



COLEGIO DE POSTGRADUADOS

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS
AGRÍCOLAS

CAMPUS MONTECILLO

POSTGRADO DE SOCIOECONOMÍA, ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA
ECONOMÍA

PROPUESTA DE UN ESQUEMA ECONÓMICO- ADMINISTRATIVO PARA LA
CONSOLIDACIÓN DE LOS AGRONEGOCIOS EN EL ESTADO DE OAXACA,
CASO CAFÉ ORGÁNICO.

NOMBRE DEL SUSTENTANTE
ESTER GUTIÉRREZ DÍAZ

T E S I S
PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRA EN CIENCIAS

MONTECILLO, TEXCOCO, EDO. DE MÉXICO.

2014

La presente tesis, titulada: **PROPUESTA DE UN ESQUEMA ECONOMICO Y ADMINISTRATIVO DE LOS AGRONEGOCIOS EN EL ESTADO DE OAXACA, CASO CAFÉ ORGÁNICO**. Realizada por la alumna: Ester Gutiérrez Díaz, bajo la dirección del Consejo Particular indicado, ha sido aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRA EN CIENCIAS

SOCIOECONOMÍA ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA
ECONOMÍA

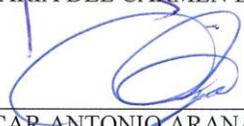
CONSEJO PARTICULAR

CONSEJERA:



DRA. MARIA DEL CARMEN LOPEZ REYNA

ASESOR:



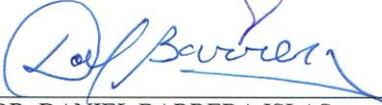
DR. OSCAR ANTONIO ARANA CORONADO

ASESOR:



DR. JOSÉ MIGUEL OMAÑA SILVESTRE

ASESOR:



DR. DANIEL BARRERA ISLAS

Montecillo, Texcoco, Estado de México, Marzo de 2014.

PROPUESTA DE UN ESQUEMA ECONÓMICO- ADMINISTRATIVO PARA LA CONSOLIDACIÓN DE LOS AGRONEGOCIOS EN EL ESTADO DE OAXACA; CASO CAFÉ ORGÁNICO.

RESÚMEN

La producción de café es una actividad estratégica y fundamental en México, el sector mexicano es un excelente productor de Coffea arábica, caracterizado por su especialidad vocacional de cultivo bajo sombra y la presencia de pequeños productores minifundistas de zonas rurales. La liberación del mercado mundial y nacional, afronta al sector café con la incertidumbre de fijación de precios, provocando que el productor decida retirarse o disminuir su presencia en el sistema de mercadeo de materias primas, una alternativa para enfrentar la crisis, es integrarse a la red de comercio justo y en particular al de cafés especiales. La historia del café orgánico oaxaqueño tiene su origen y desarrollo con la llegada del padre Frans VanderHoff en 1973, fundador de la primera organización campesina, que inicia el cultivo de café orgánico con un proceso de reconversión, más tarde organización líder en asistencia técnica a organizaciones de pequeños productores en territorio nacional. El objeto de esta investigación es un acercamiento a la cadena de valor del café orgánico, identificando a los actores, co-actores de los canales de distribución y comercialización. También se presenta un acercamiento a los costos de producción, a través de un estudio comparativo de una zona productora de Santiago Atitlán del distrito Mixe, perteneciente a la UCIRI. De acuerdo a la caracterización del productor, se diferencian los precios y premios obtenidos a través de la red de comercio justo, así mismo, los resultados indican que la organización de primer nivel abastece y distribuye un 90% del total de café pergamino a su organización de segundo nivel, ante la presencia de aumentos en el precio de café convencional, como complemento se presentan las opiniones y beneficios recibidos de la actividad de conversión o transición, así como las necesidades actuales del eslabón primario.

Palabras clave: Café orgánico, UCIRI, comercio justo, costos de producción, Mixe.

A PROPOSED SCHEME FOR ECONOMIC AND ADMINISTRATIVE CONSOLIDATION
OF AGRICULTURAL BUSINESS IN THE STATE OF OAXACA;
ORGANIC COFFEE CASE.

ABSTRACT

Coffee production is a strategic and fundamental activity in Mexico; the Mexican industry is an excellent producer of Coffea Arabica, known for its vocational specialty crop under shade and the presence of rural smallholders. The release of the global and domestic market, is facing the coffee sector to the uncertainty of price fixing, causing the producer decides to withdraw or reduce its presence in the marketing system soft commodities, an alternative to the crisis, is joining the fair trade network and in particular the specialty coffee. The history of organic coffee in Oaxaca has its origin and development by the arrival of Father Frans VanderHoff in 1973, the founder of the first farmers' organization, which started growing organic coffee with a restructuring process, and later leading technical assistance to organizations of small producers in country. The purpose of this research is an approach to the value chain of organic coffee; identify the actors, co-actors in the distribution channels and marketing. An approach to production costs is also presented through a comparative study of a production area of Santiago Atitlan, Mixe district, belonging to the UCIRI. According to the characterization of producer, prices differ and awards obtained through fair trade network, the results indicate that the supplies and distributes, 90 % parchment coffee local organization his second-level organization, in the presence of increases in the price of conventional coffee. To supplement the views and benefits from the transition or conversion activity and the current needs of the primary link are presented.

Keywords: Organic Coffee, UCIRI, fair trade, production costs, Mixe.

AGRADECIMIENTO

Al consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), por el apoyo económico y la oportunidad de realizar mis estudios de Maestría.

Agradezco al Colegio de Postgraduados por haberme permitido ser parte de sus estudiantes; en especial a sus profesores del área de Economía por sus invaluable enseñanzas y a todo el personal del área de economía.

A los integrantes del consejo particular, gracias por sus orientaciones y confianza durante el desarrollo de este trabajo.

A todos los colegas del área de economía del colegio de postgraduados sin excluir a nadie, aquellos cuyos nombres no menciono aquí, pero cuyas sonrisas me inspiraron.

Palabras de gratitud y afecto a los productores socios de UCIRI Región Mixe, que de manera directa contribuyeron al desarrollo de este trabajo de investigación, a ellos gracias por compartir sus experiencias.

DEDICATORIA

Familia Gutiérrez Díaz por ser eje y motor de impulso para alcanzar sueños que uno a uno hemos construido y que seguiremos construyendo, sabemos que el éxito está en trabajar como familia.

A mi madre Caty, mi heroína, mujer trabajadora e incansable, día a día me enseñas a seguir adelante, a trabajar el campo y recordar mis orígenes como mujer Tlahuitoltepecana.

A mí padre Alejandro, halle que tus palabras son enseñanzas para enfrentar las nuevas rutas de la vida.

A mí tío Coco y abuelito Zacarías, por sus consejos en este viaje de conocimiento y vida.

A Lotsita mi confidente, tía, hermana del alma, por las llamadas y consultas por teléfono.

A mí hermano Noé y Sergio Froylan, por los días de pláticas y risas, por fortalecer día a día nuestros lazos de familia, así como mis cuñadas Esmeralda y Elvia.

A mis sobrinas Sayra, Yoselin y sobrino Zaid por permitirme ser parte de su amor de niños, por que sus llegadas rejuvenecieron el corazón de la familia.

A mis amigas de batalla, Rosy, Marly, Fabiola y Bell; por conocerlas y permitirme ser parte de su vida.

A mis tíos y tías, gracias por sus consejos y apoyo incondicional.

A Lourdes y Silvia, por su confianza y amistad sincera.

A Diosito, por permitirme despertar día a día.

CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Planteamiento del problema	3
1.2 Justificación	4
1.3 Objetivo general	4
1.3.1 Objetivos específicos.....	5
1.4 Hipótesis	5
1.4.1 Hipótesis específica	5
II. MARCO DE REFERENCIA	6
2.1 El comercio mundial del café	6
2.1.1 Cafeticultura en México.....	9
2.1.2 Estados productores del café.....	10
2.1.3 Cafeticultura en el estado de Oaxaca.....	11
2.2 Inicio de la agricultura orgánica en México y el café	12
2.3 Cafés certificados	14
2.3.1 Producción mundial y exportación.....	14
2.3.2 Importaciones y consumo mundial.....	15
2.3.2.1 Comercio justo, situación de mercado.....	17
2.3.2.2 Café orgánico.....	22
2.3.3 El sector agropecuario y la economía cafetalera mexicana	37
2.3.3.1 El papel gubernamental en la economía cafetalera orgánica	38
III. MARCO TEÓRICO	41
3.1 Teoría de la ventaja Absoluta	41
3.2 Teoría de la ventaja comparativa	41
3.3 Teoría de la ventaja competitiva	43
IV. METODOLOGÍA	46
4.1 Enfoque de la investigación	46
4.1.2 Alcance de la investigación.....	46
4.1.3 Delimitación de la población de estudio.....	46
4.1.4 Determinación del tamaño de la muestra.....	46
4.1.5. Aplicación de cuestionario al focus group.....	47
4.1.6 Procesamiento y análisis de datos.....	47
4.2 Materiales y métodos	48
4.3 Definición de variables y costos de producción	49
V. MARCO DE REFERENCIA	51
5.1 Localización geográfica	51
5.1.1 Principales características geográficas.....	51
5.1.2 Agricultura y vegetación.....	52
5.1.3 Actividades económicas del estado de Oaxaca.....	52
5.1.4 Áreas con potencial productivo para café de temporal.....	52
5.1.5 Importancia de distritos.....	53
5.2 Características generales del municipio estudiado y sistemas de producción de café orgánico	55
5.2.1 Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI).....	55
5.2.2 Antecedentes de la presencia de UCIRI-Central en la región de estudio.....	59
VI. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	63

6.1 Caracterización de los actores de la cadena de valor de café orgánico en el distrito mixe.	63
6.2 Características de productores.	69
6.3 Otras fuentes de ingreso además de la producción de café orgánico.....	71
6.4 Superficie y tamaños de parcela.	72
6.5 Tecnología utilizada por los productores de café.....	73
6.6 Volumen de distribución de café pergamino.....	77
6.7 Ingresos.....	77
6.8 Precio justo.	77
6.9 Costos de producción.	79
6.10 Beneficios y costos económicos del café orgánico y en transición.	81
6.11 Beneficios de proyectos sociales de la UCIRI-Central.....	83
6.12 Límites y alcances de programas de fomento.....	85
6.13 Ingreso por programas sociales.	88
6.14 Análisis de competitividad en la organización de UCIRI.	88
VII. CONCLUSIONES.....	94
VIII. PROPUESTA.....	98
IX. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA.....	103
X. ANEXO A.....	110

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Producción anual de café por variedades los años 2007 a 2012, producción total exportado.	7
Figura 2. Producción anual de países los años 2007 a 2012, producción total exportado.	8
Figura 3. Distribución y tamaños de superficie cosechada de café cereza en los principales estados productores. ...	10
Figura 4. Países y agricultores (FLO- certificado).....	19
Figura 5. Comparativo de precios de comercio y precio de Nueva York. Café Arábica, evolución 1998-2010. USD/quintal.	21
Figura 6. Venta mundial del café justo (1997-2002).....	22
Figura 7. CEPCO, 2009. Publico la siguiente lista de precios (en dólares por sacos de 60 kg) de los años 2002 al 2007.	25
Figura 8. Cadena de valor del café orgánico en el estado de Oaxaca.	30
Figura 9. Comportamiento de determinados parámetros a través del proceso de transición de sistemas convencionales a orgánicos.	50
Figura 10. Mapa del estado de Oaxaca, mostrando las regiones geográficas y cada una de las comunidades miembros de UCIRI.	57
Figura 11. Esquema de la estructura organizativa de UCIRI.....	58
Figura 12. Proceso de beneficio húmedo, UCIRI.	60
Figura 13. Proceso de beneficio seco, UCIRI.	61
Figura 14. Productores en sede UCIRI-Atitlán.	69
Figura 15. Edad de productores orgánicos.	70
Figura 16. Años trabajando en producción orgánica.....	70
Figura 17. Superficie sembrada por los productores.	73
Figura 18. Planta de café orgánico, presente en las parcelas de la región UCIRI-Atitlán.....	74
Figura 19. Barreras vivas y uso de plantas regionales.	75
Figura 20. Asistencia de productores de UCIRI-Atitlán al focus group.	78
Figura 21. Para el ciclo productivo 2011-2012, los parámetros se comportaron de diferente forma para el café natural, transición y orgánico en la región UCIRI-Atitlán.	83
Figura 22. Productores asignados dentro de fomento productivo 2009 como orgánico por cumplir con certificado 2007-2008 y 2008-2009.....	86

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Tasa de crecimiento de distintos segmentos de la industria del café.....	16
Cuadro 2. Nichos de mercado de cafés especiales.....	16
Cuadro 3. Ventas mundiales totales de certificado de café FLO, 2004-2010 (60 kg de bolsas).....	18
Cuadro 4. Precios Mínimos y las Primas para todos los productos de Comercio Justo Fairtrade.....	20
Cuadro 5. Principales estados en México por producción de café cereza orgánico. (Hectáreas).....	26
Cuadro 6. Principales estados en México por valor de la producción de café cereza orgánico. (Valor de la producción).....	26
Cuadro 7. Producción por tipo de café en México. (Toneladas).....	26
Cuadro 8. Indicadores de producción de café orgánico en México, superficie de café orgánico, por entidad federativa, 2004-2005.....	27
Cuadro 9. Superficie promedio cultivada de café orgánico en el estado de Oaxaca.....	28
Cuadro 10. Proceso de producción orgánico y convencional.....	33
Cuadro 11. Fórmula para calcular la muestra.....	47
Cuadro 12. Ubicación geográfica del estado de Oaxaca.....	51
Cuadro 13. Distritos y número de productores en Oaxaca.....	53
Cuadro 14. Productores orgánicos certificados en el Distrito Mixe.....	54
Cuadro 15. Municipios donde UCIRI cuenta con socios activos y grados de marginación de la zona o municipio.....	56
Cuadro 16. Materia prima en recepción para beneficio seco en UCIRI-Central.....	61
Cuadro 17. Intermediarios presentes en la región UCIRI-Atitlán.....	64
Cuadro 18. Beneficiadoras orgánicas y naturales del estado de Oaxaca.....	65
Cuadro 19. Comercializadoras orgánicas y naturales en el estado de Oaxaca.....	65
Cuadro 20. Productores orgánicos en la comunidad de Santiago Atitlán.....	67
Cuadro 21. Variedades de café presentes en parcelas orgánicas.....	73
Cuadro 22. Calendario de producción en UCIRI-Atitlán.....	76
Cuadro 23. Volumen de acopio y rendimiento de café pergamino UCIRI-Atitlán.....	77
Cuadro 24. Precio por kilogramo de café pergamino recibido por productor en el ciclo 2011-2012 y 2012-2013.....	79
Cuadro 25. Costos de producción, ha en transición región UCIRI-Atitlán.....	80
Cuadro 26. Costos de producción, ha orgánica certificada región UCIRI-Atitlán.....	80
Cuadro 27. Beneficio-Costo de café en transición y orgánico.....	82
Cuadro 28. UCIRI-Atitlán y programas recibidos.....	85
Cuadro 29. Análisis FODA.....	91
Cuadro 30. Propuesta proyectual.....	99

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. FORMATO DE ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN.....	111
Anexo 2. FIGURA 1. PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ VERDE U ORO EN EL MERCADO INTERNACIONAL.	116
Anexo 3. Figura 2. PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ, EXPORTACIONES EN VALORES.	117
Anexo 4. Figura 3. PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CAFÉ (TONELADAS).	118
Anexo 5. Figura 4. VALOR DE LAS IMPORTACIONES DE CAFÉ, PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES.....	119
Anexo 6. Figura 5. PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES DE CAFÉ CEREZA EN MÉXICO.	120
Anexo 7. Figura 6. SUPERFICIE SEMBRADA Y COSECHADA EN PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DE CAFÉ CEREZA EN EL ESTADO DE OAXACA, AÑO AGRÍCOLA 2008. AGRICULTURA DE TEMPORAL.	121
Anexo 8. Figura 7. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DE ICO, DE LOS AÑOS 2005 A 2010 Y DE ENERO- JUNIO DE 2011(60-KG BAGS) (FUENTE: CERTIFICADOS DE ORIGEN).	122
Anexo 9. Figura 8. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DE ICO, DE LOS AÑOS 2005 A 2010 Y DE ENERO- JUNIO DE 2011(60-KG BAGS) (FUENTE: CERTIFICADOS DE ORIGEN).	123
Anexo 10. Figura 9. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DEL ICO, DE LOS AÑOS 2005-2010 Y DE ENERO-JUNIO 2011 . (60-KG BAGS) (FUENTE: REPORTES ESTADÍSTICOS).....	124
Anexo 11. Figura 10. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DEL ICO, DE LOS AÑOS 2005-2010 Y DE ENERO-JUNIO 2011 . (60-KG BAGS) (FUENTE: REPORTES ESTADÍSTICOS).	125
Anexo 12. Cuadro 1. CRONOLOGÍA DEL COMERCIO JUSTO Y ACTORES PRINCIPALES EN OAXACA.	126
Anexo 13. Cuadro 2. ORGANIZACIONES ORGÁNICAS DE PRIMER NIVEL EN EL ESTADO DE OAXACA.	132
Anexo 14. Cuadro 3. ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ORGÁNICOS DE SEGUNDO NIVEL EN EL ESTADO DE OAXACA.	133
Anexo 15. Cuadro 4. TEMPERATURA Y PRECIPITACIÓN MEDIA ANUAL EN MICRORREGIONES REPRESENTATIVAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN OAXACA.	134
Anexo 16. Cuadro 5. DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO DE FOMENTO CAFÉ, POR SEXO Y ENTIDAD FEDERATIVA. BENEFICIARIOS POR SEXO Y ENTIDAD FEDERATIVA 2008.....	135
Anexo 17. Cuadro 6. COBERTURA DE FOMENTO CAFÉ 2008.	135

ABREVIATURAS EMPLEADAS

AMECAFÉ: Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café.

ASERCA: Apoyos y Servicios a la Comercialización Agropecuaria.

BANRURAL: Banco Nacional de Crédito Rural.

CLAC: Comercio Justo de América Latina y el Caribe.

CECAFÉ: Consejo Estatal del café en Oaxaca.

CEPCO: Coordinadora Estatal de Productores de Café Del Estado de Oaxaca, A.C.

CIESTAAM: Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial.

COFUPRO: Coordinadora de las Fundaciones PRODUCE.

FIBL: Instituto Internacional de Agricultura Orgánica.

FLO: Organización Internacional de Certificación de Comercio Justo.

IFOAM: Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica.

INMECAFÉ: Instituto Mexicano del Café.

OIC: Organización Internacional del Café.

TMAC: Tasa Media Anual de Crecimiento.

SIAP: Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera.

I. INTRODUCCIÓN

El café es un producto básico y crucial para la economía mundial, ya que proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo, para muchos de los países en desarrollo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%.

De esta manera, el café (*Coffea*) es el género más importante de la familia de las Rubiáceas, que incluye mucho más de 500 géneros y más de 6,000 especies. El mismo género *Coffea* está formado por numerosas especies, sólo dos de ellas tienen actualmente una importancia económica real: La *Coffea arábica*, denominada arábica en el sector cafetero, que cuenta con el 60% al 70% de la producción mundial y la *Coffea canephora* (o *Coffea robusta*), llamada robusta en el sector cafetero, que cuenta con el 30% al 40% de la producción mundial.

Hay dos métodos primarios principales de procesamiento: sin lavar o vía seca, que produce cafés naturales, y el lavado o vía húmeda que produce cafés lavados (Guía del café, 2012). La cafecultura en México se considera una actividad estratégica fundamental en el sector agrícola que permite la integración de cadenas productivas, la generación de divisas y empleos, la subsistencia de muchos pequeños productores y alrededor de 30 grupos indígenas y recientemente, es de enorme relevancia ecológica, ya que más del 90% de la superficie cultivada con café se encuentra bajo el sistema de sombra diversificada, que contribuye a la conservación de la biodiversidad y, al mismo tiempo, provee de servicios ambientales a la sociedad. (Escamilla, 2005).

En el plano internacional, el comportamiento histórico del precio y la última crisis de precios (2000–2004) tuvo rasgos que evidencian un cambio estructural. Esta situación se debe al actual desequilibrio entre la oferta y la demanda de café, la superabundancia de café tiene su origen en la rápida expansión de la producción de Vietnam y de las nuevas plantaciones del Brasil, que recolecta en una cosecha. Debido a las megatendencias económicas del modelo de economía abierta, con presencia de la apertura comercial y tratados de libre comercio, los productores enfrentaron problemáticas originadas por la interacción cambiante en el mercado global a nivel nacional presenciaron la desincorporación, desregulación de subsidios y apoyo directos del

sector agropecuario al igual que en el resto de los sectores de la economía, por el modelo de economía abierta.

En México el cultivo del café se ha realizado principalmente bajo dos esquemas: El cultivo convencional y el orgánico. En el caso del café orgánico, inició hace más de 50 años con la experiencia de la Finca Irlanda en el Soconusco en Chiapas, pero fue hasta la crisis cafetalera de 1989-1994 cuando se consolidó al ser retomada por las organizaciones cafetaleras.

Mucho del café¹ comercializado mundialmente es a través del esquema de “comercio justo”. De este se han desprendido algunas otras modalidades como son: Café de Sombra y Café Sustentable, contempladas dentro del mercado de especialidades.

En la actualidad México es el principal productor de café orgánico del mundo con alrededor de un 20% de la producción total, exporta su producción de café orgánico a 17 países: EE.UU., Canadá, Argentina, 12 europeos y tres de Asia (Japón, Corea, Emiratos Árabes y Nueva Zelanda).

Los principales productores orgánicos en México son, en su mayoría, grupos de comunidades de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla, que exportan directamente a mercados de especialidad. Entre las organizaciones más exitosas en México están: Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla -ISMAM-, Unión de Ejidos y Comunidades de Cafeticultores del Beneficio Majomut, La Selva, Federación Indígena Ecológica, Tiemelonlá Nich Klum (Chiapas), Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo -UCIRI-, Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca -CEPCO-, Yeni Navan/Michiza1 S.P.R. de R.L. (Oaxaca), Tosepan Titataniske (Puebla), Red Nacional de Organizaciones Cafetaleras Sustentables A.C. -REDCAFES- y Unión Regional de Huatusco (Veracruz), por citar algunas (Sosa et al., citado por Escamilla et al., 2005). A través de los años, las organizaciones de productores cafetaleros han participado en el desarrollo de la agricultura orgánica y marcado su historia de éxito, a través del esfuerzo y de su posicionamiento en el mercado internacional.

La presente investigación pretende identificar la lógica de producción de café orgánico actual en

¹ 80% del café es orgánico.

la región productora del estado de Oaxaca, mediante variables técnicos y económicos, los resultados de la investigación concluirán en recomendaciones para los involucrados en el desarrollo de la cafecultura orgánica.

1.1 Planteamiento del problema.

La problemática principal del café mexicano, ha transcurrido no solo desde el punto de vista económico con la constante disminución de los precios del aromático, sino por una mala política de producción, ya que muchas veces la oferta sobrepasa a la demanda. La caída de los precios por factores climáticos adversos y el abandono del cafetal por los productores en las regiones cafetaleras, han agudizado la crisis del sistema.

El éxodo de las zonas rurales y la pobreza cada vez mayor en las zonas cafetaleras como resultado de la actual crisis de los precios crea una amenaza muy auténtica y de largo alcance al desarrollo sostenible. (ICO, 2012) En México como en el estado de Oaxaca, el café orgánico es clave, para el desarrollo económico de las zonas cafetaleras, por lo que las organizaciones que quieran incursionar al mercado, ofertaran un café orgánico con características de calidad, volumen y seguridad de suministro, aún ante aumentos del precio de café convencional. Debido a las condiciones agroecológicas favorables de las zonas altas de México, el país tiene una ventaja comparativa respecto a otros países.

Para muchos productores, el tiempo de conversión, la preparación y la certificación resultan costosos y a veces difíciles; el lograrlos y mantenerlos suele estar más allá del alcance económico de la mayoría. (La guía del café, 2012) Los costos en que incurre la producción orgánica inciden en el éxito o desarrollo de los cafecultores orgánicos.

La investigación aborda el tema y presenta información basado en la oportunidad que nos da el pequeño productor perteneciente a una organización de primer nivel², para acceder a sus sistemas de información y control, permitiendo de esta forma conocer las actividades que realiza con incidencia económica en el manejo de la plantación cafetalera y beneficio húmedo.

² Organización local.

1.2 Justificación.

El contexto de integración de sociedades cooperativas en México, ha permitido a los campesinos exponer sus necesidades a través de una organización democrática, Oaxaca se coloca como segundo estado productor de café orgánico, sin embargo, existen pocos estudios de diagnóstico estatal que reflejen las características del productor orgánico y problemas que se presentan en el eslabón primario. Son escasas las fuentes de información en temas de agricultura orgánica nacional y estatal, la escasa información registrada sumada al de carácter confidencial, solo permitieron tener un acercamiento a la mencionada cadena de valor.

La pregunta central de la investigación es conocer la lógica de producción y comercialización de pequeños productores, prácticas actuales y grado de participación de las organizaciones de segundo nivel³ en su desarrollo. Los costos de producción y certificación presentes en la actividad cafetalera no son ajenas a pequeños productores indígenas, el estudio de una organización local permite responder estos cuestionamiento, mediante un estudio específico a productores de la comunidad de Santiago Atitlán de la región Mixe del estado de Oaxaca; mesa local conformada por productores de la comunidad y rancherías aledañas (Rancho Calavera, Santa Cruz, Rancho resbaloso, ardilla 1 y 2, patio de luna, chorro arriba, el potrillo, potrero, rodeo 1, 2 y 3, rio grande, rancho molino); con mesa regional sede en Estancia de Morelos, que es conformada por 11 comunidades de la región Mixe, pertenecientes y socios de UCIRI.

1.3 Objetivo general.

Estudiar y conocer la cadena productiva del café orgánico en el estado de Oaxaca, su situación técnica, económica y social, tomando en cuenta la dinámica de mercado local e internacional, conocer la oferta de café orgánico, contribuir a identificar a sus principales actores y co-actores.

³ Organización que agrupa a pequeñas organizaciones locales de productores.

1.3.1 Objetivos específicos.

Actualizar y describir el eslabón primario de la cadena productiva de café orgánico del estado de Oaxaca, para el ciclo 2011-2012, considerando las vías de distribución que toma el café certificado, en transición y convencional, desde el productor de UCIRI-Atitlán hasta el acopio en UCIRI-Central y su respectiva comercialización en el mercado justo.

Identificar el esquema económico y administrativo, que influye en el éxito de la organización de productores de café orgánico, dada una lógica de producción de cafecultura orgánica.

1.4 Hipótesis.

La asociación de pequeños productores a organizaciones de primer nivel y segundo nivel se desarrolla con éxito debido a la presencia de esquemas económicos y administrativos que permiten el desarrollo de sus capacidades.

Los costos de certificación y transición representan barreras económicas de desarrollo para los productores de café orgánico del estado de Oaxaca.

1.4.1 Hipótesis específica.

Debido a la presencia de cambios en los precios de café convencional, los productores responden con variaciones en la cantidad ofertada de su producto al mercado orgánico.

II. MARCO DE REFERENCIA

2.1 El comercio mundial del café.

El café es un producto importante en la economía mundial, el estimado de la producción total de café en 2011/12 fue alrededor de 132,7 millones de sacos, lo que representa un ligero descenso del 1,2% con respecto al año anterior. El total de exportaciones efectuadas en julio de 2012 fue de 9,1 millones de sacos, lo que representa un aumento del 17,9% con respecto al mismo mes del año pasado. Este resultado sitúa las exportaciones de los 10 primeros meses del año cafetero 2011/12 en 90,4 millones de sacos, lo que representa un aumento del 1,5% con respecto a 2010/11. (ICO, 2012)

La Organización internacional del café establece el sistema de precios indicativos desde 1965 con el objeto de ofrecer un procedimiento fiable y consistente para informar precios de los distintos tipos de café así como un precio general o compuesto que reflejase los movimientos diarios agregados del precio del café. El sistema de precios indicativos de la OIC se basa en los cuatro distintos grupos de precios: “La clasificación tradicional en grupos de los países exportadores es la siguiente: 1) Primero los *Suaves Colombianos* de países exportadores como Colombia, Kenia y Tanzania. 2) Segundo los *Otros Suaves* lo conforman los exportadores de Bolivia, Burundi, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, India, Jamaica, Malawi, *México*, Nicaragua, Panamá, Papúa Nueva Guinea, Perú, República Dominicana, Ruanda, Venezuela, Zambia y Zimbabue. 3) Tercer grupo de *Brasil y otros Arábicas Naturales* de países exportadores como Brasil, Etiopía y Paraguay. 4) Por último el grupo de *Robustas*: Angola, Congo (Rep. Dom.), Ghana, Guinea, Indonesia, Liberia, Nigeria, OAMCAF (Miembros: Benín, Camerún, República Centroafricana, Congo (Rep.), Guinea Ecuatorial, Gabón, Madagascar y Togo), Filipinas, Sierra Leona, Sri Lanka, Tailandia, Trinidad y Tobago, Uganda y Vietnam. (ICO, 2011)

Los compradores pueden obtener el café verde directamente del origen o a través de los mercados libres en los Estados Unidos y Europa, el paradigma predominante del mercado en la industria del café es que los precios se basen en dos bolsas del producto: la New York Board of Trade (NYBOT) y la London International Financial and Futures Exchange (LIFFE) de Londres.

Estos mercados de futuros de los productos básicos son una forma de gestionar los riesgos estableciendo una base para determinar el precio del producto para el productor, el exportador, el expedidor y el consumidor. Al inicio sólo participaban, en general, empresas dedicadas al comercio del café. Pero hoy, con la participación activa de fondos de inversión en este ámbito, los mercados de futuros incrementan la inestabilidad de los precios internacionales del café. (OTA, 2012)

La producción mundial, exportación por miembros y no miembros que reportan al ICO, en variedades exportadas de café en el mercado internacional.

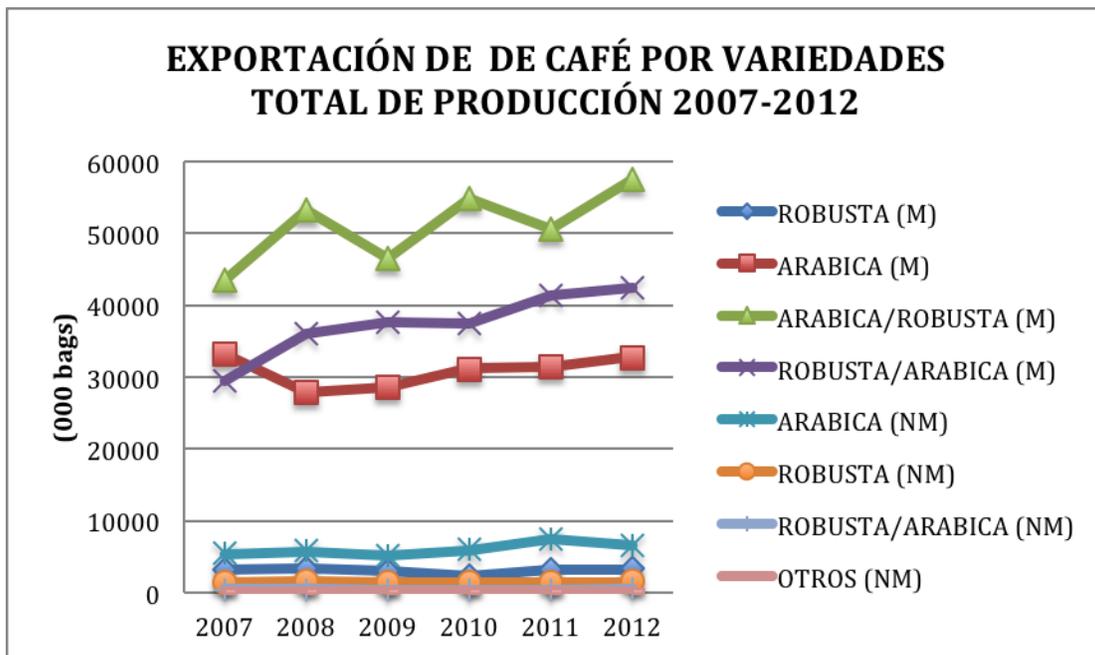


Figura 1. Producción anual de café por variedades los años 2007 a 2012, producción total exportado.⁴
Fuente: (ICO, Abril, 2013)

La mayor parte del comercio internacional del café es de grano verde en sacos de 60 kilogramos o, cada vez más, de contenedores de lotes a granel. Los países exportadores de café arábica, ubican a Colombia, Etiopía y México como los principales.

⁴ (M) miembro ICO. (NM) No miembro ICO, pero reporta al ICO.

PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ VARIEDAD ARÁBICA TOTAL DE PRODUCCIÓN EXPORTADO 2007-2012

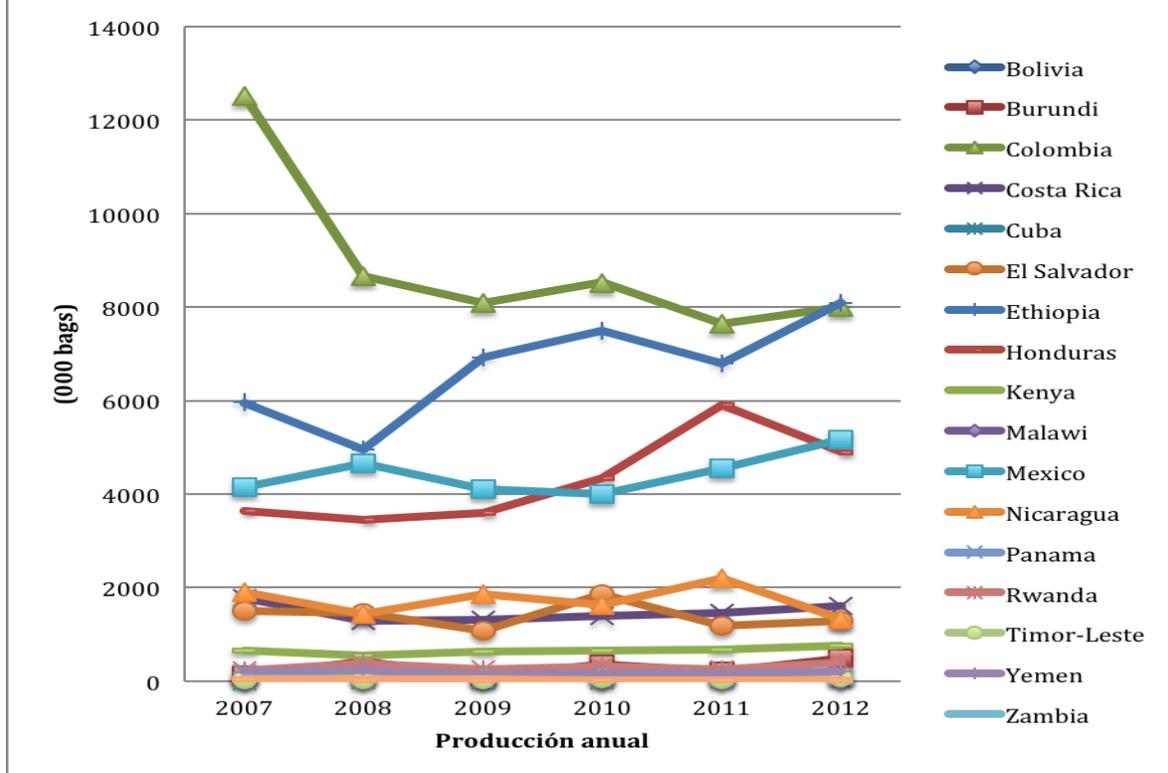


Figura 2. Producción anual de países los años 2007 a 2012, producción total exportado.
Fuente: (ICO, Abril, 2013)

El café se produce sobre una superficie de 690 mil hectáreas, en doce estados de la República Mexicana, situados en la parte centro sur del país. El sistema de cultivo del café se hace bajo sombra y protegiendo el ecosistema, por lo que los cafetales mexicanos son grandes productores de oxígeno. México produce cafés de excelentes calidades, ya que en su topografía, altura, climas y suelos, le permiten cultivar y producir variedades clasificadas de entre las mejores calidades de café del mundo. Ejemplo de esto son las variedades Coatepec, Pluma Hidalgo, Jaltenango, Marago y Natural de Atoyac, sólo por citar algunos.

Entre los principales países exportadores de café de los períodos de 2005-2010, México se encuentra en el lugar doceavo, como país exportador de café verde u oro (Anexo 2, Figura 1), al

igual que en el valor de las exportaciones de café en miles de pesos (Anexo 3, Figura 2). Los principales países importadores de café en volúmenes y valor de las importaciones de café verde u oro, se encuentran Estados Unidos, Alemania, Japón, Italia, etc., (Anexo 3, Figura 2) y (Anexo 4, Figura 3).

A nivel internacional, casi todos los países productores sufrieron los efectos negativos de la crisis de precios. En el país se redujo sustancialmente el ingreso por venta de café de los productores y diversos efectos negativos, decremento en la calidad por presencia de granos dañados y de la productividad por el envejecimiento de los cafetos.

2.1.1 Caficultura en México.

En el país el café se cosecha en 690,000 hectáreas ocupando el cuarto lugar a nivel mundial, el 92% de los campesinos son minifundistas con predios menores a 5 hectáreas, la cadena productiva de café genera 3,000,000 de empleos, 1,600,000 personas en la fase primaria, la producción cafetalera nacional se compone del 97% de café arábica y 3% de café robusta.

Los cafés árabes se cultivan preferentemente en altitudes superiores a los 900 msnm, donde alcanzan sus mejores niveles en la calidad bajo condiciones ecológicas aptas para su explotación. La infusión de estos cafés, bajo un adecuado procedimiento y preparación, es suave, aromática y con buena acidez (Rivera, 1990), por lo que los productores mexicanos cultivan las siguientes variedades: *típica* (33%), *caterra* (26%), *bourbon* (17%), *mundo Novo* (10%), *garnica* (6%), *catuai* (3%) y *catimor* (2%). (Pérez *et al.* 2002)

Los principales municipios cafetaleros en México, según (Robles, 2011), la clasificación de municipios por número de cafetaleros y concentración de productores, se caracteriza del total de los municipios de la república mexicana, 1504 municipios se encuentran sin productores, Sin café (SC). Sólo 574 municipios cuentan con menos de 100 productores, Escaso cafetalero (MEC). Otros 154 municipios, cuentan de 100 hasta 499 productores, Pocos Cafetaleros (MPC). Y 96 municipios tienen de 500 hasta 999 productores, Medianamente Cafetaleros (MMC). Exclusivamente 140 municipios cuenta con 1,000 productores o más, Cafetaleros (MC).

