

Fall 2005

La Participación Potencial en la Producción de Café Orgánico Vía la Alianza de Agricultores Orgánicos (Aliagro)

Emily Hannah McAteer
SIT Study Abroad

Follow this and additional works at: https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection

 Part of the [Agricultural and Resource Economics Commons](#), and the [Economics Commons](#)

Recommended Citation

McAteer, Emily Hannah, "La Participación Potencial en la Producción de Café Orgánico Vía la Alianza de Agricultores Orgánicos (Aliagro)" (2005). *Independent Study Project (ISP) Collection*. 443.
https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/443

This Unpublished Paper is brought to you for free and open access by the SIT Study Abroad at SIT Digital Collections. It has been accepted for inclusion in Independent Study Project (ISP) Collection by an authorized administrator of SIT Digital Collections. For more information, please contact digitalcollections@sit.edu.

LA PARTICIPACIÓN POTENCIAL EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO VÍA LA ALIANZA DE AGRICULTORES ORGÁNICOS (ALIAGRO)



Emily Hannah McAteer

Proyecto de Estudio Independiente
The School for International Training
Ecuador: Ecología Comparativa y Conservación

Guías del Proyecto: Sr. Edwin Cabrera, Ing., Sr. Hernán González, Ing., y Sra. Joy Horton
Directores Académicos: Sylvia Seger y Xavier Silva

San Pedro de Vilcabamba, Provincia Loja, Ecuador
Noviembre 2005

SIT Study Abroad

Kipling Road, P.O. Box 676
Brattleboro, VT 05302-0676
USA

Fundación Para Conservación y Desarrollo



La Fundación para Conservación y Desarrollo

Colinas Verdes

San Pedro de Vilcabamba
Cantón Loja
Provincia Loja
Ecuador

Con el propósito de facilitar el desarrollo y la lectura del documento, se utilizó el masculino de manera genérica para designar tanto lo femenino como el masculino

AGRADECIMIENTOS

Quisiera expresar mi profundo agradecimiento a las siguientes personas para su ayuda con este proyecto. Primero, doy muchas gracias al personal de la Fundación Colinas Verdes: la Señora Joy Horton, por su apoyo con el desarrollo con el proyecto, Dr. Eddie Aguilera y Sr. Hernán González, Ing., por su apoyo logístico y técnico y por su acompañamiento, y a Sr. Edwin Cabrera, por su tiempo y su apoyo en todos aspectos de mi proyecto, y su amistad.

Estoy especialmente agradecida a mi familia de San Pedro de Vilcabamba: Sr. Máximo Lanche, Sra. Carmen Delia Cabrera Azanza, Guillermo, Segundo, Leonor, y Adrián, por todo su apoyo en todas maneras, su amistad, su buena comida, y, por supuesto, ¡su café sabroso! Ellos hicieron mi tiempo aquí en San Pedro mucho más cómodo para poder disfrutar mi trabajo, y tengo muchos recuerdos lindos.

Últimamente, quisiera expresar mi sincero agradecimiento a la gente de San Pedro de Vilcabamba, Pueblo Nuevo, Tres Leguas, Landanguí, Rumishitana, Yangana, Masanamaca, Quinara, y Palmira por su amabilidad y generosidad y todos que ellos me dieron en mi tiempo aquí.

--Emily Hannah "Emilianna" McAteer



Sra. Carmen Cabrera y Sr. Guillermo Lanche
cosechando café
Emily Hannah McAteer, 24/11/05



Oficina de Colinas Verdes
Emily Hannah McAteer, 13/11/05

CONTENIDO

I. Introducción.....	1
II. Justificación.....	3
III. Presentación.....	4
IV. Metodología.....	4
V. Contexto.....	10
VI. Resultados: Tema 1, Participantes Potenciales.....	15
VII. Análisis: Tema 1, Participantes Potenciales.....	27
VIII. Resultados: Tema 2, Perspectivas Orgánicas.....	29
IX. Análisis: Tema 2, Perspectivas Orgánicas.....	31
X. Resultados: Tema 3, ALIAGRO.....	32
XI. Análisis: Tema 3, ALIAGRO.....	34
XII. Conclusion.....	34
XIII. Reflexiones Personales.....	35
XIV. Bibliografía.....	37
XV. Apéndice.....	38

Con el aumento reciente de mercados internacionales de “Cafés Especiales,” como Café Orgánico y Mercado Justo, la producción en Ecuador ha empezado a cambiar, y productores cafetaleros han encontrado oportunidades para introducir su café en estos mercados. En la Provincia de Loja, organizaciones internacionales han apoyado a varias asociaciones de cafetaleros para promocionar su café internacionalmente, incluyendo la Alianza de Agricultores Orgánicas (ALIAGRO), una asociación del valle de Vilcabamba. Este informe es un análisis de la situación actual de ALIAGRO y su potencial para avances en el futuro. La información viene de unas 50 entrevistas realizadas en las zonas aledañas de Vilcabamba. La investigación trata de la expansión de productores de ALIAGRO, el papel orgánico en la producción de café en la región, y posibilidades para mejorar la Alianza.

I. Introducción

La producción de café ha jugado un papel muy importante en la economía y cultura de Ecuador por casi dos siglos. La historia de café Ecuatoriano empieza con su introducción al país en la primera parte de los años 1800, y por la mayor parte del siglo XX, el café fue un principal fuente de exportación de Ecuador, que finalmente fue sustituido por el petróleo, el banano, el camarón (1).

Desafortunadamente, el renuncio del Acuerdo Internacional de Café, en 1989, afectó la producción de café en Ecuador profundamente. El país sufrió de sobreproducción del producto, mal administración, organizaciones débiles, una falta de líderes capacitados, y la explotación de los productores de café por intermediarios. (2)

Recientemente, la industria de café en Ecuador ha empezado a cambiar otra vez. En el año 2000, organizaciones internacionales empezaron a trabajar con algunas ONGs (organizaciones no gubernamentales) en el país para aumentar las oportunidades económicas y producción de café para los agricultores de Ecuador. Estos esfuerzos, más un crecimiento de la demanda por los consumidores del café, y un aumento de la conciencia social y ambiental en el mundo han mejorado mucho la situación de café en Ecuador. (2) Particularmente, en los años recientes, un mercado de “café especiales” ha surgido por todo el mundo. “Café Especial” está definido como “aquel producto que se distingue de los demás por sus características especiales que le dan mayor valor agregado.” (1, p. 17) Estas características incluyen sabor, tecnología de producción, apoyo en la conservación de biodiversidad, precios justos, y la zona de cultivación. (3)

Ecuador, que tiene 221.528 hectáreas de café, es uno de los principales productores en este mercado de Cafés Especiales, produciendo este tipo de café en diez provincias en el país. Este informe se enfoca en la Provincia de Loja, la provincia lo más al sur en Ecuador. Loja es una provincia de 10.793 km², con un clima variable y una temperatura promedio de 16^o centígrados. La zona de café está entre 1500 y 1700 metros en altura, y por esta altura, y también los Buenos suelos productivos y el buen clima, hacen de provincia de Loja una de la productoras del mejor café en todo el país.

Como la mayoría de cafetaleros en Ecuador, las cosechas de café en la provincia de Loja han sufrido de muchas dificultades—particularmente, en una baja grande en los precios y en la lucha contra los intermediarios. (4) Afortunadamente, algunas organizaciones y ONGs han iniciado proyectos en la región para mejorar la producción

de café y las vidas de los agricultores. Una de la más fuerte de estas organizaciones es FAPECAFES (La Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur), una federación que ayuda a los cafetaleros por buscar mercados internacionales para el café de la región. (Ver Anexo 1) FAPECAFES ayuda a evitar a los intermediarios, arreglando los contactos directos entre los productores y los compradores internacionales. También FAPECAFES da apoyo a los cafetaleros para certificar sus productos como Orgánicos y del Mercado Justo. Aunque haya cuatro asociaciones de cafetaleros que pertenecen en FAPECAFES, la Federación da apoyo a otras organizaciones de cafetaleros que no son sus socios. Por ejemplo, FAPECAFES maneja un proyecto de café con ALIAGRO (la Alianza de Agricultores Orgánicas, frecuentemente llamada “la Alianza”), una asociación de agricultores de la valle de Vilcabamba. Para este proyecto, FAPECAFES administra las ventas del café de ALIAGRO a Inter-American Coffee, un comprador de Alemania que promociona el café de la mejor calidad de la valle Vilcabamba con la marca “Café Vilcabamba.” Por su “public-private partnership” con GTZ (la Cooperación Técnica Alemana), Inter-American Coffee ofrece los mejores precios y un mercado estable para el café de la valle de Vilcabamba, dando una oportunidad económica a los cafetaleros en esta región.

El objetivo del proyecto “Café Vilcabamba” fue para “impulsar el acceso de pequeños productores ecuatorianos al mercado internacional de café especial.” (10) Aunque el proyecto “Café Vilcabamba” haya alcanzado hacia esta meta, mejorando la producción de café en la zona de Vilcabamba—y también las vidas de los miembros de ALIAGRO—la Alianza, que inició en 2000, todavía está en el proceso de mejorar su capacidad para dar apoyo a los agricultores en la provincia de Loja. En este momento, FAPECAFES está donando sus servicios a ALIAGRO; la Alianza no es miembro de la federación y no tiene acceso a otros mercados aparte de “Café Vilcabamba.” El objetivo de este informe es un análisis de ALIAGRO para entender la participación potencial en la producción de café orgánico vía la Alianza. Este objetivo incluye una investigación de la situación de café en la región en este momento (incluyendo socios de ALIAGRO y cafetaleros fuera de la organización), y la identificación de las fuerzas y debilidades de la organización para dirigir sus acciones futuros. Aparte de surtir información necesaria para que ALIAGRO se desarrolle, el objetivo de este informe es presentar a los agricultores de la Provincia de Loja un resumen de la situación de café en la región en este momento, incluyendo una explicación del proceso de la producción café orgánico (y normas orgánicas) y su papel potencial en la industria de café en esta provincia. Este

informe pretende a aumentar la comunicación y comprensión entre los cafetaleros de la región, el primer paso para mejorar la situación económica y social de café.¹

II. Justificación

El objetivo de este informe es bien noble—buscar maneras para mejorar una organización que ayude a los agricultores. ¿Pero tengo el derecho a conducir esta investigación? ¿Qué puede hacer una extranjera que vino sin ningún conocimiento de la industria de café o la región de Vilcabamba? ¿Qué puedo realizar para ayudar a una organización con personal que ha trabajado con este tema casi toda su vida?

