

## **IMPACTO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN EL DESARROLLO REGIONAL EN HIDALGO: EL CASO DE LA ZONA OTOMÍ-TEPEHUA**

*Sócrates López Pérez*

*Lydia J. Raesfeld Pieper<sup>1</sup>*

### **Resumen**

El presente trabajo es el resultado de los trabajos de investigación de los proyectos financiados por el FOMIX del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología del gobierno del estado de Hidalgo y de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo en su área de Sociología y Demografía, entrega la presente publicación que da cuenta de la situación actual por la que pasa la producción de café en el estado y en la zona Otomí-Tepehua. Este trabajo es parte de la investigación Organización regional de productores para la certificación de café orgánico bajo un esquema de comercio justo, con clave de Registro: HGO – 2002- C01 – 8722 y como parte de los resultados de dicho proyecto. El objetivo central es demostrar que la producción de café es la actividad fundamental de la región, en la cual no sólo se sustenta su economía, sino también se han establecido a través de los años diversas relaciones sociales, políticas, institucionales y cambios culturales en la población, así como transformaciones importantes en la composición ambiental de la región. La cual le han otorgado características propias, así como una fortaleza ambiental a costa del deterioro de la calidad de vida de las familias productores de café. Aquí se presentan los resultados de tres encuestas levantadas a nivel regional, así como una gran diversidad de entrevistas a productores, líderes, funcionarios y familias que están en torno a esta actividad.

### **Palabras clave:**

Economía del café, desarrollo agrícola, estado de Hidalgo.

---

<sup>1</sup> Sócrates López Pérez.- Doctor en Ciencias Sociales. Profesor Investigador TC. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Adscrito al Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Tel 01-771-71-72000 ext. 5234. lopezsoc@gmail.com.

Lydia J. Raesfeld Pieper.- Doctora en Etnología. Profesora Investigadora TC. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Adscrita al Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Tel 01-771-71-72000 ext. 5234. lydiaraesfeld@yahoo.com.mx.

*...un individuo, al beber una taza de café, forma parte de una serie extremadamente complicada de relaciones sociales y económicas que se extienden por todo el mundo. Los procesos de producción, transporte y distribución de esta sustancia requiere transacciones continuadas entre personas que se encuentran a miles de kilómetros de quien lo consume.*

*El beber una taza de café supone que anteriormente se ha producido un proceso de desarrollo social y económico.*

Anthony Giddens  
Sociología.  
Alianza Editorial.

El café es uno de los productos que en las últimas décadas han aparecido en el ámbito internacional creando y enlazando múltiples fenómenos económicos y sociales. Ha logrado ser uno de los productos más cotizados en las bolsas de valores, a la vez que generados grandes riquezas y controlando redes comerciales mundiales. El café ha creado redes sociales y diversas condiciones de vida en extensas poblaciones en montañas y zonas alejadas, que los mantiene en bajas condiciones de vida, derivado de su relación de producción con el café. Pero la propia bondad de la producción de café lo hace ser un producto de alto impacto sobre el ambiente, es decir, genera un mejoramiento en la humedad del suelo, captura de carbono, protección de especies, aves, mamíferos, mariposas. Pero de igual forma, durante el proceso de beneficio aporta grandes cantidades orgánicas que deterioran el agua y las especies que se encuentran en los ríos donde desembocan los desechos del beneficio.

Su consumo está fuertemente ligado a las actividades colectivas, a las charlas y reuniones políticas o literarias. En la cual algunas veces en todo de estas ha estado revoluciones, acciones de cambio social o diseño de grandes pensamientos y programas políticos. Ha logrado penetrar los círculos intelectuales y de literatura, creando fuertes tradiciones en las cafeterías y dando fama a la ciudades.

Pero no sólo ha sido sobre el consumo y el comercio esta dinámica que el café ha dado, de igual forma en la producción y beneficio ha construido estructuras y relaciones sociales de lo más complejas. Una de las que más destaca es la condiciones de vida de grandes sectores de pequeños productores de café, el cual son presas de la propia condición de producción. Es decir, dado que el manejo de los cafetos deben ser a ciertos niveles sobre el mar, implica que debe de trabajarse en la montaña, entre los 900 y 1200 MSNM. Las condiciones laborales son de aislamiento, en grandes pendientes y zonas lejanas, de gran diversidad en el clima. Implica que se tienen que recorrer grandes distancias, con caminos inaccesibles y cargando en la

espaldas bultos de cincuenta kilos. La relación con su huerta y la producción de café se convierte en una condición social alienante, en tanto define al productor en sus condiciones sociales y culturales. A su vez en el periodo de corte debe integrar a toda su familia a las actividades, ya que con el ingreso tan bajo no logra establecer una red de trabajo. Muchas veces debe asistir a las relaciones solidarias de mano vuelta, con el fin de hacerse ayudar de los demás. Una vez hecho el corte, el productor está en el dilema de agregarle valor a su cereza o vender inmediatamente, ya que es una carrera contra el deterioro del fruto. Pero el agregar valor implica que debe realizar más labores, que a su vez implica el uso de maquinaria, patios de secado y equipo básico para procesar el corte. En su caso puede ser por beneficio o secado, según el equipo, derivándose hacia cierto valor, y que irónicamente se encuentra en relación de la cotización que se hace en la bolsa de valores, y dentro de redes internacionales de comercio.

El productor finalmente va a generar un producto que esté en relación a estas condiciones, es decir, si lo vende inmediatamente, entonces hay que hacer lo mínimo de actividades para balancear su precio, y así maximizar el beneficio en su ganancia. Ello ha generado cierta calidad de café, limitación en el manejo de actividades culturales, huertas con plantas de baja producción por sus edades, descuidos en las formas de cultivos en densidad, mejoras, tipo de planta y poca atención a las plagas.

Es interesante ver cómo este tipo de condición del productor de café sucede a lo largo de México, en todos los estados que tienen una alta producción, Chiapas, Oaxaca, Puebla, Veracruz, Guerrero e Hidalgo. Pero no sólo en México, ya que estas condiciones se repiten en Centroamérica, África y actualmente en Asia. Por lo cual el ser productor de café implica tener la maldición social de ser pobre y la marca cultural de pertenecer a algún grupo étnico. El caso extremo de ser comercializador, acopiador y bróker en cualquier parte del mundo.

Derivado de estas condiciones de los productores ha surgido nuevas formas de comercio, y para dar mejores condiciones de vida. Por lo cual el café también es un pretexto para inventar el mundo, es decir, con el fin de romper con este modelo de comercio internacional en la última década se ha creado un nuevo modelo de producción y venta de café. Esta nueva forma ha estado en derredor del comercio justo y la producción orgánica. Incluso se podría ver como una nueva forma de capitalismo humano y de beneficio social para todos, con sustento de igualdad

y distribución de la riqueza según las capacidades de cada quien, pero sobre todo según sus propias necesidades. Las experiencias muestran la posibilidad de éxito del modelo, existe un fuerte incremento anual de producción, creación de nuevas organizaciones y la exportación de grandes volúmenes del grano. Junto a ello se ha dado la creación de nuevas organizaciones de certificación y que están otorgando las evaluaciones internacionales para asegurar la calidad del producto, así como la protección al ambiente, aguas y suelo.

El Comercio Justo (Fair Trade) ha logrado encontrar grandes puntos de equilibrio entre el ambiente y el mundo social y el comercio. Los procesos de beneficio han dañado durante años a los escurrideros de agua durante el beneficio y lavado, los desechos han afectado los suelos en tanto se deja la pulpa fermentándose y generando procesos químicos que alteran el PH, impacta sobre diversas especies de peces y mamíferos. El café en esta etapa cuando no se tiene un control del productor es un contaminador de grandes dimensiones, a pesar que la producción genera la conservación de suelos, la protección de la montaña al conservar las especies de sombras, por lo tanto todas las variedades de animales, mariposas, plantas y animales que están integrados a esos microsistemas ambientales. La producción controlada en forma integral y con procesos orgánicos logra tener todo el control de cada etapa y mantener en buenos niveles los elementos que generan algún tipo de contaminación, hasta el empaquetamiento del café verde para su venta. Acompañando la producción y el beneficio bajo este tipo de control debe estar también los diversos procesos de organización social. Ya que la función principal es la de acercar a los productores al consumidor, sin que exista un intermediario, y por lo tanto creando un mercado justo, ya que acorta la distancia entre la producción y el consumo. Este tipo de organizaciones debe estar dentro de ciertos rango de desarrollo y cobijado por una relación interna sólida, es decir productores pobres y bien organizados. De esta forma deberán de intervenir los certificadores y otorgar el permiso para venta de café con certificación. Esta certificación debe ser bien organizada, ya que implica una evaluación muy rigurosa y detallada, las tres principales etapas del proceso de café va acompañado de diversos estudios y controles. En la de producción se centra en los trabajos y actividades culturales, planta, follaje, fruto y suelo, control de abonos e insecticidas orgánicos; para el beneficio es el control de secado, despulpado o limpieza, la cual debe ser con controles que aislen al café de hidrocarburos, contaminantes humanos, animales entre otros. Finalmente durante la comercialización se debe cuidar la forma de empaquetar, para que no lleve hongos, humedad y pequeños insectos, así como contaminantes que se obtienen durante el transporte.