2.1.2 Estados productores del café.

Con volúmenes de producción se han revelado el potencial cafetalero de los estados de Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca y Guerrero (Anexo 5, Figura 4) en el año 2011, el valor de la producción (en miles de pesos) para los estados fue de 2,972,996; 1,819,349; 584,650; 586,011 y 190,225.

Los principales sistemas de cultivo bajo sombra diversificada, es el Policultivo tradicional⁵ que representa un 46.09%, un 31.24% de montaña o rusticano⁶, 18.85% especializado, un 3.39% en policultivo tradicional⁷ y un 0.43% bajo sol⁸. (Escamilla, 2007) Los principales estados productores de café cereza, lo encabezan Chiapas y Oaxaca.

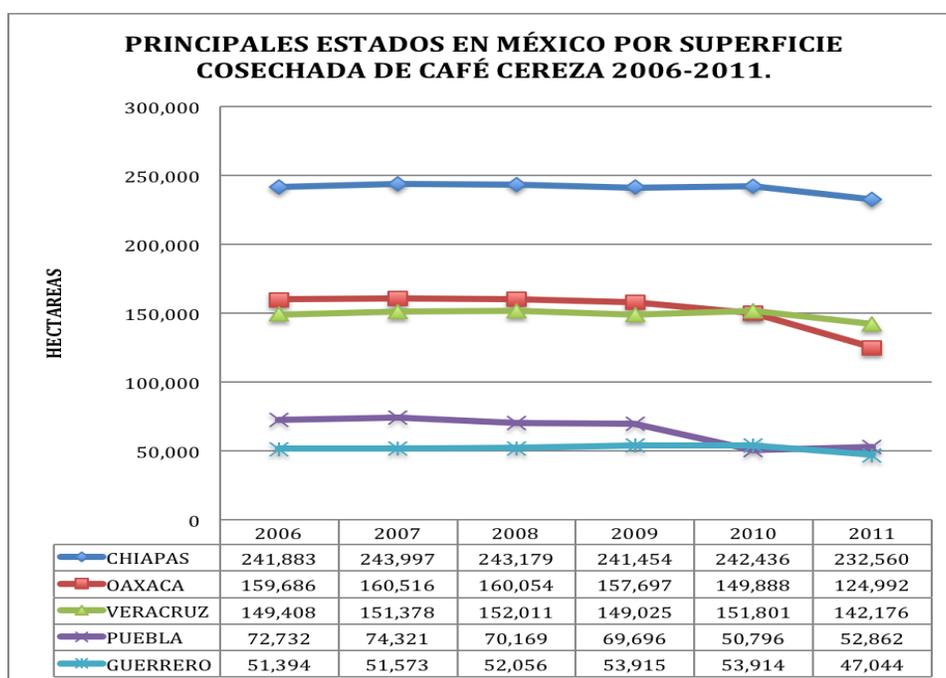


Figura 3. Distribución y tamaños de superficie cosechada de café cereza en los principales estados productores.

Fuente: SIAP/SAGARPA con datos del SIACON 1980-2011.

Para Oaxaca el café como cultivo perenne agrícola, no solo representa la cantidad de familias dedicadas a su producción o derrama de recursos vía jornales, sino también en que el café es el

⁵ Se sustituye la vegetación original por especies arbóreas de sombra.

⁶ Se sustituyen plantas arbustivas por matas de café.

⁷ El cafeto se cultiva junto con otras especies útiles, nativas o introducidas.

⁸ Con arbustos de rápida maduración y corta vida.

mayor generador de divisas de la entidad, actividad agrícola comercial que se extiende por 130 de los 570 municipios, ubicados en siete de las ocho regiones que conforman la entidad.

2.1.3 Cafeticultura en el estado de Oaxaca.

Los principales municipios en el estado de Oaxaca y sus municipios cafetaleros constituyen una superficie sembrada de 187,547.5 hectáreas de café cereza y 163,283.5 hectáreas cosechadas. La cantidad de superficie sembrada para el resto de los municipios representa 51,956 hectáreas de café cereza y una superficie cosechada 41,711 hectáreas. Es necesario destacar la superficie sembrada y cosechada en la producción del cultivo de café cereza convencional y de temporal en el año agrícola 2008, que sumo 27 municipios (Anexo 6, Figura 5).

El Padrón Nacional Cafetalero actualmente tiene empadronado a enero de 2010, a 103,052 productores quienes residen en 150 municipios de los 570 que tiene la entidad. Con 146,134 número de predios y una superficie de 128,802.11 Has. Integrado por un total de 62,854 hombres y 39,991 mujeres dedicados al cultivo de café. (INFORURAL, 2013) Actualmente los 6,230 productores de café orgánico en Oaxaca, producen 15,000 quintales. (COFUPRO, 2013)

El café campesino e indígena se cultiva bajo sombra, acompañado por numerosas especies, se distingue por producir café con características rústico-artesanales; y se le puede encontrar en altitudes que van desde los 600 msnm hasta los 1,600 msnm. En la actualidad las familias cafetaleras minifundistas y los medianos productores tienen que diversificar su ingreso para subsistir y seguir practicando esta actividad. La lógica de producción de los primeros se caracterizan por seguir cultivando café en espera de mejores precios y han seguido con esta practica con la ayuda de programas de ejecución nacional como son el Fondo de Estabilización de precios y el subprograma de fomento productivo, y en lo específico, para los pequeños productores, complementan sus actividades con los programas de Procampo, Oportunidades y de Empleo Temporal entre otros.

La especialidad vocacional de México y su ventaja competitiva, tiene una fuerte presencia de productores indígenas minifundistas que cultivan café bajo sombra y con poco o nulo empleo de

agroquímicos, llamado café ecológico⁹ o biológico, su venta y comercialización, puede realizarse como café cooperativo y de comercialización directa que se distribuye a través de las redes del llamado *Comercio Justo*, habitualmente mediante una transición productiva y una certificación toma el nombre de café orgánico.

2.2 Inicio de la agricultura orgánica en México y el café.

En México, el desarrollo de la agricultura orgánica inició en los años 60 a través de agentes extranjeros conectándose con diferentes operadores mexicanos, solicitándoles la producción de determinados productos orgánicos. Así comenzó el cultivo del café, principalmente en áreas donde insumos de síntesis química no eran empleados. Este fue el caso de las regiones indígenas y áreas de agricultura tradicional en los estados de Chiapas y Oaxaca donde se empezó con la producción de café orgánico. (Gómez, 1999) El área de café orgánico en México ocupa el primer lugar en 2008 de 10 países productores, con 185´193 hectáreas. (FIBL-IFOAM, 2010) Es importante la agricultura orgánica económicamente para México, ya que en empleo tuvo un 15.1 TMAC y un 14.5 de TMAC en divisas generadas de 2005 a 2008. (Financiera Rural, 2010)

Según la IFOAM, para 2005 en México había 120,000 productores orgánicos con un total de 296,046 hectáreas certificadas. Esto significa una superficie promedio por productor de 2.45 hectáreas. (Referenciado por REVISTA VINCULADO, 2012) Para 2005 los principales cultivos orgánicos en México son el café con 147,137 hectáreas que representan el 51% de producción orgánica total, hierbas el 10% con una superficie 30,166 ha, hortalizas el 8 % con una superficie de 24,725 ha, el cacao por su parte con 17,314 ha que representa el 6% y la uva silvestre el 4 % con 12,032 ha. (CIESTAAM, 2005)

A pesar de que la producción orgánica representa menos del 1% de toda la producción agrícola en la superficie plantada en México, genera alrededor del 10% del producto interno bruto en el sector agrícola, con unos ingresos de aproximadamente 300 millones de dólares al año. De acuerdo con ASERCA, la demanda mundial de productos orgánicos está creciendo a un 20-30% anual.

⁹ Café natural.

Las alternativas a la situación actual del mercado del café, es el mercado alternativo de comercio justo y de cafés especiales, la diferenciación del café, bien sea por calidad o tecnología de cultivo y la creciente demanda de productos orgánicos, han comenzado los productores a adaptar su producción hacia los cafés diferenciados, hacia aquellos que llevan una denominación particular o que cumplen con varios estándares, como los orgánicos. Es así como algunos países¹⁰ buscan redefinir su posición de mercado a través de nuevas estrategias y vías que los aleje del sistema de mercadeo de materias primas o tipo commodity¹¹.

Además de los premios económicos que ofrecen los cafés diferenciados tienen ventajas adicionales que benefician a los productores y las comunidades rurales. Ofreciendo empleo en la comunidades rurales, diversificación de las cosechas y reducción del riesgo financiero como resultado de la reducción de los costos por menor uso de insumos externos, mejor uso de los recursos naturales y conservación de la biodiversidad, reducción del riesgo de sequías y protección contra la erosión, reducción del riesgo a la salud de las familias campesinas por mal uso de agroquímicos y desarrollo organizacional de la comunidad. (Giovannucci, 2006)

En la actualidad México cuenta con razones de éxito en la producción de café orgánico por el bajo costo de inversión y la generación de fuentes de empleo a nivel local. Pero el período de adopción y la transición de la agricultura natural a la agricultura orgánica limitan la capacidad de conversión a la agricultura orgánica. Ya que el proceso del cultivar orgánico se debe realizar durante tres años seguidos antes de que un producto pueda calificarse como tal. Para esto se requiere de la certificación por organismos de inspección que lo avalen como ecológico. (Moreno, 2005)

¹⁰ Países en vías de desarrollo.

¹¹ Producto o bien por el que existe una demanda en el mercado y se comercian sin diferenciación cualitativa en operaciones de compra y venta.

2.3 Cafés certificados.

2.3.1 Producción mundial y exportación.

El café orgánico y en general en todos los productos agrícolas orgánicos, carecen de registros estadísticos para su cuantificación, clasificación o control, ya que no se cuenta con una arancel específico para diferenciarlos, por lo que no se tiene un registro homogéneo y exacto. En un esfuerzo por controlar esta situación los miembros exportadores de la ICO acordaron en el año 2007 en el documento ICC-102-9, de asumir la plena responsabilidad de que la certificación de origen del café orgánico de cada país cumpla con las especificaciones que se establecen en la “ISO Guide 65: General requirements for bodies operating products certification¹²”. Esto para poder tener un registro más exacto de los volúmenes exportados e importados por su certificado de origen. De este modo se presentan en los datos de la ICO.

En las exportaciones por certificado de origen, las figuras (Anexo 2, Figura 6 y 7) del (Anexo A) muestran el volumen de exportaciones de café orgánico efectuadas por los miembros exportadores en los años civiles 2005 a 2010 y en los seis primeros meses de 2011, por origen y por destino, basándose en los certificados de origen.

De los informe estadísticos por origen y destino respectivamente (ICO, 2011), para el ciclo productivo 2011 México exporto 4, 546,000 costales¹³ de 60 kg y aumento en 2012 a 5,160,000, ubicándolo como el cuarto país exportador de cafés de origen.

Para exportaciones de café orgánico por miembros del ICO, de los años 2005-2010 y de enero-junio 2011 en costales de 60 kilogramos, obtenidos de Reportes estadísticos (Anexo 9, Figura 8) por destinos y exportaciones de café orgánico por miembros del ICO por destinos (Anexo 10, Figura 9).

La mayoría de los compradores de café orgánico ofrecen un precio de 15 a 25% arriba de los precios de las bolsas de café de Nueva York o Londres. A esto se suma una prima adicional

¹² (1996), Guía Internacional que establece los requisitos que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto.

¹³ Costales de 60 kgs.

cuando se le reconoce un buen nivel de calidad. Los pronósticos de venta realizados por Organic Trade Association en 2004, indican que el café orgánico incrementará en un 20 % anual hasta el 2008, lo que es alentador para el productor de este tipo de café. (PROCAFÉ, 2012)

Es de notar que los 27 países miembros de la Unión Europea mayormente reportan las importaciones de café en forma generalizada como si se tratara de un solo tipo, por lo que se hace difícil hacer cálculos de datos de cada país. Así y todo, se percibe que el consumo de café orgánico certificado en América del Norte, y en Europa observó un vigoroso aumento del 5 al 10% anual entre 2005 y 2008. Por ejemplo en el mercado Norte Americano, el volumen en 2008 fue reportado con un aumento de más o menos 12% sobre el de 2007. Las exportaciones de café orgánico en 2008 se estiman en cerca de 1.7 millones de sacos, de los cuales 40.6% fueron con destino a Europa, 47.9% a Norte América y el 11.5% a Asia y otros lugares. (La guía del café, 2012)

2.3.2 Importaciones y consumo mundial.

Las estimaciones para 2006 indican que las importaciones de cafés certificados ascendió a aproximadamente 110,000 toneladas métricas, lo que representa casi el 8 por ciento del mercado. Estos cafés certificados como orgánicos, de Comercio Justo, Rainforest Alliance, Bird Friendly, Utz Certified y Starbucks CAFE Practices. Se trata de un crecimiento muy importante de las aproximadamente 60,000 toneladas métricas de café certificado que se importaron en América del Norte en 2005, después que representa aproximadamente el 5 por ciento de las importaciones de café verde. El valor de las exportaciones (FOB ¹⁴) de estos cafés se estimó en aproximadamente \$ 330 millones de dólares en 2006. (Giovannucci, et al., 2008)

Las estimaciones de las importaciones de café verde certificado en América del Norte, orgánico son de 30,700 TM¹⁵, Fair-trade 32,100 TM, RA 11,600 TM, UTZ certificado 1,800 TM, BF 200 TN Y C.A.F.E. Practices (Starbucks) 58,000 TN.

¹⁴ Free on board.

¹⁵ Toneladas métricas.

Cuadro 1. Tasa de crecimiento de distintos segmentos de la industria del café.

Segmentos de café	Global %	USA %
Convencional	1-2	0-1
Gourmet (especialidad)	5-10	10-15
Orgánico	13-17	38
Fair-trade	46	41
Rainforest Alliance	106	120
Utz Certified	31	+

Fuente: Giovannucci, et al., 2008. Cálculos basados en datos de USDA, SCAA, FLO, Trans Fair USA, Giovannucci, CIMS, Utz Certified, Rainforest Alliance.

Cuadro 2. Nichos de mercado de cafés especiales.

Certificado y sellos.	Descripción y número de unidades productivas en México.
CAFÉ DE SOMBRA	Estrategia impulsado por el Instituto Smithsonian de aves migratorias y con el sello “Café amigable de las aves.” No. fincas certificadas: 11 ¹⁶ El sobreprecio para el café BF van desde \$ 0,05 dólares y \$ 0,28 dólares por libra con el promedio general es entre \$0,05 dólares y \$0,10 dólares, es decir, además de la prima en el precio para la certificación orgánica.
DE CALIDAD	En nuestro país existe el sello de “Café de México” para certificar la calidad del café, para poder obtenerlo es necesario cumplir con las normas que establece el sistema producto café.
CAFÉ SUSTENTABLE	A partir del año 2002, los cafés con sello orgánico, comercio justo y de sombra quedaron incorporados en los cafés sustentables, ya que el consumidor se confundía con tantos sellos.
Iniciativa CCCC (4C).	(Código de conducta para la comunidad del café). La iniciativa 4C, busca vigilar el trabajo de productores, beneficios, compradores, comerciantes, etc. Es decir, todos los sectores que participan en la <i>cadena del café</i> para evitar que hayan malos tratos o un mal funcionamiento. La participación de esta iniciativa no es obligatoria.
RAINFOREST ALLIANCE	Verifican que las fincas cumplan con los estándares sociales y ambientales y que están en camino hacia la verdadera sostenibilidad. Número de UP certificados: 12 y 37 UP en operaciones. Primas y precios de \$ 0,04 dólares. \$ 0,20 dólares por libra con el promedio en \$0,08 dólares a \$0,12 dólares.
C.A.F.E. Practices de Starbucks	Cuidar el ambiente y ser proveedor a esta compañía. En 2006, Starbucks compró más de 145,000 toneladas métricas de café y pagó un precio promedio FOB de \$ 1,42 dólares por libra (productores que no exportan pueden obtener 15-35 por ciento menos dependiendo del número de intermediarios que se interponen entre ellos y el exportador). Cerca de 77 000 toneladas métricas fueron certificados de forma independiente. (Giovannucci, et al., 2008)
CERTIFICACIÓN UTZ Certified.	Comprende la realización de prácticas agrícolas adecuadas para la producción de café y el bienestar de los trabajadores, incluyendo el acceso a la salud y a la educación. Los productores han estado recibiendo las primas que el promedio de \$ 0,03 a 0,05 dólares, con un rango reportado de entre 0,01 dólares y 0,12 dólares EE.UU. durante los últimos tres años.
Programa de Calidad Sostenible AAA de Nespresso	Cuenta con prácticas sociales y ambientales, en las compras de café en Costa Rica, Colombia, Guatemala, México, Brasil y Kenia. Fue introducido al público en 2005 y es todavía relativamente nuevo. Los productores reciben por lo general un precio por encima del mercado, de una combinación de calidad y sostenibilidad. En 2006 cerca de 6,000 toneladas

¹⁶ Número de fincas certificadas amigable con las aves por país de origen (2006).

métricas fueron certificados.

Fuente: (SAGARPA. INCA RURAL, 2008), Giovannucci, et al., 2008., Fuente: CIMS, 2006, basado en datos de Utz Kapeh, 2006.

Para obtener la certificación de comercio justo y ser considerada como una organización productora se debe cumplir con una serie de normas entre los que se destaca que se trate de pequeños productores organizados y con manejo transparente del dinero.

2.3.2.1 Comercio justo, situación de mercado.

El café es por mucho el producto más importante y las ventas de café certificado de comercio justo han aumentado considerablemente en la última década. FLO indica que las ventas de café de comercio justo certificado en todo el mundo llegaron a 52 077 toneladas métricas en 2006, frente a 33 994 toneladas métricas en 2005 (+53 por ciento). Casi la mitad de este volumen se vendió en América del Norte.

a) Las importaciones.

Según TransFair USA, 29,380 toneladas métricas de café de comercio justo fueron importados en los Estados Unidos en 2006, frente a 20,220 toneladas métricas en 2005 (+45 por ciento). El mercado del café de comercio justo en los Estados Unidos ha crecido de forma espectacular en los últimos años, aunque las estimaciones preliminares para 2007 indican una marcada desaceleración, debido en parte a algunas sobrecompras en el año 2006. Canadá importó y vendió un estimado de 2,770 toneladas métricas de café verde de comercio justo en 2006 un crecimiento de aproximadamente el 60 por ciento en 2005. Comercio justo representa el 2 por ciento de café verde de total de importaciones de EE.UU. Comercio Justo EE.UU. estima que las ventas al por menor de café de comercio justo en Estados Unidos llegó a 730 millones de dólares en 2006, por encima de \$ 499 millones en el año anterior (+46 por ciento). Se calcula que el café de comercio justo representa a más de 3 por ciento del valor de mercado al por menor de EE.UU. El número de empresas (tostador e importador) con licencia de Comercio justo en los Estados Unidos ha aumentado en forma sostenida desde 1999 a 463 empresas en 2006. (Giovannucci, et al., 2008)

Hay una considerable superposición de los sectores de café orgánico y de comercio justo. En 2006, aproximadamente el 78 por ciento del café de comercio justo vendidos en los Estados Unidos también fue certificada orgánicamente, mientras que en Canadá y en el mundo este alcanzó cerca del 50 por ciento en promedio. Esto refleja una *tendencia hacia certificaciones dobles y hasta triples*, una tendencia con implicaciones difíciles para los productores. La prima para el café de comercio justo, que también está certificado como orgánico aumentó en 2007 por EE.UU. 0,05 dólares por libra a 0,20 dólares, el incremento también sirve como incentivo para una mayor sostenibilidad ambiental.

Cuadro 3. Ventas mundiales totales de certificado de café FLO, 2004-2010 (60 kg de bolsas).

Países	No comparable con nuevos datos (grano verde)				Nuevo y comparable		Estimado
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Europa	279400	352065	429915	521065	767300	855717	950000
Norte América	123385	210685	430600	504565	578567	636917	700000
Australia/Nueva Zelanda	n.a.	1650	4765	7500	18500	26567	35000
Japón	915	2165	2450	3685	5833	6533	7300
Otros						483	600
Total	403700	566565	867730	1036815	1370200	1526216	1692900

NB: Las diferencias en los datos para 2008 y 2009 son de granos verdes equivalentes y comparables con otras certificaciones. Sin embargo, 2004-2007 no lo son. Las cifras de 2010 son estimaciones basadas en las tasas de crecimiento extrapoladas. Los cálculos se basan en las ventas de FLO países consumidores en lugar de café exportado de origen con una distribución promedio es de café tostado (97%) y el café soluble (3%) - convertida a GBE (granos verdes estimados). (Giovannucci, et al., 2008).

Fuente: Giovannucci. Basado en datos de FLO/Bonn y Transfair USA.

b) Las exportaciones.

El Café de comercio justo fue producido y exportado por 26 países en 2006. Los cinco mayores proveedores de comercio justo en el mercado de América del Norte fueron Perú con 7,349 TM, México 3,581 TM, Nicaragua 3,299 TM, Indonesia con 2,821 TM y Etiopía 2,584 TM, que en conjunto representen dos terceras partes de las importaciones estadounidenses. Otros proveedores importantes son Brasil, Colombia y Guatemala. (Giovannucci, et al., 2008) Los

países productores representan un total 259,627 productores de comercio justo, que suministran café de comercio justo a nivel mundial. Los países y agricultores que suministran café de comercio justo a nivel mundial en 2006 con certificado FLO certificado.

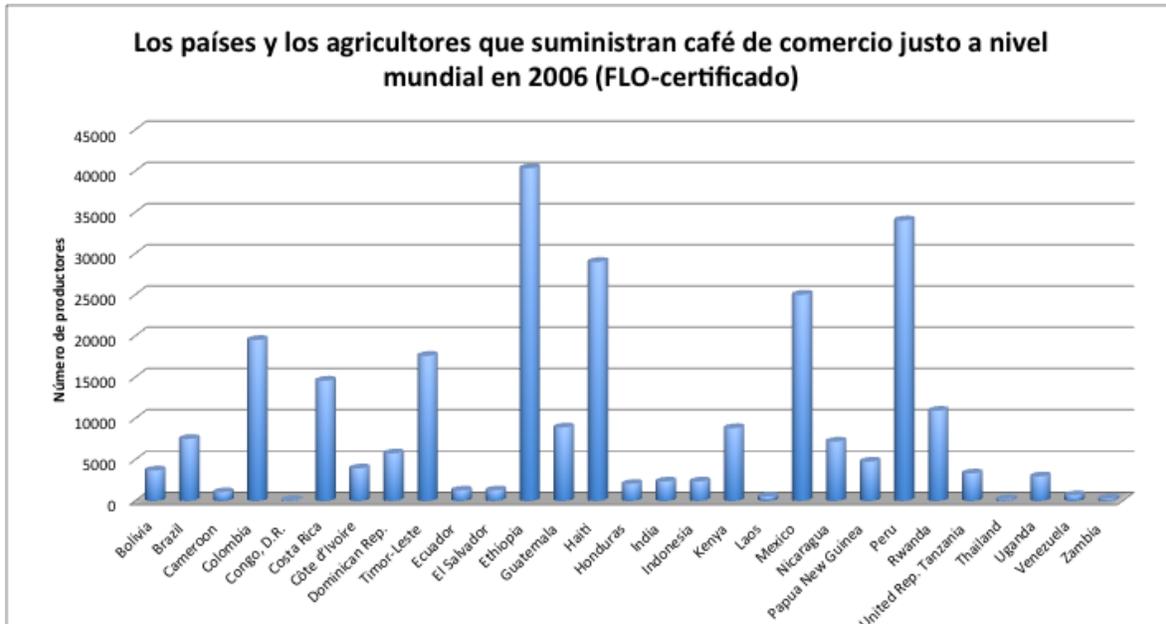


Figura 4. Países y agricultores (FLO- certificado).

Fuente: Giovannucci, et al, 2007. Basado en datos de FLO International and TransFair USA 2007.

c) Precios.

El sistema FLO garantiza un mínimo Fairtrade o precio mínimo que se basa en el costo estimado de la producción sostenible. El precio mínimo oscila entre \$1,01 USD a \$ 1,21 USD por libra, dependiendo del tipo de café y el país de origen. Cuando los precios de mercado se elevan por encima del mínimo, es decir, \$1,21 USD por muchas arábicas lavados, se paga una pequeña prima adicional. Desde hace muchos años que la prima adicional fue \$ 0,05 USD por libra, pero en junio de 2007 se elevó a \$ 0,10 por libra. La prima es para uso de las cooperativas para las inversiones sociales y económicas a nivel comunitario y cooperativo. Cuando también se certificó el café orgánico, una prima adicional de \$ 0,20 USD por libra se aplica. (Giovannucci, et al., 2008)

La fijación de precios de café en el caso de café de Comercio Justo Fairtrade, precios mínimos y primas, incluye una lista de Precios Mínimos y las Primas para todos los productos de Comercio Justo Fairtrade.

Cuadro 4. Precios Mínimos y las Primas para todos los productos de Comercio Justo Fairtrade.

Criterio específico del producto	Características del producto	País / Región	Nivel de precio	Precio mínimo de comercio justo	Prima de comercio justo	Fecha de validez
Café Arábigo *	Lavado	A nivel mundial	FOB	1.40	0.20 (de los cuales al menos 0.05 para productividad y/o calidad)	1/04/11
Café Arábigo **	Lavado	A nivel mundial	FOB	+ 0.30		1/04/11
Café Arábigo*	Natural	A nivel mundial	FOB	1.35	0.20 (de los cuales al menos 0.05 para productividad y/o calidad)	1/04/11
Café Arábigo**	Natural	A nivel mundial	FOB	+0.30		1/04/11
Café * robusta	Lavado	A nivel mundial	FOB	1.05	0.20 (de los cuales al menos 0.05 para productividad y/o calidad)	1/04/11
Café robusta	Lavado	A nivel mundial	FOB	+0.30		1/04/11
Café robusta*	Natural	A nivel mundial	FOB	1.01	0.20 (de los cuales al menos 0.05 para productividad y/o calidad)	1/04/11
Café robusta*	Natural	A nivel mundial	FOB	+0.30		1/04/11

*Calidad convencional. **Calidad: diferencial orgánico.

Fuente: FLO, 2011.

En el caso del café de Comercio Justo Fairtrade, por ejemplo, los compradores pagan el precio mínimo de Comercio Justo Fairtrade o el precio de mercado, el que sea mayor, y una prima para el café convencional. Para el café orgánico, un diferencial orgánico tiene que ser pagado por sobre el precio y la prima.

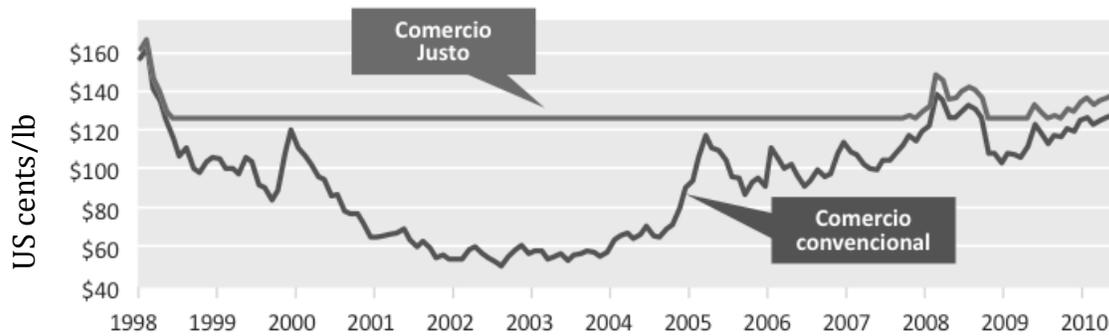


Figura 5. Comparativo de precios de comercio y precio de Nueva York. Café Arábica, evolución 1998-2010. USD/quintal.

Fuente: Comercio Justo, 2012. En base a datos Intermóm Oxfam.

Nota.- NB precio Fairtrade = precio mínimo de 121 centavos / libra + centavos/lb de alta calidad.*

Cuando el precio de Nueva York es de 121 centavos de dólar o más, el precio de comercio justo = Precio NY + 10 centavos. *Premium (alta calidad) se incrementó de 5 centavos/libra en junio de 2007.

El precio de NY es el precio de cierre diario de la posición segunda Coffe C contrato de futuros en la Bolsa de Comercio de Nueva York.

Más de un cuarto de millón de familias campesinas se beneficiaron directamente de las ventas de café de comercio justo en 2006. La mayoría pertenecían a 241 organizaciones de productores de café que fueron certificadas por FLO en 2006. FLO estima que el sistema de comercio justo beneficio a los agricultores un ingreso adicional de unos (USD \$ 57.4 millones) en ese año. Esta suma representa un promedio de más de \$ 200 USD, por agricultor por encima de lo que hubieran ganado de la venta en el mercado convencional. Comercio Justo USA estima que las cantidades vendidas en los Estados Unidos generaron un ingreso adicional de \$ 17,000,000 millones de dólares para 106 cooperativas de agricultores en 23 países. La tendencias en volúmenes de ventas de comercio justo de café oro¹⁷ convencional y café oro orgánico, de 1997 al 2002 reflejan un crecimiento en aumento.

¹⁷ Grano de café, listo para ser tostado y posteriormente molido.

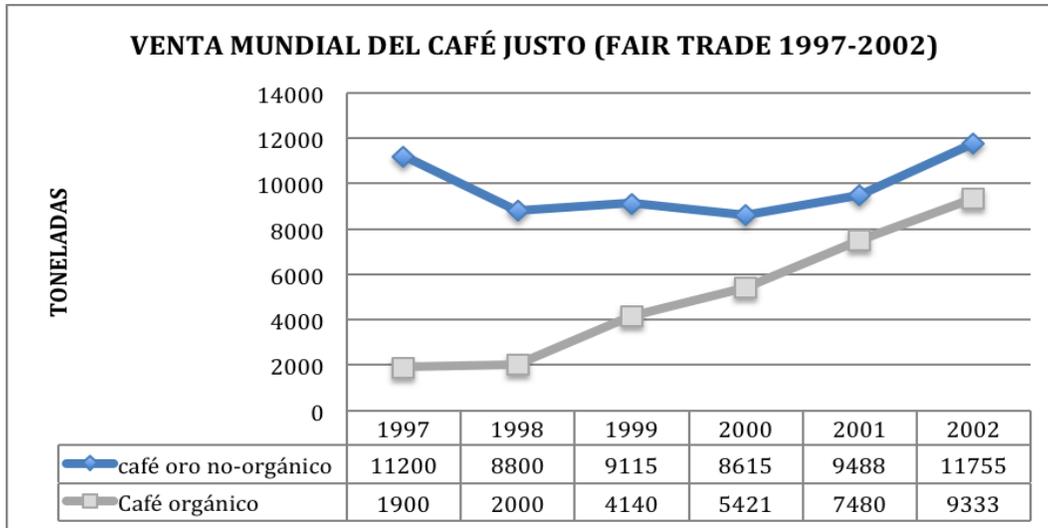


Figura 6. Venta mundial del café justo (1997-2002)
Fuente: CEPCO, 2008.

2.3.2.2 Café orgánico.

Los países como destino de exportación de café orgánico son Alemania, Holanda, Suiza, Inglaterra, USA, Suecia, Austria, Italia, Japón, Francia, Dinamarca, Noruega, Bélgica y Canadá. (CONANP, 2012) Los primeros cafés orgánicos que aparecieron en el mercado en el decenio de 1980 eran arábicas de México, de buena calidad pero hoy en día existen también de calidades inferiores de arábica orgánico, además de robusta orgánicos. Algunas plantaciones o exportadores de calidad hacen certificar sus cafés como orgánicos para subrayar su calidad, confiando en que se percibirán como cafés realmente especiales. (Guía del café, 2012)

La importancia económica del aromático mexicano en números, se cultivan en 600,000 hectáreas de café, se exporta 800,000 sacos de café orgánico al año y 70,000 hectáreas de café orgánico se cultivan en el país. (El economista, 2013)

El impacto comercial del café orgánico se observa en el precio pagado por el grano en la modalidad del mercado internacional de café orgánico paga 190 dólares en promedio por un saco de café orgánico, a diferencia de los 120 dólares en los que se valora un saco de café convencional. (El economista, 2013)

a) Las importaciones.

Basado en una encuesta de los importadores y de las fuentes de la industria, Giovannucci estima que las ventas mundiales de café orgánico certificado superan 67,000 toneladas métricas en 2006, casi la mitad de los cuales (30,700 toneladas) se consume en América del Norte. Esto es mucho más que las aproximadamente 52,000 toneladas métricas de café orgánico que se consumen en todo el mundo en 2005, cuando se consumieron 19,000 toneladas métricas (37 por ciento) en América del Norte, la proporción de América del norte del consumo mundial de café orgánico ha aumentado considerablemente. (Giovannucci y guía café de 2005 a 2006; Banco Mundial (2005). Giovannucci y CIMS de 2004)

Datos correspondientes a 2008 proporcionados por el Ministerio de Agricultura japonés denotan que el total de importaciones de café orgánico fue de aproximadamente 134,000 sacos. Esta cifra se compara con el de las importaciones de 2004 de aproximadamente 40,000 sacos hecho que confirma el creciente interés consumidor. Fuentes comerciales sugieren que la posible prima para tales cafés es sumamente limitada, que no alcanza a 10 cts./lb, y que los consumidores están preparados a pagar más por calidad. De hecho, el potencial del café orgánico de alta calidad en el Japón se percibe prometedor. (La guía del café, 2012).

b) Demanda de café orgánico.

La elasticidad de precios por la demanda de café ha sido estudiada extensivamente, con resultados variables. Algunos estudios muestran lealtad a las marcas, mientras que otros muestran la disponibilidad de cambiar si los precios de una marca específica suben significativamente. Lo que esta claro es que la elasticidad en los precios por la demanda de cafés especializados (la sombrilla que cubre al café gourmet, orgánico, bajo sombra y comercio justo) debería ser menos elástica que la de café convencional, porque los determinantes de la demanda son diferentes. Esto significa, en corto plazo, que los consumidores de café especializado están menos preocupados por los precios, ya que se preocupan más por otros aspectos del producto. Las demandas inelásticas son siempre preferibles para productores y comercializadores, ya que

pueden aumentar los precios, sin observar una fuerte caída en la demanda. Los importadores que son conscientes de que el precio llegue a sus proveedores afirman en un estudio reciente que aproximadamente 80 a 90 por ciento de la prima llega al agricultor o cooperativa. Sin embargo, esto probablemente no es representativo de todos los cafés certificados, ya que es probable que los importadores con un mayor interés en saber lo que reciben sus agricultores también pueden estimular los niveles de pago. (Giovannucci, et al., 2008)

En comparación con 2005 las importaciones de café Orgánico verde¹⁸ en el año 2006, la tasa de media de crecimiento fue de aproximadamente 56%. El café orgánico que también fue certificado como de comercio justo representó por 50 millones de libras y en la importación de Transfair estimaciones esto significa que el 78% de todo el café de Comercio Justo también es orgánico. Constante y sólido el crecimiento del Comercio Justo en los últimos años - un promedio de 41% de 2004 a 2006 - ha traído sus volúmenes de importación hasta el nivel de las importaciones orgánicas certificadas por primera vez. (Giovannucci, et al., 2007)

Distinguir la cantidad de prima que alcanza al productor organizaciones locales y cuanto es absorbida por la cadena de suministro, no es fácil de determinar, pero si la cadena de suministro es corto y transparente, un mayor porcentaje terminara en los bolsillos de los productores.

En el mercado domestico el consumo de café en México en noviembre de 2010, en una encuesta de comercialización ha confirmado que el consumo interno de México es en gran parte de café soluble, pero el consumo de café tostado es a la alza. La encuesta mostró que el 57 por ciento consume café soluble, mientras que el 23 por ciento consume café tostado y el 15 por ciento una combinación de ambos. Las estimaciones del consumo doméstico de café soluble y café tostado molido durante la campaña de 2009/10 fueron revisadas a la baja debido a una disminución en el poder adquisitivo de hogares de medio y menores ingresos. Los datos oficiales actuales indican que el consumo per cápita sigue siendo bajo en 1,0 a 1,2 kilogramos por año / per cápita. Las cifras oficiales indican que a partir de la producción total nacional, el 62 por ciento se destina a la exportación, mientras que el 38 por ciento restante se comercializa en el país. Los consumidores con mayor poder adquisitivo han podido permitirse el consumo café de especialidad durante años. (Guía del café, 2012.)

¹⁸ Llamado también café oro.

c) Precio internacional.

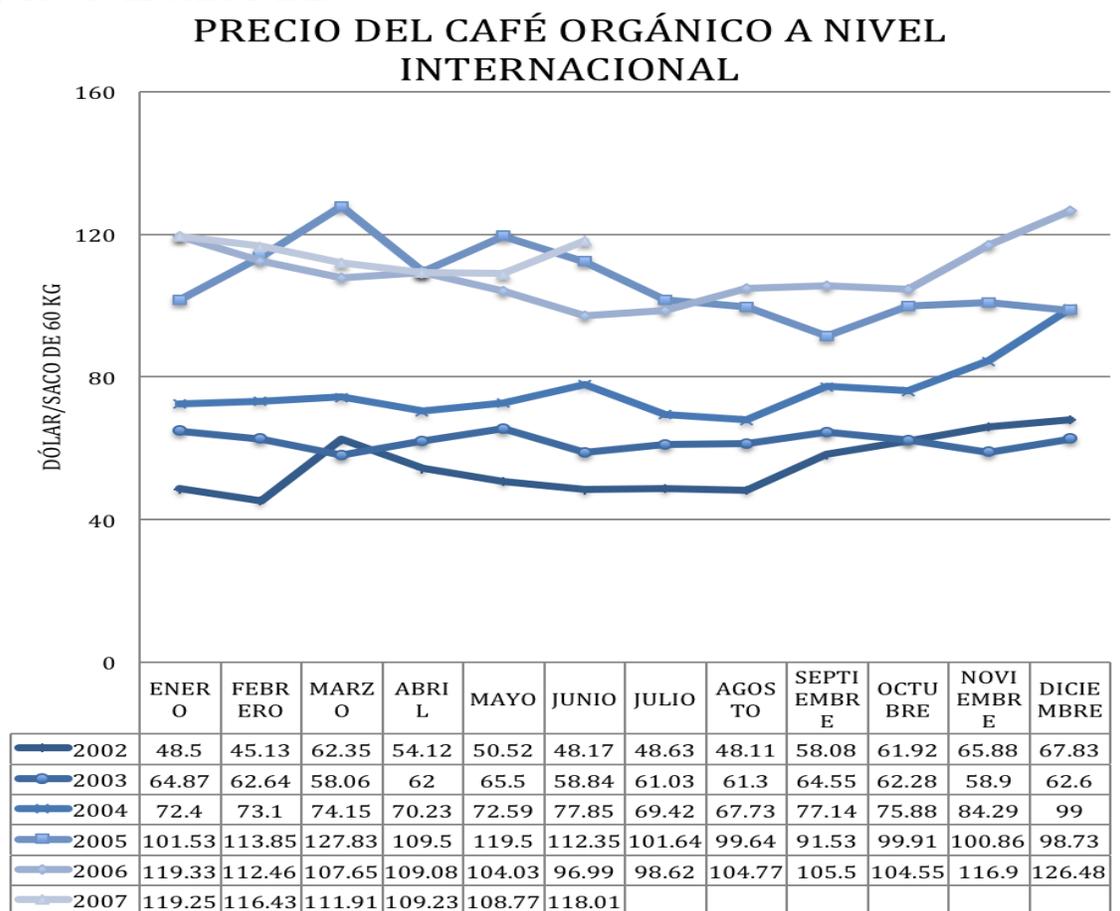


Figura 7. CEPCO, 2009. Publico la siguiente lista de precios (en dólares por sacos de 60 kg) de los años 2002 al 2007.

