



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA RURAL
MAESTRÍA EN CIENCIAS EN SOCIOLOGÍA RURAL

Producción de café orgánico en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca.

UNA FORMA DE VIDA EN TORNO AL CAFÉ

TESIS

QUE COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRO EN CIENCIAS EN SOCIOLOGÍA RURAL

PRESENTA

GUADALUPE GODÍNEZ BAZÁN



DIRECCION GENERAL ACADEMICA
DEPTO. DE SERVICIOS ESCOLARES
EXCMA. DE EXAMENES PROFESIONALES

Chapingo, México Agosto 2015

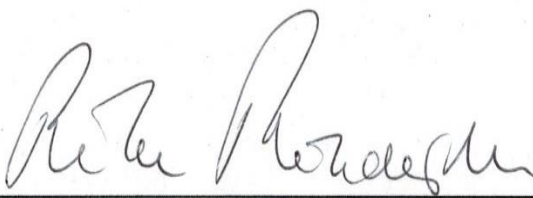
Producción de café orgánico en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca.

UNA FORMA DE VIDA EN TORNO AL CAFÉ

Tesis realizada por **Guadalupe Godínez Bazán** bajo la dirección del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

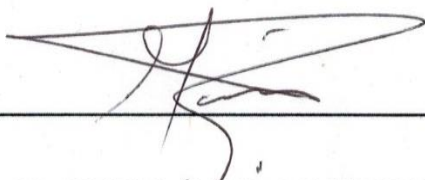
MAESTRO EN CIENCIAS EN SOCIOLOGÍA RURAL

DIRECTOR:



DRA. RITA SCHWENTESIUS RINDERMAN

ASESOR:



DR. MANUEL ÁNGEL GÓMEZ CRUZ

ASESOR:



DR. PEDRO MURO BOWLING

La gente en San Bartolomé es alegre, amable despojada, gente de trabajo, con manos fuertes con corazón humilde pero gigante, lleno de esperanza y de fe, brindan todo de sí a manos llenas, te abren la puerta de sus casas e incluso las puertas de su ser, te mostrarán quienes son sin ninguna careta y sin miedo a equivocarse, son auténticos, reales, luchadores, son personas maravillosas que cada día tienen algo que enseñar, algo nuevo que decir, y aunque no lo sepan, saben mucho...

Ellos me enseñaron lo que es confiar en el cambio, me enseñaron lo que es amar la raíz, y sobre todo que sin no se presta atención en esas pequeñas zonas que hacen la diferencia no habrá un futuro en común para todos, no habrá un futuro en el campo. Ellos son parte de la resistencia y de la lucha día a día, hay tantas historias detrás de la producción del café, historias de vida, de esfuerzo, de lo mucho que les ha costado lograr lo que tienen, que verdaderamente es admirable y esperanzador, que así como en San Bartolomé en muchas otras comunidades de nuestro país exista gente con ese arraigo y ese empuje de crear cosas para el bien común. Ellos son capaces de tocar sueños hermosos y a la vez de vivir en la realidad.

DEDICATORIA

A todos y cada uno de los productores de café de San Bartolomé que me permitieron entrar en sus vidas, gracias por compartir con mi persona su tiempo y conocimiento. Gracias en especial por tantas enseñanzas de vida y por ser ejemplo de sencillez y lucha. Que su voz de descontento se escuche con fuerza a través de esta investigación, que su forma de vida, costumbres y cultura prevalezcan al debacle de desarrollo que consume y modifica todo a su paso.

Desde ahora la sencillez y simpleza que representa una taza de café puesta en nuestras mesas para el deleite de una tarde no será la misma, pues esta investigación ha sido una ventana por la cual se puede mirar la realidad de la cafecultura mexicana, construida a base de sudor y días de esfuerzo.

AGRADECIMIENTOS

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología CONACyT por darme la oportunidad de realizar esta investigación, por impulsar mi desarrollo, este sueño fue posible gracias a ustedes.

A la planta docente del departamento de Sociología Rural de la Universidad Autónoma Chapingo, por sus enseñanzas y dedicación.

A mi comité asesor, Dra. Rita Schwentesius, Dr. Manuel Ángel y Dr. Pedro Muro, por su paciencia y apoyo constante.

A los productores de Café de San Bartolomé y sus familias... gracias por todo lo compartido, sin su apoyo esta investigación no significaría nada, son el corazón que dio vida al presente trabajo.

Este trabajo pretende invitar al lector a observar con una mirada distinta un panorama diferente, más allá de lo que puede representar el café que a diario disfrutamos en nuestra mesa, existen detrás de éste incontables horas de trabajo, historias de vida, cultura, identidad, saberes, la música que cantan, el suelo en que siembran y bailan, la fiesta que les da alegría o el llanto que entristece el alma, deseos, temores, aspiraciones, cada rostro enmarca el paso del tiempo, y en sus manos fuertes se quedan los estragos del trabajo duro y el esfuerzo.

San Bartolomé Loxicha Oaxaca es un municipio indígena cuya principal actividad agrícola es el cultivo del café, su producción es de suma importancia para las familias de la comunidad, aun cuando no es el único sustento si representa una parte significativa de sus ingresos económicos. Sin embargo, su importancia está dada no sólo por el número de familias que dependen de esa fuente de ingresos sino también por la “forma de vida” que se deriva de ella, una forma de vida en torno al café, a partir de su cotidianidad en el *habitus* que los moldea de manera particular.

El presente trabajo pretende resaltar de manera cualitativa los aspectos esenciales que le dan forma a la vida de la comunidad en torno a la producción del café, por tanto se realizó con la ayuda de los productores de café de la comunidad a través de entrevistas y observación participante. *“[...] si uno desea comprender lo que es una ciencia, en primer lugar debería prestar atención, no a sus teorías o sus descubrimientos y ciertamente no a lo que los abogados de esta ciencia dicen sobre ella: uno debe atender a lo que hacen los que la practican” (Geertz, 1991).*

Por otra parte hace énfasis en la importancia de la producción orgánica como alternativa de desarrollo rural, pues la producción de café orgánico en San Bartolomé Loxicha poco a poco se ha consolidado en una forma integral como alternativa a las condiciones de marginalidad en las que se

encuentran, como una forma adicional de mejorar sus ingresos y aumentar su calidad de vida.

En el capítulo I el lector encontrará todo lo referente al encuadre metodológico, la problemática que dio lugar a esta investigación así como los objetivos planteados y la metodología utilizada.

En el capítulo II se asientan las bases teóricas necesarias para el desenvolvimiento de este estudio de caso, de este modo el lector se empapará de un marco teórico que le ayudará a comprender la realidad planteada en términos teóricos, por tanto, para poder hablar del café como forma de vida en una comunidad es preciso abordar temáticas como la cultura e identidad, la concepción de los saberes tradicionales y desde luego el panorama de la producción cafetalera en nuestro país.

Posteriormente, en el capítulo III se hará un recorrido que pretende ilustrar al lector el panorama general de la zona de estudio, su cultura, forma de organización, religión, y las principales fuentes de ingresos en la comunidad. En este capítulo también se aborda *la forma de vida en torno al café* a partir de la concepción integral del cafetal y los saberes tradicionales heredados de generación en generación, rescatando la historicidad del cultivo del café en San Bartolomé. Se describirán las principales problemáticas enfrentadas en la producción de café dentro de la comunidad, así como la perspectiva de los productores en cuanto al futuro de esta actividad.

Durante el capítulo IV el lector encontrará una crítica al asistencialismo social y a los diversos apoyos gubernamentales para la producción de café orgánico, haciendo un recuento de los apoyos gubernamentales de los que los habitantes de San Bartolomé son adeptos, a partir del análisis de resultados se confrontará la cruda realidad con la perspectiva que el gobierno ilustra, mostrando el descontento total de los cafeticultores de San Bartolomé ante un panorama de producción poco alentador.

UNA FORMA DE VIDA EN TORNO AL CAFÉ EN SAN BARTOLOMÉ A WAY OF LIFE AROUND THE COFFEE IN SAN BARTOLOME

Guadalupe Godínez Bazán¹, Dra. Rita Schwentesius Rindermann²

RESUMEN

El presente trabajo expone un análisis socioeconómico y antropológico de la cafecultura en la comunidad de San Bartolomé Loxicha, Oaxaca, pretende resaltar de manera cualitativa los aspectos esenciales que le dan forma a la vida de la comunidad en torno a la producción de café; cultura, identidad, *habitus*, saberes tradicionales. Revela todo ese tejido social y el sentido de pertenencia que les da el arraigo por la tierra que cultivan. Aborda las principales dificultades por las que atraviesa la cafecultura en la comunidad, pero del mismo modo permite vislumbrar una panorámica a nivel nacional de las condiciones de vida de los cafecultores en situaciones de pobreza y marginación. Expone la obsolescencia de los programas de gobierno dirigidos a las comunidades rurales que sólo fragmentan el tejido social, así como el abandono radical que atraviesa la producción cafetalera afectada por la roya del cafeto *Hemileia vastatrix*. Por último pugna por un desarrollo endógeno en la búsqueda constante de la autogestión mediante la toma de control comunitario como la principal vía de desarrollo y cambio, el empoderamiento de su entorno y la reapropiación social y cultural en todos los aspectos que les afectan como comunidad indígena.

Palabras clave: *Cultura, identidad, habitus, saberes tradicionales, cafecultura.*

ABSTRACT

The present study exhibits a socio-economic and anthropological analysis of the coffee production in the community of San Bartolomé Loxicha, Oaxaca, it aims to highlight in a qualitative way the essential aspects that conform the life of the community concerning the production of the coffee; culture, identity, *habitus*, traditional knowledges. There is revealed all this social fabric and the sense of belonging that stems directly from the ground they cultivate. The study presents the main difficulties in coffee production that the community faces, but at the same time, it allows a glimpse to the national panorama of the living conditions and poverty that prevail amongst the coffee producers. It exhibits the obsolescence of the government support programs directed towards the rural communities, which fragments the social fabric; as well as the radical abandonment of coffee production due to its vulnerability to the powdery rust of coffee, *Hemileia vastatrix*. Finally, it strives for an endogenous development by means of community-control, as the main route towards development and improvement, the empowering of its surroundings and the social and cultural re-appropriation of all the aspects that affect them as an indigenous community.

Keywords: *Culture, Identity, habitus, traditional knowledge coffee production.*

¹Tesista

² Director

INDÍCE

INDICE DE CUADROS

I ENCUADRE METODOLÓGICO.....	12
1.1 Planteamiento del problema.....	12
1.2 Objetivos.....	14
1.2.1 Objetivo general.....	14
1.2.2 Objetivos específicos.....	14
1.3 Hipótesis.....	15
1.4 Metodología	17
II MARCO TEORICO	
2.1 CULTURA E IDENTIDAD.....	19
2.1.1 La cultura y la construcción de la identidad.....	19
2.1.2 Identidad y sentido de pertenencia.....	26
2.2 SABERES TRADICIONALES.....	29
2.2.1 Los saberes campesinos en los estudios sobre la agricultura tradicional.....	31
2.2.2 El conocimiento campesino y la agricultura.....	33
2.2.3 La agricultura como forma de vida.....	35
2.3 PRODUCCIÓN DE CAFÉ.....	39
2.3.1 Inicio de la cafecultura en México	41
2.3.2 Producción de café en México. Un recuento del café.....	42
2.3.2.1 La transición a la apertura comercial.....	45
2.3.3 Lo indígena íntimamente ligado a la cafecultura en México.....	47
2.3.4 Producción de café orgánico en México.....	49
2.3.5 Principales Estados productores de café orgánico.....	51
2.3.6 Cafecultura en Oaxaca.....	51
2.3.6.1 El café orgánico en Oaxaca.....	53
2.3.6.2 Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca CEPCO.....	54
III UBICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO	
3.1 San Bartolomé Loxicha Oaxaca. Un esbozo desde fuera.....	56
3.1.1 Organización Social y Administrativa.....	59
3.1.2 Religión.....	61
3.1.3 Servicios.....	63
3.1.4 Diversificación de ingresos.....	67
3.1.5 El papel de la mujer en la diversificación del ingreso.....	70
3.1.6 Diversificación del comercio.....	72
3.1.7 Indicadores de desarrollo en la comunidad.....	73
3.2 LA VIDA EN TORNO AL CAFÉ. SAN BARTOLOMÉ LOXICHA OAXACA	
3.2.1 El café como forma de vida.....	75
3.2.2 La concepción integral del cafetal.....	77
3.2.3 El recuento del café. Historicidad de su cultivo en San Bartolomé Loxicha	

Oaxaca.....	81
3.2.4 Caracterización de la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca.....	84
3.2.5 La problemática de la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca.....	89
3.2.6 Impacto de la roya <i>Hemileia Vastatrix</i>	93
3.2.6.1 Antecedentes de la roya <i>Hemileia Vastatrix</i>	95
3.2.6.2 Combate de la roya del cafeto en San Bartolomé.....	97
3.2.7 Organización de productores de café orgánico “Café del Milenio S.C de R.L”.....	101
3.2.8 CEPCO y el café orgánico en San Bartolomé Loxicha Oaxaca.....	103
3.2.9 Los saberes tradicionales. La práctica sin teoría	106
3.2.10 El cambio generacional. La estafeta sin un nuevo relevo.....	109
3.2.11 Perspectiva de los productores en torno al futuro del café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca.....	114
 IV.- MÁS ALLÁ DEL CAFÉ, EN BUSCA DE NUEVAS ALTERNATIVAS.	
4.1 ACTIVIDADES ECONÓMICAS ADICIONALES.....	116
4.1.1 Migración temporal en San Bartolomé Loxicha Oaxaca. El sentido de pertenencia a una comunidad, ni de aquí, ni de allá.....	116
4.1.2 El agua que no mitiga la sed. Apoyos gubernamentales para la producción de café orgánico.....	120
4.1.3 El asistencialismo social como muro de contención.....	124
4.1.4 Pobreza. Realidad o ficción.....	128
4.1.5 Producción orgánica como alternativa de Desarrollo Rural.....	130
4.1.5.1 Agricultura Orgánica y Calidad de Vida.....	133
4.1.5.2 Desarrollo Endógeno y Agricultura orgánica.....	136
4.2 DISCUSIÓN.....	137
4.2.1 La producción de café en el futuro cercano.....	137
4.2.2 Acciones del gobierno en respuesta a la problemática de la roya del cafeto.....	140
4.2.3 CEPCO y la cruda verdad.....	144
4.2.4 El asistencialismo social.....	147
4.2.5 El abismo generacional en San Bartolomé.....	149
4.3 CONCLUSIONES.....	154
4.4 RECOMENDACIONES.....	157
 BIBLIOGRAFIA.....	164
 ANEXOS.....	171

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Alumnos inscritos por nivel educativo, 2014.....	64
Cuadro 2: Distribución del uso del suelo, 2011.....	68
Cuadro 3: Distribución de la población por condición de actividad económica según sexo.....	70
Cuadro 4: Diversificación del comercio.....	72
Cuadro 5: Costos anuales para la producción de café por Ha.....	86
Cuadro 6: Principales fenómenos meteorológicos.....	89
Cuadro 7: Pérdida de magnesio.....	90
Cuadro 8: Demanda nutrimental de café (kg/t).....	91
Cuadro 9: Ficha técnica de microorganismos.....	98
Cuadro 10: Principales apoyos gubernamentales para la producción de café, 2015.....	122
Cuadro 11: Apoyos gubernamentales en San Bartolomé Loxicha Oaxaca, 2015.....	125
Cuadro 12: Paquete tecnológico para combate de la roya 2015.....	141
Cuadro 13: Conceptos y montos de apoyo 2015.....	142

I ENCUADRE METODOLÓGICO

1.1 Planteamiento del problema

Él va muy temprano a su cafetal y se lleva a su hijo, él aprende de su padre... él también enseñará a su hijo.

San Bartolomé Loxicha es una comunidad indígena pequeña perteneciente al Distrito de Pochutla en el estado de Oaxaca, presenta altos índices de marginación social y pobreza. Su principal actividad económica es la producción de café.

Existen dos sistemas de producción de café en la comunidad: el convencional y el orgánico, sin embargo la cafecultura en San Bartolomé atraviesa por constantes crisis de producción. Actualmente en 2015 la problemática emergente es causada por el hongo de la roya *Hemileia vastatrix*, ocasionando bajos rendimientos en los cafetales, esto, aunado a los bajos precios del café en el mercado han llevado a los productores tanto orgánicos como convencionales a reducir el manejo a las plantaciones.

Aunque existe un amplio arraigo a la producción de café en la comunidad derivado de la transferencia de saberes culturales de generación en generación en una amplia historia de producción cafetalera, las edades de los productores ya son avanzadas y la prevalencia del *habitus* como máxima expresión de su historia se encuentra condicionada por el arraigo a esta actividad en la nueva generación.

Aunado a la crisis de producción la comunidad enfrenta un cambio de época que se ve reflejado en la evolución cultural y el cambio de identidad de la nueva generación, quienes no muestran interés en la producción de café o

en el campo. Al no existir este relevo generacional la prevalencia de la producción de café en la comunidad como forma de vida se ve amenazada, pues no existe ese arraigo cultural ni identitario que se refleje en el *habitus* de los jóvenes en la comunidad.

Por lo tanto, el proceso de enculturación muestra una brecha, a partir de la modernización en la comunidad como un efecto secundario del *progreso* y *desarrollo*, en una evidente evolución a partir del año de 1986, que se refleja actualmente en el aumento de la migración de la población más joven que marca la tendencia del abandono a los cafetales y las actividades agrícolas, al no representar una alternativa atractiva o viable de desarrollo o para aumentar su calidad de vida.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Estudiar y caracterizar la producción de café orgánico en la comunidad de San Bartolomé Loxicha Oaxaca como una forma de vida, así como el sentido de pertenencia a un lugar a partir de la práctica del cultivo del café dentro del cafetal. Sus alcances y limitantes en la vida de quienes la practican así como su cultura e identidad en torno a la *forma de vida* que se deriva del cultivo del café.

1.2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca como una forma de vida.
- Conocer los saberes campesinos en la comunidad y su práctica para la producción de café orgánico en San Bartolomé Loxicha Oaxaca.
- Conocer las perspectivas de la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca a través de los productores de café que mantienen ese arraigo cultural al cafetal, así como la perspectiva de la “nueva generación” en torno al futuro de la producción de café en la comunidad.
- Proponer alternativas de desarrollo a partir de los resultados obtenidos y cotejando las opiniones y objetivos que ellos tengan como comunidad productora de café.

1.3 Hipótesis

A pesar de la problemática en la que constantemente se encuentra inmersa la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca, sus habitantes tienen un fuerte arraigo por esta actividad que define su “forma de vida”. Los productores de café y sus familias ven a los cafetales más que como una simple fuente de producción de café, es un complejo ecosistema que les provee otros beneficios que van más allá del café o su precio en el mercado. La *valoración* que los productores tienen de esta actividad como forma de vida es inherentemente cultural e identitaria.

La prevalencia a través del tiempo de *la producción de café como forma de vida* en la comunidad dependerá del arraigo cultural y de la transferencia de saberes tradicionales a la “nueva generación”, así como de la evolución y adaptación cultural para prevalecer este *habitus* y replicar esa “forma de vida”.

El proceso de endoculturación es fundamental para la réplica de determinadas pautas culturales, así como de su prevalencia a través de la historia, desde niños se crea la identidad cultural que compartirán para crear un “nosotros” e identificarse dentro de su comunidad con ese sentido de pertenencia.

Aun con la problemática emergente del hongo de la roya, los productores con un mayor arraigo a sus cafetales prevalecerán en la producción de café y evolucionarán con ésta, a partir de un nuevo manejo integral a los cafetales, será complicado y requerirá de mucho trabajo pero no abandonarán sus parcelas o su vida en el campo debido a esa identidad que está ligada a la tierra que los vio nacer.

Supuestos clave:

- La producción de café orgánico en San Bartolomé Loxicha Oaxaca ha traído a la comunidad nuevas alternativas de producción, mejoras en

los ingresos económicos de las familias que la practican, por tanto una mejor calidad de vida.

- La organización de los productores así como la capacitación técnica son factores clave para la producción de café orgánico y convencional en el municipio de San Bartolomé Loxicha Oaxaca.
- Las políticas asistencialistas que se encuentran en la comunidad están lejos de resolver las necesidades de la misma.

1.4 Metodología

El presente estudio de caso es de corte cualitativo, se realizó bajo el enfoque etnográfico, pues la etnografía permite hacer énfasis en la descripción de lo que un determinado grupo de personas hacen, por tanto fue necesario pasar tiempo en campo, directamente con los cafeticultores de San Bartolomé, para entender el contexto en el que día a día se desenvuelven. Además, la etnografía permitió estudiar las prácticas desde lo que hacen cotidianamente y en torno a la producción de café en la comunidad así como los significados que estas prácticas adquieren para quienes les dan vida, es decir, la perspectiva misma de quienes lo hacen.

El uso de entrevistas y observación participante fueron clave para conocer e indagar el contexto socioeconómico en el que viven los productores de café en la comunidad, los apoyos que reciben, en especial si pertenecen a la producción orgánica, si dependen completamente de la producción de café o que otras fuentes de ingresos tienen para subsistir.

Para entender la forma de organización de los productores orgánicos “Café del Milenio” fue importante la asistencia a sus reuniones, en las cuales abordan las principales problemáticas que enfrentan a diario como productores de café orgánico, se somete a conceso las posibles alternativas de solución y la toma de decisiones es a través de la votación de los socios. Del mismo modo para entender la forma de organización de la comunidad la asistencia a sus asambleas comunales fue de gran ayuda.

La principal problemática enfrentada al realizar el presente estudio de caso, fue la desconfianza que mostraron algunos productores de café al inicio de la investigación, por ello el establecimiento del *rapport* fue la clave para crear un vínculo en un ambiente de respeto y seguridad para así lograr un mayor acercamiento, con bases de confianza. Para ello el trabajo en campo fue de suma importancia, pues se realizaron visitas a la comunidad periódicamente.

El principal miedo de los habitantes de la comunidad era que al ser sinceros en cuanto a los montos o programas de gobierno de los que son adeptos, éstos les dejaran de llegar. Por ello, fue importante el diálogo informal en el que poco a poco la información real fluía.

Del mismo modo se buscó caracterizar la producción de café a través de resaltar los saberes tradicionales heredados de padres a hijos a través de los años desde el inicio de la cafeticultura en San Bartolomé. Para esto fue necesario rescatar la historicidad del café en la comunidad y su evolución, del mismo modo plantear las perspectivas a futuro de la producción de café haciendo un corte generacional; es decir a través de la mirada de los cafecultores actuales y sus hijos “la nueva generación”.

Es importante destacar que la *forma de vida en torno al café* que tiene lugar en el presente estudio se deriva de los actuales productores de café de la comunidad cuyas edades oscilan entre los 56 y 79 años de edad, partiendo de su ciclo generacional; es decir la sabiduría heredada de sus abuelos y padres hasta el día de hoy, por tanto resaltar la transferencia de saberes tradicionales y su continuidad de generación en generación. Se toma en cuenta “la nueva generación” (hijos de cafecultores de 15 años en adelante) de manera ilustrativa para contemplar el panorama en su contexto más amplio y real, sin embargo el análisis de la nueva generación muestra un claro *abismo generacional* en el cual la prevalencia del *habitus* ha sido modificado por una nueva perspectiva de vida en busca de un desarrollo diferente. Por tanto, *la forma de vida en torno al café* no comprende a esta nueva generación, pero si exalta los saberes culturales de las generaciones pasadas, en busca de entender la disolución de la identidad cultural o la evolución de esta en la nueva generación.

Por último, y con base en la discusión y conclusiones obtenidas a través del estudio de caso las recomendaciones aquí planteadas estarán encaminadas a la potencialización del desarrollo endógeno en la comunidad, partiendo de

seis ejes claves de acuerdo con Toledo (1996) para lograr un desarrollo comunitario sostenible: La toma de control de su territorio, el uso adecuado de los recursos naturales, el control cultural, la toma de control social, la regulación de los intercambios económicos y la toma de control político.

II MARCO TEORICO

2.1 CULTURA E IDENTIDAD

2.1.1 La cultura y la construcción de la identidad

Todas las sociedades humanas se distinguen por compartir con sus miembros ciertos modos o formas de comportamiento que constituyen su cultura, los caracteriza y hace diferentes. Por tanto todo individuo está condicionado por el aprendizaje y la educación a un contexto particular de tradición cultural en que se desenvuelve con la presencia de un conjunto de reglas culturales transmitidas de generación en generación.

Durante cientos de miles de años la gente ha compartido las capacidades sobre las que descansa la cultura. Éstas son el aprendizaje, el pensamiento simbólico, la manipulación del lenguaje y el uso de herramientas y de otros productos culturales para organizar sus vidas y hacer frente a sus entornos. Todas las poblaciones humanas contemporáneas tienen la capacidad de simbolizar y de este modo crear y mantener la cultura (Kottak, 1997).

La cultura es un atributo no de los individuos *per se*, sino de los individuales en tanto que miembros de grupos. Se transmite en la sociedad. Aprendemos nuestra cultura a través de la observación, escuchando, conversando e interactuando con otra gente. Las creencias culturales compartidas, los valores, los recuerdos, las esperanzas y las formas de pensar y actuar pasan por encima de las diferencias entre las personas (Ibíd).

Las culturas no son colecciones fortuitas de costumbres y creencias, sino sistemas pautados integrados. Las costumbres, instituciones, creencias y valores están interrelacionados; si uno cambia los otros lo hacen también. Las culturas están integradas no simplemente por sus actividades económicas y sus patrones sociales dominantes, sino también por los temas, valores, configuraciones y visiones del mundo que permanecen. Las culturas

preparan a sus miembros individuales para compartir ciertos rasgos de personalidad. Un conjunto característico de valores centrales integran cada cultura y contribuyen a distinguirla entre otras (Kottak, 1997).

La cultura constituye todo un sistema de ideas, creencias, normas, hábitos, instituciones, reflejo de una imagen del mundo y de una constelación de valores que varía de unos grupos sociales a otros. Cada grupo histórico de cultura tiene todo un mundo de formas y estructuras adquiridas, no sólo de pensar y de intuir, sino también de amar y de odiar, del gusto y del sentimiento estilístico, del valorar y del querer como ethos y disposición del ánimo. Ello no afecta sólo a la inteligencia, sino también, en no inferior medida, a las funciones (Scheler, 1972).

De acuerdo con Tylor (1871) *“Cultura es ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral el derecho, la costumbre y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad”*.

Para Geertz (1957) *“Cultura es la trama de sentido en cuyos términos los seres humanos interpretan su experiencia y orientan su acción; estructura social es la forma que toma la acción, la red efectivamente existente de relaciones sociales. Cultura y estructura social son, pues, abstracciones diferentes de los mismos fenómenos”*.

"El concepto de cultura que propugno (...) es esencialmente un concepto semiótico. Creyendo con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones. Lo que busco es la explicación, interpretando expresiones sociales que son enigmáticas en su superficie" (Geertz, 1991).

Clifford Geertz (1991) señala lo importante que es comprender a la cultura como producción de sentidos, de manera que también se puede entender a la cultura como el sentido que tienen los fenómenos y eventos de la vida cotidiana para un grupo humano determinado.

Para que exista la prevalencia cultural el proceso de aprendizaje y educación es muy importante, pues es entonces que puede ser transmitida y aprendida desde la infancia, este proceso ha sido llamado enculturación o endoculturación, es decir, ingreso en una cultura.

La enculturación es una experiencia de aprendizaje parcialmente consciente y parcialmente inconsciente a través de la cual la generación de más edad incita e induce a la generación más joven a adoptar los modos de pensar y comportarse tradicionales (Weber,1970).

La enculturación se basa, principalmente, en el control que la generación de más edad ejerce sobre la nueva generación. Cada generación es programada no sólo para replicar la conducta de la generación anterior, sino también para *premiar* la conducta que se conforma a las pautas de su propia experiencia de enculturación, y *castigar*, o al menos no premiar, la conducta que se desvía de éstas (Weber,1970).

Las fuerzas culturales más interesantes y significativas son las que afectan a la gente en su vida cotidiana, particularmente aquellas que ocurren en los niños durante su enculturación. La cultura se transmite también a través de la observación, pero también se absorbe de modo inconsciente (Kottak, 1994).

De acuerdo con Harris (1996), el que la cultura de una sociedad tiende a ser similar en muchos aspectos de una generación a otra, en parte, se debe al proceso de enculturación. Para Bonfil (1991) lo que conlleva esa larga permanencia histórica de una cultura es la posibilidad de que las sucesivas generaciones que la conforman construyan paulatinamente una cultura distintiva que entrelaza y da coherencia a todos los ámbitos de su vida.

Para Peter Berger y Thomas Luckmann (1979) la internalización de la realidad o "socialización" como ellos nombran al proceso de *enculturación* de un individuo, es la inducción amplia y coherente de éste desde su niñez, en el mundo objetivo de una sociedad, hasta ser miembro de ésta. El punto de partida de este proceso lo constituye la internalización, que en su sentido general, constituye la base, primero para la comprensión de los propios semejantes y, segundo, para la aprehensión del mundo en cuanto realidad significativa y social.³

Berger y Luckmann afirman que el individuo no nace miembro de una sociedad: nace con una predisposición hacia la sociedad, y luego llega a ser miembro de una sociedad. Inicia su participación en la sociedad por un proceso de aprehensión o interpretación inmediata de un acontecimiento como significativo. El niño experimenta ciertos eventos y actuaciones de otros, identificándose en una variedad de formas emocionales. Es este proceso de aprendizaje de significados que Berger-Luckmann denominan "internalización" (1979; 166).

El proceso total de la socialización, según Berger y Luckmann, debe ser diferenciado en dos momentos o periodos específicos: la socialización primaria y la socialización secundaria.

La socialización primaria se realiza en circunstancias de enorme carga emocional, sin esa adhesión emocional a los primeros otros significantes, el proceso de aprendizaje de un mundo significativo, según Berger y Luckmann sería muy difícil. Es durante la niñez que se aprenden los primeros significados relacionados con el mundo, a través de un proceso de identificación sin reservas con sus "otros significantes". En el proceso de "identificación", el niño se apropia de los "roles" y actitudes de los otros significantes. En este sentido, su "yo" resulta una "entidad reflejada" porque

³ La descripción que los autores utilizan se apoya en gran medida sobre la teoría de la socialización de Mead.

refleja las actitudes de sus padres, es decir, las actitudes que primeramente adoptaron para con él (Ibíd).

Pero, una vez establecido, este "yo reflejado" entra en una dialéctica entre sí mismo y otras identificaciones que personas de fuera de la familia hacen de él o ella posteriormente en encuentros significativos. Por tanto, la identidad social se define, para Berger y Luckmann, objetivamente como la ubicación en un mundo determinado, asumida subjetivamente sólo junto con ese mundo. Recibir una identidad implica para Berger y Luckmann adjudicar al individuo un lugar específico en el mundo (Ibíd: 168).

Según estos autores, la socialización primaria crea en la conciencia una abstracción progresiva que va de los "roles" y actitudes de los primeros otros significantes concretos, es decir, la familia, a los "roles" y actitudes en general. A esta abstracción, Berger y Luckmann la llaman formación del "otro generalizado"⁴. La formación de este otro generalizado dentro de su conciencia significa que lentamente, el individuo comienza a identificarse ya no sólo con sus primeros otros significantes, sino cada vez más con una generalidad de otros, o sea, con una sociedad. Sólo con esta identificación generalizada el actor logra finalmente estabilidad y continuidad en su propia auto-identificación como ser social (Ibid, 169).

La formación, dentro de la conciencia, del otro generalizado señala una fase decisiva en la socialización. Cuando el "otro generalizado", se ha cristalizado en la conciencia, se establece una relación simétrica entre la realidad subjetiva y objetiva. Esto implica el establecimiento subjetivo de una identidad coherente y continua, donde el lenguaje es, el principal vector de este proceso continuo de traducción en ambas direcciones (Ibid).

⁴ El concepto del "otro generalizado" se usa aquí totalmente en el sentido de Mead. Berger y Luckmann 1979.