Durante una reunión de ALIAGRO, la Señora Joy Horton, secretaria de la organización, dio una charla sobre las metas de la Alianza. La primera meta fue: “mejorar la capacidad gerencial y administrativo.” En su explicación de la meta, Señora Horton dijo “nuestro estudiante Emilianna está ayudando con eso.” De estas pocas palabras, me di cuenta del propósito de mi investigación. Primero, me di cuenta que estaba haciendo un proyecto necesario para la organización. No entraba en una comunidad para crear mis propias metas, mi propio proyecto. ALIAGRO necesitaba esta información, y con sus recursos limitados, necesitaba mi tiempo para ayudarle. La otra situación que comprendí vino de la palabra “ayudar.” Estaba en San Pedro para *ayudar*—no para solucionar. Trabajaba con Colinas Verdes para tomar un paso en la dirección de sus metas. Por las limitaciones de mis métodos, y mi falta de experiencia, es posible que mis resultados no sean concretos o seguros. Pero el propósito de esta investigación no es el encuentro de soluciones para un problema; es solamente la creación de pautas, indicaciones para el paso próximo.

III. Presentación

El objetivo de este informe es, obviamente, extenso y general—“la participación potencial en la producción de café orgánico vía ALIAGRO.” Para investigar este tema,

¹ Para tomar este objetivo en cuenta, una copia de este informe se quedará en la oficina de Colinas Verdes, en San Pedro de Vilcabamba, con acceso libre. El personal de Colinas Verdes están animadas a distribuirlo a los cafetaleros en la Provincia de Loja.

había que dividir el objetivo en tres elementos, o pasos. Por eso, este informe está organizado en tres sub-temas. Primero, trata de la expansión de ALIAGRO por un análisis de otros sitios que tienen potencialidades para ser miembros de la Alianza. Un crecimiento de socios es imperativo para el desarrollo de ALIAGRO, porque FAPECAFES requiere que cada miembro de la federación por lo menos tenga 100 miembros. Entonces, si ALIAGRO quiere ser miembro de FAPECAFES, recibiendo más apoyo y acceso a sus mercados y proyectos, hay que agrandar la asociación. Este componente es crucial para el desarrollo y mejoramiento de la organización. La búsqueda de participantes potenciales consiste en una comparación de las características de un pueblo que implica su potencial—por ejemplo la cantidad de café en la región, el interés de la gente, y la calidad de café que se está produciendo.

El segundo elemento del objetivo trate del concepto “orgánico.” Una manera importante para que ALIAGRO pueda mejorar los precios de su café es la certificación de sus productos orgánicos. Esta certificación es un proceso largo, caro, y en este momento es prematura para la organización. Sin embargo, para dar el primer paso en este proceso, hay que analizar el papel de orgánico en la producción de café en la región para conocer las perspectivas orgánicas ahora.

Finalmente, hay que conocer las debilidades y las fortalezas de la Alianza en este momento para comprender que cambios necesita la organización para aumentar su capacidad.

III. Metodología

Métodos Utilizados

Los resultados de este informe fueron realizados por una variedad de métodos, incluyendo fuentes primarias, secundarias, y observaciones personales. Esta combinación de varios métodos fue crucial para considerar todos los elementos que tienen un papel en una situación bien complejo para desarrollar conclusiones en tan poco tiempo. Recogí información secundaria de varios tipos de fuentes, incluyendo películas, presentaciones pasadas dadas por miembros de Colinas Verdes en Powerpoint, libros, folletos, pósteres, artículos en el periódico, y documentos legales. La información primaria vino de entrevistas estructuradas, semi-estructuradas, informales, y discusiones en grupo. También, una gran parte de la información

presentada en este informe viene de mis observaciones personales; por ejemplo, mi experiencia participando en la cosecha de café, caminatas guiadas con agricultores, observaciones de las huertas de los entrevistados, observaciones de cada sitio donde hice las encuestas, y también mi participación en reuniones de ALIAGRO.

1. Preparación

- *Objetivo.* El primer paso del proyecto fue desarrollar el objetivo de la investigación. Un tema general del proyecto fue establecido en una reunión al inicio con el personal de Colinas Verdes (Ver Anexo 1) para identificar las faltas de información, sus necesidades, y sus metas futuras, y considerar mi propósito y expectativas también.
- *Cronograma.* Desde este punto, pude crear un cronograma de mi trabajo, con un bosquejo de las actividades haría cada semana. Este cronograma fue muy importante para establecer los pasos que tomaría para alcanzar, y analizar viabilidad del proyecto. (Ver Anexo 12)
- *Información preliminar.* Con entrevistas de varios miembros de ALIAGRO y Colinas Verdes, y también fuentes de información secundaria, recogí información básica que servía como la base fundamental de mi trabajo. Esta información me ayudó para entender las normas orgánicas de café, la organización de agricultores en la región y el proyecto de apoyo para los cosecheros de café, y la historia del café en la región. Yo visitaba a las huertas de agricultores locales para que ellos puedan explicarme las técnicas para cosechar café. La mayoría de esta información preliminar fue recogida en la primera semana, pero seguido durante todo el proyecto cuando necesité más información.

2. Diseño del Proyecto

- *Enfocando.* Usando la información recogida de fuentes secundarias y entrevistas con el personal de ALIAGRO y Colinas Verdes, dividí la investigación en los tres temas que componen el objetivo. Para alcanzar la meta de la investigación la “potencial participación de café orgánico vía ALIAGRO,” hay que considerar tres elementos importantes: primero, la potencialidad para la expansión de ALIAGRO y la identificación de participantes potenciales; segundo, las perspectivas de los agricultores del concepto de orgánico; finalmente, los impedimentos de ALIAGRO y el mejoramiento en futuras de la organización.
- *Identificando Fuentes.* Después de crear los tres temas de la investigación, identifiqué las fuentes de información para cada categoría. Estas fuentes incluyeron miembros de ALIAGRO (para las perspectivas del concepto de orgánico y los mejoramientos de la organización), pueblos no asociados con ALIAGRO (participantes potenciales), y el personal de las organizaciones participativas.
- *Desarrollo de Encuesta.* El paso siguiendo fue el desarrollo de las preguntas para cada categoría. Las preguntas fueran diseñado para obtener la información necesaria en cada tema para alcanzar el objetivo.
- *Diagnóstico Rápido.* Transformé las preguntas en un diagnóstico rápido (o sondeo) con un código para anotar las respuestas de una manera eficiente. (Ver Anexo 13)
- *Selección de sitios.* Para las entrevistas con el personal de ALIAGRO, usando un mapa de la región, seleccioné los sitios para hacer las encuestas. El personal de

ALIAGRO me indicó sus preferencias e intereses, y también los pueblos donde había una posibilidad de producción de café.

3. Trabajo en Campo

- *Practicando.* Para probar la eficacia del diagnóstico, hice dos encuestas preliminares con residentes de San Pedro. Usé mi experiencia en este tipo de entrevistas iniciales para mejorar el formato de las preguntas y del sondeo, cambiando las partes que no funcionaba bien y añadiendo las preguntas para conseguir la información que faltaba.
- *Las Encuestas.* Después de llegar a cada sitio, caminaba por las plazas y calles del pueblo, empezando con entrevistas informales con cualquier persona que estuviera disponible. Realicé preguntas generales sobre la cantidad de producción de café en el pueblo, y también pedía que la persona me indicara una casa que cultivaba café. Con cosechadores de café, conduje entrevistas estructuradas, con preguntas específicas. Usé el sondeo para anotar las respuestas. Por lo general, las preguntas funcionaron de la manera que había previsto, pero a veces tuve que cambiar la fraseología o términos para aclarar una pregunta mal entendida. Después de los primeros entrevistas, cuando adquirí un poco más de confianza, yo tenía mayor flexibilidad en mis preguntas para tener más fluidez en la conversación. Hacía las preguntas en el orden lo más apropiado posible para entablar una discusión. Anotaba las respuestas en el sondeo usando el código, pero dejaba espacio para algún comentario suplementario. Al fin de las entrevistas, yo pedía recomendaciones de otros cosecheros de café con quién podía conversar. En total, hice 37 entrevistas estructuradas y 17 entrevistas informales en los sitios, o aproximadamente 8 entrevistas en cada pueblo.
- *Observación de huertos.* Frecuentemente, preguntaba para saber si podía ver las huertas de los entrevistadores para anotar técnicas diferentes de cultivación de café. Usé fotografías para recordar las diferencias entre las huertas y estudiar las técnicas. Para alcanzar el objetivo del uso este informe como una manera para aumentar la comunicación de la información entre los agricultores de la región, incluí las fotos en el informe para demostrar algunas normas técnicas mencionadas en el ensayo.
- *Observación del sitio.* En cada sitio, anoté las observaciones personales sobre el pueblo, incluyendo la accesibilidad del pueblo, la distancia entre las casas, y la composición del pueblo (por ejemplo, presencia de plantaciones grandes).
- *Reuniones.* Asistí a algunas reuniones de ALIAGRO para observar y anotar las características de la organización. Para entrevistar a los socios de ALIAGRO, yo convoqué a una reunión con ocho miembros de la organización para tener una discusión informal en grupo sobre algunos temas que yo elegí. Fueron 3 hombres y 5 mujeres en el grupo.
- *Entrevistas semi-estructuradas.* Conduje tres entrevistas semi-estructuradas con el personal de FAPECAFES y ALIAGRO. Tuve preguntas específicos, pero estas preguntas fueran contestado durante la conversación.