En este caso el mayor cuidado se debe tener en relación del tipo de costal que lleva y las condiciones del almacenaje.

## EL MERCADO INTERNACIONAL DEL CAFÉ

El café es un cultivo tropical desarrollado en 56 países en África, Asia y América, cuya producción se destina a consumidores de países de clima templado. Su precio es fijado en la Bolsa de Valores de Nueva York, y aunque para determinarlo influyen una serie de factores: climáticos, de sobreoferta y especulativos, que se supone son las causas de que a partir de 1989 los precios presenten drásticas fluctuaciones tendientes a la baja en las cotizaciones, hay quienes opinan (Luis Hernández Navarro, La Jornada, 29-febrero-2000), que la caída de los precios ha sido provocada por la acción de cinco fondos de inversión estadounidenses, con capacidad para manipular la bolsa ya que se obtienen grandes ganancias con la especulación. Con relación a la oferta, aún cuando se cultiva en 56 países, Brasil y Colombia producen más del 40% de la producción mundial, situación que les permite ejercer fuertes presiones en la fijación de precios debido al comportamiento y al manejo que hacen de su producto. Esta situación ha empezado a modificarse a partir de que Vietnam, que hasta el ciclo 1998/99, hizo aportaciones al mercado, similares a las de Indonesia (entre 6 y 7 millones de sacos), "aparece en escena como uno de los nuevos jugadores importantes en el mercado cafetalero presentando estimados de producción de 12 millones y con posibilidades de llegar a 15 millones de sacos por ciclo"(Editorial Hablemos de Café, Rodolfo Valdez Delgado, editor, mayo 2001).



Fuente: Consejo Mexicano del Café.

Según las estadísticas de la Organización Internacional del Café (OIC), de octubre de 2010 a junio de 2011, los países exportadores de café han vendido 80,725,158 de sacos de 60 kilos

(132 libras). Esto implica un crecimiento del 15.8%, ya que se exportaron 11,055,472 de sacos más que el período anterior (octubre de 2009 a junio de 2010).

Los principales exportadores de café del mundo, para la presente cosecha, son Brasil y Vietnam, que mantienen el primer y segundo lugar. Entre octubre de 2010 y junio de 2011, estos son los 10 exportadores del mundo.

#### 1. Brasil

El principal productor de café del mundo se ha posicionado como el exportador número uno del “grano de oro”. Entre octubre de 2010 y junio de 2011, este país ha exportado 26,368,037 de sacos, 18% más que en el período anterior (octubre de 2009 y junio de 2010).

#### 2. Vietnam

Este país asiático también mantiene su posición en el ranking de la OIC. Hasta junio, había exportado 13,850,000 de sacos de café a distintas partes del mundo. Vietnam mostró un crecimiento del 22.3%, en comparación al ciclo octubre 2009-junio 2010.

#### 3. Colombia

Hasta junio pasado, Colombia exportó 6,735,489 de sacos, frente a los 5,457,959 (5.9 millones) vendidos entre octubre de 2009 y junio de 2010. Esto implica un crecimiento del 23.4%, según las estadísticas de la OIC. Sólo en junio de este año, ese país exportó 575,894 sacos, frente a los 648,190 de junio de 2010.

#### 4. India

Este país, también de Asia, ocupa el cuarto lugar con 4,903,218 (4.9 millones) de sacos de café exportados entre octubre de 2010 y junio de 2011. En el ciclo anterior, India exportó 2,869,835. Esto representa un fuerte incremento, del 70.8%, destacan las cifras de la OIC.

#### 5. Indonesia

Ocupa el quinto lugar con la exportación de 3,855,000 sacos de café. Este es uno de los pocos países que muestran, en el ciclo octubre 2010- junio 2011, un decrecimiento en sus exportaciones respecto al ciclo anterior. Indonesia exportó, entre octubre de 2009 y junio de 2010, 4,772,863 millones de sacos.

#### 6. Honduras

Este país es la sorpresa del ranking, logró superar a Guatemala como el principal exportador de Centroamérica. Honduras exportó 3,581,954 (3.5 millones) de sacos, frente a los 2,811,249 (2.8 millones) vendidos entre octubre de 2009 y junio de 2010. Las cifras muestran un crecimiento del 27.4%.

#### 7. Guatemala

Guatemala se ubica en el séptimo lugar con 2,783,642 de sacos exportados. La cifra es bastante similar a la lograda en el período octubre 2009 –junio 2010, cuando alcanzó los 2,724,066 millones de sacos, indican las estadísticas de la OIC.

#### 8. Etiopía

Este país africano ocupa el octavo lugar, ya que exportó 2,351,168 millones de sacos entre octubre de 2010 y junio de 2010. En el mismo período del ciclo anterior, exportó 1,746,286 de sacos, lo que implica un crecimiento del 34.6%.

#### 9. Perú

Este país sudamericano exportó 2,156,338 de sacos de café, 16.2% más que el ciclo anterior, cuando llegó a los 1,855,722 de sacos. Solo en junio de este año, Perú exportó 300,000 sacos, frente a los 350,389 logrados en el mismo mes de 2010.

#### 10. Uganda

La OIC indica que Uganda exportó 2,125,160 de sacos de la actual cosecha, frente a los 2,015,744 millones de la anterior. Las exportaciones de este país muestran un crecimiento del 5.43%, es decir que vendió 109,416 sacos en comparación al período anterior.

Honduras es el principal exportador de Centroamérica. En enero los precios de los tres grupos de Arábica se mantuvieron relativamente firmes, mientras que hubo un ligero descenso en los precios de los Robustas. El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC fue de 188,90 centavos de dólar EE UU por libra en comparación con 189,02 en diciembre de 2011, lo que representa un ligero descenso del 0,1%.

### **El Café en el Estado de Hidalgo.**

Considerando la importancia del café en el Estado de Hidalgo, de acuerdo con la información del Consejo Hidalguense del Café, cuenta con una superficie aproximada de 43,600 hectáreas de café, con 25,630 productores, distribuidos en 22 municipios, dentro de los cuales se ubican 449 localidades.

El Consejo Hidalguense del Café, realiza una agrupación para la atención de estos municipios cafetaleros en cuatro regiones, que son:

- Tlanchinol-Calnali: abarca los municipios de Lolotla, Calnali, Molango, Tepehuacán de Guerrero, Tianguistengo, Tlanchinol y Xochicuatlán.
- Chapulhuacán: abarcando los municipios de la Misión, Chapulhuacán, Pisaflores y Tlahuiltepa.

- Otomí-Tepehua: considera los municipios de Huehuetla, San Bartolo Tutotepec, Tenango de Doria y Agua Blanca.
- Huasteca: agrupando los municipios de Atlapexco, Huautla, Huazalingo, Huejutla de Reyes, Jaltocán, San Felipe Orizatlán y Yahualica.

Las características físicas, socioeconómicas y productivas de estas regiones son similares. Los veinte municipios en conjunto cuentan con una superficie de 4,926.70 km<sup>2</sup> y representa el 23.47% de la superficie total del estado.

Encontrándose en estas regiones de manera predominante cinco variedades de café que son: Gárnica, que participa con el 2% del total, Mundo Novo con el 6%, Bourbon con el 20% y, por último las variedades Caturra y Typica, con una participación del 25 y 47%, respectivamente. (Consejo Hidalguense del Café, 1999).

Tradicionalmente el desarrollo del estado de Hidalgo se ha concentrado en la parte sur de la entidad, dejando al margen las regiones de la Sierra Madre Oriental, donde se localizan las 4 regiones cafetaleras, insertadas en el mapa de los índices de extrema pobreza.

Tabla 12.

