de importancia en la región, la superficie sembrada es de 23,291 hectárea. Se calcula una producción de alrededor de 80,000 quintales, los principales municipios productores son los que se encuentran ubicados en la sierra alta cafetalera, mencionada anteriormente, el cual comprende el municipio de Tamazunchale del cual hablaré mas adelante. Al igual que en los otros cultivos existen diferentes tipos de productores y sistemas de producción.

Para el sector social en su conjunto, la producción de café se relaciona con la agricultura de subsistencia, pues su venta constituye uno de los pocos mecanismos que tienen para obtener dinero en efectivo y comprar lo que no producen directamente.

Los cafecultores producen generalmente en regiones de montaña que hacen de las labores un trabajo agóbiante, del que participa la mano de obra familiar y en periodos de cosecha bajo el intercambio de mano de obra o tequio².

¹ *Proyecto de desarrollo sostenible en zonas rurales marginadas*, Banco Mundial / FAO, Marzo 1996

² *El cultivo del café en México*, Alfredo Saenz Colin, Instituto Mexicano del Café, México D.F. 1990.

1.5 Configuración de población en la huasteca Potosina

En esta región se asientan los pueblos indígenas Téenek, Náhua, Otomí, Tepehua , Totonaco y Pame. Los mestizos conforman la mayoría de la población. Cada uno posee su propia lengua y cultura, si bien se reconocen rasgos culturales compartidos que le dan el carácter huasteco a las diversas etnias de la región.

1.6 Identidad

La Huasteca es múltiple y única a la vez, sus habitantes son portadores de una cultura llena de conocimientos ancestrales, que les han permitido adquirir una identidad de arraigo a su territorio mediante la conservación de sus prácticas culturales, estas se ven reflejadas en fiestas patronales, gastronomía, música, bailes, atuendos y artesanías.

1.7 Municipio de Tamazunchale S.L.P

Localización



Tamazunchale se localiza en la huasteca potosina, es uno de los 20 municipios que la conforman, se encuentra enclavado entre la verde Huasteca, rodeado de enormes extensiones de vegetación selvática donde las aves de múltiples variedades arrullan con sus melodiosos trinos y el estremecedor murmullo de sus ríos y arroyos causan una sensación de relajamiento.

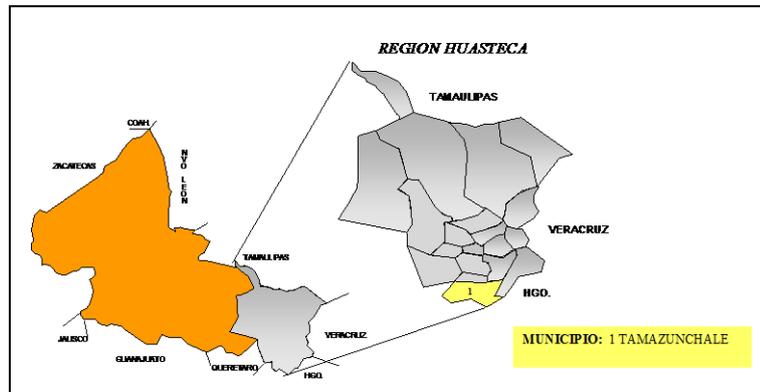
La palabra Tamazunchale según la toponimia de la lengua Huasteca; TAM – lugar, UXUM - mujer, TZALLE - gobernar, ordenar (Era la forma de gobierno de los huastecos el Tzallelab, y en cada lugar había un gobernador o cacique, los cuales se unían en caso de guerra), por lo que Tamazunchale quiere decir, *Lugar donde reside la mujer gobernadora*¹.

¹ *Tamazunchale a través del puente Moctezuma*, Juan Barajas Rubio, Instituto de Cultura de San Luis Potosí, México, 2000.

Sus límites son: al norte, Matlapa y Tampacán, al este, San Martín Cahalchicuautla, al sur y al oeste, el estado Hidalgo. Su distancia aproximada a la capital del estado es de 372 kilómetros⁴

Mapa 1.3

Tamazunchale



Fuente: *Monografía de Tamazunchale*, Prof. Sixto García Pacheco, Edición 1990.

Extensión

La superficie total del municipio es de 349.58 km² de acuerdo con el Sistema Integral de Información Geográfica y Estadística del INEGI y representa el 0.58% del territorio estatal.

Tamazunchale se encuentra asentado en montañas y estribaciones de la Sierra Madre Oriental y planicies, con cañones orientados en dirección sureste, noreste, hacia el este, noreste y sureste, se transforma en fondos amplios de valle, con ramificaciones que ocupan una franja del territorio, en cuanto a hidrografía, este cuenta con diversos ríos, el río más importante de Tamazunchale es el río Moctezuma, también el río Amajac, que procede del estado de Hidalgo y se une al Moctezuma; al norte se ubica el río Atlamaxatl que se forma en el municipio y que se dirige en la misma magnitud donde posteriormente recibe el nombre de río Axtla. En cuanto a clima en el norte del municipio predomina el clima semi cálido húmedo con abundante lluvia en verano, al sur el clima es semi cálido húmedo con lluvia todo el año. La temperatura media anual es de 25.50°C con una máxima absoluta de 44°C y una mínima absoluta de 11°C. La precipitación pluvial anual es de 2,168.3 mm.

⁴ *Monografía de Tamazunchale*, Prof. Sixto García Pacheco, Edición 1990.

1.8 Antecedentes históricos

Un acontecimiento importante causó grandes pérdidas a la gran cultura huasteca, esta fue la invasión de los aztecas en la primera mitad del siglo XV cuando conquistaron los principales señoríos huastecos.

Tamazunchale quedó completamente despoblado durante 6 años, al grado de verse cubierto de yerbas y ser caza de las fieras; restablecida la paz comenzó nuevamente a poblarse, algunos vecinos construyeron sus casas y plazas y la población entró en una era de prosperidad.

La primera Constitución Política del Estado fue emitida el 17 de octubre de 1826 y por decreto N° 61 del 8 de octubre de 1827 en su artículo 27 se mencionaron algunos ayuntamientos, entre ellos el de Tamazunchale, fue entonces cuando se le concedió a este pueblo la Categoría Municipal, cuyo ayuntamiento estaría integrada por un Alcalde, cuatro Regidores y un Procurador Síndico.

Para entonces debe de haber estado Tamazunchale en buena situación económica pues el Congreso del Estado dictó decreto N° 98 del 16 de abril de 1828, por el cual se le concedió a esta villa el beneficio de una feria anual.

Pocos años después se encendió una guerra la cual fue de 3 años, durante la cual la villa de Tamazunchale sufrió los incontables abusos.

El palacio municipal fue inaugurado en el año de 1895, fue destruido en el incendio que sufrió la población el 8 de mayo de 1914.

El periodismo se inicia en Tamazunchale con un boletín mensual, era editado por el Ateneo Manuel José Othón, comenzó en el año de 1935. También en ese mismo año se estaba construyendo el puente metálico sobre el río Moctezuma en la carretera nacional.

Los ciclones llamados Gladys e Hilda dejaron en Tamazunchale su terrible huella de destrucción los días 19 y el 30 de septiembre de 1955, pues se

inundó toda la ciudad y las calles quedaron convertidas en canales causando una destrucción general⁵.

1.9 Conformación urbana

El municipio de Tamazunchale está integrado por diez barrios los cuales son:

San Rafael

La Cruz

Los Naranjos

San Juan

El Carmen

San Miguel

San José

La Colonia XEW

Los Tamarindos

Guadalupe

1.10 Infraestructura

En cuanto a educación el municipio cuenta con servicios de educación básica (preescolar, primaria, secundaria), capacitación para el trabajo y bachillerato general, la educación es bilingüe, en las comunidades.

Según las estadísticas que presenta el municipio de Tamazunchale es el siguiente; el alfabetismo en la población de 15 años y más muestra que el 31.7% de la población es analfabeta y el 68.3% es alfabetista, la asistencia escolar en población de 6 a 14 años es la siguiente, el 93.6% asiste a clases y el 6.4% no asiste, estos porcentajes están tomados de un total de 15,425 niños⁶.

⁵ *Tamazunchale a través del puente Moctezuma*, Juan Barajas Rubio, Instituto de Cultura de San Luis Potosí, México, 2000.

⁶ *Cuadro 5. Asistencia escolar y alfabetismo*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

La escolaridad de la población indígena de 15 años y mas en el municipio se encuentra de la siguiente manera: el 26.1% tiene posprimaria, el 21.1% primaria completa, el 29.0% primaria incompleta y el 23.7% sin instrucción⁷.

La demanda de servicios médicos de la población del municipio, es atendida por organismos oficiales y privados, tanto en el medio rural como urbano.

El municipio cuenta con un total de 30 unidades médicas, como son:

S.S.A., I.M.S.S., y el I.S.S.T.E.



Tamazunchale cuenta con 10,927 viviendas particulares y su promedio de ocupación es de 5 habitantes por vivienda.

De esta cifra el 36.4% de viviendas cuenta con agua entubada, el 89.4% cuenta con drenaje y el 84.4% con el servicio de energía eléctrica, el 66.6% tiene piso de tierra⁸.

El municipio cuenta con un hotel de tres estrellas, 1 de dos estrellas y 7 de sólo una, además de 7 establecimientos de clase económica.

También cuenta con un restaurante, diversas fondas y varios establecimientos de clase económica.

1.11 Perfil sociodemográfico

Este municipio cuenta con un total de 89,074 personas, de las cuales solo el 59,235 son indígenas, esto es el 66.5% del total de la población en el municipio, el 8.9% son monolingües, el 91.1 son bilingües, 37,714 hablan la primera lengua, el Náhuatl y el 86 habla la segunda lengua que es el huasteco, el municipio esta clasificado como tipo B, lo cual quiere decir que tiene del 40 al 69% de población indígena⁹.

⁷ *Cuadro 6. Escolaridad*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

⁸ *Cuadro 10. Características de la vivienda*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

⁹ *Cuadro 1. Población total, población indígena y sus características*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Su lengua indígena es el náhuatl y en segundo lugar el huasteco. La principal etnia es la náhuatl cuya población está organizada en un sistema de gobierno paralelo; las autoridades municipales, así como una asamblea general indígena cuyo órgano máximo de decisión comunitario es el consejo de ancianos.

La población total del municipio es de 89,074 habitantes, de los cuales 44,286 son hombres y 44,788 son mujeres. La población total del municipio representa el 3.87%, con relación a la población total del estado. Su densidad de población es de 320.87 habitantes por kilómetro cuadrado¹⁰.

1.12 Actividad económica

Las actividades económicas del municipio son; el comercio en general o en los tianguis el día domingo donde acuden varios indígenas (náhuatls) a vender sus mercancías. Las actividades agropecuarias son para el autoconsumo (maíz, frijol) y venta regional (café, palmilla y cítricos).

Las artesanías son muy poco conocidas sobre todo las de Aguazarca, Vega Larga y Rancho Nuevo.

La economía esta basada en la agricultura principalmente, la ganadería, silvicultura, Industria manufacturera y el Comercio, es importante destacar que los principales cultivos son : el maíz y frijol; como cultivos perennes que tienen importancia en la región está la caña de azúcar, naranja y café cereza.

La comercialización de los productos debido a las necesidades humanas se destina al autoconsumo y cuando se tienen excedentes se comercializa a nivel local o hacia la misma región.

La actividad forestal de productos maderables se da en varias unidades de producción rural.

Las diversas empresas manufactureras dentro del municipio son establecimientos industriales que dan empleo a 315 personas.

¹⁰ Cuadro 2. Estructura por edad y sexo, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

La actividad comercial del municipio se lleva a cabo en establecimientos de diferentes giros y tamaños, de propiedad privada, empleando a diversas personas. El sector oficial participa con establecimientos comerciales, tanto en la zona rural como urbana.

En cuanto a la condición de actividad económica solo 17,135 personas están activas y 21,792 están inactivas, la condición de ocupación y población ocupada es el 99.1% y desocupada el 0.9%, el sector de ocupación también varía este se divide en tres: Primario con el 52.7%, Secundario 30.6% y Terciario 16.8%¹¹.

En lo que respecta a los ingresos encontré que, de un total de 16,573 sin ingresos está el 34.5%, mientras que las personas que cuentan con menos de 1 salario mínimo son 39.5%, y las personas que perciben de 1 a 2 salarios mínimos son 15.7%, y de más de 2 salarios mínimos suman un 10.3%¹².

1.13 Comunidades del municipio de Tamazunchale

El municipio se encuentra integrado por 238 comunidades, donde la mayor concentración de población se localiza en Tamazunchale cabecera municipal y en las comunidades de: Chapulhuacanito, Tlanepantla, Tezapotla, Aguazarca, Tamán, Temamatla, Santiago Centro, San Francisco, Ixtla, Buenos Aires, Tianguispicula, Amatitla Tamán, Axhumol, Tlacuilola, Santa María Picula, Barrio de Guadalupe, Chilocuil Tamán, Pemucho, El Palmito, Mecatlán, El Piñal, Rancho Nuevo, Tacial, El Tepetate, Tetitla y Xaltipa con más de 500 habitantes.

Tamán, Chapulhuacanito, Tezapotla y San Francisco, están ubicados a 20 Km. en promedio de la cabecera municipal.

¹¹ *Cuadro 7. Actividad económica y ocupación*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

¹² *Cuadro 8. Ingresos*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

1.14 Ecología

En el municipio predomina la vegetación tipo selva alta perennifolia, es importante destacar la extensa variedad de plantas medicinales y alimenticias que han sido soporte de la actividad de recolección de las etnias, para efecto de la práctica tradicional de prevención y curación de enfermedades y para complementar y satisfacer el consumo básico cotidiano.

Las especies vegetales que se encuentran prosperando satisfactoriamente y que son utilizadas como alimenticias son capulín, chalahuite, coyol, cuahuayote, humo, jobo, palma, pemuche, pimienta, pitaya, puam, sarabanda, tomate de monte, verdolaga, chuchumbe o chuchumpe, mecis o tepehua, shunacate, jacube y soyo.

La fauna se caracteriza por las especies dominantes como: tigrillo, venado, puerco espín, ranas, víboras, pato, conejo, rata de campo y culebra de río.

1.15 Identidad

En Tamazunchale el 85.4% de la población es católica, el 12.9% son protestantes y evangélicas, el 0.3% son bíblicas y no evangélicas, y solo el 0.9% no tienen religión¹³.

Por tal razón las fiestas y celebraciones religiosas cobran gran importancia debido a la mayoría de personas católicas.

La Semana Santa se celebra con procesiones, representaciones y bendición de pan y cereales. Es característica la presencia de Los Huehues bailarines enmascarados, que van perseguidos por las calles.

El sábado por la noche tradicional (día siguiente del Viernes Santo) quema de Judas.

¹³ Cuadro 9. Religión, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Noviembre 1º y 2 conmemoración de Todos los Santos y los fieles difuntos, con senderos de pétalos de cempasúchil de las calles a los altares domésticos.

12 de Diciembre es la Feria Anual Guadalupeña.

24 de Junio es la fiesta de San Juan Bautista.

La Música típica del lugar es el Huapango Huasteco, los trajes típicos son los siguientes:

Mujeres.- Usan el tradicional quetchquemiltl, morral y tocado en la cabeza en colores rosa, morado y verde, que representan animales y plantas de la región. La falda de enredo puede ser de manta y tela negra, dependiendo del estado civil de la mujer y va sujeta con una faja de colores.



Hombres.- Visten camisa y calzón de manta.



En cuanto a Artesanías, se elabora: Bordado artístico (bordado de mantas), carretas de madera en miniatura, guitarras e instrumentos de cuerda en madera muy fina. También se producen máscaras y se practica la taxidermia (disección de animales, por lo general ranas, de las cuales elaboran diversos artículos como son; bolsas, porta lapiceros, llaveros, etc.).

Existe variedad de platillos, dentro de los cuales los más representativos son: Enchiladas huastecas con cecina, chanfaina, bocoles, zacahuil y sopes huastecos.

Dulces.- Conserva de ciruela y dulce de calabaza.

Bebida.- Aguardiente y jobito, agua de jobo, de capulín y de tamarindo.

Como atracción turística se encuentra:

El paradisíaco lugar de la confluencia de los ríos Claro y Amajaque, que se encuentra en un desfiladero de variada vegetación y colorido. A un lado del cauce existen unas cuevas interesantes, como la llamada cueva del diablo.

En el lugar denominado como Vega Larga, existen criaderos de cristal de roca donde se encuentran frecuentemente amonitas o fósiles marinos en forma de caracol.

1.16 Medicina tradicional

La utilización de plantas silvestres para la conservación de la salud en la región Huasteca es consecuencia de las tradiciones de la población indígena, y de los escasos recursos económicos para cubrir los gastos de una consulta médica y comprar las medicinas de patente.

Las especies vegetales con propiedades medicinales son: bejuco de culebra, chacloco, chilillo, chaca, chote, epazote, granada, hinojo, maíz, ojite, palo azul, pitaya, puam, sauco, tamarindo, tepozón, umisteite, cuacia, cola de caballo, hierba de la golondrina, cocolmea, encino, naranjillo, malabar, tronadora o san pedro, naranjo, eucalipto y huichín.

