



# Experiencia de Catuai Amarillo en el marco de la producción orgánica y el comercio justo

Esteban Escamilla Prado <sup>a</sup>

**Resumen** – En las tres últimas décadas, en un contexto de neoliberalismo, el sector cafetalero mexicano está enfrentando diversos problemas ocasionados por los bajos precios, afectaciones fitosanitarias y cambio climático. A pesar de estas adversidades algunas organizaciones de pequeños productores se mantienen produciendo y comercializando cafés diferenciados o certificados. Catuai Amarillo es una organización ubicada en Chocamán, Veracruz, constituida en 1990. En los 30 años de desarrollo organizacional se identifican tres etapas. En la primera se avanza hacia el valor agregado, de “cereceros” se transforman en “pergamineros”; la segunda se caracteriza por la diferenciación del producto mediante la certificación orgánica y el comercio justo para la exportación de café verde a Estados Unidos y Europa; y la tercera la búsqueda de cafés especiales con mayor participación en el mercado nacional con café tostado y molido. Otras acciones importantes son diversificación productiva, alianzas estratégicas y relevo generacional. A pesar de los logros, aún persisten importantes desafíos.

**Palabras clave** – Coffea Arabica, Organización, Café Orgánico, Comercio Justo, Cafés Especiales.

**Abstract** – In the last three decades, in a context of neoliberalism, the Mexican coffee sector has been facing various problems caused by low prices, phytosanitary effects and climate change. Despite these adversities, some small producer organizations continue to produce and market differentiated or certified coffees. Catuai Amarillo is an organization located in Chocamán, Veracruz, established in 1990. Three stages have been identified in the 30 years of organizational development. In the first, progress is made towards added value, from “cereceros” they are transformed into “parchment holders”; the second is characterized by the differentiation of the product through organic certification and fair trade for the export of green coffee to the United States and Europe; and the third the search for specialty coffees with greater participation in the national market with roasted and ground coffee. Other important actions are productive diversification, strategic alliances and generational renewal. Despite the achievements, significant challenges remain.

**Keywords** – Coffea Arabica, Organization, Organic Coffee, Fair Trade, Specialty Coffees.

## CÓMO CITAR HOW TO CITE:


Escamilla-Prado, E. (2021). Experiencia de Catuai Amarillo en el marco de la producción orgánica y el comercio justo. *Interconectando Saberes*, (12), 165-175.  
<https://doi.org/10.25009/is.v0i12.2715>

Recibido: 16 de junio de 2021

Aceptado: 5 de julio de 2021

Publicado: 20 de julio de 2021

<sup>a</sup> Universidad Autónoma Chapingo. Huatusco, Veracruz, México. E-mail: [espreschoca@yahoo.com.mx](mailto:espreschoca@yahoo.com.mx)

 [0000-0002-6602-7033](https://orcid.org/0000-0002-6602-7033)



## INTRODUCCIÓN

La cafecultura es una de las actividades estratégicas en México, por su considerable importancia económica, sociocultural y ambiental. Sin embargo, el sector ha sufrido crisis recurrentes ocasionadas por los bajos precios en el mercado internacional, las afectaciones de plagas y enfermedades y el cambio climático. A nivel nacional se han impulsado y desarrollado diversas alternativas para superar esta situación desfavorable e incluso poder seguir aprovechando el café como eje de desarrollo comunitario y regional. Entre estas experiencias exitosas se encuentra la producción y comercialización de cafés diferenciados y de especialidad.

En los cafés diferenciados se accede al mercado por la diferenciación del café y cuenta con certificaciones como: orgánico, comercio justo, amigable con las aves, entre otros. En el caso de los cafés de especialidad, el acceso al mercado es por las características de calidad y las cualidades físicas del grano y sensoriales de la bebida. De esta manera, el café mexicano se ha diferenciado e incursionado en mercados muy especializados que permiten precios superiores a los obtenidos por los cafés convencionales que se rigen por los precios de la bolsa de Nueva York (Escamilla y Landeros, 2016).

Desde inicios del presente siglo se observa la tendencia mundial creciente en favor de los cafés diferenciados y especiales. México ha sido pionero en la exportación de café orgánico y comercio justo y durante varios años fue líder mundial en ambos mercados. La producción de café orgánico en México inició hace más de cincuenta años con la experiencia de la Finca Irlanda en el Soconusco en Chiapas, pero es hasta la crisis cafetalera de 1989-1994 cuando se consolida la

producción orgánica al ser retomada por las organizaciones cafetaleras, debido a que esta actividad se caracteriza por incluir los conocimientos de la caficultura tradicional, evita el uso de insumos sintéticos procedentes del exterior e intensifica el uso de mano de obra, bajo normas y reglamentos establecidos por agencias certificadoras. De esta manera, el café orgánico se integra a procesos organizativos democráticos y autogestionados de organizaciones de pequeños productores, aspectos sociales que además impulsaron el desarrollo del comercio justo (Escamilla et al., 2005).