Fuente: Bustos, Marta, et al., Evaluación económica de una comercializadora internacional de café orgánico. IPN, 2009. Basado en datos CEPCO.

d) Tendencias del mercado.

Cafés con doble certificados como orgánicos + comercio justo es probable que continúen su fuerte crecimiento, según los pronósticos, las importaciones de café orgánico en América del Norte podrán llegar a cerca de 35,000 toneladas métricas en 2007. La Guía del Café prevé que las importaciones mundiales oscilen entre 60,000 toneladas y 66,000 toneladas métricas en 2007, mientras que las estimaciones de Giovannucci son más de 70,000 toneladas métricas.

e) Consumo interno de países productores.

El consumo interno en los países productores de café se estima que ha aumentado de cerca de 26 millones de sacos en 2000/01 a más de 41 millones de sacos en el año de cosecha 2010/11. (Guía del café, 2012)

f) Producción nacional y exportación.

El café orgánico se produce en 5 estados principales de la República Mexicana (Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla, Guerrero), entre ellos Chiapas ocupa el primer lugar como estado productor, teniendo un total de 18,337 productores orgánicos. Los datos del SIAP son nuevos y los registros no representen el total de las actividades del área orgánico de producción de café cereza orgánica.

Cuadro 5. Principales estados en México por producción de café cereza orgánico. (Hectáreas)

ESTADOS	2006	2007	2008	2009	2010	2011
CHIAPAS	30,187	27,503	22,157	32,769	34,442	34,247
OAXACA	2,992	2,578	2,958	2,692	2,933	2,707
COLIMA	195	245	411	526	189	258
NAYARIT		1,146				10,256
PUEBLA				167	906	699

Fuente: SIAP/SAGARPA con datos del SIACON 1980-2011.

Cuadro 6. Principales estados en México por valor de la producción de café cereza orgánico. (Valor de la producción)

ESTADOS	2006	2007	2008	2009	2010	2011
CHIAPAS	83,635	80,198	70,641	105,584	131,569	233,898
OAXACA	5,512	10,368	11,275	10,324	10,743	10,376
COLIMA	780	980	1,644	2,367	943	1806
NAYARIT		4,582				66,350
PUEBLA				999	5,954	4,493

Fuente: SIAP/SAGARPA con datos del SIACON 1980-2011.

Cuadro 7. Producción por tipo de café en México. (Toneladas)

TIPOS	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Café cereza	1,512,541	1,452,383	1,408,161	1,430,215	1,326,136	1,282,347
Café cereza orgánico	33,374	31,472	25,526	36,154	38,470	48,167

Fuente: SIAP/SAGARPA con datos del SIACON 1980-2011.

Cuadro 8. Indicadores de producción de café orgánico en México, superficie de café orgánico, por entidad federativa, 2004-2005.

Estados	Superficie (ha)	Productores	Producción (Qq)	Municipios	Comunidades	Superficie promedio (ha)	Rendimiento (qqa-1)
Chiapas	38.445	18.337	305.637	70	942	2.10	7.95
Oaxaca	20.636	6176	66.241	47	175	3.34	3.21
Veracruz	2463	1079	38.496	16	58	2.28	15.63
Puebla	3678	1983	21.994	2	29	1.86	5.98
Guerrero	1168	741	5158	10	47	1.58	4.44
Total	66.390	28.316	437.553	145	1251	2.34	6.59

Fuente: Escamilla, et al, 2005.

2.3.2.3 Café orgánico Oaxaqueño.

El comercio justo es un movimiento social integrado por productores, comerciantes y consumidores que trabajan por un modelo más justo de intercambio comercial, posibilitando el acceso de los productores más desfavorecidos al mercado y promueven el desarrollo sostenible (CECJ, 1998¹⁹. Referenciado por López, et al, 2009). La cronología del comercio justo y sus actores principales fueron marcados por movimientos nacionales e internacionales en la cafeticultura orgánica en México y en específico del estado de Oaxaca (Anexo 11, Figura 10).

a) Producción estatal y exportación.

Los pequeños productores certificados por Comercio Justo reciben un estímulo agregado al precio del café orgánico, además de que tienen la garantía de la venta de su café a un precio estable, en caso de que el precio de la bolsa de Nueva York sea muy bajo. Para el ciclo 2008/2009 se comercializaron 73,089.5 Qq de café oro bajo el esquema de comercio justo.

En este esquema de comercio participan las organizaciones sociales de la entidad asociadas a la

¹⁹ FLO-International es una asociación sin fines de lucro que implica a 23 organizaciones miembro (iniciativas del sello de comercio justo -Fairtrade- y redes de productores) así como a comerciantes y expertos externos. La asociación desarrolla y revisa los criterios de comercio justo -Fairtrade- y brinda asesoría a los productores certificados Fairtrade en el cumplimiento de dichos criterios, en la consolidación de sus negocios y en el logro de nuevas oportunidades en el mercado.

Coordinadora Estatal de Producción de Café de Oaxaca (CEPCO), Mixteca Alta del Pacífico, S.C.L, Productoras de Café la Trinidad S. De S.S, Redcafes A.C. (Línea de comercialización de Café Nee y Café Santo Domingo), Sociedad Cooperativa de Productores de 21 de septiembre S.C.L., Sociedad cooperativa un Sueño de Tantos S.C.L, Unión de comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) y Yeni Navan Sociedad de productores rural de R.L. Estas organizaciones productoras comercializan su producto a través de la comercializadora Agropecuaria estatal (CAEO), Procesadora Ecológica de Oaxaca, Café y Desarrollo S.A. de C.V., entre otras. (López, 2009)

El café no sólo es una materia prima, es el resultado de un proceso económico y social de comunidades y pequeños productores. Este grano es generado por más de 88 unidades de producción de café orgánico certificado y dos sin certificar. El 74 % de unidades de producción de café orgánico certificado se agrupa en las regiones de la costa, Sierra Norte y Sierra sur, el 26% restante confluyen en las regiones de la cañada, Papaloapan, Istmo y Mixteca. (López, 2009) La zona productora de café Orgánico de Oaxaca se sitúa en el rango longitudinal 639-1282 m.s.n.m. y altitud promedio 198 m.s.n.m., (Escamilla, 2006) de esta actividad dependen de manera directa más de 100 mil familias dedicadas al cultivo²⁰.

Cuadro 9. Superficie promedio cultivada de café orgánico en el estado de Oaxaca.

Región	Productores		Superficie (ha)		Producción total	
	Orgánicos	Transición	Orgánico	Transición		
					Total	81152.54
Costa	9330	28	16942.50	947.00	17889.50	62582.51
Istmo	3214	1	9954.12	3841.75	13795.87	31297.94
Sierra Norte	1989	463	5413.61	1485.80	6899.41	8513.81
Sierra sur	807	64	1695.27	181.54	1876.81	6800.85
Cañada	1243	19	1418.45	80.75	1499.20	4449.22
Mixteca	512	16	957.80	23.00	980.80	2054.95

²⁰ Plan de innovación Oaxaca, Amecafé, 2011.

Papaloapam	221	5	444.00	9.00	453.00	12473.56
1 ²¹	1101		2258.46	119.00	2377.46	22681.61
2 ²²	2320		5000.00	0	5000.00	20413.45
3 ²³	ND	2000	ND	4500.00	4500.00	252420.48
TOTAL	20737	2596	44084.21	11187.84	55272.05	

Fuente: López, Reyes Ulises Iván. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. Universidad Autónoma Chapingo.

La producción de café es realizada por pequeños productores y unidades agrícolas, quienes emplean su propia fuerza de trabajo y la de su familia para lograr una producción orgánica, con beneficios individuales o pertenecientes a alguna organización local. La entidad cuenta con 30 distritos de los cuales 17 están registrados como productores de café según el Consejo Estatal de Café del Estado de Oaxaca (CECAFE). De acuerdo al número de unidades de producción de café orgánico certificado (organizaciones o fincas), el Distrito Mixe es el principal al agrupar el 29% de las mismas, seguido por el de Pochutla al agrupar 20% y Miahuatlán con el 8%; estos tres distritos concentran el 57% de las unidades de producción de café certificado. El 43% restante se encuentra en los otros 12 Distritos (López, 2009). Estas organizaciones se pueden clasificar como de primer nivel (Anexo 12, Cuadro 1), segundo nivel (Anexo 13, Cuadro 2) y fincas. Las de segundo nivel o de segundo grado están conformadas a su vez por organizaciones pequeñas de primer nivel²⁴ en una o varias regiones, lo cual se ha dado como una estrategia para poder negociar el café a un mejor precio y abaratar costos en el proceso de la cafecultura orgánica.

2.3.2.3.1 Canales de distribución y comercialización.

Entre los principales canales de comercialización que siguen el café orgánico oaxaqueño sobresalen las comercializadoras-productoras, así como dos comercializadoras-exportadoras y empresas importadoras de origen estadounidense, canadiense y europeas.

²¹ Yeni Navan S.P.R. de R.L. MICHIZA.

²² Greipa de Oaxaca S. de SSS (Grupo de Empresas Libres de Producción Agrícola).

²³ Unión Nacional de Trabajadores Agrícolas de Oaxaca A.C.

²⁴ Organizaciones que llegaron a constituirse regionalmente.

La información que a continuación se presenta es la compilación de diversas fuentes señaladas, del estado de Oaxaca, tanto de organizaciones de pequeños productores como fincas medianas y grandes certificadas. La cadena es representada por actores, etapas de producción de la cadena de valor orgánica y co-actores de la misma.

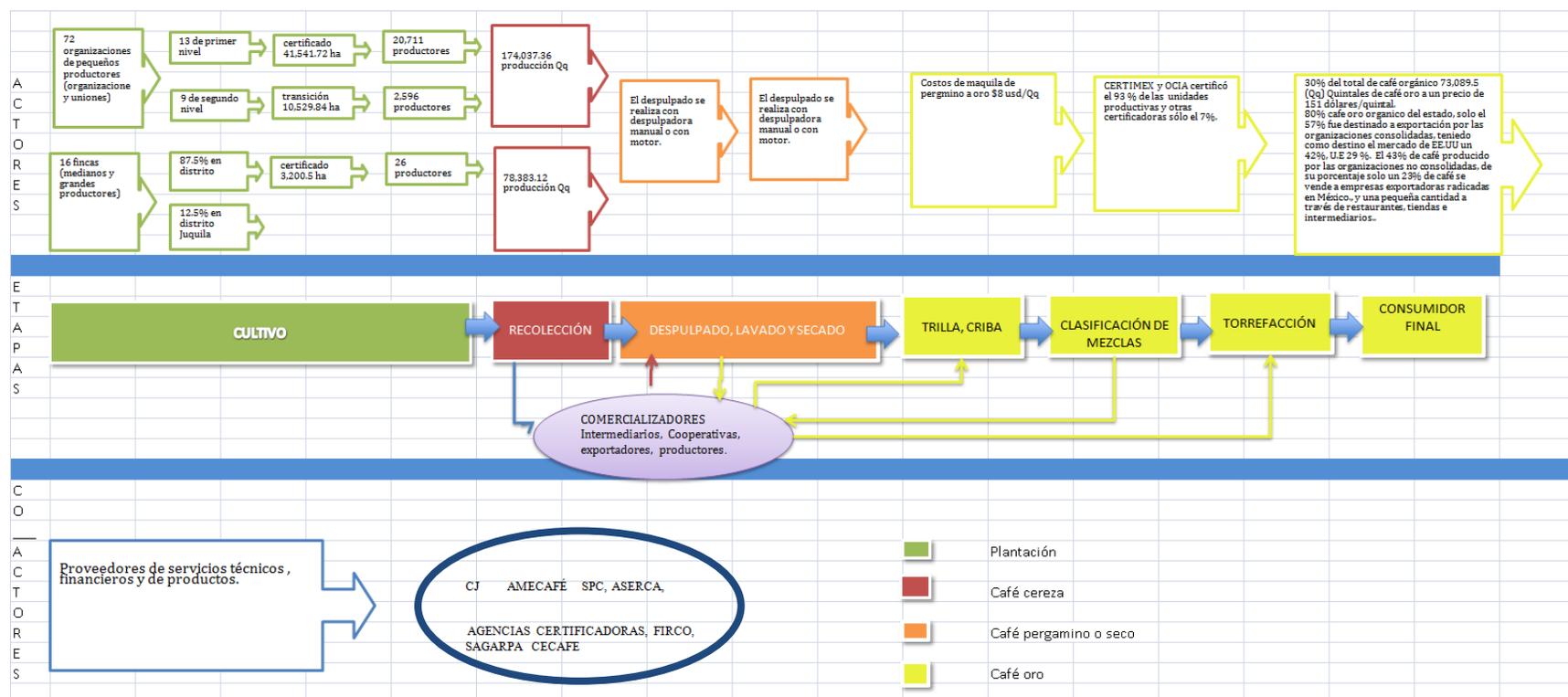


Figura 8. Cadena de valor del café orgánico en el estado de Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia en base a datos de López, Reyes Ulises Iván. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. Universidad Autónoma Chapingo.

a) Actores de la cadena de valor.

Oaxaca cuenta con alrededor de 88 unidades de producción certificadas, con alrededor de 23,333 productores de café. El 82%, 72 organizaciones de pequeños productores, el porcentaje restante se clasifica como fincas (medianos y grandes productores).

Se encuentran 72 Organizaciones de pequeños productores que corresponden el 82% de unidades certificadas, de los que se clasifican 13 organizaciones de primer nivel, trabajan por su propia cuenta y algunas tienen problemas en la comercialización, dada que la cantidad de café orgánico producida es pequeña y no les permite negociar y realizar contratos comerciales preferenciales.

El café de exportación en oro o verde tiene como destino la Unión Europea, Estados Unidos, Japón, entre otros y una mínima parte de café molido es de exportación y de consumo nacional.

Para el 2008, se encontraron 16 fincas (medianos y grandes productores) que renovaron su certificado por lo que seguirán vendiendo su café como orgánico. Todas convergen en la Región de la costa en dos Distritos: Pochutla con 87.5% y Juquila con el 12.5% de las fincas orgánicas localizadas en la entidad. (López, 2009)

b) Co- Actores de la cadena de valor.

La cadena de valor del café en Oaxaca cuenta con diversos co-actores que presentan servicios técnicos, de asesoría, de capacitación, asesoría, financiamiento, entre otros. Además la cadena se abastece de maquinaria, herramientas, entre otros productos.

c) Prestadores de servicios técnicos y capacitación.

El Consejo estatal del café y la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (Amecafé), así como las organizaciones de productores de primer y segundo nivel, las propias exportadoras y algunas ONG's., organizaciones vinculadas con el sector y de ámbito mundial (asociaciones de café de América, Europa y Japón), organizaciones vinculadas con los procesos de certificación y además empresas certificadoras (Certimex, OCIA, CJ MÉXICO) son coactores en la cadena del café orgánico.

Los prestadores de servicios de certificación, son representadas mayormente por Organic Crop

Improvement International (OCIA) y la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos, S.C. (CERTIMEX, S.C.) ambas certifican el 93% de las unidades de producción de café orgánico en la entidad. Le siguen en importancia Quelite Assurance Institute (*QAI*) 4%, Guaranteed Organic Certification Agency (GOCA) 1%, Krav 1% y Bioagricert procesos agrícolas 1%. Cabe mencionar que algunas de las unidades de producción cuentan con co-certificación, es decir, con más de una certificación. (López, 2009).

Los prestadores de servicios financieros, en especial después de la crisis del café existentes en el país se marcan con la presencia de las propias organizaciones (de primer y segundo nivel) que crearon sus esquemas de intermediarios financieros y los beneficios de adelantos que ofrecen las exportadoras para enfrentar los costos de cosecha y beneficio.

d) Prestadores de bienes.

Todos los productores usan insumos en el manejo de los cafetales orgánicos que proviene tanto de la misma unidad de producción como del exterior. Una gran parte de las unidades de producción orgánica certificadas emplea insumos originados en la misma unidad (57%), el resto adquiere sus insumos con un proveedor orgánico, mediante el programa de sanidad vegetal o con un proveedor o productor convencional. (López, 2009) Otros proveedores, son las empresas que suministran equipos y maquinaria, tales como las despulpadoras, desmuciladoras, secadoras, clasificadoras, basculas, tostadores, medidores de humedad, entre muchos otros.

2.3.2.3.2 El café orgánico como proceso productivo.

Las condiciones físicas de los terrenos cafetaleros son extremosas en el estado de Oaxaca, los productores orgánicos han adaptado prácticas de conservación de suelo cumpliendo con las normas de certificación. Para el establecimiento de una plantación orgánica se necesitan:

Un semillero o vivero de forma individual o grupal, actividades de selección de la semilla (certificada como orgánica), luego la preparación del sustrato y por último la siembra.

La conversión de un cafetal tradicional o natural al orgánico, para convertir un sistema de cultivo de café tradicional a un orgánico, se necesita un período de transición de tres años, y durante este período se deben llevar registros que garanticen un sistema de producción sin la utilización de químicos sintéticos para que el suelo se descontamine de agroquímicos.(PROCAFÉ, 2012)

Teniendo en cuenta la vocación tradicional o convencional de la parcela para el tiempo y éxito de conversión, las ventajas y diferencias del cultivo del café orgánico y café convencional se enlistan en el siguiente cuadro.

Cuadro 10. Proceso de producción orgánico y convencional.

Café	
Producción Orgánica	Producción Convencional
Los cafetales deben pasar por un proceso de transición a orgánico de 3 años, durante el cual no se aplican insumos químicos sintéticos y comienzan a usarse insumos permitidos por IFOAM y las Agencias de Certificación, todo lo cual es registrado en una Bitácora de Control Interno.	Se utilizan insumos químicos sintéticos, no se tiene un control de registro de aplicaciones.
Recepa, trasplante y podas.- poda de sombra y poda severa de cafetos viejos e improductivos para que rebroten, reposición de plantas muertas y podas de limpieza y deshije.	Recepa, trasplante y podas.- poda de sombra y poda severa de cafetos viejos e improductivos para que rebroten, reposición de plantas muertas y podas de limpieza y deshije.
Hechura y aplicación de abono orgánico a base de composta de pulpa de café, ceniza doméstica, abonos verdes (malezas y podaduras), estiércol y tierra negra.	Aplicación de fertilizantes y mejoradores del pH – se hacen 2 aplicaciones de fertilizante químico y eventualmente una de cal dolomita granulada.
Chaporreo – chaponeo de malezas con machete para incorporar abonos verdes y permitir la fijación del suelo por las raíces del acahual.	Chaporreo – chaponeo de malezas con machete para incorporar abonos verdes y permitir la fijación del suelo por las raíces del acahual.
Colocación y vigilancia de trampas para broca – <i>aspersión del hongo <i>Bauveria bassiana</i></i> .	Colocación y vigilancia de trampas para broca – <i>aspersión de insecticida</i> .
RECOLECCIÓN	
Corte manual – selección y corte de las bayas maduras del café, normalmente 3 (dejando los verdes para que alcancen su grado de madurez y poder tener café de calidad). No se debe dejar frutos maduros en las plantas y suelo después de la cosecha. Como actividad de BP ²⁵ .	Corte manual – selección y corte de las bayas maduras del café, normalmente 3 cortes.

²⁵ Buenas prácticas de campo.

BENEFICIO HÚMEDO

Beneficio Húmedo - despulpado, desvanado, lavado y secado de café – pueden ser manuales o mecanizadas.

La fermentación será natural. El tiempo de la fermentación depende del clima, pero generalmente dura entre 16 a 24 horas.

Se utilizarán tanques de fermentación y lavado de cemento o de madera, únicamente.

El secado debe hacerse al sol, en patios de secado o en secadores de madera. Deben estar en buenas condiciones, limpios, evitando el contacto con el suelo. Deben de evitar el uso de plásticos para secar el café. El secado al sol debería llevar de ocho a 10 días, según la temperatura y la humedad del ambiente.

El beneficio húmedo se emplea exclusivamente para obtener cafés lavados y se obtiene como producto final el café pergamino.

Almacén: Cada productor debe almacenar su café en su comunidad, buscando un lugar completamente limpio y libre de sustancias tóxicas. Se usará tarimas para que el productor no esté en contacto directo con el suelo o piso. Se utilizará de preferencia costales nuevos, y si esto es posible, el costal debe estar limpio y en buenas condiciones.

Venta de café pergamino con 13% de humedad a los beneficios secos y exportadores.

BENEFICIO SECO

El beneficio seco. El café orgánico será beneficiado por separado del convencional-natural procesado después de una limpieza de la maquinaria.

Es la fase complementaria de los cafés lavados donde se transforma de café pergamino a *café verde u oro*.

La maquinaria (despulpadora) debe estar en buenas condiciones, la bodega deberá contar con un reglamento de seguridad e higiene.

La cascarilla puede ser utilizada como fuente de calor o como abono orgánico. Los granos obtenidos son luego clasificados y seleccionados por peso, tamaño y color para obtener las distintas calidades de café oro, envasadas en sacos de yute de 69 kilogramos.

Beneficio Húmedo. Despulpado, desvanado, lavado y secado de café – pueden ser manuales o mecanizadas.

Venta de café pergamino con 13% de humedad a los beneficios secos y exportadores.

El transporte. El medio de transporte debe estar completamente limpio y libre de sustancias tóxicas. Se deben usar lonas para prevenir que se mojen los sacos con el agua de lluvia.

Fuente: Producción primaria de café: Análisis de rentabilidad 2006-2007 Costos de cultivo 2007-2008, Regiones Sur y Sureste, Mario A. Lamas N. Octubre 2007. Dirección de Consultoría en Agronegocios, Direcciones Regionales del Sureste.

2.3.2.3.3 El proceso de certificación.

La certificación es un instrumento de mercadeo, antes de iniciar el proceso de certificación hay que identificar el mercado destino del producto y sus principales normas, leyes y reglamentos que hay que cumplir. La certificación es el procedimiento por el cual una tercera parte (externa) garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio se ajusta a determinada norma. Es una acreditación que distingue a la agricultura orgánica, comprende la inspección y propiamente la certificación del suelo, se realiza con el fin de comprobar que los sistemas de producción (desde la semilla y/o plántula hasta que el producto llega a manos del consumidor), se han obtenido conforme a lo establecido dentro de las normas de la agricultura orgánica. (Ruiz, 1998)

a) Obtención de la certificación.

En México para que los productores orgánicos obtengan una acreditación de sus productos y puedan llevarlos al mercado, lo pueden realizar por dos vías de certificación existentes: Agencias certificadoras de café y sistemas participativos de Garantía (permite ofrecer los productos solo en el mercado nacional), la Certificación Orgánica Participativa busca integrar a los pequeños productores a la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos para promover sus producto. Las dos vías de certificación, son válidas ante la Ley de Productos Orgánicos de México.

Cabe mencionar que algunas de las unidades de producción cuentan con co-certificación, es decir, con más de una certificación. Es importante hacer notar que las certificadoras nacionales tienen plena validez tanto en el mercado nacional e internacional a través de convenios de acreditación mutua entre agencias certificadoras. (CONANP, 2012).

b) Reglamentos y normas.

Entre los reglamentos y normas que regulan a los productos orgánicos en sus diferentes etapas, mencionaremos al grupo de normas oficiales (obligatorias) y las normas privadas (voluntarias). Mencionándose los más relevantes en el primer apartado:1).- Normatividad de la Unión Europea • Reglamento de la UE número 2092/91(Nuevo reglamento CE834/2007), el equivalente en México es la Norma CERTIMEX. • Reglamento de la UE número 1788/2000(Nuevo Reglamento CE605/2008). 3).-Normatividad de EE.UU. Reglamento para productos orgánicos de los Estados Unidos. National Organic Program (NOP). Octubre de 2002, 4).- Normatividad del Japón (JAS): Reglamentos del Japón 1605, 1606, 1607 y 1608 del 2005. 4).- La reglamentación del COR de Canadá: CAN/CGSB-32.310-2006. CAN/CGSB-32.311-2006.Organic products regulations, 2009. 5).-La Normatividad de América Latina: Reglamento de Argentina para la producción orgánica, Reglamento de Costa Rica para Producción Orgánica y Ley para productos orgánicos de México.08.02.2006. (CONANP, 2012)

En el segundo grupo están las normas Privadas o voluntarias de la IFOAM, como las más importantes y a partir de las cuales se han elaborado más normas específicas, como por ejemplo las normas de las agencias de certificación: Normas de IFOAM. Normas de Naturlad de Alemania. Normas de Biosuisse de Suiza . Normas de Soil Asosiation de Inglaterra. Normas de OCIA de los Estados Unidos. Normas Bioland de Alemania. Normas COCERT de Francia. (CONANP, 2012)

En México la normatividad se encuentra bajo la Ley de Productos Orgánicos, apoyándose en su órgano consultivo, el Consejo Nacional de Productos Orgánicos²⁶, constituido por la SAGARPA en septiembre de 2007, como instancia consultiva en aspectos de orden técnico y regulatorio para el sector orgánico.

c) Requerimientos de certificación.

Algunos de los principales requerimientos que deben ser cumplidos para obtener la certificación orgánica serán las que determinen las agencias y los nichos de mercado. Una vez que ha sido

²⁶ CNPO.

aprobada la certificación, ésta será válida por un año, la certificación se convierte en una herramienta indispensable para que el cafecultor pueda acceder a mercados internacionales. Un buen sistema interno de control genera confianza a la agencia de certificación (FIDA, 2003) y por tanto una reducción en los costos de certificación.

d) Costos de certificación.

También es importante tomar en cuenta que el proceso de certificación y las inspecciones tienen un costo, por lo que los productores interesados deben solicitar toda la información necesaria cuando seleccionen una agencia certificadora, de acuerdo a las necesidades particulares y los mercados hacia los cuales orientará el café. Es recomendable que los caficultores se asocien para compartir los costos. (PROCAFÉ, 2012)

2.3.3 El sector agropecuario y la economía cafetalera mexicana.

Partiendo de la definición establecida en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS), donde se concibe al Sistema Producto como: Conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos y servicios de la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización; y con fundamento en los Art. 143-153 de la misma Ley se conforma el Comité Nacional Sistema Producto Café (CNSPC) el 15 de diciembre del 2004. Con la finalidad tener una representación jurídica del CNSP y fungir como brazo ejecutor de Programas del Gobierno Federal de la SAGARPA. La estructura del comité Nacional del Sistema Producto Café, con instancia ejecutora la Asociación mexicana de la cadena productiva del café A.C²⁷, que maneja los programas: 1) Fondo de estabilización, fortalecimiento y reordenamiento de la cafecultura. 2) Fomento productivo y mejoramiento de la calidad del café de México. 3) Coberturas, 4) Combate a la broca del café, 5) Promoción, 6) capacitación, 7) Programa nacional de capacitación del sector rural, componente de capacitación con enfoque especial al sector cafetalero; con la presencia de los Comités Estatales del Sistema Producto (CECAFÉ).

²⁷ AMECAFÉ.

2.3.3.1 El papel gubernamental en la economía cafetalera orgánica.

El 7 de febrero de 2006, la mexicana "Ley de Productos Orgánicos" fue publicado en el Registro Federal (Diario Oficial), al igual el Consejo Nacional para la Producción Orgánica (CNPO) se estableció en 2007 con la participación de los productores, procesadores, importadores / distribuidores, universidades, entidades gubernamentales y certificadores. Los certificadores actúan como consultores de SAGARPA en temas de producción orgánica y problemas de comercialización.

Los instrumentos para la operación de la política cafetalera incurren en el Padrón Nacional Cafetalero (PNC) que es el pilar fundamental para la operación de los programas de apoyo al sector cafetalero. A través del Padrón se hace posible la entrega de apoyos directos a productores de forma individual, de los programas de fomento y programa de Servicios Ambientales. Los programas y fondos para el sector cafetalero lo encabeza el programa de fomento café, se encuentra un abanico de programas para el sector café: renovación de café²⁸, Capacitación y asistencia, desarrollo de mercado, promoción del consumo de café de calidad, Sanidad e inocuidad del café mexicano, Programas de atención a contingencias climatológicas (PACC) y programas de fondo de estabilización. (Consejo estatal del café Guerrero, 2012)

2.3.3.2 Fomento productivo del café.

De acuerdo con la SAGARPA, tiene el propósito de “Mejorar la productividad con calidad, a través del ordenamiento de la producción y comercialización del café”, el apoyo en el costo de las labores culturales en el proceso de producción de café. Al igual el Programa de fomento a la producción sustentable y de cafés diferenciados, plantea el impulso de la producción de café mexicano con una perspectiva de principios de sustentabilidad, fomento a la conservación y cuidado del medio ambiente, este programa es de aplicación generalizada a todos los productores registrados en el Padrón Nacional Cafetalero.

Según Robles (2011), los diputados realizaron reasignaciones en el PEC 2011, el único que disminuyó de presupuesto fue Fomento Café, al pasar de 530.8 a 250 millones de pesos y Diesel

²⁸ AMECAFE.

Marino, se mantuvo casi igual. Mediante los programas se busca generar un mayor flujo de recursos al sector agropecuario, pero con estas acciones se limita la cobertura del programa.

La falta de crédito para la producción agropecuaria en particular, así como la carencia de servicios financieros que caracterizan a las áreas rurales, obedece a la falta de intermediarios financieros para colocar y dispersar créditos en el Sector Rural, las pocas que pueden existir no tienen al alcance ni la credibilidad para hacerlo. La política de financiamiento a grupos específicos de productores se ha fragmentado en pequeños programas de alcance específico y con propósitos particulares.

2.3.3.3 Otros programas.

En 2008 FIRCO, con base en las necesidades de los productores orgánicos implementó un Proyecto Estratégico para el Fomento de la Producción, Certificación y Comercialización de Productos e Insumos Orgánicos, favoreció a proyectos de organizaciones o empresas que avanzaron hacia la certificación orgánica de sus productos, este componente permite que los productores que cumplan con los Lineamientos Técnicos de Operación y que se encuentren iniciando o en el proceso de conversión de sus sistemas de producción convencional a orgánica y que soliciten apoyos directos NO RECUPERABLES para cualquier etapa del proceso de conversión o del proceso de certificación orgánica.

Por otro lado, existen Programas para fortalecer a las organizaciones en los rubros de Apoyos e incentivos a sistemas orgánicos y/o sustentables de producción, como el Proyecto estratégico para el fomento de la producción, la certificación y la comercialización de productos e insumos orgánicos y el Programa de Apoyo a la inversión en equipamiento e infraestructura, componente de manejo de postproducción y Proyecto de apoyo al valor agregado²⁹ con esquemas de riesgo compartido.

Como recursos para la autogestión productiva de los proyectos y rubros para Microfinanciamiento se encuentran el Proyecto Regional de Asistencia Técnica al Microfinanciamiento Rural (PATMIR) y el Fondo de Capitalización e Inversión del Sector Rural (FOCIR). Con Presencia del Fondo de Micro financiamiento a Mujeres Rurales (FOMMUR) y el

²⁹ Apoya sólo hasta el 35% del costo total de la certificación. CNPO, 2012

Fondo Nacional de Apoyos para las Empresas en Solidaridad (FONAES). Con base en una política de integración económica de las cadenas productivas, la Financiera Rural puede apoyar el desarrollo de la producción orgánica en el medio rural, mediante los esquemas de Financiamiento al Sector Orgánico.

Para Oaxaca, el programa estatal Programa “Oaxaca Orgánico”, es un programa implementado por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca (SEDAFPA) en la entidad, con la necesidad de desarrollar la producción y comercialización orgánica, además de impulsar las experiencias de una serie de organizaciones y productores ya incursionados en la práctica de este tipo de producción.

Existen apoyos no gubernamentales a la producción orgánica, como el que otorga El Centro Regional Universitario del Oriente de la Universidad Autónoma Chapingo y el Fondo Interamericano de Desarrollo BID, caracterizados por el apoyo en asesorías a productores orgánicos.

Un aspecto que sin duda afecta la competitividad de las zonas cafetaleras es la predominancia de Apoyos de Programas de Asistencia que cumplen con el objetivo de mitigar la pobreza, son programas de apoyo a los ingresos (consumos) y no son de fomento productivo.

III. MARCO TEÓRICO

Para poder entender la competitividad de la cadena productiva de café orgánico, es necesario plantear cuáles son las bases teóricas, en este apartado se consideran los fundamentos de los elementos, planteados en el capítulo de metodología y utilizados en el desarrollo del trabajo. Entre estos se menciona al libre mercado y el principio de libre comercio con énfasis en una conversión global hacia la producción orientada a las exportaciones, es decir, la teoría de que todos los países deberían concentrar su producción en las áreas de productos donde gozan de cierta “ventaja comparativa” sobre otros países.

Dicho lo anterior, esta afirmación tuvo origen a partir de la publicación de la riqueza de las naciones, de Adam Smith, en 1776, también existieron otros escritos que formaron la filosofía económica conocida como mercantilismo.

3.1 Teoría de la ventaja Absoluta.

La teoría de la ventaja absoluta, de Adam Smith, dice que un país debe especializarse en la producción y exportación de aquel bien que produce eficientemente (con menor costo), es decir donde tenga una ventaja absoluta. De acuerdo con esta teoría, si un país tiene ventajas absolutas en todos los bienes, no habrá comercio. (Escobar, 2010) Por lo tanto no se puede afirmar que el comercio internacional dependa solo de ventajas absolutas, si no más bien de una ventaja comparativa y competitiva.

3.2 Teoría de la ventaja comparativa.

El modelo Ricardiano de la ventaja comparativa, modelo que surge como una respuesta a la teoría de ventaja absoluta de Adam Smith. Esta teoría supone, para su explicación, un mundo de dos países, dos bienes totalmente diferentes, dos factores de producción, la ausencia de restricciones al intercambio comercial y ausencia de costos de transporte, propone un mundo movido por la competencia perfecta con rendimientos constantes a escala. Debido a la realidad que vivimos en la actualidad exige que se modifiquen algunos de esos supuestos como son las

economías de escala, diferenciación de productos y competencia imperfecta, que conforman lo que se llama hoy día, la teoría de la ventaja competitiva. (Lombana y Gutiérrez, 2009)

Las investigaciones de David Ricardo, analizan los sectores productivos, sus características y las fuerzas competitivas; agrupa los factores explicativos en cinco grupos: los recursos, la oferta y la demanda, las relaciones en el sector, el gobierno y la gestión empresarial. Su análisis parte de las empresas, su entorno y los factores que la llevan a triunfar en los mercados internacionales.

Dentro de este conjunto de factores, considerar la influencia de los recursos naturales como factor positivo para el desarrollo de una industria, las condiciones naturales y climatológicas que tiene México, lo convierten en principal productor y abastecedor del grano de café orgánico en el mercado internacional, con respecto a otros países, es una ventaja que podría favorecer a la cadena productiva de café orgánico, por ello se necesita conocer su productividad y competitividad a nivel nacional e internacional. Ya que la teoría nos dice que precisamente si un país tiene desventajas absolutas en la producción de los bienes, en algunos de ellos esas desventajas serán menores, es decir, existirán ventajas relativas, o ventajas comparativas.

El modelo Ricardiano se explica y se entiende mejor, por medio de los precios relativos de los bienes. Una diferencia en los precios relativos de los bienes entre dos países constituye la base de las actividades comerciales entre ellos con beneficios mutuos. Aquel país que tenga menor precio relativo de un bien (x) comparado con otro país, tiene ventaja comparativa en dicho bien (x) y por consiguiente debe especializarse en la producción y exportación del bien (x) de su ventaja comparativa. Pero a medida que el país se especializa en la producción del bien (X) de su ventaja comparativa, y aumente su producción, incurrirá en costos de oportunidades crecientes, lo que hará que los precios relativos del bien (X) tiendan a igualarse en ambos países. La base de la ventaja comparativa se fundamenta en la diferencia en la productividad de la fuerza de trabajo. (Lombana y Gutiérrez, 2009)

La riqueza aumenta muy rápidamente en aquellos países en que la tierra disponible es muy fértil, en que la importación es menos restringida y en que, por medio de mejoras agrícolas, las

producciones pueden ser multiplicadas sin aumento de la cantidad proporcional de trabajo, y donde, por consiguiente, el proceso de la renta es lento. (Ricardo, 1985)

3.3 Teoría de la ventaja competitiva.

Michael Porter, quien en el libro de La ventaja competitiva de las naciones (1991) presentó las bases de lo que sería una teoría de la competitividad, enuncia: la prosperidad de una nación depende de su competitividad, la cual se basa en la productividad con la cual esta produce bienes y servicios. Las políticas macroeconómicas e instituciones legales sólidas y políticas estables, son condiciones necesarias pero no suficientes para asegurar una economía próspera. La competitividad está fundamentada en las bases microeconómicas de una nación: la sofisticación de las operaciones y estrategias de una compañía y la calidad del ambiente microeconómico de los negocios en la cual las compañías compiten. Entender los fundamentos microeconómicos de la competitividad es vital para la política económica nacional. (Lombana y Gutiérrez, 2009)

En el contexto de la productividad de la empresa se basa en dos pilares interrelacionados: la sofisticación de la empresa para operar en el país donde compite y la calidad del ambiente microeconómico en el que la empresa compite.

