

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE ECONOMIA

EL PROCESO DE TRABAJO EN LA PRODUCCION
CAFETALERA EN CHIAPAS.

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE

LICENCIADO EN ECONOMIA

P R E S E N T A

MAGDA ELIZABETH JAN ARGUELLO

MEXICO, D.F. 1987



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

76
29j

I N D I C E

EL PROCESO DE TRABAJO EN LA PRODUCCION CAFETALERA EN CHIAPAS

	Página
1.- Antecedentes Históricos de la Producción Cafetalera	
1.1. Origen del Cafeto.	1
1.2. Consideraciones Históricas sobre la Producción Cafetalera en Chiapas.	2
1.3. Importancia de la Producción Cafetalera en Chiapas	15
2.- Esquema General del Proceso de Trabajo	
2.1. Aspectos Teóricos sobre el Proceso de Trabajo y el Proceso de Producción.	25
2.2. La Producción Agrícola. Primera Fase.	34
2.3. Beneficiado de Café. Segunda Fase.	59
2.4. Estructura de la Tenencia de la Tierra.	74
3.- El Café y el Mercado Internacional	
3.1. La Comercialización del Café	78
3.2. La Organización Internacional del Trabajo.	81
3.3. Características de la Producción Mundial de Café	87
4.- Conclusiones.	94
5.- Bibliografía.	101

FACULTAD DE ECONOMIA



SECRETARIA DE FINANZAS
PROYECTOS
SERVICIO SOCIAL

CAFE



EL PROCESO DE TRABAJO EN LA PRODUCCION CAFETALERA EN CHIAPAS

1. ANTECEDENTES HISTORICOS DE LA PRODUCCION CAFETALERA

1.1. ORIGEN DEL CAFETO

El cafeto es un arbusto siempre verde de, aproximadamente cuatro metros de altura, cultivado en regiones tropicales y subtropicales, ve restringida su expansión dadas las exigencias de suelo y clima que necesita para su desarrollo. Su cultivo debe emprenderse en terrenos ondulados en colinas, con terrenos preferentemente profundos y ricos que se enjungan con facilidad, nunca en terrenos planos. Necesita lluvias no inferiores a los cien centímetros, exigiendo a la vez un tiempo completamente seco en la época de recolección.

El cafeto se planta en medianas altitudes, ya que precisa de climas cálidos no extremosos (media térmica de 20° C durante la floración), porque el viento fuerte, el sol intenso y la evaporación le resultan perjudiciales a tal punto que a veces es necesario plantarlo bajo la protección de árboles ligeros y de sombra (higueras, plataneros, kofiamama, etc.), o tras sitios convenientemente orientados.

El origen del cafeto (*Coffea Arabica*) no es, como se pensó durante mucho tiempo, Arabia, sino que proviene de una región del sur de Etiopía que se llama precisamente Kaffa.

Los árabes lo extendieron, durante la Edad Media, por la península arábiga, difundiéndose pronto su consumo por todo el mundo islámico, desde el Mediterráneo hasta la India.

Después de Egipto y Turquía, su uso se extendió por Europa -- en el siglo XVIII.

Los holandeses fueron los primeros en aclimatar esta -- planta en la Isla de Java, de donde pasó a Indonesia y Ceilán. Posteriormente se introdujo en la Guayana y, a principios del siglo XVIII; los franceses la llevaron a Las Antillas, pasando de Haití a Brasil y posteriormente a Annam, Madagascar y - Africa Occidental.

En México no se sabe con precisión cuándo fue introducida la planta; pero se cree que empezó a cultivarse a fines -- del siglo XVIII. Al parecer la semilla llegó a Veracruz procedente de Cuba, difundiéndose posteriormente por el interior -- de la República, en los estados que actualmente lo producen: -- Chiapas, Veracruz, Michoacán, Tlaxcala, Oaxaca, Puebla, y -- otros.

1.2. CONSIDERACIONES HISTORICAS SOBRE LA PRODUCCION CAFETALERA EN CHIAPAS.

Chiapas es un estado ubicado en la frontera sur del país que cuenta con un territorio de aproximadamente 74 211 Km², -- y una población registrada en 1980 de 2 096 812 de habitantes, con preponderancia de la población rural sobre la urbana; en ese mismo año, el 72.3% de la población total correspondía a la primera.

Históricamente la producción del agro chiapaneco, junto con el resto de países centroamericanos, ha estado ligado estrechamente al mercado internacional, como productor de mate-

rias primas de gran importancia para éste. Primero, la cochinilla y el añil; luego el cacao, cuya exportación pierde importancia después de la Independencia, y posteriormente el café.

La introducción de la producción capitalista en la agricultura en el campo chiapaneco, fué haciéndose de manera paulatina en las diferentes regiones. Por ejemplo; la región del Soconusco (1), por su ubicación, fué si no la primera, sí la que en forma más acelerada se incorpora a la producción capitalista. Localizada en la planicie de la Costa del Pacífico, fué siempre centro de transacciones comerciales y punto de paso de comerciantes que viniendo desde Michoacán y otras partes de la República, se internaban por esta zona hacia Centroamérica.

Hay algunos aspectos que por su relevancia histórica, -- son importantes señalar, ya que explican cómo se fué conformando la producción capitalista en la zona.

Al declararse la Independencia de México, Chiapas, en un primer momento, no se encuentra entre los estados federados, -- es hasta el año de 1821 que el estado declara su Independencia de Guatemala y se une a la federación en septiembre de -- 1824.

(1) Comprende diez y seis municipios ubicados en la Costa del Pacífico y las estribaciones de la Sierra Madre, -- desde Mapastepec hasta la frontera con Guatemala. Su extensión comprende el ocho por ciento del territorio del estado de Chiapas.

El Soconusco, que era ya una zona de importancia económica por su producción agrícola diversa y por la conexión permanente al mercado centroamericano, permanece unido a Guatemala hasta 1842.

La lejanía de la zona con el centro del país, y con un sistema que se distingue por su fuerte centralización, hacen que la situación de Chiapas no cambie. Su estrecha relación con Guatemala permanece inalterada debido incluso a que la delimitación fronteriza no se llevó a cabo inmediatamente. No es sino hasta 1882, cuando se firma un convenio de delimitación de la frontera y queda definitivamente señalada en 1842. Su relación constante se debió incluso al hecho de que Chiapas perteneció antes de la Independencia a la Capitanía General de Guatemala.

A partir de su incorporación a México, se constituye en Estado Libre y Soberano de Chiapas y desde entonces ha tenido cuatro Constituciones; La sancionada por el Congreso Constituyente el 19 de noviembre de 1825, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Chiapas, adoptada por un Congreso Constituyente el 4 de enero de 1858; la Constitución Política del Estado de Chiapas, promulgada por el Congreso el 15 de noviembre de 1893 y la Constitución Política del Estado de Chiapas, expedida por el XXVIII Congreso del Estado, el 28 de enero de 1921. Estas Constituciones corresponden a las épocas de la Independencia, la Reforma, el Porfiriato y la Revolución.

La división internacional del trabajo, definió el desarrollo posterior de la zona, Poseedora de materias primas -- susceptibles de comercializarse en el mercado internacional, -- como el cacao, algodón, plátano, café, etc., y constituida to

da la región centroamericana en estados-nación, la inversión-extranjera, fundamentalmente proveniente de Europa inicia su penetración. Para el caso del café, capitales alemanes invierten en Guatemala y cuando ésta se satura y se abren nuevas posibilidades en el Soconusco, se pasa a invertir a México, en las inmediaciones de la frontera con Guatemala. Así se inicia la expansión de la principal zona productora de café hasta nuestros días.

"El impulso económico entonces, se dió siguiendo línea - mientos marcados por el mercado exterior ávido de materias -- primas y productos agrícolas de exportación, lo que influye - hasta la actualidad en las relaciones comerciales de México - con el resto del mundo y produjo el establecimiento de su nueva dependencia económica. Dentro de esta situación Chiapas es un estado con grandes potencialidades para ser una fuente de materias primas para las metrópolis porque cuenta con tierras sumamente fértiles. Con la entrada del café en esta zona penetra una agricultura de tipo capitalista". (2) Sin embargo, el cultivo del café no prosperó sino hasta que los precios de éste fueron favorables en el mercado internacional.

Los límites de la frontera de México con Guatemala no se definen, sino hasta 1882, cuando se firma un convenio de delimitación de la frontera y queda definitivamente señalada en 1893.

El cultivo de las plantaciones recibe un gran impulso en la época del Porfiriato, las facilidades que se brindan a las

(2) Suárez Cortés, Blanca Estela. EVOLUCION DEL FENOMENO MIGRATORIO EN EL SOCONUSCO. Un estudio de caso de la superexplotación de la fuerza de trabajo migratoria. Tesis UAM-I 1984

inversiones y colonización extranjera; el apoyo a los productos de exportación y a la acumulación de tierra a través de las compañías deslindadoras, promueven y aceleran el desarrollo de las relaciones capitalistas en la zona.

Durante el Porfiriato, se facilitó la colonización y -- apropiación de terrenos. Las compañías deslindadoras se valieron de que muchas comunidades indígenas carecían de documentos que los acreditara como propietarios legales de los terrenos; además, todas las tierras cuyos propietarios no pudieran comprobar su propiedad eran consideradas como terrenos bal -- díos. Por este medio miles de campesinos fueron despojados de sus tierras, quedándose sin más posesión que su fuerza de trabajo.

El desarrollo del capitalismo necesariamente impone la -- liberación de la fuerza de trabajo, separándola de sus medios de producción. Así, la economía campesina agrícola de subsistencia se ve rota y los campesinos e indígenas se incorporan como fuerza de trabajo libre y asalariada. Este despojo logró su objetivo al formar una gran masa de jornaleros libres despojados de toda propiedad y que para subsistir tenían necesariamente que vender su fuerza de trabajo.

La masa de campesinos despojados violentamente de sus -- tierras y de lo que poseen, pasan a formar al proletariado libre, privado de medios de subsistencia dispuestos a vender su fuerza de trabajo en las industrias de las ciudades. La tierra junto con los medios de producción es incorporada al capital, dando paso a la agricultura capitalista. Con esto se permitió, además, que la tierra se concentrara en unas pocas manos. Ahí también se da la separación entre capital y trabajo.

Chiapas, escasamente poblado entonces, contaba con gran-

des extensiones de terrenos deshabitados, por lo que la tarea de las compañías deslindadoras fué prácticamente de apropiación. Gran parte de la zona lacandona fué apropiada; Motozintla, el norte del estado y el Soconusco, fueron las primeras zonas colonizadas. La extensión del cultivo de café tuvo mucho que ver con la colonización de esas zonas.

Hubieron varias compañías deslindadoras, de las que destaca la Compañía de Tierras y Colonización de Chiapas - - xico. Además se establecen grandes compañías extranjeras para la explotación de los recursos de la región, entre ellos el - - café; de estas se cuentan las siguientes: la Compañía Explotadora de Chiapas, la German American Coffe Co., Soconusco Rubber Plantations, The Guatemalan and México, Mohogany and Export Company y la Compañía Inglesa de terrenos. Estas compañías controlaban las mejores tierras de la región, formándose predios enormes que fueron adquiridos por extranjeros, alemanes en su mayoría.

Por otra parte, muchos finqueros adquirieron inmensas extensiones de tierra pagando al gobierno cantidades irrisorias por ellas, por ejemplo: "cinco centavos por hectárea de tierra de primera calidad, tres centavos por las de segunda - y dos centavos por las de tercera". (3)

Se afirma que la producción de café trajo "gran prosperidad a la región", esto, si bien es cierto, también es cierto que esa prosperidad se concentró en unas pocas familias que consolidaron a la vez un incuestionable poder económico extendido al poder político e ideológico.

(3) Castillo C. Carlos. LA ESTRUCTURA AGRARIA Y SOCIAL DEL SOCONUSCO. Un siglo después. CEPES. 1985. p. 13

La introducción del ferrocarril, en 1908, da un fuerte impulso al desarrollo del capitalismo en la región, ya que este amplió el mercado interno al facilitar la transportación de los productos a otras zonas del país, así como a los principales puertos de embarque hacia el exterior, como son Veracruz y Salina Cruz. De esta forma la región queda integrada plenamente al mercado mundial.

"Al inaugurarse el ferrocarril en 1908, conectó al Soconusco directamente con la capital federal, desde la terminal en Suchiate, con lo que mejoró la economía de la Costa, ya que con esa facilidad de transporte se fomentaron todos los cultivos, principalmente el café, cacao y diferentes cereales; así como la cría y engorda de ganado, el corte de madera, etc." (4)

La producción de café aumentó toda vez que aumentaron las facilidades de su transportación. Esto permitió enviar el café hacia los principales puertos del país para ser exportado. Unido a esto, posteriormente, la construcción de la carretera costera, que atraviesa todo el estado, como las carreteras aledañas que conectan infinidad de fincas productoras como la de Motozintla-Huixtla, fueron mucho más importantes que la construcción misma del ferrocarril para la comercialización del grano. Aún así, internamente las fincas tienen vías de comunicación estrechas y peligrosas.

Al generalizarse la producción de café las necesidades de fuerza de trabajo fueron en aumento, ya que, por las características del cultivo, este tipo de plantaciones requieren de grandes cantidades de mano de obra.

(4) J. Mario García S. SOCONUSCO EN LA HISTORIA. México D.F. 1964 p. 255

Para proveer el mercado de fuerza de trabajo se utilizaron primcramente formas de endeudamiento y contratación forzosa. "Como los terrenos cercanos a la zona cafetalera estaban imposibilitados para suministrar la mano de obra necesaria y los jornaleros guatemaltecos que siguieron a los finqueros no eran suficientes, éstos se vieron obligados a recurrir a las regiones altas de Chiapas Central, densamente pobladas por indios principalmente tribus chamulas de San Cristóbal Las Casas y tojolabales, esto es habitantes amestizados de las cercanías de Comitán". (5) Los indígenas eran obligados a firmar contratos incomprensibles para ellos, de esta manera, - tras haber firmado, pasaban a ser jornaleros o braceros que dependían enteramente del patrón. Agentes de contratación al servicio de los finqueros denominados, también, habilitadores o enganchadores eran enviados a esas regiones para tal fin. - Los indios, que en su mayoría se encontraban endeudados, se veían obligados a contratarse, quedando sujetos a una doble explotación: de una parte el enganchador y de la otra el finquero.

Al aumentar las extensiones de las plantaciones, las necesidades de fuerza de trabajo fueron en aumento paulatinamente en igual medida, la inmigración de trabajadores guatemaltecos se intensifica desde entonces.

Como se señaló anteriormente, la delimitación de la frontera permaneció durante varios años sin concluirse, está diolugar a que los pobladores de esas regiones mantuvieran relaciones y una movilidad permanente entre ambos territorios, situación que se ha mantenido hasta nuestros días. Trabajadores agrícolas guatemaltecos empiezan a internarse a territorio nacional para emplearse en las fincas cafetaleras.

(5) Carlos Helbing. EL SOCONUSCO Y SU ZONA CAFETALERA EN CHIA PAS. ICACH. Tuxtla Gutiérrez, Chis. 1964 p. 90 y 91

Debido a las modalidades del cultivo del café, la contratación de la fuerza de trabajo adquirió dos características: la primera, fué que los trabajadores eran obligados a permanecer como peones acasillados; éstos, en su mayoría, indígenas, que endeudados se les conducía a las fincas y a través del sistema de prestaciones quedaban ligados de por vida a la misma. Era común que a los trabajadores se les pagara en especie, en vez de dinero. El patrón le daba al trabajador vales que solo podían ser utilizados en las tiendas de raya de las fincas, donde los precios de las mercancías eran sumamente elevados.

Todas las formas de explotación antes señaladas: el pago en especie, el trabajo acasillado y servil; los castigos, etc., que a primera vista pudieran parecer como formas de explotación precapitalistas, en realidad, por la estructura productiva y social en que se daban, se encontraban subsumidas real y formalmente al capital. Ya que su función fundamental era la valorización del capital, la extracción de plusvalía, y esto no puede corresponder a otra forma de producción que la capitalista.

En las zonas donde se extendió el cultivo del café, los finqueros poseían el dominio casi absoluto de la región, política, económica y socialmente. Esta situación se prolonga durante muchas décadas, permaneciendo inalterada incluso durante la Revolución.

"No es sino hasta que se impone el constitucionalismo representado por la facción de Carranza, cuando los efectos políticos de la Revolución Mexicana llegan a Chiapas. La política de Carranza era imponer en el sureste los cambios de la estructura agraria que fueran necesarios para propiciar un ma -

por desarrollo capitalista. Uno de los principales objetivos era destruir el peonaje (relaciones serviles) que impedían -- este desarrollo.

Jesús Agustín Castro es impuesto como gobernador del Estado, el 14 de septiembre de 1914 y el 30 de octubre de ese mismo año pone en vigor la ley de liberación de Mozos que propone la regulación del trabajo asalariado en el campo y la ciudad.

Art. 10. "No hay sirvientes en el Estado de Chiapas. Los individuos que trabajan en fincas de campo, negociaciones industriales o fabriles, etc. percibirán los salarios que fija la presente ley".

Art. 20. "Quedan prohibidas las tiendas de raya. Los propietarios no podrán exigir que los peones, obreros o cargadores, reciban mercancía a costa de sus salario".

Art. 30. "Las deudas de los sirvientes quedan abolidas desde esta fecha... queda tambien prohibida la creación de otras".

Art. 26. Todos los propietarios, administradores o encargados de fincas, o cualquier otra persona que azote o maltrate en otra forma a los trabajadores, sufrirá de uno o dos años de prisión y multa de quinientos pesos a mil pesos" (6)

La contrarevolución no se hace esperar, fracciones con servadoras , entre los que se cuentan los finqueros de todo el estado, inician un movimiento armado formando diferentes frentes en contra del movimiento carrancista y el reparto agrario. Los campesinos sometidos al dominio paternalista de-

(6) García de León Antonio. "Mapachismo y Poder Político en el Campo Chiapaneco" Cuadernos Agrarios No. 5 p.61

de sus patrones siguieron fielmente a estos[?]; de ahí que la -
base social de su ejército estuviera formado por los mismos -
peones acasillados y baldíos.