#### Regiones cafetaleras en el estado de Hidalgo

Región	Municipios	Localidades	Superficie (Ha.)	Productores
Otomí-Tepehua	4	112	14,868	5,174
Tlanchinol-Calnali	7	127	14,241	6,990
Chapulhuacan	4	81	8,297	3,230
Huasteca	7	129	6,194	5,361
Otra	1	ND	ND	ND
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>449</b>	<b>43,600</b>	<b>20,755</b>

Fuente: Estrategia programática 2000. Consejo Hidalguense del Café. Archivo personal López.2012.

En estas regiones el paisaje se caracteriza por su abrupta morfología, comunidades aisladas, pequeñas, que carecen en un alto porcentaje, de los servicios básicos como agua potable, luz eléctrica, drenaje y vías de comunicación que dificulta el traslado de personas y mercancías. La población es mayoritariamente indígena, con altos niveles de analfabetismo y dedicada básicamente al cultivo del café, aunque también cultivan productos básicos como maíz y frijol.



En este aspecto, recientemente, el Programa de Café ha dado un gran impulso a la diversificación productiva introduciendo cítricos, palma camedor e invernaderos para hortalizas, con el fin de mejorar los ingresos de las familias cafetaleras.

Aún cuando el cultivo del café se remonta a principios del siglo XX, las regiones cafetaleras de Hidalgo aparecen de forma significativa en el panorama de la economía nacional en la década de los setentas gracias al apoyo del INMECAFE, que financiaba, acopiaba, beneficiaba y comercializaba la producción regional. La gran diversidad de prácticas culturales, religiosas, políticas y sociales que caracterizan a la población pluriétnica de estas regiones, aunadas a la inaccesibilidad geográfica del terreno, han dificultado, a pesar de los esfuerzos que realiza el gobierno federal a través del Consejo Hidalguense del Café, tanto de la organización de los productores como los avances en el mejoramiento de las condiciones de vida de la población. Desde que en 1966, se puso en marcha el Programa del Café en Hidalgo, ha habido avances sustanciales en el aspecto productivo, que sin embargo, no se han visto reflejados en las formas de organización, lo cual ha determinado una escasa integración de los productores en la fase de comercialización, que constituye el principal problema para el desarrollo de la cadena productiva del café, ya que la mayoría de los productores vende su producto a una bien organizada estructura de intermediarios.

La centralización de las acciones del Programa Café en los aspectos de producción ha tenido el éxito planeado, en el ciclo agrícola 1999-2000, se reportó una cosecha récord con una producción de 277,000 quintales de café cereza (67'588,000 kg.) . También ha habido avances en cuanto a la diversificación productiva, en la intensificación de prácticas culturales para el cuidado de los cafetales y apoyo a los productores en el beneficio del grano. Esto ha logrado que la mayoría de productores, llegue a la etapa de vender café pergamino y oro, y no café cereza como se hacía antes de la implementación del programa.

Los apoyos se han proporcionado a través de grupos de trabajo, constituyendo un primer paso en el proceso de organización, que debe aprovecharse para avanzar en este sentido. Consolidar una buena estructura organizativa es una premisa básica para que los productores puedan tener acceso a mejores mercados. El Estado de Hidalgo cuenta con una superficie territorial de 2'098,700-00 has., de las cuales 608,025-00, están dedicadas a la agricultura, el cultivo del café ocupa una superficie de 43,600-00 hectáreas (Estadísticas de SAGARPA) y

solo 32,167-50 hectáreas se encuentran en producción, con un padrón de productores de 25,630, desarrollándose la actividad en 449 comunidades y 20 municipios.

Tabla 13.

**Cuadro comparativo de la producción de café cereza en el estado de Hidalgo. 1986-2000.**

Año	Superficie Sembrada (ha)	Superficie Cosechada (has)	Superficie Siniestrada (has)	Volumen Prod. (Ton.)	Valor de la Prod. (\$)	Rendimiento (Ton/Ha)	Precio Medio Rural (\$)
1986	65,596	59,887	5,709	91,691	12,976,000	1.531	141.52
1987	61,767	59,563	2,204	131,626	36,112,778	2.21	274.36
1988	65,480	65,480	0	143,095	70,032,696	2.185	489.41
1989	63,059	48,177	14,882	120,440	67,506,620	2.5	560.5
1990	53,476	15,595	37,881	60,355	31,065,865	3.87	514.72
1991	53,978	0	53,978	0	0	0	0
1992	51,470	9,490	41,980	5,464	2,574,697	0.576	471.21
1993	43,644	38,464	5,180	37,482	26,969,768	0.974	719.54
1994	43,644	42,434	1,210	67,444	42,085,056	1.589	624
1995	43,644	43,644	0	79,421	171,469,939	1.82	2,159
1996	43,644	41,120	2,524	77,339	219,716,232.05	1.881	2,840.95
1997	40,112	37,269	2,843	59,624	200,051,637.28	1.6	3,355.22
1998	39,575	36,740.50	2,834.50	44,708.18	149,119,216.50	1.217	3,335.39
1999	39,450	37,220	2,230	48,764.89	191,048,160.14	1.31	3,917.74
2000	37,241	37,241	0	54,310.82	125,649,926.25	1.458	2,313.53

Fuente: SIACON- Sistema de Información Agropecuaria de Consulta.2011.

En las regiones cafetaleras hidalguenses predomina una economía campesina muy diversificada. Cerca del 90% de los pequeños productores de café se dedican a otras actividades agrícolas complementarias: principalmente a la siembra del maíz y frijol para el autoconsumo, pero también siembran calabaza, frutales, hortaliza, caña de azúcar, pastos forrajeros y en los últimos años, han empezado a cultivar palmilla o palma camedor en la misma área del cafetal. Tienen minúsculas explotaciones de ganado bovino, hacen trabajos por su cuenta propia (músicos, fabricantes de pirotecnia, maestros rurales, albañiles, técnicos, etc. Un 40% se dedica a actividades asalariadas dentro y fuera de la comunidad y de la región, y en la última década, del país.

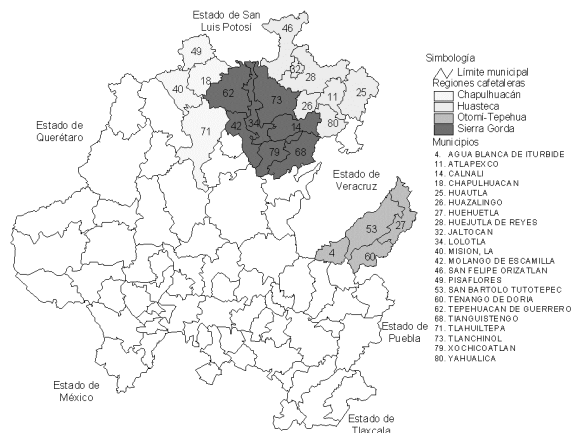
Los municipios cafetaleros hidalguenses están registrados con grados muy altos de marginación, lo que se traduce que, en promedio, más del 50% de las localidades carece de los

servicios básicos de luz, agua entubada y drenaje; casi tres de cada diez habitantes son analfabetas y cerca del 90% de la población percibe menos de dos salarios mínimos. (INEGI, 2000).

A esto se agrega que buena parte de las comunidades, están aisladas, dispersas y poco comunicadas, muchas carecen incluso de caminos de terracería, lo que dificulta y encarece enormemente el tránsito de personas y mercancías, la introducción de servicios y eleva notablemente la delincuencia.

## REGIONALIZACIÓN DE ZONAS CAFETALERAS EN EL ESTADO DE HIDALGO.

Municipios productores de café del Estado de Hidalgo.



Fuente: Consejo Mexicano del café, 2004.

Las zonas cafetaleras se encuentran ubicadas entre las llanuras costeras del Golfo de México y el altiplano, conocida como la Sierra Madre Oriental, en la Región de Sotavento, donde llega la brisa cálida del mar que al chocar con las corrientes de aire frío de la sierra, el agua se condensa y produce lo que se llama neblina o niebla, así como lluvias la mayor parte del año, produciéndose un ambiente ideal para el cultivo del café.

Los municipios cafetaleros se encuentran localizados en las coordenadas 99° 10' de latitud Norte hasta los 93° 90' y de 21° 20' hasta 20°20' de longitud Oeste, cargados básicamente hacia la parte Noreste y Este del Estado.

La altitud está íntimamente relacionada con la calidad del café, y su efecto varía de acuerdo a la latitud en que se encuentran las plantaciones. En México, las alturas mejores se encuentran entre los 900 y 1300 metros sobre el nivel del mar, donde se puede obtener un café de muy

buena calidad, de tipo de altura, el cual tiene reconocimiento a nivel internacional por su sabor, aroma, cuerpo y acidez.

