

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

INVESTIGACIÓN DE LA HISTORIA
DEL CAFÉ, LOS SECRETOS Y LA
COSECHA EN LA REGIÓN DEL
SOCONUSCO, CHIAPAS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

ANA AURORA LEZAMA AVENDAÑO

DIRECTOR DE TESIS

MTRA. MÓNICA BRITTO RAMOS

TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS

OCT 2024





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR
Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 14 de octubre de 2024

c. Ana Aurora Lezama Avendaño

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Investigación de la historia del café, los secretos y la cosecha en la región del

Soconusco, Chiapas

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Dr. Marcos Gabriel Molina López

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez

Mtra. Mónica Britto Ramos



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

Ccp.Expedien

DEDICATORIA

A MIS PADRES

A mis padres que han sabido formarme como la persona que soy en la actualidad con principios, buenos hábitos y valores. Muchos de mis logros se los debo a ustedes entre los cuales se incluye el cumplimiento de esta etapa. Me formaron con reglas, algunas libertades y me motivaron constantemente para alcanzar mis metas y mis sueños.

Por ello quiero dedicar mi tesis a mis amados padres.

A MIS HERMANOS

A mi hermano mayor José Luis y a mi hermanito Luis Gabriel que con su amor me han enseñado muchas cosas valiosas, aunque no siempre estamos de acuerdo, pero los amo mucho, son los mejores hermanos, gracias por sus consejos, por estar conmigo en los buenos y malos momentos. Gracias por todo.

A MI ABUELITA PATERNA

A mi abuelita que es como una madre, pero con mucha más azúcar y un gran corazón, que con la sabiduría de Dios me has enseñado a ser quien soy hoy. Gracias por tu paciencia, por enseñarme el camino de la vida, gracias por tus consejos, por el amor que me has dado y por tu apoyo incondicional en mi vida.

A MI ABUELITA MATERNA

Agradezco a mi abuelita por su ejemplo y enseñanza, fue la persona después de mis padres que más se preocupaban por mí, sus canas son sinónimo de sabiduría. Me enseñaron muchas cosas vitales para la vida, y me encaminaron por el buen sende

A MI ABUELITO

Mi abuelito, quien pasó de su voz fuerte a una voz suave y lenta hay que agradecerle que en sus tiempos mozos siempre tuviera tiempo para nosotros, y es que el tiempo pasa y no perdona, ahora es una persona que merece nuestros cuidados y cariño, porque gracias a sus consejos sabios. Para mi abuelo le dedico este importante paso en mi vida a mis queridos abuelos, quienes con su amor y apoyo incondicional han hecho posible este sueño, que la perseverancia y la bondad son las claves del éxito. Gracias por su eterno amor e inspiración, por ello quiero dedicar mi tesis a él.

A MI NOVIO

Querido, hoy cierro un capítulo importante de mi vida, pero abro un nuevo camino lleno de posibilidades y aprendizajes. Y tú has sido parte fundamental de este proceso, con tu amor, con tu paciencia y con tu inagotable apoyo. Gracias por haberme acompañado en este largo camino, por creer en mí cuando yo misma dudaba y por alentarme a seguir adelante en los momentos más difíciles. Este logro lo comparto contigo, porque tú me has inspirado, motivado y ayudado a crecer como persona y como profesional.

A MI MAESTRA

Mi gratitud hacia mi maestra es infinita. Su dedicación y sabiduría me han inspirado en todo momento durante la elaboración de mi tesis. Agradezco su paciencia y disponibilidad para responder a mis dudas y brindarme su guía invaluable. Sin su apoyo, este trabajo no hubiera sido posible. Agradezco de todo corazón a mi maestra Mónica Britto Ramos.

Soy una persona muy afortunada de tener a una maestra como usted, gracias por brindarme su confianza, sus buenos consejos y gracias por haberme dado clases a lo largo de mi carrera.

A MIS ASESORES

A mis asesores de tesis el Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez y el Dr. Marcos Gabriel Molina López, por brindarme generosamente su tiempo y experiencia, que me guiaron siempre con comprensión y paciencia para culminar este trabajo, alentándome en el complejo y gratificante camino de la investigación. Su guía constante y su fe inquebrantable en mis habilidades me han motivado a alcanzar alturas que nunca imaginé. No tengo palabras para expresar mi gratitud por su inmenso apoyo durante este viaje.

A MIS MASCOTAS

A mis perritos, que siempre me acompañaron a lo largo de mis estudios y siempre me esperaban, se quedaban conmigo en las noches, gracias por estar ahí conmigo. Han sido el mejor apoyo emocional para mí. Aunque que algunos ya no están presentes para verme cumplir mis sueños, su recuerdo queda grabado para siempre en mi corazón

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
OBJETIVOS	4
MARCO TEÓRICO	5
CRECIMIENTO (1846-1892), ESTABLECIMIENTO DE LAS FINCAS EN EL SOCONUSCO, EXPANSIÓN DE LA ACTIVIDAD CAFICULTURA EN CHIAPAS	6
ORÍGENES DEL CAFÉ DE CHIAPAS (1846).....	6
EL CULTIVO COMERCIAL DEL CAFÉ EN EL SOCONUSCO (1890-1940)	7
COMIENZO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE CHIAPAS.....	7
LA EXPANSIÓN HACIA OTRAS SUBREGIONES DE CHIAPAS (1908-2010)	8
ENTRE FINCAS Y SISTEMAS AGROFORESTALES: LA CAFICULTURA EN LOS ALTOS DE CHIAPAS (1911-1950).....	8
LA CAFICULTURA FRENTE A LAS EXIGENCIAS DE LA REESTRUCTURACIÓN Y MODERNIZACIÓN PRODUCTIVA.....	9
TRANSFORMACIÓN DE LA CAFICULTURA EN CHIAPAS	10
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	10
COSECHA DE CAFÉ EN CHIAPAS AFECTADA POR LA PLAGA DE LA ROYA.....	11
PROBLEMA MULTIFACTORIAL	11
LA CRISIS DE LA ROYA EN MÉXICO Y CHIAPAS	12
REGIÓN DEL SOCONUSCO.....	12
LAS COMUNIDADES BAJO ESTUDIO	13
CAMBIO CLIMÁTICO, EL PRINCIPAL CULPABLE	14
PRODUCCIÓN DEL CAFÉ.....	16
¿POR QUE EL CAFÉ ORGÁNICO DE CHIAPAS ES EL MEJOR DEL MUNDO?.....	16
PROCEDIMIENTO	20
LAS HERRAMIENTAS	20
PROCEDIMIENTO DEL SECADO	21
LOS SECRETOS PARA UNA ÓPTIMA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ	23
EL CAFÉ DURANTE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO	23
CHIAPAS	24

LOCALIDADES CAFETALERAS ANALIZADAS	24
UNIÓN ROJA, CHIAPAS	24
UNIÓN JUÁREZ, CHIAPAS	26
CASA GRANDE, SANTO DOMINGO, UNIÓN JUÁREZ, CHIAPAS	26
DATO CURIOSO DE LA CASA GRANDE	27
LEYENDA URBANA	27
MUSEO DEL CAFÉ, EN LA CASA GRANDE	27
UNA FANTÁSTICA LEYENDA SOBRE EL ORIGEN DEL CAFÉ	28
METODOLOGÍA	32
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	32
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	35
SEGUNDA ENTREVISTA	38
PRIMER SECRETO DE LA COSECHA DEL CAFÉ	39
CONCLUSIÓN	52
PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES	53
GLOSARIO	54
REFERENCIAS DOCUMENTALES	56
ANEXOS	60
ANEXO 1. ENTREVISTA	61
ANEXO 2. ENCUESTA	62

INTRODUCCIÓN

El cultivo del café para la exportación arrancó con fuerza a partir de 1890 en el Soconusco, una región de amplias llanuras próximo al océano Pacífico, en el contexto de la economía exportadora mexicana de la era del capitalismo liberal (1870-1929). Uno de los estados considerados con el mejor café en México es Chiapas, al ser el principal productor de este grano a nivel nacional. El café de Chiapas ampara el café verde o tostado molido, de la especie *Coffea Arabica*, en el cultivo producido en el estado de Chiapas. Hay regiones o ejidos que se dedican al cultivo del café, aunque algunas no son tan reconocidas. El café chiapaneco se distingue por su frescura y sabor equilibrado, a pesar de su alta acidez, posee un aroma intenso y notas cítricas, fruto de las condiciones geográficas y el clima húmedo de esta zona, que se dedica a la cosecha del café.

La región del Soconusco está conformada por 15 municipios: Acacoyagua, Acapetahua, Cacahoatán, Escuintla, Frontera Hidalgo, Huehuetán, Huixtla, Mazatán, Metapa, Suchiate, Tapachula, Tuxtla Chico, Tuzantán, Unión Juárez y Villa Comaltitlán, entre las principales cosechas sobresalen el café, cacao, banano, mango, papaya, limón persa, marañón, flores tropicales y follajes.

JUSTIFICACIÓN

La investigación de este tema se enfoca en los problemas y en las tradiciones que tienen en esta zona cafetalera. Para lograr el objetivo de una investigación de campo, se aplicará una encuesta a las personas implicadas en las labores del ámbito cafetalero, para obtener datos fidedignos que nos permitan un acercamiento a esta problemática, ya que mucha gente no conoce los retos y las dificultades que enfrentan para cosechar el café. El cultivo del café en el Soconusco tiene una importancia fundamental en el uso de recursos naturales, el empleo de fuerza de trabajo, la generación de ingresos y el desarrollo en la región. El café se consume como bebida, además de su incomparable sabor, es rico en antioxidantes, otros compuestos y minerales como el magnesio, que tienen beneficios comprobados para la salud. Es de sobra conocido que contiene cafeína, que ayuda a mantener la energía y la concentración, además de aportar muchos más beneficios a la salud. Café de Chiapas es una denominación que se otorga gracias al café que es producido en diversas zonas del estado de Chiapas, a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que posee, contamos con suelos volcánicos, climas aptos que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año y una gran diversidad de excelentes temperaturas. Son las características que, de manera conjunta, dan origen a un producto con una alta acidez, aroma intenso, sabor agradable y apreciable cuerpo, alcanzando así una excelente calidad. Por ello uno de los estados con mejor café en México es Chiapas, al ser el principal productor de este grano a nivel nacional. El café chiapaneco se distingue por su frescura y sabor.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El café es la segunda bebida con mayor consumo además del agua pura, la producción representa una actividad estratégica para México: involucra exportaciones por 897 millones de dólares/año, vincula directa e indirectamente a cerca de 3 millones de personas y genera un valor en el mercado de alrededor de 20 mil millones de pesos por año (Senado de la caficultura, 2015). La caficultura comprende las labores de producción y comercialización del café. Es una actividad de gran relevancia para la población indígena y campesina que habita en las áreas montañosas del centro y sureste de México debido a que la producción y venta de este grano ha permitido obtener históricamente ingresos económicos para la subsistencia de este segmento de la sociedad.