Es hasta 1918 que los finqueros del Soconusco enfrentan una huelga que exigía mejores condiciones de trabajo. El movimiento terminó en solicitud de tierras que fueron cedidas paulatinamente. Sin embargo, pese al movimiento, las tierras entregadas fueron las de peor calidad o en algunos casos, terrenos nacionales. Toda esta situación se mantiene durante muchos años, hasta la presidencia del General Lázaro Cárdenas, quien acelera la Reforma Agraria que había sido prácticamente ignorada. La zona del Soconusco "no había sido tocada debido al poder que ejercía la burguesía cafetalera y al temor de desequilibrar la producción de café del estado debido a la importancia de este producto como generador de divisas para el país. " (7)

En 1936, se funda el "Sindicato de Trabajadores Indígenas de las Fincas Cafetaleras". La organización de este sindicato en la zona significó un gran avance en la organización laboral de los trabajadores; los principales puntos de su demanda eran:

- 1.- Sustitución de Contrato Individual de Trabajo por el Colectivo.
- 2.- Pago por la empresa de los gastos de viaje y alimentación de los trabajadores en el traslado a las fincas.
- 3.- Servicios médicos durante su permanencia en las fincas.
- 4.- 75 % del salario para el trabajador en caso de accidente.
- 5.- 50 % del salario en caso de enfermedad.

(7) Suárez Cortes, Blanca Estela. op. cit. p 40

- 6.- Pago semanal y en efectivo del salario, el que además es embargable.
- 7.- Salario mínimo de \$ 1.50 por día, y
- 8.- Cancelación de las viejas deudas del trabajador.

Cabe señalar que en la actualidad ninguno de los puntos anotados se lleva a cabo. Es más, dicho movimiento se encuentra completamente en el olvido.

Posteriormente, para evitar que sus propiedades fueran expropiadas los finqueros vendieron a sus allegados parte de sus propiedades, en otros casos las repartieron entre sus familiares, quedando de esta manera encubierta como propiedades cuya extensión no rebasa la estipulada por la ley.

A partir de la Reforma Agraria, que da origen a un gran número de ejidatarios se da un cambio en la estructura del mercado de la fuerza de trabajo empleada en las fincas cafetaleras. Los ejidatarios y pequeños propietarios entablan una nueva relación con los grandes finqueros. Los que son productores de café, al carecer de beneficio para procesar su cosecha, se ven obligados a venderla inmediatamente después de recolectarla, a precios sumamente bajos. En ocasiones por la urgencia de dinero el finquero les adelanta una cantidad para comprometer la cosecha no teniendo más opción que entregar su cosecha al finquero en las condiciones que aquel le establezca.

Todo esto significó que nuevas relaciones se entablaron, a través del proceso de transformación del producto o la comercialización del mismo, manteniendo las relaciones de explotación, ahora, con una nueva configuración.

"En el momento que los indígenas de los Altos de Chiapas-

encontraron nuevas opciones de trabajo y empezaron a reclamar mejores condiciones laborales en la pizca de café, fué - cuando los empresarios cafecultores, descubrieron que los indígenas chiapanecos eran flojos y no rendían lo suficiente en el trabajo, al mismo tiempo, descubrían que los indígenas guatemaltecos no eran flojos y que tenían mayor destreza para la pizca del café." (8)

(8) Bustamante, Jorge. UNO MAS UNO. 19 de Junio de 1980, en Suafez Cortes. Op. Cit. p. 46

1.3. IMPORTANCIA DE LA PRODUCCION CAFETALERA EN CHIAPAS

Chiapas es una entidad preponderantemente agrícola, aún cuando la minería que incluye la extracción de petróleo crudo y gas natural aporte al Producto Interno Bruto del estado 44.97 % del total y la agricultura únicamente 15.48 %, la actividad agrícola representa la actividad de mayor importancia debido a la población que en ella se ocupa y el territorio que se emplea. Se calcula que de cada cien trabajadores, setenta y dos se encuentran ocupados en la producción agrícola y ganadera. En 1980 el 34.15 %, de la población económicamente activa, se encontraba ocupada en esta actividad. (9)

En la agricultura se emprenden cultivos como el del algodón, cacao, maíz, sorgo, plátano, café, etc. De estos cultivos el que más se destaca por su importancia económica es el del café. El clima y en general las condiciones naturales son favorables para este cultivo, sobre todo en la zona del Soconusco, al sur del estado. "La calidad del terreno, la naturaleza del clima, la humedad de la atmósfera, la abundancia de las lluvias, el gran número de arroyos y vertientes, el abrigo de los vientos reinantes y todas las demás circunstancias que la experiencia ha demostrado ser favorables al café, concurren en el Soconusco ... la inmensidad de ríos, arroyos y vertientes que hay en la cordillera, contribuye también a mantener húmedo el terreno, no menos que la abundancia del sereno ocasionada probablemente por la irradiación del mar". (10)

En la actualidad, el estado de Chiapas es el principal-

(9) Censo General de Población y Vivienda, 1980. INEGI.

(10) Carlos Castillo Op. Cit. p 30

CHIAPAS: PRODUCTO INTERNO POR SECTORES
ECONOMICOS 1980.

(millones de pesos)

SECTOR		%
AGROPECUARIO	17 948.8	15.48
MINERIA	52 162.2	44.97
INDUSTRIA MANUFACTURERA	12 275.6	10.58
CONSTRUCCION	3 155.9	2.72
ELECTRICIDAD	2 403.4	2.07
DISTRIBUCION	10 677.4	9.21
TRANSPORTE Y COMUNICACIONES	2 911.3	2.51
SERV. FINANCIEROS	5 514.1	4.75
SERV. SOCIAL	9 276.2	8.00
SERV. BANCARIOS IMPUTADOS	(-)334.5	(-) .29
TOTAL	115 990.4	100.00

Sector Agropecuario incluye: Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Caza y Pesca.

Sector Minería incluye: extracción de petróleo crudo y gas natural.

Sector Distribución incluye: Comercio, Restaurantes y Hoteles, Transportes, Almacenamiento y Comunicaciones.

Sector Resto de Servicios incluye: Servicios Financieros, Seguros, Bienes Inmuebles, Servicios Comunes, Sociales y Personales.

Fuente: INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA GEOGRAFIA E INFORMATICA. ANUARIO DE ESTADISTICAS ESTATALES 1985. p 169

PARTICIPACION DE CHIAPAS EN LA PRODUCCION NACIONAL

(1976/77 - 1986/87)

%

100
90
80
70
60
50
40
30
20
10

PRODUCCION DE CHIAPAS

75/76 1977/78 1978/79 1979/80 1980/81 1981/82 1982/83 1983/84 1984/85 1985/86 1986/87

CICLO

productor de café en el país. En 1987, de una producción total de cinco millones de sacos, Chiapas produjo mil seiscientos sacos, es decir, 32.3 % de la producción nacional.

En la actualidad se cultivan, a nivel nacional, 419 mil quinientas hectáreas de cafetales en producción que se localizan en los estados de la República en las proporciones siguientes: Chiapas 33.2 %, Veracruz 22.64 %, Oaxaca 14.9 %, - Puebla 8.89 %, Guerrero 5.96 %, Hidalgo 7.28 %, San Luis Potosí 4.29 %, Nayarit 1.36 % y otros de menor importancia que producen en forma conjunta 1.47 %. Del porcentaje de Chiapas corresponden a 139 mil trescientas hectáreas sembradas de café.

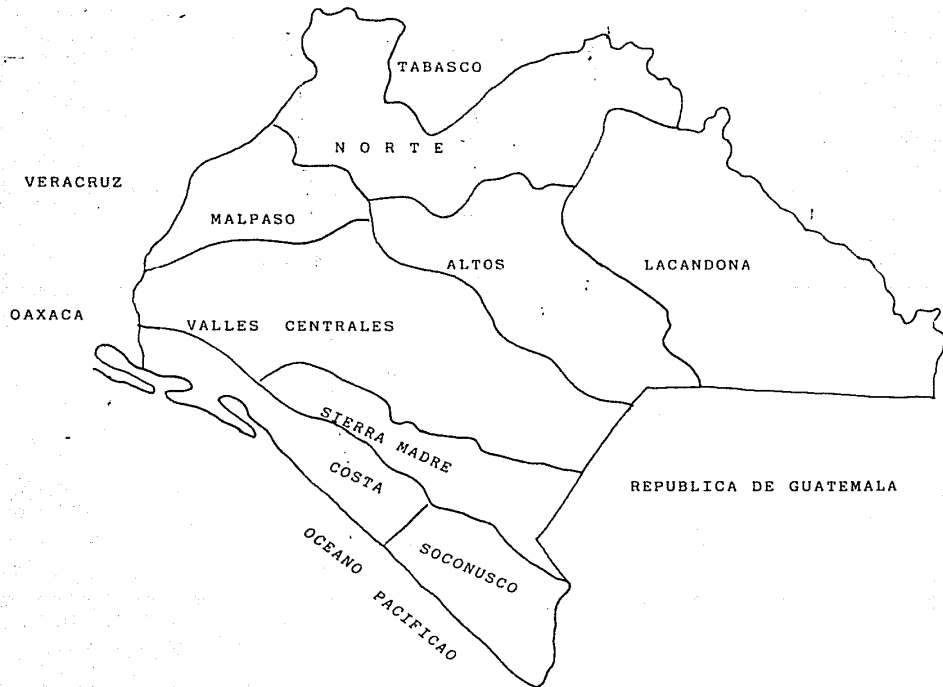
En la entidad se pueden ubicar ocho regiones agrícolas-fundamentales: Malpaso, Norte, Altos, Lacandona, Valles Centrales, Sierra Madre, Costa y Soconusco. Las principales zonas productoras de café se localizan generalmente en las montañas próximas al océano, en la región Sierra y Soconusco.

La producción estatal de café se distribuye porcentualmente, en estas regiones, de la siguiente manera: Soconusco-47.14 %, Sierra 16.33 %, Selva 10.57 %, Norte 7.65 %, Frailesca 7.64 %, Fronteriza 5.03 %, Altos 2.68 %, Centro 2.63 % e Istmo-Costa .33 %.

Según datos del Instituto Mexicano del Café la producción se ha elevado de 969 mil sacos que se cosechaban en 1949-50 a 5 millones de sacos en 1986-87. Es decir, el ritmo de crecimiento de la producción nacional ha sido aproximadamente de seis por ciento anual.

El porcentaje de exportación en relación al monto de la

REGIONALIZACION AGRICOLA DE CHIAPAS



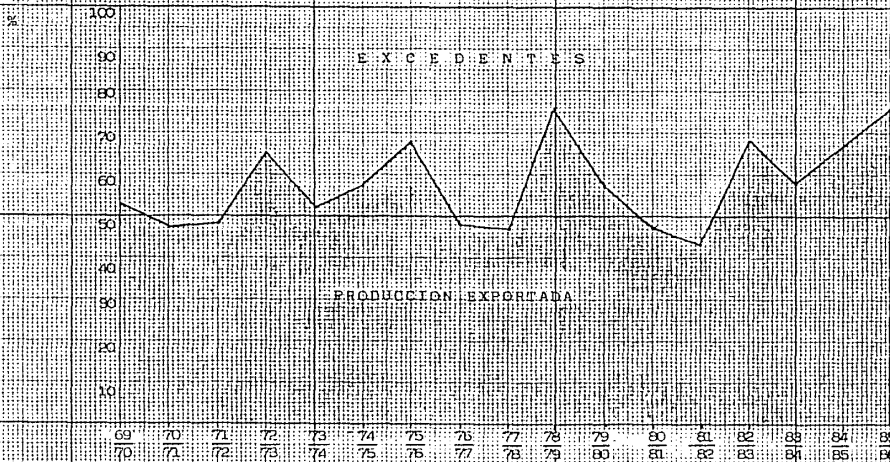
producción ha oscilado entre los años de 1970 y 1980, elevándose algunas veces y cayendo otras, pero en general el volumen total de las exportaciones se ha incrementado constantemente. De esta manera tenemos que en el ciclo 1969-70 el volumen de exportación fué de 1.6 millones de sacos, lo cual representó el 52.7 % de la producción total. Asimismo, en el ciclo 1985-86 el volumen fué de 3.6 millones que representan el 76.8 % de la producción total. Es importante señalar, también, que el valor del monto de las exportaciones se eleva de manera considerable de 1970 a 1980, siendo en el primer año de 1 289 millones de dólares y en 1980 de 15 307 millones de dólares. Es por esta razón que se considera a la ca-
ficultura como fuente principal de divisas en el sector agropecuario y en general de las exportaciones totales del país, puesto que ocupa el segundo lugar, después de la minería donde se contempla la producción de petróleo crudo.

Sin embargo, la creciente producción nacional no ha podido, debido a la saturación del mercado internacional, colocar en el exterior la totalidad de la producción disponible para exportar teniendo que recurrir a la promoción de ampliar el mercado interno y a la venta del grano a países no miembros de la Organización Internacional del Café, para poder colocar los excedentes que año con año se han tenido.

Con respecto a las exportaciones agrícolas, el renglón del café representó en 1970 el 22.4 % de éstas; para 1980 se eleva a 32.6 %, lo cual significa un incremento del 10.2 % en diez años; considerando que hay años que la participación de éste, se eleva excepcionalmente, como en el año de 1977 -- que asciende a 47 %.

Por otra parte, en relación a las exportaciones totales

PRODUCCION EXPORTADA
(1969/70 - 1985/86)



C I C L O

Fuente: Instituto Mexicano del Café.

del país, el comportamiento de las exportaciones de café ver de ha sido sumamente variable, en 1976, por ejemplo, se eleva a 11.3 %, debido a que con las heladas en Brasil en esos años se inicia un ciclo de varios años de precios favorables en el mercado internacional. Posteriormente, para 1980 éste baja hasta 3 % de las exportaciones totales del país; Esto - se debió en parte a que relativamente bajan las exportacio - nes de café, contra el aumento absoluto del total de las ex - portaciones, donde se comprenden otros renglones.

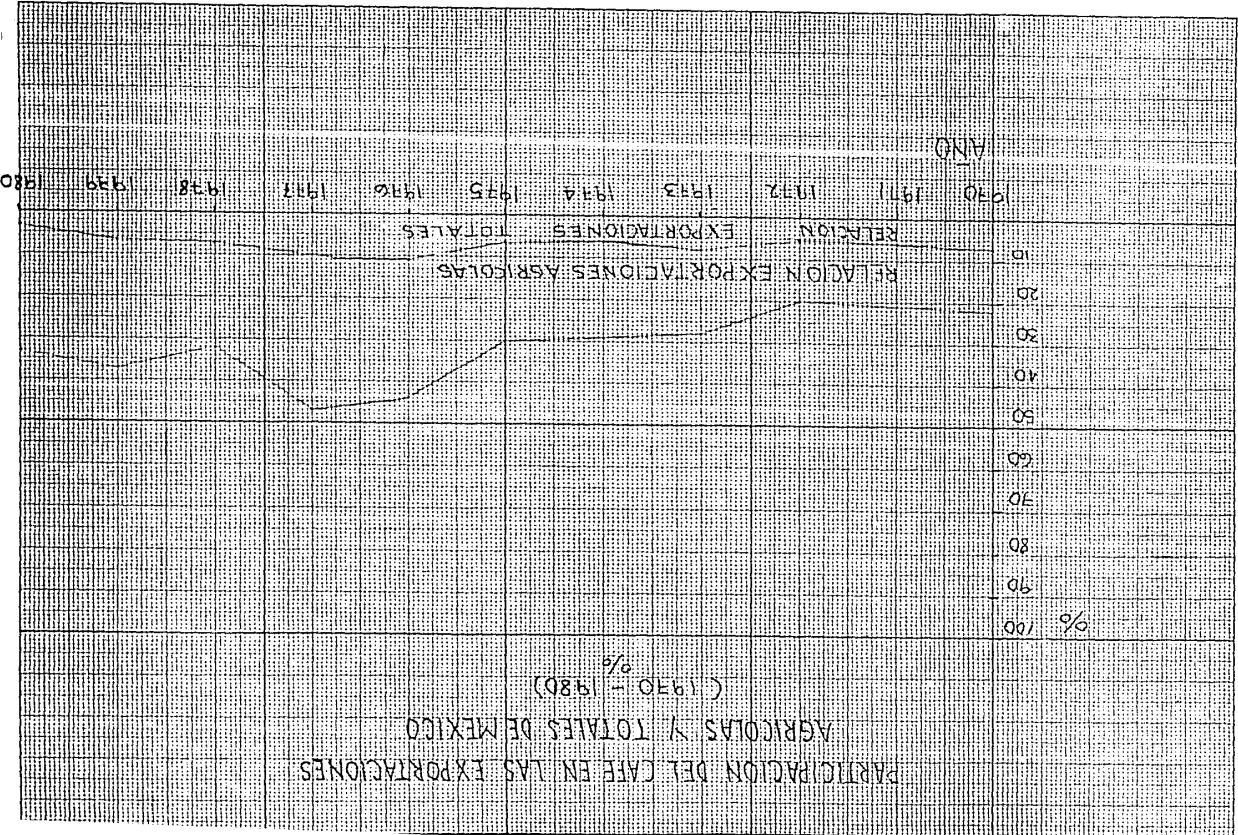
El cultivo del café es por excelencia una empresa capi - talista de carácter especulativo dirigido al mercado interna - cional, por lo que su producción, en su mayor monto, se diri - ge con fines de exportación.