Los principales productores orgánicos y de comercio justo son en su mayoría grupos organizados con una amplia trayectoria de trabajo y compromiso social, muchos de ellos en comunidades indígenas, ubicadas principalmente en los estados de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla, que exportan directamente a mercados de especialidad y reciben ingresos significativos. Entre las organizaciones más exitosas están UCIRI, CEPCO, Yeni Navan (MICHIZA), Majomut, CESMACH, Triunfo Verde, Tiemelonla Nich K Lum, Tosepan Titataniske, por citar algunas (Escamilla et al., 2005).

Veracruz es el segundo estado con mayor producción de café en México, solo superado por Chiapas. En la zona central de este estado se concentra más del 90 % de los productores y la superficie cafetalera en la entidad. Es la mayor área compacta productora de café, con características agroecológicas adecuadas que le permiten considerarse con un buen potencial para cultivar café de calidad con amplio reconocimiento en el mercado nacional e internacional (Escamilla et al., 2017).

Como se mencionó, en México los principales productores orgánicos son en su mayoría organizaciones sociales, muchas de ellas ubicadas en

comunidades indígenas de Chiapas y Oaxaca. A diferencia de las condiciones más adversas (marginación, pobreza, dispersión e incomunicación) que enfrentan los productores de estas entidades, se pensaría que en Veracruz existen mejores condiciones para producir café diferenciados, sin embargo, la mayoría de los pequeños cafecultores son “cereceros”, ante la dificultad de procesar su café debido al clima lluvioso en la época de cosecha y a las dificultades para construir organizaciones que generen valor agregado a su producto, se ven imposibilitados para acceder a los mercados diferenciados.

Por lo tanto, en Veracruz estos mercados se han visto relegados y son limitadas las experiencias (Escamilla et al., 2017). Entre las iniciativas de la entidad podemos citar a la Unión Regional de Huatusco, la Coordinadora de Productores de la Zona Centro del Estado de Veracruz, la Integradora de Cafés Especiales de las Altas Montañas (INCAFESAM), la Unión de Productores de la Montaña de Ocozaca, Catuai Amarillo, Vinculación y Desarrollo Agroecológico en café (VIDA) y Cerro de Cintepec. Cabe señalar que estas organizaciones han logrado mantener sus cafés diferenciados y están dando valor agregado a su producto, logrando mejores precios (Nazario et al., 2016).

Una de estas organizaciones se localiza en la región de Córdoba, es la Sociedad de Solidaridad Social Catuai Amarillo ubicada en el municipio de Chocamán, Veracruz. A continuación, se presenta una reseña de su trayectoria de tres décadas (1990-2020).

## CONSTITUCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

La SSS Catuai Amarillo es una organización integrada por productores de pequeña escala, propietarios y ejidatarios del Municipio de Chocamán, Veracruz. La organización inició con 32 socios y se constituyó legalmente el 2 de mayo de 1990. El nombre de la organización se debe a la variedad de café Catuai Amarillo originada en Brasil, que introdujo a México, el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), a principios de los años ochenta del siglo pasado y que significa en vocablo guaraní “muy bueno” (Arrevilaga, 2004; Velasco, 2013; Landeta, 2015).

La organización fue creada a inicios del año noventa del siglo pasado, en el contexto de la suspensión de las cláusulas del Convenio Internacional del Café de la Organización Internacional del Café (OIC) que ocasionó la caída de los precios en 1989, así como la búsqueda de alternativas tras la desaparición del INMECAFÉ, ya que los cafecultores estaban organizados en Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC’S), a través de estas figuras se contaba con apoyo de plantas, fertilizantes químicos y otros insumos, así como con asesoría técnica y comercialización de la producción en cereza.

## UBICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN

La sociedad Catuai Amarillo produce café de la especie arábica (*Coffea arabica* L.) de calidad estrictamente altura. La producción de café se localiza en el municipio de Chocamán, en las coordenadas 19° 59.15' - 18°57.10' de latitud norte y a los 97° 03.00" - 96°57.90' de longitud oeste, las altitudes varían desde 1100 a 1600 msnm, sin embargo, la mayor parte de los cafetales se ubican en altitudes de 1250 a 1400 msnm,

con calidad altura. Este municipio se encuentra en la región de las grandes montañas y los cafetales se localizan en cerros, lomeríos y planicies, las pendientes de los cafetales son entre 10 y 15 %; el clima es semicálido de la formula (A) C, la temperatura media anual es de 19 °C y la precipitación promedio es de 2260 mm. El basamento geológico combina materiales sedimentarios y volcánicos, formando diversos suelos, los luvisoles o “barreales”, los andosoles o “polvillos” y los vertisoles o “cienegosos” (Rosas et al., 2008). La vegetación natural estuvo representada en su mayor parte por Bosque caducifolio, también conocido como Bosque mesófilo de montaña o Bosque de niebla, cabe mencionar que el municipio de Chocamán está incluido en “la Ruta de la Niebla” (Arrevillaga, 2004; Velasco, 2013). Los cafetales presentan sombra diversificada, principalmente con especies nativas como el vainillo, ixpepe, jonote, jinicuil, aguacate, chinene, nogal, entre otros. También existen frutales como naranja, limón, plátano, macadamia y poma rosa. Es común encontrar en los cafetales el cultivo intercalado con plátano para producción de hoja o “velillo”, destinada para la envoltura de alimentos, en particular los tamales (Altamirano, 1998).

Las principales variedades cultivadas son Típica o “criollo”, Borbón, Caturra y Garnica. La Variedad Típica es la de mayor importancia, presente en el 75 % de los predios cafetaleros (Arrevillaga, 2004; Velasco, 2013; Ruiz et al., 2020). Las densidades de cafetos fluctúan desde 1100 hasta 3300 plantas por hectáreas. Los cafetales se abonan con lombricomposta que es producida por la sociedad a partir de pulpa de café, estiércoles y cachaza, y se tiene especial cuidado con la conservación de los suelos Las hierbas se controlan de dos a tres veces por año utilizando machete. Los cafetos

se podan mediante el sistema veracruzano. No se tienen plagas y enfermedades relevantes, por lo que no se aplica ningún método de control. El promedio de producción de la sociedad varía desde los 10 hasta los 20 quintales por hectárea (Velasco, 2012; Ruiz et al., 2020). La Sociedad produce anualmente 500 quintales de café pergamino orgánico certificado y ofrece un lote de café oro para exportación. Los socios cuentan con predios cafetaleros desde una hasta siete hectáreas, cultivando más de 70 hectáreas entre los 16 integrantes, que acopian su producción, benefician y comercializan en café oro o verde. En la actualidad la sede de la organización está en el Beneficio de café localizado sobre la carretera federal que comunica a las ciudades de Córdoba y Huatusco.

La sociedad Catuai Amarillo se ha distinguido como una organización autogestiva y comprometida con el trabajo colectivo y solidario bajo principios de la democracia participativa y que ha logrado construir un modelo de desarrollo integral y sustentable, a pesar de las severas crisis que han afectado drásticamente al sector cafetalero durante las tres últimas décadas. Su Misión es producir, transformar y comercializar cafés diferenciados y de especialidad, así como otros productos sustentables que mejoren el bienestar de los productores y sus familias. Su visión es ser una sociedad con liderazgo en café sustentable y diversificación productiva, basada en la participación comprometida de sus socios”.

El modelo económico neoliberal y los diversos factores adversos a la producción de café en las últimas tres décadas han llevado a la organización a buscar diversas alternativas. En los 30 años de desarrollo organizacional se identifican tres etapas.

## PRIMERA ETAPA. DE “CERECEROS” A “PERGAMINEROS”

En los primeros años de constitución de la organización, en el periodo 1990-2000, se avanzó hacia la generación de valor agregado al producto, de “cercereros” se transforman en “pergamineros”.

Antes de estar organizados los socios entregaban el café cereza al INMECAFE o lo vendían a los intermediarios en los centros de acopio de la comunidad, el propósito de constituir la sociedad fue buscar la integración vertical en la cadena productiva, con el propósito de darle valor agregado al producto, y a partir de 1990 se inició la comercialización de café pergamino.

Cabe señalar que el beneficio húmedo Chocamán, tenía la capacidad de procesar diariamente 120 toneladas de café cereza (equivalente a 480 quintales de café pergamino seco). Sin embargo, la maquinaria se transfirió al sector social, que carecía de capacidades técnicas y económica para instalar y operar todos estos equipos.