1. 17 San Francisco y sus habitantes

Esta investigación se realizó en la comunidad de San Francisco, del municipio de Tamazunchale en el estado de San Luis Potosí, por ser la sede de la organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R de R. L.” que es el centro de mi investigación y de la cual hablaré mas adelante.

1.18 Café e identidad entre los teenek de San Francisco

En un grano de café proveniente de San Francisco, se concentra el conocimiento y el esfuerzo de los productores indígenas de esa comunidad, haciéndolo un producto culturalmente valioso.

La condición de cafecultores da a los grupos indígenas de esta región un elemento más de identidad, les aporta cohesión y rumbo, les da una cierta seguridad a pesar de los vaivenes de los precios y mercados mundiales, los arraiga a su tierra y los reafirma como seres en armonía con su naturaleza.

La marginalidad, pobreza, etnicidad y aislamiento son elementos que definen a la producción y comercialización del café en la sociedad mexicana, dichos elementos inciden directamente en los ingresos de las familias productoras, lo cual resulta definitivo para mantener niveles de vida apenas aceptables.

En nuestro país los grupos indígenas son uno de los sectores más importantes en la producción del grano. Más de 20 grupos étnicos son cafetaleros, desde los que habitan las más aisladas regiones de Chiapas, Oaxaca y Veracruz, hasta los que se ubican en la huasteca de San Luis Potosí (tal es el caso de esta organización), Hidalgo y Puebla, más de 20 culturas y una gran diversidad de cosmovisiones y riqueza interna se encuentran unidas por un solo producto: el café.

Es generalmente entre diciembre y febrero cuando el paisaje de los campos de café en México se llenan de todo un mosaico de diversidad cultural, ya que algunas comunidades indígenas de la República tienen relación con esta actividad, tales como: amuzgos, coras, chatinos, chinantecos, chontales, choles, huicholes, ixcatecos, jacaltecos, mames, mazatecos, mixes, mixtecos, motozintlecos, nahuas, otomies, popolucas, teneks, tepehuas, totonacas, tlanepanos, tojolobales, triques, tzetzales, tzotziles, zapotecos y zoques son los grupos indígenas que participan en el proceso agroindustrial del café.

Para conocer la situación y la importancia del café en el siguiente capítulo nos adentraremos en la cultura, envergadura y economía cafetalera en el ámbito nacional.

CAPITULO II

EL CAFÉ Y SU IMPORTANCIA SOCIAL Y ECONÓMICA

Este capítulo tiene la finalidad de dar un breve panorama de lo que es el café partiendo desde los aspectos históricos hasta la situación actual. Para poder entender como fue el surgimiento de la organización cafetalera “La Flor del Café de la Sierra Alta de San Francisco S. P. R de R. L.”

2.1 Origen del café

El hombre ha consumido el café como bebida energética desde tiempos inmemoriales, sus orígenes se remontan al siglo IX, cuando la especie *Coffea arabica* fue descubierta en las planicies de Abisinia.

Un pastor árabe llamado Kaldi al encerrar el rebaño observó que faltaba su cabra favorita, cuando amaneció esta se encontraba alegre y juguetona con las demás, el pastor logró descubrir que tal exaltación se debía a las brillantes frutas rojas de un arbusto; preocupado llevó las bayas al prior del convento de Chéhodet, quien hizo una infusión y dejó caer accidentalmente algunos frutos en el fuego.

Otra de las explicaciones sobre el origen del consumo del café dice que en sueños Mahoma le ordenó tostarlos para prolongar las oraciones y la meditación nocturna de los monjes ante Alá.

Su nombre se origina en la provincia de Kaffa, le llamaron KAWAH, que significa “lo que maravilla o da vuelo al pensamiento”.

Pronto se convirtió en el “vino árabe” de las comunidades religiosas musulmanas, su popular consumo se extendió a Siria y Constantinopla en el siglo XVI, ciudad en la que aparecieron las primeras casas de café.

El placer que provocaba la bebida al sultán Solimán “El Grande”, lo encareció y convirtió en una señal de prestigio social para el mundo islámico, tomando el nombre de Cahué.

Fueron los árabes quienes dieron a conocer la bebida en otros continentes de las tierras conquistadas: España, Turquía, Los Balcanes, India y el norte de África. Turquía se convirtió en el principal centro consumidor y difusor de la cultura cafetera. Los árabes dominaban la producción y guardaban celosamente su fruto; se dice que hervían y tostaban las semillas antes de exportarlas para impedir toda germinación fuera de sus tierras.²

2.2 El mercado internacional del café

En cuanto el Café Orgánico, se comercializaron 30,000 quintales en el mercado internacional en el ciclo 1993/ 94 según estimaciones de la Federación Internacional de Movimientos Orgánicos (IFOAM). Y desde ese entonces, la demanda por el café orgánico ha subido entre 14 y 20 por ciento (dependiendo del país).

Los exportadores principales de café orgánico incluyen México (20.5%), Guatemala (9.6%), Kenya (9.6%), Nicaragua (6.8%), y Tanzania (6.8%). Los importadores principales incluyeron Alemania (37.3%), los Países Bajos (28.8%), y los EE.UU. (25.5%).

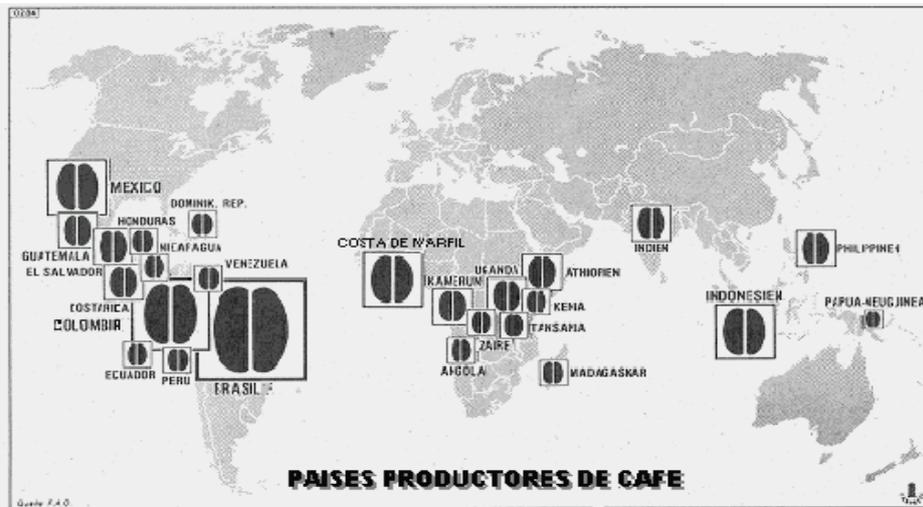
Las ventas del café orgánico en los EE.UU. sumaron US \$25 millones, o 3 por ciento del mercado nacional, y la tendencia continua al alza, esto significa un mercado emergente en el que los productores de café nacional están interesados en participar.

El diferencial del precio con respecto a café convencional varía con calidad, pero el promedio queda alrededor de US \$ 15 por quintal.

² *Café y sociedad en Huatusco*, Susana Códova Santamaría, Centro Regional Universitario Oriente, México, pag. 15.

Mapa 2.1

Países productores de café



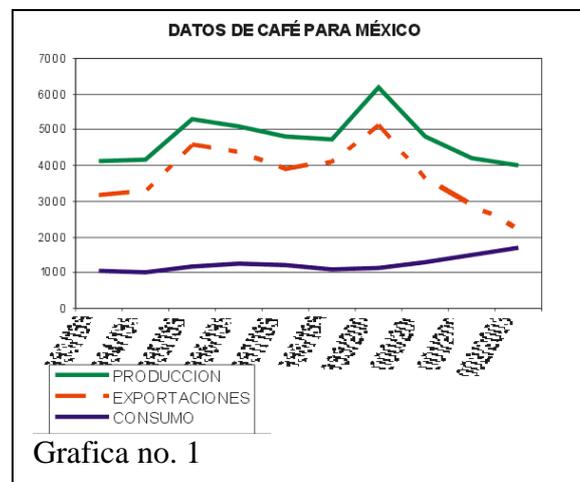
Fuente: Consejo Mexicano del Café, 2000

Para la mayoría de los productores de café, los ingresos por su trabajo todavía resultan muy bajos, es evidente que el precio del café orgánico es mejor pagado, por tal motivo los miembros de esta organización cafetalera han decidido realizar los tramites necesarios para poder obtener la certificación de este café y así poder tener mayores ingresos.

En los últimos años el café ha tenido variaciones como podemos apreciar en el siguiente cuadro, en el cual se muestra mas claramente los altibajos de este producto desde 1993 hasta el 2003.

Grafica 2.1

Datos de café para México



Grafica no. 1

Fuente: Consejo Mexicano del Café, 2000

2.3 Presencia en México

Durante el siglo XVIII el café se expandió de las Antillas a Centro y Sudamérica. La ruta hacia México inicio en Jamaica, Colonos franceses lo introdujeron a México 40 años después de iniciar el siglo XVIII; sin embargo, hasta 1790 se consideró un cultivo comercial.

El café recorrió las tierras tropicales del país y poco a poco se adaptó a sus condiciones climáticas; para conocer el manejo del cultivo algunos rancheros viajaban a Cuba u otros países que tuvieran plantaciones en producción, pero sus fines aún eran experimentales y de consumo local más que comerciales.

Durante los primeros sesenta años del siglo XIX el café fue cultivado en haciendas, ranchos o pequeñas propiedades pues daños climáticos en la producción brasileña mantuvieron elevados los precios del mercado internacional y propiciaron la expansión masiva del cultivo.

2.4 Auge del café durante el Porfiriato

Es justamente la economía del régimen de Porfirio Díaz la que promueve que hacendados e inversionistas extranjeros siembren enormes plantaciones con cultivos de exportación.

Aumentó el área cultivada, se introdujeron variedades de café de porte mas bajo y se puso especial cuidado en cultivarlo y beneficiarlo con la tecnología del momento y los conocimientos agroquímicos avanzados.

Solo las grandes fincas beneficiaban su café, los pequeños productores estaban obligados a venderlo en cereza o bien beneficiaban su café en seco para venderlo poco a poco, eso todavía ocurre en algunos lugares de nuestro país.

En las haciendas se producían y explotaban miles de hectáreas con diversos productos entre ellos el café, todos tenían un mercado seguro, Porfirio Díaz controlaba el comercio internacional del Atlántico.

El trabajo barato de peones acasillados, sostenía las necesidades de la hacienda durante todo el año, otros campesinos solo eran contratados en épocas de corte, algunos mas arrendaban tierras obligados a pagar en especie y entregar el grano para procesarlo en el beneficio del hacendado.

Dadas estas condiciones los propios campesinos de la Huasteca Potosina se vieron obligados a conformar organizaciones cafetaleras que les ayudara a ser ellos mismos los que comercializaran su producto y no como se venia haciendo desde hace muchos años atrás, ya que el deseo de superación y mejores condiciones de vida para ellos y sus familias los han llevado hasta este punto³.

2.5 Consumo en México

La alta sociedad mexicana, sedienta de reproducir las modas europeizantes, se encargó de popularizar los cafés en la ciudad de México.

A principios del XIX nuestra bebida compite con el chocolate, té de hojas, champurrado, atole y pulque.

Los dueños de los primeros cafés eran franceses e italianos; dichos establecimientos también servían como fondas, neverias, cantinas o vinaterias.

Por regla general el café de clase inferior se reservaba para consumo nacional y el de primera para exportación.

2.6 El café hoy

La historia del café presenta problemas permanentes: falta de brazos en la época de corte, bajas en los precios internacionales, plagas y enfermedades; estos fueron algunos a los que se enfrentaron los cafetaleros.

Los productores de café conviven con la crisis cíclicas de los precios obligados a producir otros cultivos.

³ *Cafecultura en México*, Programa de investigación y desarrollo en regiones cafetaleras, Centro oriental universitario oriente.

El café siempre ha inspirado al arte, en sus diferentes manifestaciones: música, pintura, literatura, escultura o cine, se puede decir que tomar café es una de las costumbres sociales que unifican al mundo⁴.

2.7 El café y la salud

Estrictamente el café, tal y como se consume actualmente (tostado y molido), no es considerado un alimento, salvo que este se encuentre mezclado con leche u otro alimento similar. Sus atributos, como resultado de la infusión de los granos tostados, son el sabor y el aroma peculiares pero, sobre todo, el efecto estimulante de su ingrediente activo principal: la cafeína, lo que lo convierten en uno de los recursos favoritos para disminuir la fatiga, mantener la vigilia e influir en la actividad intelectual.

La cafeína pertenece al grupo de las xantinas metiladas, sustancias que se encuentran en mas de sesenta productos vegetales, entre los que destacan principalmente el té, café y el cacao. La cafeína es un estimulante del sistema nervioso central clasificada como un alcaloide moderado que tiene efectos muy amplios sobre el organismo humano.

De manera general según los médicos los efectos de la cafeína dependen en principio de la cantidad ingerida, la frecuencia con que se toma, la cantidad absorbida y la distribución en los órganos vitales, lo cual desde el punto de vista clínico es difícil determinar las cantidades de estas sustancias presentes en un individuo. Mas aun, si tomamos en cuenta que los hábitos de cada persona varían ampliamente y que además en la practica se ignora la dosis tolerable; solo se establece que en un adulto normal se requieren de 50 a 200 mg. , es decir, la cantidad de cafeína de 1 a 5 tasas de café para obtener los efectos estimulantes.

Según la opinión de los médicos señalan que las consecuencias negativas encontradas debidas al consumo de cafeína son : incremento de la ansiedad y disturbios en los sueños; incidencia de ulceras por aumento de la secreción del jugo gástrico; hipertensión, aumento del colesterol y dependencia física.⁵

⁴ *Cafeticultura en México*, Programa de investigación y desarrollo en regiones cafetaleras, Centro oriental universitario oriente

2.8 La importancia del café en México

Esta importancia se manifiesta en que, desde el punto de vista económico. Ocupa el quinto sitio por superficie cultivada con 761 mil hectáreas y salvo los periodos de bajos precios, se ubica entre los primeros seis cultivos por valor de la producción. También ocupa en promedio el primer lugar por la generación de divisas entre los productores agrícolas exportadores.

En México persiste el bajo consumo per cápita de café, una de las razones principales por la cual el producto no se desplaza con mucha afluencia en el territorio, buscando mercado en el extranjero.

En lo social cerca de tres millones de habitantes dependen del café en algún grado siendo los grupos mayoritarios 282 mil productores y alrededor de 350 mil jornaleros y sus familias.

Desde el aspecto ambiental el café es una de las mejores opciones productivas, por mantener una cubierta permanente en la mayoría de sistemas de cultivo. Así mismo, con los 200 años de producción de café en el país, forma parte de la cultura en las regiones productoras y en los principales centros urbanos.

En nuestro país el café lo producen fundamentalmente las familias campesinas e indígenas, de 351 municipios plenamente reconocidos como cafetaresos, 200 tienen población indígena y dentro de estos 94 son indígenas en condiciones de pobreza, donde mas del 75% de su población hablan una lengua diferente al español.

Dentro de este grupo están representados casi 30 grupos indígenas entre los que destacan zapotecos, mixtecos, mixes, mazatecos, totonacos, nahuas, huastecos, tzeltales, zoques, tojolabales, huicholes y chatinos⁴.

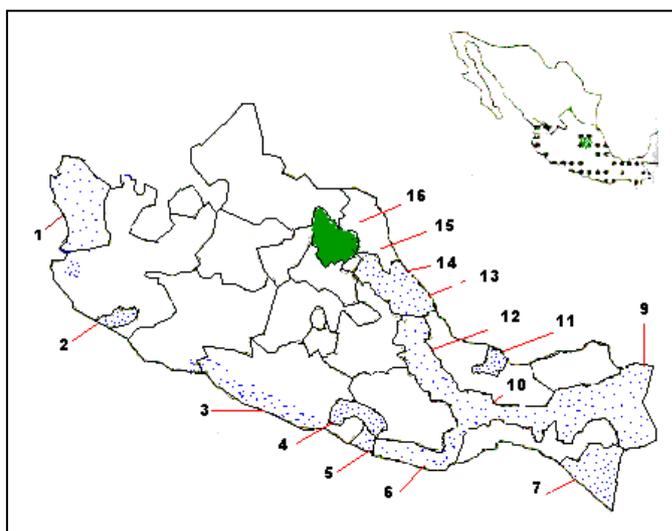
⁵ *El café bebida que conquistó al mundo*, Pérez Pérez Juan Ramón , Díaz Cardenas Salvador, Universidad Autónoma Chapingo, Huatusco, Veracruz 2000. pag. 24

⁴ *El café en México. Ecología, Cultura indígena y Sustentabilidad*, Moguel, P. y Toledo, Facultad de Ciencias , UNAM. Pp. 40-51, México.

La pobreza y marginación en que viven muchas comunidades indígenas, demandan el impulso de amplios programas de desarrollo que eliminen la exclusión actual en que se encuentran.