Para Berger y Luckmann, el resultado más importante de todo este proceso de aprendizaje durante la primera enculturación es que la realidad objetiva, socialmente constituida, y la subjetiva se corresponden mutuamente. Pero, no son coextensivas, ya que siempre hay más realidad social "disponible" que aquella que se actualiza realmente en cualquier conciencia individual. Eso, porque el resultado subjetivo de la socialización está determinado por la distribución social del conocimiento y será variable de una sociedad a otra (Ibid, 170).

Por otra parte, la socialización secundaria de acuerdo con Berger y Luckmann, se desarrolla a partir de los submundos en que el individuo se desarrolla, es decir, el "mundo de base" en que se origina la socialización primaria no es la única realidad que experimentará el sujeto, pues lejos de su núcleo principal que es constituido por su familia, existirán otros núcleos que también darán sentido a su realidad.

A partir de entonces inicia la socialización secundaria formada por "submundos" institucionales, y la división social del conocimiento a partir de la educación en la escuela, la adopción de nuevos roles que estarán ligados a la división social del trabajo, dando al individuo una nueva interpretación de la realidad, o realidades parciales a las de su "mundo base".

Sin embargo, la socialización secundaria se enfrenta con un individuo previamente formado a partir de la socialización primaria, es decir, con un "yo" ya establecido e internalizado, la apreciación del sujeto de sí mismo y de su entorno, pero sobre todo de sí como parte de una sociedad determinada, por tanto la socialización secundaria está condicionada por la primaria.

Así, de acuerdo con los autores, después de la socialización primaria y secundaria, lo que se internaliza a través de la enculturación o socialización no es un conjunto de normas y reglas particulares que obliguen a los individuos a actuar de una manera predeterminada e invariable en toda situación a lo largo de su existencia, sino, lo que se internaliza en otras

palabras es el "habitus"; que, de acuerdo a Bourdieu (2007) es un principio estructurado y estructurador, generando comportamientos que permiten al individuo adaptarse a contextos imprevistos.

Hasta aquí se ha abordado a la cultura y el proceso de enculturación para la formación del sentido de identidad del individuo dentro de una sociedad, las realidades que lo permean desde su niñez y el conocimiento heredado que se internaliza en su "*habitus*". De cierto modo cultura e identidad son significaciones estrechamente relacionadas, la identidad consiste en la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en el entorno social de cada individuo.

2.1.2 Identidad y sentido de pertenencia

En la actualidad en el mundo globalizado, la gente se aferra a su identidad como fuente de sentido de sus vidas. Eso dicen los datos y eso revelan los conflictos sociales o violentos, que configuran el mapa dramático de una humanidad convulsionada y que se remiten casi siempre a la defensa de identidades agredidas. Cuanto más abstracto se hace el poder de los flujos globales de capital, tecnología e información, más concretamente se afirma la experiencia compartida en el territorio, en la historia, en la lengua, en la religión y, también, en la etnia (Castells, 2003).

“Identidad es sentirse en casa con otras personas con quienes se comparte la identidad. La pertenencia a ese algo identitario proporciona sentido y cobijo a la vez, crea una práctica cómplice, un lenguaje común, un mundo propio desde el que se puede vivir con más tranquilidad el mundo de ajenidades”.

De acuerdo con Manuel Castells (2005) las identidades son de distinto origen: familiares, étnicas, religiosas, nacionales, regionales, locales, políticas, culturales, entre otras. Las identidades no sólo se reciben de la sociedad, sino que también se construyen individualmente a través de la experiencia, de la práctica compartida, de todo lo que hace suyo el entorno del individuo y el entorno de sus ancestros. Cuanto más materialmente arraigada está una identidad, más fuerza tiene en la decisión individual de sentirse parte de esa identidad

La identidad es la fuente de sentido y experiencia para la gente. Como escribe Calhoun (1994):

No conocemos gente sin nombre, ni lenguas o culturas en las que no se establezcan de alguna manera distinciones entre yo y el otro, nosotros y ellos. El conocimiento de uno mismo, siempre una construcción pese a que

se considere un descubrimiento, nunca es completamente separable de las exigencias de ser conocido por los otros de modos específicos.

Las identidades son fuentes de sentido para los propios actores y por ellos mismos son construidas mediante un proceso de individualización (Giddens, 1991). Las identidades pueden originarse en las instituciones dominantes, sólo se convierten en tales si los actores sociales las interiorizan y construyen un sentido en torno a esta interiorización.

Todas las identidades son construidas, lo esencial es cómo, desde qué, por quién y para qué. La construcción de las identidades utiliza materiales de la historia, la geografía, la biología, las instituciones productivas y reproductivas, la memoria colectiva y las fantasías personales, los aparatos de poder y las revelaciones religiosas (Castells, 1999).

A partir de la identidad constituida dentro de una “comunidad” social, es que el individuo crea ese sentido de pertenencia, de distinguir un “nosotros” de los “otros”, “la comunidad comprende y cobija las diferencias dentro de sus “fronteras” (Cohen, 1986). En palabras de Harvey (1989) “la comunidad es una entidad social creada en el espacio a través del tiempo”, “las personas viven en espacios que son producto de relaciones sociales específicas entre el medio ambiente y la creatividad humana”.

Anthony Cohen (1982) maneja el concepto de “conciencia cultural” para explicar el sentido de diferencia de los individuos entre ellos mismos y hacia los extraños o ajenos a su comunidad. Este sentimiento de distinción social constituye la base de la “conciencia cultural” de los individuos y del proceso de formación de las identidades.

Cohen (1986) sostiene que el sentido de pertenencia a un grupo o a una comunidad, es decir, lo que significa “ser miembro de”, es evocado constantemente por cualquier medio, ya sea la utilización del lenguaje, la destreza hacia ciertos oficios, el conocimiento de la ecología, entre otras

cosas. Todo eso tienen sentido y significa algo para ellos, que no significa para los “otros”.

Del mismo modo el individuo no sólo es consciente de su cultura, sino que le atribuye valor, ya sea positivo o negativo, de acuerdo con los atributos y valores de las otras culturas que confrontan la suya. La conciencia de la cultura es primordial para conocer las formas en que los individuos expresan o representan su arraigo o pertenencia a una comunidad o a cierto grupo social (Cohen, 1986).

2.2 SABERES TRADICIONALES

Hacia mediados del siglo XX, algunos estudiosos de las ciencias humanas antes llamadas del hombre como H. Conklin (1954) y C. Lévi-Strauss (1972), pusieron ante los ojos de los científicos occidentales, la existencia de saberes indígenas sobre la naturaleza y sus sociedades, a los que el segundo autor denominó “Ciencias de lo concreto”. No era la primera vez que esto ocurría, pero fue un momento en el que científicos consagrados anunciaban que la razón analítica o la razón dialéctica (conceptos utilizados por C. Lévi-Strauss y por Jean Paul Sartre citado por Lévi-Strauss) se enfrentaban con conocimientos y una racionalidad abarcadores y totalizantes, contruidos fuera de las universidades y de la ciencia occidental (Argueta, 2011).

Después de Lévi Strauss diversos autores han señalado la necesidad de legitimar, sistematizar, escribir, formalizar, o convalidar los saberes tradicionales, asumiendo que se requieren para ello instrumentos de la ciencia occidental, y pasar de un saber “difuso” hacia uno “objetivo”, y transitar de la validez “local” a la validez “universal”, omitiendo el hecho de que en ese proceso, los saberes y los recursos locales, tradicionales o indígenas, son expropiados. Las disciplinas implicadas en esa interrelación entre sistemas de conocimiento diferentes son la Etnología, la Antropología, la Antropología médica, la Etnoecología, la Agroecología, la Sociología y la Filosofía.

En México, se les ha denominado como: sabiduría popular, saber local, folklore, ciencia indígena (De Gortari, 1963), ciencias nativas (Cardona, 1985), conocimiento campesino (Toledo, 1994), sistemas de conocimiento tradicional (Seminario Internacional, 1996) o sistemas de saberes indígenas (Argueta, 1997; Argueta et al., 2002). En otras latitudes se les ha llamado ciencia de lo concreto (Lévi-Strauss, 1972), conocimiento popular, ciencia del

pueblo, ciencia emergente y más recientemente epistemologías locales o epistemologías alternativas.

En los textos sobre temas ambientales se les denomina: conocimiento ecológico tradicional, conocimiento ambiental (Johnson, 1992). En el de la medicina: medicina indígena, medicina tradicional, medicina herbolaria (Foster, 1953) y en de la agricultura: conocimiento campesino, saberes agrícolas locales, conocimiento tecnoproductivo campesino (Díaz et al., 2004: 59). En muchos casos persiste la idea de que se trata sólo de supervivencias de antiguos sistemas⁵.

Tales perspectivas son parte de varios debates en los que se discute la primacía de la curiosidad intelectual como origen del conocimiento⁶; y la descalificación de los conocimientos tradicionales por estar ligados a lo religioso y no a la “objetividad” como ocurre en la ciencia occidental. Todo lo cual apunta a la desagregación y desarticulación de los sistemas de saberes locales, lo cual propicia y “justifica” su apropiación y validación por las disciplinas científicas (Argueta, 2011).

Los estudios realizados sobre México y América Latina respecto de los sistemas de saberes indígenas muestran una gran amplitud, variedad y riqueza casuística; los esfuerzos en torno al estudio de los procesos históricos han sido menores, y poco a poco se avanza en cuanto a la sistematización teórica y al esfuerzo conceptualizador que ponen en el escenario la discusión epistemológica relacionada con los conocimientos indígenas (Argueta, 1997).

⁵ El debate relativo a las “verdaderas sabidurías”, consideradas como tales sólo aquellas generadas por los pueblos prehispánicos, de los períodos clásico y postclásico, y que poco o nada tienen que ver con los saberes que mantienen actualmente los pueblos indígenas contemporáneos, pues éstos no son sino la sombra superviviente de aquéllos, permeó fuertemente a la antropología americanista.

⁶ Esto es, si la motivación principal de la ciencia de lo concreto es la necesidad o también existen ahí curiosidad intelectual (Lévi-Strauss, 1972).

2.2.1 Los saberes campesinos en los estudios sobre la agricultura tradicional

La comprensión de los saberes tradicionales, conocimiento tradicional, autóctonos o locales, como también se les denomina; requiere un análisis tanto en las relaciones prácticas como del sistema de creencias de la cultura o el grupo humano al que pertenecen. Además están basados en una relación emotiva y directa con la naturaleza, son conocimientos contruidos en el lugar; están localizados o territorializados porque dependen de culturas profundamente arraigadas en su propio entorno (Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

El estudio de la agricultura tradicional paradójicamente inicia a la par de la gestación de la llamada agricultura moderna, a mediados del siglo pasado. La modernización de la agricultura tomó de los saberes campesinos el acervo cultural acumulado en las semillas de los diferentes cultivares, producto de un proceso milenario de selección y adaptación a las diferentes condiciones agroecológicas. Los nuevos tecnólogos tuvieron el cuidado de confinarlas en los bancos de germoplasma y con base en este material genético iniciaron las cruas para la obtención de semillas híbridas y variedades mejoradas (González, 2008).

La modernización de la agricultura también modificó el concepto de agricultura, sobre todo entre los estudios de esta área del conocimiento. Se asoció a la agricultura con la realización de las actividades puramente agrícolas, separándola por sectores: el pecuario, el agrícola, el forestal, la pesca y la caza. Lo mismo ocurrió con la formación de los agrónomos especialistas en una rama de la agricultura. En cambio, los campesinos de acuerdo a los recursos naturales disponibles en su localidad y en su región realizan actividades de recolección, pesca, silvicultura y caza, además del manejo de las especies domesticadas, tanto de plantas y animales (González, 2008).

Ante la resistencia de los campesinos a adoptar la propuesta tecnológica de la revolución verde, la agricultura etiquetada como tradicional a partir de ese tiempo fue asociada a una serie de estigmas: como opuesta a lo moderno, obsoleta y anclada en la tradición. Esto repercutió no sólo en lo que los campesinos empezaron a creer de sus propios saberes sino incluso en la forma de estudiarlos (Ibíd).

Para Hernández Xolocotzi (1999) la agricultura tradicional consiste en una serie de prácticas y elementos culturales, no originados por los mecanismos modernos de ciencia y tecnología, que sirven de base para el uso de los recursos naturales por nuestra población rural en casi la totalidad de nuestro territorio. Agrega Martínez Saldaña (1994): *la agricultura tradicional es el acervo milenario del proceso de domesticación de la flora y la fauna*, es una cultura, un modo de vida, un modo de ser y pensar que se manifiesta en usos y costumbres técnicos del aprovechamiento del suelo, de la biota, de la flora y del entorno, donde se obtiene el sustento diario. El campesino en este contexto ve a la tierra como su entorno vivo (en: González, 2008).

Los estudiosos de la agricultura tradicional reconocen que esta rebasa el aspecto estrictamente técnico (Romero, 1996) e incluye aspectos de orden social. No obstante, se distinguen al menos tres corrientes a su interior: en el primero estaría Hernández X, y sus seguidores, quienes comparten la idea de que la agricultura es una actividad amplia; en el segundo se ubican los investigadores que conciben a la agricultura como una actividad más bien productiva, y su objeto de estudio privilegiado ha sido la parte de los saberes campesinos que se traducen en acciones específicas vinculadas a la producción de especies domesticadas y al aprovechamiento de los recursos naturales. Y finalmente, el tercer grupo está integrado por los investigadores interesados en la dimensión social de la agricultura tradicional (En: González, 2008).

2.2.2 El conocimiento campesino y la agricultura

El conocimiento campesino abarca muchas dimensiones relacionadas con diferentes disciplinas, que desde la mentalidad científica se trata de clasificar y diseccionar para proceder a su estudio, aunque para el campesino se trata de algo mucho más sencillo y espontáneo: es el resultado de la interacción directa del hombre y su entorno, a lo largo de generaciones (Altieri, 1999).

Los campesinos como grupo social poseen diversos saberes, muchos de ellos aún no documentados. El largo contacto del hombre con la naturaleza, su profunda y detenida observación de las cosas, su inquisición intelectual y los frecuentes periodos de escasez, además de sus capacidades de memoria, de conjugar experiencias y de comunicarse, le ha permitido acumular un rico acervo de conocimientos de las plantas, los animales, de los fenómenos naturales (Hernández X., 1983).

Leff (1994) resalta la importancia del saber campesino para construir procesos de desarrollo endógeno e impulsar el empoderamiento de las comunidades campesinas a partir de sus propios saberes y reconocer que algunas innovaciones no requieren de expertos, ya que el campesino conoce las características de sus recursos naturales.

Chamoux distingue entre saber y saber-hacer ya que no todos los saberes se traducen en acciones en específico, los saber-hacer son una forma de saber, son los saberes que se traducen en acciones prácticas, y los define como el conjunto de conocimientos y saberes humanos que permiten a la vez el funcionamiento del binomio herramienta-materia prima, el desarrollo de las secuencias operativas y la obtención de un resultado cercano a lo deseado. Los distintos saber-hacer se presentan bajo aspectos múltiples: pueden ser gestuales e intelectuales, colectivos e individuales, conscientes e inconscientes (Chamoux, 1992).

Incluyendo los saber y los saber-hacer, se pueden clasificar en saberes generales y saberes particulares. Los saberes generales se caracterizan porque en algunos sí se comunican a todos. Otros saberes se comunican sólo a ciertas personas, estos son los saberes particulares. La diferencia se refiere al cómo se reparten los saberes en una sociedad determinada y la aprobación de esos saberes, más que en relación con las características de los propios saberes o de las técnicas involucradas (González, 2008).

2.2.3 La agricultura como forma de vida

Para entender a la agricultura como forma de vida es importante entender el contexto cultural en que se desenvuelve, por ejemplo la persistencia de la siembra del maíz relacionado con el sabor y la textura para el nixtamal, entre otras cosas; situación que es eminentemente cultural. Incluso, emociones y sentimientos de los productores agrícolas, ligados a la tierra que los vio nacer. No menos importante es que en México, son 56 etnias distribuidas en la mayor parte del territorio nacional, que tienen diferentes forma de aprecio a la tierra, de folclor, de relaciones sociales, y modos de vida (Torres Carral et al, 2009).

De acuerdo con Hernández Xolocotzi (1983) la agricultura tradicional tiene dos componentes: los conocimientos y las habilidades. No se conforma con decir que la transmisión de estos componentes se da de una generación a la otra, sino recalca que implica un aprendizaje, adquirido a través de la práctica. Además, resalta que los saberes campesinos no se limitan a los factores bióticos sino también a los aspectos no bióticos, e incluso los saberes abarcan las relaciones que se establecen entre estos dos tipos de factores, objeto de estudio de la etnoecología ⁷ (González, 2008).

El conocimiento campesino sobre la agricultura tiene un fuerte componente, se aprende en y a través de la práctica, en el diario acontecer de la vida cotidiana y como parte de ésta son conocimientos basados en una experiencia ancestral que se ha transmitido de acuerdo a un reparto social y sexual del trabajo, son parte de sus tradiciones culturales, de su identidad (Ibíd).

La relación que establecen los campesinos con los recursos naturales va más allá de la simple relación que los técnicos *ven*, no son sólo insumos, es una relación distinta, nombran y conciben a los recursos naturales de otra manera, esto necesariamente influye en la tecnología y en los recursos que

⁷ Planteamiento retomado y desarrollado por Janis Alcorn 1993.

ellos conservan y reproducen. Algunos productores no quieren desprenderse de su maíz *para echarlo a rodar desamparadamente por el mundo* (Hernández X, 1987). Frecuentemente se refieren al maíz como el *maicito*, como una forma de respeto y cariño.

Los saberes campesinos a diferencia de los conocimientos científicos que exaltan su capacidad de generalización, tienen un alcance local y a veces regional. Thrupp (1993) señala que no es conveniente la generalización ante condiciones ambientales, sociales y culturales diversas. Lo que es válido para unos, no necesariamente lo es para otros. Al respecto, Hernández X. (1985) señala:

No siempre es fácil descifrar en el primer momento algunos de los conceptos y acciones de los campesinos en una región. Nos es más fácil catalogarlos de ignorantes, desconociendo el cariño, la meditación, el esfuerzo creador que han invertido en el proceso domesticador de las plantas y en el mismo proceso de la ciencia agrícola. Ejemplo de ello es que ante condiciones aleatorias del clima los campesinos han desarrollado la práctica de utilizar material heterogéneo como expresión de su capacidad de adaptación. Y en realidad hemos fallado al no aprender mucho más de sus conocimientos.

La construcción social de los saberes forma parte del proceso a través del cual se realiza la construcción social de la realidad cotidiana, desde el punto de vista material, social y simbólico. Son elementos que estructuran un *habitus* y expresan una forma de vivir la vida (González, 2008).

De acuerdo con Bordieu (2007) el *habitus* origina prácticas, individuales y colectivas, y por ende historia, de acuerdo con los esquemas engendrados por la historia; es el *habitus* el que asegura la presencia activa de las experiencias pasadas que, registradas en cada organismo bajo la forma de esquemas de percepción, de pensamientos y de acción, tienden, con más

seguridad que todas las reglas formales y todas las normas explícitas, a garantizar la conformidad de las prácticas y su constancia a través del tiempo. El *habitus* es una capacidad infinita de engendrar pensamientos, percepciones, expresiones, acciones que siempre tienen como límite las condiciones histórica y socialmente situadas de su producción.

Bourdieu (1997) desarrolló la teoría de la práctica también el conocimiento de sentido común. Los saberes denominados comúnmente como conocimientos de sentido común, se caracterizan por ser diversos, diferentes, compartidos, contruidos y recreados socialmente. Estos saberes son el resultado de la experiencia acumulada que van adquiriendo los diferentes grupos sociales en su vida cotidiana, los cuales llegan a formar un sistema cultural, una forma de ver y vivir el mundo.

El conocimiento sobre la agricultura forma parte del sentido común que los campesinos aprenden y enseñan como expresión de su *habitus*: aprenden a aprender y enseñan a enseñar, es un proceso de enseñanza-aprendizaje a través del cual los individuos y los grupos se apropian de su cultura, es la escuela de la vida lo que contribuye a su reproducción total (González, 2008).

A través de la endoculturación los campesinos transmiten sus saberes, formas de pensar, de enseñar y aprender, de crecer, de ver, de comportarse, de sentir y de estar en el mundo, con roles sociales, entre otros aspectos, que permiten la interacción entre los distintos integrantes de un grupo; entre éste y la naturaleza, y entre distintos grupos sociales (Ibíd).

Los campesinos no dividen sus saberes, por lo cual una serie de elementos que bajo una visión parcial estarían separados para ellos forman parte de un todo que es su agricultura. Situación que obliga a reconocer los errores de quienes diseñan y ejecutan los programas y/o proyectos de desarrollo rural, al no comprender las formas en que opera la producción y reproducción social en las comunidades rurales. Sobre todo las conformadas

por campesinos e indígenas, que tienen diferentes formas de percepción sobre la vida –saberes, tradiciones, costumbres-, difíciles de entender para quienes viven de acuerdo con las reglas, modos y patrones de vida que impone el modelo de desarrollo occidental (Torres, Carral et al, 2009).

2.3 PRODUCCIÓN DE CAFÉ

*Aquél siembra café con sus manos rugosas. Este otro poda el café con sus ásperas manos. Otro corta el café con manos rudas. Manos iguales despulpan el café. Alguien lava el café y se hiere las manos. Otro cuida el café mientras se seca y se secan sus manos. Alguien dora el café y se quema las manos. Otro más va a molerlo y a molerse las manos. Después lo beberemos amargo...*⁸

De origen caluroso y destino frío, el café tiene más de 200 años de ser un aroma entrañable y globalizado (Bartra en Waridel, 2001), actualmente el café no tiene sustitutos de origen sintético y pese a la amenaza de los transgénicos todavía no es susceptible a producirse en clima frío (Waridel, 2001). Poco a poco gana terreno en mercados de especialidad por su uso en la repostería y la chocolatería.

El café es un gran negocio. En el mercado internacional se encuentra dentro de los diez primeros productos con mayor valor (UNCTAD, 1995) Para ciertos países como Uganda, Burundi y Ruanda, el café representa hasta el 80 por ciento de sus exportaciones y constituye la principal fuente de ingreso de divisas de las que dependen para pagar su deuda externa (Decornov, 1996).

El café se cultiva en el Sur y se exporta hacia el Norte⁹, su comercio ilustra claramente las relaciones desiguales que prevalecen entre productores y consumidores, entre ricos y pobres. Es originario de África y se cosecha inicialmente a mediados del siglo XII en la provincia etíope de Kaffa. Los comerciantes lo llevaron al Medio Oriente, donde por primera vez se sometió a un proceso de torrefacción (tostado), para luego ser preparado en infusión. A principios del siglo XVII, la bebida había llegado a Europa y pronto las

⁸ Efraín Bartolomé. Corte de Café.

⁹ Los términos Norte y Sur, cuando se escriben con mayúscula inicial, se utilizan para designar a países industrializados y no industrializados, respectivamente, así como a las desiguales relaciones políticas y económicas que entre ellos existen.

potencias europeas empezaron a cultivar café en sus colonias del trópico. En 1723 se plantó por primera vez un cafeto en Martinica y algunos años más tarde llegó a Brasil, desde donde su cultivo se expandió rápidamente al resto del continente (Waridel, 2001).

2.3.1 Inicio de la cafeticultura en México

Existen registros de la llegada del café a México desde el año de 1740. Durante el siglo XVIII, el café se expandió de las Antillas a Centro y Sudamérica. La ruta hacia México se inició en Jamaica, Haití y Santo Domingo hasta llegar a Cuba, todas eran plantas arábica que provenían de La Martinica, para después cruzar el mar Caribe y llegar a las costas del Golfo de México. El inusitado gusto por el consumo del aromático en nuestro país, trajo consigo la expansión del grano hacia las montañas y bosques de la franja intertropical mexicana, y con ello, la transformación del medio ambiente y las sociedades que se dedicaron a cultivarlo. Sin embargo, hasta 1790 el café no se consideraba un cultivo comercial (Hernández M., 2011).

El café recorrió las áreas tropicales de México, encontrando las tierras fértiles de las zonas boscosas que eran adecuadas para su producción, y poco a poco se adaptó a sus condiciones climáticas; para conocer el manejo del cultivo (Hernández M., 2011).

A Oaxaca ingresó en 1874; el bajo precio de la grana cochinilla en el mercado, utilizada para teñir telas, hizo que los cultivadores se vieran obligados a abandonarla, dedicándose a buscar tierras aptas para el café. Fue así como los primeros migrantes fundaron, diez años más tarde, Pluma Hidalgo, poblado que en unos pocos años ganaría el reconocimiento por la excelente calidad de su café que conserva hasta la actualidad y donde la producción alcanzaría, a finales del Porfiriato, los precios mejor cotizados en el mercado del grano en México (Ibíd).

2.3.2 Producción de café en México. Un recuento del café

La producción de café es una clara fuente de empleo para más de 500 mil productores, en cerca de 690 mil hectáreas de 12 entidades federativas y 391 municipios; involucra exportaciones por 897 millones de dólares/año (SAGARPA, 2012). Más del 80% de la producción nacional de café se obtiene en seis entidades: Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla, Guerrero e Hidalgo (SIAP, 2012).

Sin embargo, la producción de café en México no es sólo una importante actividad agrícola, ni puede simplemente ser vista como una fuente generadora de empleos sino como una forma de vida que define y moldea a sus productores en los diferentes estados de la República, condiciones de vida, cultura, arraigo y tradición; desde su cultivo hasta nuestra mesa existe una cadena complicada de arduo trabajo y sudor.

El abasto de café depende de un extenso e intrincado sistema de acopio, transformación y mercadeo. Intermediación que durante buena parte del siglo XX estuvo a cargo de los estados, a través de la Organización Internacional del Café (OIC), quien reguló la oferta y los precios mediante un sistema de cuotas (Bartra, 2002).

De 1960 a 1989 la producción y el comercio del café en México fueron regulados por el Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ), organismo dependiente del gobierno federal fundado en 1960 con el fin de regular desde el cultivo hasta la exportación, de ofrecer variedades de café mejoradas que resistiesen las condiciones climatológicas y las plagas. Otro de sus propósitos fue establecer un convenio internacional para estabilizar su precio en el mercado, convenio que se firmó en 1962 (Becerra, 2013).

Históricamente, los altibajos de los precios del café se originan en fluctuaciones de la oferta por factores climáticos. Pero el comportamiento de las cotizaciones después de 1988 se debe también a la especulación en

bolsa, el control que sobre el mercado ejercen un puñado de trasnacionales torrefactoras y la acción de organismos internacionales que financiaron una cafeticultura de rápida maduración y altos rendimientos pero baja calidad (Bartra, 2002).

La regulación del café comprendió de 1960 a 1988, siendo la mejor época de la cafeticultura mexicana. No obstante, el INMECAFÉ quedó desincorporado a partir de 1989 cuando ya no se consiguió un consenso en el mercado internacional entre los Institutos del Café de los países productores (Becerra, 2013). Así, la cafeticultura perdió el apoyo e impulso económico que dicho organismo les brindaba a los pequeños productores. En el periodo de 1989 a 1991 surgió el programa de financiamiento del café proporcionado por el Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL), pero cuando desapareció PRONASOL, este programa lo ofreció la Secretaría de Desarrollo Social hasta 1996 (Salinas, 2000).

Con la desaparición de estos institutos se dejó desprotegidos a los productores ante una situación totalmente nueva para ellos, ya que se retiró el apoyo del sector público y no hubo forma de financiar los períodos de cosecha, esto representó un fuerte impacto en la producción de café aunado también al fin de la asesoría técnica que se ofrecía, afectando inmediatamente a la producción e importancia de la cafeticultura en los años siguientes, dejando completamente solos a los productores ante un panorama desolador que pronto los devoraría.

Hasta 1990, el café representaba después del petróleo y de la industria automotriz, la tercera fuente de divisas para México (3% del valor de las exportaciones entre 1985 y 1989) y la primera del sector agrícola (42 % del valor de las exportaciones). En 1993, a raíz del desplome de los precios internacionales, el café ya no representaba sino el 0.55% del valor de las exportaciones nacionales (Renard, 1999).

En 1994, México exportaba entre el 80 y 90% de su producción nacional. El 90% de la exportación se componía de café oro verde, es decir, sin procesar industrialmente. Estados Unidos acaparaba entre el 70% y 85% de la exportación mexicana, el país producía entre el 4% y el 5% del café consumido mundialmente, ocupaba el cuarto lugar de los principales países exportadores de café después de Brasil, Colombia, e Indonesia (Piñón & Hernández-Díaz, 1998)

2.3.2.1 La transición a la apertura comercial

Para respaldar la debilitada economía nacional después del endeudamiento de la década de los años setenta, en la década de los ochenta México optó por implementar políticas económicas neoliberales de moda en Europa y Estados Unidos impuestas por el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional.

El presidente Miguel de la Madrid (1982-1988) inició la transición hacia este modelo que prevalece hasta nuestros días, con el neoliberalismo se buscó disminuir las barreras arancelarias proteccionistas, se propuso reemplazar al Estado para sustituirlo por uno “fuerte y eficiente” al reducir el gasto público, combatiendo la inflación. También, se buscó el fortalecimiento del ahorro interno mediante la privatización de la industria paraestatal al desaparecer institutos como el INMECAFE; así se sentaron las bases para una radical apertura comercial para lograr la integración de México a la economía global donde el gobierno mantendría priorizados sus intereses con las grandes empresas y no con pequeños productores (Becerra, 2013).

La globalización económica impulsada por la política económica neoliberal ha representado el fin de una creencia que consideraba al Estado como el principal regulador del mercado o de la actividad económica. Esto origina también un vacío dejado por las regulaciones y los organismos públicos que posteriormente será llenado por nuevos intermediarios transnacionales.

En el caso de la producción de café los menguantes precios al cafeticultor no se deben solamente al desequilibrio entre producción y consumo son derivados también de esta apertura comercial que los lanzó al mercado frente a un pelotón de poderosos torrefactores y solubilizadores como Philip Morris, Nestlé, Procter and Gamble y Sara Lee. Así el negocio del aromático se terceriza rápidamente, donde apenas el 25 por ciento del precio final llega a los países de origen y sólo el 16 por ciento al productor primario (Waridel, 2001).

La gran crisis de 1989-93 separa dos épocas de la cafeticultura mexicana: la del sistema de cuotas y la regulación estatal y la del mercado libre, pero a pesar del paso del tiempo la transición aún no termina: los diferentes sectores encuadrados en el Consejo Mexicano del Café no acaban de definir una estrategia común para darle competitividad y ubicar en el mercado el café mexicano; las políticas públicas pasaron de acciones de emergencia a un limitado programa de renovación de cafetales y de ahí a nuevas medidas de emergencia, y las organizaciones productivas del sector social aún no se reponen de los descalabros ni acaban de definir sus nuevas líneas de acción (Waridel, 2001).

2.3.3 Lo indígena íntimamente ligado a la cafecultura en México

En México la población indígena es importante por su diversidad con 62 lenguas vivas y cerca de 100 variantes y dialectos; representan más del 10% de la población nacional y son dueños de poco más de 25 millones de hectáreas, donde se localizan más de la mitad de la superficie de selvas y un tercio de la de bosques templados (Robles, 2004).

La producción de café y la población indígena se encuentran íntimamente ligados. De las 350 mil Unidades Productoras con café que registró el Censo, 56.6% son UP hablantes de lengua indígena. Esta población es dueña del 43.9% de la superficie con café y cosechan el 40.3% del volumen de la producción (Robles, 2011).

Si el análisis se realiza por entidad federativa se tiene que en Oaxaca, San Luis Potosí, Puebla, Hidalgo y Chiapas, la importancia es aún mayor, pues más de la mitad de los productores son hablantes de lengua indígena. También se observa que en estas entidades los indígenas tienen predios menores, por el fraccionamiento o porque los terrenos son más accidentados y no permiten mayores UP y porque hay una mayor cantidad de sujetos, por eso, disminuye la importancia de la superficie que poseen en producción, y, en consecuencia, se registran menores rendimientos (Robles, 2011).