En toda industria sin importar si es nacional o internacional, o si se produce un bien o servicio, las reglas de competencia están contenidas en cinco fuerzas: la entrada de más competidores, la amenaza de los sustitutos, el poder negociador de los compradores, el poder negociador de los proveedores y la rivalidad entre los competidores actuales. Los cinco factores determinan la rentabilidad de la industria por que influyen en los precios, en los costos y en la inversión que deben realizar las compañías, es decir, en los elementos del rendimiento. (Porter, 2004)

La competencia determina el éxito o fracaso de las empresas, establecer una posición rentable y sustentable frente a las fuerzas que rigen. La ventaja competitiva nace fundamentalmente del valor que una empresa logra crear para sus clientes y supera los costos de ello. Existen dos tipos de ventaja competitiva: el liderazgo de costos y la diferenciación.

La estructura de la industria moldea el equilibrio de la oferta y la demanda, de acuerdo con otra idea común sobre la rentabilidad de la industria, las utilidades se basan en el equilibrio entre la oferta y demanda, así como la duración de los desequilibrios. Un acercamiento a la cadena de café orgánico y esta herramienta podría por tanto servirnos para estudiar su desarrollo y agrupación. En este mercado de café orgánico, que lidera Estados Unidos, la Unión Europea y países con altos consumidores de café.

Atender la demanda relacionada con las nuevas tendencias de cafés especiales y una gran competencia dentro de un sector, con consumidores exigentes que demandan calidad con sus respectivas certificaciones y empresas que produzcan o fabriquen productos de calidad tendrán más éxito en los mercados internacionales. Una compañía debe ser capaz de trazar las fronteras de las unidades más en armonía con sus fuentes de ventaja competitiva y asegurar los tipos apropiados de coordinación, para lo cual relacionara su estructura organizacional con la cadena de valor, los nexos en su interior y con los proveedores o canales. (Porter, 2004) Cuando los países consumidores de café demandan a sus torrefactores el abastecimiento de este producto, las empresas torrefactoras deben estar preparadas para atender la demanda relacionada con el grano, por ello deben de contar con proveedores que no solo cuenten con un producto de calidad, si no que puedan cumplir con el abastecimiento del grano.

Toda actividad de valor utiliza insumos adquiridos, recursos humanos (mano de obra y administradores) y alguna clase de tecnología para cumplir su función. Las actividades de valor se dividen en dos grandes grupos: primarias y de apoyo; las primeras intervienen en la creación física del producto, en su venta y transferencia al cliente, las segundas respaldan a las primeras y viceversa, al ofrecer insumos, tecnología, recursos humanos y diversas funciones globales.

México ha sido actor importante en las exportaciones de café, en los principales mercados europeos y americanos. En la actualidad el café orgánico tiene un valor económico y social de suma importancia, está presente en países consumidores, países productores y consumidores, en toda la cadena caracterizados por la participación de hombres y mujeres. Algunos países cuentan con pequeñas asociaciones regionales o nacionales en los países o grupos de mujeres en el sector

del café, por ejemplo en México, Colombia, Perú, Kenia e India, la propiedad femenina en la cadena de valor en países productores de café también es variable, pero en general modesta en todos los niveles.

Se podría decir que las mujeres suelen tener alrededor del 15% de la tierra, de los productos comercializados (café) y de las empresas relacionadas con el café en los países productores y el empleo femenino en el sector cafetalero en el trabajo de campo un 70% y en el trabajo de cosecha un 70%. (La guía del exportador, 2011) En las organizaciones de productores la presencia de la mujer es representativa, como productora e inspectora, una mayor presencia de mujeres de mayor edad 40-50 años y menor presencia de mujeres más jóvenes a menudo se enfrentan a mayores restricciones sociales.

Como efecto de la prolongada crisis en la agricultura mexicana - y generalizado en toda Mesoamérica - agravada por las políticas de ajuste neoliberal, el número de mujeres que participan en las actividades económicas rurales ha aumentado de manera constante en toda la región. (Aranda Bezaury, 1995; Referenciado por Lyon, et al., 2009). Del total de los cafeticultores orgánicos en la entidad el 32% equivalen a mujeres.

La existencia de una fuerte competencia produce una selección natural, las tendencias y los mercados de café especiales se encuentran con grandes productores, ser competitivo y ofrecer un producto con mejores características hace la diferenciación y posición en el mercado.

La disminución de los subsidios agrícolas, para la producción, ha generado que la competitividad de las organizaciones locales disminuya, reflejándose en bajos rendimientos y exportaciones. El comportamiento del gobierno y las diversas administraciones publicas, la legislación, el sistema impositivo, las subvenciones e incentivos pueden favorecer el mejor posicionamiento de las empresas en los mercados internacionales.

IV. METODOLOGÍA.

4.1 Enfoque de la investigación.

La presente investigación responde a un enfoque cualitativo y cuantitativo, el enfoque cualitativo permite obtener descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones y comportamientos que son observables, en su caso identificar lógicas de trabajo y organización. La incorporación y percepción de los involucrados en el estudio, sus experiencias, actitudes, características, enseñanzas. Y el enfoque cuantitativo facilita medir características o variables que puedan tomar valores numéricos y presentarlos para un análisis.

4.1.2 Alcance de la investigación.

En esta investigación se considera un estudio descriptivo de las características, clasificación y tipologías de los productores locales del eslabón primario del café orgánico, tener una percepción clara del fenómeno y su evolución en el desarrollo dentro de las comunidades rurales.

4.1.3 Delimitación de la población de estudio.

Se utilizó el universo de población del estado de Oaxaca, con la restricción de tomar a la región mixe ya que del total de unidades de producción certificadas orgánicamente, cuenta con un porcentaje alto de 29% respecto del total. La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo como organización de segundo nivel alberga como número de 2,600 socios y abarca a 56 comunidades incluyendo la zona de estudio y sus rancherías.

4.1.4 Determinación del tamaño de la muestra.

Utilizando el método de inferencia estadística se determina el tamaño de la muestra para la aplicación de los cuestionarios a los miembros de la organización, en cuyo caso el tamaño de la muestra es de 18.49 encuestados, con una confiabilidad de mas de 95% y una desviación estándar de 0.01% y un error de 10%.

La fórmula para calcular el tamaño de muestra cuando se conoce el tamaño de la población.

Cuadro 11. Fórmula para calcular la muestra.

Fórmula	En donde:	Valores
$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$	N= tamaño de la población	2600
	n=tamaño de la muestra	18.49
	Z=nivel de confianza ³⁰	1.96
	p=probabilidad de éxito, o proporción esperada ³¹	0.5
	q=probabilidad de fracaso ³²	0.5
	d=precisión (Error máximo admisible en términos de proporción). ³³	0.099

Fuente: Facultad de ingeniería, Universidad Rafael Landívar. Boletín Electrónico No. 02. http://www.tec.url.edu.gt/boletin/URL_02_BAS02.pdf

Para el diseño de la muestra se tomo como referencia el método de muestreo descrito, teniendo en cuenta que la zona de estudio era representativa, así mismo, se realizó una primera entrevista a los directivos de la mesa local y posteriormente se realizo la actividad del focus group a los socios.

4.1.5. Aplicación de cuestionario al focus group.

Se procedió a la actividad del focus group, en la comunidad de Santiago Atitlán, este trabajo se llevo a cabo considerando la disposición de tiempo y voluntad de los socios. Se hablo primeramente con la mesa local para evitar saturar de información a los socios, después el representante convoco a los socios a la aplicación del focus group y el levantamiento de la información se realizo en el mes de septiembre del año 2013.

4.1.6 Procesamiento y análisis de datos.

Terminada la fase de campo, se procedió al procesamiento y análisis de la información obtenida, mediante el paquete de datos de Excel, en primer paso se capturo el cuestionario por las

³⁰ 1.962 (ya que la seguridad es del 95%)

³¹ proporción esperada (en este caso 50% = 0.5).

³² 1 – p (en este caso 1 – 0.5 = 0. 5).

³³ precisión (en este caso deseamos un 10%)

secciones y apartados de su estructura, resumiéndola en cuadros concentrados o gráficos, organizada por los indicadores y a la vez se redactó el documento final.

4.2 Materiales y métodos.

Para este estudio se revisaron fuentes bibliográficas, tales como libros de texto, artículos en revistas, periódicos y estudios especializados sobre producción de café orgánico, así mismo, se asistió a la primera Cumbre Latinoamericana del Café, realizado en Veracruz del 13 al 15 de septiembre de 2012, para lograr conocer la problemática que enfrentan los cafetaleros mexicanos, así como de elementos de comercialización existentes y la dinámica del mercado internacional, a través de foros se conocieron las principales dificultades que enfrentan los pequeños productores de México y de Latinoamérica, se recalco la importancia de la certificación como barrera de entrada a los mercados de café especiales.

Las encuestas brindaron, el porcentaje y perfil del productor en la zona de estudio: natural orgánico o en transición, tipo de café que produce, canal de venta y distribución. Los aspectos anteriores se cubrieron con información de la organización UCIRI-Atitlán y se realizaron grupos focales encaminadas a conocer específicamente la problemática del eslabón primario, como también un diagnóstico del sistema a través de una matriz FODA.

4.2.1 Clasificación y tipología de pequeños productores.

- a) **Productor convencional**, no realiza prácticas de agricultura orgánica, puede existir la presencia de químicos en sus parcelas, aunque en el estado de Oaxaca y sus regiones mayormente presentan su cultivo de manera natural³⁴.
- b) **Productor en transición**, realiza los mismos cuidados de la agricultura orgánica, solo que no recibe sobreprecio por su producto y no puede venderlo como orgánico.
- c) **Productor orgánico**, realiza cuidados de la agricultura orgánica, cuenta con certificado y puede venderlo como orgánico.

³⁴ Sin la presencia de fertilizantes y agroquímicos.

4.3 Definición de variables y costos de producción.

Los costos de producción del productor en la fase de transición a la producción orgánica, se integran por los trabajos de instalación de huertas, realizar inversiones en jornadas de trabajos de mantenimiento, son similares a los productores ya certificados, sólo diferenciándose de éstos en los tiempos del corte y beneficiado pues dado que la renovación de la huerta está en curso sus rendimientos son más bajos. Por otro lado, los costos de producción del productor orgánico, que es supervisado cotidianamente ciclo a ciclo, tienen que realizar todas aquellas labores³⁵ que fija la normatividad de la certificadora.

En la figura 9 se presenta un análisis del comportamiento de los principales indicadores durante la transición de sistemas de producción convencionales a orgánicos (Referenciado por Farfán, 2010 (Gómez, 2006; Giraldo *et al.*, 2000; Farfán, 2000).

- a) **Precios del producto.** Aumentan durante el período de conversión o transición y logran sus valores máximos cuando el sistema está definitivamente certificado como orgánico.
- b) **Mano de obra.** La mano de obra se incrementa a medida que los sistemas pasan de convencionales a orgánicos. Esto ocurre porque los sistemas orgánicos se basan, fundamentalmente, en tecnologías de procesos en vez de tecnologías de insumos, como ocurre en los sistemas convencionales.
- c) **Producción.** La producción disminuye durante el período de transición, esto es atribuible fundamentalmente a la adaptación de los agroecosistema a los nuevos métodos de producción. Una vez logrados los equilibrios, los rendimientos retoman a los niveles anteriores. Los niveles de producción en los sistemas orgánicos pueden ser mayores o menores que los convencionales, esto dependerá del grado de tecnificación (en el caso del café) con el cual el sistema convencional inicia la conversión.
- d) **Inversiones.** Las inversiones en equipos e infraestructura aumentan durante la transición.

³⁵ Las más respetadas o mejor calidades tienden a recibir una prima orgánica proporcionalmente mayor.

- e) **Costos variables.** Los costos variables por unidad de área serían menores que los de la agricultura convencional, porque esta última utiliza una gran inversión en agroquímicos.
- f) **Ingresos.** Los ingresos, incluyendo los sobreprecios que se puedan llegar a obtener, tendrían que ser iguales o mayores que los de la producción convencional. (Farfán, 2010)

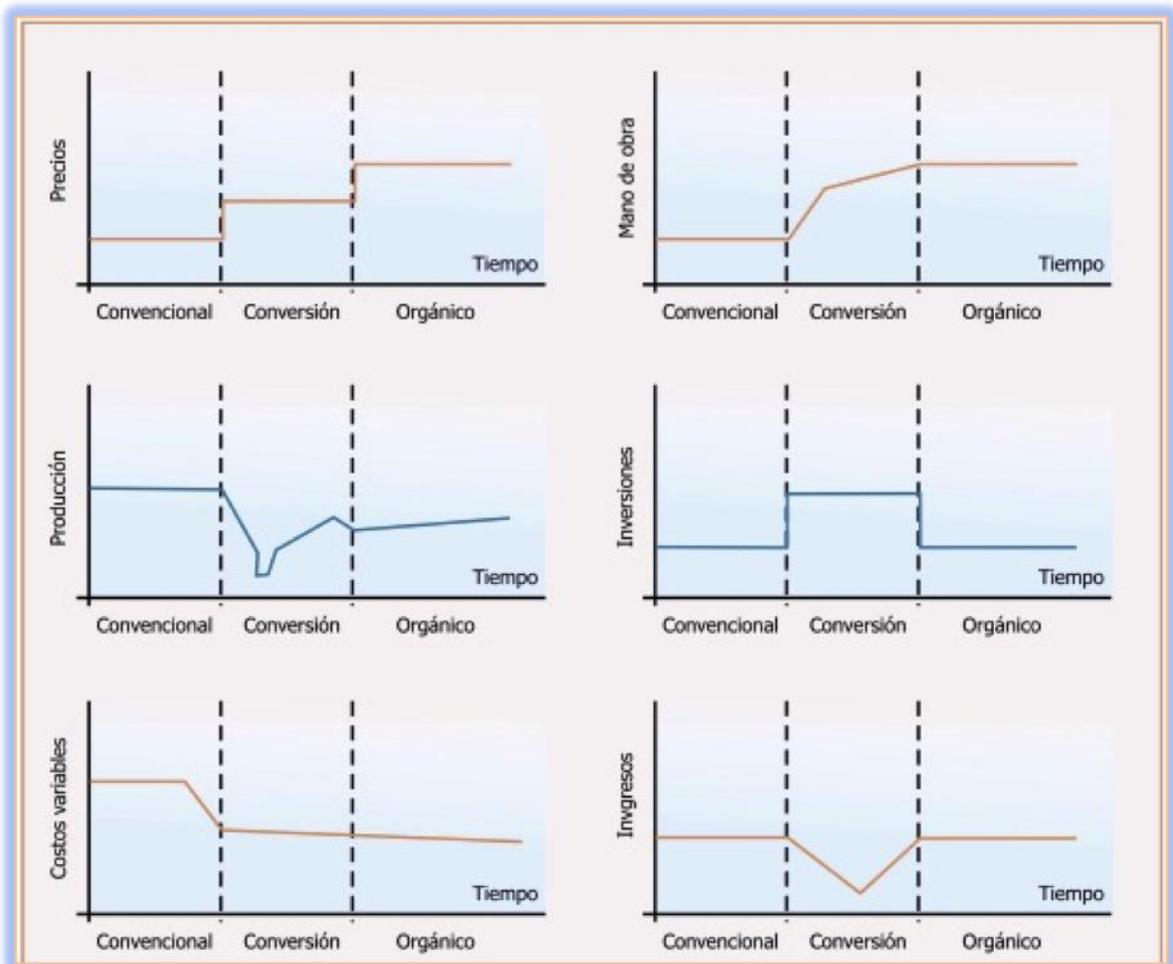


Figura 9. Comportamiento de determinados parámetros a través del proceso de transición de sistemas convencionales a orgánicos.

Fuente: Farfán, 2010. Cafés especiales. Cenicafé. Libro sistemas de producción. Capítulo 10.

V. MARCO DE REFERENCIA

5.1 Localización geográfica.

Cuadro 12. Ubicación geográfica del estado de Oaxaca.



Capital: Oaxaca de Juárez.

Municipio: 570 municipios.

Extensión: 93 793 km², el 3.4% del territorio nacional.

Población: 3,801,871 habitantes, el 3.4 % del total del país.

Distribución de población: 48% urbana y 52% rural; a nivel nacional el dato es de 77 y 23% respectivamente.

Escolaridad: 6.4 años de estudio (primaria concluida); 8.6 el promedio nacional.

Hablantes de lengua indígena de 5 años y más: 35 de cada 100 personas, 5 de ellas no hablan español. A nivel nacional 6 de cada 100 personas hablan lengua indígena.

5.1.1 Principales características geográficas.

Localización: Al norte 18° 40'; al sur 15° 39' de latitud norte Al este 93° 52'; al oeste 98° 33' de longitud oeste. Colinda al norte con Puebla y Veracruz de Ignacio de la Llave; al este con Chiapas; al sur con el Océano Pacífico y al oeste con Guerrero. Dentro de las elevaciones principales: Cerro Nube (Quie Yelaag) a 3720 m.s.n.m, Cerro Quie xobee 3600 m.s.n.m, Cerro del Águila a 3380 m.s.n.m, Cerro del Zempoaltépetl 3280 m.s.n.m, Cerro Volcán Prieto a 3250 m.s.n.m, Cerro Humo Grande a 3250 m.s.n.m, Cerro Negro a 3200 m.s.n.m, Cerro Peña San Felipe a 3100 m.s.n.m y Cerro Verde a 2880 m.s.n.m. (INEGI, 2012). Oaxaca alberga una

interesante red hidrológica en la que se ubican, además de los ríos, grutas naturales, cuevas, cavernas y cuencas hidrológicas.

5.1.2 Agricultura y vegetación.

La Flora en las sierras se caracteriza por Oyamel, pino ocotero, fresno, encino y enebro. En los valles: Ahuehuete, casuarina, framboyán, salvia, hinojo, palo mulato, tomillo, huauche, cazahuate y laurel. Y en la costa: Mangle, guayacán, coquito, palma de coco, piña y zapote. En agricultura de comestibles el Maíz (*zea mays*), Frijol (*Phaseolus vulgaris*) y Café (coffee arábica). Forraje alfalfa e Industrial Maguey Mezcalero (*Agave angustifolia*). La Fauna, en las sierras de Oaxaca se encuentra la Ardilla, halcón, águila, tlacuache, venado, gato montés y armadillo. En los valles: Tzetzontle, jilguero, gorrión, calandria, tejón y mapache. En la costa: Boa, mazacona, faisán, leopardo, jabalí, tapir, tigrillo, mono araña y mázate y en el litoral: Mojarra lisa, guachinango, pez vela, dorado, carpa, camarón y langosta.

5.1.3 Actividades económicas del estado de Oaxaca.

El Producto Interno Bruto (PIB) Oaxaca, del Sector primario PIB representada por 12,789 millones de pesos, ubica a Oaxaca al lugar No.10 a nivel nacional y con un 9.4 % en PIB a nivel estatal. El PIB agroindustrial de 6,829 millones de pesos en 2012, ocupando el lugar 23 a nivel nacional y con 135,498 millones de pesos contribuyendo al PIB estatal en 5% (Sagarpa, 2011). Según indica el monitor de SAGARPA de Oaxaca en 2011 el café se encuentra como producto con potencial en el mercado internacional y se encuentra sin saturación, con un volumen de producción 165,460 (toneladas), tasa de TMAC -5% y 12% TMAC en importaciones de E.U.A., JAPÓN, CÁNADA, U.E. Y CHINA. Las regiones se caracterizan, por tres sistemas de producción típicos que son los más representativos: el sistema llamado Café-Café, el sistema Café-Milpa y el sistema de Café-Jornaleo. (Tejero, 1999)

5.1.4 Áreas con potencial productivo para café de temporal.

La gran mayoría del café orgánico se cultiva en las regiones montañosas, dispersas, aisladas, con escasa infraestructura y con altos niveles de pobreza en donde el grano es prácticamente la única fuente de ingreso económico. El rango altitudinal de las plantaciones de café orgánico, ha sido el criterio para determinar las calidades del café. La precipitación media anual requerida por el

cafeto es de 1800 a 2000 milímetros, distribuidos a través del año, con un periodo de sequia relativa de dos a tres meses, el rango de precipitación puede ser suficiente de 1500 milímetros³⁶ y un máximo de 3000 milímetros³⁷. La temperatura y precipitación media anual en microrregiones características de producción de café en el estado (Anexo 15, Cuadro 4).

5.1.5 Importancia de distritos.

Se han referido 18 distritos geoeconómicos con producción de café, de los cuales en 17 existen café orgánico certificado, destacando a Pochutla con 16,767 hectáreas; en este distrito residen los productores medianos y grandes también llamado finqueros, las organizaciones sociales de pequeños productores aportan la mayor superficie orgánica.

Cuadro 13. Distritos y número de productores en Oaxaca.

Región	Distritos	Superficie (ha)			Producción Qq
		Orgánico	Transición	Total	
Cañada	Cuicatlán	33	ND	33	149,70
	Teotitlán	847,65	80,75	1466,2	6651,16
Costa	Jamiltepec	370,5	ND	370,5	1680,71
	Juquila	432	80	512	2322,60
	Pochutla	15900	867	16767	76060,52
Istmo	Juchitán	1331	ND	1331	6037,85
	Tehuantepec	254	3,5	257,5	1168,10
Mixteca	Tlaxiaco	957,8	23	980,8	4449,23
	Choapam	ND	ND	ND	ND
Papaloapam	Tuxtepec	444,75	9	453,75	2058,36
	Miahuatlán	1322,26	1357	2679,26	12153,99
	Putla	3593,35	87,8	3681,15	16698,88
Sierra Sur	Sola de Vega	ND	ND	ND	ND
	Yautepec	99,5	22	121,5	551,16
Sierra Norte	Villa Alta	67,25	6,5	73,75	334,55
	Mixe	1254,68	150,79	1405,47	6375,67

Nota.- No se incluye los datos de UCIRI, GRELPA, YENI NAVAN y de la UNTA.

Fuente: López, Reyes Ulises Iván. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. UACH.

³⁶ Con precipitaciones menores, el crecimiento de la planta se limita y por lo tanto afecta la cosecha del año siguiente.

³⁷ A mayor cantidad, la calidad física del café verde u oro y su calidad en taza se deterioran.

El distrito Mixe, aporta una superficie de 1,254.68 ha de café orgánico y 150.79 ha se encuentran en etapa de transición, haciendo un total de 1,405.47 ha bajo producción orgánica. Aportando café orgánico al mercado justo la cantidad de 6,375.67 Qq de café pergamino. El distrito Mixe encabeza a otros distritos por aportar el mayor número de productores orgánicos certificados, en el siguiente cuadro se muestran los municipios con mayor número de productores orgánicos bajo producción de temporal.

Cuadro 14. Productores orgánicos certificados en el Distrito Mixe.

Distrito	Municipio	Superficie (ha)			Producción (Qq)
		Orgánico	Transición	Total	
	Asunción Cacalotepec	ND	ND	ND	ND
	San Juan Mazatlán	ND	114,32	114,32	518,59
	San Lucas Camotlán	ND	ND	ND	ND
	San Miguel Quetzaltepec	768,78	5,27	774,05	3511,34
	San Pedro Ocotepéc	82,00	ND	82,00	371,98
Mixe	Santiago Atitlán	184,90	29,20	214,10	971,23
	Santiago Ixcuintepéc	ND	ND	ND	ND
	Santiago Zacatepec	192,50	2,00	194,50	882,31
	Totontepec Villa de Morelos	26,50	ND	26,50	120,21
	San Juan Cotzocón	ND	ND	ND	ND
	Santa María Alotepec	ND	ND	ND	ND

NOTA: Los Municipios agremiados a UCIRI, GRELPA, YENI NAVAN y de la UNTA se han marcado los valores como ND (no disponible), ya que no se disponen de los valores de cada municipio.

Fuente: López, Reyes Ulises Iván. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. UACH.

De lo anterior, podemos definir que el municipio que se estudia en la presente investigación posee un buen potencial para la producción de café orgánico, por lo que se debe incentivar su estudio de competitividad.

5.2 Características generales del municipio estudiado y sistemas de producción de café orgánico.

La región bajo estudio se encuentra enclava en la Sierra Norte, específicamente en el Distrito Mixe, la orografía es sumamente intrincada, las elevaciones son numerosas, destacando el Zempoaltépetl, que alcanza 3,280 metros sobre el nivel del mar y es la tercera montaña más elevada del estado de Oaxaca. En la zona más elevada se registra un clima Cálido húmedo con lluvias todo el año y la más baja un clima Cálido húmedo con abundantes lluvias en verano.

5.2.1 Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI).

La organización cafetalera más antigua del estado de Oaxaca, se fundó con 17 comunidades cafetaleras interesadas en mejorar las condiciones de producción, venta del café y el bienestar campesino, con ayuda de la diócesis de Tehuantepec y de ONG's europeas. Está compuesta por 2,600 miembros de 56 comunidades, conformadas por indígenas Zapotecos (22%), Mixes de la Sierra parte media y alta (73%), el 5% lo conforman los mixtecos del centro y norte del istmo, Chontales del Sur y Chatinos de la Costa de Oaxaca. Todos los miembros son pequeños productores, cultivo café arábica pergamino y capulín con métodos orgánicos, apegado a las normas de producción ecológica avalada por CERTIMEX y venden su producto conforme al sistema de COMERCIO JUSTO.

Según el contexto histórico del café a finales del siglo pasado, en Oaxaca se tenía presencia del dominio de comerciantes y caciques, en 1973 llegó el Inmecafé y Banrural, pero debido a las deficiencias del Inmecafé pronto llevaron al endeudamiento del pequeño productor. A principios de los años ochenta, la diócesis de Tehuantepec inició un trabajo orientado a romper el intermediarismo gubernamental y privado, y a mejorar las condiciones de venta del café para mejorar las condiciones de vida de las familias campesinas. El trabajo organizativo de UCIRI empezó en Guevea de Humboldt y en Santa María Guianagati.

Cuadro 15. Municipios donde UCIRI cuenta con socios activos y grados de marginación de la zona o municipio.

MUNICIPIO	GRADO DE MARGINACIÓN
Santa María Guienagati, Santiago Ixcuintepec, Santiago Atitlán, San Lucas Camotlán, San Juan Lachao, San Juan Mazatlán, San Juan Guichicovi, San Juan Juquila Mixes, San Miguel Quetzaltepec y Santiago Camotlán.	Muy Alto
Santo Domingo Petapa, Guevea De Humbolt, Santiago Lachiguiri, San Juan Cotzocón, Santa Catarina Juquila, San Carlos Yautepec, Nejapa de Madero, San Pedro Huilotepec y Santa Maria Alotepec.	Alto
Santo Domingo Tehuantepec.	Medio

Fuente: Sandoval, García A., 2011. El café orgánico en la organización de producción UCIRI, San Juan Mazatlán Oaxaca, México. Desarrollo Rural. Colpos. Campus Montecillo.

Dentro de la Unión de comunidades UCIRI-Central opera una estructura interna, integrada por una mesa directiva y delegados comunitarios elegidos por sus asambleas locales. 56 Mesas directivas, se reúnen mensualmente en la sede Lachivizá, acompañados de los delegados de la que emana el consejo de administración y consejo de vigilancia central, ejecutor de los acuerdos. Las decisiones se toman por consenso en todos los niveles por la participación en asambleas mensuales y la comunicación interna se caracteriza con información que se comparte a los productores, a través de boletines, trípticos y folletos, así todos se informan de los avances y retrocesos, ingresos y gastos que se generan por la comercialización de los productos.

Básicamente los tipos de trabajo que realizan los comités centrales son, Salud, Educación, T.C.O. (Trabajo Común Organizado), Proyecto orgánico, CEC, (Centro de Educación Campesina), Transporte (UPZMI SCL), Ferretería (Lachinavani, SA de CV), Elaboración de Mermeladas, Proyecto de las Mujeres, Proyecto de Asistencia Técnica, Fondo de Ahorro y Crédito (FAC), Confeccionadora (Xhiiña Guidxi SCL) y la comercialización nacional e internacional de sus productos, sobre todo del café. (García, 2008)



Figura 10. Mapa del estado de Oaxaca, mostrando las regiones geográficas y cada una de las comunidades miembros de UCIRI.

Fuente: Mazariegos, Sánchez Adriana. La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo, (UCIRI), Oaxaca: El proceso de certificación en la producción de café. D.F.; a 2 de diciembre de 2006. Tesis doctoral, Universidad Autónoma Metropolitana, División de Ciencias y Humanidades.

Cada grupo comunitario de UCIRI nombra una Mesa Directiva, un Consejo de Vigilancia, así como Representantes fijos y Comités para las distintas áreas de trabajo locales. Estos dan su servicio 1 o 2 años. Los representantes fijos y un miembro de las mesas directivas, se reúnen en Asamblea Ordinaria los días 29 y 30 de cada mes en Lachivizá, Guienagati, para estudiar problemas actuales y hacer planes para su mejora; llevan por escrito a sus comunidades lo tratado en Asamblea para discutirlo en la reunión de socios.

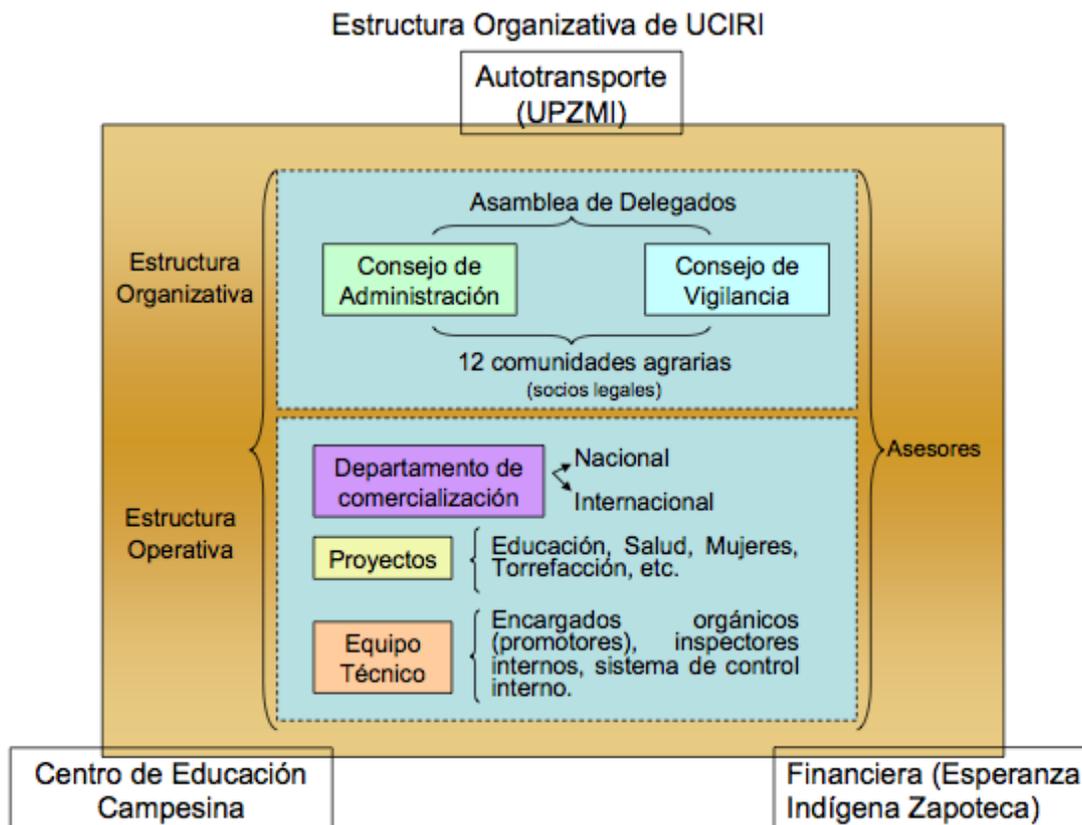


Figura 11. Esquema de la estructura organizativa de UCIRI.

Fuente: Mazariegos, Sánchez Adriana. La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo, (UCIRI), Oaxaca: El proceso de certificación en la producción de café. D.F.; a 2 de diciembre de 2006. Universidad Autónoma Metropolitana, División de Ciencias y Humanidades.

Es obligación de socios, delegados y comités participar en reuniones y asambleas. La falta injustificada significa una multa (un día de tequio, o como lo decida el grupo). Al nivel central, UCIRI tiene un Consejo de Administración (4 personas), un Consejo de Vigilancia (4 personas), con sus respectivos suplentes y además de contar con los delegados de los diferentes pueblos. A los Consejos de Administración y de Vigilancia, y a los delegados oficiales, se les nombra para que ocupen ese cargo por tres años. También en la Asamblea de Delegados se nombran a los Comités Centrales para las diferentes áreas, los cuales, junto con el Consejo de Administración, llevan las líneas generales del trabajo e informan a la asamblea de los avances y problemas.

Cada uno de ellos nombra un presidente y un encargado orgánico. Se reúnen mensualmente para “estudiar el boletín informativo”; el grupo tiene el compromiso de que cada socio construya una

cantidad de barreras vivas, compostas y plantaciones nuevas con el sistema de terrazas. Estas obras se realizan de manera colectiva, a la manera del tradicional tequio. El encargado orgánico es el enlace entre los técnicos y los campesinos, verifica que se enseñen las técnicas de mejoramiento ecológico y asegura su correcta aplicación a modo de satisfacer las exigencias de UCIRI. A su vez, la organización implementa reuniones y cursos periódicos a las que tiene al menos un integrante de cada grupo, apoyando a sus compañeros.

Cada año, los presidentes de los grupos participan en la supervisión de los cafetales de los socios de UCIRI en comunidades diferentes a la suya, para ver si se cumplen con las condiciones exigidas a fin de que el producto pueda ser certificado como orgánico. Dado que la organización recibe un producto de calidad, se paga el precio vigente en el momento de recibir el café y una vez vendida la cosecha, se entrega el excedente.

El café orgánico puede venderse a mejor precio y las mejoras de tipo ecológico aseguran productividad indefinida de la tierra, pero estos indudables beneficios exigen conocimientos técnicos y mayor dedicación al productor.

5.2.2 Antecedentes de la presencia de UCIRI-Central en la región de estudio.

Desde su inicio UCIRI-Atitlán nace por la unión y asociación de 15 productores de la comunidad de Santiago Atitlán, distrito Mixe, por medio de una invitación y visita a la mesa central, en la comunidad de Lachivizá, Guienagati, en 1984. Los productores se interesaron en el esquema de trabajo de UCIRI-Central, como expectativa de solución a sus problemas como pequeños productores de café natural, se asocian y crean la sede en Santiago Atitlán e inician con actividades de comercialización de café natural bajo el sello de comercio justo, al igual que empiezan con trabajos de reconversión de parcelas.

La fecha de certificación de la zona de Santiago Atitlán fue en el año de 1992 o por lo menos haberse iniciado los trabajos de la mesa local, ya que 8 años anteriormente habían iniciado trabajos con UCIRI-Central, sin medios de transporte existentes los representantes de la

organización local realizaban viajes cada mes a la sede, los viajes a pie eran de aproximadamente 57 horas. En el municipio de Santiago Atitlán, cuenta con 570 ha sembradas y cosechadas de temporal, de los cuales 264.53 ha se encuentran bajo producción orgánica por pequeños productores indígenas, asociados a organizaciones sociales de pequeños productores. De acuerdo a la transformación primaria o beneficio húmedo que recibe el café cereza en la zona productora, se procede con el siguiente flujo de operaciones.

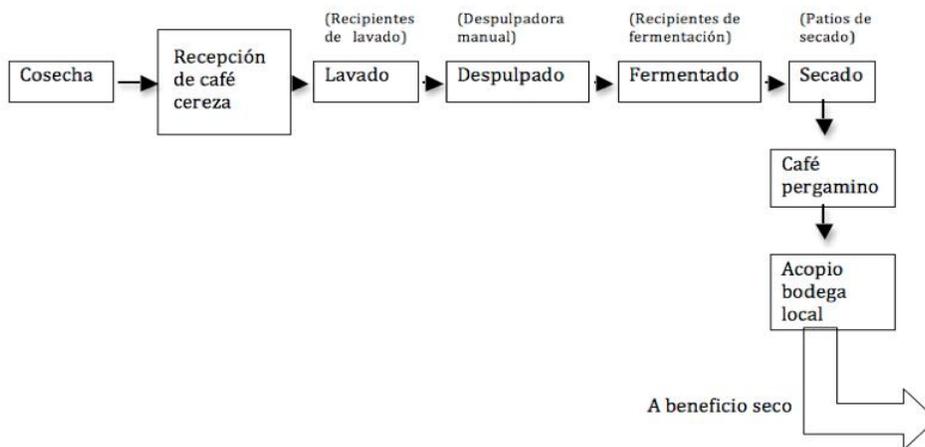


Figura 12. Proceso de beneficio húmedo, UCIRI.

Fuente: Elaboración propia.

El tipo de beneficio húmedo es de forma artesanal, caracterizados de pulperos manuales, elaboradas por el propio productor (de madera) o bien de fabricación comercial. La fermentación y lavado se realiza en sacos de yute o en pilas de madera (canoas). Secamiento al sol. Terminado el proceso, el pequeño productor lleva su producción de café pergamino a los centros de acopio de su organización y lo destina al beneficio seco de UCIRI-Central. En el beneficio húmedo la pulpa del café es utilizado para la composta y producción de abono orgánico. Uciri-Central destina el transporte para realizar el acopio de café pergamino de las diferentes organizaciones locales y los destina al beneficio seco.

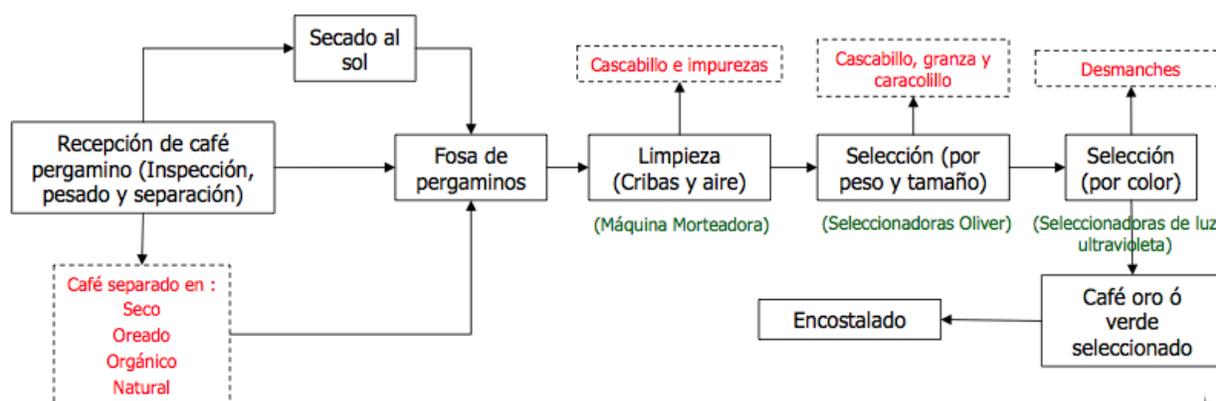


Figura 13. Proceso de beneficio seco, UCIRI.