Análisis de métodos

Aunque estos métodos fueron diseñados para obtener lo mayor información útil posible en el poco tiempo que tuve, es importante tomar en cuenta las limitaciones de los métodos que afectaban la confiabilidad de los resultados. Las limitaciones lo más importante para considerar en este proyecto es el uso de entrevistas para llegar a

conclusiones generales sobre los sitios. Hice alrededor de siete entrevistas cada sitio—de esta información, creé una lista de prioridades para la busca de participantes potenciales para ALIAGRO. Sin embargo, es importante considerar que las entrevistas no son una muestra completa del pueblo—ofrecen solo alguna indicación, pautas para trabajo en el futuro. Por las variaciones en las mentalidades y actividades de la gente en el pueblo, no es posible llegar a conclusiones concretas sobre la producción de café, o las perspectivas sobre cosechas orgánicas en un pueblo con solo seis entrevistas. Los resultados en este informe son solo un paso para alcanzar el objetivo.

Uso del Diagnóstico Rápido. El método principal usado para esta investigación fue un diagnóstico rápido, y aunque este método fue elegido por su propiedad para esta investigación, es importante analizar sus beneficios y limitaciones. Un sondeo rápido permite que el entrevistador pueda hacer muchas entrevistas en poco tiempo, por las preguntas específicas y una manera para anotar las respuestas muy rápidamente. El formato del diagnóstico es bueno para comparar los resultados, porque el investigador tiene todo la misma información de cada entrevista en el mismo formato. También, de un sondeo rápido, se puede analizar los resultados por estadísticas.

Sin embargo, este método de entrevistar tiene sus limitaciones. No permite una conversación durante las entrevistas, o información adicional que talvez pueda ser importante. Un sondeo rápido cambia una situación bien compleja hacia una situación con características específicas, respuestas de “sí o no,” y estadísticas que se pretenden representar en toda una población.

Selección de entrevistados. Las limitaciones de los métodos utilizados para encontrar cosechadores de café para las encuestas en los sitios potenciales seguramente tienen un papel en los resultados. El problema más grande fue el acceso—por falta de un carro, buscaba a los entrevistados por el caminando en el pueblo. Por eso, hice la mayoría de las entrevistas con la gente que estaba viviendo cerca de la carretera, en los lugares accesibles fácilmente a pie. Sin embargo, en algunos pueblos había una gran diferencia entre el trabajo de la gente en estos partes y la gente viviendo más arriba en las montañas. Es posible que la gente del pueblo no fueran los productores principales de café, o no eran los representantes de todo el sitio. Algunas veces, alguna personas mencionaba “las plantaciones arribas” con café, sugiriendo una variación en la producción de café en el área. Intenté tomar en cuenta esta consideración, preguntando

donde estaba la mayoría de sembríos en la zona, o si había algunas plantaciones grandes de café en el área, y también incluía preguntas sobre la producción general del pueblo. Sin embargo, por falta de comunicación entre la gente que está cosechando café arriba del pueblo y la gente en el pueblo, es posible que no haya recibido resultados reales de las entrevistas.

La falta de carro afectó el proyecto en otra manera también—yo pude visitar solo los sitios que eran accesibles en bus. Aunque hubo algunos pueblos que eran buenos candidatos para ALIAGRO, no pude hacer las encuestas en estos sitios.

El tiempo del día cuando hacía las entrevistas jugó un papel importante en los resultados también. Yo tenía que hacer las encuestas durante el día, cuando la mayoría de agricultores están trabajando en los huertos. Por eso, no tuve la oportunidad para hablar con muchos cosechadores de café—puede ser que la gente disponible en las casas durante el día no fueran los productores principales de café, y no recibí resultados representativos de todo el pueblo.

Formato de Entrevistas. Mis limitaciones personales jugaron un papel en el éxito de las entrevistas. Por ejemplo, por mi timidez con español (particularmente para las primeras entrevistas), algunas veces no permitía desarrollar una conversación fluida a sobre las preguntas. Si el tema cambiaba, yo no podía seguirlo muy bien porque estaba pensando en la próxima pregunta. Si hubiera conversado más con los entrevistados, habría obtenido más información además de las preguntas específicas. Por ejemplo, algunas veces cuando hablábamos sobre las técnicas para cosechar café, los agricultores me decían que no usaban agroquímicos—pero cuando cambiábamos el tema un poco, y empezábamos a hablar de otras cosechas, el agricultor decía que fumigaba otras cosechas en el mismo huerto con el café. Este detalle tiene implicaciones fuertes para mi trabajo con perspectivas sobre orgánico, que no habría aprendido sin cambiar de tema en la discusión.

Otra dificultad que tenía con las entrevistas fue la traducción de palabras dado por los entrevistados para describir cantidades de café. ¿Cuántas libras significa “bastante”? También, la gente miden su café de maneras diferentes—algunas hablan en “latas,” otros en “libras,” otras en “quintales”. Algunos miden su café seco, otros frescas. Con esta variación, fue difícil comparar las cantidades de café de los sitios.

Discusión en Grupo. Finalmente, es importante considerar las limitaciones del método que usé para entrevistar a los socios de ALIAGRO. Los miembros viven en casas muy separadas por todo el valle de Vilcabamba; por falta de tiempo, no fue posible viajar a cada casa para entrevistar. Entonces, conduje una reunión con ocho miembros de la Alianza para conversar. Por eso, es posible que algunos miembros no estuvieran cómodos para decir todas sus ideas en la compañía de sus compañeros.

Estudios Futuros

Este informe es solo un paso pequeño para alcanzar las metas de la certificación de café orgánico en la región, y la expansión y mejoramiento de ALIAGRO. Un estudio que ayudaría con este trabajo sería un análisis de las mejores maneras para compartir información sobre la producción orgánica. Por ejemplo, sería interesante intentar métodos diferentes en cada pueblo (como folletos, reuniones, charlas, pósters) y comparar la eficacia de cada método.

V. Contexto de la Situación de Cafés Especiales en la Provincia de Loja

Contexto Global

*El mercado de los “cafés especiales” es la esperanza.
--Ing. Edwin Cabrera, Técnico de Campo de Colinas Verdes*

A pesar de la caída de precios de café en estos últimos años, una nueva esperanza para los caficultores de Ecuador ha surgido en el mercado de Cafés Especiales. Los consumidores han empezado exigir cafés de mejor calidad, hecho con consideraciones sociales y ambientales, creando un nuevo mercado internacional de café. Por este mercado, que ofrece a los consumidores un café de calidad promocionado con una característica única, los caficultores tienen la oportunidad de recibir mejores precios por sus cosechas, tomando en cuenta la calidad de su trabajo.

La mayoría de cafés especiales son certificados por una agencia para demostrar a los consumidores su autenticidad. Hay seis tipos principales de la certificación de café. El mercado más conocido y extenso es el café orgánico. La certificación de café orgánico sigue normas y estándares internacionales, desarrollados con el propósito de

proteger la salud humana, y “promover la ecología de un agro-sistema sostenible.” (5) El estándar lo más conocido y básica para el café orgánico es la prohibición del uso de agroquímicos en las huertas cafetaleras. Por este sistema de clasificación, las agencias acreditadas por la Federación Internacional de Movimientos Orgánicas (IFOAM) inspeccionan las huertas de caficultores para certificar el café.

El café orgánico comparte muchos estándares con otros tipos de cafés especiales también. Por ejemplo, el “Café Bajo Sombra” tiene requisitos orgánicos, además de reglas que tratan de técnicas específicas para cultivar el café en sombra. Hay también “Café de Conservación” con un propósito parecido a café orgánico—para contribuir a la preservación de los ecosistemas.

Los últimos dos tipos de cafés especiales tratan de elementos sociales de la producción café. “Café del Mercado Justo,” por ejemplo, apoya la democracia y la transparencia en las organizaciones de caficultores, y requiere que los compradores paguen un precio mínimo para el producto. “Café de Origen” es un tipo de café especial que se distingue por su origen—es un representante de un país o región que tiene valor social o ecológico.

Este informe trata de dos tipos particulares de cafés especiales—café orgánico y café de origen, los mercados donde venden los caficultores de la Provincia de Loja que pertenece en ALIAGRO o FAPECAFES.

Normas orgánicas

El proceso de la certificación orgánica es complejo, largo, con muchos estándares específicos para la cultivación y cosecha del producto. Afortunadamente, para el café orgánico, se puede clasificar estas normas orgánicas en diez categorías, o pasos de la cultivación de café, para desarrollar una vista general del proceso. (6) (Ver Anexo 3) Para entender la situación orgánica en la Provincia de Loja, había que identificar las técnicas orgánicas usadas por los agricultores de café, pero no sería posible ni beneficioso preguntar sobre cada técnica. Por eso, basándose en la información de las entrevistas con expertos, agricultores, e información secundaria, identifiqué algunas normas importantes que representan una categoría de técnicas orgánicas para usar como indicadores de las prácticas orgánicas ancestrales de la gente. Antes de presentar los resultados de esta encuesta, hay que revisar la importancia y el significado de las normas preguntadas en las entrevistas.

Una de las técnicas lo más fundamental para cosechar café orgánico de buena calidad es el uso de la sombra de otras plantas en la huerta. (Ver Anexo 4) La sombra tiene dos funciones en la cultivación café en la huerta. Primero, protege el cafetal de los rayos solares directos y disminuye las variaciones de temperatura en el suelo, ayudando con la asimilación de los nutrientes en el suelo. Otro aspecto es dentro de los procesos fisiológicos de la planta, en cuanto a la fotosíntesis y la transpiración que debe ser regulada por la sombra para su crecimiento y formación de los frutos. (7) También, para permitir más humedad en el suelo (menos evaporación), la sombra aumenta la acumulación de material orgánica en el cafetal, y reduce y evita la erosión hídrica. (8) La sombra puede venir de una variedad de plantas que permiten vivir en asocio, específicamente con plantas leguminosas, incluyendo también guineo (banano), árboles frutales, y fréjoles. (9) El uso de sombra es una técnica que indica una comprensión básica de la cultivación de café orgánico, de buena calidad.