### **Generalidades de la Región Otomí-Tepehua.**

La Región Otomí-Tepehua, se ubica en la parte noreste del Estado de Hidalgo, es una franja que se inserta entre los estados de Veracruz-Llave y Puebla. Dicha característica la ha llevado a que se conozca más como una extensión de la Sierra Norte de Puebla, aunque dentro del estado de Hidalgo, es una zona muy bien definida.

La Región, conforma el Distrito XIII, de Tenango de Doria, en el que están los municipios de Metepec, Agua Blanca, Acaxochitlan, Tenango de Doria, San Bartolo Tutotepec, y Huehuetla, siendo estos tres últimos, los de interés, por su homogeneidad en cuanto a servicios, geografía, clima, nivel de marginación, y ser donde se desarrolla el cultivo del café. La Región cuenta con una población de 60,923 habitantes, de los cuales 30,394 son hombres y 30,529 mujeres (INEGI, 2000). La Región cuenta con alto índice de población de habla indígena, del total de 60,923 habitantes, 25,165 (41.3%) habitantes, habla alguna lengua indígena, predominando el otomí y el tepehua.

Según el padrón del Consejo Hidalguense del Café, en el Estado hay 449 comunidades cafetaleras ubicadas en 22 municipios con 20,755 productores y 43,600 hectáreas con plantación del aromático. En las regiones que comprende La Huasteca, Chapulhuacan, Tlanchinol-Calnali y Otomí-Tepehua, se localizan municipios que ocupan los primeros diez lugares en índices de marginación de todo el estado, entre los que destacan San Bartolo Tutotepec, con el primer lugar, en la Otomí-Tepehua, seguido por Yahualica con el segundo, en la Huasteca.

La región Otomí- Tepehua se cuenta entre las mayormente marginadas del país. Localizada en plena Sierra Oriental, exactamente en torno al vértice donde colindan los estados de Hidalgo, Veracruz y Puebla, y altitudes que varían entre los 200 y 2200 metros sobre el nivel del mar, la región posee buen potencial para desarrollar una serie de actividades agropecuarias y forestales, favorecidas en buena medida de los vientos del Golfo de México.

La región Otomí-Tepehua conformada por los Municipios de San Bartolo Tutotepec, Huehuetla Tenango de Doria y Agua Blanca (este último no produce café), cuenta con una población de alrededor de setenta mil habitantes, mayoritariamente indígenas otomíes y Tepehuas. San Bartolo Tutotepec y Huehuetla están en los primeros lugares de marginación del Estado, con un alto porcentaje de analfabetismo y falta de servicios de agua potable, drenaje, energía eléctrica entre otros. La carencia de vías de comunicación es un grave problema y no son excepción las comunidades grandes como San Mateo, San Sebastián, San Jerónimo, Tierra Fuerte y Santa Inés. En la región se asientan 112 comunidades 5,174 productores de café con 14,866 hectáreas con plantación.

Desde el punto de vista productivo, debe señalarse que la actividad agrícola, a la que se dedican aproximadamente 20,000 hectáreas, representa la actividad económica más importante de la zona, siendo los cultivos comerciales establecidos el café, los cítricos, el aguacate, el chile y la caña de azúcar. El principal problema de la producción agrícola regional es que tradicionalmente ha presentado bajos índices de productividad, y ha implicado una intensa explotación de los recursos naturales, sobre todo del suelo y los bosques; el café; principal cultivo comercial de la región, presenta serios riesgos de carácter meteorológico y económico como fuente estable de ingreso, por lo que no debería seguirse dando el carácter de monocultivo, sino buscar incorporarlo a un sistema de producción diversificado; por otra parte, la carencia de caminos y medios de información, representa el mayor problema para la comercialización, aunado a la calidad de café, resultado a falta de cultura y conocimiento para separarlo por alturas y variedades.

La producción de café en México no sólo aporta una cantidad importante a los índices del producto interno bruto y a las exportaciones. Igualmente crea una compleja red de relaciones sociales, jerarquías de género, división del trabajo, prácticas culturales, organización social, relaciones políticas de autoridad y sometimiento y desigualdad en la distribución de la riqueza.

El café no sólo es un producto, igualmente implica construir un mundo social complejo, redes políticas de control y violencia, que finalmente configuran ciertas estructuras de las economías locales. Tal importancia se refleja, ya que México ocupa el cuarto lugar a nivel mundial como productor de café, después de Brasil, Colombia e Indonesia. Siendo la variedad arábica la que más se produce, y dentro de ésta, se clasifica en el grupo de "otros suaves".

Actualmente esta producción se realiza sobre una superficie de 615 mil hectáreas, en doce estados de la República Mexicana, situados en la parte centro-sur del país. Estos estados son Colima, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tabasco y Veracruz. El sistema de cultivo del café, y por el tipo de planta, se debe hacer bajo sombra, e integrado al ecosistema, por lo que los cafetales mexicanos son grandes productores de oxígeno. La producción total de la cosecha 1995-1996 fue de 7, 043,470 quintales, que equivalen a 5, 400,000 sacos de 60 kilos. En lo que se refiere a la exportación, éstas ascendieron en el ciclo 1995-1996 a 4, 578,857 sacos de 60 kilos y se exportó a 57 países del mundo. El café en México es producido por cerca de 300 mil productores, agrupados en 16 organizaciones<sup>2</sup>.

Para el caso del Estado de Hidalgo, este producto es el tercero en importancia, ocupando grandes extensiones a lo largo de la Sierra madre oriental, y tiene una fuerte relación con aquellas zonas con los más altos índices de marginación. Además de ser una actividad que históricamente ha sido realizada por indígenas. De ahí mismo que gran parte de la economía de estas comunidades y las familias se caractericen por el monocultivo, y por lo tanto los tiempos sociales sean construidos con base a la dinámica agrícola de la planta, el corte, acarreo, comercialización, morteo, labores culturales, etc.

Aquí se ve con cierta claridad que el crecimiento y desarrollo de algunas culturas corre a través de determinados ejes. Históricamente la selección de estos rumbos de organización social y definición política define y caracterizan a los grupos sociales, poblaciones y regiones completas. De esta forma nos encontramos con una fuerte relación entre niveles de bienestar y estructura política, desarrollo lingüístico, escritura, expresiones artísticas y estructuras económicas sólidas. Y que pueden explicar el comportamiento de las grandes épocas de desarrollo, tales como las exportaciones de materias primas, la industrialización de sustitución de importaciones o la apertura al mercado internacional y liberación arancelaria.

Otro fenómeno que se presenta es la relación sincrética entre organización humana, cultura, naturaleza y geografía. Podemos agregar además una relación dialéctica entre propiedad de la tierra, desarrollo, estructura de gobierno y concepciones simbólicas de los grupos sociales que implican la construcción de lo social en torno de un producto, por ejemplo el maíz, frijol, chile,

---

<sup>2</sup> Ver página internet, Consejo Nacional del Café, agosto de 1997.

caña de azúcar, café, etc. Estas características las encontramos en gran cantidad de regiones en México. Para el caso del estado de Hidalgo históricamente así se ha definido, es una zona compuesta por diferentes regiones geográficas, cuyo crecimiento, desarrollo e integración a la modernidad han quedado marcados por esos procesos. Ya que está atravesado por la Sierra Madre Oriental provoca un terreno sinuoso, de altos contrastes agroecológicos y que dan la posibilidad de sembrar productos fácilmente adaptables al clima y altura de las regiones.

En Hidalgo existen varias regiones perfectamente definidas, la Huasteca, la Sierra Alta, la Sierra Gorda, la Sierra de Tenango, el Valle de Tulancingo, la Comarca Minera, la Altiplanicie Pulquera, la Cuenca de México y el Valle del Mezquital. Esta división geográfica no sólo ha delimitado la actividad económica, igualmente la realidad social y la acción política. Estas regiones se han caracterizado por el dominio de determinado producto, a la vez que marcado sus niveles de marginación social y política. Así, podemos señalar que un producto importante ha sido el café, tanto por su práctica cultural como el aporte al PIB-estatal, y la definición de algunas regiones.

El cultivo del café se introdujo en la entidad desde el siglo XIX, logrando gran arraigo y aceptación por los agricultores, incrementándose paulatinamente hasta desplazar a otros cultivos importantes en su momento, como la caña de azúcar. Estas prácticas han creado dinámicas culturales, penetrado en la vida cotidiana de las comunidades, en su organización política y social, que se ve reflejada por la producción, industrialización y comercialización. Incluso la creación de instituciones, programas y nuevas relaciones entre instancias, que caracterizan económicamente el desarrollo e integración de la población cafetalera a la economía nacional.