En este contexto la SSS Catuai Amarillo participó en la transferencia, al sector social, de la planta agroindustrial del INMECAFÉ, solicitando un paquete de maquinaria para beneficiar café que consistió en básculas, despulpadora y secadora Guardiola. Posteriormente con recursos de los socios se adquirieron más equipos, despulpadoras para beneficiado ecológico del café y secadoras para aumentar la capacidad de secado a 110 quintales por día (Peñuela, 2000; Landeta, 2015).

De esta forma se llegó a producir café pergamino seco, sin embargo, no fue suficiente este esfuerzo para mejorar los precios. Los niveles de

productividad en campo eran muy altos con la modalidad de café convencional empleando la tecnología generada por el INMECAFE, pero los precios eran sumamente bajos.

## SEGUNDA ETAPA. CAFÉS DIFERENCIADOS: ORGÁNICO Y COMERCIO JUSTO

La segunda etapa (2000-2012) se caracterizó por la diferenciación del producto mediante la certificación orgánica y el comercio justo para la exportación de café verde a Estados Unidos y Europa.;

Los productores producían convencionalmente café cereza haciendo uso de fertilizantes químicos, un riguroso control manual de hierbas o arvenses con azadón y herbicidas, en sistemas de cultivo a pleno sol o con sombra especializada del género Inga (vainillos o chalahuites), obteniendo rendimientos elevados. Sin embargo, a pesar de tener altos rendimientos el precio era bajo, los costos de producción elevados y un alto impacto ambiental.

Durante el año 2000 después de deliberar el tema, los socios tomaron la decisión de buscar la certificación orgánica, de esta forma 16 socios iniciaron la producción de café orgánico en 60 hectáreas, solicitando la inspección y certificación a la agencia mexicana, Certificadora de Productos y Procesos Ecológicos (CERTIMEX), como resultado de estos trabajos se consideró el ciclo 2001-2002 como la primer cosecha en transición, además de cuidar con esmero la calidad del producto, logrando vender el café pergamino a un nivel de precios más altos que el promedio regional. A principios del año 2004 se logró la certificación del Programa Orgánico Nacional (NOP) del departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) a través de la Agencia OCIA y también en este año se logró la

certificación ecológica de CERTIMEX-NATURLAND-IMO, que permitió la venta al mercado europeo.

En este periodo, además de los diversos procesos de certificación, se realizaron alianzas estratégicas con organizaciones cafetaleras de Veracruz y otros estados cafetaleros con la finalidad de lograr volúmenes para exportar café verde. En el año 2001 se participó en una red regional integrada por nueve organizaciones de la región Huatusco-Córdoba, con el objetivo de generar valor agregado para café sustentable, apoyada por el Banco de México-FIRA (Agencia Córdoba) denominada Unión de Sociedades para la Producción Agropecuaria Sustentable A.C. (UNISOPRAS).

En el año 2002 se constituyó la Red Nacional de Organizaciones Cafetaleras Sustentables A.C. (REDCAFES), que integró a organizaciones de Chiapas, Oaxaca, Puebla y Veracruz, con el propósito de compartir experiencias y consolidar una organización nacional, logrando apoyos de la SAGARPA, a través de los fondos concursables. Así mismo se participó en la creación de una empresa comercializadora denominada “Café y Desarrollo S.A. de C.V.”

En el año 2005 inició la comercialización de café orgánico certificado y comercio justo que se exportó a Europa (Francia y Austria, entre otros países) y Estados Unidos, mediante la certificación de CERTIMEX. Como parte de un esfuerzo organizativo conjunto, en 2005 se obtuvo el certificado de Comercio Justo FLO Internacional (Landeta, 2015), asimismo, se logró producir y comercializar café soluble arábigo y se abrió una cafetería en Ciudad Serdán, Puebla.

También en el año 2004 se solicitó al Consejo Regulador del Café Veracruz A.C. la verificación de cafetales y beneficio húmedo, en marzo del 2005 se obtuvo respuesta favorable para lograr la denominación de origen “Café Veracruz”, por el periodo 2005-2008.

### TERCERA ETAPA: CAFÉS ESPECIALES Y MERCADO NACIONAL

Durante los años 2011 y 2012 la Asociación Civil REDCAFES y la empresa comercializadora “Café y Desarrollo” enfrentaron diversos problemas de transparencia y financieros, por lo que la organización Catuai Amarillo decidió retirarse de estas iniciativas.