La cafecultura nacional es una actividad socialmente necesaria. No tanto porque el café está generando unos 800 millones de dólares anuales en divisas, sino porque dependen de su cultivo cerca de 2 millones de personas, y porque, considerando el ciclo agroindustrial completo, proporciona alrededor de 3 millones de empleos. Los campesinos toman poco y mal café, pero aun así para ellos el aromático es un cultivo de primera necesidad (Bartra en Waridel, 2001).

El café es en México una plantación de refugio; un cultivo de cobijo al que durante los años setenta y los ochenta se arrimaron los campesinos serranos más pobres del país, quienes en esos años de precios internacionales más o menos propicios e intervención reguladora del Instituto Mexicano del Café, encontraron en el grano aromático los ingresos monetarios que les escatimaban sus devaluados excedentes maiceros (Bartra en Waridel, 2001).

2.3.4 Producción de café orgánico en México

En México el cultivo del café orgánico representa el 50% del total de la superficie orgánica sembrada (Gómez. et. al., 2010).

Uno de los rasgos más distintivos de la producción orgánica de México es que se sostiene fundamentalmente por pequeños productores organizados y de origen indígena. El crecimiento de la agricultura orgánica se concentra en los estados de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Michoacán, que son las entidades con el índice de Desarrollo Humano más bajos (Gómez. et. al., 2010).

La producción de café orgánico en México se inicia en el año de 1963, como una variante de la agricultura biodinámica europea en la finca “Irlanda”, en Tapachula, Chiapas. En el año de 1967 se obtiene la primera cosecha certificada en México por la empresa alemana DEMETER BUND¹⁰, se hizo el primer embarque de 200 sacos de café certificado (FINCA IRLANDA, 2014). A fines de la década de los ochenta otras fincas de la región del Soconusco, Chiapas, orientaron también su producción al modo orgánico, motivados por la concepción de las tendencias ecológicas en la producción y por el aumento en el precio del producto orgánico (Nájera, 2002).

Existen diversas experiencias exitosas de asociaciones de productores indígenas como la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI), en el estado de Oaxaca, que, con apoyo de la Asociación Alemana para la Promoción de la Colaboración con el Tercer Mundo (GEPA) y algunas otras organizaciones no gubernamentales (ONG), en su mayor parte europeas, reconvirtió sus técnicas de producción del café hacia el proceso orgánico. En 1988 UCIRI realizó su primera venta al exterior de café orgánico. (Nájera, 2002).

¹⁰ Hoy en día, Demeter es la única asociación de productores en Alemania que pertenece a la tendencia Biodinámica (Koch, 2013).

UCIRI ha apoyado y asesorado a otras organizaciones, como los Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla (ISMAM)¹¹ cuenta con la certificación de la Organic Crop Improvement Association (OCIA) y de NATURLAND, su producto es distribuido bajo la marca “Café MAM. Orgánico”.

De este modo inician posteriormente su conversión otras organizaciones como: la Sociedad de Producción Rural Yeni Navan con sede en Oaxaca, la Unión de Ejidos de la Selva en Chiapas, la Coalición de Ejidos de la Costa Grande de Guerrero, la Tiemenlonia Nich k'lum y Unión Majomut en Chiapas, entre otras (Nájera, 2002).

¹¹ ISMAM es una sociedad de solidaridad social que tiene como objetivos: luchar contra el hambre y el racismo, la extrema pobreza, analfabetismo, marginación, enfermedades, desigualdad, maltrato y el olvido. Se enfoca a luchar por un pedazo de tierra para trabajarla, conservarla y hacerla productiva, sin destruirla ni contaminarla, impulsando el trabajo común organizado como un medio para obtener un desarrollo integral y la preservación de su cultura, costumbres, religión y tradiciones. ISMAM declaración de principios. Citado en “Consolidan cafeticultores producción orgánica”, Rev. Agro2000, nº 6, mayo – julio 2000 pág. 36.

2.3.5 Principales estados productores de café orgánico

Los principales productores de café orgánico en México son, en su mayoría, grupos de comunidades de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla, que exportan directamente a mercados de especialidad.

Los principales destinos son: EE. UU., Alemania, Holanda, Suiza, Japón, Italia, Dinamarca, España, Francia, Australia, Inglaterra y Bélgica. Entre las organizaciones más exitosas están: Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla (ISMAM), Unión de Ejidos y Comunidades de Cafecultores 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 Michiza 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) (Sosa et al., citado por Escamilla et al., 2005).

2.3.6 Cafecultura en Oaxaca

La ubicación geográfica de Oaxaca, permite la afluencia de vientos húmedos de las vertientes de los Océanos Pacífico y Atlántico, lo que propicia que el estado presente una gran variedad de climas y microclimas. Esta posición, proporciona al estado la distinción de producir un café de dos Océanos, que se beneficia por su orografía formada por un sistema de sierras, provenientes de la Mesa Central mexicana y de las Rocallosas de Norteamérica. Los elementos del clima más importantes y de relación más íntima con la delimitación de las áreas ecológicamente aptas para el cultivo del café, son la intensidad lumínica o irradiación, la precipitación y la temperatura. Estos tres elementos están íntimamente ligados a la altitud y latitud, que en conjunto determinan la productividad y calidad del producto final en la taza. Aunque también es necesario mencionar

factores importantes como el viento, el tipo de suelo y la humedad ambiental¹².

Las zonas cafetaleras de Oaxaca son subtropical húmeda, con moderada diferencia en invierno, la temperatura mínima oscila entre los 10 y 18 grados centígrados y la máxima entre 35 y 44°C, en los meses de abril, mayo, junio y julio. Con precipitaciones de 1,600 a 3,000 mm anuales con periodos de sequía en los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo (INEGI, 2010).

Los cafetales en Oaxaca se ubican en terrenos con fuertes pendientes, siendo difícil que otros cultivos prosperen en forma adecuada y puedan sustituirlo. Desde el punto de vista económico el café es el cultivo más importante, pues en las áreas donde se cultiva aporta los mayores ingresos. Sin embargo, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, el maíz representa la garantía de la subsistencia familiar. Por lo que se ve en la necesidad de practicar distintos sistemas de producción, tales como: café-maíz, café-maíz-frijol, café-maíz-chile (INEGI, 2010).

Para el 2006, Oaxaca contaba con una superficie de 1,305,526.5 hectáreas ocupadas por cultivos perennes y cíclicos, cosechándose 1,162,579.3 hectáreas equivalente a 8,152,781,547.9 millones de pesos, de las cuales figuran los cultivos perennes en superficie con 632,785.8 hectáreas, representando el 66.4% del valor económico total mientras que los cultivos cíclicos ocupan en superficie 672,740.8 hectáreas con el 33.6% del valor económico (INEGI, 2007).

¹² Obtenida en la página web. www.oaxaca.gob.mx/seder/cecafe/acercade.html

2.3.6.1 El café orgánico en Oaxaca

El estado de Oaxaca es el segundo lugar en producción de café orgánico con 64,500 ha, aporta el 31.4% de la superficie total orgánica (Agricultura, apicultura y ganadería orgánica de México 2009) El café orgánico ocupa el 90.06% de la superficie orgánica estatal (Gómez et al. 2010, López, 2009).

El 99% de los cafeticultores orgánicos en Oaxaca son pequeños productores, lo que equivale a 23,307 productores con un promedio de 2.23 hectáreas por productor, (López, 2014).

En el 82% de las Unidades de Producción de Café Orgánico Certificado (UPCOC) son organizaciones sociales de pequeños productores, mientras que sólo el 18% son grandes productores. El 74% de las UPCOC, se agrupan en las regiones de la Sierra Norte, Costa y Sierra Sur y con el 26% destacan las regiones Cañada, Papaloapan, Istmo y Mixteca. En las siete regiones cafetaleras confluyen 18 Distritos cafetaleros, según el Concejo Estatal de Café del Estado de Oaxaca (CECAFE) se encontró en 15 Distritos producción de café orgánico, destacan Pochutla, Mijes y Miahuatlán, en estos tres se ubica el 57% de las Unidades de Producción de Café Certificado (López, 2014).

La importancia de la cafeticultura a nivel estatal no está sólo en la cantidad de familias dedicadas a la producción o en la derrama de recursos vía jornales, sino también en que el café es el mayor generador de divisas de la entidad. La cafeticultura es pues, la principal actividad agrícola comercial de Oaxaca, que se extiende por 130 de los 570 municipios, ubicados en siete de las ocho regiones que conforman la entidad (Bartra, 2002).

La producción de café orgánico en el estado de Oaxaca ha representado una alternativa viable y una herramienta para aumentar la calidad de vida al mejorar las condiciones de marginalidad en las que se encuentran las comunidades cafetaleras.

2.3.6.2 Coordinadora Estatal de Productores de Café en el Estado de Oaxaca.

La cancelación de los acuerdos económicos de la OIC a mediados del 1988, el desmantelamiento del INMECAFÉ y la liberalización del mercado del grano, ocasionaron una fuerte desestabilización en la regulada cafeticultura nacional. Los trastornos que experimentó el mercado del café provocaron la reorganización de toda la cadena internacional (Renard, 1999).

Sin embargo, en Oaxaca esto coincide con la gubernatura de Heladio Ramírez (1986-1992), quien a contracorriente de la tendencia nacional, refuerza los compromisos del gobierno local con los cafeticultores. Así, mientras que en el país se procede al desmantelamiento del INMECAFÉ, en Oaxaca se mantiene el apoyo del gobierno estatal a la actividad. El 15 de diciembre de 1989, el gobernador lanza la iniciativa de “Ley para el Fomento y Desarrollo Integral de la Cafeticultura en el Estado de Oaxaca” (Bartra, 2002).

En este contexto surge en 1989 la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO), organización que se extiende sobre casi todas las regiones de la entidad, aglutinando a pequeños agrupamientos preexistentes. Los antecedentes de la Coordinadora deben rastrearse en las luchas agrarias de la década de los años setenta, pero sobre todo en los movimientos de pequeños agricultores por el aumento de los precios y el impulso a la producción, comercialización y abasto. Fundada en 1989, con el esfuerzo de miles de pequeños productores de café de seis regiones de Oaxaca, CEPCO se registra como asociación civil el 16 de enero de 1990 (Bartra, 2002).

Pronto la CEPCO se convierte en un factor de convergencia en todo el país, al participar activamente en la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), y más tarde en el Consejo Civil para la Cafeticultura Sustentable en México (Bartra, 2002).

Para el año 2005 agrupaba 17,000 productores de 46 organizaciones regionales asentadas en 64 municipios de las regiones: Mazateca, Sierra Norte, Sierra Sur, Papaloapan, Istmo y Costa, mayoritariamente indígenas, pertenecientes a las etnias Mixteca, Zapoteca, Mixe, Chinanteca, Mazateca y Chatina (Bartra, 2002).

Actualmente, el número que conforma a CEPCO se ha reducido a 34 organizaciones¹³ regionales y comunitarias. La participación de las organizaciones es de suma importancia ya que en ellas se integran de manera regional un importante número de productores de café así como sus familias, ya sean de la misma comunidad o de comunidades aledañas la organización siempre será grupal abarcando diversas regiones cafetaleras oaxaqueñas, en comunidades que comparten un mismo espacio territorial, misma lengua y culturas similares (CEPCO, 2015).

¹³ Ver anexo 1

III UBICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO

3.1 San Bartolomé Loxicha Oaxaca. Un esbozo desde fuera

Llegar a San Bartolomé es como cambiar de mundo o de dimensión, el tiempo se aprecia diferente, e incluso el mismo silencio es siempre amenizado con una armonía de sonidos naturales, La naturaleza nos habla si sabemos escucharla. Se pueden apreciar amaneceres que cautivan y noches estrelladas que impactan...

Un horizonte que resulta un deleite para la vista de lo ajeno y lejano, formaciones montañosas cubiertas por vegetación imponente, flora y fauna dan el toque especial de convivencia entre el hombre y la naturaleza, la capacidad de asombro es cautivada por los hermosos paisajes naturales que se despliegan ante los ojos, y en los alrededores la presencia dominante de los cafetales vestidos de verde con sus frutos rojos amenizan la pintura cual obra artística predilecta.

Pero más allá de lo que puede deleitarse la vista con sus alrededores, existen características más entrañables, que deben ser descubiertas, rasgos que definen la cultura en San Bartolomé como el pueblo indígena que es; la lengua, vestimenta, fiestas patronales, elección de autoridades a través del sistema de usos y costumbres, la danza, la música, gastronomía, formas de organización y demás aspectos que determinan la identidad cultural de San Bartolomé como el pueblo que hoy se puede apreciar, que persiste de cierto modo permeado del exterior, dentro de esa frontera simbólica que los hace una comunidad, les da sentido de pertenencia, y apego.

San Bartolomé Loxicha es un municipio de la sierra sur de Oaxaca perteneciente al Distrito de Pochutla, que es considerado zona de alta marginación social, con una población indígena¹⁴ zapoteca, precede a San

¹⁴ En Oaxaca se registraron 20,605 cafecultores indígenas equivalente al 88% del total de los cafecultores orgánicos presentes en 65 organizaciones sociales en la que destacan etnias como los Zapotecos, Mixes, Mixtecos, Chinantecos, Chatinos, Mazatecos y Cuicatecos. Los cafecultores indígenas representan el 61.32% del total de productores orgánicos indígenas de la

Agustín y Candelaria Loxicha, data de 1712, año en que se tienen los títulos primordiales de su territorio, pero como sucedió en la mayoría de los pueblos indígenas, su población fue exterminada por una epidemia en el siglo XVIII; posteriormente los nuevos pobladores llegaron de un lugar llamado Llano Otate, ubicado en la cercanía de San Miguel Coatlán, del que hoy toma su nombre el Cerro Otate.

Colinda al norte con San Agustín Loxicha y Santa Catarina Loxicha; al sur con Santa María Colotepec y San Francisco Cozoaltepec; al este con San Agustín Loxicha y al oeste con San Baltazar Loxicha y Santa María Colotepec. San Bartolomé Loxicha es un municipio pequeño por su tamaño y población en relación a sus colindantes ya que su extensión territorial es de 14,076 hectáreas; sin embargo, con el programa de Certificación de Derechos Ejidales PROCEDI que se lleva a cabo en la Secretaría de la Reforma Agraria se ha ampliado esta área registrándose actualmente cerca de 15,000 hectáreas.

En el municipio de San Bartolomé Loxicha, existe un total de 2,422 personas, 1,173 hombres y 1,249 mujeres. La población hablante de alguna lengua indígena (zapoteco) representa el 70.3% del total de la población (INEGI, 2010).

En zapoteco Loxicha quiere decir *lengua de tejón*, esto debido a que los antiguos pobladores eran muy creyentes en la existencia de animales místicos en la tierra, identificaban al tejón como un animal de la buena suerte, que les proporcionaría abundancia para su nuevo hogar.

entidad, y a su vez el 19% del total de productores orgánicos indígenas en México (Gómez et al., 2008).

En las escrituras más antiguas del terreno escritas a mano con tinta de encino, por los años de 1700 decía que antiguamente cuando se fundó el pueblo se llamó Zimatlán de Biralonga. De acuerdo con testimonios del antropólogo Holandés de nombre Ron Van Meer quien recorrió todo el estado de Oaxaca revisando costumbres, planos y escrituras de terrenos de cada pueblo, encontró un plano de San Bartolomé en San Agustín del año 1600. Años más tarde, San Bartolomé toma su nombre cuando eleva su rango a municipio con la dotación de tierras que actualmente le pertenecen. Durante el siglo XX, el poblamiento se da a través de diversas inmigraciones provenientes principalmente de la región zapoteca de la Sierra Sur y particularmente de San Agustín Loxicha¹⁵.

El territorio municipal de San Bartolomé Loxicha está integrado por una agencia de policía denominada Paso Ancho y trece localidades que son: La Chinilla, Llano Abono, Llano Arena, El Corozal, El Tamarino, Río Tejón Llano Ocote, Tierra Colorada, Agua Blanca, Huanacastle, Emiliano Pacheco, Vista del Mar y Llano del sapo actualmente Barrio Guadalupe.

Las tierras del municipio en su totalidad son comunales. Para su regulación y vigilancia existe un comisariado de Bienes Comunales integrado de acuerdo a lo establecido en la Ley Agraria. En diciembre de 1964 obtuvo su resolución presidencial por vía de Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de febrero de 1965¹⁶.

El clima en San Bartolomé es cálido subhúmedo con lluvias durante los meses de mayo a octubre, aunque no es común que el resto de los meses llueva en abundancia el cambio climático empieza a mostrar sus estragos y en ocasiones sorprende a los habitantes con lluvias fuera del calendario, lo que sí es invariable es el mes más caliente del año, que sin falta es abril. La

¹⁵ Extraído del manuscrito original del Sr. Nemesio Gaspar Román.

¹⁶ Sistema Normativo del Municipio Indígena San Bartolomé Loxicha Oaxaca. H. Ayuntamiento Municipal Constitucional, 2007.

temperatura promedio es de 22° C, por su ubicación geográfica la mayor parte del año es receptor de vientos provenientes del mar, situación que provoca que la zona constantemente sea afectada por tormentas tropicales y huracanes.

Se ubica a 1,200 metros sobre el nivel del mar. El área forestal se encuentra sobre alturas que van de los 700 a los 1,100 metros sobre el nivel del mar, lo mismo que la zona de cafetales.

3.1.1 Organización Social y Administrativa

Una característica importante de la comunidad es su forma de organización; a través de la Asamblea General la comunidad se reúne para tratar acuerdos de interés común, una vez al mes la comunidad se da cita para el diálogo, dependiendo del orden del día con base en los asuntos a tratar el consenso se llevará a cabo a través de la votación de todos los presentes, la asistencia es un factor de suma importancia y es obligación de cada miembro de la comunidad. Para asegurar que se cumpla en forma la asamblea general existe un reglamento interno, en el cual, se sanciona con multas económicas a quienes no asistan a la asamblea, y es mediante el pase de lista que se tiene un registro de quienes cumplen con este deber.

Por otra parte, la organización municipal parte de una estructura colectiva, se reconoce como máxima autoridad la Asamblea General del pueblo, seguido del Ayuntamiento Municipal que se integra por un presidente, un síndico, por los regidores de Hacienda, Obras, Educación y de Salud con sus respectivos suplentes, además de un secretario y un tesorero. Dentro de esta estructura se incorporan los Alcaldes constitucionales con sus suplentes.

Las autoridades municipales coordinan, administran y aplican adecuadamente el recurso que reciben del gobierno estatal, federal y el propio de una manera transparente e informan al pueblo los ingresos y egresos financieros.

Una de las formas de organización social comunitaria para la realización del trabajo colectivo y ejecución de obras de beneficio social es el tequio, que fortalece y vincula a los habitantes de la comunidad como *la máxima expresión de voluntad de ser parte del municipio*¹⁷, pues es un servicio que se brinda a la comunidad a partir de los 18 años de edad. Además del tequio los ciudadanos deben formar parte de algún comité comunitario nombrado por la asamblea.

Por otra parte se considera a la justicia como una de las virtudes por excelencia practicada en la comunidad desde sus ancestros y trasladada de generación en generación para propiciar el bienestar de sus habitantes. Para la procuración y administración de justicia se aplican las normas internas de la comunidad *usos y costumbres*, estas normas son recreadas y modificadas en el sentir de la Asamblea General del pueblo como máximo órgano de decisión.

La procuración y administración de justicia estará a cargo del Presidente Municipal, Síndico Municipal o el Alcalde Constitucional. Cuando alguna persona de la comunidad comparece ante estas autoridades demandando a una persona que haya cometido alguna falta o delito no grave dentro del Municipio, se les exhortará a las partes para que lleguen a un acuerdo conciliatorio y evitar que los asuntos sean trasladados a la jurisdicción del Estado, pero cuando se trate de delitos e incidencias graves se remitirá a la agencia del Ministerio Público establecida en San Agustín Loxicha para el seguimiento del procedimiento.

¹⁷ Sistema Normativo del Municipio Indígena San Bartolomé Loxicha Oaxaca. H. Ayuntamiento Municipal Constitucional, 2007.

3.1.2 Religión

Otra característica importante de San Bartolomé son las fiestas y tradiciones que les definen culturalmente. En este sentido la religión es la base de esa cultura ya que sus principales celebraciones están en torno a ésta.

La celebración más importante es en honor del Santo Patrono San Bartolomé apóstol que se lleva a cabo el 24 de Agosto. El pueblo se llena de alegría y color, las labores se suspenden y todos se congregan para disfrutar de abundante comida, bebida y baile.

El festejo se prolonga por dos días, en donde se celebran misas al santo patrón, realizan torneo de básquetbol, iniciando con la tradicional calenda y baile popular con figuras de papel donde participan mujeres vestidas con traje regional que consiste en una blusa blanca con adornos florales en diferentes colores, llevan una canasta con flores y ofrenda de dulces y bailan al compás de una banda musical de la comunidad. El lugar para realizar el festejo es en la cancha municipal, ubicada a un costado de la iglesia católica.

El 13 de septiembre de cada año se nombran mayordomos, golaves, fiscales, policías y topiles del pueblo. El 14, al día siguiente los dos golaves van a dejar la lista de los nombrados en el ayuntamiento con un repique de campanas del templo, ese día es el día de la exaltación de la Santa Cruz.

Una vez recibida la lista en el H. Ayuntamiento el Presidente Municipal avisa a los mayordomos y a cada uno de los nombrados.

Los mayordomos labraban las velas en cada fiesta:

- 22 de julio celebración de la Virgen María Magdalena
- 24 de agosto fiesta patronal San Bartolomé apóstol
- Tercer viernes de cuaresma
- 13 de septiembre celebración de la Virgen del rosario
- 8 de diciembre celebración de la inmaculada concepción

Hasta antes de 1980 la comunidad fue muy creyente, su religión era la católica por igual, seguían sus costumbres y rituales al Santo patrono de San Bartolomé, cuando había época de sequía sacaban a dar una vuelta al santo patrono, *“después la lluvia venía”* del mismo modo confiaban sus cultivos a Dios.

Poco a poco, así como se instaló la luz eléctrica en el pueblo, fueron llegando otros credos, algunos habitantes de la comunidad les llaman sectas y las señalan como creadoras de discordia y división, como erosionadores de cultura y tradición.

Actualmente la supremacía de la religión católica continua, siendo el 67% de los pobladores adeptos a ésta, el resto está dividido entre Presbiterianos, Adventistas, Bautistas, Sabatistas, Interdenominacional, Espiritualistas y Cristianos.

Sólo los que profesan la religión católica participan en todas las fiestas del pueblo, este hecho genera distanciamiento entre los habitantes que profesan distintas religiones pues el principal motivo de las celebraciones en San Bartolomé es conservar su arraigo cultural así como su identidad en la búsqueda constante de unificar la convivencia entre sus miembros, sin embargo los habitantes que se han alejado, buscan una nueva fe, pero en lo que todos coinciden sin importar la religión es que creen en Dios, se encomiendan a él, *“yo sí creo en Dios, él me guía”*.

Encomiendan sus vidas, su destino, a sus familias, sus cafetales o parcelas en las manos del *“creador”*. Como comunidad pueden tener divisiones por la fe que practiquen o no identificarse con el mismo credo, sin embargo como individuos elegirán aquella que mayor tranquilidad les brinde, es difícil explicar lo que cada individuo encuentra en el ámbito religioso, pero este sentir de pertenencia también forma parte de su identidad cultural.

3.1.3 Servicios

San Bartolomé es una comunidad pequeña, por tanto los servicios y la infraestructura con la que cuenta son muy básicos, las familias dentro de la comunidad se enfrentan a múltiples necesidades en todos los ámbitos de sus vidas como la salud, la educación, las comunicaciones o el transporte, día a día lo han resuelto, y es parte de lo que conocen, se adaptan a las condiciones que encuentran en su entorno para hacer sus vidas más cómodas. Actualmente se cuenta con los servicios de:

- **Salud**

La población tiene acceso a una Unidad de salud que es atendida por un médico y dos enfermeras que trabajan por turnos. Las visitas de la población son principalmente por gripes, tos, aplicación de vacunas a los más pequeños, o chequeos de rutina.

Sin embargo también existen importantes cuadros de desnutrición para la población infantil y el problema recurrente son los parásitos intestinales.

- **Educación**

Dentro de la comunidad se cuenta con preescolar, primaria, telesecundaria y el bachillerato general, de acuerdo con el INEGI (2010). La tasa de alfabetización de las personas de 15 a 24 años, fue de 98.1 %, la tasa de alfabetización de los hombres de 15 a 24 años fue de 99.2%, la tasa de alfabetización de las mujeres de 15 a 24 años fue de 97.1%.

Cuadro 1: Alumnos inscritos por nivel educativo, 2014

Nivel educativo	ALUMNOS		
	Total	Hombres	Mujeres
Prescolar	395	212	183
Primaria	167	82	85
Secundaria	206	103	103
Bachillerato	126	60	66

Fuente: elaboración propia a partir de datos del Sistema Nacional de Información Municipal 2014

En el año 2015 egresarán 60 alumnos a nivel secundaria y 24 alumnos del Instituto de Estudios de Bachillerato de Oaxaca.

- Comunicaciones

En cuestiones de comunicación la comunidad cuenta con el servicio de telefonía de *Telmex* en caseta, la población puede hacer o recibir llamadas que son anunciadas a través de una bocina, se puede escuchar cuando anuncian a alguien para que se presente porque tiene llamada telefónica, ésta representa la mejor forma de comunicación en la comunidad pues no existe muy buena cobertura con la señal para celular.

Cuentan con servicio de internet en la cabecera municipal, es abierto y gratuito, sin embargo también se pueden observar en la comunidad tiendas que ofrecen el servicio de internet así como la renta de equipos de cómputo.

También cuentan con señal de televisión con dos canales abiertos, canal 5 y 2, pero la señal es muy irregular, por lo cual se puede observar en un 50% de la comunidad el servicio de sky, televisión por cable.

Una característica peculiar de la comunicación en San Bartolomé es el uso de una bocina comunal, en la cual dejan anuncios que son voceados para que todos en la comunidad estén enterados. Ya sea de una reunión, de algún bien comestible preparado en alguno de los hogares de la comunidad, de la oferta de medicamentos o por las mañanas las mañanitas dedicadas por los familiares a los cumpleaños.

- Transporte

También se cuenta con una empresa de transporte comunitario de pasajeros, con corridas diarias hacia la ciudad de Oaxaca y Puerto Escondido, y el servicio de transporte mixto que prestan particulares, la ruta que comprende de Miahuatlán es San Agustín Loxicha y San Bartolomé Loxicha.

Desde las 4 am se puede apreciar la movilización de la gente dentro de la comunidad, ya sea que tengan que salir hasta la ciudad de Oaxaca o sólo a las afueras como La Chinilla los pobladores planean su viaje y su día en función de la hora de salida.

- Carreteras y caminos

Los caminos y carreteras que son vías de acceso a la comunidad son difíciles de recorrer, presentan terreno accidentado por la topografía del relieve y por los fenómenos naturales que constantemente se presentan en la zona, son de terracería que rodea cerros y montañas, lo cual dificulta el trayecto formando parte de una carencia que se intenta mitigar a través de la inversión constante en este rubro.

Para llegar a San Bartolomé existen dos vías de acceso a través de carreteras: la primera data de 1983 comprende la carretera Pochutla-Puerto Escondido con entronque a la altura del punto conocido como Valde flores,

con un tiempo aproximado de cuatro horas para llegar a San Bartolomé Loxicha; este camino debido a que es de terracería, en los meses más lluviosos de agosto a octubre se vuelve intransitable.

El segundo acceso fue el primer camino habilitado para la comunidad data de 1979 comprende la carretera 175 Oaxaca-Pochutla, entroncando con la carretera tramo El Manzanal-San Agustín Loxicha con 32 kilómetros, continuando por terracería tramo San Agustín Loxicha-San Bartolomé Loxicha con 18 kilómetros de distancia.

3.1.4 Diversificación de ingresos

Los bajos ingresos que obtienen los productores de las actividades agropecuarias o forestales, hace pensar que para poder sobrevivir obtienen otros recursos de diversas fuentes de trabajo y/o remuneraciones de otro tipo como la migración o subsidios. Los productores del sector primario, son los que reciben los más bajos ingresos, particularmente los cafetaleros, de ahí, la necesidad de buscar otras alternativas de reproducción; el problema es que no hay otras fuentes de empleo en las regiones cafetaleras, lo que dificulta buscar otras actividades económicas y el mejorar los ingresos. (Robles B., 2011)

El empleo representa un factor de suma importancia para los habitantes en San Bartolomé, al ser poco diversificado la mayoría de los jóvenes que no continúan sus estudios se ven obligados a salir del pueblo en la búsqueda de un ingreso.

Bienes comunales representa un medio importante para el empleo temporal en la comunidad, ya que constantemente emplea en diversas labores para el bosque a un considerable número de habitantes al año. Sin embargo, al ser temporal los campesinos que no se dedican al campo con el café o los cultivos de maíz y frijol buscan otras alternativas como la albañilería, la carpintería o el comercio.

El sector primario ocupa el mayor porcentaje de la población con un 88%, en el cual la producción agrícola es la base de la economía de San Bartolomé. Los principales cultivos para la diversificación del ingreso en las familias de la comunidad son el café, el maíz y el frijol. De acuerdo con los datos obtenidos en campo, en promedio los habitantes dedican 5 hectáreas a otros cultivos además del café, entre los que destacan en un 60% el maíz y en 40% el frijol. Es muy difícil encontrar a alguien en la comunidad que no tenga cafetales, o cultive adicionalmente maíz y frijol.

En la comunidad hay tan sólo 1,488¹⁸ hectáreas sembradas con café, de las cuales para el año 2011 de acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) sólo 794 hectáreas eran comerciales. En el aspecto forestal existe predominancia de dos variedades de pino que ocupan 1,800 hectáreas de la superficie municipal y el encino aproximadamente 1,035 hectáreas.

De acuerdo con cifras del INEGI 2011 la distribución del uso del suelo en la comunidad es como se muestra en la siguiente tabla:

Cuadro 2: Distribución del uso del suelo 2011

Uso del suelo y vegetación	%
Agricultura	2.21%
Zona urbana	0.33%
Bosque	21.73%
Selva	75.73%

Fuente: INEGI 2011

Aunque el café es el principal cultivo comercial en la comunidad, en superficie sembrada tan sólo representa el 10% tomando en cuenta la extensión territorial de la comunidad que es de 15,000 hectáreas y la superficie ocupada con café es de 1,488 hectáreas.

Adicionalmente, los ingresos son complementados con la venta de maíz y frijol, aunque principalmente son para consumo familiar, también se cuenta con ingresos de jornaleros, las remesas de los emigrantes, los apoyos del gobierno y la venta de otros cultivos menores, principalmente la venta informal de la fruta de temporada, plátano, mandarinas, cocos o mango, representan también un ingreso extra para las familias.

¹⁸ OEIDRUS Oficina Estatal de Información para el Desarrollo Rural Sustentable. 2005.

Del mismo modo la venta de leña es muy común en los alrededores, desde un trozo hasta una docena, por brazada o carretilla, es un bien indispensable para elaborar los alimentos, de este modo quienes tienen predios más cercanos a la comunidad recolectan leña y la trozan para venderla.

Actualmente, con la instalación de huertos familiares en la comunidad la venta de hortalizas empieza a tener un importante auge para diversificar los ingresos de las familias, ya sean rábanos, cebollas o principalmente cilantro, poco a poco se generan nuevas alternativas en busca de la autosuficiencia alimentaria.

3.1.5 El papel de la mujer en la diversificación del ingreso

El papel de la mujer es muy diverso en la comunidad y ha evolucionado a través de los años, hoy muestran mayor participación y tienen mejores oportunidades “*en mis tiempos no era así, uno se casaba jovencita*”¹⁹, desde la educación de los hijos en casa, preparar los alimentos y buscar una dieta balanceada para la familia, se dan también tiempo de juntar leña en las afueras del pueblo, liderar proyectos como el de granjas ponedoras del PESA, asistir a juntas y pláticas, también hay quienes además se dedican al cultivo del café junto con sus esposos o en ausencia de ellos son quienes sacan adelante la producción.