En México tenemos 16 regiones productoras del café, las cuales se encuentran en el siguiente mapa.

Mapa 2.2
Regiones productoras de café en México



- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. Nayarit | 9. Norte de Chiapas |
| 2. Colima | 10. Sierra de Juárez |
| 3. Atoyac | 11. Los Tuxtlas |
| 4. Malinaltepec | 12. Sierra Mazateca |
| 5. Juquila | 13. Centro de Veracruz |
| 6. Pluma Hidalgo | 14. Xicotepéc |
| 7. Soconusco | 15. Cuetzalan |
| 8. Selva Lacandona | 16. La Huasteca |

Fuente: *El café en México. Ecología, Cultura indígena y Sustentabilidad*, Moguel, P. y Toledo, Facultad de Ciencias, UNAM.

2.9 Efectos de la comercialización del Café en la Huasteca Potosina

Actualmente en la Huasteca potosina se ha podido comercializar el café, de una manera mas directa ya que antes se incrementaba el precio inicial del grano como consecuencia del intermediarismo existente en la zona esto afectaba de una manera directa a los productores ya que no existia una fijación de precio mínimo de compra. Esto se ha visto matizado por la presencia de organizaciones de productores de café, sobre todo de café orgánico.

El café recibe distintos precios en el mercado, según sea su variedad, calidad y sobre todo su valor agregado. Los destinos finales del café de la región son la Compañía Nestlé, de Tamuín, Café de exportación de Chicontepec, Ver. Café Costeñito de Tampico, Tamaulipas, Café Seroga y Café Jacalito de Ciudad Valles.

Sin embargo, independientemente de la variedad, del valor agregado, y calidad del café producido, su precio esta determinado por las fluctuaciones del mercado internacional. De esta forma, las condiciones de vida de la inmensa mayoría de productores de café esta ligada a los precios vigentes de los mercados internacionales.⁵

2.10 Deterioro en las condiciones de vida de los campesinos cafeticultores.

Es importante saber que el café alcanzó a tener un buen precio en el periodo que comprende de 1996-1997, y desde entonces ha tendido a la baja, así que, de un periodo de auge con relativa estabilidad de precios se pasa a una situación de “mercado libre” con fuertes fluctuaciones de precios lo que provoca inseguridad y reducción sensible del ingreso en la mayoría de las familias cafetaleras.

La dependencia de un solo producto y la inestabilidad en el ingreso, obligó a una serie de decisiones en las que se tienen: reducción de progreso y abandono de las plantaciones, regreso al cultivo de básicos, con mayor impacto ambiental, presión sobre los recursos naturales, emigración y disminución de la alimentación, salud, vestido, educación y vivienda⁸.

Ante estas necesidades es evidente la carencia de programas de desarrollo regional de largo plazo, por eso el gobierno de México creó, en 1949, la Comisión Nacional del Café como un organismo de atención al sector, cuyo objetivo se centraba en incrementar las áreas de cultivo y en brindar servicios de asesoría en cuanto a producción. Dicha comisión, transformada en un órgano de mayor influencia dentro del sector cafetalero nacional, se fusionó en 1957 con la entonces paraestatal Beneficios Mexicanos del Café, para dar origen al Instituto Mexicano del Café (Inmecafé).

⁵ *Proyecto de desarrollo sostenible en zonas rurales marginadas*, Banco Mundial / FAO, Marzo 1996

⁸ *Café y sociedad en México*, Nolasco, M. 1985, Centro de Ecodesarrollo, México, D.F.

El Inmecafé tuvo como finalidad controlar los procesos de investigación, producción asistencia técnica, financiamiento, transformación industrial y comercialización del café. Esto significó una disminución gradual de la intervención en el mercado por parte del Inmecafé y, en consecuencia, la redefinición de sus políticas, adecuación de sus programas y modificación de su estructura orgánica y funcional. Sobre esta base se planteo la desaparición del instituto y así el 31 de enero de 1993 Inmecafé da por terminada la relación laboral con sus empleados y deja de existir el primero de junio de ese año⁶.

En el caso de las regiones cafetaleras por ser altamente dependientes de los precios del aromático, el sector más dinámico es el comercial, también es el que obtiene mayores ganancias por el valor agregado que adquiere mediante el procesamiento del grano hasta ser empacado.

Es evidente que los precios pagados a los productores eran muy bajos, por tal situación los campesinos comenzaron a ver la necesidad de formar organizaciones de cafetaleros, para obtener los beneficios justos por su trabajo.

2.11 Proceso legal para conformar una organización.

Para que los cafeticultores pudieran conformar organizaciones tuvieron que asesorarse en la Procuraduría Agraria, lugar al que acudí para informarme sobre el proceso que deben seguir los productores.

El primer paso es conocer la figura asociativa, que mas convenza a sus intereses.

La constitución de una asociación es un acto jurídico mediante el cual se agrupan voluntariamente dos o mas personas físicas o morales para realizar un fin común, existen diversas figuras asociativas como son: Sociedad de Solidaridad Social (S.S.S.) y Sociedades de Producción Rural (S. P. R.), enseguida enlisto las características de cada una de ellas.

⁶ *Café de México*, Consejo Mexicano del Café, A.C.2000

Sociedades mercantiles

Las sociedades mercantiles, son aquellas que se encuentran reguladas en cuanto a su constitución funcionamiento por la Ley General de Sociedades Mercantiles, esta ley es de aplicación federal por tratarse de materia de comercio, que por mandato constitucional se encuentra reservada a la federación.

La sociedad mercantil desde el punto de vista general, puede ser definida como un contrato mediante el cual los socios se obligan a combinar sus recursos o sus esfuerzos para la realización de un fin común de acuerdo con las normas que se establecen para cada figura asociativa.

Las sociedades se crean a través de un contrato social, con el cual nace una persona jurídica o moral distinta a los socios que la conforman y con patrimonio propio.

La legislación en esta materia señala que para la constitución y modificación de los estatutos sociales, que regularan el funcionamiento de la sociedad, se requerirá la intervención de un notario.

De conformidad con el Art. 6 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, la escritura constitutiva de las sociedades debe contener:

- Ⓢ El nombre, Nacionalidad y Domicilio de las personas físicas o morales que la constituyan.
- Ⓢ El objeto de la sociedad
- Ⓢ Duración
- Ⓢ Domicilio
- Ⓢ Denominación o razón social
- Ⓢ El importe del capital social y lo que cada socio haya aportado en bienes o dinero
- Ⓢ Forma de administración
- Ⓢ Nombramiento y facultades de los administradores y de quienes hayan de llevar la firma social.
- Ⓢ La forma de distribución de utilidades y pérdidas.

- Ⓢ El importe del fondo de reserva y
- Ⓢ Lo relativo a la disolución anticipada de la sociedad.

La administración y representación de las sociedades, corresponde a su administrador cuyo nombramiento debe ser efectuado ante notario publico con el acuerdo de la mayoría de los socios.

La distribución de las utilidades sólo puede realizarse después de que la asamblea de socios o de accionistas, hayan aprobado los estados financieros, así mismo, debe reservarse un 5% anual para formar el fondo de reserva hasta la quinta parte del capital social.

Sociedad de Solidaridad Social (S.S.S.)

Este tipo de sociedad se encuentra prevista en la Ley de Sociedades de Solidaridad Social, constituyéndose con un patrimonio de carácter colectivo, con personas físicas de nacionalidad mexicana, en especial ejidatarios, comuneros y personas que destinen una parte del producto de su trabajo a un fondo de solidaridad social o en estas condiciones podrán realizar actividades mercantiles¹⁰.

El objeto principal de esta figura es la creación de fuentes de trabajo se ha considerado que como otra de las funciones de las S.S.S. debieron considerarse para las medidas que tiendan a la conservación y mejoramiento de la ecología, explotación racional de los recursos naturales, la producción, industrialización y comercialización de los bienes y servicios que sea necesarios.

Se provee así mismo la educación de los socios y sus familiares en la práctica de la solidaridad social, así como la afirmación de valores nacionales, la defensa de la independencia política, cultural y económica del país y las acciones que tiendan a elevar el nivel de vida de los miembros de la comunidad¹¹.

¹⁰ *Ley de Sociedades de Solidaridad Social* Artículo 1

¹¹ *Ley de Sociedades de Solidaridad Social* Artículo 2

Requisitos para su constitución

- Ⓢ Permiso de la Secretaria de Relaciones Exteriores (S.R.E.)
- Ⓢ Mínimo de 15 socios
- Ⓢ Mediante asamblea general levantado por quintuplicado en que se asiste los nombres de quienes integren los comités ejecutivos de vigilancia, de administración de socios, a si como el texto de las bases constitutivas.

Para su constitución, se requiere la autorización previa del Ejecutivo Federal a través de la Secretaria de la Reforma Agraria RAN(Industrias Rurales), o de la Secretaria del Trabajo y Previsión Social (para los demás casos), así como la inscripción del acta o estatutos ante las referidas dependencias.

Sociedades de producción rural (S. P. R.)

Esta se constituye con la unión de dos o mas productores rurales, teniendo como objeto social la coordinación de actividades productivas, la asistencia mutua, la comercialización o la realización de cualquier otro fin no prohibido por la Ley.

La Ley nos indica, que la razón social se forma libremente y deberá ser seguida de las palabras “Sociedad de Producción Rural” o de su abreviatura (S.P.R.), con la indicación del régimen de responsabilidad que se hubiere adoptado, mismo puede ser limitado, ilimitado o sustentado, el que se nos interesa conocer es el régimen de responsabilidad limitada, ya que este es el que algunas organizaciones cafetaleras esta utilizando.

Régimen de responsabilidad limitada. (R. L.)

Este régimen maneja una aportación inicial para conformar un capital mínimo deberá ser equivalente a 700 veces el salario mínimo diario general vigente en el Distrito Federal, en este régimen los socios responden de las obligaciones al capital social.

Requisitos

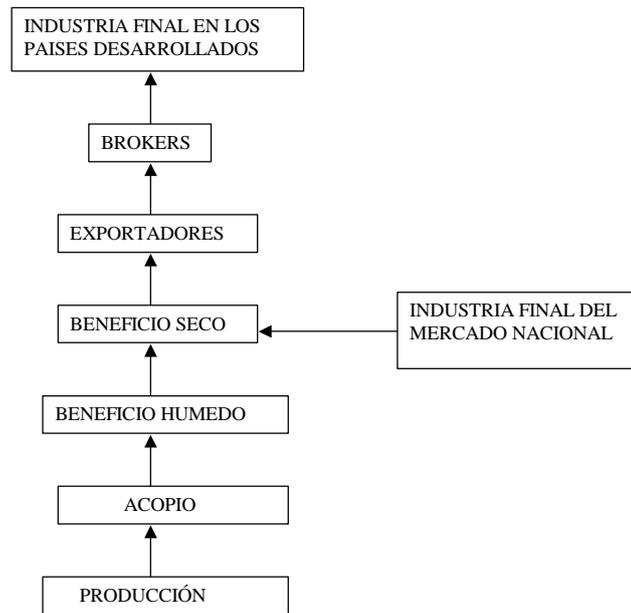
- ② La solicitud de servicio
- ② Original o copia certificada del Testimonio de la Escritura Pública o de la escritura privada, inscrita en el Registro Público de Crédito Rural o en el Registro Público de Comercio.
- ② Que los Estatutos se ajusten a lo establecido en el artículo 109, es decir, denominación, vigencia, domicilio, etc. con relación al 111 de la Ley Agraria.
- ② Original o copia certificada del Acta de nacimiento o naturalización para verificar la nacionalidad de los socios.
- ② Original o copia certificada del permiso expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores.
- ② Constancia del pago de los derechos por el servicio de inscripción¹².

La organización que estudié está registrada dentro de las Sociedades Mercantiles como Sociedades de Producción Rural de Recursos Limitados (S. P. R. de R. L.), escogieron este tipo ya que era el que les convenía más a sus intereses, como podremos en el diagrama siguiente.

¹² *Dirección general de organización agraria dirección de apoyo social agrario.* Figuras Asociativas, Convenios y Contratos de Aprovechamiento, México 2001

Diagrama 2.1

Etapas del Sistema Agroindustrial del Café.



Fuente: *Cafecultura en México*, Programa de investigación y desarrollo en regiones cafetaleras, Centro oriental universitario oriente.

2.12 Sistema agroindustrial del café

En términos generales podemos señalar que el sistema Agroindustrial es un conjunto de diversas etapas productivas vinculadas para la producción, acondicionamiento y transformación de uno o mas productos de origen animal y cuya unidad termina al llegar a los consumidores o bien a formar parte de otro sistema no agroindustrial.

De acuerdo con el siguiente diagrama podemos darnos cuenta que la organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R de R. L.” se encuentra ubicada en este esquema justo a la mitad del Sistema Agro Industrial del Café, el reto que enfrentan es poder llegar a completar el diagrama 2.1.

2.13 Conformación de las organizaciones cafetaleras en la huasteca potosina.

Como ya he señalado el café en los últimos años a enfrentado condiciones desfavorables por la dolarización (ya que el precio del café cotiza en la bolsa de valores de Nueva York), que implica grandes fluctuaciones debido a la oferta y la demanda del aromático, a la calidad del producto y por tanto a la competencia entre productores en el mercado internacional.

Otro elemento que afectó los ingresos de los cafeticultores es el relacionado con la dependencia de las condiciones climática, desafortunadamente en nuestra región de estudio han debido enfrentar grandes pérdidas por la presencia de heladas recurrentes. Aunado a los inconvenientes climáticos está el del fluctuante precio en el mercado además de que los productores debían enfrentar un problema más: la existencia de una red de acaparadores que mermaban gradualmente sus ya reducidas ganancias, ante esta situación y frente a la desaparición del IMECAFE, los cafeticultores comenzaron el proceso organizativo en la búsqueda de mejores condiciones de vida, lo que ha implicado una mayor capacidad de interlocución y negociación con el Estado.

En este contexto organizativo la región de Tamazunchale gira fundamentalmente entorno a la búsqueda de mercados directos. Las organizaciones campesinas indígenas están realizando un verdadero esfuerzo por aprender y manejar la lógica comercial y por buscar relaciones económicas menos desiguales, el tema de la comercialización es una constante en las organizaciones registradas, e incluso muchos de los esfuerzos institucionales se orientan hacia la creación de proyectos de acopio y comercialización menos desventajosos para los productores.

2.13.1 Organizaciones cafetaleras

Actualmente en Tamazunchale se encuentra una oficina del Consejo Potosino del Café, ellos tienen registradas 19 organizaciones, (ver cuadro no.1.1) .

Mediante las entrevistas realizadas a los representantes cafetaleros, pude darme cuenta de las razones y causas principales por las cuales decidieron conformar dichas organizaciones y cuál ha sido la trascendencia de éstas hasta la fecha.

Las fechas de la conformación de las Organizaciones varían ya que se tienen registros desde 1999 hasta el 2003. Cuando les pregunte *¿Por qué surge la idea de formar una organización?*, todos los entrevistados coincidieron en su respuesta con el Sr. Romoaldo Oliva González , *surge por la necesidad de que el café nos beneficie directamente a los productores, ya que anteriormente los únicos que obtenían un beneficio eran los acaparadores , ya que ellos nos pagaban el precio que querían y nosotros no teníamos otra opción mas que venderles el café.*

¿Qué cambios ha visto usted desde la conformación de la organización?, todos los entrevistados han coincidido en que, *ahora las cosas son mucho mejores ya que contamos con ayuda por parte de las instituciones gubernamentales, en específico del Consejo Potosino del Café, el cual nos ha dado capacitación técnica para los cafetales, maquinaria y programas de apoyo para el café, también como organización podemos pedir algunos préstamos.*

¿Cuántas personas conforman la organización?, el numero de integrantes de cada organización varia, como podemos ver en el cuadro 2.1.

Cuadro 2.1

Organizaciones cafetaleras y numero de integrantes

No.	NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN	INTEGRANTES
1	CAFÉ DOS ESTRELLAS S.P.R. DE R.L.	177
2	CAFÉ SIERRA DE AQUISMON S.P.R. DE R.L.	294
3	PROCESADORA ECOLOGICA DE LA REGION NAHUALTL S.P.R DE R.L.	221
4	ALIANZA CAFETICULTORES PARA EL PROGRESO CUAQUENTLA S.P.R DE R.L.	250
5	LA FLOR DEL CAFÉ DE LA SIERRA ALTA DE SAN FRANCISCO S.P.R DE R.L.	185
6	MODULO ECOLOGICO PAPANLACO S.P.R DE R.L	150
7	PRODUCTORA INTEGRAL DE CAFÉ POTOSINO EL CAÑÓN S.P.R DE R.L.	210

Fuente: *Consejo Potosino del Café*, Tamazunchale, 2005

El numero de integrantes se ha ido modificando, ya que solo dos de las siete organizaciones siguen manteniendo el mismo numero de integrantes desde que se formaron a la fecha, las otras organizaciones han visto disminuir este numero, debido a que los miembros de las mismas quieren ver las ganancias en poco tiempo, sin embargo esto no es posible debido a que es un proceso a largo plazo, por tal motivo las ganancias no se pueden ver en uno o dos años, es por esta razón que algunos productores se desalientan y buscan otras alternativas que puedan mejorar sus condiciones de vida.