El segundo técnica usada como indicador de la comprensión del agricultor de las normas orgánicas es la siembra de los cafetales en curvas de nivel, o líneas. En huertas con pendientes (como la mayoría de huertas en la Provincia de Loja), hay que sembrar los cafetales en curvas a nivel para minimizar la erosión del suelo. (9) Esta técnica fue usada como una representante de las normas orgánicas que tratan de las prácticas de conservación del suelo.

Agricultores fueran preguntados sobre el uso de abono inorgánico y agroquímicos para asegurar sus huertas practican técnicas básicas para mejorar la fertilidad del suelo y proteger la salud humana y ambiental.

Para tratar las normas orgánicas sobre el manejo de basuras, la encuesta para los agricultores incluyó una pregunta sobre el uso de basura orgánica de la casa. El uso de basura orgánica para hacer compost demuestra una comprensión del manejo de basura y también una capacidad de mantener los cafetales y fertilizar el suelo.

La encuesta incluyó también una pregunta sobre las prácticas de poda y recepa. Aunque estas técnicas sean cruciales para la rehabilitación y mantenimiento de cafetales, muchos agricultores no entienden esta importancia. Frecuentemente, en los cafetales crecen brotes improductivos al lado del tallo principal, o cogen las enfermedades en algunas ramas específicas en el árbol. Para evitar los problemas creados por estas ramas, hay que podar estas partes del cafetal. La recepa también ayuda a renovar las plantas y tener vigorosas; para este método, el agricultor corta el tallo principal del cafetal a una altura de 40 cm. desde la tierra. La práctica de estos dos

métodos demuestra una comprensión avanzada del mantenimiento de cafetales, un elemento importante de la cultivación de café orgánico.

Finalmente, los agricultores fueron preguntados sobre sus técnicas para seleccionar la semilla de café para sembrar, una indicación de sus prácticas de la renovación de cafetales. Para seleccionar la semilla de un cafetal, hay que escoger los frutos maduros del tamaño deseable (ni pequeño ni demasiado grande) de una planta bien productiva con un bajo porcentaje de granos vanos. También, para obtener mejores plantas para la huerta, hay que sembrar en un almacigo y luego transplantar en una funda plástico apropiada. Esta práctica se llama la siembra viveros, y permite dar un mejor manejo y seleccionar las mejores plantas para la siembra en la huerta.

Post-Cosecha Técnicas

Las normas orgánicas no tratan solo de las técnicas de cultivación y la cosecha sino del beneficiado. Hay tres tipos de beneficios del café, o los procesos del post-cosecha, que afectan la calidad del café. Lo más simple de estos métodos es el beneficio por la vía seca. Para este proceso, el cafetalero seca el café primero en un tendal de cemento o en una marquesina. Cuando está seco, el café lo lleva a una piladora para sacar la corteza (Ver Anexo 6)

El beneficio por la vía húmeda es un procedimiento más complejo, que requiere más tiempo y equipo, pero que produce un café que permite mejor la calidad. Este tipo de café es conocido como “café lavado.” Para este método, el café se lo despulpa el mismo día de la cosecha. Siguiendo el despulpado, el café se debe estar fermentado, lavado, y, finalmente, secado. (Ver Anexo 6) Casi todos los cafés especiales requieren este tipo de beneficio, para el mejoramiento en la calidad; entonces, para producir café para los mercados internacionales de cafés especiales, hay que tener la infraestructura para procesar el café beneficiado por la vía húmeda. Esta infraestructura incluye una despulpadora, marquesinas, tendales, o zarandas para el secado del café, una máquina para controlar la humedad del grano, un tanque de fermentación, y un buen sistema de transporte para llevar el café inmediatamente al centro después de la cosecha.

El tercer tipo de beneficio, el beneficio ecológico, es un método poco utilizado por sus altos costos. Este beneficio ecológico se usa una máquina compleja que completa tres de los pasos de la post-cosecha. (Ver Anexo 6) Aunque los costos de este método son muy altos, en el precio de la máquina, es más beneficioso ecológicamente.

El beneficio ecológico elimina los problemas creados por los aguas mieles del paso de la fermentación que tienen efectos negativos en los ecosistemas alrededor el centro de despulpado y resuelve de mejor manera las actividades manuales que tiene influencia, facilitando mayor rendimiento de trabajo. (Ver Anexo 5)

Contexto Regional

Obviamente, los procesos necesarios para producir café especial requieren de una organización entre los agricultores para compartir la infraestructura de la post-cosecha, divulgar la información sobre las técnicas requeridas, y establecer relaciones con los compradores para tener acceso al mercado. Por eso, la mayoría de agricultores en la Provincia de Loja no ha tenido la oportunidad de aprovecharse de los beneficios de los mercados de cafés especiales.

Por lo general, los productores de café orgánico y café de Mercado Justo en la Provincia de Loja son miembros de las cuatro asociaciones que conforman FAPECAFES. Por proyectos con la federación, estas asociaciones han recibido apoyo para el desarrollo de la certificación de sus cosechas y la entrada en los mercados internacionales. (Ver Anexo 7 para un diagrama de las organizaciones de cafetaleros en la Provincia en Loja)

Este apoyo para la certificación orgánica y Mercado Justo no extiende a los agricultores de ALIAGRO. “Café Vilcabamba” es un proyecto para vender solo “café de origen,” promocionado por su origen en Vilcabamba, la “Valle de la Longevidad.” Sin embargo, FAPECAFES tiene requisitos estrictos por la calidad de este café especial. El café es clasificado por el porcentaje de granos maduros (se permite solo 2% granos verdes), el tamaño del semillas, defectos de las semillas, la humedad del grano, y la densidad del grano. (11, 12) FAPECAFES tiene tres categorías de café; el café de la mejor calidad es el café especial para el mercado del “Café Vilcabamba,” y los dos otros (café convencional y rechazo) están promocionados en otros mercados.

El café de ALIAGRO es procesado por el beneficio vía húmeda. La GTZ por intermedio de FAPECAFES ha entregado a comodato las despulpadoras y la infraestructura a centros beneficios, a donde los productores cafetaleros llevan sus café después de la cosecha. (Ver Anexo 8) En el centro, el café está clasificado entre las tres categorías por sus características básicas. Los procesos de despulpado, fermentado,

lavado y secado pasan al centro, antes del transporte del café a FAPECAFES. El “Café Vilcabamba” tiene sus propios sacos para distinguirlo en el mercado internacional. (Ver Anexo 9)

ALIAGRO, que tiene al rededor 50 socios (socios fundadores y socios adherentes), incluye agricultores de San Pedro de Vilcabamba, Vilcabamba, Yamburara, San José, Cucanamá, Moyococha. Sin embargo, la zona de café al rededor de Vilcabamba es bien más extensa. En las zonas en el norte y el sur del valle Vilcabamba, los productores que cosecha café no se han aprovechado del apoyo de FAPECAFES, y según vendiendo su café a intermediarios que sacan ganancias del negocio. Para fortalecer la organización, ALIAGRO tiene que buscar participantes nuevos en estas zonas, pero por falta de recursos y capacidad de incluir cada pueblo, hay que identificar prioridades para la expansión.

Contexto Local

Las encuestas fueran realizadas en siete sitios en la zona al sur de Loja. Cuatro sitios son pueblos pequeños al norte de Vilcabamba, y tres sitios son pueblos al sur de Vilcabamba. Ver el mapa que indica los sitios.

VI. Resultados: Tema 1, Participantes Potenciales

La Situación General

*“El café barato. La comida cara. No hay como vivir.”
--Agricultora de Quinara, Provincia de Loja*

Aunque el propósito de la investigación fuera buscar las características que distinguen los pueblos, los resultados de las encuestas han revelado algunos parecidos fuertes entre los siete sitios. Estos parecidos ayudan a crear una vista general de la situación de café en las zonas al sur del cantón Loja.

El tema lo sobresaliente de los 54 entrevistas fue la gran caída de café en los últimos años por los precios bajos. Las respuestas a la pregunta “¿qué tal los precios?” fueran siempre negativos. La respuesta de un agricultor de Yangana es un buen

representante del tema corriendo entre todos los pueblos: “Antes había bastante café. Ahora nada, nada. Malos precios. No vale la peina.” Algunos entrevistados estimaron que la producción de café fue reducido hace cuatro años con la baja de precios. Cuando pregunté sobre los precios de café ahora, los agricultores dieron precios entre \$40- y \$80 cada lata.² Todos los agricultores entrevistados vendían su café a “negociantes,” o intermediarios.

Otro aspecto parecido entre todos los sitios fue la falta de organización de cafetaleros. No hay ninguna organización para facilitar o coordinar la cosecha de café en los pueblos, ni pocos otros tipos de organizaciones tampoco. La producción de café está concentrada en cada casa individual, y, aunque la gente tenga una idea de la producción de café en otras casas, el compartimiento de información es mínimo. Adicionalmente, poco agricultores sacan préstamos para financiar sus inversiones; solo 8% de la gente entrevistada había sacado un préstamo, aunque la mayoría sabían que hay préstamos disponibles del Banco de Fomento en Loja. Como una cosechadora de Rumishitana explicó: “Estamos solitas, solitas...”

Los Criterios

La comparación entre los sitios fue realizado por algunos criterios que indican la potencialidad de los agricultores del pueblo para participar en las ventas de café orgánico vía ALIAGRO. Los criterios fueron desarrollados por un análisis de la información sacado de entrevistas con el personal de FAPECAFES y ALIAGRO sobre sus necesidades de un participante. Los criterios incluyen:

Producción de café: Obviamente, un pueblo participando en un proyecto de café tiene que producir bastante café para que la gente pueda formar grupos, o centros de beneficios, para procesar el café. Hay que considerar también la potencialidad del pueblo para procesar café—es posible que no estén cosechando café ahora por los precios bajos pero tiene la capacidad (la tierra) si hay una motivación.