La historia del café está llena de leyendas y relatos, saber a ciencia cierta su origen es complicado. El descubrimiento de los cafetos se les atribuye a los esclavos africanos que comían de las cerezas del café, mismas que posteriormente llegaron a Arabia en el siglo XV, lugar en el que se presume comenzó el consumo como bebida y su propagación. La llegada del café al continente americano carece también de datos certeros. Algunos autores afirman que los holandeses fueron los que trajeron el cafeto a América, y otros mencionan que fue introducida por los franceses, siendo la última la historia más aceptada (Talens, 2014). La Organización Internacional del café (OIC) alude que la historia de la entrada del café en América se dio gracias a ambos bandos, mientras que la travesía del cafeto traído por el francés Gabriel Mathieu de Clieu es la más romántica por los obstáculos que tuvo que enfrentar llegando a Martinica alrededor de 1720 y el registro de la primera cosecha en 1726.

Según los registros el café fue introducido a México por distintas regiones del país a finales del siglo XVIII. (Aproximadamente en 1790).

OBJETIVOS

GENERAL

- ❖ Realizar una investigación cualitativa a través de una entrevista a los agricultores, para identificar los procesos de la cosecha del café, así como también recolectar información con los ciudadanos de Berriozábal y Tuxtla Gutiérrez y vincularlos con otros datos obtenidos.

ESPECÍFICOS

- ❖ Indagar y obtener información del proceso del café a través del presente trabajo de investigación.
- ❖ Identificar y comprender el nivel de información que poseen los habitantes de Berriozábal y Tuxtla Gutiérrez acerca de la caficultura y sus procesos, su valoración del trabajo de los cafetaleros y sus hábitos de consumo del producto, entre otros.
- ❖ Registrar y difundir los retos y dificultades que enfrenta la producción del café en la zona del Soconusco, Chiapas, así como revalorizar el esfuerzo, experiencia y capacidad de sus cafecultores.

MARCO TEÓRICO

La investigación tiene como propósito conocer lo que las personas de esta zona tienen que enfrentar y los problemas que se les presentan, como el cambio climático, las plagas y los hongos que contaminan a las plantas, etc. Porque nosotros no nos ponemos a pensar ni somos conscientes de todo lo que los caficultores tienen que hacer para que nosotros tengamos una taza de café en nuestra mesa y café molido en nuestra despensa. El proceso de siembra, de cosecha, de secado y los secretos que tienen los productores. Los estados más cafetaleros son: Chiapas, Veracruz y Puebla, concentran en conjunto el 80% de la producción mexicana de café. Sus tierras cafetaleras comparten características como la altura entre mil y mil 300 metros sobre el nivel del mar y un clima húmedo durante todo el año.

La caficultura en Chiapas, emplea de manera directa más de 180,000 familias en trabajos culturales de producción y comercialización del aromático; en 88 municipios cafetaleros agrupados en 15 regiones socioeconómicas. Chiapas es un estado con un tradicional cuidado en el cultivo y de buena comercialización. La primera vez que se introdujo el grano de café al estado fue en 1846 por Gerónimo Manchinelli, en el municipio de Tuxtla Chico, en donde se encuentran las conocidas e históricas ruinas de Izapa, en aquel bello paisaje con el majestuoso volcán Tacaná se adaptó rápidamente el primer grano de café chiapaneco.

Este provenía de Guatemala, donde las condiciones climáticas y de producción son parecidas, puesto que no hay que olvidar que en Centroamérica el café comenzó a producirse desde el siglo XVII cuando fue traído de Francia. Encontramos en parte de la historia del café en Chiapas, que en nuestro estado la producción de café se divide en lo que es la Región Soconusco; que ocupa gran parte del sur oriente del estado de Chiapas, aunque hablando geográficamente está ubicada en la vertiente del Pacífico. Su clima difiere de los demás estados, ya que las precipitaciones son del orden de los 2 mil 500 hasta cinco mil mm anuales durante la mayor parte del año, sin períodos significativos de sequía.

Los cafetales en esta región se encuentran desde los 200 hasta los 1 mil 800 m.s.n.m. y lo que es la Región Centro Norte y Selva Lacandona de Chiapas que se caracterizan por tener periodos de sequía prolongados de noviembre hasta abril, aunque en esta zona se encuentra mucha influencia directa de vientos húmedos del Golfo de México. Como característica, los cafetales

en esta región se ubican desde los 300 a los 1200 m.s.n.m. Así, brevemente compartimos parte de la historia del café en Chiapas, pues de esta forma al abrir una bolsa de café chiapaneco y ver los granos brillar por su tostado, nos conquista por su maravilloso aroma, pues al prepararlo nos sorprende con su elixir concentrado en esencia de nuestro deleite cafetero. (Apache Tomcat, n.d.).

CRECIMIENTO (1846-1892), ESTABLECIMIENTO DE LAS FINCAS EN EL SOCONUSCO, EXPANSIÓN DE LA ACTIVIDAD CAFICULTURA EN CHIAPAS

En 1846 el cultivo de café (*Coffea arabica*) fue introducido en Chiapas por finqueros italianos y alemanes que se establecieron en la región del Soconusco. El proceso productivo del café estaba basado principalmente en trabajo asalariado de jornaleros provenientes de los altos de Chiapas, la sierra, las zonas bajas del Soconusco y de Guatemala. (Sandoval et al., 2020).

ORÍGENES DEL CAFÉ DE CHIAPAS (1846)

Los orígenes del café de Chiapas se remontan al año 1846, en que los primeros granos llegaron al municipio de Tuxtla Chico.

Justo en el escenario enmarcado por los vestigios arqueológicos de Izapa y el volcán Tacaná, se sembraron los primeros granos de café llegados desde Guatemala, donde ya se cultivaba desde el siglo XVII.

Poco después se establece la primera finca dedicada a la cosecha del café en Soconusco, Chiapas, al llegar Carlos Gris a esta localidad. Para 1876 el diplomático Matías Romero inicia el desarrollo de la colonización, de la cual surgen 22 fincas productoras de café en Soconusco, expandiéndose hasta cubrir de cafetales gran territorio del estado. (Facebook, n.d.).

EL CULTIVO COMERCIAL DEL CAFÉ EN EL SOCONUSCO (1890-1940)

El auge cafetalero que tuvo lugar en esta subregión a finales del siglo XIX estuvo relacionado con el apogeo de la caficultura en Guatemala. En 1870 este país exportó 6.000.000 kilogramos de café que provenían de la Costa Cuca. Gran parte de las fincas eran propiedad de alemanes. Se sabe que en la última década del siglo XIX cerca del 2.14% del territorio guatemalteco, es decir 2.725 km², pertenecía a finqueros alemanes dedicados al cultivo del café. En 1890 la poca disponibilidad de tierras aptas en la Costa Cuca hizo que algunos productores alemanes se internaran en El Soconusco para expandir sus plantaciones a lo largo de las laderas de la Sierra Madre.

Es importante aclarar que en 1846 un hombre llamado Gerónimo Mancinelli (Manchinelly) introdujo 1.500 arbustos provenientes de San Pablo, Guatemala, que fueron sembrados cerca de Tuxtla Chico. Pero el verdadero boom agroexportador se dio a partir de 1890 en los alrededores del río Coatán, específicamente en los municipios de Tapachula, Cacahoatán y Unión Juárez. Los nombres de algunas de estas fincas fueron: La Germania, Hannover, Prusia, Nueva Alemania, Hamburgo, Bremen, Lubeca, Badenia y Eisleben. Las fincas Germania, Hannover y La Prusia fueron fundadas por Don Guillermo Kahle a partir de 1897. En todo este proceso no hay que olvidar el papel de Matías Romero como promotor de la caficultura en El Soconusco. En 1872, después de haber dejado la cartera de Hacienda que había asumido en 1868, Romero se dedicó a incentivar el café tanto en Chiapas como en Oaxaca. (colaboradores de Wikipedia, 2023).

COMIENZO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ DE CHIAPAS

Comenzó hacia finales del siglo XVIII (1880-1910), mientras la demanda mundial de cacao y café incrementaba, la tierra se volvió un recurso indispensable para satisfacer tales requerimientos. Si bien la mayor parte de las regiones de El Soconusco y La Sierra tenían

condiciones ambientales favorables para ambos cultivos, eran bastante accidentadas, cubiertas de selva, carentes de vías de comunicación y prácticamente despobladas. Fue hacia mediados del siglo XIX cuando se concreta la primera plantación de café. Gerónimo Manchinelli fue el primer aventurero en realizar, en 1846, una plantación con alrededor de 1500 cafetos. Seguramente este personaje aprovechó la disputa entre México y Guatemala por la definición de sus límites territoriales para adentrarse en un territorio del que potencialmente obtendría grandes beneficios. (Montoya & Toledo, 2020).

LA EXPANSIÓN HACIA OTRAS SUBREGIONES DE CHIAPAS (1908-2010)

En 1908 la caficultura ya se había extendido a lo largo de otros lugares de Chiapas. Una de las razones que explica el esparcimiento del cultivo fue que desde 1921, con el gobernador Tiburcio Fernández, al promulgarse la primera ley agraria estatal se comenzaron a repartir tierras expropiadas de grandes propiedades, acción que desembocó en la profundización de la reforma agraria en las dos décadas siguientes. En El Soconusco hubo repartimientos, pero estos simplemente aseguraron la permanencia de las mejores tierras en manos de grandes finqueros. Se sabe que en 1948 ya se habían repartido ahí cerca de 107.658 hectáreas de las cuales 21.23% estuvieron constituidas por tierras de humedad, el 32% por temporal, el 22% de agostaderos y 24% de montes y cerro. (Carrera et al., 2020).

ENTRE FINCAS Y SISTEMAS AGROFORESTALES: LA CAFICULTURA EN LOS ALTOS DE CHIAPAS (1911-1950)

De vuelta a su región, los trabajadores *tsotsiles* y *tzeltales* no mostraron interés por adoptar al cafeto con fines comerciales, en buena medida por la falta de mercado y por el tiempo y esfuerzo requerido para la preparación de los cafetales (Martínez-Torres, 2006). Es probable que la intención de estos pobladores no era replicar el modelo de producción experimentado en las fincas de las ya mencionadas regiones del sur de Chiapas. Como es común entre las poblaciones

indígenas que promueven la biodiversidad en sus territorios (Boege, 2008), algunas semillas fueron tomadas para incorporarlas en sus huertos y/o parcelas, entre múltiples especies. Al respecto, un productor de Majoval, municipio de San Andrés Larráinzar, afirmó que la mayoría de los ancianos había llevado a escondidas semillas de la finca Liquidámbar (ubicada en Tapachula) a su región. El café se adaptó sin dificultad a las montañas de la región y fue compatible con los modos de vida campesina. (Pérez Grovas et al. 2002).

LA CAFICULTURA FRENTE A LAS EXIGENCIAS DE LA REESTRUCTURACIÓN Y MODERNIZACIÓN PRODUCTIVA

En el siglo XX, la caficultura nacional inicia la década de los noventa con el signo de la liberalización comercial. En el contexto del mercado externo, en julio de 1989, la Organización Internacional del Café (OIC) eliminó el sistema de cuotas de exportación. En el ámbito nacional, a partir de la cosecha 1989/ 90, el gobierno mexicano suprimió los permisos previos para la exportación y liberó el mercado interno, eliminando el precio mínimo al campo, los recuentos de existencias y la obligación del abasto interno industrial. A estas medidas le precedió el anuncio oficial de la venta y transferencia de la planta agroindustrial del Instituto Mexicano del Café (Inmecafé). Chiapas ocupa el primer lugar con el 34 por ciento de la superficie cultivada y el 36 por ciento de la producción.