Venden su mano de obra durante la pisca, elaboran servilletas de colores con tejidos muy impresionantes, a veces las venden en Oaxaca, pero en realidad el tiempo, trabajo y esfuerzo que invierten tiene valores muy subjetivos que también están ligados a su cultura e identidad.

Cuadro 3: Distribución de la población por condición de actividad económica según sexo

Indicadores de participación económica				%	%
	Total	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
PEA	614	522	92	85.02	14.98
Ocupada	577	488	89	84.58	15.42
Desocupada	37	34	3	91.89	8.11
PE no Activa	1,160	313	847	26.98	73.02

Fuente: INEGI 2010

¹⁹ Entrevista a Sra. 57 años de edad. Ama de casa y productora de café. San Bartolomé Loxicha Oaxaca 2014.

De acuerdo a estadísticas del INEGI para el año 2005 la PEA de la que eran participes las mujeres en la comunidad representaba tan solo el 6%, se puede apreciar su incremento al transcurrir los años. De este modo el papel de la mujer para la diversificación de los ingresos en las familias de San Bartolomé es muy importante, ya sea elaborando tostadas de coco para su venta, recolectando leña para cocinar en el hogar o vendiendo su mano de obra para pisca en el cafetal. El papel de la mujer del hoy en la comunidad empieza a diversificarse tanto a través de la evolución de su mismo entorno.

3.1.6 Diversificación del comercio

En los alrededores se puede observar un comercio insipiente pero que cada vez representa una alternativa viable para diversificar el ingreso de los habitantes.

A continuación se muestra en el siguiente cuadro la diversificación del comercio que existe dentro de la comunidad:

Cuadro 4: Diversificación del comercio

Número de establecimientos en la comunidad	Servicio que ofertan:
3	Panadería (sus precios de venta oscilan de \$1 peso por pieza a \$2)
46	Tiendas entre abarrotes, fruta, ropa y demás bienes
2	Venta de gasolina (no gasolineras propiamente)
3	Venta de internet y renta de equipo de computo
1	Peluquería
1	Farmacia
2	Ferreterías
2	Cantinas venta de alcohol

Elaboración propia fase de campo San Bartolomé 2014.

A simple vista parece imposible identificar todos estos negocios pero su número está en ascenso lo cual indica un flujo económico importante, si no dinámico al menos activo.

3.1.7 Indicadores de desarrollo en la comunidad

De acuerdo al Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social de San Bartolomé Loxicha Oaxaca 2014, con estadísticas de INEGI (2010) en el municipio se registran 559 hogares, de los cuales 104 están encabezados por jefas de familia.

El tamaño promedio de los hogares en el municipio es de 4.3 integrantes, mientras que en el estado el tamaño promedio fue de 4 integrantes. El grado promedio de escolaridad de la población de 15 años o más en el municipio en el año 2010 fue de 5.5, frente al grado promedio de escolaridad de 6.9 en la entidad.

El municipio cuenta con una unidad médica (0.1% del total de unidades médicas del estado), cuyo personal médico consiste en una persona, la razón de médicos por unidad médica es de 1, frente a la razón de 3.8 en todo el estado.

Por otra parte, tomando estadísticas del CONEVAL (2010) se reportan 2,121 individuos, el 88.3% del total de la población que se encuentra en pobreza, de los cuales 866 el 36% presentan pobreza moderada y 1,256 el 52.3% presentan pobreza extrema.

La condición de rezago educativo afectó a 39.3% de la población, lo que significa que 943 individuos presentaron esta carencia social, mientras que el porcentaje de personas sin acceso a servicios de salud es de 10.3%, equivalente a 247 personas.

La carencia por acceso a la seguridad social afectó a 96.7% de la población, es decir 2,322 personas se encontraban bajo esta condición y el porcentaje de individuos que reportó habitar en viviendas con mala calidad de materiales y espacio insuficiente fue de 60.6% un total de 1,455 personas.

El porcentaje de personas que reportó habitar en viviendas sin disponibilidad de servicios básicos fue de 92.3%, lo que significa que las condiciones de vivienda no son las adecuadas para 2,218 personas.

La incidencia de la carencia por acceso a la alimentación fue de 36.2%, es decir una población de 868 personas.

Las incidencias de los rubros de infraestructura social a los que se destinarán los recursos del Fondo de Aportaciones para la Infraestructura Social FAIS son: Viviendas que no disponen de drenaje 78.5% del total, viviendas que no disponen de agua entubada de la red pública 32.7%, viviendas con piso de tierra 28.4%, viviendas sin ningún bien 26.3%, viviendas con un solo cuarto 15.2% y viviendas que no disponen de energía eléctrica 11.8%.

Las incidencias en otros indicadores de rezago social son: Viviendas que no disponen de lavadora 97% del total, población de 15 años y más con educación básica incompleta 71.3%, viviendas que no disponen de refrigerador 67.1%, población de 15 años o más analfabeta 21.4%, población sin derechohabiencia a servicios de salud 12.6%, viviendas sin excusado/sanitario 3.6% y población de 6 a 14 años que no asiste a la escuela 2.7%.

3.2 LA VIDA EN TORNO AL CAFÉ. SAN BARTOLOMÉ LOXICHA OAXACA

3.2.1 El café como forma de vida

Para entender la cultura que da identidad a los miembros de una sociedad, sus interacciones y el arraigo con su medio natural, con sus raíces, con su música, con su lengua, con lo que hacen día a día en su vida cotidiana, aquello que aprenden y transmiten, es preciso mirar desde otro enfoque.

El suelo que pisan, la tierra que siembran, sus mayores anhelos o sus percepciones de la vida, del mundo de afuera, de todas esas ajenidades, pero sobre todo de aquello que les pertenece, que los unifica, su lengua, sus valores, su música, sus fiestas, sus cultivos, su café, su vida en torno al café.

Para explicar todo este apego es importante no mirar a la producción de café solamente como una actividad económica, es preciso desdoblar todas sus partes para poder apreciar su encanto a través de los ojos de quienes lo hacen día a día dentro de su cotidianidad.

El sentido de pertenencia a un lugar a partir de la práctica de una actividad, el cultivo del café dentro del cafetal, en horas, días, años, pero más que nada vidas, historias de vida de quienes están detrás de este cultivo, de quienes viven del café, de quienes aman producir café, de quienes no conocen otra forma de vida que la de los cafetales, esa que han vivido y atesoran. Una vida que les fue heredada, en una tierra que también heredarán.

Toda la cosmovisión que se puede desprender a partir del proceso de enseñanza-aprendizaje a través de la práctica lleva a los productores de café y a sus familias a crear un fuerte arraigo por la tierra que cultivan y la naturaleza que les rodea.

Es la expresión máxima de su *habitus* que genera historia de generación en generación, de este modo la cultura que prevalece hasta nuestros tiempos en San Bartolomé tiene impresos como radiografía hábitos inherentes a la producción de café, en su desenvolvimiento cotidiano, en su día a día.

“el café es lo primero que sube a la lumbre”, desde la producción hasta la pesca, la comunidad entreteje sus vidas en torno a su café, es común ver las azoteas de las casas con café puesto al sol, o como negar que se está tostando y moliendo café cuando su aroma cubre toda la comunidad, es lo normal, así ha sido desde que pueden recordar.

Desde muy temprano cuando apenas amanece, o a las 4 de la madrugada, hay lumbre en los hogares, hay café calentándose para iniciar el día, ya avanzada la mañana también habrá café fresco para tomar como agua durante el día.

Encontrar a los productores en sus hogares es tarea difícil, siempre están en el campo, en los cafetales, trabajando, ya al caer la noche volverán, a veces regresan a comer a sus casas, otras veces cuando la parcela o el rancho al que van está más lejos de la comunidad, se llevan un refrigerio para comer en los cafetales, tortillas recién hechas, dobladas con frijoles y palo mulato, suelen caminar varias horas, entre subidas y bajadas con pendientes muy prolongadas, pero a paso firme, sus pies conocen a la perfección los caminos.

En los cafetales siempre hay algo que hacer, el trabajo nunca termina, aprendieron desde muy pequeños todo lo que hay que saber para trabajar la tierra, algunos desde los 7 años ayudaban a sus padres en los cafetales, aprenden a aprender y enseñan a enseñar, todo a través de la práctica. Entre juegos y enseñanzas crecieron con los cafetales, con el café dentro de las parcelas, en el campo, aprendiendo a observar y a escuchar lo que la naturaleza tiene que decir.

Sus cafetales fueron heredados por sus abuelos a sus padres y de sus padres a los hijos, este hecho es muy importante para que exista ese arraigo a los cafetales, pues no sólo se trata de recuerdos entrañables de sus infancias, o de la vida de sus padres sino también de la lucha de sus abuelos.

3.2.2 La concepción integral del cafetal

“Los hombres son las plantas que cultiva, los alimentos que come, el agua que bebe, el aire que respira, el entorno natural donde vive” (Shiva, 2006).

La relación hombre-naturaleza que se puede observar aún en las comunidades rurales más alejadas ha sido ampliamente abordada por diversos autores, y más allá de caer en una concepción romántica a cerca del hombre y el entorno natural que le rodea, es imperativo rescatar la importancia de esa relación y su punto de equilibrio, sobre todo ante una realidad tan urgente que busca respuestas y nuevas alternativas.

La producción de café como forma de vida define y moldea particularmente a los individuos inmersos en ella, estas características serán diversas y distintas de acuerdo al entorno que les rodee. William Roseberry (2001) al referirse al café, señalaba la importancia de atender las diferencias regionales en América Latina más allá de los procesos comunes. Los campesinos incorporan el café a su vida social y productiva de diversos modos, es importante ubicar las dinámicas locales, las de cada poblado, dentro de la región y la relación que los productores y sus familias establecen con el café.

Es a partir de esta relación que la producción de café no puede quedar delimitada simplemente por la cantidad de café que se produce, o el precio de venta; es decir, la producción de café lleva en sí misma un complejo e intrincado arsenal de posibilidades que se despliegan ante la vista de quienes viven de esa actividad, los productores de café y sus familias.

Es toda esta cosmovisión que se deriva de la actividad cafetalera, de el por qué pasar las horas en el cafetal cuando no se tiene un salario como tal, toda esta lógica escapa de la forma de pensar occidental, y encuentra su arraigo en la identidad cultural. Sólo entonces es explicable que existan formas de vida distintas, cuyos objetivos trascienden a los bienes primarios.

Armando Bartra (2008) deja en claro toda la cosmovisión y la carga cultural que tiene consigo la producción de maíz en Mesoamérica, particularmente en su escrito *hacer milpa* el autor logra plasmar esta concepción integral de la “milpa” y lo que representa para el campesino.

Tomando en cuenta la importancia de la producción de café a nivel nacional y la tipología de sus productores ligada a la geografía de los estados con mayor pobreza y marginación de nuestro país, es que resulta necesario entender de manera integral a la producción de café; por tanto conocer el cafetal no sólo por su bien primario sino por el conjunto que representa para el productor y su familia.

Dentro el cafetal existen otros recursos de los que el productor hace uso, desde plantas comestibles y medicinales que crecen de manera generosa dentro de los cafetales hasta árboles frutales y maderables.

Cuando un productor de café pasa su tiempo atendiendo las necesidades de su cafetal aún sin un salario se encuentra empleado. Además de la recolección de la leña que utiliza en el hogar, del mismo modo tiene a la mano la fruta e incluso parte de la comida y nutrientes necesarios para su dieta diaria. No es sólo una cuestión de ingresos o de productividad en los cafetales, va más allá, es más complejo, más integral.

Forma parte de su cotidianidad de su quehacer día a día, del entorno en el que se desenvuelven y el entorno en el que han crecido, practicar lo que han aprendido de sus padres y transmitir los mismos conocimientos a sus hijos.

Por otra parte, un cafetal posee grandes riquezas naturales que son aprovechadas por los cafeticultores y sus familias, se puede observar una diversidad de plantas herbáceas y arbustivas de uso alimenticio, medicinal y forrajero, entre las que destacan: Quelites, hierba mora, hierba santa, verdolaga, oreja de ratón, ruda, cola de caballo, hierba de zopilote, barba de viejo, camote de conejo, pastorcilla y pastos forrajeros.

De acuerdo con Hernández (2012) se han contabilizado 88 especies diferentes dentro del cafetal, los usos para cada una de ellas varía desde especies empleadas para la sombra como el cuil (*Inga spp*), *alimento*, *maderables*, *fijadoras de nitrógeno*, *medicinales*, o *ceremoniales* como cempasúchil (*Tagetes erecta*).

Plantas de ornato como: heno, hoja de cruz, mano de tigre, tepejilote, rosas de castilla, lirio, alcatraz, bugambilia, la flor de cempasúchil, flor de niño, flor de noche buena, flor de malacate, flor de olote, azucena, geranios, coyul.

Plantas comestibles como: Cacao, hierba buena, epazote, chípil, hierba mora, quintonil, verdolaga, tepiche, nopal, guajal, cilantro, hierba santa, quelite, tecol meca, oreja de león, pitona, guía de calabaza, flor de cucharilla, flor de cuachipil, calabaza, camote, jamaica, guacamote.

Frutales como: papaya, naranja, limón, mamey, lima limón, lima de chiche, ciruelas, mango, chayote, calabaza, zapote, coquito, aguacate, guayaba, nanche, maluco, cuajilote, granada, plátano, mandarina.

Así como gran diversidad de maderas preciosas: caoba, guanacastle, primavera, cuachipil, pino ocote, cedro, cacaguanano, piñaveta, cuapinol, sangolico, tepeguaje, encino, granadillo, tatil, armadillo, tololote, quiebra hacha.

También es imperativo destacar el papel tan importante que ocupa para el sustento de las familias la fauna silvestre o *carne de monte* como la llaman como parte fundamental de su dieta, pues dentro de las comidas típicas de cada familia en la comunidad resaltan el armadillo, conejo, tejón o caldo de aves.

Por tanto, no es posible apreciar la producción de café sin observar alrededor del cafetal, no es necesario separar al café de su conjunto, por el contrario es preciso mirarlo en unidad, como un sistema productivo, recreativo, y cultural,

en el cual el transcurrir del tiempo deja a su paso saberes que han de ser transmitidos de padres a hijos de generación en generación.

No hay cafetal sin árboles, sin flora, sin fauna, sin quelites, sin guarumbos, sin hongos, sin hierba santa, sin nanche, sin pata de gallo, sin mandarina, sin limón, sin hierba de conejo, existe tanta variedad por donde se mire y es precisamente esa flora y esa fauna la que hacen del cafetal el sustento más importante para los campesinos y sus familias, es el sudor de su frente y las jornadas pasadas entre saberes y enseñanzas.

3.2.3 El recuento del café. Historicidad de su cultivo en San Bartolomé Loxicha Oaxaca

En el año 1600 el pueblo que actualmente es San Bartolomé se dedicaba al cultivo de la grana cochinilla²⁰, un insecto parásito del nopal, del cuerpo desecado de la hembra se obtenía el ácido cármico, colorante rojo. La importancia económica de la grana cochinilla se hizo patente en la enorme derrama económica que dejaba su tráfico mercantil. Este circuito comenzaba en Oaxaca, principal productor de grana en toda la Nueva España.

En aquel tiempo valía cinco pesos la libra de grana cochinilla (entonces no se usaban kilos), funcionaba la plata que pesaba una onza cada peso. “Todo el pueblo fue rico en plata, en esos tiempos casi no se compraba nada, la tierra era muy providente y ellos mismos tejían su ropa del algodón que ellos sembraban, el tejido lo hacían las mujeres.”²¹

Cuando el cultivo de la Grana Cochinilla decayó por la aparición de las anilinas²² los productores buscaron una alternativa productiva, pues la economía del pueblo se vio fuertemente afectada.

Los productores de grana cochinilla de Miahuatlán formaron una comitiva y fueron a Veracruz a conocer el cultivo del café. Aconsejados por don Matías Romero, ilustre oaxaqueño, buscaron en la Sierra Sur de Oaxaca un lugar apropiado para el cultivo del café.

Encontraron que en las estribaciones de una montaña llamada “El Cerro de la Pluma”, las condiciones climáticas y de bosque, eran similares a las condiciones que habían visto en el estado de Veracruz para la siembra del

²⁰ En el siglo XVI, con el descubrimiento de las cualidades tintóreas de la grana cochinilla, los tintes anteriormente importantes como el púrpura de Tiro o la cochinilla de Kermes se vieron completamente desplazados por la grana mexicana, estableciéndose, con ello, una hegemonía hispánica en el mercado de la industria textil.

²¹ Cita textual del manuscrito original del Señor Nemesio Gaspar Román 1988

²² Son sustancias químicas derivadas de los hidrocarburos aromáticos, ampliamente usadas en procesos industriales como el teñido de tejidos (colorantes artificiales).

café. Entonces volvieron a Veracruz por las primeras matas e hicieron los primeros viveros.

Las primeras fincas se fundaron entre los años de 1872 o 1874. De esa fecha en adelante el café empezó a extenderse, no solo en la zona del Cerro de la Pluma, sino en todo el estado de Oaxaca.

En el año de 1901 llegó la semilla del café a San Bartolomé, fue traída de Xalapa, Veracruz por un maestro de nombre Abraham Zurita López quien al ver el éxito que este cultivo había tenido en el cerro de la Pluma, se dedicó a cultivarlo en semilleros o almácigos, cuando los cafetos empezaron a crecer le regaló 25 matas a cada alumno con la fiel encomienda de que las sembraran dentro del pueblo, en el predio de sus casas, en los alrededores, gracias a las características climáticas de San Bartolomé en poco tiempo el paisaje del pueblo estaba cubierto por verdes cafetales.

Antes del café se cultivaba maíz y frijol en todos los pueblos cercanos, en San Agustín se cultivaba la caña morada para hacer panela, en aquel tiempo fue su principal actividad económica, y les traía gran abundancia pues aún no se conocía el azúcar.

Con la llegada del café a la comunidad muchas cosas cambiaron, aun cuando el maíz y el frijol son cultivos importantes para las familias de San Bartolomé el café se convirtió en poco tiempo en la base de sus economías y en una nueva forma de vida derivada de su producción.

La primer semilla de café fue pluma o arábigo. En el año de 1969-1970 llegó la semilla de café borbón, mundo novo y caturra cuando Nemesio Gaspar Román fue socio delegado del café y organizó la sociedad con doce elementos, se inició una nueva época en la producción de café para la comunidad, empezaron a tener acceso a créditos para el impulso de su producción, la economía mejoraba para todos los cafetaleros pues se ajustó la venta del café. Poco tiempo después vino la semilla garnica.

En esos años en México la existencia del Instituto Mexicano del Café INMECAFÉ le brindó a los cafeticultores todo un esquema organizativo para financiar la producción de café, otorgaba créditos, asesoría técnica y gestionaba la comercialización del café. En San Bartolomé Loxicha Oaxaca el panorama de la producción de café resplandecía como la mejor época para el pueblo entonces comenzó a subir el precio del café de \$200 mil hasta \$270 mil el quintal de cuatro arrobas que son 46 kilos. Fueron muy buenos tiempos.

Desde la llegada del café a San Bartolomé su producción había sido casi instantánea; es decir, las condiciones que requiere el cultivo clima, suelo, sombra, convergían para obtener una alta producción de buena calidad. Todo lo que tenían que hacer los productores era recolectar las cerezas, hacer algunas podas y nada más. El cultivo no exigía de mayores cuidados, la tierra providente les ofrecía a manos llenas los frutos rojos que cada vez obtenían mayor valor en el mercado. Sin embargo, tiempos difíciles se acercaban para la cafecultura en San Bartolomé, pues el panorama cómodo y agradable que se vivía en aquellos años no podía ser permanente.

3.2.4 Caracterización de la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca.

Actualmente en la comunidad se pueden identificar claramente dos sistemas de producción de café: el convencional y el orgánico.

En los sistemas convencionales de producción de café las parcelas se encuentran un tanto abandonadas, no así en la producción orgánica, mucho influyen los parámetros que como productores orgánicos deben cubrir para mantener su certificación. Debido a esto existen diferencias claras en las prácticas y cuidados que los productores orgánicos realizan en sus cafetales que los productores convencionales no realizan.

La selección de semillas es un punto importante para la calidad del café, muchos productores convencionales no realizan dicha selección, optan por tomar las plántulas que crecen de la semilla que cae al suelo. Los productores orgánicos cuentan con un vivero para adecuar las condiciones en los primeros meses de vida de la plántula. Sin embargo, la falta de asesoría técnica para la producción orgánica ha sido un factor clave que ha determinado en gran medida el desarrollo de la actividad en la comunidad.

Las variedades que se prefieren son cultivares derivados de Typica, como Mundo Novo y Pluma Hidalgo, Bourbon y Caturra, las cuales muestran una alta eficiencia de conversión de café cereza a granos de café verde (Escamilla, 2007).

Las podas son otra actividad importante dentro del cafetal, y es quizá una de las problemáticas más notorias dentro de los cafetales de la comunidad. Como ya se ha explicado culturalmente las costumbres de manejo que trascienden en los cafetales de San Bartolomé tanto de manejo orgánico como del convencional muestran poco este trabajo.

Dentro de los cafetales orgánicos la poda más común es la de saneamiento o poda de “*cariño*” como la llaman, misma que se realiza después de concluir

cada cosecha en los meses de febrero, marzo y abril. El objetivo es remover las ramas dañadas, enfermas o improductivas. La otra poda que se realiza es la de rejuvenecimiento y como su nombre lo indica se realiza en los cafetales más viejos con la finalidad de que estos puedan alcanzar mejores rendimientos²³.

En los alrededores se pueden observar cafetales de gran tamaño, cuya recolección o fumigación es muy complicada por la altura del cafeto, por otra parte también es común observar plantaciones ya envejecidas.

Cuando las podas ya no son suficientes y los rendimientos en los cafetales más viejos siguen disminuyendo es necesaria la renovación de los cafetales, sin embargo muchos de los productores tanto orgánicos como convencionales prefieren ayudarse de las podas que efectuar la renovación completa de los cafetales.

Por otra parte, durante la cosecha el productor orgánico es más meticuloso al buscar recolectar siempre los frutos maduros, dejando los frutos verdes para que alcancen su grado de madurez, esto con la finalidad de obtener un café de mayor calidad. Realiza tres cortes a la misma parcela durante los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero.

Por su parte, los productores convencionales realizan la cosecha cortando por igual frutos verdes y maduros disminuyendo con ello la calidad del producto, sin embargo resulta comprensible que muchos productores de café no inviertan en tres cortes a una sola parcela, cada vez es más difícil la producción de café de manera convencional pues el precio del café en el mercado es menor que el precio del café orgánico.

Actualmente se empiezan a introducir diversas prácticas agroecológicas para aumentar la producción dentro de los cafetales, la evolución de los

²³ Caracterización de la producción de café orgánico en el estado de Oaxaca. Ulises Iván López Reyes. Extraído de <http://virtual.chapingo.mx/>

productores al ritmo de la producción es imperante para que pueda prevalecer la producción de café en la comunidad, pues existen muchos factores de debilidad que pueden convertir en fortalezas como la realización de compostas o reutilizar la cascarilla del café que ellos mismos procesan, pero la concepción que se tiene en la comunidad de lo que es una composta dista mucho de la realidad, pues no cubre los requerimientos mínimos para serlo, por ello la importancia de la asesoría técnica hasta que exista la apropiación de este nuevo manejo integral.

El siguiente cuadro ilustra los montos aproximados por hectárea gastados o invertidos al año, tomando en cuenta una hectárea en marco real con 2,500 plantas, este cuadro ha sido elaborado con información de los productores, en él no se ha considerado el trabajo familiar, es decir se ha tomado en cuenta el pago especializado por faena o como le llaman ellos *pago de mozos* en cada actividad.

Cuadro 5: Costos anuales para la producción de café por Ha

ACTIVIDAD	MONTO APROXIMADO
PODA	\$450
RECEPA	\$150
SELECCIÓN DE BROTE	\$150
LIMPIAS (2 al año)	\$1,500 (\$750 por limpia)
DESOMBRE	\$300
FUMIGAR	\$900
PISCA (por bote o lata)	\$750 (\$50 por bote, 15 botes por ha)
BENEFICIO:	
• DESPULPE	
• LAVADO	
• SECADO	\$1,500
• LIMPIEZA	
• ACARREO	
TOTAL	\$5,700

Elaboración propia con información de cafecultores de San Bartolomé 2014.

En promedio los rendimientos registrados durante el ciclo 2013-2014 fueron de hasta 130 kg/ha de café pergamino, tomando en cuenta el precio de compra que pactó CEPCO a Café del Milenio S.C de R.L en 2014 que fue de \$41 pesos por kilogramo, podemos deducir lo siguiente, de acuerdo al cuadro anterior la inversión requerida para la producción de café por ha (sin tomar en cuenta mano de obra familiar) es de \$5,700 anualmente, en una simple multiplicación del rendimiento por el precio de venta se obtiene \$5,330 pesos por hectárea, lo cual muestra en números que la producción de café ha dejado de ser redituable económicamente para los productores. Sin embargo, existen otros factores que pueden explicar la prevalencia de la actividad.

Los cafetales se manejan bajo un sistema de sombra que preserva árboles endémicos de la comunidad, este sistema de sombra propicia las condiciones adecuadas para el desarrollo de los cafetos, el control de la sombra es mediante podas regulares.

La pisca es como se puede observar en la tabla anterior una de las prácticas que mayor mano de obra demanda, ya sea por bote o por lata el costo es el mismo \$50 pesos cada uno, por hectárea se recolectan en promedio 15 botes, muchas veces este trabajo es familiar, pero en ocasiones es necesario ayudarse de un *mozo* para terminar o cubrir el mayor terreno posible.

El despulpe consiste en remover como su nombre lo indica la pulpa de la cereza a través de despulpadoras en su gran mayoría eléctricas, los productores de café cuentan con estas despulpadoras y las instalan en los patios de sus casas o en los predios de sus cafetales, principalmente donde cuenten con espacio suficiente para el proceso del beneficio.

El lavado es el siguiente paso a seguir después del despulpe, permite retirar por completo los residuos que hayan quedado del *mucílago*²⁴, para este proceso los productores hacen uso de tinajas de madera, plástico o lamina.

Posteriormente, viene el secado del grano, consiste en extender el grano en patios de concreto, la azotea en caso de ser de concreto o muchas veces los productores en la comunidad utilizan petates para extenderlo y ponerlo a secar, este proceso dura en promedio de 6 a ocho días.

El proceso de limpieza, se hace después del secado, con la finalidad de obtener café oro se remueve todas las impurezas que tenga el grano, basura y demás, así como las últimas cascarillas o el pericarpio que recubre al grano. Después de esta limpieza estará listo para ser tostado.

Los productores lo venden en pergamino utilizan costales para su acopio y lo trasladan en mulas desde sus cafetales hasta el lugar en el que lo beneficiarán.

²⁴ Es la baba que recubre el grano despulpado.

3.2.5 La problemática de la producción de café en San Bartolomé Loxicha Oaxaca

La producción de café en San Bartolomé tuvo su auge en 1980, las condiciones para la producción eran óptimas y los rendimientos eran altos, se cosechaban hasta 24 quintales de 46 kg cada uno, es decir 1128 kg/ha. Sin embargo, a partir de 1997 el panorama se tornó un tanto diferente, después del huracán Paulina los rendimientos en los cafetales disminuyeron drásticamente. El huracán Paulina fue el parte aguas que marcó la diferencia en su tendencia de producción, principalmente porque la erosión del suelo fue muy fuerte y la materia fértil que se deslavó ocasionó que los cafetales perdieran mucha nutrición.

Dada la ubicación geográfica de la región a la que pertenece el municipio de San Bartolomé Loxicha, Oaxaca presenta alta diversidad climática, es receptor de vientos provenientes de la costa del Pacífico, estando expuesta a constantes fenómenos meteorológicos que han ido desgastando poco a poco los suelos en los cafetales, dentro de los más destacados que han afectado a la entidad se encuentran los siguientes:

Cuadro 6: Principales fenómenos meteorológicos

Año	Fenómenos meteorológicos
1997	Huracán Paulina y Rick
1998	Lester
2000	Tormenta tropical Rosa
2007	Henriette
2010	Tormenta tropical Estelle
2010	Depresión tropical Eleven
2012	Huracán Carlota
2013	Huracán Manuel
2014	Depresión tropical Trudy

Fuente: Botello, 2013 e información directa, 2014.

El cambio climático ha sido un papel importante que ha modificado la producción de café en San Bartolomé, ya que las condiciones climáticas atípicas que se presentaron en el ciclo de producción 2012-2013, aun no se han podido mitigar.

De acuerdo con estudios realizados en la zona respecto al impacto real que han tenido los huracanes que han afectado constantemente esta zona Botello (2013), nos habla de la importancia de los minerales perdidos en los suelos, como materia fértil principal para la producción en los cafetales:

Considerando una densidad de 2,200 plantas por hectárea se realizó el cálculo del magnesio que se pierde para cada una de las plantas:

Cuadro 7: Pérdida de magnesio

285.98 kg pérdida media de magnesio por lixiviación/ha
Mg perdido por planta=129.9 g de magnesio por planta

Fuente: Botello 2013. Remineralización de suelos tropicales cafetaleros.

De acuerdo a análisis de suelos previos a la temporada de huracanes en la región en el año 2012, y posteriores a la presencia del huracán Carlota es que se pudo determinar la pérdida de magnesio en las plantaciones.

Los resultados indican que el Huracán Carlota generó una lixiviación de 285.98 kg de magnesio por hectárea, pérdida que se asoció a una precipitación media de 223.6 litros/m² (Botello, 2013).

Además de la pérdida de magnesio, otro factor importante que ha incidido de manera directa en la disminución de la producción de café ha sido la pérdida de calcio en los suelos de los cafetales, de acuerdo con Velázquez (2014) después del huracán Carlota en el año 2012, la pérdida promedio de calcio fue de 1046.91 kg/ha, tomando en cuenta diversos sitios de muestreo en San Bartolomé, La Galera y San Vicente Yogondoy.

De acuerdo con Botello (2013), se han registrado 117 fenómenos hidrometeorológicos que han afectado la zona del Pacífico Sur, por tanto ha existido en la zona mayor precipitación pluvial desde el periodo que comprende el año 1949 al 2013. Esto explica la fuerte lixiviación, la acidez de los suelos, así como la constante pérdida de nutrimentos.

Con el sucesivo empobrecimiento del suelo, los escurrimientos superficiales tienden a aumentar en época de lluvias lo cual origina un constante desgaste de los suelos sin la cobertura vegetal necesaria para disminuir los efectos de erosión.

Aunado a la erosión y la lixiviación de la materia fértil en los cafetales, otra problemática es el envejecimiento de las parcelas ya que los cafetales en su mayoría sobrepasan los 30 años de edad.

De acuerdo con información del SIAP (2013) la producción total obtenida para ese año en San Bartolomé fue de 426 toneladas, un total considerablemente bajo debido a la mala nutrición en las parcelas y al escaso manejo a las plantaciones. De acuerdo con Bertsch (2009) la demanda nutrimental para producir una tonelada de café es la siguiente:

Cuadro 8: Demanda nutrimental de café (kg/t)

Nitrógeno (kg/t)	Fósforo (kg/t)	Potasio (kg/t)	Calcio (kg/t)	Magnesio (kg/t)
5	0.45	6	1	0.36

Fuente: Bertsch, 2009.

Actualmente en la comunidad se pueden observar cafetales descuidados e incluso abandonados, la marcada tendencia a ser solamente recolectores de café y no así productores se encuentra tanto en la producción orgánica como en la convencional, aun con los excepcionales casos que marcan la diferencia de cuidado y apego a los cafetales en muchos otros el manejo a

las plantaciones es muy escaso debido a la baja remuneración económica y la falta de capital para la inversión en los cafetales.

Es innegable el esfuerzo que como productores realizan, sin embargo actualmente no es suficiente, para poder mitigar las problemáticas en la producción de café es preciso trascender estas costumbres de manejo y avanzar con un manejo integral del cafetal, pasar de ser recolectores de café a realmente producir café, a proveer a los cafetales las condiciones necesarias para aumentar la producción.