Interés: Una organización de productores cafetaleros requiere mucho compromiso de los agricultores; hay que aprender las técnicas requeridas y aplicarlas en la huerta, asistir a reuniones, manejar el centro de beneficio y un sistema de finanzas...Una organización

² Una lata es una medida de volumen, aproximadamente 7 libras de café seco pilado.

no funcionaría sin el deseo del pueblo; entonces, el interés del pueblo juega un papel importante en los criterios para elegir participantes potenciales.³

Técnicas: ALIAGRO es la Alianza de Agricultores *Orgánicos*, y el mercado de café especial requiere técnicas específicas que producen café de buena calidad. Entonces, hay que analizar el progreso de una comunidad en sus técnicas para cosechar café—lo más avanzado, el mejor trabajo ALIAGRO tiene que hacer para transformar el café del pueblo en café especial.

Acceso: Para procesar el café beneficiado por la vía húmedo, hay que llevar al café al centro de beneficio el mismo día de la cosecha. Por eso, los agricultores tiene que tener la capacidad de transportar sus granos fácilmente—la distancia de las casas en el pueblo y la calidad de las calles juegan un papel importante en la potencialidad en un pueblo.

Organización: Este criterio evalúa la potencialidad de la gente para organizarse, indicada por la presencia de una organización en el pueblo y otros elementos que demuestran la potencialidad.

Sitio 1: Rumishitana

Entrevistas total	7
Entrevistas formal (cosechadores)	6
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	2/4

Producción de Café:

Med. libras café/año/entrevistado	102.5 lb
Med. huerta size/entrevistado	1.3 hect.
Productos Principales	100% clasificaron café #1
A quién vende	100% a intermediario

Parece que hay una gran cantidad de café producido en este sitio. Cada casa que visité cosechaba café; las entrevistas fueron fáciles de encontrar. Todos los agricultores entrevistados clasificaron al café como el producto principal de la región. Adicionalmente, aunque estos resultados vengan de casas que están junto a la carretera, parece que hay una diferencia entre las casas en el pueblo y las casas arribas en el cerro. La mayoría de gente mencionó huertas más grandes de café “arriba.”

Interés:

% con interés en organización	100% (6/6)
% han escuchado de ALIAGRO o FAPECAFES	50% (3/6)

³ Para este informe, el interés de la gente fue evaluado solo por las entrevistas de 4 hasta 8 personas en cada pueblo. Hay que tomar en cuenta que talvez los intereses de estas pocos personas no representen a todo la comunidad.

El interés en una organización es muy alto en Rumishitana; muchos de los agricultores estaban llenos de entusiasmo por el concepto de una organización de cafetaleros— algunas habían escuchado de ALIAGRO y querían participar. Las razones principales mencionadas era que los agricultores querían una organización para manejar la cooperación con trabajo y la oportunidad para aprender y compartir mejores técnicas, para tener una fuerza unida para vender su café en mercados directamente sin intermediarios, y para tener la oportunidad para recibir crédito o préstamos para mejorar su producción.

Técnicas:

% usa sombra	33% (2/6)
% curvas a nivel/líneas, med. distancia	33% (2/6)
% abono inorgánico	0%
% agroquímicas en huerta	0%
% poda	33% (2/6)
% recepa	17% (1/6)
% usa basura orgánica para compost	100%
% sembrar directos	100%
% con tecnicas específicas para seleccionar semilla	50% (3/6)

Las entrevistas revelaron que hay una falta de técnicas avanzadas en la cosecha de café en Rumishitana. Todos los agricultores usaban técnicas orgánicas básicas—no usaban agroquímicos o abono inorgánico, y hacían abono orgánico de la basura de la casa— pero la mayoría de gente no conocía mucho sobre la importancia del manejo de plagas y enfermedades, mantenimiento de cafetales, y practicas de conservación. Tres agricultores contestaron rápidamente que cultivaban sus plantas de café en “pleno sol,” y un agricultor no había escuchado del uso de sombra para mejorar la calidad del café.

Acceso:

El centro del pueblo está cerca de la carretera principal, un elemento importante para el transporte fácil del café. Hay una concentración de cosecheros al lado de la carretera y en el pueblo, entonces un de beneficio sería accesible para muchos de los residentes del pueblo. Una dificultad puede ser las huertas más grandes “arriba”—por falta de caminos o carreteras, estos agricultores no pudieran tener acceso a la infraestructura para procesar el café por el beneficio vía húmeda si se concentraría abajo, en el centro del pueblo.

Organización:

Tipo de Beneficio	100% beneficio vía seco
Organizaciones	0

Según los agricultores entrevistados, no hay ninguna organización de agricultores en Rumishitana. Por la concentración de casas cerca del centro de pueblo, hay un gran potencial para una organización de los residentes. Por la mayoría de gente, sería fácil asistir a reuniones en el pueblo. Sin embargo, parecido a la dificultad de acceso, la

presencia de productores cafetaleros arriba en las montañas crea una dificultad para incluir todo la población. Una agricultora tenía una despulpadora para su familia, pero aparte de eso, no hay la infraestructura en el pueblo para procesar el café por el beneficio vía húmeda.

Sitio 2: Landangui

Entrevistas total	7
Entrevistas formal (cosechadores)	4
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	2/2

Producción de Café:

Med. Libras café/año/entrevistado	400 lb
Med. Huerta size/entrevistado	.75 hect.
Productos Principales	75% clasificaron caña #1, 75% pusieron café en las primera 3 productos
A quién vende	100% a intermediario

Cosechadores de café en Landangui fueron difíciles encontrar en el pueblo. Parecido a Rumishitana, algunos agricultores mencionaron más café “arriba” en las montaña (un agricultor entrevistado tenía una huerta grande lejos del pueblo, de 3 hectáreas.) La mayoría de gente entrevistada tenía poco café, solo para tomar en la casa, y sus huertas pequeñas estaban directamente detrás de la casa. De las entrevistas informales, fue revelado que poca gente viviendo cerca del centro del pueblo, o cerca de la carretera, cosecha café. Los agricultores dieron los precios malos como una razón de la cantidad baja de café.

Interés:

% con interés en organización	75% (3/4)
% han escuchado de ALIAGRO o FAPECAFES	25% (1/4)

La gente demostró un interés variable. El agricultor entrevistado con lo más café no quería pertenecer en una organización por las cuota de socio. Otros tenían interés, pero no estaban seguro sí vale la peina porque tenía poco café y no querían aumentar su producción. Los agricultores con interés en una organización mencionaron que querían ayuda y dirección con técnicas de una organización de cafetaleros.

Técnicas:

% usa sombra	75% (3/4)
% curves a nivel/líneas, med. Distancia	25% (1/4), 1m.
% abono inorgánico	0%
% agroquímicas en huerta	0%
% poda	100% (4/4)
% recepa	0%
% usa basura orgánica para compost	100%

% sembrar directos	100%
% con técnicas específicas para seleccionar semilla	50% (2/4)

Los entrevistados tenían una comprensión básica de las técnicas orgánicas. La mayoría de gente usa la sombra de guineo en la huerta, pero poco entendió el propósito de esta práctica. Algunos agricultores seleccionan sus semillas para sembrar de los mejores granos de la planta, pero hay pocas prácticas para conservar el suelo o mantener los cafetales (aparte de la poda, que estaba necesario para los agricultores en Landangui por la broca).

Acceso:

Parecido a Rumishitana, el centro del pueblo está cerca de la carretera principal, y hay una buena carretera corriendo de la carretera principal hasta la concentración de casas en el pueblo. Desafortunadamente, no hay muchas cosecheros cerca del pueblo; entonces, un centro de beneficio no sería muy útil.

Organización:

Tipo de Beneficio	100% beneficio vía seco
Organizaciones	0

No hay organizaciones de cafetaleros o agricultores en Landangui. Parece que sería un poco difícil organizar los cafetaleros, porque la mayoría de agricultores que cosecha café viven arriba del pueblo, más lejos.

Sitio 3: Pueblo Nuevo

Entrevistas total	6
Entrevistas formal (cosechadores)	4
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	1/3

Producción de Café:

Med. Libras café/año/entrevistado	237.5 lb
Med. Huerta size/entrevistado	1.125 hect.
Productos Principales	75% clasificaron granadillas primero, 75% pusieron café en las primeras 2 productos
A quién vende	100% a intermediario

“No vale, no vale...No hay plata,” el primer agricultor me dijo, explicando la situación de café en Pueblo Nuevo. Aunque no fuera muy difícil encontrar agricultores con café en el pueblo pequeño, cada persona hablaba sobre los bajos precios, explicando que no tenía mucha café porque no había plata. También, la producción de café en el pueblo es baja por su tamaño pequeño—una agricultora estimó que había 100 residentes. Hay

algunas huertas más grandes por el cerro, pero la mayoría cosecha su café en huertas pequeñas alrededor de la casa en la valle.

Interés:

% con interés en organización	25% (1/4)
% han escuchado de ALIAGRO o FAPECAFES	50% (2/4)

No había mucho interés en una organización por la falta de una producción grande de café. “No tengo bastante,” los agricultores me dijo para contestar la pregunta sobre el interés en una organización.

Técnicas:

% usa sombra	0%
% curvas a nivel/líneas, med. Distancia	25% (1/4), 1m.
% abono inorgánico	0%
% agroquímicas en huerta	0%
% poda	75% (3/4)
% recepa	0%
% usa basura orgánica para compost	100%
% sembrar directos	100%
% con tecnicas específicas para seleccionar semilla	50% (2/4)

La gente entrevistada no tenía mucho concepto de buenas prácticas de la cultivación, cultivando sus plantas dondequiera alrededor la casa, sin sombra intencional. (Ver Anexo 10) Todavía, la gente cosecha su café sin abono artificial o agroquímicos, y algunos agricultores eligen sus semillas para sembrar de la mejor planta.

Acceso:

Acceso en Pueblo Nuevo es bien difícil. Hay un camino de la carretera para llegar al pueblo, que está abajo en el valle, alado del río. Un carro para transportar el café no podría llegar a la mayoría de casas para ayudar con el transporte de café a un centro de beneficio.

Organización:

Tipo de Beneficio	75% beneficio vía seco, 25% ben. vía húmedo (pero procesado por negociante)
Organizaciones	0

No hay organizaciones de agricultores en Pueblo Nuevo, pero hay un centro del pueblo con una concentración pequeña de casas.