Fuente: FIRA. Subdirección de análisis de la industria. Análisis de la Brecha entre producción primaria y beneficio de café. Región Sur. Noviembre 2007.

La materia prima actual que se procesa en el beneficio seco en UCIRI-Central, se caracteriza por su doble selección antes de venderse. La primera selección o separación la realiza el productor, quien separa el aromático por atributos y criterios establecidos en la calidad del grano se puede obtener entre 20 y 30% de café de media y baja calidad y una parte menor se destina al autoconsumo. La segunda separación la realizan las comercializadoras o las organizaciones de segundo nivel de acuerdo a los estándares internacionales para el café de exportación.

Cuadro 16. Materia prima en recepción para beneficio seco en UCIRI-Central.

Materia Prima Actual	Materia Prima Ideal	Disponibilidad a pagar por mejor materia prima	Mejoras sugeridas
Café pergamino mezclado: (quebrado, malformado, caracolillo y manchado).	Café pergamino seco, seleccionado y limpio.	No existe, dado que la organización otorga asistencia técnica gratuita para mejorar el manejo de las empresas de los socios.	Uso de secadores de sol y evitar daños mecánicos a los granos.

Fuente: FIRA. Subdirección de análisis de la industria. Análisis de la Brecha entre producción primaria y beneficio de café. Región Sur. Noviembre 2007.

5.2.2.1 Procedencia de los insumos.

Todos los productores usan insumos en el manejo de los cafetales orgánicos que provienen tanto de la misma unidad de producción como del exterior. Una gran parte de las unidades de

producción orgánica certificadas emplea insumos originados en la misma unidad (57%), el resto adquiere sus insumos con un proveedor orgánico (21%), con otro productor orgánico, mediante el programa de sanidad vegetal o con un proveedor o productor convencional. Los principales insumos que se adquieren son principalmente para el control de la broca y materiales para las labores culturales. (López, 2009)

5.2.2.2 Transferencia y procedencia de las tecnologías.

El aprendizaje sobre la cafecultura orgánica se ha generado a base del conocimiento empírico complementado con el científico, a través de acciones de capacitación, asesorías técnicas y otras fuentes de aprendizaje, introduciendo algunos componentes como prácticas de cultivo, manejo de la fertilidad del suelo, se ven reflejado en los rendimientos. Una opción para los mejorar rendimientos existen bajo tecnologías disponibles para resolver problemas sobre el uso adecuado y técnicas de composta³⁸ para el eslabón primario del sistema café.

5.2.2.4 Canal de comercialización de UCIRI.

Respecto al canal de comercialización, se identifican que el grano fluye por una red de comercialización de comercio justo, para la comercialización en el mercado nacional e internacional.

Uciri-Atitlán destina su café pergamino a centro de acopio³⁹ de UCIRI-Central, de ahí un operador logístico destina el café en dos canales.

- Comercializadoras internacionales de café verde - Industria torrefactora - Mercado internacional.
- Industria torrefactora - Comercializadora Nacional - Mercado Nacional.

Los canales de distribución de productos orgánicos, en especial del grano tostado, siguen siendo las principales tiendas especializadas, las ventas por Internet, pequeñas secciones de selectos supermercados y mercados de agricultores semanales como es el Tianguis y Mercados Orgánicos mexicanos.

³⁸ Tecnología de abono orgánico para café. Campo experimental valles centrales de Oaxaca del INIFAP, Ficha de Tecnología para el catalogo Nacional COFUPRO. Msc. Tomás Galomo Rangel.

³⁹ Beneficio seco.

VI. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

La presencia de la estructura organizativa de UCIRI como mesa central de decisiones y vigilancia, en la mesa regional con sede en Estancia de Morelos, que reúne los días 4 de cada mes a 11 mesas locales, de las comunidades de: San Isidro Huayapam, San Miguel Quetzaltepec, Santa Cruz Ocotál, San Pedro Ocoatepec, San Pedro Jayacaxtepec, Santiago Atitlán, San Juan Bosco Chuxnabam, San Juan Juquila, Santa María Tepantlali, etc.

La mesa local UCIRI-Atitlán, se integra por 31 productores, de los cuales 5 son socias productoras y 26 socios productores; 28 productores están bajo producción orgánica, solo 3 productores se encuentran en proceso de transición y no se encuentran inscritos en el padrón cafetalero.

Las responsabilidades y obligaciones de la mesa local UCIRI Atitlán, se resumen en asistencia a reuniones Asamblea Ordinaria los días 29 y 30 de cada mes en Lachivizá, Guienagati. Y los días 4 de cada mes a la mesa regional UCIRI-Estancia de Morelos, para recibir información mediante boletines informativos, compartiendo la información posteriormente a su mesa local en la comunidad de Rodeo, en la Asamblea de socios y socias de la mesa local.

Desde el inicio de la mesa local UCIRI-Atitlán, los socios productores fueron perteneciendo al programa de *Fomento Productivo del café* y estar registrado en el Padrón Nacional Cafetalero, iniciado por CECAFÉ, actualmente AMECAFÉ, realizan el empadronamiento de productores, para el caso de Santiago Atitlán se conoció que los productores comercializan el 100% de café orgánico pergamino y también el grano en transición se comercializa a través de UCIRI-Central, los productores de nuevo ingreso-transición deben realizar sus primeras ventas orgánicas y obtener la facturación de su venta, para recibir beneficios del programa Fomento Productivo.

6.1 Caracterización de los actores de la cadena de valor de café orgánico en el distrito mixe.

La mesa local UCIRI-Atitlán, cuenta con más de 21 años de experiencia en trabajos de producción orgánica de café. Las tierras de estos productores son muy accidentadas y poco

accesibles, con pendientes de 40-70%, formado por cerros de diferentes altitudes. En la actualidad la comunidad de Santiago Atitlán cuenta con 3 tipos de productores, productores convencionales o naturales, productores en transición-conversión y por ultimo productores orgánicos certificados.

a) Productores convencionales o naturales.

Para la venta de café natural, existen actualmente los canales de distribución, por intermediarios mejor conocidos como *coyotes*, actúan como agente de compra ambulante, se distinguen por ofrecer pago inmediato por la compra de café cereza o bola, algunas veces en cantidades mínimas, los productores orgánicos UCIRI-Atitlán han vendido café cereza a los coyotes.

Se puede observar que el café comercializado por los intermediarios (coyotes), concentran actividades de compra en el centro de la comunidad los días jueves en días de plaza. Existe la presencia de cuatro intermediarios originarios de la comunidad de Tamazulapam del Espíritu Santo y otros 3 son acopiadores originarios de Santiago Atitlán.

Cuadro 17. Intermediarios presentes en la región UCIRI-Atitlán.

Número de intermediarios (Coyotes)	Lugar de origen	Tipo de café comercializado.
4	Tamazulapam del Espíritu Santo.	Café pergamino natural. Café cereza natural.
3	Santiago Atitlán.	Café pergamino natural.

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

Según los productores entrevistados, la población total de personas dedicadas a trabajar el café natural son 200 productores que producen café natural y 111 productores orgánicos.

El precio de venta en el ciclo 2011-2012 por concepto de café pergamino rondo los \$30.00 pesos el kg, café pergamino natural de cualquier calidad. Su forma de pago a productores es inmediata, al efecto de la compra-venta. Los productores convencionales ó naturales venden su producción de café pergamino natural a través del canal de intermediarios ó coyotes, y estos lo destinan a las principales beneficiadoras del estado de Oaxaca.

Cuadro 18. Beneficiadoras orgánicas y naturales del estado de Oaxaca.

BENEFICIO SECO	UBICACIÓN
Productores de Cafés Especiales bajo sombra del Sureste S.A. de C.V	Magdalena Apasco, Oaxaca.
Unión de organizaciones y procesadores de café orgánico de Oaxaca Galguera Gómez, S.A. de C.V.	Magdalena Apasco, Oaxaca. San Pablo Etla
Beneficio de café Tamix	San Pablo Villa de Mitla
Cafés Tomari S.A. de C.V	San Pedro Pochutla
Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo de R.L	Santa María Guienagati
Comercializadora Agropecuaria del Estado de Oaxaca S.A. de C.V.	Soledad Etla
Beneficio seco, Agroindustrias Unidas de México S.A. de C.V.	Tlalixtac de Cabrera
Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca AC.(CEPCO) ⁴⁰	Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia basado en datos de AMECAFÉ, Atlas cafetalero 2013.

Los granos obtenidos del beneficio seco, se conoce como café oro u verde y se comercializa por las comercializadoras presentes en el estado de Oaxaca.

Cuadro 19. Comercializadoras orgánicas y naturales en el estado de Oaxaca.

COMERCIALIZADORA	UBICACIÓN
Agroindustrias Unidas de México S.A de C.V.	Oaxaca de Juárez, Oaxaca.
Cafés Mexicanos de Exportación S.A. de C.V.	Oaxaca de Juárez, Oaxaca.
Cooperativa de Productores de Café, Comercialización Y Servicios Diversos "Santos Reyes Nopala" S.C. De R.L.	Oaxaca de Juárez, Oaxaca.
Comercializadora Yuu Café S.A De C.V.	Pluma Hidalgo, Oaxaca.
Comercializadora Agropecuaria del Estado de Oaxaca (CAEO). S. A. de C. V. ⁴¹	Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia basado en datos de AMECAFÉ, Atlas cafetalero 2013.

b) Productores en transición.

Se identificaron a 3 productores en proceso de conversión, producen café en transición que no puede venderse como orgánico, los productores destinan 3 años de inversión en trabajo y actividades de mantenimiento, para la transición de parcelas. El productor no obtiene ningún sobreprecio por el café en la etapa de transición, ya que se asegura la venta de su café a través de UCIRI-Central, que puede vender café no orgánico bajo el sello de comercio justo. De los 3 productores existentes, 1 productor se encuentra en el primer año de sus actividades de transición

⁴⁰ Datos del padrón de Certimex, 2013.

⁴¹ Datos del padrón de Certimex, 2013.

y otros 2 en el último año de su transición, bajo asistencia técnica a pequeños productores de técnicos comunitarios del programa orgánico de UCIRI.

Para el ciclo productivo 2011-2012, el productor en transición recibió la cantidad de \$38.00 pesos por kg de café pergamino, a diferencia de los productores orgánicos no recibió precio de ajuste ni premio orgánico. En este tiempo de transición el productor pudo acceder a los apoyos y beneficios que otorga UCIRI-Central, para ayudarlo en la etapa de transición y migrar con éxito a la producción orgánica. Los productores se enfrentan a los costos de conversión sin beneficios económicos, pero bajo la cobertura del programa orgánico, en un periodo de 3 años, su sistema de bajos insumos o producción natural hace que las transiciones sean seguras.

Los productores entrevistados indicaron que la mayor inversión fue en los conceptos de mano de obra en labores de limpieza y mantenimiento en la parcela. No existe presencia de desánimo de productores en el proceso de transición, ya que de cada 4 productores en etapa de transición, 3 productores logran migrar con éxito a la producción orgánica; los productores que no logran transitar a la producción orgánica se debe a factores como la deserción, inasistencia a reuniones, asociación de actividades de productor y acopiador de café. Los productores en transición no desembolsaron pago alguno para enfrentar los gastos de inspección o certificación, esto fue cubierto por el programa orgánico de UCIRI, que administra los pagos y usos de fondos del mismo.

c) Productores orgánicos.

Los productores orgánicos venden su producción de café pergamino certificado, por medio de acopio y entrega a UCIRI-Central. Las parcelas orgánicas se certifican por CERTIMEX, los productos son producidos, acopiados y procesados conforme a la norma de productos ecológicos de CERTIMEX equivalente a los reglamentos (CE) No.834/2007 y (CE) No. 889/2008 de la unión Europea, además que los sacos/ tambores/ envases de exportación se rotulan conforme a los descrito en el apartado 6.9.2 de las normas de Certimex.

La mesa central administra la certificación, los gastos de certificación, por lo que el productor no realiza ningún desembolso, ya que UCIRI mesa central gestiona y administra los recursos, para

mantener y renovar la certificación ciclo tras ciclo con su programa de desarrollo de producción orgánica.

La comunidad de Santiago Atitlán, es un municipio con potencial productivo para café, cuenta con productores orgánicos en una superficie de 184.90 ha bajo producción orgánica, un 29.20 ha superficie en transición, haciendo un total de 214.10 ha bajo producción orgánica, con una producción total de 971.23 Qq, representando un 14.73% en superficie sembrada orgánicamente, un 19.36% de superficie en transición, un 15.23% en producción total de la Sierra Norte, en específico de la región Mixe. El municipio de Santiago Atitlán representa un 37.56% en superficie destinada a la producción de café orgánico respecto a la región Mixe.

Cuadro 20. Productores orgánicos en la comunidad de Santiago Atitlán.

Número de organizaciones	Nombre	#socios	Ha	Tipo de café
1	UCIRI	31	92.1832	Café orgánico y en transición
1	CEPCO ⁴²	80	172.35	Café orgánico y en transición
Total		111	264.5332	

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

En total 111 Pequeños productores se encuentran produciendo café orgánico, con una superficie total de 264.5331 ha de café orgánico certificado y en transición en la comunidad. A pesar de las condiciones sobre la que el productor esta expuesto y las precarias condiciones de vida, la falta del capital de trabajo no infiere en el abasto de café pergamino a UCIRI- central, el acopio y comercialización presenta un abasto del 90% por parte de los productores asociados, existe la presencia de venta de café cereza o capulín sin referirse a la calidad del capulín a los intermediarios (coyotes de la zona), por factores tales como: ausencia de capital de trabajo, entre otros.

La mesa central de UCIRI, asigna transporte con características inocuas para el acopio del grano, se traslada el café pergamino orgánico y se entrega al beneficio seco en UCIRI-central, el

⁴² Organización de pequeños productores de Santiago Atitlán, con razón social: DEFENSA ECOLÓGICA DE ATITLÁN SC DE RL.

beneficio seco procesa y transforma el café pergamino en café verde u oro, y culmina en su venta y embarque con destino al comprador. Actualmente el beneficio seco comercializa productos de café oro verde⁴³ y café instantáneo. La comercialización por canales mas lucrativos ofrece ventajas adicionales a productores de comunidades rurales como Santiago Atitlán y otras comunidades de la región mixe que trabajan bajo el esquema que ofrece la UCIRI. La conversión a orgánico no es solo una transformación en el manejo de la huerta, supone también una revolución en las formas de organización. Los comités comunitarios, tienen un amplio trabajo de planeación y seguimiento de la producción, que incluye el acopio, almacenamiento, transporte, control físico y documental, etc.

La presencia de técnicos comunitarios, ayuda en el seguimiento de prácticas adecuadas para la certificación, pero es necesario el uso de tecnologías adecuadas a la vocación natural y cultural del lugar. El reto de los productores es aumentar el nivel de ingreso por medio de mejoras en producción y rendimiento, al igual de diversificar sus actividades con nuevos proyectos o actividades derivadas de la producción de café.

Las características de la muestra encuestada, en el ciclo productivo 2011-2012, se presentan en base a los resultados de investigación y bajo la metodología del método comparativo con ayuda del grupo focal efectuado en el estado de Oaxaca en el año 2013.

⁴³ Green Coffee.



Figura 14 Productores en sede UCIRI-Atitlán.

Fuente: Imagen tomada por UCIRI-Central en el año 2013, reuniones convocadas por UCIRI-central

6.2 Características de productores.

a) Sexo de los productores.

La mayoría de los productores o socios presente en los grupos focales fueron 16 hombres y 3 mujeres.

b) Edad.

En cuanto a la edad se refiere, como se puede apreciar en la figura, éstos fueron en su mayoría productores con una edad en el rango de 30 a 40 años el 36.84%, presentando en el 21.05 % de los productores de 20-30 años, de los 40-50 el 15.79%, 50-60 el 10.53%, 60-70 años de edad representan el 10.53%, lo que muestra que los productores de café orgánico son en su mayoría son jóvenes adultos, ya que tan solo un 5.26% señalaron tener entre 70-80 años. Mostrando la tendencia de transición generacional, evitando la perdida de la certificación orgánica de las parcelas.

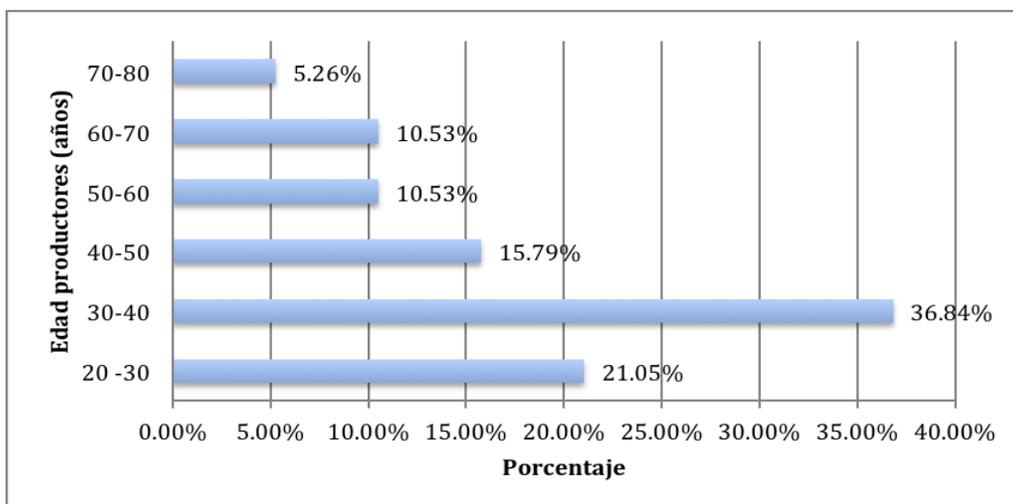


Figura 15. Edad de productores orgánicos.

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas realizadas a pequeños productores, 2013.

c) Nivel Educativo.

Respecto al nivel educativo de los productores en base a los números de años cursados, el 47.36% curso algún grado de secundaria, el 42.10% curso grados entre 1ero y 4to grado de primaria, sólo un 10.52% señalo no haber estudiado, esto esta relacionado con productores de mayor edad que no tuvieron acceso a la educación. Para el caso de productores con estudios de bachillerato, no asistieron al Focus Group.

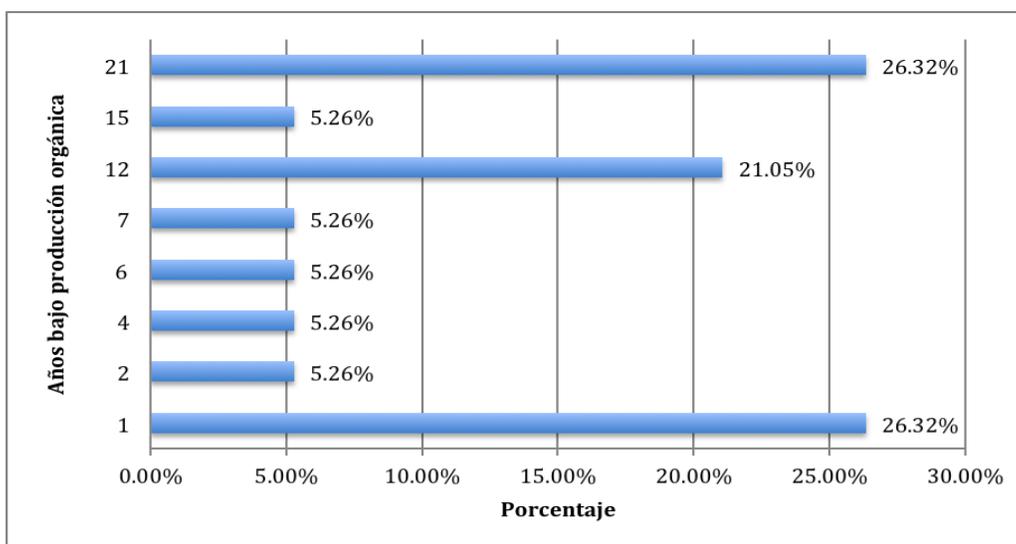


Figura 16. Años trabajando en producción orgánica

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas realizadas a pequeños productores, 2013.

Productores con años de producción orgánico y certificado, de 21 años representan el 26.32%, mientras que las parcelas con menos años suman un 73.63%. Actualmente 3 productores se encuentran en la etapa de transición, algunos ya se encuentran en el segundo año de trabajo, otros 2 productores heredaron la parcela en el año 2012 y estas parcelas heredadas mantienen su certificación orgánica.

6.3 Otras fuentes de ingreso además de la producción de café orgánico.

De los entrevistados señalaron que el 90% de ellos, señalan tener otras fuentes de ingresos, además de la producción de café orgánico, las principales fueron la producción de maíz, producción anual destinada al autoconsumo de la familia tiempo, por un mes, el precio por kg de maíz se encuentra en \$6.00, el resto del año tienen que comprar maíz para la alimentación de la familia. entre los cultivos que siembran se encontró que los principales son maíz, frijol negro y chile pasilla. Otras fuentes de ingreso, respecto a la cría de animales, solo producen aves de traspatio, indicando que son para autoconsumo y la venta en plaza, los precios por ave, en el caso de la gallina \$120.00 por ave (gallo) en \$180.00, y son ingresos esporádicos para la familia.

Del total de productores, uno sólo se dedica a la comercialización de productos básicos en una mini-tienda y en la comunidad no se elabora ningún tipo de artesanía. Como se puede ver en la mayoría de los entrevistados no existe una gran diversificación de sus ingresos.

- a) **Ingreso por remesas.** Los entrevistados mencionan que actualmente no reciben remesas.
- b) **Ingreso mensual disponible.** Los 19 productores, indicaron que dos personas aportan ingreso a sus hogares, en los meses de baja temporada de actividades en la parcela de café orgánica, la mayoría de los productores trabajan en actividades del campo para otro productor de maíz o café, recibiendo un salario de \$100.00 al día por concepto de pago de jornal en los meses de julio, septiembre y noviembre.
- c) **Numero de dependientes económicos.** En cuanto al número de dependientes económicos, en su mayoría de 4 integrantes representa el 36.84% de ellos, seguido por 5 para el 21.05%, seguido por 2, 6, 8 dependientes que ocupan cada uno 10.52% y en

menor porcentaje de 3 y 7 dependientes el 5.26% individualmente. El hecho de que los productores se encuentran dentro del rango de 30 y 40 años.

6.4 Superficie y tamaños de parcela.

- a) Superficie según régimen de humedad disponible.** Solo el régimen de humedad de la superficie de parcelas que poseen los productores es de tierra de temporal y el tipo de tenencia en su mayoría es tierra propia, llamado comunal.
- b) Siembra de otros cultivos además de café orgánico.** Respecto a si los productores siembran otros cultivos aparte del café orgánico, el 84,29% señalaron que si lo hacen por lo que la característica fundamental de los productores es la diversificación de cultivos. Las principales asociaciones de cultivos con café orgánico son árboles de naranja, aguacate, mamey, durazno, plátano, níspero y zapote negro. Los árboles de sombra, presentes en las parcelas se encontraron a la chalahuite (iink⁴⁴), teniendo un tiempo de vida en campo de 15 años.
- c) Superficie de café.** En la comunidad existen 570 ha de superficie sembrada y superficie cosechada de café natural. La superficie de café en transición en la comunidad son aproximadamente de 29,20 ha, de los cuales 8.91 ha son de productores de la agrupación de UCIRI. Una superficie de café orgánico a nivel municipio en el ciclo 2011-2012 de 264.5332 ha, de los cuales para CEPCO representan 172.35 ha de café orgánico. La superficie de café en el grupo bajo estudio reúne los 92.1042 ha bajo producción orgánica.
- d) Tamaño de parcelas.** En las comunidades de Santiago Atitlán, el productor cuenta en promedio con 2.9736 ha de producción, de parcelas con café orgánico. El rango de hectáreas sembradas fue en su mayoría de 2 a 4 hectáreas, seguidas por 1 y 5 hectáreas, lo que muestra el carácter totalmente minifundista de la siembra de café orgánico, tal y como se aprecia en la figura 17.

⁴⁴ Escritura en Mixe.

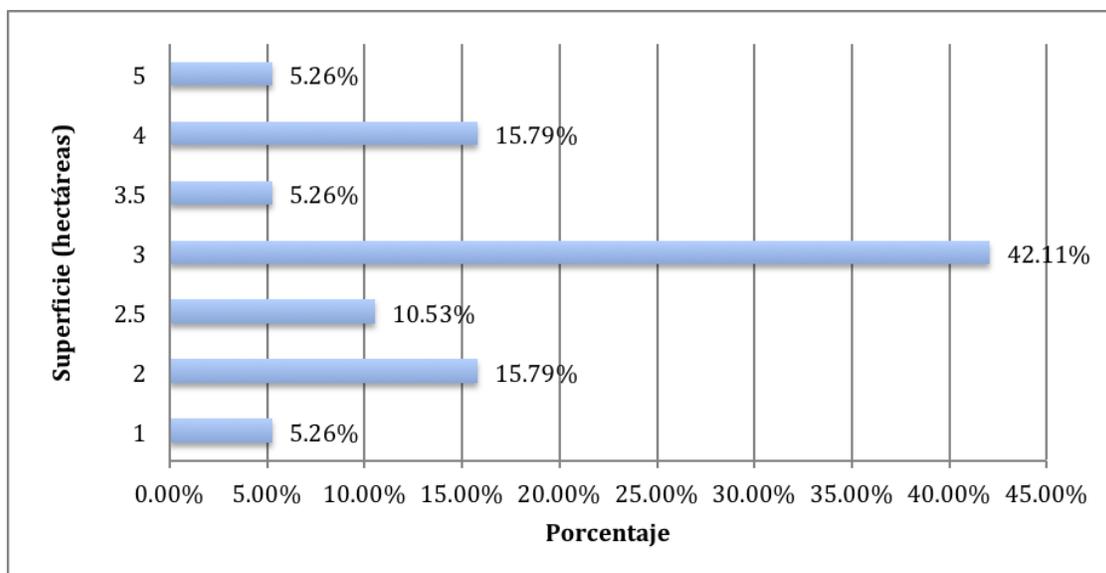


Figura 17. Superficie sembrada por los productores.

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas realizadas a pequeños productores, 2013.

6.5 Tecnología utilizada por los productores de café.

Los productores indican que la tecnología utilizada es la que recomienda la certificadora CERTIMEX, para actividades bajo producción orgánica. Los productores señalan que siembran variedades no modificadas genéticamente, que obtienen de sus propias parcelas, para la renovación de árboles de café en forma anual. Entre las principales se encuentran:

Cuadro 21. Variedades de café presentes en parcelas orgánicas.

	VARIETADES	% en parcelas de productores
1	Typica o Criollo ⁴⁵	70
2	Caturra	11
3	Garnica	10
4	Bourbon	7
5	Mundo Novo	3

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

⁴⁵ Es la mejor variedad, ya que el grano tiene mayor densidad en peso.

En las parcelas orgánicas, existen algunos cafetos con edad de 30 años, para la producción de una plantación nueva se necesitan de 2 a 3 años para lograr la certificación y primera cosecha orgánica, éstas plantaciones se encuentran asociadas a otros cultivos de importancia para el autoconsumo, como es el caso del plátano, cítricos y el sistema de cultivo es policultivo tradicional.

Los cafetales colindantes producen bajo la tecnología de producción natural mínima presencia agroquímicos, por lo que no representan un riesgo de contaminación para las parcelas certificadas.

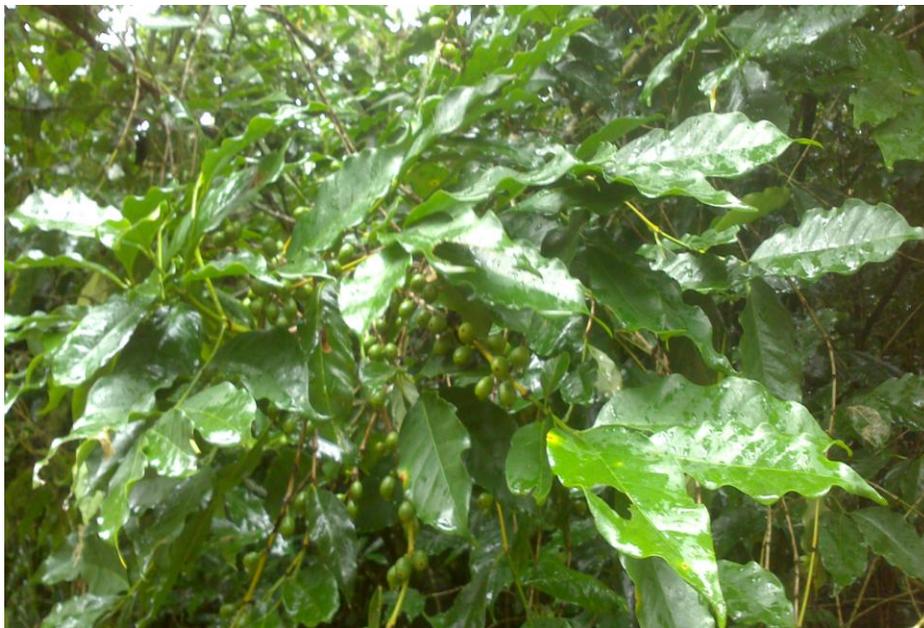


Figura 18. Planta de café orgánico, presente en las parcelas de la región UCIRI-Atitlán.
Fuente: Imagen tomada en la investigación 2013; región UCIRI-Atitlán.

- a) **Establecimiento de vivero.** Establecimiento o propagación de nuevos cafetos (vivero) en forma individual por cada socio, en patios familiares, destinando cuidados de un año en micro bolsas o mini cepellones. El precio al que puede vender o comprar las plántulas son de \$5.00 por cafeto. Los desembolsos que realizan son por la compra de bolsas de polietileno de calibre 16 y los otros insumos: abono y semilla lo encuentran en sus mismas parcelas. Después del desarrollo de la planta por un año, se llevan a las parcelas en donde serán trasplantadas.

- b) **Establecimiento de barreras vivas.** En barrera viva se encuentran el uso de flor de ponelia o floripondio, conocido en la región como “*Kämpään pijy*”⁴⁶.



Figura 19. Barreras vivas y uso de plantas regionales.

Fuente: Imagen tomada en la investigación 2013; región UCIRI-Atitlán.

- c) **Control de plagas y enfermedades.** El control biológico es llevado a cabo en 100 % de los productores y la respectiva preparación de abono orgánico, con un costo anual de \$500.00 para productores orgánico y en transición. Las principales afectaciones de los cafetales son pudrición de la raíz, por el tipo de suelo. El tipo de cosecha es manual y se caracteriza por 2 a 3 cosechas, y la mano de obra empleada es familiar 50 % y 50% trabajadores, por originarios de la misma comunidad o de la comunidad vecina de Santa María Tlahuitoltepec. El pago por concepto de jornal es de \$120.00 e incluye alimentación 2 veces al día.
- d) **Beneficio húmedo.** Un aspecto importante que caracteriza a los productores además del potencial de producción de sus propiedades, es la infraestructura de beneficio húmedo. La mayor cantidad de despulpadoras se reporta de tipo artesanal, pues es el más simple. Ya que su infraestructura se limita al despulpador⁴⁷. Otra característica ligada a los beneficios húmedos en la región geográfica y por tanto cultural de la región. El 100% de

⁴⁶ Conocidos por los locales en lengua Mixe

⁴⁷ El sistema de beneficio es manual, uso de molino de mano.

los productores respondieron que utilizan este tipo de beneficio húmedo, por el uso de agua exclusivo de manantial y la ventaja de producción de menores desperdicios al ambiente. Los principales problemas que tienen en el beneficio húmedo y que el 100% de los productores recalca, es la necesidad de contar con una *secadera ó criba*⁴⁸, como mejora a sus actividades de secado y el cuidado de la calidad del grano, permitiendo liberar la humedad por la alta presencia de lluvias en época de cosecha. El 80% de los socios plantean como segunda necesidad la construcción de *tinajas de fermentación*, recalcan que este apoyo puede ser en especie, insumos para construcción, por lo que los productores aportarían la mano de obra para su construcción, solo el 20% de productores cuentan actualmente con tinajas de fermentación. El café pergamino se acopia en la bodega de UCIRI-Atitlán, lo entrega por el mes de mayo a la línea de distribución de UCIRI-Central, para el beneficio seco y transformación.

- e) **Almacenamiento.** Actividad en donde se acopia café pergamino a lo largo de 2 meses, con presencia de control y aseguramiento de calidad.

Cuadro 22. Calendario de producción en UCIRI-Atitlán.

Calendario de producción											
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
		ACTIVIDADES DE PODA DE CAFETO									
					LIMPIA O CHAPORREO		LIMPIA O CHAPORREO				
COSECHA. BENEFICIO HÚMEDO Y SECADO										COSECHA. BENEFICIO HÚMEDO	
			PREPARACIÓN DE COMPOSTA		ABONADO						
			CONTROL DE PLAGAS								
					COLOCACIÓN DE TRAMPAS						
		ACOPIO DE CAFÉ PERGAMINO									
				ENTREGA A UCIRI-CENTRAL							

Fuente: Elaboración propia en base a datos de investigación región UCIRI-Atitlán 2013.

⁴⁸ Con material de aluminio, inoxidable, que no afecte la calidad del grano.

6.6 Volumen de distribución de café pergamino.

En la siguiente tabla se muestra los máximos y mínimos de volúmenes acopiados en la región UCIRI-Atitlán.

Cuadro 23. Volumen de acopio y rendimiento de café pergamino UCIRI-Atitlán.

Rendimientos	Volumen de acopio kg	Rendimiento	
		kg/ha	Rendimiento Qq/ha
Rendimiento ciclo 2011-2012	22,801	247.353005	4.3017
Registro de mejores rendimientos en UCIRI-Atitlán	30,000	325.4502061	5.6600
Recomendado por UCIRI central	39821.76	432	7.5130

Fuente: Elaboración propia en base a datos de investigación región UCIRI-Atitlán 2013.

Esta información debe manejarse con cautela debido a que son valores promedios de producción dados por los productores, las cifras varían con cada cosecha.

6.7 Ingresos.

La productividad y el volumen de venta de UCIRI-Atitlán es de 22,801 kg, tuvo un rendimiento medio de 247.35 Qq por hectárea, a un precio total de \$40.50 por kilogramo en el año 2011-2012; de ese modo, los ingresos del productor fueron de \$10,660.2075 por hectárea. Pero el rendimiento podría aumentarse ya que se encuentra por debajo de los rendimientos registrados por (Escamilla, 2005), en Oaxaca el rendimiento por café orgánico, un rendimiento/ha 4.5, mientras que para Chiapas es de 7.9 Qq ha-1 y Veracruz 15.63 Qq.

6.8 Precio justo.

Se incluyen información sobre ingresos de precio mínimo, sobreprecio y premio orgánico recibido.



Figura 20. Asistencia de productores de UCIRI-Atitlán al focus group.
Fuente: Imagen tomada en la investigación 2013, región UCIRI-Atitlán.

Para estructurar el precio justo, el sistema básico de la fijación del precio bajo condiciones del Mercado justo es el precio mínimo que para los cafés arábicas, está en 121 dólares las 100 libras. Además hay un sobreprecio social de 5 dólares, y para lo orgánico certificado hay 15 dólares más. Significa que los 121 van al productor (menos gastos de operación), y los 5 van a proyectos sociales, decididos por los delegados en forma de proyectos locales del grupo, en forma de mejora de la casa (letrina seca, estufa Lorena, etc) mientras que los otros 15 van para los programas orgánicos como son: el CEC (centro de educación campesina), la asistencia técnica y un premio o bono para los productores (VanderHoff, 2005; Domínguez, 2006, Referenciado por García, 2008)

En la siguiente tabla se registran los pagos del ciclo 2011-2012 y 2012-2013; precio de compra por parte de UCIRI-Central.

Cuadro 24. Precio por kilogramo de café pergamino recibido por productor en el ciclo 2011-2012 y 2012-2013.

Tipo de café	Precio base (kg)	Ajuste (kg)	Premio orgánico (kg)	Total
Ciclo (2011-2012)				
café en transición	\$38			\$38
café orgánico	\$38	\$2.00	\$.50	\$40.50
Ciclo (2012-2013)				
café en transición	\$28			\$28.00
café orgánico	\$28	\$2.00	\$.50	\$30.50

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

Sin duda, el café es el producto más importante de la economía campesina de la zona, el 80% del ingreso monetario proviene de su venta, y el resto, de actividades asalariadas, un solo recurso institucional, de lo ocasional comercializan fruta y otros cultivos. El destino de la cosecha, en el 100 % de los productores o socios destinan el 90 % de su producción de café pergamino orgánico a su organización UCIRI-Central, un 10% de su producción se destina para el autoconsumo de la familia.

6.9 Costos de producción.

Con el propósito de aproximarse al conocimiento de costos de producción, a continuación se describen los costos y algunas aclaraciones sobre la información tomada para la construcción de cada uno de los costos. Los datos corresponden a la cosecha 2011-2012. Y se presenta dos escenarios de costos, en la cosecha y beneficio húmedo.

1. Cosecha. Los costos de producción pueden variar en cada ciclo productivo ya que existen escenarios de 2 a 3 cortes anuales, por lo que varía el uso de mano de obra. Para 2 cortes, que significa poca producción, se destina un tiempo de 30 días para su cosecha/ha. En el caso de 3 cortes, alta producción, se destinan 60 días de cosecha por/ha.

2. Beneficio húmedo. En 2 cortes, con poca producción el tiempo de beneficio húmedo de café

cereza por ha, es de 2 días. Para 3 cortes, el despulpado es de 4 días.

Por ultimo, en lo referente a los costos de producción y mantenimiento para una hectárea de café orgánico, considerando, al igual que en el caso del café en transición y orgánico, con una densidad promedio de 2,000 plantas por ha, pero con un pago al jornal de \$100.00 en promedio; se observan los costos de producción en el siguiente cuadro.