3.2.6 Impacto de la roya *Hemileia vastatrix* en San Bartolomé

Adicional a la problemática descrita con anterioridad, la producción de café en la comunidad está siendo severamente afectada por la roya del cafeto la cual es considerada a nivel mundial la enfermedad más destructiva del café, es causada por el hongo *Hemileia vastatrix*. La infección por este hongo provoca la caída prematura de las hojas impidiendo la fijación de nutrientes a la planta limitando su capacidad fotosintética, lo cual merma de inmediato al cafeto coartando la maduración del fruto.

Sin embargo, su impacto no para ahí, pues es una enfermedad que se agudiza e incide directamente en la producción de las futuras cosechas. Ocasiona un daño progresivo, y perseverante de tal manera que la roya del cafeto es también considerada una enfermedad epidemiológica destacando entre las siete pestes y enfermedades más importantes de los últimos 100 años.

Su mayor problema radica en la facilidad de su proliferación en contrapuesta con la dificultad de su control; es decir, una vez que el cafeto se ha infectado con el hongo este se desarrollará y permanecerá en el cafetal, en el cafeto, en el mismo suelo e incluso en la flora que rodea a los cafetales. Se puede apreciar en el envés de las hojas del cafeto como una especie de polvo anaranjado y lo que se estará mirando serán varios cientos de miles de esporas que viajarán con la ayuda del viento, a través de la lluvia, los animales, se va llevando de un cafetal a otro, de una parcela a otra extendiéndose de manera exponencial, es entonces cuando su manejo se hace complicado.

El ataque de la Roya al cafeto se inicia con la liberación de sus uredosporas -esporas-, la estructura reproductiva más importante de este hongo, que puede persistir año tras año en este estado. Entre 3 y 12 horas después,

éstas germinan. Los límites de temperatura óptimos para su desarrollo se enmarcan entre los 21 y 25° C. Dentro de estos parámetros, la germinación de las esporas tiene lugar entre las 3 y 4 horas posteriores de su liberación. Por debajo de 16° C y por encima de los 27° C las esporas no germinan (APS, 2011).

La situación del terreno, y más concretamente la altura de éste sobre el nivel del mar es otro factor determinante en la vida de la Roya y en los daños que causa. San Bartolomé presenta las condiciones climáticas idóneas para la reproducción de este hongo en los cafetales estando ubicado a 1200 msnm, con un clima promedio anual de 22°C. Estas características han favorecido la proliferación de las esporas, de tal modo que actualmente en la comunidad no existe un solo cafetal que no esté contaminado. Desde el año 2013, fecha en que se detectaron los primeros indicios de la enfermedad a la fecha actual el daño ocasionado por el hongo de la roya ha sido letal.

Se puede apreciar en todos los alrededores de la comunidad, desde que el camino empieza a descender, a los costados miramos cafetales afectados, la mayoría ya sin cubierta foliar, y en los que perseveran las hojas se pueden apreciar manchas amarillentas que se van tornando de color café, a medida que se va necrosando el tejido. Las hojas más susceptibles al ataque de la Roya son las hojas jóvenes. Esto merma de inmediato al cafeto, ya que son precisamente estas hojas, las que están iniciando su período de plena actividad fisiológica, las que aportan la mayor cantidad de nutrientes a la planta.

Aunado a los bajos rendimientos obtenidos con anterioridad se encuentran cafetales poco nutridos en condiciones de crecimiento deficientes que al ser atacados por el hongo son sometidos a un continuo desbalance provocando estrés a la planta y muy baja producción de fruto. El hongo *Hemileia vastatrix* ha sido factor de quiebre y unión, ha marcado la necesidad imperante en la

comunidad de un cuidado integral en los cafetales que trascienda sus costumbres de manejo, la importancia de pasar de ser recolectores de café a ser productores de café y hacer producir los cafetales.

3.2.6.1 Antecedentes de la roya *Hemileia vastatrix*

Las dos primeras epidemias de Roya documentadas son las infecciones de los cafetales de la región del Lago Victoria, provincia de Niaza, en Kenia en el año 1861, y la de las plantas de la isla de Ceilán, hoy Sri-Lanka en 1868. En Ceilán, el daño fue tan grave que los ingleses y nativos que cultivaban el café, al no conocer un método de combate y control del hongo, decidieron arrancar los cafetos y plantar *Thea sinensis*, té (Boadella, 2011).

En Kenia, por su parte, apostaron por un cambio de especie. Fue cuando se introdujo en ese país los canéfora, cuyo representante más importante es el Robusta (recibe el nombre de Robusta, por su mayor resistencia a la Roya) y la variedad Libérica.

En América, la roya del cafeto aparece por primera vez en Brasil, de 1970 a 1980 pasó a otros países del continente Americano y el Caribe. En 1980 se detectó en Guatemala, y en 1981 en México por primera vez en la zona fronteriza con Guatemala. Sin embargo, años atrás la cafecultura mexicana empezaba a prepararse para los estragos del hongo de *Hemileia vastatrix*, por lo cual los efectos negativos fueron mitigados.

En 1983 se tuvo el primer registro de esta enfermedad en Colombia, con pérdidas de hasta un 30% en cultivos donde no se realizaron acciones de manejo. Más recientemente, en este mismo país, durante el período de 2008 a 2011, en algunas de las variedades comerciales susceptibles de las principales zonas cafetaleras del país, se presentó un inusual incremento en la incidencia de esta enfermedad, así como una mayor severidad en hojas infectadas > 30% (Cristancho et al., 2012).

El CABI²⁵ (2013), menciona que el impacto económico de *Hemileia vastatrix* en el cultivo del café no solo se debe a la reducción de la cantidad y la calidad de la producción, sino también a la necesidad de implementar costosas medidas de control en los cultivares susceptibles.

Actualmente, a 34 años desde el primer brote de hongo en México nos encontramos ante un panorama totalmente distinto, desde las condiciones climáticas que se registraron a partir de 2011-2012 y progresivamente el cambio climático ha representado un factor imperante para la proliferación del hongo. Del mismo modo las condiciones en los cafetales a nivel nacional indican poco o nulo manejo de las plantaciones derivado de los bajos precios del café en el mercado.

Por otra parte, la constante mutación y adaptación del hongo a través de los años nos enfrenta a una nueva raza fisiológica del hongo no registrada en 1981 en nuestro país.

²⁵ Crop Protection Compendium (Información de Protección de Cultivos) www.cabi.org

3.2.6.2 Combate de la roya del cafeto en San Bartolomé

Las acciones que se han llevado a cabo para el control de la roya en la comunidad han sido emergentes, y el seguimiento por parte de los cafecultores ha sido muy esporádico e irregular, es decir hay quienes si han implementado un manejo, pero la tendencia en promedio implica un aletargamiento desde el año 2013 en el que se detectó la presencia del hongo en la comunidad.

Desde entonces sus efectos han sido progresivos, actualmente el daño es muy agudo y es hasta ahora que los productores se muestran receptivos en la búsqueda de alternativas de solución, sobre todo para empezar a combatir el hongo en sus cafetales, pues los rendimientos han bajado mucho y el panorama en la producción no es alentador por la alta defoliación que presentan los cafetos.

Como se ha descrito con anterioridad existen en la comunidad dos sistemas de producción de café: el convencional y el orgánico. El manejo de los cafetales orgánicos es totalmente distinto a los convencionales, aunque propiamente los productores convencionales de café no implementan el uso de agroquímicos para la producción o el manejo de los cafetales, del mismo modo no están familiarizados con el manejo agroecológico dentro de sus parcelas.

Por otra parte, los productores orgánicos deben estar apegados a la norma de producción orgánica para no perder su certificación, esto implica que el combate a plagas y enfermedades es a través de diversos métodos agroecológicos.

A través del CIIDRI (Centro de Investigaciones Interdisciplinarias para el Desarrollo Rural Integral) se han implementado diversas acciones de vinculación para potencializar la producción de café en la región de Loxicha

Oaxaca a través de la producción orgánica y la agroecología mediante asesoría técnica y acción participativa²⁶.

Con la problemática emergente de la roya desde el año 2013 en la comunidad se han organizado talleres de contingencia contra el hongo a través de la reproducción de consorcios de microorganismos eficientes ME²⁷. De este modo se reestablece el balance sin causar un impacto negativo en el entorno.

Cuadro 9: Ficha técnica de microorganismos

LECANIZIDIUM	Control de roya (café) Dosis: ¾ de litro por mochila aspersora Aplicación: Hojas y suelo del cafetal Periodicidad: Cada mes
TRICODERMA	Control de plagas y enfermedades en el suelo Dosis: ½ litro por mochila aspersora Aplicación: suelo y semillas Antes de la siembra humedecer un poco la semilla
METARHIZIUM	Control de plagas y enfermedades en la planta (broca, gusano cogollero, conchuela, babosa entre otros) Dosis: ½ litro por mochila aspersora Aplicación: Directamente a la plaga
AZOTOBACTER	Fijación de nitrógeno Dosis: ½ litro por mochila aspersora Antes de la siembra humedecer un poco la semilla
MICORRIZA	Fijación de fósforo Dosis: ½ litro por mochila aspersora Antes de la siembra humedecer un poco la semilla

²⁶ Mediante el Proyecto Estratégico Propuesta de Desarrollo Rural Integral para el distrito de Pochutla, Oaxaca. Iniciando una primera etapa en tres municipios y tres comunidades: Santiago La Galera, Candelaria Loxicha; San Vicente Yogondoy, San Agustín Loxicha y San Bartolomé Loxicha.

²⁷ La tecnología EM, fue desarrollada por Teruo Higa, Ph. D., profesor de horticultura de la Universidad de Ryukyus en Okinawa, Japón. A comienzos de los años sesenta, el profesor Higa comenzó la búsqueda de una alternativa que reemplazara los fertilizantes y pesticidas sintéticos, popularizados después de la segunda guerra mundial para la producción de alimentos en el mundo entero.

**22 CEPAS DE
MICROORGANISMOS**

Control de plagas y enfermedades en el
suelo y la planta. Nutrición.
Dosis: ½ litro por mochila aspersora

CONSORCIO LOXICHA

Control de plagas y enfermedades en el
suelo y la planta. Nutrición
Dosis: ½ litro por mochila aspersora

A través de talleres para la reproducción de los microorganismos que muestra la tabla anterior, y el seguimiento mediante asesoría técnica para la adopción de estos métodos en el combate de la roya en la comunidad es que se han intentado mitigar los efectos negativos del hongo en los cafetales. Además de agro-homeopatía, prácticas agroecológicas para ayudar a nutrir los cafetales, barreras vivas y uso de foliares orgánicos.

También se han realizado aplicaciones de diversos compuestos en parcelas demostrativas, en la búsqueda constante de un preparado que sea mayormente eficaz. Caldo Sulfocálcico, consorcio con el hongo *Lecanicillium lecanii*, nosode de la roya 200 C agrohomeopatía, que de acuerdo con Rodríguez (2014) consiste en utilizar el preparado homeopático de la misma roya, esto con la finalidad de crear resistencia natural en la planta, estimulando sus defensas, se agrega una gota de preparado homeopático en 750ml de agua y se dinamiza.

Estos compuestos se han aplicado de manera experimental en parcelas demostrativas con la finalidad de exponer sus resultados y eficiencia, poco a poco se han ido descartando los compuestos cuyos resultados sean más lentos, todo esto con la finalidad de reducir los costos de inversión para los productores en la búsqueda de un compuesto que sea eficiente, eficaz y económico.

Sin embargo, estas medidas no serán suficientes en tanto no exista la adopción de un manejo integral en los cafetales por parte de los productores,

es preciso que prevalezca el interés de combatir los efectos de la roya como cafecultores en conjunto, sin hacer la división de producción orgánica o convencional, pues es una problemática que les afecta de manera directa por igual, además de que es imperante para el control de la roya que las acciones que se lleven a cabo sean en conjunto, pues como se ha explicado con anterioridad mientras exista un solo cafetal que esté contaminado con el hongo éste se esparcirá a los demás cafetos saludables.

El factor económico ha sido determinante para el combate de la roya en la comunidad, pues aunque los preparados de consorcios, agrohhomeopatía y caldo sulfocálcico, no representan una inversión fuerte de inicio, a largo plazo si lo son, pues se requiere de fumigaciones constantes. Por otra parte, la persistencia del hongo de acuerdo a estudios anteriores del mismo, demuestran que prevalecerá los próximos 3 años en los cafetales de la comunidad, periodo de tiempo en el cual se deben redoblar los esfuerzos por nutrir los cafetales y llevar un manejo integral para combatir los efectos del hongo. Razón por la cual muchos productores en la comunidad al no ver resultados inmediatos después de las primeras aplicaciones tienden a desanimarse pues una mayor inversión para el cuidado integral de sus parcelas actualmente no es una opción viable para todos los productores.

3.2.7 Organización de productores de café orgánico “Café del Milenio S.C de R.L”

El café orgánico llegó a San Bartolomé a través de un proceso en el cual productores de café se organizaron para buscar un mejor precio para su café. Una comitiva viajó a la capital de Oaxaca para informarse de los requisitos que tenían que cumplir para ser productores de café orgánico. Llegaron a la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO) 31 socios fueron los primeros que empezaron el proceso de transición para producción orgánica y a partir del año 2000 recibieron su certificación como productores orgánicos. Desde entonces poco a poco la organización ha ido creciendo, al principio CEPCO se encargó de enviar a la comunidad técnicos capacitados que supervisarán el proceso de transición y ayudaran a los productores con todas sus dudas. Fue un proceso largo y difícil en especial por los problemas que tuvieron que enfrentar como productores orgánicos, aprender la elaboración de composta y adoptar una nueva forma de producir. Al principio lo más difícil fueron los trámites y la incertidumbre pero sobre todo el aspecto económico, ya que los socios tenían que sufragar los gastos para establecer la sociedad, después empezaron a gestionar apoyos y el panorama tornó brillante. Poco a poco se unieron más socios, quienes esperaban con paciencia el periodo de transición para empezar a vender su café a la organización como orgánico.

Actualmente la organización cuenta con 107 socios activos de los cuales el 51% de los productores son mayores de 60 años mientras que tan sólo el 8% de los productores son menores de 40 años. Este panorama es alarmante sobre todo si se toma en cuenta las perspectivas de la producción de café orgánico en la comunidad, las nuevas generaciones en contraste con el legado histórico de sus padres, pues como dice Bonfil (1991):

Lo que conlleva esa larga permanencia histórica es la posibilidad de que las sucesivas generaciones que la conforman construyan paulatinamente una cultura distintiva que entrelaza y da coherencia a todos los ámbitos de su vida. Se reconoce un pasado y un origen común, se habla una misma lengua, se comparte una cosmovisión y un sistema de valores profundos, se tiene conciencia de un territorio propio. Sólo con ello es posible aspirar también a un futuro común, y en esto descansa la razón para reconocer un “nosotros” y distinguirlo de “los otros”.

A pesar del panorama por la actual problemática de la roya en el café los productores siguen apostando por la producción orgánica ya que coinciden que les proporciona mayores beneficios, “la producción orgánica es una buena alternativa para no usar químicos. No hay daño”²⁸, el precio para la venta del café es mayor, pueden acceder a créditos, subsidios, programas y proyectos por pertenecer a la organización.

Este proyecto fue clave para la unión de los productores, fortaleció su organización y trabajo en equipo para lograr un mismo fin, desde entonces cada dos años se crea un Acta Constitutiva para renovar la sociedad, cambiar de Presidente, Secretario, Tesorero y Vocales, todo esto mediante el conceso de los socios miembros a través de una votación. Del mismo modo el funcionamiento de la sociedad tiene como prioridad escuchar las necesidades de cada miembro, mediante asambleas regulares abordan las problemáticas de la producción del café y las posibles soluciones.

Actualmente, *Café del Milenio* cuenta con una bodega con capacidad para 300 sacos de café, tarimas, costalera, un equipo de cómputo, acciones en la Unión de Crédito Estatal de Productores de Café de Oaxaca (UCEPCO), 107 socios de café con poco más de 700 hectáreas certificadas como orgánicas por OCIA y CERTIMEX.

²⁸ Entrevista productor de café orgánico. 58 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014

3.2.8 CEPCO y el café orgánico en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca

A través de “Café del Milenio S.C de R.L ” es que San Bartolomé Loxicha está registrado en la producción de café orgánico en Oaxaca desde el año 2000, y es a través de la Coordinadora Estatal de Producción de Café del estado de Oaxaca (CEPCO) que se comercializa dicho café.

Cuando el productor entrega el café, recibe el pago en dinero del precio determinado y un recibo que incluye el canal preferido de comercialización elegido por el productor, el café se vende con un precio fijo o con un precio de pre-liquidación. En el primer caso, el productor acepta el precio al que el café se vende como el precio final. En el segundo caso decide esperar hasta la finalización de todos los contratos para la temporada de cosecha. Si el precio ha subido el productor recibirá un pago añadido basado en este "ajuste final". Esta segunda opción sólo puede hacerse efectiva una vez que todo el proceso de comercialización de café para el año ha terminado y cuando CEPCO ha equilibrado sus cuentas con CAEO²⁹ (Comercializadora Agropecuaria del Estado de Oaxaca SA de CV).

El comercio justo representa una clara ventaja para los miembros de CEPCO, sobre todo si se toma en cuenta la situación actual de los bajos precios del café en el mercado. Aun cuando la inserción en el mercado de comercio justo ha representado un proceso lento, ha sido constante y sostenido.

La capacidad de asegurar un porcentaje significativo de las ventas de comercio justo permite a la cooperativa garantizar mayor precio a los productores para la entrega de café pergamino. Esto no sólo ayuda a mantener la credibilidad de la cooperación entre sus miembros, que en épocas de precios bajos suelen desanimarse, sino también la credibilidad de

²⁹ Creada en 1990 la CAEO no se ocupa sólo del acopio y comercialización, sino también de la operación de los beneficios secos, y en la práctica se encarga igualmente de administrar el financiamiento.

CEPCO / CAEO como un negocio social viable a través del cual los pequeños productores pueden obtener un valor más alto por su producto principal.

El sistema de comercio justo, en general, promueve una estrategia de mejora de la calidad entre los productores, por lo que la participación en el comercio justo ha llevado a las organizaciones a ser más exigentes con respecto a la calidad del café. Dichas exigencias son trasladadas directamente a los productores de café orgánico, quienes están obligados a ser más meticulosos en el procesamiento del café, por ende en toda la cadena de producción dentro del cafetal y fuera de él.

Constantemente son presionados por CEPCO para aumentar la calidad de su café debido a los estándares en los que se maneja la venta del café orgánico a nivel mundial. Hecho que representa orgullo para los productores en San Bartolomé, pues saben que su trabajo es conocido por su alta calidad en otras partes del mundo. Actualmente la comunidad está dentro de la categoría A para la venta de su café en pergamino.

En cuanto a los beneficios registrados por los productores de café orgánico en San Bartolomé, el más directo que ellos ubican es el precio. Sin embargo, existe poca claridad entre los productores de las razones del incremento en el precio. Son conscientes de que pertenecen a la producción orgánica y que también forman parte del comercio justo, pero han demostrado una falta de conocimiento sobre la relación entre el precio recibido por café de comercio justo y el precio de los otros cafés. Los productores definitivamente observan el precio más alto, pero esto se asocia con su pertenencia a la organización Café del Milenio como parte de CEPCO, y no necesariamente con el mercado de comercio justo.

Por otra parte, los cuidados que un productor orgánico debe tener para conservar su certificación son supervisados año con año por parte de CEPCO. El productor tiene que realizar todas aquellas labores que fija la

normatividad de la certificadora, entre otras: dos limpias, podas y control de sombra, terrazas o cuando menos barreras vivas, producción de plantas para la renovación de la huerta, preparación y aplicación de abono orgánico, control biológico de plagas (Bartra, 2002).

Para tener un control exacto de las labores que se realizan dentro de los cafetales orgánicos en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca CEPCO cuenta con supervisores técnicos, quienes realizan la visita, entrevistan a los productores, visitan las parcelas y dictaminan que el manejo de la producción esté en orden.

En teoría el último registro que tiene CEPCO en su página de internet de consulta libre es de 6 de Octubre del año 2011, donde muestra fotografías e información de las distintas parcelas por socio. Los parámetros que toma son: Seguimiento dentro del vivero, material vegetativo utilizado para la elaboración de la composta, manejo del cultivo; lo que comprende: limpias, recepas, manejo de sombra dentro del cafetal, renovación de cafetales, así como el manejo de plagas y enfermedades³⁰.

³⁰ Extraído de: http://cepc.org.mx/control_interno/?cat=2234

3.2.9 Los saberes tradicionales. La práctica sin teoría

En su gran mayoría los cafetales en San Bartolomé fueron heredados de padres a hijos, desde 1901, a partir de entonces saberes y tradiciones se han transferido de generación en generación, el cuidado de los cafetales, los nombres de los árboles y las plantas, la maleza “*mala*”, las plantas que se pueden comer o los hongos que son “*buenos*”, “la hojarasca es la comida del cafetal”; esta sabiduría se encargaba de mantener un orden y equilibrio en la naturaleza.

Realizan diversas actividades en sus cafetales a diario, hay quienes dedican más de medio día para estar en los cafetales, salen desde muy temprano, hacen podas, aclareos o limpias, ya estando ahí aprovechan para juntar algo de leña para la casa, a veces la cortan y la almacenan dentro del cafetal y poco a poco se la van llevando, dependiendo de la temporada es la labor que toca, en tiempo de cosecha pasan casi todo el día en el cafetal y algunas veces los acompaña alguno de sus hijos.

Desde muy pequeños algunos antes de los 7 años aprendieron a disfrutar del campo, a que formara parte de su día a día, de su cotidianidad, observando a sus padres y abuelos, entre juegos y trabajo de verdad fueron forjando manos firmes acostumbradas a la faena del cafetal.

Desde entonces viven del café, actualmente hay productores de café en la comunidad que han diversificado sus ingresos con maíz y frijol pero su base es el café en su gran mayoría. Con la roya reduciendo todavía más la producción, su economía se verá severamente afectada, aunque en algunos la tranquilidad radica en que sus hijos ya son grandes y han cumplido su compromiso o deber con ellos “*yo vivo del café, mi familia, pero mis hijos ya terminaron, peor los que todavía tienen hijos en la escuela, le tienen que*

*echar más ganas*³¹, *“Gracias a Dios que mis hijos ya crecieron, pero qué van a hacer los demás”*³².

“Antes no había nada de plagas”, en el año 1920 una plaga de langostas atacó el maíz, acabaron con las milpas, frijolares y todos los sembradíos agrícolas, *“comenzaron a llegar en el mes de mayo a poner sus huevos, cuando llegaron volando el sol se tapó parecía que estaba nublado”*³³. En esos años se nombró un comité que se llamaba *la defensa agrícola*, el pueblo daba tequio para agarrar las langostas en botes, lo que recogía cada ciudadano por acuerdo tenían que ser cien kilos cada día, otros hacían zanjas para enterrarlos, todos en la comunidad participaban para terminar con la plaga.

Han sido pocas las experiencias de plagas o enfermedades para los cafetales en general en la historia de San Bartolomé, su tierra fértil había sido muy benevolente, el cambio más drástico que han vivido los cafeticultores de San Bartolomé es a partir del huracán Paulina en el año 1997, desde entonces nada ha sido igual, la tierra que todo les proveía empezó a exigir cuidados, la transición de ser sólo recolectores de café para convertirse en verdaderos productores los ha llevado a implementar una serie de prácticas agroecológicas para nutrir sus cafetales, evitar erosión y así obtener mejores rendimientos.

Lo que ha destacado siempre en la comunidad ha sido el trabajo en equipo y la organización comunitaria, a través del tequio los habitantes hombres y mujeres a partir de los 18 años sirven a la comunidad. Es un servicio sin ninguna remuneración, depende de las necesidades de la comunidad, se va rotando la participación de los habitantes, para que el trabajo sea justo. A partir de los 60 años el trabajo de tequio termina *“ya trabajó uno”*³⁴, cuando

³¹ Entrevista Cafeticultor. 58 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014.

³² Entrevista productor de café orgánico. 64 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014

³³ Nemesio Gaspar Román, copia textual de su manuscrito original.

³⁴ Entrevista Cafeticultor. San Bartolomé Diciembre 2014.

un miembro de la comunidad sale a buscar trabajo o a estudiar el tequio queda suspendido, pero si tienen deseos de regresar a vivir en San Bartolomé participar en el tequio es fundamental.

Otro factor importante para la identidad del pueblo fueron las enseñanzas de los abuelos, siempre han tenido un peso importante dentro de la comunidad, ya que representan la sabiduría para el cultivo de la tierra y el aprendizaje de la vida. Cuando sembrar, cuando talar un árbol o seguir la canícula fueron enseñanzas de ellos. La práctica fue importante para la transferencia de estos conocimientos *“uno va viendo también”*³⁵ *“antes no había pelota, no había maestros. Mi abuelito me contaba historias” “Nuestro juego era en el campo, en el cafetal”*.

La prevalencia de la lengua zapoteca a través del tiempo también se debe a esta transferencia de saberes. Existen en la región siete variantes de la lengua zapoteca. Actualmente, más del 70% de la población habla su lengua materna. De acuerdo con el INEGI (2010), el estado de Oaxaca es el que cuenta con mayor número de hablantes de lengua indígena en el país, en total existen 362,947 personas de 5 años de edad y más que hablan el zapoteco.

³⁵ Entrevista Cafeticultor. San Bartolomé Diciembre 2014.

3.2.10 El cambio generacional. La estafeta sin un nuevo relevo

San Bartolomé Loxicha, Oaxaca enfrenta un cambio de época, una ruptura generacional, se puede observar una clara división con diversos matices; el primero: productores de café que aman su tierra, que añoran viejas épocas cuando de niños jugaban en los cafetales, cuando sus padres y abuelos les enseñaban cómo cultivar el campo, se mantienen en la lucha por hacer producir el cafetal, por transmitir a sus hijos el mismo amor a la tierra. Por otra parte y en un matiz no tan agradable se encuentran productores de café que han perdido la esperanza de producir debido a la plaga de la roya del cafeto, ante un panorama tan desalentador en el que sus cafetales están siendo devastados por la plaga, la falta de asesoría técnica y de subsidios que les permitan invertir para salvar su cosecha los están orillando al abandono de sus parcelas.

Sin embargo, sólo buscan nueva fuerza que les impulse para seguir trabajando, pues la mayoría de los productores son mayores a 64 años, ellos coinciden en ese apego a sus cafetales y aún con la plaga no piensan en vender sus tierras, a pesar de que se viven tiempos difíciles para los cafecultores de SBLO su estima por la tierra que tanto les ha dado los mantiene trabajando: “yo sólo muerto dejo mi tierra”³⁶ “mientras nosotros estemos nunca lo vamos a dejar”³⁷.

Por otra parte, en un extremo completamente diferente se encuentra la nueva generación que da vida a San Bartolomé, la generación del *cambio*, la *generación de la ruptura*, pero ¿qué puede explicar este desfase, desinterés o aletargamiento que viven los jóvenes del hoy? ¿En qué momento la prevalencia del *habitus* en el pueblo se fragmentó? Hay muchos factores que han influido para erosionar al paso del tiempo la cultura que le da identidad al pueblo. En el mismo transitar del tiempo hay un devenir, “todo deviene”, todo cambia, todo se adapta, la nueva generación ha llevado un

³⁶ Entrevista Cafecultor, 58 años de edad, San Bartolomé Loxicha Oaxaca. Diciembre 2014

³⁷ Entrevista productor de café orgánico, 53 años. San Bartolomé Loxicha Oaxaca. Diciembre 2014

proceso de transformación, un proceso de cambio y de readaptación, en la búsqueda de nuevas “formas de vivir” de nuevas formas de “desarrollo”, en planes de vida distintos, en los cuales muchas veces y en su gran mayoría no contemplan su ahora, su hoy. Ya no está incluido el cafetal o la parcela, e incluso poco contemplan ya a San Bartolomé para ese “desarrollo” que los impulse en su búsqueda de algo distinto, algo que no conocen pero que han *visto en la televisión*, su mayor anhelo formar parte de la globalización, ser incluidos en la vida de ciudad, trabajar en alguna empresa, tener bienes materiales, tener dinero para existir.

En muchos de los casos el estudio de una carrera no es una opción y tampoco es de su interés: “simplemente no me importa todo esto ahora, pero más adelante puedo arrepentirme” “aquí en esta comunidad no hay nada” “lo que más me preocupa es salir adelante, pero aquí no” “afuera hay un mundo que no conozco”³⁸.

Las inquietudes de la nueva generación son muy diversas, en un caso optimista hay algunos adolescentes que sí prefieren la vida en el campo, seguir con los cafetales, pero la tendencia que domina es la del desarraigo del campo. Para el año 2015 34 alumnos egresarán de la telesecundaria de San Bartolomé, tan solo 10 de ellos seguirán estudiando en el Instituto de Estudios de Bachillerato de Oaxaca (IEBO) también ubicado en San Bartolomé, el resto no tiene ganas de seguir estudiando, aún no contemplan que quieren hacer. Por otra parte, la generación que egresará en el año 2015 del IEBO está conformada por 24 alumnos, jóvenes de entre 17 y 18 años de edad, de esta generación sólo 7 seguirán sus estudios en Oaxaca, siendo esta una cifra optimista, pues tan sólo 4 están completamente seguros de ello, los otros 3 lo desean pero son conscientes del gasto económico que eso representa para sus familias, siendo este el factor decisivo para su futuro. El

³⁸ Entrevista hijo de cafeticultor, tiene tan sólo 16 años de edad, terminó la secundaria pero no quiere seguir estudiando, a veces acompaña a su papá al cafetal pero no le gusta mucho ir, lo que más disfruta es ver tele en particular las novelas del canal de las estrellas “yo veo tele todos los días” “yo dejaría el café si dependiera de mí” San Bartolomé Loxicha Diciembre de 2014

resto tiene la idea de buscar un empleo, pero desde luego su prisa por salir de la comunidad es lo que los domina. A partir de los 18 años los jóvenes que permanezcan en la comunidad están obligados a realizar tequio y devolver un poco a su comunidad, al saber esto, tienen la fija idea de no permanecer en la comunidad y buscar nuevas oportunidades de empleo en los alrededores de Oaxaca, coinciden en el deseo de ganar dinero dedicándose a otra cosa que si les “deje” porque el campo ya no es productivo desde su perspectiva “en el campo no se gana”, y además es muy difícil de trabajar, no les gusta, “de las veces que voy es porque mi papá me obliga”³⁹.

La ruptura que ellos viven empieza a fraguarse desde 1986 con la llegada de la luz eléctrica a la comunidad y de la escuela a nivel básico superior, desde entonces inicia un cambio de época que poco a poco fue colándose por todos los rincones del pueblo, la concepción de la vida empezó a cambiar, el papel de las mujeres en la comunidad encontró apertura y existía la oportunidad de estudiar. Fue un proceso lento, incluso les ha tomado por sorpresa a los mismos habitantes mirar hacia atrás y darse cuenta que su cultura y sus tradiciones han cambiado, en especial que ya no encontraron arraigo en las nuevas generaciones para su prevalencia en la historia.

A partir del año 86 se empezó a vivir diferente en el pueblo, llegaron los primeros dulces, la comida chatarra y el refresco se instaló para quedarse, la llegada de la luz eléctrica le abrió paso a un sin fin de cambios, le abrió paso a la globalización, a la televisión con visiones distintas del mundo, “antes nosotros no conocíamos de dulces, nuestro dulce eran las limas y las mandarinas, las juntábamos y nos sentábamos a comerlas”⁴⁰.

³⁹ Entrevista hijo de cafecultor, 18 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014

⁴⁰ Entrevista productora de café orgánico y ama de casa, 46 años. San Bartolomé Diciembre de 2014.