En la economía estatal, el café contribuye con el 39 por ciento del valor de la producción agrícola y genera 27 millones en promedio al año. Las problemáticas que han sufrido los productores cafetaleros a nivel internacional generalmente están ligadas a cambios climáticos, plagas y problemas político económicos. Esto se puede observar en las temáticas de los proyectos anexados al fondo común para los productos básicos incorporado en 1994 dentro del Convenio Internacional de Café, en el que ya se incluían proyectos relacionados a la trata de las enfermedades de broca y roya; además de iniciativas para el desarrollo y mejora del café gourmet, así como de la calidad en general del aromático, ya sea arábica o robusta, acompañada de certificación y verificaciones. Los sistemas agroforestales de café en Chiapas fueron infestados por la roya desde el ciclo productivo 2011/2012 y la cosecha disminuyó 30% en los siguientes

tres años. Para 2014, la roya había afectado más de la mitad de la superficie cultivada del estado (142,965 ha). (Del Carmen García Aguilar et al., 1993).

TRANFORMACIÓN DE LA CAFICULTURA EN CHIAPAS

La historia de la producción, comercialización y organización del café en México refleja el proceso continuo de transformaciones ocurridas en respuesta a diferentes amenazas y oportunidades. Para comprender la situación actual de la caficultura mexicana y entender el proceso de resiliencia se requiere una comprensión de estas transformaciones históricas del sistema y considerar que es posible identificar diferentes periodos de crisis ocasionadas por factores sociales, económicos y/o ambientales.

Ejemplos de estas crisis son las caídas en el precio del café durante los años 1989, 1996 y 2001. (Martínez, 1998; FAO, 2004). En este sentido, la caficultura campesina puede entenderse como un sistema socio ecológico complejo que experimenta crisis recurrentes que conducen a que las familias campesinas constantemente desarrollen estrategias organizativas y tecnológicas a diferentes niveles, buscando el bienestar como un proceso dinámico y multifacético para la reproducción de su vida. (Sandoval et al., 2020).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El 27 de agosto de 2003, el gobierno mexicano otorga la denominación de origen Café de Chiapas, en sus variaciones café verde o tostado/molido, y establece como región geográfica a 12 regiones del estado de Chiapas.

A nivel internacional, el gobierno mexicano registró la denominación de origen ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, conforme al Sistema de Lisboa, en 2004, para los mismos municipios. (De Economía, n.d.-b).

COSECHA DE CAFÉ EN CHIAPAS AFECTADA POR LA PLAGA DE LA ROYA

La pérdida de empleos que genera el sector perjudica a 600 mil trabajadores de fincas de la frontera. En agosto de 2012 se detectaron brotes inusuales de roya en los cafetos chiapanecos, pues esta enfermedad que solía tener por límite los 800 metros sobre el nivel del mar (msnm), de pronto se hizo presente en terrenos localizados hasta a mil 700 metros de altitud, fenómeno que los científicos han atribuido al cambio climático. Ya para el 14 de julio de 2013 el diario La jornada publicaba en su sección Estados una nota con el cabezal “Cosechas de café en Chiapas podrían caer 60 por ciento”, mientras que los productores de la región exigían la declaratoria de emergencia fitosanitaria.

“La plaga de roya que invadió entre 60 mil y 70 mil hectáreas de café en 22 municipios del Soconusco y la Sierra de Chiapas, amenaza con disminuir la cosecha hasta en 60 por ciento, advirtieron productores de la región. La roya del cafeto es causada por el hongo *hemileia vastatrix* y fue detectada en agosto de 2012 en zonas de más de mil metros de altura sobre el nivel del mar, supuestamente como resultado del cambio climático. En 1981 la plaga causó severa crisis en México, principalmente en Chiapas, primer productor nacional.” (De Medios S.A. De C.V. Demos, 2013).

PROBLEMA MULTIFACTORIAL

La roya del cafeto es una enfermedad provocada por el hongo *Hemileia vastatrix*, el cual no se presentaba por encima de los 800 metros de altura sobre el nivel del mar hasta 2008, cuando se registró un brote muy agresivo en Perú y Colombia que acabó con plantaciones por encima de dicha altitud. Poco a poco esta epidemia se abrió camino por Centroamérica hasta llegar, en 2012, a Chiapas.

“Una de las regiones más dañadas fue la de Tacaná, con sembradíos de café de altura ubicados entre los mil 100 y los mil 700 msnm y donde jamás se había registrado algo parecido. La gente de la zona del Tacaná refiere que todo se dio tan rápido que hasta parece que una noche se fueron a dormir y todo estaba normal, y al despertar por la mañana las plantas ya no tenían hojas. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) llegó a manejar cifras desde 60 hasta 80 por ciento de pérdidas, según la zona, y la noticia comenzó muy pronto a acaparar titulares”. (Francisco & Francisco, 2022).

LA CRISIS DE LA ROYA EN MÉXICO Y CHIAPAS

La roya es una de las enfermedades más graves del café árabe, pues la defoliación que causan las lesiones de color anaranjado de *Hemileia vastatrix*, limitan o impiden la floración de las plantas. La roya se reportó por primera vez en las inmediaciones del Lago Victoria, África, en 1861. Ocho años después invadió Sri Lanka, donde arrasó la superficie productiva en un lapso de veinte años. Llegó a Brasil en 1970 y, para 1984, había invadido todas las áreas cafetaleras de Latinoamérica.

En 1981 la roya ingresó a México por Chiapas donde atacó los cafetales ubicados por debajo de los 900 m.s.n.m. El gobierno, a través del Instituto Mexicano del Café (Inmecafé), combatió la infección con tratamientos preventivos de oxiclورو de cobre, cuarentenas, quemas, capacitaciones, programas de renovación y viveros. No obstante, las afectaciones en la primera etapa de infección no fueron tan grandes. La crisis más grave de la roya comenzó en 2012, ya que fue cuando la dispersión del hongo provocó importantes pérdidas productivas y económicas. (Palacios-Reyes et al., 2023).

REGIÓN DEL SOCONUSCO

De acuerdo con el Consejo Mexicano del Café, de los 12 estados productores, Chiapas ocupa un honroso primer lugar nacional. La variedad de café que más se produce en el estado (y en México) es la denominada “arábica” *Coffea arabica*, la cual se cultiva casi en su totalidad en pendientes escarpadas, bajo árboles de sombra y con un uso muy limitado de agroquímicos,

características que lo hacen un cultivo ambientalmente verde por excelencia. También tenemos el café “robusta” *Coffea canephora*, que es la otra especie que se produce comercialmente en el mundo y se usa sobre todo en la industria de los cafés solubles.

La mayor parte de los productores son ejidatarios muchos de ellos pertenecientes a pueblos originarios que siembran el café en superficies menores a las dos hectáreas, lo cual refleja que se trata de un cultivo preponderantemente de interés social. Algunos datos que reflejan la importancia de este cultivo para Chiapas son los siguientes: El censo cafetalero de 1992 indica que la superficie sembrada con café es de 228 mil 254 hectáreas que representan aproximadamente el 30% nacional, siendo cultivadas por 73 mil 742 productores, que en el ámbito nacional constituyen el 26%. La región Soconusco se ubica en el extremo sur del estado de Chiapas y comparte una porción significativa de la franja fronteriza con Guatemala.

Habita el 1% por ciento de la población chiapaneca, que se distribuye en una extensión de 5,185 kilómetros cuadrados, con una densidad 111.5 hab./ km², densidad superior a la media estatal y nacional que es de 43 y 41 hab/l km². Anualmente, ingresan a la región entre 40 y 70 mil centroamericanos que se vinculan a las labores agrícolas, sobre todo a la cosecha de café (Villa, 1991). El cultivo del café en el Soconusco tiene una importancia fundamental en el uso de recursos naturales, el empleo de fuerza de trabajo, la generación de ingresos y el desarrollo regional. En torno a este producto se establece una trama de relaciones económicas y sociales de gran complejidad que llega a trascender los límites geográficos de la región, estableciendo vínculos con la economía nacional e internacional. (Barrera & Parra, 2000).

LAS COMUNIDADES BAJO ESTUDIO

Las comunidades estudiadas se localizan en la región del Soconusco, Chiapas, donde el café se siembra en las faldas del volcán Tacaná entre los 400 y 1,400 m s.n.m. Nuevo Chespal (La localidad de Nuevo Chespal está situada en el Municipio de Tapachula en el estado de Chiapas) y El Platanar Cacahoatán. (El Platanar está situada en el municipio de Cacahoatán en el estado de Chiapas). Hay 677 habitantes. En la lista de los pueblos más poblados de todo el municipio, es el número 12 del ranking). La producción de café es su actividad económica principal, pero desde 2012 enfrentaron un fuerte ataque de roya. Son comunidades cercanas entre sí y de fácil

global de temperatura va a traer consigo una reducción considerable de la superficie apta para posible cultivar café, incluso de hasta un 50% del total para 2050.

También, en menor medida, se producirá una redistribución a zonas en las que antes no era factible cultivarlo. Hay muchos factores que inciden en la calidad del café: la especie, la variedad, el estado de desarrollo, el ambiente o condiciones de producción y varían por región para garantizar que la calidad sea la mejor y se obtenga una excelente bebida. Ante los efectos del calentamiento global y la ineficacia de las estrategias de adaptación y mitigación creadas por el gobierno mexicano, muchos productores de café optaron por abandonar sus cultivos. Sin embargo, aún con dificultades, algunos cafetaleros se organizan de forma independiente y buscan alternativas para enfrentar las afectaciones por la crisis climática en este país de tradición cafetera.

La región del Soconusco se caracteriza por tener periodos de sequía prolongados de noviembre al mes de abril, climáticamente la zona está influenciada por los vientos húmedos del Golfo de México. Aún y cuando el cultivo de café se produce en gran parte de la República Mexicana y se le encuentra tanto hacia el centro como en las costas, la mayor producción de café pergamino (es el producto del beneficio del grano el cual se obtiene después de quitarle la cáscara), se concentra en cuatro estados: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla, los que producen el 85 % del café nacional.

Es sabido que las condiciones climáticas de las zonas productoras determinan la calidad del café en México, al contar con diferentes tipos de clima y principalmente una diversidad enorme de microclimas, presenta una vocación natural para el cultivo de esta especie que puede cultivarse desde el nivel del mar hasta más allá de los 900 metros de altitud, lo que permite ofrecer cafés de altura y estrictamente de altura. Las regiones por sus características altitudinales se pueden clasificar en tres grupos: de zona baja, con una altura de hasta 600 metros; de zona media o de mediana altura, de 601 hasta los 900 metros y de zona alta, situada de los 901 hacia arriba. (El efecto más impensado del cambio climático, n.d.).

PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

El café de Chiapas se produce siguiendo la técnica artesanal, es decir, que de forma manual se realiza desde la recolección de los granos hasta el proceso de secado y tostado, lo que le da su famoso aroma y sabor final. La fama del café orgánico de Chiapas como número uno en el mundo, es el fruto del arduo trabajo de manos mexicanas. En la actualidad, 13 delegaciones y 88 municipios son los que registran producciones de café, en el que participan un aproximado de 175,757 personas, quienes se dedican por completo a este maravilloso oficio.



Figura 2. Café ¡Aroma que sabe a magia! (etheme, webconsultores.com.mx, casamejicu.com, 2001).

Sin lugar a dudas, el café de Chiapas se encuentra entre los productos mexicanos más famosos, junto con el de Veracruz. Esto ha puesto a México como uno de los destinos favoritos de los amantes del café, ya que se producen al año cerca de 4.5 millones de sacos al año, de los cuales se exporta el 80% a más de 52 países en todo el mundo. (¿Cómo se produce el café en Chiapas? | ElGadow, n.d.).

¿POR QUE EL CAFÉ ORGÁNICO DE CHIAPAS ES EL MEJOR DEL MUNDO?

El café orgánico de Chiapas se considera como el mejor del mundo gracias a su excelente calidad, lograda por el tipo de tierra que lo ve nacer. La especie que se cultiva en Chiapas es la *Coffea Arábica* que, entre los distintos tipos de café, es muy apreciada entre los amantes de la

aromática bebida. La zona productora del mejor café de Chiapas es la del Soconusco, ubicada al sur oriente del estado en la conocida como Vertiente del Pacífico.

A diferencia de otros lugares, los granos se cosechan a una altura que puede llegar a los 1,800 metros sobre el nivel del mar. Esto aporta una humedad constante, lo que permite el desarrollo óptimo del conocido como "café de altura", así como el fértil suelo volcánico. Otras zonas importantes con cafetales son la Selva Lacandona y la Región Centro Norte. (¿Por qué el café orgánico de Chiapas es el mejor del mundo? (Alba del Mar, 2021).



Figura 3. Arthur Edelmann(FINCA HAMBURGO, 2016).



Figura 4. Muñoz, M. (2020, February 18). 20 datos interesantes que no sabías sobre el café.



Figura 5. Muñoz, M. (2020, February 18). 20 datos interesantes que no sabías sobre el café.



Figura 6. La historia del café en Chiapas y por qué viajar ahí si te encanta esta bebida (2024, May 10).

PROCEDIMIENTO

- 1.- La temporada. La temporada empieza en el mes noviembre y termina en el mes de enero.
- 2.- El tapiscar del café. Es cuando el café ya está listo para la cosecha, cuando los granos están rojos significa que están listos, pero también se pueden cosechar los verdes dependiendo si no están muy tiernos.

LAS HERRAMIENTAS

- La canasta: Que se amarra en la cintura, se hace más fácil la extracción desde la base de la planta, grano por grano.
Hay dos tipos de cesta: las de plástico y las tradicionales.
- El costal: El costal les sirve para guardar el café que recolectaron. Cada persona puede llenar de 2 a 3 costales de 50 kilos al día.
- El paliacate: Se utiliza para trasladar el café a la casa en donde lo pesan y terminan el proceso.
- Las cajas medidoras: Se utiliza para medir el café hay tres tipos de cajas que se utilizan, la de $\frac{1}{8}$ que es la más pequeña, la de $\frac{1}{4}$ que es la mediana y la de $\frac{1}{2}$ esto sirve para medir y para

anotar cuanto se cortó en un lugar, para pagarle a las personas y llevar el control de cuanto se pudo recolectar en la temporada. (Propia, Lezama, 2023).

PROCEDIMIENTO DEL SECADO

Es muy tradicional este procedimiento que ha seguido desde generaciones anteriores y es muy común este tipo de secado en la zona de las faldas del volcán Tacaná.

1.- La despulpadora: Es una máquina que nos ayuda a separar la pulpa de la cáscara, como está trabajando va tirando las semillas en una reja, la cáscara se va tirando por la parte de abajo de la banda. Las semillas las lavan bien y las ponen a secar en el sol por varios días, esas semillas se destinan para el café oro.

2.- El secado en el patio: Se limpia el patio, se hace un cálculo de la capacidad de la superficie, para poner una capa ligeramente gruesa con los granos de café, para que se puedan mover, se extiende el café en todo el patio y se deja varios días hasta que de punto el café para que se pueda levantar.

3.- Los rastrillos de madera: Es una herramienta que se utiliza para mover el café cada 30 minutos. Son de diferentes tamaños, acorde a cada uso.

4.- El secado: Se pone a secar por durante 2 semanas o dependiendo la capacidad del patio, dependiendo el clima. Cuando ya está casi listo el café toma un color café oscuro y cuando se toma con las manos debe de sonar como cascabel, dependiendo como esté se le dará un día o más tiempo. (Fuente propia, Lezama,2023).



Figura 7. Procedimiento del secado, Unión Roja (Propia, Lezama,2023).



Figura 8. Caja medidora para llevar la cuenta de la cosecha del café. De Ambiente Mexicano, E. (2017, 24 diciembre).

LOS SECRETOS PARA UNA ÓPTIMA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

Los secretos solo lo poseen los cafeticultores con más conocimiento y experiencia.

1.- Uno de ellos consiste en poner un poco de café en un vaso de cristal y lo tapan con una bolsa de nylon transparente, lo amarran por una noche. Dependiendo si aún tiene humedad, le van a dar tres días más de secado, para que esté listo. (Propia, Lezama 2023).

2.- El más efectivo es cuando el agricultor agarra un pequeño puñado de café y lo agita a lado de su oído, con solo de oírlo ellos saben si ya está listo. Este es el más útil y el más confiable, pero solo ellos saben si ya está en su punto. (Propia, Lezama 2023).

3.- Son las cabañuelas, se basa en observar cada uno de los días del 1 al 12 de enero, haciéndolos corresponder con los 12 meses del año, para definir cómo será el clima a través de los días. (Propia, Lezama 2023).

EL CAFÉ DURANTE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO

Salvador Novo, en su obra *Cocina Mexicana: Historia gastronómica de la Ciudad de México*, describe que el primer café mexicano surgió a finales del siglo XVIII en la esquina de Tacuba y Empedradillo, hoy Monte de Piedad, en la capital del país; ahí, los camareros se paraban en la puerta para invitar a los transeúntes a pasar a tomar café al estilo francés, con leche y azúcar.

Incluso hay quienes afirman que hasta ese sitio de café llegó alguna vez el padre de la patria, el cura insurgente Don Miguel Hidalgo y Costilla, para participar en alguna reunión secreta en contra de la dominación española.

Luis González Obregón en su libro *La vida en México en 1810*, asegura que ya para ese año había cafés tanto en los Portales, de la Plaza Mayor, como en los barrios más apartados, que no pasaban entonces de la Alameda, Tepito, La Merced y Soledad, y Niño Perdido. También afirma que los políticos se reunían para componer el mundo al tiempo que leían diarios y gacetas en voz alta, “a veces en tono destemplado, cuando los criollos imprudentes defendían ideas de

independencia que ya no se ocultaban, o cuando exaltados ‘chaquetas’ o realistas hacían panegíricos hiperbólicos del rey Fernando VII”.

Y así fue como el café fue un cómplice de aquellas reuniones mientras conspiraban los insurgentes de México para proclamar la independencia de México de la corona española. (Cafetierraynube & cafetierraynube, 2021).

CHIAPAS

Uno de los estados con mejor café en México es Chiapas, al ser el principal productor de este grano a nivel nacional. El café chiapaneco se distingue por su frescura y sabor equilibrado, a pesar de su alta acidez, aroma intenso y notas cítricas, fruto de las condiciones geográficas y el clima húmedo de esta región. (Ochoa, 2021).

LOCALIDADES CAFETALERAS ANALIZADAS

UNIÓN ROJA, CHIAPAS

El ejido es una creación a consecuencia de la Revolución de 1910, que fue materializada por el Estado. La Unión Roja es una localidad del municipio de Cacahoatán, Chiapas, que es considerada parte de los pueblos originarios de México. Unión Roja es un precioso pueblo de gran tamaño de 2,102 habitantes del estado de Chiapas.

En 1935, un comité agrario formado por los trabajadores solicitó las tierras al gobierno y 25 personas se trasladaron al área para establecerse. En 1936 el gobierno les dio posesión provisional de 719 hectáreas y en 1939 posesión definitiva, formando oficialmente el ejido Unión Roja. (Ale Argueta,2023).

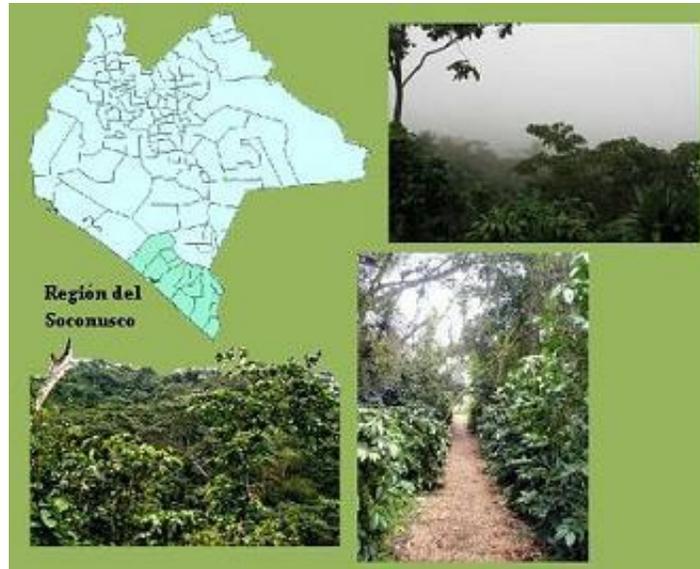


Figura 9. (Ubicación y Origen de la Ruta del Café, s. f.).



Figura 10. Ruta del café (viajabonitoMX, 2023).

UNIÓN JUÁREZ, CHIAPAS

Unión Juárez fue erigido en pueblo y cabecera municipal con el nombre de La Unión de Juárez, en memoria del Benemérito de Las Américas, por decreto del 18 de octubre de 1870, promulgado por José Pantaleón Domínguez, gobernador del estado de Chiapas. La formación del pueblo y municipio de La Unión de Juárez, se hizo con los habitantes de la congregación de familias residentes en los terrenos de El Zapote del departamento del Soconusco. El 1o. de diciembre de 1882, Miguel Utrilla, gobernador del estado, promulga el decreto que divide al estado de Chiapas en 12 departamentos, apareciendo el pueblo de La Unión de Juárez en el departamento del Soconusco como Unión Juárez. (viajabonitoMX 2023).

CASA GRANDE, SANTO DOMINGO, UNIÓN JUÁREZ, CHIAPAS

Esta gran mansión hoy convertida en hotel turístico, fue construido en 1920 en el ejido Santo Domingo, en Unión Juárez por el alemán Enrique Brown, con una arquitectura característica europea traída por los migrantes extranjeros que llegaron al Soconusco con el objetivo de desarrollar plantíos de café en los alrededores. (Primer Plano Magazine, 2023).



Figura 11. Foto de Hitler en la finca la Casa Grande (Safery, 2022).