Sitio 4: Tres Leguas

Entrevistas total	8
Entrevistas formal (cosechadores)	4
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	0/4

Producción de Café:

Med. Libras café/año/entrevistado	150 lb
Med. Huerta size/entrevistado	.875 hect.
Productos Principales	75% clasificaron café primero
A quién vende	100% a intermediario

Casi todas las casas en Tres Leguas cosechan café, y la mayoría de gente contestó que el café es el producto principal en el pueblo, pero no parece que hay huertas grandes de café en la región. Una organización de cafetaleros ayudaría casi toda la población del pueblo.

Interés:

% con interés en organización	25% (1/4)
% han escuchado de ALIAGRO o FAPECAFES	25% (1/4)

La gente está indecisa sobre la idea de una organización de cafetaleros en el pueblo porque sus ingresos del café están pocos, y no hay dinero suplementario para pagar cuotas a una organización. Sin embargo, algunos agricultores mencionaron el deseo para ayuda con sus técnicas en la forma de charlas, con instrucciones para hacer abono orgánico.

Técnicas:

% usa sombra	50% (2/4)
% curvas a nivel/líneas, med. Distancia	25% (1/4), 2 m
% abono inorgánico	0%
% agroquímicas en huerta	25% (1/4, papas)
% poda	100%
% recepa	25% (1/4)
% usa basura orgánica para compost	100%
% sembrar directos	100%
% con técnicas específicas para seleccionar semilla	0%

Parecido a los otros sitios, la gente en Tres Leguas usan solo técnicas básicas para cosechar su café. Dos agricultores entrevistados no entendían la importancia de sombra para sus cafetales, y un agricultor usaba agroquímicos para sus papas en la misma huerta de café, pero dijo que su café es orgánico (demostrando una falta de información sobre las normas orgánicas, que no permiten agroquímicos en la huerta). Sin embargo,

todos los entrevistados podaban las ramas de sus cafetales para mantener sus plantas, y algunas hacían la recepa también.

Acceso:

Para tener acceso a Tres Leguas, hay que bajar por un sendero de la carretera. Hay una distancia entre las casas, que están conectadas por un camino. Para llegar a las casas, había que usar una moto, por la distancia entre las casas.

Organización:

Tipo de Beneficio	100% beneficio vía seco
Organizaciones	0

Según los agricultores entrevistados, no hay ninguna organización de agricultores en Tres Leguas. Sin embargo, hay potencial; cada domingo los cosecheros de café se reúnen en el centro del pueblo para vender sus granos a un comprador que viene al pueblo. Esta práctica sería una oportunidad para que la gente pueda unirse para compartir ideas y organizar una cooperativa.

Sitio 5: Yangana

Entrevistas total	10
Entrevistas formal (cosechadores)	8
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	3/5

Producción de Café:

Med. Libras café/año/entrevistado	802 lb
Med. Huerta size/entrevistado	1.625 hect.
Productos Principales	62% clasificaron café primero, 100% pusieron café en las primeras 3 productos
A quién vende	100% a intermediario

Aunque la mayoría de gente en Yangana cosecha café, los agricultores explicaron que la gente ha reducido mucho su producción por los precios bajos. “La mayoría sí cosecha,” un agricultor explicó, “pero poco cada familia.” No fue difícil encontrar cosecheros de café en el pueblo; los agricultores podían indicarme fácilmente a otras casas con café, pero no todas las casas en el centro del pueblo tenían café. Algunos agricultores tenían huertas con café más grande en las montañas alrededor del centro del pueblo.

Interés:

% con interés en organización	100%
-------------------------------	------

El interés para una organización era muy alto en Yangana. Muchos cosecheros deseaban préstamos para financiar sus inversiones; los únicos préstamos disponibles para sacar son del Banco de Fomento en Loja, con interés alto. Los agricultores dijeron también que quieren una organización para buscar mercados con mejores precios y no intermediarios, y clases para mejorar sus técnicas. “No sabemos que es bueno,” dijo un agricultor de Yangana.

Técnicas:

% usa sombra	100%
% curvas a nivel/líneas, med. Distancia	75% (6/8), 1m.
% abono inorgánico	0%
% agroquímicas en huerta	25%
% poda	75% (3/4)
% recepa	62% (5/8)
% usa basura orgánica para compost	100%
% sembrar directos	87.5% (7/8)
% con técnicas específicas para seleccionar semilla	37.5% (3/8)

Los cafetaleros de Yangana tienen un conocimiento de las normas orgánicas que mejoran la calidad del café. Todos los agricultores usaban sombra de otras plantas en la huerta, y muchos sabían que la sombra mejora la calidad del suelo y aumenta el tamaño de los granos. También, la mayoría de los agricultores sembraban sus plantas in líneas, con distancias exactos entre cada planta.

Acceso:

Yangana está situado en la carretera principal, con una concentración de casas en el centro del pueblo, donde se puede encontrar muchos cosechadores de café. Sería fácil establecer un centro de beneficio accesible a los cafetaleros.

Organización:

Tipo de Beneficio	100% beneficio vía seco
Organizaciones	1, Org. de Ganaderos

Hay una organización de ganaderos en Yangana, con, según un agricultor, alrededor 60 miembros. En algunas entrevistas, la gente describió el pueblo como “muy unido,” con potencial para organizarse.

Sitio 6: Masanamaca

Entrevistas total	7
Entrevistas formal (cosechadores)	5
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	1/4

Producción de Café:

Med. libras café/año/entrevistado	250 lb
Med. huerta size/entrevistado	2 hect.
Productos Principales	40% clasificaron café en las primeras 2 productos, 60% no mencionaron café →maíz, fréjoles, guineo, naranjas, café
A quién vende	100% a intermediario

Hay café en Masanamaca, pero no es abundante; hay algunas casas específicas que cosechan café, pero no todas. La mayoría de gente no mencionó café como un producto principal en la zona.

Interés:

% con interés en organización	40% (2/5)
-------------------------------	-----------

Aunque algunos agricultores deseaban una organización para ayudar con préstamos y mejores mercados, la gente de Masanamaca reveló una desconfianza en organizaciones, por experiencias malas anteriores. Los entrevistados pensaron que las organizaciones no ayudaban mucho. Una agricultora contó la historia de una organización que vino prometiendo ayuda con la cultivación de cedro, pero nunca regresaron con las semillas.

Técnicas:

% usa sombra	100%
% curvas a nivel/líneas, med. distancia	80% (4/5), 1.25 m.
% abono inorgánico	0%
% agroquímicas en huerta	0%
% poda	80% (4/5)
% recepa	80% (4/5)
% usa basura orgánica para compost	100%
% sembrar directos	100%
% con técnicas específicas para seleccionar semilla	60% (3/5)

Muchos agricultores de Masanamaca usan buenas prácticas para mantener sus plantas, conservar el suelo, diversificar sus cultivos en la huerta, y renovar sus cafetales.

Acceso:

Masanamaca está situado alado de la carretera principal entre Vilcabamba y Yangana, con una concentración denso de casas. Hay potencial para el transporte del café y establecimiento de un centro de beneficio, particularmente porque el pueblo está cerca de Vilcabamba y podría compartir su infraestructura con el equipo de ALIAGRO.

Organización:

Tipo de Beneficio	80% beneficio vía seco, 20% ben. vía húmedo (centro en San Pedro)
-------------------	---

Algunos agricultores pertenecen a las organizaciones en Vilcabamba como la organización de ganaderos.

Sitio 7: Quinara/Palmira

Entrevistas total	9
Entrevistas formal (cosechadores)	8
Hombres/Mujeres (entrevistas formales)	3/5

Producción de Café:

Med. libras café/año/entrevistado	260 lb
Med. huerta size/entrevistado	1.7 hect.
Productos Principales	37% clasificaron granadillas primero, 62.5% no mencionaron café →caña, fréjoles, maíz, árboles frutales
A quién vende	100% a intermediario

La situación de café en Quinara y Palmira ha cambiado mucho en los últimos cuatro años. Con la bajada de precios por café, la gente ha reducido su producción de café, sustituyendo caña en las huertas que tenían café. Café era un producto principal de la región, pero en este momento la producción está muy baja, y cosechas como caña, fréjoles, maíz, y árboles frutales son más cultivadas. También, hay una gran diferencia de los partes diferentes de la región. En Quinara y un parte de Palmira, fue difícil cafetaleros, pero hay café todavía en el sur de Palmira, más arriba en la valle.

Interés:

% con interés en organización	100%
-------------------------------	------

La gente demostró un interés fuerte en una organización. Tiene la capacidad para cosechar café; las “tierras son magnificas,” según un agricultor, pero no tiene la motivación para vender café sin buenos precios. Los agricultores dijeron que cambiaría sus huertas de caña a café a nuevo si hubiera un mercado para el café. “Sembraría a nuevo,” dijo un agricultor de Palmira.

Técnicas:

% usa sombra	100%
% curvas a nivel/líneas, med. distancia	37.5% (3/8), 1.5m.
% abono inorgánico	12.5% (1/8)
% agroquímicas en huerta	12.5% (1/8)
% poda	0%
% recepa	0%
% usa basura orgánica para compost	100%
% sembrar directos	87.5%
% con técnicas específicas para seleccionar semilla	25% (2/8)

La mayoría de gente entendía la importancia de sombra para cosechar café, pero los agricultores entrevistados no tenían un buen concepto del mantenimiento de sus cafetales.

Acceso:

Quinara tiene una concentración de casas en el centro del pueblo, pero poco de estas familias cosechan café. Hay un carretera que conecta Quinara y Palmira, y los casas y huertas están alado. Hay una negociante de café que pasa por esta carretera en camioneta para coger los granos de los cafetaleros.

Organización:

Tipo de Beneficio	75% beneficio vía seco, 25% ben. vía húmedo (pero procesado por negociante)
-------------------	---

Hay una organización en Quinar para manejar el sistema de agua del río.