Este tipo de cultivo ha sido mayormente desarrollado por las etnias del estado, los nahuas, otomíes y tepehuas. Las zonas que principalmente han concentrado este cultivo son la Huasteca, la Sierra Alta, la Sierra Gorda y la Sierra de Tenango. De ahí mismo que existe una fuerte relación entre zonas cafetaleras con zonas marginadas, una relación entre pobreza con cultura agrícola.

## **CARACTERÍSTICAS DE LAS REGIONES CAFETALERAS**

### **Sierra gorda de Jacala:**

Esta zona de gran extensión, se divide por sus condiciones geográficas, en dos partes: El valle del Mezquital, y la propia sierra que colinda con la Huasteca, incluye 32 municipios. La mayor parte de tierras son áridas, algunas irrigadas por aguas negras, que son ocupadas para el cultivo de hortalizas, otra más serrana y de gran contraste geográfico que sirve para la producción de un buen café de altura. La Actividad agrícola de producción de café sólo se logra en pequeñas zonas, que se caracterizan por tener microclimas y aunque está basada en pequeña propiedad ha evolucionado para concentrarse en pocas manos. La población que se dedica a esta actividad en su mayoría es mestiza y en zonas aisladas.

### **Huasteca y sierra de Tlanchinol:**

La Huasteca se localiza al noreste del estado, con latitud 21° 34' y 20° 50' y longitud 98° 59', integrado por 8 Municipios en una superficie de 153,420 Ha. Que corresponden al 7.3% de la superficie estatal, y con 300,726 habitantes, siendo el 86.1% indígenas nahuas. Su clima en las tierras bajas es cálido, y hacia la Sierra se dan lluvias en verano-invierno, éste es más templado y húmedo, con precipitaciones de 1668 mm. Y temperaturas que oscilan entre 20° y 24° Es una zona eminentemente agrícola con 27,776 productores diversos, a pesar de que el 70% del área es montañosa, y la siembra de temporal, con tenencia de tipo ejidal y comunitaria (98%). Sólo el 38.3% de la tierra es usada para la ganadería.

Su situación geográfica lo coloca en una posición compleja para incentivar su desarrollo económico eminentemente agropecuario, contrasta notablemente la riqueza natural de la región con la condición de pobreza de sus pobladores.

### **Región Otomí-Tepehua**

Comprende la parte de la Sierra Madre Oriental, integrado por 3 municipios, su población en esta región es el 40% indígena (otomíes-tepehuas) y 60% mestiza, integra grandes áreas boscosas. La tenencia de la tierra en esta región es primordialmente minifundista, a pesar de que el 70% de la tierra es montaña, la actividad dominante es la agricultura de temporal. Esta región tiene los índices más altos de marginación en el estado, además de incluirse en los cien municipios nacionales de alta marginación. Y la producción de café ocupa la mayor parte de la fuerza laboral y de las relaciones de intercambio y comercialización regional.



Estas regiones concentran el total de productores y producción de café. La cantidad, variedad y calidad es diferencial. Algunas regiones tienen fundamentada su economía en este tipo de producción y las características geográficas y climáticas son factor determinante para el monocultivo. De la producción agrícola en el estado de Hidalgo el café ocupa un 4.4%, siendo el 3er. lugar de importancia estatal y el 4to. a nivel nacional.

La producción de café tiene una historia compleja y de cambios contrastantes, ya que las condiciones climáticas han hecho que la producción esté variando permanentemente, así tenemos cambios desde las heladas de 1940, 1951, 1962, 1979, 1983, 1989 y de las más recientes, en diciembre de 1993. Los efectos derivados se dan sobre la desaparición de las plantas de café y daños parciales a la flora de sombra, al propio fruto, a la tierra, los caminos, la infraestructura, etc. Por lo tanto la geografía y sociedad del cultivo de café se reconfigura por periodos y coyunturas, imposibilitando que existe una sola tendencia y homogeneidad del cultivo. De ahí mismo que el análisis de la problemática del café sea marcada por estas coyunturas o procesos. Y la intervención del estado, sus programas emergentes, normatividades y formas de organización, se da de la misma forma, inmedatista y coyuntural.

Existen básicamente dos tipos de productores, unos pocos que han profesionalizado su actividad, con nuevas técnicas, fertilización, actividades de cuidados permanentes, industrialización del proceso de corte y morteo, variedades y densidad del cultivo, etc.; otros, que han sido llamados del sector social, no cuentan con recursos, plantas viejas, sin viveros ni renovación de la planta, bajo rendimiento y sin agregar valor al producto, manteniéndolo a un nivel de recolección silvestre y en huertas pequeñas. Estos últimos han sido el centro de atención de la actividad gubernamental. Se han emprendido diversos programas de subsidios y mejoramiento del cultivo para estas zonas pobres.

Las regiones principales del llamado sector social de productores de café son:

REGIONES	PRODUCTORES	Has.
Tenango de Doria	4,706	8,270
Huejutla	2,384	2,220
Tlanchinol	6,678	10,930
Chapulhuacán	2,130	3,220
TOTAL	15,898	24,640

Fuente: Programa 1994 INI-Hgo. Reporte de trabajo. Archivo personal, López. 2011.

## El caso de la región Otomí-Tepehua.

El mejor ejemplo de la situación actual de la producción de café se refleja al analizar la zona Otomí-Tepehua. Su economía se ha basado las últimas tres décadas en este tipo de actividad, el comercio, abasto, relaciones políticas y desarrollo en general. A su vez en este mismo periodo no han cambiado sus condiciones de vida de la población a la vez que la producción se mantiene en el mismo nivel y bajo las mismas características que arrojó el diagnóstico anterior. Así como no se ha visto compensado con las diversas cantidades de financiamiento público que se ha invertido, lo que implica que no se aplicó a la producción y sí se orientó al consumo de productos básicos<sup>3</sup>. Esta zona muestra pocas variaciones en la cantidad de productores que se dedican a esta actividad, y la variación principal se encuentra en Tenango de Doria al cambiar los cultivos hacia potreros, maíz, frijol y vivienda, así como sufrir un proceso acelerado de migración internacional<sup>4</sup>.

La producción de café es una actividad preponderante y determina las relaciones locales, redes de comercialización, mercado laboral, organización social y concentración de las ganancias.

### Municipios y Productores cafetaleros

MUNICIPIOS	LOCALIDADES	PRODUCTORES	HECTÁREAS
Agua Blanca	2	4,040	40.50
San Bartolo	72	2,282	3,530.52
Huehuetla	67	4,510	8,272.54
Tenango de Doria	21	9,42	1,629.25
<b>TOTAL</b>	<b>162</b>	<b>7774</b>	<b>13,472.81</b>

FUENTE: Anuario Estadístico del Estado de Hidalgo, Edición 1999.

En cuanto al rendimiento por hectárea, en cosechas anteriores el rendimiento ha sido de 8.44 Quintales/hectárea en promedio, durante diversos ciclos desde el 2000-2001, hasta el

---

<sup>3</sup> La inversión que se ha dado en los últimos años ha tenido como objetivo el mejoramiento de la producción del cultivo de café y cambio en el tipo de cultivo, dejando la posibilidad de asociación para suma de recursos y diseño de proyectos, pero finalmente no se logra ningún tipo de mejoramiento ya que el dinero transferido es muy poco para tener un impacto y las condiciones de vida son tan bajas que se prefiere utilizarlos para resolver problemas de salud, vivienda, escuela y consumo de básicos. Entrevistas con productores de café de San Antonio El Grande, Huehuetla, Hidalgo, 2009.

<sup>4</sup> Entrevistas realizadas en el periodo de julio-agosto de 2009, mostrando que Tenango de Doria se ha consolidado como un centro regional de enganche para migrar a los EE.UU.

corte actual (2010-2011) de acuerdo al pronóstico de producción que realizó el Consejo Mexicano del Café<sup>5</sup>.

### Municipios cafetaleros de la región Otomí-Tepehua por productores y superficie

REGIÓN	MUNICIPIO	No. LOC.	No. PROD.	SUP. TOTAL	REND. Qq/Ha
Otomí-Tepehua	Agua Blanca	2	40	40.50	8.44
	San Bartolo Tutotepec	72	2,282	3,530.52	
	Huehuetla	67	4,510	8,272.54	
	Tenango de Doria	21	942	1,629.25	
Total		162	7,774	13,472.81	

Fuente: CECAFE, Enero, 2001.