VOLUMEN DE LAS EXPORTACIONES MEXICANAS DE CAPE POR
 SECTORES PARA EL PERIODO 1969/70-1985/86
 (miles de sacos de 60 Kg)

CICLOS	SECTOR PRIVADO	%	SECTOR PUBLICO	%	TOTAL	% DE LA PRO- DUCCION TO- TAL EXPORTA- DA
1969/70	1 411	86.70	216	13.3	1 627	52.74
1970/71	1 353	89.60	158	10.4	1 511	47.23
1971/72	1 377	82.80	286	17.2	1 663	48.93
1972/73	1 916	79.5	493	20.5	2 409	65.12
1973/74	1 220	65.8	635	34.2	1 885	52.25
1974/75	1 330	58.5	943	41.5	2 273	57.53
1975/76	1 863	64.6	1 020	35.4	2 883	68.64
1976/77	1 491	76.5	457	23.5	1 948	48.70
1977/78	1 204	69.3	534	30.7	1 738	47.60
1978/79	1 996	65.0	1 054	35.0	3 070	76.75
1979/80	1 411	61.6	879	38.4	2 290	57.98
1980/81	1 125	57.6	827	42.4	1 953	47.62
1981/82	1 057	57.26	789	42.74	1 846	43.95
1982/83	1 731	55.66	1 379	44.34	3 110	68.20
1983/84	1 946	67.01	958	32.99	2 904	58.43
1984/85	1 757	58.90	1 226	41.10	2 983	67.64
1985/86	2 453	66.40	1 241	33.60	3 694	76.88

Fuente: Instituto Mexicano del Café.

PARTICIPACION DEL CAFE EN LAS EXPORTACIONES
 AGRICOLAS Y TOTALES DE MEXICO
 (1930 - 1980)
 %



2.- ESQUEMA GENERAL DEL PROCESO.

2.1. ASPECTOS TEORICOS SOBRE EL PROCESO DE TRABAJO Y EL PROCESO DE PRODUCCION.

El proceso de trabajo, independientemente del marco de las relaciones de producción en que se realiza, es un proceso en el que el hombre enfrenta a la naturaleza para obtener de ella elementos útiles para su supervivencia, estableciendo un intercambio entre hombre-naturaleza.

El individuo a través del uso de su fuerza de trabajo, del trabajo, "pone en movimiento las fuerzas naturales que pertenecen a su corporeidad, brazos y piernas, cabeza y manos, a fin de apoderarse de los materiales". (11) Al transformar la naturaleza el hombre se transforma así mismo. Al realizar el proceso de trabajo el hombre posee de antemano una imagen ideal del objeto que persigue y es esto lo que lo va alejando de las primeras formas meramente instintivas que reviste el trabajo. Su voluntad se encuentra orientada a un fin, el trabajo mismo, su objeto y sus medios. El objeto fundamental del trabajo humano, en un primer momento, -- fue la tierra. En ella encontramos medios de subsistencia -- listos para ser consumidos.

El hombre al entrar en contacto con la naturaleza, para obtener de ella bienes de uso indispensables para la satisfacción de sus necesidades, necesita de medios de trabajo. "El medio de trabajo es una cosa o conjunto de cosas -- que el trabajador interpone entre él y el objeto de trabajo y que le sirve de vehículo de su acción sobre dicho objeto. El trabajador se vale de las propiedades mecánicas, físicas

(11) Karl Marx, EL CAPITAL. Ed. S. XXI T. I Vol. I p 215

y químicas de las cosas para hacerlas operar, conforme al objeto que se ha fijado, como medios de acción sobre otras cosas". (12)

La creación y el uso de medios de trabajo caracterizan al proceso de trabajo específicamente humano; el hombre se aleja del resto de los animales en el momento que fabrica sus herramientas de trabajo, sus medios de trabajo. De ahí que el estudio de la evolución de los medios de trabajo señalan el desarrollo alcanzado por la fuerza de trabajo humana; son indicadores de relaciones sociales bajo las cuales se realiza el trabajo.

Ahora bien, el proceso de trabajo se extingue en el producto, un producto cuya característica fundamental es ser un valor de uso; es decir, un objeto de la naturaleza que a través de cambiar de forma ha sido adaptada a las necesidades humanas. El trabajo se ha objetivado y el objeto a sido transformado. Desde este punto de vista, en el proceso global que da como resultado un producto, "tanto el medio de trabajo como el objeto de trabajo se pondrán de manifiesto como medios de producción, y el trabajo mismo como trabajo productivo". (13)

Los valores de uso que resultan de un proceso de trabajo, son además resultado, condición del proceso de trabajo, ya que es posible que sean incorporados a un proceso de trabajo futuro, por lo que todo medio de trabajo es producto de un proceso de trabajo anterior.

Por otra parte, la materia prima, puede constituir la-

(12) Karl Marx. Op. Cit. p 217

(13) Ibid. p 219

sustancia primordial de un producto o entrar simplemente como material auxiliar. Si esto último sucede, es consumido por el medio de trabajo, se incorpora a la materia prima fundamental o coadyuva a la ejecución del proceso. Un producto -- puede servir como materia prima de diferentes procesos; así como de medio de trabajo y materia prima en un mismo proceso de producción. Cuando existe de tal forma que sea susceptible para el consumo puede convertirse en materia prima de -- otro producto. O bien el producto presentarse de forma tal -- que solo sea capaz de ser utilizable nuevamente como materia prima. "bajo ese estado, la materia prima se denomina producto semielaborado -- sería mejor llamarla producto intermedio--." (14)

En ocasiones se ve obligada a recorrer varios procesos, donde es constantemente modificada, funcionando además como materia prima, hasta llegar al último proceso de trabajo que la arroja como medio de subsistencia o como medio de trabajo. "Como vemos, el hecho de que un valor de uso aparezca como materia prima, medio de trabajo o producto, depende por entero de su función determinada en el proceso laboral, del lugar que ocupe en el mismo; con el cambio de ese lugar cambian aquellas determinaciones." (15)

Los productos existen no solo como resultado, sino como condición para la existencia del proceso de trabajo; además su contacto con el trabajo vivo, al entrar en el proceso, es el único medio para conservarlos y realizarlos como valores de uso, productos de trabajo pasado.

En el proceso de trabajo, el trabajo consume los clemen

(14) Karl Marx. Op Cit. p 221

(15) Ibid. p 221

tos materiales, su objeto y sus medios, por lo que es tam --
bién un proceso de consumo. "Ese consumo productivo se distin --
gue, pues, del consumo individual en que el último consume --
los productos en cuanto medios de subsistencia del individuo
vivo, y el primero en cuanto medios de subsistencia del tra --
bajo, de la fuerza de trabajo de ese individuo puesta en --
acción. El producto del consumo individual es, por tanto, el
consumidor mismo; el resultado del consumo productivo es un --
producto que se distingue del consumidor." (16)

Cuando en el proceso de trabajo, los medios de trabajo --
y el objeto de trabajo son productos de procesos anteriores,
es decir, productos, el trabajo humano consume productos pa --
ra producir productos, o sea usa los productos como medios --
de producción de otros.

La forma en que se ha ido presentando el proceso de tra --
bajo hasta este momento, se ubica en sus elementos simples y
abstractos; fundamentalmente como una actividad dirigida a --
una finalidad específica: la producción de valores de uso. --
Esto significa que el proceso de trabajo es el medio por el
cual el hombre se apropia de los elementos de la naturaleza --
para cubrir sus necesidades, es pues, una "condición general
del metabolismo entre el hombre y la naturaleza, eterna con --
dición natural de la vida humana y por tanto independiente --
de toda forma de esa vida, y común, por el contrario, a to --
das sus formas de sociedad." (17)

Presentar el proceso de trabajo de esta manera, de mane --
ra abstracta, no revela bajo qué condiciones transcurre, se --
expone observando al hombre y su trabajo de una parte y, a --

(16) Karl Marx. Op. Cit. p 223

(17) Ibid. p 223

la naturaleza y sus materiales de la otra.

Ahora bien, el proceso de trabajo en el marco de la -- producción capitalista se realiza como un proceso de valoración. El proceso de trabajo se convierte en un proceso de creación de valor, de extracción de plusvalía, de explotación de la fuerza de trabajo por el capital. El capitalista se ubica por encima del proceso de producción como dirigente del mismo.

Por otra parte, hablar de proceso de producción implica hablar de relaciones de producción y hablar de relaciones de producción implica hablar de un modo históricamente determinado, de un modo de producción, en este caso el modo de producción capitalista y su relación específica: trabajo asalariado-capital. Es pues el proceso de producción de capital, de su reproducción y valorización.

En el proceso de producción del capital, el capitalista paga por el uso de la fuerza de trabajo, por lo que le pertenece su uso y lo que de ella emane. El obrero poseedor de su fuerza de trabajo solo entrega su trabajo, su valor de uso. Desde el momento en que el obrero se contrata, al capitalista le pertenece el valor de uso de la fuerza de trabajo, y por tanto su uso, el trabajo. Al hacer esto el capitalista incorpora trabajo vivo a los productos, elementos muertos que también le pertenecen.

Desde el punto de vista del proceso de trabajo, esto no es más que el consumo de la mercancía fuerza de trabajo, que sólo puede ser consumida si se le adiciona medios de producción.

El producto ahora es un valor de uso, pero ante todo --- es potencialmente un valor de cambio, que es finalmente lo -- que al capitalista le interesa: un valor de uso con valor de cambio, una mercancía. Además con valor de cambio mayor que - el valor de cambio de las mercancías usadas en su producción; es decir de los medios de producción y la fuerza de trabajo, - por lo que el capitalista no quiere producir únicamente un va- lor de uso, sino una mercancía, un valor y, aún más un plusva- lor. De ahí que Marx diga : "Así como la mercancía misma es - una unidad de valor de uso y valor, es necesario que su proce- so de producción sea una unidad de proceso laboral y proceso- de formación de valor". ()

Dentro de este marco de referencia teórico, la hipótesis fundamental en que basaremos este trabajo es que el proceso - de trabajo en la producción cafetalera en las plantaciones de Chiapas se circunscriben en el marco de las relaciones capita- listas de producción; es decir, como un proceso en la que la- fuerza de trabajo se enfrenta como una mercancía y los medios de producción como capital. Esto independientemente de la for- ma que adopte el proceso de trabajo.

Algunas manifestaciones del proceso de trabajo en las -- plantaciones, como las reminiscencias del trabajo acasillado, - aún cuando predominan en él rasgos y manifestaciones que ha- rían pensar en formas de producción anteriores, son ante todo procesos de trabajo subsumidas al capital.

Es importante señalar que la generalización de las rela- ciones capitalistas en el campo chiapaneco se da de manera -- paulatina. "Antes de la penetración del capital en el campo, - en la producción campesina existía una relación directa del - trabajador con respecto a las condiciones objetivas de su -

trabajo, es decir los campesinos disponían de sus propios medios de producción. La producción campesina se basaba en el uso de trabajo familiar y, su finalidad primordial era la producción de valores de uso.

Además:

La unidad doméstica campesina producía sus medios de subsistencia, consumiendo los productos que ellos mismos sembraban, hacían sus vestimentas, sus utensilios, etc. Había numerosas actividades manufactureras combinadas con actividades agrícolas. Por otro lado, existían, dentro de los grupos indígenas el sistema comunal donde por la pertenencia al grupo tenían derecho a las zonas comunales donde contaban con pastizales para el ganado, leña, etc. Además el productor era dueño del usufructo de la parcela. La comunidad era casi autosuficiente, asistía al mercado solo si contaba con un excedente de producción." (18)

La generalización de las relaciones capitalistas implica la disolución de la fuerza de trabajo de sus condiciones-objetivas de producción. La separación del trabajador de sus medios de producción va ser la condición si ne qua non la producción capitalista no puede realizarse.

Esta disolución se realizó a través de diferentes mecanismos que fueron "desde el despojo violento de los campesinos como ejemplo: la destrucción de la economía comunal indígena durante el porfiriato; hasta formas menos violentas que obligaban al desarraigo de los campesinos, como la transformación del pago del tributo o renta de la tierra en especie por el pago en dinero, medida que obligaba al campesino a --

(18) Suárez Cortés, Blanca Estela. Op. Cit. p 4

vender parte de su cosecha o trabajar para obtener dinero necesario convirtiendo así sus productos o su fuerza de trabajo en mercancía. Se impuso el trabajo forzoso para lo cual surgieron una serie de leyes que obligaban al campesino a -- trabajar en las grandes propiedades capitalistas. Todos estos mecanismos crearon nuevas necesidades en los campesinos, provocando poco a poco la separación de la agricultura y la artesanía acelerando la separación del trabajador con respecto a las condiciones objetivas de su reproducción. Al romperse la economía campesina de autosubsistencia y se abrieron las puertas a la penetración del capital". (19)

El capitalista aparece como intermediario entre los medios de producción, ya como propiedad privada de él, y la -- fuerza de trabajo. El campesino desposeído de sus medios de producción, se convierte en un individuo cuya única propiedad es su fuerza de trabajo, su capacidad de trabajo.

Al formarse los nuevos estados nación, nuestro país que da enmarcado en una división internacional del trabajo, cuyo papel fundamental va a ser el proveer de materias primas al mercado internacional.

El desarrollo del capitalismo en México y la generalización de la relación trabajo asalariado-capital no se da en forma inmediata, ni en forma homogénea en una sociedad, sino que se va dando un proceso simultáneo de descomposición y de separación de las relaciones sociales anteriores, mediante la acumulación originaria, produciéndose un proceso paulatino de desposesión de los productores directos de medios de producción. Además se someten a las reglas del capital los sectores no capitalistas. Esto se refiere fundamentalmente

(19) Suárez Cortes, Blanca Estela. Op. Cit. p 6

al sometimiento de la economía campesina por el capital.

Los campesinos han sido una clase social que han tenido una amplia persistencia histórica, esto se debe al hecho de que si bien se trata de un determinado tipo de producción agrícola, el campesino puede estar presente en diferentes etapas históricas. Es decir, su producción se desarrolla a partir de la formación social correspondiente, en la que se encuentre ubicado.

Aún cuando se encuentra estrechamente unido a la producción natural el campesino se diferencia del productor primitivo en que, este último controlaba sus medios de producción y la aplicación de su fuerza de trabajo; respondía a relaciones de parentesco y el intercambio se hacía en base a equivalentes culturalmente definidos. En cambio, el campesino depende de una sociedad mercantil de la cual se nutre con sus excedentes.

Inserto en una formación social, cuya división del trabajo asigna a la agricultura un papel subordinado de proveedor de materias primas para la producción industrial, en Chiapas "le ha correspondido desde siempre, desempeñar un papel específico, producir bienes agrícolas de exportación y consistentemente aportar divisas." (20) De ahí la importancia de la producción cafetalera de la región y del proceso de trabajo que en él se realiza.

(20) Mauricio Leguizamón, Héctor García y Rubén Valladares. LA PRODUCCION AGRICOLA EN CHIAPAS. CIES. SERIE DOCUMENTOS- No. 8 p 15

2.1. LA PRODUCCION AGRICOLA. PRIMERA FASE

El proceso de trabajo en las plantaciones cafetaleras de Chiapas, presenta características específicas que la hacen diferente del resto de las zonas cafetaleras del país. Los métodos de cultivo, la utilización de la fuerza de trabajo, etc., se conforman de una manera singular en esta zona, que es desde hace más de treinta años la principal productora de café en México.

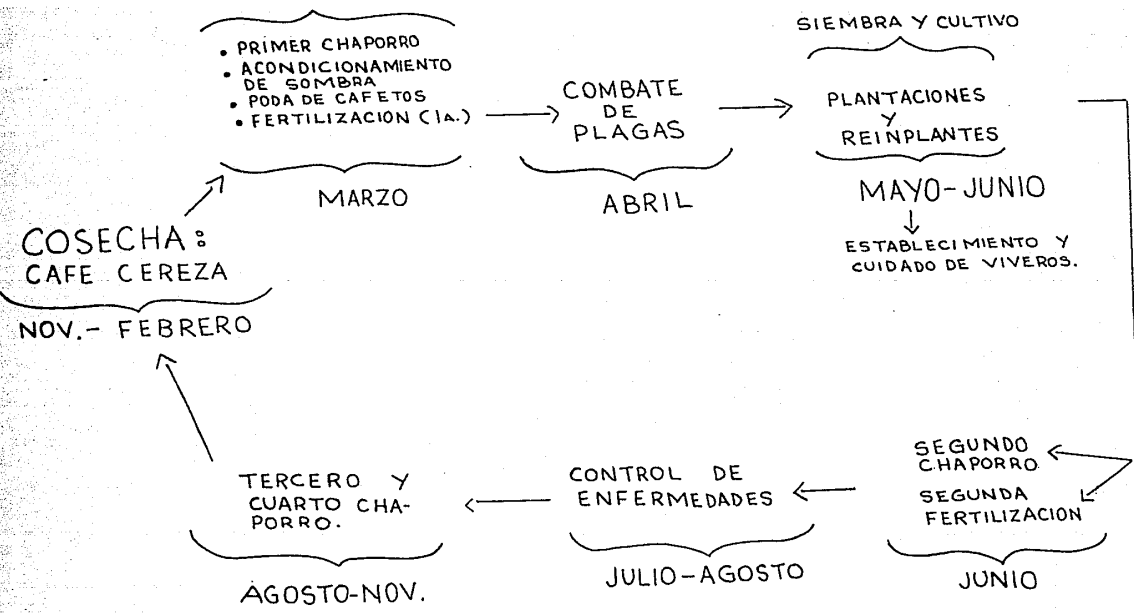
Durante la producción de café, el proceso de trabajo varía dependiendo del ciclo reproductivo de la planta. Esta cumple su ciclo anualmente, por lo que los jornales se distribuyen estacionalmente a lo largo del año con diferente intensidad, según la etapa que se suceda.

En las fincas de café se observan dos períodos perfectamente delimitados en la producción del café cereza, las actividades propiamente de cultivo y la cosecha. Las primeras comprenden diferentes actividades de conservación y mejoramiento de la planta, que se realizan a lo largo del año, y se inician inmediatamente después de la cosecha. De ahí que para explicar el proceso de trabajo en las plantaciones cafetaleras vamos a partir de las labores que se inician en ésta, posteriores a la recolección de la cosecha, hasta llegar a ella. Llegado ese momento podemos considerar que se cumple la primera fase del proceso; la fase agrícola.