VII. Análisis: Tema 1, Participantes Potenciales

El objetivo de la investigación de los siete sitios fue para identificar prioridades para la expansión de ALIAGRO. Es un proceso difícil, porque cada pueblo tiene sus propias características variables; clasificando los pueblos usando solo cinco criterios debe ser subjetivo. Sin embargo, es un proceso necesario para el desarrollo de ALIAGRO.

Según Ing. Hernán González, de Colinas Verdes, el criterio lo más importante para evaluar la potencial del sitio es el interés del pueblo. Un proyecto de apoyo no puede tener éxito sin los compromisos de los miembros. Por esta razón, el pueblos que mostraron lo más interés en una organización tienen prioridad.

Aparte del interés del pueblo, la cantidad de café—o potencial para cosechar café—en el pueblo jugaba un papel significativo en la clasificación. Si ALIAGRO quiere expandir sus miembros, es mejor poner sus esfuerzos en un lugar con una concentración

de cafetaleros; la gente de un pueblo puede organizarse, pero es más difícil intentar atraer miembros por todo el valle. El acceso al pueblo es muy importante también, porque determine el éxito del sistema de centros de beneficios y la capacidad para transportar el café.

El criterio que trata de las técnicas utilizadas por los agricultores jugaron un papel menor en la clasificación de sitios, por que un propósito de una organización es para ayudar los miembros con el mejoramiento de sus técnicas—si tienen la potencial para organizarse, y desean cambiar sus practicas para vender su café en un mercado de café especial, tienen la potencial mejorar la calidad de sus técnicas. También, la presencia de una organización en este momento es menos importante que la potencial para organizarse.

Lista de Prioridades

1. Rumishitana

- Mucho interés
- Café—producto principal. Un gran porcentaje de la población cosecha café
- Acceso fácil

2. Yangana

- Mucho interés
- Un gran porcentaje de la población cosecha café, aunque haya reducido en los últimos años
- Acceso fácil

3. Quinara

- Mucho interés
- Poca producción de café, pero mucha potencial.
- Acceso fácil, pero menos que Rumishitana y Yangana

4. Tres Leguas

- Con Medio interés
- Café—producto principal
- Acceso difícil

5. Landanguí

- Con Medio interés
- Poco café en pueblo, más por cerro
- Acceso fácil

6. Masanamaca

- Poco interés
- Medo cantidad de café
- Acceso fácil

7. Pueblo Nuevo

- Poco interés

- Medio cantidad de café
- Acceso difícil

Otras consideraciones

En muchos sitios, había una gran variedad en las cantidades de café producido por cada agricultor entrevistado. Yo descubrí que el promedio cantidad de café cosechado por los agricultores no es un buen método para entender la producción de café en la zona. Para tener más seguridad en la identificación de prioridades, hay que calcular la cantidad de café directamente, por un apeo en campo de la zona.

VIII. Resultados: Tema 2—Perspectivas Orgánicas

Prácticas utilizadas

Entrevistas total³: 40

Técnica	% agricultores practicando
Sombra	70%
Siembran en curvas a nivel/líneas	45%
Abono inorgánico	0%
Agroquímicos	10% (0% on café)
Poda	55%
Recepa	17.5%
Abono de basura orgánica	100%
Sembrar en vivero	5%

Los agricultores de los sitios investigados, incluyendo miembros de ALIAGRO en Vilcabamba y San Pedro de Vilcabamba, están practicando las técnicas fundamentales de la cultivación de café orgánico. Casi todos los agricultores no usan agroquímicos o abono inorgánico en sus huertas (el 10% que usa agroquímicos no los usan en café). También, por lo general, es una práctica normal para sembrar los cafetales con una variedad de otras plantas en la huerta que crean sombra para mejorar el suelo en la misma. El guabo y el guineo son las plantas lo más comunes para acompañar el café en la huerta, pero muchos agricultores usan árboles frutales también (como naranjas, aguacates, y limones). Un gran porcentaje de los agricultores entendían los beneficios de la sombra para el suelo y la calidad del café, y solo un poco de los cafeteros entrevistados no había escuchado de esta práctica. Parece que la gente entienden bien las normas del manejo de basuras—todos usan la basura de la casa para hacer compost (compostera), o abono orgánico.

³ Incluyendo la reunión de ALIAGRO como una entrevista

El cincuenta por ciento de los agricultores encuestados están usando las prácticas que componen las normas orgánicas como la conservación de suelo, el mantenimiento de cafetales, y el manejo de plagas y enfermedades. Para contestar a la pregunta, ¿“Qué hace para mantener sus plantas?” la mayoría de agricultores mencionaron solo la deshierba (limpieza) de las plantas. Aunque un medio de la gente realiza podas para evitar plagas, pocos recepan las plantas por la rehabilitación de los cafetales. Parece que hay una falta, también, en practicas que renovan los cafetales—poco agricultores entendían las técnicas para seleccionar las semillas de la planta para sembrar.

Diferencia entre el concepto y la práctica

“Tenemos el pensamiento natural.”

--Agricultor de Yangana

Aunque la cultivación de cosechas orgánicas sea la norma de los agricultores en esta región, esta investigación descubrió un contraste profundo entre el concepto orgánico que tiene la gente y sus prácticas efectivas. Es claro que la gente está usando una variedad de prácticas orgánicas; casi todos no usan agroquímicos, ponen abono orgánico en los suelos, y diversifica la huerta con otras plantas que crean sombra. Algunos practican técnicas para seleccionar semillas de buena calidad, mantienen sus cafetales por la poda, y conservan el suelo sembrando las plantas en líneas.

Pero solo 50% de los agricultores pudieron contestar a la pregunta: ¿“Qué es orgánica?” Los agricultores con una respuesta hablaron sólo del uso de abono orgánico y no uso de agroquímicos. Todos los agricultores habían aprendido como cosechar café de sus padres. Eso significa que las prácticas orgánicas básicas son prácticas ancestrales de la producción de café en esta región; son tradiciones que han sido practicadas por generaciones. Para definir la palabra “orgánico,” un agricultor de Pueblo Nuevo contestó: “es la vida.” Los miembros de ALIAGRO, también, que han recibido información sobre las normas orgánicas, no pudieron definir “orgánico.”

La gente tiene bastante orgullo para sus cosechas “sin agroquímicos.” Pero su concepto de orgánico es solo de estas practicas básicas; si un agricultor practica otras técnicas orgánicas, no tiene el propósito de producir cosechas orgánicas—sólo hace lo

que su familia ha hecho por muchos años. Casi ningún agricultor entrevistado ha recibido información sobre técnicas, y nadie ha escuchado de la certificación internacional de productos “orgánicos.”

IX. Análisis, Perspectivas Orgánicas

¿Qué significa esta diferencia entre concepto y práctica para el futuro de café orgánico en esta región?

En primer lugar, significa que hay mucho potencial en la zona para un proyecto de apoyo que certifica sus productos y presenta el café al mercado orgánica internacional. La gente no necesitaría hacer cambios grandes para seguir las normas orgánicas.

Pero hay que desarrollar un conocimiento del proceso orgánico para tener la certificación del café como una meta para los agricultores. Sin esta meta, la gente no tiene motivo para la cosecha de su café con técnicas más avanzadas de los que están usando en este momento. La gente tiene que entender lo que significa “orgánico” según los estándares internacionales, para que puedan tener la participación en este mercado como una opción o meta para mejorar sus ingresos de café. No se puede empezar el proceso de la certificación orgánica si la gente no sabe de la existencia de este mercado, ni de las normas que la certificación requiere. Hay potencial, pero el primer paso es reducir la diferencia entre lo que la gente hace y lo que piensa.

Hay que compartir más información. La mayoría de agricultores trabajan solos, usando las tradiciones de la familia para dirigir sus técnicas, vendiendo sus productos a negociantes. No reciben información sobre sus alternativas. Si ALIAGRO, o FAPECAFES, quieren impulsar la producción de café orgánico, hay que informar a la gente a través de folletos, pósters, o charlas sobre los elementos fundamentales de la certificación orgánica y las normas orgánicas. Por faltas de organizaciones, hay que visitar casas o la casa comunal en los pueblos para distribuir la información.

X. Resultados: Tema 3, ALIAGRO

Los primeros dos temas de esta investigación tratan con el futuro largo de ALIAGRO y los agricultores en los pueblos en la región al sur de Loja. Sin embargo,

para un paso esencial para el desarrollo de la Alianza es la evaluación de la organización en este momento. El tercer tema de la investigación trata de este análisis de la eficacia de ALIAGRO.

Comparación

Una medida eficaz para conocer el progreso de ALIAGRO es una comparación entre los agricultores que no pertenecen en la Alianza y los socios de ALIAGRO. Los resultados de esta comparación muestran una diferencia significativa entre los grupos en dos áreas: el uso de normas orgánicas y la cantidad de información recibido por los agricultores.

Los socios de ALIAGRO demostraron una comprensión más extensa que los agricultores de los siete sitios sobre las técnicas orgánicas para cosechar café. Por ejemplo, todos los socios de ALIAGRO entendían la importancia de la siembra de cafetales líneas para la conservación de suelo y productividad del café. Contrario a los agricultores en los sitios, los socios podían conservar sobre la distancia exacto entre las plantas para sembrar en una pendiente o huerta plana, y ellos entendían el propósito de esta práctica—explicaron que huertas con poco espacio entre las plantas son menos productivos porque las plantas tienen que competir para las nutrientes en el suelo. Adicionalmente, los miembros de ALIAGRO entendían el proceso de la siembra vivero—solo 5% de los agricultores que pertenecen en la Alianza usaban esta práctica.

Contrario a los sitios alrededor del valle de Vilcabamba, donde casi ningún agricultor había recibido información sobre técnicas de la cosecha de café, los socios de ALIAGRO han tenido mucho acceso a una variedad de información. Han asistido charlas sobre la cosecha de granos maduros (procesos de calidad), abono orgánico, y la siembra vivero. Han recibido folletos explicando la post-cosecha tipos de beneficios. A las reuniones, el personal de ALIAGRO distribuye pósteres a los socios sobre “buenas practicas agrícolas.” Algunos miembros de ALIAGRO tienen carpetas llenas con información escrita sobre la producción de café.