Es importante destacar que algunas organizaciones con mas trayectoria apenas comienzan a ver algo de remuneraciones libres para repartirlas entre los miembros de la organización, pero no todos los integrantes de las organizaciones tienen las condiciones necesarias para esperar esta remuneración a largo plazo.

Existe un ejemplo de una organización, que es la de mas reciente creación en el 2003 llamada "Modulo Ecológico Papatlaco S. P. R. de R. L.", aunque es la mas reciente, son muy optimistas y ellos están concientes que en esta organización no solo han puesto dinero y trabajo, sino también ilusiones, por tal razón están dispuestos a no obtener ganancias hasta que su organización esté estable y pueda dar ganancias, en lo personal creo que esa es la ideología que

deberían manejar en todas las organizaciones, sin embargo eso no es posible debido a que no todos los integrantes de las organizaciones tienen los mismos recursos, las posibilidades y necesidades de cada uno varía.

Dadas estas circunstancias me enfocaré al estudio de la organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.” para conocer un poco sobre su formación y trayectoria.

Para poder adentrarnos en las etapas que constituyen el proceso productivo del café me voy a permitir realizar una breve descripción de ellos en las siguientes paginas.

2. 14 El proceso productivo del café

Recolección.

La recolección de la cereza es la primera operación manual con la que se inicia el proceso productivo del café esta etapa deberá hacerse con el mayor cuidado posible porque de ella depende en buena medida de la calidad del café y la utilidad que se espera.



Es recomendable que el corte de los frutos se realice cuando estos hayan alcanzado un color rojo cereza uniforme.

El exceso de los frutos verdes y pintones en la recolección trae como consecuencia: bajos rendimientos; hace deficiente el trabajo de despulpe; retrasa considerablemente la fermentación y daña la calidad del grano.

Los rendimientos en beneficio son variables aún para la misma especie, que depende de la variedad y la edad de la planta, su localización, estado de madurez y época de recolección del fruto.

Beneficio del café.

Los métodos o sistemas para el beneficiado del café son dos: el Beneficio húmedo y el Beneficio seco.

El beneficio húmedo se emplea exclusivamente para obtener los cafés lavados tipo suave.

El beneficio seco en cambio, se utiliza en la obtención de los cafés no lavados (cafés bola o capulín), y en la parte complementaria de los cafés lavados en su fase de pergamino a café oro verde.

Recepción de cereza.

La entrega de la cereza al beneficio se hace, por lo general, en las últimas horas de la tarde; de ahí que convenga tener un lugar apropiado para recibir el volumen total de la cosecha diaria de manera que pueda conservarse sin fermentar hasta el momento de ser despulpada.

No deben dejarse las cerezas en costales o canastos, o simplemente amontonadas por mucho tiempo porque se corre el riesgo de que sufran una fermentación prematura, además de que merma considerablemente su peso. Para tal fin se construyen tolvas en donde puedan mezclarse las cerezas del café con el agua.

Operación de despulpe.

El despulpe es sin duda la primera operación mecanizada, y a veces la única que se efectúa en los pequeños beneficios. Consiste en remover o quitar el pellejo y la mayor parte de la sustancia azucarada de los granos de café comúnmente llamada pulpa.

Para hacer este trabajo se utilizan máquinas denominadas despulpadoras o pulperos que pueden ser de disco o de cilindro.

Remoción de mucílagos

Para separar la sustancia gomosa (mucílago), que se encuentran fuertemente adherida al pergamino del café, se utilizan procedimientos químicos y físicos (mecánicos e hidráulicos sustitutos de la fermentación).

Sin embargo la fermentación, es el procedimiento natural de solubilización o de digestión de dichas sustancias y el más empleado desde que se inició la técnica del beneficio del café.

Aparentemente es el procedimiento más sencillo, pero encierra la clave o sello del producto final, pues este fenómeno determina en gran parte la aceptación y precios de los cafés en el mercado.

Acción mecánica

En este caso se usa el despulpador desmucilagador, está compuesto esencialmente por una larga envoltura cilíndrica perforada, recorrida por una corriente de agua a presión en la cual gira rápidamente un cilindro acanalado ocurriendo simultáneamente el despulpado, la desmucilaginación y el lavado.

Este mecanismo hace un buen trabajo a condición de tratarse de lotes con frutos maduros de grosor homogéneo y disponer de un caudal de agua con presión suficiente.

El lavado del café.

Inmediatamente después de haber pasado por el proceso de la fermentación, el café será lavado y escurrido.

Para el lavado del café se necesita llenar dos requisitos: primero que se cuente con el agua necesaria (aproximadamente 400 litros por quintal), y segundo, que el agua sea lo suficientemente limpia para no dar al café ningún olor y sabor extraño y desagradable, que redundaría en su perjuicio.

El procedimiento para su lavado es utilizando las mismas pilas de fermentación. En este caso la operación consiste en llenar de agua la pila del café que ha dado punto de lavado; acto seguido se agita fuertemente con un rastrillo especial de madera para desprender el mucílago, dejando escurrir el agua por una rejilla o coladera. El lavado en esta forma se hará tantas veces como sea necesario, hasta dejar perfectamente el pergamino; generalmente se dan tres lavados, utilizando el agua del último como medio de transporte del tanque de fermentación a las pilas de escurrimiento.

Otro procedimiento es el de tanque lavador que no es otra cosa que una pila o tanque dedicado a este fin. Se distingue en que su profundidad generalmente es un 1/3 al de las pilas de fermentación o sea de 40 a 50 cm.

Canal de correteo. Con este nombre se conoce a un canal de características especiales, por el cual se hace escurrir el agua con el café salido de las pilas de fermentación. El procedimiento consiste en que varios hombres sigan en sentido contrario de dicha corriente, provistos con una paleta especial de madera, de modo que los cafés al chocar varias veces deja esa baba o mucílago que después de una fermentación adecuada se vuelve soluble, o bien la misma baba se desprende fácilmente al impacto. Mediante este sistema además de lavar el café se puede hacer una clasificación por densidad de los cafés en pergamino, pero su uso estará limitado a lugares que tengan abundancia de agua, ya que la requiere en gran cantidad.

Secado del café.

Para que el café en pergamino pueda ser embodegado o embarcado para su venta o bien, destinarse a su tren de moteado y clasificación se necesita quitarle de 43 al 48% de agua con relación al peso total del café lavado y recién escurrido.

El más primitivo y generalizado de los sistemas para secar el café, es el patio, conocido también con el nombre de asoleadero o planilla. La operación consiste en exponer los cafés a los rayos directos del sol por capas delgadas de 5 cm., cuando están muy húmedas, y cada vez mas gruesas a medida que progresa el secado, removiendo dichas capas con un rastrillo de madera.

Si las condiciones del tiempo y de lugar son favorables, es decir si no hay nubosidad o lluvia y las sombras de los edificios y los árboles no se proyectan sobre los patios, entonces el fenómeno físico del secado puede realizarse para las distintas zonas del país como sigue:

ZONAS BAJAS (hasta 600 mts.) 4 – 6 días

ZONAS MEDIAS (600 – 1000 mts.) 6 – 8 días

ZONAS ALTAS (mas de 1000 mts.) 8 – 10 días

Los patios o asoleaderos son útiles para el oreado de “pergaminos” y el secado de café “bola” en los pequeños y medianos beneficios.

Los patios de asoleaderos tienen apreciables ventajas como las siguientes:

Que la práctica de su operación es sencilla y por lo tanto no necesita de gente especializada.

Que la fuente de energía es gratuita.

No hay peligro de “arrebatar” los cafés. “Arrebatar” es un secamiento rápido de la periferia del grano, que motiva una exudación posterior que lo mancha, blanqueándolo.



Un “pergamino” bien lavado y secado en patio al sol, es de la mejor presentación para su comercialización.

Este sistema es propio recomendable para pequeños beneficios.

Desventajas de los asoleaderos.

Es un sistema muy laborioso para los beneficios de mediana o mas capacidad(5000 quintales en adelante). Además es tardado con gran necesidad de mucha mano de obra.

Los beneficiadores siempre están supeditados a todos los fenómenos meteorológicos de la región, principalmente a las lluvias repentinas.

La construcción de estos patios es costosa, sobre todo cuando son de concreto y habrá que hacer grandes movimientos de tierra y muros de contención a ello tendrá que sumarse los gastos de conservación.

Secado por medio de máquinas.

El secado del café con aire caliente se realiza en máquinas de sistema horizontal o en secadoras verticales.

El tiempo de secado en este tipo de maquinas es de 30 a 36 horas, incluyendo la carga y descarga, pero se puede reducir este lapso entre 18 y 24 hrs. Si seorean previamente los cafés.

Este sistema tiene muchos inconvenientes (factibles de corregir), entre ellos, la baja capacidad y el tiempo (30 a 36 horas) empleado en su proceso, pero aun así sigue siendo el mas seguro y recomendable.

Generalmente el secado es bueno, y se puede mejorar el tiempo de 36 a 24 hrs. o menos, se toman las siguientes precauciones:

Ecurrir y orear previamente los pergaminos recién lavados.

La toma del aire para los ventiladores sea franca y de aire fresco.

Forrar los ductos del aire caliente con fibra de vidrio y asbesto para aprovechar el calor al máximo.

De ser posible aumentar el número de perforaciones de las camisas en los tambores secadores haciendo un agujero en el centro de cada cuadro.

Revisar que las velocidades en los motores sean las especificadas por sus fabricantes.

Muy importante es que la sección o departamento de secado sea espaciosa y bien ventilada.

Las secadoras deben cargarse estando paradas y por compartimientos opuestos; efectuada la carga, en ningún momento el tambor pasará excesivamente mas de un lado que de otro, pues esto dañaría a los engranes de las chumaceras.

Se recomienda dejar los compartimientos del tambor secador completamente llenos, o bien si el volumen de partida no es suficiente, entonces la carga deberá repartirse equitativamente para balancearla.

Con el secado del café, cualquiera que sea el sistema empleado, para la obtención de “pergaminos” termina el proceso de Beneficio Húmedo para los cafés lavados.

El Beneficio Seco se emplea para procesar los cafés no lavados (bola o capulín) y para los cafés pergaminos secos. La operación consiste en despojar al grano de sus coberturas que lo envuelven, limpiarlo y clasificarlo debidamente.

El proceso sigue diferentes pasos, tales como:

Limpieza del pergamino con objeto de quitar basuras, piedras, clavos, tuercas, etc. que dañan la maquina.

El morteo o trillado del grano sirve para quitar el endocarpio o pergamino al grano. Esto puede hacer en forma tan rústico como el empleo manual de un mortero de madera dura, hasta el uso de máquinas de desgarramiento por fricción.

La clasificación del grano es muy importante para su embarque y la torrefacción. La clasificación se realiza por medio de sistemas como son: el neumático o maquinas catadoras. La clasificación mecánica a base de cribas cilíndricas o de zaranda, y la clasificación combinada de las dos.

Para los cafés de exportación, el grano pasa por una clasificación mas estricta, la cual puede ser a mano o electrónica¹⁴.

2.15 Panorama tecnológico de los productores de café de la huasteca.

Maquinaria de las organizaciones

Las organizaciones ya cuentan con maquinaria para poder realizar el proceso de industrialización del café, claro que esta maquinaria varía dependiendo de el tiempo que tenga la organización; Para la adquisición de esta maquinaria el Consejo Potosino del Café tuvo mucho que ver ya que se les está dando apoyos para comprar esta maquinaria, los apoyos consisten en que el 70% del costo es proporcionado por el Consejo y el 30% por la Organización, también se les brinda la capacitación adecuada para poder operar la maquinaria, si embargo cabe destacar que se están adquiriendo unidades compactas de beneficio ecológico, esto quiere decir que la maquinaria que se está utilizando esta pensada de cierta forma que no afecte el medio ambiente, tema muy importante entre los cafeticultores.

La maquinaria necesaria para procesar el café es:

- SECADORA
- DESPULPADOR
- DESMUSINAGILADOR
- MORTEADORA
- TOSTADOR
- SELLADOR



¹⁴ *Recomendaciones Prácticas sobre el Beneficio Húmedo del Café en México*, Subdirección Técnica y Gerencia de Producción Industrial, INMECAFE, División de Beneficios.

En las visitas que realice a los módulos ecológicos (nombre que recibe el lugar en donde tienen la maquinaria, las bodegas y las oficinas), de las organizaciones, pude darme cuenta que la estructura de todas es diferente, ya que cada una de ellas tuvo que construir su módulo dependiendo de el terreno que tenían para poder construir, algunos módulos todavía están en construcción o ampliación, pero todos están ya trabajando.

Tuve la oportunidad de conocer el proceso, esto me hizo darme cuenta que es muy fácil gracias a la maquinaria; platicando con los miembros de estas organizaciones me comentaban que antes de tenerlas tardaban mucho tiempo en realizar las actividades, entonces podemos ver claramente una ventaja que se ha generado con la conformación de las organizaciones, ya que al poder adquirir la maquinaria están disminuyendo tiempos muertos, esto es que ahora pueden secar, despulpar, lavar, mortear, tostar y empacar el café en poco tiempo.

Me comentaron también que no todas las personas utilizan las máquinas, todas las organizaciones coincidieron que en un promedio de 3 a 5 personas eran las que estaban capacitadas para esta tarea, cuando les pregunté *¿Que personas utilizan la maquinaria?, la mayoría contestaba que muy pocas personas, entre ellos el representante, el secretario y en algunos casos los vocales*, esto debido a el miedo que las máquinas les dan, miedo a descomponerlas, hacer mal uso de estas, sin embargo, hubo un aspecto que me llamó mucho la atención, el hecho de saber que los jóvenes no muestran mucho interés en saber utilizar las máquinas, a pesar de que en algunos años ellos serán los que se hagan cargo de estas organizaciones que sus padres están impulsando.

2.16 Ciclo anual del café

Durante el año el cafeto presenta dos etapas bien definidas de crecimiento, una de máximo crecimiento que coincide con la época lluviosa y otra de mínimo crecimiento que ocurre en las épocas de baja precipitación y temperatura.

Después que ha terminado la etapa de cosecha se presenta un periodo de sequía, que es un requisito indispensable para que el cafeto inicie el proceso de floración.

Después de esta etapa se inicia el periodo lluvioso y en el cafeto se empiezan a dar los diferentes crecimientos: crece en altura, produce ramas secundarias y hojas, las ramas primarias producen mas nudos y los frutos aumentan de volumen y peso. Esta fase es considerada como la etapa en que la planta requiere una gran cantidad de energía, debido a que es su época de mayor actividad fisiológica.

Esta etapa dura hasta cuando empieza a madurar el fruto, en donde las temperaturas y precipitaciones son bajas.

En la época que dura la cosecha, el cafeto casi no crece pero sus raíces están activas y todos los nutrientes son acumulados en las ramas y troncos, que serán la reserva que usara en el siguiente ciclo.

En este desarrollo del cafeto, dos aspectos tecnológicos son importantes, la producción de hojas y el desarrollo del fruto, cuyo conocimiento puede servir como una guía para el manejo del cultivo, estos se presentan de la siguiente forma:

a) Crecimiento foliar. El cafeto produce hojas durante todo el año, pero el tamaño de ellas varia según la época en que se desarrollan. Las que nacen en marzo, abril, mayo y junio son las que alcanzan el área foliar mas grande (son mas anchas y largas) que los que aparecen de junio a noviembre; además su desarrollo es muy rápido. Estas hojas serán las que sostengan la cosecha del año siguiente, por lo que su conservación es muy importante, debido a que también en esa época aparecen las plagas y enfermedades.

b) Crecimiento del fruto. El fruto tiene un crecimiento muy característico, presentándose en varias etapas como sigue:

Etapa I

Después de la floración, se forma el fruto, el cual tiene un crecimiento muy lento que dura aproximadamente seis semanas.

Etapa II

De seis a quince semanas el fruto tiene un crecimiento acelerado. En esta etapa se forma el pergamino y se lignifica y es el momento en que se determina el crecimiento total que va a tener el grano.

Etapa III

De las quince a dieciséis semanas el crecimiento del fruto se detiene, pero en la parte interna se empieza a formar el endospermo, ocurriendo el llenado del grano. En esta etapa el fruto requiere una gran cantidad de nutrientes.

Etapa IV

El endosperma se endurece, se forma la pulpa y el fruto llega a su madurez fisiológica (sazón o que ha llegado a su máximo crecimiento).

Etapa V

Ocurre la madurez de corte, se dan los cambios de color en la epidermis (verde puede cambiar a amarillo o rojo según la variedad). En el grano se acumulan los azúcares y las proteínas y es cuando el grano tiene su máxima calidad¹⁵.

2.17 Fertilización orgánica

En la actualidad los costos de cultivo se han incrementado debido en parte a los altos precios de los agroquímicos. Una manera sencilla y práctica de complementar la fertilidad de los suelos, es mediante los abonos orgánicos. En las zonas cafetaleras de vocación pergaminera, la pulpa de café representa una fuente importante de abono orgánico, que si bien no puede sustituir totalmente a los inorgánicos o “químicos” si representa un considerable ahorro, principalmente en aquellos lugares de difícil acceso en donde el costo de fletes es prohibitivo.