A partir del año 2013, la SSS Catuai Amarillo forma parte de la Integradora de Cafés Especiales de las Altas Montañas (INCAFESAM S.A. de C.V.) que inició con nueve organizaciones cafetaleras, siete de Veracruz y dos de Puebla. A través de INCAFESAM se ha logrado la exportación de cafés diferenciados (orgánico y comercio justo) a Francia, a través de la Empresa Cafés Malongo, y en los años 2019 y 2020 también se ha comercializado a los Estados Unidos con la empresa Red Fox. En estos últimos ciclos además del reconocimiento de los cafés certificados como orgánico y comercio justo, se recibe un pago adicional por la calidad, que ha estado arriba de los 85 puntos, de acuerdo con los criterios de la Asociación de Cafés Especiales (SCA, 2020)

La organización cuenta con un pequeño módulo de torrefacción para la obtención de café tostado y molido (Landeta, 2015), iniciando la comercialización a pequeña escala con la marca “Catuai Azteca”, logrando ventas en la localidad y a nivel regional y nacional.

En estos tres periodos, definidos por las estrategias de generación de valor agregado, diferenciación y comercialización, también se han desarrollado algunas iniciativas importantes (Landeta, 2015), como son:

## DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA

La organización, preocupada por las continuas y persistentes crisis de la cafecultura, ha implementado proyectos de diversificación productiva con actividades complementarias y cultivos alternativos, estos proyectos están a dos niveles. El primer nivel son los cultivos alternativos que se tienen en las parcelas de los socios, y en segundo nivel son las actividades desarrolladas en el predio del beneficio.

Entre los cultivos alternativos al café se tienen caña de azúcar, plátano para velillo y nuez de macadamia, estos dos últimos se encuentran intercalados en las plantaciones de café, formando un sistema de policultivo comercial (Altamirano, 1998).

El “velillo” es el aprovechamiento y comercialización de la hoja central de la planta de plátano, este producto se obtiene preferentemente del plátano morado y se utiliza como envoltura de alimentos, en particular los tradicionales tamales (Altamirano, 1998). Desde 1994 se inició el establecimiento de plátano para velillo, esta actividad ha sido muy importante al proporcionar liquidez y contribuir a complementar los recursos del café. En 1990 algunos socios plantaron nuez de macadamia en sus cafetales, y a partir del año 2003 la mayoría tienen algunos árboles de nuez como sombra en sus cafetales orgánicos (Velasco, 2013).

Entre las actividades de diversificación desarrolladas en el predio donde se ubica el beneficio de café están: producción de piloncillo en trapiche, módulo de lombricomposta, colección de variedades de café y área de laguna.

En 1995, con apoyo del Gobierno del Estado de Veracruz se estableció un trapiche para la producción de panela o piloncillo. Esta instalación se ha mantenido en operación permanente, en algunas ocasiones operado por la organización y en otros momentos buscando aliados externos.

Mención especial merece el módulo de lombricomposta, uno de los proyectos más exitosos de Catuai Amarillo. La pulpa de café es uno de los subproductos de la agroindustria del café, material subutilizado en el pasado, sin embargo, en el año 1995 se inició con la producción de composta en forma tradicional mezclando pulpa de café, estiércol de res, cachaza y bagazo de caña de azúcar. En 1996 la Universidad Veracruzana (UV) donó un paquete de lombriz roja (*Eisenia* sp). Las primeras experiencias con el manejo de la lombricomposta fueron con experimentos de estudiantes de la Universidad Autónoma Chapingo y la UV (Durán, 2000; Nolasco, 2005; Nolasco y Escamilla, 2005), que evaluaron diversos sustratos, métodos de producción y efecto en cafetos propagados en vivero. En la actualidad se producen más de 120 toneladas de lombricomposta y se produce lombriz. La lombricomposta se distribuye a los socios, se usa para viveros de la organización y se comercializa en la región.

La colección de variedades es un área experimental y demostrativa que contiene 40 variedades de café y con sombra diversificada (árboles frutales y forestales), además permite la obtención de semilla

orgánica para la propagación de los viveros. La primera plantación se inició en el año 2000 estableciendo 20 variedades de café arábigo, que fueron las siguientes: San Ramón, Caturra amarillo, Caturra rojo, Catuai amarillo, Pacamara, Garnica F5, Garnica equimite, Colombia BC, Colombia BV, Oro Azteca, Costa Rica 95, Típica, Bourbon Salvadoreño, Pluma Hidalgo, Blue Mountain, Batie, Dessie, Arabusta, Mundo Nuevo y Catuai rojo (Escamilla et al., 2015). En el año 2019 se establecieron otras 20 variedades, que son las siguientes: Geisha, Geisha porte bajo, Castillo, Marsellesa, Sarchimor, Obata, Catuai, Catimor, S12 Kaffa, Chichón, Icatu rojo, Icatu amarillo, SL 9, SL 28, Bourbon amarillo, Mibirizi, Moka Tahiti, Filipino, Típica, Questlansase y Java. Esta importante colección de variedades será de utilidad para identificar variedades más productivas, resistentes a enfermedades y de alta calidad.