Una vez terminada la cosecha, se inician en el cafetal trabajos que comprenden fundamentalmente lo que es el cuidado del cafeto, que tiene diferentes etapas. La primera de -

PRODUCCION DE CAFE

PRIMERA FASE: PRODUCCION AGRICOLA



ellas es el control o combate de malezas, denominado también-primer chaporro; ésta va a consistir en la eliminación de zacates y bejucos que podrían dañar la planta. Posteriormente, y en muchos casos al mismo tiempo, se procede al acondicionamiento de la sombra, esto se refiere a espaciar las "ingas" () y podar sus copas con el objeto de elevarlas. Donde sea conveniente se plantaran nuevos arbustos de tal manera que existan entre cincuenta y setenta y cinco "ingas" adultos por hectárea, según sea la altitud y orientación del terreno.

Una actividad más, de esta primera etapa, la constituye la poda de cafetos y la primera fertilización. La primera, es una actividad para controlar el número de tallos de la planta; la poda se hace sobre los tallos de la planta, de tal forma que cada cafeto debe contar con dos o tres y como máximo cuatro tallos. La segunda actividad señalada, que es la primera fertilización, se hace cuando los cafetos muestran alguna descompensación nutricional, las dosis de fertilizantes por cafeto y por año, en una primera etapa, está en función de la categoría () de plantas que se tengan en cultivo.

() Arboles-sombra.

() CATEGORIAS:

- I. Cafetos normales. Plantas que pueden sostener su producción con los cuidados habituales.
- II. Cafetos que requieren poda. Unidades que exigen más poda para mejorar su producción.
- III. Cafetos que deben rejuvenecerse. Plantas con sistema radicular y esqueleto vegetativo sanos, pero que deben recortarse o receparse para mejorar su producción.
- IV. Cafetos que deben renovarse. Cafetos que por su ve-

Es importante señalar que las actividades explicadas hasta este momento , primer chaporro, acondicionamiento de sombra, poda y la primera fertilización se realizan en la mayoría de los casos en el mes de marzo. Hay que considerar que las condiciones climatológicas son importantes, sobre todo la estación lluviosa que se aprovecha para otro tipo de trabajos. Esto significa que todos los trabajos -- que se llevan a cabo en una plantación cafetalera son estacionales.

Poco antes de iniciarse la estación de lluvias, por ser la época más adecuada por el incremento en la humedad-atmosférica se procede a reponer las fallas detectadas en plantación. Estas fallas pueden deberse a que los cafetos han sido atacados por la roya del cafeto o cualquier otro tipo de enfermedades de las que suelen aparecer en los cafetales (21) también pueden deberse a cafetales viejos que ya han cumplido su ciclo de vida; para esto se lleva a cabo el trasplante de cafetos en edad de producir, que ya han sido previamente preparados en los almacigos o viveros.

jez, mal estado vegetativo o deficiente sanidad, producen tan poco que deben ser sustituidos por unidades nuevas.

- V. Replantes. Cafetos de uno a tres años que se encuentran en edad de producir.
- VI. Fallas físicas. Son sitios en los que faltan cafetos.

(Andrés Villaseñor L. CAFICULTURA MODERNA EN MEXICO. p 161

- (21) Aparte de la roya existen otras enfermedades como el resacamiento del talluelo, roya anaranjada, ojo de gallo, mal de hilachas, mal rosado, requemo, mancha de hierro, etc.

POBLACION DE CAFETOS

DELEGACION	CAFETOS (HA.)	SUPERFICIE (HA.)	TOTAL (MILES)
Tapachula, Chis.	1,240	73,878	91,609
Tuxtla Gutiérrez	1,279	67,122	85,849
Córdoba, Ver.	1,300	34,833	45,283
Huatusco, Ver.	1,600	8,917	14,267
Coatepec, Ver.	1,884	26,825	50,538
Tlapacoyan, Ver.	1,268	16,837	21,518
Los Tuxtlas, Ver.	1,184	10,922	12,932
Oaxaca, Oax.	1,743	45,207	78,796
Huautla de J., Oax.	1,400	13,627	19,078
Atoyac de Alvarez, Gro.	1,079	25,000	26,975
Tamazunchale. S.L.P.	1,812	39,993	72,467
Zacapoxtla, Pue.	1,300	10,514	13,668
Xicotepc de J., Pué.	1,500	35,825	50,155
Tepic, Nay.	1,100	10,000	11,000
TOTAL		419,500	594,135

INMECAFE. 1980. Evaluación de la Estructura Productiva de Cafetales de Unidades Económicas de Producción y Comercialización. Estudio. Xalapa, Ver. p 135

La creación de un vivero permanente es un aspecto de gran importancia en el cafetal, cualquiera que sea el tamaño de este. De él dependerá tener un abastecimiento constante de cafetos para substituir los viejos y los dañados.

Los viveros pueden hacerse directamente en el suelo o en bolsas de polietileno, cuando la planta está lista, que suele ser más o menos un año después de haberla obtenido del semillero donde estuvo de setenta a noventa días, se transplanta a su lugar definitivo y con el terreno ya debidamente preparado.

Estos trasplantes o reimplantes suelen hacerse entre los meses de mayo y junio al iniciarse las lluvias, de tal forma que la planta joven se desarrolle, ya que necesita de suficiente humedad para hacerlo.

Las principales variedades cultivadas en el estado son: de la especie arábica, la variedad Bourbon, originaria de la Isla Reunión, en el Sur de Africa, es probable que los cafetos hayan llegado a Chiapas procedentes de Guatemala; la variedad Caturra, procedente de Brasil, y es una mutación originada de la variedad Bourbon, en México se introdujo de Colombia en 1952; variedad Mundo Novo, originaria, también, de Brasil, obtenida por cruzamiento natural de la variedad Typica y Bourbon; en México se introdujo en 1951; variedad Garnica, es el primer híbrido producido en México, producto del cruzamiento del Mundo Novo y Caturra. La hibridación se hizo en el INMECAFE en 1961; variedad Catuai, originaria de Brasil y producida por el cruzamiento entre Mundo Novo y Caturra.

Aparte de la especie arábica, en México se produce en -

menor medida otro tipo de especie, la especie Cenhepora. Se cultiva en las zonas bajas de Chiapas y Oaxaca. Su producción se destina fundamentalmente a la preparación de café_s solubles.

En los últimos años debido a la propagación de enfermedades, sobre todo de la roya del cafeto, en los viveros se ha visto propagada la producción de plantas de la especie Garnica y Catimar; esto debido a que estas especies se presentan resistentes a dichas enfermedades.

La productividad de cada una de estas variedades se presentan en el siguiente cuadro:

PRODUCTIVIDAD DE ALGUNAS VARIETADES

Variedad	Promedio anual de producción por cafeto en 7 cosechas (kg)	Porcentaje de variación
Bourbón	5.0	78
Caturra	8.9	218
Mundo Novo	16.6	493
Garnica	17.6	629
Híbridos resistentes a la roya	—	—
No. CIFC 5082	5.6	100
No. CIFC 1082	6.4	128
Coffea Cenhepora		
Robusta	2.8	100

Fuente: Andrés Villaseñor L. CAFOCULTURA MODERNA EN MEXICO

La productividad por especie y variedad, varía notable--

mente. Las nuevas variedades aunque son resistentes a la roya del cafeto tienen, por el contrario, la desventaja que su rendimiento es menor que las demás.

El promedio de cafetos que se considera ideal por hectárea es de dos mil, esto dependiendo de la sombra y variedad de la planta, así como de la calidad de la tierra. Sin embargo, el promedio nacional es de mil cuatrocientos sesenta y seis cafetos por hectárea. Para el caso del estado de Chiapas en las dos delegaciones cafetaleras que existen, Tapachula y Tuxtla Gutiérrez, se tiene una densidad promedio de población de mil doscientos cuarenta cafetos por hectárea en la primera, y en la segunda de mil doscientos setenta y nueve. Esto significa, que la densidad de población de cafetos se encuentra -- por abajo de los demás estados, pero su producción es superior debido a las hectáreas que se ocupan para el cultivo. A nivel nacional, Coatepec, Ver., es la delegación con mayor -- población de cafetos por hectárea, seguido por Tamazunchale, San Luis Potosí, y Oaxaca.

La siguiente fase va a ser el segundo chaporro. El control de malezas de hecho es una actividad casi permanente en el cafetal, se realiza cuando menos cuatro veces durante el ciclo. Después de la recolección de la cosecha, el control de malezas es la principal actividad en una finca. La cantidad de mano de obra necesaria para llevarla a cabo es mayor a la de las demás actividades, excepto la cosecha, para lo que hay que recurrir a la contratación de mano de obra temporal.

El segundo chaporro se realiza en el mes de junio, que es la plena temporada de lluvias, ya que estas hacen que en forma acelerada crezca la maleza. En ese mismo mes, se reali-

za también la segunda fertilización. En las zonas que se han visto afectadas por enfermedades, a este nivel del ciclo se lleva a cabo el control de enfermedades, es decir, entre los meses de julio y agosto. Si se tratara de roya del cafeto se efectúan dos aspersiones de una solución de plaguicidas para combatirla. De agosto a noviembre se llevan a cabo únicamente actividades de control de malezas, es decir lo que sería el tercer y cuarto chaporro en espera de la cosecha que se inicia, en la mayoría de los casos y dependiendo de la altitud de los cafetales, en noviembre para concluir en febrero. De esta manera se cierra el ciclo de cultivo del café. Hasta ese punto consideramos que se cumple la primera fase del proceso de trabajo en la producción cafetalera donde se establecen ciertas formas de trabajo, de carácter fundamentalmente agrícola.

Todo el ciclo estacional de crecimiento de la planta, ex puesto anteriormente, varía de acuerdo con las condiciones del terreno, a su disponibilidad de agua, temperatura e inten sidad de luz, pero en general son más o menos las fases que sigue el proceso de producción del cafeto en esta primera fase.

La cosecha depende de que la floración haya sido adecuada. En la mayoría de los cafetales, anualmente, se pierde una parte de la cosecha por la caída de los frutos durante el período de floración, así como por bajas temperaturas o llu vias intensas.

Las precipitaciones pluviales no únicamente suficientes, sino adecuadamente distribuidas durante todo el ciclo vegetativo y la temperatura cuyas variaciones no deben ser bruscas entre el día y la noche, que no superen los 30° C., son con -

DISTRIBUCION DE JORNALES EN EL
CICLO AGRICOLA

JORNALS

70

60

50

45

35

20

10

MAR

ABR

MAY

JUN

JUL

AG

SEP

OCT

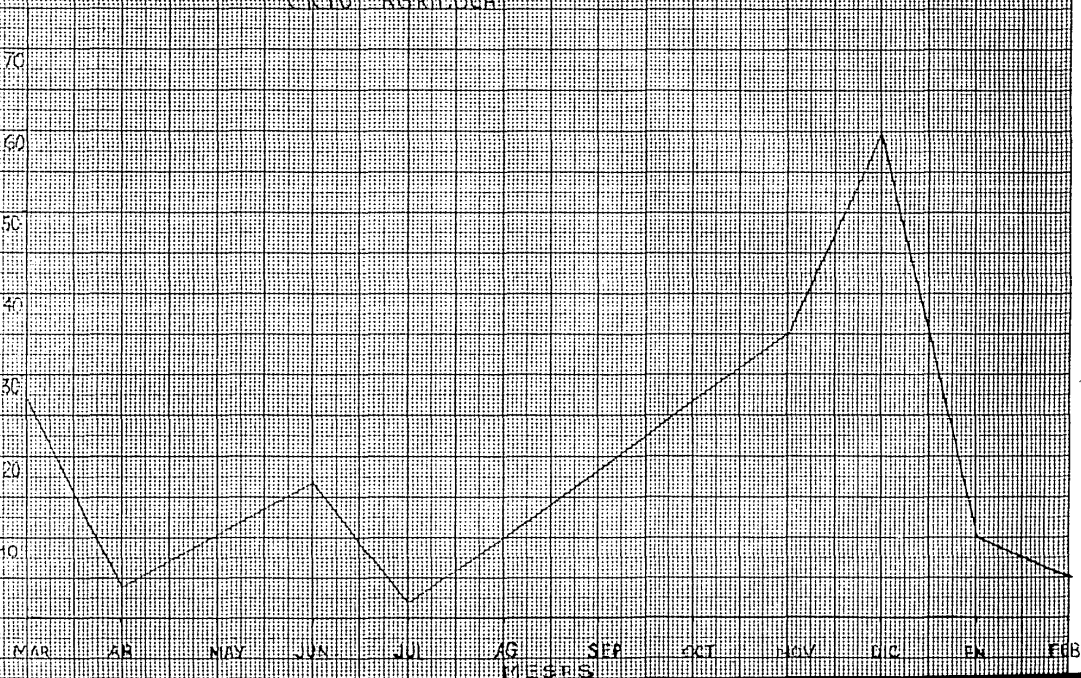
NOV

DIC

ENE

FEB

MESES



diciones para una buena floración de la planta.

Las características de la floración generalmente sirven de indicador, para vaticinar si una cosecha sera "buena" -- o "mala". En base a esto se prevee la distribución estacional de la cosecha y la contratación de mano de obra. La distribución de la cosecha varía año con año, sin embargo esta se intensifica siempre entre los meses de noviembre a enero. Por diferentes circunstancias, principalmente climáticas, -- la cosecha algunas veces se anticipa y otras se atrasa, pero el grano siempre tiene una fase donde la maduración se intensifica.

La recolección se realiza con diferentes cortes o pasadas, ya que la planta generalmente tiene de cuatro a cinco -- floraciones al año. Es decir, la recolección de la cosecha -- se realiza en tres etapas según el grado de maduración del -- grano, de la siguiente manera:

Primer corte o pepena: Sirve para recolectar las maduraciones tempranas, frutos secos o enfermos. En este corte -- apenas ha madurado un 20 % de la cosecha. Esta se da en los últimos días de octubre y el mes de noviembre.

Segundo corte: Se da cuando maduran casi la totalidad -- de los frutos y es cuando el número de jornaleros aumenta. -- Esta corresponde a los meses de diciembre a enero.

Tercer corte: Llamado tambien "arrase", que consiste -- en la última pasada para recolectar los granos de cereza -- restantes que quedaron en la planta porque maduraron más tarde.

Durante la recolección o corte se cosechan únicamente - cerezas maduras, evitando cortar cerezas verdes, ramas o -- cualquier otro tipo de impurezas. Por esto, es que se hacen tantas pasadas o cortes de acuerdo a cómo se da la maduración y concentración de frutos. En el primer corte se recolectan las cerezas que maduraron de manera temprana. El último corte o "arrase" no debe representar más de 5 % de la cosecha total.

El trabajo de la recolección se tiene que hacer con jornaleros que utilizan una canasta donde va echando las uvas, - al llenarse el canasto lo vacían en un costal o saco para -- luego llevarlo cargando al beneficio, donde se recibe el café de acuerdo con las medidas tradicionales de cada región. - Los "tapizadores" o jornaleros, utilizan ambas manos la mayor parte del tiempo para desprender las cerezas maduras de las verdes. Los trabajos se realizan en terrenos con grandes pendientes, con abundante maleza, troncos, etc., que dificultan el trabajo, volviéndolo sumamente pesado. Hasta la fecha, no se ha conseguido maquinizar la recolección, ya que los -- intentos en este sentido no han podido superar las ventajas de la recolección a mano. (22)

(22) "En los últimos años ha surgido la posibilidad de utilizar máquinas para cosechar que generalmente producen - vibraciones sobre el tallo o ramas para lograr el desprendimiento de la cereza. Estas máquinas son portátiles, pero también hay montadas sobre un tractor o un - jeep.

En 1969 se introdujo al país una máquina portátil marca Homelite MMd XLH 1, accionada por un motor de gasolina... se probó en una plantación de Coatepec, Ver. ... los resultados fueron los siguientes:

- 1.- Recolección de un porcentaje elevado de granos verdes, basura y defoliación de los cafetos.
- 2.- Bajo rendimiento en la recolección por hombre ocu-

Ahora bien, de las actividades antes señaladas dentro de un cafetal, que se realizan a lo largo del ciclo agrícola, es claro observar que la cosecha es la etapa que ocupa el número más elevado de jornales distribuidos en el año. Como la recolección se hace en forma manual y, como ya se indicó, hay que recolectar prácticamente fruto tras fruto, se considera que en la cosecha se emplean casi un 60% de los jornales empleados durante todo el ciclo.

Se han hecho diferentes estudios acerca del número de jornales necesarios anualmente por hectárea en la producción de café. Para el caso de las plantaciones del estado de Chiapas se considera que en promedio se emplean ciento setenta y siete jornales por hectárea anualmente. De estos, el acondicionamiento de la sombra y la poda ocupan un 3 % cada uno de ellos, seguido por el control de plagas que ocupa un 3.4 % ; la fertilización emplea 8% de los jornales. El control de malezas va a ser la actividad que ocupa un mayor número de jornales, después de la cosecha que absorbe 59 % de estos, empleando 23.5 % de los jornales durante el año.

Para el control de malezas es necesario contratar trabajadores temporales, ya que el número de trabajadores permanentes resulta insuficiente para cubrir estas actividades.

El acondicionamiento de la sombra, la poda, el control de plagas y la fertilización se hacen con trabajadores permanentes que viven con sus familias en las fincas. El finquero les permite vivir dentro de su propiedad a cambio del trabajo que estos realizan en las plantaciones y en las instalaciones de la finca o rancho.

En los pequeños predios, de ejidatarios, este tipo de

100

DISTRIBUCION Y PORCENTAJE
DE JORNAL ES POR ACTIVIDAD

90

80

70

60

50

40

30

20

10

JORNAL ES

5%
5%
SIEGUEPA P. CHA

ERTILIZACION 0%

6.5%
PLACAS

CONTROL DE
MALEZAS

23.5%

COSECHA

59%

trabajos son realizados por él mismo y por el resto de la familia. Este tipo de productores ocupan únicamente para la cosecha a trabajadores que son, generalmente, campesinos más pobres dispuestos a contratarse por un salario bajo.