### Comercialización en la región.

La comercialización de café en la región Otomí- Tepehua, es una actividad fundamental que se concentra en los principales centros económicos de los municipios, y que marcan la dinámica del flujo de mercancías y recursos en cerca del 60% de las actividades<sup>6</sup>.

El flujo de comercio en la región se da través de la vía terrestre, en vehículos de bajo tonelaje - 10 a 16 toneladas- a los principales centros de distribución, contándose como principal abastecedor de materias primas y concentración de unidades financieras la ciudad de Tulancingo, a un tiempo promedio de 4 horas, para la parte Oeste de la región, la cual comprende un 97% del total regional. El resto que comprende la parte Este de la región, se mezcla con compras en Tulancingo y en las ciudades de Ixhuatlán de Madero y Álamo Temapache, Veracruz, con un tiempo similar. De estos centros de acopio se distribuye el comercio al resto de la región, ya sea en vehículos de menor tonelaje –1 a 3 toneladas-, o bien a lomo de bestia, cuando se trata de comunidades a las cuales el acceso es por camino vecinal.

### Sistema de comercialización de Café.

El café del productor directo puede comercializarse en cereza, capulín o pergamino, según las características de desarrollo de su unidad de producción y de la región en que se ubica. En

<sup>5</sup> El Consejo Hidalguense del café señala cantidades menores de rendimiento en algunas zonas de Hidalgo, de tal forma que se ha puesto como objetivo de desarrollo para mejora de 4.5 a 6.0 Quintales por Hectárea.

<sup>6</sup> Derivado de los tres cuestionarios regionales levantados en diversos periodos. Fomix-Conacyt 2005.

ciertas zonas los predios están más alejados de los poblados y centros de mercadeo, circunstancia que limita el transporte de café cereza, optándose en algunos casos por convertirlo en capulín o, si se dispone de medios técnicos, procesarlo para convertirlo en pergamino. Los campesinos que no pueden transformar el fruto en café pergamino necesariamente deben realizar la venta del corte el mismo día de la cosecha y por lo tanto, venderla al momento y al precio que mejor se presente.

El café en la región se comercializa, básicamente de dos maneras: la primera que es al interior de la misma, en *cereza* (el fruto recién cortado); *capulín* (la cereza secada al aire libre), y *pergamino* (cuando ambos se han despulpado, fermentado, lavado y secado). Esta es manejada por los intermediarios, y a su vez dueños de infraestructura –vehículos y beneficios húmedos-. La segunda, al exterior de la región, a casas comerciales o comercializadoras, establecidas en las ciudades de Tulancingo, Pachuca, Hidalgo; ciudad de México, D.F.; o Villa Juárez, Huahuchinango y Zacatlán, en Puebla, en café *verde* u *oro*, que se obtiene al remover la película seca (el pergamino que cubre al grano:

Dentro de las condiciones climáticas o físicas, se consideran las características de los accesos a las comunidades, las cuales varían desde las comunidades con acceso a carretera pavimentada, caminos de terracería a las de acceso exclusivo a lomo de bestia. A estas condiciones se les anexa las condiciones climáticas, dependiendo de la época estacional, donde podemos encontrarnos con climas favorables, con temperaturas promedio de 15 a 18 °C, a la época de lluvias con precipitaciones arriba de los 1800 mm. Anuales, o bien a las temperaturas de verano que oscilan entre los 30- 40°C, situación que obliga a trasladar, o bien al consumo de los insumos a mayor prontitud.

En la región cafetalera se tiene un alto grado de intermediarismo, que comercializan el café dentro y fuera del estado. Esta transacción se realiza en café bola y pergamino. Dado que la mayoría de las huertas son pequeña propiedad, con 3 Has. en promedio, el productor debe acudir a vender su producción en pequeña escala a las cabeceras municipales, generalmente los días de plaza, estimando la existencia de tres plazas principales. Esto excluye a los productos predominantes e importantes económicamente de la región, los cuales son enviados y comercializados en el mercado nacional e internacional. El 85% de

los productores venden el café en bola y pergamino por falta de infraestructura y maquinaria para el beneficiado, que repercute en pérdidas importantes de ingresos económicos<sup>7</sup>.

Los principales acopiadores regionales , beneficiadores y exportadores de este grano son: la empresa ASUHISA, Agroindustrias Unidas de México (**AMSA** TIASA), Productos Agrícolas de San Bartolo, S.A. de C.V (Silverio Pérez Lemus), Compañía Nestlé, S.A. de C.V., Comercial Cafetalero, S.A. de C.V. (Arturo Arenas Rodríguez), CAPESA (Carlos Cantú Peña), COSCAFÉ, S.A. de C.V (Arturo Hernández y Jaciel Mendoza Estrada) entre otros.

En la región el 1% de la superficie agrícola es de tipo ejidal. La mayoría de la superficie agrícola es propiedad privada en más 95% de las huertas. No sorprende la escasa superficie de renta en la región (más que 4%) lo que implica que la mayoría mantienen sus propias huertas. La mayoría de los productores de la región, hacen el trabajo solos (65%), con sus hijos (20%), pocos pagan trabajadores para cultivar sus huertas (15%). De este modo, el productor reduce los gastos para la producción de café, durante el ciclo intenso de corte y beneficio de café. El costo de un día de trabajo promedio es de \$30.00, entonces se puede entender la dificultad de los productores, los cuales prefieren utilizar la mano de obra familiar o la mano vuelta<sup>8</sup>.

La mayoría de los productores cuenta con patios de secado, el cual aprovechan sus azoteas y patios de tierra en sus casas y muy pocos aplican maquinaria de despulpado. El 26% produce café bola, el 4% cuenta con morteadora y el 1% con maquinaria de secadora. Alrededor del 70% de la producción de café en la región, beneficia su café por la vía húmeda, el resto se beneficia únicamente por secado al sol directamente (cereza a bola)<sup>9</sup>. De ahí mismo que el 65% vende su café en forma de pergamino, el 23% en bola y un 12% en café cereza.

---

<sup>7</sup> La información de este apartado fue organizada a partir de visitas de campo a tres municipios, entrevistas a funcionarios y técnicos de diversas instancias de gobierno, revisión documental y el levantamiento de un cuestionario regional. Este fue levantado en tres municipios, en 40 comunidades en el mes de junio del 2002, en un proyecto conjunto entre la Universidad Autónoma de Chapingo y la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Se sistematizó, codificó y creó en base de datos en SPSS-PC. Aquí se presentan los primeros resultados.

<sup>8</sup> Este precio del jornal diario ha oscilado entre \$25.00 hasta \$45.00, según el precio del café a nivel internacional, ya que se relaciona este precio con la actividad local, es decir si el precio internacional de café mejora, a su vez se acelera el corte y la venta del café local, por lo cual hay una preocupación por acelerar los trabajos en las huertas y tener la mayor cantidad de cereza para limpiarla y vender el grano.

<sup>9</sup> En este caso el beneficio húmedo es concentrado por algunos compradores que concentran la cereza y la procesan en sus beneficios privados, o en algunos casos los productores menores rentan la despulpadoras y lavan

El precio del café cambia en cada corte, aunque durante periodos largos lo ha mantenido. La mayor oscilación la tuvo cuando se dio un desplome del precio en el corte 1999-2000 en los mercados internacionales. Y a partir de ahí se ha dado un crecimiento lento hasta recuperar su precio promedio de la década de los noventa. El café bola tuvo un precio promedio de \$ 4.00 kg hacia el año 2000; lo cual tiene un valor más alto que el café cereza ( 1.00 el Kg)<sup>10</sup>. La ventaja de este café es que puede estar conservado en sus pequeñas bodegas, lo que le permite al productor vender el café cuando quiera. Y la desventaja de éste tipo de café es que no es considerada de buena calidad por los compradores y mercado<sup>11</sup>.

Éste tipo de café puede estar embodegado y venderse hasta que éste alcance el mejor precio que convenga al productor. Del producto destinado para la venta, el 95% de los productores vende su café en la única alternativa: a intermediarios y el 5% restante, lo vende entre sus vecinos, familiares y fuera de la región. Los productores que venden su café en cereza lo hacen en sus huertas o cosechado a productores que cuentan con más capacidad de producción y transformación. Esta es una situación en la cual no existen hasta el momento alternativas, así el 75% lo hacen porque no tienen otras opciones de venta, 14% dicen que no tienen medio de transporte que les permita vender el café a mejor precio fuera de la región, al final el 11% no tienen el suficiente volumen de café para vender a otras personas que no sean intermediarios.