Se cuenta con un vivero de café donde se produce café por semilla e injertado, una parte es para los socios y el resto se comercializa. Así mismo se producen diversos frutales como aguacate Hass, nuez de macadamia, durazno, cítricos y otras especies.

Adicionalmente se cuenta con dos lagunas, una de ellas se ha convertido en un espacio de recreación y reforestación con diversas especies, como bambú Guadua, cedro rosado, cedro rojo, xochicuahuil y macadamia. Se está iniciando con acuicultura ensayando con mojarras.

En el año 2004 se inició el establecimiento de un invernadero para la producción de jitomate orgánico, con el propósito de generar alimentos sanos para fortalecer el autoconsumo y la economía familiar de los socios.

## ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Es importante mencionar la relación que la organización ha tenido con diversas instituciones académicas y gubernamentales, organizaciones y empresas. Destaca la vinculación académica con diversas instituciones, como Universidad Autónoma Chapingo (CRUO-CENACAFE), Universidad Veracruzana, el Colegio de Postgraduados, el Instituto de Ecología (INECOL), el Centro Agroecológico del Café (CAFECOL), Instituto Tecnológico Superior de Zongolica, entre otras. Como producto de estas colaboraciones se han realizado diversas actividades como tesis, estancias profesionales, servicio social, cursos y talleres. Las tesis profesionales han sido importantes en la generación de conocimientos científicos que se aplican inmediatamente en forma práctica. Un ejemplo reciente son los estudios sobre captura de carbono en los cafetales que pueden aperturar una vertiente al pago por servicios ambientales (Ruiz et al., 2020)

Durante estas tres décadas Catuai Amarillo ha buscado la vinculación con organizaciones de segundo y tercer nivel a nivel estatal y nacional. Desde el año 2001 se participa en una red regional integrada por nueve organizaciones de la región Huatusco-Córdoba denominada Unión de Sociedades para la Producción Agropecuaria Sustentable A.C. (UNISOPRAS). En el año 2002 se constituyó la Red Nacional de Organizaciones Cafetaleras Sustentables A.C., (REDCAFES) y Café y Desarrollo, con organizaciones de Chiapas, Oaxaca, Puebla y Veracruz. En el año 2004 Catuai Amarillo se incorporó a la Unión Nacional de Organizaciones Regionales Campesinas y Autónomas (UNORCA), mediante la Distribuidora de Cafés Rurales de México, en el proyecto Primer Café, que permitió vender café



tostado y molido en varios puntos de venta en la Ciudad de México. En 2013 se constituye la Integradora de Cafés Especiales de las Altas Montañas (INCAFESAM).

Así mismo se mantiene una relación importante con diversas instituciones gubernamentales y no gubernamentales que han brindado importantes apoyos a la organización, como son, FIRA-Banco de México, SAGARPA (actualmente SADER), COVERCAFÉ, Gobierno del estado de Veracruz, INCA-Rural, FONAES, CERTIMEX S.C. y el Consejo Regulador del café A.C., Secretaria del Bienestar (Programa Sembrando Vida) entre las más importantes. A nivel internacional se han recibido visitas de fundaciones, compradores e instituciones académicas de Estados Unidos, Canadá y Europa.

También son numerosas las visitas de productores y organizaciones cafetaleras de Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla y Nayarit, entre otras, con quienes se comparten las experiencias y conocimientos.

## ADQUISICIÓN DEL BENEFICIO DE CAFÉ CHOCAMÁN

Uno de los logros más importantes de la organización fue la adquisición, a través de subasta, del inmueble denominado “Beneficio de Café Chocamán” que fue propiedad del INMECAFÉ, en noviembre del 2006, después de un proceso de 17 años, se compra al Gobierno Federal a través del Sistema de Administración y Enajenación de Bienes (SAE-Hacienda Federal). Esto fue posible con aportaciones de los socios y el apoyo de los tres niveles de gobierno (Landeta, 2015).

## Curso de café para nin@s

Juntamente con el ayuntamiento de Chocamán, la Universidad Autónoma Chapingo (CRUO), Colegio de Postgraduados Campus Córdoba y empresas particulares de café, en 2009 se organizó el primer curso para nin@s en el país, dirigido a nin@s, hijos y nietos de productores de café, y hasta el año 2017 se impartieron ocho eventos con la asistencia de más de 500 alumnos de las regiones de Córdoba, Huatusco y Zongolica, así como de Puebla y Oaxaca (Escamilla et al., 2018; Díaz et al., 2019).