DATO CURIOSO DE LA CASA GRANDE

Una leyenda relata que el líder del Tercer Reich además de sus famosas residencias en los Alpes Bávaros, tenía propiedades en todo el mundo. Se dice que también existió una en el sur de Chiapas, México. Esta casa conocida actualmente como Casa Grande, se dice fue administrada por el cuñado de Hitler, Enrique Brown y funcionó como una finca de café, incluso se generaba energía eléctrica ahí. Hoy en día es un museo regional que muestra la vida lujosa de la familia Brown y objetos relacionados con la producción del café, como un gran perol de acero donde se preparaba la comida de los trabajadores la cual según cuentan los lugareños fue un regalo de Benito Mussolini a Hitler, mismo que los hermanos Brown presumían durante sus fiestas. También tenía un bunker ahora convertido en un bar subterráneo. Se rumorea que Hitler visitó la casa en tres ocasiones, en 1929 recién construida, 1933 y 1936. (Primer Plano Magazine, 2023).

LEYENDA URBANA

Se dice que hay apariciones sobrenaturales, algunas personas que han trabajado ahí relatan que a veces se escuchan pasos de niños que corren en la planta alta o que siempre dejan caer algún objeto o pelota, en las escaleras de la Casa Grande o simplemente ven sombras. También aseguran haber visto, al señor Anger y a don Enrique antiguos dueños del lugar en diferentes épocas. Otra de las leyendas más populares relata que se observaba una silueta, que salía del antiguo panteón del riego, en el ejido, era una mujer vestida de blanco que se dirigía a la Casa Grande y que siempre entraba en ella. (Isaías Fuentes, 2021).

MUSEO DEL CAFÉ, EN LA CASA GRANDE

Actualmente la llamada Casa Grande se ha convertido en el Museo del Café, en el cual se explica cómo llegó el café a esta zona del Soconusco. La historia narra desde el inicio de la llegada del café a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, nos cuentan que, a partir de 1820, entra una embarcación extranjera hacia el Soconusco para traer este grano esencial para nosotros que es el café, como actualmente lo conocemos. Esta finca fue considerada como una de las

mejores productoras en su tiempo y actualmente Santo Domingo continúa siendo un ejido notable y sigue conservando la tradición de la siembra del café.

Esta fotografía representa una parte importante de la Ruta del Café que contempla la zona del Soconusco y agrupan fincas cafetaleras destacadas, como por ejemplo la finca la Maravillas, la finca Buena Cuarto, la finca Hamburgo de la familia Eldelman, la finca Argovia, la finca Santa Anita y la finca Santa Rita, la mayoría de éstas se establecieron en esta zona, principalmente en Tapachula, Cacahoatán, Unión Juárez y Santo Domingo. La mayoría de sus dueños originales fueron extranjeros, principalmente de origen alemán. (Isaias Fuentes, 2021).



Figura 12. Acervo fotográfico del Museo del Café de la Casa Grande (Safery, 2022).

UNA FANTÁSTICA LEYENDA SOBRE EL ORIGEN DEL CAFÉ

Aroma y sabor para consentir el paladar. Sí, estamos hablando del café, esta deliciosa bebida que actualmente se disfruta en las mañanas para iniciar el día tiene una leyenda sobre su origen.

La historia más popular se desarrolla en la República de Etiopía donde la planta de café crecía en forma silvestre. Se dice que existía un pastor de nombre Kaldi que llevaba sus cabras a pastar a las montañas cercanas y un buen día su rebaño se comportaba muy extraño: Subían, bajaban, iban y venían con un estado de agitación.

El pobre pastor, pensó que las habían envenenado, sin embargo, al amanecer el panorama era muy distinto, el rebaño estaba tranquilo; entonces lo llevó nuevamente a las zonas de pastoreo y a su paso se encontraron con unas plantas que tenían una especie de cerezas muy tentadoras para las cabras, las mordisquearon y nuevamente el rebaño retomó la excitación y la actitud extraña del día anterior.

Kaldi se acercó y las probó, comenzó a sentir que el sueño y el cansancio desaparecían; rápidamente tomó unas ramas florecidas y se dirigió al monasterio de Chehodet, donde se encontraban las personas más sabias de la región.

Al llegar, el pastor fue llevado con el Abad mientras que las cabras quedaron bajo el cuidado de unos monjes que no entendían el extraño comportamiento de los curiosos animalitos. El Abad llevó a Kaldi a la cocina, hizo la prueba de hervir las ramas con los frutos, pero fue tan desagradable el sabor de ambos que el Abad arrojó el atado sobre el fuego, en ese momento la cocina se inundó de un aroma delicioso.

El Abad hizo una nueva prueba. Tomó uno de los frutos tostados y preparó una infusión con un aroma tan delicioso y agradable que atrajo a los monjes que estaban cuidando las cabras.

Y así dicen que nació el café y nunca imaginaron que ese sabor continuara hasta nuestros días.

Actualmente el Servicio Nacional De Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) tiene un constante compromiso con el café para protegerlo de la plaga broca del Café, en los estados de Chiapas, Guerrero, Oaxaca, Puebla, Veracruz, Colima, Hidalgo, Jalisco, Nayarit, Querétaro y San Luis Potosí, utilizando métodos y acciones de control. (De Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, s. f.).



Figura 13. Planta de café arábica (colaboradores de Wikipedia, 2024).

GRANOS DE CAFÉ ARÁBICA VERSUS GRANOS DE CAFÉ ROBUSTA

Grano forma alargada	Grano forma redondeada
Cafeína: 12 % a 15 %	Cafeína: 2,2 % a 2,7%
Fisura central en "S"	Fisura central recta
Temperatura entre 15 - 24 ° C	Temperatura entre 18 - 36 ° C
Altura entre 600 - 2000 m	Altura entre 0 - 800 m
Precio alto mayor calidad	Precio bajo menor calidad
Producción mundial 70 %	Producción mundial 30 %

SABORA
café tostados no día
cafesabora.com

Figura 14. Diferencia en el café arábica y café robusta (Sabora, 2022b).

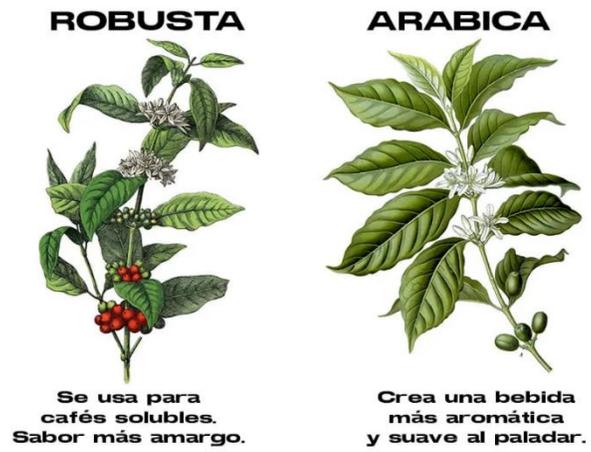


Figura 15. Diferencia de la planta de café robusta y arábica (Flat, 2024).



Figura 16. Antigua Casa Grande (Safery, 2022).

METODOLOGÍA.

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación documental es una técnica de recolección de datos cualitativa, el estudio de las organizaciones de productores en esta zona se considera útil para realizar el análisis práctico de un concepto especialmente complejo y multidimensional como es la competitividad de forma cualitativa. Se efectuó trabajo de campo con el fin de recabar información directamente de las organizaciones de productores, previamente seleccionadas para el presente estudio. Además, la investigación de campo para evaluar las condiciones en que se desarrolla la producción de café orgánico y convencional en la región de estudio se efectuó a través de recorridos de observación tanto en las instalaciones de las propias organizaciones como en los terrenos de cultivo, con la finalidad de obtener un resultado.

POBLACIÓN

La población está formada por el público que pertenece a las localidades de Tuxtla Gutiérrez y Berriozábal, los cafecultores, a las personas que consuman café, contando con experiencia y conocimiento de los tipos de café que se cosechan en la zona del Soconusco.

MUESTRA

Ésta fue encabezada por 578 personas de la población de Tuxtla Gutiérrez y Berriozábal, así como agricultores, de sexo masculino y femenino, de 20 años de edad en adelante, que no sufran enfermedades que contraindiquen el consumo de diversos tipos de café.

MUESTREO

Muestreado probabilístico ya que, para escoger a las personas indicadas para la evaluación, éstas deben ser consumidoras habituales de café.

VARIABLES

Un estudio de investigación para recabar información de los ciudadanos sobre el tema de investigación. Los datos que se piden es para identificar el grado de información que cada persona posee sobre el café.

- EDAD
- SEXO
- CIUDAD
- SALUD (Si existe un padecimiento crónico o enfermedad)

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

- Encuesta: Dirigida a las personas del centro de ambas ciudades estudiadas, tanto Tuxtla Gutiérrez como Berriozábal, para recabar información.
- Entrevista personales: A las personas involucradas en el ámbito cafeticultor que se encuentran en la zona del Soconusco.

A partir de los datos obtenidos en la encuesta, realizada a los ciudadanos se generarán los resultados, que brindarán información pertinente a la investigación efectuada.

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Encuesta: Tiene como fin obtener información de un grupo de personas o una muestra definida del tema de investigación. Son 6 preguntas de la encuesta con opción múltiple.

Entrevista: Para las personas que se dedican a la cafecultura y los procesos que estas personas llevan a cabo. La entrevista lleva 10 preguntas abiertas.

DESCRIPCIÓN DEL ANALISIS DE DATOS

Indagación es una técnica de papel sensorial que será presentado a diferentes personas para ver el conocimiento que tiene en el tema de investigación.

Documentar el trabajo de campo, anexar videos de los procedimientos y fotos de evidencias.



Figura 17. Floración de la planta de café (Efraín Avendaño, 9 enero del 2016).

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Entrevista del día 29 de octubre del 2023.

Unión Roja, Chiapas

Hola buenos días soy el alumno Ana Aurora Lezama Avendaño de la Lic. Gastronomía, nos encontramos en el Ejido Unión Roja, en el municipio de Cacahoatán, nos encontramos con el agricultor don Efraín Avendaño que nos va a hablar sobre la cosecha del café.

“...Hola buenos días nos encontramos en el Ejido Unión Roja, municipio de Cacahoatán y cultivo parte del café no engrande, si cosechamos regulares cantidades del café me encuentro con la señorita Ana Aurora alumna de la UNICACH de Tuxtla Gutiérrez y me quiere hacer una entrevista asía el referente al cultivo como se cultiva y como se procesa...”

¿Cómo es el proceso del cultivo del café?

“...El café lleva un cultivo algo laborioso que tenemos que hacer el semillero, la semilla del café naciendo la semilla se llama soldadito, pero antes tenemos que llenar las bolsas de platicos negras de una tierra mejorada, limpia que no lleve impurezas, que lleve piedras, que no lleve nada que contamine la semilla. Ya que tengamos el soldadito, nace en los 44 días revienta el soldadito y se deja crecer nosotros lo llamamos mariposa ya cuando tiene las dos alitas, ya que con eso se le da el nombre de mariposa ya se trasplanta a la bolsa, ya las bolsas de alinean en tres bolsas en los viveros con una separación se curco de 40 cm para que tenga ventilación y se pueda regar las matas...”