Para la evaluación de la calidad de café durante la venta el 71% de los productores señalan que el comprador hace una evaluación a “simple vista”. Si el comprador piensa que el café es de buena calidad, el precio obtenido mejora. En la región no existe ningún estándar de calidad, cada comprador tiene su propio sistema de evaluación de calidad. Otro de los problemas es que no existe una calidad homogénea por la diferente forma de trabajar de cada productor, lo que provoca apatía entre los mismos productores y esto repercute en que

---

el café para secarlo en patios y azoteas para más adelante hacer el morteadado. El tipo de despulpadoras que domina en los productores más pobres es el manual y menos mecánicas con motor de combustión.

<sup>10</sup> El cálculo que hace el productor es de que cinco kilos de café en cereza le da un kilo de café pergamino, el cual se le paga a cinco pesos, lo que implica que no recupera el valor agregado por el trabajo invertido, entonces lo venden directamente. Investigación de campo. Junio 2002. Huehuetla.Hgo.

<sup>11</sup> Esta modalidad de venta es un ahorro para la familia, la cual el café representa un ingreso que mantiene en su casa, y que ante cualquier contingencia económica servirá para solventarla. Esta forma coincide con centros de compra permanente en casa y tiendas de acopio de compradores mayores. La mala calidad va en sentido de su forma de bola, pues en el proceso de secado genera manchas y un sabor avinagrado. Huehuetla, Visita de campo 2002.

no puede vender su producto a grandes empresas, como es la Nestlé, que exigen un producto uniforme<sup>12</sup>.

En la relación costo-beneficio de la actividad de producción de café, el 75% de los productores no saben cuánto les cuesta producir en una hectárea de café. Señalan que la producción de una hectárea de café cuesta en promedio \$2,631.00/ha en huertas ya establecidas entre los cuatro y ocho años de edad de los cafetos. Por otra parte, el 100% dicen que no ganan dinero con la venta del café. En este contexto, muchos campesinos dejan perder el café en la huerta ante su cálculo de costo beneficio. Los precios de este año no cubren los costos de la producción. En la década anterior el precio estuvo entre 0.80 centavos a \$1.50 por kilogramo de café cereza, cuando los gastos de producción eran de al menos 3.50 pesos por kilogramo<sup>13</sup>. El 28% que cultivan café lo sigue haciendo porque no tiene otras opciones de cultivos. El 33% esperan mejor precio y 15% no saben por qué cultivan café. Probablemente porque tienen las huertas de sus padres que heredaron y quieren seguir cultivando por mera tradición más que como actividad económica redituable. Y el 24% restante porque el café se puede asociar con otros cultivos, lo que permite obtener otros ingresos en períodos donde no hay ingresos por café; como es el caso del plátano

La mayoría de los productores (55%) utilizan la poda del crecimiento. Ésta consiste en podar el eje vertical a una altura de 1,8 a 2 metros, para estimular el crecimiento lateral del cafeto. Así evita el crecimiento excesivo de la planta y facilita las prácticas culturales y la cosecha. Después, viene la poda del agobio con 35%. Ésta consiste en arquear el tallo principal con la finalidad de obtener brotes sanos y vigorosos. Una vez que se desarrollan, se seleccionan de dos a cuatro, y se elimina la parte terminal de la planta madre. Y no se hace ninguna poda.

La poda del café no es de gran costo para el productor, porque cuesta sólo \$280.00/ha (a precios de 2005). Entonces es difícil entender por qué el 10% no podan café. La cosecha del café se efectúa desde noviembre, hasta marzo, según las altitudes de las regiones. En las

---

<sup>12</sup> Durante el proceso de venta los productores de la región han logrado colocar ya que el exportador que actualmente compra café el café de la Otomí Tepehua, comentó que de 25 puntos de castigo que tenía por el café de otros estados, ahora sólo es castigado con 8 puntos del café de esta región.

<sup>13</sup> Fernando Celis, Lourdes Edith Rudiño, El Financiero. Costos de mantenimiento de una hectárea de café, julio 2000.

zonas bajas la cosecha se lleva a cabo entre noviembre y enero; en las zonas medias, de diciembre a febrero y en las zonas altas de enero a abril. La mayoría de los productores pagan un peso por kilo de café cosechado. Entonces, el precio para cosechar depende de la cantidad a cosechar. El tiempo para cosechar es difícil de calcular, porque lo hacen todos los días; cosechan cuando el café está maduro. Pero un hombre puede cosechar un promedio de 80 kg de café por día. Entonces si en promedio, el rendimiento es de 3200 kg/ha, y un hombre puede cosechar un promedio de 80kg/día, la cosecha dura más o menos 40 días.

La mayoría de las huertas de café están muy alejadas de las casas de los productores y los centros de vivienda. Entonces, deben utilizar transportes para almacenar el café o venderlo.

Se observa que la mayoría de los campesinos utilizan mulas 56%, y que 62% de ellos pagan en promedio \$0.26/kg. Después vienen los que requieren de la participación de otras personas para traer la cosecha (30%). La mayoría de estos productores, no pagan este servicio. Al final, el 14% utiliza camioneta como medio de transporte. Y el 58% deben pagar por este servicio. Entonces los que no cuentan con una, deben pagar en promedio \$0.33/kg. En la región Otomí solamente 34% de los productores fertilizan sus huertas de café con un promedio de 355 kg/ha al año. Como se puede observar, el porcentaje de suelo de labor es de 55% cercana al porcentaje que se observa en el estado que es de 62%, aunque después se encuentran muchas diferencias. La superficie de agostadero es tres veces más importante en el Estado (10% en la región contra 33% en el estado). Y la superficie de bosque es mucho más importante en la región Otomí-Tepehua con un 35% a diferencia del estado que es de un 4%. La mayoría de los productores no explotan el bosque como fuente de ingreso, sino sólo de autoconsumo.

Además el acceso para adquisición de terrenos es difícil, porque los precios son muy elevados: una hectárea de calidad media, cuesta \$10,000.00 cuando en un día de trabajo, sacan \$35.00 pesos. Por lo que les resulta difícil sembrar más. La única solución que ellos han encontrado es deforestar los bosques, para sembrar maíz, café ó frijol.

### **La producción agropecuaria**

Los animales son parte de la producción agrícola que muchas veces son utilizados para el acarreo del producto de las huertas al lugar donde benefician el café, por lo que la renta de



estos animales beneficia con ingreso a la economía familiar. Pueden ayudar al productor a sobrevivir durante los períodos difíciles. Los productores que tienen animales en la región son el 24.1% de la población, por lo que se puede apreciar lo sorprendente de esta cifra, ya que es muy poca gente la que tiene animales para poder mejorar su trabajo en los períodos que no tienen cultivos.

Entre los animales que más crían, son los bovinos con un promedio de productores del 57%, las aves tienen segundo lugar con 28%, después el ganado porcino con 9% y los ovinos 6%.<sup>14</sup>.

Al revisar los datos de los últimos treinta años de la producción de café nos encontramos que esta actividad se mantiene con pocos cambios a pesar de las grandes cantidades de financiamiento público que se ha realizado. Pero a su vez la producción de café se ha mantenido y crecido en el estado, por lo cual falta explicar que ha sucedido en el transcurso de la desaparición de las instituciones reguladoras de los precios, así como de las políticas públicas fuertes y sustentadas en grandes recursos públicos y amplios cuerpos institucionales con amplios grupos de recursos humanos. Esta revisión que básicamente analizo las condiciones de la producción de café mediante cuatro estudios realizados en diversos periodos, los cuales se insertaron en dos coyunturas –una nacional y otra internacional- y que fueron fundamentales para definir las condiciones actuales del café en el estado de Hidalgo.

1.- El café es un producto de gran importancia como actividad agrícola en el estado de Hidalgo, ocupa cerca del 10% del PIB-estatal en el segmento de agricultura, selvicultura y pesca. A su vez dentro de este el café en cereza es el tercer producto de importancia, con 25 municipios que tienen huertas de café, ubicados en cuatro regiones y 743 comunidades con 26, 434.26 hectáreas sembradas, 26,335.26 cosechadas con una producción de 36,990.26 Toneladas y un valor de la producción de 100,810.51 miles de pesos (para el año 2008).