## Calidad del café

Durante el 2009, Catuai Amarillo participó en el Concurso de calidad de café que organiza la SAGARPA y AMECAFE, logrando el segundo lugar nacional entre más de doscientas muestras enviadas de los doce estados productores de café en México. En 2017 se participó en el Concurso “Aromas del Pico” llegando a subastar un pequeño lote de café pergamino a 7.75 US libra (\$8,475.00 el quintal de pergamino seco), el precio más alto obtenido en la historia de la organización. Estos resultados alentadores han sido importantes para fortalecer la búsqueda de mejores precios en los cafés de especialidad.

## Algunos reconocimientos

Catuai Amarillo ha recibido algunas distinciones por su trayectoria, en 2014 y 2018 la Global Quality Foundation otorgó el galardón a la Organización por su Trayectoria, Trascendencia, Influencia y Proyección. Así mismo, en marzo del 2015 se recibió la Mención Honorífica en el marco del IV Premio a la Innovación para la Productividad Agroalimentaria “Miguel Alemán Valdés” 2014, que otorga anualmente la Fundación Miguel Alemán A. C.

## Los desafíos

A través de su trayectoria, Catuai Amarillo ha logrado resultados importantes, sin embargo, a futuro aún se tienen retos importantes para alcanzar el desarrollo sustentable, entre éstos están los siguientes: mejorar la productividad de los cafetales con un enfoque de sustentabilidad (el binomio producir-conservar); consolidar la producción y comercialización de los cafés diferenciados y de especialidad; fortalecer la comercialización y el marketing focalizado a los mercados regionales y nacional; continuar con acciones para la transición generacional y la equidad de género; modernizar y eficientar la infraestructura y el equipo con tecnologías limpias; impulsar más proyectos de diversificación productiva; modernizar el área de lombricomposta y el trapiche; desarrollar el área recreativa y acuacultura, entre otras posibilidades. Además, continuar con la capacitación para realizar tareas especializadas para la organización, como la elaboración de proyectos productivos; búsqueda de créditos y financiamiento, conocimiento de programas gubernamentales y asesoría técnica en aspectos jurídicos y administrativos.

## CONCLUSIONES

Catuai Amarillo constituye una experiencia de pequeños productores de café que ha logrado perdurar en un contexto socioeconómico muy desfavorable en las últimas tres décadas. La consolidación ha sido posible por sus estrategias y principios a dos niveles: internos y externos. A nivel interno, la cohesión entre los socios, los factores de autogestión en la toma de decisiones democráticas y participativas; y la capacitación de socios y dirigentes. Asimismo, diferenciar lo político de lo económico ayudó a limitar la influencia de elementos

ajenos en los asuntos internos de la organización. Los criterios de la economía social y el comercio justo han sido factores claves en el fortalecimiento interno. Entre los factores externos están la comercialización directa del café en los mercados diferenciados (en especial el café orgánico y el comercio justo), y la producción de un café de alta calidad para los mercados especiales, con la consecuente eliminación de intermediarios. También las alianzas regionales con organizaciones e instituciones académicas han sido fundamentales en esta estrategia. De esta forma, la organización ha logrado mejorar la productividad y calidad del café, accediendo a mejores precios, conservando el medio ambiente y fortaleciendo el bienestar social.

## REFERENCIAS

- Altamirano B., J. L. (1998). *Evaluación integral del sistema policultivo café-plátano-macadamia, en el Municipio de Chocamán, Veracruz*. Carrera de Ingeniero Agrónomo Especialista en Fitotecnia. Departamento de Fitotecnia. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México. 136p.
- Arrebillaga M., D. (2004). *Evaluación del dosel forestal y la calidad del café en la organización SSS Catuai Amarillo en el Municipio de Chocamán, Veracruz*. Carrera Ingeniero Agrónomo Especialista en Zonas Tropicales. Universidad Autónoma Chapingo. Huatusco, Veracruz. México. 98p.
- Díaz C., S, E. Escamilla P., y D. Robledo M. (2019). Formación de actores sociales en la cafeticultura en México: experiencias con técnicos, productores y niños. En: Bello B. E., L. Soto P., G. Huerta P. y J. Gómez R. (Editores). *Caminar el cafetal. Perspectivas socioambientales del café y su gente*. El Colegio de la Frontera Sur. Juan Pablos Editor. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. 325-335.
- Durán O., L. (2000). *Estudio comparativo del lombricompostaje de tres residuos orgánicos y de dos métodos de adición del sustrato*. Carrera de Ingeniero Agrónomo Especialista en Zonas Tropicales. Universidad Autónoma Chapingo. Centro Regional Universitario Oriente. Huatusco. México. 156p.