¹⁵ Tecnología Cafetalera Mexicana, López M. H., Imecafé, México.1979

Algunas experiencias indican que la pulpa de café puede aplicarse en las plantaciones solamente escurridas, procurando no aplicarla junto al tallo y que pueda esparcirla en una capa delgada en todo el riego. Sin embargo, cuando el pulpero queda lejos de la plantación, es recomendable transformar esta pulpa de abono orgánico o composta. La forma de hacer el abono orgánico es como sigue:

1. Por cada m^3 de pulpa se necesitan $3 m^2$ de terreno para que se transforme, por lo que dependiendo del volumen de pulpa será la superficie necesaria.
2. El terreno deberá tener una pendiente del 3 al 15% para favorecer que la pulpa escurra.
3. Chapear y despejar perfectamente el lote para facilitar los trabajos posteriores.
4. Formar bancales de pulpa de 2m de ancho, 10m de largo y 1 a 1.5 m de altura. Estos bancales deberán ubicarse en forma perpendicular a la pendiente. Si se necesita mas de un bancal, estos tendrán de separación como mínimo 2m.
5. Cada 20 o 30 días deberá voltearse la pulpa, utilizando una pala manual con el fin de acelerar el proceso de transformación. Se recomienda que los volteos sean hacia la parte de arriba para facilitar el escurrimiento del agua que contiene la pulpa. Después de cuatro volteos se obtiene el abono orgánico o composta, el cual se caracteriza por presentar un color negro; aspecto grasoso y esponjoso y con abundante retención de humedad. En este momento el material esta listo para aplicarse en el cafetal.

2.18 Manejo de sombra

Ventajas y Desventajas del uso de la sombra en cafetales.



Cafetal con sombra regulada

- a) Reduce las variaciones de temperatura tanto en el ambiente como en el suelo. En los climas mas cálidos para el cafeto o en lugares que tienen influencia de vientos cálidos, el sombrero conserva la humedad del aire, regula la temperatura, reduce la evaporación excesiva y frena la acción de los vientos sobre el cafetal. En los lugares donde la distribución de la lluvia es mala y en los suelos arenosos la presencia de la sombra se hace necesaria.
- b) Reduce el crecimiento de las malezas. Al disminuir por efecto de la sombra tanto la intensidad lumínica como la temperatura ambiental, se presenta una condición desfavorable para el crecimiento de las malezas, lo que facilita el control de las mismas.
- c) Contribuye al mantenimiento de la fertilidad del suelo. En primer lugar el ambiente que produce disminuye la temperatura del suelo, lo que reduce las pérdidas de nitrógeno que se registran a temperaturas altas.
- d) Ayuda en la conservación del suelo. Al impedir el impacto directo de las gotas de lluvia sobre el suelo y al atenuar el colchón de hojarasca, la velocidad de las corrientes de agua excedente, procedente de lluvia.
- e) Control de plagas y enfermedades. El efecto de la disminución de la actividad fisiológica de los cafetos tiene un efecto sobre el desarrollo de algunas plagas y enfermedades como son : El minador de la hoja , Piojo harinoso del follaje , Araña roja⁷.

⁷ Manual de cafeticultura, ANACAFE, Guatemala, 1988.

2.19 Plagas del cafeto

El cultivo del cafeto es atacado por plagas que si no se controlan debidamente ocasionan graves daños limitando la producción.

Actualmente los métodos de control que se están realizando son el cultural y el químico. Se conocen las posibilidades de ventajas de control biológico y genético.

Existe un gran numero de especies de insectos que atacan al cafeto, los más importantes se mencionan enseguida:

Broca del grano de café

El adulto es pequeño, de cuerpo cilíndrico y robusto, de color café oscuro a negro, con las antenas y patas mas claras; la cabeza no es muy prominente y su separación del resto del cuerpo no se puede distinguir con claridad. La hembra mide en promedio 1.65 milímetros de largo por 0.73 milímetros de ancho. El macho es un poco menos que la hembra, esta tiene las alas posteriores bien desarrolladas y por lo tanto puede volar; el macho solo posee vestigio de alas membranosas, razón por la cual no puede volar, por lo que generalmente no abandona el fruto donde nació.



Minador de la hoja de cafeto

El minador de la hoja del cafeto tiene una amplia distribución a nivel mundial, en México esta presente en todas las regiones cafetalera, las mayores poblaciones del insecto son cuando se tienen temperaturas altas acompañadas de precipitaciones bajas.



Piojos harinosos del follaje

Los piojos son muy comunes en México y se encuentran en casi todas las regiones cafetaleras, proliferan notablemente en periodos largos de sequía. Tienen varios hospederos, entre ellos se encuentran los árboles de sombra, cítricos, cacao y plátano entre otros.



Piojo harinoso de la raíz

Estos insectos se presentan en áreas aisladas afectando no solo al cafeto, sino también a los árboles de sombra y se han localizado principalmente en suelos originados de arenas y cenizas volcánicas no compactadas.



Araña roja

La araña roja se encuentra distribuida en la mayoría de las regiones cafetaleras del país. Sin embargo, su incidencia es mayor en aquellas en las que es prolongada la época de sequía.

Chacuatete

El insecto se ha localizado en diversas regiones cafetaleras del país, pero se ha observado con mayor frecuencia y abundancia en la región sur.

Escamas

Están presentes en todas las zonas cafetaleras; con mayor incidencia en viveros y en plantaciones nuevas, especialmente en la época de sequía.

Pulgones

Generalmente se les encuentra en todas las regiones cafetaleras de México, son mas frecuentes en épocas secas y zonas bajas, los pulgones son insectos pequeños, de cuerpo blando y su color puede ser de café oscuro a negro, amarillo pálido verde oscuro.

Los daños ocasionados por los pulgones se dan porque estos se congregan en las ramas tiernas, brotes y hojas nuevas, así como en las flores o frutos del cafeto. Por medio de su estilete bucal se alimentan de los jugos celulares.

Cuando ocurren ataques severos, los brotes tiernos detienen su crecimiento y las hojas se enrollan. Las flores también se deforman y en algunos casos caen.

Hormigas

Debido a las condiciones agroecológicas tan diferentes en las que se cultiva la rubiácea, puede asegurarse que no hay región cafetalera en México en la que no se encuentra una o varias especies de hormigas¹⁷.

2.20 Enfermedades del cafeto

Las enfermedades del cafeto constituyen uno de los factores que reducen la producción cafetalera y su intensidad esta en función de las condiciones ecológicas en que se localizan las plantaciones.

Los patógenos mas importantes por su frecuencia y abundancia son los hongos.

Roya del cafeto.

La roya anaranjada del cafeto se encuentra distribuida en África, Asia, América. EN México esta presente en Chiapas, Tabasco, Oaxaca, Puebla, Guerrero, Hidalgo y San Luis Potosí.

Koleroga o mal de hilachas

Esta presente en todas las regiones cafetaleras del país, aunque es mas frecuente en plantaciones situadas a menos de 700 metros de altitud sobre el nivel del mar, con altas temperaturas y abundante precipitación pluvial. La enfermedad aparece y se desarrolla durante el periodo de lluvias, y decrece hasta desaparecer al presentarse el periodo de secas.

Ojo de callo o Gotera

La enfermedad esta diseminada en todas las zonas cafetaleras del país, aunque es propia de cafetales muy sombreados y húmedos y temperaturas que varían entre 19 y 23° C.

¹⁷ *Situación Actual de la Broca del Grano del Café y la Roya Anaranjada del Cafeto*. Instituto mexicano del café. Gerencia de Asistencia Técnica. Campo Experimental Garnica, Veracruz. 1989.

Los productores del café tienen que enfrentarse con algunos problemas que ponen en riesgo su producción, estos pueden ser climatológicos así como también enfermedades o plagas que afectan directamente a la planta del café, dando como resultado la pérdida total o parcial de su producción.

Las enfermedades y plagas del café mencionadas en los párrafos anteriores nos dan la pauta para darnos cuenta de todos los peligros latentes a los que se enfrentan año con año estos productores del aromático, por tal motivo y gracias a los apoyos obtenidos por el Consejo Mexicano del Café, han podido obtener capacitación para saber como controlar estas plagas, es muy interesante saber como controlarlas, básicamente porque no utilizan ningún tipo de químicos para combatirlas, estos productores utilizan métodos totalmente orgánicos, precisamente una de las capacitaciones que recibieron fue el como detener ya sea la plaga o la enfermedad utilizando diferentes tipos de té, para prevenir y en un momento dado controlar algún tipo de enfermedad que se pueda presentar en los cafetales.

Por otro lado hemos dejado testimonio de los cuidados a que debe someterse este cultivo, porque como muchos otros, es susceptible de enfermedades, y plagas, ya que mucha gente depende en su gran mayoría del café, en términos generales su vida gira en torno a este producto, como lo veremos en el siguiente capítulo.

CAPITULO. III

RETOS DE LOS CAFETALEROS, LA EXPERIENCIA DE CORCA, SAN FRANCISCO, TAMAZUNCHALE.

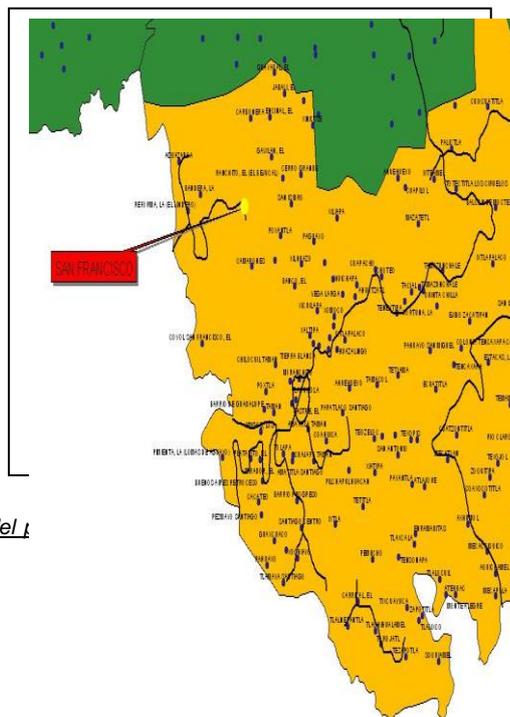
3 Etnografía de la comunidad de San Francisco

3.1 Localización

San Francisco es una comunidad, con una extensión territorial de 4,456-20-00 hectáreas, colinda con las comunidades de Atlamaxatl, Xolhititla, Texquitote, Ixteamel, Vega Larga, San José Taman, Agua Zarca, Cuaquentla y los municipios de Xilitla y Matlapa.

Mapa 3.1

Localización de San Francisco



Fuente: *Tamazunchale a través del...*
México, 2000.

de Cultura de San Luis Potosí,

La comunidad de San Francisco, se encuentra localizada en el noreste del municipio de Tamazunchale, S. L. P. al pie de la sierra madre oriental de la región huasteca a 13 km. de la carretera México Laredo y 19 km de camino de terrecería, limita al norte con la localidad de Cuaquentla y al oeste con la comunidad de Aguazarca, al sur con la localidad de Taman, y al este con la comunidad de Cerro Grande.

Los habitantes de esta comunidad se abastecen con los productos básicos del día jueves que es día de tianguis en la comunidad de San Francisco centro, además se abastecen en las tiendas particulares y el día sábado que es día de tianguis en Taman.

3.1.1 Ecología

La comunidad cuenta con una extensa flora y fauna, la cual se menciona a continuación.

Flora: En la comunidad podemos encontrar árboles de chalahuite, orejon, guacima, somerio, mora, escrito, y una gran variedad de arbustos y plantas medicinales como yerba del negro, árnica, uña de gato, estafiate, romero, epasote, ajeno manzanilla, yerba del pollo, moguite, y comestibles, como los quelites, soyo, calabazas y pemuches.

Fauna: Existe gran variedad de animales tales como conejos, armadillos, tuzas, tejones, tlacuaches, chacal, ardillas, liebres. Dentro de la fauna nociva encontramos que predominan tres tipos de reptiles que son coralillo, cuatro narices o maguaquite y cola blanca, cascabel, todas ellas son venenosas.

En lo que respecta a las aves encuentran calandrias, chachalacas, querreque, loros, gavilanes, vaquero, carpintero, urracas, gorriones, palomas, chuparrosas, búhos, ruiseñores, zopilotes, codornices, tórtolas, etc., por lo general, habitan en el bosque.

3.2 Antecedentes históricos

La comunidad de San Francisco centro, municipio de Tamazunchale S. L. P. se fundó en el año de 1820 aproximadamente; los fundadores de esta comunidad fueron los hacendados Francisco Cruz, Marcelo Nava, Francisco Oliva, Agapito Oliva, quienes fueron los primeros en fincar las viviendas, en esta comunidad se establecieron por un tiempo franceses y españoles explorando la sierra madre oriental de San Francisco, se dice que el campesino Francisco Cruz era quien pagaba todas las contribuciones de la tenencia de la tierra, de todo San Francisco y sus barrios.

San Francisco por estar bajo el régimen de propiedad comunal, no presenta problemas severos de cacicazgo ni de latifundismo debido a que el comisariado ejidal posee facultades para administrar y repartir la tierra.

3.3 Conformación urbana

La palabra comunidad se refiere a una extensión territorial variable donde se encuentran comprendidas varias poblaciones a las que se les domina barrios, San Francisco es una comunidad que esta constituida por 19 barrios, los cuales son: Peñita, Providencia, Tlaxco, Tamala, Pilastla, Tinaja, Iglesia Vieja, Encinal, Xinetle, Serro grande, Pozanta, Progres, Paguayo, Jaltocan, Xilhuazon, El banco, Camarones, Buena vista, El coyol y el centro de San Francisco, dentro del cual encontramos 10 colonias, las cuales son: Arenal, Alamo, San Antonio, Tigre, Carbonera, Orizaba, San Juanito, Puerto, Calvario y Rancho Nuevo.

3.4 Perfil Sociocultural

Organización social.

En la comunidad algunas personas participan en la caja solidaria de recuperación indígena donde participan 66 socios de café lo que les ha permitido fomentar el ahorro y a la vez obtener prestamos dentro de la caja solidaria también han recibido capacitaciones del servicio estatal de empleo, créditos a la palabra mediante Fonaes y apoyos para proyectos productivos.

Organizaciones tradicionales.

Como es costumbre el 100% de los habitantes de la comunidad celebran las fiestas tradicionales de xantolo o día de muertos, donde la costumbre es adornar los altares, construyendo arcos, adornados con palmilla o flor de zempasuchitl, también se tiene como costumbre poner ofrendas como tamales, chocolate y variedad de frutas a los fieles difuntos, se utiliza el copal como incienso, se ponen velas o veladoras que se prenden a las 12 pm del día que es la creencia que cuando llegan las animas se acostumbra la quema de cohetes, se invitan a familiares y amigos a comer, sin faltar el trago de aguardiente, también se celebran las fiestas del santo patrono de la localidad que es el día 4 de octubre que es San Francisco de Asís donde se realizan peregrinaciones y veneran al santo patrón, se festejan las fiestas de diciembre, año nuevo y el 97% de los católicos la semana santa realizando actos de penitencia y realizando el vía crucis.

3.5 Infraestructura

La comunidad de San Francisco cuenta con los siguientes servicios:

■ Salud

Se cuenta con una clínica que pertenece al IMSS. Y se denomina “Unidad de medicina rural 174”, esta es atendida por un doctor y dos enfermeras, una atiende toda la semana y la otra solo los fines de semana, en la comunidad también se hace presente la medicina tradicional y las parteras, estos últimos

han ido perdiendo reconocimiento en la comunidad por la presencia de la clínica.

Los principales problemas de salud que se presentan son:

- ❖ Desnutrición
- ❖ Parasitosis intestinal
- ❖ Infecciones respiratorias

Esta última es mas frecuente debido al clima que predomina en la zona, los que se enferman mas constantemente son los niños menores de 5 años, y las mujeres, las cuales también reciben pláticas sobre el uso de métodos anticonceptivos y sobre el control natal, sin embargo a pesar de eso las familias siguen siendo numerosas ya que tienen un promedio de 7 integrantes por familia, el uso de los anticonceptivos en la comunidad es mínima ya que no son bien aceptados por los hombres, por otra parte las mujeres están de acuerdo en usarlos, el método mas solicitado es el DIU (Dispositivo Intra Uterino), ha sucedido que las mujeres deciden ponerse el dispositivo, pero resulta que el marido se da cuenta y la lleva para que lo retiren, es cuando el médico muy a su pesar tiene que retirarlo porque de lo contrario el esposo golpea a la mujer, es aquí donde podemos darnos cuenta que aun persiste una resistencia a sus costumbres ya que en esos lugares las familias son numerosas, además que el hombre tiene un control absoluto sobre la mujer, es cuando surge la pregunta

¿Qué es la equidad de género, aquí hay un problema muy fuerte sobre el tema, ya que es triste darse cuenta que a pesar de mucho tiempo de luchar por alcanzar obtener la igualdad entre hombres y mujeres, aquí se pisotea y manipula a la mujer al no respetar su decisión, porque ella decidió el controlarse para no tener familia, pero su marido no esta de acuerdo y se lo tienen que quitar, sin embargo esta no es la única violación en contra de los derechos de la mujer y en las zonas indígenas es mas notorio.