2.- La producción de café se encuentra insertado dentro de las condiciones de la agricultura del estado, en la cual se muestra unidades de producción pequeñas con menos de cinco hectáreas, con una distribución de un total sembrado de 656,942.136 Ha, con sistemas de riego 70,369.347 Ha. y de temporal 523,978.899 Ha.. Las cuales se concentra sobre el maíz,

---

<sup>14</sup> Diagnostico socioeconómico y de los sistemas de producción en zonas rurales marginadas de la Huasteca Hidalguense,1996. Elaborado por Consejo Hidalguense del Café. Pachuca, Hgo. Mimeo.

como producto básico, pero bajo condiciones de producción de subsistencia, con ciertas áreas de tecnología media, pero el café en su forma dominante de producción de recolección y monocultivo regional.

2.- El cultivo de café en el estado de Hidalgo mostró en sus inicios una producción limitada, como autoconsumo y para mercados locales, con beneficio artesanal y tostado y molido sin maquinaria. Este se amplía hacia otras regiones en tanto se reemplazaron cultivos menos rentables hacia el café como más rentable y derivado de los buenos precios internacionales. Este se acompaña por el estímulo de las agencias gubernamentales que sostienen los precios, apoyos, recursos y comercio del producto. Así, para el periodo de 1957, cuando se firma el Pacto de México, y en 1958 el Convenio latinoamericano del café, el cual dio la posibilidad influir en el control de las fluctuaciones de los precios de café a nivel internacional. Para el caso de Hidalgo en el periodo de 1940 este modelo fue diseñado sobre tres ejes principales de cobertura, la Sierra Gorda, la Sierra Central y la Sierra Otomí-Tepehua. Y a partir de estos se extendió hacia los demás municipios, integrando finalmente hacia los años 70's a las zonas actuales.

3.- Los cultivos de café quedaron insertados dentro de las zonas montañosas del estado de Hidalgo, atravesándolo de oriente a poniente recorriendo 22 municipios. A su vez estos son caracterizados por su alta población indígena (Nahuas, Otomies y Tepehuas), y con los indicadores más intensos de marginación y pobreza, bajo índice de Desarrollo Humano, lo cual los define desde el principio en sus límites de inversión, calidad, equipamiento y redes comerciales. Lo que implica que desde su origen el cultivo de café en Hidalgo mantiene una relación de cultivo-pobreza.

4.- De los programas gubernamentales de apoyo para el cultivo de café en el estado de Hidalgo, se venían dando bajo el modelo nacional, hasta la liberación de los precios y pactos internacionales que se derivaron en la desaparición de los organismos nacionales, tuvieron tres grandes periodos. Uno en sentido de apoyo y transferencias de grandes recursos, los cuales fueron aprovechados por los grupos organizados y de mayor interlocución. Más adelante se dejan completamente sueltos y sin ningún apoyo, lo que se deriva hacia la desorganización y reorientación de los grupos más organizados hacia proyectos más amplios y en donde se centraron los recursos, aunque bajo otra reglamentación y áreas de apoyo como sector salud, educación, caminos, agua entubada, etc. En este periodo se abandonó por completo los apoyos para mejorar la producción y sus procesos, que a su vez coincidieron con grandes crisis de precios, profundizando en el deterioro de las condiciones de producción de café y

reorientación de cultivos. Y finalmente, en un tercer periodo se diseñaron proyectos nacionales de apoyo a la cafecultura, que se derivó hacia los estados productores y a la vez bajo un nuevo modelo de focalización y por áreas del proceso. Es decir a través de organizaciones de carácter industrial y para comercialización, industrialización y equipamiento, en menor medida para mejorar los procesos de cultivo, mejoramiento de la planta, actividades culturales y reemplazo de plantas viejas. De esta forma surgieron una gran cantidad de asociaciones y grupos regionales que concertaron todos los recursos, en contra de su atomización sobre los productores en forma individual. Es cuando aparece el modelo de integradoras, para intentar regular los precios regionales, a la vez que la calidad del café.

5.- Para el estado de Hidalgo la edad de las plantas de café en este periodo se presentan como viejas con más de 25 años, mayormente de la variedad típica, en baja densidad, con pocas actividades culturales sobre las plantas y en las huertas, aplicando poca tecnología y abonos sobre los suelos y el fruto, el tamaño de las huertas está dentro de un margen de una a tres y media hectáreas, en propiedad privada y fuera de los centros de población a más de siete kilómetros. Las huertas tienen una productividad de 8.4 Quintales en promedio por hectárea, aunque en las zonas más bajas de la sierra central y huasteca puede bajar hasta 4.5 Qq/Ha. La maquinaria con que es acompañada esta producción es mayormente de patios de secado y en menor medida despulpadoras y vehículos de transporte, aunque cuentan con bastante herramientas básicas y sencillas para el trabajo cotidiano en las huertas (machete, pala, chiquihuites, etc.).

6.- Una de las áreas de la producción de café que se encuentra en total abandono de inversión y apoyo es la comercialización. Los productores una vez realizado el corte venden la cereza a compradores regionales, pero la mayor parte la secan en patios y la comercializan en bolsa, y una vez molido la venden en su mayor parte a los grandes compradores estatales y en centros comerciales regionales y sin posibilidad y recursos de desplazamiento a otras plazas. Por lo tanto la red de comercialización en las zonas cafetaleras es muy rígida y determinan los precios, a la vez que marcan la propia calidad de café y su modalidad de producción, ya que estas redes son de intermediación para concentrar el producto a las grandes compañías de alimentos. En este caso el tipo de producto mantiene cierta calidad media para ser industrializado para la obtención de cafeína. Aunque finalmente este modelo parecería como desventajoso para los productores, este tiene una función social y económica importante, pues ha reemplazado a las viejas instituciones desaparecidas, dando alternativas de venta a los

productores más pobres y alejados. En este caso agregaríamos la infraestructura carretera y ubicación de las huertas y tipo de transporte con que cuentan.

7.- Hasta el momento y dentro del panorama de desarrollo regional, de la economía estatal y de la cadena-producto podemos señalar que no existe un Plan Integral de impulso a la cafecultura en Hidalgo. No existe un plan de inversión para fortalecer las economías agrícolas de café en sus diversas etapas, ni para crear una marca de café a nivel estatal, o fortalecer centros de comercialización, mejoramiento de la planta, accesoria y capacitación para el desarrollo y transferencia de tecnología. Los diversos Planes de Desarrollo estatal que han sido presentado por el ejecutivo estatal durante los tres sexenios anteriores no han tendido capacidad de reflexionar las alternativas hacia el sector, por lo cual podemos señalar que hasta el momento para los próximos diez años se mantendrá sobre las mismas condiciones que tiene en este momento.

### **Bibliografía.**

**Casco Andrés, Rosenzwe Andrés.** Compiladores. La política Agropecuaria Sectorial en México. Balance de una Década. IICA. México 2000.

**Claridades Agropecuarias.** Revista de la SAGARPA. No. 1, Café: Situación Mundial del Aromático; Septiembre de 1993. No 20, El Café Mexicano: de la Regulación estatal al libre mercado; Panorama Mundial del café; Abril de 1995. No. 52, Evolución en el Cultivo del Café; El Café en México: doscientos años de su producción; Balance de Oferta y Demanda Mundial de café; Diciembre de 1997. No.103 Situación del café en México; Café de México. Marzo de 2002.

**Diario Oficial.** Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Reglas de Operación del Fondo de Estabilización del Café.* 25 de febrero de 2002.

**G. Reza Lucio y G. Echeverría Ruben** (Compiladores) Instituto Internacional de Investigaciones Sobre Políticas Alimentarias. Banco Interamericano de Desarrollo. *Agricultura, Medio Ambiente y Pobreza Rural en América Latina.* Ed. 1998

**Instituto Mexicano del Café.** El Café Mexicano. Revista Informativa de la Cafecultura Nacional. Ed. 1974.

**López Pérez, Sócrates.** Mapas de Pobreza: el caso del estado de Hidalgo. Pachuca, Hgo. Revista de Trabajo Social UNAM. 2003.

**López Pérez Sócrates** (2007). Compendio del estado de Hidalgo. UAEH. México.

1er Congreso Iberoamericano sobre Desarrollo Regional  
17° Encuentro Nacional sobre Desarrollo Regional, AMECIDER  
Ciudad de México, Septiembre 2012

***Martínez Morales Aurora Cristina.*** *El Proceso Cafetalero Mexicano.* UNAM. Instituto de Investigaciones Económicas. Ed.1997.

***Nolasco Margarita.*** *Café y Sociedad en México.* Centro de Ecodesarrollo. Ed. 1985.

**Plan Estatal de Desarrollo Estatal-Gobierno del Estado de Hidalgo 2006-2011.** Pachuca, Hgo..

**Revista de la Confederación Mexicana de Productores de Café.**