Para la cosecha se da en las fincas una gran afluencia de jornaleros agrícolas. Entre los meses de noviembre a enero, período en que se intensifica la cosecha, familias enteras -- recurren a la "pizca" del café.

Los jornaleros entregan el producto de su trabajo del día en el beneficio, donde se anotan las cantidades de café recolectado al día y, así, día con día, van acumulando su salario que se le paga al finalizar la semana.

En promedio se calcula que un jornalero alcanza a cortar un "caja" al día, esta caja representa ocho octavos de 7 kg, por lo que la caja representa 56 kg, que sería más o menos la productividad media por trabajador por jornal, es decir, por día de trabajo; con una jornada que oscila entre las diez y doce horas de trabajo.

La jornada, durante la cosecha, se paga a destajo; en 1981 cada Kg de café cereza recolectado se pagaba a 40 pesos y se vendía a 180 pesos.

-
- pado.
- 3.- Desvalorización de la cosecha por influencia de la re colección de granos verdes.
 - 4.- Ineficiencia de la máquina para retirar toda la cereza madura del cafeto.
 - 5.- Sin considerar la amortización de la máquina ni sus gastos de mantenimiento, el costo de cosecha por kilo gramo no ofrece ventajas atractivas.

Instituto Mexicano del Café Op. Cit p 59

El número de trabajadores empleados para la recolección varía de acuerdo con el volumen de la producción cafetalera. La contratación se hace en forma temporal, concluyéndose generalmente al finalizar la cosecha. Sin embargo, es difícil calcular la cifra precisa sobre la cantidad de mano de obra temporal que se ocupa para ese propósito; pero podemos señalar que en 1981, en Tapachula, lugar situado en la frontera con Guatemala y uno de los principales puntos de entrada de braceros guatemaltecos, según un empleado de la oficina de migración, anualmente ingresan al país dependiendo de la empujadura de la temporada entre sesenta y setenta mil guatemaltecos para trabajar en las fincas.

De acuerdo a lo anterior, podemos señalar que el tipo de fuerza de trabajo reclutada proviene de dos grupos fundamentalmente: fuerza de trabajo mexicana y fuerza de trabajo guatemalteca. Los primeros son jornales agrícolas mexicanos que poseen una pequeña parcela, cuya producción les es insuficiente para subsistir, empleándose en las épocas de cosecha en las fincas cafetaleras para la recolección de café y en algunos casos, pocos en la actualidad, de peones acasillados. Los segundos, componen la fuerza de trabajo guatemalteca; fluyen en forma masiva y temporal al estado, sobre todo en la zona del Soconusco, en la temporada de cosecha. Podemos decir que estos últimos encuentran con relativa facilidad trabajo en las fincas debido a que los patrones prefieren contratar trabajadores guatemaltecos porque representan para ellos mano de obra "docil", más barata, no piden prestaciones y no causan problemas de tipo laboral

Los salarios con los cuales están dispuestos a ser con -

tratados estos trabajadores generalmente son bajos, lo cual influye en el abaratamiento de la fuerza de trabajo de la -- región.

Existen diferentes métodos de reclutamiento de jornaleros agrícolas: llamándoles por la radio o acudiendo a los puntos claves de entrada de trabajadores guatemaltecos donde se les "engancha" directamente, para luego ser conducidos -- a las fincas en las que permanecerán el tiempo que dure la cosecha. Es último método es utilizado en forma común en -- las zonas cafetaleras del norte del estado, adelantándoles -- dinero para así comprometer al trabajador.

La entrada de braceros guatemaltecos es tan importante para la producción cafetalera en el estado, que por el año -- de 1 84 algunos cálculos estimaban que llegaban al Soconusco, principal zona productora a nivel nacional, sólo 12 mil trabajadores mexicanos y unos cincuenta mil trabajadores -- guatemaltecos.

Pasada la cosecha, el número de trabajadores se reduce considerablemente, sólo seis mil, para atender únicamente la limpia y desembre de los cafetales, ya que estas no requieren de un número elevado de trabajadores.

Dentro de la producción agrícola predomina el uso de -- la fuerza de trabajo sobre el de la maquinaria, es decir, -- existe poca utilización de maquinaria; sobre todo en la recolección.

Debido a lo anterior, los incrementos en la productividad radican fundamentalmente en el mejoramiento de la ca-

lidad de las plantas sembradas y la utilización adecuada de fertilizantes.

La especialización del trabajo requerida es casi nula y una mayor producción dependerá de la habilidad adquirida por el trabajador. Y es justamente que por no requerir de especialización alguna, la fuerza de trabajo infantil y fuerza de trabajo femenina es incorporada a la recolección con facilidad.

Por la situación de temporalidad en el trabajo, la organización sindical es prácticamente nula, no existiendo en la actualidad ninguna organización de tipo sindical que defienda los intereses de estos trabajadores. Su escasa experiencia de lucha, el paternalismo que tiñe las relaciones campesino-finquero y la forma misma de organización del trabajo en una plantación, no ha permitido, aún cuando se encuentran sometidos a una sobreplotación, en todos estos años que los trabajadores agrícolas de la región ofrezcan resistencia al capital.

Con respecto al trabajo acasillado que se da en las fincas productoras de café y que se presenta más comunmente en las fincas del norte del estado, se da en la medida que el trabajo servil permite este tipo de organización. El trabajador sometido al despotismo del patrón, se siente protegido por éste a través de una relación paternalista que ejerce sobre él.

En el sistema servil existe una coersión extraeconómica a través del poder directo que ejerce el terrateniente sobre el campesino para garantizar la abundante mano de obra que-

necesita, dada la baja tecnología que se emplea, estable -
ciéndose con ello una dependencia de los campesinos con -
respecto al terrateniente.

Los trabajadores tienen con sus patrones, los dueños -
de las fincas, una relación servil, pues éste les permite --
cultivar para sí y para su familia una parcela en terrenos -
de la finca o rancho. De ella, con su trabajo, los peones -
acasillados obtienen la parte fundamental de los productos -
que necesitan para vivir y reproducirse; pero a cambio de -
la tierra, tienen que pagar con trabajo en la finca una de -
terminada renta al patrón.

El tiempo en que los trabajadores temporales llegan a -
trabajar a las fincas cambia según el ciclo de producción, -
pudiendo ser de uno a tres meses al año, entre los meses de
noviembre, diciembre y enero. Durante la cosecha, el pago -
del salario se hace a destajo según el número de "cajas" -
(individualmente o con sus familias) logran llenar con café.
El resto del año viven en sus ejidos, parcelas o aldeas, -
trabajando su pedazo de tierra, de la que obtienen fundamen -
talmente frijol y maíz para su consumo y el de su familia, --
además de algunos productos agrícolas como cebolla, cilantro
y yerbas en general que en pequeñas cantidades produce para -
la venta en los mercados de las localidades cercanas más im -
portantes. Esto, en parte, ayuda a aumentar en una peque -
nísima parte el ingreso familiar.

Siendo el café una planta de ciclo largo, su madura -
ción tarda un año, se cumple en la mayor parte del estado -
en los últimos meses del año y los primeros del siguiente. -
Este aspecto permite la posibilidad de que los trabajadores

que se emplean durante la cosecha de café puedan el resto - del año dedicarse a otros cultivos de ciclo corto; fundamentalmente maíz y frijol.

A medida que el proceso de pauperización de los campesinos avanza (debido a aspectos como el deterioro de sus tierras, el aumento del número de miembros en la familia, - etc.) la necesidad de ir a trabajar a las fincas, para completar el ingreso, se hace cada vez mayor. Esta misma situación ha provocado otro fenómeno poco estudiado aún en la región, que es la migración a otras poblaciones más grandes o a la ciudad de mujeres hijas de campesinos, para incorporarse al trabajo doméstico y en pocas ocasiones al trabajo-productivo en las industrias, para aliviar en alguna medida el peso económico que recae fundamentalmente sobre el jefe de la familia. Hay pequeñas aldeas en las que, de cada diez familias, por lo menos cinco de ellas tienen hijas trabajando en otro lado, generalmente de domésticas.

El trabajo subsumido al capital permite la extracción de plusvalía, ya que lo que recibe del patrón no corresponde ni con mucho al tiempo que dedica a la finca. No hay, en esta fase agrícola, una intensificación del trabajo vía una mayor tecnificación, a través del cual se extraiga más plusvalía al trabajador, sino que esto se hace a través de la prolongación de la jornada que, como ya habíamos dicho, no se encuentra establecida.

En Chiapas "la cultura tradicional de los peones indígenas, sus formas de vida simples, sus sistemas de producción atrasados y su ideología fuertemente teñida por el -- paternalismo colonial, se han ajustado perfectamente a los

intereses capitalistas de los dueños de las empresas cafe---
talleras --muchos de ellos extranjeros justificando el sistema
de explotación que les permite obtener ganancias extraordina
rias con la sobreexplotación de la mano de obra de los traba
jadores acasillados y temporales, y con la inversión de un -
capital relativamente pequeño y de baja composición orgáni -
ca". (23)

Es claro la sobreexplotación a la que están sometidos -
estos trabajadores, pues el salario que se les paga sólo cu
bre una parte insignificante del tiempo de trabajo que dan -
a la finca. Es importante, además, anotar que el pago se ha
ce en dinero o en especie. Esto último se realiza de la mane
ra siguiente, sobre todo en las fincas del Soconusco: el pa
go del jornal se hace semanalmente, por lo general el día sa
bado; pero si en el transcurso de la semana el trabajador re
quirió de ciertos instrumentos de trabajo como limas, mache
tes o alimentos como azúcar, frijol o velas, el finquero se
los proporciona y de descuenta de su salario al final de la
semana.

En ocasiones cuando se dificulta la obtención de mano -
de obra y es indispensable y urgente levantar la cosecha ---
(que como ya se señaló, se tiene que hacer en forma rápida),
el método que el patrón utiliza para retener a los trabajado
res es reteniéndoles su salario hasta la siguiente semana. -
El pago se hace sumando el número de jornales que haya reali
zado a la semana.

(23) Mercedes Olivera. Op. Cit. p 48

A diferencia de otros cultivos agrícolas, en la producción cafetalera, por las características del cultivo y a las áreas donde está ubicado, constituidas por tierras montañosas de topografía muy accidentada, se dificulta la introducción de aperos de labranza y, con mayor razón, de máquinas accionadas por tractores; de tal manera, que el cultivo de café, en su fase agrícola, necesita ante todo de un fuerte desembolso de capital variable.

Debido a lo anterior, la composición orgánica de capital, es decir, la proporción entre capital constante (inversión en medios de producción) y capital total desembolsado (capital constante y variable), en lo que es propiamente una plantación cafetalera es demasiado baja. Como se señaló, el cultivo del cafeto ocupa gran cantidad de fuerza de trabajo, pues todas las actividades realizadas se desarrollan a mano. Para estas labores, el trabajador se sirve de herramientas manuales bastante sencillas, tales como: machetes, azadones, palas, hachas y otros. Por esto, el trabajo en una plantación no requiere de una mayor especialización, debido a ello el nivel de productividad del trabajo en la caficultura es bajo.

En una plantación, según el Instituto Mexicano del Café, se requiere de un desembolso de aproximadamente 341 mil seiscientos veinti cuatro pesos por hectárea en cada ciclo; de estos, corresponderían el 85.31 % en mano de obra y el restante 14.69 % en fertilizantes y plaguicidas. Además, del desembolso realizado en fuerza de trabajo es significativa la cantidad que se dedica a la cosecha, 68.30 %.

En base a lo anterior, es posible señalar que las plantaciones cafetaleras cuentan con una baja composición técnica en su fase agrícola; más no así en la fase de beneficiado

de café donde los mayores desembolsos se dan en capital constante y en donde la introducción de una máquinización intensa y moderna se da más aceleradamente llegándose incluso, en últimas fechas , a la introducción de máquinas electrónicas - sumamente sofisticadas para la selección del café oro ó verde de exportación.

Esta situación se vuelve más evidente en los predios pequeños donde, debido a la baja capacidad económica del productor, no se aplican y de hacerlo se realizan de manera deficiente, plaguicidas y fertilizantes y donde se carece de beneficio seco. Aquí los únicos desembolsos serán en pago de salarios.

Es importante señalar además, que la falta de fertilizantes y plaguicidas y la introducción de nuevas especies en las plantaciones para el mejoramiento del mismo, se traducirá en un bajo rendimiento por hectárea en estos predios; situación que se acentúa y agrava a lo largo de los años debido a la degradación de los cafetales y a la baja calidad del producto. Esto pone en desventaja a todos estos productores ante una producción que cuenta con recursos y alte tecnificación.

Hasta aquí se cumple la primera fase de la producción -- de café, a partir de este momento el grano es sometido a una serie de procesos que lo irán transformando hasta convertirlo en café oro o verde exportación, que es donde alcanza su máxima cotización.

2.2. BENEFICIADO DE CAFE. SEGUNDA FASE

A diferencia del cultivo, que se realiza con escasa maquinización, el beneficio representa el paso a una fase con una serie de etapas productivas que se enmarcan claramente dentro de un proceso industrial. De ahí que implique grandes desembolsos de dinero en la instalación del mismo, por lo que los pequeños predios, como es el caso de los ejidatarios dedicados al cultivo de café, lleguen únicamente a la fase agrícola, vendiendo su producción en café cereza o si cuenta por lo menos con un despulpador, en pergamino, careciendo de otro tipo de planta más sofisticada, como el beneficio seco.

El proceso de beneficiado del café comprende el proceso de transformación del café cereza en café pergamino y posteriormente en café oro o café verde. De este proceso dependen, en gran parte, las cualidades reconocidas en el producto durante su comercialización.

En base a estos procesos, el café se clasifica en café lavado, también llamado suave o fino, y el café corriente, también conocido como fuerte o tipo brasileño. El primero de estas se obtiene a través de lo que se conoce como beneficio húmedo, y la vía seca da origen a cafés corrientes.

De la cosecha mundial de café, correspondiente al ciclo 1982-1983, el 45 % se procesó como café lavado. En México, más o menos el 85 % del café obtenido es lavado y el resto se procesa por vía seca, sobre todo los recolectados-

en la "pepena" y el "arrase" (24)

El Beneficio Húmedo (vía húmeda)

El beneficio húmedo es el proceso cuyo objetivo es ---- transformar el café cereza en café pergamino con 12 % de humedad.

Una vez recolectada la cereza, los campesinos la entregan en las últimas horas de la tarde. El café es depositado en unas tolvas en donde se conserva el fruto en una mezcla de agua. Posteriormente, se deposita en un tanque sifón que permite separar la cereza madura de la verde, seca o vana, así como las hojas, ramas, piedras y arena.

Tanto la cereza seca y la madura con un solo grano, -- así como la verde, flotan porque tienen una densidad inferior a la del agua. Las normales se van al fondo. El tanque-sifón, como lo muestra más adelante el esquema, tiene la forma de una pirámide cuadrangular truncada e invertida; en el fondo se coloca una rejilla conectada al drenaje general del beneficio.

La parte central del sifón tiene un tubo que dista aproximadamente diez Cm de la rejilla, con forma de un ángulo -- recto, cuyos brazos se conectan con el alimentador de los -- despulpadores. El brazo de salida debe estar unos centímetros -- arriba del borde superior de la tolva.

(24) "Pepena" es la recolección de cereza que por alguna circunstancia maduraron prematuramente, "arrase" o corte final que incluye frutos maduros y verdes.

superior de dos aguas.

El secado artificial consiste en la utilización de maquinaria para este proceso, que fundamentalmente se hace -- a base de aire caliente que atraviesa un cilindro rotativo -- que, al mover el volumen, facilita la evaporación y secado -- uniforme del grano.

La secadora consta de dos partes; la primera, se compo -- ne de un ventilador y un calorífero, y la segunda, es la -- parte donde se localiza el café que se someterá a la acción secante del aire caliente. El calentamiento puede hacerse -- a fuego directo o con vapor. El aire del ventilador no debe mezclarse con los gases, ni con el vapor, ya que modifica -- rían el sabor y el segundo nulificaría la acción secante.

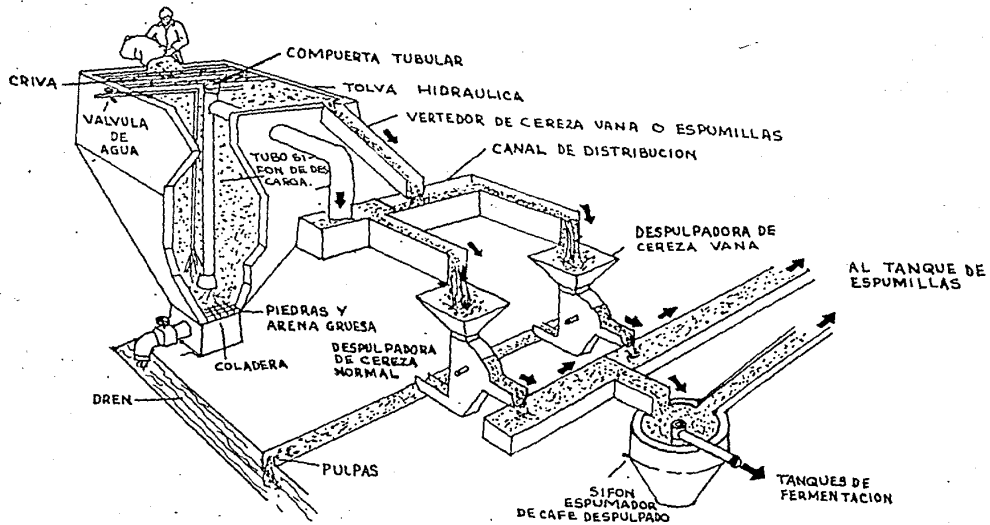
Las secadoras pueden ser verticales u horizontales y -- de variable capacidad.

Las ventajas de una secadora es que tres horas en ella, -- equivalen a tener el café un día en el patio.

En últimas fechas, en México, algunos beneficios de -- gran tamaño han incorporado secadoras tipo Guardiola como -- la que se muestra en el esquema.