■ Servicios educativos

La comunidad de San Francisco cuenta con diversos planteles educativos que son los siguientes:

Escuela pre-escolar 16 de septiembre esta conformada con la siguiente plantilla, 1 Director del plantel, 3 Maestras de grupo.

Escuela primaria rural federal Cristobal Colón esta conformada con la siguiente plantilla, 1 Director del plantel, 6 Maestros de grupo, 2 Intendentes.

Escuela telesecundaria Lic. Miguel de la Madrid esta conformada con la siguiente plantilla, 1 Director del plantel, 3 Maestros de grupo

Escuela preparatoria por cooperación esta conformada con la siguiente plantilla 1 Director del plantel, 6 Maestros de clases.

En esta comunidad los analfabetas son 230 personas que no saben leer ni escribir, 253 tienen la primaria completa, 135 tienen la primaria incompleta y 185 tienen telesecundaria completa, y 230 tienen la telesecundaria incompleta y 15 personas tienen estudios superiores.

En cuanto al índice de alfabetización la falta de integración o participación en el sistema educativo acarrea como consecuencia la marginación social y una deficiente educación primaria, de la cual limita las oportunidades para el manejo de tecnología empresarial .

■ Agua potable

La comunidad cuenta con una red de agua potable entubada, el centro de San Francisco cuenta con 12 manantiales de agua potable el que durante todo el año tiene una producción constante de agua lo que lo convierte en el principal abastecedor de agua.

■ Energía eléctrica

La energía eléctrica llegó a la comunidad en el año de 1993 y fue inaugurada en el año 1995 trayendo la red de energía de la comunidad de aguazarca por el sistema monofásico actualmente son 320 viviendas que cuentan con energía eléctrica.

■ Transporte

Los habitantes de esta localidad utilizan el transporte de camionetas particulares para trasladarse al municipio de Tamazunchale.

■ Telecomunicaciones

Esta comunidad cuenta con una caseta de telefonía rural cuyo numero es 01-483-36-1-40-71 , 1-22-10 y 1-20-74 también cuenta con un sistema de radio de comunicación en cuanto al servicio de correos y telégrafos, los habitantes de esta comunidad acuden a la cabecera municipal además se captan señales de radio regional, nacional y de televisión a través de antenas aéreas.

■ Vivienda

Las condiciones de vida de la zona rural son muy precarias y a consecuencia de esto la comunidad solo cuenta con 369 viviendas, las cuales tienen de 5 a 7 ocupantes en cada vivienda en esta comunidad predominan las echas con materiales de la región las cuales se describen en el siguiente cuadro.

**Cuadro 3.1
Características de las viviendas en San Francisco.**

TIPO DE MATERIALES	%
TECHO DE LOZA Y PARED DE BLOK	10%
TECHO DE LAMINA Y PARED DE BLOK	20%
TECHO DE LAMINA Y PARED DE MADERA	70%

■ Religión

Se encuentran dos templos uno de la religión católica y uno de la religión evangélica, Pentecostés, el 97% son católicos apostólicos y romanos y el 3% son evangélicos

3.6 Perfil sociodemográfico

En la comunidad habitan 2,207 personas, de las cuales 1,165 son hombres y 1,042 mujeres, la mayoría de hombres en edad productiva abarca de 15 a 29 años¹⁴, en su mayoría de origen indígena, su lengua es el nahualt y el huasteco o teenek pero actualmente ya solo se habla en algunos barrios y solo algunas personas, es importante resaltar que en el centro de San Francisco nadie lo habla debido a que se ha ido perdiendo esa identidad que es el lenguaje.

¹⁴ Datos proporcionados por el Instituto Mexicano del Seguro Social, delegación estatal en San Luis Potosí, zona XII Tamazunchale, Pirámide de población, Diciembre del 2004.

3.6.1 Migración

En cuanto a la migración que presenta esta comunidad, tenemos que principalmente salen de la comunidad cuando todavía son unos adolescentes entre 15 y 16 años en promedio, cuando terminan su secundaria por lo general, esto debido a la pobreza en la que se encuentra la comunidad se ven obligados a migrar para buscar trabajo y contribuir a la economía de la familia.

Los flujos de atracción son principalmente hacia centros de desarrollo económico de los estados de Monterrey, Matamoros, Cd. De México, Tampico e inclusive los Estados Unidos, hace que estos estados sean los preferidos para salir en busca de una mejor forma de vida de los habitantes de San Francisco.

La mayoría de las personas que migran solo pueden obtener empleos realizando actividades que requieren de fuerza física, por ejemplo;

las mujeres se dedican a las labores domésticas mientras que las actividades de los hombres son un poco mas variadas ya que pueden trabajar como ayudantes de albañilería, jardineros o trabajar de obreros en las fabricas, hasta hace unos años los que se iban a trabajar a la Cd. De México ya tenían un trabajo seguro en una fábrica de carnes frías, en donde ya había un grupo de personas de San Francisco, desafortunadamente la empresa se declaro en quiebra, esto provocó que el grupo se desintegrara en busca de nuevas oportunidades de trabajo, los migrantes en su mayoría hombres salen buscando una mejor forma de vida, es interesante saber que las mujeres prefieren irse a trabajar a Monterrey, tanto hombres como mujeres tardan fuera aproximadamente de 6 meses a 1 año, algunos sólo se van mientras llega la época de siembra y recolección, la mayoría siempre regresa a San Francisco, aquí podemos ver que hay una movilidad.

Las causas de la migración en San Francisco se debe de acuerdo con los migrantes a que no hay trabajo, algunos mencionaban que si hubiera fabricas su situación cambiaria, esto me hace pensar que quieren un cambio, de ser campesinos dueños de la tierra y su trabajo quieren pasar a ser obreros

asalariados, suena hasta cierto punto absurdo ya que el gobierno está dando muchos apoyos gubernamentales por medio de programas para el campo, que lo único que buscan es que el campesino trabaje y se ayude con estos programas pero que pasa, la gente decide migrar con el afán de salir adelante, hay que tomar en cuenta que no todos los pobladores de San Francisco reciben apoyos de algún tipo, y como la mayoría se dedican a la cafecultura, la cual presenta problemas de tipo climático lo que hace que siempre exista incertidumbre sobre la probabilidad de lograr una buena cosecha o por el contrario que se llegue a perder, aquí también tenemos que tomar en cuenta el bajo precio del producto y la calidad, así que al ver estos factores muchos jóvenes deciden migrar.

Tenemos una comunidad con importantes índices de migración y para aquellos que se quedan está el trabajo en el café apostando a un proyecto organizativo que pueda seguir arraigándolos en su tierra.

3.7 Actividad económica

La economía se basa en el café, y la ganadería, la agricultura es para autoconsumo principalmente siembran maíz, frijol, chile y nuez de macadamia.

Este es el escenario socio-económico de este trabajo.

Como podemos ver la producción de café en San Francisco y en el municipio es una de las actividades relevantes, debido al gran número de familias que se encuentran vinculadas de manera directa con este grano, siendo este el principal sostén de estas familias.

3.8 Población económicamente activa.

En esta comunidad la población económicamente activa es de 2,207 habitantes en la zona cafetalera. Por otra parte es importante destacar que en la comunidad el problema no es precisamente de desempleo si no mas bien de remuneración por el trabajo, los habitantes inactivos o desocupados son menores de 14 años, la mayoría depende de la agricultura.

3.9 Agricultura de temporal (café,maiz,frijol)

En esta comunidad de San Francisco se introdujo el café en el año de 1925, las primeras plantaciones fueron de la variedad criollo y las primeras parcelas se establecieron en el lugar denominado “el jobo” las plantas fueron traídas del estado de Veracruz el método de la siembra era a estaca, no se tenía la experiencia y un conocimiento claro de la forma adecuada de sembrarlo, posteriormente en el año de 1964 empezaron a recibir asesoría técnica y apoyos por parte del Instituto Mexicano del Café a partir del cual por primera vez se estableció un vivero de café con variedades mejoradas en el año de 1983, sin embargo los fenómenos climatológicos a causa de una helada y recibieron apoyo del programa emergente. A partir de esta situación se estableció un programa de actividades de recepas de cafetos, control de malezas, selección de brotes, fertilización, acondicionamiento de sombra. Posteriormente se les apoyó con anticipos a cuenta de cosecha donde los productores se enlistaban y recibieron de 4 a 6 quintales de café por hectárea.

3.10 Organización política

Para conocer un poco mas sobre la comunidad entrevisté al Sr. Alejandro Valles Martínez quien es el comisariado ejidal de San Francisco, sobre el panorama político señaló que en la comunidad hay tres partidos fuertes los cuales son: PAN, PRD y PRI, siendo este último el que tiene mas simpatizantes, eligen a sus autoridades mediante una asamblea que propone el comisariado que está por salir, el sistema comunitario de San Francisco centro esta constituido por un juez auxiliar, por un delegado municipal, y un comisariado ejidal, las funciones que realizan son; organizar dentro de la comunidad las faenas que se requieren en beneficio de la misma, tales como limpia de caminos de terrecería, construcción de escuelas, acarreo de materiales, limpia de cementerios, las asambleas se realizan de 4 a 5 al mes donde participan todos los comuneros al año se realizan 48 a 60 reuniones de

trabajo también las autoridades municipales y comunales establecen reuniones con la presidencia municipal y dependencias del gobierno federal y estatal.

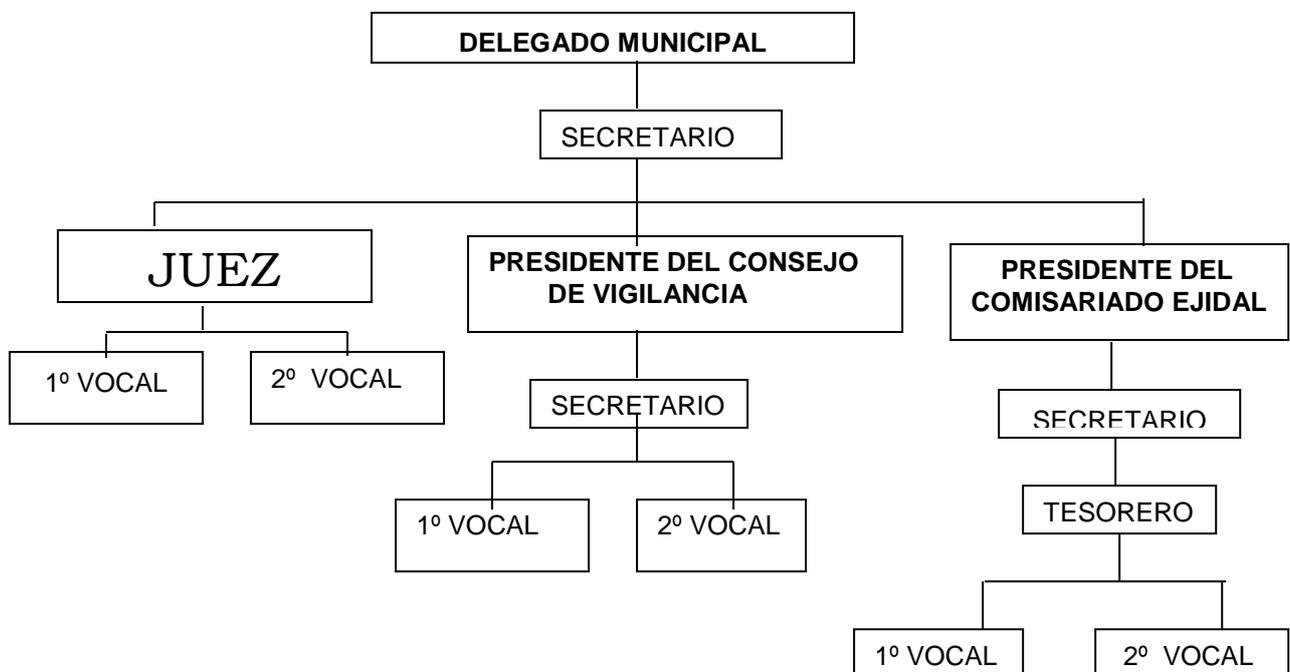
3.11 La estructura interna social

Se convoca a la Asamblea General con todos los comuneros, en la asamblea se establece por medio de la votación para elegir al juez auxiliar y al delegado municipal, estas dos autoridades duran un año con el cargo para elegir al comisariado ejidal y consejo de vigilancia, también se realiza por medio de la votación y en esta asamblea participa la procuraduría agraria para realizar sus nombramientos, el comisariado y el consejo de vigilancia duran 3 años con el cargo para el servicio de la comunidad.

En el siguiente organigrama se puede ver cómo está conformada la estructura político social de la comunidad de San Francisco.

Organigrama 3.1

Estructura política de San Francisco



Este organigrama muestra la estructura que política con la que cuentan en la comunidad de San Francisco.

3.11.1 Tenencia de la tierra

La tenencia de tierra en San Francisco es comunal, esto data desde el 25 de diciembre de 1944, cuando vecinos del poblado solicitaron a la Secretaria de la Reforma Agraria, el reconocimiento y titulación de sus terrenos comunales de San Francisco y sus barrios.

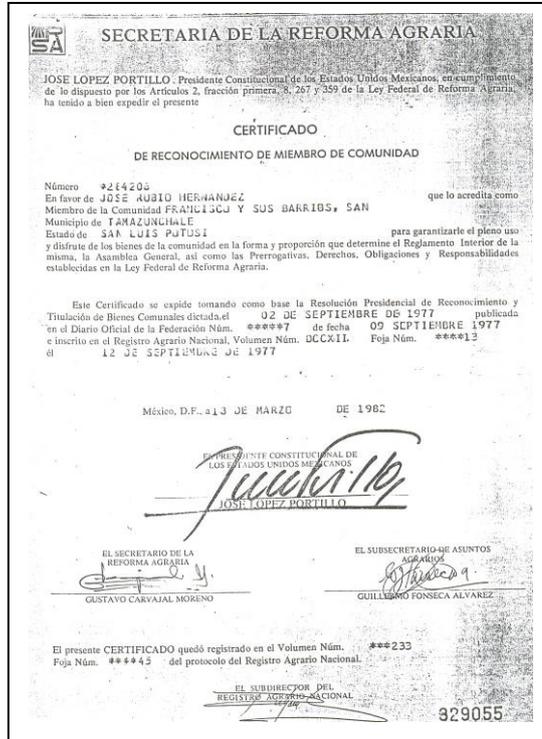
Con un total de 1,219 comuneros dicha comunidad comprobó fehacientemente estar en posesión de sus terrenos a título de dueño, la superficie comunal abarca una extensión total de 4,456-20-00 hectáreas de terrenos en general, la comunidad no tiene conflictos por límites con los pueblos circulantes.

Se declara que los terrenos comunales que se reconocen y titulan son inalienables y que solo para garantizar el goce y disfrute de los mismos por parte de la comunidad a quien pertenecen, se sujetara a las limitaciones y modalidades que la ley agraria en vigor establece para los terrenos ejidales.

La resolución presidencial para San Francisco y sus barrios se emitió en la época del presidente José López Portillo¹⁰.

Actualmente los habitantes de San Francisco y sus Barrios solo cuentan con un certificado de reconocimiento de miembro de comunidad como el que se muestra a continuación.

¹⁰ Datos proporcionados por la Procuraduría Agraria de Tamazunchale S. L. P., Marzo del 2005.



Copia del certificado de reconocimiento de miembro de comunidad.

Debido a que la tenencia de la tierra es comunal no existen problemas de cacicazgo ni latifundio, el comisario ejidal posee facultades para administrar la tierra, destinando un 50% para la cafecultura , el maíz, frijol y pastoreo.

3.11.2 Uso de suelo

Las formas y dimensiones de la tenencia de la tierra, para los productores de la zona alta tienen consecuencias en el desarrollo de las actividades agropecuarias pues existe una atomización del suelo agrícola disponible que limita las oportunidades para una parte de población, que se dedica a la explotación agrícola (cultivo de café, maíz, frijol) y explotación de ganado bovino de doble propósito, por lo que la presión sobre los recursos los lleva a complementar sus ingresos para la sobrevivencia de su familia de allí pues se incorporan a trabajar como jornaleros además de realizar actividades como la recolección y el traspatio.

3. 12 El café en San Francisco

Como hemos visto la producción de café tiene grandes retos, por un lado los asociados a la comercialización, en un contexto poco favorable, pero que abre alternativas para el cultivo orgánico, entre otros, tal es el caso de la organización de San Francisco misma del que hablare en las siguientes paginas.