- Escamilla, E., Ruiz, O., Díaz, G., Landeros, C., Platas, D. E., Zamarripa, A., y González, V. A. (2005). El agroecosistema café orgánico en México. *Manejo Integrado de Plagas y Agroecología (Costa Rica)* (76), 5-16.
- Escamilla-Prado, E., Ruiz-Rosado, O., Zamarripa-Colmenero, A. y González Hernández, V. A. (2015). Calidad en variedades de café orgánico en tres regiones de México. *Revista de Geografía Agrícola*, (55), 45-55.
- Escamilla P., E. y C. Landeros S. (2016). *Cafés diferenciados y de Especialidad*. SAGARPA. COFUPRO. CENACAFÉ. Universidad Autónoma Chapingo. Xalapa, Ver. ISBN: 978-607-8445-63-9. 49 p.
- Escamilla P., E., S. Díaz C. y G. Castillo P. (2017). La cafeticultura de Veracruz. (Capítulo 7). En: Carrillo S., H. y A. Libert A. (Coords). *Experiencias Productivas en el México del Siglo XXI*. Colección Encuentros. Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo. Tenango de Doria, Hidalgo. 161-179.
- Escamilla-Prado, E., Díaz-Cárdenas, S., Nava-Tablada, M.E. y Cantú-Peña, F. (2018). El relevo generacional en el sector cafetalero: la experiencia de los cursos de café para niños en Chocamán, Veracruz. *Agroproductividad*. 11(4), 74-79.
- Landeta-Escamilla, A. (2015). *Tecnologías limpias como estrategias de desarrollo sustentable. Caso "Catuai Amarillo", Chocamán, Veracruz*. Tesis de Maestría en Gestión del Desarrollo Rural. Universidad Autónoma Chapingo. Dirección de Centros Regionales Universitarios. Chapingo. México. 82p.
- Nolasco V., A. A. (2005). *Eficiencia de la lombricomposta sobre el desarrollo de cafetos propagados en un vivero de Chocamán, Veracruz*. Carrera de Licenciado en Biología. Facultad de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Universidad Veracruzana. Córdoba, Ver., México. 124 p
- Nazario L., N. (2015). *Oportunidades de agronegocios: exportación de café en la región montañosa de Huatusco y Córdoba, Veracruz*. Licenciada en Comercio Internacional de Productos Agropecuarios. DICEA. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México. 122p.
- Nolasco-Vázquez, A. y Escamilla-Prado, E. (2005). Efecto de diferentes lombricompostas sobre el comportamiento demográfico de lombrices, eficiencia productiva, contenido nutrimental y desarrollo de cafetos. *Resúmenes. III Simposio Internacional de café y cacao. CUBACAFE 2005*. p.85.
- Peñuela M., E. (2000). *Implementación de un beneficio seco en el Municipio de Chocamán, Veracruz*. Carrera de Licenciada en Economía Agrícola. División de Ciencias Económico-Administrativas. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México. 105p.
- Rosas-Arellano, J., E. Escamilla-Prado y O. Ruiz Rosado. (2008). Relación de los nutrimentos del suelo con las características físicas y sensoriales del café orgánico. *Terra Latinoamericana*, 26(4), 375-384.
- Ruiz-García, P., Gómez-Díaz, J.D., Valdés-Velarde, E., Juan Ángel Tinoco-Rueda, J.A., Flores-Ordoñez y Monterroso-Rivas, A.I. (2020). Caracterización biofísica y de composición estructural en sistemas agroforestales de café orgánico de Veracruz. *Tropical and Subtropical Agroecosystems* 23(37).
- Specialty Coffee Association of America [SCA]. (2020). *Specialty Coffee Association of America – Asociación de Cafés Especiales de América*. <https://mycoffeebox.com/asociacion-de-cafes-especiales/>
- Velasco G., J. H. (2013). *Análisis del agroecosistema café orgánico desde la perspectiva: ambiental, económica y sociocultural del municipio de Chocamán, Veracruz*. Carrera de Ingeniero Agrónomo Especialista en Zonas Tropicales. Universidad Autónoma Chapingo. Centro Regional Universitario Oriente. Huatusco, Veracruz. México. 177p.