Es importante notar, sin embargo, que aunque los socios de ALIAGRO tengan acceso a mucha más información, no había mucha diferencia en el concepto de orgánico entre los socios y los agricultores. Como los participantes potenciales, la mayoría de socios no pudo definir “producción orgánica.” Eso muestra que la información llegando

a los socios de ALIAGRO no trata del concepto básica de café orgánica, solo las técnicas específicas.

Necesidades

Aunque ALIAGRO haya avanzado mucho en cinco años, y ha empezado considerar su expansión, todavía hay algunas mejoramientos que puede hacer en su situación en este momento. Los socios estaban de acuerdo con dos débiles principales de la alianza que crean dificultades para los miembros.

Primero, los socios explicaron que necesitan un cambio en el sistema de pagar. Cuando un socio traiga su café al centro de beneficio, el café está clasificado (entre café especial, café convencional, y café rechazo) y el socio está pagado \$5/balde (para café especial), el pago de anticipo. Después del negocio con Inter-American Coffee en Alemania, donde el café está vendido, ALIAGRO recibe el dinero excedente del negocio (menos los costos de procesamiento, transporte y el pago del anticipo). (Ver Anexo 11) Este excedente llega a los socios tres meses después del pago del anticipo.

Esta demora en ingresos es difícil para un agricultor que tiene necesidades inmediatas—que tiene que alimentar su familia, o mejorar su huerta. Por eso, los agricultores explicaron que a veces tienen que vender un parte de su café a intermediarios para recibir el dinero inmediatamente. Frecuentemente, los intermediarios pagan por adelantado para que los agricultores puedan tener el dinero necesario para cultivar su café. Los agricultores desean préstamos de ALIAGRO para el tiempo de demora de los ingresos, para que no puedan vender todo su café vía ALIAGRO.

Otra ventaja que tienen los intermediarios es el transporte. Los socios de ALIAGRO tienen que llevar su café individualmente al centro de beneficio, pero los intermediarios vienen directamente a la casa o huerta para recoger el café. Si un agricultor necesita dinero inmediatamente, a veces hay que venderlo al intermediario pasando por la casa.

XI. Análisis: Tema 3, ALIAGRO

De esta evaluación, parece que hay algunos pasos que ALIAGRO puede hacer para mejorar su eficacia en este momento. Hay que enfocar la información llegando a los socios, desarrollando el concepto de producción orgánica, para que los socios entiendan porque usan estas técnicas. También, hay que aumentar el conocimiento de la certificación orgánica para establecerla como un meta para la organización. Para mejorar el sistema de transporte, los socios no tienen que depender en los “oficiales” de la Alianza; con la ayuda de ALIAGRO, los socios pueden organizarse para transportar sus cafés juntos al centro de beneficio, compartiendo sus recursos. Por ejemplo, los miembros con carros puede aceptar un poco de dinero por llevar el café de los socios en su barrio.

XII. Conclusión

Los socios de ALIAGRO están produciendo entre 5 y 10 quintales de café cada hectárea de la huerta. Huertas productivos convencionales tienen la capacidad producir 20 quintales cada hectárea. Esto es sólo un ejemplo del progreso potencial en frente de ALIAGRO. Desde su inicio en 2003, ALIAGRO ha empezado a mejorar las vidas de sus socios que viven en la valle de Vilcabamba, por su proyecto “Café Vilcabamba” con FAPECAFES, pero falta mucho de mejoramiento en los procesos del manejo orgánico de producción.

El café en la Provincia de Loja es uno de los mejores en el mundo para “su intenso aroma, chispeante acidez, buen cuerpo, y sabor balanceado entre floral y chocolate.” (1, p. 13) Todos los agricultores que producen café de esta calidad tienen el derecho para recibir precios justos para su producto. Esto está ayudando a mejorar las condiciones de vida de los de ALIAGRO y los cafetaleros de la Provincia de Loja —la entrada en mercados de cafés especiales con consumidores que pagan por la calidad que reciben en su café. La certificación de café orgánico es un proceso largo y complejo, pero los agricultores ya tienen algunas de las técnicas básicas requeridas; y paso a paso, van llegar a este punto. El primer paso es el desarrollo del concepto de orgánico, y la establecimiento de la certificación orgánico como la meta de ALIAGRO, sus socios, y los participantes potenciales a futuro—con la consideración de fortalecer, reajustar, y completar las actividades de la producción orgánica, como también el compromiso de trabajo de los socios y la certificadora.

XIII. Reflexiones Personales

Yo llegué en San Pedro de Vilcabamba pensando que este proyecto sería fácil; en realidad, me preocupaba que fuera un poco demasiado fácil. Tenía que crear un diagnóstico rápido, conseguir las repuestas, escribir un ensayo. Es todo. Fácil.

No me di cuenta de la experiencia necesaria para hacer este proyecto “fácil.” Para crear el sondeo, había que comprender todas las normas orgánicas y elegir las mejores indicaciones para conocer la situación orgánica. Para hacer el código para el sondeo, había que saber las respuestas comunes que los agricultores van a darme. Y los respuestas no vinieron en la forma que yo conocí; había que entender la información dado por los agricultores. Por ejemplo, yo pregunté “¿Cuántas libras produce cada año?” y el agricultor contestó: “Dieciocho latas.” ¿Que es un lata? ¿Y cuál es la diferencia entre un lata fresca o seco? ¿Qué significa una lata en libras? O, otro ejemplo, yo pregunté: “¿Usted procesa su café por el beneficio vía húmedo?” y el agricultor no comprendió la pregunta. Usaba terminología técnica; tuve que aprender la terminología del campo. “Beneficio vía húmedo” significa “café lavado” o “café despulpado.” Fue bien más complejo que solo preguntas específicas y repuestas de “si/no”.

Muchas veces, me preguntaba: ¿“porque estoy haciendo este proyecto?” Entrevistaba agricultores que habían hecho este trabajo todos sus vidas—yo no sabía nada en comparación con ellos. ¿Porque yo hice la investigación, en vez de alguien que conocía el sujeto mejor?

Mi di cuenta de dos ventajas que tenía para hacer este proyecto. Primero, tenía tiempo. Las personas que saben más sobre la producción son los agricultores, o el personal de organizaciones como ALIAGRO, Colinas Verdes, o FAPECAFES. Tiene que cuidar sus huertas, intentar adquirir fondos para proyectos, administrar negocios. No tienen el tiempo o la oportunidad con todo su otro trabajo para caminar en los pueblos pequeños, buscando cosecheros de café, hablando sobre técnicas de la cosecha y perspectivas orgánicas. Yo hacía el trabajo que los otros no podían. También, tenía una ventaja porque era extranjera; la gente podía hablar fácilmente con migo porque no tenía un papel en el comercio de café—no tenía motivos, o predisposiciones.

La otra ventaja de mi posición en este proyecto es que yo vengo del otro lado—de los consumidores. Yo vengo de la gente que eligen cada día cual tipo de café van a

comprar. En mi tiempo viviendo en San Pedro de Vilcabamba, desarrollé un gran respeto por el café; yo aprendí sobre los procesos de cultivo, el trabajo duro, los sufridos de los cafetaleros, el cuidado que ponen en cada grano de café. Aquí es la ventaja que tengo; puedo llevar este respeto a los consumidores. Puedo enseñar que el café no es solo otro producto en el supermercado, es el producto de muchos trabajos, muchas vidas, mucha gente trabajando para sobrevivir. Puedo influir las decisiones a los consumidores que hace sobre cual café van a comprar—no es solo una cuestión de precios, pero una cuestión de la justicia y del medio ambiente.

Y con cada taza de café que yo tomo, voy a recordar la gente que me enseñó este respeto. Voy a recordar a William, que me dio miel de sus abejas después de una encuesta. Voy a recordar a Vicente, que me llevó en su moto por todos los senderos de Tres Leguas para ayudarme con la encuesta. Voy a recordar a José, y el orgullo que tenía para su café orgánico. Voy a recordar a Edwin, que caminaba conmigo por las huertas, enseñándome las técnicas para cosechar café. Voy a recordar a la Señora Carmen, que me daba una taza de café cada mañana, diciendo: “Ningún agroquímico en este café.” Y voy a recordar a las 55 personas que dejaron de su trabajo para invitarme a sus casas para conversar conmigo sobre su café. Voy a compartir estos recuerdos con la gente de mi país, y por esta manera, vamos a elegir de donde viene café que tomamos.

Bibliografía

- (1) Guambi, Luis Alberto Duicela et al. Cafés Especiales del Ecuador. Guayaquil: COFENAC, 2004.
- (2) “Somos El Café.” Pelicula. Loja: FAPECAFES.
- (3) “Cafés Especiales.” Presentación por Powerpoint. 28 Septiembre 2003. COFENAC.
- (4) “Café Orgánico es saboreado por estadounidenses y europeos.” La Hora. 22 Junio 2005: A7.
- (5) “Desarrollo de Tecnologías Para la Producción de Café Arabigo Orgánico: Reglamento de la Normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria en Ecuador.” Acuerdo Ministerial No. 177. Cofenac. Porto Viejo: 25 Julio 2005.
- (6) “Normas de Café.” Presentación por Powerpoint. COFENAC. Porto Viejo: 28 Septiembre 2003.
- (7) Cabrera, Edwin. Entrevista y Caminata en huerta guiada. 15 Noviembre 2005.
- (8) Herrera, Ing. Ignacio Sotomayor. Manual del Cultivo del Café: Quevedo, Ecuador. Quevedo: Estación Experimental Tropical Pichilingue, 1993.
- (9) Horton, Joy. Entrevista. 11 Septiembre 2005.
- (10) “Acuerdo.” Documento Legal que firmaron los involucrados que apoyaron y se beneficiaron el proyecto. Colinas Verdes. 2003
- (11) Jiménez, Roberto. Entrevista: FAPECAFES. 12 Noviembre 2005.
- (12) Cabrera, Edwin. Entrevista. 8 Noviembre 2005.
- (13) “Constitución.” ALIAGRO. 2000.