3.12.1 Proceso organizativo de CORCA

El Consejo Regional de Cafecultura (CORCA), es una organización civil donde se reúnen 28 organizaciones de todo el estado (algunas de estas organizaciones se mencionan en el cuadro no. 1), al cual pertenece la organización “**La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R. DE R. L**”, pero como necesitaban ponerle una marca al producto y para que fuera mas económico decidieron hacerlo por medio de CORCA, por eso el empaque del café tiene la leyenda “CORCA San Francisco”



3.15.2 Antecedentes históricos

Esta organización tiene sus orígenes desde 1999, comenzaron haciendo reuniones por la problemática del café, en específico por los bajos precios y por la lucha contra las heladas que se intensificaron en ese año. Posteriormente los campesinos tuvieron una reunión con el gobernador del estado donde le expusieron los problemas que tenían, como resultado de esta reunión el gobierno se comprometió a brindarles diversos apoyos en el marco del programa federal “Alianza por el campo”. Posteriormente se solicito un crédito de \$8,000.00 mediante el programa SIFIDE, para comprar un terreno, posteriormente recibieron un subsidio de SEDESOL de \$143,520.00 para la adquisición de maquinaria y el pago de jornales del módulo ecológico.

El 4 de febrero del 2000, se constituyó legalmente la organización, con la participación de 189 integrantes entre ellos 36 mujeres y 153 hombres de la comunidad de San Francisco, del Centro, El Encinal, Poxantla, Cerro Grande, Progreso y Camarones e integran la Sociedad de Producción Rural, con el propósito de darle un valor agregado al café mediante el proceso de torrefacción para obtener mejores ingresos, así como generar empleos para la comunidad contribuyendo a mejorar la calidad de vida de sus familias y darle una mejor educación a sus hijos.

Comenzaron a trabajar con la SAGAR dentro del Programa de Desarrollo Productivo Sustentable en Zonas Rurales Marginadas de la cual se obtuvo un subsidio de \$63, 000.00 para acopiar y almacenar café; y del Programa PROFECA se otorgó \$147,510.00 para un Proyecto Integral de capacitación, asistencia técnica y equipamiento del módulo ecológico, trabajaron en este programa desde el 2000 hasta el 2002.

A partir del 2003 se comenzó con el empaque del café con apoyo del Consejo Potosino del Café se diseñó el logotipo, la marca y el empaque del café tostado y molido y con recursos del Programa de Apoyo al Desarrollo Rural se adquirieron 6 millares de bolsas, etiquetas y una selladora para iniciar la venta del producto terminado al mercado.

Posteriormente se continuó con la capitalización de la empresa adquiriendo dentro

del Programa de Apoyos a Proyectos de Inversión Rural otra morteadora, se amplió la construcción del beneficio y se compraron dos máquinas dispensadoras de bebidas calientes instaladas en la Cd. de San Luis Potosí

3.15.3 “La flor del café de la sierra alta de San Francisco

S. P. R. DE R. L.”



El principal objetivo de la organización ha sido fomentar la organización entre los productores alrededor del proyecto productivo integral de comercialización de café, que involucra todas las fases del proceso agroindustrial que ya vimos anteriormente; otros de sus objetivos son que los productores vendan su producción con un valor agregado para obtener mejores ingresos; apropiarse de los conocimientos necesarios para la operación y administración del proyecto para consolidar sus procesos internos de organización y desarrollar directamente una política comercial tendiente a abatir el intermediarismo, buscando llevar el producto a los consumidores finales.

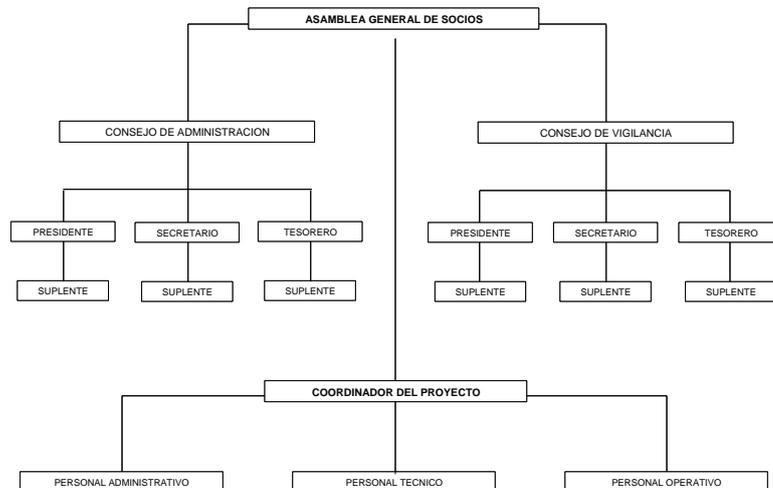
Gracias al esfuerzo de todos los integrantes de la organización hoy en día sus proyectos han rendido frutos, pues en estos momentos la capacidad instalada de la planta es de 12 toneladas diarias y el volumen actual de producción asciende a 8 toneladas diarias, en un turno de 8 horas, principalmente durante los meses de alta producción que son de diciembre a marzo, utilizándose solamente el 60% de la capacidad instalada en la planta.

3.12.4 Miembros de la organización.

A través de una asamblea los productores cafetaleros se dieron a la tarea de crear una estructura organizativa que pudiera facilitar el logro de sus objetivos así se organizo una reunión donde se levantó una acta comunitaria, por asamblea y se formó la siguiente estructura organizativa:

Organigrama 3.2

Estructura organizativa de la Flor del Café de la sierra alta de San Francisco



Fuente:

Organización “La flor del café de la sierra alta de San Francisco S. P. R. DE R. L.”

La asamblea general de socios esta dividida en tres partes, las cuales están formadas por un consejo de administración, consejo de vigilancia y coordinador del proyecto.

Las actividades administrativas están a cargo del consejo de administración, el cual esta conformado por tres titulares y tres suplentes, de los cuales el presidente del consejo de administración es el que hace los trámites que se tenga que realizar, el tesorero por su parte tiene que llevar la contabilidad de la organización, el secretario se dedica ha elaborar las actas necesarias que la organización requiere, el presidente del consejo de vigilancia, como su nombre lo indica es el que supervisa que todo marche bien dentro de la organización, también cuentan con un agente de ventas, un técnico para mantenimiento de maquinaria y una persona que se hace cargo de la comercialización del producto.

En su corta vida la organización de cafetaleros ha tenido que enfrentar diversos conflictos algunos relacionados con su falta de experiencia.

Otro problema al que se enfrentaron fue que mucha gente se inscribió a la organización porque pensaron que esto les daría derecho a entrar a diversos programas para obtener dinero por parte del gobierno, pero cuando se dieron cuenta que los recursos se daban mediante programas productivos, es cuando la gente manifestó que “ellos solo habían entrado pero no para trabajar sino para que el gobierno les diera dinero mediante los programas”⁸ por tal motivo algunas de esas personas decidieron no pertenecer a la organización, es con este tipo de comportamientos donde podemos ver que tanto afectan los programas gubernamentales a las comunidades, pues algunos campesinos ya que no quieren trabajar sino que el gobierno los mantenga por medio de estos programas.

Los miembros de la organización han visto todos los avances que se ha tenido a lo largo de los años, sin embargo es de suma importancia resaltar que dentro de la organización hay cierta apatía por participar con algún cargo, esto debido a que la gente no quiere una responsabilidad tan grande como la que tiene el Sr. Romoaldo Oliva González, quien es el responsable de la organización.

Los jóvenes de la comunidad no tienen mucho interés en participar en las actividades de la organización, ya que no asisten a la capacitación que se les proporciona, argumentando que no tienen tiempo.

Es interesante darse cuenta cuales son los verdaderos motivos por los cuales los miembros de la organización no aceptan quedarse a cargo de la organización, esto tiene que ver un poco con el sentido de responsabilidad pero mas bien con la incertidumbre de no conocer en su totalidad todo el proceso, tanto de responsabilidad como de trabajo que tiene un representante, por lo cual no pueden aceptar tener un cargo que en realidad desconocen hasta cierto punto sus deberes y obligaciones.

⁸ Entrevista realizada al Sr. Romoaldo Oliva Gonzalez, en San Francisco, Tamazunchale S.L.P., 8 de marzo del 2005.

3.12.5 Maquinaria de la organización

La maquinaria juega un papel muy importante ya que por medio de esta se puede llevar a cabo el proceso de industrialización del café; la organización inició con equipo 100% rústico, con instrumentos de madera y fuerza física.

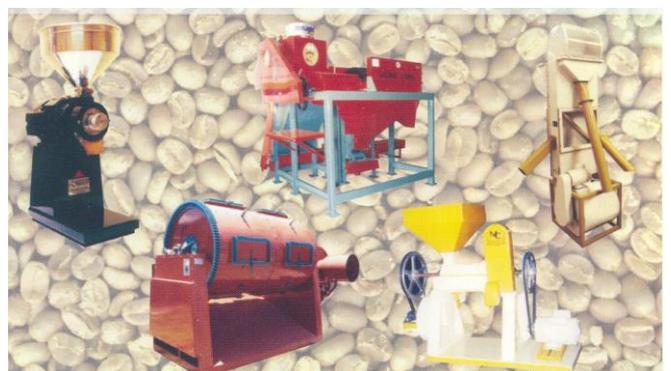
Actualmente cuentan con la maquinaria y el equipo ideal para obtener un producto de calidad, así como para reducir el proceso de producción.

El primer equipo para el beneficio del café fue co-financiado por el Consejo Potosino del Café mediante el Programa de Desarrollo Productivo Sustentable este proyecto inicio en Zonas indígenas en el año 1988, el equipo consistió en una despulpadora ecológica, una secadora, una morteadora, un tostador y un molino.

El co-financiamiento consiste en un 70% que da el Consejo y el 30% la Organización, también se les da capacitación adecuada para poder operar la maquinaria, si embargo, cabe destacar que se están adquiriendo unidades compactas de beneficio ecológico, esto quiere decir que la maquinaria que se está utilizando esta pensada de cierta forma que no afecte el medio ambiente, tema muy importante entre los cafeticultores.

La maquinaria necesaria para procesar el café es:

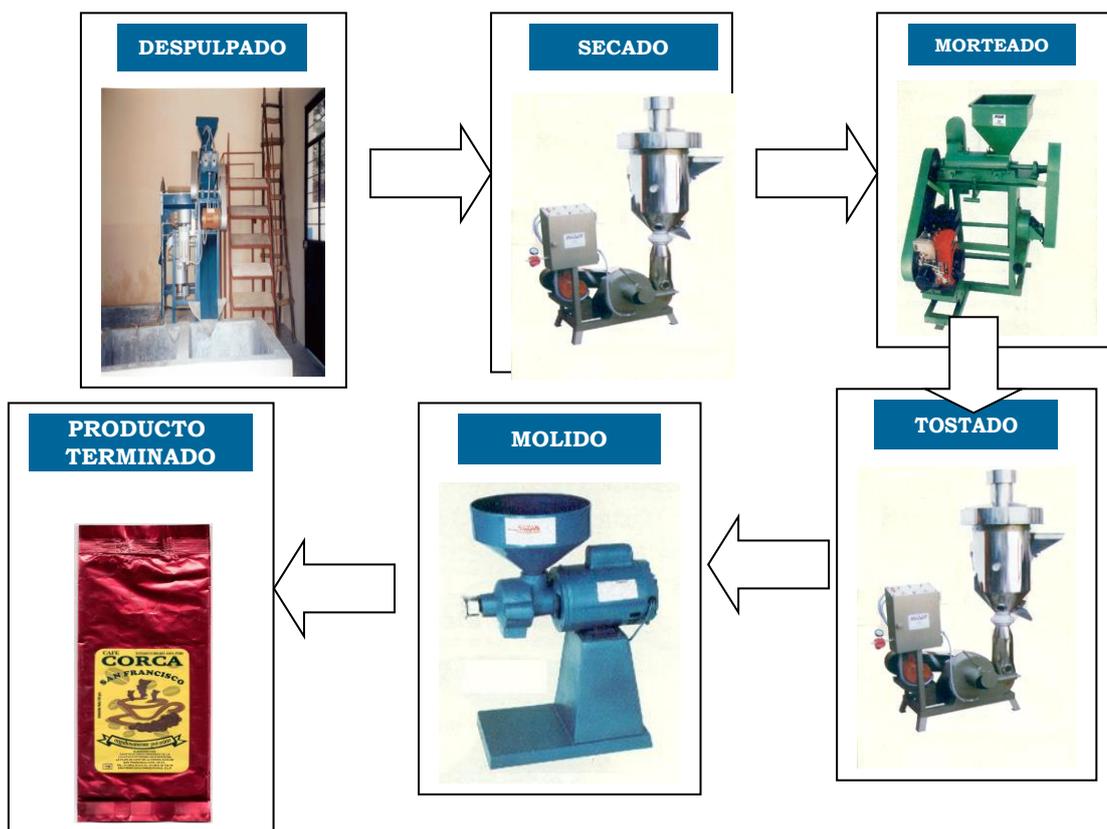
- SECADORA
- DESPULPADOR
- DESMUSINAGILADOR
- MORTEADORA
- TOSTADOR
- SELLADOR



En las visitas que realice al módulo ecológico tuve la oportunidad de conocer el proceso productivo del café, esto me hizo darme cuenta que es muy fácil gracias a la maquinaria, ya que platicando con los miembros de esta organización me comentaban que antes de tenerlas tardaban mucho tiempo en realizar las actividades, entonces podemos ver claramente una ventaja que se ha generado con la conformación de las organizaciones, ya que al poder adquirir la maquinaria están disminuyendo tiempos muertos, esto es que ahora pueden secar, despulpar, lavar, mortear, tostar y empackar el café en poco tiempo, el proceso que se sigue y la maquinaria utilizada es la siguiente:

Diagrama 3.1

Secuencia del beneficio del café hasta el empackado



Me comentaban también que no todas las personas utilizan las maquinas, en un promedio de 3 a 5 personas son las que están capacitadas para esta tarea, cuando les pregunte ¿Que personas utilizan la maquinaria?, la mayoría contestaba que muy pocas personas, entre ellos el representante, el secretario y en algunos casos los vocales, esto debido a el miedo que las maquinas les dan, miedo a descomponerlas, hacer mal uso de estas, sin embargo hubo un aspecto que me llamo mucho la atención, el hecho de saber que los jóvenes no muestran mucho interés en saber utilizar las maquinas, ya que en algunos años ellos serán los que se hagan cargo de estas organizaciones que sus padres están impulsando.

3.13 Apoyos institucionales para el beneficio del café

Ante las recurrentes crisis de precios que ha enfrentado el sector y particularmente la observada a partir de 1999, el gobierno federal ha canalizado importantes apoyos a través de los programas que conforman la Política Cafetalera Nacional, considerando los siguiente ejes rectores:

- ▣ Promover la participación de toda la cadena productiva
- ▣ Eficientar y transparentar la distribución de los recursos a traves de los programas de apoyo
- ▣ Privilegiar la inversión sobre el gasto
- ▣ Privilegiar la calidad sobre la cantidad
- ▣ Propiciar una mayor participación del productor en la cadena de valor²

La organización ha tenido muchos apoyos desde sus inicios hasta la fecha, por ejemplo en el año 2000, la SAGAR, dentro del Programa de Desarrollo Productivo Sustentable en Zonas Rurales, se obtuvo un subsidio para acopiar y almacenar café y del programa PROFECA se obtuvieron los fondos para un Proyecto integral de capacitación, asistencia técnica y equipamiento del laboratorio de captación.

Durante el año 2001 se continuó recibiendo el apoyo del Consejo Potosino del Café, diseñando el logotipo, marca y empaque de café tostado y molido, los

² Café de México, Consejo Mexicano del Café,2004

recursos del Programa de Apoyo al Desarrollo Rural, adquirieron 6 millares de bolsas, etiquetas y una selladora para iniciar la venta del producto terminado al mercado, para el 2002 se adquirió otra morteadora, ampliando la construcción del beneficio y se compraron dos maquinas dispensadoras de bebidas calientes que están instaladas en la Ciudad de S.L.P., esto gracias al programa ya mencionado anteriormente. En el 2003 el mismo programa autorizó fondos de garantía para la obtención de un crédito, el cual será utilizado como capital de acopio y dentro del Programa de Fortalecimiento a Empresas y Organización Rural obtener recursos para pagar a un técnico.

Un problema latente que tiene la organización es el bajo precio del café, por lo cual se creó un Fondo de Estabilización, Fortalecimiento y Reordenamiento de la Cafecultura, este fondo constituye un mecanismo permanente de soporte para apoyar a los productores de café. Cuando los precios internacionales de café se ubican por debajo de determinados niveles que limitan al productor la obtención de un ingreso preestablecido, el Fondo permite canalizar recursos financieros a los productores, mismos que serán reembolsados a dicho Fondo una vez que los precios de café sean mas altos que la referencia establecida. De esta manera se crea un mecanismo revolvente que permite el soporte de la actividad cafetalera en tiempos difíciles.

El funcionamiento del Fondo esta soportado por el Sistema Informático de la Cafecultura Nacional, novedoso mecanismo que permite documentar fiscalmente las adquisiciones de café en campo y permite la validación en línea de las operaciones, así como la tramitación electrónica de las operaciones de exportación.