Cuadro 25. Costos de producción, ha en transición región UCIRI-Atitlán.

COSTOS DE PRODUCCIÓN POR HECTAREA EN TRANSICIÓN CICLO 2011-2012					
No.	Actividad	Cantidad	Insumos		Importe
			Jornales	Por jornales	
1	Primera limpia	4			320
2	Mantenimiento	45			3600
3	Segunda limpia	4			320
4	Preparación de composta	5	500		900
5	Cosecha	30	0		3000
6	Beneficio húmedo	2	0		200
	Total	90	500		8340

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

Cuadro 26. Costos de producción, ha orgánica certificada región UCIRI-Atitlán.

COSTOS DE PRODUCCIÓN POR HECTAREA ORGÁNICO CICLO 2011-2012					
No.	Actividades	Cantidad	Insumos		Importe
			Jornales	Por jornales	
1	Primera limpia	4			320
2	Mantenimiento	30			2400
3	Segunda limpia	4			320
4	Preparación de composta	5	500		900
5	Cosecha	30	0		3000
6	Beneficio húmedo	2	0		200
	Total	75	500		7140

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

Los costos de mantenimiento para el café orgánico, como puede verse, fueron, en promedio, de \$7,140.00 por hectárea, de los que más del 93% se relacionó con el pago al jornal. Estos costos son mucho más elevados, debido a las prácticas de labor conduce a que el jornal por mantenimiento sea de \$80.00 mientras que el jornal de cosecha y beneficio ascienda a \$100.00 por jornada. Para la fertilización con abono orgánico, para cada hectárea tuvo un precio medio de \$500.00 por tonelada.

6.10 Beneficios y costos económicos del café orgánico y en transición.

En el cuadro se presentan los resultados a través de los cuales se puede ver cual fue la rentabilidad económica del café UCIRI-Atitlán. Los datos permiten observar que el cultivo de café en transición o conversión durante el ciclo 2011-2012, experimento pérdidas superiores \$740.00/hectárea, en tanto que la relación B/C tuvo un valor de 0.91 no lograron recuperar cada peso que invirtieron por hectárea. Por el mayor número de jornales y la aplicación de abono orgánico a sus parcelas.

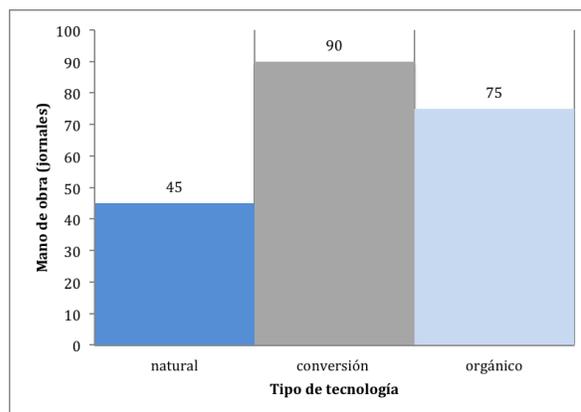
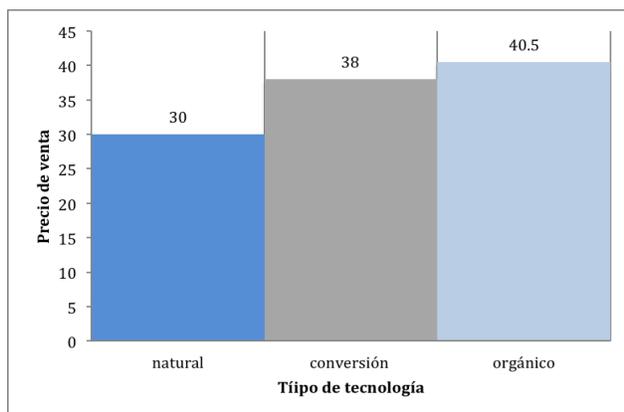
Por último, con respecto al café orgánico con aplicación de abono orgánico, se puede distinguir una relación beneficio-costos de 1.49, ello denota que por cada peso que los productores de café orgánico invirtieron en el ciclo 2011-2012, lo cual se vio reflejado en ganancias promedio superiores a \$1,043.79 por hectárea, más un subsidio de fomento productivo un promedio de \$1,050.00 por hectárea, sólo el 50% fue beneficiado dentro fomento productivo como orgánico.

Cuadro 27. Beneficio-Costo de café en transición y orgánico.

Concepto	Café	
	Café en transición- conversión	orgánico
Rendimiento (kg/ha)	200	263.215
Rendimiento (Qq/ha)	3.4782	4.5776
Precio por kg (\$)	\$ 7,600	\$ 10,660.21
Subsidios		1050
Ingresos totales	\$ 7,600	\$ 11,710
Costos totales	8340	7140
Ganancia	-\$ 740	\$ 3,520.21
Relación B/C	\$ 0.91	\$ 1.49

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

El análisis anterior muestra que, a pesar de que los costos del café en transición fueron mas elevados que el orgánico, ya que en la etapa de transición realizan mayores inversiones en mantenimiento y labores orgánicas, la rentabilidad se ve traducida en una mayor capacidad de respuesta por parte de los productores orgánicos ante los posibles infortunios, debido a que sus ingresos disminuyen los impactos de sus costos, dándoles mayor estabilidad en el mercado del café en comparación con los productores de café convencional. Lo que si queda claro es la importancia de conocer la rentabilidad, el costo-beneficio, y las implicaciones para el productor, no solo la prima, antes de embarcarse en inversiones y cambios en los sistemas productivos.



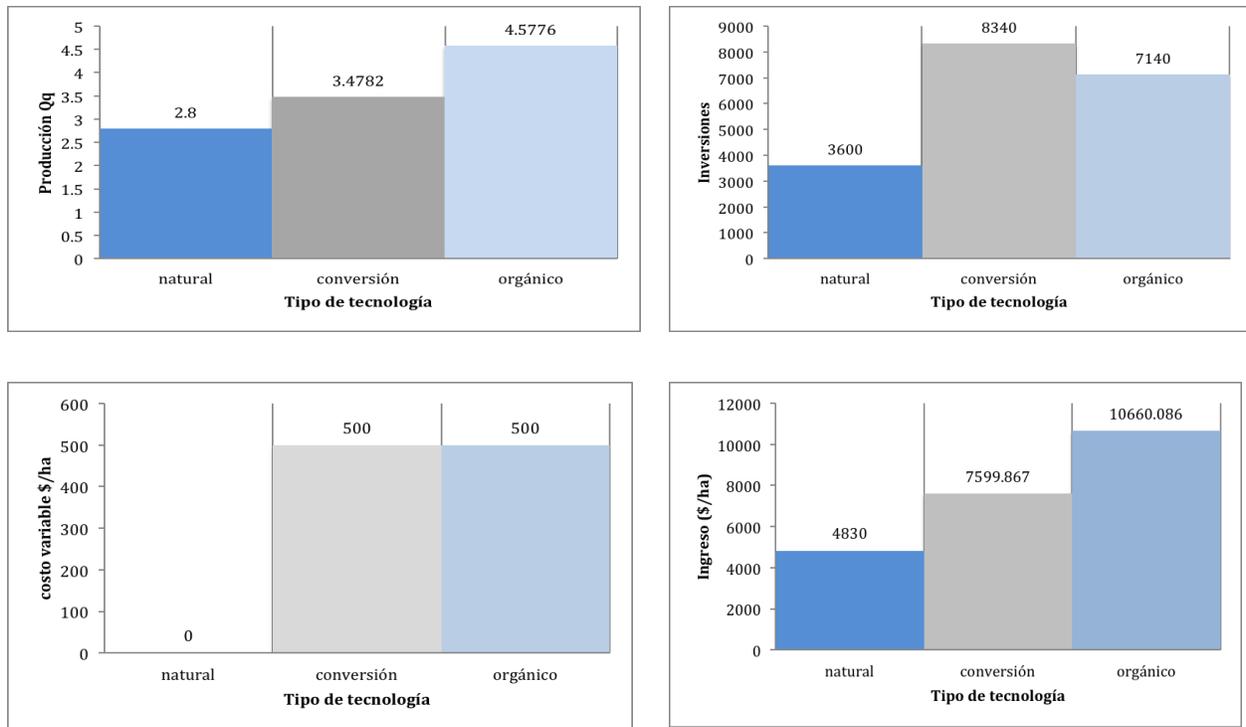


Figura 21. Para el ciclo productivo 2011-2012, los parámetros se comportaron de diferente forma para el café natural, transición y orgánico en la región UCIRI-Atitlán.

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

Existió mayores costos de producción hacia producción orgánica, a veces una caída en el rendimiento por hectárea, pero en este caso en etapa la etapa de transición tuvo un incremento del 20%. Al igual que los costos de carácter de intensidad de las practicas de mantenimiento en la etapa de conversión.

6.11 Beneficios de proyectos sociales de la UCIRI-Central.

En cuanto a los productores, las razones por las que se organizaron fueron en el 55.6% de ellos, para facilitar la captación y distribución de su producto, obtención de beneficios de pertenecer a organizaciones de segundo nivel como UCIRI, que ofrecen un sobreprecio o diferenciación de precio de café orgánico, un precio de ajuste y un premio orgánico, asesorías, gestión y acceso al programa fomento productivo y financiamiento en periodos de cosecha. Acceso a asistencia técnica y capacitación por Técnicos regionales (1), Técnicos comunitarios (3), que ofrece servicios de información de practicas para la agricultura orgánica. El pre-financiamiento y los créditos a la producción, los socios reciben un primer ajuste de (70%) del valor del mercado. La

organización gestiona el proceso de certificación de las parcelas bajo las normas de Certimex, para fines de planeación y consolidación se encarga de los costos de certificación y necesidades actuales de los pequeños productores. UCIRI-Central ofrece los siguientes servicios a sus asociados.

a) Apoyo a la producción.

UCIRI-Central atiende solicitudes de cada uno de los socios regionales, como insumos de producción (costales, carretilla, etc) y posteriormente realizan ajustes con las respectivas ventas de café. El tamaño de UCIRI-Central le permite realizar economías de escala.

b) Apoyo para jubilación.

Fondo de retiro o jubilación, beneficio para productores en producción, actualmente existe un fondo para productores, que al jubilarse del trabajo de producción de café recibirán un solo pago de \$5,000.00 pesos. En el estudio se presenta que el 5.26 % de productores de UCIRI-Atitlán con edades de 70 a 80 años, se jubilaran en los siguientes años.

c) Apoyo de comercialización de grano.

Los pequeños productores acopian el grano y UCIRI-Central proporciona el transporte pertinente para el traslado de café pergamino, sin ningún costo o desembolso para los productores al momento de la venta del grano. A través de UCIRI-Central los productores han podido acceder al crédito para enfrentar la época de cosecha y beneficio.

d) Apoyo en gestión de programas de fomento a la agricultura orgánica.

El esquema de organización y venta, les permite a los productores renovar su registro en el programa de fomento productivo, ya que facturan sus ventas y esto les permite cumplir con los requisitos para ser beneficiarios del programa de fomento productivo.

6.12 Límites y alcances de programas de fomento.

Respecto a los apoyos del gobierno, se enlistaron en la siguiente tabla, los apoyos que han recibido los productores.

Cuadro 28. UCIRI-Atitlán y programas recibidos.

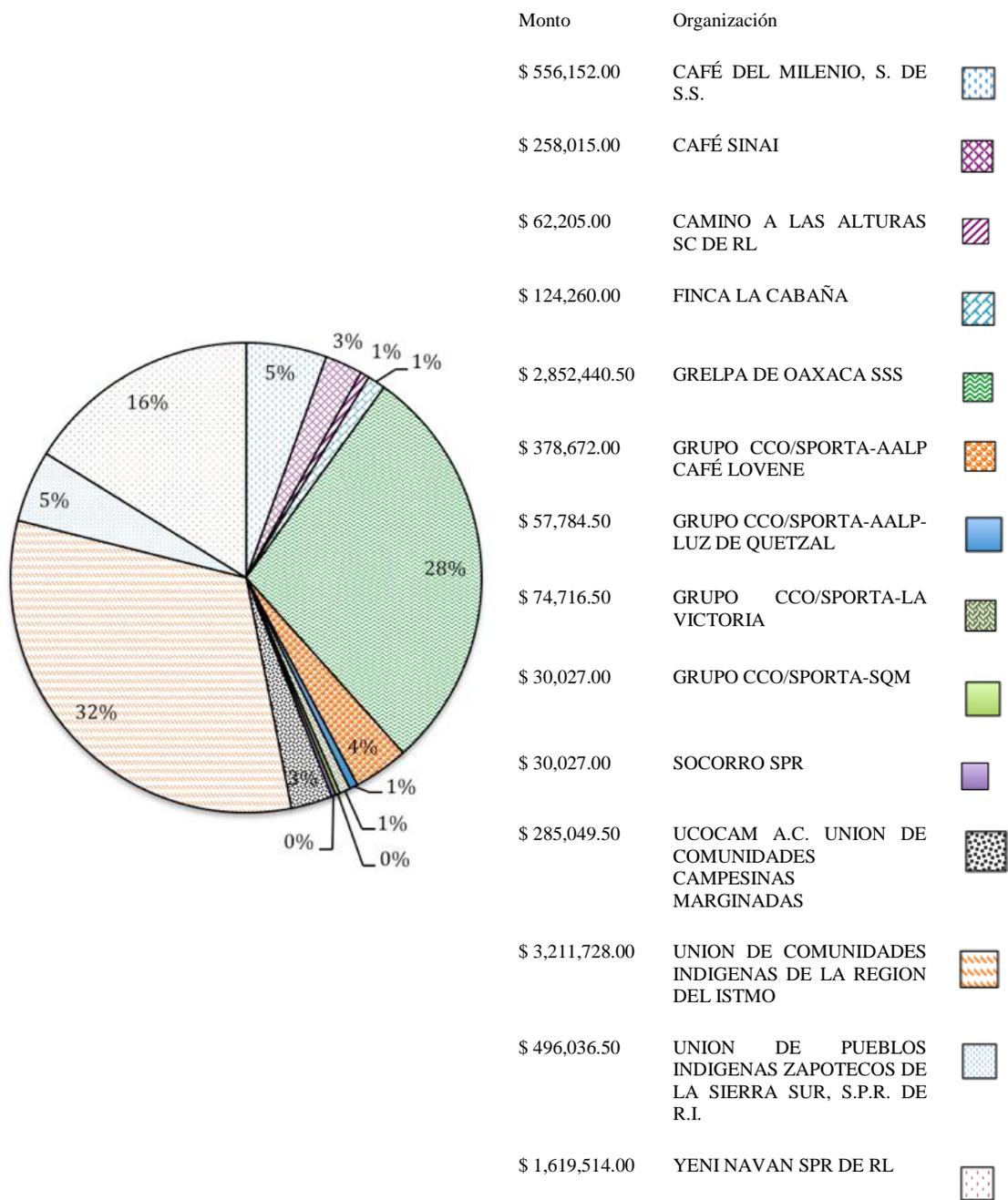
Año	Nombre del programa o proyecto	Beneficios	Asignación por productor (\$)	Recepción real (\$)	UCIRI (\$)
	Apoyo económico, trópico húmedo.	Compra de una tostadora de café, en sede UCIRI-Central	4,100	1,000	3,100
	Pago por servicios ambientales. ⁴⁹		400	400	
2003	ADL	Paquete de herramientas			
2011	Recibieron los beneficios del Fondo de estabilización de otros ciclos productivos.	Construcción de bodega o centro de acopio.			
2011	Mantenimiento de sombra-CONAFOR		322.00/ha	322.00/ha	
2011-2012	Fomento productivo	Productividad	1005.00 /ha	1005.00 /ha	

Fuente: Elaboración propia con datos de investigación 2013, Región UCIRI-Atitlán.

Conforme al mercado y los altos precios que ha registrado el mercado internacional, los socios de UCIRI-Atitlán no ejercen beneficios del fondo de estabilización, ya que los precios no han fluctuado por debajo de los 70 USD por libra, como indican en el ciclo 2011-2012, realizaron aportes al fondo de estabilización de precios, como lo enmarca las reglas de operación del fondo de estabilización de café, cuando alcancen o rebasen los \$85 dólares por quintal.

⁴⁹ Los productores desconocen la desaparición del apoyo, ya que se gestionó a través de UCIRI-Central.

Figura 22 Productores asignados dentro de fomento productivo 2009 como orgánico por cumplir con certificado 2007-2008 y 2008-2009.



Fuente: Elaboración propia con datos del Programa Fomento Café. 2007-2009.

Como subsidios al campo en México, el fomento al café sumó \$2.3 mil millones de pesos desde 2005-2009. En el año 2008 el estado de Oaxaca sumó 87,013,671 millones de pesos, el municipio de Santiago Atitlán sumó un total de \$1,026,201 pesos. Para el año 2009, Oaxaca sumó un total de 77,954,944 millones de pesos de apoyo de fomento café, el municipio de Santiago Atitlán, Mixe sumó \$ 707,875 pesos descendiendo del lugar 26 al 30 para el año 2009. En el 2011 con un monto de 185.4 (millones), beneficiando a 143.6 miles de productores, con un total de 231.6 miles de hectáreas. Para 2012 el monto ascendió a 266.5 millones, con una superficie de 236.8 miles de hectáreas y un total de 146.2 miles de productores como beneficiarios.

Según SAGARPA, en su modalidad de fomento productivo del café orgánico en el año 2011 otorgó un monto de 26.6 millones, beneficiando 26.9 miles de hectáreas y 11.8 miles de productores. Y para 2012 se registró una caída a 25.7 millones, la superficie disminuyó a 19 miles de hectáreas, respecto a los beneficiados se vio la misma tendencia a la baja de 7.3 miles de productores, con respecto a 2011. (SAGARPA, 2012)

La distribución apoyó a menos de la mitad del padrón de productores en Oaxaca, cuando es una de las entidades que tiene más productores y superficie cultivada. (Anexo 16, Cuadro 5), la cobertura de fomento café 2008 (Anexo 17, Cuadro 7), la distribución del presupuesto de Fomento Café, por sexo y entidad federativa.

Respecto de las mujeres atendidas por FC, se tiene que en 2008 se apoyó a 70,445 mujeres, lo que representó el 26.2% de los beneficiarios. Sobresalen Guerrero, Oaxaca y Puebla, pues en estas tres entidades las mujeres superan al 30% de los productores apoyados, existen 640 mil unidades productivas que representan el 15.7% del total nacional. Los principales municipios beneficiados por Fomento Café en el estado de Oaxaca, se dan en mayores montos por pequeños productores y de algunos municipios marginales (alto grado de marginación), pero asociados a organizaciones que comercializan y tienen un porcentaje alto de comprobación de venta de café, en el caso de los orgánicos⁵⁰.

⁵⁰ Productores que estén avalados por su Organización y la cual presente Copia del Certificado Orgánico expedido por la Certificadora que los hayan supervisado para el ciclo ya sea en transición o 100% orgánico.

El grado de cobertura real de FC⁵¹ se puede ver al cruzar la información de beneficiarios de un año, contra el padrón de productores de café. Llama la atención que en Oaxaca se apoyó a menos de la mitad del padrón de productores, se tiene que en el 2008 se apoyó a 51,007 productores, lo que representa el 49.5 % de los productores, de los 103,020 productores de la entidad., cuando es una de las entidades que tiene más productores y superficie cultivada. (Robles, 2011)

6.13 Ingreso por programas sociales.

Solo 3 socias, recibieron apoyo del programa oportunidades, del gobierno federal en el ciclo 2011-2012, por la cantidad bimestral de \$890.00 pesos. Al igual con el programa de 70 y más, 3 socios reciben actualmente el beneficio del programa por \$1,050 pesos bimestrales.

6.14 Análisis de competitividad en la organización de UCIRI.

a) El sistema competitivo.

Hablando de la competitividad, la formula de competir de UCIRI, es el cooperativismo, el proceso económico y social de los pequeños productores, caracterizado por la capacidad de organización, trabajo y vida como productor orgánico bajo preceptos de usos y costumbres, ser pequeños productores, les da la ventaja de incursionar en mercados alternativos, como el comercio justo y pertenecer al CLAC.

La formula empresarial desde el área estratégica de negocio y la alianza solidaria entre sus programas y optimización de recursos: humano, técnico, financieros y el desarrollo gradual de diversos servicios, adecuados a las necesidades y beneficios de los socios. Sobre un eje de sistema de control interno operado por la organización, como control anual que solicita la certificadora.

La rivalidad en la industria, se caracteriza por pocas empresas con calidad en México, caracterizado por cumplir con los contratos de venta, UCIRI en su experiencia ha logrado actuar en toda la cadena: desde la producción primaria, beneficio húmedo, beneficio seco y comercialización. La dependencia y poder de negociación de los proveedores es menor y el

⁵¹ Fomento Café.

poder de negociación de los compradores se cumple en condiciones de demanda.

UCIRI y socios tiene la capacidad de hacer frente a la demanda del mercado internacional, mediante la firmeza de volumen de acopio de café pergamino de sus socios, ya que su producción es vendida o entrega el 90% al beneficio seco. Su gestión empresarial, hace posible su supervivencia y desarrollo de sus actividades, ya que ejercen como líderes. El sistema competitivo en el que opera la entidad en cuestión se caracteriza por los siguientes elementos:

1. En el estado de Oaxaca existe 9 organizaciones de segundo nivel, que agrupan a pequeños productores, indígenas en su mayoría vendedores de grandes volúmenes al mercado internacional.
2. Un ordenamiento de mercado a través de la normalización, aspecto que afecta la competitividad de la industria, requiere de calidad con el cumplimiento de normas desde producción hasta el embarque del grano, mediante el desarrollo de un sistema de control interno.
3. Un mercado nacional en crecimiento y el aumento de iniciativas de mercados o tianguis orgánicos estatales.
4. Cuatro tendencias afectan el mercado internacional: 1) Los consumidores demandan mayor variedad y especialidades. 2) Una creciente conciencia de los consumidores acerca del medio ambiente y los aspectos sociales de la producción. 3) La tendencia hacia un estilo de vida saludable, demanda por la producción orgánica. 4) Los compradores requieren más consistencia y trazabilidad en el suministro debido a la concentración en varias cadenas de valor.
5. Existe una presencia mínima de productos sustitutos, la producción de robustas orgánicas y arábicas de baja calidad, modificantes en el largo plazo de la oferta en el mercado de café orgánico.
6. Al pasar por la cadena de suministro, el café enfrenta tres factores que son críticos para aumentar el valor y facilitar un aumento en lo que recibe el productor: 1) La cadena de

custodio que facilita trazabilidad para premiar calidad y para mantener cualquier certificación. 2) El flujo de información desde el comprador al productor para que se lleve a cabo los ajustes, la adaptación y el aprendizaje en la producción y preparación del café. 3) La calidad que se disminuye y pierde posibles primas cuando los cafés son mezclados de manera indistinta.

b) Sistema producto.

La oferta que la empresa se basa en las siguientes características, el café orgánico de exportación o comercio justo, con características de: alto volumen, producto de calidad, tradicional y orgánico. Los consumidores son conocedores y demandan de un buen café y la calidad se paga, mas si es a través del comercio justo + orgánico + calidad.

c) La estructura.

El cooperativismo como formula empresarial, economía social y fomento de la capacidad emprendedora. La empresa se enfrenta a las expectativas y presiones por cumplimiento de contratos, ya que de ello dependen tener participación en el mercado. UCIRI, tiene un know-how desarrollado, un prestigio e imagen de organización líder. Lleva un sistema de control interno el cual gestiona su éxito competitivo, social⁵² y económico.

Los conocimientos están reemplazando al capital como recurso, UCIRI ofrece capacitación para incentivar a los productores en las etapas de transición. Los socios tienen control del eslabón primario y mantiene una tasa baja de perdida de las parcelas certificadas.

En las regiones en donde operan las organizaciones locales de UCIRI se ha reducido la presencia del intermediarismo. El reto de la organización de integrar el eslabón, con una relación (ganar-ganar-ganar) productor-industria-consumidor, ha permitido acercarse al consumidor para una relación comercial duradera.

⁵² Solución a la situación del mercado convencional de café.

El acceso a crédito potencia a la producción o eslabón primario y a sus actores debido a una lógica de crédito y solvencia, ya que el productor en el momento de cosecha ejerce el crédito (Crédito), pago del café (Pagar) y la utilidad (Ganar).

Pocas Organizaciones Productivas como UCIRI han desarrollado una capacidad empresarial y la visión correspondiente para poder actualizar una estrategia colectiva, la productividad es delimitada por la extensión técnica que pueden transmitir la capacitación y asistencia técnica a los pequeños productores.

Cuadro 29. Análisis FODA.

Fuerza:	Debilidades:
Condiciones agroecológicas favorables.	Dispersión y aislamiento de las comunidades.
Potencial en la calidad.	Costos altos de producción y rendimientos bajos.
Caracterización de la etapa de transición, baja presencia de deserción de socios.	Falta de mecanismos de comunicación y difusión con los socios.
El Sistema Interno Control, ofrece una mejor competitividad.	Falta de control para identificar distribución equitativa de ingreso por productor.
Buenos precio al productor o socio.	El café orgánico obliga a las organizaciones a tener mayor capacitación.
El mercado de café especiales y de comercio justo, proporciona certidumbre al pequeño productor.	Altos costos de transporte y recorrido del grano en campo.
Alta actividad asociativa y productiva en el mercado.	
Financiamiento y crédito en asociación.	
Poca migración de los socios y abandono de parcelas certificadas.	

Oportunidades:	Amenazas:
Fácil acceso a mercados fuertes por la capacidad de abastecer la demanda.	Presencia de robos de camiones en el estado, con producto de exportación.
Fomentar mayor flujo de información a la estructura interna de la organización y de los actores del eslabón primario.	Cambio climático y catástrofes naturales, presencia de lluvias extremas y baja producción.
Agregación de un sub-sector diferenciado dentro de la cadena de café en el estado.	Presencia de multinacionales de café orgánico en el mercado internacional, fuerte presencia de los tostadores y minoristas de países consumidores, que desarrollan nuevas mezclas y tendencias de café.
Promoción e incursión en nuevos mercados de servicios, como rutas de café para promoción a nivel nacional e internacional.	Presencia de arábicas de baja calidad y robustas orgánicas certificadas.
	Baja asignación del PEC al programa de fomento café, en especial al orgánico.
	Cambios en las regulaciones versus la velocidad de comprensión y modificación en el esquema de producción.

Fuente: Elaboración propia.

d) El sistema de los actores sociales.

La necesidad de capital de trabajo en época de cosecha y beneficio húmedo, la mayoría de las organizaciones no puede financiar de otra forma la compra de la cosecha de sus socios, lo cual atenta contra la viabilidad de la cooperativa u organización, necesidad de esquemas de servicios financieros rurales, adecuados a las necesidades de los pequeños productores.

Insuficiencia en la presencia de agencias o instituciones de investigación, como organizaciones estatales y programas de gobierno como parte detonadora del desarrollo, se encuentran avances como la ley orgánica producción orgánica en México.

Alta presencia de ONG'S en la historia del comercio justo en México y en específico del café orgánico y de pequeños productores del estado de Oaxaca.

En el comercio justo, los tostadores o importadores están interesados en conocer como se distribuye los precios y las primas de café en la cadena productiva, así como el desarrollo y emprendimientos de proyectos en las zonas productoras como objetivo central.

Alta presencia de la entidad certificadora mexicana CERTIMEX para inspección externa y certificación orgánica, en el estado de Oaxaca y de agencias internacionales de certificación.

VII. CONCLUSIONES

Respecto a la hipótesis planteada, se concluye que el esquema de UCIRI permite al pequeño productor indígena de la región Mixe, el desarrollo de su comunidad y su producción orgánica certificada. UCIRI-Central es una organización que educa, no solo técnicamente a los productores, posee una estructura organizativa que le permite defender los intereses de los pequeños productores. Participando en esta estructura, el productor aprende a ser un agente activo y crítico no solo en el ámbito productivo, en el estudio demuestran que el aprendizaje de los asociados representa también una forma de consolidar a su organización con la fidelidad y venta de producción orgánica a través del comercio justo.

Los esquemas como UCIRI, son mecanismos más democráticos y justicieros al bienestar de pequeños productores indígenas, mediante el pago justo por sus esfuerzos. Marcados por 30 años de trabajo en zonas cafetaleras-indígenas y 21 años de presencia en la región Mixe.

En respuesta a la hipótesis general, los productores de UCIRI-Atitlán no variaron la cantidad ofertada de grano⁵³ a UCIRI-Central, ante presencia de cambio en los precios del café convencional en el ciclo 2011-2012, el acopio y la venta fue un 90% a través del canal de distribución y comercialización de UCIRI-Central. El precio del café que ofrecen los intermediarios o coyotes a los productores, no obstaculiza el abasto de café orgánico a UCIRI-central. La organización de UCIRI, puede y garantiza el acopio en volumen de café pergamino, cuyo grano difícilmente puede comercializarse como tal por fuera de la organización. La mayor razón de la lealtad entre productores y UCIRI según la investigación es el financiamiento o pago en la época de cosecha y beneficio húmedo.

Según los resultados, la organización de pequeños productores que pertenecen a una organización de segundo nivel, enfrentan de mejor manera los costos de certificación y transición, este costo no representa una limitante o barrera económica, aunque en el análisis de costos arrojan pérdidas, estas no son monetarias, ya que son pérdidas por concepto de jornales, en este caso el productor se subcontrata a un retribución menor por realizar las actividades de

⁵³ Café pergamino.

mantenimiento y conservación orgánica. Se tiene la evidencia de que las organizaciones locales, al estar asociados con una organización de segundo nivel, permite una mejor planeación y administración de los costos de transición y responden más rápido a los cambios. Al igual se muestran los costos por productores orgánicos certificados, en donde se muestra un margen de ganancia, criterio considerado como válido para decidir si se continúa con la producción orgánica. Se produce, comercializa y distribuye el grano con ventaja comparativa y se evidencia el avance en comunidades de productores indígenas.

La viabilidad de la transición aumenta, ya que es similar a los sistemas tradicionales existentes, con lo que la transformación se realiza con más facilidad, la tecnología que se utiliza incrementa los costos por algunos años, pero la presencia de un sistema de control interno es importante para el desarrollo y avance del proceso de transición, el tipo de tenencia de tierra le permite al productor formalizar sus actividades a largo plazo.

El mercado justo se comporta como cualquier mercado, los productores compiten por la entrada y finalmente la calidad del producto determina la entrada de nuevos competidores, es por eso la importancia de aumentar y cumplir con volúmenes de entrega establecidas en los contratos. La tarea principal del comercio justo se ha traducido en la disminución del número de intermediarios entre los productores y los consumidores, pagar sus productos a un precio determinado con el fin de conceder mejores ingresos, así como desarrollar prácticas de cuidado al ambiente. En el análisis de actores en la zona de estudio se identificaron a 2 organizaciones de segundo nivel, con sus respectivos canales de distribución y comercialización de café orgánico, una pertenece a los socios de CEPCO y otra que pertenece UCIRI. La presencia de intermediarios o coyotes se limitan a sólo siete y comercializan específicamente café convencional o natural.

Se necesitan mejoras y diseños de transferencia de tecnologías que permita mejorar el rendimiento en la producción orgánica de las organizaciones locales, con mejoras de competitividad del sistema promedio de producción que tengan impactos de corto plazo, en las variables de rendimiento de producción, porcentajes de desperdicios y daños generados en el beneficio húmedo.

Los productores se ven beneficiados por programas de fondos de jubilación, apoyos para construcción de bodegas e insumos agrícolas, pagos de seguros, gastos funerarios y apoyos por accidentes. Los sobreprecios logrados por el café orgánico, comparados con los del café natural de la zona son mayores y con ello los beneficios, los ingresos aumentan pero no son suficientes, los rezagos aún son grandes.

La presencia de instrumentación de políticas de fortalecimiento de competitividad de la cafecultura, se ven reducidas en gran parte para los pequeños productores de la región. Aumentar los ingresos de los socios locales permitirá mayor consolidación organizacional, mediante la asociación se puede lograr complementar recursos y potencialidades, mejorar e incrementar la capacidad productiva, establecer alianzas y en general prepararse para competir mejor.

La mayor parte de UCIRI está vinculada al mercado externo y ha consolidado su presencia en los mercados nacionales y locales, le ha tomado años llegar a esta posición, cada estrategia usada se aplica mediante el desarrollo de capacidades económicas y sociales, evolucionando a organizaciones más empresariales, pero sin olvidar su objetivo central de interés social y compromiso comunitario. La presencia de fisuras en la credibilidad y respeto entre socios y dirigentes, se hace presente por el débil acceso a la información de los precios obtenidos y beneficios reales de programas, por ello deben de impulsarse estudios de los diversos eslabones de la cadena e incluir a los socios locales a conocer de los resultados.

Finalmente, se resalta la necesidad de que UCIRI, establezca un sistema o mecanismos de rastreo (trazabilidad), sobre los movimiento del café desde UCIRI-Atitlán, UCIRI-Regional y UCIRI-Central, ayudando a asegurar la cadena de custodia del café orgánico, con la implementación de un sistema de control, que asegure el control de parámetros de producción mediante la identificación de futuras plagas en parcelas de producción, menores costos por toma de muestras y una mejor calidad del grano.

Mejorar la información del esquema de trabajo de UCIRI con pequeños productores, mediante material audiovisual actualizados en lengua materna de las diferentes regiones de los socios, transferencia de información a nuevas generaciones que incursionen o adquieren parcelas

certificadas, mejorar en la transparencia y comunicación de actividades (proyectos, financiamiento, beneficios, fluctuaciones de mercado), que promueva mayor comunicación y entendimiento de los pequeños productores, para evitar futuros problemas en la organización, por la presencia de descontentos originados de la dinámica que mantiene el café orgánico y convencional en las diferentes regiones.

VIII. PROPUESTA

Una opción a productores de café convencional o natural del estado de Oaxaca, que estabilizaría el precio del café, sería la conversión de superficie convencional a orgánico, bajo el seguimiento de esquemas de líderes en producción orgánica de café, implicaría reconvertirse con un nivel de éxito alto en el largo plazo.

Mayor oportunidad de participación liderazgo por parte de los jóvenes socios y mujeres, emprendiendo nuevos proyectos que los involucren y los incluyan, avanzar en el desarrollo de los productores o comunidades, para responder a nuevos retos de la producción orgánica y de sus comunidades.

El incremento en matas de café y árboles maderables haría más productiva la mano de obra familiar, necesitan aumentar la intensidad de sus actividades, con técnicas que contrarresten los efectos del cambio climático.

Reconocer a las comunidades productoras de café orgánico como la unión de diferentes orígenes y cosmovisiones, ser reconocidas el mercado sentimental y diferenciarse como piezas clave de desarrollo de comunidades rurales.

La producción de café se lleva a cabo en un contexto de economía domestica campesina, ofrecer información económica que debe mantenerse y actualizarse, se necesita el establecimiento de campos experimentales orgánicos en las zonas productoras.

En el estudio de investigación se presentaron las fuerzas internas que se asocian en la fase primaria y de sus principales actores, los pequeños productores agrupados en una organización local y perteneciente a una organización de segundo nivel como UCIRI. En el cuadro se ofrecen perspectivas y requerimientos de determinadas contribuciones o consensos de los actores y co-actores necesarias para la mejora de la industria, la consolidación alcanzada de la empresa y de su sostenibilidad futura, entendida como la capacidad de enfrentar la evolución del mercado y/o del ambiente competitivo.

Cuadro 30. Propuesta proyectual.

Éxito actual de UCIRI	PROPUESTA A UCIRI	PROPUESTA CO-ACTORES
<p>1) Reconversión de producción tradicional a la producción orgánica y mejora de la vida de los principales actores.</p> <p>2) Monitoreó información directa y permanente de precios del mercado de productos.</p> <p>3) Creó sistemas propios de financiamiento, acopio y transporte de producto desde el eslabón primario hasta puertos de embarque.</p> <p>4) Innovó las estrategias comerciales para ser más competitivos. Líder en gestión de políticas públicas para el desarrollo de la cafecultura en beneficio de los productores.</p> <p>5) Ser promotor de la creación de la certificadora mexicana CERTIMEX, miembro activo y perteneciente al CLAC, funciones internas y externas en el movimiento de Comercio Justo.</p>	<p>1) Consolidar el aparato comercial actual, bajo un sistema de control de calidad en el proceso de acopio y comercialización.</p> <p>2) Diferenciarse en el mercado internacional, aumentando volúmenes de café de especialidad. Mudar y aumentar a una ventaja competitiva de alcanzar la denominación de café sustentable: cumpliendo los cuatro ejes, conservación suelos, aguas, diversificación al medio ambiente + Calidad + Precio justo + Orgánico.</p> <p>3) Fortalecer los sistemas de financiamiento rural propio y apropiado las necesidades de las regiones.</p> <p>4) Revertir la situación de carencia de infraestructura productiva y de servicios en zonas productoras.</p> <p>5) Desarrollar modelos tecnológicos acordes al medio ambiente, diversificar las fuentes de ingresos de las familias productoras, incorporando a las mujeres con proyectos propios de las regiones más lejanas de UCIRI-Central. Diversificación estratégica que genere un valor al disminuir el riesgo productivo y posible también el riesgo de mercado que es explícito, cuando se depende de un solo cultivo.</p> <p>6) Generar un mayor flujo de información mediante la creación de sistema de monitoreo y evaluación de conformidad de los socios y el grado de acceso a la información para los productores.</p>	<p>1) Seguimiento, registros y trazabilidad de granos orgánicos a nivel nacional, para su custodio y resguardo.</p> <p>2) Evitar el estancamiento del sector mediante el fortalecimiento de las organizaciones de pequeños productores, ligado a políticas de empleo, protección y restauración de ambientes naturales.</p> <p>3) Promoción de servicios financieros rurales, aumentar la ejecución de proyectos con la afiliación y el aporte de pequeños productores, fortaleciendo la institucionalidad en las zonas cafetaleras.</p> <p>4) Existe el reto de impulsar el desarrollo de redes de valor en México de producción orgánica, así como coordinación con organizaciones líderes en certificación y sistemas de control.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Este estudio hubiera sido imposible sin la valiosa colaboración del personal de UCIRI, en particular del Ing. Luis Martínez. V. y el técnico Domingo Sarmiento para la coordinación de la visita de investigación y las reuniones con los productores socios de UCIRI, de la región mixe de la comunidad de Santiago Atitlán, Mixe, Oaxaca.

GLOSARIO.

Agricultura tradicional: forma ancestral de producción, sin la utilización de insumos sintéticos artificiales y maquinaria pesada.