“...Tanto ya cultivada la mata en la bolsa de 8 a 10 meses en su proceso de crecimiento claro de todos sus ingredientes que se le pone, el rizador, crecimiento y follaje, ya se casa y se trasplanta al lugar en donde ya se va a quedar la planta, para producir, la mata ya sembrada en su lugar de origen a los 2 años la planta. Ya se empieza a cosechar, a en sallar como nosotros lo llamamos. A los 3 años la mata está en su producción a unos 70% a 80%, a los 4 a 5 años ya la mata está en un 100% de su producción. Ya dando producida la mata se corta el café, estamos hablando el café arábigo el café de taza, porque aquí cultivamos el café, robusta este café se vende a las empresas que hacen el café de polvo, yo te estoy hablando el café arábigo de taza...”

“...Ya el café en la mata ya maduro, se corta puro café rojo maduro como nosotros lo llamamos y se trae al beneficio, de ahí se traspasa al pulpero, para poder despulpar que salga pura semilla y que la pulpa salga aparte, al siguiente día, esa semilla se lava y se tira al pateo para que seque, habiendo un sol bastante fuerte hablamos 35 a 40 grados, lleva de 4 a 5 días de secado natural no secado artificial, se lava se saca todo el producto que no sirve, ya se tira al pateo, ya secado normal que se pueda procesar, para que valla a la mesa, se tiene que secar, se tiene que cortar, para tener un café de calidad primero se dé trilla. El de trillado es que aparta el cascabillo y el grano de café, lo apartan ya apartado se va al horno a secarlo ya después que se seca se va al molino, ahí es donde se hace el café empolvo se va a la taza, ese es el proceso del café aravico, eso es señorita que me está preguntando, del proceso del café, yo le explique del cultivo hasta llegar a una taza de café sobre la meza, eso señorita se hace con el café, desgraciada mente no tenemos ahorita café en mis mano para mostrarle como viene el café, como se prepara, como se lava, porque nosotros tenemos la cosecha que está empezando ahorita no estamos en cosecha del café, no tenemos el producto para poder enseñarle los procesos, pero a lo mejor por el tiempo otra ocasión, en otra entrevista podemos mostrarle, todo el trabajo que lleva el café, es un trabajo laborioso pero muy bonito, nosotros nos criamos en el café y seguimos en el café, entonces es un lugar apropiado a ese producto a ese producto al café, le agradezco que viniera desde Tuxtla Gutiérrez, que bueno que busco Unión Roja, una tierra muy bonito muy precioso, muy carismático, una vegetación al 100% aquí que bueno que allá escogido este lugar, para entrevistarnos y le doy gracias que busco Unión Roja, de aquí un saludos a todos los cafeticultores y a todos los estudiantes que están en la UNICACH y un saludos a los maestros...”

¿Cuánto tiempo se ha dedicado a la caficultura?

“...Pues llevo ahorita pues decir unos, nueva mente lo deje cultivar cuando me fui a trabajar yo soy topógrafo, me dedique a trabajar de topografía más de 30 años, ya regresé devuelta a mi pueblo a vivir nueva mente y volví agarra la cafeticultora, ahorita llevo trabajando la cafeticultora como unos 15 años, si volvimos a agarrar el mismo trabajo que nuestros padres nos encellaron, de ese tiempo a la fecha llevamos trabajando el café...”

¿Cómo se evita la plaga de la roya?

“...La plaga de la roya tenemos un producto que nos lo da una empresa del gobierno, que surten unas botellitas que se rellenan de un líquido que es oloroso y llamativo que llama a la mosca que

produces la roya, entonces la mosca entra a la botella que se prepara ahí en donde la roya. Supuesta mente pensamos que se desaparece, pero desafortunadamente estamos rodeados de barias parcelas, de nuestros compañeros que tenemos café, si yo echo liquido de la roya, pero mi vecino no hecho liquido entonces la roya no se pierde en un 100%. Se pierde conmigo hablamos un tiempo, pero después vuelve a regresar porque vuela de la parcela del vecino a mi parcela nueva mente...”

¿Cuáles con los cuidados de la planta antes la temporada del café?

“...Pues el cuidado de la planta es sembrarla, ya cuando está el másico para siembra es cuestión de sacarla hacerle, acá nosotros lo llamamos poyar se hace el hoyo de 20 x 20, 20 de hacho y 20 de profundidad. Ya se siembra el almácigo, de ahí su mantenimiento es mantenerla limpia, se hace un canjente de 50 cm alrededor para evitar el monte la cubra para que no se quemee, ya si le va a hecha abono de crecimiento pues ya se le aplica el abono, y si se va a hacer café orgánico se le pone también abono orgánico...”

¿Cuál es el café que más cultiva?

“...El café que más cultivo, hablamos de una 60% el robusto y el 40% el arábigo el que es de taza, tenemos varias marcas de café, el borbón y el catimol, ahorita está pegando mucho el catimol, solo que se cultiva aquí en unión roja...”

Un consejo que nos quiera dar de sus palabras de la cosecha del café.

“...Pues algo sería muy sencillo en todo lo que se hace, se cultiva, se siembra se hace con amor por que las planta son como el ser humano, si no le damos amor, no le damos cariño a las cosas no crecen, entonces una planta se siembra con esperanza que va a crecer uno trata bien a la planta la cuida uno, todos sus ingredientes que tiene que llevar, la planta crece, nace, reproduce y muere. Si esa planta es de buena calidad antes de que muera cuando está en su apogeo de producción se saca semilla para seguirla reproduciendo.

Eso sería todo por la entrevista, pues ahorita como nos dijo el agricultor como no está la temporada de café apenas está comenzando, pero va a ver una segunda entrevista, esa ya va a hacer cuando estemos en la temporada de café, ahí nos va a demostrar, los trucos, los secretos de la cosecha del café, muchas gracias don Efraín, por darnos tiempo para la entrevista.

“...Claro me da gusto ustedes que van creciendo échele ganas a sus estudios, a los que están estudiando, y no se queden lo que aprendieron, siempre déjenlo regado porque sembrara, es producir y la reproducción deja semillas, y de esas semillas van a crecer y van a dejar más semillas, para que las cosas no se mueran o no se pierdan, las costumbres ni las cosas que se aprenden, entonces señorita muchísimas gracias, le deseó toda la suerte del mundo, que termine bien sus estudios y siga adelante...” Muchas gracias.

Entrevista con don Efraín Avendaño, (Propia, Lezama 2023).

SEGUNDA ENTREVISTA.

30 de octubre del 2023

Hola buenos días soy el alumno Ana Aurora Lezama Avendaño de la Lic. Gastronomía, nos encontramos en el Ejido Unió Roja, en el municipio de Cacahuatán, nos encontramos con el agricultor don Efraín Avendaño que nos va a hablar y a demostrar su parcela.

¿Lo que vemos acá son los soldaditos?

“...No eso es el almácigo que ya salió del soldadito, los soldaditos desafortunadamente no tenemos un soldadito de muestra, el soldadito cuando ya sale a los 4 días se mete en estas bolsas, pues ya se le pone, el crecimiento, el follaje para que empiece a crecer esta mata cuanto ya tiene la altura de los 40 cm ya se va directamente a la parcela para que ahí empiece a desarrollar...”

“...El rizador y el follaje para que crezca este es el pie del “almácigo” lleva tres bolsas en línea horizontal y un ampliación de 40 cm para poder entrar con la manguera o el regador de agua en el sur, ir caminando por eso tenemos así los surcos para irnos cambiando para regar las plantas en tiempo de seca, ahorita en tiempo de lluvia pues nos ahorramos el riego, afortunada mente llueve y no regamos, pero en el tiempo de seca hay que regar mínimo cada tercer día para que las plantas no se mueran. Este es el proceso ya cuando el soldadito ya creció y se cembro ya se pone en bolsa y se alinea para poder crecer...”

“...Hay varios tipos de café acá nosotros cosechamos el catimol, el catoil y el robusto es de taza es esta línea...”

30 de octubre del 2023

Durante el trabajo de campo se observó el proceso de secado del café, Don Efraín Avendaño González nos compartió información interesante sobre el proceso:

PRIMER SECRETO DE LA COSECHA DEL CAFÉ

¿Acá que está haciendo?

“...Acá estamos calando el café si ya dio punto, hay que quitarle la cascarita...”

“...Cuando el café ya parejo, ya dio punto se le puede observar o se le puede calar mordiendo un grano, cuando el grano este aguado le falta el punto del café, cuando el grano ya está duro y más gris quiere decir que ya dio punto, ya se puede levantar y ya se encostala, listo para el proceso de venderlo o maquirarlo en la casa para hacer el café empolvo aquí el café ya le falta dos días...”

“...Un sol a 40 grados de temperatura y ya este café ya se levanta...”

TERCERA ENTREVISTA

8 de octubre del 2024

Hola buenos días soy el alumno Ana Aurora Lezama Avendaño de la Lic. Gastronomía, nos encontramos en Tuxtla Chico es un municipio fronterizo mexicano ubicado en la parte sur del estado de Chiapas nos encontramos con el agricultor Alberto Aldair Pérez Malpica, que nos va a hablar sobre la cosecha del café.

“...Holas buenos días nos encontramos en Tuxtla Chico soy Alberto Aldair Pérez Malpica, estoy con la alumna Ana Aurora Lezama Avendaño, de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas de la universidad UNICACH...”

¿Cuántos años tiene?

“... 23 años...”

¿Desde a que edad se ha dedicado a la caficultura?

“... Desde hace 15 años, todavía estoy aprendiendo lo de la caficultura, porque todo lo que se me lo ha enseñado mi abuelita y todo lo que se, le doy toda la gracia a mi abuelita...”

¿Cuál es el proceso de la cosecha del café?

“...El que yo aplicó es la recolección del grano por medio manual no usamos maquinaria por la falta de dinero se Selecciona los cerezo maduros y se descartan los que estén en mal estado después se despulpan en una máquina que nos prestan para ello y lo dejamos fermentar en unas pilas de madera con agua 1 o 2 días después se lava para quitarle una cápita que trae el café y el resto de impurezas que queden en el agua después se seca esto se hace poniéndolo al sol en un piso plano y amplio se deja así por una semana o más dependiendo del clima y se barre de vez en cuando con unas palas de madera para que se sequen parejo y así reducir su nivel de humedad del grano después de eso se le quita a todos el pergamino o la cápita exterior que es muy ligera y se selecciona los mejores granos para que se pasen a tostar dependiendo de la cantidad se hace en un comal o en un horno de piedra y ya por último lo molemos para ser más fácil su consumo y lo empaquetamos...”

¿Qué tipo de café cosecha?

“...Robusta con arábica...”

¿Cuál es el método que usted se prepara para la cosecha?

“...Pues el monitoreo de las plantas ver que todas estén en buen estado que no tengamos plagas que no haya inconvenientes o imprevisto con el terreno en cuestión de deslaves o contaminación externa y así capacitamos a los cortadora de cómo se debe de tratar la planta hablamos con los contactos para checar lo del préstamo de la maquinaria compramos insumos como costales afinamos los materiales como la pesa calibrarla y así planeamos cuando y donde se va a cortar

limpiamos las zonas de secado le damos mantenimiento al horno cortamos leña alistamos la camioneta para el transporte y checamos cómo va el clima para que no haya inconvenientes...”