La concepción que ellos tenían de su entorno y de su pueblo no cambió porque su identidad estaba arraigada desde sus abuelos, sin embargo la concepción de la nueva generación a partir de entonces ya fue distinta. La visión de los padres fue darles estudio a sus hijos, que ellos aprovecharan todo lo bueno que la vida les brindaba, que tomaran las oportunidades, pero esta apuesta trajo el cambio, en ella contenía su propio efecto, siendo el vector y el síntoma, pues en el afán de proteger a sus hijos los alejaron del campo, y en las mentes de la nueva generación no hubo lugar para recibir la estafeta del cuidado de los cafetales o del amor a la tierra, sin la práctica no existió la apropiación de los saberes, tampoco el arraigo que les diera la misma identidad.

El sentido del deber es la esperanza que le queda a los cafecultores, pues al ser ya de edades avanzadas queda como imposición de deseo o voluntad que alguno de sus hijos se haga cargo del cafetal “él se va a hacer cargo aunque sea profesionista, pero tiene que cultivar sus tierras”⁴¹, en su forma de ver la vida no conciben que sus hijos no amen su tierra, son conscientes que se viven “otros tiempos” pero tienen la esperanza de que su trabajo no se pierda, por el amor que están seguros sus hijos les tienen.

Este deber desde luego hace eco en la nueva generación, que aun cuando quisieran huir de esa responsabilidad la tienen presente, las opiniones son muy diversas al respecto, a algunos esa consigna les causa peso y aversión, a otros los mantiene anclados al pueblo, con un lazo invisible pero fuerte que todavía les da ese apego, el amor a sus padres “mientras ellos vivan volveré, ya cuando no, no hay por qué venir”⁴²

Aun cuando se sienten responsables o ligados a la comunidad, ya no se identifican culturalmente con su entorno, con su música, con sus fiestas “ellos se preocupan más de las fiestas, los entretienen” “eso ya pasó, eso era

⁴¹ Entrevista productor de café orgánico. San Bartolomé Diciembre 2014

⁴² Entrevista hijo de cafecultor. 18 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014

el tiempo de antes”⁴³, hay muchas cosas que quisieran cambiar, como el sistema de usos y costumbres, piensan que el pueblo no avanza, que se encuentra estancado y ya no tiene nada que ofrecerles “lo que buscamos ahora es una mejor economía para nosotros”⁴⁴ “el campesino nunca gana”.

Es la realidad que viven los jóvenes en San Bartolomé, buscan la modernidad, la tecnología, la diversión, el dinero, les preocupa tener una casa, un carro, “trabajar en alguna empresa” como lo que ven en la televisión, hacer una familia pero en otra parte “lejos” inculcar a sus hijos el estudio, así aunque el café se acabe les quedará a ellos su carrera. Más allá de la problemática que se vive en los cafetales devastados por la roya los jóvenes del “San Bartolomé del hoy” no alcanzan a entender los efectos o las consecuencias del abandono de la tierra. Sus reacciones diversas pueden ser explicadas por la corta edad que tienen, pero en el fondo el desinterés viene de un aletargamiento profundo en el que viven, de una conciencia que tiene implantado un nuevo chip de “desarrollo” en el cual identifican su raíz con la pobreza de la que quieren huir, relacionan al campo con el atraso.

Aunque no existen decisiones buenas o malas sólo consecuencias, a los años se podrá saber si regresarán a hacer una vida en San Bartolomé, si trabajarán la tierra o dejarán perder el café, sólo conocer nuevos panoramas y ver en verdad la situación del país con una perspectiva crítica les hará revalorar lo que tienen y añorar lo que han dejado.

⁴³ Entrevista hijo de cafeticultor. 18 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014

⁴⁴ Entrevista hijo de profesor 17 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014

3.2.11 Perspectiva de los productores en torno al futuro del café en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca

“la producción va a seguir, no creo que se pierda...”

Aun con los altibajos de la producción de café los productores en San Bartolomé Loxicha se quedan con algo que no es cuantificable, que no se puede explicar desde el punto de vista occidental. Visto desde otra perspectiva el placer que ellos encuentran en producir y cultivar su café sólo puede ser nombrado como ellos lo dicen *“me hace feliz” “a veces no sale, no dá, pero me siento bien con lo que soy, con lo que hago. Campesino de huaraches pero a mis 67 años puedo trabajar todo el día y eso me gusta”*⁴⁵, sólo entonces se puede entender sus tristezas o la desesperación de ver sus cafetales invadidos por la roya *“a veces se pone uno a llorar por su rancho, por ver que se puede perder” “uno lo siente” “yo vivo del café, es mi fuerte, mi trabajo diario”*.⁴⁶

Este arraigo por su tierra, por sus cafetales, ese amor y orgullo de ser cafetaleros y poder enviar a otro lado su producción para que otra gente la conozca y la disfrute *“yo pongo en alto mi organización, siempre le doy mi mejor café”*⁴⁷, no conciben su existencia lejos de su tierra, sin trabajar sus cafetales *“yo sigo cultivando café porque me gusta, soy feliz, aunque pudiera hacer otra cosa no dejo el café”*.⁴⁸

La mayoría de los productores tienen recuerdos entrañables de su niñez y coinciden que los tiempos más felices los vivieron en los cafetales de sus padres *“es una riqueza vivir en el cafetal” “mis mejores recuerdos de la niñez fueron en el cafetal”*⁴⁹ *“le tengo amor a mi cafetal, mi rancho no lo dejo”*⁵⁰. Durante su niñez la mayoría de los productores de café convivían con sus

⁴⁵ Entrevista productor de café orgánico. 62 años de edad San Bartolomé Diciembre 2014.

⁴⁶ Entrevista productor de café orgánico. San Bartolomé Diciembre 2014.

⁴⁷ Entrevista productor de café orgánico. 58 años de edad. San Bartolomé Diciembre 2014.

⁴⁸ Entrevista cafeticultor. San Bartolomé Diciembre 2014.

⁴⁹ Entrevista cafeticultor 53 años. San Bartolomé Diciembre 2014.

⁵⁰ Entrevista cafeticultora y ama de casa. 46 años. San Bartolomé Diciembre 2014.

familias en los cafetales, en tiempo de pisca el trabajo incrementaba, tenían que comer en el cafetal, recordar esa etapa en la que se alumbraban con ocote los hace sonreír y añorar aquellos tiempos “antes no había luz, ni pan ni refresco, ahora hay mucha basura”.⁵¹

Del mismo modo coinciden en la perspectiva de la prevalencia del café como base fundamental del pueblo, sin embargo, ésta depende de la perspectiva de las nuevas generaciones. Aquí se encuentra la disyuntiva pues el futuro que ahora desean para sus hijos es que se dediquen al café, ellos tienen la esperanza puesta en eso, en sus hijos o nietos *“quiero sembrar para mis hijos y mis nietos, que ellos lo trabajen”*. Sin embargo, buscaron nuevas oportunidades para ellos, con grandes esfuerzos enviaban a sus hijos a la escuela, veían en el estudio un futuro mejor, pero nunca pensaron que poco a poco la nueva generación perdiera ese arraigo por la tierra, ahora que lo ven les causa *tristeza “las nuevas generaciones sólo quieren dinero, vender el cafetal o abandonarlo”*⁵², *“la juventud de hoy no quiere el campo”*. Desde entonces los padres han visto salir a sus hijos a buscar una nueva forma de vivir en Oaxaca, Puerto Escondido, Caborca Sonora, Estados Unidos California, desearían que su futuro fuera distinto *“mejor se hubieran quedado, aquí hay tranquilidad”*.

⁵¹ Entrevista cafeticultor. 58 años. San Bartolomé Diciembre 2014.

⁵² Entrevista cafeticultora y ama de casa 46 años. San Bartolomé Diciembre 2014.

IV MÁS ALLÁ DEL CAFÉ EN BUSCA DE NUEVAS ALTERNATIVAS

4.1 ACTIVIDADES ECONÓMICAS ADICIONALES

4.1.1 Migración temporal en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca. El sentido de pertenencia a una comunidad, ni de aquí, ni de allá

Dejar atrás la tierra que te vio nacer, la comunidad que te dio cobijo, seguridad y pertenencia, es desprenderse de la familia, despojarse un poco de lo que como individuo eres. Hace falta valor para arriesgar la tranquilidad de lo ya conocido para explorar un mundo nuevo de ajenidades, para buscar un nuevo rumbo, nuevas oportunidades.

La pobreza es difícil, difícil de ver, difícil de aguantar; la pobreza es muy dura. A través de los indicadores de desarrollo de una comunidad el impacto de los números no es tan real como la misma certeza de estar ahí. Conocer de cerca la incertidumbre de la gente, del futuro que no pinta prometedor para las familias en San Bartolomé, escuchar sus preocupaciones y saber que harán lo necesario para sacar adelante a sus familias, incluso migrar, arriesgar la vida por la apuesta de algo mejor.

La migración es un fenómeno que se ha agudizado en los últimos años, en el estado de Oaxaca el 52% de la población pertenece a zonas rurales, pero los índices poblacionales cada vez han ido disminuyendo, la población rural decrece por la migración a zonas urbanas. Por otra parte, del 100% de los migrantes que se van a Estados Unidos sólo el 15% regresa a Oaxaca, el resto opta por llevarse a su familia poco a poco.

De acuerdo con cifras del INEGI (2010) 50 mil oaxaqueños emigraron a otros estados de la República. El Instituto Oaxaqueño de atención al migrante estimó que durante las vacaciones de Diciembre 2014 regresaron a la Entidad más de 10 mil connacionales provenientes de la Unión Americana, en su mayoría oaxaqueños indocumentados que aprovechan las fiestas para retornar a sus comunidades de origen.

Sin embargo, su estadía en Oaxaca se vuelve temporal pues cada año 50 mil oaxaqueños regresan a Estados Unidos. Al principio la idea de juntar dinero es fija, su mayor motivación son sus familias, la mayoría de los migrantes quieren estar allá 2 o 3 años sólo para ahorrar dinero suficiente para volver a sus comunidades y mejorar su calidad de vida.

En 2015, en Oaxaca el salario mínimo es de \$63.77 pesos diarios, de acuerdo con la tasa de intercambio actual es menor a 4 dólares por día. Resulta insultante que se piense que se pueden cubrir las necesidades básicas de una familia día a día con ese monto.

Para el presente caso de estudio en concreto, San Bartolomé Loxicha Oaxaca presenta también índices de migración, la principal causa, la situación económica que se agrava a diario, orillando a las familias a buscar nuevas alternativas para subsistir.

La mayoría de las personas en la comunidad coinciden en que los que se van lo hacen en la búsqueda de mejores oportunidades económicas “los que se van es por dinero”, pero muchos de los que migran regresan después de unos años “hay muchos que se van por necesidad, pero los que vuelven regresan porque extrañan su origen”, es esperanzador que se piense que es así, aun cuando muchos más no vuelvan a vivir en San Bartolomé una vez que se han ido, pero la principal causa es la poca diversidad de empleo dentro de la comunidad, es complicado para los que regresan ajustar su dinámica o forma de vida al pueblo, una vez que se van ya no se acostumbran con tanta rapidez a la tranquilidad de la vida en el campo.

Por otra parte, es el sentido de pertenencia y añoranza lo que en algún momento de su viaje los hace volver a la tierra en que nacieron. En esta dura transición el individuo deja de ser parte de su comunidad, dejando atrás costumbres y tradiciones para adoptar una nueva forma de vida, pero en el proceso nunca serán completamente parte de la nueva cultura, ni tampoco volverán a aceptar por completo la cultura que han abandonado.

Es entonces que las culturas se entrelazan, el individuo se mantiene dentro de una nueva frontera, en la cual toma de ambas culturas lo que le permita vivir mejor, aunque se aferre a ese sentimiento de pertenencia a un lugar, los nuevos hábitos adquiridos le impedirán estar conforme sólo en ese espacio, es por ello que aun cuando las necesidades económicas fueron el motor que los impulsó al cambio, posteriormente son sólo el trampolín que les dará el salto de inicio a una nueva vida, una nueva cultura, una nueva identidad.

Cuando el individuo logra esa disputa entre ser de *aquí* o ser de *allá*, a veces es más fuerte el arraigo a su lugar de origen, *“la familia siempre se extraña”*, en un mundo que desconocen, un país ajeno, el sentimiento de pertenencia de un *“nosotros”*, siempre se hará presente *“pues te sientes triste, solo, llega uno a un país que no es el tuyo, te tratan como si no fueras gente, como si no fueras nada”*.

Al final la migración puede ser vista por las familias como un *“alivio doloroso”* como la única alternativa, y aunque desde el pueblo se extraña a los que se van, los ingresos que mandan siempre son muy bien recibidos para las situaciones tan urgentes que se enfrentan a diario.

También existe migración temporal a los estados de Baja California y Sonora. En su mayoría a Caborca al corte de espárragos, calabazas, uvas, melón, sandía, pepino, aceitunas.

Salen de San Bartolomé por temporadas de 3 meses o mes y medio entre 180 trabajadores, hombres y mujeres jóvenes y de edad media del pueblo y Puerto Escondido, los enlistados no pagan pasaje, el viaje es redondo, ya en Caborca tienen los cuartos designados por sexo. Los trabajadores pagan \$11 pesos por comida y se les descuenta semanalmente de su salario. Al cabo de mes y medio de trabajo regresan al pueblo con hasta \$8,000 pesos libres. Cuando la temporada es más larga, hasta por tres meses, pueden juntar \$23,000 pesos libres.

Este tipo de trabajo es muy aceptado dentro de la comunidad sobre todo por los habitantes más jóvenes que empiezan a juntar su capital y buscan verlo crecer de manera rápida. Sin embargo, representa un problema de abandono a las parcelas de las cuales no obtienen beneficios económicos inmediatos.

Por otra parte representa también una fuente importante de empleo temporal para las mujeres que poco a poco buscan un papel distinto dentro de la comunidad, las ofertas son variadas para trabajo en empaque o como cocineras de los trabajadores en campo, aunque en éstas labores perciben un salario menor, por lo cual muchas veces optan por el trabajo duro mejor pagado.

La mayoría de los habitantes que trabajan en el corte de calabaza regresan meses después al corte de uva, por lo cual hacen de éste un empleo fijo y sobre todo una forma de vida, pues la mayor parte del año están fuera del pueblo.

Con esto su participación en la comunidad empieza a cambiar así como su percepción de la vida, crece el desapego a la producción de *su tierra* por una mejor calidad de vida para sus familias, son orillados a buscar nuevas alternativas de desarrollo por las pocas oportunidades de trabajo que se encuentran en el pueblo, la producción en los cafetales deja de ser una opción viable o rentable para las nuevas generaciones.

Aun con ello y pese a las estadísticas de producción hay productores que toman esta opción de manera emergente para poder seguir con la producción en sus cafetales, dejan a sus familias de manera esporádica, encargan sus cultivos y a sus animales, y se encaminan en la búsqueda de dinero seguro para las necesidades próximas de la familia, resuelven lo imperativo en cuestiones económicas y ahorran un poco para los tiempos *difíciles*, dependiendo de la situación económica lo seguirán haciendo cada año con mayor frecuencia.

4.1.2 El agua que no mitiga la sed. Apoyos gubernamentales para la producción de café orgánico

La producción de café orgánico representó para la comunidad de San Bartolomé una alternativa distinta de diversificar los ingresos económicos obtenidos por familia adeptos a ésta, por lo tanto los apoyos gubernamentales para la producción orgánica fueron factores de suma importancia para la constitución de la organización de café orgánico en la comunidad.

Al principio el impulso para la producción orgánica fue el factor que marcó la diferencia para el incremento de los socios en la Cooperativa de *Café del Milenio*, asesoría técnica por parte de CEPCO, apoyos económicos, mejor remuneración del precio del café en el mercado, apoyos en especie, despulpadoras, tinacos, piso firme para el secado del café, créditos, entre otros beneficios que los miembros percibían por formar parte de la producción orgánica “*el precio del café fue fundamental para empezar a ser orgánico*”.

La organización fue imperante para lograr el trabajo en equipo por un mismo fin, mejorar la calidad de vida de los productores de café orgánico y sus familias. Los miembros encargados de dirigir la organización, se daban cita en las reuniones en Oaxaca para llevar la información a los demás productores, la gestión de apoyos y el seguimiento de normas, cada determinado periodo de tiempo los socios miembros se daban cita para tratar los puntos más importantes y dar a conocer los apoyos en puerta.

Para muchos productores libres o convencionales en la comunidad las cuestiones burocráticas y el periodo de transición para pertenecer a la producción orgánica fueron el principal impedimento para unirse a la cooperativa de *café del Milenio*, a pesar de la aparente mejora en los ingresos económicos en la producción orgánica derivada de los principales apoyos gubernamentales para la producción de café orgánico como Trópico

húmedo o captura de Co₂⁵³. Aunque la captura de Co₂ propiamente está relacionado con el pago por servicios ambientales, es un beneficio en la producción de café orgánico por mantener sus cafetales en simbiosis con los predios forestales, y sobre todo por mantener las condiciones ambientales de los ecosistemas que proporcionan servicios para el bienestar y calidad de vida de población usuaria (Pérez, 2005).

Por otra parte, después de los primeros años de auge en la producción orgánica y con la disminución de apoyos a la producción en general, la cafecultura en San Bartolomé atraviesa un periodo crítico, muchos productores consideran que el beneficio ya no se nota, que tanto la producción orgánica como la convencional tienen los mismos problemas, que existe poco apoyo para la producción de café en general *“ya no hay apoyo, ni en el orgánico”* *“Desde este gobierno no hay nada”* *“no alcanza ni para invertir”*.

Como lo expresan los productores, los actuales apoyos gubernamentales no son suficientes para invertir en los cafetales, *“los apoyos no alcanzan”*, tomando en cuenta las necesidades básicas de cada familia y la actual situación de la cafecultura en San Bartolomé, en particular con la problemática emergente del hongo de la roya descrita con anterioridad, aunado a la crisis de los precios, y los bajos rendimientos por las escasas labores de mantenimiento dentro de los cafetales. De cierta forma nos encontramos ante un efecto dominó, en el cual el factor económico despliega los demás efectos, pues al no existir el recurso necesario no se puede invertir en labores de mantenimiento en los cafetales, lo cual origina los bajos

⁵³ Desde el año 2004 la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR) implementó en la región de San Bartolomé Loxicha, el sistema de Pagos Por Servicios Ambientales por captura de carbono, y en el año 2008 la zona ingresó el mercado voluntario nacional de venta de bonos de carbono, los principales compradores son: farmacéutica CHINOIN, Fundación Televisa, Grupo Gamesa, y personas físicas y morales interesadas. El Pago por servicios ambientales y el mercado voluntario de bonos de carbono se constituyó en una política para la conservación de la zona forestal. Tanto la CONAFOR como los compradores de mercado voluntario dan una cierta cantidad de dinero para pagos por servicios ambientales al comisariado de bienes comunales.

rendimientos, los cuales a su vez originan pocas ganancias para el productor, en una cadena sin fin que ciclo con ciclo se renueva.

Cuadro 10: Principales apoyos gubernamentales para la producción de café, 2015

No	APOYO DE GOBIERNO	NÚMERO DE BENEFICIARIOS	EVENTUALIDAD	MONTO	CULTIVO
1.-	Censo Cafetalero	-----	Anual	\$1,300/Ha	Café libres y orgánicos
2.-	Trópico Húmedo**	120	Anual	\$2,860 por socio	Café orgánico
3.-	Captura de Co2	120 organización de café de milenio, no se contabilizó bienes comunales.	Anual	\$888 por socio	Café orgánico
4.-	PROCAFÉ	-----	Anual	\$1,300 por productor	Café libres y orgánicos

**2013-2014, monto entregado \$785 131.20.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en campo, San Bartolomé

Por otra parte, el cambio de políticas y la reestructuración de los lineamientos de apoyo para la producción de café ha traído un cambio significativo que golpeó con fuerza los bolsillos de los productores de café en San Bartolomé desde el año 2014. El cambio de fomento productivo a PROCAFÉ, deja sin muchas opciones a los cafetaleros a nivel nacional, pues implica la reducción de los apoyos por productor.

Anteriormente, fomento productivo se manejaba de acuerdo al número de hectáreas registradas y trabajadas por cafeticultor, en ese sentido los apoyos de este programa se ajustaban de acuerdo al número de hectáreas de café, siguiendo las nuevas políticas del Gobierno Federal, el apoyo de fomento

productivo desaparece siendo sustituido por PROCAFÉ, y de los \$1,300 pesos por hectárea que el productor recibía anualmente, ahora se ha reducido sólo a \$1,300 pesos por productor de manera general.

El descontento que los productores de café muestran al gobierno no sólo se puede percibir en el presente estudio de caso, pues la cafecultura nacional atraviesa por la misma problemática. La Alianza Nacional de Organizaciones Agropecuarias y Cafetaleras (ANOAC) advirtió al gobierno que sin un cambio de timón en los mecanismos de operación y control presupuestal, los cafecultores de Guerrero, Chiapas y Oaxaca seguirán buscando subsistir por cualquier vía.⁵⁴

⁵⁴ Periódico La Jornada. Miércoles 3 de diciembre de 2014, p. 2

4.1.3 El asistencialismo social como muro de contención

San Bartolomé es considerado una zona de alta marginación social, por tanto es foco de constantes apoyos gubernamentales que pretenden abatir la problemática de pobreza y condiciones de marginación en que viven los habitantes.

En la actualidad y en relación con la política social, García (2002) propone que existe un predominio de una perspectiva denominada “gerencial neoinstitucional”. Ésta se caracteriza fundamentalmente por el cambio de la proverbial política clientelar, por una localización específica de la acción en grupos específicos y vulnerables y en general por la lucha en contra de la pobreza extrema. Es por eso que la noción de política social debe ser resignificada con el objeto de asumir una mayor e intensa descentralización, que el Estado delegue en la sociedad civil todas las actividades en materia de *política social*.

En el campo se encuentran millones de campesinos e indígenas que viven en condiciones de extrema pobreza y marginación social, Boltvinik (1999) habla al respecto regionalizando al país en cinco zonas como focos de emergencia, proporcionando datos importantes para la comprensión del fenómeno de pobreza extrema en zonas rurales. En la actualidad y debido a la creciente marginación en el campo producto de la aplicación indiscriminada de las políticas neoliberales dirigidas al sector agropecuario, el Estado se vio obligado a desarrollar y aplicar una serie de lineamientos para minimizar la creciente pobreza rural.

Particularmente para el caso que nos ocupa en este estudio, San Bartolomé Loxicha forma parte de esa lluvia de apoyos desarticulados que lejos de mejorar la situación de la comunidad ayudan a aumentar las diferencias entre los individuos que son beneficiados y aquellos que no logran obtener algún apoyo, pues al focalizar los apoyos no todos se beneficiarán por igual.

La siguiente tabla muestra los principales apoyos gubernamentales de los que son beneficiarios como comunidad San Bartolomé Loxicha Oaxaca para el año 2015.

Cuadro 11: Apoyos gubernamentales en San Bartolomé Loxicha Oaxaca, 2015

No	APOYO DE GOBIERNO	NÚMERO DE BENEFICIARIOS	EVENTUALIDAD	MONTO	CULTIVO
1.-	Proagro Productivo	343	Anual	\$1,300/Ha	Maíz y frijol
2.-	Pensión para adultos mayores	130	Bimestral	\$1,160 *a partir de los 65 años	No aplica
3.-	Prospera	400	Bimestral	\$920 *madres de familia *Hijos en la escuela por grado de escolaridad:	No aplica
				Primaria: 1° y 2° \$300	
				3° a 6° \$600	
				Secundaria: \$900	
				IEBO: \$1,400 HOMBRES \$1,600 MUJERES	
4.-	Procafé	-----	Anual	\$1,300 por productor	Café

Fuente: Elaboración propia a partir de datos tomados en campo.

Sin embargo, en cuestión de apoyos dirigidos para impulsar la producción en el campo como lo son Proagro-productivo antes Procampo y Procafé antes fomento productivo lejos de lograr el impulso a los productores que les permita valerse por sí mismos, los hace dependientes. Existen diferentes estudios que demuestran que los programas funcionan en sentido contrario, es decir en lugar de estimular el trabajo en campo propician su abandono ya que los apoyos no son por productividad, sino a fondo perdido (Mercado, 1999).

Del mismo modo los apoyos de los programas sociales, debido a su temporalidad y nulo seguimiento, se convierten en programas clientelares que constantemente cambian de nombre pero su enfoque es el mismo.

- Programa Estratégico para la Seguridad Alimentaria PESA
- Pro agro productivo (antes procampo)
- Pensión para adultos mayores (antes 70 y más)

Del mismo modo a partir de la Cruzada Nacional contra el Hambre están en puerta proyectos como cocinas comunitarias a través del proyecto Comedor nutricional DIF. También el programa de escuelas permanentes beneficiadas con desayunos escolares, en los cuales las madres de familia serán las encargadas de cocinar mientras que la materia prima será otorgado por parte del DIF, con un costo de \$40 pesos por alumno cada 6 meses.

Además de apoyos como piso firme, mejoramiento de vivienda, particularmente con el Programa Estratégico para la Seguridad Alimentaria (PESA) la comunidad se ha beneficiado en diferentes proyectos:

En el año 2013 se otorgó planta de aguacate para la diversificación en los cafetales. Hubo 19 beneficiarios en este proyecto, cada uno de ellos recibió 98 plántulas de aguacate, un tinaco de 2800 lts, mangueras, conexiones y llaves para aspersión.

En ese mismo año se otorgó el apoyo de estufa LORENA. Hubo 18 beneficiarios, el material que se les entregó fue: 80 tabiques, 70 ladrillos, comal, tubo para el escape de humo, un bulto de cemento. Los beneficiarios se comprometían a no hacer ningún cambio al diseño de la estufa durante dos años siguientes.

En el año 2014 se otorgó el apoyo de granjas ponedoras. Hubo del mismo modo 18 beneficiarios. Este proyecto incluía láminas para la construcción de los gallineros, malla gallinera, 1 kilo de clavos.

CHINACÓ'S es la Agencia encargada de supervisar los proyectos de PESA en San Bartolomé, sin embargo una vez repartidos los apoyos existe poca continuidad con la supervisión de los proyectos y nula asesoría a los beneficiarios.

Como escribe Mondragón (2003), la inexistencia de una ley que reglamente el uso y distribución de los recursos públicos, relegó la elaboración de verdaderos programas productivos de desarrollo social y superación de la pobreza rural a programas paliativos de asistencia al hambre extrema.

A través de programas que fomentan el paternalismo y la dependencia, no se podrá empoderar a las comunidades rurales de manera real, tampoco se les dará el impulso necesario que aliente su propio desarrollo, pues a través de estos programas sólo se mitiga la realidad, se mejora la situación actual pero sólo de manera aparente pues un programa que no genera empleo ni mejoría en el nivel de ingresos difícilmente puede resultar en una reducción permanente la pobreza.

4.1.4 Pobreza. Realidad o ficción

En 2010, 2,121 individuos (88.3% del total de la población) se encontraban en pobreza, de los cuales 866 (36%) presentaban pobreza moderada y 1,256 (52.3%) estaban en pobreza extrema (CONEVAL, 2010).

A pesar del crecimiento económico mundial, la pobreza todavía persiste en todo el mundo. La pobreza tiene muchos rostros y afecta principalmente a quienes viven en zonas rurales. Conduce al hambre, la mala salud, el bajo nivel educativo y la desintegración social. Sin embargo, la pobreza material también puede estar acompañada por otras nociones de pobreza, como la falta de identidad cultural, autoestima y significado espiritual (Tapia, 2008).

El término de pobreza se refiere a un concepto polisémico que abarca muchos significados. En todas sus acepciones la pobreza denota a la vez la existencia de riqueza. En el caso de la pobreza humana, ésta se presenta cuando las necesidades medias de la población no son satisfechas, una definición más integral abarcaría considerar las capacidades no desarrolladas, en este caso la situación de pobreza sería equivalente a la incapacidad de autodesarrollarse (Sen, 1986), o mejor dicho de determinarse por sí mismo. En esta definición inicial, por lo tanto está presente un elemento más profundo que implica la carencia de poder; o sea que otros decidan por uno (Torres Carral, 2012).

Por otra parte, Lewis (1959) dice que la pobreza viene a ser el factor dinámico que afecta la participación en la esfera de la cultura nacional creando una subcultura de la pobreza ya que tiene sus propias modalidades y consecuencias distintivas, sociales y psicológicas para sus miembros. La cultura de la pobreza rebasa los límites de lo regional, de lo rural y urbano.

Al nivel del discurso oficial (Sedesol 2002), la pobreza se mide distinguiendo la pobreza alimentaria, servicios básicos (educación y salud), es decir, en capacidades y la patrimonial referida principalmente a vivienda.

En México, la pobreza se halla distribuida según la relación urbano-rural de tal manera que 55% del total es urbana y el restante rural (Gordillo, 2003). Este fenómeno refleja la urbanización de la pobreza, ya que la mayoría de la población rural es pobre (oficialmente sólo 30% en America Latina). Por otra parte si bien ser pobre no es idéntico a ser habitante rural, sí lo es cuando se toman en cuenta los datos de la extrema pobreza, que en el campo son del orden de las dos terceras partes del total (Torres Carral, 2012).

Precisamente el hecho de que ésta se localizara fundamentalmente en el medio rural hizo que a partir de los setenta se identificara el Desarrollo Rural, por parte de los organismos, con el Desarrollo de los países del Tercer Mundo, teniendo como objetivo prioritario reducir la pobreza al máximo.

De este modo los diversos esfuerzos del gobierno por abatir la pobreza ha llevado a implementar una serie de acciones focalizadas, para que a través de los indicadores de desarrollo las zonas con mayores índices de pobreza y marginación social sea prioritarias de atención.

Pero como ya se ha explicado antes en un panorama un tanto más amplio las medidas que toma el gobierno Federal en el combate de la pobreza y sobre todo en la lucha directa por reducir los indicadores, no han sido los más adecuados. Más allá de ser el presente un estudio de caso podemos extrapolar los resultados obtenidos en campo para darnos una idea de lo que ocurre en las comunidades más alejadas de nuestro país cuyos índices de marginación y pobreza las ponen bajo la lupa de prioridad máxima, en proyectos como Cruzada Nacional contra el hambre o el Programa Estratégico para la Seguridad Alimentaria.

4.1.5 Producción orgánica como alternativa de desarrollo rural

En el medio rural los movimientos campesinos e indígenas acompañados por otros actores sociales e institucionales, llevan a cabo distintas estrategias encaminadas hacia la sustentabilidad rural, en las cuales la agricultura sustentable juega un papel importante. La agroecología aparece como un enfoque científico ubicado en los nuevos paradigmas y que ha demostrado su pertinencia en el diseño y puesta en práctica de sistemas agropecuarios más sustentables. Es decir, la agroecología como una ciencia de utilidad, para la transición hacia agriculturas que sean más sustentables en términos sociales, ecológicos, económicos y culturales (Morales, 2011).

Particularmente para el caso de San Bartolomé Loxicha, Oaxaca la producción de café orgánico⁵⁵ ha representado una alternativa importante para los productores ya que representa la posibilidad de producir bajo un esquema diferente al paradigma convencional basado en alto uso de insumos de síntesis química; por otro lado posibilita la conservación de recursos base; agua, suelo, biodiversidad, etc; la disminución de costos de inversión, al utilizar mayoritariamente insumos locales (Gómez T., 2000; Gómez T. *et. al.*, 2005).

Por otra parte, permite la integración de los productores a través de sus saberes tradicionales, su identidad y cosmovisión, por tanto la producción orgánica ha tenido gran aceptación en la comunidad, poco a poco ha generado confianza ganado un lugar dentro de la preferencia de los productores de café.

⁵⁵ La agricultura orgánica es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin usar insumos que tengan efectos adversos. La agricultura orgánica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella (IFOAM, 2008).

De este modo, no se trata de llevar soluciones a la comunidad, sino de detectar aquellas que ya existen ahí, el impulso de formas de acción social colectiva que poseen un potencial endógeno transformador, es aquí donde puede unirse la teoría con la práctica; *La agroecología como manejo ecológico de los recursos naturales para el diseño de métodos de desarrollo endógeno, necesita utilizar en la mayor medida posible los elementos de resistencia específicos de cada entidad local* (Sevilla G. y González de M., 1993).