Café pergamino: significa el grano de café verde contenido dentro de la cubierta de pergamino.

Café verde: significa todo café en forma de grano pelado, antes de tostarse.

Café tostado: significa el café verde tostado en cualquier grado e incluye el café molido.

Conversión: transición de la agricultura no ecológica a la agricultura ecológica durante un período de tiempo determinado en el que se aplicarán las disposiciones relativas a la producción ecológica.

Certificación: procedimiento mediante el cual se asegura que un producto, sistema o servicio se ajusta a las normas y estándares de producción, procesamiento y comercialización establecidos por una entidad certificadora.

Control biológico: uso de enemigos naturales vivos, incluidos parásitos, depredadores y una amplia variedad de microorganismos, como agentes de lucha contra plagas.

Organismo modificado genéticamente (OMG): cualquier organismo que posea una combinación nueva de material genético obtenida a través del uso de técnicas de biotecnología moderna.

Orgánico o Ecológico: procedente de o relativo a la producción orgánica o ecológica;

Producción convencional: producción mediante empleo de paquetes tecnológicos de semillas mejoradas, fertilizantes, pesticidas y mecanización.

Plaga: forma de vida animal o vegetal, o agente patogénico, dañino o potencialmente dañino a los vegetales.

Sistema de Control Interno: es un sistema de control de los procesos de producción y manejo de los productos orgánicos en Grupos de Pequeños Productores, mediante el cual el grupo

garantiza el cumplimiento de las normas de producción orgánica por parte de cada uno de los miembros que la conforman.

Operadores: Llámese productor, procesador o comercializador.

UCIRI-Central: Se refiere a la mesa central de UCIRI.

UCIRI-Regional: Se refiere a los representantes de la mesa regional que coordina los trabajos de 11 comunidades de la región Mixe.

UCIRI-Atitlán: Se denomina para métodos de identificación a los productores o socios de UCIRI de la comunidad de Santiago Atitlán.

IX. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA.

Bartra, A. 2002. Virtudes económicas, sociales y ambientales del café certificado. El caso de la Coordinadora Estatal de Productores de café de Oaxaca. Instituto Maya. México D.F.

CIMS. 2006. Presentación de resultados de la consultoría realizada por CIMS a COOCAFE. Opciones de mercado para el café sostenible. Alajuela, Costa Rica.

Comercio Justo. 2012. Cuaderno de Comercio Justo. Número1, Madrid, Mayo 2012.

Escamilla, P., E. Ruiz R., O. Díaz P., G. Landeros S., P. Platas R., D.E. Zamarripa C., A. Gonzáles, H., V. A. 2005. El agroecosistema café orgánico en México. Manejo integrado de plagas y Agroecología (Costa Rica) No. 76., p 5-16, 2005.

Escobar A., G. 2010. De la ventaja comparativa a la ventaja competitiva: una explicación al comercio internacional. *Publicaciones Icesi*, 60.

Farfán V., F. 2010. Cafés especiales. Cenicafé. Libro sistemas de producción. Capítulo 10.

FIDA. RUTA. CATIE. FAO. Memoria de taller. Agricultura Orgánica: una herramienta para el desarrollo rural sostenible y la reducción de la pobreza. Turrialba, Costa Rica 2003.

García, M., 2012. Los agronegocios en el nuevo milenio. Costa Rica 2012.

García y M., J. L. El papel de los pequeños caficultores de la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) y el desarrollo del comercio justo. Asistente de Investigación del Grupo Sociedad y Biotecnología del Departamento de Sociología de la UAM-Azcapotzalco. México. Volumen II- No 2- 1º semestre/2008.

Giovannucci, 2006. Proyecto de Evaluación Alianza para el campo, 2005. SAGARPA, FAO.

Giovannucci, D., Liu, P. and Byers, A., 2008 Adding Value: Certified Coffee Trade in North America. In Pascal Liu (Ed.) Value-adding Standards in the North American Food Market - Trade Opportunities in Certified Products for Developing Countries. FAO. Rome.

International Trade Centre (ITC). 2011. The Coffee Exporter's Guide. – [3rd Ed.] Geneva: ITC, 2011. xvi, 247 p.

Kraemer, B., G. Autonomía Indígena Región Mixe; Relaciones de poder y cultura política. Edt. Plaza y Valdez. México, 2003.

Lyon, S. Aranda B., J. Mutersbaugh, T. 2009. Gender Equity in Fairtrade-Organic Coffee Producer Organizations: Cases from Mesoamerica. Elsevier Ltd.

- Lombana, J., Gutiérrez, S. R. 2009. Marco analítico de la competitividad: Fundamentos para el estudio de la competitividad regional. *Pensamiento & gestión*, (26).
- López, R., U. I. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. Agroecología. Universidad Autónoma Chapingo.
- López, É., C. Caamal, C., I. 2009. Los costos de producción del café orgánico del estado de Chiapas y el precio justo en el mercado internacional. División de Ciencias Económico-Administrativas-UACH.
- Mungaray A., L. Ramírez U., M. Lecciones de microeconomía para microempresas. México. Universidad Autónoma de Baja California. Miguel Ángel Porrúa, 2004.
- Perfecto, I. Vandermeer, J. Mas, A. Soto, P., L. 2005. Biodiversity, yield and shade Coffee certification. Elsevier. *Ecological Economics* 54.
- Porter M., E. 2004. Ventaja competitiva, Creación y sostenimiento de un desempeño superior. Editorial Continental. 3era. reimpresión. México.
- Ricardo, David. Principios de economía política y tributación. VOL.I. México, D. F., Fondo de Cultura Económica, 1985 (c.1959)
- Robles, B., H. M. 2011. Mexican Rural Development Research Reports. Los productores de café en México. Problemática y ejercicio del presupuesto. Woodrow Wilson International Center for Scholars. Reporte 14.
- Ruiz, F. J. F. 1998. Normatividad y certificación. Primer Curso: El ABC de la agricultura orgánica. Universidad Autónoma Chapingo. 28-30 de septiembre de 1998.
- Sandoval, García A. 2011. El café orgánico en la organización de producción UCIRI, San Juan Mazatlán Oaxaca, México. Desarrollo Rural. Colpos. Campus Montecillo.
- Santoyo, H. Santoyo, C., V. H. Moreno, R. Suvedi, M. 2002. Manual para la Evaluación de Programas de Desarrollo Rural. Mundi-Prensa: CUESTAAM-PIAI, Universidad Autónoma Chapingo. 241 p.
- SAGARPA. INCA RURAL, 2008. Serie: Cafeticultura Sagarpa, Inca Rural. Cuaderno del cafeticultor. Cuaderno de capacitación 3. Los cafés sustentables: producción certificación y comercialización. México D.F. Impreso en mayo 2008.
- Sánchez, 2003. Sánchez, Rodríguez Guillermo. 2003. "Tendencias en el desarrollo de los agronegocios, el caso México". Foro centroamericano de agronegocios, san salvador, el salvador.

Tejero, 1999. Minuta del evento sobre el nuevo papel que deben jugar las Organizaciones de Productores Rurales del Tercer Piso ante los cambios recientes en el ámbito nacional e internacional. El evento tuvo lugar en la Unidad de Congresos del Colegio de Postgrados de México, del 18 al 20 de enero de 1999 y fue auspiciado por la FAO. ASISTENCIA TÉCNICA A PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ. Lic. Miguel Tejero Villacaña. Asesor general de CEPACO. <http://www.fao.org/docrep/007/AD727S/AD727S07.htm>

Vizcarra, C., J. L. 2007. Diccionario de Economía. Editorial Patria. México D.F.

FUENTES ELECTRONICAS CONSULTADAS.

AMECAFÉ, 2011. Plan de innovación de la cafecultura Oaxaca. CRUO-UACH. INCA RURAL.

AMECAFÉ, 2012. Disponible en la página de internet: <http://amecafe.org.mx/padron-nacional-cafetalero/>

AMECAFÉ. SISTEMA PRODUCTO CAFÉ. OCTUBRE, 2011.

ASERCA, 2012. Disponible en la página de internet: http://www.aserca.gob.mx/artman/publish/article_26.asp

CAFÉS DE MÉXICO, 2012. Disponible en la página de internet: <http://www.cafesdemexico.com/index.php/es/el-cafe.html>

Certimex, 2012. Disponible en la página de internet: www.certimex.com.mx

C.E.S.V.O., 2012. Disponible en la página de internet: <http://www.cesvo.org.mx/contra-broca-cafe/index.html>

CJM, 2012. Disponible en la página de internet: www.comerciojusto.com.mx

CONANP, 2012. Disponible en la página de internet: <http://proyectos-productivos.conanp.gob.mx/documentos/manual-produccion-organica.pdf>

CONAPO, 2010. Visita de página. Disponible en la página de internet: http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Indices_de_Marginacion

DOF, 2012. Disponible en la página de internet: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=735975&fecha=28/03/2002

EL ECONOMISTA, 2013. <http://eleconomista.com.mx/especiales/2013/08/28/cafe-organico-las-huellas-roya>

FAO, 2002. ¿Qué es la agricultura orgánica?, FAO.

FAOSTAT, 2012. Extraído de FAOSTAT. Imports: Countries by commodity. Disponible en la página de internet: <http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>

FAO, 2013. Disponible en la página de internet: http://www.fao.org/agronoticias/agronoticias/detalle/es/?dyna_fef%5Bbackuri%5D=21176&dyna_fef%5Buid%5D=168287

FiBL & IFOAM Survey 2012. Obtenida de <http://www.organic-world.net/fileadmin/documents/yearbook/2012/fibl-ifoam-survey-data-2010-global-data.pdf>

FINANCIERA RURAL, 2007. MÉXICO: NOTAS SOBRE EL FINANCIAMIENTO RURAL Y LA POLÍTICA CREDITICIA AGROPECUARIA. Disponible en la página de internet: http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/México%20Notas%20sobre%20financiamiento%20rural_CEPAL_07.pdf

FIRA, 2010. Disponible en la página de internet: <http://www.redinnovagro.in/casosexito/Catalogo200CasosExito.pdf>, “200 Casos de Éxito de FIRA en el Sector Rural Mexicano”.

FIRCO, 2007. Disponible en la página de internet: http://www.firco.gob.mx/transparencia/FraccionXI/beneficie_organicos2007.pdf

FIRCO, 2008. Disponible en la página de internet: http://www.firco.gob.mx/transparencia/FraccionXI/beneficie_organicos2008.pdf

FIRCO, 2009. Disponible en la página de internet: http://www.firco.gob.mx/transparencia/FraccionXI/beneficie_organicos2009.pdf

FIRCO, 2011. Disponible en la página de internet: http://www.firco.gob.mx/Transparencia/FraccionXI/beneficie_provar2011.pdf

IICA. Disponible en la página de internet: 2012. <http://www.iica.int/Esp/prensa/agroenlace/Lists/Agroenlace/DispForm.aspx?ID=151>

IICA, 2013. Disponible en la página de internet: <http://www.iica.int/Esp/Programas/agronegocios/Publicaciones%20de%20Comercio%20Agronegocios%20e%20Inocuidad/B1708e.pdf>

ICO, 2011. Comité de estadística 2a reunión 29 septiembre 2011 Londres, Reino Unido. Exportaciones de café orgánico (y programas de certificación) Años civiles 2005 a 2010 y enero a junio 2011

ICO, 2011. OIC, Junta ejecutiva, 21-23 Mayo 2003. Londres Inglaterra. Conceptos y variables de datos que utilizan en las estadísticas de la organización., pág. 4.
2013. Disponible en la página de internet: <http://www.ico.org/prices/po.htm>

ICO, 2012. Disponible en la página de internet: <http://dev.ico.org/documents/globalcrisisc.pdf>

<http://dev.ico.org/documents/cmr-0812-c.pdf>

INFORURAL, 2013. http://www.inforural.com.mx/IMG/pdf/Padron_Nacional_Cafetalero.pdf

INEGI, 2012. EL SECTOR ALIMENTARIO EN MÉXICO 2012, series estadísticas sectoriales. Número 26. Disponible en la página de internet: http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/so_ciodemografico/SAM/2012/sam2012.pdf

Jara, 2013. Disponible en la página de internet: <http://propuestaoaxaca-noticias.blogspot.mx/2013/02/con-oaxaca-organico-se-destinaran.html>

La Guía del Café, 2012. Disponible en la página de internet:
<http://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/calidad-del-cafe/introduccion/>
<http://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/mercados-nicho-aspectos-ambientales-y-sociales/procesamiento-y-comercializacion-del-cafe-organico---Trazabilidad-de-verificacion/>

<http://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/el-comercio-mundial-del-cafe/conversiones-y-estadisticas/>

<http://www.laguiadelcafe.org/323-Mercados-nicho-aspectos-ambientales-y-sociales>

MINEC, Disponible en la página de internet: 2011.
<http://www.minec.gob.sv/cajadeherramientasue/images/stories/fichas/honduras/hn-productos-organicos.pdf>

OTA, 2012. Disponible en la página de internet: http://www.coffee-ota.org/3_5_market.asp

Oaxaca, 2013. Disponible en la página de internet: <http://www.oaxaca.gob.mx/?p=32873>
OAXACA-GOB, 2013.
http://www.asuntosinternacionales.oaxaca.gob.mx/VENTANA_ESPAÑOL.pdf

PORTAL VERACRUZ, 2010 Disponible en la página de internet:
http://portal.veracruz.gob.mx/pls/portal/docs/PAGE/COVECAINICIO/IMAGENES/ARCHIVO_SPDF/ARCHIVOSDIFUSION/MONOGRAFIA%20CAFE2010.PDF

PROCAFÉ, 2012. Disponible en la página de internet:
<http://www.procafe.com.sv/menu/ArchivosPDF/HojaTecnicaOrganicoYComerci.pdf>

PLAN DE INNOVACIÓN OAXACA, AMECAFE, 2011. AMECAFE octubre 2011. Proyecto estratégico del fomento productivo 2011. Estrategia de innovación hacia la competitividad en la cafecultura mexicana. Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Oaxaca.

REVISTA VINCULADO, 2012. Disponible en la página de internet:
http://www.vinculando.org/organicos/apoyo_agricultura_organica.htm
<http://vinculando.org/organicos/>

Sagarpa, 2011. Sagarpa. Monitor estatal, Oaxaca. Indicadores estatales (noviembre 2011).
Disponible en la página de internet:
http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/estudios_economicos/monitorestatal/Tabulador_por_estado/Monitores_Nuevos%20pdf/Oaxaca.pdf

SAGARPA, 2012. Impacto café.
<http://www.sagarpa.gob.mx/agricultura/Documents/Cultivos%20Agroindustriales/Impactos%20Café.pdf>

SENASICA, 2009. SENASICA-UACH. Taller Especializado en procedimientos de Acreditación (ISO GUIA 65).

SIAP-SAGARPA, 2004. Manual microrregiones, Fondo de estabilización, fortalecimiento y reordenamiento de la cafecultura. Disponible en la página de internet:
http://w4.siap.sagarpa.gob.mx/sispro/IndModelos/SP_AG/Cafe/Fon_Esta.pdf

SISTEMA PRODUCTO CAFÉ, 2005. PLAN RECTOR DEL SISTEMA PRODUCTO CAFÉ EN MÉXICO.

| SICN, 2012. Disponible en la página de internet: <http://amecafe.org.mx/sicn/>

SOMEXPRO, 2012. Disponible en la página de internet: <http://somexpro.org/lineamientos-nacionales-para-la-produccion-organica>

SPCAFÉ, 2009. Disponible en la página de internet:
<http://www.spcafe.org.mx/wb3/work/sites/spc/resources/PDFContent/510/TRIPTICO%20PROD.pdf>

UDLAP, 2012. Disponible en la página de internet:
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lec/cepeda_g_c/capitulo2.pdf

UCIRI, 2013. Disponible en la página de internet: <http://www.uciri.com/>

UNICAN, 2012. Disponible en la página de internet:
http://www.unican.es/NR/rdonlyres/F49FC0E4-42E2-4505-9048-E58B3FB3373E/53900/abc_del_comercio_justo.pdf

USDA, 2011. Disponible en la página de internet: Alimentos orgánicos encuentran nicho en México. Foreign Agricultural Service. Global Agricultural Información Network. Número de informe MX0322 Fecha: 2/11/2011. Extraído de

http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Organic%20Foods%20Find%20Growing%20Niche%20in%20Mexico_Mexico%20ATO_Mexico_2-11-2011.pdf

USDA, 2011. Disponible en la página de internet: Alimentos orgánicos encuentran nicho en México. Foreign Agricultural Service. Global Agricultural Information Network. Número de informe MX0322 Fecha: 2/11/2011. Extraído de: http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Organic%20Foods%20Find%20Growing%20Niche%20in%20Mexico_Mexico%20ATO_Mexico_2-11-2011.pdf

Entrevistas

Presidente y mesa directiva local de Santiago Atitlán y socios productores UCIRI-Atitlán. Señor Arnulfo Guadalupe Sánchez, Sr. Gerardo Quintas Villanueva y Sr. Maurino Quintas Villanueva y socios.

X. ANEXO A

Anexo 1. FORMATO DE ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN.



COLEGIO DE POSTGRADUADOS

INSTITUCION DE ENSEÑANZA E INVESTIGACION EN CIENCIAS AGRÍCOLAS

CAMPUS MONTECILLO

POSTGRADO DE SOCIOECONOMÍA, ESTADÍSTICA E INFORMATICA, EN ECONOMÍA

Entrevista: _____
Fecha de realización: _____
Lugar de realización: _____

SECCIÓN 1.-DATOS DE LA ORGANIZACIÓN.

- 1.-Nombre de la organización: _____
- 2.-Historia de la organización: _____
- 3.-Actividades que realiza la junta local o administrativa: _____
- 4.-Número de socios mujeres y socios hombres: _____
- 5.-Número de productores de café convencional: _____
- 6.-Número de productores de café en transición: _____

7.-Número de productores de café orgánico: _____

8.-Número de hablantes de lengua: _____

Mixe: _____ Español: _____

Otro: _____

9.-Tenencia de terreno o régimen de humedad _____

SECCIÓN 2.-SELLOS Y CERTIFICADORAS.

10.- ¿Tipo de sello y/o certificado de café orgánico con que cuenta la organización?

11.- ¿Fuente y nombre de la certificadora?

SECCIÓN 3.-CERTIFICACIÓN.

12.- ¿A cuanto asciende los costos o gastos por certificación a la organización local?

13.- ¿Cuáles son los costos o gastos por inspección a la organización local y a los socios de la misma?

14.-Cuál es el tiempo o periodo de transición de café convencional a café orgánico

Años: _____

15.- ¿el productor o socio gana algún sobreprecio por el café en etapa de transición?

SI,

¿Cuánto? _____ No, ¿Por qué? _____

SECCIÓN 4.-COSECHA.

16.- ¿Cuál es el rendimiento/ hectárea de café cereza convencional en su comunidad?

17.- ¿Actualmente cuál es el rendimiento/ hectárea de café cereza en transición?

18.- ¿Cuál es el rendimiento/ hectárea de café cereza orgánico?

SECCIÓN 5. BENEFICIO HÚMEDO.

19.-Descripción del tipo y forma de beneficio húmedo que realizan los productores o socios de la Organización local. _____

SECCIÓN 6. COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ PERGAMINO.

20.-Cantidad o Volumen comercializado de pergamino convencional (Total: kg, Qq o sacos):

Precio de venta (\$/kg, \$/Qq, \$/saco) _____

Canal de comercialización (intermediarios locales, organización de UCIRI) _____

21.- Cantidad o Volumen comercializado de pergamino en transición (Total: kg, Qq o sacos):

Precio de venta (\$/kg, \$/Qq, \$/saco) _____

Canal de comercialización (intermediarios locales, organización de UCIRI) _____

Reciben algún sobreprecio los socios por el café en transición _____

22.-Volumen comercializado de pergamino orgánico (Total: kg, Qq o sacos): _____

Precio de venta _____

Canal de comercialización (intermediarios locales, organización de UCIRI) _____

Reciben algún sobreprecio o premio de café: _____

23.- Presencia de intermediarios de compra de café en la región local. _____

SECCIÓN 7.- BENEFICIOS Y PROGRAMAS.

24.- ¿Que apoyos o beneficios le ofrece UCIRI a sus socios? _____

25.- ¿los socios de la organización local pertenecen al Padrón Nacional Cafetalero?

SI

¿cuántos? _____ NO, ¿por qué? _____

26.- ¿Los socios o la organización recibe algún pago por servicios ambientales?

27.-Tipos o apoyo recibidos por la organización local para la organización para la producción y/o comercialización de café orgánico. _____

Nombre del programa y origen _____

Fecha _____

SECCIÓN 8.- FUENTES DE INGRESO.

28.-¿Cuáles son las principales actividades agrícolas, ganadera y artesanal en la región o en su comunidad local? _____

29.- ¿Cultivos principales y asociación de cultivos con el café orgánico en su comunidad? _____

SECCIÓN 9.- ACTIVIDADES DE MESA LOCAL

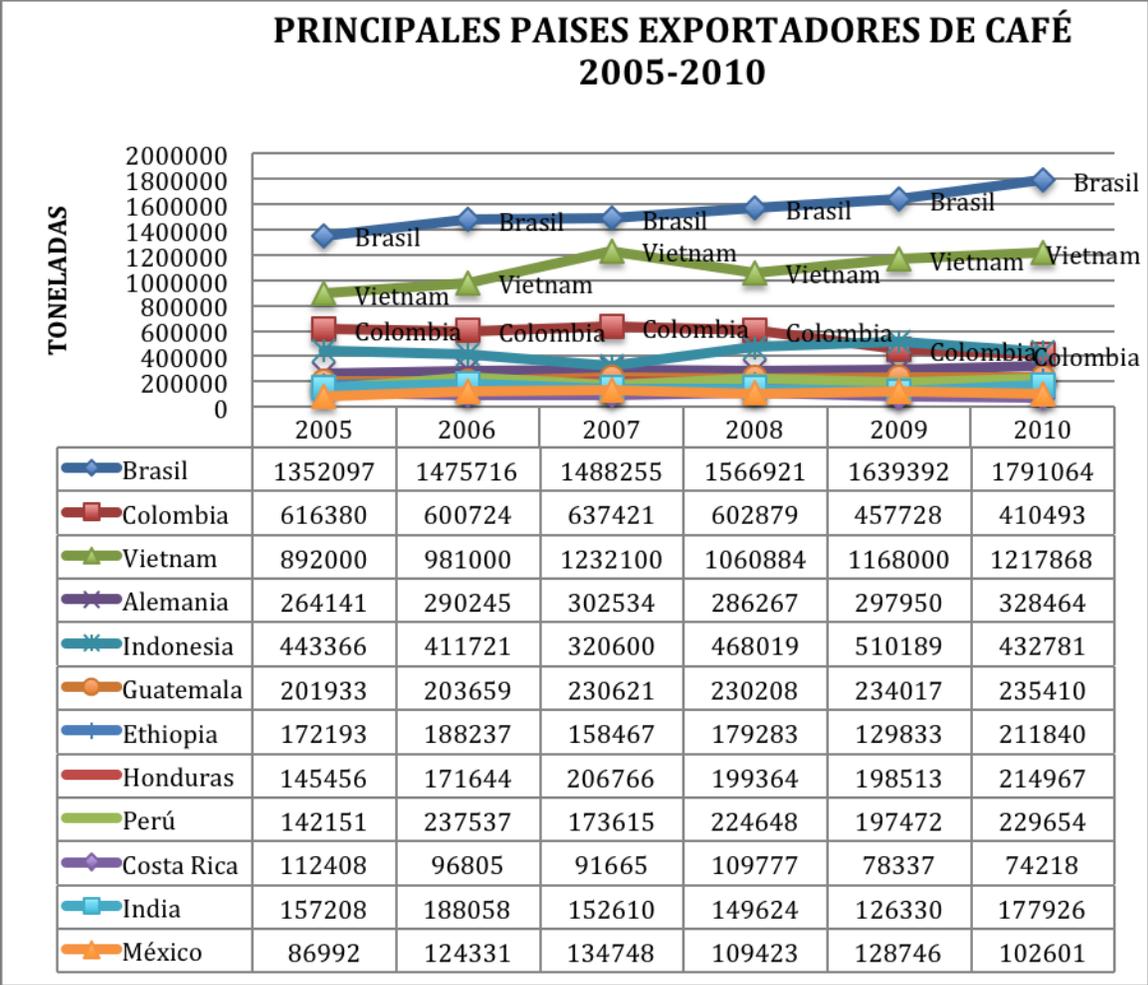
30.-¿Puede indicar cual es la mayor limitante u obstáculo, en la etapa de transición por los socios?

31.- ¿El establecimiento o propagación de nuevos cafetos (vivero) es en forma individual o comunal?

32.- ¿A nivel organización que acciones o proyectos establecerán para el siguiente año?

33.-¿Puede indicarnos el monto del salario que reciben los jornaleros de la región por actividades de café?

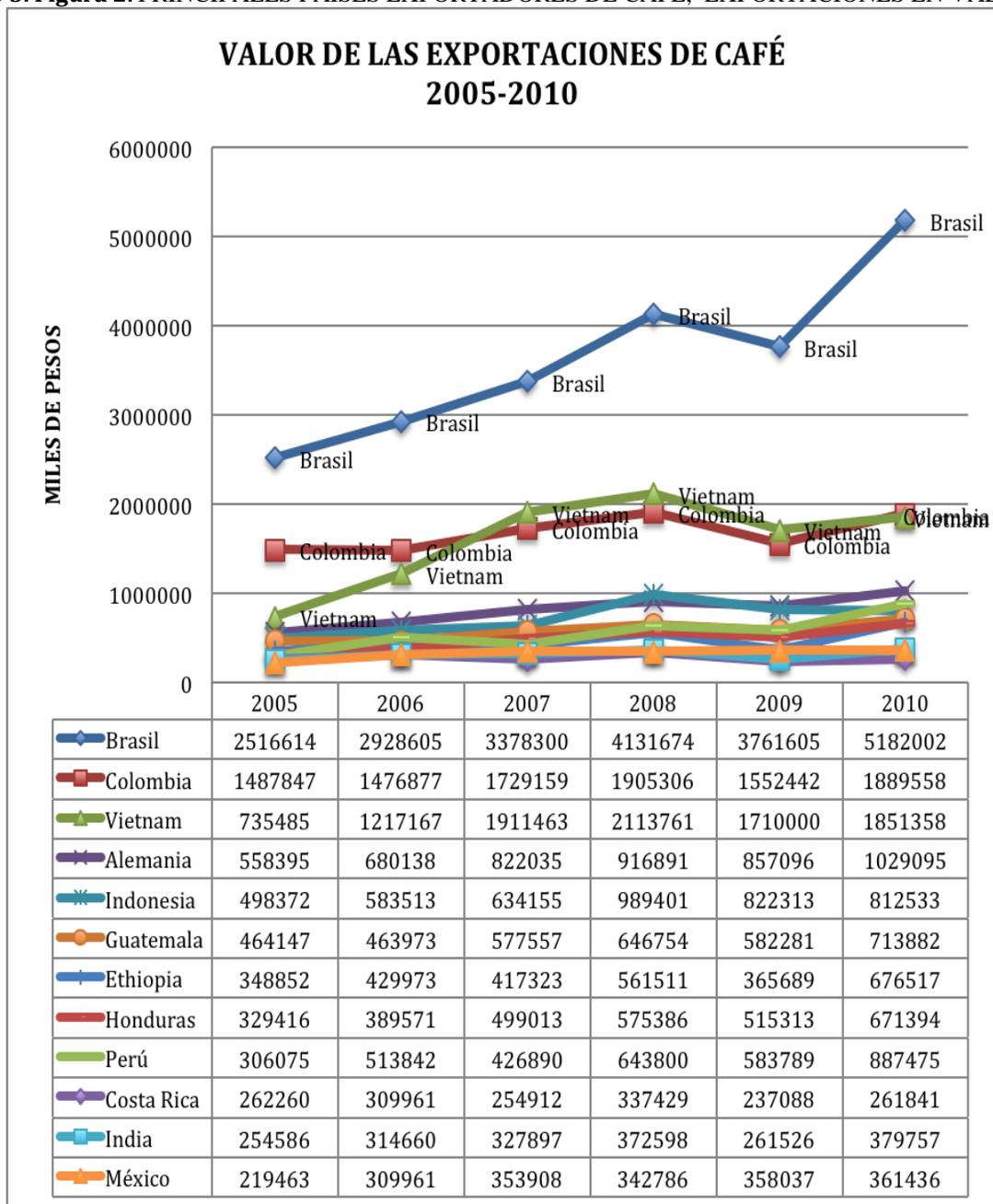
Anexo 2. FIGURA 1. PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ VERDE U ORO EN EL MERCADO INTERNACIONAL.



Fuente: Extraído de FAOSTAT⁵⁴, 2012.

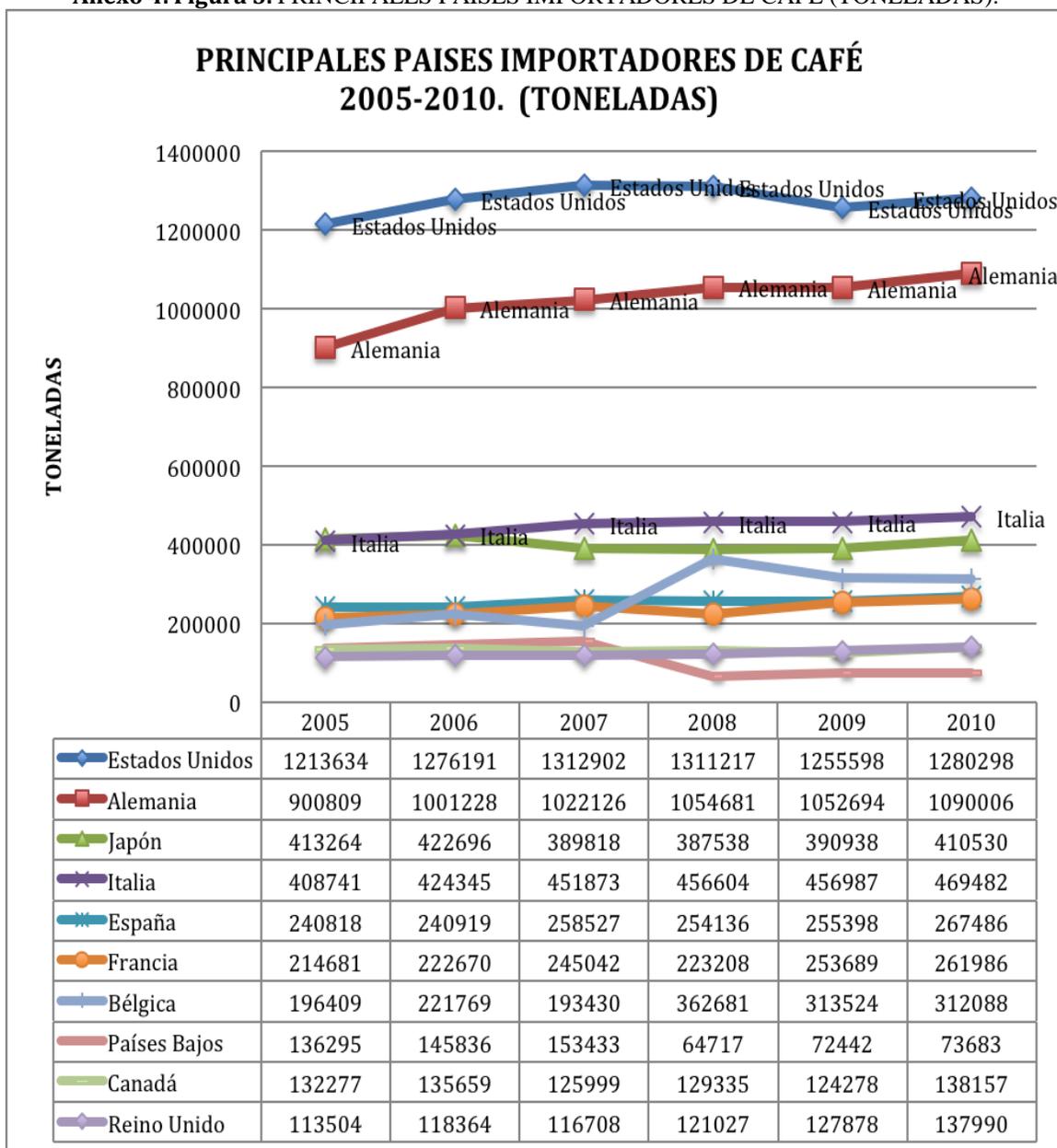
⁵⁴ FAOSTAT es la base de datos de la FAO que contiene datos procedentes de la FAO, la OIT y el Banco Mundial.

Anexo 3. Figura 2. PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CAFÉ, EXPORTACIONES EN VALORES.



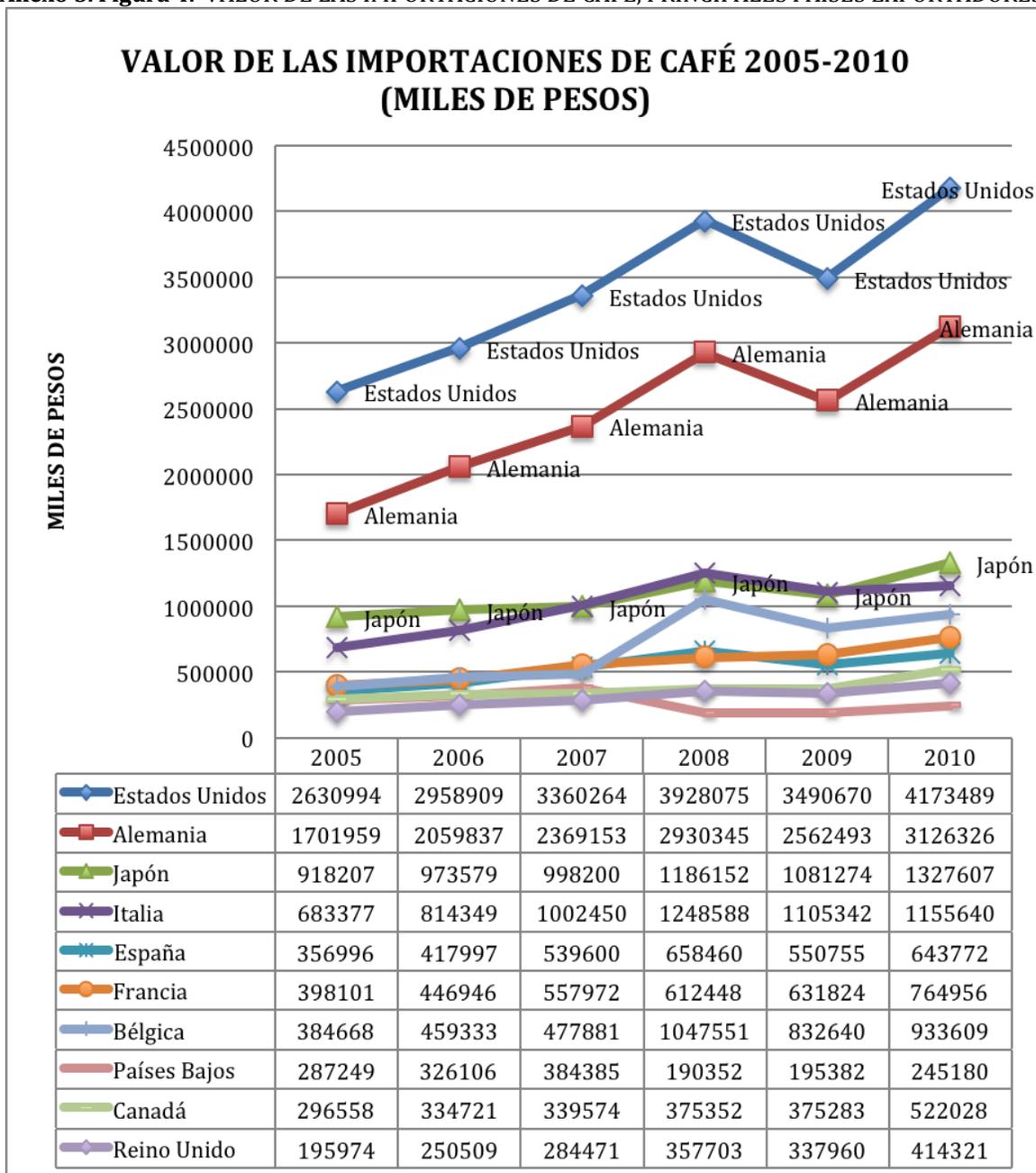
Fuente: Extraído de FAOSTAT, 2012.

Anexo 4. Figura 3. PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CAFÉ (TONELADAS).