¿Cómo se evita la plaga de la roya?

“...Pues primero que nada usamos variantes más resistentes como la robusta y hacemos la hibridación con esa planta, otra sería la vigilancia constante del cultivo, también el uso de plaguicidas de buena calidad...”

¿Cuáles son los cuidados de la planta de café?

“...Pues primero que nada checar la tierra donde se sembró que sea de buena calidad que no esté contaminada y así y en base a eso echarle el abono de buena calidad que no sea pura basura otro sería el regado la regamos bien lo suficiente pero no de más porque luego se ahoga la mata también checar los vientos para que no se rompa las ramas o peor que se caiga la mata por eso la sembramos alado de un árbol grande que la cubra del viento y también para que no le dé tanto el sol también checamos la planta como tal que no tenga plaga y le llevamos un control de su fumigación y si la mata ya está muy mal cambiarla para que no afecte el piso o contamina a otras matas y por último sería el control de la cosecha que no sea muy brusco o que afecta a la plantas...”

¿Qué secreto usted usa en la cosecha del café?

“... Pues no si como tal haga algo, pero mi abuelita (Q.E.P.D.) siempre me decía, háblale bonito y tratarla bien ya que de ella vas a trabajar y pues eso es lo que hago trato bien a las matas y les hablo, es lo que ella me enseñó y lo sigo practicando...”

¿Por cosecha cuanto es el volumen o peso puede recaudar?

“...Pues por día más o menos andamos en 200 kilos aproximadamente...”

¿Algún consejo u otro punto de vista nos quiere compartir?

“...Pues que si van a sembrar checar muy bien la variedad que se cultiva ya que cada una varía su cuidado y sus tiempos así evitas que se te eche a perder todo tu cultivo y también checar cuál variedad es más fácil de cosechar en sus tierras...”

Entrevista con Alberto Aldair Pérez Malpica. (Propia, Lezama 2023).

A continuación, se presentará los resultados de las encuestas aplicada.



Figura 18. Semilla del café (Propia, Lezama 2018).

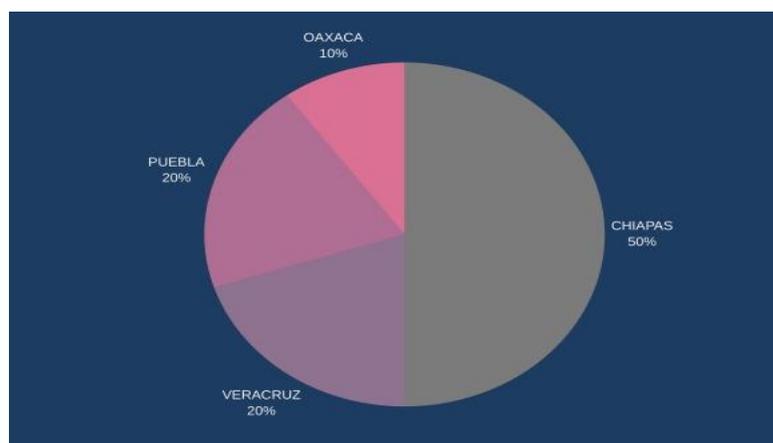


Figura 19. ¿Para usted cuál es el mejor café del país?

En la gráfica nos muestra que el café favorito de la mayoría de las personas encuestadas fue el de Chiapas con 50% a su favor, de las 578 personas encuestadas solo podían escoger una opción y en cada encuesta podían expresar su punto de vista sobre el tema.

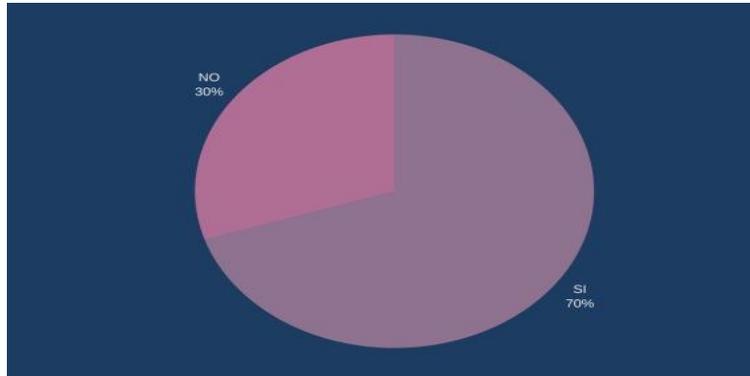


Figura 20. ¿Usted sabía que Chiapas tiene el mejor café?

En esta grafica se puede apreciar que el 70% indicó que si y el 30% mencionó que no sabía que Chiapas tiene el mejor café.

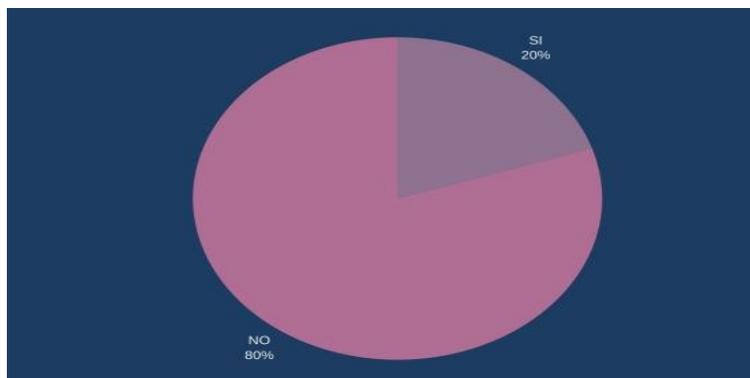


Figura 21. ¿Usted sabía que el café tuvo un papel importante en la independencia?

En esta gráfica los resultados indican que el 80% no conocían este dato curioso del café, y el 20% mencionó que si sabían que el café tuvo un papel en la Independencia de México.

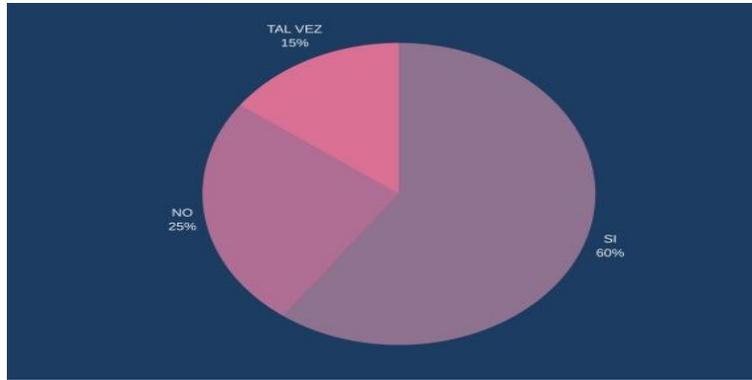


Figura 22. ¿Usted sabía que el café de Chiapas tiene denominación de origen?

En esta gráfica podemos ver que los ciudadanos no tienen bien definida la información acerca de este tema, y con 60% a favor, indica que si hay personas que saben este punto de la historia del café. El café chiapaneco obtuvo su denominación de origen, gracias a las condiciones climáticas que le confiere su cercanía geográfica con el Ecuador, los ricos suelos volcánicos y a su particular sabor achocolatado y almendrado. Los otros 15% mencionó tal vez y el 25% afirmó que no sabían sobre el café de Chiapas.



Figura 23. Encostalando el café 26 de octubre del 2023 (Propia, Lezama 2023).

Unión Roja, Municipio de Cacahoatán, Chiapas.



Figura 24. Tapiscador en la parcela el arroyito del día 29 de octubre del 2023 (Propia, Lezama 2023).

Unión Roja, Municipio de Cacahoatán, Chiapas.



Figura 25. Planta de café en la parcela de las 12 del adía 28 de octubre del 2023 (Propia, Lezama 2023).

Unión Roja, Municipio de Cacahoatán, Chiapas.



Figura 26. Conteo de la cosecha del café 27 de noviembre del 2015 (Efraín Avendaño, 2015).

En la casa de Don Efraín Avendaño González, Ejido Unión Roja.



Figura 27. Cosecha del café Arábica del día 20 de octubre del 2023 (Propia, Lezama 2023).

Casa de Don Efraín Avendaño y Señora Aurora Guillén de Avendaño. Unión Roja, Municipio de Cacahoatán, Chiapas.



Figura 28. Máquina despulpadora del día 20 de octubre del 2023 (Propia, Lezama 2023).



Figura 29. De la cosecha del 25 de diciembre del 2023 (Propia, Lezama 2023).



Figura 30. Volcán Tacaná, Unión Roja, Municipio de Cacahoatán, Chiapas. 24 de diciembre del 2022 (Propia, Lezama 2022).



Figura 31. En la zona de Plan de las Ardillas en el volcán Tacana junto a mi papá (Propia, Lezama 2022).



Figura 32. Aurora Guillén, Efraín Avendaño, mis abuelitos caficultores 15 de noviembre del 2023 (Propia, Lezama 2023).



Figura 33. Cosecha del café del 3 de enero del 2022, Unión Roja, Municipio de Cacahoatán, Chiapas. (Propia, Lezama 2023).



Figura 34. Cosecha del café robusta 20 de diciembre del 2016 (Propia, Lezama 2016).



Figura 35. Proceso de secado del café noviembre del 2016 (Propia, Lezama 2016).



**Figura 36. Foto tomada en la parcela de don Efraín Avendaño 1 de noviembre del 2023
(Propia, Lezama 2023).**



**Figura 37. Planta de café en la temporada de la cosecha 25 de diciembre del 2023
(Propia, Lezama 2023).**

CONCLUSIÓN

Como resultado de la investigación cualitativa que se llevó a cabo a través de visitas de campo *in situ* y la aplicación de una entrevista a caficultores, con el fin recabar y registrar información que permita difundir este valioso conocimiento del mundo cafetalero a la sociedad, especialmente a los consumidores de esta aromática bebida, para contribuir a la revalorización de esta importante labor y que toda persona tenga conciencia y conozca todo lo que implica la producción y la comercialización del café. Asimismo, mediante una encuesta realizada a los ciudadanos de Tuxtla Gutiérrez y de Berriozábal, se indagó acerca del conocimiento que los consumidores de estas localidades poseen en relación a la obtención de este producto.

Los objetivos trazados al inicio de este trabajo fueron alcanzados satisfactoriamente gracias al invaluable apoyo y la generosidad de los caficultores de Tuxtla Chico y Unión Roja que me dieron la oportunidad de compartir sus conocimientos y sabiduría para enriquecer esta investigación.

Tengo un especial agradecimiento a mi abuelito Efraín Avendaño, quien es un cafecultor de gran trayectoria, su guía y sus consejos fueron cruciales para la consecución de este proyecto.

PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES

- 1.- Aunque el café de Chiapas es un producto que tiene denominación de origen, y tiene una importante presencia en el mercado nacional, su proceso de producción y comercialización es muy complejo y existe un gran desconocimiento de ello, por lo que considero muy necesario generar más investigación sobre este tema, dándole una difusión más amplia y efectiva.
- 2.- También como parte del problema del escaso conocimiento acerca del proceso del café, su uso hasta ahora es muy limitado. Por lo anterior, surgieron explorar nuevas alternativas para integrar este grano en diversas preparaciones, incluso incorporándolo a diversos platillos gastronómicos.
- 3.- Efectuar una investigación para conocer las razones y dificultades por las cuales muchos pequeños productores de café no han podido certificar su producto, para hacerlo mas competitivo en el mercado nacional e internacional.
- 4.- Generar una investigación acerca de los diversos tipos de café que se producen en el estado de Chiapas, con el fin de registrar, preservar y divulgar esta información.
- 5.- Dar a conocer los diferentes métodos y técnicas de siembra, cuidado y cosecha del café, que forman parte de los saberes ancestrales de la zona del Soconusco.

GLOSARIO

Almácigo: Es la práctica específica en donde se realiza la germinación de semillas y el desarrollo de plántulas de hortalizas de importancia económica y comercial, para su posterior trasplante.

Altitudinales: Pertenece o relativo a la altitud.

Auge: Crecimiento o desarrollo notables y progresivos de algo, en especial de un proceso o una actividad.

Agropecuario: Que tiene relación con la agricultura y la ganadería.

Cafeticultura: La se le conoce como caficultura a la actividad de producción y comercialización del café.

Climáticamente: Adverbio de modo de un modo climático o referente al clima.

Delegaciones: Cesión puntual de una competencia o facultad, encomendando su ejercicio por el competente a otro órgano o entidad con arreglo a determinadas condiciones, incluida el control del delegante.

Exportación: Es vender bienes o servicios producidos o generados en un país a compradores del exterior.

Floración: Es el proceso que lleva al inicio de la fase reproductiva de la planta.

Ineficacia: Es la falta de eficacia y actividad.

Lisboa: La capital portuguesa ha visto como su nombre cambiaba desde el primer asentamiento en el lugar.

Marginadas: Se produce cuando una persona o grupos de personas tienen menos posibilidades para hacer cosas o acceder a servicios u oportunidades básicas.

Propagación: Hacer que algo se extienda o llegue a sitios distintos de aquel en que se produce.

Recolección: Acción o actividad de recolectar los frutos de la tierra.

Socioeconómica: Descripción de la situación de una persona según la educación, los ingresos y el tipo de trabajo que tiene.

Socio ecológico: Describe la interacción regular entre un sistema social y su entorno.

Vestigios: Ruina, señal o resto que queda de algo material o inmaterial.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

Ochoa, A. (2021, 13 diciembre). Los estados con mejor café en México, uno de los principales productores. Architectural Digest. <https://www.admagazine.com/estilo-de-vida/estados-en-mexico-en-los-que-produce-mas-cafe-20200920-7456-articulos#:~:text=Uno%20de%20los%20estados%20con,clima%20h%C3%BAmedo%20de%20esta%20regi%C3%B3n>.

viajaBonitoMX. (2023, 24 junio). La Ruta de las Haciendas del café en el Soconusco, Chiapas. [viajaBonito. https://www.viajabonito.mx/mexico/ruta-haciendas-cafe-cafetaleras-soconusco-chiapas/#google_vignette](https://www.viajabonito.mx/mexico/ruta-haciendas-cafe-cafetaleras-soconusco-chiapas/#google_vignette)

ViajaBonitoMX. (2023, 24 junio). La Ruta de las Haciendas del café en el Soconusco, Chiapas. [ViajaBonito. https://www.viajabonito.mx/mexico/ruta-haciendas-cafe-cafetaleras-soconusco-chiapas/#google_vignette](https://www.viajabonito.mx/mexico/ruta-haciendas-cafe-cafetaleras-soconusco-chiapas/#google_vignette)

De Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, S. N. (s. f.). Una fantástica leyenda sobre el origen del café. [gob.mx. https://www.gob.mx/senasica/articulos/una-fantastica-leyenda-sobre-el-origen-del-cafe#:~:text=El%20Abad%20hizo%20una%20nueva,sabor%20continuar%C3%A1%20hasta%20nuestros%20d%C3%ADas](https://www.gob.mx/senasica/articulos/una-fantastica-leyenda-sobre-el-origen-del-cafe#:~:text=El%20Abad%20hizo%20una%20nueva,sabor%20continuar%C3%A1%20hasta%20nuestros%20d%C3%ADas).

colaboradores de Wikipedia. (2024, 22 septiembre). Coffea. Wikipedia, la Enciclopedia Libre. <https://es.wikipedia.org/wiki/Coffea>

Sabora, C. (2022b, marzo 1). Qué es el café robusta: toda la verdad. SABORA Cafés Tostados No Día. <https://cafesabora.com/es/qu%C3%A9-es-el-caf%C3%A9-robusta-toda-la-verdad>

Flat, D. (2024, 29 enero). Café de Especialidad: ¿Qué es? Cual es el Mejor. Flat&White. <https://flatnwhite.com/guia-cafe-de-especialidad-todo-lo-que-tenes-que-saber-para-comprar/>

Sandoval, A. V., Pinto, L. S., Herrera, O. B., & Gordillo, G. (2020). Transformaciones de la caficultura en Chiapas: un análisis de las crisis desde la perspectiva del ciclo de renovación adaptativa. <https://www.redalyc.org/journal>

Apache Tomcat. (n.d.). <http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083>

Facebook. (n.d.). <https://www.facebook.com/CafeDeAlturaChiapas>

colaboradores de Wikipedia. (2023, August 4). *Café de Chiapas*. Wikipedia, La Enciclopedia Libre. https://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_de_Chiapas

Montoya, D., & Toledo, V. M. (2020). Historia de la caficultura en Chiapas (1880-2010). Apuntes de una evolución social y ambiental. *Sociedad Y Ambiente*, 23, 1–25. <https://doi.org/10.31840/sya.vi23.2187>

Carrera, J. G., Jaramillo-Villanueva, J. L., Mora-Rivera, J., González, Á. B., López, S. V., & Chulin, N. E. (2020). IMPACTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 23(3). <https://doi.org/10.56369/tsaes.3288>

Montoya, D., & Toledo, V. M. (2020). Historia de la caficultura en Chiapas (1880-2010). Apuntes de una evolución social y ambiental. *Sociedad Y Ambiente*, 23, 1–25. <https://doi.org/10.31840/sya.vi23.2187>

Sandoval, A. V., Pinto, L. S., Herrera, O. B., & Gordillo, G. (2020). Transformaciones de la caficultura en Chiapas: un análisis de las crisis desde la perspectiva del ciclo de renovación adaptativa. <https://www.redalyc.org/journal>

De Economía, S. (n.d.). ¿Sabías que el Café Chiapas tiene Denominación de Origen? <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-el-cafe-chiapas-tiene-denominacion-de-origen>

De Medios SA De CV Demos, D. (2013, July 14). La Jornada: Cosechas de café en Chiapas podrían caer 60% por la plaga de la roya. La Jornada. <https://www.jornada.com.mx/2013/07/14/estados/026n1est>

Francisco, & Francisco. (2022, October 1). Cambio climático, roya y política afectan al café de Chiapas - UNAM Global. UNAM Global - De la comunidad para la comunidad. <https://unamglobal.unam.mx>

Palacios-Reyes, A. D., Durand-Smith, M. L., Valle-Mora, J. F., & Saldívar-Moreno, A. (2023). Desafíos de los medios de vida frente a la roya del café en dos comunidades del Soconusco, Chiapas, México. *Estudios Sociales Revista De Alimentación Contemporánea Y Desarrollo Regional*. <https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1264>

Barrera, J. F., & Parra, M. (2000). El café en Chiapas y la investigación en ECOSUR. *Ecofronteras*, 3–6. <https://revistas.ecosur.mx>

Palacios-Reyes, A. D., Durand-Smith, M. L., Valle-Mora, J. F., & Saldívar-Moreno, A. (2023b). Desafíos de los medios de vida frente a la roya del café en dos comunidades del Soconusco, Chiapas, México. *Estudios Sociales Revista De Alimentación Contemporánea Y Desarrollo Regional*. <https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1264>

El efecto más impensado del cambio climático. (n.d.). BID. <https://www.iadb.org/es/historia/el-efecto-mas-impensado-del-cambio-climatico>

Log in or sign up to view. (n.d.). <https://www.facebook.com>

¿Cómo se produce el café en Chiapas? | ElGadow. (n.d.). <https://elgadow.com/como-se-produce-el-cafe-en-chiapas>

¿Por qué orgánico de Chiapas es el mejor del mundo? Alba del Mar (15/05//21) <https://topadventure.com/gastronomia>

Muñoz, M. (2020, February 18). 20 datos interesantes que no sabías sobre el café. *La Guashira Specialty Coffee*. <https://laguashira.com/blogs/blog/20-datos-interesantes-que-no-sabias-sobre-el-cafe?>

¿Cómo se produce el café de Chiapas? Alba del Mar (15/05/21) <https://topadventure.com/gastronomia>

CaféTierraYNube, & CaféTierraYNube. (2021, 16 septiembre). El café durante la Independencia de México - Café Tierra y Nube. Café Tierra y Nube - Tienda de Café

Orgánico Selecto de Origen. <https://www.tierraynube.com/el-cafe-durante-la-independencia>

Isaias Fuentes. (2021, March 23). HITLER VIVIÓ AQUI ??? || CASA GRANDE , SANTO DOMINGO , CHIAPAS [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=cu2-QjA_qjk

Safery. (2022, September 29). ANTIGUA FINCA CAFETALERA | santo domingo | LA CASA GRANDE | Unión Juárez. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=bLG126IIPZQ>

Primer Plano Magazine. (2023, April 10). LA CASA GRANDE - Santo Domingo | CHIAPAS [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=lwS6u-pw4w4>

ANEXOS

ANEXO 1. ENTREVISTA

FECHA: _____

CIUDAD:

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuántos años tiene?
3. ¿Desde qué edad se ha dedicado a la cafeticultura?
4. ¿Cuál es el proceso de la cosecha del café?
5. ¿Qué tipo de café cosecha?
6. ¿Cuál es el método que ustedes se preparan para la cosecha?
7. ¿Cómo se evita la plaga de roya?
8. ¿Cuáles son los cuidados de la planta de café?
9. ¿Qué secreto usted usa en la cosecha del café?

10. ¿Por cosecha cuanto es el de volumen o peso puede recaudar?

OBSERVACION.

ANEXO 2. ENCUESTA

NOMBRE: _____

FECHA: _____

CIUDAD: _____

SEXO: **M** **F**

- ¿Para usted cual es el mejor café del país?

A) Chiapas. B) Veracruz C) Puebla D) Oaxaca

- ¿Usted sabía que Chiapas tiene el mejor café?

A) Si B) No

- ¿Usted sabía que el café de Chiapas tiene denominación de origen?

A) Si B) No C) Tal vez

- ¿Usted sabía que el café tuvo un papel importante en la independencia de México?

- ¿Sabe cómo es la producción del café en Chiapas?

A) Artesanal B) Industrial C) Ambos

- ¿Usted sabía de la plaga de la roya?

A) SI B) NO

- **DAR TU PUNTO DE VISTA.**