3.14 Producción - Comercialización del café en la comunidad de San Francisco

La producción de café representa para las familias indígenas cafecultoras un altísimo porcentaje de su ingreso monetario anual, antes de que se conformara la organización, los cafecultores tenían una productividad media muy baja, además era indignante que a pesar de un altísimo conocimiento y devoción por el cultivo del café (al cual consideran una planta sagrada), solo comercializaban

su producto en cereza, el cual era pagado a un precio muy bajo por parte de los coyotes y los intermediarios.

A partir de que surge la organización en la comunidad, todos estos abusos se terminan, ahora el café pasa por un proceso en el modulo ecológico de la organización que le da un valor agregado, además de poder comercializarlo ya tostado y molido, listo para saborearlo.

La organización ha logrado comercializar su producto en la cabecera del estado de San Luis Potosí, en algunos comercios tales como panaderías, en la oficina regional del Consejo Potosino del Café y a clientes particulares.

El volumen de comercialización y evolución que se ha tenido desde que se inicio la organización es el siguiente:

Café Prima lavado, periodo 2000-2001, 17 Quintales Anuales

Café Prima lavado, periodo 2001-2002, 36 Quintales Anuales

Café Prima lavado, periodo 2002-2003, 74 Quintales Anuales

Café Prima lavado, periodo 2003-2004, 80 Quintales Anuales

Podemos darnos cuenta que año con año se ha incrementado la producción y venta del café, lo cual beneficia de manera directa a 189 familias de socios.

3.15 Condiciones de vida de los cafeticultores de San Francisco

La organización cafetalera desde sus inicios ha tenido como objetivo;

* Mejorar las condiciones de vida de los productores a través del proceso de transformación del producto, dándole un valor agregado.

* Que los productores vendan su producción con un valor agregado para obtener mejores ingresos, apropiarse de los conocimientos necesarios para la operación y administración de la organización, para consolidar sus procesos internos de organización, desarrollar una política comercial tendiente a abatir el intermediarismo, buscando llevar el producto a los consumidores finales.

Hoy en día podemos ver que se han ido cubriendo los objetivos de la organización con el fin de beneficiar directamente a los habitantes de la comunidad de San Francisco, gracias a la comercialización del café se han beneficiado como ya lo mencioné anteriormente 189 familias de socios de

manera directa y 473 de manera indirecta, también la organización representa un comprador alternativo en su misma localidad, ya que no tienen que desplazarse a las cabeceras municipales para vender su producto.

En lo económico, la organización ha intervenido en el mercado representando un mecanismo regulador de precios en el mercado local y regional, en beneficio de los productores, también con la transformación del café cereza y vendiéndolo directamente en café pergamino, oro, tostado o molido se ha incrementado el valor agregado, obteniendo mejores utilidades como lo muestran los siguientes datos.

Por quintal

Ingresos = 460

Gastos = 402.50

Utilidad = 57.50

Durante 2003/2004

Producción vendida = 80 quintales

Utilidad obtenida = \$ 4,600.00

La utilidad es repartida por partes iguales a todos los miembros de la organización.

3.16 Nuevos proyectos, en busca de una mejor condición de vida

La organización ha tenido que hacer promociones para dar a conocer su producto, con ayuda de la presidencia municipal de Tamazunchale se ha podido dar esta difusión, ya que ha proporcionado transporte para el producto hasta San Luis Potosí, en el año 2001 participaron por primera vez en el “ Festival del café”, mismo que es una tradición cada año en la cabecera del estado, esto les sirve como una vía para dar a conocer su producto y tener algunos clientes.

El Consejo Potosino del Café les ha ayudado para dar conocer el producto, participando en una serie de exposiciones, festivales regionales y estatales.

Tal es el caso del festival que se llevo el mes de octubre del 2004, el cual llevó por nombre “OCTUBRE DEL CAFÉ – FESTIVALES POTOSINOS”.



El festival tuvo como objetivos:

- ▣ Fomentar el consumo del café en la región en donde se produce,
- ▣ Propiciar y fomentar la participación de las empresas de cafeticultores de los sectores social y privado, a que encuentren o amplíen canales de comercialización,
- ▣ Concientizar a los consumidores para que la retribución al trabajo de los productores, sea proporcional al esfuerzo realizado,
- ▣ Promover las marcas de café que se producen en cada municipio.

En Tamazunchale las empresas y/o marcas invitadas fueron;

- | | |
|------------------------|--|
| Sector privado: | Café de la Huasteca
Amajac
Mi cafetal |
| Sector Social: | Corca San Francisco
Corca Tezapotla
Corca Papatlaco |



Por supuesto que San Francisco también estuvo presente en este festival, comenzaron colocando el stand donde darían a conocer su producto, la exhibición del café fue en todas sus presentaciones, ya que el empaquetado de este es de 100, 250, 500 gramos y de 1 kilo, también contaban con una cafetera para poder dar a los asistentes una rica taza de café y así dar a conocer su calidad, el participar en este tipo de eventos resulta una grata experiencia para los integrantes de la organización, además de poder vender su producto a los mismos asistentes.

3.16.1 Desarrollo sustentable

Hablar sobre el desarrollo sustentable aplicado en la agricultura , tiene su fundamentación en el grave deterioro que el hombre ha realizado sobre el medio ambiente, pero, no solo se trata de tener una visión de la conservación del entorno ecológico, sino, que es precisamente este enfoque, el que ofrece a las diversas comunidades la forma de aprovechar los recursos naturales como un modelo de optimización mediante la conjunción del conocimiento tradicional y la exploración racional para lograr no solo un crecimiento, sino un desarrollo económico real, que permita a las comunidades agrícolas ser autosuficientes en materia de insumos, producción, comercialización y organización, para así, alcanzar niveles de vida dignos sin poner en riesgo sus fuentes de trabajo, por deterioro y contaminación del ambiente.

La sustentabilidad busca ejecutar acciones que permitan lograr un “crecimiento económico sostenido, contrarrestar la pobreza en que se encuentra gran parte de la población y evitar que continúe el deterioro de la base natural del desarrollo ya que los ecosistemas tienen una capacidad de carga y no se pueden sobre explotar mas allá de ciertos límites sin consecuencias irreversibles ⁹”.

⁹ Desarrollo sustentable y alimentación sana. Torres T.F. Comercio exterior. Vol. 46 No.8, México 1996

Desde el punto de vista social, las unidades familiares obtiene una variedad de productos que cubren un amplio rango de sus necesidades de consumo, conformando su patrón básico de alimentación familiar.

La sustentabilidad social del desarrollo tiene por objeto el mejoramiento de la calidad de vida de la población tal es el caso de la comunidad de San Francisco, también impone el diseño de políticas tributarias que promueven la redistribución de recursos.

Desde el punto de vista económico, las unidades productivas descapitalizadas y enfrentadas a procesos de empobrecimiento constante, por lo que el campesino valora propuestas tecnológicas y rechaza las que no tengan márgenes de beneficio a corto plazo ya que se encuentran subsistiendo prácticamente al día¹⁰.

3.16.2 El café orgánico

El Café Orgánico es una alternativa que la organización encontró para obtener un mejor precio por su café.

Actualmente muchas organizaciones campesinas del café, entre ellas “La flor del café de la Sierra Alta de San Francisco”, se han preocupado por buscar en el café una producción sostenible en términos tanto ecológicos como económicos.

Las prácticas orgánicas aumentan la productividad de la planta y los ingresos económicos en la venta del café mientras que contribuyen a la protección de los recursos naturales. Por eso, algunos nombran el café orgánico como "La Alternativa Definitiva" en cuanto beneficios económicos y ecológicos para organizaciones campesinas.

A pesar de las fuertes inversiones en mano de obra que implica, la producción del café orgánico puede ser bastante provechoso para el productor en términos económicos. En comunidades de pocas alternativas de empleo como en el

¹⁰ Cultura y Manejo Sustentable de los Recursos Naturales. ZIZUMBO Y COLUNGA. Ed. Porrúa pp.160-190.México, 1993.

caso de San Francisco, se aprovechan mejor los recursos locales esto es que se hace uso de la mano de obra familiar. La producción orgánica puede aumentar ingresos debido al aumento de la cantidad y el peso de los granos producidos por cafetos orgánicos.

Al mismo tiempo, las practicas orgánicas protegen los recursos naturales para futuras generaciones. En este sentido se puede decir que la conservación del recurso natural es compatible con el desarrollo económico además, los beneficios en cuanto a salud de los consumidores, existe una nueva conciencia ecológica en el mercado como consumo saludable y armonía o respeto a la naturaleza.

La organización ha tenido que buscar nuevas alternativas para poder mejorar la condición de vida de los integrantes de la misma, tal es el caso de el café orgánico, actualmente solo cuentan con un certificado de calidad, pero están en busca del certificado de café orgánico, actualmente se esta trabajando con una certificadora alemana para obtener el certificado de café orgánico.

El café que se produce en San Francisco ya es un café orgánico debido a la forma en la que es cultivado, lo único que hace falta es el reconocimiento y esto debe ser a través de un certificado.

El costo de la certificación, correrá a cargo del gobierno del estado, el cual dará la mayor parte del dinero esto es 25,000 pesos y la organización pagará una mínima parte.

El certificado de café orgánico es muy importante para la organización porque ampliarían su mercado, y este mercado es de exportación principalmente a Estados Unidos y Canadá.

En esta búsqueda de alternativas para poder comercializar su producto y así tener mejores ganancias además de estar interesados en el café orgánico como lo mencione anteriormente, encontraron otra alternativa, es un proyecto denominado “Café sustentable con captura y venta de carbono”, durante mi estancia tuve la oportunidad de asistir a una reunión en donde precisamente se le explicaría a la comunidad en que consiste, el proyecto fue dado a conocer por una Agencia de desarrollo llamada “Profesionales Asociados para el Desarrollo de Proyectos” (PADEP).

El proyecto representa un beneficio a largo plazo este proyecto surge como una medida para resolver el problema de los cambios climáticos, los cuales ocurren por el calentamiento de la tierra, donde encontramos gases, los cuales se generan principalmente en los países industrializados.

Hace 7 años en Kioto (Japón), se estableció el compromiso para capturar el carbono que generan las industrias, firmándose el protocolo de Kioto, donde los países industrializados dan los recursos para la captura del carbono.

El proyecto incluye la reforestación y mejoramiento de los árboles, ya que mediante las hojas se lleva a cabo la captación del carbono, también se hacen mediciones ambientales para ver el índice de carbono en la zona y posteriormente demostrar que ha bajado este índice, lo que indica que se está captando el carbono y también limpiando el medio ambiente.

El café se cultiva bajo sombra, debido a esto el proyecto es perfecto para los cafecultores, ya que obtendrían un doble beneficio, ya que cuidan el medio ambiente y siembran árboles pero no se les daba ningún reconocimiento.

CONCLUSIONES

Esta tesis es el reflejo de seis meses de trabajo de campo en el estado de San Luis Potosí, municipio de Tamazunchale, en la comunidad de San Francisco lugar en el cual se desarrollo la presente tesis y de acuerdo a los estudios realizados he llegado a las siguientes conclusiones:

Esta organización es un ejemplo del interés de los productores por mantener un cultivo tradicional que ha sobrevivido hasta nuestros días precisamente gracias a esas personas comprometidas como las que han integrado “la Flor del Café de la sierra alta de San Francisco” sin embargo han podido sobrevivir gracias a la organización y los apoyos económicos que se han conseguido mediante las diversas dependencias gubernamentales, así como los apoyos y capacitaciones que han recibido, esto les ha brindado la posibilidad de mantener la producción del café como un recurso que les permite vivir.

Es interesante dar a conocer qué es mas beneficioso para el país y la región mantener apoyos para proyectos productivos que arraiguen a la población y les garantice un futuro en sus tierras, esto sería lo ideal, pero por otra parte deberían ser realmente interesantes para la población ya que serán ellos los que participaran de una manera activa, de lo contrario solo se quedara en el papel como ha ocurrido con tantos y tantos proyectos que se han presentado sin dar ningún resultado, este sería un medio por el cual se vería disminuida la migración que se vuelto un problema para nuestro país, en especifico de la comunidad de San Francisco.

La distribución de recursos económicos a la población en estado de extrema pobreza por parte del Estado solo genera dependencia y falta de interés para involucrarse con proyectos productivos tal es el caso que conté en la presente tesis sobre las mujeres y los jóvenes de San Francisco quienes al recibir los apoyos económicos que mundialmente se distribuyen a través del programa

OPORTUNIDADES muestran desinterés por emprender otro tipo de actividades como en este caso en proyectos productivos.

La búsqueda de alternativas de producción sustentable significan la defensa de sus recursos agropecuarios en proyectos como los de esta organización de cafetaleros, con motivos de mantener su ecosistema y la posibilidad de incrementar sus recursos en virtud de que los cultivos orgánicos tienen cada día mayor demanda pues el café orgánico se considera de mejor calidad sobre todos los demás tipos existentes debido a que esta libre de agroquímicos que dañan nuestro organismo, para los productores es mas conveniente el cultivo del café orgánico ya que no contiene agroquímicos, los productos orgánicos tienen dos ventajas una es por salud y la otra porque tiene un mayor precio en el mercado el cual favorece positivamente a estos productores cafetaleros logrando obtener mayores ganancias por su producto, y esto se ve reflejado en la economía de las familias de cafeticultores.

La organización “la Flor del Café de la sierra alta de San Francisco” es el resultado de un esfuerzo por mantener la identidad huasteca de esta región, así como también representan las ganas y el coraje de luchar por lo que se quiere pese a los problemas y las adversidades que se puedan presentar en un momento dado ya que los integrantes de esta organización siempre tuvieron confianza en el aromático y hoy en día cuentan con mas armas para poder defender y comercializar su café.

En lo personal nunca me había puesto a pensar todo lo que hay detrás de una taza de café, hasta que en el trabajo de campo me fui adentrando poco a poco y me di cuenta que de tras de una taza de café hay una historia de vida que principalmente se desarrolla en comunidades indígenas de nuestro país, donde se lucha por un producto que en ocasiones tiene precios muy bajos, que está expuesto a los cambios climatológicos y que a pesar de eso hay gente que siempre esta trabajando y esforzándose para que podamos tener una tasa de café, así que esta tesis esta dedicada para todas esas personas que no conocemos y tal vez nunca conozcamos pero hacen posible que disfrutemos de una taza de café, cuando platicamos con nuestros amigos, o tal vez leyendo un buen libro, no se, pero de ahora en adelante saborear una tasa de café sera diferente por lo menos para mi.

BIBLIOGRAFÍA

Barajas Rubio Juan, 2000, *Tamazunchale a través del puente Moctezuma*, Instituto de Cultura de San Luis Potosí, México.

Córdova Santamaría Susana, *Café y sociedad en Huatusco*, Centro Regional Universitario Oriente, México.

Café de México, 2004, Consejo Mexicano del Café.

Figuras Asociativas, Convenios y Contratos de Aprovechamiento, 2001, Dirección general de organización agraria dirección de apoyo social agrario, México.

García Pacheco Sixto, 1990, *Monografía de Tamazunchale*, Instituto de Cultura de San Luis Potosí, México.

López M. H., *30 años de investigación y Experimentación, "Tecnología Cafetalera Mexicana"*, Imecafé, Xalapa, Veracruz.

Ley de Sociedades de Solidaridad Social Artículo 1

Ley de Sociedades de Solidaridad Social Artículo 2

Manual de cafecultura , 1988, ANACAFE, Guatemala.

Nolasco, M. 1985, *Café y sociedad en México*, centro de ecodesarrollo, México, D.F.

Pérez Pérez Juan Ramón , Díaz Cárdenas Salvador, 2000, *El café bebida que conquisto al mundo*, Universidad Autónoma Chapingo, Huatusco, Veracruz.

Proyecto de desarrollo sostenible en zonas rurales marginadas, 1996 Banco Mundial / FAO, Marzo.

Programa de investigación y desarrollo en regiones cafetaleras, "*Cafecultura en México*", Centro oriental universitario oriente.

Recomendaciones Prácticas sobre el Beneficio Húmedo del Café en México, Subdirección Técnica y Gerencia de Producción Industrial, INMECAFE, División de Beneficios.

Saenz Colin Alfredo, 1990, *El cultivo del café en México*, Instituto Mexicano del Café, México D. F.

Situación Actual de la Broca del Grano del Café y la Roya Anaranjada del Cafeto, 1989, Instituto mexicano del café. Gerencia de Asistencia Técnica, Campo Experimental Garnica, Veracruz.

Torres T. F., 1996, *Desarrollo sustentable y alimentación sana*, Comercio exterior. Vol. 46 No.8, México.

Zizumbo y Colunga, 1993, *Cultura y Manejo Sustentable de los Recursos Naturales*, .Ed. Porrúa, México.

CUADROS

Cuadro 1. *Población total, población indígena y sus características*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 2. *Estructura por edad y sexo*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 5. *Asistencia escolar y alfabetismo*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 6. *Escolaridad*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 7. *Actividad económica y ocupación*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 8. *Ingresos*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 9. *Religión*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.

Cuadro 10. *Características de la vivienda*, Indicadores Socioeconómicos de los Pueblos Indígenas de México, 2002.