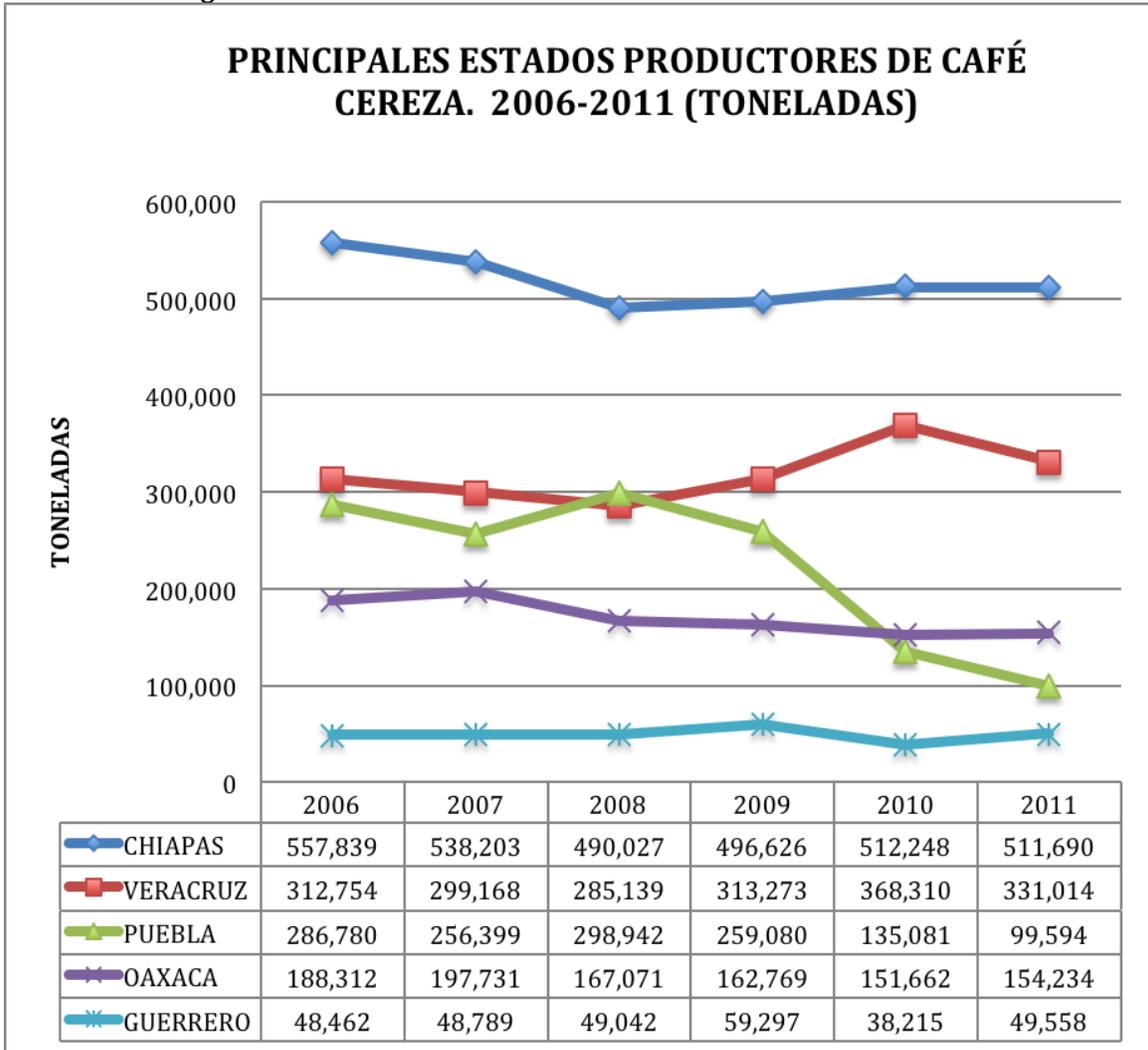
Fuente: FAOSTAT, 2012.

Anexo 5. Figura 4. VALOR DE LAS IMPORTACIONES DE CAFÉ, PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES.



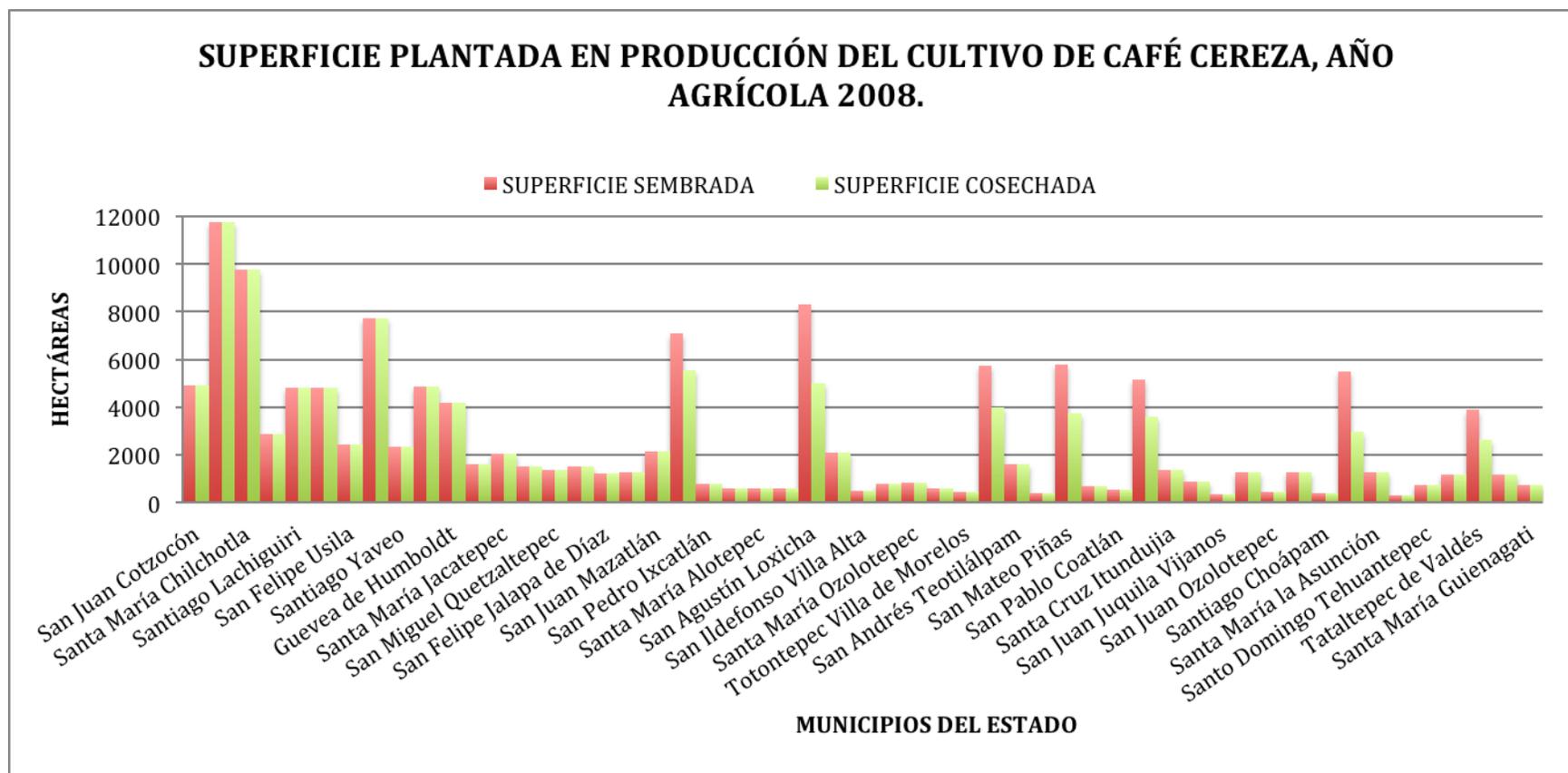
Fuente: FAOSTAT, 2012.

Anexo 6. Figura 5. PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES DE CAFÉ CEREZA EN MÉXICO.



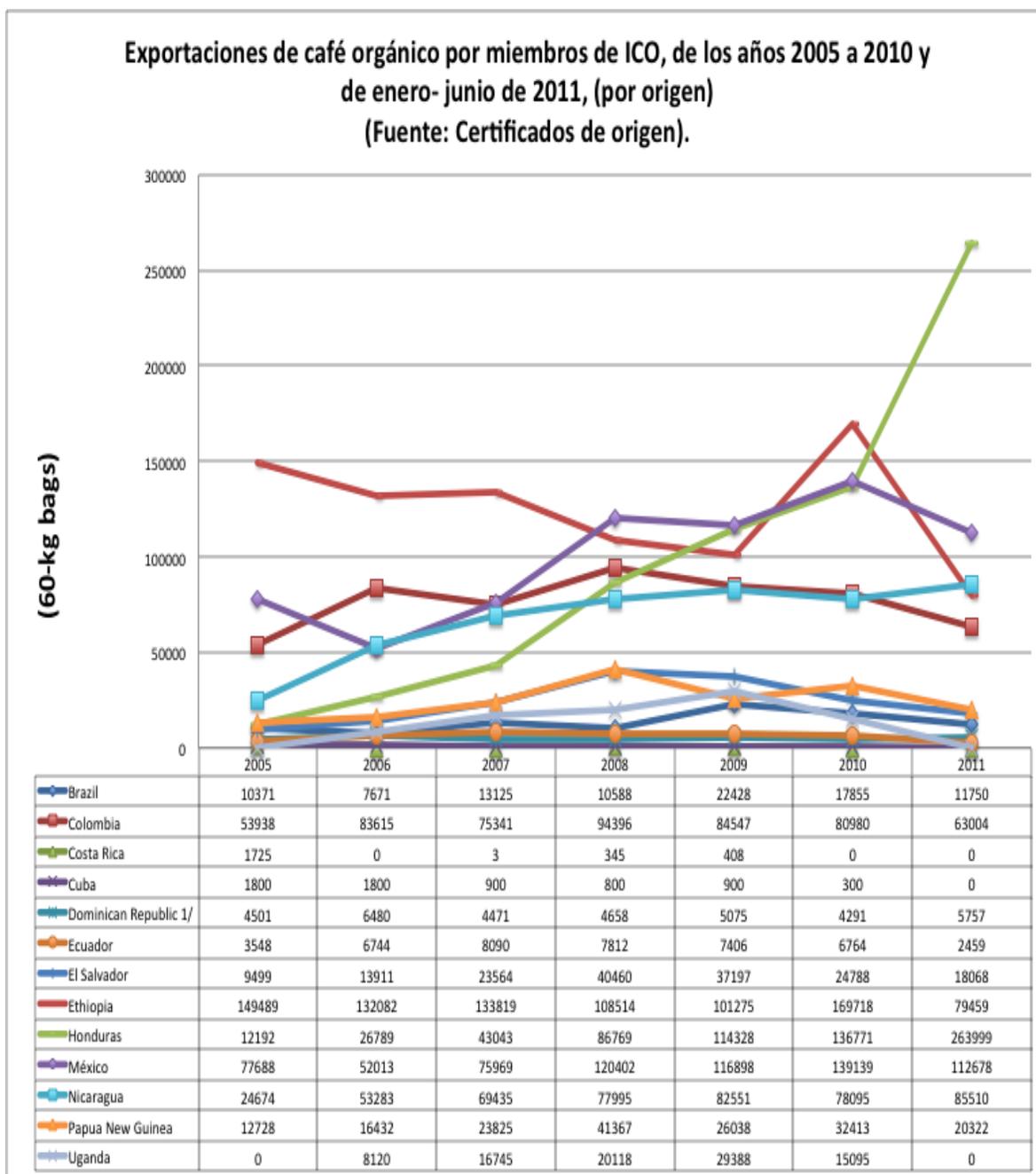
Fuente: SIAP/SAGARPA con datos del SIACON 1980-2010.

Anexo 7. Figura 6. SUPERFICIE SEMBRADA Y COSECHADA EN PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DE CAFÉ CEREZA EN EL ESTADO DE OAXACA, AÑO AGRÍCOLA 2008. AGRICULTURA DE TEMPORAL.



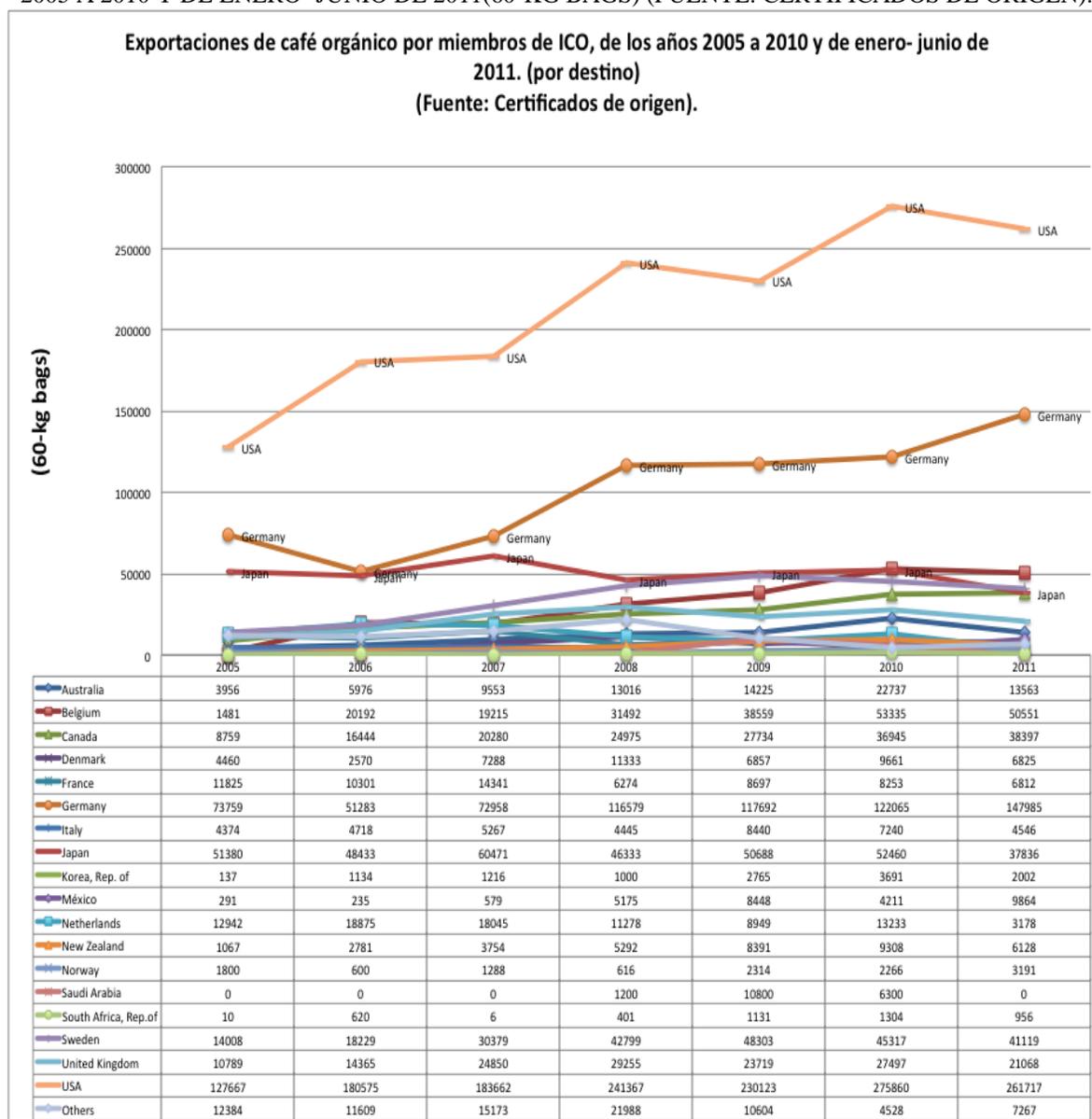
Fuente: Elaboración propia en base a datos de SAGARPA, 2012.

Anexo 8. Figura 7. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DE ICO, DE LOS AÑOS 2005 A 2010 Y DE ENERO- JUNIO DE 2011(60-KG BAGS) (FUENTE: CERTIFICADOS DE ORIGEN).



Fuente: ICO. 2011.

Anexo 9. Figura 8. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DE ICO, DE LOS AÑOS 2005 A 2010 Y DE ENERO- JUNIO DE 2011(60-KG BAGS) (FUENTE: CERTIFICADOS DE ORIGEN).



Fuente: ICO. 2011.⁵⁵

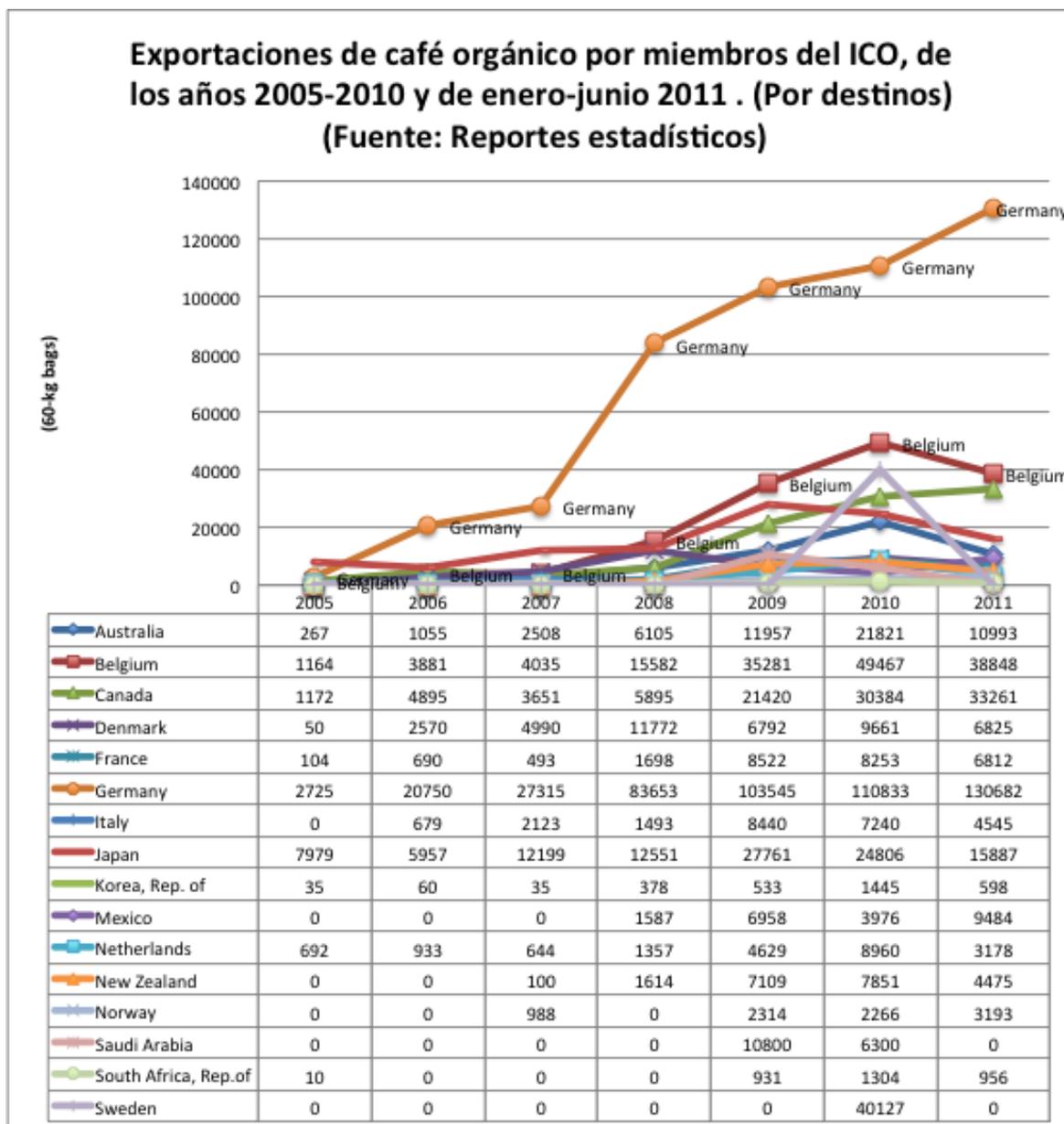
⁵⁵ Comité de estadística 2a reunión 29 septiembre 2011 Londres, Reino Unido. Exportaciones de café orgánico (y programas de certificación) Años civiles 2005 a 2010 y enero a junio 2011.

Anexo 10. Figura 9. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DEL ICO, DE LOS AÑOS 2005-2010 Y DE ENERO-JUNIO 2011. (60-KG BAGS) (FUENTE: REPORTES ESTADÍSTICOS)



Fuente: ICO. 2011.

Anexo 11. Figura 10. EXPORTACIONES DE CAFÉ ORGÁNICO POR MIEMBROS DEL ICO, DE LOS AÑOS 2005-2010 Y DE ENERO-JUNIO 2011. (60-KG BAGS) (FUENTE: REPORTES ESTADÍSTICOS).



Fuente: ICO. 2011.

Movimientos nacionales e internacionales que marcaron la cafeticultura orgánica en México y el estado de Oaxaca.

Anexo 12. Cuadro 1. CRONOLOGÍA DEL COMERCIO JUSTO Y ACTORES PRINCIPALES EN OAXACA.

Año	Aspectos Relevantes	Lugares, reuniones y convenios.
1928	Primera incursión en la producción de café orgánico.	La Finca Irlanda ubicada en la región del Soconusco, Chiapas.
1946	E.U.A. Primer negocio no lucrativo de Fair Trade Organization en Estados Unidos. TEN THOUSANDS VILLAGES	Concepto de comercio justo entre ricos y pobres y pasar de las ideas a la acción al establecer las primeras tiendas de comercio alternativo.
1948	Declaración Universal de Derechos Humanos Art 23.	“Toda persona que trabaja tiene derecho a una remuneración equitativa y satisfactoria, que le asegure, así como a su familia, una existencia conforme a la dignidad humana y que será completada, en caso necesario, por cualesquiera otros medios de protección social”. ⁵⁶
1950	Primeras influencias del comercio justo, mercado E.U.A y Europa.	Inglaterra Oxfam. ⁵⁷
1958	Es creado en Instituto Mexicano del Café	(INMECAFE)
1964	Durante la Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y el Desarrollo (CNUCYD)	Surge el eslogan “Trade, not aid” es decir “Comercio, no caridad”.
1969	Se inauguró la primera tienda de comercio justo.	
1967	Creación de la primera organización de comercio justo.	Holanda, “Fairtrade Organization.
1967	Primera cosecha certificada en México por la empresa alemana Demeter Bund.	Federación ecológica en Alemania.
1972	Estableció los lineamientos internacionales de la producción orgánica.	(IFOAM)
1973	Llegada del padre Frans VanderHoff en México.	El padre del “comercio justo.
1975	Creación del Banco Nacional de Crédito	(Banrural).

⁵⁶ <http://www.un.org/es/documents/udhr/>

⁵⁷ El nombre “Oxfam” proviene del comité de Oxford de Ayuda contra el Hambre, fundado en Gran Bretaña en 1942. <http://www.oxfam.org/es/about/history>.

	Rural.	
1980	Primer país que legisló y reconoció oficialmente con una ley la agricultura biológica en 1982 y se aplicó hasta 1986.	Francia
1982	Finca Irlanda	Obtiene la certificación orgánica mediante la empresa Deméter.
1982	Unión de Ejidos y Comunidades del Beneficio Majomut	Asocia a cerca de 800 productores
1983	Primera organización campesina que inicia el cultivo de café orgánico.	(UCIRI) Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo.
1985	Francia fue el primer país de Europa en adoptar una norma orgánica.	Reglamento 2092/91 de la UE, etiquetas de los productos orgánicos.
1986	Finca San Miguel obtiene su certificación ante Organic Crop Improvement Association.	(OCIA).
1986	Fundación de <i>Equal Exchange</i> :	Cooperativa propiedad de sus trabajadores. Es la organización más grande de comercio justo en América del Norte.
1986	Inicia un proceso de reconversión orgánica de café con (UCIRI).	Comienza su trayectoria vendiendo café verde u oro orgánico.
1986	Inician organizaciones de México reconversión orgánica de café apoyado y asesorado por la UCIRI.	La organización Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla (ISMAM) y Sociedad de Producción Rural Yeni Navan y la Coalición de Ejidos de la Costa Grande de Guerrero.
1986	UCIRI, crea el CEC.	El centro de capacitación para los hijos de los socios de UCIRI.
1987	Se define al desarrollo sustentable en el informe Bruntland. ⁵⁸	Se define cómo aquel que satisface las necesidades del presente sin comprometer las necesidades de las futuras generaciones. De ahí salió la idea de incorporar el comercio justo al sistema convencional, vendiendo los productos de comercio justo en supermercados.
1987	En Estados Unidos.	Nace la organización Rainforest Alliance.
1987	UCIRI inicia operaciones de la cooperativa de auto transporte y salud.	Comienza el proyecto de salud, con promotores y medicina tradicional.
1988	Cancelación de los acuerdos económicos de la Organización Internacional del Café (OIC).	Crisis de precios bajos, primera etapa en el mercado del café mundial.
1988	Finca Rancho Alegre, ubicado en el estado de	Obtiene el certificado de la empresa Demeter

⁵⁸ Informe socio-económico elaborado por distintas naciones en 1987 para la ONU. Por una comisión encabezada por la doctora Gro Harlem Brundtland.

	Chiapas en el municipio de Tapachula.	Bund.
1988	UCIRI establece un sistema de control interno.	Llamado VISITEO ⁵⁹ .
	Nace en Holanda la primera iniciativa de un organismo de certificación de Comercio Justo.	Se crea el sello Max Havelaar. Un nuevo esquema de comercialización.
	Esta surgió de manera conjunta entre la cooperativa indígena de café orgánico UCIRI de México y la Fundación Solidaridad de Holanda. Francisco VanderHoff Boersma en México y Nico Roozen en Holanda.	
1989	En la misma época se crearon las organizaciones.	Alemania Transfair. Inglaterra Transfair.
	Se crea la Federación Internacional de Comercio Justo.	(IFAT) la cual integró organizaciones de comercio justo de África, Asia, Australia, Sudamérica, Norteamérica y Europa.
	Se inician exportaciones de productos orgánicos mexicanos.	
	UCIRI, difundió la agricultura orgánica a las demás organizaciones como UCI-100 años de soledad y Yeni Navan SPR.	Ayudándoles en la búsqueda de mercados; para el caso de Yeni Navan, la UCIRI comercializó su café en sus primeros años.
2 de junio de 1989	Primer Foro de Consulta sobre la Problemática del Café en Oaxaca.	Después de la desintegración de órganos centralizados del café.
15 de julio de 1989	Segundo Foro, con 397 representaciones de las Uniones Económicas de Producción de Café (UPEC's). Con 21,000 pequeños caficultores. Surgió la propuesta de crear una organización alternativa.	Nace la Coordinadora Estatal de Pequeños Productores de Café (CEPCO).
	EE.UU. emite decreto de producción de alimentos orgánicos (Orgánic Food Producción Act).	Donde se dictamina que el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) desarrolle normas nacionales para producción orgánica.
1990	Se crea la Comercializadora Agropecuaria del Estado de Oaxaca S.A. de C.V.	(CAEO).
	Se fundó la (EFTA)	(European Fair Trade Association), que se encargó de coordinar 11 organizaciones de comercio justo (los importadores) de nueve países europeo.

⁵⁹ El sistema básicamente consistía en que los productores debían aplicar las técnicas de producción ecológica en sus terrenos, un equipo de encargados orgánicos de otras comunidades verificaban los trabajos y hacían un reporte a la administración central de lo que sucedía en el predio del productor.

1991	Crisis prolongada de los precios, hasta 1995.	Mercado mundial del café convencional.
(24 de junio)	La Unión Europea adopta el Reglamento Europeo.	RAUE Num.2092/91.
1981	Inicia la producción orgánica la organización	Unión de Ejidos de la Selva.
1992	USDA establece el Programa Nacional Orgánico	(NOP por sus siglas en inglés)
	El gobierno japonés estableció estándares, que comprendían todo lo orgánico y las producciones que aplicaban 50% menos pesticidas y fertilizantes minerales.	“productos verdes”.
1992	Entra en vigencia el reglamento UE 2092/91 para la Unión Europea.	
	Normas Nacionales de producción ecológica Vegetal y Animal.	Argentina.
1993	Se constituye una asociación para impulsar una NOM.	México.
1993-1994	Arranca CEPCO el programa enfocado a la conversión a café orgánico.	Debido a la experiencia de UCIRI, con café orgánico.
1994	CEPCO trabaja con la Asociación para la Agricultura Orgánica, Naturland- Verband.	(NATURLAND) ⁶⁰
1994	2 de agosto, la Comisión Nacional Bancaria autorizó la creación de la Unión de Crédito bajo el nombre de UCEPCO.	Unión de Crédito Estatal de Productores de Café de Oaxaca, S.A. de C.V.
1995	Se aprueba NOM 035 para productos orgánicos.	México
	Primeras ventas de CEPCO al Mercado Justo	(Dos lotes de café orgánico a A. Van Weely B.V.)
	La primera legislación en agricultura orgánica fue publicada bajo la Ley Orgánica del Ambiente.	En Costa Rica.
1996	CEPCO da prioridad al nicho de mercado orgánico.	
1996	<i>Se funda</i> Just Us!	En Nueva Escocia.
	Organizaciones y sellos independientemente (Max Havelaar, Transfair y Fairtrade), se unen	Fair Trade Labelling Organization (FLO) establecer los estándares internacionales del

⁶⁰ <http://www.naturland.de/bienvenido.html>

1997	y crean a	Comercio Justo, Sello FAIR TRADE-Comercio Justo.
	Publicación de la ley de Protección Fitosanitaria en 1997.	Costa Rica.
1997	Se habla por primera vez de establecer un Sistema Interno de Control	Con todos los componentes que los europeos requieren.
1997/98	CEPCO intensifica sus esfuerzos en constituir a la certificadora mexicana, así como el inicio de sus actividades, bajo la norma ISO-65.	Se constituye la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S. C. (Certimex). Mediante un convenio con IMO-Control Suiza
1998 a 2004	Segunda etapa de crisis del café	Crisis de precios bajos internacional en el mercado convencional.
1998/99	Primeras inspecciones	Realizadas por Certimex y OCIA-México.
1999	Comienza a operar el Sistema de Garantía de Calidad.	CEPCO.
	Finalmente, a partir del Congreso de Café Sostenible, convocado por el Centro de Aves Migratorias del Instituto Smitsoniano, de Washington D. C., trabajan en la línea de <i>Bird-Friendly</i> .	Surge el Sello Café de sombra o <i>Shade Grown</i> .
	Constitución Legal de (CJM)	Comercio Justo México, A. C
	Decreto Ley 206, prohíbe la comercialización de productos orgánicos no certificados.	Argentina.
2000	USDA, publico una norma orgánica final, la cual fue aplicada hasta octubre del 2002.	
	El gobierno japonés publico los estándares para la producción orgánica basados en el reglamento europeo 2092/91 + Codex Alimentarius.	
2001	Con cerca de 6000 productores participando, hasta el año 2002.	CEPCO tiene 28 organizaciones regionales certificadas.
2001	Fundación de la SAO.	Servicios Ambientales de Oaxaca, A.C. (SAO).
	Entró en vigor el "JAS" para la producción y agricultura de productos orgánicos, y esta basado en las directrices del Codex.	(JAS) Japanese Agricultural Standard.
	Resolución SAGyP 423, reglamenta normas de producción y elaboración de alimentos orgánicos.	Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) Argentina.
2002	CERTIMEX	Realiza inspecciones de Comercio Justo para FLO- Cert.

2004	Se logra la afiliación	De Comercio Justo México (CJM) a (FLO).
7 de febrero	Aprobación de Ley de productos orgánicos.	Organismos de certificación deberán ser aprobados por la SAGARPA, bajo la Guía ISO 65.
2006	Canadá publica regulaciones de Producción Orgánica.	En estas se estableció un periodo de transición para el sector orgánico canadiense.
2009	Entra en vigor el nuevo Reglamento de Producción Orgánica (OPR) (SOR/2006-338).	En México.

Fuente: Elaboración propia sobre la base de información, páginas electrónicas de organizaciones, certificadoras, sellos nacionales e internacionales.

Anexo 13. Cuadro 2. ORGANIZACIONES ORGÁNICAS DE PRIMER NIVEL EN EL ESTADO DE OAXACA.

Organización	Productores		Superficie (ha)		Total
	Orgánicos	Transición	Orgánico	Transición	
Barrio Nopal, S.P.R. de R.I.	28	ND	42.00	ND	42.00
Café de Altura Manto de la Sierra Sur, S.C. de R.L	54	30	145.50	126.50	272.00
Café Yu Van (Organización de Mujeres Tanetzeñas, S.S.S.)	11	ND	22.00	ND	22.00
Cafetaleros Costa Sur, S.C. de R.L.	2000	ND	3000.00	ND	3000.00
Cafetaleros Visamar S.P.R. R.L	96	ND	300.00	ND	300.00
Cafeticultores Unidos de Quiavicusas CUQUI SPR de R.I.	52	9	99.50	22.00	121.50
Caminos a las Alturas cooperativa R.L.	41	291	178.50	970.50	1149.00
Fundación Agrupación de Cafeticultores Café Istmo (ACCI) A. C	485	ND	1 331.00	ND	1 331.00
La Lagunilla S.P.R. de R.L. de Santo Domingo Cacalotepec Loxicha, S.S.S	47	ND	140.00	ND	140.00
Productores Orgánicos de Tututepec	72	ND	252.00	ND	ND
Unión de Productores de Café Orgánico Xiuquila, S. de R.L. M.I.	15	ND	ND	80.00	80.00
Unión de Comunidades Campesinas Marginadas A.C. (UCOCAM)	401	ND	537.80	ND	537.80

Fuente: López, Reyes Ulises Iván. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. UACH.

Las organizaciones existentes de segundo nivel que agrupan a pequeños productores certificados, en transición y convencionales en el estado de Oaxaca.

Anexo 14. Cuadro 3. ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES ORGÁNICOS DE SEGUNDO NIVEL EN EL ESTADO DE OAXACA.

Organización	Productores		Superficie (ha)		
	Orgánicos	Transición	Orgánico	Transición	Total
Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO)	3224	218	8443.72	599.34	9043.06
Unión de Comunidades Indígenas (UCI) Cien Años de Soledad	3000	ND	3500.00	ND	3500.00
GRELPA	2320	ND	5000.00	ND	5000.00
Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo de R.I. (UCIRI)	1666	600	8369.12	3838.25	12207.37
UNOPCAFE	1653	2000	3318.00	4500.00	7818.00
Yeni Navan S.P.R. de R.L.	1101	ND	2258.46	119.00	2377.46
Red de Cafeticultores 5 de Diciembre	902	ND	1121.20	60.00	1181.20
Grupo CCO	367	ND	1935.16	9.75	1944.91
REDCAFES	118	ND	332.00	49.5	381.50

Fuente: López, Reyes Ulises Iván. 2009. Caracterización de la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico en el estado de Oaxaca. Universidad Autónoma Chapingo.

Anexo 15. Cuadro 4. TEMPERATURA Y PRECIPITACIÓN MEDIA ANUAL EN MICRORREGIONES REPRESENTATIVAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN OAXACA.

Microrregión/ Características	Huautla	Cuicatlán	Pochutla	Jamiltepec	Juquila	Laollaga	Guichicovi	Putla	Jalapa	Lombardo	Tuxtepec	Ayutla	Guelatao	Miahuatlán
Altitud media sobre el nivel del mar. (msnm)	1690	350 a 1400	1300	600	600-1800	260 a 1,200	260 a 800	800 -1800	900	120 a 800	80 a 3,000	400 a 3,280	600 a 2,250	1800
Temperatura media anual	19 °C	20 °C	20°C a 27.2°C	24 °C	18 - 25 °C	20°C	20°C	17 – 29 °C	23°C	22°C - 25°C	16°C - 21°C	18°C - 22°C	18°C - 22°C	20 °C
Precipitación media anual	1000 - 3000mm	1,200 a 2,100 mm	1,041.2 a 2,692.3 mm	1500mm	1200 - 1800 mm	1,800 a 2000 mm	2000 a 2250 mm	400 - 1800 mm	1,000 a 2000 mm	1,000 a 2000 mm	1,000 a 4000 mm	De 1,500 a 2500 mm	1,500 a 2500 mm	582 – 1200 mm
Porcentaje de pendiente	40 - 65%	40 - 65%	40 - 70 %	Pendiente Mayor del 30 %.	40 – 70 %	35 - 60%	35 - 50%	Mayores de 40 %	30 - 60%	30 - 60%	45 - 70%	45 - 70%	45 - 70%	Mayores de 40 %
Fisiografía y Relieve topográfico	Sumamente quebrado y formado por cerros de diferentes altitudes.	Sumamente quebrado y formado por cerros de diferentes altitudes	Montañoso y escarpado	Cadena montañosa de la sierra madre del sur	Montañoso y escarpado	Quebrado formado por cerros de diferentes altitudes.	Quebrado formado por cerros de diferentes altitudes.	Sierra mixteca originada de la sierra madre del sur y la sierra madre de Oaxaca.	Quebrado y formado por cerros de diferentes altitudes	Quebrado y formado por cerros de diferentes altitudes	Quebrado formado por cerros de diferentes altitudes	Quebrado y formado por cerros de diferentes altitudes	Quebrado y formado por cerros de diferentes altitudes	Terrenos montañosos e inclinados
Suelos	Luvisoles, Andosoles, Cambisoles.	Suelos Crómico y Cambisoles	Regosol Eutrico, Litosol, Cambisol Eutrico, Feosem, Litosol.	Regosol eutrico y Cambisol eutrico	Regosol, Luvisol, feozen, Cambisol	Cambisol eutrico y regosol eutrico	Luvisoles ortico.	Litosoles, cambisoles, vertisoles, acrisoles, regosoles, feozem. y luvisol vertico.	Luvisol ortico, fluvisol eutrico y luvisol vertico.	Luvisol ortico.	Luvisol ortico	Luvisol ortico, fluvisol ortico y cambisol	Regosol eutrico, cambisol vertico y luvisol cromico, eutrico, luvisol ortico.	Cambisoles, luvisoles y fhozen.

Fuente: Elaboración propia en base al Plan de innovación de la cafecultura en el estado de Oaxaca. Estrategia de innovación hacia la competitividad en la cafecultura mexicana. Proyecto estratégico Fomento Productivo 2011.

Anexo 16. Cuadro 5. DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO DE FOMENTO CAFÉ, POR SEXO Y ENTIDAD FEDERATIVA. BENEFICIARIOS POR SEXO Y ENTIDAD FEDERATIVA 2008.

Entidad	Municipio	Hombres	%	Mujeres	%	Total
Guerrero	71	6.837	56,9	5.185	43,1	12.022
Oaxaca	299	31.363	61,5	19.644	38,5	51.007
Puebla	171	19.903	68,1	9.330	31,9	29.233
Hidalgo	28	1.509	70,1	645	29,9	2.154
Veracruz	193	40.362	71,8	15.887	28,2	56.249
Total	980	198.695	73,8	70.445	26,2	269.140
San Luis Potosí	16	3.780	75,3	1.237	24,7	5.017
Nayarit	39	2.477	78,0	699	22,0	3.176
Chiapas	150	92.275	83,8	17.790	16,2	110.065
Colima	6	160	86,5	25	13,5	185
Jalisco	5	27	90,0	3	10,0	30
Querétaro	1	1	100,0	-	-	1
Tabasco	1	1	100,0	-	-	1

Fuente: Robles, 2011. Basado en datos de Programa Fomento Café.

Anexo 17. Cuadro 6. COBERTURA DE FOMENTO CAFÉ 2008.

Estado	Productores	Total	Cobertura
Veracruz	90.280	56.249	62,3
Puebla	48.215	29.233	60,6
Chiapas	183.033	110.065	60,1
Nayarit	5.327	3.176	59,6
Guerrero	22.700	12.022	53,0
Total	509.817	269.140	52,8
Oaxaca	103.020	51.007	49,5
San Luis Potosí	18.048	5.017	27,8
Colima	863	185	21,4
Hidalgo	35.379	2.154	6,1
Jalisco	1.413	30	2,1
Querétaro	312	1	0,3
Tabasco	1.227	1	0,1

Fuente: Robles, 2011. Basado en datos de Programa Fomento Café.