La agricultura participativa trata de generar elementos para el diseño de métodos de desarrollo endógeno desde el contexto de la estrategia agroecológica. A través de la agricultura participativa es posible “el desarrollo participativo de tecnologías agrarias” como planteamiento que permite fortalecer la capacidad local de experimentación e innovación de los agricultores con los recursos naturales específicos de su agroecosistema; se trata de crear y evaluar tecnologías autóctonas, articuladas con tecnologías externas, que mediante su ensayo y adaptación permitan ser incorporadas al acervo cultural de los saberes y al sistema de valores propio de cada comunidad (Ibíd).

Es en este tenor que el CIIDRI (Centro de Investigaciones Interdisciplinarias para el Desarrollo Rural Integral) ha puesto todos sus esfuerzos en diversas estrategias que impulsen este desarrollo, a través del Proyecto Estratégico Propuesta de Desarrollo Rural Integral para el distrito de Pochutla, Oaxaca, aprobado desde el año 2011. Iniciando una primera etapa en tres municipios y tres comunidades: Santiago La Galera, Candelaria Loxicha; San Vicente Yogondoy, San Agustín Loxicha y San Bartolomé Loxicha. Consiste en acción participativa, vinculando estudiantes con productores, en las problemáticas reales en el campo mexicano, cuenta con una estrategia de seguimiento con la finalidad de apoyar mediante asesoría técnica y transferencia de tecnologías adecuadas a las necesidades de las comunidades, así a través de la vinculación de conceptos nuevos en

agroecología y el diálogo de saberes se crea una Investigación-acción-participativa, en el constante enriquecimiento de los estudiantes con el conocimiento de los productores y viceversa.

Actualmente, en San Bartolomé Loxicha se busca una integración de la producción de café a través de la agricultura orgánica. La participación y aceptación en la comunidad ha sido un factor clave para poder llevar a cabo este proyecto. El manejo a parcelas demostrativas de café ha representado una fuente de inspiración para los productores convencionales, ya que a través de ellas se trabaja en el manejo de la roya por medio de procesos de sistemas naturales, aplicación de consorcios de Microorganismos Eficientes, homeopatía y diversas prácticas con bases agroecológicas.

Aun cuando estas aplicaciones se encuentren sólo en su fase experimental, es un paso dado ante una carrera que no espera ni da tregua a descanso, este es el panorama de la producción de café orgánico en Oaxaca, falta de asesoría técnica y de seguimiento a los productores, escasa vinculación de los organismos estatales, pero en general no sólo es un estudio de caso en San Bartolomé Loxicha Oaxaca, porque la realidad nos dice que al igual que esta comunidad hay muchas otras allá afuera, en otros estados de la república viviendo condiciones iguales de pobreza, marginación e incluso abandono. Esa es la llamada de atención a la investigación, se hacen urgentes los resultados.

4.1.5.1 La agricultura orgánica y la calidad de vida

El desarrollo sustentable tiene que ver con la calidad de vida de las personas, la que depende en gran medida de la alimentación y la salud. Finalmente, nuestras enfermedades están dadas por las “enfermedades de la tierra” (Lovelock, 2007).

Según la OMS, por lo menos 3 millones de trabajadores agrícolas en el mundo sufren de envenenamientos por plaguicidas cada año, con 220.000 muertes convirtiendo así a la agricultura convencional en una amenaza principal para quienes trabajan en este sector (IFOAM, 2009).

Existen más de 500 aditivos permitidos en el procesamiento de alimentos convencionales, algunos de los cuales tienen efectos negativos en la salud humana. (IFOAM, 2009).

Para los campesinos, la agricultura orgánica representa la posibilidad de producir bajo un esquema diferente al paradigma convencional basado en alto uso de insumos de síntesis química; por otro lado posibilita la conservación de sus recursos base; agua, suelo, biodiversidad, etc; la disminución de sus costos de inversión, al utilizar mayoritariamente insumos locales; la ventaja de producir sus propios alimentos en un ambiente sano, así como ofrecer alimentos sanos al mercado (Gómez T., 2000; Gómez T. *et. al.*, 2005).

Existen diversas definiciones para los sistemas de producción orgánica, llamada también “biológica” por los franceses e italianos y “ecológica” por los alemanes, sin embargo todas estas definiciones convergen en un mismo punto: la búsqueda de nuevos modos de producción más vitales y armónicos que mejoren las condiciones de vida de sus practicantes en armonía con el medio ambiente.

El concepto de Calidad de Vida es muy amplio, es necesario considerar, de una parte, la sensación o percepción que cada individuo tiene del grado de

satisfacción que le proporciona su vida, y de otra, el análisis real de un conjunto de factores que condicionan en forma positiva o negativa su existencia. Es posible afirmar que el ser humano no logra captar todo lo positivo ni todo lo negativo de su vida, más aún situaciones aparentemente idénticas pueden tener significados distintos para dos individuos o para dos conjuntos de individuos (Contreras, 1994).

De esta forma la apreciación individual o de un grupo puede ser diferente en relación a una apreciación más objetiva de su calidad de vida. La comunidad muchas veces no advierte sus limitaciones, sus posibilidades, y ciertas necesidades reales; por consiguiente, no reacciona para la búsqueda de una superación de ellas, obviamente porque las desconoce; en esto influye su cultura, sus creencias, los elementos míticos que la integran, sus ideales y en síntesis, sus necesidades (Ibíd).

Diversos autores han hecho aportes en cuanto a definir el concepto de calidad de vida, como la satisfacción de las necesidades del hombre, Hankiss (1978) la define como la suma de valores de uso realizados, absorbidos o consumidos. Por lo común, a la calidad de vida se le define como sinónimo de “nivel de vida” en relación de dos aspectos de la existencia humana: la posibilidad del pleno desarrollo de un ser humano y la satisfacción de la vida (Ibíd).

En la búsqueda de satisfacer sus necesidades, éstas se trastocan por influencia cultural o por esquemas de desarrollo impuestos la mayoría de las veces por necesidades superfluas, lo cual disminuye en forma relativa la importancia que se pudiera asignar a necesidades reales (Ibíd).

Sin embargo, la concepción global de calidad de vida a través de los modelos de desarrollo preestablecidos, abundantes en necesidades aparentes y de interés a la economía de los países ricos, se ejerce una orientación casi ineludible que genera dependencia de los países pobres hacia ellos; la satisfacción de dichas necesidades se cumple mediante el

endeudamiento, el desprecio a la cultura propia y todo ello conlleva el proceso de homogenización cultural manipulada desde los países ricos (Contreras, 1994).

Kolipins (1980) agregaría otro aspecto a dicha concepción: “que abarque la posibilidad de llevar una vida activa y creativa”. Es posible advertir que el concepto de calidad de vida se ha enriquecido y que constituye un elemento de análisis que necesariamente influirá cada vez más en el análisis de desarrollo. Para el logro de una calidad de vida con equidad y que se mantenga a través del tiempo es fundamental utilizar el criterio de sustentabilidad (Contreras, 1994).

Si bien es cierto que a nivel mundial se han producido avances en algunos aspectos como expectativa de vida, disminución del analfabetismo, en problemas específicos de sanidad y otros, es necesario señalar que en los países pobres ha aumentado la marginalidad, la pobreza, la degradación ambiental, la desnutrición y otras situaciones que agravan las condiciones de calidad de vida en el tercer mundo (Ibíd).

4.1.5.2 Desarrollo endógeno y Agricultura Orgánica

Endógeno significa “crecer desde adentro”. Por ello, el Desarrollo Endógeno se basa en la gestión de los propios recursos, estrategias e iniciativas propias, así como en la aplicación de conocimientos y sabidurías campesinas en el proceso de desarrollo (Tapia, 2008).

Por tanto, el desarrollo endógeno puede contribuir directamente en aumentar la calidad de vida en las comunidades rurales en las que se potencialice, la producción orgánica por su parte muestra ser una alternativa para lograr dicho desarrollo, a través de diversas acciones para el manejo integral de los recursos naturales con los que la comunidad cuente, y sobre todo a base de prácticas agroecológicas, retomando nuevamente sus saberes tradicionales.

La crisis generalizada está desembocando en incertidumbre e inestabilidad, pero también en nuevas oportunidades de pensar y actuar. Las acciones para el Desarrollo Endógeno pueden plantearse desde las bases sociales para apoyar el proceso de desarrollo reforzándolo con las habilidades locales, la meta es el desarrollo basado sobre las necesidades y capacidades locales, a fin de ampliar las opciones disponibles para la gente (Tapia, 2008).

4.2 DISCUSIÓN

4.2.1 La producción de café en el futuro cercano

“Esas grandes palabras que nos espantan a todos...” Geertz

El futuro para la producción cafetalera en San Bartolomé Loxicha no es muy alentador, pero más allá de ser un estudio de caso, la cafecultura nacional presenta el mismo desgaste; por una parte la disminución de los apoyos para el campo obliga a los cafecultores al abandono de sus parcelas, si no bien en su totalidad, un gran número de cafecultores están en la búsqueda de nuevas alternativas.

Con las reformas del Gobierno Federal desde el año 2014 el programa de Fomento Productivo se ha reestructurado, el principal cambio que notan los productores de café con el nuevo programa PROCAFÉ es la disminución del apoyo que anualmente recibían, ya que anteriormente con el programa de Fomento Productivo, los cafecultores de San Bartolomé Loxicha y en general los productores de café de los distintos estados de la Republica, recibían el apoyo de acuerdo al número de hectáreas de café registradas y trabajadas.

Actualmente, PROCAFÉ es un apoyo que reciben los productores anualmente, sin importar el número de hectáreas que trabajen, ya sean pocas o muchas el apoyo es el mismo por productor, la gravedad radica en el monto, siendo tan sólo \$1,300 anualmente por productor de café.

Tomando en cuenta un aproximado a la inversión que cada cafecultor requiere para hacer producir una hectárea de café, lo que el gobierno aporta resulta insultante e indignante para quienes viven de la producción de café. Está claro que ante un panorama tan desalentador las opciones que quedan son pocas, el descobijo al campo está latente, y mientras los pequeños

productores buscan la manera de subsistir las grandes empresas comercializadoras de café del mundo actúan de una forma voraz teniendo extraordinarias ganancias sin importarles llevar a la miseria a millones de indígenas y campesinos productores de café.

Por otra parte, y en una problemática también alarmante se encuentra la disminución de producción de café a nivel nacional a causa de la roya, del mismo modo se observa que las pocas acciones implementadas por el gobierno no han sido suficientes, más aún, han sido casi nulas.

Para el caso concreto de la producción de café orgánico en San Bartolomé Loxicha, Oaxaca, el evidente desinterés por parte de la Coordinadora Estatal de Producción de Café del estado de Oaxaca (CEPCO) ha dejado a la deriva a los productores de la comunidad, pues ante una problemática de tal magnitud la asesoría técnica y la búsqueda de alternativas de solución son indispensables para mitigar los efectos del hongo de la roya del cafeto.

Al no existir asesoría técnica la devastación de los cafetales en San Bartolomé fue inminente, pero no será una problemática aislada, sino que tendrá una proyección a futuro y el impacto económico para las familias de la comunidad apenas se vislumbra. Del mismo modo a nivel nacional encontramos un cuadro similar en los diferentes estados productores de café, con lo cual se estima que la producción de café descienda en 2015 un 40% siendo esta una cifra todavía optimista.

Se requiere de mucho trabajo y mucha atención a estas zonas afectadas, es indispensable una acción colectiva a través de las diferentes instancias nacionales e internacionales del café. El gobierno debe buscar las negociaciones necesarias para pactar precios justos al café sobre todo en este próximo colapso, en el cual no se tiene clara la estrategia del gobierno, pues más allá de repartir insumos se requiere de verdadera capacitación.

Por otra parte, el control del hongo *Hemileia vastatrix* la roya del cafeto requiere aplicaciones constantes, por tanto una fuerte inversión por parte de los cafetaleros, tomando en cuenta toda la problemática por la que atraviesa la cafecultura nacional, mayor inversión por parte de los productores no es una opción y es debido a esto que la problemática se agudiza, los cafetales empiezan a ser abandonados, se buscan nuevas alternativas en diversos cultivos, y sobre todo se recurre a la migración.

¿Qué nuevos impactos traerá consigo el minimizar una problemática, que a largo plazo se desplegará con diversos efectos de una misma causa?

4.2.2 Acciones del gobierno en respuesta a la problemática de la roya del cafeto

Resulta un tanto risible la forma en que las instancias competentes en nuestro país pretenden dar respuesta a la problemática que se vive actualmente en el campo mexicano. Particularmente, las estrategias trazadas por SAGARPA y SENASICA en combate de la roya del cafeto, problemática nacional dispersa en los estados productores de café no ha sido la excepción a la regla del asistencialismo, la forma más sencilla de atacar los problemas repartir insumos al por mayor, no existe un plan de manejo como tal que involucre la tan necesaria asesoría técnica, peor aún los paquetes tecnológicos que proponen representan un ecocidio, los insumos que manejan así como sus cantidades están muy lejos de mitigar la problemática del hongo de la roya a nivel nacional.

En San Bartolomé Loxicha, Oaxaca, comunidad que ocupó el presente estudio de caso la producción orgánica representa una alternativa distinta de producción del café adoptada por los productores en busca de mejorar la calidad de vida de sus familias y su comunidad, como ellos, existen muchas otras comunidades productoras de café de manera orgánica en los diferentes estados de la República cuyas condiciones de vida muestran gran rezago social, pobreza y marginación.

La cafecultura nacional está sostenida por los pequeños productores, organizados y de origen indígena, cuyo número se ha incrementado considerablemente desde la fuerte reconversión de la producción de café en Chiapas, Oaxaca y Guerrero, a partir de mejores precios del café orgánico y del comercio justo. Actualmente, México es el segundo productor de café orgánico a nivel mundial, solamente superado por Perú (CEDERSA, 2014). Sin embargo, la alternativa que el gobierno de nuestro país maneja es 100% química, ignorando en las asambleas la petición de un paquete para el manejo orgánico y en especial como alternativa para todos los productores

libres u orgánicos que deseen combatir al hongo de la roya sin causar daños al ambiente, con productos tan nocivos para la salud como el *alto 100*, aunque Syngenta lo maneje como “*ligeramente toxico*” la realidad es que es un ecocidio disfrazado de solución.

Cuadro 12: Paquete tecnológico para combate de la roya 2015

CONCEPTO		U/M	COSTO (\$)
FUNGICIDA	OXICLORURO DE COBRE	KILOGRAMO	180.00
FUNGICIDA	ALTO 100	LITRO	1,200.00
FERTILIZANTE	FERTILIZANTE FOLIAR	LITRO	500.00
HERRAMIENTA	HERRAMIENTA PARA PODAR	PIEZA	320.00
TOTAL			2,200.00

Fuente: SAGARPA 2015

Los montos presentados en la tabla son por hectárea y cada productor tendrá derecho como máximo a 3 hectáreas por solicitud, se apoyará a partir de media hectárea y por unidad, sin considerar fracciones. Los productores que hayan sido beneficiados con el Concepto de Incentivo Económico son excluyentes del concepto Paquetes Tecnológicos. La estimación de cosecha será realizada por una Institución de Educación e Investigación Agrícola.⁵⁶

Por otra parte, el productor al aceptar el paquete tecnológico que tanto le han *vendido* como la solución a la problemática del hongo de la roya estará rechazando automáticamente el monto en efectivo del apoyo económico que también es vital para otras labores dentro de los cafetales, sobre todo porque este monto es anual.

⁵⁶ PROCAFÉ e Impulso productivo al café 2015.

Cuadro 13: Conceptos y montos de apoyo 2015

Concepto de Apoyo y Montos Máximos	Montos máximos	Monto Máximo por Productor/a
Infraestructura y producción de planta en viveros tecnificados	Hasta \$6'500,000.000 (Seis Millones Quinientos Mil Pesos 00/100 m.n.) por proyecto de vivero tecnificado.	\$6,500.00 (seis mil quinientos pesos 00/100 M.N.) por productor, en asociatividad
Adquisición de planta de café arábica	Hasta 5.00 (Cinco Pesos 00/100 M.N.) por planta	Hasta \$2,500.00 (Dos Mil Quinientos Pesos 00/100 m.n.) por productor
Incentivos económicos (que se establezcan a través del "Fondo de Estímulos Productivos para Pequeños productores 1	\$1,300.00 / productor (un mil trescientos pesos 00/100 M.N.)	\$1,300.00 (un mil trescientos pesos 00/100 M.N.)
Acompañamiento técnico para el impulso productivo al café	Hasta \$180,000.00 (Ciento Ochenta Mil Pesos 00/100 M.N) por servicio, evaluación de desempeño, certificación y equipamiento del técnico.	Hasta \$ 1,000.00 (un mil pesos 00/100 M.N.) por productor.
Actualización del padrón cafetalero para el impulso productivo al café	Se destinará hasta el 8% del Presupuesto del Componente una vez descontados los gastos de operación.	<u>No aplica</u>
Infraestructura y equipamiento	Hasta el 50%	Sin rebasar \$50,000.00 (Cincuenta Mil Pesos 00/100 M. N.) por persona física
Paquetes Tecnológicos (insumos)	Hasta \$2,200.00/ha (Dos Mil Doscientos Pesos 00/100 M.N). Por hectárea	Sin rebasar \$6,600.00 (seis mil seiscientos pesos 00/100 M.N.) por productor.
Estimación de cosechas	Hasta \$5, 000,000.00 (Cinco Millones de pesos 00/100 M.N.)	

Fuente: SAGARPA. Programa de fomento agrícola 2015, artículo 44.

“Lo que la roya necesita es un trancazo químico fuerte de entrada” Siendo esta la idea que defienden para convencer a los productores de que el paquete tecnológico que presentan es la mejor opción para combatir la roya del cafeto”.

Frente a la propuesta del paquete tecnológico encontramos inmersos intereses ajenos al campo, intereses afianzados que velan por la economía de unos cuantos, y lejos de ser una alternativa representa el completo desinterés del gobierno por las problemáticas reales.

La propuesta además incluye el cambio de variedades de café por una más resistente al ataque del hongo. La variedad que SAGARPA maneja dentro del plan de acción es *oro azteca*. Sin embargo, existen registros de que esta variedad también es susceptible a la roya *Hemileia vastatrix*, actualmente se tienen registradas 45 razas fisiológicas del hongo. Por lo tanto, el cambio de variedad en los cafetales no solamente resulta inviable sino que es preciso analizar a detalle los impactos que tal propuesta acarrearían en los diferentes estados productores de café de la Republica Nacional.

El café de especialidad estará en riesgo, ya que la calidad del grano de dicha variedad en taza es inferior, la denominación de origen para el caso del café pluma en Pluma Hidalgo Oaxaca se perdería, además de los 4 años antes de fructificar la primer cosecha. Si en los primeros 2 años de crecimiento la variedad *oro azteca* presenta resistencia, ¿qué pasará cuando al tercer año o antes los cafetales presenten la misma incidencia al hongo que las demás variedades? El trabajo realizado para el cambio de variedad habrá sido obsoleto antes de haber fructificado de manera positiva económicamente para los productores.

Nos encontramos frente a una cafeticultura desgastada, cuyo trabajo hasta ahora ha sido resistir pero ante una realidad tan urgente y aplastante la roya del cafeto sólo ha venido a evidenciar la erosionada producción dentro de los cafetales y el manejo desarticulado entre el campo y el gobierno.

Está siendo un parte aguas que evidencia además las necesidades imperantes dentro de los cafetales para poder continuar con la producción de café, realidad que golpea de frente a los cafeticultores a nivel municipal federal y nacional, encontrándolos desprevenidos en cafetales descuidados

con escaso manejo de las plantaciones derivado de los bajos precios del café.

4.2.3 CEPCO y la cruda verdad

El abandono que viven los productores de café en San Bartolomé por parte de la institución que mayor cobijo debería brindarles, el desengaño y la desilusión son cargas pesadas que se suman a la problemática de producción de café orgánico en la comunidad.

La ética y la filosofía que dieron origen a la Coordinadora Estatal de productores de Café en Oaxaca eran buenas, fue una institución de lucha, que protegía los intereses de los productores, gestionaba precio justo para el café, brindaba asesoría técnica. Sin embargo, actualmente dista mucho de ser aquella institución que se formó para el pueblo. Hoy en día CEPCO ha dejado de dar respuesta a las problemáticas que viven los cafeticultores, no hay solución ni propuestas de acción por parte de ésta, poco a poco su funcionamiento ha quedado obsoleto y ha sido rebasado por la realidad que se devora a pasos agigantados a los productores en el campo, donde sus voces ya no son escuchadas, ni se consideran prioridad.

La asistencia técnica forma parte de una promesa que no se cumplió, los técnicos de CEPCO encargados de visitar las parcelas en San Bartolomé sólo se dejan ver para cubrir su requisito y tomarse la foto de rigor, pero más allá de eso no son capaces de caminar entre los cafetales, de hacer una verdadera inspección o de atender las dudas de los productores.

La problemática de la roya se ha agudizado y ahora se deja ver en todos los rincones de San Bartolomé, el panorama es triste pues debido a los efectos de esta, los cafetales han perdido su cobertura foliar y con esto la posibilidad de madurar el fruto.

Las estadísticas nos dicen que para el siguiente ciclo 2015 se perderá más de un 78% de la producción en San Bartolomé y con ello también se

perderán muchos cafecultores que buscarán emigrar o diversificar sus cultivos e incluso abandonar los cafetales, su trabajo hasta ahora ha sido resistir pero poco a poco las necesidades económicas los orillarán a esto.

Por su parte, CEPCO se mantiene a la expectativa, en tanto siga acopiando el café de los pocos productores que queden permanecerá en su cadena productiva sin importar cuantos más se pierdan en el camino,

Poco a poco los productores han perdido su fe en CEPCO, empiezan a ubicarla como un acaparador más del café, han dejado de ver los beneficios económicos de ser productores orgánicos, más aún empiezan a sentirse explotados y engañados por el manejo de la Coordinadora, la cual *“a veces paga bien el café pero otras no”*.

Ha dejado de verlos como iguales en la producción, más ahora con la roya devastando los cafetales CEPCO quien debería estar al frente dando propuestas sólo ha guardado silencio dejando un vacío que los productores no perdonarán.

No responderán más a sus exigencias, café de calidad y trabajo duro, sin asesoría técnica ni posibilidades de inversión en sus parcelas *Café del Milenio* empieza a colapsar, los socios que la conforman empiezan a creer que la problemática de la roya los vencerá. Las opiniones al respecto son diversas, pues el manejo integral en los cafetales para el control de la roya requiere de mucho trabajo y esfuerzo, en promedio cada socio tiene registradas en producción orgánica más de 5 hectáreas, los rendimientos han disminuido en promedio en un 60%, con los bajos rendimientos hay menor remuneración económica por socio lo cual hace más difícil la inversión a los cafetales sobre todo por la incertidumbre para el próximo ciclo, como jefes de familia tienen otras necesidades emergentes, la roya requiere de un trabajo constante para disiparse, pero los resultados serán visibles sólo a largo plazo, es entonces cuando muchos productores toman la decisión de abandonar la producción.

Por otra parte, los productores que dieron origen a la sociedad Cooperativa de Café de Milenio están dispuestos a seguir trabajando, no dejarán perder su organización aunque muchos productores se retiren, en una cifra optimista el 31% de los productores prevalecerá en la lucha, buscarán aprender un manejo distinto de los cafetales e integrar labores agroecológicas más estrictas para prevenir la proliferación del hongo. Muestran un mayor arraigo a sus cafetales y no los abandonarán aun cuando el panorama se muestre difícil.

La incertidumbre del futuro de la producción de café en San Bartolomé está latente en cada rostro que miramos, las reacciones diversas coinciden en el sentimiento de descobijo y olvido que viven, en el reproche al Estado, al Gobierno y a las instituciones que no han sabido darle prioridad al campo y han dejado crecer esta problemática, al punto de dejar en agonía la cafecultura nacional.

4.2.4 El asistencialismo social

Por las condiciones de rezago, marginación social y pobreza que se presentan en la comunidad es foco de constantes apoyos gubernamentales, apoyos dirigidos a sectores poblacionales, como el de pensión para adultos mayores, Prospera, los proyectos del PESA, Cruzada Nacional Contra el Hambre, piso firme, mejoramiento de vivienda, entre otros, apoyos que por separado no llevan algún plan de acción a futuro, es decir se reduce todo al asistencialismo social por parte del gobierno haciendo caer a los habitantes en la dependencia a ese *patriarcado* que a cuenta gotas les provee de una parte importante para su sustento.

Sin embargo, estas acciones lejos de dar respuesta sólo intentan mitigar la realidad, atendiendo los efectos y no las verdaderas causas que los originan.

Toda esta serie de apoyos que llegan a la comunidad y simplemente se dejan sin un seguimiento estructural, forman por separado acciones aisladas de bajo impacto, nula organización y falta de claridad para orientarlas en su conjunto en una misma dirección de desarrollo. De manera individual los apoyos gubernamentales sólo fomentarán el asistencialismo social, es imperante que se trabaje en acciones conjuntas que representen una verdadera alternativa de desarrollo para la comunidad. A través del cual aumentarán su calidad de vida en colectivo, no por familia, como comunidad partiendo de un desarrollo endógeno que sea impulsado por un verdadero programa de desarrollo que les brinde el gobierno.

Por tanto, segmentar a la población para atender de manera aislada sus necesidades básicas sólo desmantela la oportunidad de contribuir con una propuesta integral para combatir la verdadera problemática de la comunidad y no sólo ayudar a mitigar los efectos de ésta.

Además, el focalizar los apoyos gubernamentales sólo amplía las diferencias dentro de las comunidades, y lejos de lograrse un empoderamiento real que

pueda permitir que los productores se valgan por sí mismos, sólo se reparten apoyos para que permanezcan como están, tratando de disminuir el descontento social.

Como escribió Eric Wolf (1982) unos campesinos pueden tener menos niños y más tierra que otros, producir más al año que otros, disponer de mayor mano de obra para el trabajo que otros. En cada generación por tanto las presiones se ejercen de modo desigual.

Es decir, los productores puede intentar disminuir los efectos diferenciadores de las presiones selectivas que caen sobre algunos de sus miembros con mayor intensidad. Pero en esencia los apoyos gubernamentales se basan en que los menos afortunados logren obtener ayuda de *los más favorecidos por la suerte*. Pero en estas situaciones la ganancia de unos se logra con la pérdida de otros.

Brindar cobijo en un área con una cobija *pequeña* sólo ocasionará que se deje descubierta otra... de este modo el asistencialismo social es un estira y afloja que no termina, pues no se proponen soluciones a la medida de las problemáticas sino que se reparte indiscriminadamente la misma cobija para diferentes males.

4.2.5 El abismo generacional en San Bartolomé

...hay indicios de que el conocimiento contenido en los esquemas tradicionales decrece con la modernización, por ejemplo entre los Kuna de Panamá, un grupo étnico con fuerte identidad cultural, los campesinos jóvenes conocen los nombres de ciertos árboles raros que deben ser salvados y protegidos cuando se abren nuevas parcelas. Sin embargo estos jóvenes no saben reconocer esos árboles, porque pasaron el tiempo en la escuela, en lugar de trabajar junto con sus padres y abuelos razón por la cual en un futuro pueden desaparecer (Alarcon, 1993)

Como se ha explicado con anterioridad la comunidad de San Bartolomé enfrenta un cambio de época, en la cual se deja ver una marcada tendencia de desapego al campo y sobre todo a la cultura identitaria que los unifica como comunidad.

Existe una brecha grande que separa la transferencia de conocimientos y saberes culturales a la nueva generación por tanto la prevalencia del *habitus* en la producción de café como se conoce hasta ahora puede perderse.

Como escribe Alarcon en la cita del inicio, existen indicios de que la modernidad crea estragos en los esquemas tradicionales, por tanto la modernización que poco a poco se ha ido instalando en la comunidad para impulsar su desarrollo ha creado un efecto no previsto por los habitantes.

Hasta aquí es evidente que el proceso de enculturación no puede explicar la evolución cultural de los individuos y sobre todo la adecuación social que han sufrido a través del tiempo, como escribe Cohen (1982) “Los individuos pueden destacar las raíces históricas de algunas prácticas, no con el fin de demostrar su antigüedad, sino para exhibir su adecuación y viabilidad a ciertas circunstancias sociales”.

Por tanto, la enculturación no puede explicar el "abismo generacional"; sólo puede explicar la continuidad de la cultura, no su evolución (Mead, 1970). De este modo hay que suponer que existe una ruptura en el proceso de enculturación por la cual un número cada vez mayor de adultos no ha sabido inducir con eficiencia a sus hijos a replicar sus propias pautas de pensamiento y conducta, sobre todo en la transferencia de conocimientos tradicionales a través de la práctica pues la nueva generación ya no pasa tiempo en el campo y dentro de los cafetales, por lo tanto no pueden sentirse identificados con la producción de café como forma de vida en tanto que no existe ese arraigo cultural. La transferencia de conocimientos de generación en generación para la prevalencia en la historia de la producción de café como forma de vida en la comunidad de San Bartolomé se ha interrumpido.

Está claro que la replicación de las pautas culturales de una generación a otra nunca es completa. Las antiguas pautas no siempre se repiten con exactitud en generaciones sucesivas, y continuamente se añaden pautas nuevas.

Sin embargo, el desinterés que muestra la nueva generación en San Bartolomé viene de un aletargamiento profundo en el que viven, de una conciencia que tiene implantado un nuevo chip de "desarrollo" en el cual identifican su raíz con la pobreza de la que quieren huir, relacionan al campo con el atraso.

Hay muchos factores que pueden explicar este desarraigo, principalmente a través de su crecimiento y desarrollo como individuos, la educación federal ha sido un factor clave para este cambio de visión, dada su naturaleza con enfoque occidental la educación a la que tienen acceso los jóvenes del *hoy* es una educación estandarizada y globalizada hecha para unificar a las masas. No existe un verdadero enfoque de educación rural que potencialice el desarrollo endógeno de las comunidades.

Es una educación trazada o planeada para que las sociedades se ajusten o se adapten al nuevo *desarrollo* que devora a su paso a las sociedades escupiendo a diestra y siniestra el perfil de los ciudadanos que necesita para formar parte de ese desarrollo. Y no al revés, una educación que dé respuesta a la realidad.

No puede funcionar de este modo para las comunidades indígenas, porque hay muchas cosas que se perderán en tanto el enfoque educativo no cambie, centrándose en rescatar la identidad cultural a través de las lenguas.

Pero poco a poco en San Bartolomé la música endémica, el lenguaje, la vestimenta tradicional forman parte de una realidad, de una identidad cultural a la que la nueva generación no siente ya apego, e incluso es motivo de pudor el ser parte de ésta, buscan con desesperación ser parte de otra realidad, una realidad que no conocen pero que los hace crear nuevas ilusiones y fantasías, ilusiones y fantasías falsas que los medios de comunicación a los que tienen acceso han puesto en sus cabezas.

Pues la realidad del mundo exterior no es tan *rosa*, ni tan *amable*, en un mundo lleno de ajenidades, donde existen millones de personas buscando un lugar, donde predomina el desempleo, el salario mínimo, la explotación, donde la pobreza también es una realidad en las grandes ciudades, la idea de salir y buscar éxito es más complicada de lo que pueden pensar.

Sin embargo, la necesidad de conocer cosas diferentes está inmersa en el ser humano, la curiosidad de lo que hay más allá de su comunidad es algo muy razonable, buscar una mejor calidad de vida.

Una vez que ellos dejan su comunidad y el estatus que puedan tener dentro de ella se enfrentarán a todas esas ajenidades, en espacios nuevos, sin rostros conocidos donde dejarán de ser un individuo en colectividad, para formar parte del engranaje de globalización en que vivimos, donde la identidad nos resguarda, pero afuera, en realidad sólo somos uno más, uno

de tantos en un mundo laboral donde nadie es indispensable, en el cual hay tantos otros atrás que harán el doble de trabajo por la mitad de dinero. Aceptar todo esto es complicado, porque siempre iremos en busca del éxito.