Con el secado del café pergamino terminan las operacio -- nes relativas al beneficio húmedo para la obtención de ca -- fés suaves. Después de este proceso el café pasa por lo que se denomina beneficio seco. Este proceso sirve para obtener café oro o de exportación, o bien para los torrefactores o -- tostadores de café.

BENEFICIO HUMEDO



Fuente: INMECAFE. Gerencia de Producción Industrial.

Paralelamente al tubo central, por una de las paredes del tanque, baja un tubo que llega a 20 cm. aproximadamente del fondo, que conduce agua a baja presión para originar el movimiento de la mezcla agua-cereza que está en el fondo -- (a esto se le denomina "efecto de sifón"). Al ser la alimentación de agua de la tolva continua, se produce un movimiento ascendente y continuo, de agua, dentro del tubo de descarga, que arrastra una parte del café maduro del fondo hasta el tanque de alimentación de las despulpadoras.

Los tanques pueden ser de diferente tamaño. En algunas fincas suele ser también utilizado como tolva de recibo del café cortado en el día, en otras su dimensión es pequeña -- por lo que hay que ir tomando la cereza de la tolva de recibo.

El despulpe consiste en desgarrar los frutos para separar los granos de la pulpa. Esta es la primera operación mecanizada del beneficio húmedo. En esta operación se utilizan máquinas despulpadoras o pulperos, que pueden ser cilíndricas o de discos. Anteriormente se utilizaban, para despulpar el café, una especie de morteros de madera completamente rústicos. Posteriormente, aparecen los pulperos manuales, usados frecuentemente en la actualidad cuando la producción es mínima, y después aparecen las despulpadoras -- accionadas por combustible o eléctricas, que son las que -- más se han difundido.

De los pulperos de discos, existen de uno, dos y tres discos, con capacidad media de 800 a mil kilogramos de cereza por hora, accionadas por motores eléctricos. Existen despulpadoras cilíndricas manuales que utilizan solamente un -

disco, cuya capacidad es de aproximadamente 400 Kg de cereza por hora. Actualmente suelen acoplarles un motor de gasolina o eléctrico.

Por lo que respecta a las despulpadoras de cilindro, - las hay de diferente tamaño y capacidad, según las dimensiones del cilindro y las revoluciones por minuto. Estas dan - buenos resultados en beneficios que cuentan con agua abundante y que trabajan grandes volúmenes de cereza.

Después del despulpe el grano queda eliminado de las - cascarillas llamadas por los especialistas epicarpio y parte del mesocarpio. El grano queda envuelto por otra ligera envoltura llamada endocarpio o pergamino, al cual queda - adherida una parte de mesocarpio llamada "mucílago".

El "mucílago" es una goma o baba que dificulta el secado y conservación del grano, por lo que se elimina por fermentación, por acciones químicas, por acciones mecánicas y por acciones químico-mecánicas. Sin detenernos a describir cada una de ellas, diremos que el método más difundido en - México es el de la fermentación.

Inmediatamente después de la fermentación se lleva a - cabo el lavado del café, que tiene por objeto separar los - granos de café pergamino de los productos originados de la fermentación (mucílago y microorganismos), esto se logra -- sometiéndolo al café a un proceso de lavado, que puede ser a mano o en máquinas lavadoras.

La operación de lavado, es una operación muy delicada y de ella depende en gran medida la calidad del producto de

bido a que un mal lavado, que no separe perfectamente el --
muçílago y los microorganismos, puede provocar que la fer -
mentación continúe afectando al grano.

El lavado a mano se realiza en tanques de lavado ma -
nual que se construyen en un nivel inferior al de la salida
de los de fermentación, con una profundidad que no esceda -
de 80 cm y con suficiente amplitud para que la persona que -
lo lleva a cabo pueda hacerlo estando dentro del tanque. La
operación se hace generalmente tres veces. El agua requeri -
da es de 450 a quinientos litros por quintal de café lava -
do. Esto explica porque los beneficios húmedos necesariamen -
te deben estar ubicados cerca de fuentes pluviales o de cañ -
das naturales de agua.

Una vez hecho el lavado debe ser secado. Este proceso,
al igual que los anteriores, deben realizarse con sumo cuida -
do. Lo que se busca con el secado es que exista un equili -
brio entre la humedad del grano y el grado de humedad del -
ambiente en que habrá de conservarse.

El secado puede llevarse a cabo por varios métodos, --
pero fundamentalmente pueden resumirse en dos: secado natu -
ral y secado artificial. El más usual es el secado natural
al sol en patios de "suelos oscuros. Por este método el ca -
fé se extiende en los patios de secado en capas delgadas -
durante el primero y segundo día. A partir del tercer día -
las capas se engruesan progresivamente. El café se trilla -
cada vez que se calienta la capa superior; cuando el café -
se torna gris claro debe embodegarse y permanecer ahí has -
ta que los granos presenten un color uniforme. El café se -
vuelve a tender en el patio y se mueve constantemente con -

el rastrillo hasta que la mayoría de los granos adquiere el color verde aceituna claro, eso significa que está a "punto de trilla". El café, entonces se embodega entre diez y veinte días para que madure.

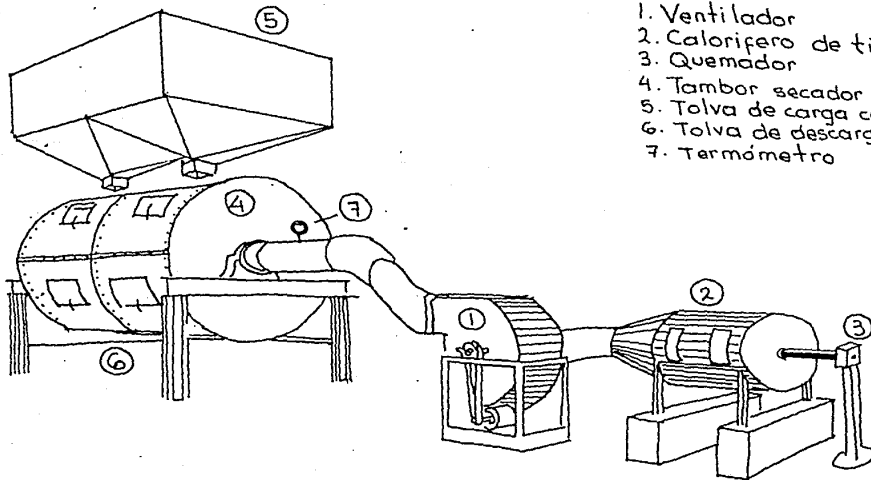
Para esta fase del proceso se requieren 5 m² de extensión por quintal de café, y el tiempo de secado puede durar hasta doce días.

Dentro de los métodos de secado natural, existen otros más usados y difundidos en otros países, de éstas tenemos por ejemplo las secadoras sistema Tulha, originaria del Brasil. Por este método, se distribuye el grano en un gran número de canales invertidos llamados goteras, distribuidas en líneas horizontales y sostenidas en ambos extremos por las paredes verticales de la secadora. Su altura y longitud depende de la capacidad diaria del beneficio. Así, la altura oscila entre los cuatro y doce metros. El café se vacía por la parte superior, de tal forma que cae por gravedad distribuyéndose uniformemente en todos los canales. Estas máquinas tienen una capacidad de aproximadamente cinco quintales de café pergamino por metro cúbico.

Existen otros sistemas de secado natural, como los usados en Colombia, a este método las denominan secadoras Elba, consistente en una serie de cajas de madera o metal que se deslizan sobre rieles también del mismo material, lo que permite colocarlas en planos diferentes en relación con la horizontal.

En caso de lluvias las cajas se mueven de forma tal que quedan sobrepuestas, quedando protegidas por un techo

SECADORA DE CAFE



1. Ventilador
2. Calorifero de tipo horizontal
3. Quemador
4. Tambor secador
5. Tolva de carga con pergamino escurrido
6. Tolva de descarga con pergamino seco
7. Termómetro

Ya que el café muchas veces viene de diferentes benefi
cios húmedos, el primer paso dentro del beneficio seco se-
rá almacenar en los silos o tolvas el café pergamino a -
fín de igualar la humedad de estos entre 11 y 13 %, así co-
mo el color. Se cuida de quitar al café impurezas que po-
dría acarrear, sobre todo objetos metálicos como clavos, --
tuercas, etc. Para eliminarlas existen limpiadoras con movi-
mientos de vaivén y giratorios. Estas máquinas anteceden al-
tren de marteado.

La operación de marteado o trilla del café consiste en
quitar o eliminar el pergamino que cubre al grano de café.-
Este se realiza de formas diferentes, por lo que existen un
gran número de máquinas para llevarla a cabo.

De acuerdo a las exigencias del mercado, la mayoría --
del café, sobre todo el de exportación, es pasado por una -
pulidora que lustra y empareja el color del grano. Poste--
riormente se realiza la clasificación del café oro, por for
ma y tamaño.

Las máquinas usadas para la clasificación son de cilind
ros y de movimientos de vaivén (zarandas). Para la clasifi
cación en primer lugar se toma en cuenta el grosor, que es-
la dimensión menor; el ancho, que es la dimensión media; y-
el largo, que es la mayor. La clasificación para el café la
vado de exportación se hace en cuatro grupos fundamentales:
granos planos convexos (planchuela de primera, de segunda y
tercera), grano caracol (de primera y segunda), granos que
brados y granos elefantes.

Dentro del beneficio seco existen también las máquinas

llamadas catadoras, que sirven para eliminar el polvo, restos de pergamino, granos defectuosos, etc., mediante circulación de aire en contrasentido a la caída de los granos. Los granos de diferente peso penetran dentro de una corriente ascendente, los más pesados caen al fondo, y los de peso menor se elevan tanto como su peso lo permite. Al quitar -- los granos defectuosos, propiamente limpian el café.

La ubicación de las catadoras es variable, pero en general se encuentran entre el tren de trilla y la clasificadora. Pueden existir varias catadoras en un mismo beneficio.

Ahora bien, aún cuando el café ya haya sido sometido al proceso del beneficio seco, éste suele tener granos negros, decolorados aún quebrados. Para separar estos granos actualmente se cuentan con máquinas seleccionadoras. Unas funcionan por gravedad, vibración o presión neumática, y -- también las más avanzadas por celdas fotoeléctricas.

El café oro o verde obtenido, se pesa y envasa en sacos de 70 Kg. (25)

Como ya se había apuntado, México además de los cafés suaves, produce en menor volumen, 15 % de la cosecha anual, cafés naturales, corrientes, llamados también fuertes o tipo brasileño. Este tipo de café se destina fundamentalmente para el consumo nacional.

Este tipo de café se obtiene por la "vía seca" que a --

(25) Se considera 10 Kg de pérdida por manejo, durante la comercialización.

a continuación explicaremos.

Vía Seca:

El proceso consiste fundamentalmente en la deshidratación y trillado de la cereza. Se inicia haciendo conglomerados de diez a veinte centímetros de espesor, en patios de cemento; esta operación dura de dos a tres días, tiempo en que la cereza elimina agua y materia azucarada. Se aleja de impurezas que puedan propiciar malos olores y sabores que deterioran la calidad del grano.

Desmielado el café, la cereza se extiende en capas delgadas, pasándoseles un rastrillo de madera para moverlo periódicamente y propiciar su deshidratación. Por las tardes se amontona y se tapa con lonas o petates para uniformar el secado. Conforme pasa el tiempo las capas se van disminuyendo.

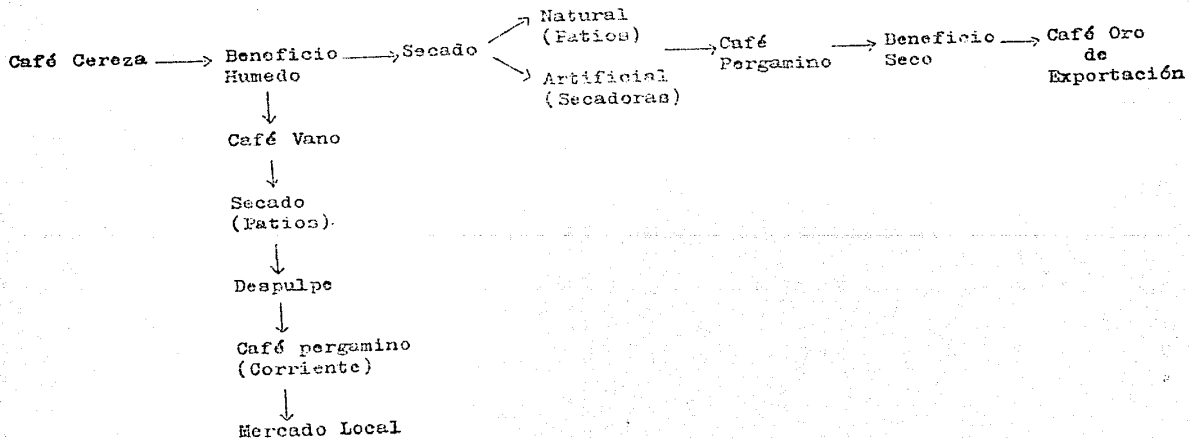
A los diez días de iniciado el proceso su aspecto es de pasas secas, de color café oscuro. Su humedad es de 20 %, pudiendo almacenarse ya sin ningún riesgo, durante algún tiempo.

Quince días después, su deshidratación es mayor, ubicándose entre 12 y 14 % de humedad. En este momento el café puede trillarse con facilidad.

Si el secado se realiza en máquinas, el proceso dura alrededor de diez y ocho horas.

El rendimiento de este tipo de café es de setenta a --

BENEFICIADO DE CAPE: SEGUNDA FASE



ochenta Kg. de café bola () para 46 Kg de café oro natu -
ral.

Con respecto a los cafés suaves o lavados, en México-
se considera que para un quintal de café oro, que contiene
10 % de mancha, se requiere de 245 Kg de café cereza. Com-
parativamente en Costa Rica, con 230 Kg de café cereza se-
obtienen un quintal de café oro . El Instituto Brasileño -
del café, apunta que 46 Kg de café oro se obtienen con ---
230 Kg. de cereza despulpada.

En los beneficios húmedos del estado se estima --
que las mermas de café cereza a café pergamino son del ---
74.33 %; es decir, para producir un quintal de café perga-
mino, de 57.5 Kg, se necesitan 224 Kg de café cereza, sien-
do la merma de 166.5 Kg.

Por otro lado, de café pergamino a café oro de expor-
tación las mermas son menores. Durante el proceso del bene-
ficio seco, se pierde alrededor de 20 % de café. Esto sig-
nifica que 57.5 Kg de café pergamino rinden 46 Kg de café-
oro de exportación, perdiéndose durante el proceso única -
mente 11.5 Kg. de café pergamino.

2.3. TENENCIA DE LA TIERRA

En Chiapas, como en el resto del país, existen dos formas jurídicas fundamentales de propiedad sobre la tierra: la pequeña propiedad privada y la propiedad social que se divide en propiedad ejidal y propiedad comunal. Aún cuando la propiedad comunal existe como contrapartida de la propiedad privada, tiene una superficie sumamente reducida.

En cuanto a la extensión de ambos tipos de propiedad sobre la que se encuentra sentada la producción cafetalera en el estado de Chiapas podemos decir lo siguiente: la propiedad ejidal cubre una extensión de 53 mil novecientas hectáreas -- que representan 38.69 % de la superficie cultivada con café y 61.30 % corresponden a la pequeña propiedad con 85 mil cuatrocientas hectáreas.

A nivel estatal según la Secretaría de la Reforma Agraria y el INMECAFE, el total de productores suma la cantidad de 32 mil, de los cuales 20 mil ciento sesenta son ejidatarios -- que poseen un promedio de 1 a 4 hectáreas y 11 mil ochocientos pequeños productores que poseen de 1 a 300 hectáreas. En suma estos últimos poseen a nivel nacional un total de 85 mil cuatrocientas hectáreas que corresponden al 20.36 % de la superficie total cultivada en el país y que, además, manejan -- cerca del 30 % de la producción nacional. En contrapartida, la propiedad ejidal posee el equivalente a 12 % de la superficie cultivada.

El desenvolvimiento de la producción cafetalera trajo como consecuencia que se desarrollaran dos tipos de producción: por un lado una producción con alto avance tecnológico y cuya producción se orienta hacia el mercado exterior obteniendo --

altas ganancias; por el otro, una producción dirigida por pequeños propietarios y ejidatarios que abastecen el mercado local, alcanzan muy baja calidad y "su producción es acaparada por comerciantes que estipulan las condiciones de compra del café, así como las formas de distribución que impiden entre otros factores, su desarrollo y los mantiene en un atraso que no permite competir." (26)

Es importante señalar también que de la extensión cafetalera, arriba señalada, el 90 % de los cafetales en producción se localizan en tierras adecuadas para dicho cultivo, mientras el 10% restante se ubica en zonas denominadas marginales, ya que presentan limitaciones en cuanto a temperatura, lluvias y suelos. Recordemos que el cultivo del café requiere de ciertas condiciones climáticas y de suelo para su óptimo crecimiento.

La producción cafetalera en Chiapas va a caracterizarse por ser una actividad sumamente polarizada, en cuanto a las condiciones en que ésta se realiza y los beneficios que acarrea.

Aproximadamente el 63 % de los productores poseen un predio de 1 a 4 hectáreas y sus rendimientos son bastante inferiores a la media nacional, que se calculaba para el ciclo 1980-81 de 9.78 quintales por hectárea. A este grupo pertenecen fundamentalmente ejidatarios y comuneros. Estos son pequeños productores que suelen poseer un predio pequeño. La calidad de los terrenos en los que se asientan los cultivos de estos productores es sumamente variable, pero en promedio sus

(26) Carlos Castillo. Op. Cit. p 48

Estos pequeños propietarios y ejidatarios tienen muy pocas posibilidades económicas como para que en un momento dado pudieran establecer un beneficio seco, que es el lugar donde se procesa el café oro de exportación. Ellos venden el café solo con el proceso del beneficio húmedo, con lo que consiguen café pergamino; por esto los precios que reciben por su producción son los de garantía para el campo.

Los ejidatarios y pequeños productores tienen dos alternativas en la venta de su cosecha, por un lado el INMECAFE, a través de sus centros de recolección y, por el otro los exportadores privados que compran café al precio que se cotiza en el mercado nacional, lo benefician y almacenan para posteriormente venderlo principalmente en el mercado internacional, para quién seleccionan el café de mejor calidad con determinado sabor y presentación física del producto.

Por otra parte existen los productores que poseen un promedio de 17 hectáreas con rendimientos ligeramente por arriba de la media nacional. Estos son caficultores cuyo predio tiene un rendimiento entre 11 y 20 quintales por hectárea. Este tipo de productor posee beneficio húmedo y su producción tiene posibilidades de venderla en pergamino. Este grupo de caficultores tienen terrenos localizados adecuadamente para el cultivo del café; su producción la vende generalmente a un exportador particular.

Finalmente, se encuentran los llamados finqueros. Estos poseen precios cuyo promedio de extensión es de hasta 300 hectáreas, que se localizan en tierras de la mejor calidad para el cultivo del café. Además, dispone de capital propio para financiar todas las actividades concernientes a la preparación del grano. Su rendimiento por hectárea se sitúa muy por-

encima del promedio nacional, entre 21 y 40 quintales por --- hectárea . Este se debe a que, por un lado, poseen terrenos - de la mejor calidad, y por el otro, cuentan con los recursos- necesarios para introducir mejoras en sus cafetales que se -- traducen en mayores rendimientos.

Estos grandes cafetales poseen beneficio húmedo y seco;- en su mayoría exportan café, ocupan gran cantidad de fuerza - de trabajo, principalmente en la cosecha.

Es evidente que la monopolización de la tierra en pocas- manos y de tierras de la mejor calidad va a traer como conse- cuencia altos beneficios para ese pequeño sector que posee -- las tierras de mayor productividad y mejor situadas.

3.- EL CAFE Y EL MERCADO INTERNACIONAL

3.1. LA COMERCIALIZACION DEL CAFE.

Actualmente existen en México cuatro canales para la comercialización del café: el INMECAFE, que recibe fundamentalmente el café de los productores hasta de 20 hectáreas; los beneficiadores-exportadores, que captan el café de medianos-productores; los productores-exportadores, que manejan su propia cosecha; y finalmente, las uniones de ejidos y asociaciones de producción rural de interés colectivo.

Los exportadores privados se encuentran organizados en asociaciones como:

- Confederación Nacional de la Pequeña Propiedad.
- Confederación Mexicana de Productores de Café.
- Asociación Mexicana de Exportadores de Café, A.C.
- Beneficiadores-Exportadores de Café de México, A.C.

El café es captado, por cualquiera de los canales arriba mencionados, los que lo procesan para convertirlo en café oro, lo clasifican y lo envían a los centros de consumo de la República y a los puntos de embarque para su exportación.

La participación del estado en la comercialización del café es muy importante. En el año de 1937, año que se puede marcar como inicio de la participación del estado en la comercialización de café, se crea la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S.A. (CEIMSA), que entre otros artículos manejó excedentes de café.

En 1945 el estado pone en funcionamiento la Compañía Ex

EXPORTACIONES DE CAFE POR SECTOR (1969/70 - 1985/86)

%

100
70
40
10
0

SECTOR PRIVADO

SECTOR PÚBLICO

9/70 10/71 11/72 12/73 1/74 2/75 3/76 4/77 5/78 6/79 7/80 8/81 9/82 10/83 11/84 12/85 1/86

CICLOS

VOLUMEN DE LAS EXPORTACIONES MEXICANAS DE CAFE POR SECTORES
(miles de sacos de 60 Kg)

C I C L O S	SECTOR PRIVADO	%	SECTOR PUBLICO	%	TOTAL	%
1969/1970	1 4 11	86.70	213	13.30	1 627	52.79
1970/1971	1 353	89.60	158	10.40	1 511	47.23
1971/1972	1 377	82.80	286	17.20	1 663	48.93
1972/1973	1 916	79.50	492	20.50	2 409	65.12
1973/1974	1 220	65.80	635	34.20	1 855	52.25
1974/1975	1 330	58.5	943	41.50	2 273	57.53
1975/1976	1 362	64.60	1 050	35.40	2 413	68.64
1976/1977	1 491	76.50	457	23.50	1 948	48.70
1977/1978	1 204	69.30	534	30.70	1 738	47.60
1978/1979	1 996	65.00	1 074	35.00	3 070	76.75
1979/1980	1 411	61.60	879	38.40	2 290	57.98
1980/1981	1 125	57.60	827	42.40	1 952	47.62
1981/1982	1 057	57.26	789	42.74	1 846	43.95
1982/1983	1 731	55.66	1 379	44.34	3 110	68.20
1983/1984	1 946	67.01	953	32.99	2 904	58.43
1984/1985	1757	58.90	1 226	41.10	2 983	67.64
1985/1986	2 453	67.40	1 241	33.60	3 694	76.88

portadora e Importadora Mexicana, S.A. y la Compañía Cafés-de Tapachula, S.A., creando Beneficios Mexicanos de Café, - S de RL y CV. (BEMEX) que se encargaría de comprar, benefi - ciar y vender café. Más tarde, en 1949, se creó la Comisión Nacional del Café, cuyo objetivo era aumentar los rendimien - tos y reducir los costos, mejorando las plantaciones y el - beneficio o procesado del grano y, finalmente en 1958 se -- constituye el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) que -- ha venido funcionando hasta la actualidad.

Actualmente el sector público participa de un porcenta - je considerable en la exportación y en general en la comer - cialización del café, aún cuando los exportadores privados - manejen el mayor monto. Entre los años de 1970 a 1980, la - participación estatal fué variable, aunque siempre en ascen - so, lo cual se acentúa durante los últimos años, de 1981 a - 1986, elevándose por arriba del 40 % del total de la producc - ión exportada algunas veces. Esto se debe a que dada la -- creciente dificultad de colocar la producción cafetalera na - cional en el mercado internacional, por la saturación que - este tiene desde hace varios años, se ha intentado promover un aumento del mercado interno, así como la venta del grano a países no miembros de la O.I.C., y en esto el estado ha - mantenido un constante interés.

3.2. LA ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE (O.I.C.)

El mercado internacional saturado de café, que amenaza - ba con una caída de los precios, promovió, entre los princi - pales productores, acuerdos y convenios internacionales, -- hasta llegar al Convenio Internacional del Café en 1976.

En 1901, en Nueva York, se efectuó la primera Conferencia Internacional sobre producción y consumo de café. El resultado de esta conferencia fué un convenio que comprometía a los productores para no lanzar al mercado una cantidad de café que hiciera bajar su precio a un punto que no fuera remunerador y estable.

En Colombia, en 1936, se realiza la Primera Conferencia Panamericana del Café. Esta conferencia tomó quince resoluciones, de las que se destacan la creación de la Oficina Panamericana del Café con sede en Nueva York, la promoción general del café en Estados Unidos, la creación de un organismo de defensa en los países productores, el sostenimiento de una política común de precios y, el establecimiento de normas reguladoras de distribución.

La Segunda Guerra Mundial y los problemas que ésta creó hicieron que en 1940, se firmara el Convenio Interamericano del Café. "El objetivo fué la distribución proporcional del mercado estadounidense entre los países firmantes, con lo que se convirtió en el primer convenio internacional para controlar el mercado del café. Fue también el primer acuerdo principal de países productores en el cual un país-consumidor cooperaba para ordenar el mercado. Este convenio terminó en septiembre de 1948.

De 1954 a 1961 se sucedieron varios convenios, hasta que en 1962 culminó la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Café, celebrada en Nueva York, con la firma del Convenio Internacional del Café. Los objetivos principales del convenio consistían en lograr un equilibrio entre la oferta y la demanda globales, sobre bases que aseguran suministros adecuados de café para los consumidores, así como mercados-

a precios equitativos para los productores, que pudieran -- conseguir un ajuste a largo plazo entre la producción y el consumo.

Este fue el primer instrumento internacional en el que participaron países productores e importadores. En realidad tuvo el carácter de un Convenio Internacional en el que cooperaron la mayoría de los países involucrados en el comer - cio mundial del café. Sus miembros fueron 42 países exportadores y 25 países importadores." ()

El Segundo Convenio Internacional se aprobó en Londres en 1968. Al igual que el anterior, se establecieron acuer - dos entre productores y consumidores. Durante su vigencia - se establecieron mecanismos de precio cuota, se promovió el consumo de café y se emprendieron programas de diversifica - ción de cultivos en los países productores.

Estos acuerdos tuvieron que irse modificando debido a las nuevas situaciones que se presentaron, creciente infla - ción, devaluaciones etc., de ahí que el propio convenio se - modificara.

A fines de 1972, ante las expectativas del mercado, se rompen los acuerdos del Segundo Convenio Internacional, no - pudiéndose llegar a determinar cuotas y precios para el pe - ríodo enero-septiembre de 1973. El mercado volvía a operar - sin regulaciones económicas. Sin embargo, en abril del mis - mo año, el Consejo Internacional del Café aprobó una prórro - ga de dos años del Convenio de 1968, a partir de septiembre de 1973, fecha de su expiración. Este no contenía cuotas de exportación ni mecanismos de precios, pero preservaba a la - Organización Internacional del Café como foro de negociacio

nes.

En 1975 se abrobó en Londres el Tercer Convenio Internacional del Café, con duración de seis años. El convenio contiene cláusulas económicas relativas a cuotas básicas, cuotas anuales, cuotas trimestrales, ajustes de cuotas, medidas de control para las exportaciones e importaciones, tratamiento a mercado de cuota y a mercados no sujetos a régimen de cuota - fórmulas para la promoción de la bebida y políticas de producción.

En 1982, fecha de terminación del Tercer Convenio, no se llega a ningún acuerdo y es hasta este año, 1987 en que los países miembros de la OIC vuelven al sistema de cuotas y se crea un nuevo convenio que regula la producción y las exportaciones mundiales, así como el precio a que habrá de comercializarse.

Los principales países importadores, miembros de la OIC y que absorben más de 95 % de las exportaciones mundiales, son: Austria, Australia, Bélgica, Luxemburgo, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos, España, Finlandia, Inglaterra, Italia, Japón, Países Bajos, Noruega, Suiza, Suecia y República Federal Alemana.

De los anteriores, Estados Unidos es el país que absorbe el 50 % de las exportaciones mundiales de café; de ahí el interés que muestra dicho país en las condiciones que se fijan en el mercado para la comercialización del grano.

Los principales países que importan café, pero que no se encuentran sujetos al Convenio Internacional del Café son: -- Arabia Saudita, Bulgaria, Irak, Irán, Libia, Polonia, Repúbl

ca Popular China, Turquía y la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas.

Las cosechas mundiales de café se han incrementado considerablemente durante los últimos veinte años. En contrapartida los exportaciones no se han incrementado al mismo ritmo, -- por lo que es importante anotar que existen en el mercado mundial de café, grandes excedentes que no se pueden colocar, ni externa, ni internamente de los países productores . En el ciclo 1982-83 se calcula que existían sobrantes de café de más o menos 40 millones de sacos en el mundo.

Estos grandes volúmenes de sobrantes ejercen una presión de gran fuerza sobre los precios del grano, favoreciendo a -- los países compradores y poniendo en desventaja a los países -- productores.

Siendo el café el producto que ocupa el segundo lugar -- entre los productos de exportación en el mercado internacional, el primero lo ocupa el petróleo, se entretajan en -- torno suyo grandes intereses de parte de los países importados res. De hecho, a diferencia de la OPEP que sí bien no controla plenamente el mercado de petróleo del mundo tienen los países productores una gran ingerencia en la fijación de los precios y el control del mercado, el mercado de café está fuertemente controlado por los grandes trust internacionales, que -- son los que realmente manejan la comercialización del grano.--

Por lo anterior, las especulaciones en torno al precio -- del grano determinan que se den constantes fluctuaciones en -- las transacciones comerciales que se realizan fundamentalmente en Nueva York , Londres, Hamburgo y El Havre.

Para los productores mexicanos, dos tipos de precios del café son los de mayor importancia: el precio "spot" en la Bolsa de Nueva York, y el precio indicativo compuesto de la Organización Internacional del Café. Las cotizaciones de los cafés Otros Suaves, que es el que México produce, se forman con el café Prima Lavado de México y Guatemala, y con el Central-Standard de El Salvador.

3.3. CARACTERISTICAS DE LA PRODUCCION MUNDIAL DE CAFE.

Los diez países más importantes en la producción mundial de café son: Brasil, Colombia, Indonesia, México, Costa de Marfil, Etiopía, Guatemala, El Salvador, Uganda, Costa Rica.

Costa Rica. Fué posiblemente el primer país donde se cultivó el café en Centroamérica. En 1979 generó, en ese país, el 32 % de divisas.

La producción ha crecido en un 3.5 % anual, sus rendimientos son los más altos del mundo debido a los adelantos tecnológicos aplicados a la producción, como semillas mejoradas, manejo de sombra, fertilizantes, herbicidas y plaguicidas, poda del café por recortes y recepa, replante de cafetales e irrigación

La principal especie cultivada es la arábica, se cosecha cereza madura y procesa vía húmeda.

El Salvador. En 1979 aportó el 56 % de las divisas del país.

En el ciclo 1954-55 el 43 % del área cultivada se encontraba concentrada en 2.1 % de los productores, es decir, el mayor volumen de la producción de café se concentra en pocas personas que poseen grandes fincas.

Su producción creció en 1.1 % anual. La presencia de la roya del café y la inestabilidad política influyeron para que en el ciclo 1980-81 haya bajado a un millón ochocientos

ALGUNAS CARACTERISTICAS DE LOS PRINCIPALES
PAISES CAFETALEROS CICLO 1980-81

PAIS	PRODUCTIVIDAD Qq/Ha	PRODUCCION (Millones de sacos)	DIVISAS GENERADAS POR EL CAFE (1979)
COSTA RICA	25.75	2.0	32 o/o
INDONESIA	14.97	5.2	--
EL SALVADOR	12.17	1.8	56
COLOMBIA	11.05	12.4	60
GUATEMALA	10.38	2.7	40
MEXICO	9.78	4.1	7
BRASIL	9.40	21.5	15
UGANDA	8.33	2.5	98
COSTA DE MARFIL	3.37	4.1	32
ETIOPIA	--	3.1	68

FUENTE: ANDRES VILLASEÑOR. CAFICULTURA MODERNA EN MEXICO. ED. AGROCOMUNICACION SAENZ COLIN. MEXICO 1987

PARTICIPACION DE LOS INGRESOS POR EXPORTACION
DE CAFE EN EL VALOR DE LAS EXPORTACIONES AGRICOLAS Y TOTALES DE MEXICO 1970 - 1980.
(Millones de dólares)

AÑOS	EXPORTACIONES DE CAFE (1)	EXPORTACIONES AGRICOLAS (2)	EXPORTACIONES TOTALES (3)	1/2	1/3
1970	93.1	415.8	1 289.6	22.4	7.2
1971	91.0	424.0	1 368.6	21.5	6.7
1972	105.0	504.5	1 666.4	20.8	6.3
1973	177.1	625.2	2 071.7	28.3	8.5
1974	169.8	680.7	2 853.2	29.2	6.0
1975	189.6	617.7	3 062.4	30.7	6.2
1976	412.8	923.9	3 655.5	44.7	11.3
1977	511.6	1 089.5	4 649.3	47.0	11.0
1978	424.0	1 307.3	6 063.1	32.4	7.0
1979	606.3	1 616.1	8 798.2	37.5	6.9
1980	463.9	1 424.1	15 307.5	32.6	3.0

Fuente: Banco de México, S.A.
Instituto Mexicano del Café.

mil sacos.

La especie de mayor producción es la Bourbon, que se cosecha de agosto a marzo, según la altitud de los predios. El proceso se hace por el beneficio húmedo.

Guatemala. En 1979 el café aportó el 40 % de las divisas del país. La principal especie cultivada es la arábica.

La tasa de crecimiento de la producción de ese país es de 3 % anual. El 50 % de la producción proviene de ochenta -- grandes fincas cuya extensión abarca hasta setecientas hectáreas. Por el contrario el 92.4 % de las fincas poseen menos -- de siete hectáreas, poseen 22 % de la superficie y aportan el 11 % de la producción total. Los datos anteriores son muestra palpable de los niveles de concentración de la tierra y monopolio del cultivo.

De agosto a abril se levanta la cosecha, dependiendo de la altitud de los predios. El proceso se realiza vía beneficio húmedo.

La comercialización la realizan los exportadores privados, por medio de la Asociación Nacional del Café.

Brasil. En 1979 el café generó el 15 % de sus divisas.

La producción de café ha sufrido un movimiento descendente en un 1.8 % anual. Contrariamente al nivel de rendimiento que se elevó en casi 50 % en un lapso de veinte años. Esto se pone de manifiesto si observamos que el área cultivada en -- 1960-61 ascendía a 4 millones quinientos cincuenta mil hectáreas, descendiendo a 2 millones doscientas treinta y cuatro --

mil en el ciclo en 1980-81.

Es el país de mayor producción mundial, aporta aproximadamente el 25 % de la producción total del mundo.

La recolección del grano en este país se inicia en abril y termina en agosto. Se cosecha cereza madura, la cual se procesa por la vía seca.

Colombia. En 1979 el café aportó el 60 % de las divisas.

Colombia es el mayor productor de café suave en el mundo y ocupa el segundo lugar en la producción mundial. El crecimiento de su producción ha sido de aproximadamente 2.7 %.

Se cultiva preferentemente café de la especie arábica. Se cosecha solamente la cereza madura, por lo que hay que dar tantas pasadas según sea la maduración, dos veces al año según la localización geográfica.

La producción se procesa vía húmeda.

Costa de Marfil. En 1979 el café aportó el 32 % de sus divisas. La especie más difundida es la Robusta.