Pero ese mismo éxito es vital en las comunidades de las que migran, ese éxito es necesario en San Bartolomé, pues hace falta esa vitalidad de la nueva generación, hace falta el crecimiento desde dentro con la misma comunidad, sobre todo por las condiciones de pobreza y marginación en las que se vive en diversas comunidades rurales del país se hace urgente ese crecimiento.

La nueva vitalidad se encuentra en los jóvenes y mientras ellos no tengan una alternativa de desarrollo seguirán emigrando de la comunidad, mientras ellos no puedan ver ese progreso y ese futuro esperanzador no echarán raíz en San Bartolomé, necesitan esa nueva alternativa que les permita salir adelante y tener una mejor calidad de vida.

Es importante que la nueva generación sea consiente del panorama completo, una vez que conozcan la situación real que vive el campo en nuestro país, que no se trata solamente de San Bartolomé, que es una situación generalizada a nivel nacional podrán revalorar con mayor fuerza lo que han dejado atrás y sobre todo podrán admirar toda la riqueza natural que existe en su comunidad, ese potencial que hay para un verdadero desarrollo endógeno que pueden impulsar ellos mismos para tener una mejor vida.

Toda la variedad de vegetación que existe dentro de la comunidad gracias a su clima los ubica en una zona muy abundante, hay mucha riqueza natural, que de cierta forma es poco contemplada por los habitantes de la comunidad, al ser su entorno cotidiano no pueden maravillarse por completo de todo lo que les rodea, pues siempre lo han conocido, siempre ha estado ahí.

El que los jóvenes de la comunidad migren representa también una oportunidad de comparar y revalorar lo que tienen, pero es vital que existan alternativas de desarrollo dentro de la comunidad para que ésta represente una verdadera opción para los más jóvenes y así ellos regresen.

La cafeticultura en San Bartolomé necesita este relevo generacional pues las edades de los productores ya son avanzadas, para que persista a futuro la producción de café en la comunidad se requieren de muchos cambios y mucho esfuerzo, pero sobre todo de crecimiento y evolución en la producción. Hace falta la fuerza de la nueva generación dentro de los cafetales y el arraigo de sus ancestros a la producción de café en la combinación perfecta para continuar escribiendo la historia cafetalera de San Bartolomé.

4.3 Conclusiones

Muchas veces la realidad está frente a nosotros, aunque conocerla, vivirla y verla realmente de frente es duro, es difícil, pero a la vez es esperanzador, es necesario para poder empezar a cambiar, porque nos sentimos tan ajenos a esa realidad cuando somos parte de ella.

El abandono y descobijo a la producción cafetalera a nivel nacional ha originado el paulatino abandono de los cafetales con presencia de roya. Sin embargo, a pesar de las condiciones por las que atraviesa la cafeticultura en San Bartolomé existe un fuerte arraigo de los productores por la producción de café, por el campo, por ello evolucionarán en los procesos necesarios para que prevalezca esta actividad.

La forma de vida en torno al café que los productores de San Bartolomé conocían ha cambiado, la nueva generación no encuentra una vida derivada de la producción de café. Sin embargo, el apego que los productores de café muestran por su tierra, por sus cafetales es real, más allá de la problemática en la que se encuentra la cafeticultura existe disposición por parte de los productores a evolucionar al paso que la producción en los cafetales lo demanda.

Es decir, para levantar la productividad dentro de los cafetales hace falta la adopción de un nuevo manejo integral que exige muchas labores por parte de los productores, pero será posible gracias a ese apego que sienten que no dejarán perder la producción de café en la comunidad.

Por otra parte, los efectos de la roya han dejado ver solamente la punta del iceberg de las problemáticas por las que atraviesa la producción cafetalera en la comunidad, ya que hace evidente la desarticulación de CEPCO en la producción orgánica con los cafeticultores, la falta de interés real ante los efectos del hongo por parte del gobierno federal, y la nula asesoría técnica a nivel estatal por parte de CEPCO.

De manera interna, evidencia además, la falta de liderazgo en la comunidad que apunte las acciones necesarias y pertinentes para la evolución de la producción de café a través del manejo agroecológico de su ecosistema en conjunto, por lo cual la asesoría técnica es un elemento indispensable para lograr la transición en la producción, pasar de la recolección a la producción del aromático.

La producción de café en la comunidad de San Bartolomé es la base fundamental de las familias, su principal actividad aunque actualmente con poca remuneración económica, eso no cambia el hecho de que la cafecultura tiene gran arraigo identitario y cultural en los habitantes de la comunidad. Desde muy temprano al amanecer en los hogares ya se está tomando café, la dinámica diaria dentro de las familias está muy ligada a las labores en los cafetales, por tanto hoy en día la cafecultura es el corazón que da vida a San Bartolomé. De inicio el corazón forma parte importante pues dará el deseo de superación y el empuje necesario para lograr nuevas metas, es esa fuerza vital que caracteriza a todas las zonas rurales, esa energía que no se puede igualar, pueden subir y bajar sin cansancio por caminos y brechas que se hacen solas.

Todas las comunidades necesitan un corazón pero sobre todo piernas para avanzar, no se puede avanzar sólo con el corazón, por mucho que ellos lo deseen, necesitan ese impulso y esa fuerza que los ayude a seguir adelante, en la búsqueda del camino que los guíe a un desarrollo endógeno.

San Bartolomé requiere de cambios profundos y consientes que permitan a su población tener el control de los factores ecológicos, económicos, políticos y sociales que los determinan y afectan. Es imperante romper con el patriarcado que a cuenta gotas apacigua el descontento social sin brindar soluciones reales, sólo creando conformismo y fragmentación social aumentando las desigualdades, por ello la importancia de lograr la autogestión como comunidad.

Por otra parte, la transferencia de la cultura y el *habitus* en San Bartolomé deben ser reforzados mediante el orgullo étnico en la nueva generación para que la transferencia de saberes tradicionales no se pierda y se conserve el arraigo cultural al campo, ya que la persistencia del cultivo del aromático en la comunidad depende de la participación de la “nueva generación”, así como de la evolución y adaptación cultural para prevalecer este *habitus* y repicar esa “forma de vida”.

4.4 Recomendaciones

En la búsqueda de un desarrollo comunitario sostenible.

De acuerdo con Toledo (1996) se puede definir un desarrollo comunitario sostenible como aquel proceso de carácter endógeno por medio del cual una comunidad toma o recupera el control de los procesos que la determinan y afectan.

Tomando esta definición es que las recomendaciones aquí plasmadas están encaminadas en la búsqueda del desarrollo endógeno, para poder lograr la autonomía como comunidad indígena partiendo de la autodeterminación, es decir, la autogestión.

Es preciso que como comunidad se recupere el “control” de todos los procesos que determinan su evolución como grupo social, a partir de la cultura identitaria que los define como San Bartolomé, tomando a la acción ciudadana como base de las políticas de desarrollo, que como comunidad deben trazar.

El desarrollo endógeno se basa principalmente en la autonomía a partir del uso de los recursos con los que se cuenta como comunidad, de tal manera que las iniciativas para el desarrollo local estarán guiadas por los habitantes de la comunidad e irán en función de sus necesidades y sus recursos locales.

San Bartolomé Loxicha, Oaxaca posé un gran potencial agroecológico que puede ser dinamizado por sus habitantes a través de la implementación de sus saberes tradicionales, ese gran conocimiento que les ha brindado la observación de su medio natural es un factor clave sobre el que pueden construir la base de su desarrollo sostenible. Partiendo de la diversidad ecológica y el aprovechamiento óptimo de los recursos naturales a través de la integración de diversas prácticas productivas lograr como comunidad la autosuficiencia, la equidad social y el equilibrio económico.

Toledo (1996: 2004) desglosa seis pilares fundamentales para el desarrollo comunitario sostenible:

- 1.- Toma de control de su territorio
- 2.- Uso adecuado de los recursos naturales
- 3.- Control cultural
- 4.- Control social
- 5.- Regulación de intercambios económicos
- 6.- Toma de control político

Tomando en cuenta los seis puntos anteriores, la primer acción que la comunidad debe llevar a cabo es recuperar el control de su territorio; esto implica el establecimiento consiente de los límites territoriales con las comunidades vecinas y sobre todo su reconocimiento territorial por parte del Estado. Una vez que San Bartolomé como comunidad logre este control territorial la reapropiación de su entorno y la conciencia de los recursos con los que se cuenta será un paso sencillo.

San Bartolomé cuenta con gran extensión territorial de 15,000 hectáreas, las cuales en su totalidad son tierras comunales, el uso del suelo y vegetación en la comunidad ocupa para la agricultura apenas un 2.21% mientras que el bosque y selva ocupan el 97.46%⁵⁷, espacio territorial poco aprovechado por la comunidad.

Por ello lo siguiente será el uso adecuado de los recursos naturales que existen dentro de su territorio, para lograr esta toma de control como comunidad es muy importante regular las actividades que se realicen dentro del territorio.

A través de Bienes Comunales se debe poner en práctica en la comunidad un plan de manejo de los recursos naturales (flora, fauna, suelos, recursos hidráulicos), este plan de manejo debe regular las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras y forestales que se realizan en la comunidad. Con base en el documento Plan para el Desarrollo, Integral, Sustentable y Pluricultural publicado en el año 2005, lograr el San Bartolomé Loxicha que como comunidad quieren.

Del mismo modo se debe realizar con el apoyo de Bienes Comunales un diagnóstico o inventario en el cual se registren los recursos territoriales de la comunidad, éste será de gran ayuda para evaluar los recursos naturales de los que se puede hacer uso eficiente, ya sea del número de hectáreas con plantaciones de café, cuántas en producción y cuántas inactivas para recuperar su producción o diversificar su uso.

La toma de control del uso adecuado o no destructivo de los recursos naturales con los que cuenta San Bartolomé les permitirá como comunidad la reapropiación y el empoderamiento de su entorno para cubrir sus necesidades presentes de manera sostenible.

⁵⁷ Ver cuadro 2: Distribución del uso del suelo.

Posteriormente el control cultural implica que San Bartolomé como comunidad tome sus propias decisiones encaminadas a proteger y salvaguardar su identidad cultural, saberes tradicionales, costumbres, lengua zapoteca, vestimenta, hábitos, creencias, valores, todo ese tejido social que los unifica y los hace ser una comunidad indígena. Para ello es de suma importancia que se implementen mecanismos que garanticen su prevalencia cultural a través de tiempo, de generación en generación.

Se debe pugnar de manera interna a la toma de conciencia cultural, que enfatice en las nuevas generaciones el orgullo étnico, la pertenencia histórica y la conservación de su entorno, pues San Bartolomé atraviesa un cambio generacional paulatino que muestra en las nuevas generaciones un claro desapego a la identidad que los define como comunidad, por tanto es imperante detectar los puntos clave que crean conflicto cultural dentro de San Bartolomé, como la religión que ha sido un factor de división social dentro de la comunidad, identificado por los mismos habitantes como erosionador de tradiciones.

Posteriormente tomar el control social implica que San Bartolomé aumente su calidad de vida, esto se logrará a partir de acciones que impulsen el desarrollo de aspectos clave para la comunidad como la alimentación, vivienda, salud, educación, sanidad y esparcimiento social, es decir, el desarrollo comunitario.

El siguiente paso para lograr el desarrollo comunitario sostenible es la regulación de los intercambios económicos a partir de las actividades económicas que los miembros de la comunidad realizan de manera local, regional, nacional o incluso internacional. Puesto que las economías locales están integradas en los sistemas productivos nacionales e internacionales son afectadas de una manera u otra por los procesos económicos externos, las políticas macroeconómicas o la fijación de precios en el mercado. Para lograr la regulación de los intercambios económicos como comunidad es

importante identificar los factores externos que la afectan, y los factores internos que inhiben o marginan la esfera económica productiva de la comunidad.

Este punto puede ser el más complicado de todos, pues existen muchos factores que escapan del control de la comunidad pero que les afectan de manera directa, como el precio del café en el mercado, sus oscilaciones tienen impacto en la economía de las familias de la comunidad. Sin embargo, de manera comunitaria se puede hacer frente a todas estas ajenidades que les afectan en su vida productiva.

Por último la toma del control político en la comunidad se refiere a la capacidad de la comunidad para auto organizarse, es decir tener completo control de las normas, reglas y principios que determinan la vida política de la misma. Este principio a pesar de ser el último es el más importante, ya que, si bien, las seis dimensiones arriba descritas están estrechamente interrelacionadas la una con la otra, todas las anteriores no podrían existir o tener lugar si no existe una verdadera organización política.

De tal manera que el eje central para el desarrollo comunitario sostenible será la toma del control político de la comunidad en todos sus ámbitos.

Figura 1: Esquema de desarrollo comunitario sostenible en San Bartolomé



Fuente: Elaboración propia

A pesar del sistema de usos y costumbres implementado en la comunidad los partidos políticos y los apoyos de gobierno rompen con la dinámica social creando conflicto y división social, por ello la toma del control político dentro de San Bartolomé ayudará a erradicar descontentos sociales o inconformidades internas por la existencia de elitismos.

San Bartolomé requiere de cambios profundos y consientes que permitan a su población tener el control de los factores ecológicos, económicos, políticos y sociales que los determinan y afectan.

Para que pueda existir un San Bartolomé que lleve a cabo los seis procesos anteriores es necesario que exista primero una conciencia comunitaria, que hará posible que se logren todas la metas planteadas, por esta razón el desarrollo comunitario sostenible sólo depende de los miembros de la

comunidad, en la medida en que sean capaces de la autogestión, la organización, y la conciencia comunitaria.

De cierta forma cada problemática que se presenta en la comunidad no está aislada, sus orígenes llevan una causa y efecto, por tanto sus alcances son en cadena, una problemática lleva a la siguiente en un ciclo que se reinventa así mismo, pobreza, marginación, desnutrición, migración, de manera continua como el efecto dominó, es imperante interrumpir ese ciclo, detectando las soluciones que ya existe dentro de la comunidad, impulsar la acción colectiva para activar el potencial endógeno en San Bartolomé.

Para que las ideas prosperen y puedan echar raíz, es necesario la colaboración de cada habitante de la comunidad, que exista un compromiso real que pueda proyectarse a futuro, que sean los mismos productores quienes encabezen cada acción de cambio, con trabajo constante en puntos clave pero de impacto, con el liderazgo de los que poseen experiencia y la vitalidad de las nuevas generaciones.

BIBLIOGRAFIA

- Alarcon, J. (1993) "Los procesos como recursos: la ideología agrícola tradicional del manejo de los recursos entre los boras y huastecos y sus implicaciones para la investigación", en Leff, E. y J. Carabias (coord), *Cultura y manejo sustentable de los recursos naturales*. Tomo II, UNAM, México.
- Argueta, A. y P. Ruiz. (2011) *Saberes indígenas y diálogo intercultural*. Cultura, Ciencia y Saberes Locales, Año 5, núm. 10.
- Argueta, A. (1993) "La naturaleza del México profundo", en Arizpe, L. (coord), *Antropología breve de México*. Academia de la Investigación Científica - Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, UNAM. México.
- 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.
- Bartra, A. (2010) *Campesindios. Aproximaciones a los campesinos de un continente colonizado*. Instituto para el Desarrollo Rural de Sudamérica, La Paz.
- Bartra, A. (2008) *Hacer milpa*. Artículo en la revista Del campo. (pág.42).
- Berger, P. & Luckmann, T. (1979) *La construcción social de la realidad*. Amorrourto editores.
- Boadella, A. (2011) *Roya del cafeto. Perjuicios y beneficios para la agricultura*. Fórum café. México, D.F.

- Boltvinik, J. (1999) *Pobreza y distribución del ingreso en México*. México, Siglo XXI editores.
- Bonfil, B. (1991) *Pensar nuestra cultura*. Alianza. México. D.F.
- Bourdieu, P. (1997) *Razones prácticas (sobre la teoría de la acción)*, Anagrama, España.
- Bourdieu, P. (1984). *Sociología y Cultura*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Editorial Grijalbo. México.
- Bourdieu, P. (2007) *El sentido práctico*. Siglo XXI editores. Argentina.
- Botello, P. (2013) *Remineralización de suelos tropicales cafetaleros: caso magnesio en la región Loxicha, Oaxaca después del huracán carlota 2012*. Universidad Autónoma Chapingo.
- Castells, M. (1999) *El poder de la identidad*. Volumen II. Siglo XXI editores. Madrid España.
- Castells, M. (2003) *El poder de la identidad*. Publicado en: El País, Madrid, 18 Febrero 2003. Extraído de:
<http://www.globalizacion.org/opinion/CastellsNacionalismo.htm>. (Consultado el 1° de marzo de 2015).
- Castells, M. (2005) *La importancia de la identidad*. Publicado en: La vanguardia Madrid, 5 de Noviembre 2005.
<http://www.globalizacion.org/opinion/CastellsNacionalismo.htm>
 (Consultado el 1° de marzo de 2015).
- Contreras, M. (1994) *Ambiente, Desarrollo Sustentable y Calidad de Vida*. Caracas Venezuela.

Cohen, A. (1982) *Belonging: The Experience of Cultura*. Manchester University Press.

Cohen, A. (1986) *Symbolizing Boundries, Identity and diversity*. Manchester University Press.

Cristancho, M. A., et al., (2012) Outbreak of coffee leaf rust (*Hemileia vastatrix*) in Colombia. New Disease Reports.

Crop Protection Compendium CABI (2007) CAB International, Wallingford, UK, 2007. Disponible: <http://www.cabi.org/compendia/cpc/> (Consultado el 13 de marzo de 2015).

García, D. (2002), *Organizaciones de la sociedad civil y política social. El problema de la articulación*. Argentina, Universidad de Quilmes.

Geertz, C. (1991) *La interpretación de las culturas*. Gedisa. Barcelona .

Gómez Cruz, M. et al., (2010) Agricultura, Apicultura y Ganadería Orgánica de México 2009. Estado Actual -Retos- Tendencias. UACH - CIIDRI - CONACyT. México, D.F. 110p.

González de M. et al., (2007) *El paradigma ecológico en las ciencias sociales*. Editorial Icaria. Barcelona España.

González de M. y S. Guzmán, et al., (1999) *Introducción a la Agroecología como Desarrollo Rural Sostenible*. Mundi-prensa. Madrid España.

González, S. (2008) *Agroecología. Saberes campesinos y agricultura como forma de vida*. Universidad Autónoma Chapingo. Estado de México.

- Hernández, M. (2011) *México, café y productores. Historia de la cultura cafetalera que transformó nuestras regiones*. Universidad Autónoma Chapingo. Estado de México.
- Harris, M. (1996) *El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías de la cultura*. Siglo XXI. España.
- Hernández, S. (2012) *Conocimiento de la diversidad vegetal en cafetales para la diversificación productiva en San Vicente Yogondoy, Pochutla, Oaxaca*. Tesis de Licenciatura. Universidad Autónoma Chapingo.
- Hernández, X. (1983) *Consideraciones etnobotánicas de los mercados en México*, en Revista de Geografía Agrícola, núm 4, Universidad Autónoma Chapingo, México.
- Hernández, X. (1985) "Exploración etnobotánica y su metodología", en Revista de Geografía Agrícola, tomo I, Universidad Autónoma Chapingo, México.
- IFOAM (2008), Definition or Organic Agriculture. Spanish; <http://www.ifoam.org>
- Kessel, V. (1992) *Holocausto al progreso*. Hisbol. La paz, Bolivia.
- Kottak, P. (1997) *Antropología Cultural: Espejo para la humanidad*. McGraw-Hill. Madrid. España.
- Lovelock, J. (2007) *La venganza de la tierra*. Planeta. Madrid.

- López, R., Gómez, T., Gómez, M. (2014) *Caracterización de la producción de café orgánico en el Estado de Oaxaca*. Extraído de: <http://virtual.chapingo.mx/> (Consultado 13 de febrero de 2015).
- Martínez, A. (1994) *De la economía ecológica al ecologismo popular*. Icaria Barcelona.
- Mercado, J. (1999) *Dynamiques familiales rurales de reproduction et politique néolibérale au Mexique. Estudio de caso Tlaxcala*. Tesis Doctoral. Francia, Universidad de París.
- Mondragón, M. (2003) “*Política y desarrollo Social en el sector agropecuario en el marco del Acuerdo Nacional para el Campo*”. En *el campo no aguanta más*. México. Df.
- Morales, H., et al., (2011) *La Agroecología en la construcción de alternativas hacia la sustentabilidad rural*. Siglo XXI editores. México.
- OIC (2014) Organización internacional del café <http://www.ico.org> (Consultada 13 de noviembre de 2014).
- Pérez, J. (2005) *Los Bienes y Servicios Ambientales, el Acceso a los Mercados y los Pagos por servicios Ambientales*. <http://www.Unctad.Org>. (Consultado enero 20 de 2015).
- Robles, B. (2011) *Los productores de café en México: Problemática y ejercicio del presupuesto*. Mexican Rural Development Research Reports.

- Roseberry, W., Samper, M., Gudmundson, L. (comps.) (2001) *Café, sociedad y relaciones de poder en América Latina*. Heredia, Editorial Universidad Nacional.
- SAGARPA (2012) Impactos del café <http://www.sagarpa.gob.mx> (consultado 21 de noviembre de 2014).
- Scheler, M. (1972) *El saber y la cultura*. Pléyade. Buenos Aires.
- Schwentenius, R., et al., (2004) *El campo aguanta más*. Segunda edición. Universidad Autónoma Chapingo.
- SEDESOL (2014) Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social. <http://www.sedesol.org.mx> (Consultado el 18 de diciembre de 2014).
- SIAP 2012. Café cereza en el Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. http://reportes.siap.gob.mx/aagricola_siap/icultivo/index.jsp (consultado el 3 de diciembre de 2014).
- Tapia, N. (2008) *Aprendiendo el desarrollo endógeno sostenible*. Serie cosmovisión y ciencias. Plural editores. La Paz. Bolivia.
- Toledo, V., y Bassols, B. (2008) *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria. Barcelona.
- Toledo, V. (1993) "Modernidad y Ecología: la nueva crisis planetaria", en *Ecología Política* N° 3.
- Toledo, V. (1996) *Principios etnoecológicos para el desarrollo sustentable de comunidades campesinas e indígenas*. Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Ecología, México.

- Vandana, S. (1992) "Recovering the real meaning of sustainability", en David, E. & Joy A. Palmer (eds.) *The Environment in Question. Ethics and Global Issues*, London, Routledge.
- Velázquez, J. (2014) *Remineralización de los suelos tropicales cafetaleros: caso calcio en la región Loxicha, Oaxaca después del huracán Carlota 2012*. Tesis. Universidad Autónoma Chapingo.
- Waridel, L.(2001) *Un café por la causa*. Hacia un comercio justo. Comisión de Cooperación Ambiental de América del Norte (CCAAN). Edición en español.
- Weber, E. (1970) *Estilos de educación*. Barcelona, Herder, cap. 1.
- Willer, H. y Kilcher, L. (2009) *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2009*. IFOAM.
- Wolf, Eric (1982) *Los campesinos*. Labor. España.

ANEXOS

ANEXO 1: LISTADO DE ORGANIZACIONES INTEGRANTES DE CEPKO, 2015

No	NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN
1	CAFE DEL MILENIO S.C. DE R.L.
2	CAFÉ SAN JOSE ZARAGOZA S.P.R. DE R.I.
3	CAFÉ YOGONDOY LOXICHA S.S.S
4	CAFETALEROS UNIDOS DE LA COSTA S.C.L.
5	CAFETALEROS ZONA COSTA S. DE R. L.
6	CAMPESINOS UNIDOS EN SAN JUAN MAZATLAN MIXE, S.P.R. DE R.I.
7	COOPERATIVA SAN FRANCISCO JAYACAXTEPEC, S.C. DE R.L.
8	COOPERATIVA ZAPOTECOS DEL SUR, S.C. DE R.I.
9	CORPORACION COMUNITARIA 16 DE ABRIL TABAA, S.C. DE R.L.
10	DEFENSA DE LA ECOLOGIA ATITLAN S. C. DE R.L.
11	FEDERACION DE SOCIEDADES DE SOLIDARIDAD SOCIAL "ZAPATA VIVE" S.S.S.
12	KONG OY, REY BUENO, S.C. DE R.L.
13	LA FLOR DE CHUXNABAN S.P.R. DE R.I.
14	LA HUMILDAD, S.DE S.S.
15	NAXO SINE S. DE S.S.
16	ORO DEL RINCON S.C. DE R.L.
17	PRODUCTORES ORGANICOS SANTIAGO LACHIGUIRI, S.C. DE R.L.
18	PROGRESO DE SAN JUAN COTZOCON MIXES S.P.R. DE R.I.
19	SAN JUAN METALTEPEC S.C.L.
20	ORGANIZACIÓN NUESTRA SEÑORA DEL REFUGIO S.P.R. DE R. L.
21	FUERZA ORGANIZADA, S.C.L.
22	SOCIEDAD COOPERATIVA LA ITUNDUJIA, S.C.L.
23	UPISL. S.C.L.
24	SOCIEDAD DE PRODUCCION AGROPECUARIA LA MIXTECA, S.P.R. DE R. I.
25	SOCORRO S. P.R. DE R. L.
26	TIERRA MARAVILLOSA S.C. DE R.L.
27	UNIDAD PRODUCTIVA DE SANTA CRUZ OCOTAL MIXE S.P.R. DE R. I.
28	UNION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFE CHUXNABAN S.P.R. DE R.I.
29	UNION DE PRODUCTORES DE CAFE DE QUETZALTEPEC MIXE S.P.R. DE R.I.
30	UNION DE PRODUCTORES MAZATECOS S. DE S.S.
31	UNION DE PRODUCTORES MIXTECA ALTA S. DE S.S.
32	UNION DE PUEBLOS INDIGENAS ZAPOTECOS DE LA SIERRA SUR S.P.R.DE R.I.
33	XANGUIY SANTA CATARINA XANAGUIA S.P.R. DE R.I.
34	XANICA S.P.R. DE R.I.

ANEXO 2:
LISTADO DE PRODUCTORES MIEMBROS DE CAFÉ DEL MILENIO S.C
DE R.L 2015

No	NOMBRE
1	CORTES ANTONIO CATALINA
2	CORTES CORTES CRESENCIO
3	CORTES CORTES ZITA
4	CORTES GASPAS ANASTACIO
5	CORTES GASPAS BENITO ANIANO
6	CORTES GASPAS GERVACIO
7	CORTES GASPAS JUANA
8	CORTES GASPAS PEDRO
9	CORTES GASPAS SEVERIANO
10	CORTES GASPAS VALERIO
11	CORTES GERVACIO MIGUEL
12	CORTES MARTINEZ AGEO
13	CORTES MARTINEZ GODOFRENO
14	CORTES MARTINEZ LIDIA
15	CORTES MENDOZA ELIA ABADESA
16	CORTES ROMAN FILIMON
17	CORTES X CELEDONIO
18	CORTES X EMILIO
19	CORTES X LEONOR
20	CORTES GASPAS SILVINO
21	CRUZ CRUZ NABOR
22	CRUZ GARCIA MODESTO
23	CRUZ GASPAS ISRAEL
24	CRUZ GASPAS NAHUM
25	CRUZ ROMAN DANIEL
26	CRUZ X ALBERTO
27	CRUZ X AMADEO
28	CRUZ X VALENTINO
29	CRUZ ZURITA PAULINO
30	GARCIA MARTINEZ FRANCISCO
31	GASPAS CORTES NICOLAS
32	GASPAS CORTES TIMOTEO
33	GASPAS GARCIA JOEL
34	GASPAS GASPAS INOCENCIO
35	GASPAS GERVACIO FAVIAN
36	GASPAS MENDOZA CRISOFORO
37	GASPAS MENDOZA HELIODORO
38	GASPAS MENDOZA PRIMITIVA
39	GASPAS PACHECO AGRICOLA
40	GASPAS PACHECO GAUDENCIO

41	GASPAR PACHECO GETULIO
42	GASPAR PACHECO JOSE CUPERTINO
43	GASPAR REYES ALFONSO
44	GASPAR ROMAN GODOFREDO
45	GASPAR ROMAN JUVENAL
46	GASPAR X APOLINAR
47	GASPAR X DOMITILA
48	GASPAR X LINO
49	GASPAR X LORENZA
50	GASPAR X MIGUEL
51	GASPAR X VENUSTIO
52	GASPAR ZURITA BIBIANO
53	GASPAR ZURITA DIANA
54	GASPAR ZURITA ZUZUKI
56	HERNANDEZ GASPAR ALFONSO
57	HERNANDEZ SANTOS GENOVEVA
58	HERNANDEZ SANTOS MAGDALENA
59	HERNANDEZ PACHECO INOCENCIO
60	JIMENEZ PACHECO ISIDORO
61	JIMENEZ PACHECO JUANA
62	JIMENEZ PACHECO LUCIA
63	JIMENEZ PACHECO RAFAEL
64	MARTINEZ CORTES NORBERTO
65	MARTINEZ GASPAR JOAQUIN
66	MARTINEZ JIMENEZ GERARDO
67	MARTINEZ PEDRO MAXIMO
68	MARTINEZ X ELIA
69	MENDOZA CORTES FRANCISCA
70	MENDOZA GARCIA EMILIANO
71	MENDOZA JIMENEZ JORDAN
72	MENDOZA SANTOS ONESIMA
73	MENDOZA SANTOS TOMAS
74	MENDOZA X CLAUDIA
75	MENDOZA X FRANCISCO
76	PACHECO CRUZ ESTEBAN
77	PACHECO GASPAR CARINA
78	PACHECO GASPAR EUGENIO
79	PACHECO GASPAR JULIO
80	PACHECO VELAZQUEZ AQUILINA
81	PACHECO X BRAULIA
82	PACHECO X JOAQUIN
83	PACHECO X MACRINA
84	PACHECO ZURITA AGRICOLA
85	PACHECO ZURITA GONZALO
86	PEDRO ROMAN CALIXTO

87	ROMAN CORTES GREGORIO
88	ROMAN GARCIA AURELIA
89	ROMAN GASPAR JOVINIANO
90	ROMAN GASPAR TARCISIO
91	ROMAN GASPAR TEOFILO
92	ROMAN MARTINEZ ALBERTO
93	ROMAN MENDOZA ELEUTERIO
94	ROMAN ROMAN JUAN
95	ROMAN SANTIAGO ISIDORO
96	ROMAN SANTOS ARTEMIO
97	ROMAN SANTOS COSME DAMIAN
98	ROMAN SANTOS JOEL
99	ROMAN X ABDON
100	ROMAN X FEBRONIA
101	ROMAN X MIGUEL
102	SANCHEZ X JUVENTINO
103	SANTOS MENDOZA EDUARDO
104	SANTOS PACHECO MACARIO
105	SANTOS PACHECO CARLOS
106	SANTOS PACHECO LEONOR
107	SANTOS ZURITA JOSE LUIS

Nota: miembros activos de “Café del Milenio S. C. de R. L.” hasta el cambio de administración en la directiva de la cooperativa en mayo de 2015.

ANEXO FOTOGRÁFICO



Entrevista trabajo de campo San Bartolomé 2014

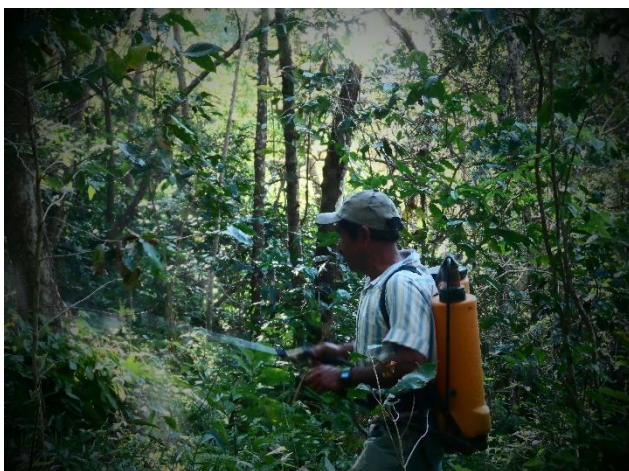


Limpieza del café



Limpieza del café





Fumigando el cafetal en combate de la roya



Reproducción de ME para combate de la roya



San Bartolomé Loxicha Oaxaca



La nueva generación en San Bartolomé