La expansión de la caficultura en Costa de Marfil se da posterior a los años treinta. Desde entonces la tasa de crecimiento de la producción ha sido de 1.4 %.

Se cosecha el café de octubre a marzo y se procesa por vía seca.

Etiopía. Es el país de origen del coffeea arábica. En el año de 1979 el café aportó el 68 % de sus divisas.

Su producción es básicamente de café arábica, que crece en forma silvestre, por lo que hay áreas forestales sin explotar e inclusive sin explorar.

En este país existen tres sistemas de explotación del café:

1.- Café de Selva. Es el más extendido en el país, y consiste en desmontar dejando los cafetos y algunos árboles para sombra. Este sistema ocasiona una distribución desigual de cafetos, ya que hay zonas sin ninguna planta y otras con varias unidades por metro cuadrado. El único cuidado adicional es -- una limpia al año, antes de la cosecha.

2.- Café Semiplantado. Este sistema consiste en dejar, -- después del desmonte, los cafetos en hileras, entresacando -- las, transplantando cafetos silvestres a lugares donde no hay. También se practican varias limpias al año.

3.- Café de plantación. Es el menos difundido y carecen de un sistema adecuado de plantación y de todo el proceso en general.

La producción anual de Etiopía ha crecido en 3.0 % -- anualmente. La cosecha se realiza a partir de noviembre y dura generalmente tres meses. Se usa la vía seca en su procesamiento y luego ésta se guarda en construcciones de adobe, para su posterior comercialización.

Etiopía consume el 50 % de su producción de café, el res-

to la exporta. Es el país africano con mayor consumo de café. --

Uganda. En 1979 la exportación de café aportó el 98 % de sus divisas. El 90 % de su producción corresponde a la especie robusta y el 10 % de arábica.

El crecimiento de la producción ha sido de 1.4 %, a pesar de que los predios son pequeños, .5 hectáreas como promedio. Se recolecta café durante todo el año, aumentando la cosecha en noviembre y diciembre. La recolección del café arábica se realiza en enero y febrero.

Indonesia. Su producción que es un 94 % de la especie Robusta ha crecido en promedio 7.2 %.

Al igual que Colombia, su producción se incrementó de una manera notable. Esto se debe al aumento de la superficie cultivada, así como al mejoramiento de la técnica aplicada.

La recolección se lleva a cabo entre mayo y diciembre, con un máximo en julio y agosto. Los grandes predios procesan café por vía húmeda, mientras que las pequeñas secan la cereza al sol.

4.- CONCLUSIONES

A manera de conclusión podemos decir lo siguiente:

1.- La introducción de la caficultura en la zona fué un aspecto clave para el desarrollo de las relaciones capitalistas en la región.

La caficultura se extendió en todo el estado y, en buena medida, contribuyó a la colonización de amplias zonas en el estado escasamente pobladas a principios de siglo. Aceleró la disolución de la economía doméstica, permitiendo la liberación de la fuerza de trabajo de sus medios de producción.

Con métodos forzosos primero, luego con la generalización de las relaciones mercantiles, la fuerza de trabajo de miles de campesinos se integran a la producción capitalista en el campo chiapaneco. Despojados de sus medios de producción, campesinos e indígenas, acuden a las plantaciones para vender su fuerza de trabajo a cambio de un salario.

2.- El proceso de trabajo en una plantación cafetalera es variable, dependiendo de la etapa en que se encuentre el ciclo reproductivo de la planta.

Los instrumentos que se utilizan durante el proceso de trabajo son completamente sencillos, por lo que el trabajo en una plantación no requiere de especialización alguna. La mayor parte de las actividades desplegadas en un cafetal se realizan en forma manual; lo que va a traducirse en bajo rendimiento en el trabajo.

Todo el proceso de trabajo que se lleva a cabo en una finca cafetalera se divide, fundamentalmente, en dos fases: la primera es la fase agrícola y, la segunda, la fase de beneficiado de café.

La fase agrícola se refiere fundamentalmente a las actividades que se llevan a cabo en una plantación durante el cultivo y cosecha de café. La segunda fase, beneficio de café, representa todo el proceso a que es sometido el grano, una vez recolectado, hasta transformarlo en café de exportación. Esta segunda fase se divide, a su vez, en dos subfases que son por una parte el beneficio húmedo y por la otra el beneficio seco.

Dependiendo del tamaño del predio, estos procesos se cumplen hasta determinada etapa; de ahí que las características del proceso de trabajo en una plantación tenga que ver con la tenencia de la tierra; es decir, con el tamaño de los predios, su ubicación y la capacidad financiera de los propietarios.

Ejidatarios y comuneros en menor medida, dedicados a la producción de café, venden su producción únicamente con el proceso del beneficio húmedo, ya que el proceso de beneficio seco, que es propiamente un proceso industrial altamente tecnificado, que requiere de desembolsos elevados de capital.

3.- La composición orgánica de capital en una plantación cafetalera es bastante baja y, por las características del cultivo, la tendencia a que esta se eleve es mínima.

Asentada en terrenos montañosos y con grandes declives, en el cultivo del café, resulta bastante difícil la introducción de máquinas que aumentaran los rendimientos y, por-

tanto, la productividad del trabajo. De ahí que los rendimientos más altos se deban en gran medida a la introducción de mejoras en las plantaciones y el uso de fertilizantes y plaguicidas para combatir plagas.

Por el contrario, en el beneficiado del grano la composición orgánica se invierte, convirtiéndose en una composición orgánica elevada. Ahí la inversión de capital que realizan los capitalistas dedicados al beneficio de café, son en su mayor monto en maquinaria, o sea, en capital constante, siendo la parte variable una parte mínima del capital total desembolsado.

Debido a lo anterior el proceso de beneficio seco o selección de café oro destinado a la exportación puede separarse, incluso en espacio, del resto de los procesos. Solo las fincas grandes realizan todos los procesos, desde el cultivo hasta la exportación del grano.

4.- La fuerza de trabajo que se emplea en la caficultura es comprada por el cafetalero como cualquier otra mercancía, por la que tiene que pagar un precio, un salario. Aún cuando los cafetaleros poseen la propiedad de los medios de producción, no ejercen sobre los trabajadores ninguna presión extraeconómica. La necesidad de vender su fuerza de trabajo para sobrevivir hace que, en la actualidad, los trabajadores recurran libremente a trabajar a las fincas cafetaleras.

Las reminiscencias del trabajo servil, así como el acasillamiento de trabajadores en algunas plantaciones de la zona, como forma de obtener fuerza de trabajo, representan con respecto al total de la fuerza de trabajo empleada una parte insignificante. Estos trabajadores se ocupan en tra-

bajos de carácter permanente y, en otras ocasiones, en trabajos domesticos.

Aparentemente precapitalistas, estas formas se subsumen al capital y le sirven en su reproducción. El reclutamiento forzoso y el endeudamiento de trabajadores, en los inicios de la producción cafetalera en la región, fueron formas utilizadas en tanto que la estructura económica no llegó a proveer en forma inmediata un mercado de fuerza de trabajo disponible. Una vez conformado este, la relación trabajo asalariado-capital se generaliza en las plantaciones donde se cultiva el café.

El proceso de producción que se desarrolla con el auge de la producción cafetalera, muestran los rasgos específicos del modo de producción capitalista. El móvil principal por el que el finquero realiza desembolsos de dinero, es el obtener una suma mayor a la invertida; es decir, la obtención de una ganancia.

Por otra parte esta inversión de dinero se realiza en compra de fuerza de trabajo y medios de producción, indispensables para la realización del proceso productivo. El desembolso en salarios es el equivalente al valor de la fuerza de trabajo consumida en el proceso productivo, es la suma de salarios que representan el precio de la mercancía fuerza de trabajo.

Al igual que la fuerza de trabajo, los medios de producción tienen en este tipo de producción el carácter de mercancías y, como tales, representan una suma de valor. Un valor que se incrementa al entrar en contacto con la fuerza

de trabajo que los transforma durante el proceso de trabajo. De ahí que el proceso de trabajo sea un proceso donde, enmarcado en las relaciones de producción capitalistas, se presenta como un proceso de extracción de plusvalor. de creación de nuevo valor a partir de valores ya existentes.

En la caficultura el finquero aparece como el portador de una cantidad de dinero que convierte en medios de producción y fuerza de trabajo. Por esto, las relaciones de producción que se establecen en la producción cafetalera, son relaciones de producción específicamente capitalistas, donde el capitalista representado en la figura -- del finquero, se apropia del trabajo excedente que produce el trabajador, en estos casos los jornaleros.

5.- El pago de salarios puede dividirse en dos partes-- principalmente, de acuerdo al ciclo productivo: de noviembre a enero se concentran el 60% de los jornales aproximadamente del total de la fuerza de trabajo empleada en la limpia y la cosecha, y de febrero a septiembre el restante 40 % necesario para el resto de las labores en el año.

Por esta razón, al iniciarse el ciclo el cafetalero necesita solo disponer del 40 % de los jornales que ira desembolsando paulatinamente de febrero a septiembre . El 60 %, re presenta la mayor parte de la inversión, que se realiza en los últimos meses del año y que tiene una rotación sumamente rápida .

Es común que se recurra al crédito para el pago de mano de obra para la recolección de la cosecha.

6.- Puesto que la mayor parte de la fuerza de trabajo -

empleada en la caficultura, se emplea temporalmente, persisten formas de producción que permiten a los trabajadores mantenerse durante el resto del año. De esta manera se entrelazan cultivos de ciclo corto, como el maíz que cultivan en los ejidos, con el café que es un cultivo de ciclo largo. De esta manera la pequeña producción agrícola subsiste y forma parte importante de la reproducción de la fuerza de trabajo; con esto el proceso de proletarianización del campesino no se realiza plenamente.

Los jornaleros, campesinos pobres en su mayoría, son unos pequeños productores y, por la otra, trabajadores asalariados.

7.- En el sector cafetalero la extracción de plusvalía no se da vía el incremento constante de la productividad del trabajo, aumentando la composición orgánica; ya que al aumentar el volumen total de la producción por jornada se reduce el excedente no pagado al trabajador que se apropia el capitalista, sino que, debido a las condiciones en que se realiza el cultivo, las relaciones que se desarrollan en la caficultura dan como resultado el establecimiento del trabajo a destajo, que permite dada la imposibilidad de prolongar más la jornada de trabajo, se recurre al incremento de la intensidad del trabajo, y para esto el pago a destajo cumple su objetivo; el salario se traduce en el pago según la cantidad de café recolectada. Dada la incapacidad de implantar mayores grados de explotación y obtener elevadas cuotas de plusvalía, por límites en la productividad del trabajo en las plantaciones, se introducen otras formas de intensificar la jornada; por esto, es que en las plantaciones cafetaleras se da una sobreexplotación de la fuerza de trabajo.

8.- La fuerza de trabajo empleada en las fincas cafetaleras proviene de dos mercados de trabajo: trabajadores aparce-

ros o ejidatarios que requieren de un salario adicional para su subsistencia y, por otra parte, trabajadores guatemaltecos que cruzan la frontera para emplearse en las plantaciones mexicanas. Estos últimos, son preferidos porque constituyen una mano de obra, que además de diestra en las labores de cultivo y recolección del café, docil, barata y que no causa problemas laborales.

La entrada de miles de trabajadores guatemaltecos permite a los patrones pagar salarios bajos, ya que la migración guatemalteca representa un elemento que abarata la fuerza de trabajo.

8.- La temporalidad del trabajo en las plantaciones cafetaleras, y la forma en que se organiza el proceso de trabajo en ellas no ha permitido crear una conciencia colectiva en los jornaleros agrícolas que se emplean en la agricultura; que además, creara una conciencia de clase y enfrente al capital.

El trabajo se realiza personalmente y no en grupo y, una vez terminada, los campesinos regresan a sus lugares de origen, donde generalmente son propietarios de pequeño pedazo de tierra. Esta semiproletarización de los campesinos, no permite la organización para crear una resistencia al capitalista en el mismo proceso de trabajo.

9.- México se cuenta entre los diez países productores de café más importantes del mundo; es el sexto país en cuanto a nivel de productividad, 9.78 quintales por hectárea, y -- aporta al país aproximadamente el 7 % de las divisas generadas.

Asimismo, nuestro país aporta el 3 % a las exportaciones totales del mundo.

5.- BIBLIOGRAFIA

Antonio García de León.
MAPACHISMO Y PODER POLITICO EN EL CAMPO CHIAPANECO: 1914-1977
Cuadernos Agrarios No. 5 . 1977

Andrés Villaseñor Luque.
CAFICULTURA MODERNA EN MEXICO
Agrocomunicaciones Saenz Colin y Asociados. 1987

Ernesto Bárajás Gutiérrez.
LA INMIGRACION GUATEMALTECA. UNA APROXIMACION AL FENEMENO DES
DE EL CONTEXTO FRONTERIZO. Tesis UAM-I 1983

Blanca Estela Suárez Cortés.
EVOLUCION DEL FENOMENO MIGRATORIO EN EL SOCONUSCO. UN ESTUDIO
DE CASO DE LA SUPEREXPLORACION DE LA FUERZA DE TRABAJO MIGRA-
TORIA. UAM-I 1984

Juán M. Mauricio Leguizamo
Héctor García Juárez
Rubén Valladares Arjona
LA PRODUCCION AGRICOLA EN CHIAPAS
Serie Documentos No. 8
Centro de Investigaciones Ecológicas del Sureste.

Carlos Helbig.
EL SOCONUSCO Y SU ZONA CAFETALERA EN CHIAPAS.
ICACH.Tuxtla Gutiérrez, Chis. 1964

Rafael Antonio Arce.
EL SALVADOR: RENTA INTERNACIONAL DEL CAFE Y CONFIGURACION CA-
PITALISTA.
Revista Teoría y Política No. 1 1980

Humberto Pérez González
ECONOMIA POLITICA DEL CAPITALISMO
Ed. Orbe. La Habana, 1976

Castillo C. Carlos.
LA ESTRUCTURA AGRARIA Y SOCIAL DEL SOCONUSCO. UN SIGLO
DESPUES. CEPES. 1985.

Mario García S.
SOCONUSCO EN LA HISTORIA .
México D.F. 1964

Confederación Mexicana de Productores de Café.
JUNTA DE COMITE EJECUTIVO Y CONSEJO NACIONAL.
Mimeo. 15 de octubre de 1984.

Confederación Mexicana de Productores de Café.
REUNION EXTRAORDINARIA DE COMITE EJECUTIVO Y CONSEJO NACIONAL
Oaxaca, Oax., 4 de noviembre de 1985.

Instituto Mexicano del Café.
LA COMERCIALIZACION EXTERNA DEL CAFE MEXICANO EN EL CICLO
1980-81.

José Luis Castro
CHIAPAS EN SINTESIS. Mimeo.

Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informatica.
ESTRUCTURA DEL ESTADO DE CHIAPAS

Jesus Agustín Velasco.
Javier Matus Pacheco.
CHIAPAS EN CIFRAS 1970-76
Mimeo. Gobierno del Estado.

Secretaria de Programación y Presupuesto. Delegación Regional
INFORMACION GEOGRAFICA, DEMOGRAFICA Y ECONOMICA DEL ESTADO DE
CHIAPAS. Tuxtla Gutiérrez 1980.

Censo General de Población y Vivienda, 1980. INEGI.

Anuario de Estadísticas Estatales 1985, INEGI

Mercedes Olivera.
SOBRE LA EXPLOTACION Y OPRESION DE LAS MUJERES ACASILLADAS
EN CHIAPAS. Mimeo.

José Luis Castro A.
LA EXPLOTACION DEL CAMPESINO INDIGENA DE LOS ALTOS DE
CHIAPAS.

Karl Marx, EL CAPITAL. Ed. S. XXI T. I Vol.

Evolución de la Estructura Productiva de cafetales de
Unidades de Producción y Comercialización. INMECAFE.
Xalapa, Veracruz. 1980

PRODUCCION DE CAFE EN CHIAPAS

CICLO: 1977/78-1986/87

Ciclo	1977/78	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82	1982/83	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
Producción (kg)	1515	1655	1625	1710	1737	1465	1634	1799	1847	1618
Año	1978	79	80	81	82	83	84	85	86	1987

Fuente: Instituto Mexicano del Café

PRODUCCION NACIONAL DE CAFÉ POR ESTADOS PARA
EL PERIODO 1976/77- 1986/87
(miles de sacos de 60 Kg)

ESTADO	1976/77	1977/78	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82
CHIAPAS	1 730	1 515	1 655	1 625	1 710	1 737
VERACRUZ	1 000	974	1 044	1 045	1 040	1 040
OAXACA	520	420	514	440	430	338
PUEBLA	400	376	405	340	380	510
GUERRERO	110	109	130	160	170	173
HIDALGO	91	106	101	160	170	212
S.L.P.	70	76	73	110	120	118
NAYARIT	40	33	39	40	50	35
JALISCO	18	18	17	15	15	18
TABASCO	14	15	14	8	8	12
COLIMA	4	4	4	3	4	4
MICHOACAN	3	4	3	3	2	2
QUERETARO	-	-	1	1	1	1
TOTAL	4 000	3 650	4 000	3 950	4 100	4 200

Fuente: Instituto Mexicano del Café.

PRODUCCION NACIONAL DE CAFÉ POR ESTADOS PARA
EL PERIODO 1976/77-1986/87
(miles de sacos de 60 Kg)

ESTADO	1982/83	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
CHIAPAS	1 463	1 799	1 634	1 847	1 618
VERACRUZ	1 291	1 479	1 384	1 375	1 514
OAXACA	568	583	630	623	599
PUEBLA	527	522	392	571	716
GUERRERO	199	149	187	201	200
HIDALGO	274	199	30	48	122
S.L.P.	159	83	5	11	82
NAYARIT	58	82	99	95	121
JALISCO	6	18	21	14	6
TABASCO	8	50	20	14	12
COLIMA	4	5	8	6	9
MICHOACAN	2	-	-	-	-
QUERETARO	1	1	-	-	1
TOTAL	4 560	4 970	4 410	4 805	5 000

Fuente: Instituto Mexicano del Café.